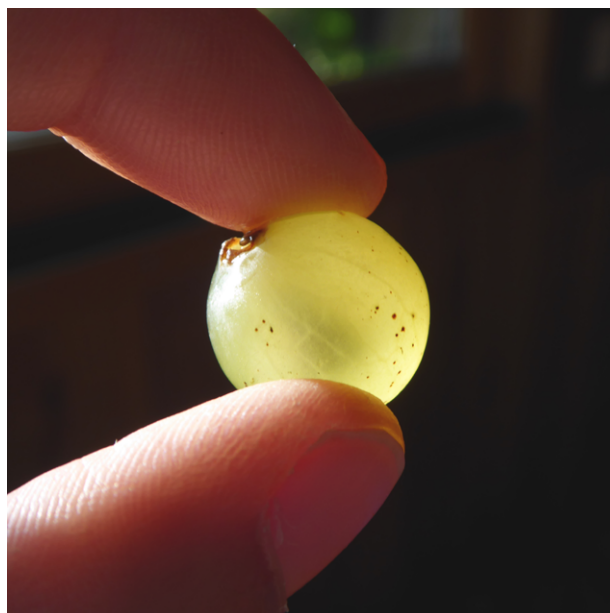


Compte rendu de la conférence

régionale de l'alimentation

Eduquons à l'alimentation des jeunes



Organisée par



En partenariat avec la DRAAF



Ce projet est co-construit dans le cadre du groupe Alimentation du PRSE 3.



PRSE | 3
PLAN RÉGIONAL SANTÉ ENVIRONNEMENT
PAYS DE LA LOIRE

Programme de la journée

8h30 Accueil

9h00-9h30 Introduction En présence de la DRAAF.

9h30-11h00 Table Ronde En présence de Louis Lebredonchel (sociologue à l'Université de Caen), Alizée Marceau (Alliance pour les Transitions Agricoles et Alimentaires), Paul Mazerand (Terres en Ville), Aurélie Zunino (Chaire ANCA) Discussion autour des questionnements suivants :

-
- Quels sont les enjeux environnementaux et sanitaire d'une éducation vers une alimentation saine et durable ?
- Comment comprendre et accompagner les pratiques alimentaires des jeunes ?
- Comment mesurer l'impact de nos actions ?

11h15-12h30 Forum

Présentation d'outils et de projets par :

- Le zeste en plus
- La Clé des Champs
- GAB 44
- Campus Fertile
- Du pain sur la planche
- La soupe aux cailloux
- Les Petits Débrouillards Grand ouest
- Le Parc naturel régional de Brière
- Le CPIE Loire Océane
- SRAE Nutrition

12h45-14h00 Pause repas

14h00 - 14h30 Speed meeting ● Temps d'inter-connaissance

14h45 - 16h15 Ateliers de co-développement ● Comment rendre les jeunes acteurs de l'éducation à l'alimentation ? | *La soupe aux cailloux*

- Quels critères de qualité pour évaluer nos projets éducatifs à l'alimentation | *Patrick Berry, sociologue*

- Guide pour développer une démarche d'éducation à l'alimentation dans les PAT : discuter les usages futurs du guide dans les territoires | *Terres en Villes, ANEJG*

16h15 - 17h00 Restitution et conclusion

Restitution des ateliers et clôture de la journée

Introduction de la journée

Pour la DRAAF Pays de la Loire | Marie-Pierre Montrade

Marie-Pierre Montrade est cheffe de projets politique publique de l'alimentation à la DRAAF.

Je remplace aujourd'hui Bryan Henning, chef de SRAL, successeur de Jean-Noël De Casanove pris par d'autres occupations et que je tiens à excuser. Tout d'abord je souhaitais vous remercier d'être venus nombreux parfois de loin et remercier également les responsables du centre Saint Jean de nous accueillir dans un site aussi agréable.

Depuis 2012, la DRAAF, en coordination avec le rectorat, est partie prenante des travaux concernant l'éducation alimentaire des jeunes et plusieurs conférences régionales ont déjà émaillé ces nombreuses années. Espérons que celle d'aujourd'hui sera fructueuse et que vous pourrez repartir dans vos territoires pleins d'idées pour mettre en œuvre des projets concrets. Avant de commencer, je tenais aussi à remercier le Graine des Pays de la Loire et plus particulièrement Léa Fonteneau, qui s'est beaucoup investie pour rendre cette journée possible en dépit des contraintes rencontrées.

Pour rentrer dans le vif du sujet, je tenais à faire un bref rappel de programmes échus. L'idée de travailler sur l'éducation alimentaire des jeunes a émergé en 2012 avec :

- le programme EDUCALIM (Audencia/ LESMA centre de recherche en stratégie et marchés des produits agro-alimentaires, fleury Michon, DRAAF, Rectorat, DGAL) étude qui a permis de montrer qu'avec des méthodologies de type main à la pâte les jeunes se mettent à consommer des choux de bruxelles et des endives qu'ils refusaient de goûter hier ;
- les classes du goût (pommes et sens, DRAAF), à destination d'enfants en situation de handicap et d'enfants en classe ULIS
- le programme « ensemble éduquons à l'alimentation » (expérigoût, DRAAF, Rectorat) qui s'est échelonné entre 2015 et 2017 à travers 3 séminaires régionaux de formation à destination des IEN, des CPC (conseillers pédagogiques de circonscription) et des infirmiers scolaires. Ce n'était pas très facile de former des agents de culture différente mais l'expérience a été positive puisque de nombreux projets d'écoles dédiés à l'éducation alimentaire ont émergé sur les territoires. Un vingtaine de projets dont 10 en Sarthe.

Une autre date phare c'est 2016 : date d'entrée de la DRAAF dans le PRSE.

A partir de 2017/2018, la collaboration de la DRAAF et du Rectorat et le Graine s'est renforcée ce qui a débouché sur l'animation d'un groupe de travail et plusieurs conférences régionales sur l'éducation alimentaire des jeunes dans le cadre des CRALIM au centre Saint Jean à Angers, ou encore une journée « de la terre à l'assiette » animée et co-organisée par le Graine et par le GAB44 à l'auberge de la chaise rouge à Pouancé.

Le projet poursuivi est de former des formateurs (professeurs des écoles) et d'inscrire ces formations à l'éducation à l'alimentation durable au PAF ou plan académique de formation pour favoriser la création de projets dans les établissements, qui dans un avenir idéal réuniraient tous les acteurs (enseignants, élèves, cuisiniers, encadrants...etc).

L'objectif est de placer le jeune en capacité de faire des choix qui soient favorables à sa santé et à l'environnement, ce qui est loin d'être aussi évident qu'il y paraît. Ce projet a rencontré de nombreux obstacles conjoncturels : avec les crises COVID ou IAHP (DRAAF) ou encore, le manque de médecin et infirmier conseillers de Mme la rectrice (l'éducation à l'alimentation s'intègre en effet dans le parcours santé de l'enfant), et des obstacles structurels (avec la pléthore de formations proposées aux enseignants, en particulier d'enseignements fondamentaux comme les maths ou le français ou de nouvelles formations comme la lutte contre le cyberharcèlement).

Introduction de la journée

Pour le GRAINE Pays de la Loire | Estelle Brault

Plus de 60 personnes ont répondu présentes pour cette conférence régionale de l'alimentation. Cette journée qui s'inscrit dans le cadre du PRSE a été préparée par le GRAINE Pays de la Loire, en partenariat avec la DRAAF, et avec le Groupe de travail « Education à l'alimentation des jeunes » dont la plupart des membres sont présents aujourd'hui. Nous tenons à les remercier et à remercier également nos partenaires financiers : l'ARS et la DRAAF Pays de la Loire.

L'objectif de cette journée est de favoriser l'interconnaissance mais aussi de partager des initiatives et des leviers en matière d'éducation à l'alimentation des jeunes. Comme évoqué à l'instant, l'inscription des formations à l'éducation à une alimentation durable au PAF fait partie des pistes d'actions. Il en existe d'autres :

- Le conseil national de refondation (CNR) avec la campagne «L'école, faisons là ensemble». Ce dispositif permet aux écoles de déposer des projets qui seront financés par l'État. La proposition d'un projet par une école est précédée par un temps de concertation au sein de l'école pour identifier les besoins pour améliorer la réussite des élèves. Une fois le projet déposé, il y a une pré-validation au niveau département puis validation par une commission académique. L'école est accompagnée par un groupe d'appui départemental qui assure les suivis. Ce dispositif est en déploiement sur trois ans. [En savoir plus](#)

- Le plan maternel. Il s'agit d'un plan national de formation des enseignant·es avec une déclinaison académique. [En savoir plus](#)

Le GRAINE continue de travailler sur ces deux pistes d'actions.

En parallèle, le réseau GRAINE a répondu à l'appel à projet 2022 du Programme National de l'Alimentation avec un projet de formation-action pour éduquer à l'alimentation durable. Ce projet a été retenu lauréat et se déroulera entre 2023 et 2025. Il s'agit d'accompagner trois territoires PAT en proposant une formation-action à destination des acteurs locaux qui souhaitent mettre en œuvre des actions d'éducation à l'alimentation auprès de leurs publics (centres socioculturels, animateur·ices périscolaires, conseiller·ères en économie sociale et familiale, professionnel·le de l'enfance, encadrant·es de la restauration collective...etc.) ; Le GRAINE mobilise son réseau pour construire et mettre en œuvre cette formation-action sur les territoires du PETR Pays de Retz (44), de Mauges Communauté (49) et de Haute Mayenne (53). Nous vous tiendrons au courant sur la mise en œuvre et les résultats de ce projet qui a pour vocation de pouvoir être essaimé après cette expérimentation.

Nous vous souhaitons une bonne journée d'échanges.

Table ronde plénière

Animatrice de la table-ronde : Marie Le Cadre, Responsable de la restauration collective et de l'entretien des écoles. Elle est également formatrice pour le CNFPT

En présence de :

Louis Lebredonchel (sociologue)

Alizée Marceau (Alliance pour les Transitions Agricoles et Alimentaires)

Paul Mazerand (Terres en Ville)

Aurélié Zunino (Chaire ANCA)

● Rappel du contexte et introduction

Aujourd'hui, des injonctions réglementaires liées à l'alimentation, et notamment celle des jeunes.

- PNNS 3 2019-2023 (Plan national nutrition santé)

Objectif 12 : Soutenir le développement de l'éducation à l'alimentation et l'activité physique en milieu scolaire dans le cadre du développement d'écoles promotrices de santé 49

29. Action : Étendre l'éducation à l'alimentation et à l'activité physique et sportive de la maternelle au lycée 49

- Le Programme National de l'Alimentation (PNA)

LE PROGRAMME NATIONAL DE L'ALIMENTATION (PNA)

Le PNA a, entre autres, pour objectif de faciliter l'accès des plus jeunes à une bonne alimentation fondée sur le goût, l'équilibre entre les aliments et les rythmes des prises alimentaires, la convivialité dès l'école primaire.

- La loi EGALIM

Miser sur l'éducation

- » Élaborer un parcours alimentaire pédagogique, pour permettre aux enfants et aux jeunes de connaître les aliments et leur fabrication, leurs impacts sanitaires et environnementaux et l'importance de la lutte contre le gaspillage.

Pour nous nourrir sur ces questions d'éducation à l'alimentation des jeunes, plusieurs spécialistes sont présentes pour nous en parler :

- Louis Lebredonchel, sociologue à l'université de Lille. Thème de recherche : éducation à l'alimentation holistique des jeunes. Il a soutenu sa thèse en 2021 : "Représentations alimentaires et éducation à l'alimentation : une étude de cas au sein de quatre écoles élémentaires".
- Paul Mazerand de Terres en villes pour présenter le projet Ega-PAT : "Éducation au goût et à l'alimentation dans les projets alimentaires territoriaux".
- Aurélié Zunino de la Chaire ANCA : think tank pour comprendre et accompagner les changements de comportements alimentaires des jeunes (18-35 ans).
- Alizée Marceau de l'Altaa (Alliance pour les Transitions Agricoles et Alimentaires) : créé en 2021, mise en réseau des acteurs de la transition agricole et alimentaire. Focus thématique : l'évolution des comportements alimentaires, notamment des jeunes

Des supports de présentation qui complètent les propos tenus lors de la table-ronde sont disponibles en annexe 1.

Table ronde plénière

Quels sont les enjeux de l'éducation des jeunes à une alimentation saine et durable (enjeu environnemental, enjeu en termes de santé) ?

En présence de :

Louis Lebretonchel (sociologue)

Alizée Marceau (Alliance pour les Transitions Agricoles et Alimentaires)

Paul Mazerand (Terres en Ville)

Aurélien Zunino (Chaire ANCA)

Marie Le Cadre

Récemment, lors d'une formation donnée au CNFPT sur la question de l'éducation à l'alimentation, une stagiaire me rétorque « ça n'est tout de même pas à nous d'apprendre aux enfants à manger ! ». Cette conception de sa part amène à s'interroger sur les enjeux liés à cette thématique

Paul Mazerand, vous avez travaillé spécifiquement la question de l'éducation au goût dans le cadre d'EGA-PAT : Pouvez-vous nous préciser en quoi l'éducation des jeunes est un enjeu fort, et le lien avec les PAT ?

Paul Mazerand

Agir sur l'éducation à l'alimentation des jeunes répond à un enjeu de changement des comportements alimentaires pour l'avenir ; c'est aussi un moyen d'entrer dans les familles : en éduquant les jeunes on peut aussi suggérer des pratiques alimentaires aux parents.

Le lien avec les PAT : le PAT est un dispositif qui permet de mettre les différents acteurs autour de la table, sur ce qu'ils souhaitent sur l'alimentation de demain et des mesures à mettre en place. L'éducation des jeunes et du grand public vers des comportements alimentaires durables font donc partie des priorités dans la plupart des PAT.

Alizée Marceau, dans le cadre d'ALTA et de vos précédentes expériences professionnelles, vous avez pu observer des pratiques et enjeux, pouvez-vous nous faire un retour sur ce qui vous apparaît crucial ?

Alizée Marceau

Pour nous, l'un des principaux enjeux de l'éducation à l'alimentation des jeunes est la prise en compte et l'action sur les environnements alimentaires des jeunes. En effet, les comportements alimentaires sont influencés par un grand nombre de facteurs (pouvoir d'achat, cercles sociaux, aménagement de l'espace...etc.) : on ne peut pas passer à côté d'une approche systémique lorsqu'on fait de l'éducation à l'alimentation auprès des jeunes.

Au sein de l'ALTA (Alliance des acteurs engagés pour les Agricoles et Alimentaires), nous réfléchissons aux moyens et leviers pour aller vers des assiettes plus végétales. Pour cela :

- On collecte des initiatives pour voir tous les leviers d'actions mobilisables pour faire évoluer les comportements alimentaires. On réalise un état des lieux en somme : l'idée est de ne pas réinventer ce qui existe déjà.
- On croise tous les acteurs et actrices qui travaillent sur la thématique : gaspillage alimentaire, production, consommation, précarité alimentaire... Croiser les acteurs privés/publics/acteurs de la société civile.

L'objectif est de collecter un grand nombre d'actions, d'outils et de moyens de mobiliser les acteurs pour favoriser des comportements vers des assiettes plus végétales, en étant dans cette approche systémique.



[Voir la présentation complète en annexe](#)

Table ronde plénière

Marie Le Cadre

Aurélie Zunino, pour la chaire ANCA, vous vous êtes focalisée sur la tranche d'âge 18/35 ans : quels enjeux identifiez-vous sur cette tranche d'âge ?

Aurélie Zunino

La chaire Anca est une chaire partenariale de l'école Agro Paris Tech. Ses missions : Comprendre et accompagner les comportements alimentaires des consommateur·ices vers des régimes plus durables via des actions de sensibilisation innovantes. Elle porte une démarche de recherche action pour expérimenter des dispositifs d'accompagnement de changements de comportements alimentaires.

Leur public cible : les 18-35 ans. C'est un public parfois délaissé des pouvoirs publics.

Pourtant c'est une tranche d'âge où les enjeux sont importants : période de prise de poids, abandon d'activité physique, perte de structure familiale des repas (cuisine dans espace réduit, moyens réduits...). C'est une véritable phase de bouleversement. Par ailleurs c'est une génération sensible aux enjeux environnementaux. Pour toucher ce public cible, la Chaire ANCA propose des programmes les plus ludiques possibles et l'utilisation du numérique et des réseaux sociaux.

[Voir la présentation complète en annexe](#)

Louis Lebredonchel, en matière d'éducation à l'alimentation, comment est-ce qu'on articule les enjeux d'impact sur l'environnement avec les enjeux de santé ?

Louis Lebredonchel

« La santé de l'homme est le reflet de la santé de la terre » pour reprendre la citation d'Héraclite. En effet, la santé humaine est intrinsèquement liée à la santé de l'environnement.

On a assisté à une transition épidémiologique de la santé publique au début du 20ème siècle. Avant, les personnes mourraient prématurément. Désormais on vit plus vieux, mais avec plus de risques de mourir de maladies chroniques, qui s'influencent les unes entre les autres. Ces maladies sont principalement liées aux dégradations de nos interactions avec nos environnements.

En ce qui concerne l'alimentation : on mange en moyenne 3 fois par jour, on a donc une très grande interaction avec notre environnement sur laquelle on a un pouvoir d'agir. On ne peut pas séparer éducation à l'alimentation pour la santé et éducation à l'alimentation pour l'environnement. Les enjeux environnementaux sont un levier considérable pour faire de l'éducation à l'alimentation auprès des enfants et lutter contre les maladies chroniques. Si on parle de santé à un enfant de 9 ou 11 ans, il ne se sent pas concerné. Il ne perçoit pas l'aspect « maladie » sur le long terme. L'entrée environnement peut être plus efficace, en montrant à l'enfant comment son alimentation peut agir sur l'environnement. Et le changement de comportement alimentaire favorable à l'environnement sera également



Comprendre les pratiques alimentaires des jeunes

Marie Le Cadre

Lorsque l'on passe dans les restaurants scolaires, ou lorsque l'on prend le temps d'écouter des retours d'encadrant·es des services de pause méridienne, un constat majoritaire ressort : les pratiques alimentaires des jeunes ont changé. Un exemple récent, avec cette boîte à idée mise en place sur des restaurants, et pour lesquels les enfants nous réclament de « manger Mac Do » ; ou encore les difficultés grandissantes à consommer des aliments qu'il faut prendre le temps de mastiquer

Louis Lebredonchel, dans le cadre de vos recherches, pouvez-vous nous donner des éléments de compréhension de cette évolution des pratiques ?

Table ronde plénière

Louis Lebretonchel

Les pratiques d'alimentation peuvent être analysées à la lumière des inégalités sociales de santé. Or, il existe de grandes inégalités sociales de santé : les maladies chroniques touchent davantage les familles plus précaires, les classes sociales moins favorisées. Ils ont des « habitus » différents en fonction de la classe sociale. Les classes populaires/ouvrières vont avoir plus d'appétence pour les produits ultra transformés, fast food... Les classes sociales aisées vont avoir plus de goût et d'appétence pour les produits bruts, avec plus de fruits et légumes. En somme, on n'aime pas les mêmes choses selon son origine sociale. La logique d'éducation alimentaire n'est pas qu'une logique d'argent.

Les classes sociales défavorisées sont donc les publics prioritaires à cibler. On dit souvent que ce qui manque dans l'assiette des enfants de milieux défavorisés, c'est la viande. Or ce n'est pas la viande qui manque, mais les légumes et les fruits. Par ailleurs on observe en sciences humaines des comportements différents des parents. Dans les classes sociales défavorisées, les parents vont avoir tendance à vouloir satisfaire les envies à court terme de leurs enfants, qui sont eux même influencés par le marketing, avec des produits ultra-transformés. Les classes aisées vont plutôt aller vers la privation, avec davantage de négociation lors des achats et plus de résistance au marketing.

Alizée Marceau : pouvez-vous nous en dire plus à ce sujet, notamment en lien avec les travaux récents de l'IDDRI ?

Alizée Marceau

L'IDDRI a publié en 2022 une étude sur les comportements alimentaires : « Pratiques alimentaires durables : un autre regard sur et avec les personnes modestes ». L'un des principaux résultats de l'étude est de montrer que le travail sur l'évolution des comportements individuels n'a pas beaucoup d'impact. La notion de « consomm'acteur » largement utilisée dans les politiques publiques ne fait pas changer les comportements. Les injonctions sur l'éducation à l'alimentation sont même contreproductives car la volonté naturelle est de s'opposer. Il ne faut pas mettre « la pression » sur les jeunes pour qu'ils modifient leurs choix : cela favorise des réactions extrêmes comme ne plus manger, le développement de l'éco-anxiété...etc.



[Voir l'étude de l'IDDRI](#)

Dans la perspective de faire évoluer les comportements alimentaires en adoptant une approche globale, nous pouvons citer le projet PLAN'EAT.

PLAN'EAT est un projet de recherche européen qui, par une approche participative, vise à améliorer les comportements alimentaires pour aller vers des systèmes et des environnements alimentaires plus sains et durables. Le projet a débuté en septembre 2022 et durera 4 ans avec une composante régionale : le laboratoire vivant « Plan'Eat Kids » porté par des chercheurs de l'UNH (Unité de Nutrition Humaine) à Clermont Ferrand.

En conclusion, il faut veiller à ne pas aller sur la sur-responsabilisation individuelle : il faut aussi penser au collectif.

[en savoir plus sur Plan'eat kids](#)

Aurélie Zunino, un mot également sur la notion des environnements alimentaires ?

Aurélie Zunino

La prise en compte des environnements alimentaires est effectivement primordiale pour penser une éducation vers une alimentation durable. Et parfois ce sont des actions simples. Exemple d'une expérimentation au Danemark : au self, les plats végétariens sont placés avant les plats carnés sur la file. Ils existent de nombreuses techniques qui agissent sur les environnements pour orienter les consommateur·ices vers des choix plus sains.



Table ronde plénière

Comment accompagner les changements de pratiques alimentaires des jeunes ?

Marie Le Cadre

Ces constats donnent envie d'agir, et chaque structure représentée autour de cette table ronde a pu mettre en œuvre de nombreuses actions dans le domaine pour accompagner les changements de pratiques. Nous parlons notamment des enjeux environnementaux précédemment.

Alizée Marceau, pouvez-vous nous donner des pistes concrètes permettant notamment d'accompagner la nécessaire végétalisation des assiettes ?

Alizée Marceau

L'éducation à l'alimentation doit s'inscrire dans un contexte qui permette à l'individu d'être en mesure de pouvoir faire ses choix. Tous les éléments de notre environnement doivent permettre de faire les bons choix. Il s'agit de se poser les questions suivantes : quels éléments influencent les choix ? Est-ce que c'est économiquement accessible ? Facilité d'accès en transport ? Qu'est-ce qui est de l'ordre des cercles sociaux, de l'influence du marketing ? C'est d'une importance majeure d'avoir une approche systémique et globale.

Il faut donc travailler sur les acteurs intermédiaires, publics et privés, pouvant permettre l'évolution des environnements alimentaires : changer le marketing, la publicité, réfléchir aux commerces de proximité...

Une douzaine de leviers d'action sont identifiés à l'échelle d'un grand nombre d'acteurs différents :

- Maillage territorial : diversifier les points d'accès à l'alimentation
- Restrictions sur l'installation de fast-foods à moins de 300 m des écoles (il existe ce genre de restrictions à Londres)
- Choisir quels types de commerces répondent aux besoins de la population
- Travailler sur l'offre de restauration commerciale, pas seulement sur l'offre de restauration collective. En effet on mange de plus en plus hors domicile. Par exemple, à Mouans-Sartoux : ils réfléchissent sur la manière de travailler avec les restaurateur·ices du territoire pour faire évoluer l'offre disponible, vers plus de végétal dans les menus.
- Tarification de la viande : en faire une option payante si on veut en manger
- Travailler sur les productions et le développement des filières pour les légumineuses notamment
- Information et sensibilisation auprès de publics plus éloignés : « football écologie France » : pour les enfants issus de milieux défavorisés c'est souvent un lieu d'éducation très important
 - Interdiction de la pub pour les produits carnés ou transformés dans les abris bus, transports en commun... (expérimentation aux Pays-Bas et à Londres)
 - Augmenter le choix en alimentation pour les consommateur·ices
 - Projet pour les étudiant·es : prescription médico-sociale de fruits et légumes contre les maladies chroniques et la précarité (exemple : à Londres avec le projet de l'étendre au niveau national)



© Terres en villes

Paul Mazerand, dans le cadre d'EGA PAT, pouvez-vous illustrer les accompagnements que vous avez pu mettre en place, le rôle des PAT concrètement ?

Paul Mazerand

Les PAT sont majoritairement portés et animés par des collectivités territoriales. Elles agissent dans le cadre de leurs compétences, aussi elles ne vont pas pouvoir faire tout ce qu'elles veulent. Mais elles ont une porte d'accès vers la restauration collective, et donc accès au public spécifique des jeunes.

Une des manières d'amener cette question dans les concertations des PAT est justement de baser la réunion de concertation sur un aliment. A partir de cet aliment, on peut poser plein de questions qui correspondent aux enjeux des PAT : comment est produit cet aliment ? Comment il est transformé ? Comment est-ce qu'il est consommé ? Est-ce qu'il y a du gaspillage alimentaire ?

Table ronde plénière

Mettre l'aliment au centre de la concertation permet d'organiser la discussion entre les acteurs publics (les collectivités) et des acteurs privés (des acteurs de l'éducation au goût par exemple) dont les rythmes et les temporalités sont souvent très différentes. Partir de l'aliment et non de l'action sur l'environnement a un effet très rassembleur et permet de travailler sur le triangle aliment-mangeur-environnement.

Marie Le Cadre

Aurélien Zunino, j'ai par ailleurs entendu parler du programme « je mange pour le futur » destinés aux 18-35 ans et des actions menées via les réseaux sociaux : pouvez-vous nous en dire plus ?

Aurélien Zunino

En 2023, la Chaire ANCA a lancé la saison 2 du programme « Je mange pour le futur » sur instagram. « Je mange pour le futur » a été co-construit en amont avec et pour les 18-35 ans, afin de développer un programme adapté, prenant réellement en compte les freins rencontrés (manque de temps, budget serré, jugement de l'entourage) et leurs motivations à passer à l'action via l'assiette. Avec ce programme, on suit pendant 12 semaines un personnage de fiction (Sasha) qui part en quête d'une alimentation durable.

Récemment, je suis intervenue sur toutes les classes d'une école sur la thématique de l'équilibre alimentaire. Une des enseignantes est revenue vers moi pour me préciser qu'elle ne communiquait pas du tout aux élèves autour des légumineuses, car elle n'avait pas ces recommandations dans les manuels ou documents officiels de l'éducation nationale.

A l'appui de cette récente anecdote, je ne peux que lancer une perche sur le rôle de l'école (pas au sens strict du temps scolaire, mais bien au sens large du temps passé au sein de l'école). Louis Lebretonchel, vous avez particulièrement observé, analysé le rôle de l'école en matière d'éducation alimentaire, que pouvez-vous nous en dire ?

Louis Lebretonchel

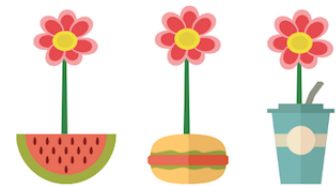
Quand on fait de l'éducation à l'alimentation à l'école : il est indispensable de créer du sens. Ce n'est pas juste mettre des affiches avec des slogans, des messages et des injonctions.

Dans les écoles en zones prioritaires : il y a plus de budget, de meilleurs produits, des slogans affichés partout... mais pour autant toujours beaucoup de gaspillage. Les enfants n'ont eu aucune information ni explication. Malgré toutes les mesures, les comportements ne changent pas simplement parce que ça ne leur parle pas.

C'est pourquoi il est indispensable de créer du sens dans les représentations. Il faut discuter avec les enfants, avec une approche globale de l'alimentation : demander comment un aliment est produit, comment il est cultivé, où, comment est sa plante, son arbre... C'est en communiquant, en donnant des clés de compréhension et en éveillant la curiosité des enfants que les comportements peuvent changer. Il ne faut pas tomber dans le « faire pour faire » : on ne met pas des affiches sans penser une action qui va avec ; on ne fait pas un repas à thème, des décors, des costumes, sans savoir pourquoi, sans expliquer le sens.

Par ailleurs, il vaut mieux avoir une approche positive en « donnant envie » vers tel ou tel aliment, plutôt que de diaboliser certains aliments, ce qui pourrait créer de la frustration.

en savoir plus



Chaire ANCA

Table ronde plénière

Comment mesurer, évaluer nos actions d'éducation à l'alimentation ?

Marie Le Cadre

Tous ces retours d'expériences, d'accompagnement donnent envie d'agir et de se jeter à bras le corps dans cette thématique. Sur la collectivité où j'exerce, nous avons structuré des parcours d'éducation à l'alimentation, pour lesquels je forme les agents de restauration progressivement. Je leur demande notamment de remplir des fiches actions sur les projets mis en place, notamment pour définir précisément les objectifs de chaque action. Parfois (devrais-je dire souvent ?!) on tombe dans un écueil : on tombe dans le « faire pour faire », en ayant perdu l'objectif et sans évaluer à aucun moment la pertinence des actions mises en place.

Paul Mazerand, avez-vous mis en place des mesures d'évaluation dans le cadre de vos référentiels ?

Paul Mazerand,

Aujourd'hui, l'impact de l'éducation à l'alimentation dans les PAT est difficile à évaluer sur le long terme. Il y a une large proposition d'éducation à l'alimentation dans les PAT, mais les moyens ne sont pas à la hauteur. Les porteurs des actions ont du mal à avoir des garanties sur l'impact qu'ils auront. Aussi, il est important de se focaliser sur les objectifs pédagogiques vers lesquels on souhaite aller pour mettre en place en amont les indicateurs sur ce que l'on souhaite mesurer.

On suggère de mettre des indicateurs sur 3 volets : le nombre d'actions, la pédagogie utilisée, le lien avec le territoire. La puissance publique qui accompagne et les moyens mis derrière est indispensable.

Alizée Marceau, vous avez suivi notamment les initiatives de la ville de Mouans Sartoux. Des analyses ont-elles pu être réalisées pour s'assurer du bien-fondé des actions menées ?

Alizée Marceau,

On peut donner effectivement l'exemple de tentative d'évaluation par la ville de Mouans Sartoux pour le projet d'éducation alimentaire de la Maison d'Éducation à l'Alimentation Durable (MEAD).

La MEAD est un service municipal qui anime le projet alimentaire territorial de Mouans-Sartoux mais aussi l'essaimage du projet à d'autres territoires. La mairie dispose également d'une régie agricole municipale qui approvisionne les 3 cantines Mouans-Sartoises en leur fournissant 85 % de leurs besoins en légumes. Les produits de la cantine sont 100 % bio.

La MEAD gère un observatoire de la restauration durable. Dans ce cadre, une enquête a été réalisée en 2019 auprès des parents d'élèves pour mesurer l'impact des actions de la ville - notamment à la cantine - sur les habitudes alimentaires des familles. Cette enquête envoyée en ligne auprès de plus de 700 familles a permis d'avoir le retour de 227 foyers (32 % de participation). L'étude a montré que 87 % des parents interrogés disent avoir modifié leurs pratiques alimentaires. De même, les enfants apprécient à 97 % la restauration scolaire de Mouans-Sartoux, notamment car c'est « bon, bio et varié » (3 réponses les plus citées par les enfants).

[en savoir plus](#)



Table ronde plénière

Marie Le Cadre

Dans le cadre de « je mange pour le futur » vous avez réalisé une mesure d'impact Aurélie Zunino. En quelques mots, comment l'avez-vous menée, et qu'en est il ressorti ?

Aurélie Zunino

Pour évaluer l'impact de l'action, la Chaire ANCA regarde : le nombre de « j'aime », les infos sur les profils des cibles touchées. Un travail est réalisé auprès d'un panel de 15 personnes pour mesurer si, avec l'évolution des connaissances, il y a des modifications des intentions, des passages à l'acte réels.

Les constats sont les suivants :

- La cible des 18-35 ans est touchée, mais il s'agit surtout de publics déjà en transition.
- Connaissances et intentions vers un comportement alimentaire durable renforcées
- Les panélistes se sont reconnus dans le modèle de l'influenceuse choisie.
- Les changements de comportements observés : passage à l'acte ponctuel, pas de changement drastique, mais quand même une végétalisation des assiettes. Les recettes du programme ont été testées.

La question qui se pose aujourd'hui est la suivante : comment aller vers des populations plus éloignées ? Des actions plus ciblées ?

Louis Lebredonchel, un mot également sur la question de l'évaluation ?

Louis Lebredonchel

L'évolution des pratiques est très difficile à faire ; en revanche, on peut regarder l'évolution des connaissances : c'est plus facile à évaluer.

Dans la perspective d'apports de connaissance, il faut mettre la priorité sur la formation du personnel, des enseignants. L'éducation à l'alimentation dans les écoles est encore au stade expérimental, avec des techniques alternatives, qui ne rentre pas dans le programme scolaire. Par exemple, une enseignante très engagée et active dans la semaine du goût a demandé à ses élèves de ramener un aliment de chez eux. Son action auprès des enfants s'est finalement transformée en éducation au vivre ensemble ; mais elle s'est éloignée de l'objectif d'une éducation favorable à la santé : d'où l'importance de bien former les enseignant·es.



© Chaire ANCA

Questions

● Marie Le Cadre | Louis, Lebredonchel, comment est-ce qu'on va chercher les enseignants sur ce sujet ?

On ne peut pas contraindre les enseignant·es pour des actions d'éducation à l'alimentation ; mais on peut proposer une journée annuelle pour les enseignant·es volontaires sur les questions alimentaires. Pendant cette journée on pourrait prendre le temps de reparcourir les enjeux, transmettre des méthodes...etc.

Le travail en transversalité au sein de l'école est également une piste importante, cela permet de mutualiser les énergies et d'avoir une action globale plus efficace auprès des élèves.

● Marie-Pierre Montrade (DRAAF) | les échanges étaient très intéressants mais frustrant en même temps. On se rend compte que le marketing a une grande part de responsabilité sur les comportements alimentaires, et qu'il serait plus efficace d'agir dessus que de faire des actions spécifiques dédiées à l'éducation alimentaire. Mais dans cette perspective, le système paraît verrouillé : comment est-ce qu'on peut briser ce plafond de verre pour pouvoir aller plus loin dans les changements de pratiques alimentaires ?

Alizée Marceau | Avec des acteurs politiques motivés, des choses peuvent se faire ! A Londres, les acteurs s'organisent pour nourrir ensemble des plaidoeries au niveau des politiques publiques.

Ce qui a été l'élément déclencheur, ça a été un système de santé au bord de l'implosion à Londres ; il a fallu aller jusque-là. Les pouvoirs publics ont commencé alors à avoir une approche globale de l'obésité avec des recherches au niveau du Royaume-Uni, sur les impacts. Ces recherches ont été portées par les organismes de santé et les équivalents des PAT. Cela a permis une prise de conscience, et il a été ensuite plus facile d'interdire certaines publicités par exemple.

Table ronde plénière

Louis Lebredonchel | Il y a aussi beaucoup de choses qui passent par les enfants : ce sont à travers les enfants des vagues de migrants qu'est arrivé aux RoyaumeUni les goûts alimentaires des Etats Unis. C'est pourquoi l'éducation à l'alimentation auprès des jeunes est très importante. Néanmoins, il ne faut pas faire porter toute la responsabilité sur les épaules des enfants. Attention aux injonctions qui peuvent créer de la dissonance cognitive.

Conclusion

L'éducation des jeunes vers une alimentation durable recouvre à la fois un enjeu de protection de l'environnement et de lutte contre le réchauffement climatique, et un enjeu de santé publique (augmentation des maladies chroniques, obésité...), les deux étant intrinsèquement liés. Les comportements alimentaires sont le résultat de nombreux facteurs (culturels, économiques, géographiques, accessibilité, marketing...) que l'on peut regrouper sous le terme « environnements alimentaires ». Ainsi, au-delà de la responsabilisation individuelle et l'injonction à de « bonnes » pratiques alimentaires, il est essentiel d'agir sur les environnements alimentaires des individus, en s'appuyant notamment sur les acteurs intermédiaires et les pouvoirs publics. Les PAT constituent également un cadre pour agir sur les comportements alimentaires. Si le champ d'action d'un PAT est restreint aux compétences de la collectivité qui le porte, celle-ci peut néanmoins se saisir de l'éducation vers une alimentation durable. A l'exemple de la collectivité de Mouans Sartoux évoqué au cours des discussions, elle peut agir sur un certain nombre de leviers comme la restauration scolaire, le soutien à des activités extra-scolaire autour de l'alimentation, le soutien à une installation agricole de proximité pour fournir la restauration... L'école peut également être un espace privilégié d'éducation à l'alimentation : après la maison, c'est l'espace que les enfants fréquentent le plus, avec un temps du déjeuner et parfois un temps du goûter. Cependant les slogans ou les repas à thèmes ne suffisent pas : les messages que l'on souhaite transmettre aux enfants doivent faire sens : ils doivent éveiller leur curiosité, leur parler. Pour se faire la formation des enseignant·es semble être l'un des leviers essentiels. Pour la tranche d'âge plus élevée au-delà du lycée, le numérique et les réseaux sociaux constituent un autre levier d'action tel que nous l'a montré la Chaire ANCA dans le cadre de leur recherche-action.

Finalement, parce qu'elle nécessite une approche systémique, l'éducation à l'alimentation doit être l'objet de démarche multiples et variées qui s'entrecroisent à l'échelle macro et micro des individus. C'est par l'expérimentation et la capitalisation de ces démarches que se construiront les accompagnements vers des pratiques alimentaires durables dans nos territoires. Dans cette perspective, l'ALTAA réalise un état des lieux des actions et des outils auquel tout acteur de l'éducation à l'alimentation peut contribuer. Alors acteurs publics ou privés, n'hésitez pas à aller recenser vos actions.

[Contribuer à l'état des lieux](#)

Forum des outils

Forum des outils et projets d'acteur-trices de l'éducation à l'alimentation

Les structures suivantes étaient présentes sur le forum pour présenter leurs missions, projets et outils qu'elles utilisent pour travailler avec leur public :

● Les Petits débrouillards Grand Ouest

Inscrite dans le Grand Ouest depuis 1990, l'association des petits débrouillards mène des projets éducatifs aux sciences et aux techniques via ses antennes locales, au plus proche des populations urbaines, péri-urbaines et rurales. Elle travaille sur de nombreuses thématiques dont l'alimentation, avec notamment l'exposition « Je mange, donc je suis » présentée à l'occasion du forum. Les petits Débrouillards animent également l'outil « La Fabrik à burger », outil développé au sein du réseau GRAINE.

[En savoir plus](#)

● Le Zeste en plus

Le Zeste en Plus accompagne les organisations et les particuliers vers une alimentation durable, respectueuse de la terre et des humains. Elle propose notamment des cycles d'ateliers culinaires auprès des établissements scolaires pour comprendre les liens entre sa santé, la planète et ce que l'on mange ; prendre plaisir à goûter des produits frais ; découvrir la cuisine de façon ludique et conviviale.

[En savoir plus](#)

● GAB 44

Le Gab 44 accompagne la restauration collective et propose un catalogue conséquent de formations et d'animations de sensibilisation. Ils ont présentés un **panel d'outils pédagogiques** qu'ils utilisent pour différents publics (cycle 1, cycle 2, cycle 3 et ado/adultes). Ils animent également l'outil « Fabrik à burger ».

[En savoir plus](#)

● La Clé des Champs

La Clé des champs est une ferme d'animation éducative installée à la Ranjonnière à Bouguenais depuis plus de 15 ans. Elle a ouvert en 2013 un accueil de loisirs à la ferme permettant d'accueillir des enfants de 6 à 12 ans la journée pendant les vacances. Avec au programme : soins des animaux, jardinage, cuisine et activités de pleine nature. Les enfants participent à l'élaboration des repas avec la cuisinière animatrice chaque midi.

[En savoir plus](#)

● SRAE Nutrition

La SRAE Nutrition est missionnée par l'ARS, la DRAJES et l'ADEME des Pays de la Loire pour accompagner le réseau des acteurs en nutrition des Pays de la Loire, que ce soit les professionnels des établissements sanitaires et médico-sociaux, les professionnels de santé libéraux mais aussi les professionnels des collectivités (notamment dans le cadre des PAT), les associations. La SRAE Nutrition travaille autour des thématiques de l'obésité, la dénutrition, la promotion de la santé (alimentation et activité physique) et le lien avec l'alimentation durable.

[En savoir plus](#)



Forum des outils

Présentation d'outils et de projets d'acteurs de l'éducation à l'alimentation

Les structures suivantes étaient présentes sur le forum pour présenter leurs missions, projets et outils qu'elles utilisent pour travailler avec leur public :

● PNR Brière

Le Parc Naturel régional de Brière comprend dans ses missions un volet pédagogique avec une ambition éducative sur ses territoires. Elle propose ainsi un grand nombre d'actions et de projets fédérateurs pédagogiques à destination des établissements scolaires. Elle propose au niveau lycée le projet « Ces paysages qui nous nourrissent ». Au cours du forum, le PNR Brière a présenté son escape game autour de l'alimentation durable. .

[En savoir plus](#)

● La soupe aux cailloux

Basée à Trignac proche de St Nazaire, l'objectif de la Soupe aux Cailloux est d'accompagner toutes les personnes vers un mieux-être en se concentrant principalement sur l'alimentation. Elle vise à rassembler différents organismes et associations engagés dans la lutte contre la précarité et le gaspillage alimentaire. L'accent est mis sur l'individu en tant qu'acteur au sein d'un groupe et de sa propre vie. Au cours du forum, l'association a présenté son outil le « Saitycoadonc » qui vise à faire découvrir des aliments avec nos différents sens.

[En savoir plus](#)

● Campus Fertile Pays de Retz

Campus Fertile est une nouvelle association du Pays de Retz qui porte le projet de création d'un tiers-lieu alimentaire comprenant une maison de l'alimentation durable et de l'environnement. Plusieurs activités sont au programme : des animations avec des ateliers cuisine, de la sensibilisation à l'alimentation durable, de la formation et de l'accompagnement à la transition alimentaire des cantines scolaires notamment.

[En savoir plus](#)

● GAB 85, Interfel, Du Pain sur la Planche

Le GAB85 (Groupement des agriculteurs bio de Vendée), Interfel (Interprofessionnels des fruits et légumes frais) et Du Pain sur la Planche ont présenté au cours du forum le projet « Mets des légumes dans ta vie » qu'ils portent ensemble auprès de 24 collèges du département de la Vendée

[En savoir plus](#)

● Du Pain sur la Planche

Du Pain Sur La Planche est une association professionnelle régionale qui intervient dans le champ de la prévention primaire en promotion et éducation à la santé en lien avec la nutrition (alimentation et activités physiques) sur la région des Pays de la Loire. L'association présentait sur le forum ses différents domaines de compétences et accompagnements proposés à destination de différents publics : ateliers nutrition santé, accompagnement et pilotage de projets nutrition.

[En savoir plus](#)

● CPIE Loire Océane

Le CPIE s'est emparé de la thématique de l'alimentation, à travers :

- l'accompagnement des restaurants scolaires à la réduction du gaspillage alimentaire
- l'animation alimentation responsable dans les écoles

[En savoir plus](#)





Speed Meeting

Temps d'interconnaissance entre participant-es

Les participant-es ont pu faire connaissance avec trois personnes qu'ils ne connaissaient pas, grâce à des temps d'échanges sur le format du speed meeting.



Ateliers de co-développement

Les jeunes peuvent-ils être acteurs d'un projet d'éducation à l'alimentation ? Si oui, comment ? »

Intervenant·es de l'atelier :

- l'association La Soupe aux cailloux
- Véronique Piel, diététicienne, infirmière, animatrice, cuisinière et sophro-nutritionniste
- Stéphane Piel, ancien éducateur spécialisé, Président de l'association

Objectif de l'atelier

Réfléchir collectivement comment construire des actions d'éducation à l'alimentation où les jeunes passent de simple public cible à acteurs du projet.

● Présentation de la structure

« Le conte de La Soupe aux Cailloux raconte l'histoire d'un loup transportant un baluchon de cailloux se rendant dans un village d'animaux sous la neige... Il s'arrête chez la poule et lui demande de pouvoir se réchauffer auprès du feu et de cuisiner une soupe aux cailloux. La poule l'invite alors chez elle. Le loup lui demande une marmite pour lancer sa soupe aux cailloux. Mais la poule s'étonne de cette recette aux cailloux et lui dit « Moi dans ma soupe, il y a toujours du céleri. Le loup répond alors « On peut ajouter du céleri, ça donnera du goût. »

D'autres animaux du village ont vu entrer le loup chez la poule et inquiets viennent voir ce qu'il se passe. En réalisant que la poule et le loup préparent une soupe aux cailloux et au céleri, ils souhaitent tous amener les ingrédients qu'ils mettent dans leurs propres soupes : courgettes, carottes, oignon, poireau, pomme de terre, sel, poivre... Tous les animaux du village se retrouvent chez la poule pour cuisiner cette soupe aux cailloux. Vient ensuite le moment du repas autour de la cheminée partagé par tous les animaux. Puis le loup annonce finalement son départ en emportant avec lui son caillou « pas tout à fait cuit » pour son repas du lendemain. Les animaux lui demandent alors si le loup reviendra bientôt mais le loup ne répond pas... Le loup ne reviendra certainement pas mais a permis à tous les villageois·es de cuisiner et de partager cette soupe ensemble et certainement d'autres à venir. »

L'association La Soupe aux cailloux s'inspire de ce conte en amenant « des cailloux » auprès de ses publics avec deux objectifs :

- montrer comment, ensemble, on arrive à faire « quelque chose de bien, de positif »
- montrer que chacun·e, quel que soit sa situation, peut être acteur de son bien être et notamment de son alimentation

La Soupe aux Cailloux, par son action, vise notamment les publics en situation de précarité. Pour se faire, elle s'appuie sur des méthodes de pédagogie active, qui met le public bénéficiaire au centre de l'action. Parmi les recommandations de la Haute Autorité de Santé figure celle-ci : « Les professionnels doivent être en capacité de se détourner de leur position de sachant, de perdre le pouvoir...c'est au cadre de travail de s'adapter et non l'inverse ». (2020).



© La soupe aux cailloux

● Présentation de la problématique

Dans cette perspective, La Soupe aux cailloux souhaite également toucher le public des jeunes, en amenant les jeunes à être au centre du projet, à être eux-mêmes acteurs du projet d'éducation à l'alimentation. Les deux intervenants posent ainsi la problématique suivante : les jeunes peuvent-ils être acteurs d'un projet en éducation à l'alimentation ? Le doivent-ils ? Comment ? Pourquoi ?

Les participant·es à l'atelier ont été amenés à réfléchir à cette problématique. D'abord individuellement, puis en petit-groupes, avec 5 post-it : un post-it avec une idée neutre (un fait, un constat), un post-it avec une idée positive, un post-it avec une remarque négative/point de vigilance, un post-it avec une idée créative.

Ateliers de co-développement

Les jeunes peuvent-ils être acteurs d'un projet d'éducation à l'alimentation ? Si oui, comment ? »

Restitution du groupe

● Volontariat

Le projet doit rester sur la base du volontariat du début à la fin. Il ne faut pas forcer les jeunes à participer, cela serait contre productif. Laisser le choix au jeune la liberté de venir ou pas. Et s'il y a abandon du projet, accepter que cela fasse partie du jeu.

● Importance de laisser les jeunes acteurs du projet jusqu'au bout

Et cela suppose d'être capable de lâcher prise sur l'animation, pour laisser les jeunes au centre et acteurs du projet. Cela suppose d'accepter les aléas de l'animation ; accepter d'avoir des objectifs pas forcément très définis. Cela nécessite également de prendre en compte la temporalité des jeunes, qui sera différente de celle des acteurs associatifs qui ont l'habitude d'être engagés. Nécessité de toujours laisser le choix aux jeunes, avec plusieurs options possibles.

● Point de difficulté

Difficulté : faire comprendre aux financeurs que le projet peut changer en cours de route selon les choix faits par les jeunes acteurs du projet.

● Nécessaire de poser un cadre réglementaire

Un cadre réglementaire strict (hygiène et sécurité) est nécessaire, mais avec une souplesse dans le projet. Les règles du jeu doivent être posées dès le départ. Laisser un espace de dialogue toujours ouvert.



© La soupe aux cailloux

● Un projet qui doit être sur le temps long, avec des récurrences

Un projet sur la durée, avec des accompagnants disponibles.

- La notion de projet/d'action doit s'inscrire sur du moyen et long terme car il y a besoin de temps pour les réaliser.
- L'importance de la récurrence des ateliers pour favoriser le changement

● Formation nécessaire des accompagnants

- Former les accompagnants à la méthodologie d'accompagnement au changement de comportement
- Souvent des jeunes en situation de fragilité : les accompagnants doivent être en capacité de le prendre en compte, expérience que l'on n'a pas tous. Veiller à ce que les accompagnants soient bien disponibles.

● Questionnement

À quel moment et comment « Le loup » ou l'animateur·ice reprend « ses cailloux » et part pour laisser le projet se poursuivre en autonomie ?

● Point de vigilance

Faire pour les jeunes et non avec les jeunes !

Ateliers de co-développement

Comment faire de l'éducation au goût et à l'alimentation dans les PAT ?

Association Terres en Villes

Paul Mazerand, association Terres en Villes

● Présentation de la problématique

Un PAT souhaite monter une action d'éducation à l'alimentation sur son territoire. En tant que porteur de projet : comment articuler son projet d'éducation à l'alimentation au projet alimentaire territorial de son territoire ? Quelle démarche et méthodologie ? Quels interlocuteurs privilégiés ?

Après un tour de présentation des participant·es, échanges et réflexion collective sur ce qu'est l'éducation alimentaire, les enjeux, les objectifs et les publics visés. Puis échanges et réflexion collective sur les modes d'articulation avec les PAT. Paul Mazerand a présenté la démarche EgaPAT (éducation au goût et à l'alimentation dans les PAT) et le guide issu de cette démarche.

● Présentation de la démarche EgaPAT

Le projet EgaPAT (Education au goût et à l'alimentation dans les PAT) est lauréat de l'appel à projet du Programme National de l'Alimentation 2019. L'objectif du projet est le suivant : construire une démarche méthodologique, avec des outils et des pratiques pédagogiques recensés, testés et évalués, pour favoriser une politique publique d'éducation au goût dans les PAT. Ce projet est porté par l'ANEGJ (Association nationale d'éducation au goût des jeunes) et Terres en Villes.

Les porteurs de ce projet ont d'abord réalisé un état des lieux d'outils et d'actions pédagogiques en matière d'éducation au goût qu'ils ont ensuite testé à partir d'une grille de critères et d'indicateurs d'évaluation sur trois territoires PAT, avec pour objectif de consolider ces pratiques et ces outils. Par la suite des ajustements sont apportés dans la démarche et l'expérimentation a été renouvelée sur trois autres territoires PAT pour finaliser le mode opératoire et construire un guide de bonnes pratiques. Ce guide sera bientôt disponible en ligne, il s'adressera aussi bien aux chargées de mission PAT qu'aux porteurs de projet.



En savoir plus

Restitution du groupe

● Les PAT, une opportunité d'actions...

Les Projets Alimentaires Territoriaux (PAT), par leur capacité à rassembler les acteurs autour d'une même table au service de la transition agricole et alimentaire d'un territoire, semblent constituer un cadre idéal pour mettre en œuvre des actions d'éducation vers une alimentation durable. La plupart des PAT compte ainsi parmi leurs axes d'action un axe « Eduquer / Sensibiliser vers des changements de comportements alimentaires ». De fait, tous les porteurs de projets présents à cet atelier de co-développement ont porté des actions d'éducation à l'alimentation dans le cadre de PAT. De même, les chargées de mission PAT présentes à l'atelier sont toujours demandeuses à ce que des porteurs de projets viennent frapper à leur porte.



© Terres en Villes

● ... mais qui se heurtent à des contraintes liées à leur structuration

Pour autant les PAT présentent un certain nombre de contraintes qui tendent à limiter la portée et donc l'impact des actions d'éducation vers une alimentation durable.

Une échelle territoriale inadaptée : en effet, les PAT couvrent des grands territoires, parfois très grands, qui rassemblent plusieurs EPCI. La plus value des PAT réside dans leur capacité à agir à l'échelle locale. Mais la grandeur des territoires qu'ils couvrent dépasse ce que l'on pourrait considérer comme une échelle « locale » et rend le déploiement d'actions structurées et cohérentes plus difficile : les financements doivent être plus importants ; la coordination de tous les acteurs est complexifiée ; les territoires rassemblés au sein du même PAT ont des réalités de terrain et des problématiques différentes... etc.

Ateliers de co-développement

Comment faire de l'éducation au goût et à l'alimentation dans les PAT ?

Association Terres en Villes

Des temporalités différentes : à la géographie trop étendue des PAT s'ajoute une problématique de temporalité. La construction et la mise en œuvre d'un PAT suppose une approche systémique et une vision stratégique pour le territoire. Elles sont nécessaires pour construire un PAT cohérent et adapté aux enjeux du terrain. La concertation et l'élaboration du plan d'action qui s'ensuit s'inscrivent ainsi dans un temps long, très long, comparé à la temporalité des porteurs de projets et celle des habitant·es (plusieurs années). Si elle est nécessaire parce qu'elle prend de la hauteur, cette phase de plusieurs années maintient le PAT « hors-sol » loin du concret et de la terre où agissent les porteurs de projets. D'un autre côté, si aller dès le début dans des actions de terrain permettrait de « faire du concret », cela poserait une problématique de cohérence et de vision stratégique à moyen terme sur le territoire.



© Terres en Villes

Des fonds insuffisants pour la concertation : le temps de concertation et l'élaboration du plan d'actions sont donc des phases nécessaires qui s'inscrivent sur un temps très long. Pour autant, ce n'est pas sur cette phase qu'il y a des financements (ou peu). Ainsi comme en témoigne les porteurs de projets présent·es à l'atelier, les associations et autres acteurs privés de terrain donnent du temps gratuits aux réunions de concertation du territoire qui sont chronophages et arrivent plusieurs fois

dans l'année. La présence des acteurs privés du terrain est essentielle pour une co-construction du PAT stratégique et adaptée aux enjeux du territoire. Mais cette présence aux réunions les met en difficulté en termes de temps de travail et de financement.

Des fonds insuffisants pour l'opérationnel : après les temps de concertation et d'élaboration du plan d'action vient la mise en œuvre opérationnelle. Les territoires des PAT sont grands et il y a souvent beaucoup à faire en matière d'éducation vers une alimentation durable. L'accompagnement vers des changements de pratiques alimentaires, pour qu'il soit efficace, doit s'organiser sur du temps long, avec des interventions régulières. La mobilisation doit être d'autant plus importante que les territoires des PAT sont étendus. Pour autant, les financements fléchés pour l'éducation vers une alimentation durable sont trop souvent limités comparé à l'ampleur du territoire et à la multitude des porteurs de projets qui peuvent intervenir pour couvrir ce territoire. Cela donne souvent lieu à des actions « one shot » limitées dans le temps, dont les impacts sont faibles.

● Des leviers pour dépasser ces freins

Suite à ces différents constats, les participant·es (porteurs de projets et chargé·es de mission PAT) échangent sur des pistes d'actions pour dépasser ces freins.

- Pour rassembler acteurs publics et privés qui s'inscrivent dans des temporalités et réalités différentes : partir du produit alimentaire pour construire la concertation. L'aliment est par ailleurs plus fédérateur que l'agricole. Cela permet également de mettre du concret dans une phase qui peut paraître hors sol.
- Introduire une échelle communale au sein même du PAT.
- Favoriser la mise en œuvre de petites actions rapides et concrètes à réaliser pendant la phase de concertation pour faire le lien avec le terrain et commencer de l'opérationnel.
- Plaidoyer pour consacrer une enveloppe financière plus conséquente aux temps de concertation, pour indemniser le temps consacré par les porteurs de projet et favoriser leur présence/implication.
- Organiser des voyages d'étude pour donner à voir du concret aux élu·es et aux technicien·nes

Ateliers de co-développement

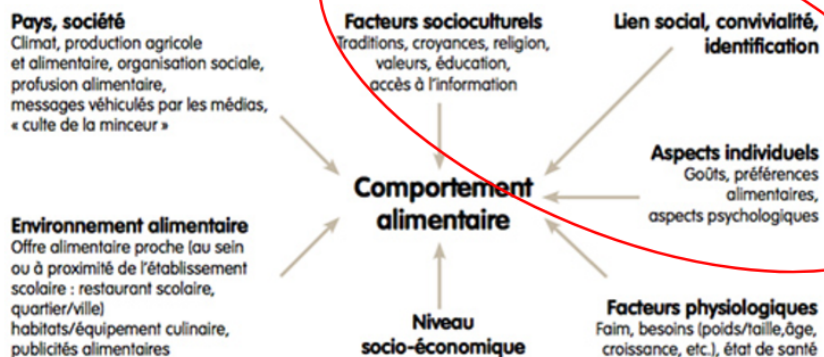
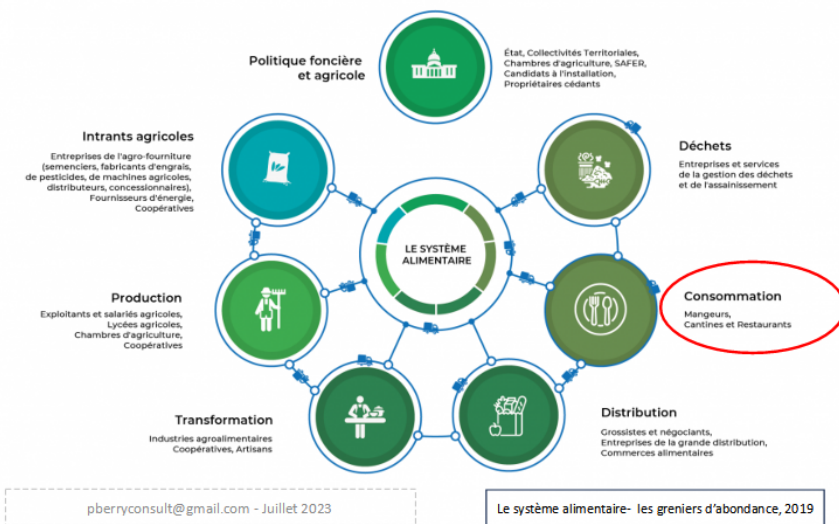
Comment évaluer nos actions d'éducation à l'alimentation ?

Patrick Berry, sociologue consultant, spécialiste de l'éducation et de la promotion en santé

Quels sont les critères de qualité des interventions éducatives ? En quoi pourraient-ils nous aider à évaluer nos actions ?

Intervention et échanges

Quand on fait de l'éducation alimentaire on a souvent un fantasme ou une injonction à vouloir changer les comportements. Aussi, la première chose à faire quand on élabore une action éducative à l'alimentation, c'est de voir où se situe notre action. Situer notre action permet de se rendre compte des possibilités d'impact et des limites qu'elle rencontrera. Autrement dit, cela permet de placer les attentes de résultats à un niveau rationnel, en cohérence avec les limites de la place où se situe l'action dans le système alimentaire global. En ce sens, c'est une étape primordiale pour construire les indicateurs d'évaluation de notre action.



Ateliers de co-développement

Comment évaluer nos actions d'éducation à l'alimentation ?

Patrick Berry, sociologue consultant, spécialiste de l'éducation et de la promotion en santé

L'intervenant propose 10 critères de qualité des interventions éducatives en éducation alimentaire, en se basant sur les travaux de l'INSERM (Institut National de la Santé et de la Recherche Médicale). Les participant·es de l'atelier, en sous-groupe, ont réfléchi aux questions suivantes :

- Quels critères vous paraissent faire écho à vos pratiques ou paraissent interroger vos pratiques ?
- En quoi ces critères de qualité des interventions éducatives peuvent-ils nous aider à évaluer nos interventions ?

● Les critères de qualité

- 1 | Les séances éducatives répondent à une ou des problématiques repérées, explicitées et discutées entre intervenant·es et encadrant·es lors de temps « diagnostic » et de préparation communs.
- 2 | Les séances éducatives s'intègrent dans la continuité des activités de la structure dans laquelle elles sont mises en place et dans la continuité des parcours pédagogiques, et appuyées par la progressivité des apprentissages. C'est-à-dire sur le temps long et non sur des interventions ponctuelles.
- 3 | Les séances éducatives s'intègrent dans les pratiques liées à l'alimentation des structures où elles sont mises en place.
- 4 | Les séances s'inscrivent dans une approche plus large croisant l'éducation, l'aménagement des milieux et la formation des encadrant·es.
- 5 | Les contenus de séances allient la qualité de l'information (vérifiée et sourcée) et des approches pédagogiques par expérimentation.
- 6 | Les contenus et les méthodes sont adaptées aux réalités socioculturelles et économiques des publics auxquels elles s'adressent.
- 7 | Les objectifs pédagogiques (centrés sur connaissances, compétences et intention à agir) et les objectifs d'apprentissage sont clairs et transparents.
- 8 | Les contenus s'appuient sur les multi-dimensions des rapports à l'alimentation (culturelle, sociale, économique, historique, paysagère...etc).
- 9 | Les séances s'appuient sur des approches participatives impliquant les publics.
- 10 | Les séances sont évaluées et font l'objet d'une capitalisation des expériences avec les encadrants des structures dans lesquelles elles sont mises en place.



● Quelques retours de la part des participant·es

- Contraintes : les porteurs de projets sont soumis à des contraintes extérieures qui ne collent pas forcément avec les critères de qualité : la commande, les indicateurs imposés par les financeurs, les types de financement...etc.
- Cependant c'est une grille intéressante pour présenter le projet aux financeurs et leur suggérer de nouveaux indicateurs d'évaluation (au lieu des indicateurs classiques : nombre de publics touchés, nombre d'interventions...).
- Avec cette grille on se rend compte que l'ingénierie de projet est aussi cruciale que le contenu du projet
- La phase de clarification et d'explicitation des objectifs fait particulièrement écho aux porteurs de projets. Par exemple, lorsque l'on forme ou que l'on porte des projets avec des
 - encadrant·es ou des cuisinier·ères de la restauration collective, ces dernier·ères n'ont pas forcément la même vision de leur rôle et de leur mission. Dans cette perspective, la phase d'explicitation et de clarification de la problématique en lien avec les acteurs concernés apparaît primordiale. Les séances éducatives doivent répondre à une problématique claire.
 - Le critère 2 (séances éducatives sur le temps long) résonne également avec l'expérience des participant·es : les interventions « one shot » ont peu, voire pas, d'impact. Finalement le one shot peut être intéressant pour initier un parcours pédagogique plus long, pour mettre « le pied dans la porte ».
 - Le critère 6 (adaptation aux réalités socioculturelles et économiques du public) amène certains porteurs de projets à s'interroger sur leurs actions : cela pose la question de la manière de prendre le temps pour mieux connaître les contraintes sociales des publics et réfléchir aux moyens d'adapter les supports et les outils.
- Cette grille de critères est une approche globale qui peut s'adapter à d'autres actions éducatives sur d'autres thématiques.

Conclusion de la journée

Pour le GRAINE Pays de la Loire | Estelle Brault

Le GRAINE remercie la mobilisation des acteur·ices présent·es aujourd'hui qui permettent de poursuivre cette dynamique autour de l'éducation à l'alimentation des jeunes en Pays de la Loire. Le GRAINE remercie également les membres du groupe de travail alimentation, animé dans le cadre du PRSE, qui ont également contribué à ce que cette journée voit le jour, et dont beaucoup de membres sont présents aujourd'hui. Le réseau GRAINE poursuit ses actions et ses travaux sur le sujet, que cela soit dans le cadre du PRSE ou du projet PNA : n'hésitez pas à suivre nos actualités sur notre site internet ou en vous inscrivant à la newsletter du GRAINE, la Garzette. Enfin, vous recevrez un questionnaire d'évaluation de cette journée en même temps que le compte-rendu, merci de le remplir afin que nous puissions nous améliorer !

Pour la DRAAF Pays de la Loire | Marie-Pierre Montrade

La DRAAF remercie particulièrement le réseau GRAINE pour l'organisation de cette conférence régionale sur l'éducation à l'alimentation des jeunes et toutes et tous pour la richesse des échanges et des séquences de travail. Elle remercie également tous les intervenant·es de la table-ronde mais aussi des ateliers de co-développement de l'après-midi.

Au sein de la DRAAF nous avons à cœur de poursuivre cette dynamique maintenant initiée depuis plus de 10 ans. Nous continuerons à travailler sur le sujet, notamment dans le cadre du PRSE . Nous espérons que cette journée régionale dédiée à l'éducation à l'alimentation des jeunes permettra de faire germer des projets concrets sur le terrain.

Cartographie des participants

70 PARTICIPANTS & 40 STRUCTURES

LOIRE-ATLANTIQUE (44)

APEL 44
 Campus Fertile
 CPIE Logne et Grand Lieu
 CPIE Loire Océane
 Département de Loire-Atlantique
 École de Diététique et Nutrition Humaine
 GAB 44
 La clé des champs
 La soupe aux cailloux 44
 Les petits débrouillards grand ouest -
 antenne de Loire-Atlantique
 Le Zeste en plus
 Parc naturel régional de Brière
 Service Information et Conseil aux Familles,
 SRAE Nutrition
 Ville de Couëron



MAYENNE (53)

Accueil de Loisirs de Grez en Bouère
 CIVAM bio 53

SARTHE (72)

Département de la Sarthe
 FNE Sarthe

MAÏNE-ET-LOIRE (49)

CPIE Loire Anjou
 Communauté de communes
 Baugeois-Vallée
 Eco Formations des Pays de la Loire
 GABBAnjou
 PETR du Segréen / Pays Anjou bleu
 Ville d'Angers

VENDÉE (85)

GAB 85
 Communauté d'Agglomération Terres
 de Montaigu
 Communauté de Communes du Pays
 des Achards
 Conseil Départemental de Vendée
 FOL 85 / Ligue de l'enseignement
 Les petits débrouillards grand ouest -
 antenne de Vendée (La Roche sur Yon)

RÉGIONAL &
EXTRA RÉGIONAL

ALTAA
 Chambre d'agriculture des Pays de la Loire
 Interfel
 DRAAF des Pays de la Loire
 Du Pain sur la planche
 Les petits débrouillards Grand Ouest
 FNE Pays de la Loire
 Redon agglomération
 Université de Caen
 Chaire ANCA

Liste des participants

Prénom	Nom de famille	Structure
Catherine	ALIX	Département de la Sarthe
Nathalie	Barron	ville d'Angers
Asma	Bella	
Patrick	Berry	Sociologue consultant
Claudie	Beucher	
Isabelle	Bidet	
Mathilde	BLOT	Département de la Sarthe
Chloé	Boudehen	CPIE Logne et Grand-lieu
Virginie	BOUREAU	Chambre d'agriculture des Pays de la Loire
Estelle	Brault	GRAINE PDL
Laure	BULTEEL	GAB44
Tiphaine	BURBAN	PNR de Brière
Malorie	Burgevin	INTERFEL
Alban	Caillette	
Clémentine	Colliot	CPIE Loire Océane
Fabrice	Dechene	La soupe aux cailloux
Mélanie	Defforge	Eco Formations des Pays de la Loire
Marie	Delbarre	GAB 85
Célie	Dubost	Les petits débrouillards grand ouest - antenne de Loire-Atlantique (Nantes)
Jeanne Yvonne	Dubreil	Service Programmation et Fonctionnement des collèges - Département de Loire-Atlantique
Florane	Dumont	SRAE Nutrition
Félix	Fargis	Service Information et Conseil aux Familles, APEL 44
Léa	Fonteneau	GRAINE PDL
Nathalie	FRAUD	Communauté de Communes du Pays des Achards
Jean-Marie	Garniel	Association la clé des champs : ferme pédagogique
Marie	GUICHARD	CD85
EMILIE	GUILLOU	Le Zeste en Plus
Jadranka	HEGIC	Les petits débrouillards Grand Ouest
Simon	Josset	France Nature Environnement Pays de la Loire
GAELE	LACOSTE	Du pain sur la Planche
Hélène	Langlois	CPIE Logne et Grand Lieu
Marie	Le Cadre	Mairie de Coueron
Ingrid	Le Pottier	Du pain sur la Planche
Marion	Le Roux	Communauté de communes Baugeois-Vallée

Liste des participants

Maëlle	Le Strat	CPIE Loire Océane
Louis	Lebredonchel	Université de Caen
Charlotte	Leclerc	
Anaëlle	Lecomte	Service prévention jeunesse Terres de Montaigu Communauté d'agglomération
Cécile	Lemoul	CPIE Loire Anjou
Elise	Loda	
Karine	Loisel	Du pain sur la Planche
FLORENCE	LORIOUX	
Alizée	Marceau	ALTAA
Sarah	MARTIN COGULET	PETR du Segréen / Pays Anjou bleu
Paul	Mazerand	GRAINE PDL
Éolia	Métivier-Ollivier-Henry	EDNH
Marie-Pierre	MONTRADE	DRAAF Pdl/ SRAL
Alice	Moré	
Séverine	NEVEU	Département de Loire-Atlantique
Frédérique	Nivet	INTERFEL
François	Paillard	Redon agglomération
Pauline	PAINOT	Communauté de Communes du Pays des Achards
Cindy	PENLOU-REBOUILLEAU	FNE Sarthe
Sara	PERRAUD	Association DU PAIN SUR LA PLANCHE
stephane	piel	La soupe aux cailloux 44
Véronique	Piel	La Soupe Aux Cailloux 44
anne sophie	Pigré	campus fertile
Léa	Remion Versace	GRAINE PDL
Lucille	Ricard	Implication sur la question alimentaire et commission can- tine dans l'école de mes enfants
Marion	Rohrbacher	GABBanjou
Elsa	Rosignol	GAB44
Rozenn	SANTANA	ALSH GREZ BOUERE ST BRICE
Virginie	SEBILLE	DRAJES
Claudine	Spiotti	Parc naturel régional de Brière
Orianne	TERCERIE	CIVAM bio 53
Auréli	Turpaud	SRAE Nutrition
Elisabeth	Vadaine	soupe aux cailloux
isabelle	Vanhée	Service Environnement Ligue85
Kossi	VIDZRAKOU	Les Petits Débrouillards Grand Ouest
Auréli	Zunino	Chaire ANCA

Annexes

Table Ronde Alliance pour les Transitions Agricoles et Alimentaires



UNE ALLIANCE NATIONALE D'ACTEURS. RICES ENGAGÉ.ES

Un projet porté par Solagro et Alizée Marceau avec le soutien de la Chaire Unesco Alimentations du monde

Un Comité d'orientation stratégique auquel participent : CoopCircuit, CERDD, IDRI, PNR de Brière, FNAB, Réseau Action Climat, Let's Food, Les Greniers d'Abondance, le Labo de TESS, Energy Cities, Mouans Sartoux, Fabrique des Transitions, CRISALIM, Eau du Bassin Rennais, CFSI, Maurésiatierre, Secours Catholique-Caritas France





POUR ÊTRE, ENSEMBLE, à la hauteur des défis écologiques et sociaux

ALTA veut faciliter l'action des acteurs.rices engagés.es dans ces transitions sur les territoires comme au national :

- En créant un espace d'échange et de coopération
- En facilitant la montée en compétence collective à travers une approche systémique de l'alimentation
- En créant une force de propositions, en interaction avec les actions de plaidoyer

UN 1er PROGRAMME D'ACTION (2023-2024)

Comment faire évoluer les environnements alimentaires pour faciliter la transition de notre alimentation vers des assiettes plus durables et plus végétales ?



Pour en savoir plus sur le programme d'action d'ALTA et nous contacter : <https://solagro.org/altaa> / alizee.marceau@gmail.com



Initiatives inspirantes Education/sensibilisation à l'alimentation des jeunes

ECOLE DE CUISINE MUNICIPALE - VILLES DE RENNES

Au milieu du parc des Gayeulles, créer et animer une école municipale de cuisine dans l'espace restauration du centre de loisir pour accueillir agents et enfants et partager des expériences et savoirs autour de l'alimentation durable.

Nous aurons réussi quand ...

Les agents de cuisine et de service seront volontaires dans la durée pour participer aux activités de l'école et forces de proposition.

L'ensemble des agents deviendront ambassadeurs de l'alimentation durable

Nous aurons un fonctionnement qui permette de rendre plus autonomes les cuisiniers et décharger la charge de mission, notamment sur la logistique.

Nous aurons trouvé un format de cycle d'ateliers qui permette d'ancrer les apprentissages dans la durée.

Les animateurs et enseignants s'empareront du sujet pour créer des animations et du lien en dehors des temps de cuisine.

Nous aurons développé des outils accompagnant les temps (passeport école de cuisine, livret péda.)

CONTACT
Typhaine HERRE,
t.herre@ville-rennes.fr



STRUCTURE

Ville de Rennes



PUBLIC CIBLE

Cuisiniers, Agents travaillant autour du temps du repas

Enfants (période et scolaire)

OBJECTIF AFFICHÉ

ASSIETTES PLUS VÉGÉTALES ?

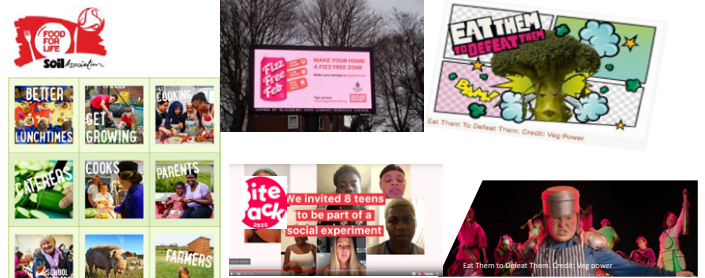
En filigrane



Pour en savoir plus sur le programme d'action d'ALTA et nous contacter : <https://solagro.org/altaa> / alizee.marceau@gmail.com



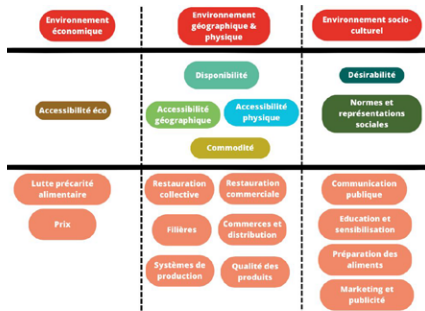
Initiatives inspirantes Education/sensibilisation à l'alimentation des jeunes



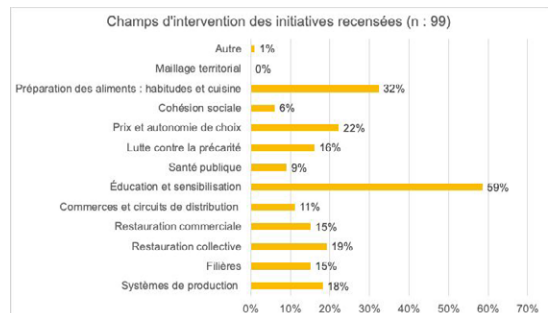
Pour en savoir plus sur le programme d'action d'ALTA et nous contacter : <https://solagro.org/altaa> / alizee.marceau@gmail.com



L'ENTRÉE PAR LES ENVIRONNEMENTS ALIMENTAIRES



PANORAMA DES INITIATIVES EXISTANTES - EVOLUTION COMPORTEMENTS ALIMENTAIRES (JUN 2023)



Annexes

Table Ronde

Alliance pour les Transitions Agricoles et Alimentaires



ENVIRONNEMENT SOCIO-CULTUREL



LEVIERS :

- Informer et sensibiliser
- Développer et diffuser des narratifs percutants et novateurs
- Eduquer à l'alimentation saine et durable
Ex. : Interventions sur le temps scolaire adaptées à l'âge des futur.es mangeur.es.
- Accompagner la montée en connaissances et compétences sur la préparation des aliments
Ex. : Temps d'animation collectifs autour de la cuisine et de la dégustation.
- Limiter l'impact du marketing et de la publicité
Ex. : Interdire / limiter la publicité alimentaire.



ENVIRONNEMENT GÉOGRAPHIQUE ET PHYSIQUE



LEVIERS :

- Agir sur l'offre en restauration collective
- Agir sur le maillage territorial et les paysages alimentaires
- Agir sur l'offre en restauration commerciale
Ex. : Former les cuisiniers ; Travailler sur la tarification de la viande...
- Agir sur l'offre disponible via la commercialisation et la distribution
Ex. : Travailler avec les distributeurs via des dispositifs de conventionnement...
- Agir sur les systèmes de production et les filières
Ex. : Accompagner la structuration de filières de légumineuses...



ENVIRONNEMENT ÉCONOMIQUE



Lever : Développer l'autonomie de choix et la capacité de chacun.e à être acteur.ice de son alimentation

- Sécurité Sociale de l'Alimentation / Caisse Alimentaire
- Groupements d'achats
- Magasins coopératifs

Lever : Renforcer les solidarités alimentaires

- Chèques alimentaires
- Coupons incitatifs
- Grilles tarifaires
- Epicerie solidaires

Lever : Agir sur les prix de l'offre alimentaire

- Ouvrir la discussion avec les distributeurs sur les taux de marge
- Paniers
- Groupements d'achats
- Magasins coopératifs

➔ Ne pas maintenir les bénéficiaires dans une posture passive ; attention aux préjugés et injonctions vis-à-vis des personnes en situation de précarité ; taux de marge produits d'appel VS produits sains et durables...

Initiatives inspirantes
Sécurité Sociale de l'Alimentation pour les étudiants - CREPAQ Bordeaux

STRUCTURES

Le CREPAQ et La GEMME (Bordeaux)



PUBLIC CIBLE

Étudiants

OBJECTIF AFFICHÉ

ASSIETTES PLUS VÉGÉTALES ?

Oui. L'objectif est de permettre aux étudiants de consommer des produits plus durables.

LE PROJET

Mener une expérimentation sur les campus bordelais qui consiste à constituer un panel de 150 étudiant-es qui recevra un montant mensuel de 100 Gemmes, en cotisant selon ses ressources (10€ minimum). Ces étudiants pourront dépenser les Gemmes dans les magasins conventionnés afin de diriger leurs achats vers des produits sains, durables, de saison, de qualité et rémunérateurs pour les paysan-nes.

Les étudiant-es bénéficieront également d'un accompagnement sous forme d'ateliers de sensibilisations, d'ateliers culinaires, de newsletters...

Nous aurons réussi quand ...

L'expérimentation aura eu lieu et l'évaluation aura révélé une évolution des habitudes alimentaires. En favorisant l'achat de produits durables.



CONTACT

Charlotte BOULAY,
05 35 54 80 23
Charlotte.boulay@crepaq.



Pour en savoir plus sur le programme d'action d'ALTA et nous contacter : <https://solagro.org/altaa/> / alizee.marceau@gmail.com



Annexes

Table Ronde

Chaire ANCA

1- Les enjeux de l'éducation à l'alimentation

Dans cette partie nous vous proposerons d'évoquer selon vous les enjeux pour la tranche d'âge des 18-35 ans

2- Comprendre les pratiques alimentaires

Ici nous vous proposerons de nous éclairer spécifiquement sur la tranche d'âge des 18-35 ans, au regard notamment des "environnements alimentaires"

3- Accompagner les changements de pratiques alimentaires

ici nous vous proposerons de parler des forces et des faiblesses des usages du numérique pour accompagner les pratiques alimentaires

4- Mesurer, évaluer nos actions d'éducation à l'alimentation

Enfin ici nous vous proposerons de parler de la mesure d'impact de votre action "je mange pour le futur" : comment vous l'avez mené et ce qui en ressort.

Implantée au cœur d'AgroParisTech, UMR Physiologie de la nutrition et comportements alimentaire

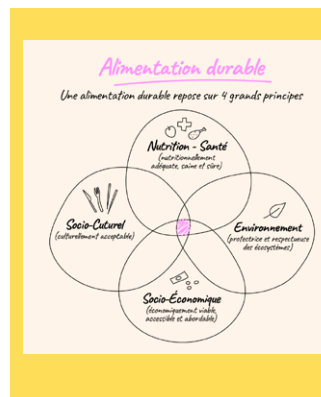
Projet d'intérêt général d'AgroParisTech et sa Fondation

Créée en 2010

Missions :
Comprendre et accompagner les comportements alimentaires des consommateurs vers des régimes plus durables via des actions de sensibilisation innovantes



1- Les enjeux de l'éducation à l'alimentation



Définition

Une alimentation est durable

... lorsqu'elle contribue à la sécurité alimentaire et nutritionnelle des générations actuelles et futures, lorsqu'elle préserve les ressources naturelles et les écosystèmes, lorsqu'elle est accessible à tous et qu'elle respecte les cultures et habitudes alimentaires des populations

FAO, 2019

Contexte

Régimes modernes en manque de durabilité

Santé : Le régime mondial moderne est lié à des risques pour la santé

- Le « double fardeau » de la malnutrition :
 - 1 milliard de personnes en situation d'obésité dont 39 millions d'enfants dans le monde (ONU, 2022)
 - Entre 702-828 millions de personnes ont été confrontées à la faim en 2021 (FAO, 2022)
 - Ces deux extrêmes se confondent de plus en plus au sein des régions géographiques

Environnement : le régime mondial actuel n'est pas compatible avec les limites planétaires

- Les produits animaux = 2/3 des émissions GES
- 20kg de nourriture gaspillée/par hab/par an et 7kg de produits encore emballés (Ademe)

Accessibilité : Insécurité alimentaire en hausse

- Insécurité alimentaire : 11-12% des ménages en France (INCA 3)
- 2/3 des consommateurs en France déclarent ne pas manger tous les aliments qu'ils souhaitent. C'est ainsi le cas d'une majorité des 18-24 ans (83%) et 25-34 ans (79%). (C-Ways, 2022)

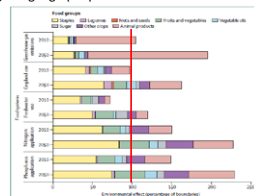


Figure 3. Environmental effects in 2050 and 2065 for food systems in various key systems based on different assumptions for consumption and production. EAT-Lancet commission, 2019



Avis n°90 Conseil National de l'Alimentation (2022)

Recommandations clés

- Eduquer le consommateur aux pratiques alimentaires durables
- Garantir l'information sur les qualités des produits et mieux informer les consommateurs
- Accompagner et donner les moyens à la restauration collective d'être un levier de transformations des pratiques alimentaires
- Promouvoir les pratiques de distribution, de transformation et de commercialisation durables
- Développer la recherche sur les dynamiques alimentaires en cours

Mettre en place des campagnes d'information à destination du grand public pour encourager le rééquilibrage dans la consommation de produits animaux et végétaux

Inscrire des actions éducatives dans le programme de l'Éducation nationale et de formation des enseignants

Renforcer la formation continue et initiale des professionnels de la restauration collective privée et publique (élaboration de menus végétariens attractifs, rééquilibrage dans la consommation de produits d'origine animale et végétale)

Annexes

Table Ronde

Chaire ANCA

#1 Déterminants du (changement de) comportement alimentaire

Changer de régime, c'est construire de **nouvelles routines concrètes**, qui appréhendent l'alimentation dans toute sa dimension matérielle : **approvisionnement, stockage, préparation, utilisation**. Sans cette dimension concrète, point de changement soutenable dans la durée.

Saadi Lahlou- Professeur de psychologie sociale

#1 Déterminants du (changement de) comportement alimentaire

Influence des facteurs individuels et environnementaux sur l'évolution des comportements alimentaires



#1 Déterminants du (changement de) comportement alimentaire

La sur-responsabilisation des individus

La section présente une illustration intitulée 'HISTORY IS WATCHING YOU.' montrant une main pointant vers un petit personnage. À côté, une capture d'écran d'un article de 'THE CONVERSATION' intitulé 'Face à l'urgence climatique, méfions-nous de la sur-responsabilisation des individus'. En bas, un logo 'Chaleur humaine' est visible.

#2 Prendre en compte et comprendre les besoins et attentes de la cible

Il apparaît essentiel que soient pris en compte, dans les actions visant à mettre en place une **éducation à l'alimentation**, les **différents publics** et leurs **difficultés éventuelles**, leur **situation géographique** (proche ou non d'un lieu de vente de produits frais par exemple) et leur **situation de santé**.

Avis CNA, 2019

2- Comprendre les pratiques alimentaires



Des moments de vie propices aux changements de comportements alimentaires (Gourmelen, 2016)

- Entrée vie étudiante** : Phase d'**autonomisation**, période marquée par un bouleversement côté santé et alimentaire : prise de poids («freshman 5 weight gain»), un abandon de l'activité physique, une augmentation stress, de la consommation d'alcool et problèmes santé mentale. (Winpenney et al., 2018)
- Mise en couple** : La mise en concubinage va **confronter des habitudes alimentaires des deux partenaires**, une négociation et des compromis alimentaires vont se mettre en place.
- Arrivée du premier enfant** : Lors des achats alimentaires pour leurs enfants, la **composition des produits, passe avant le prix** (Odoxa, 2017)

Annexes

Table Ronde Chaire ANCA



Des moments de vie propices aux changements de comportements alimentaires (Goumelen, 2016)

Entrée vie étudiante

Phase d'**autonomisation**, période marquée par un bouleversement côté santé et alimentaire : prise de poids («*freshman 5 weight gain*»), un abandon de l'activité physique, une augmentation du stress, de la consommation d'alcool et problèmes de santé mentale. (Wimpenny et al., 2018)

Mise en couple

La mise en concubinage va **confronter des habitudes alimentaires des deux partenaires**, une négociation et des compromis alimentaires vont se mettre en place.

Arrivée du premier enfant

Lors des achats alimentaires pour leurs enfants, la **composition des produits, passe avant le prix** (Odoxa, 2017)

LA CIBLE 18-35 ANS

Les motivations lors des choix alimentaires chez les étudiants : le **critère numéro 1 est le prix**. La **praticité** et le **stress** sont deux autres aspects clés guidant les choix alimentaires.

- **Génération des jeunes adultes est porteuse de changement. Prises de conscience avérées.**
- **79%** Des 15-25 ans déclarent accorder une grande importance à l'environnement, davantage que leur conjoint et leurs parents (ADEME- OpinionWay, 2023)
- **44%** des 18-24 ans se disent prêts à réduire leur consommation de viande (France Agrimer, 2018)
- **« consumer-citizen gap »** un écart entre ce que les citoyens déclarent attendre de leur alimentation, et leur comportement de consommation.

18-24 ans - 35 ans

Les plus grands consommateurs de produits carnés (ingrédients carnés, charcuterie, volaille, viande de boucherie, etc.) en 2016 (CREDOC, 2018)
les plus grands consommateurs de produits ultra-transformés comparés aux générations plus âgées (Salomé et al., 2021)

• Depuis 1997, l'**obésité chez les 18-24 ans en France a été multipliée par plus de 4**, et par près de 3 chez les 25-34 ans, quand l'augmentation chez les 55 ans et plus est faible depuis 2009. (Obepi-Roche, 2023)

LES ETUDIANTS

• **Caractéristiques des régimes étudiants** (Bernardo et al, 2017-données internationales)

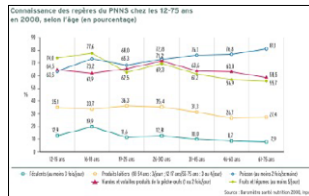
Faible conso

Fruits et légumes
Poisson
Céréales complètes
Légumineuses
Fibres

Forte conso

Plats préparés, Fast food
Produits carnés
Confiseries
Boissons sucrées,
énergisantes, alcools

- Connaissance des repères du PNNS notamment celui de la consommation de fruit et légumes (Baromètre santé, 2018)
- Les motivations lors des choix alimentaires chez les étudiants : **le critère numéro 1 est le prix**. La **praticité** et le **stress** sont deux autres aspects clés guidant les choix alimentaires.
- Les **étudiants ayant des compétences en cuisine et une expérience de vie indépendante** auraient moins tendance à connaître des changements comportementaux pendant cette période (Maillet & Grouzet, 2021)



Programme de sensibilisation destiné aux 18-35 ans



- Diffusion sur **Instagram (@jemangepourlefutur)**
- Enquête entre fiction et réalité menée par un personnage fictif : **Sasha, 26 ans**
- Durée : 3 mois (saison 1 : mars-mai 2021/ saison 2 : 2023)
- 12 semaines thématiques Ex : **La viande, c'est fini ? Vais-je avoir des carences ? Comment bien cuisiner les légumes ? Les légumes secs sont-ils trop secs ? Etc.**
- Message pédagogique principal : **Comment faire pour rééquilibrer ses consommations de produits animaux et végétaux ?**

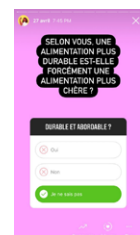
16

Levier #1 Les réseaux sociaux pour fédérer

Storytelling / modelling



Interactions et échanges



17



Annexes

Table Ronde Chaire ANCA

Levier #2
Informer et inviter à la réflexion de manière ludique

Levier #3
Des solutions concrètes à ancrer dans le quotidien

- Ateliers et ateliers pratiques concrets
- Guide dans la pratique (par thème par exemple en compétence)
- Colloque de la maison, conseils etc.

Levier #4
Communication persuasive

- Legal - information pluripl. gourmande
- Messages individualisés

4. Mesurer, évaluer nos actions d'éducation à l'alimentation

Conception et évaluation

Conception du programme

- Caractéristiques de conception et de design
- Conception des objectifs et de l'impact
- Conception des messages et contenus
- Conception des supports et supports
- Appréhension des besoins, attentes, attentes

Mesure d'impact

Le programme vise-t-il à aider les jeunes adultes à mieux identifier et sélectionner leurs consommations de produits animaux et végétaux ?

LE PRINCE (17-24 ans) : 11 évènements, 100000 personnes, 100000 repas, 100000 euros, 100000 euros, 100000 euros

LA COMMUNAUTE (25-30 ans) : 10 évènements, 100000 personnes, 100000 repas, 100000 euros, 100000 euros, 100000 euros

Quel : Demande de la population, consommation, etc.

Quel : Intérêt des acteurs, etc.

Diffusion du programme 17 mai - 31 mai 2021

Principaux résultats

- NO NUTRITION/REALITE** - Un programme basé sur le storytelling, avec un modèle food artouché et dédié aux jeunes adultes de 17-30 ans.
- AGENCE DE TRANSITION** - Une agence dédiée ne parlant pas de bien-être mais de consommation et intention de végétaliser ses assiettes. Le programme a aidé les participants à affiner leur démarche et à préciser leur discours. Il a renforcé et/ou renoué des réflexions sur leurs consommations et attentes d'achat.
- PASSAGES A L'ACTE PORTUELS** - Des changements de comportement sont déclarés chez les participants (pratiques d'achat de viande, consommation des légumes secs, reproduction de certains recettes). Pas de changements globaux de régime alimentaire. Des ateliers, ateliers et (ou) ateliers, ateliers ont permis d'analyser ces changements.

→ Apprentissages, découverte de connaissances et compétences autonomes pour vivre son avenir de manière responsable pour notre planète.

Évaluer et valoriser

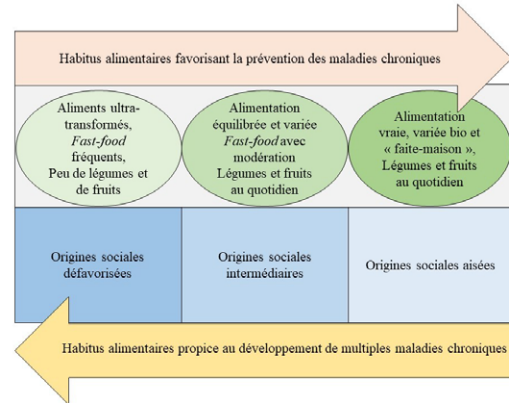
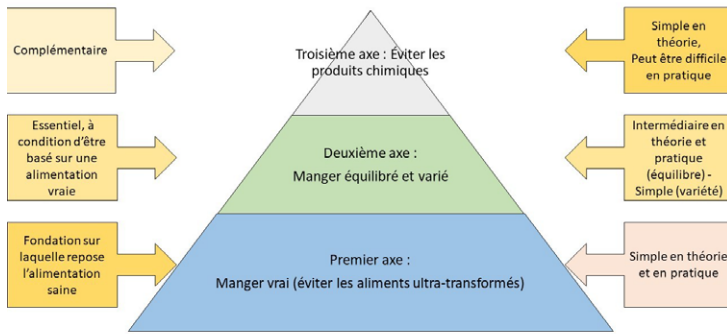
- KIT JIMPLIF**
- ADAPTATION DU PROGRAMME INSTAGRAM EN LIVRE** (Livre Septembre 2023)
- ENCARTIQUE**

Annexes

Table Ronde

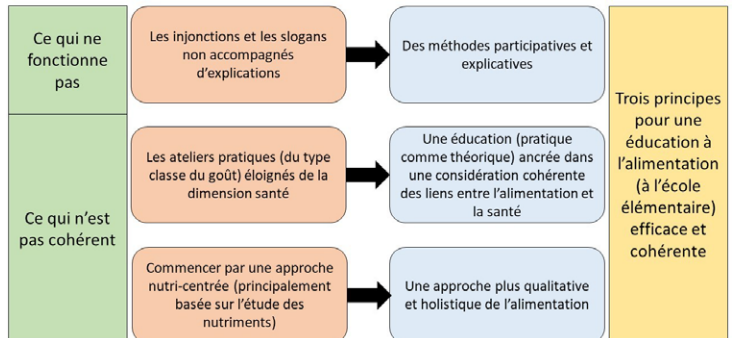
Terres en Ville

Trois grands axes pour définir une alimentation saine (pour la santé humaine)



	Origines sociales défavorisées	Origines sociales intermédiaires	Origines sociales aisées
Petit-déjeuner	Verre de lait, Nutella, biscuit industriel, pain	Verre de lait, Nutella, un fruit, céréales (pour enfants ultra-transformés)	Pain et confiture (bio et/ou fait-maison), deux fruits, un yaourt, flocons d'avoine
Déjeuner (à domicile)	Kebab, Pâtes, jambon, saumon, pizza	Plats et aliments variés, mentions de divers légumes, féculents, viandes, poissons, légumineuses	Similaire aux enfants d'origines intermédiaires, mention en plus du bio et du fait-maison
Goûter	Biscuits industriels, soda, Nutella, pain, bonbons	Viennoiseries, jus de fruit, un fruit	Viennoiseries, jus de fruit, un fruit, confiture, pain
Dîner	Plats traditionnels du pays d'origines des parents, pizzas, kebabs Pâtes, jambon, saumon, pizza, hamburgers (le McDonald's est aussi beaucoup évoqué)	Plats variés, légumes, soupes et potages souvent fait-maison, différents types de légumes et de viandes	Similaire aux enfants d'origines intermédiaires avec davantage de variété, mention en plus du bio et du fait-maison

L'éducation à l'alimentation à l'école élémentaire : ce qui ne fonctionne pas ou n'est pas cohérent, et ce qui semble efficace et cohérent



Evaluation de la conférence

Evaluation de la conférence régionale de l'alimentation

Enquête de satisfaction envoyée à l'ensemble des participants à l'issue de la conférence (19 répondants)



Contenus et format proposés

Lieu | Le centre St Jean était facile à trouver mais aucune indication n'était donnée sur l'endroit où se trouvait la salle, c'est dommage. Dans la mesure du possible, favoriser une formule repas plus raccord avec nos positionnement - appro bio local, formule végété plus consistante...Possibilité de déjeuner en mode pique-nique partagé si pas d'autres options possibles ?

Format | La mise en atelier de codéveloppement demande plus de temps que celui prévu. Nous n'avons pas pu aller jusqu'au bout. Pour s'endormir un peu moins, le forum qui est plus «actif» pourrait être après manger, et dans une salle moins bruyante.

Contenu | Intervenants de qualités et ambiance générale accueillante
Très satisfaite des interventions autour de la table ronde, le croisement de regards sur l'alimentation ; le volet santé par un médecin sur l'alimentation du petit enfant à l'adolescent pourrait compléter les interventions

Attentes autour de la journée



Découverte | J'ai l'impression d'avoir fait un peu le tour du sujet, et de ne pas avoir appris quelque chose de réellement nouveau. Il faudrait imaginer quelque chose d'un peu plus novateur, j'ai l'impression qu'on tourne un peu en rond sur cette question. Mais forcément c'est facile à dire pour autant je ne sais pas quoi proposer non plus.
Collecte d'idées et bonnes pratiques en matière de sensibilisation à une alimentation durable, des données sur les travaux de recherche en cours sur le sujet et rencontre avec d'autres acteurs/trices qui pratiquent ce type d'accompagnements. Attentes satisfaites!
Connaître ce qu'il se fait dans les associations et autres, développer notre réseau, se tenir informer des actualités. Très satisfaite de cette conférence régionale

Rencontre | Rencontrer des professionnels, découvrir des structures, m'informer sur le sujet de l'éducation à l'alimentation chez les jeunes / Faire réseau, rencontrer les acteurs régionaux,
Rencontre et repérage d'acteurs et d'outils en lien avec l'alimentation pour des interventions dans le milieu de l'animation.
Retours d'experts. Richesse des intervenants de la table ronde et de l'animation de cette table ronde. Rencontre réseau. Apports de connaissances, convivialité...attentes satisfaites : MERCI pour l'organisation

Echange | Globalement oui pour : élargir notre réseau de partenaires, valoriser nos savoirs-faire, confronter différents points de vue et enrichir nos modes d'intervention
Cela a permis d'échanger avec d'autres acteurs que nous n'avons pas l'habitude de croiser car ils ne sont pas sur notre territoire.
Partage de pratiques et croisement des regards autour de la thématique : oui, la journée a répondu à ces attentes
Interconnexion avec les autres structures. Mes attentes étaient d'avoir des temps de découverte et d'échanges des différents acteurs sur l'alimentation et actions éducatives de notre région ; elles ont été satisfaites



Valorisation et capitalisation

Valorisation et partage | Relai des notes prises et contacts sur les collègues en relai auprès d'acteurs associatifs et d'animateurs. / Messages à transmettre, conforte mon intérêt pour la prévention en éducation alimentaire, continuer la création de projets pédagogiques. Partage lors des comités consultatifs restauration / Transmission aux équipes et homologues métiers des ressources partagées / Le travail en réseau est essentiel pour améliorer les pratiques, partager nos connaissances, échanger avec des intervenants spécialisés et faire des retours sur nos expériences de terrain.

Actions | Dans notre PAT, sur le type d'actions menées / Co-construction avec le GRAINE et Synergies 53 de formation à destination de structures «relais»dans le cadre d'un PAT!

En organisant des ateliers cuisine avec les jeunes du département

Dans des moments comme celui-ci, nous confortons nos réseaux et ma participation sera de faire vivre ce réseau d'acteurs en les sollicitant ou en orientant vers eux selon les projets