

# Compte rendu atelier n°1

## Sensibiliser les publics à une alimentation saine et durable pour tous

### Contexte de l'atelier

---

L'animatrice introduit l'atelier par une présentation de son déroulement et ses objectifs :

- Appréhender les différentes approches éducatives du champ de l'alimentation saine et durable
- Recueillir l'offre et les besoins en sud gironde en matière d'éducation à l'alimentation

Puis une lecture collective d'une définition de « l'alimentation saine et durable » portée par la FAO en 2010.

### Apport théorique et retour d'expérience sur les approches éducatives de l'alimentation saine et durable

---

L'animatrice présente, à titre d'exemple, différentes approches éducatives, non exhaustives, utilisées pour sensibiliser les publics à l'alimentation saine et durable, avec des exemples précis telles que :

- L'approche nutritionnelle (lien entre l'aliment et la santé) : repères de consommation, diététique, sommeil, rythme alimentaire.
- L'approche sensorielle et comportementale (lien entre l'aliment et l'individu) : le goût, sensations/images corporelles, découverte d'aliments et de saveurs, souvenirs culinaires, développement de la conscience, connaissance de soi et de son corps.
- L'approche environnementale (lien entre l'aliment et l'impact sur l'environnement) : emballages alimentaires, origine des produits, cycle du végétal, cycle de l'animal, saisonnalité, impact des pesticides, biodiversité.
- L'approche alimentaire (lien entre l'aliment et sa provenance, son mode de production) : développement de compétences culinaires, du champ à l'assiette, modèles agricoles, jardin pédagogique, chaîne d'approvisionnement, gaspillage alimentaire.

Pour illustrer certaines de ces approches, l'animatrice laisse la parole dans un premier temps à Eva VICENTE de L'Auringleta qui présente La Glaneuse, ses objectifs, les approches pédagogiques utilisées et les publics cible : cet outil pédagogique glane les surplus alimentaires (végétaux) et sensibilise le grand public via des événements et des ateliers au mieux manger ainsi qu'au gaspillage alimentaire en cuisinant les restes. L'approche pédagogique utilisée est à la fois environnementale et alimentaire en ciblant particulièrement les publics en situation de précarité.

Dans un second temps, l'animatrice laisse la parole à Virginie HILDEBERT, animatrice sensorielle en alimentation qui a présenté les activités de Carrément Goût, association sud-girondine, dont la mission est de promouvoir l'éducation au goût, pour tous et à tous les âges de la vie, en informant, sensibilisant, éduquant, formant des citoyens et des professionnels sur ce thème.

L'éducation au goût est un maillon d'intervention qui redonne de la valeur à l'acte alimentaire. Processus éducatif axé sur le plaisir en tant que levier de changement des comportements alimentaires, il repose sur des facteurs clés en faveur de choix alimentaires plus sains et durables, tels que le goût, la commensalité et la dimension sensorielle.

Susciter de l'intérêt pour l'aliment pour cultiver le plaisir de manger dans une perspective d'autonomie, de découverte de soi, de bien-être et de lien social, voilà ce dont il était question lors de cette présentation.

### Échange participatif

---

L'animatrice propose aux participants un temps de réflexion en binôme autour de quatre axes :

- Que faites-vous ? (de quelle(s) manière(s) vous éduquez-sensibilisez, vos actions)

- Qu'est-ce que vous ne faites pas ? Et pourquoi ? (vos problématiques, attentes, questionnements, besoins)
- Qu'aimeriez-vous faire et/ou améliorer ?
- Que pourrions-nous faire ensemble ?

A l'aide d'une feuille de route, chaque participant interroge son binôme sur sa pratique professionnelle et reporte les éléments sur la feuille.

**Les constats et l'analyse de ce temps de travail sont les suivants:**

> La thématique de l'alimentation saine et durable est traitée sur le territoire par différents acteurs (institutionnelles, associations, communes, lycées, CFA), mais aussi par différents supports et moyens pédagogiques : cuisine, ressource pédagogique, atelier/conférence/formation d'éveil au goût, jardin pédagogique, marché bio, animation sur l'alimentation et l'anti gaspillage, vente/valorisation/sensibilisation aux produits de qualité, bio et locaux, animation pour se reconnecter au monde végétal, atelier plantes sauvages et comestibles, découverte des fruits et légumes de saisons et variétés anciennes, aide alimentaire, appui aux porteurs de projets).

> Ses actions locales sont à ce jour dispersées sur le territoire sans mise en lien des acteurs, partage de pratiques et d'expériences.

> Des acteurs en demande de développer des collaborations avec et entre acteurs du territoire, d'être accompagné techniquement, de se mettre en réseau (rencontres, événements), de développer des compétences et des connaissances dans le champ de l'alimentation saine et durable (mutualisation, échanges de pratique), de rendre plus visible les acteurs.

Acteur	Existant	Besoins	Leviers	Développer des collaborations Avec et entre acteurs/ Accompagnement	Mettre en réseau Les acteurs	Favoriser la Montée En compétence/ l'échange de pratiques	Proposer des Rencontres/événements	Développer la visibilité des acteurs	Mutualisation de compétences
Le joyeux marché Maria Pernon Garcia	réunion de producteurs repas partagé avec restaurateurs cuisine collaborative recensement producteurs locaux selon charte	développer des ateliers de sensibilisation travailler avec les cantines scolaires	réseau social d'alimentation solidaire	X	X				
GRAINE Aquitaine Anne TROQUART	ressources/infos/communication sur l'alimentation, le gaspillage alimentaire, la production site web sur la santé-environnement	manque de visibilité sur les ressources du territoire (compétences spécifiques et vision claire des acteurs du secteur de l'alimentation)	provoquer des décloisonnements de Service pour fédérer les acteurs (rencontres, événements) maintenir le lien et entretenir un réseau				X	X	
Carrément Goût Virginie HILDEBERT	éducation au goût => conférences, animations/ateliers, Formations, accompagnement de projet	isolement (manque de mise en lien, de réseau professionnel) enrichir les actions existantes (publics, thèmes abordés)	rencontrer ses pairs et favoriser la complémentarité des acteurs maintenir et entretenir le réseau		X	X			X
Lycée agricole de la Tour Blanche à Bommes Corinne GAEC (agent de restauration)	Sensibilisation au tri et gaspillage alimentaire des repas Auprès des élèves (ce que deviennent les déchets, Surdosage des assiettes)	manque de soutien de l'équipe	développer des ateliers jardinage avec le compost faire participer les élèves à l'élaboration des menus	X		X			
Mairie d'Aillas Dominique Maurin	sensibilisation du public et de la mairie à l'écologie et l'alimentation par le biais d'un jardin pédagogique organisation d'un marché bio	comment mettre en place une dynamique et fédérer les acteurs autour de ce projet	organiser une journée festive de sensibilisation à une Alimentation Saine et durable pour la commune collaborer avec L'Auringleta (stand) à l'occasion d'un marché mensuel	X			X		
CFA La Réole Formation responsable d'exploitation agricole		manque de consommation locale (à titre personnel) : adhère au Niveau idéologique mais pas dans la pratique manque de sensibilisation/animation en lien avec l'alimentation Auprès des étudiants	développer des ateliers de sensibilisation (gaspillage Alimentaire)	X					
Association Encore des Tiroirs Cachés (la maison à Bieujac) Hélène Rassis	animations sur l'alimentation/ compost/ lombricompost Avec structure partenaire vente de miel et biscuits locaux qualité de cuisine proposée	manque d'un jardin de culture sur place	développer le projet développer des partenariats compétents mutualiser les compétences réseau alimentaire itinérant	X	X				X
Ô jardin des kamis Aurélié Delayen	animation nature auprès d'écoles et de structure (connexion avec le végétal) formations aux plantes sauvages comestibles	mettre en place une dynamique pour faire venir les public, fédérer d'autres acteurs	développer des ateliers sur les plantes comestibles se réapproprier le goût par une approche originale	X	X				
Commune de Fargues (cuisine de l'école) Laetitia Pagnerre	découverte des légumes et fruits de saison avec les élèves écoute des demandes des enfants et portions adaptés valorisation des produits avec cuisson adaptée pour Chaque spécificité	mettre en place des repas sans protéine animale développer lien avec les producteurs locaux	acquisition par la mairie de terres municipale en maraichage restauration scolaire absorbe l'intégralité des productions développer la mutualisation des compétences échange d'expérience 7gagner en qualité des produits de la cantine en ne passant Plus par la grande distribution	X			X		X
CREPAQ	ateliers de sensibilisation : éveil au goût, culinaire, anti gaspi Dégustation	pas de travail avec les producteurs et filières agro-alimentaires	développer l'aspect santé lié à la qualité de l'alimentation se mettre en lien avec le CFA de La Réole pour sensibiliser aux enjeux du gaspillage et à l'alimentation durable	X		X			
ADAV 33 Fabrice Lantoine	ateliers collectifs cuisine pour les bénéficiaires du RSA aide alimentaire	identifier les personnes dans le besoin et les diriger vers des producteurs locaux solidaires connaissance du réseau	entraide et partage sur un réseau social d'alimentationSolidaire	X	X			X	
Association E. Graine Gaelle DELIGNETTE	école de quartier sur l'éducation à la citoyenneté mondiale de la graine à la poubelle (salon, fête de quartier, écoles)	approches sensorielles et nutritionnelle pas suffisamment Abordés et développés	créer un centre de l'alimentation		X	X			
Département Gironde Fatima AHSSICE	Appui aux porteurs de projets ingénierie		mettre en réseau les structures travaillant sur l'alimentation poursuivre les collaborations		X				
Mairie de Cazats Valérie Gevaert (consultante agroalimentaire - Bio et diététique)	plantation de fruitiers chaque année sur l'aire de jeux (curiosité, initiation à goûter) jardin pédagogique (plantes aromatiques, fruits) sensibilisation aux produits bio et locaux dans la cantine de l'EHPAD volonté de ne pas imposer (pas de doctrine alimentaire)		créer un centre de l'alimentation pour apprendre à cuisiner sain et éduquer les foyers défavoriser (prendre soin de soi)						
L'Auringleta Alice Monier (Présidente)	éducation populaire permettant de donner les moyens simples de changer son alimentation => actions de sensibilisation au gaspillage alimentaire (la glaneuse), création de jardin, formations jardinage au naturel		développer le réseau développer des collaborations avec les agriculteurs collaborer à l'installation de nouveaux agriculteurs avec le Département, impulser les collectivités à s'emparer de cette question	X	X				
Lycée Jean Renou La Réole Viktoria Deheaulme	découverte et redécouverte des légumes anciens (topinambours, courges et navets) propose des légumes de saison conseil dans le choix de l'usage veille à éviter le gaspillage de l'assiette	le tri et la valorisation des déchets (alimentaires et non alimentaires)	mettre en place dans le lycée un gachimètre pour sensibiliser échanges de pratiques			X			
Lycée Jean Renou La Réole Cyril Peyré	sensibilisation des élèves aux produits de saison, bio, locaux	manque de temps et de personnel pour développer des actions	favoriser le développement de producteurs locaux viande /volaille Trouver des exemples de menus			X			
Les carottes sont cuites Florian Audé	valorisation de produits de qualité proposer des plats à prix accessible au plus grand nombre	respect des règles d'hygiène qualité des produits	valoriser l'origine des produits Trouver des solutions techniques pour sensibiliser les gens Au « mieux se nourrir »	X					

11

8

6

3

2

3