



Restitution du projet GRAINE « Éduquer vers une alimentation saine et durable dans les PAT »

Animé par le



Table des matières

I- Remerciements.....	3
II- Résumé du projet.....	4
1- Le contexte.....	4
2- Présentation du projet.....	4
3- Modalités d'évaluation du projet.....	5
4- Calendrier de mise en œuvre du projet.....	6
III- Les territoires PAT engagés dans le projet.....	8
1- Le PAT Pays de Retz présenté par l'animatrice PAT Lise Sellier.....	8
2- Le PAT Mauges communauté présenté par l'animatrice PAT Intza Vacher.....	9
3- Le PAT Haute Mayenne présenté par l'animatrice PAT Carine Civet.....	10
IV- Les structures adhérentes du réseau GRAINE : acteurs du territoire experts pour former les acteurs relais.....	12
1- Le consortium de structures formatrices pour le PAT Pays de Retz.....	12
2- Le consortium structures formatrices pour le PAT Mauges Communautés.....	12
3- Le consortium structures formatrices pour le PAT Haute Mayenne.....	13
V- Mobilisation des acteurs relais dans les territoires.....	15
1- Profils des acteurs relais.....	15
2- Stratégies de mobilisation.....	16
3- Les attentes des acteurs relais.....	17
VI- Construction et déploiement des stages sur les 3 territoires.....	19
1- Parcours de stage PAT Pays de Retz : thématiques et spécificités.....	19
2- Parcours de stage PAT Mauges communauté : thématiques et spécificités.....	20
3- Parcours de stage PAT Haute Mayenne : thématiques et spécificités.....	21
VII- Réception du parcours de stage et mise en pratique des acteurs relais.....	24
1- Réception du parcours de stage : Synthèse des évaluations tout au long du parcours.....	24
2- Mise en pratique en milieu professionnel	26
3- Un ajustement entre ambition initiale et attentes des stagiaires.....	28
4- Et après ? Maintenir une dynamique sur le territoire.....	29
VIII- Évaluation des quatre critères qualité Rapport rédigé par le sociologue consultant Patrick Berry.....	33
1- Positionnement de l'évaluation.....	33
2- Matériaux et sources disponibles.....	35
3- Rappel des questions évaluatives et critères d'évaluation.....	36
4- Réponses aux questions évaluatives.....	39
Conclusion.....	60
IX- Essaimabilité du projet : les points de vigilance à ne pas manquer, les pistes d'amélioration.....	62
1- Stratégie de mobilisation des acteurs relais sur le territoire.....	62
2- Modalités d'organisation du parcours de stage.....	62
3- Les outils de suivi et de partage des ressources.....	65
4- Moyens financiers et moyens humains pour la formation d'ambassadeur-ices d'une alimentation saine et durable.....	66
X- Pour conclure.....	69

I- Remerciements

Le GRAINE Pays de la Loire tient à exprimer sa vive reconnaissance à l'ensemble des personnes et structures qui ont contribué à la réussite de ce projet de formation d'ambassadeur-ices à l'alimentation dans les territoires PAT des Pays de la Loire.

Nous remercions tout particulièrement le ministère de la Santé et de la Solidarité, pour son soutien financier via le Programme National de l'Alimentation, ainsi que les trois territoires partenaires – le GAL Haute Mayenne, Mauges Communauté et le PETR des Pays de Retz – pour leur implication dans l'expérimentation.

Nos remerciements vont également et particulièrement aux structures adhérentes du réseau GRAINE, qui ont conçu et animé avec engagement cette formation, ainsi qu'à l'ensemble des acteurs du territoire ayant participé au programme.

Nous saluons la confiance et le soutien des partenaires institutionnels – DRAAF, ADEME et ARS Pays de la Loire – et adressons enfin un sincère remerciement à Patrick Berry et Fabienne Kervarec, dont l'expertise sociologique a grandement enrichi la construction et l'évaluation du projet.

II- Résumé du projet

1- LE CONTEXTE

Le GRAINE Pays de la Loire est le réseau régional d'éducation à l'environnement, à la citoyenneté et au développement durable de la région Pays de la Loire, membre du réseau national FRENE (École et Nature).

Il coordonne 112 structures membres (associations, collectivités, établissements scolaires, syndicats, entreprises) pour mutualiser, échanger, se professionnaliser, accompagner les acteurs et les territoires afin de développer l'EEDD sur la région Pays de la Loire. L'alimentation durable respectueuse de l'environnement et de la santé fait partie des enjeux forts que le réseau souhaite porter et pour lesquels il se mobilise fortement.

Dans cette perspective, le GRAINE a répondu à l'appel à projet du Programme national de l'alimentation 2023 visant à accompagner les PAT vers une mise en œuvre opérationnelle de leurs orientations. Expert de l'éducation et de l'accompagnement au changement de pratiques, le réseau GRAINE s'est positionné pour proposer un projet d'accompagnement des acteurs locaux des PAT ; pour les outiller en matière d'éducation vers une alimentation saine et durable en lien avec leurs publics, à travers des parcours de stages théoriques et pratiques . Retenus lauréat, le GRAINE a déployé ce projet entre 2023 et 2025 auprès de trois territoires PAT des Pays de la Loire, avec l'appui de ses structures adhérentes.

Le présent rapport dresse un état des lieux complet du déploiement, des réussites observées, des difficultés rencontrées et des conditions de réussite identifiées pour la poursuite et la duplication de l'action.

2- PRÉSENTATION DU PROJET

Le GRAINE, réseau régional d'éducation à l'environnement et à la transition écologique, se mobilise depuis plusieurs années autour des enjeux de l'alimentation durable et de la santé environnement. Fort de son réseau d'acteurs complémentaires et ancrés sur le territoire régional, le GRAINE s'est proposé d'accompagner trois Projets Alimentaires Territoriaux (PAT) sur le volet « Sensibilisation à une alimentation durable pour la santé et l'environnement ».

Ce projet a pour ambition d'expérimenter et de diffuser un parcours de sensibilisation et de formation, en s'appuyant sur les PAT. L'objectif central est de renforcer la capacité des acteurs locaux dits « acteurs relais » à relayer, animer et incarner des séances d'éducation vers une alimentation saine et durable auprès de leurs publics, avec des thématiques récurrentes : la production alimentaire et agricole durable, l'équilibre nutritionnel, la cuisine comme plaisir partagé, une alimentation accessible au petit budget.

Les acteurs locaux relais ciblés par ce projet ont pour point commun de travailler au quotidien avec du grand public (petite enfance, jeunesse, famille, en situation de précarité ou non). Au total, ce sont près de 60 professionnel·les (travailleurs sociaux et/ou culturels) ou bénévoles qui ont suivi un parcours de stage pour éduquer vers une alimentation saine et durable, entre 2023 et 2025. Chaque PAT a accompagné **une à deux promotions de professionnel·les**, et chaque promotion a bénéficié d'**un parcours de 4 séances** échelonnées sur un semestre.

L'expérimentation du projet a été menée dans trois territoires aux contextes très différents :

- Le Pays de Retz, territoire littoral et rural composé de quatre intercommunalités.
- Mauges Communauté, communauté d'agglomération rurale composée de six communes nouvelles.
- La Haute Mayenne, territoire rural regroupant quatre communautés de communes.

Cette diversité a constitué une richesse, permettant d'analyser l'adaptation du projet à des réalités locales contrastées.

Les parcours de stage ont été construits et mis en œuvre, en étroite concertation avec les animatrices PAT, par des structures adhérentes du réseau GRAINE, experte en matière d'éducation à une alimentation saine et durable. Afin de proposer un parcours de stage le plus complet et au plus près des besoins possibles, les acteurs du réseau se sont constitués en **consortium de structures formatrices** pour chaque territoire PAT :

- Pour accompagner le PAT Pays de Retz : l'association Campus Fertile et le GAB44.
- Pour accompagner le PAT Mauges Communautés : l'association la Turmelière, le CPIE Loire Anjou, le GABBAnjou
- Pour accompagner le PAT Haute Mayenne : l'association Synergies 53 et le CIVAM Bio 53

Ces structures sont citées comme « structures formatrices » dans la suite du document.

La construction des parcours de stage s'est inscrite dans une double dynamique :

Une dynamique d'adaptation territoriale : chaque PAT étant différent, le projet a privilégié la construction de stages différenciés, permettant ainsi de prendre en compte la typologie des acteurs relais visés par le PAT et les réalités sociales, culturelles et économiques du territoire. Chaque consortium de structures formatrices a ainsi proposé un parcours de stage en étroite concertation avec l'animatrice PAT adaptés aux besoins de celui-ci.

Une dynamique de mise en cohérence régionale, avec l'inscription dans une démarche de qualité commune. Cette démarche de qualité s'est traduite par la définition de 4 critères de qualité, rédigés en groupe de travail régional réunissant toutes les structures formatrices, le GRAINE, avec l'expertise et l'appui de deux sociologues consultants :

- Amener les stagiaires à questionner leurs propres représentations de l'alimentation, et à ouvrir la discussion avec leurs collègues ;
- Donner des repères clairs et développer l'esprit critique ;
- Permettre l'accès à des produits de qualité, sains et durables, adaptés aux budgets des structures ;
- Permettre aux stagiaires de construire et mener une séance éducative autour de l'alimentation durable, en privilégiant le « **faire** » et **l'expérience pratique** ;

Ces quatre critères de qualité constituent le socle et le fil rouge de chaque parcours de stage.

*Le **groupe de travail régional** s'est réuni à cinq reprises tout au long du projet (deux fois en début de projet en 2023, une fois en 2024 et deux fois en 2025). Il a permis de définir collectivement les contours et les objectifs des parcours de stage, de partager les bonnes pratiques éducatives et de construire les modalités d'évaluation du projet.*

*A partir de 2024, il a fusionné avec le **comité de pilotage du projet** composé du GRAINE et des partenaires institutionnels et financiers (DGS, ARS, ADEME, DRAAF, animatrices PAT). Le rôle du comité de pilotage est de donner un avis et un soutien technique tout au long du projet, aussi bien sur les orientations que sur sa mise en œuvre et sur son évaluation.*

3- MODALITÉS D'ÉVALUATION DU PROJET

Les projets d'éducation et de sensibilisation se heurtent à une difficulté récurrente : celle de l'évaluation. Si le projet a pour objectif final de favoriser les changements de pratiques alimentaires des habitant·es du territoire en outillant des acteurs relais locaux, ces changements de pratiques s'inscriront dans le temps et à la croisée de plusieurs dynamiques macro, méso et micro sociales. En ce sens, une mesure des impacts sur les pratiques alimentaires des habitant·es est difficilement envisageable. Il ne s'agit pas pour autant de faire l'économie d'une évaluation du projet. Afin de tirer des enseignements de l'expérimentation et d'en extraire des conditions de réussite dans une perspective d'essaimage, le groupe de travail en lien avec le comité de pilotage, a fait le choix de porter l'évaluation sur **les changements de pratiques des stagiaires en situation professionnelle**.

Les 4 critères qualités définis en amont du projet (précédemment cités) constituent ainsi les quatre questions évaluatives du projets :

Question évaluative centrale :

- Est-ce que le parcours permet aux stagiaires de construire et mener une séance éducative autour de l'alimentation durable, en privilégiant le « faire », l'expérience et la transmission de savoirs implicites ?

Questions évaluatives complémentaires :

- Est-ce que le parcours permet aux stagiaires d'être en capacité de questionner leurs propres représentations de l'alimentation, et de discuter de ces représentations avec les équipes de leurs structures ?
- Est-ce que le parcours permet aux stagiaires d'avoir des repères clairs, d'être capables d'aller chercher de l'information, de l'analyser et de la critiquer ?
- Est-ce que le parcours permet aux stagiaires de connaître et d'aller vers des produits de qualité, sains et durables, dans la possibilité de leurs budgets.

Afin de répondre à ces quatre questions évaluatives, le GRAINE s'est appuyé sur l'équipe des sociologues pour construire des outils de récoltes de données qualitatives et quantitatives.

- La soumission d'une évaluation systématique des séances auprès des stagiaires, à la fin de chaque séance du parcours de stage
- La diffusion de deux enquêtes approfondies auprès des stagiaires, axées sur leurs acquis, leur compréhension des notions et sur leurs mises en pratiques en milieu professionnel
 - d'abord une enquête « à chaud » à l'issue du parcours de stage
 - puis une enquête « à froid » 6 mois après la fin du stage
- La mise en place d'un espace numérique Padlet pour partager les ressources mais aussi les expériences menées par les stagiaires dans leurs structures
- Les réunions du groupe de travail régional avec les retours d'expériences des structures formatrices mais aussi des animatrices PAT.

L'analyse des données au regard des critères de qualités définis en amont du projet a été réalisé par l'équipe de sociologue. Le détail est présentée en partie VIII et la synthèse en annexe 1.

4- CALENDRIER DE MISE EN ŒUVRE DU PROJET

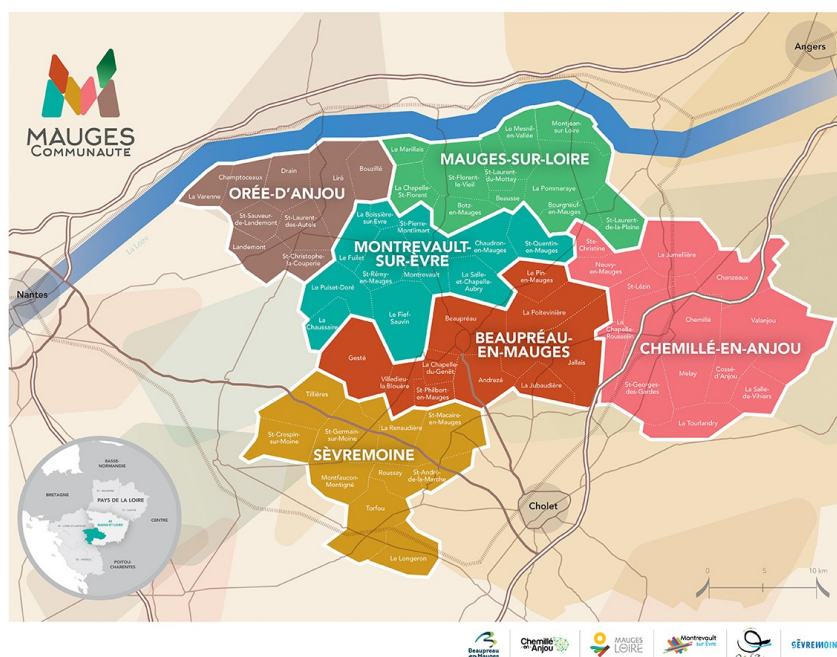
1 ^{er} semestre 2023	Le GRAINE est retenu lauréat du projet. Mise en place des partenariat avec les structures adhérentes formatrices et les PAT.
2ème semestre 2023	<ul style="list-style-type: none"> - Réunion du comité de pilotage, appui et avis technique des partenaires pour l'identification des publics cibles et la stratégie de mobilisation sur les territoires - Deux réunions du groupe de travail régional pour partager les orientations des parcours de stage et définir les critères de qualité communs aux trois consortium. - Identification des acteurs relais à cibler - Travail de mobilisation sur les territoires PAT : communication, réunions publiques, entretiens avec différents acteurs publics et privés du territoire...etc. Inscriptions des premières promotions de stagiaires.
1 ^{er} semestre 2024	<ul style="list-style-type: none"> - Mise en œuvre du parcours de stage auprès de la première promotion de stagiaires dans chaque PAT. Au total, 35 professionnel·les sont formés. - Bilan intermédiaire du projet en comité de travail (fusion groupe de travail et comité de pilotage) et préparation de la suite du projet.

2ème semestre 2024	Préparation des deuxièmes sessions : identification des publics cibles, travail de mobilisation dans les territoires PAT Démarrage des 2ème sessions pour le PAT Haute Mayenne et le PAT Pays de Retz. En tout 25 professionnel·les participent à cette 2ème session.
1 ^{er} semestre 2025	<ul style="list-style-type: none"> - Poursuite de la mise en œuvre des 2ème sessions en Haute Mayenne et Pays de Retz. Annulation de la 2ème session à Mauges communauté, faute de participants. - Deux réunions du comité de travail pour contribuer à l'évaluation du projet : sur le fond des contenus de stage (avec l'appui du sociologue) et sur les conditions de mise en œuvre (partenariat, identification des publics, mobilisation, suivi des stagiaires...etc.).
2ème semestre 2025	Rédaction du présent document de restitution Webinaire du restitution ouvert à tous les acteurs du territoire

Les stages « éduquer vers une alimentation saine et durable » s’inscrivent pleinement dans l’axe 4 du PAT. Cet axe vise à la (ré)appropriation de connaissances et de compétences autour de l’alimentation du quotidien, dans un contexte où cette dernière a été largement déléguée à des acteurs extérieurs, qu’il s’agisse de repas cuisinés hors domicile ou de plats prêts à l’emploi transformés par des acteurs industriels. Cette réappropriation passe par la connaissance des produits et producteurs, des chaînes de transformation et distribution, par les fondamentaux en matière de nutrition, mais aussi et surtout par la pratique d’une cuisine simple et nourricière. Plutôt que de chercher à sensibiliser chaque individu un par un à cet enjeu, le territoire fait le choix de former les professionnels et bénévoles du territoire qui préparent des repas pour et avec les enfants/familles comme les acteurs de la restauration collective, les professionnels de l’enfance, etc.

2- LE PAT MAUGES COMMUNAUTÉ PRÉSENTÉ PAR L’ANIMATRICE PAT INTZA VACHER

Mauges Communauté, communauté d’agglomération créée en 2016, regroupe 6 communes nouvelles : Chemillé-en-Anjou, Sèvremoine, Orée d’Anjou, Beaupréau-en-Mauges, Montrevault-sur-Evre et Mauges-sur-Loire. Il s’agit de la deuxième intercommunalité de Maine-et-Loire et compte 120 000 habitants. Les Mauges sont un territoire rural, l’agriculture y constitue une activité économique prépondérante et occupe 75% de la superficie du territoire.



Dès 2016, un premier Projet Alimentaire Territorial sur le territoire de Mauges Communauté, sur une période de 3 ans, en partenariat avec la Chambre d’Agriculture, a été engagé. L’objectif était de développer les circuits alimentaires de proximité pour rapprocher la production agricole de la consommation en favorisant la synergie entre les acteurs. Ce premier PAT a permis de faire émerger un certain nombre d’initiatives avec des résultats concrets. Fort de ce bilan, les élus de Mauges Communauté ont décidé d’engager un nouveau PAT, sur une période allant de 2019 à 2025, avec une revoyure au bout de 3 ans.

Depuis 2019, le PAT a pour ambition de partager une politique alimentaire sur le territoire afin de :

- Favoriser une alimentation locale et de qualité ;
- Lutter contre le gaspillage alimentaire ;
- Contribuer au maintien et au développement du tissu économique local ;
- Entretien d'une dynamique collective dans le cadre du développement durable.

Les élus de Mauges Communauté ont fait le choix de recentrer le PAT autour de 3 piliers : la restauration collective, la logistique et l'animation territoriale. Pour assurer l'animation des actions, un premier appel à projet, lancé par Mauges Communauté, a permis de formaliser un partenariat avec deux structures : la Chambre d'Agriculture et le CPIE Loire Anjou. En 2022, ces partenariats ont été renouvelés pour assurer la poursuite des actions déjà engagées.

Depuis 2020, un partenariat est acté avec la Chambre d'Agriculture sur plusieurs actions :

- Développer l'approvisionnement en produits locaux dans les restaurants collectifs ;
- Optimiser la logistique des producteurs locaux et les mobiliser pour l'expérimentation de la plateforme alimentaire à destination de la restauration collective ;
- Étudier l'activité des nouveaux maraîchers et les mobiliser pour approvisionner la plateforme ;
- Animer et développer le partage de connaissance entre cuisiniers et producteurs.

De même, le CPIE est un partenaire en charge de l'animation des actions du PAT sur les volets suivants :

- Sensibilisation et communication auprès du grand public sur le manger durable, local et sain ;
- Déploiement du Défi Foyer à Alimentation Positive ;
- Fermes ouvertes au grand public avec Bienvenue chez mon producteur au naturel ;
- Animations scolaires « Du champs à l'assiette ».

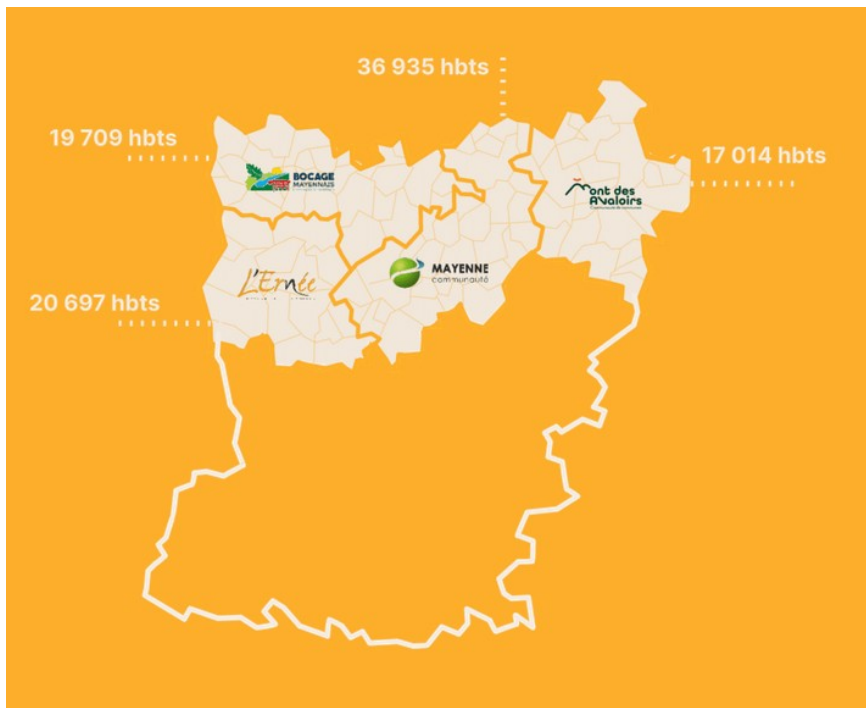
Le travail engagé depuis maintenant plusieurs années a permis au PAT des Mauges d'obtenir le label de niveau 2 en 2021. Renouvelé en 2024 à la suite de la validation du dossier de mise à jour du label de niveau 2, le PAT des Mauges bénéficie toujours de ce niveau de label.

Afin de pouvoir déployer le projet des Défis Foyers à Alimentation Positive dans le cadre du partenariat avec le CPIE Loire Anjou, il paraissait important de pouvoir former les encadrants qui allaient suivre le projet. C'est pourquoi le projet porté par le GRAINE en 2024/25 a été mis en œuvre sur le territoire de la communauté d'agglomération. Une partie des formations proposées par le GRAINE a été réalisée auprès des agents travaillant au sein des structures accompagnant les équipes pour former et outiller les acteurs locaux pour éduquer à une alimentation saine et durable sur le territoire de Mauges Communauté.

3- LE PAT HAUTE MAYENNE PRÉSENTÉ PAR L'ANIMATRICE PAT CARINE CIVET

Le PAT Haute Mayenne naît à la suite du projet « filières courtes en restauration collective » mené par le Pays de Haute Mayenne en 2012-2015. De cette expérimentation émergent des questions autour de l'alimentation et de l'approvisionnement du territoire en produits locaux.

Le GAL Haute Mayenne succède au Pays de Haute Mayenne et s'empare de la question alimentaire. Il mène cette réflexion à l'échelle des 4 EPCI du Nord du département de la Mayenne : le Mont des Avaloirs, Le Bocage Mayennais, l'Ernée et Mayenne Communauté, soit 101 communes et 92 421 habitant-es.



Le PAT Haute Mayenne est initié en 2019, dans une démarche collective et transversale. Sa stratégie est co-construite avec les acteur-ices du territoire pour répondre aux enjeux agricoles et alimentaires identifiés. Le plan d'action se décline en 4 axes de travail :

1/ Développer l'offre en produits locaux et de qualité

2/ Sensibiliser les acteurs aux produits locaux et de qualité

3/ Faciliter l'approvisionnement de la restauration collective en produits locaux et de qualité

4/ Mettre en valeur un patrimoine alimentaire

Le PAT obtient la labellisation en niveau 1 dès mars 2021 et lance ses premières actions.

Afin de travailler sur l'axe 2 autour de la sensibilisation des consommateur-ices, le PAT répond à l'appel à projets du GRAINE pour mettre en place une formation-action à destination des acteur-ices-relais du territoire pour les sensibiliser aux enjeux sanitaires et environnementaux d'une alimentation durable et locale. L'objectif étant de leur transmettre des notions-clés et des outils opérationnels pour mettre en place des actions auprès de leur public et, in fine, ancrer le changement des pratiques alimentaires.

Aujourd'hui, le PAT Haute Mayenne souhaite faire valider le caractère opérationnel et systémique de son plan d'action au travers d'une demande de labellisation en niveau 2.

IV- Les structures adhérentes du réseau GRAINE : acteurs du territoire experts pour former les acteurs relais

1- LE CONSORTIUM DE STRUCTURES FORMATRICES POUR LE PAT PAYS DE RETZ

L'association Campus Fertile

Campus fertile est une association locale basée dans le Pays de Retz, qui vise à contribuer à la transition écologique en sensibilisant et en éduquant à l'alimentation durable. Elle intervient aussi bien auprès des scolaires et du grand public qu'auprès des professionnels amenés à utiliser l'alimentation dans leur travail quotidien avec leur public. L'association est à la fois un réseau et un collectif pluridisciplinaire : animatrice culinaire et formatrice en alimentation durable, diététicienne, médiatrice culturelle...etc. Leur démarche s'inscrit dans la transversalité alimentation, environnement, santé. Leurs actions sont à la fois faites de pédagogie active et participative, d'innovations par des approches ludiques, sensorielles, sensibles et artistiques et de plaisir : cuisiner, manger, partager, vivre des expériences de plein nature. Campus Fertile s'apprête à ouvrir un tiers-lieu à Rouans (qui dispose déjà d'un agrément espace de vie sociale) avec une forte orientation alimentaire.

Le GAB 44 (groupement des agriculteurs bio de Loire Atlantique)

Créé en 1990, le Groupement des Agriculteurs Biologiques de Loire Atlantique rassemble les agriculteurs bio ou en devenir du 44. Ensemble, ils œuvrent pour développer l'agriculture biologique (plus de 1200 fermes bio à ce jour soit 1 sur 4) et la mise en place de filières équitables durables. Il dispose d'une expérience de plus de 20 ans sur l'introduction de produits bio locaux en restauration collective, la communication et l'animation pédagogique sur les liens entre alimentation, santé et environnement. Le GAB 44 est dans une démarche de partage de ses réflexions, ses connaissances et outils sur l'alimentation, en lien avec les pratiques agricoles vertueuses pour l'environnement et le territoire.

2- LE CONSORTIUM STRUCTURES FORMATRICES POUR LE PAT MAUGES COMMUNAUTÉS

CPIE Loire Anjou

Le CPIE Loire Anjou : situé sur les Mauges, le CPIE est partenaire du PAT. Il répond en permanence à un objectif de sensibilisation du grand public et des acteurs locaux afin d'entraîner des prises de conscience et le passage à l'action au quotidien. Mise en place de ciné-débats, Bienvenue dans mon jardin au naturel, création d'outils pédagogiques, ateliers... Autant d'actions du CPIE pour créer des échanges et des synergies qui participent à développer le « Manger local et durable ».

Le CPIE accompagne les collectivités et les acteurs locaux de l'alimentation grâce à l'animation de certaines politiques et le développement d'actions notamment à destination des restaurants collectifs. L'objectif étant toujours de mettre en avant autant que possible l'ensemble des acteurs autour de la table. La charte de l'éco-jardinier, le développement du compostage partagé, l'opération Mon Restau Responsable et Menu 2 fois bon pour les restaurants collectifs, font partie

de la diversité d'outils du CPIE pour accompagner les territoires vers une alimentation durable, locale et de qualité.

Association La Turmelière

L'association Le Château de la Turmelière, créée en 1988, accueille des classes de découvertes, des centres de vacances, des séminaires, des stages sportifs et culturels ou des fêtes de familles...

Le Château de la Turmelière, engagé pour un développement durable, considère aujourd'hui la diversité et la complexité des enjeux alimentaires, au niveau :

- de la santé publique, de l'éducation à bien se nourrir, de la précarisation alimentaire des populations touchées par la crise ;
- des impasses des modes de production industriels, de leur impact sur les zones rurales, leur population, l'épuisement des ressources et la dégradation des écosystèmes ;
- de la nécessité de nourrir la planète et les générations futures dans le contexte d'une démographie en très forte croissance ;
- des pratiques qui tendent à privatiser les espèces et le vivant, à financiariser la sphère alimentaire
- de la normalisation des pratiques, de la standardisation des goûts.

La Turmelière s'engage à décliner son projet alimentation durable à travers 4 axes pour favoriser des pratiques alimentaires qui visent à nourrir les êtres humains en qualité et en quantité suffisante, aujourd'hui et demain, dans le respect de l'environnement de la biodiversité, en étant accessible économiquement et rémunératrice sur l'ensemble de la chaîne alimentaire (définition promue par l'ADEME).

La Turmelière : accompagne et forme des cuisinier·ères des restaurations familiale et collective, a accompagné la commune nouvelle d'Orée d'Anjou sur l'écriture de leur projet alimentaire de référence (PAR), a accompagné 3 communes nouvelles pour une alimentation de qualité de leur co acteurs de la restauration collective et sensibilisation des scolaires. C'est une association experte de l'éducation à l'alimentation auprès des jeunes (classe alimentation).

Le GABBAnjou (groupement des agriculteurs biologistes et biodynamistes de Maine et Loire)

Le GABB Anjou est le spécialiste de l'agriculture biologique en Maine-et-Loire. Il fédère, sous la forme d'un syndicat, les agrobiologistes des quatre coins du département depuis plus de 40 ans.

Le GABBAnjou accompagne les collectivités et des producteurs pour favoriser les produits biologiques locaux dans les restaurants collectifs. Il sensibilise les scolaires sur l'agriculture et l'alimentation (TAP, interventions scolaires), organise des visites de fermes et d'ateliers culinaires pour le grand public (matinée conviviale alimentation), coordonne le défi familles à alimentation positive dans les territoires.

3- LE CONSORTIUM STRUCTURES FORMATRICES POUR LE PAT HAUTE MAYENNE

Synergies 53

L'association Synergies 53 **accompagne les collectivités** ayant en charge l'animation de programme Énergie, Déchets, Plan Climat... sur le volet pédagogique, pour impliquer les scolaires et leur famille ;

Par ailleurs, elle **éduque à la maîtrise de l'énergie et au développement durable**, notamment via des programmes de collectivités. Les thèmes abordés incluent bien évidemment la consommation durable, l'économie circulaire, le gaspillage alimentaire.

CIVAM Bio 53

Sensibilise à l'alimentation durable et à l'agriculture biologique : organisation de visites de fermes et d'ateliers culinaires pour le grand public, défis Foyers à alimentation positive (FAAP), sensibilisation des scolaires sur l'agriculture et l'alimentation (visites de ferme, animations pédagogiques, interventions en classe), événements grands publics ([Vélo Fourchette](#), [Printemps bio](#), [Planète en fête](#) festival de l'agriculture biologique et du développement durable, qui a eu lieu en Haute Mayenne en 2023 (Jublain) et qui aura à nouveau lieu en 2026 (Saint-Denis-De-Gastines)).

Accompagne la restauration collective : accompagnement des collectivités pour favoriser l'approvisionnement en produits biologiques locaux dans les restaurants collectifs, via le partage entre acteurs du territoire, avec les agriculteurs/trices (*sourcing* de produits, visites de fermes, réunions d'interconnaissance, etc.) mais aussi l'organisation de formations à destination des équipes de restauration collective ainsi que des agent·es du temps des repas avec des cuisinier·ères professionnel·les et des diététicien·nes

V- Mobilisation des acteurs relais dans les territoires

En tant que pilotes du projet, le GRAINE et ses partenaires avaient pour ambition de former deux promotions d'acteurs relais (de 15 participant·es maximum) pour chaque territoire PAT. Le ciblage de ces acteurs relais a été travaillé en étroite concertation avec les animatrices PAT, afin de s'adapter au mieux aux besoins et réalités de chaque territoire. Par la suite, les animatrices PAT et structures adhérentes (appelées « structures formatrices ») ont collaboré ensemble pour mobiliser et susciter un engagement des acteurs des territoires dans ce projet, et fédérer ainsi un groupe d'acteurs relais prêt·es à participer aux stages proposés.

1- PROFILS DES ACTEURS RELAIS

- **Pays de Retz** : pour les deux sessions, les porteurs de projets ont visé les animateur·ices et directeur·ices des centres périscolaires. Pour la 2ème session, une attention a été portée pour mobiliser des binômes de stagiaires par structure périscolaire, afin de faciliter la mise en pratique en situation professionnelle.

Première session Pays de Retz : 15 acteurs relais, animatrices périscolaires des communautés de communes de Pornic Agglo et Sud Estuaire

Deuxième session Pays de Retz : 15 acteurs relais animateur·ices **et** directeur·ices périscolaires des communautés de communes Sud Retz Atlantique et de Grand Lieu.

A la suite de la 1ère session, les structures formatrices ont constaté **l'importance de sensibiliser des binômes animateur/décideur** afin de favoriser l'impulsion de nouvelles démarches dans les structures professionnelles des stagiaires.

- **Mauges Communauté** : La première session de stage s'inscrivait dans le cadre d'un projet défi FAAP (défi foyers à alimentation positive). Ainsi ce sont des structures sociales et/ou culturelles en capacité d'animer et d'accompagner des familles usagères dans ce défi qui ont été ciblées : centre social, association familiales, associations d'éducation à l'environnement. La deuxième session qui visait les acteurs de la jeunesse n'a pas pu avoir lieu (voir « leviers et difficultés »).

Première session Mauges Communauté : 10 acteurs relais. Deux animatrices « initiatives citoyennes » en centres socioculturels, directrice d'une association familles rurales, deux chargées d'actions en transitions écologiques d'une structure d'éducation à l'environnement, cinq bénévoles d'association d'éducation à l'environnement ou d'association socioculturelle.

Deuxième session Mauges communauté : session annulée. Voir « Leviers et difficultés à la mobilisation sur les territoires » page suivante)

- **Haute Mayenne** : La première session visait les acteurs en lien avec les familles et le grand public (animatrices de centres sociaux, responsables de relais petite enfance, associations culturelles, conseillers en économie sociale et familiale, mais aussi un cuisinier en food truck au lancement de son activité). La seconde session a ciblé le secteur enfance-jeunesse (animateur·ices jeunesse, coordinateurs enfance-jeunesse, responsables de services jeunesse, éducateurs spécialisés, etc.).

Première session Haute Mayenne : 10 acteurs relais. Animatrices de centre social, un responsable relais petite enfance, une association culturelle (organisatrice de festivals), un cuisinier en foodtruck et une conseillère en économie sociale et familiale.

Deuxième session Haute Mayenne : 10 acteurs relais. Une informatrice jeunesse, une directrice adjointe ALSH, un coordonnateur enfance jeunesse, un agent polyvalent services cantine, une coordinatrice parentalité et une animatrice d'un relais Petite Enfance, un responsable secteur enfance, un responsable service jeunesse d'une communautés de communes, une chargée de mission formatrice BAFA, une adjointe d'animation et une éducatrice spécialisée.

2- STRATÉGIES DE MOBILISATION

- **Pays de Retz** : mobilisation par repérage précis des interlocuteurs, organisation de webinaires pour présenter le projet, relais par les responsables de services centralisés quand cela s'avérait possible (plus efficaces que les démarches individuelles).
- **Mauges Communautés** : communication par mail et phoning, organisation de réunions publiques en amont des sessions. L'absence de relais spécifiques et la taille du territoire ont limité l'efficacité des démarches.
- **Haute Mayenne** : anticipation forte avec un premier travail de ciblage en comité de pilotage, l'organisation de réunions d'ouverture avec les structures locales et les référents CLS, la communication sur les réseaux sociaux. Une dynamique préexistante entre acteurs locaux a facilité la mobilisation. Les réunions d'ouvertures ont permis aux structures formatrices de recueillir les besoins et de tester des pistes de contenus.

Leviers et difficultés à la mobilisation sur les territoires

Les leviers identifiés :

- l'existence de relais de diffusion solides à travers les réseaux des structures formatrices mais aussi du PAT
- la disponibilité et le soutien de l'animatrice PAT pour repérer, interpeller, relancer.
- la gratuité du parcours pour les acteurs relais

L'intégration du projet dans une dynamique pré-existante est aussi un levier majeur. En Haute Mayenne, les acteurs sociaux et culturels se connaissent et ont l'habitude de travailler ensemble, ce qui a facilité la transmission d'information et la mobilisation à l'échelle du territoire. A Mauges Communauté, la proposition de stage s'est intégrée dans le projet défi FAAP (foyers à alimentation positive) piloté par le CPIE Loire Anjou et le GABBAjou. Dans les Pays de Retz, l'association Campus Fertile était déjà intervenue sur la thématique de l'alimentation durable auprès d'animateur·ices périscolaires qui avaient exprimé le souhait d'aller plus loin.

Les difficultés majeures :

- une charge de travail importante des acteurs relais qui peuvent difficilement se libérer sur 4 journées de stage
- la complexité des calendriers entre formateurs, PAT et acteurs relais
- les changements d'interlocuteurs dans les intercommunalités,
- la sous-estimation du temps de mobilisation et de coordination aussi bien pour les animatrices PAT que pour les structures formatrices et le GRAINE Pays de la Loire.

Bien que le stage ait été proposé sans coût financier pour les acteurs relais, la nécessité de se libérer 4 jours a constitué un véritable obstacle. Les porteurs du projets (animatrice PAT et structures formatrices) ont dû redoubler d'efforts de mobilisation jusqu'au démarrage des stages.

Les animatrices PAT ont joué un rôle clé. En Haute Mayenne, l'animatrice a assumé la mobilisation et les relances, estimées à plusieurs dizaines d'heures. Dans le Pays de Retz, ce travail représentait environ 15 jours. Les adhérents ont également consacré plus de temps que prévu (au-delà des 4,5 jours initialement programmés), notamment pour phoning, relances et préparation des sessions.

Par ailleurs, les porteurs du projet dans les PAT ont constaté que le caractère « gratuit » pour les acteurs relais, peut aussi avoir pour conséquence un engagement limité, pris « à la légère » par les acteurs relais. Ainsi il a été nécessaire de « suivre » les acteurs stagiaires entre chaque séance, à travers des outils numériques comme l'espace Padlet, une boucle what's app, ou encore des mails réguliers du GRAINE. Dans les Pays de Retz, la possibilité de s'appuyer sur des intercommunalités qui centralisaient la compétence enfance (Pornic Agglo et Sud Estuaire) a facilité la mobilisation et l'assiduité des stagiaires. A l'inverse dans les Mauges, la non contrainte financière associé à l'absence d'acteurs centraux et intermédiaires avec les acteurs de la jeunesse (pour la session 2) a donné lieu à une difficulté de mobilisation et d'engagement sérieux. Ainsi, alors que le faible nombre d'inscrit·e n'a pas permis d'assurer la mise en œuvre de la session, des acteurs locaux avaient l'intention de participer à la session sans s'inscrire ni prévenir les porteurs du projet et se sont déplacés alors que la session n'avait plus lieu. D'autres ont entendu parler du projet trop tard et n'ont pas pu s'inscrire.

3-LES ATTENTES DES ACTEURS RELAIS

Bien que les profils et structures professionnelles des acteurs étaient différents d'un territoire à l'autre, le recueil des besoins en amont des stages démontre que les attentes sont communes et se rejoignent.

Synthèse des attentes exprimées :

- S'outiller pour pouvoir animer des actions d'éducation alimentaire (méthodes, supports, exemples concrets).
- Améliorer certaines pratiques existantes (ex. temps du goûter, menus proposés).
- Découvrir de nouvelles recettes et idées pratiques.
- Mieux comprendre la diversité des pratiques alimentaires et leur lien avec la santé.
- Bénéficier de techniques pédagogiques adaptées pour sensibiliser différents publics (enfants, familles, etc.).

Synthèse des besoins, dans le cadre de leurs pratiques professionnelles

- Travailler sur la cuisine et le plaisir de bien manger (recettes, ateliers, valorisation du goût).
- Équilibre alimentaire et nutrition préventive (santé, prévention, repères alimentaires).
- Gestion du budget tout en maintenant une alimentation saine et durable.
- Sensibilisation aux modes de production alimentaires (local, bio, saisonnalité, circuits courts).
- Réduction du gaspillage alimentaire et pratiques « zéro déchet ».
- Savoir parler d'alimentation saine et durable de manière simple et accessible avec ses publics

Les points qui reviennent le plus souvent :

- L'idée de plaisir, équilibre et santé revient très souvent.
- La question du budget est fortement associée au « bien manger ».

- Les stagiaires souhaitent à la fois des connaissances théoriques (nutrition, production durable) et des outils pratiques (recettes, ateliers, supports pédagogiques).

Les structures formatrices ont ainsi déployé un stage décliné en 4 à 5 rencontres axées sur les repères d'une alimentation saine et durable, les repères nutritionnels, la mise en pratique d'une cuisine alternative avec des recettes simples et petits budgets, la visite de fermes de proximité et l'accompagnement pour la mise en pratique au sein des structures (voir « *Parcours de stage : thématiques et spécificités* »)

VI- Construction et déploiement des stages sur les 3 territoires

Rappel des critères de qualités définis en amont

Lors de la préparation en groupe de travail régional, avec le soutien des sociologues Patrick Berry et Fabienne Kervarec, quatre critères qualité avaient été définis collectivement pour la formation :

Critère central

- La formation doit permettre aux stagiaires de construire et mener une séance éducative autour de l'alimentation durable, en privilégiant le « faire », l'expérience et la transmission de savoirs implicites

3 critères complémentaires

- La formation doit permettre aux stagiaires d'être en capacité de questionner leurs propres représentations de l'alimentation, et de discuter de ces représentations avec les équipes de leurs structures.
- La formation doit permettre aux stagiaires d'avoir des repères clairs, d'être capables d'aller chercher de l'information, de l'analyser et de la critiquer
- La formation doit permettre aux stagiaires de connaître et d'aller vers des produits de qualité, sains et durables, dans la possibilité de leurs budgets.

LES THÉMATIQUES ET SPÉCIFICITÉS DES PARCOURS DE STAGE

1- ZOOM SUR LE PAT PAYS DE RETZ

Objectif principal et fil rouge

La formation avait pour objectif d'accompagner les acteur-ices relais dans la réflexion autour de leur projet alimentaire de structure, à partir d'une alimentation issue du territoire et favorable à la santé et à l'environnement. Les 4 journées ont été progressives et ont permis d'aborder des thématiques variées. En fil rouge, des ateliers cuisine ont été animés sur 3 journées afin de transmettre des recettes faciles à reproduire dans les structures.

Contenu des séances pour les deux sessions

Séance 1 – Interconnaissance au sein du groupe de formation, représentations de l'alimentation, état des lieux des pratiques alimentaires au sein des structures, atelier cuisine.

Séance 2 – Sensibilisation sur les modes de production agricoles et leurs impacts (santé, environnement), visite d'une ferme bio.

Séance 3 – Focus sur l'équilibre alimentaire des goûters et petits-déjeuners, outils et activités à utiliser avec les enfants sur le sujet. Découverte de la malle pédagogique. Atelier cuisine.

Séance 4 – Sensibilisation à l'importance des sens dans l'alimentation, atelier cuisine, présentation des pistes d'actions/perspectives au sein des structures.

Les séances étaient organisées entre 9h30 à 15h30, de manière à ce que les animateur-ices puissent assurer leurs missions périscolaires le matin avant de venir, puis en fin d'après-midi.

Leviers mis en place pour favoriser la mise en action :

- Le travail sur un projet alimentaire de structure au fil des 4 journées de formation pour donner des perspectives,
- Le travail en groupe et les échanges entre les participant.es.

- Les pédagogies actives : nous partons du vécu/de l'existant, nous nous appuyons sur les expériences du groupe de stagiaires. Nous utilisons des outils et activités qu'ils pourront aussi utiliser avec les enfants.
- Des évaluations orales ont été réalisées à chaque fin de journée, et des retours d'expériences étaient proposés en démarrage de chaque journée.
- Les stagiaires ont accès à l'espace numérique Padlet, sur lequel sont stockées les recettes faites pendant la formation, ainsi que des documents ou recettes proposées par les stagiaires.
- Tous les outils utilisés pendant la formation (jeux et livres sur l'alimentation, recettes...) sont regroupés dans une malle pédagogique numérique.

2- ZOOM SUR LE PAT MAUGES COMMUNAUTÉ

Objectif principal et fil rouge

Le projet s'est inscrit dans un projet plus large « Défi Foyers à Alimentation Positive » (défi FAAP) proposé par le CPIE Loire Anjou et le GABB Anjou¹. L'objectif du défi FAAP est d'accompagner les foyers à adopter de nouvelles habitudes alimentaires : augmenter sa consommation de produits biologiques, locaux et de saison, sans augmenter son budget et tout en se faisant plaisir, à travers des ateliers cuisine, des visites de fermes, des temps d'échanges et de transmission de savoirs. Pour se faire, il est prévu de former des structures relais, en lien avec les familles, pour qu'elles puissent être en capacité d'animer ce défi auprès de leurs usager·ères.

La capacité à animer un défi FAAP auprès de ses usager·ères fut donc le fil rouge du parcours de stage à Mauges Communauté. Dans ce cadre, trois structures se sont impliquées dans le parcours de stage et se sont engagées à déployer et animer le défi auprès de leurs publics :

- Centre social Val'Mauges pour Mauges-sur-Loire
- Centre socioculturel Rives de Loire pour Orée d'Anjou
- Association Familles rurales de St-André-de-la-Marche pour Sevremoine

Le CPIE Loire Anjou a également décidé de devenir structure relais afin de couvrir l'ensemble du territoire du PAT (communes de Beaupréau-en-Mauges, Montrevault-sur-Evre et Chemillé-en-Anjou).

Contenu des séances pour la session

Le CPIE Loire Anjou et le GABB Anjou, porteur de l'organisation du défi, et en partenariat avec l'association La Turmelière et la SRAE Nutrition, ont proposé un cycle de quatre journées de formations aux salarié·es et bénévoles des structures relais :

Séance 1 - Environnement et santé, pourquoi agir sur notre alimentation ? - SRAE Nutrition et CPIE Loire Anjou

Séance 2 - Cuisine nourricière au quotidien - Association la Turmelière

Séance 3 - Comprendre les modes de productions agricoles avec un focus sur l'agriculture biologique - GABB Anjou

Séance 4 - Équilibre alimentaire et éveil sensoriel - Du Pain sur la Planche

Les objectifs de la formation étaient les suivants :

- faire monter en compétences les structures et leur permettre d'avoir un socle commun de connaissances sur l'agriculture, l'alimentation et la nutrition.
- les outiller pour mettre en place des actions avec les foyers
- les outiller pour favoriser la cohésion du groupe, dans le cadre du défi FAAP mais aussi plus largement dans les missions de chaque structure.

1 Groupement des agriculteurs biologiques et biodynamiques en Anjou

Le parcours de formation visait à permettre aux structures relais de cerner les sujets qu'elles pouvaient traiter dans le cadre du défi FAAP, pour rendre concret l'alimentation positive (équilibrée, diversifiée, source de bonne santé ; de qualité avec des produits frais, de saison, locaux et biologiques ; qui n'est pas gaspillée ; avec un budget alimentaire constant ; qui intègre la dimension convivialité et plaisir).

Leviers mis en place pour favoriser la mise en action :

- Utilisation de l'espace numérique Padlet pour partager des ressources et outils ultérieurement aux journées de formations, réutilisables dans les structures
- Des outils ont été imprimés en un nombre d'exemplaires limités et ont circulé entre les structures en fonction des besoins pour les ateliers (jeu de cartes sur les filières agricoles, jeu de cartes sur le parcours du yaourt).
- Contacts très réguliers par mails ou téléphone. Tout au long de la mise en œuvre du défi FAAP par les structures relais formées, ces dernières ont participé à des rencontres au CPIE tous les deux mois. Chaque rencontre permettait de faire le tour des actualités, le point sur l'avancée du défi et de planifier la suite du défi (organisation des événements de clôture par exemple, communication ...).

3- ZOOM SUR LE PAT HAUTE MAYENNE

Objectif principal et fil rouge

L'objectif principal était d'ouvrir des questionnements chez les stagiaires autour des multiples axes de l'alimentation durable, des aliments issus d'une agriculture bio et locale qui respecte l'environnement jusqu'à la réduction de nos déchets, la maîtrise de l'énergie ainsi que la modération des ressources utilisées pour produire notre alimentation, en passant par l'axe crucial de la cuisine de nos repas pour allier santé, équilibre mais aussi plaisir gustatif et maîtrise du budget, afin que le changement des pratiques puisse être durable à tous points de vue. Il ne s'agissait pas de prétendre en faire des spécialistes de l'ensemble des sujets en quatre séances, mais **d'ouvrir les questionnements et de nourrir leur envie de s'interroger et de mettre en pratique tout de suite de nouvelles manières de faire, tout en leur fournissant des ressources pour pouvoir continuer à explorer et à tester des actions dans le prolongement immédiat de la formation.**

Le fil rouge retenu pour cela est une **approche conviviale et concrète du « faire ensemble », pour allier apports théoriques et mises en pratiques dans un même geste stimulant** : les stagiaires sont ainsi mis en situation de devenir des médiateurs·trices sur ce défi multifacette de l'alimentation durable auprès de leurs propres publics tout en évitant les messages anxigènes ou culpabilisants. Par exemple, la séance « Dans nos assiettes » introduisait à l'importance de se détourner d'une alimentation ultra-transformée (visuel repère de « l'assiette 3V » par le chercheur Anthony Fardet) pour aller vers plus de fait-maison ainsi qu'à l'importance de diversifier les sources de protéines pour consommer moins de viande (jeu du nuancier des graines pour redécouvrir une diversité de céréales et de légumineuses bio produites en Mayenne, visuel des « mix » inspirés des cuisines du monde pour cuisiner végétarien par Gilles Daveau...), tout en concluant la séance par un temps de pratique culinaire collectif avec partage de ce repas « alternatif » et des recettes, à réutiliser et proposer dans les ateliers cuisines des structures ou des festivals participants. Autre exemple, la séance « Dans nos casseroles » fournissait des repères sur la consommation d'énergie dans les foyers, notamment pour notre alimentation (carte mentale collective des outils pour la cuisson et la conservation des aliments, top 10 des équipements énergivores avec les chiffres de l'ADEME) et alliait cela avec un exercice pratique de manipulation d'outils de mesure dans la cuisine et sur les équipements avec lesquels nous avons préparé le repas ensemble juste avant.

Contenu des séances pour les sessions 1 et sessions 2

Session 1 - FOCUS sur les outils à destination des familles et du grand public	Session 2 - FOCUS sur les outils à destination des ENFANTS et des JEUNES
<p>En amont : Réunion de préparation (présentation du projet)</p> <p>Séance 1 : Temps d'ouverture (installer le groupe et le lien avec les formatrices)</p> <p>Séance 2 : journée « Dans nos assiettes »</p> <p>Séance 3 : Journée « Dans nos casseroles »</p> <p>Séance 4 : Journée « Sur le terrain »</p> <p>Rencontre supplémentaire : réunion bilan avec une visite de ferme.</p>	<p>En amont : Réunion de préparation (installer le groupe et le lien avec les formatrices)</p> <p>Séance 1 : « Bien manger, c'est quoi pour nous ? »</p> <p>Séance 2 : « L'écocitoyenneté se joue dans nos paniers et nos assiettes »</p> <p>Séance 3 : « Sensibiliser à l'alimentation durable via la convivialité et la cuisine »</p> <p>Séance 4 : « Limiter l'impact environnemental en luttant contre les gaspillages »</p> <p>Rencontre supplémentaire : réunion bilan avec une visite de ferme.</p>

Pour le 1er parcours, la progression en 3 grandes journées est plus simple à percevoir : l'idée était d'abord de réfléchir sur la nutrition et le choix en terme d'approvisionnement, puis d'explorer la préparation / l'utilisation (cuisine, etc.) et de revenir sur le début de la filière : la production agricole via une visite de ferme.

Pour le 2ème parcours, cette progression est moins visible, redécoupée sur plusieurs petites séquences pour prendre en compte 2 contraintes : limiter les interventions des animatrices en binôme (trop chronophage au regard du cadre du projet) et la disponibilité en nombre d'heures consécutives des participants.

Leviers pour la mise en action

Très rapidement, les formatrices ont repéré que les stagiaires avaient besoin d'être « compris » par rapport :

- à la réalité de leurs conditions de travail (temps disponible, espace pour expérimenter...), de leur budget...
- à leurs craintes (parfois vérifiées) quand à la capacité pour leurs bénéficiaires de « recevoir » les nouveaux messages.

Pour la 1ère session, les formatrices ont travaillé en binôme : l'une animait et apportait les contenus, l'autre observait le groupe, ses réactions, collectait les questionnements / éléments de contexte pour « aménager » les contenus des séances suivantes. Cela a énormément permis d'installer un climat de confiance et rassurer sur les attendus : les animatrices valorisaient toutes idées mêmes très modestes, pourvu que l'action soit réalisable et contribue à enclencher la démarche.

L'idéal aurait été de garder cette méthodologie pour la session 2. Malheureusement, ce fonctionnement en binôme en continu était chronophage par rapport au projet initialement imaginé et budgétisé. Pour la session 2, les animatrices ont gardé la même intention mais en y passant moins de temps et en s'appuyant sur les acquis de la 1ère session.

Les ressources mise à disposition

Le GRAINE avait mis en place des outils numériques de partage (cloud, padlet), pour favoriser la diffusion des ressources. Ces outils n'étaient cependant pas toujours adaptés et les formatrices ont dû s'ajuster au profil des stagiaires dont le contexte professionnel et les compétences en informatiques étaient très variables.

Pour la session 1, la réunion de bilan a été l'occasion pour les participants de récupérer les ressources souhaitées sur Pc, sur clé.. en papier.. plastifié... Chacun s'est équipé en fonction de ses besoins.

Pour la session 2, s'agissant d'acteurs relais plus ou moins à l'aise avec les outils numériques, la plupart des outils clés ont été fournis au format papier et numérique.

Pour conclure

Les formatrices se félicitent de l'engagement de tous les stagiaires et du panel très riche de mises en pratique, que ce soit dans le cadre professionnel ou personnel (voir Mise en pratique, Partie VII-2)

VII- Réception du parcours de stage et mise en pratique des acteurs relais

1- RÉCEPTION DU PARCOURS DE STAGE : SYNTHÈSE DES ÉVALUATIONS TOUT AU LONG DU PARCOURS

Vue d'ensemble (tous territoires confondus)

Taux de participation : 60 % toutes sessions confondues

Satisfaction globale élevée : toutes les promotions ont évalué la formation très positivement (notes générales entre 8.6 et 10/10 selon les sessions).

Points forts récurrents pour les trois territoires, toutes sessions confondues

- la **qualité des formatrices/intervenants** (pédagogie, dynamisme, clarté, bienveillance)
- l'**équilibre entre théorie et pratique** (ateliers culinaires, visites de ferme, échanges entre pairs)
- la **dynamique de groupe** et la richesse des échanges
- la **dimension concrète et directement transposable** dans la vie personnelle et professionnelle.

Points soulevés fréquents :

- le **temps jugé trop court ou trop dense** pour s'approprier certains contenus
- des attentes fortes pour avoir encore plus d'**outils concrets** (recettes simples, fiches pratiques, supports accessibles)
- parfois le souhait d'**ancrage territorial plus fort** (contacts locaux, partenariats avec producteurs...)

La qualité pédagogique a été le critère principal de la satisfaction des acteurs relais. Les mises en pratiques de recettes et les visites constituent le cœur d'intérêt commun à tous les territoires, avec un impact direct sur les pratiques comme démontré dans les enquêtes « à chaud » et « à froid » (voir Partie VII-2 « Mise en pratique en milieu professionnel »).

Selon les territoires

Pays de Retz (2 promotions)

Atouts mis en avant :

- les **visites de ferme**, ateliers culinaires, échanges d'expériences,
- découvertes sur la nutrition et les circuits courts,
- l'approche participative et conviviale.

Attentes et points soulevés :

- disposer de **contacts et annuaires de producteurs locaux**,
- avoir plus de **recettes et supports pratiques** pour les enfants et familles,
- mieux intégrer les enjeux globaux (agriculture mondiale, place du bio).

Mauges Communauté (1 promotion)

Le parcours de stage a été très apprécié, l'accent est mis sur les formats variés, les ateliers pratiques (cuisine, visites de ferme), et le lien avec le défi FAAP. Les stagiaires ont particulièrement apprécié les contenus concrets reliant santé, environnement et alimentation et les ressources partagées.

Souhaits des stagiaires exprimés tout au long du parcours de stage :

- renforcer le lien entre formation et actions concrètes du défi FAAP,
- mieux outiller sur la **mobilisation des familles** et le changement de comportement.

La formation a bien nourri les pratiques, mais les stagiaires souhaiteraient aller encore plus loin dans l'accompagnement opérationnel pour la mise en œuvre du défi FAAP.

Le mot des formatrices

« Les stagiaires ont apprécié ces formations, les niveaux de connaissance des sujets étaient différents mais la mise en pratique et la découverte d'outils et d'animations ont été très appréciées. Ce sont aussi des moments d'interconnaissance et de convivialité très importants, qui permettent de mieux se partager les informations et envisager des potentiels projets communs à l'avenir. »

Haute Mayenne (2 promotions)

Appréciation particulière pour :

- les **méthodes pédagogiques ludiques** (jeux, ateliers culinaires),
- la **dynamique collective** d'un groupe hétérogène,
- les ressources fournies (supports, recettes, outils pédagogiques).

Points soulevés :

- un **rythme jugé parfois trop rapide** et une densité de contenus élevée,
- frustration liée au **manque de temps** pour appropriation et échanges.

Souhait des stagiaires tout au long de la formation :

- approfondir la question de l'**alimentation durable avec petit budget**,
- multiplier les **recettes simples et transposables** pour familles et publics,
- poursuivre les ateliers pratiques.

Le mot des formatrices

« Globalement, les stagiaires se sont montrés réceptifs :

- par leur présence (pas d'absentéisme),
- par la quantité et la qualité de leurs échanges,
- par le partage de leurs propres outils perso ou pro (livre / recettes / pratiques de jardinage...)
- par l'envie de mettre en pratique rapidement.

Rassurés et encouragés par la mise à disposition d'outils simples à réutiliser : parler des enjeux « l'air de rien », « sans mettre les pieds dans le plat ». Faire goûter et apprécier un plat végétal pour ensuite, éventuellement, noter ensemble l'absence de viande.

Aussi, nous avons rapidement repéré que les stagiaires étaient peu à l'aise avec l'idée d'adopter une posture de formateur auprès des collègues ou de leur public. Il leur semblait difficile de se sentir légitime pour transmettre des enjeux aussi complexes et imbriqués, après 4 séances de

formation... Ce sujet pouvant être clivant, ces professionnels ne peuvent pas prendre le risque de « braquer » leur public.

Adopter le rôle « médiateur » sur une approche d'éducation populaire en partageant les enjeux via une action pratique et concrète était beaucoup plus fédérateur et accessible. Cet ajustement a permis pour les 2 sessions, d'instaurer rapidement un climat de confiance entre les formatrices, l'animatrice du PAT »

2- MISE EN PRATIQUE EN MILIEU PROFESSIONNEL

Mot des formateur·ices du Pays de Retz

« Au début de chaque journée de formation, nous faisons un tour de table sur les outils ou recettes utilisés par les stagiaires avec les enfants. Plusieurs stagiaires ont mis en application les propositions vues pendant la formation (notamment les recettes). » (Pays de Retz)

Synthèse résultats « enquête à chaud »

L'enquête à chaud, réalisée immédiatement après la formation, visait à évaluer la satisfaction des stagiaires, leur intention de mettre en pratique les connaissances acquises et l'identification d'opportunités dans leur milieu professionnel. Le taux de participation à cette enquête est satisfaisante, avec 80 % des participant·es ayant répondu.

Intention de mise en pratique

Sur une échelle de **1 à 10**, les stagiaires ont exprimé une forte motivation à appliquer les enseignements reçus.

- **Moyenne des intentions : 7,8/10 toute sessions confondues, tout territoires confondus¹**
- La majorité des répondants se sentent confiants dans leur capacité à mettre en œuvre de nouvelles pratiques en matière d'alimentation saine et durable.

Identification d'opportunités

Près de 85 % des répondants déclarent avoir déjà identifié des opportunités concrètes pour intégrer les connaissances acquises dans leur activité professionnelle.

Ces opportunités concernent notamment :

- La mise en place de nouvelles pratiques de menus équilibrés
- La promotion d'une alimentation durable auprès des usagers
- L'intégration des recommandations nutritionnelles dans les projets existants.

Mise en pratique immédiate

Malgré l'enthousiasme général, seuls environ 50 % des répondants ont déjà commencé à appliquer les savoir-faire dans leur contexte professionnel, tandis que d'autres déclarent avoir besoin de plus de temps ou de soutien.

Parmi les actions mises en œuvre :

- Utilisation des **recommandations nutritionnelles** dans les menus
- **Communication auprès des publics** sur les légumineuses, labels et Nutri-Score
- Élaboration d'**argumentaires nutritionnels** et d'outils pédagogiques.

Facteurs facilitants (leviers)

Les répondants ayant déjà mis en pratique évoquent 3 principaux leviers :

1 Les notes d'intentions sont détaillées dans la partie « Évaluation du projet »

- Des **opportunités professionnelles** favorables rencontrées dans leur structure
- L'**accessibilité** et la **simplicité** des méthodes vues en formation
- Le **soutien des collègues, bénévoles ou partenaires** pour déployer les actions.

Synthèse résultats enquête à froid

Le taux de participation est moins important·es, avec 60 % des stagiaires ayant répondu à l'enquête. Cette baisse peut s'expliquer de différentes manières (turn over sur certains postes, baisse de la mobilisation par manque de temps / de moyens...)

Ainsi, si l'analyse de l'enquête (ci-dessous) montre de bons résultats, ceux-ci doivent être remis dans le contexte : il est probable que seuls les stagiaires ayant pratiqué aient répondu à l'enquête, les autres n'ayant peut être pas eu le temps et n'ayant donc pas répondu aux sollicitations.

Taux de mise en pratique parmi les répondant·es

92 % des répondants ont remis en pratique les acquis, dont :

- 65 % « tout à fait »
- 27 % « partiellement »

Les actions se concentrent principalement sur :

- Ateliers culinaires avec les enfants
- Découverte de nouveaux aliments
- Approvisionnement avec des produits locaux
- Réduction du sucre et menus équilibrés.

Les stagiaires ont remis en pratique aussi bien dans leur sphère professionnelle (auprès de leurs publics) que dans leur sphère privée (famille, ami·es).

Plus de la moitié des actions menées s'inscrivent dans des projets structurés au sein des organisations, dans le cadre d'un projet plus global (et pas seulement une action « one shot »).

Difficultés rencontrées

80 % des répondants déclarent ne pas avoir rencontré de freins majeurs. Pour les autres, les principaux obstacles sont : manque de temps, coordination interne et ressources matérielles.

Leviers six mois après

- **Les outils et méthodes fournis** pendant la formation sont cités par la majorité des répondant·es
- **Contexte favorable** dans les structures.
- **Soutien des collègues** dans la mise en œuvre.

Quelques exemples de mise en pratique

Ces différents exemples de mise en pratique ont été collecté via les enquêtes à froid mais aussi grâce aux échanges continus entre l'animatrice PAT / les formateurs et les stagiaires à la suite du parcours.

Dans les Pays de Retz, presque toutes les animatrices périscolaires ayant suivi le parcours de stage ont mis en place des ateliers goûters réguliers, avec affichage des recettes, cuisine avec les enfants et dégustation avec les parents, propices à la discussion.

Une animatrice en accueil de loisirs a lancé le projet suivant : « *Nous avons mis en place un projet intitulé « De la terre à l'assiette » sur l'APS [accueil périscolaire] en septembre / octobre dernier qui consistait à aller à la rencontre de producteurs locaux : un paysan boulanger avec visite du moulin, du four à pain et explications du travail à un groupe d'enfants ; visite de l'atelier et découverte du*

travail d'un fabricant de pâtes du territoire avec un groupe d'enfants ; découverte du métier d'apiculteur avec explication du travail par un apiculteur bénévole venu sur l'accueil périscolaire ; petite dégustation de tous les produits découverts précédemment avec les familles »²

Par ailleurs, un accueil périscolaire a décidé d'en faire un projet de structure et a programmé six interventions tout au long de l'année auprès du reste de l'équipe, pour sensibiliser aux enjeux de l'alimentation durable et transmettre des outils à toutes les animatrices.

Dans les Mauges, deux centres sociaux et une association familles rurales ont suivi le parcours de stage et se sont lancées dans la mise en place d'un défi FAAP au sein de leurs structures, pour accompagner les familles usagères dans leurs changements de pratiques. A la suite du stage, les trois structures ont ainsi pu proposer auprès de leurs publics tout un panel d'ateliers : cuisines, visites de fermes, visite d'AMAP et d'épicerie, visites de jardins, rencontres de diététiciennes, cuisson lowtech, conservation, contenants sains, lecture d'étiquettes, anti-gaspillage...etc. Des témoignages des usagers qui ont bénéficié de ces ateliers sont disponibles [sur le site du CPIE Loire Anjou](#).

En Haute Mayenne, des animatrices d'un centre social (Mayenne) ont préparé des grand repas collectif (repas du Printemps, repas de la bourse aux vêtements...), en impliquant leurs publics dans la réalisation. Pour la préparation de ces repas, elles ont intégré une réflexion sur les menus, sur les approvisionnements en direct dans les fermes, tout en respectant le budget initial. Une animatrice jeunesse du même centre social a réalisé une animation dégustation avec son public jeune, centré sur des desserts à base de légumineuses et de céréales.

Le service enfance du Bocage Mayennais a mis en place des ateliers goûters pendant toutes les vacances scolaires du printemps. Tout en travaillant le budget (en moyenne, moins de 1€ par enfant), différentes recettes ont été testées pour encourager les familles à se tourner vers le fait-maison. Une façon de faire cuisiner un groupe de 70 enfants tout en partageant les recettes.

L'association culturelle L'Arbre Bavard qui a organisé son festival durant l'été a intégré un atelier de discussion autour de l'alimentation durable avec son public (9 participant·es), en utilisant des outils vus en stage : Tempête de cerveau « Bien manger, c'est quoi pour nous ? », le nuancier des graines pour évoquer la diversification des sources de protéines...etc.

3- UN AJUSTEMENT ENTRE AMBITION INITIALE ET ATTENTES DES STAGIAIRES

Si l'ambition initiale visait à former des acteurs éducateurs à l'alimentation (voir les 4 critères définis en début de dossier), le projet s'est adapté aux attentes des stagiaires citées précédemment. Ceux-ci ont exprimé une demande forte d'outils pratiques et concrets plutôt que de séquences éducatives complètes. Les formateurs ont donc revu leur approche pour répondre à ces attentes, **transformant la formation en un espace de transmission d'outils réutilisables**.

Cela a conduit à une réorientation effectuée progressivement dans l'élaboration et la mise en œuvre du parcours : **le projet n'a pas tant formé des éducateurs que des ambassadeurs de l'alimentation durable**. Ces derniers se sont positionnés comme relais dans leurs structures, organisant par exemple des temps de sensibilisation auprès de leurs équipes, mais aussi auprès de leurs publics, et en repensant l'approvisionnement alimentaire.

Pour répondre à cette attente forte en outils et activités clés en main, et pour maintenir la mobilisation des acteurs relais sur cette thématique, les structures formatrices en Pays de Retz et en Haute Mayenne ont travaillé à la constitution d'une malle pédagogique numérique dédié au réseau d'acteurs formés du PAT. Au-delà des outils pédagogiques, ces malles comportent des documents repères et des ressources en lien avec le territoire PAT (catalogue des producteurs par exemple).

2 Extrait d'un entretien réalisée par la GRAINE auprès des stagiaires du Pays de Retz

Ce glissement entre l'ambition initiale (former des acteurs capables de concevoir et d'animer des séances éducatives adaptés à leurs publics) et l'objectif réellement réalisé (former des acteurs ambassadeurs capable de partager un discours d'effectuer des choix éclairés dans leurs pratiques et de remettre en œuvre des activités clés en main) est le résultat principal qui ressort de l'évaluation du projet (voir Partie VIII)

4- ET APRÈS ? MAINTENIR UNE DYNAMIQUE SUR LE TERRITOIRE

PAT Pays de Retz

Sur le territoire du Pays de Retz, de nombreuses communes ont fait évoluer leurs pratiques alimentaires dans les cantines scolaires. Elles font maintenant le constat qu'il y a aussi des efforts à faire dans les centres périscolaires et de loisirs. Cette formation a permis de voir l'intérêt d'améliorer la qualité de l'alimentation dans ces centres, mais aussi de faire du lien avec la restauration scolaire.

Par exemple, une des communes qui a suivi la deuxième session de formation a choisi de faire intervenir une des formatrices pour travailler sur plusieurs mois avec leur équipe d'animation périscolaire. En effet, la responsable a mis en place des goûters avec des produits locaux et qualitatifs. L'équipe d'animateur·ices n'était pas très motivée pour la raison que les fruits locaux et de saisons sont souvent les mêmes. Afin de les accompagner sur ce sujet, la formatrice va venir faire 6 interventions d'1h30 pour des mises en pratiques de recettes et échanger autour de l'alimentation durable. Cela permet de lever les freins et d'ouvrir un champs des possibles auprès des acteurs relais.

Par ailleurs, plusieurs équipes d'animation jeunesse (travaillant au sein de services jeunesse d'une communauté de communes ou au sein de résidence jeunes travailleurs) ont également manifesté leur intérêt pour ce type de formation, afin de sensibiliser la jeunesse à l'alimentation durable.

A l'inverse, on constate également des freins à la suite du parcours de stage : certaines structures souhaiteraient pouvoir organiser des visites à la ferme mais ne peuvent pas se le permettre en raison du coût financier. Cela rappelle la nécessité de bien identifier les marges de manœuvre des acteurs relais au moment du « ciblage » et de la construction du parcours de stage.

Cette formation a donc permis aux trois structures (GRAINE, GAB44 et Campus Fertile) de structurer une formation qui pourrait servir de base pour d'autres interventions, avec des équipes d'animation enfance / jeunesse de diverses structures, avec la condition de bien prendre en compte les marges de manœuvre des équipes ciblées.

Une malle pédagogique pour favoriser la mise en pratique

Dans les Pays de Retz, le projet se poursuit également avec la mise en place d'une malle pédagogique dédiée aux acteurs ayant suivi le parcours de stage. Cette malle, qui sera d'abord en ligne, contiendra toutes les recettes (adaptées à leurs conditions matérielles), une sélection de livres et jeux sur l'alimentation durable, des outils développés par les structures formatrices pour lire les étiquettes, une liste des producteurs / magasins de producteurs sur le territoire.

A la suite de sollicitations d'acteurs relais, les structures formatrices se posent la question de créer une malle pédagogique physique, avec des livres et jeux qui peuvent être prêtées et utilisés par les structures locales. Cependant, les structures formatrices constatent un écart entre les sollicitations des acteurs relais pour avoir des outils, et le réel usage qu'ils en ont à la suite du parcours de formation (assez faible, principalement les recettes).

PAT Mauges Communautés

A Mauges Communauté, le parcours de stage a permis la mise en œuvre du défi FAAP ([Foyer à alimentation positive](#)) par les structures relais.

Les formateur-ices ont constaté une réutilisation et un partage des outils vus en formation pour des animations dans le cadre du défi ou lors d'animations / stands sur la thématique de l'alimentation. La mise en pratique directe du défi FAAP a permis l'accompagnement de 36 foyers (115 personnes concernées) par les structures formées. Le bilan du défi FAAP en juin 2025 permet de montrer une augmentation de la consommation de produit labellisés agriculture biologique, un changement de perception de l'alimentation, et une diminution en moyenne du prix d'un repas³.

Cette expérience collective ouvre également de nouveaux horizons pour les structures formées qui osent désormais s'appuyer ce nouveau réseau formé pour envisager de nouvelles actions :

Le mot de la formatrice

« On se connaît bien et mieux suite à la formation mais surtout suite au défi qui nous a permis d'avoir un projet commun qui s'est mis en place rapidement ; on ose s'appeler ou s'envoyer des questions par mails facilement, on sait que l'on peut partager certains outils ou idées d'action (sur l'alimentation mais pas que) et organiser des animations ou plus grosses actions ensemble. »

« Nous avons fait le bilan du défi (...), nous avons acté de continuer à nous informer de nos projets respectifs à venir sur l'alimentation, de relayer dans nos réseaux les actions de chacun. Nous avons également une nouvelle rencontre à venir en décembre que l'on élargira à d'autres acteurs associatifs des Mauges. »

Par ailleurs, le PAT Mauges communauté saisi l'opportunité du parcours de stage pour s'appuyer sur de nouveaux acteurs locaux dans ses actions de sensibilisation. Ainsi, dans le cadre de la semaine de l'alimentation qu'il organise tous les ans, le PAT s'appuie sur les nouvelles structures formées afin de proposer des actions de sensibilisation en lien avec leurs publics.

Également, le PAT s'appuie sur la dynamique lancée par le projet pour créer un réseau des référents de restauration collective avec des cuisiniers-ères. Ce réseau va se réunir tous les trois ou quatre mois afin de travailler sur un menu unique pendant la semaine de l'alimentation, autour des légumineuses.

Dans une perspective de réplication du projet sur son territoire, le PAT propose de sensibiliser d'abord les élu-es juste après les élections municipales, afin de faciliter la propulsion d'une dynamique sur le territoire.

PAT Haute Mayenne

La chargée de mission PAT a participé à plusieurs journées de formation, ce qui a permis de créer du lien avec les stagiaires.

La volonté du PAT de maintenir la dynamique accompagnée du souhait exprimé par les stagiaires de continuer les échanges ont favorisé l'émergence d'un groupe d'ambassadeur-ices de l'alimentation durable en Haute Mayenne.

Cela se traduit par la réalisation d'un programme de rencontres (2 fois par an).

³ Voir « Qu'est-ce qu'on mange demain ? » bilan du défi FAAP mentionné <https://www.cpieloireanjou.fr/quest-ce-quon-mange-demain/>

La première rencontre s'est déroulée au mois de mars 2025 avec les stagiaires de la 1ère session. Elle a permis d'identifier leurs besoins et leurs attentes en termes d'animations et d'outils pour la mise en pratique dans leur activité professionnelle.

Par ailleurs une rencontre a eu lieu précédemment entre les stagiaires des deux sessions en février, lors de la journée bilan des stagiaires de la 2ème session, à l'occasion d'une visite de ferme.

Un groupe what's app a été créé par le PAT pour communiquer sur ces rencontres et toutes autres informations utiles autour de l'alimentation durable. Les stagiaires et les formatrices participent à l'alimentation de ce groupe : podcasts, recettes, actualités des structures, photos. Le groupe what's app est également un support pour demander des contacts et toutes autres informations utiles.

La première rencontre a débouché sur la mise en place d'un chariot pédagogique regroupant les outils choisis par les stagiaires, enrichis de nouvelles ressources comme par exemple des fiches parcours méthodologiques organisées par type de public et temps disponible.

Une stagiaire est venue accompagné d'une collègue pour mobiliser d'autres personnes au sein de la structure, élément-clé pour une mise en pratique durable dans les structures. Les bénévoles dans les structures sont aussi les bienvenu-es, elle peuvent être des personnes-ressources dans les structures également.

Une deuxième rencontre a permis de découvrir le jeu conçu par le PAT « Qu'est-ce qu'on mange à la cantine ? », ressource mis à disposition gratuitement à toute structure de Haute Mayenne pour animer des temps de sensibilisation sur l'alimentation.

L'enjeu fort sur l'animation de ce réseau d'ambassadeur-ices est de rendre acteurs et actrices les participant-e pour qu'ils soient le plus autonome possible. Par la suite, l'objectif pour le PAT est de consolider et de renforcer ce réseau d'ambassadeur-ices sur lequel s'appuyer, dans l'optique de développer de nouvelles actions sur l'axe « Sensibilisation des consommateur-ices » sur le territoire. Dans cette perspective le PAT souhaiterait pouvoir répliquer de nouveau le projet sur la Haute Mayenne.

Enfin, il est prévu de mener des actions d'évaluation des pratiques alimentaires dans le temps pour évaluer l'impact de cette action à la suite de l'analyse sociologique réalisée dans le cadre de l'action du GRAINE (voir partie VIII)

Le mot des formatrices

« Avec l'aide de Carine du PAT, un groupe d'ambassadeurs de l'alimentation durable s'est créé via la mise en place d'un outil What's »app. Cela montre l'envie des stagiaires de continuer à échanger ensemble. Ils participent notamment avec Carine à la création d'une malle pédagogique, montrant ainsi leur engagement dans la démarche.

Les stagiaires n'ont aucune difficulté à recontacter les animatrices s'ils leur manquent une info, un outil...

Quelques stagiaires, de la session 1, comme Claudine, Jean-Benoît et Alysma, se sentent suffisamment à l'aise pour témoigner sur leurs mises en pratiques, auprès d'autres espaces de travail institutionnels/ élus et ainsi encourager l'essaimage. »

Les formatrices se félicitent de l'engagement de tous les stagiaires et du panel très riche de mises en pratique. Elles soulignent aussi le rôle clé que l'animatrice du PAT a su définir au fur et à mesure du projet : le rôle de « référente sur le long terme ». Cela s'est traduit par la mise en place du What's app collectif mais aussi par la mise en place du groupe « Ambassadeurs » qui s'organise aujourd'hui de façon plus ou moins formelle.

VIII – Évaluation des quatre critères qualité

Rapport rédigé par le sociologue consultant Patrick Berry

Le sociologue consultant Patrick Berry n'ayant pas assisté aux parcours de formations en direct, s'est appuyé sur un grand nombre de ressources documentaires rédigées pour produire ce rapport. Ces ressources documentaires rédigées sont détaillées dans la partie « Matériaux et ressources disponibles ». Au moment de sa rédaction un certain nombre d'éléments n'étaient pas encore connus (l'annulation de la session 2 pour le territoire Mauges Communauté, ou les dynamiques enclenchées sur les territoires à la suite des parcours décrites dans la partie précédentes, par exemple).

La synthèse de cette évaluation est disponible en annexe 1

Ce rapport est entendu comme une synthèse des éléments d'évaluation du projet régional de formation porté par le GRAINE Pays de la Loire et s'organise autour de quatre grandes sections :

- Le positionnement de l'évaluation dans le contexte du dispositif régional de formation
- La description des matériaux et sources disponibles qui ont servi de base à l'analyse.
- Le rappel des quatre questions évaluatives et les critères d'évaluation retenus.
- Les réponses détaillées aux questions évaluatives et analyse chaque critère d'évaluation.

1 - POSITIONNEMENT DE L'ÉVALUATION

1.1 Dispositif régional d'éducation à l'alimentation

L'évaluation porte sur le dispositif régional de formation à l'éducation à l'alimentation qui a été déployé sur trois territoires distincts de la région. Ces trois territoires sont la Haute-Mayenne, Mauges Communauté et le Pays de Retz. Trois groupes d'opérateurs différents assurent la réalisation des formations sur ces territoires, permettant ainsi une couverture territoriale étendue et adaptée aux spécificités locales.

1.2 Socle commun des formations

Les formations proposées sur les trois territoires s'articulent autour d'un socle commun qui garantit une cohérence régionale tout en permettant des adaptations locales. Ce socle commun de formation repose sur deux dimensions principales :

- La première dimension est cognitive et vise la transmission de connaissances et de repères théoriques sur l'alimentation. Cette dimension comprend, au sein des formations des apports sur l'alimentation durable, les systèmes alimentaires, les modes de production et les enjeux sociétaux de l'alimentation.
- La seconde dimension est pédagogique et s'appuie sur des approches basées sur l'expérimentation. Ces approches valorisent les savoir-faire des participants et privilégient des méthodologies d'animation participatives qui favorisent l'engagement actif des stagiaires dans leur processus d'apprentissage.

Au-delà de ce socle commun portant sur des contenus et la pédagogie -moins sur l'ingénierie de formation- des approches diverses ont été mobilisées, relevant de la singularité des territoires et des jeux d'acteurs afférents, de la culture professionnelle des formateurs et des publics, mais aussi des focales particulières autour des problématiques alimentaires choisies par les formateurs.

L'évaluation du dispositif de formation repose ainsi sur les deux dimensions du socle commun, assurant ainsi une cohérence régionale.

1.3 Périmètre et focus de l'évaluation

L'évaluation se positionne par ailleurs selon deux axes principaux qui délimitent son périmètre d'intervention et ses objectifs :

- Le premier axe concerne l'échelle géographique retenue pour cette évaluation. Celle-ci se situe au niveau régional, ce qui permet d'avoir une vision d'ensemble du dispositif tout en tenant compte des spécificités territoriales. Il est important de préciser que cette évaluation ne couvre pas la logique d'implémentation du dispositif ni les processus de suivi et d'accompagnement des projets territoriaux, qui constituent des objets d'analyse distincts, traités par ailleurs dans ce dossier de restitution.
- Le second axe définit la focale évaluative proprement dite. L'évaluation s'intéresse particulièrement à l'utilité sociale du dispositif, c'est-à-dire à sa capacité à répondre aux besoins et demandes identifiés auprès des stagiaires et, *in fine*, aux besoins et demandes du territoire. Elle analyse également l'opportunité de transfert des acquis en termes de connaissances, c'est-à-dire la possibilité pour les participants de mobiliser effectivement ce qu'ils ont appris dans leur contexte professionnel. Enfin, elle examine la capacité des participants à structurer des séances pédagogiques autour de l'alimentation, ce qui constitue l'objectif central du dispositif de formation.

2- MATÉRIAUX ET SOURCES DISPONIBLES

2.1 Nature des sources documentaires

L'évaluation s'appuie sur une diversité de sources qui permettent un croisement des données et garantissent la robustesse des analyses.

Types de sources	Descriptif
Conducteurs de séances	12 conducteurs de séances
Évaluation à chaud	Synthèse des évaluations à chaud
Évaluation « à froid »	Synthèse du questionnaire à froid
Ressources utilisées	Document supports utilisés
Fiches projets	Fiches projets détaillant les réappropriations pratiques

Ainsi, cinq types de sources ont été mobilisées :

- Les conducteurs de séances, qui sont des documents structurant le déroulé pédagogique des formations. Au total, douze conducteurs de séances ont été analysés, offrant une vision précise de l'architecture pédagogique du dispositif et des contenus abordés lors des différentes sessions.
- Les évaluations à chaud, qui sont des questionnaires administrés immédiatement après chaque session de formation. Ces évaluations ont été synthétisées et permettent de mesurer la satisfaction immédiate des participants ainsi que leur perception de la qualité des contenus et des méthodes pédagogiques.
- L'évaluation à froid, qui correspond à un questionnaire administré plusieurs semaines ou mois après la formation. Cette évaluation permet de mesurer l'ancrage des apprentissages dans le temps et d'identifier les réappropriations effectives dans les pratiques professionnelles des participants.
- Les ressources utilisées pendant les formations. Il s'agit de l'ensemble des documents supports mobilisés par les formateurs pour animer les sessions, incluant des diaporamas, des infographies, des outils pédagogiques et des supports documentaires.
- Les fiches projets qui détaillent les réappropriations pratiques des participants.

2.2 Méthodologie d'analyse

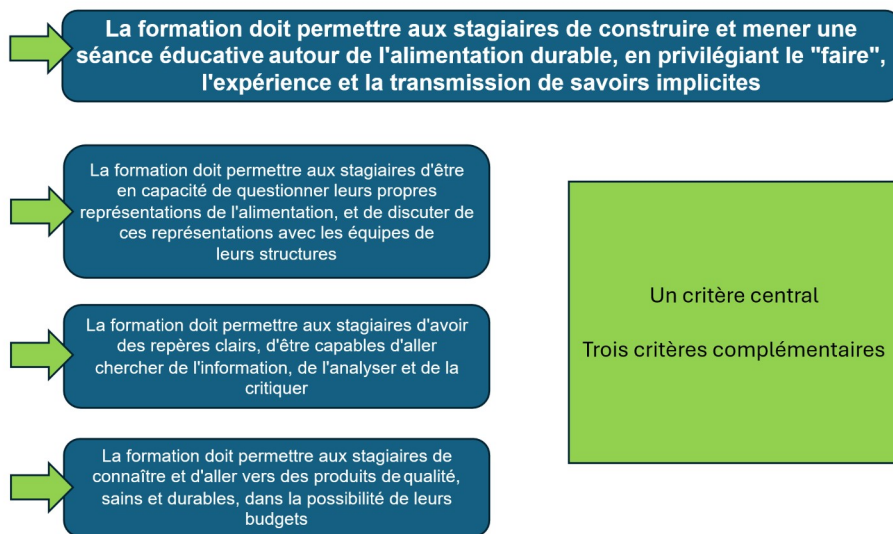
Les réponses évaluatives développées dans ce rapport s'appuient sur l'extraction systématique et l'analyse croisée de ces différentes données. Cette méthodologie permet d'argumenter les conclusions de la manière la plus rigoureuse possible et documentée, en croisant les données quantitatives issues des questionnaires avec les données qualitatives issues des conducteurs de séance et des commentaires libres des participants. Cette approche mixte garantit une compréhension fine et nuancée des résultats du dispositif de formation.

3- RAPPEL DES QUESTIONS ÉVALUATIVES ET CRITÈRES D'ÉVALUATION

3.1 Architecture évaluative

Le dispositif d'évaluation repose sur quatre critères qui structurent l'analyse et permettent d'appréhender le dispositif de formation dans sa globalité. Ces quatre critères ne sont pas placés sur un même plan, mais sont hiérarchisés en fonction des priorités du dispositif de formation.

Rappel des 4 critères de d'évaluation (ou question évaluatives) au dispositif de formation



Un critère est identifié comme central et constitue le cœur de l'évaluation. Il s'agit du critère portant sur l'appropriation des processus, méthodes et contenus visant à la construction et l'animation de séances éducatives auprès de ses publics. Ce critère fait l'objet d'une analyse approfondie et mobilise la majorité des sources disponibles pour documenter la réponse évaluative.

Trois autres critères sont considérés comme complémentaires et viennent enrichir la compréhension du dispositif. Ces critères portent respectivement sur le questionnement des représentations, l'acquisition de repères et capacités d'analyse critique, et la connaissance des produits de qualité. Ces trois critères sont traités de manière moins extensive que le critère central, mais demeurent essentiels pour évaluer la qualité globale du dispositif.

3.2 Détail des quatre critères d'évaluation

Le premier critère, qui est le critère central, pose la question suivante : Dans quelle mesure la formation permet-elle aux stagiaires de construire et mener une séance éducative autour de l'alimentation durable, en privilégiant le faire, l'expérience et la transmission de savoirs implicites ?

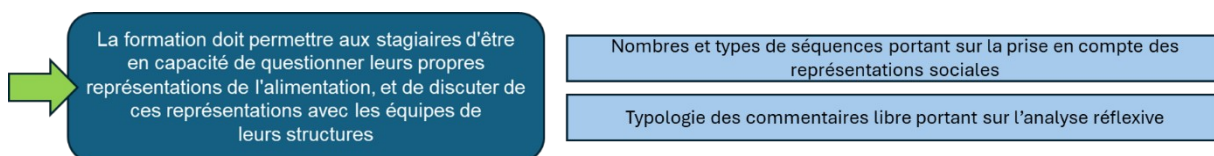
Ce critère constitue le cœur de l'évaluation car il correspond à l'objectif principal du dispositif de formation, à savoir outiller les acteurs locaux pour qu'ils puissent à leur tour éduquer à l'alimentation sur leurs territoires. L'analyse de ce critère mobilise l'ensemble des sources disponibles.

Question évaluative 1

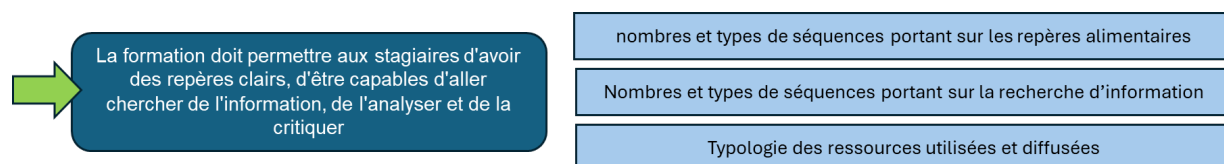
La formation doit permettre aux stagiaires de construire et mener une séance éducative autour de l'alimentation durable, en privilégiant le "faire", l'expérience et la transmission de savoirs implicites

Typologie d'objectifs pédagogiques et d'apprentissages	Source: Conducteurs de séances
Contenus des séquences au regard des critères de qualité éducation alimentaire	
Typologie des approches pédagogiques	
Modalités pédagogiques et ressorts psychopédagogiques utilisés	
Score de satisfaction global	Source: Evaluation « à chaud »
Commentaires libres	
Score d'intention au réinvestissement	
Score d'opportunité et types d'opportunités de réinvestissement	Source: Evaluation « à froid »
Niveaux de partage avec l'entourage	
Types d'entourage avec lequel s'effectue le partage	Source: Fiches projet
Réappropriations pratiques	

Le deuxième critère interroge la capacité de la formation à permettre aux stagiaires de questionner leurs propres représentations de l'alimentation et de discuter de ces représentations avec les équipes de leurs structures. Ce critère est fondamental car il touche à la dimension réflexive de la formation et à la capacité des participants à prendre du recul sur leurs pratiques et leurs conceptions. Il permet également d'évaluer si la formation favorise une appropriation collective au sein des structures, au-delà de la simple transmission de connaissances individuelles.



Le troisième critère porte sur l'acquisition de repères clairs et sur la capacité des stagiaires à aller chercher de l'information, à l'analyser et à la critiquer. Ce critère évalue la dimension informationnelle et critique de la formation, c'est-à-dire la capacité des participants à naviguer dans l'abondance d'informations disponibles sur l'alimentation et à développer un regard critique sur ces informations. Cette compétence est essentielle pour que les participants puissent actualiser leurs connaissances et s'adapter aux évolutions rapides du domaine de l'alimentation



Enfin, le quatrième critère concerne la connaissance et l'accessibilité des produits de qualité, sains et durables, dans la possibilité des budgets des participants. Ce critère est important car il interroge la dimension économique et sociale de l'alimentation durable, en vérifiant que la formation ne se limite pas à un discours idéaliste déconnecté des réalités budgétaires des acteurs de terrain. Il évalue si la formation permet aux participants de construire des projets réalistes et accessibles pour leurs publics.



La formation doit permettre aux stagiaires de connaître et d'aller vers des produits de qualité, sains et durables, dans la possibilité de leurs budgets

Typologie des ressources utilisées et diffusées

4- RÉPONSES AUX QUESTIONS ÉVALUATIVES

Critère évaluatif 1

La formation permet-elle aux stagiaires de construire et mener une séance éducative autour de l'alimentation durable, en privilégiant le faire, l'expérience et la transmission de savoirs implicites ?

La réponse évaluative est articulée autour de quatre points :

4.1.1 Analyse des objectifs pédagogiques et d'apprentissage

Les formations s'organisent autour de cinq grandes thématiques qui structurent le parcours d'apprentissage des participants. Chaque thématique correspond à des objectifs spécifiques et mobilise différents niveaux de la taxonomie de Bloom, ce qui permet de couvrir l'ensemble du spectre des apprentissages, de l'acquisition de connaissances de base à la mise en pratique et à l'expérimentation.

THÉMATIQUES DES SÉQUENCES ÉDUCATIVES	OBJECTIFS DES SÉANCES ÉDUCATIVES	CLASSIFICATION DES OBJECTIFS selon Bloom
Alimentation et évolution sociétale	Partager l'évolution de l'alimentation et les changements de sociétaux. Créer un espace d'échange et de réflexion autour de l'alimentation sous ses multiples dimensions.	Comprendre et connaître Analyser
Alimentation et développement durable	Avoir des repères sur les modes de production agricole, les divers labels et la certification bio Avoir des repères sur les consommations d'énergie dans nos foyers	Comprendre et connaître
Mise en pratique de l'éducation alimentaire & Techniques d'animation et compétences pratiques en éducation alimentaire	Envisager l'utilisation de l'outil dans sa pratique professionnelle. Identifier les postures Parler alimentation durable avec le public	Analyser – Évaluer – Pratiquer Expérimenter
Mise en pratique /cuisine et découverte des aliments (légumineuses par exemple)	Expérimenter avec des ateliers cuisine	Expérimenter
Visite de ferme et des modes de production « sur site »	Comprendre le fonctionnement d'une ferme biologique, les liens entre les productions végétales et animales et les modes de commercialisation	Connaître et comprendre

► En ce qui concerne la focale des objectifs, il apparaît que la grande majorité des objectifs des temps de formation sont centrés sur le volet cognitif et d'apprentissage lié aux connaissances. Les registres de connaissances abordés concernent principalement les évolutions historiques et sociétales de l'alimentation, l'alimentation durable et la qualité alimentaire, les modes et systèmes de production agricoles, ainsi que les techniques d'animation et les outils en éducation alimentaire.

► Toutefois, ces objectifs de connaissance ne sont pas traités de manière isolée ou théorique. Ils sont couplés avec des temps de réflexivité et d'échange qui contribuent à l'appropriation des savoirs par les participants.

Ce premier niveau d'appropriation favorise l'ancrage des connaissances dans le vécu et les questionnements des participants. De plus, les objectifs de connaissance sont également couplés avec des temps d'expérimentation et de mise en pratique en termes pédagogiques, ce qui constitue un second niveau d'appropriation plus avancé.

► Ce niveau d'appropriation avancé, par sa formalisation portant sur le transfert des apprentissages, est davantage contributif aux apprentissages procéduraux, c'est-à-dire aux apprentissages qui répondent à la question du « comment faire ». Ces apprentissages procéduraux sont essentiels car ils portent directement sur l'objectif « avoir la capacité d'élaborer des séances pédagogiques », qui est l'objectif central du dispositif de formation.

► En ce qui concerne la qualité intrinsèque des objectifs pédagogiques et d'apprentissage, l'analyse révèle une situation contrastée. Les objectifs sont détaillés sur la grande majorité des grandes séquences, ce qui témoigne d'un travail de préparation et de structuration pédagogique important de la part des formateurs. Cependant, plusieurs limites sont identifiées qui nuancent ce constat positif.

- Premièrement, il existe hétérogénéité selon les sites de formation. Cela signifie que le niveau de détail et de formalisation des objectifs varie d'un territoire à l'autre, ce qui peut créer des différences dans la clarté du parcours pédagogique pour les participants.
- Deuxièmement, nous observons également un manque d'homogénéité parfois à l'intérieur d'une même séquence, certaines parties étant très détaillées tandis que d'autres restent plus floues.
- Troisièmement, il est à souligner le manque d'objectifs formalisés sur certaines séquences, ce qui peut laisser les participants sans repères clairs sur ce qu'ils sont censés apprendre ou acquérir.
- Quatrièmement, nous constatons une alternance entre objectifs d'apprentissages, qui sont centrés sur l'apprenant et ce qu'il doit être capable de faire, et objectifs pédagogiques, qui sont centrés sur la tâche et les activités proposées. Cette alternance se retrouve tant en interne au site qu'en intersites, ce qui peut créer une certaine confusion dans la lecture de la progression pédagogique.

► En ce qui concerne la cohérence extrinsèque des objectifs pédagogiques et d'apprentissage, les conducteurs de séances laissent entendre une articulation logique des quatre séances de formation. Cette articulation semble structurée selon une progression qui va de l'acquisition de connaissances de base vers des niveaux d'appropriation et de mise en pratique plus avancés.

Cependant, cette logique reste peu formalisée en tant que parcours pédagogique dans les documents analysés, ce qui peut limiter la lisibilité de la progression pédagogique pour les participants.

Par ailleurs, les mises en cohérence des temps d'éducation alimentaire proposés dans la formation avec les autres dispositifs apprenants que peuvent vivre les différents publics ne sont pas clairement perceptibles dans les matériaux analysés. Cette absence de mise en perspective avec les autres formations ou dispositifs existants sur les territoires limite la capacité à situer cette formation dans un parcours plus large de développement de compétences.

► L'analyse révèle également que certains éléments essentiels pour la construction et l'animation de séances éducatives sont peu formalisés ou absents des objectifs de formation. Ces éléments manquants constituent des points d'amélioration potentiels pour renforcer la capacité des participants à mener des séances pédagogiques de qualité.

- Premièrement, les socles de compétences relatifs à la structuration pédagogique des séquences d'animation sont peu présents. L'identification précise de ces socles de compétences portant, pour les stagiaires, sur leur capacité à définir des objectifs pédagogiques clairs, à choisir des méthodes adaptées, à structurer une progression logique au sein d'une séance, à gérer le temps et le groupe, autant d'éléments essentiels pour construire une séance cohérente et efficace.
- Deuxièmement, les critères de qualité des séances d'éducation alimentaire, tels que définis par les référentiels scientifiques comme l'INSERM en 2011 ou l'IREPS ARA dans son référentiel « [Savoirs d'intervention](#) », ne sont pas explicitement mobilisés. Ces critères et ressources permettraient pourtant aux participants de disposer de repères validés, sous l'angle de savoirs d'intervention probants, pour évaluer et améliorer la qualité de leurs séances pédagogiques.
- Troisièmement, les stratégies et outils de prise en compte des inégalités socio-économiques et alimentaires sont peu développés. La notion d'universalisme proportionné est non abordée. Cette dimension est pourtant essentielle dans un contexte où les inégalités alimentaires sont très fortes et croissantes ; les publics accompagnés présentent des réalités très diverses en termes de modes d'achat et de consommation. La formation pourrait davantage outiller les participants pour adapter leurs interventions aux différents publics, notamment ceux en situation de précarité.
- Quatrièmement, les modalités d'évaluation des séances pédagogiques ne sont pas formalisées, hormis potentiellement par apprentissage en miroir, c'est-à-dire en reproduisant ce qui a été expérimenté pendant la formation. Cette absence de formalisation des modalités d'évaluation limite la capacité des participants à mesurer l'efficacité de leurs interventions et à les améliorer de manière continue.

Au regard de ces différents éléments d'analyse, il est possible de formuler une première réponse évaluative concernant la capacité de la formation à permettre aux stagiaires de construire et mener une séance éducative.

La formation permet effectivement aux stagiaires de construire et mener une séance éducative dans la mesure où les objectifs des temps de formation sont orientés vers le transfert vers les participants. Ces objectifs se déploient sur deux niveaux complémentaires : Le premier niveau est orienté sur les socles de connaissances indispensables liées à l'alimentation, permettant aux participants de disposer d'une base solide sur les enjeux de l'alimentation durable.

Le second niveau opère une appropriation plus formelle autour des problématiques d'animation pédagogique et d'adaptation aux publics, permettant aux participants de développer des compétences plus directement mobilisables dans leur pratique professionnelle.

Toutefois, certains socles de compétences essentiels pour la structuration et l'évaluation des séances pédagogiques restent peu formalisés, ce qui constitue une marge d'amélioration pour renforcer l'efficacité du dispositif.

4.1.2 Analyse des méthodes et approches pédagogiques

Les formations s'appuient sur un continuum pédagogique diversifié qui permet de favoriser l'appropriation des contenus par les participants à travers différentes modalités d'apprentissage. Cette diversité des méthodes est un atout majeur du dispositif car elle permet de toucher différents profils d'apprenants et de créer une dynamique engageante tout au long du parcours de formation.

► Les méthodes mobilisées peuvent être regroupées en quatre grandes catégories selon les dynamiques pédagogiques qu'elles favorisent.



Un premier ensemble de méthodes vise l'exploration des représentations sociales et des pratiques des participants. Ces méthodes incluent les tours de table et l'expression libre, qui permettent à chacun de partager son vécu et ses questionnements. Elles incluent également le brainstorming, qui favorise l'émergence d'idées collectives et la créativité du groupe. Le photolangage est également utilisé, permettant aux participants de s'exprimer à partir d'images et de représentations visuelles. Enfin, la fresque collective permet de construire ensemble une représentation partagée des enjeux de l'alimentation.

Un deuxième ensemble de méthodes vise le transfert de connaissances de manière plus structurée. Ces méthodes s'appuient principalement sur des diaporamas et des supports de connaissances comme des infographies, qui permettent de transmettre des informations de manière synthétique et visuelle.

Un troisième ensemble de méthodes mobilise des outils pédagogiques collaboratifs qui favorisent plusieurs dynamiques simultanément. Ces outils permettent à la fois l'exploration des représentations et des pratiques, l'élaboration collective et la mise en débat, ainsi que le transfert de connaissances. Cette multifonctionnalité fait de ces outils des leviers puissants pour l'appropriation des contenus.

Un quatrième ensemble de méthodes repose sur les échanges de pratiques et les retours d'expériences entre participants. Ces méthodes favorisent l'analyse de sa propre pratique et le renforcement de compétences par la réflexivité. Elles permettent aux participants de prendre du recul sur leurs actions et d'identifier des pistes d'amélioration à partir du partage avec leurs pairs.

Enfin, les ateliers de cuisine expérimentation constituent une cinquième catégorie de méthodes pédagogiques, permettant aux participants de vivre des situations concrètes d'apprentissage par le faire.

► Au-delà de ces méthodes, l'analyse des conducteurs de séances révèle la mobilisation de plusieurs ressorts psychopédagogiques qui favorisent l'ancrage des apprentissages chez les participants. Ces ressorts constituent les mécanismes par lesquels les apprentissages deviennent effectifs et durables.

- **L'utilisation d'exemples proches du vécu des participants.**

Les apprentissages sont en effet favorisés au travers d'exemples de situations proches des vécus des participants, de mises en situation crédibles, de questionnements proches du réel des participants. Cette proximité avec le vécu professionnel permet aux participants de faire immédiatement le lien entre ce qui est appris en formation et ce qui peut être mobilisé dans leur pratique.

- **L'appropriation favorisée par des séquences réflexives.**

Des séquences réflexives liées aux pratiques des participants sont identifiées dans les conducteurs de séances, permettant un travail d'élaboration personnelle et collective sur les apprentissages.

- **La confiance instaurée par les formateurs, les dynamiques de formation et les outils utilisés.**

Les techniques d'animation, les supports utilisés et le cadre posé lors des séances confortent la confiance des participants. Il n'y a notamment pas de mise en échec, ce qui permet à chacun de s'engager dans les apprentissages sans crainte du jugement.

- **Le quatrième ressort mobilise différentes logiques cognitives pour favoriser l'ancrage des apprentissages.** La mémorisation, la réflexivité et l'expérimentation sont les trois ressorts majoritairement utilisés, permettant de solliciter différentes dimensions de l'apprentissage et d'ancrer les contenus de manière durable.

► Malgré ces nombreux points positifs concernant les méthodes et approches pédagogiques, identifiés ici a posteriori, l'analyse révèle également plusieurs limites ou points d'attention qui mériteraient d'être pris en compte pour optimiser le dispositif.

Les méthodes pédagogiques utilisées sur les trois sites sont effectivement situées sur un continuum pédagogique permettant aux participants une appropriation des logiques et méthodes d'intervention en formation professionnelle. Cette variété constitue une richesse indéniable. Pour autant, il semble qu'une formalisation plus importante des articulations entre les quatre temps pédagogiques permettrait de favoriser l'ancrage des apprentissages et d'améliorer la lisibilité de la progression pédagogique entre chacune des quatre séances. Cette formalisation, si elle n'a pas été faite, pourrait prendre la forme d'une explicitation claire de la logique de progression, de rappels réguliers des acquis des séances précédentes, ou encore de la mise en évidence des liens entre les différentes thématiques abordées.

Par ailleurs, au sein des quatre séances, les temps de réappropriation (ancrage des apprentissages et mise en lien avec les contextes de vie et de travail, métacognition) paraissent moins formalisés sur les déroulés rédigés, et semblent être sur des durées plus brèves que les autres temps pédagogiques. Cette observation est importante car les temps de réappropriation sont essentiels pour que les participants puissent effectuer un travail d'élaboration personnelle sur les apprentissages et se projeter dans leur mise en œuvre concrète. La brièveté de ces temps pourrait faire reposer l'appropriation au sein des structures sur les capacités individuelles déjà acquises, ce qui pourrait créer des inégalités entre participants selon leur niveau initial de compétences pédagogiques.

Enfin, les critères de qualité des ressorts pédagogiques liés aux séances éducatives en fonction des différents publics sont peu perçus, ou seulement en filigrane, au sein des matériaux analysés. Cette absence de critères explicites limite la capacité des participants à adapter leurs interventions aux spécificités de leurs publics, qu'il s'agisse de différences d'âge, de niveau socio-économique, de contexte culturel ou d'autres facteurs influençant la réception des messages éducatifs.

Au regard de ces différents éléments d'analyse, il est possible de formuler une deuxième réponse évaluative concernant la capacité de la formation à permettre aux stagiaires de construire et mener une séance éducative :

La formation permet effectivement aux stagiaires de construire et mener une séance éducative grâce à un continuum pédagogique diversifié et à des ressorts psychopédagogiques favorisant l'appropriation. La variété des méthodes mobilisées permet de toucher différents profils d'apprenants et de créer une dynamique engageante. Les ressorts psychopédagogiques identifiés, notamment l'utilisation d'exemples proches du vécu et l'instauration d'un climat de confiance, favorisent l'ancrage des apprentissages. Néanmoins, davantage d'ingénierie de formation au sens propre, de formalisation des articulations entre séances et des temps de réappropriation conséquents renforceront l'ancrage des apprentissages et permettront une meilleure appropriation par l'ensemble des participants, indépendamment de leurs compétences pédagogiques initiales.

METHODES ET APPROCHES PEDAGOGIQUES	
Méthodes et approches pédagogiques	Dynamiques pédagogiques
Tour de table/expression libre Brainstorming Photolangage Fresque collective	Exploration des représentations sociales et des pratiques des participants
Diaporama et supports de connaissances (infographies)	Transferts de connaissances
Outils pédagogiques collaboratifs	Exploration des représentations et des pratiques Élaboration collective et mise en débat Transferts de connaissances
Echanges de pratiques et retours d'expériences	Analyse de sa pratique et renforcement de compétences (réflexivité)
Ateliers de cuisine	expérimentation
RESSORTS PSYCHOPEDAGOGIQUES	
Exemples proches du vécu	Les apprentissages sont favorisés au travers d'exemples de situation proche des vécus des participants, de mise en situation « crédibles », de questionnements proches du réel des participants
Appropriation favorisée	Des séquences réflexives liées aux pratiques des participants sont identifiées dans les conducteurs de séances
confiance	Les techniques d'animation, les supports utilisés et le cadre posé lors des séances confortent la confiance des participants (pas de mise en échec par exemple)
Logiques cognitives	La mémorisation, la réflexivité et l'expérimentation sont les 3 ressorts majoritairement utilisés

4.1.3 Analyse des scores de satisfaction et des retours des participants

► Les participants expriment un niveau de satisfaction élevé concernant les formations, comme en témoignent les évaluations à chaud réalisées immédiatement après chaque session.

Score de satisfaction globale par site suivant les sessions – score sur 10				
Sites	Haute-Mayenne	Mauge Communauté	Pays de Retz	Global
Session 1	9,4	8,8	8,9	9,0
Session 2	9,5	-	9,0	9,2

Sur le territoire de Haute-Mayenne, les scores de satisfaction sont particulièrement élevés, atteignant 9,4 sur 10 pour la première session et 9,5 sur 10 pour la deuxième session. Sur le territoire de Mauges Communauté, le score de satisfaction pour la première session est de 8,8 sur 10 (la seconde session a été annulée). Sur le territoire du Pays de Retz, les scores sont également très satisfaisants, avec 8,9 sur 10 pour la première session et 9,0 sur 10 pour la deuxième session. Au niveau global, tous territoires confondus, le score de satisfaction atteint 9,0 sur 10 pour la première session et 9,2 sur 10 pour la deuxième session.

Ces scores de satisfaction « à chaud » élevés sont particulièrement significatifs car ils présupposent de la motivation des participants et de leur capacité d'appropriation des contenus des sessions de formation. Une satisfaction élevée indique que les participants ont trouvé la formation pertinente, bien animée, et en adéquation avec leurs attentes et leurs besoins. Cette satisfaction constitue un terreau favorable pour l'appropriation des contenus et leur transfert dans la pratique professionnelle.

► Malgré ces scores élevés, les commentaires qualitatifs recueillis auprès des participants soulignent deux difficultés principales qui nuancent ce tableau très positif.

- La première difficulté concerne le manque de temps ressenti par les participants.
- La seconde difficulté porte sur la densité du rythme des sessions de formation, qui peut générer une fatigue cognitive et limiter les capacités d'absorption des contenus.

Cette densité des contenus peut constituer un frein à la réappropriation dans la mesure où elle induit, pour être effective, un travail important de sédimentation des acquis de la formation. Cette sédimentation, c'est-à-dire le processus par lequel les apprentissages s'ancrent durablement dans les pratiques, repose largement sur l'organisation propre de chacun des participants selon son contexte de travail. Tous les participants ne disposent pas des mêmes ressources, qu'il s'agisse de temps disponible, de soutien de leur hiérarchie, de possibilités d'expérimentation dans leur structure, ou encore de présence de collègues avec qui échanger sur les apprentissages. Cette variabilité des contextes peut créer des inégalités fortes dans la capacité effective de réappropriation des acquis.

► Au-delà de la satisfaction globale, l'analyse des scores d'intention au réinvestissement dans la pratique professionnelle révèle des résultats variables selon les territoires et les sessions. L'intention des participants à réinvestir les acquis dans leur pratique professionnelle est mesurée par un score sur 10 qui reflète leur projection dans l'utilisation future des compétences acquises.

Score d'intention à réinvestir dans la pratique sur 10				
Sites	Haute-Mayenne	Mauge Communauté	Pays de Retz	Global
Session 1	9,1	6,8	7,6	7,8
Session 2	7,2	-	8,4	7,8

Sur le territoire de Haute-Mayenne, le score d'intention au réinvestissement est très élevé pour la première session avec 9,1 sur 10, mais il diminue significativement pour la deuxième session avec un score de 7,2 sur 10. Sur le territoire de Mauges Communauté, le score pour la première session est plus modéré avec 6,8 sur 10. Sur le territoire du Pays de Retz, les scores sont de 7,6 sur 10 pour la première session et de 8,4 sur 10 pour la deuxième session. Au niveau global, tous territoires confondus, le score d'intention au réinvestissement se stabilise à 7,8 sur 10 pour les deux sessions.

Les scores d'intention au réinvestissement dans la pratique sont donc bons, avec une moyenne globale de 7,8 sur 10, mais ils restent légèrement inférieurs aux scores de satisfaction. Cette différence entre satisfaction et intention de réinvestissement est révélatrice et mérite d'être analysée. Elle suggère que si les participants sont globalement très satisfaits des formations, ils perçoivent néanmoins des difficultés ou des obstacles à la mise en œuvre concrète des acquis dans leur contexte professionnel.

► Cette modération relative des scores d'intention au réinvestissement, particulièrement visible lors de la deuxième session sur certains territoires, peut s'expliquer par plusieurs facteurs identifiés dans les commentaires qualitatifs.

- Certains participants éprouvent des difficultés à se projeter dans la pratique en fonction de leur contexte de travail. Ces difficultés peuvent être liées à la nature de leur poste, aux publics qu'ils accompagnent, ou encore aux missions qui leur sont confiées par leur employeur.
- Les contraintes en termes de temps disponible constituent un frein important. Les participants peuvent avoir l'envie et les compétences pour mettre en place des actions d'éducation à l'alimentation, mais manquer du temps nécessaire pour concevoir et animer ces séances dans un emploi du temps déjà chargé.
- Les contraintes budgétaires peuvent limiter les possibilités de mise en œuvre. L'organisation d'ateliers cuisine, l'achat de supports pédagogiques, ou encore l'organisation de visites nécessitent des moyens financiers qui ne sont pas toujours disponibles dans les structures.
- Les participants prennent conscience des écarts entre l'intention et la réalité du terrain. Cette conscientisation des contraintes peut expliquer une certaine prudence dans l'évaluation de leur capacité à réinvestir effectivement les acquis de la formation.

Au regard de ces différents éléments d'analyse, il est possible de formuler une troisième réponse évaluative concernant la capacité de la formation à permettre aux stagiaires de construire et mener une séance éducative :

► La formation génère une satisfaction élevée chez les participants et une motivation importante à réinvestir les acquis dans leur pratique professionnelle. Ces résultats témoignent de la qualité perçue du dispositif et de sa pertinence par rapport aux besoins des acteurs de terrain. Toutefois, la densité des contenus et les contraintes contextuelles

auxquelles font face les participants dans leurs structures constituent des freins potentiels à la réappropriation effective. Il existe donc un écart entre la satisfaction immédiate, l'intention de réinvestissement et les possibilités réelles de mise en œuvre, ce qui invite à réfléchir aux modalités d'accompagnement post-formation et aux conditions nécessaires dans les structures pour faciliter le transfert des compétences.

4.1.4 Analyse des opportunités de réinvestissement

► Au-delà de l'intention de réinvestir les acquis évoquée précédemment, il est important d'analyser si les participants identifient des opportunités concrètes de mise en œuvre des acquis de la formation dans leur contexte professionnel. Cette dimension est mesurée dans les évaluations par le nombre de participants qui déclarent avoir des opportunités de réinvestissement, ce qui permet d'évaluer l'ancrage de la formation dans des projets réels et identifiés.

Score d'opportunité à réinvestir les acquis de la formation				
Sites	Haute Mayenne	Mauges Communauté	Pays de Retz	Global
Session 1	6/6	6/8	10/11	91%
Session 2	4/7	-	6/8	66%

Les scores d'opportunité à réinvestir les acquis de la formation sur site sont particulièrement élevés, ce qui constitue un résultat très positif pour le dispositif.

Sur le territoire de Haute-Mayenne, lors de la première session, la totalité des participants, soit six personnes sur six, déclarent avoir des opportunités de réinvestissement, ce qui représente un taux de cent pour cent. Lors de la deuxième session, quatre participants sur sept identifient de telles opportunités, soit un taux de cinquante-sept pour cent. Sur le territoire de Mauges Communauté, lors de la première session, six participants sur huit déclarent avoir des opportunités de réinvestissement, soit un taux de soixante-quinze pour cent. Sur le territoire du Pays de Retz, lors de la première session, dix participants sur onze identifient des opportunités, soit un taux de quatre-vingt-onze pour cent. Lors de la deuxième session, six participants sur huit déclarent avoir de telles opportunités, soit un taux de soixante-quinze pour cent. Au niveau global, tous territoires confondus, le taux d'opportunités de réinvestissement atteint quatre-vingt-onze pour cent pour la première session et soixante-six pour cent pour la deuxième session.

► Ces scores élevés sont particulièrement significatifs car ils permettent de formuler plusieurs hypothèses convergentes concernant les caractéristiques des participants et leur engagement dans le dispositif de formation.

- Hypothèse 1 : Elle concerne l'ancrage de la motivation des participants, c'est-à-dire qu'elle n'est pas abstraite ou vague, ou simplement au stade « intellectuel », mais qu'elle est reliée à des terrains de mise en pratique concrets et déjà identifiés avant même la participation à la formation. Cela signifie que les participants ne viennent pas en formation par simple curiosité ou pour enrichir leur culture générale, mais parce qu'ils ont déjà repéré dans leur pratique professionnelle des occasions d'utiliser les compétences qu'ils vont acquérir. Cette motivation « ancrée » constitue un facteur très favorable à l'appropriation des contenus et à leur transfert effectif dans la pratique et est un gage de réussite des formations professionnelles.

- Hypothèse 2 : Elle porte sur l'engagement préalable des participants. Les participants aux sessions de formation sont déjà engagés, pour leur grande majorité, dans des logiques de réappropriation et de transferts, indépendamment des contraintes qu'ils peuvent rencontrer. Cet engagement préalable suggère que les participants ne sont pas dans une posture passive de réception de contenus, mais qu'ils sont actifs dans la construction de leur parcours de développement de compétences. Ils viennent chercher dans la formation des ressources, des outils, des méthodes qu'ils ont déjà l'intention d'utiliser, même s'ils savent qu'ils devront composer avec les contraintes de leur contexte professionnel.
- Hypothèse 3 : concerne le sentiment de compétence des participants. Le sentiment de compétence individuel à réinvestir les acquis de la formation apparaît élevé au sortir de la formation. Cela signifie que les participants se sentent capables, armés, outillés pour mener des actions d'éducation à l'alimentation dans leur structure. Ce sentiment de compétence est essentiel pour passer à l'action, car même avec des opportunités identifiées et une motivation élevée, une personne qui ne se sent pas compétente aura tendance à reporter ou à renoncer à la mise en œuvre effective des acquis de la formation.

► Par ailleurs, un élément structurant identifié dans l'analyse concerne les modalités de participation aux formations. Cet élément est particulièrement important car il influence directement les dynamiques de réappropriation au sein des structures. Le réinvestissement des acquis de la formation ne repose pas sur une seule personne participant à la formation par structure. La grande majorité des personnes ont participé aux sessions accompagnées d'un bénévole ou d'un salarié de la même structure. Cette participation en binôme, voire en petite équipe, constitue un facteur très favorable pour plusieurs raisons :

- Premièrement, cette participation collective conforte les dynamiques de réappropriation collective au sein des structures. Lorsque plusieurs personnes d'une même structure ont participé à la formation, elles partagent un langage commun, une compréhension partagée des enjeux, et peuvent s'appuyer mutuellement pour concevoir et mettre en œuvre des actions.
- Deuxièmement, cette participation en binôme augmente les probabilités de transfert effectif des compétences. Une personne seule qui revient de formation dans sa structure peut avoir des difficultés à faire valoir ses nouvelles compétences, à convaincre ses collègues de la pertinence de nouvelles approches, ou simplement à trouver du soutien dans la mise en œuvre. À l'inverse, lorsque plusieurs personnes ont été formées ensemble, elles peuvent mutuellement se soutenir et créer une dynamique d'équipe favorable au changement de pratiques.
- Troisièmement, cette participation collective permet une répartition des tâches et des responsabilités dans la mise en œuvre des projets. Les différentes personnes formées peuvent se spécialiser sur différents aspects, se relayer dans l'animation, ou encore se donner des retours mutuels concernant leurs pratiques.

► Au regard de ces différents éléments d'analyse, il est possible de formuler une quatrième réponse évaluative concernant la capacité de la formation à permettre aux stagiaires de construire et mener une séance éducative.

Les opportunités de réinvestissement identifiées par les participants sont nombreuses et témoignent d'une motivation fortement ancrée dans des projets concrets préexistants ; ce que confirme les questionnaires « à froid ». La participation collective, souvent en binôme ou en petite équipe, constitue un facteur très favorable aux dynamiques de réappropriation au sein des structures. Ces éléments suggèrent que le dispositif de formation s'adresse à un

public déjà mobilisé sur les questions d'éducation à l'alimentation et qu'il répond à des besoins clairement identifiés sur les territoires. Cette caractéristique du public constitue à la fois une force, car elle garantit une forte probabilité de mise en œuvre effective, et une limite potentielle, car elle interroge la capacité du dispositif à toucher des acteurs moins engagés ou moins convaincus de l'importance de l'éducation à l'alimentation.

4.1.5 Analyse du partage et des réappropriations pratiques

► L'analyse du transfert des acquis de la formation ne se limite pas aux seules opportunités identifiées, mais s'intéresse également aux formes concrètes de partage et de réappropriation mises en œuvre par les participants après la formation. Cette dimension permet d'évaluer l'impact effectif de la formation au-delà du cadre strict de la participation aux sessions.

► Il existe des formes de partage des contenus et des acquis de la formation vis-à-vis de l'entourage pour la majorité des participants. Ce partage constitue une première forme de réappropriation et de diffusion des contenus de la formation. Il témoigne de l'appropriation personnelle des contenus par les participants et de leur volonté de les transmettre à leur tour. Ce partage peut prendre différentes formes selon les contextes et les personnes concernées.

► Les données concernant les niveaux de partage avec l'entourage et les types d'entourage avec lequel s'effectue ce partage confortent le fait que ces formations sont des dispositifs de « démultiplication ». Le partage s'effectue prioritairement avec des collègues de travail, ce qui favorise une dynamique collective au sein des structures, mais aussi avec des membres de la famille, ce qui témoignerait d'une appropriation personnelle dépassant le cadre strictement professionnel, avec des réseaux professionnels plus larges, ce qui contribue à la diffusion des pratiques d'éducation à l'alimentation sur les territoires, ou encore directement avec les bénéficiaires des actions, ce qui constitue la forme la plus directe de transfert des compétences.

Au-delà du partage informel des contenus, les réappropriations en pratiques sont effectives, comme en témoignent les premières remontées des formateurs et formatrices. Ces réappropriations pratiques constituent l'indicateur le plus robuste de l'efficacité du dispositif de formation, car elles démontrent que les participants ne se contentent pas d'exprimer une satisfaction ou une intention, mais passent effectivement à l'action dans leur contexte professionnel.

Les retours des formateurs et formatrices constituent également une source d'information précieuse pour documenter les réappropriations pratiques. Ces professionnels, par leur connaissance du terrain et leurs contacts réguliers avec les participants, sont en mesure d'observer et de témoigner des dynamiques de mise en œuvre sur les territoires. Leurs observations, discutées lors du regroupement d'avril 2025 permettent de compléter les données issues des questionnaires et des fiches projets, en apportant un regard expert sur la qualité des réappropriations et leur adéquation avec les objectifs du dispositif.

► Au regard de ces différents éléments d'analyse, il est possible de formuler une cinquième réponse évaluative provisoire concernant la capacité de la formation à permettre aux stagiaires de construire et mener une séance éducative :

Les participants partagent largement les acquis de la formation avec leur entourage, ce qui témoigne d'une appropriation personnelle des contenus et d'une volonté de diffusion. Les réappropriations pratiques sont effectives, comme l'attestent les premières remontées du terrain. Ces éléments confirment que la formation ne reste pas sans effet et qu'elle produit des changements concrets dans les pratiques professionnelles des participants. Toutefois,

cette réponse évaluative demeure provisoire et devra être affinée avec les données complètes issues des fiches projets et des retours détaillés des formateurs et formatrices, qui permettront de documenter de manière plus précise la nature, l'ampleur et la qualité des réappropriations pratiques.

CRITÈRES ÉVALUATIFS 2, 3 ET 4 (COMPLÉMENTAIRES)

Les trois questions évaluatives complémentaires font l'objet d'une analyse moins extensive que la question centrale, mais demeurent essentielles pour évaluer la qualité globale du dispositif de formation. Ces questions portent respectivement sur le questionnement des représentations, l'acquisition de repères et capacités d'analyse critique, et la connaissance des produits de qualité accessibles.

Critère évaluatif 2

La formation permet-elle aux stagiaires de questionner leurs propres représentations de l'alimentation et de discuter de ces représentations avec les équipes de leurs structures ?

La deuxième question évaluative interroge la capacité de la formation à permettre aux stagiaires de questionner leurs propres représentations de l'alimentation et de discuter de ces représentations avec les équipes de leurs structures. Cette dimension, entendue comme un critère de qualité des processus de formation et d'apprentissage, est fondamentale car l'alimentation est un domaine traversé par de nombreuses représentations sociales, culturelles, familiales et personnelles qui influencent fortement les pratiques comme les discours.

Pour répondre à cette question évaluative, l'analyse s'appuie sur plusieurs indicateurs.

- Le premier indicateur concerne le nombre et les types de séquences portant sur la prise en compte des représentations sociales. Il s'agit d'identifier dans les conducteurs de séances les moments spécifiquement dédiés à l'exploration des représentations des participants, qu'il s'agisse de représentations sur l'alimentation durable, sur les modes de production, sur les pratiques alimentaires, ou sur les publics accompagnés.
- Le second indicateur s'appuie sur la typologie des commentaires libres portant sur l'analyse réflexive. Ces commentaires, recueillis dans les évaluations à chaud et à froid, permettront d'identifier si les participants témoignent d'une évolution de leurs représentations, s'ils expriment des questionnements nouveaux, ou s'ils font état de discussions menées dans leurs structures autour de ces questions.

D'après l'analyse des dispositifs de formation déployés sur les trois territoires (Pays de Retz, Mauges Communauté et Haute Mayenne), plusieurs constats émergent concernant les modalités pédagogiques mises en œuvre pour accompagner les participants dans leur parcours de professionnalisation.

L'exploration des représentations sociales : une démarche à double entrée

► Les formations intègrent une double approche dans le traitement des représentations sociales des participants.

D'une part, des séquences formelles sont spécifiquement dédiées à cette exploration, où l'objectif est annoncé et identifié comme tel auprès des participants. Ces séquences mobilisent des méthodologies variées selon les spécificités territoriales, témoignant d'une

adaptation des dispositifs aux contextes locaux et aux cultures professionnelles des équipes formatrices.

Séquences formelles permettant l'exploration des représentations sociales et la réflexivité	Pays de Retz	Mauges Communauté	Haute Mayenne
Des séquences spécifiques autour des représentations	<ul style="list-style-type: none"> * Photolangage * Débat mouvant * Débats et échanges libres 	<ul style="list-style-type: none"> * Questionnements lors de la séquence de présentation – séance 1 * Débats et échanges autour des préjugés portant sur l'alimentation bio séance 3 * Activités portant sur les représentations – séances 4 	<ul style="list-style-type: none"> * Débats et échanges * Quiz liés aux systèmes de connaissances
Des séquences transversales de réflexivité	<ul style="list-style-type: none"> * Bilan d'activités de groupe * Bilan de formation * Retours d'expériences 	<ul style="list-style-type: none"> * Echanges et débats prévus au sein des activités de groupes et des retours collectifs 	<ul style="list-style-type: none"> * Échanges et débats

Sur le territoire du Pays de Retz, les formateurs privilégient des approches comme le photolangage et le débat mouvant, techniques participatives qui permettent l'expression des représentations à partir de supports visuels et de positionnements physiques dans l'espace. Ces méthodes favorisent l'engagement corporel et émotionnel des participants, facilitant l'émergence de représentations parfois difficiles à verbaliser spontanément.

Sur Mauges Communauté, l'exploration s'amorce dès la première séance par des questionnements structurés lors de la présentation, puis se poursuit lors de la troisième séance avec des débats ciblés autour des préjugés portant sur l'alimentation biologique. La quatrième séance intègre des activités spécifiquement conçues pour travailler sur les représentations. Cette progression témoigne d'une volonté de construire progressivement un espace de confiance permettant aux participants d'interroger leurs propres croyances et idées préconçues.

En Haute Mayenne, l'approche combine des débats et échanges libres avec des quiz ciblant les systèmes de connaissances. Cette méthodologie permet d'alterner entre des moments de libre expression et des moments plus structurés où les connaissances factuelles peuvent être confrontées aux représentations spontanées.

D'autre part, cette exploration s'effectue de manière transversale et continue tout au long des quatre séances, de façon plus informelle. Les échanges et débats constituent autant d'opportunités pour les participants d'exprimer, de confronter et de faire évoluer leurs représentations. Cette dimension informelle est essentielle car elle permet une appropriation plus authentique et moins normative des questionnements individuels et collectifs.

► Toutefois, une limite importante apparaît dans le périmètre d'exploration des représentations sociales. L'analyse révèle que les représentations sociales abordées concernent principalement l'alimentation en tant que thème - ses dimensions nutritionnelles, culturelles, environnementales ou économiques. Dans une moindre mesure, les formations interrogent les conduites alimentaires des publics avec lesquels les participants travaillent, c'est-à-dire les pratiques concrètes, les habitudes, les contraintes et les choix alimentaires des bénéficiaires des actions éducatives.

► Par ailleurs, plusieurs dimensions essentielles semblent n'être pas ou peu investies dans cette exploration des représentations sociales.

L'intention éducative elle-même, c'est-à-dire les finalités poursuivies par les actions d'éducation alimentaire, les valeurs qui les sous-tendent, les transformations sociales visées, semblent ne pas faire l'objet d'un travail dédié, explicite, formalisé sur les représentations. Or, les professionnels portent nécessairement des conceptions différentes de ce que signifie "éduquer à l'alimentation", conceptions qui influencent profondément leurs pratiques.

De même, les publics destinataires ne sont pas -ou peu visiblement de manière dédiée- abordés sous l'angle des représentations, notamment en termes d'inégalités sociales, territoriales ou culturelles. Les participants ne sont pas amenés à interroger leurs propres représentations des publics précaires, des familles en situation de vulnérabilité, ou des différences socioculturelles dans les pratiques alimentaires. Cette dimension est pourtant importante pour éviter les postures stigmatisantes ou normatives dans les actions éducatives.

Enfin, les techniques d'animation elles-mêmes semblent ne pas faire l'objet d'une exploration des représentations. Les participants ne sont pas invités à questionner leurs croyances implicites sur ce qui constitue une "bonne" animation, sur l'efficacité comparée de différentes méthodes, ou sur les postures éducatives appropriées. Cette lacune peut limiter la capacité des professionnels à diversifier leurs approches pédagogiques de manière réflexive.

Les dispositifs de soutien à la réflexivité

► Concernant la réflexivité des participants, entendue comme la capacité à prendre du recul sur ses pratiques, à les analyser et à les transformer, les dispositifs intègrent différents moments structurés qui jalonnent le parcours de formation.

Ces moments prennent la forme de bilans d'activités de groupe, permettant un retour immédiat sur les expériences vécues collectivement, de bilans de formation offrant une vision d'ensemble du parcours, et de retours d'expériences où les participants peuvent partager leurs tentatives de mise en œuvre dans leurs contextes professionnels respectifs.

► Les évaluations qualitatives réalisées à chaud, immédiatement après les séances, et à froid, quelques semaines ou mois après la formation, lors des deux séries de formation déployées sur les trois territoires, révèlent plusieurs éléments significatifs quant à la perception qu'ont les participants de ces dispositifs.

Tout d'abord, les participants valorisent particulièrement la diversité des profils présents dans les formations. Cette hétérogénéité, loin d'être perçue comme un obstacle, est identifiée comme une richesse. Les participants soulignent, parfois implicitement à travers leurs commentaires, les possibilités qu'offre cette diversité en termes d'échanges de points de vue, de confrontation des représentations sociales issues de cultures professionnelles différentes, et de mise en dialogue de systèmes de connaissances variés. Cette appréciation témoigne d'une conscience de l'importance du collectif dans les processus d'apprentissage et de transformation des pratiques.

Ensuite, les participants expriment leur satisfaction quant aux échanges structurés portant spécifiquement sur la réflexivité. Ces échanges permettent une analyse critique à plusieurs niveaux complémentaires.

- Un premier niveau concerne les expériences d'animation passées des participants eux-mêmes, portant sur l'alimentation. Ces moments de partage permettent de revisiter ces expériences à la lumière des apports de la formation, d'identifier les réussites et les difficultés, et de comprendre les logiques d'action qui les ont guidées.
 - Un deuxième niveau d'analyse critique porte sur les activités proposées pendant la formation elle-même et sur les positionnements d'animation observés ou expérimentés. Les participants apprécient de pouvoir questionner l'usage des jeux et outils pédagogiques, d'analyser les ateliers cuisine dans leurs différentes dimensions (technique, relationnelle, éducative), et de réfléchir aux postures d'animation les plus appropriées selon les contextes et les publics.
 - Un troisième niveau concerne les compétences développées et les capacités organisationnelles nécessaires pour réinvestir les acquis de la formation dans les pratiques professionnelles quotidiennes. Les participants apprécient que la formation ne se limite pas à un apport de connaissances ou de techniques, mais les accompagne dans l'anticipation des conditions concrètes de mise en œuvre : comment mobiliser les ressources disponibles, comment articuler ces nouvelles approches avec les contraintes institutionnelles, comment impliquer les collègues ou les partenaires.
- Ainsi, les retours des participants soulignent la récurrence et la régularité au sein des formations des temps dédiés à la réflexivité. Cette dimension apparaît comme un fil conducteur du dispositif, apprécié et reconnu par les bénéficiaires. Pour autant, l'analyse met en évidence qu'une marge de progression existe dans la formalisation de cette réflexivité.
- Actuellement, si les moments réflexifs sont présents et identifiés, ils pourraient gagner à être davantage structurés et systématisés sur l'ensemble de leurs dimensions. La réflexivité comporte en effet plusieurs facettes qui mériteraient d'être distinguées et travaillées de manière plus explicite.
- La dimension personnelle de la réflexivité concerne le rapport intime que chaque professionnel entretient avec l'alimentation, ses propres pratiques alimentaires, son histoire personnelle et familiale, ses valeurs et ses émotions liées à ce sujet. Cette dimension personnelle influence nécessairement les postures professionnelles, mais reste souvent implicite et peu interrogée.
 - La dimension professionnelle renvoie à l'identité professionnelle, aux savoirs et savoir-faire spécifiques, aux normes et valeurs de la profession, aux tensions éthiques rencontrées dans l'exercice du métier. Une réflexivité professionnelle approfondie permettrait aux participants de mieux identifier leur spécificité et leur légitimité dans le champ de l'éducation alimentaire.
 - Enfin, la dimension organisationnelle concerne les contraintes et ressources institutionnelles, les cultures d'établissement, les dynamiques partenariales, les marges de manœuvre dans l'organisation du travail. Une réflexivité organisationnelle permettrait aux professionnels de mieux comprendre comment leur environnement de travail facilite ou entrave la mise en œuvre de pratiques éducatives innovantes en matière d'alimentation.

En conclusion, les dispositifs de formation analysés présentent des atouts indéniables dans leur approche des représentations sociales et de la réflexivité. Néanmoins, un renforcement de la formalisation de ces dimensions, dans toute leur complexité et leur complémentarité, pourrait accroître encore l'impact transformateur de ces formations sur les pratiques professionnelles des participants.

Critère évaluatif 3

La formation permet-elle aux stagiaires d'acquérir des repères clairs sur l'alimentation et d'être capable d'aller chercher de l'information, de l'analyser et de la critiquer.

La troisième question évaluative porte sur l'acquisition de repères clairs et sur la capacité des stagiaires à aller chercher de l'information, à l'analyser et à la critiquer. Cette dimension est essentielle dans un contexte où l'information sur l'alimentation est abondante, diverse, parfois contradictoire, et où les participants doivent être en mesure de naviguer dans cette complexité pour construire des messages éducatifs cohérents et fondés.

L'analyse du dispositif de formation par le biais des déroulés rédigés (conducteurs de formation) révèle une ambition forte de transmission de repères alimentaires diversifiés, mais soulève des interrogations quant à la cohérence pédagogique et l'équité d'accès aux savoirs entre les différents territoires. La structuration en quatre séances laisse présager une volonté de progression, pourtant l'examen attentif des contenus dévoile davantage une juxtaposition thématique qu'une véritable architecture d'apprentissage intégrée (Cf éléments de réponses soulignés sur le critères évaluatif 1).

► La première observation marquante concerne l'hétérogénéité territoriale dans le déploiement des contenus. Là où Mauges Communauté et Pays de Retz introduisent dès la première séance des repères sur l'alimentation durable et les repères nutritionnels, voire les repères officiels du PNNS 4, la Haute-Mayenne ne présente aucun contenu lors de cette séance inaugurale, basée sur l'exploration des représentations sociales. Cette absence de contenu explicite en début de parcours, très compréhensible en termes pédagogiques, crée une rupture dans l'uniformité du dispositif et pose la question de l'acquisition d'un socle commun de connaissances pour l'ensemble des participants, indépendamment de leur territoire d'appartenance.

La typologie des repères abordés témoigne d'une richesse thématique indéniable. On peut distinguer plusieurs strates de connaissances :

- Les repères normatifs institutionnels avec le PNNS 4 qui ancrent la formation dans un cadre scientifique et réglementaire légitime et validé
- Les repères opérationnels et techniques concernant la cuisson, la conservation, les modes de cuisine, qui visent une transférabilité immédiate dans les pratiques quotidiennes
- Les repères systémiques portant sur les filières alimentaires, les productions et modes de production agricoles, révélant une approche holistique du système alimentaire
- Les repères environnementaux et durables, omniprésents dans le dispositif, signalant une orientation forte vers la transition écologique
- Les repères segmentés par publics spécifiques comme l'alimentation des 0-3 ans et des 3-18 ans, ou encore l'approche sensitive de la consommation alimentaire.

Cette diversité pourrait constituer un atout majeur si elle s'inscrivait dans une progression pédagogique plus cohérente et lisible, articulant progressivement connaissances théoriques, savoir-faire pratiques et réflexivité critique. Or, comme précédemment souligné, l'examen de la séquence révèle une logique d'empilement plutôt que d'emboîtement. Les repères techniques, par exemple, n'interviennent qu'en séances 3 et 4, alors qu'ils pourraient

constituer un prérequis pratique facilitant l'appropriation des repères nutritionnels ou durables présentés antérieurement.

La question de la clarté effective des repères transmis demeure à la lecture des documents. Il est donc difficile de déterminer si les repères sont formulés dans un langage accessible aux publics visés, ou s'ils sont articulés entre eux pour créer une cohérence cognitive permettant aux stagiaires de construire une vision intégrée de l'alimentation.

Cette question est d'autant plus prégnante que la densité thématique apparaît importante : sur seulement quatre séances, les stagiaires sont confrontés à une multiplicité de repères relevant de registres épistémologiques distincts – sciences de la nutrition, agronomie, environnement, techniques culinaires, développement de l'enfant, sociologie de la consommation etc. Les problématiques alimentaires sont éminemment complexes.

Ainsi, le risque de surcharge cognitive mérite d'être souligné. L'accumulation de repères hétérogènes, sans hiérarchisation explicite ni temps d'appropriation suffisant entre les séances, peut conduire à une mémorisation superficielle plutôt qu'à une intégration profonde des savoirs. Les sciences de l'éducation ont largement démontré que l'acquisition durable de connaissances nécessite non seulement leur présentation, mais également leur mobilisation répétée, leur mise en application contextualisée et leur articulation avec les représentations préexistantes des apprenants. Si les temps de bilans et d'échange post-activités sont entendus comme des dispositifs de consolidation, peut-être seraient-ils à consolider.

L'orientation vers l'alimentation durable, omniprésente dans le dispositif, révèle une posture idéologique assumée qui, si elle correspond aux enjeux contemporains de transition écologique, méritera d'être davantage explicitée dans ses fondements et ses implications. Les repères sur l'alimentation durable ne sont pas neutres : ils véhiculent des valeurs, des choix politiques, des modèles économiques alternatifs. Leur transmission gagnerait à être accompagnée d'une démarche réflexive permettant aux stagiaires de comprendre les enjeux sous-jacents, d'identifier les tensions potentielles avec d'autres impératifs (accessibilité économique, praticité, dimensions culturelles de l'alimentation) et de construire leur propre positionnement critique.

En définitive, le dispositif témoigne d'une ambition de diversité et de complétude thématique dans les repères alimentaires transmis, couvrant effectivement de multiples dimensions de l'alimentation. Toutefois, cette richesse apparente ne suffit pas à garantir la clarté et l'appropriabilité des savoirs. Les disparités territoriales, l'effet « empilement », le risque de surcharge cognitive et le manque de données sur les modalités concrètes de transmission et d'évaluation empêchent de conclure avec certitude que la formation permet une acquisition claire et structurée de repères alimentaires. La question demeure donc ouverte et nécessiterait un approfondissement qualitatif portant sur les pratiques pédagogiques effectives, les supports mobilisés, l'expérience vécue des stagiaires et les effets mesurables sur leurs représentations et comportements alimentaires

Par ailleurs, hormis une séquence sur l'analyse des étiquetages alimentaires, il n'y a que peu de traces dans les documents et sources disponibles de séquences pédagogiques portant sur la recherche d'information. En l'état des sources disponibles, les capacités des participants à identifier des sources fiables, à évaluer la qualité de l'information, à croiser les sources, ou encore à déconstruire les informations erronées ou mensongères ne peuvent être formellement confirmées.

Critère évaluatif 4

La formation permet-elle aux stagiaires d'aller vers des produits de qualité, sains et durables, dans la possibilité des budgets des participants ?

La quatrième question évaluative concerne la connaissance et l'accessibilité des produits de qualité, sains et durables, dans la possibilité des budgets des participants et de leurs publics. Cette dimension est cruciale car elle interroge la dimension économique et sociale de l'alimentation durable, en vérifiant que la formation ne se limite pas à un discours idéaliste déconnecté des réalités budgétaires des acteurs de terrain.

Pour répondre à cette question évaluative, l'analyse s'appuie principalement sur un bref examen des ressources utilisées et diffusées pendant la formation.

► Si l'orientation vers des produits de qualité, sains et durables ne fait aucun doute au regard des ressources valorisées auprès des stagiaires, l'approche économique est elle aussi largement prise en compte, même si des nuances sont à apporter. En effet, et quand bien même les échanges réels ayant eu lieu au sein des formations nous sont inaccessibles et, en cela, nous invite à la prudence, les documents « ressources » révèlent une approche ambivalente de la question budgétaire dans l'alimentation durable. D'un côté, ils manifestent une forte volonté de rendre accessible une alimentation plus saine et écologique. De l'autre, ils présentent des angles morts, des contradictions et des présupposés qui interrogent sur la prise en compte des réalités concrètes de la précarité.

► L'effort de prise en compte des petits budgets est indéniable et s'exprime de plusieurs façons. Par exemple, chaque recette du livret « Recettes des 4 saisons » est systématiquement classée selon son coût, avec une majorité étiquetée "bon marché" et une minorité seulement qualifiée de "coût moyen". Cette classification suggère une attention portée à la dimension économique. Le guide de l'ADEME va plus loin en affirmant explicitement qu'il n'est "pas forcément" nécessaire de dépenser plus pour mieux manger, que modifier le contenu des repas et réduire les gaspillages permet de consommer des produits de meilleure qualité sans alourdir le budget courses.

Par ailleurs, la valorisation des légumineuses traverse l'ensemble des documents comme une solution économique majeure. Lentilles vertes, lentilles corail, pois chiches, haricots rouges, pois cassés, fèves reviennent constamment dans les recettes. Ces aliments sont effectivement moins coûteux que la viande tout en apportant des protéines végétales de qualité. Le guide ADEME recommande explicitement leur consommation au moins deux fois par semaine. L'information nutritionnelle accompagne souvent ces recommandations, soulignant leur richesse en protéines et en fibres. Pour quelqu'un qui cherche à réduire sa consommation de viande sans exploser son budget, cette orientation vers les légumineuses représente effectivement une piste pertinente.

Les conseils anti-gaspillage constituent un autre axe fort de ces ressources. Chaque recette est accompagnée d'une "info en plus" qui distille des astuces concrètes pour éviter de jeter et donc d'économiser.

Ces recommandations ont une valeur réelle. Le gaspillage alimentaire représente effectivement trente kilogrammes par personne et par an en France et réduire ces pertes représente une économie budgétaire potentielle significative. La logique est imparable sur le principe : « ce qu'on ne jette pas, on n'a pas besoin de le racheter ».

► Les conseils d'économie d'énergie ajoutent une dimension supplémentaire à cette approche budgétaire. L'ensemble des recommandations techniques visent clairement à

réduire la facture énergétique des ménages, qui constitue un poste de dépense important, particulièrement pour les foyers en situation de précarité énergétique. Ici encore, la logique est solide : réduire sa consommation d'énergie permet de dégager des marges budgétaires.

► Pourtant, c'est précisément à partir de ce catalogue de bonnes intentions et de solutions apparemment accessibles que les limites et contradictions commencent à apparaître. Le discours rassurant selon lequel "on peut manger mieux sans dépenser plus" peut se heurter à la réalité des ingrédients réclamés par ces recettes supposément économiques. Un ensemble de produit tel que le tofu, les laits végétaux, les fromages ou autres produits du monde sont largement mentionnés malgré leurs coûts élevés.

Les fruits secs et graines apparaissent régulièrement alors que ces produits coûtent entre quinze et trente euros le kilo selon la qualité.

Face à cette accumulation d'ingrédients onéreux, l'affirmation selon laquelle "modifier le contenu des repas permet de consommer des produits de meilleure qualité sans alourdir son budget courses" devient difficilement tenable. Mais la contradiction s'aggrave quand on examine les recommandations générales du guide ADEME.

L'infographie finale de l'ADEME propose d'augmenter la consommation de fruits et légumes, de légumineuses, de produits laitiers fermentés, de poissons gras en alternance avec la viande, d'huile de colza, noix et olive, d'eau du robinet. D'aller vers les produits locaux et de saison issus de circuits courts pour réduire les transports et soutenir l'économie locale. De privilégier le bio. Toutes ces recommandations vont dans le sens d'une amélioration nutritionnelle et environnementale indiscutable. Mais elles ont un coût indéniable. Il est à rappeler que les produits transformés constituent, pour beaucoup de ménages modestes, la solution budgétaire et pratique qui permet de se nourrir rapidement et à moindre coût. Un paquet de pâtes bas de gamme, une boîte de sauce tomate industrielle et on a un repas pour quatre personnes à moins de trois euros. Déséquilibré nutritionnellement, certes, mais qui cale et qui ne grève pas un budget déjà serré.

Cette injonction contradictoire traverse l'approche alimentaire, quand bien même l'intention à prendre en compte les situations de précarité sociale est claire et affichée.

► Souvent, l'absence de chiffrage constitue un angle mort majeur de ces documents ressources. Par exemple, aucune recette n'indique de coût par portion. Aucune comparaison avant-après n'est fournie pour objectiver l'économie ou le surcoût réel d'un passage à une alimentation plus végétale et plus bio. Quand une recette est étiquetée "bon marché", cela signifie-t-il deux euros par personne ? Trois euros ? Cinq euros ?

► D'autre part, au-delà du coût monétaire des ingrédients, ces ressources présupposent un équipement domestique qui est loin d'être universel. La quasi-totalité des recettes nécessite un four. Or, à titre d'exemple, environ trente pour cent des étudiants français n'ont pas accès à un four dans leur logement.

► Cette inadéquation révèle un biais de conception plus large. Les ressources partagées semblent avoir été élaborées par des auteurs qui, malgré leur bonne volonté, ne connaissent la précarité que de l'extérieur et projettent sur elle des solutions qui fonctionnent dans d'autres contextes sociaux. Le temps constitue la dimension la plus invisible et pourtant la plus cruciale de ce décalage.

Les recettes classées "bon marché" exigent souvent des temps de préparation et de cuisson importants. C'est énoncé de manière peut être caricaturale, mais pour une personne qui travaille huit heures par jour, auxquelles s'ajoutent les transports, qui rentre épuisée le soir, qui doit encore gérer les enfants, le ménage, les devoirs, les démarches administratives, consacrer deux heures à la préparation d'un dîner n'est tout simplement pas envisageable. Le temps est une ressource tout aussi rare et précieuse que l'argent. Souvent plus rare encore.

Les personnes en situation de précarité cumulent fréquemment plusieurs emplois précaires aux horaires décalés ou imprévisibles. Elles subissent une fatigue chronique liée au stress financier constant, à l'insécurité du logement, aux conditions de vie difficiles. Dans ces conditions, le paquet de raviolis qui chauffe en trois minutes au micro-ondes ou la pizza surgelée qui cuit en quinze minutes représentent non pas une démission nutritionnelle mais une stratégie de survie rationnelle.

► Les recommandations de planification des menus et de multiplication des lieux d'achat méconnaissent également les contraintes temporelles et spatiales.

Les courses au supermarché discount où tout peut s'acheter en une fois, même si les produits sont de moins bonne qualité et plus transformés, représentent un gain de temps considérable. Elles permettent également de bénéficier des promotions sur les grandes quantités.

Par ailleurs, la question des déserts alimentaires est absente des documents partagés. Dans certains quartiers populaires, particulièrement dans les petites villes désindustrialisées ou les zones rurales isolées, l'accès même à des commerces alimentaires diversifiés est problématique.

► L'insécurité alimentaire, qui touche vingt et un pour cent des étudiants français selon les études récentes et une proportion significative des familles monoparentales, des chômeurs de longue durée, des travailleurs pauvres, n'est pas non plus nommée dans ces documents. On parle de "mieux manger", de "réduire son impact environnemental", de "concilier plaisir, santé et climat", mais pas ou peu de la réalité de personnes qui ne mangent pas à leur faim, qui sautent des repas pour des raisons budgétaires, qui dépendent des distributions alimentaires d'urgence, qui calculent au centime près leur budget courses et pour qui un imprévu de dix euros représente un stress majeur.

Cette invisibilisation n'est assurément pas intentionnelle, mais elle est structurelle. Les politiques publiques d'alimentation durable en France, comme dans la plupart des pays développés, sont conçues et mises en œuvre par des milieux éduqués, sensibilisés aux enjeux environnementaux, disposant d'un capital économique et culturel suffisant pour avoir accès à une alimentation de qualité. Ces milieux projettent naturellement leurs propres pratiques, contraintes et possibilités sur l'ensemble de la population. Ils tendent à sous-estimer les barrières que rencontrent les publics précaires.

► Ce qui paraît manquer dans ces ressources, c'est une approche graduée et réaliste qui reconnaîtrait explicitement les différents niveaux de contraintes budgétaires.

► Enfin, pour aller plus loin dans une perspective de développer l'esprit critique et analytique des participants aux formations, on pourrait souligner l'absence de réflexion sur les politiques publiques nécessaires pour rendre réellement accessible une alimentation durable. Si on considère que l'alimentation est un droit fondamental et que manger sainement tout en préservant l'environnement est un objectif collectif et « faisant commun », alors cela nécessite des mesures structurelles : augmentation des minima sociaux pour que les budgets alimentaires permettent réellement des choix de qualité, subventions massives pour rendre les produits bio et locaux compétitifs en prix avec les produits industriels, développement d'infrastructures de distribution accessibles dans les déserts alimentaires, cantines collectives à tarification sociale proposant une alimentation durable, ateliers de cuisine gratuits adaptés aux contraintes matérielles et temporelles des publics précaires, etc. Ces mesures sont rarement évoquées dans les documents de sensibilisation grand public largement diffusés, qui préfèrent se concentrer sur les changements de comportements individuels. C'est plus simple politiquement et cela évite de questionner les structures socio-économiques qui produisent la précarité et renforcent les inégalités. Cela revient à demander aux individus de résoudre par leurs choix personnels des problèmes qui sont en grande partie systémiques.

Les documents analysés ici incarnent ce paradoxe : ils sont animés d'intentions louables, contiennent des informations utiles et des conseils pratiques qui peuvent effectivement et réellement aider certaines personnes, mais ils reposent sur des présupposés socio-économiques qui les rendent partiellement ou totalement inaccessibles aux publics les plus précaires. Cette tension non résolue entre discours inclusif et pratiques élitistes traverse l'ensemble des politiques d'alimentation durable actuelles.

► Aussi peut-on affirmer que les formations, par le biais des documents ressources, participent de l'accès à une alimentation de qualité, saine et durable tout en tentant de prendre en compte les « petits budgets ». Cependant et malgré les brèves mentions de l'universalisme proportionné et de l'attention portée aux problématiques de précarité, les documents ressources utilisés ne permettent pas de questionner le réalisme des approches et des messages diffusés dans le cas des publics en situation de précarité.

CONCLUSION

Cette évaluation du dispositif régional de formation d'acteurs relais à l'éducation alimentaire révèle un dispositif globalement efficace et bien reçu par les participants. L'analyse des différentes dimensions du dispositif permet d'identifier à la fois des points forts qui constituent des leviers pour l'impact de la formation et des points d'amélioration qui ouvrent des pistes pour optimiser le dispositif.

Les points forts identifiés sont nombreux et témoignent de la qualité du travail réalisé par les trois consortium de formateurs sur les territoires.

- Premièrement, les scores de satisfaction sont élevés, atteignant une moyenne de neuf sur dix tous territoires confondus. Cette satisfaction élevée témoigne de la pertinence des contenus, de la qualité de l'animation et de l'adéquation entre les formations proposées et les besoins des acteurs de terrain.
- Deuxièmement, on observe une forte motivation et intention de réinvestissement chez les participants, avec un score moyen de sept virgule huit sur dix. Cette motivation constitue un terreau favorable pour le transfert des compétences dans les pratiques professionnelles.
- Troisièmement, les méthodes pédagogiques mobilisées sont diversifiées et s'inscrivent dans un continuum favorisant l'appropriation. Cette diversité permet de toucher différents profils d'apprenants et de créer une dynamique engageante tout au long du parcours.
- Quatrièmement, la participation collective, souvent en binôme ou en petite équipe de la même structure, renforce les dynamiques de transfert en créant des conditions favorables à l'appropriation collective des acquis.
- Cinquièmement, les réappropriations pratiques sont effectives, comme en témoignent les premières remontées du terrain, ce qui démontre que la formation ne reste pas sans effet et produit des changements concrets dans les pratiques.

Les points d'amélioration identifiés ne remettent pas en cause la qualité globale du dispositif, mais ouvrent des pistes pour le renforcer et optimiser son impact.

- Premièrement, il apparaît nécessaire de bien mettre l'accent sur la formalisation des articulations entre séances dans les conducteurs de formation. Une explicitation claire de la logique de progression pédagogique entre les quatre séances permet aux participants de percevoir la cohérence du parcours et favorise l'ancrage des apprentissages.

- Deuxièmement, il serait pertinent d'augmenter les temps de réappropriation au sein des séances. Ces temps, qui apparaissent plus brefs que les autres temps pédagogiques dans les conducteurs de formation, sont essentiels pour permettre aux participants d'effectuer un travail d'élaboration personnelle et de se projeter dans la mise en œuvre concrète.
- Troisièmement, il conviendrait d'explicitier davantage les critères de qualité pédagogique des séances d'éducation alimentaire auprès des stagiaires. Ces critères, s'ils sont mobilisés en filigrane par les formateurs, gagneraient à être formalisés et transmis explicitement aux participants pour leur permettre d'évaluer et d'améliorer leurs propres interventions.
- Quatrièmement, la prise en compte des inégalités socio-économiques pourrait être renforcée. Il s'agirait de mieux outiller les participants pour adapter leurs interventions aux différents publics, notamment ceux en situation de précarité, et pour articuler les messages sur l'alimentation durable avec les réalités budgétaires de ces publics.
- Cinquièmement, il serait utile de formaliser davantage les modalités d'évaluation des séances pédagogiques. Au-delà de l'apprentissage en miroir, qui consiste à reproduire ce qui a été expérimenté en formation, les participants gagneraient à disposer d'outils et de méthodes pour évaluer l'efficacité de leurs interventions et les améliorer de manière continue.

Les réponses aux 4 questions évaluatives et l'analyse qui les précèdent permettent de mettre en exergue de nombreuses pistes d'améliorations, qui permettraient d'atteindre l'objectif initial formulé : former des acteurs capables de concevoir et d'animer des séances éducatives, avec des choix de transmission et d'outils pédagogiques éclairés, adaptés à leurs publics.

Au regard de ces différentes préconisations, il apparaît que le cadre du projet porté par le GRAINE, avec ses contraintes temporelles, financières et de moyens humains, ne permettait pas de répondre pleinement à cet objectif initial. En effet, les pistes d'améliorations présentées dans ce rapport pour renforcer le dispositif mériteraient et nécessiteraient d'être intégrés dans un projet de parcours de formation plus large et plus long dans la durée, avec un accompagnement renforcé des acteurs relais.

On observe également que les attentes exprimées par les stagiaires (voir partie V.3.) ont amenés les formateur-ices à glisser et adapter leurs contenus de formation. On constate alors que les parcours de formation n'ont pas tant permis de former des acteurs relais à devenir des éducateur-ices vers une alimentation saine et durable auprès de leur publics, **qu'à devenir des ambassadeur-ices d'une alimentation saine et durable**. Par ambassadeur-ices, nous entendons des acteurs capables de porter un discours en matière d'alimentation saine et durable, de mobiliser des documents et acteurs ressources, de répliquer auprès de leurs publics des actions éducatives vues en formation et d'amener certains changements de pratiques au sein de leurs structures en cohérence avec leurs propos et leurs actions éducatives.

IX- Essaimabilité du projet : les points de vigilance à ne pas manquer, les pistes d'amélioration

Dans cette neuvième partie, nous posons les points de vigilance et les pistes d'améliorations à ne pas manquer pour essaimer le projet, **dans une perspective de formations d'ambassadeurs à une alimentation saine et durable (avec des parcours de 4 séances)** dans d'autres territoires (PAT ou autres).

Ces préconisations portent sur la méthode pour construire, coordonner et mettre en œuvre le projet sur un territoire. Elles ne portent pas sur le contenu des séances dont les préconisations et pistes d'améliorations ont fait l'objet du rapport précédent (voir Partie VIII- Évaluation des quatre critères qualité).

1- STRATÉGIE DE MOBILISATION DES ACTEURS RELAIS SUR LE TERRITOIRE

Malgré les réussites, plusieurs difficultés communes ont été identifiées :

- manque de temps pour la mobilisation ;
- le poids de la coordination entre partenaires ;
- la difficulté à identifier les bons interlocuteurs dans les grandes intercommunalités ;
- décalage entre les intentions initiales et les moyens réellement disponibles pour les acteurs relais

Pistes d'amélioration / points de vigilance

- Prévoir dix mois dans la temporalité du projet dédié à la mobilisation et la communication sur le territoire. Ces dix mois permettront de :

- Prévoir des points réguliers entre les structures formatrices et le PAT pour construire un plan de mobilisation et un parcours de stage adapté au territoire
- Bien cibler les acteurs relais visés, en identifiant leurs besoins, leurs marges de manœuvres en matière d'éducation vers une alimentation saine et durables, leurs contraintes organisationnelles
- Identifier les acteurs intermédiaires clés pour la mobilisation
- Impliquer les élu-es et autres services de la collectivités dans le projet, pour une mise en cohérence avec l'ensemble des politiques publiques
- Organiser des réunions publiques pour présenter le projet
- Communiquer à travers différents canaux
- Ne pas prendre de cours les structures des acteurs relais, et faciliter la mise à disposition des acteurs en prévoyant suffisamment à l'avance le calendrier.

Ce travail de mobilisation doit être considéré comme la première étape du projet, pendant laquelle les structures formatrices peuvent être mobilisées au côté du PAT.

- Bien prévoir du temps de travail côté animatrice PAT, dont le support et l'implication dans la mobilisation est essentiel dans la réussite du projet.

2- MODALITÉS D'ORGANISATION DU PARCOURS DE STAGE

Adaptation de l'organisation temporelle

Les parcours de stage ont initialement été pensé sur 4 séances, une séance durant une journée. Dans les faits, les structures formatrices ont parfois remanié ce format initial pour s'adapter aux besoins et contraintes des acteurs relais, des formateur-ices, mais aussi pour être en cohérence avec le contenu.

Dans les Pays de Retz, l'organisation temporelle des séances a pris en compte les horaires spécifiques du public cible (animateur-ices périscolaires). Les séances étaient organisées entre 9h30 à 15h30, de manière à ce que les animateur-ices puissent assurer leurs missions périscolaires le matin avant de venir puis en fin d'après-midi. Par ailleurs, l'engagement des acteurs relais pendant la 1ère session a été facilitée par l'existence d'acteurs intermédiaires centralisés : les deux intercommunalités concernées avaient la compétence « enfance ». Ainsi les intercommunalités, étant employeuses des agent-es périscolaires ciblées, ont pu faciliter la mise à disposition de ces acteurs pendant ces temps de formations.

A Mauges Communauté, face à la difficulté de mobilisation d'acteurs relais pour la 2ème session, les structures formatrices ont fait le choix, en accord avec le PAT, de réduire le parcours de stage de 4 séances à 3 séances (avant que la 2ème session ne soit finalement annulée).

En Haute Mayenne : les structures formatrices ont privilégié l'alternance de demi-journées et de journées entières, avec 5 séances en tout, la dernière étant consacré au bilan global du parcours de stage et des mises en pratiques des stagiaires. Pour la première session, le binôme de formatrices (Synergies 53 et CIVAM Bio 53) intervenaient ensemble à chaque séance. Le temps de travail des formatrices a largement dépassé le missionnement initial. Aussi pour s'ajuster, les formatrices ont fait le choix, en accord avec le PAT, de réduire les séances de la session 2 d'une journée à une demi-journée (en incluant le déjeuner pour garder les temps informels et la convivialité) et d'alterner leurs interventions seules, et plus en binôme.

La réduction des séances à une demi-journée a pu être un argument pour faciliter l'engagement des acteurs relais dans le parcours de stage. Cependant on relève dans les évaluations de fin de séance des frustrations sur la durée trop courte des séances. De même, les formatrices constatent que l'intervention en binôme a beaucoup d'effets positifs que l'on ne retrouve pas lors d'une intervention seule : une dynamique plus importante pendant la séance, une plus grande interaction avec les stagiaires, un déroulement de séances plus serein (répartition de la gestion des contenus et de la gestion logistique). La présence de l'animatrice PAT Haute Mayenne aux séances a permis de compenser la difficulté de l'intervention d'une seule formatrice.

Pistes d'amélioration / Points de vigilance

Un groupe homogène pour favoriser une organisation adaptée aux contraintes

Le bon fonctionnement du parcours de stage nécessite de prendre en compte les contraintes temporelles et organisationnelles des acteurs relais ciblés. Cela suppose, quand cela est possible, de viser des groupes d'acteurs aux profils homogènes dont les contraintes organisationnelles seront les mêmes. Par ailleurs, si l'organisation du territoire le permet, il est important de pouvoir s'appuyer sur des acteurs intermédiaires qui peuvent faire le lien avec les acteurs relais visés (exemple des intercommunalités en Pays de Retz ayant la compétence « enfance »).

La perte de la mixité des stagiaires, si l'on fait le choix d'un groupe homogène, pourrait être compensée par l'organisation de séances « inter-sessions ». Ces séances rassembleraient différents profils de stagiaires et pourraient contribuer à la mise en place d'un réseau d'acteurs ayant pour point commun le territoire PAT et le lien avec du public.

Conserver les temps informels pendant les séances

En testant le format « demi-journées » pour la 2ème session en Haute Mayenne, les formatrices se sont rendues compte que les acteurs relais auraient finalement pu rester la

journée entière et, surtout, que l'intégration d'un temps de déjeuner commun était nécessaire pour favoriser les échanges entre stagiaires. Les échanges informels sont des temps constitutifs de la formation au même titre que les temps de transmissions pédagogiques et les mises en pratique.

Prévoir un temps de travail suffisant pour des interventions en binômes

Les structures formatrices se rejoignent sur ce constat : l'animation d'une séance en binôme est bien plus impactant qu'une séance animée seule. La dynamique de groupe se trouve amplifiée, les interactions plus riches ; une attention plus importante portée aux besoins de chaque stagiaire est possible. Enfin, cela permet une complémentarité riche et toujours très appréciée des stagiaires. En ce sens, dans une perspective de reproduction du projet, il sera important de prévoir du temps de travail pour un binôme de formateur·ices pour chaque séance.

Prévoir une nouvelle rencontre quelques mois plus tard

C'est l'un des principaux résultats qui ressort du rapport d'évaluation : l'appropriation et la remise en pratique en milieu professionnel nécessite un accompagnement sur la durée, avec des temps de retours d'expériences et d'échanges avec les formateur·ices qui permettent d'ancrer les acquis de formation dans les réalités professionnelles. Ainsi, dans le cadre du dispositif défi FAAP, le CPIE Loire Anjou a pu poursuivre les échanges avec les acteurs relais à travers des rencontres régulières (tous les deux mois). De même, en Haute Mayenne, les formatrices ont fait le choix d'ajouter une cinquième rencontre « bilan » plusieurs semaines ou mois après la séance 4 . En outre, l'animatrice PAT du GAL Haute Mayenne prévoit de poursuivre une dynamique de réseau avec les acteurs relais formés, qui a déjà démarré par deux rencontres.

Mobiliser des stagiaires qui pourront effectivement mettre en pratique

Comme évoqué précédemment, la réussite du projet nécessite de cibler des acteurs relais qui auront une marge de manœuvre dans leurs pratiques et leur structures professionnelles de mobiliser et mettre en œuvre les acquis de la formation. Cela doit être un préalable à l'action de mobilisation et d'inscriptions des acteurs. Par ailleurs, toujours dans la perspective d'une mise en pratique « faisable » et « efficace » au sein des structures, nous préconisons de poser une seconde condition à l'inscription des stagiaires : celle d'avoir une inscription par binôme, constitué d'un agent « décideurs » qui a une vision globale et stratégique de la structure et d'un « agent » de terrain, qui va réaliser les animations auprès des publics.

Suivi administratif et organisationnel

Le GRAINE Pays de la Loire, en tant que pilote régional du projet, assurait le suivi administratif entre les stagiaires et les structures formatrices : mail d'introduction et mails de suivi avec les infos pratiques envoyés régulièrement aux stagiaires, gestion des inscriptions, gestion des recueil de besoins, envoi des évaluations de fin de séance, rappel aux stagiaires de partager leurs mises en pratique avec les outils numériques, envoi des enquêtes « à chaud » et « à froid », recueil et analyse des données.

Pour le territoire des Pays de Retz et de la Haute Mayenne, les animatrices PAT assuraient la mobilisation sur le territoire, les relances auprès des structures relais, l'organisation de réunions de présentation publique du projet avec les structures formatrices. Dans les trois PAT, la collectivité assurait la diffusion et la communication du projet auprès de leurs partenaires.

Les structures formatrices assuraient également la mobilisation aux côtés des animatrices PAT, en activant leurs propres réseaux. Elles ont organisé systématiquement des réunions de présentation publique du projet auprès des acteurs du territoire, construit collectivement le parcours de stage, animé le parcours et assuré le suivi de la mise en pratique avec différents outils (échanges mails, groupes de discussions, points pendant les séances...etc.).

Cette répartition a pour avantage « d'alléger » le PAT et les structures formatrices du volet administratif, pris en charge par le GRAINE. Mais elle crée également une certaine complexité dans le pilotage du projet et nécessite un temps de calage important entre les différentes parties prenantes du projet (qui fait quoi, quand...?).

Par ailleurs, cette organisation a pu créer un certain flou auprès des stagiaires qui n'ont pas une vision d'ensemble du projet. Les acteurs relais ne comprennent pas forcément qui les invite (le GRAINE ? Le PAT ? Les structures formatrices?) et il n'est pas certain que tous les participant-es aient saisi ce qu'est le PAT et ce qu'est le réseau GRAINE.

Pistes d'amélioration

Après deux ans d'expérimentation et d'ajustements entre les parties prenantes du projet, le recul sur ces deux années permet de clarifier la répartition des rôles. Dans une perspective d'essaimage du projet, il sera intéressant pour le GRAINE Pays de la Loire de produire des supports de communication et de présentation du projet qui clarifient clairement le rôle de chacun-e, à chacune des phases du projet. Cette clarification apparaîtra également dans les futures conventions.

3- BILAN DES OUTILS DE SUIVI ET DE PARTAGE DES RESSOURCES

Tout au long de l'expérimentation, le GRAINE et les structures adhérentes formatrices ont testé et déployé plusieurs outils de suivi :

- La mise en place d'un espace numérique Padlet avec deux fonctions ciblées :
 - le partage des ressources pédagogiques (que l'on retrouve également dans le cloud collaboratif du GRAINE)
 - le partage par les stagiaires de leurs mises en pratique avec une photo et une description succincte de l'activité qu'ils-elles ont mis en place
- La création d'une boucle what's app pour les Pays de Retz et la Haute Mayenne
- Une boucle mail et des rencontres régulières dans le cadre du déploiement du défi FAAP pour le PAT Mauges Communauté.
- Les évaluations de fin de séance
- Les enquêtes à chaud et à froid

Les structures formatrices du PAT Haute Mayenne et du CPIE Loire Anjou ont gardé un contact régulier avec les acteurs relais pour s'assurer de leurs mises en pratique en contexte professionnel. Ce sont les échanges mail et phoning qui se sont avérés les plus efficaces.

De même les structures formatrices du PAT Pays de Retz et Haute Mayenne ont mis en place une malle pédagogique numérique avec des ressources et outils pédagogiques vus en formation et mis à disposition des acteurs relais. Les formateur-ices du Pays de Retz envisagent également la constitution d'une malle physique.

L'expérimentation a démontré que l'usage des outils numériques étaient inégale d'un groupe à l'autre, d'un stagiaire à l'autre. Les espaces padlet, malgré les multiples relances auprès des

acteurs relais, n'ont pas réellement permis le partage des mises en pratique des stagiaires. En revanche, les espaces Padlet ont été utilisés comme espace de partage des ressources vues en formation, ainsi que des photos prises pendant les séances du parcours de stage. La mise en ligne de nouvelles ressources sur l'espace Padlet s'accompagnait le plus souvent d'un mail aux stagiaires pour les inciter à les consulter.

Les boucles what's app lorsqu'elles ont été mise en place se sont avérées plus efficaces pour le partage de pratique et le prolongement des discussions.

Le taux de retours aux évaluations de fin de séance est de 60 %, toutes sessions confondues. Ce taux semble être le plafond difficile à dépasser malgré les relances très régulières auprès des stagiaires.

Le taux de retours à l'enquête « à chaud » est meilleur avec 80 % de taux de retour quasiment toutes sessions confondues. L'enquête « à froid » envoyée six mois plus tard recueille un taux de retour de 60 %¹. Cette baisse s'explique de différentes manières : turn over sur les postes, démobilisation de certains acteurs relais par manque de temps...etc.

Pistes d'améliorations

- Si on le maintient, utiliser l'espace Padlet comme un espace de partage des ressources (à l'image de l'[espace Padlet du dispositif pédagogique Le Petit Cabas 2.0](#) développé par Promotion Santé Nouvelle Aquitaine) ; et non comme espace de communication entre les stagiaires et avec les formateur-ices.
- Laisser une marge de manœuvre dans la création ou non d'un outil de discussion en ligne, en fonction du groupe de stagiaires et de leurs appétences, et à l'appréciation des structures formatrices et du PAT
- Poursuivre les évaluations et les enquêtes « à chaud » et « à froid » diffusées et relancées par le GRAINE, avec partage des résultats avec le PAT et les structures formatrices.
- Entériner à la fin de chaque parcours de stage la constitution d'une malle pédagogique numérique, avec l'espace Padlet, qui réunit les outils pédagogiques vus en formation et d'autres outils selon les besoins. Cela permet de répondre aux attentes des acteurs relais qui veulent des outils concrets prêts à être utilisés en situation professionnelle.
A ces ressources pourra être ajouté le [livret de ressources pédagogiques](#) créé par le GRAINE en 2024 à destination des enseignant-es du 1^{er} degré.

4- MOYENS FINANCIERS ET MOYENS HUMAINS POUR LA FORMATION D'AMBASSADEUR·ICES D'UNE ALIMENTATION SAÏNE ET DURABLE

Au regard des différentes pistes d'améliorations émises dans ce présent rapport, et dans une perspective d'essaimage (pour la formation d'ambassadeur·ices de l'alimentation), le GRAINE Pays de la Loire et ses adhérents formateurs estiment les moyens humains et financiers suivants :

Moyens humains :

- Animateur·ice PAT
- Deux adhérents du réseau GRAINE (consortium de deux formateur·ices)
- L'équipe du GRAINE (animatrice de réseau alimentation, chargée de communication, responsable administrative et financière, directrice)

1 Au moment de la rédaction de ce rapport, seules les premières sessions sur les trois territoires ont répondu à l'enquête « à froid + 6 mois ».

Moyens financiers pour un accompagnement complet (description ci-dessous) : **28 000 € TTC.**

Accompagnement complet avec trois phases :

Phase 1 : Diagnostic et mobilisation sur le territoire

Phase pilotée par l'animateur·ice du PAT, avec le soutien des deux structures formatrices adhérentes du GRAINE. Il s'agit de :

- diagnostiquer les besoins du PAT au regard de son plan d'action
- cibler les acteurs relais les plus pertinents
- identifier les partenaires locaux sur lesquels s'appuyer pour la mobilisation
- identifier les autres projets dans lesquels ce parcours de stage pourrait s'articuler
- identifier les marges de manœuvre des acteurs relais ciblés au sein de leur structure, ainsi que leurs besoins
- mobiliser les acteurs relais à s'inscrire dans le parcours de stage (via des réunions de présentation, de relances...etc).

NB : afin que le projet puisse avoir un véritable impact dans les structures, l'inscription des acteurs relais au parcours de stage devra respecter la condition suivante : inscription d'un binôme acteur terrain / acteur décideur pour une même structure.

Le GRAINE viendra également en soutien pour la création et diffusion de supports de communication adaptés au territoire, qui présentent clairement le projet.

Phase 2 : Mise en œuvre du stage

Construction du parcours de stage par le consortium d'adhérents formateurs, en s'adaptant aux besoins des acteurs relais mobilisés. Mise en œuvre de deux sessions de stage de 4 jours, auprès de deux promotions d'acteurs relais du territoire, avec la présence de deux formateur·ices. Chaque séance sera espacée de 4 à 6 semaines pour laisser aux acteurs relais le temps d'intégrer et de mettre en pratique les acquis du stage en milieu professionnel (ou associatif si bénévole). Les parcours de stage se dérouleront sur environ 5 mois. Les séances se dérouleront sur le territoire PAT dans un ou plusieurs lieux qui pourront être mis à disposition par les collectivités.

Phase 3 : Malle pédagogique et restitution des pratiques

A l'issue du parcours de stage, le consortium d'adhérents formateurs constituera une malle pédagogique numérique, à partir des outils et projets vus en formation, adapté au territoire et au profil des acteurs relais formés.

Par ailleurs une évaluation du projet piloté par le GRAINE permettra de restituer et d'analyser les mises en pratiques réalisées par les nouveaux ambassadeurs en milieu professionnel (ou bénévole). Cette évaluation passera par les deux enquêtes élaborées par les sociologues pendant l'expérimentation :

- une enquête « à chaud » juste à la fin du stage pour évaluer leurs satisfactions, leurs acquis, leurs perspectives de mise en pratique, les leviers et freins qu'ils/elles perçoivent dans leurs structures.
- une enquête « à froid » 5 mois après le stage pour évaluer leurs mises en pratiques réelles, les freins rencontrés, les leviers sur lesquels ils/elles ont pu s'appuyer.

Il pourra être proposé à l'animateur·ice PAT d'organiser une demi-journée de bilan avec l'ensemble des nouveaux ambassadeurs 6 mois après la fin du stage : afin de recueillir des mises en pratique à l'oral, mais aussi pour constituer / compléter la malle pédagogique numérique.

La restitution des résultats sera faite à travers un document de capitalisation co-rédigé par les structures formatrices et le GRAINE qui sera présenté et transmis au PAT. Cette capitalisation pourra être saisie par le PAT dans la perspective de déploiement de nouvelles actions de

sensibilisation en s'appuyant sur son nouveau réseau d'ambassadeur(ice)s de l'alimentation durable formé.

Dans ce scénario d'accompagnement complet, le temps de travail estimé est le suivant :

- Temps de travail estimé pour le réseau GRAINE (équipe et adhérents formateurs, avec deux formateur-ices par séances) : 36,5 jours
- Temps de travail estimé pour l'animateur-ice PAT : 15 jours

Cet accompagnement pourra également être ajusté « à la carte », **en concertation et en accord avec le PAT**, pour le rendre plus accessible financièrement. Par exemple, un accompagnement qui démarre à la phase 2 (le PAT est autonome dans le diagnostic et la mobilisation et la constitution des groupes de stagiaires) sera estimé à 22 000 € au lieu de 28 000 €.

X – Pour conclure

Le projet « Éduquer vers une alimentation saine et durable dans les PAT », porté par le GRAINE Pays de la Loire avec l'appui de ses structures adhérentes et de trois territoires pilotes (Pays de Retz, Mauges Communauté et Haute Mayenne), a démontré la pertinence et l'efficacité d'une approche de formation-action territorialisée pour faire évoluer les pratiques alimentaires locales :

En formant près de 60 acteurs relais issus de champs professionnels variés (enfance, jeunesse, social, associatif, animation), le projet a permis de renforcer concrètement leurs capacités à agir auprès de leurs publics. Les évaluations montrent une forte satisfaction, une appropriation rapide des contenus, et surtout une mise en pratique réelle et durable pour un grand nombre de structures : ateliers culinaires, évolution des goûters et menus, actions de sensibilisation, projets de structure, défis alimentaires, événements collectifs. Ces actions, souvent inscrites dans des projets plus larges, témoignent d'un impact qui dépasse la simple expérimentation ponctuelle.

L'un des enseignements majeurs du projet réside dans l'ajustement progressif entre l'ambition initiale et la réalité du terrain. Si l'objectif de départ visait à former des éducateur·ices capables de concevoir des séances pédagogiques complètes, l'évaluation montre que le projet a surtout permis de faire émerger des ambassadeur·ices de l'alimentation durable. Ces acteurs, parfois peu à l'aise avec une posture d'« éducateur·ice » sur des sujets perçus comme complexes ou potentiellement clivants, ont eu plus d'assurance lorsqu'ils s'appuient sur des outils concrets, des pratiques culinaires, des expériences sensibles et du "faire ensemble", permettant d'aborder l'alimentation sans injonction ni culpabilisation.

Toutefois, l'analyse sociologique met en lumière une limite importante : la prise en compte encore insuffisante des inégalités socio-économiques dans les contenus et les outils proposés. Si la question du budget est régulièrement évoquée par les stagiaires et intégrée dans certaines mises en pratique (recettes simples, maîtrise des coûts, défi FAAP sans changer son budget), elle reste souvent traitée de manière partielle ou implicite. Les acteurs relais expriment un besoin fort d'être davantage outillés pour adapter leurs interventions à la diversité des publics, et en particulier à ceux en situation de précarité alimentaire, sociale ou économique.

Cette limite se traduit par plusieurs enjeux clés :

- La difficulté à articuler les messages sur l'alimentation durable avec les contraintes budgétaires réelles des publics accompagnés ;
- Une crainte, chez certains acteurs, de renforcer des sentiments de culpabilité ou d'exclusion en abordant des normes alimentaires perçues comme inaccessibles ;
- Un manque de repères pour différencier les approches pédagogiques selon les contextes sociaux, culturels et économiques

L'évaluation invite ainsi à renforcer explicitement cet axe dans de futures éditions du projet, en développant des outils, des études de cas et des mises en situation permettant aux acteurs relais de comprendre les profils de leurs publics et de travailler l'alimentation durable comme un levier de justice sociale, et non comme une injonction uniforme. Cela suppose notamment de mieux croiser les enjeux de santé, d'environnement et de précarité, et de valoriser les stratégies d'adaptation déjà mises en œuvre par les publics eux-mêmes.

Par ailleurs, le projet confirme plusieurs conditions de réussite essentielles :

- une forte implication des animatrices PAT, jouant un rôle central de mobilisation, de coordination et d'animation dans la durée ;
- une adaptation fine aux réalités locales et aux marges de manœuvre des acteurs relais (temps, budget, cadre institutionnel) ;
- des pédagogies actives et expérientielles, favorisant l'appropriation et la confiance ;
- la mise à disposition d'outils mutualisés et évolutifs (malle pédagogique, ressources territorialisées, réseaux d'échanges), indispensables pour soutenir la mise en action après la formation.

Des dynamiques locales impulsées à l'issue du projet ont pu être observées. Dans le Pays de Retz, la formation a favorisé l'extension des pratiques lors des temps périscolaires, malgré certains freins financiers, et a conduit à la création d'outils mutualisés comme une malle pédagogique. À Mauges Communauté, la mise en œuvre du défi FAAP a généré des changements mesurables dans les pratiques alimentaires des bénéficiaires, tout en structurant un réseau d'acteurs collaborant durablement et impliqué dans les actions du PAT. En Haute Mayenne, la dynamique s'est traduite par la création d'un réseau d'ambassadeur-ices de l'alimentation durable, soutenu par des rencontres régulières, des outils partagés et une animation de long terme portée par le PAT.

Ces dynamiques montrent que la formation constitue un levier structurant pour l'animation territoriale des politiques alimentaires. Par ailleurs, les expériences menées sur les trois territoires illustrent la capacité du projet à s'adapter à des contextes variés, dès lors qu'il est inscrit dans une logique de long terme.

Enfin, le projet met en évidence des points de vigilance pour l'essaimage : le temps et les moyens nécessaires à la mobilisation, l'importance d'un portage politique clair, la nécessité d'un référent identifié pour assurer la continuité, et l'enjeu de renforcer l'accompagnement post-formation. Il ouvre également des perspectives solides de réplication et de montée en puissance, à condition d'approfondir la prise en compte des inégalités sociales et économiques, et de consolider le positionnement des acteurs relais comme médiateurs d'une alimentation durable, accessible, choisie et socialement juste.

En conclusion, ce projet confirme que former et accompagner des acteurs relais locaux est une stratégie qui apparaît pertinente pour engager des transformations alimentaires durables, à condition d'inscrire ces actions dans une approche territoriale, collective et de long terme, et de placer plus explicitement la question des inégalités socio-économiques au cœur des démarches éducatives.