

Ils l'ont fait !

Projets d'éducation
à l'alimentation des jeunes
en région Occitanie.



DRAAF OCCITANIE
Direction Régionale de l'Alimentation,
de l'Agriculture et de la Forêt
Occitanie.



Préambule

Pourquoi éduquer à l'alimentation ?

Avec qui mener un projet alimentaire en région Occitanie ?

Comment utiliser ce guide ?

Mise en pratique en Occitanie

Collectivités territoriales

Mairie de Béziers.....	10
Mairie de Castelnaudary.....	11
Mairie de Castres.....	12
Mairie de Colomiers.....	15
Mairie de Juvignac.....	23
Mairie de Le Soler.....	27
Mairie de Montpellier.....	31
Mairie de Narbonne.....	33
Mairie de Nogaro.....	34
Communauté de communes Cazals-Salviac.....	14
Communauté de Communes Couserans Pyrénées.....	13
Communauté de Communes : Pyrénées Catalanes & Pyrénées Cerdagne.....	38
Agglomération du Pays de l'Or.....	37
Département de l'Aude.....	19
Département des Hautes Pyrénées.....	18
Grand Narbonne – Communauté d'Agglomération.....	21
Pôle d'équilibre territorial et rural du Pays Midi-Quercy.....	29

Organismes professionnels

Chambre d'agriculture du Gard.....	20
Interfel.....	22

Associations

Artpiculture.....	9
CIVAM Racines & FR CIVAM Occitanie.....	40
CPIE APIEU.....	8
CPIE du Rouergue.....	17
Lafi Bala.....	24
Le Merlet.....	26
Miamuse.....	41
MNE 65.....	30
Nutry Boogy.....	35
Pic'assiette.....	36
Toulouse Aviron Sports & Loisirs.....	38

Institutions

CPAM 31.....	16
DRAAF Occitanie.....	25-28-43
Mutualité Française Occitanie.....	32

Index

Index par département.....	44-45
Index par thématique.....	46

Préambule



Le mot du Directeur

Portée par le ministère en charge de l'agriculture, la promotion de l'éducation des jeunes au bien manger est une des priorités de la politique publique de l'alimentation.

L'alimentation est un vaste sujet. Beaucoup d'initiatives existent sur notre grand territoire qu'est la région Occitanie. Des projets d'éducation et de sensibilisation à l'alimentation sont mis en oeuvre par un grand nombre d'acteurs et à destination de publics variés.

Les contextes et les thématiques peuvent être différents avec des projets portant sur l'environnement, l'agriculture, l'approche sensorielle, la santé, la culture et le social, et peuvent se dérouler sur des temps divers (scolaire, périscolaire, loisir, restauration, etc.).

Rassemblant de nombreux projets, ce guide « Ils l'ont fait ! » reflète la motivation des acteurs d'éducation à l'alimentation présents sur notre territoire. Il permet de capitaliser des expériences réussies pour valoriser le travail effectué sur cette thématique en région Occitanie.

En espérant que ce guide vous soit utile et qu'il participe à la naissance de nouveaux projets, je vous souhaite une excellente lecture.

*Florent GUHL,
Directeur régional de l'alimentation,
de l'agriculture et de la forêt Occitanie.*

La DRAAF en quelques mots

Qui sommes-nous ?

La Direction Régionale de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt Occitanie est un service déconcentré du Ministère de l'agriculture et de l'alimentation. Placée sous l'autorité du préfet de région, elle exerce de nombreuses missions dans différents domaines. Elle a notamment en charge la déclinaison au niveau régional du Programme national pour l'alimentation (PNA) en collaboration avec les autres administrations et les acteurs de terrain.

Qu'est-ce que le PNA ?

La politique de l'alimentation a pour finalités « d'assurer à la population l'accès à une alimentation sûre, saine, diversifiée, de bonne qualité et en quantité suffisante, produite dans des conditions économiquement et socialement acceptables par tous, favorisant l'emploi, la protection de l'environnement et des paysages et contribuant à l'atténuation et à l'adaptation aux effets du changement climatique ». L'outil du ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation pour relever ce défi est le Programme national pour l'alimentation (PNA). celui-ci est construit autour de 5 axes thématiques : la justice sociale, la lutte contre le gaspillage alimentaire, l'éducation alimentaire, les projets alimentaires territoriaux et la restauration collective. Le PNA est porté en région par l'unité politique publique de l'alimentation de la DRAAF Occitanie qui le décline en un plan régional de l'alimentation.

L'éducation des jeunes au « bien manger » en région Occitanie :

Cette thématique est abordée à l'échelle régionale sous formes de diverses actions de sensibilisation et de promotion.

Quelques exemples :

- Création du réseau régional des « Relais de l'éducation au goût » composé de toute personne menant ou souhaitant mener des actions d'éducation au goût ;
- Création d'outils d'aide à la mise en place d'actions : annuaire des acteurs de l'éducation à l'alimentation, recensement des outils pédagogiques existants. C'est dans ce cadre que nous avons choisi de réaliser ce guide d'expériences réussies en Occitanie ;
- Appui à l'émergence et appui technique et financier à des projets d'envergure régionale et/ou novateurs et reproductibles ;
- Animation des dispositifs nationaux « Plaisir à la cantine ».

Pourquoi éduquer à l'alimentation ?

L'Homme a besoin de diversifier son alimentation, pour autant il va se tourner vers les aliments qu'il connaît. Ainsi, il va se référer à ses connaissances, ses habitudes et ses besoins pour manger mais d'autres éléments vont influencer ses choix alimentaires : le social, le culturel, l'environnemental et même l'articulation entre les rapports de genre, d'âge, de classes et d'éducation. La distanciation entre l'aliment et le mangeur (due à un allongement de la chaîne alimentaire, à des modes de vie qui ont évolué en liaison avec l'urbanisation, le développement des moyens de transport et de communication, celui des médias et surtout de la télévision), ont entraîné une perte de repères pour le consommateur et démontrent l'intérêt d'une éducation à l'alimentation. Les modèles alimentaires se sont lentement imposés et sont parvenus à façonner différents discours et recommandations alimentaires et le « bien manger » va d'abord faire référence à des principes gastronomiques pour s'orienter de plus en plus vers des notions scientifiques renforçant l'intérêt pour la nutrition. Basée sur des connaissances scientifiques, l'éducation nutritionnelle vise à modifier les comportements alimentaires en les ajustant à chaque individu alors que l'éducation alimentaire est basée sur des principes plus larges qui vont permettre de transmettre des savoir-faire, des bonnes pratiques et des connaissances variées entre les individus.¹

1. Définition de l'éducation nutritionnelle et alimentaire selon l'Institut Français pour la Nutrition (IFN).

L'éducation alimentaire dans le programme national pour l'alimentation (PNA) :

La promotion de l'éducation alimentaire chez les jeunes est une mission portée par le PNA. Les comportements alimentaires et le goût se forment dès le plus jeune âge. Aussi, renforcer l'éducation à l'alimentation des plus jeunes, c'est leur donner les moyens de comprendre et de s'approprier le lien entre l'alimentation, la santé, l'environnement et le modèle agricole français. L'éducation au goût aborde l'alimentation par une approche sensorielle des aliments faisant place au plaisir et à la découverte, favorisant la connaissance de soi et des autres mais aussi la verbalisation des émotions, des sentiments et leur partage par une communication bienveillante. Elle met en lumière l'importance de la convivialité et permet d'aborder des notions de tolérance et de citoyenneté. Elle traite de l'histoire du produit et de son patrimoine culturel. En outre, elle permet d'aborder des notions d'impacts environnementaux en amont et en aval de la filière.

Au cours des dernières années, la sensibilisation des pouvoirs publics à ces questions s'est traduite au niveau national par la mise en place du PNA, décliné en Plan Régional de l'Alimentation (PRA) en Occitanie.

Mais alors, comment intervenir et comment cibler les leviers d'action ?

Différents leviers d'action :

Le développement de l'enfant va faire intervenir une construction sociale qui va passer par l'apprentissage, l'éducation et notamment par la reproduction des actes parentaux. Le contexte social et affectif influence les préférences alimentaires de l'enfant, ce qui va jouer un rôle décisif lors de ses consommations alimentaires.

Un certain nombre de projets éducatifs sont tournés vers le primaire. En effet, c'est un âge où ce type d'actions a le plus d'impact en matière d'évolution des habitudes alimentaires. L'école est donc un lieu privilégié pour permettre aux élèves d'acquérir les habitudes alimentaires adaptées. Cependant, l'éducation à l'alimentation doit être appréhendée dans de nombreux contextes, par de nombreux acteurs, en saisissant les bonnes opportunités et en passant par les nombreuses thématiques liées à l'alimentation.

Autant de leviers par lesquels il est possible de passer pour réaliser des projets d'éducation à l'alimentation des jeunes.

Apprentissage, Éducation, Reproduction, Contexte social, Influence, Préférences, Consommation alimentaire, Habitudes, École, Alimentation, Thématiques, Opportunités

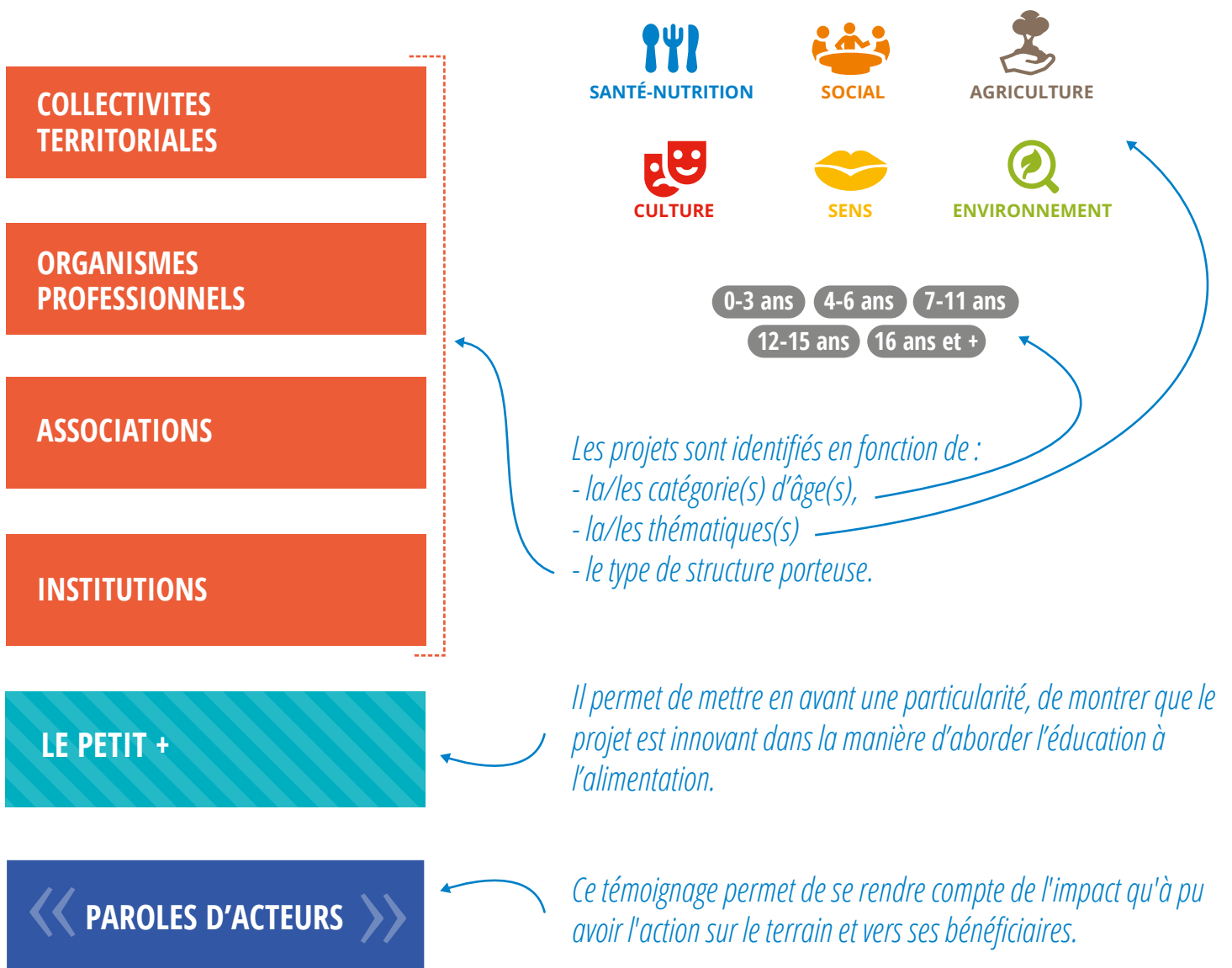
Comment utiliser ce guide ?

De nombreux projets sont mis en valeur à travers ce guide. Ils permettent de montrer la diversité d'actions qui peuvent être mises en place par différents types d'acteurs. C'est pourquoi nous avons choisi d'organiser le guide par porteur de projets d'éducation à l'alimentation.

Ces différents acteurs abordent l'éducation à l'alimentation différemment. Ils sensibilisent et éduquent différentes classes d'âges avec diverses approches et thématiques.

Sur chaque fiche, vous retrouverez plusieurs éléments : titre, résumé, thématique(s), catégorie(s) d'âge(s), descriptif, paroles d'acteurs, durée, coordonnées, petit + ...

Différentes portes d'entrées :



Vous pouvez consulter les dernières nouvelles sur rubrique : Alimentation\Programme national de l'alimentation\Promouvoir d'éducation des jeunes au bien manger. Si vous voulez y intégrer un projet, contactez nous à sral-pna.draaf-occitanie@agriculture.gouv.fr

Mise en pratique en Occitanie



Allons découvrir des **projets**
d'éducation alimentaire des jeunes.
Allons explorer ce qu'il se passe en
région Occitanie.

Mon restau Responsable



16 ans et +

Impulsé à l'échelle nationale, le projet « Mon Restau Responsable » est géré et mis en place par le CPIE APIEU au sein de la métropole de Montpellier. En partenariat avec Habitat Jeunes ce projet sensibilise 7 foyers répartis sur le territoire. C'est près de 400 jeunes résidant en foyers qui vont plus ou moins être impliqués, notamment lors de la réalisation d'ateliers de cuisine durable.

CPIE APIEU
Territoires de Montpellier
Association

842 rue de la vieille Poste
Mas de Costebelle
34000 Montpellier
www.cpie-apieumontpellier.fr

Contact : Diane DEVAU
04 67 13 83 15
diane.devau@cpie-apieumontpellier.fr

Partenaires : Habitat Jeunes Montpellier



DURÉE ET PORTÉE DU PROJET

Durée des interventions : 2h30

Portée géographique : Locale

Ce projet a été lauréat de l'appel à projet « Alimentation durable et responsable : révéler la capacité des acteurs à transformer les pratiques en restauration collective » lancé par la Fondation pour la Nature et l'Homme, la Fondation Daniel et Nina Carasso et l'UNCPiE.

L'objectif est de favoriser le partage, le plaisir et la convivialité tout en créant du lien social. Ce projet permet aussi de s'interroger sur nos habitudes de consommation, le gaspillage alimentaire et d'apporter des solutions concrètes pour apprendre à s'alimenter de façon plus saine et durable et de reproduire les recettes à la maison. Dans ce projet déployé sur le territoire de Montpellier, le CPIE APIEU porte une attention particulière au foyer Castellane d'Habitat Jeune. Basé au cœur de la résidence Castellane, au centre ville de Montpellier, le restaurant associatif tient une place majeure dans la mise en œuvre de ce projet.

La conception de fiches questions s'intégrant dans un jeu-quizz, permet notamment d'échanger en collaboration avec les jeunes travailleurs du foyer sur l'alimentation saine, responsable et plus économique (vrac, produits locaux, cuisine AntiGaspi...).

LE PETIT +

Une attention particulière est portée à la contribution active des convives dans la mise en œuvre de cette démarche qui se veut inclusive, notamment au travers de la co-construction d'outils, d'ateliers, de temps d'échanges entre ces jeunes travailleurs souvent en situation de précarité alimentaire.

PAROLES D'ACTEURS

Frédéric ADELL / Gestionnaire du foyer Castellane / Montpellier (34)



« Le restaurant associatif du foyer Castellane d'Habitat Jeunes Montpellier est un lieu ouvert à tous qui propose des repas à petits prix et dont le personnel et les convives se sont engagés dans une démarche d'alimentation durable. Cela se traduit par des ateliers participatifs de cuisine et des campagnes de sensibilisation pour lutter contre le gaspillage alimentaire. »

Alimentation et territoire



SANTÉ-NUTRITION



AGRICULTURE



SOCIAL



ENVIRONNEMENT

0-3 ans

4-6 ans

7-11 ans

12-15 ans

16 ans et +

Depuis 7 ans, Artpiculture fait vivre aux enfants et aux particuliers une véritable expérience sensorielle et émotionnelle. Dans le cadre de son projet « Alimentation et territoire », l'association propose aux écoliers et aux particuliers d'Occitanie de découvrir les fondements d'une alimentation responsable au travers de deux actions : la visite d'un jardin pédagogique et un programme d'animation « De l'abeille à la fourchette ».

Artpiculture - Association

1 Bis rue Bousquet
65500 Artagnan
www.artpiculture.org

Contact : Olivier TROUILLE
09 72 30 27 11
contact@artpiculture.org

Partenaires : Partenaires institutionnels (État, Région, Département, Collectivités locales) et autres partenaires privés (fondations diverses)



DURÉE ET PORTÉE DU PROJET

Jardin : 1h à 2h

Programme d'animation :
3 à 5 demi-journées

Portée géographique : Régionale

Le jardin pédagogique se visite à travers un sentier d'interprétation qui amène les visiteurs à découvrir les pratiques d'une agriculture qui s'appuie sur la biodiversité et à comprendre l'importance d'adopter une alimentation durable. Sur les modules pédagogiques du sentier, les familles, écoliers et adultes apprennent comment nourrir le sol pour qu'il puisse à son tour nourrir les plantes, comment aménager des zones de refuges pour accueillir les auxiliaires...autant de techniques à reproduire chez soi pour produire des fruits et légumes en qualité et en quantité !

Le programme « De l'abeille à la fourchette », conçu et réalisé par Artpiculture, est à destination des écoles. Les enfants comprennent l'importance de l'abeille, responsable de la pollinisation, et saisissent l'intérêt, pour la planète et leur santé, de manger des fruits et légumes locaux, de saison et issus de l'agriculture biologique. Ils (re)découvrent le plaisir de cuisiner et déguster des produits de saison bio et des protéines végétales. Enfin, ils rencontrent un producteur local en agriculture biologique à travers la visite de sa ferme. Une collaboration dans le cadre du programme d'Éducation au Développement Durable de la ville de Tarbes à travers le module « Alimentation et Santé » permet de proposer ce programme à de nombreuses classes, jusqu'à 30 par an.

LE PETIT +

Les deux actions sont modulables et permettent de proposer des animations au plus près des attentes des particuliers ou des écoles. Au jardin, la visite est libre ou guidée et peut se combiner à la visite du rucher pédagogique. Le programme s'adapte aux besoins des enseignants et des projets d'école.

PAROLES D'ACTEURS

Philippe BRICAULT / Coordonnateur BTS Gestion et Protection de la Nature



« J'ai tout d'abord beaucoup apprécié la diversité du jardin, entre fleurs, légumes, jachères... En tant qu'enseignant, je dis bravo pour l'aspect pédagogique avec des panneaux très variés et très bien conçus permettant d'éveiller à une manière écologique de cultiver son jardin (pour paraphraser Candide) »

Éveil des sens et des goûts



SANTÉ-NUTRITION



SENS



ENVIRONNEMENT

7-11 ans

L'action « Eveil des sens et des goût » s'inscrit dans un projet plus large : « Bien manger à Béziers ». Réalisée sur le temps méridien dans 6 restaurants scolaires de la ville, elle permet de faire découvrir aux enfants des fruits et légumes de saison en circuit court par l'intermédiaire d'ateliers d'éveil sensoriel. Cette action a pour l'instant sensibilisé 420 enfants âgés de 6 à 11 ans.

Mairie de Béziers

Place Gabriel Péri
34500 Béziers
www.ville-beziers.fr

Contact : Lydia SIMON
04 67 36 81 12
lydia.simon@ville-beziers.fr

Partenaires : Occitane Restauration



DURÉE ET PORTÉE DU PROJET

Action réalisée sur 3 ans

Séances de 45 minutes

Portée géographique : Locale

Cette action s'inscrit dans un projet triennal qui vise à sensibiliser les enfants dans 20 restaurants scolaires de la ville (2000 enfants). Chaque saison, un atelier animé par une diététicienne et une infirmière est proposé dans chaque restaurant. Cette action contient plusieurs objectifs et vise à développer le vocabulaire lié aux sens et aux saveurs. Elle permet aussi de faire comprendre l'intérêt de goûter plusieurs fois un aliment pour apprendre à l'aimer et de connaître les bienfaits des fruits et légumes sur la santé. Dans ce cadre, il est aussi fondamental de comprendre l'intérêt de respecter les saisons dans le choix des fruits et légumes.

Les affiches « Miss & Mister » restent dans les restaurants et rappellent aux enfants l'action réalisée. Les animateurs peuvent s'y référer pour appuyer les messages de santé.

LE PETIT +

Le projet « Bien manger à Béziers » regroupe 3 actions. Les enfants sont aussi éduqués au goût par l'intermédiaire de jardins aromatiques et sensibilisés au gaspillage alimentaire.

PAROLES D'ACTEURS

Mme R. / Responsable restaurant scolaire



« Actions bénéfiques, les enfants ont découvert des goûts souvent inconnus chez eux [...]»

Les enfants répètent qu'il faut goûter au moins 10 fois pour aimer un aliment, ils goûtent et finissent par en redemander.

Sensibilisation alimentation saine et consommation responsable



SANTÉ-NUTRITION



SENS



SOCIAL

0-3 ans

4-6 ans

7-11 ans

12-15 ans

16 ans et +

Dans le cadre de son Projet Alimentaire Territorial (PAT), la ville de Castelnaudary met en place des actions dont l'objectif est la sensibilisation à une alimentation saine et à une consommation responsable.

La variété de ces actions va de pair avec la diversité des publics auxquels elles sont destinées : scolaires, habitants, publics précaires, diabétiques...

Mairie de Castelnaudary

20-22 Cours de la République
11400 Castelnaudary
www.ville-castelnaudary.fr



Contact : Marie-Blanche CARRIÉ
04 68 23 21 26
marie-blanche.carrie@ville-castelnaudary.fr

Partenaires : Interfel, Lycée la Rouatière, Lycée Agricole PPR, CCCLA, Chambre d'agriculture de l'Aude, GNIS, Biocivam, Collège des Fontanilles, SMICTOM, CSF, associations locales, producteurs et commerçants locaux



DURÉE ET PORTÉE DU PROJET

Durée des interventions variables
Réparties sur toute l'année
Portée géographique : Locale

Castelnaudary propose, tout au long de l'année, un projet de sensibilisation à l'alimentation et à la consommation responsable :

A destination des enfants : la distribution quotidienne de fruits pour la récré aux 7 écoles de la ville, 40 ateliers d'éducation à la santé et à l'alimentation réalisés par des diététicien(ne)s. Des journées jeux/ateliers sont également organisées lors de la Semaine de la fête des fruits et légumes frais (FFLF) et celle du développement durable (DD). Les enfants bénéficient d'une journée de visite « du producteur jusqu'au consommateur » et d'une journée « Il y a de la vie dans les céréales ». Des jardins potagers sont aussi aménagés dans les écoles ainsi que l'organisation de visites de jardins partagés. Les publics précaires et diabétiques ont participé, entre autres, à 12 ateliers Nutrition-Santé animés par des diététicien(ne)s.

Enfin, tous les habitants ont pu assister aux cinés-débats/conférences, à la collecte des déchets et la Fête de la récup' de la Semaine du DD, au marché solidaire, à l'atelier vitaminé de la Semaine de la FFLF et aux formations gratuites de jardiniers amateurs.

Lien vers la vidéo de l'action « Du producteur jusqu'au consommateur » : <https://www.youtube.com/watch?v=J3oiYqKizull> (2017)

Lien vers la vidéo de l'action « Il y a de la vie dans les céréales » : <https://www.youtube.com/watch?v=kkEXR3OEK3QQ> (2017)

LE PETIT +

Castelnaudary souhaite véhiculer la notion de « bien manger et bien vivre ensemble ». Elle met donc un point d'honneur à proposer des actions adaptées à plusieurs publics. La sensibilisation de la jeunesse reste une priorité.

PAROLES D'ACTEURS

Evelyne GUILHEM / Maire adjointe, chargée du DD, de l'environnement et de l'agriculture



« L'alimentation est une question primordiale, un sujet fédérateur pour notre collectivité. Nous avons donc fait le choix de nous impliquer dans un PAT nous permettant de structurer une éducation alimentaire, les filières locales, la lutte contre le gaspillage sans oublier la valorisation de notre patrimoine culinaire : le fameux cassoulet de Castelnaudary. »

Manjar et Bolegar à Castres



SANTÉ-NUTRITION



SOCIAL

0-3 ans

4-6 ans

7-11 ans

12-15 ans

16 ans et +

L'objectif de la Ville de Castres en matière de santé est de développer éducation et promotion de la santé par l'adoption d'une meilleure hygiène de vie liée à une alimentation équilibrée et à la pratique d'activité physique.

Dans ce cadre, elle met en œuvre des actions ayant pour but de concilier l'éducation nutritionnelle, la convivialité, le respect des produits et de la tradition.

Ville de Castres

Rue de l'Hôtel de ville
81100 Castres
www.ville-castres.fr



Contact : Claire GILGENKRANTZ
05 63 73 50 09
claire.gilgenkrantz@castres-mazamet.com

Partenaires : ARS, Conseil départemental, Cuisine centrale, associations locales (l'Escale, Ensemble, l'OMEPS), Education Nationale



DURÉE ET PORTÉE DU PROJET

Projet mis en place sur l'année 2018

Durée variable des actions

Portée géographique : Locale

De façon concomitante et en partenariat avec trois associations (Ensemble, l'OMEPS, l'Escale), la ville de Castres œuvre dans les domaines de la nutrition et des activités physiques en direction de personnes souvent en situation de précarité. Les actions mises en place dans le cadre de ce projet s'adressent donc à un large public.

Par le biais de son service de restauration scolaire, la ville propose de mettre à l'honneur des repas à thèmes, les produits de la région, la semaine du goût, la fête de la gastronomie française, ainsi que la tradition des fêtes calendaires. Ces actions s'adressent à l'ensemble des usagers : scolaires, 3ième âge, crèches, restauration d'entreprise, etc.

Au sein des locaux de l'association Ensemble, sont mis en place : des petits déjeuners équilibrés chaque mercredi matin ; des interventions santé afin de répondre aux questions des parents et des formations santé auprès des intervenants professionnels des structures petite enfance de la ville. Une des actions du projet propose de promouvoir l'importance du sommeil et l'équilibre alimentaire chez les enfants de 2 à 11 ans, à travers l'éducation des parents résidant dans les quartiers prioritaires de la ville de Castres.

LE PETIT +

Ce projet s'inscrit dans le cadre du PNNS de la ville de Castres. Il est relayé dans le Contrat de ville de la Communauté d'agglomération Castres-Mazamet

PAROLES D'ACTEURS

Françoise, Sheila et Isabelle / Bénéficiaires de l'atelier cuisine à l'association Ensemble



"J'aime participer aux ateliers cuisine car j'apprends beaucoup de choses et le cuisinier explique bien comment faire les recettes".
"J'apprécie le groupe aussi, j'essaie de me réinscrire chaque mois".
"C'est bien car tout le monde participe, et si on le souhaite, on peut acheter notre part pour le manger chez soi".

Plaisir de bouger et de cuisiner !



SANTÉ-NUTRITION



ENVIRONNEMENT

0-3 ans

4-6 ans

7-11 ans

Ce projet est conduit sur le Territoire du Couserans. Nouvellement fusionné, 8 intercommunalités n'en font plus qu'une dénommée Couserans Pyrénées.

Les questions relatives à l'alimentation du jeune enfant sont fréquentes. Mis en pratique en septembre 2017, le but du projet était de promouvoir une alimentation saine et équilibrée en sensibilisant les enfants, les professionnels et les parents.

Communauté
de Communes
Couserans Pyrénées



1 rue de l'Hôtel Dieu
09190 Saint Lizier
couserans-pyrenees.fr

Contact : Sylvie PAULY - 05 61 02 44 12
Sylvie.pauly@couserans-pyrenees.fr

Partenaires : Producteurs locaux, Pédiatre, ADS,
Diététicienne, PMI, Psychomotricien



DURÉE ET PORTÉE DU PROJET

Projet réalisé durant l'année
scolaire 2017-2018

Portée géographique : Locale

Réalisé auprès de 8 structures d'accueil petite enfance et des assistantes maternelles du territoire, le projet « Plaisir de bouger et de cuisiner ! » a permis d'organiser des actions d'éducation autour de plusieurs thèmes : alimentation locale et bio, activité motrice, équilibre nutritionnel, convivialité, partage, etc.

L'objectif étant de sensibiliser parents, professionnels et jeunes enfants sur l'équilibre alimentaire dès le plus jeune âge au moment de la diversification, et de mettre en avant la liberté motrice essentielle dans la construction psychique de l'enfant. Ainsi, 60 professionnels ont pu bénéficier d'ateliers diététiques avec une diététicienne. Une psychomotricienne a partagé son expérience avec les enfants et les équipes éducatives.

Les questionnements de 120 parents sur les repas du jeune enfant ont été recueillis au cours des consultations médicales et ont donné lieu à une plaquette co-écrite par les usagers, les parents et les professionnels de santé. Un après-midi festif a permis la diffusion du document et les échanges sur ce thème. Cette initiative a renforcé les liens entre professionnels et familles en rendant aux parents leur place privilégiée de premiers-éducateurs.

LE PETIT +

Donner accès à la formation aux assistantes maternelles indépendantes est un enjeu de co-éducation réussi si le service petite enfance de la collectivité reste solidaire de l'action. Ainsi, l'animatrice du relais d'assistante maternelle et une professionnelle d'un établissement d'accueil ont pris en charge les enfants, libérant ce temps aux nounous pour une sensibilisation à la diététique.

PAROLES D'ACTEURS

Corrine COUTANCEAU / Puéricultrice



«...Au cours des consultations menées dans les structures petite enfance avec les pédiatres, les questions autour de l'alimentation du jeune enfant sont nombreuses et récurrentes. J'imaginai qu'un dépliant simple et reprenant les thématiques parentales pourraient être un outil « post-it » référent. Grâce au projet autour de l'alimentation, nous avons su traduire la simplicité d'une bonne approche autour de la diversification par une plaquette ludique écrite par plusieurs mains : un support pédagogique partagé.»

Cultivons notre santé à Cazals-Salviac :

Le Jardin pédagogique Bourrian



AGRICULTURE



SENS



ENVIRONNEMENT

4-6 ans

7-11 ans

Avec l'objectif de « donner l'envie et l'accès à une activité physique et à une alimentation équilibrée pour favoriser l'amélioration de l'hygiène de vie des habitants », la CC Cazals-Salviac s'appuie sur le Jardin Bourrian, un jardin pédagogique, un espace de vie qui permet la mise en place d'animations et de manifestations.

Communauté de Communes
Cazals-Salviac

5 Boulevard Hugon
46340 Salviac
www.cc-cazalsalviac.fr

Contact : Virginie PELLICER
05 65 41 62 40
virginie.pellicer@cc-cazalsalviac.fr

Partenaires : Associations des Jardiniers Bourrians,
CAF, ARS

Cazals
Salviac



DURÉE

Durée des interventions variables
réparties sur toute l'année

Pour les enfants, le Jardin Bourrian est un lieu de sensibilisation et d'éveil où de nombreuses thématiques sont abordées en fonction des ateliers proposés.

Durant les ateliers, les enfants peuvent eux aussi apprendre à cultiver, mais surtout à goûter, à sentir, à toucher... Cela leur permet de mettre des images et des sens sur des mots. Ils découvrent la provenance des légumes, ont plaisir à manger ce qu'ils produisent et font le lien entre la culture et l'assiette. Ainsi, ils peuvent situer les récoltes en fonction des saisons.

Les interventions sont organisées par des bénévoles du jardin Bourrian et par l'animatrice de la CC. Elles sont réalisées sur différents temps :

- Temps scolaire : interventions dans les classes et accueil de classes sur le site du Jardin Bourrian.
- Temps périscolaire : interventions sur les sites des écoles.
- Temps extrascolaire : fréquentation mensuelle des accueils de loisirs du secteur.

LE PETIT +

L'un des atouts du projet est l'implication forte de nombreux bénévoles qui viennent jardiner, partager leur savoir-faire et leur temps avec les enfants au côté de l'animatrice de la CC. Ce partenariat maintient le lien social et les échanges intergénérationnels dans la convivialité.

PAROLES D'ACTEURS

Mr André BARGUES / Président de la Communauté de Communes de Cazals-Salviac (46)



« La Communauté de Communes Cazals-Salviac, sensible à la préservation de l'environnement a décidé depuis plusieurs années de développer un programme d'Éducation au Développement Durable et à l'Environnement. Elle se donne les moyens de développer des actions de sensibilisation à destination de tous et surtout des plus jeunes.

Donne des "Sens"ations à ton repas !



4-6 ans

7-11 ans

Depuis 2017, ce projet est mis en place par la Ville de Colomiers dans toutes ses écoles maternelles et élémentaires. Il permet aux enfants de mieux appréhender leur repas mais c'est aussi un dispositif d'éducation au goût.

Ce projet permet également de rendre les enfants consom'acteur et « mangeur » éco-citoyen.

Mairie de Colomiers

16 avenue du Louron
31770 Colomiers
www.ville-colomiers.fr

Contact : Audrey NABONNE
05 61 15 24 84
audrey.nabonne@mairie-colomiers.fr

Partenaires : ANEGJ



DURÉE ET PORTÉE DU PROJET

7 séances de 45 minutes

Suivi des enfants sur toute l'année

Portée géographique : Locale

« Donne des "Sens"ations à ton repas ! », c'est aussi un programme d'éducation au goût qui a pour but d'amener l'enfant à mieux comprendre le monde de l'alimentation et son environnement sur plusieurs aspects.

Ce projet est réalisé sur le temps de la pose méridienne par les agents de restaurations qui ont été formés par l'Association Nationale pour l'Éducation au Goût des Jeunes (ANEGJ).

Plusieurs thèmes sont abordés tels que :

- la nutrition et la santé par l'équilibre des repas ;
- le goût avec des enjeux liés à la découverte sensorielle et au plaisir ;
- des aspects culturels par des enjeux de transmission d'un patrimoine culinaire et la valorisation des différentes cultures ;
- des notions environnementales à travers l'impact du gaspillage alimentaire, la saisonnalité des produits et le lien avec les producteurs locaux.

L'implication des enfants, notamment en formant une « brigade du goût » qui critique les menus lors des commissions menus permet aussi de rendre le projet plus attractif.

LE PETIT +

Nous rendons les agents de restauration acteur, en leurs faisant bénéficier de 2 jours de formation sur l'éducation au goût avant de les laisser encadrer les séances. Depuis 2 ans, c'est 30 agents qui ont bénéficié de la formation dispensée par l'ANEGJ.

PAROLES D'ACTEURS

Annick / Agent de restauration



« Ça fait 2 ans que je suis volontaire pour mener ce projet sur mon école, c'est une très belle expérience. Les enfants me reconnaissent, les parents également, un lien c'est créé avec les enfants durant le temps repas. Ils font l'effort de goûter systématiquement, c'est une victoire ! »

Bien manger et bouger dès l'école maternelle !



SANTÉ-NUTRITION



SENS

4-6 ans

Ce projet est né sous l'impulsion de l'URCAM (Union Régionale des Caisses d'Assurance maladie) et chaque département de Midi-Pyrénées a créé son propre programme répondant à un cahier des charges. Débuté en 2007 en Haute-Garonne, il aborde un grand nombre de thématiques qui touchent à la santé et la nutrition. Depuis le début du projet, 74 écoles du département ont participé au projet et 5 537 enfants et 1 402 parents ont été sensibilisés.

Caisse Primaire d'Assurance
Maladie de la Haute-Garonne



3 bd du Pr-Léopold-Escande - 31093 Toulouse
www.cpam31.fr

Contact : Service Prévention/Éducation pour la santé
Carole SCHIETTECATTE : 05 61 14 92 83
carole.schiettecatte@assurance-maladie.fr

Jennifer BRUNEL : 05 61 14 75 32
jennifer.brunel@assurance-maladie.fr

Partenaires : Agence Régionale de Santé, Inspection
Académique de la Haute-Garonne, Mairie de Toulouse,
Hôpital des enfants de Toulouse - RéPPOP



DURÉE ET PORTÉE DU PROJET

Action mise en place
sur l'année scolaire

Portée géographique :
Départementale

L'action consiste à participer à la diminution de la prévalence du surpoids et de l'obésité chez les enfants en développant une action d'éducation nutritionnelle pour lutter contre les inégalités sociales d'accès à la prévention. Elle comporte 11 séances (4 par le service prévention et 7 par l'équipe pédagogique) dans chaque classe visant à sensibiliser les élèves de moyenne et grande section de maternelle de chaque établissement.

Les séances d'éducation nutritionnelle sont menées par les enseignants et une animatrice santé diététicienne et/ou une éducatrice sportive de l'unité Prévention de la Caisse Primaire d'Assurance Maladie de la Haute Garonne (CPAM 31).

Un livret d'activités, des affiches, un jeu de cartes et des aliments factices, conçus par le service prévention de la CPAM, servent d'outils à l'action.

Un compte rendu de l'action est remis à l'équipe pédagogique des écoles.

LE PETIT +

Cette action a la particularité d'aborder un grand nombre de thématiques de l'alimentation (saveurs, parcours des aliments dans le corps, repas, catégories alimentaires etc.)

Elle a également bénéficié de l'obtention du logo PNNS.

PAROLES D'ACTEURS

Parents d'élèves / Toulouse (31)



Il ne réclame plus de bonbons ou sucreries car a compris que c'était mauvais pour sa santé.

Il accepte un peu de manger des légumes et des fruits alors qu'il était depuis deux ans dans un rejet absolu.

Elle mange plus de légumes et souhaite aller à l'école en trottinette ou à pieds.

De la terre à l'assiette



AGRICULTURE



ENVIRONNEMENT

7-11 ans

Ce projet permet de réaliser des animations sur l'origine des produits de notre alimentation et les différentes étapes de la production à notre assiette. Proposé dans toutes les écoles du département il a permis de sensibiliser 13 classes sur l'année scolaire 2017-2018, pour un total de 281 élèves.

CPIE du Rouergue - Association

25 avenue Charles de Gaulle
12100 Millau

www.cpie-rouergue.com

Contact : Marie-Hélène JULHES

05 65 61 06 57

Partenaires : DREAL, Région, Agence de l'Eau,
Département de l'Aveyron, Éducation Nationale



DURÉE ET PORTÉE DU PROJET

3 séances de 2h30

Portée géographique :
Départementale

La découverte de la chaîne complète d'un aliment, de sa production à sa transformation, si possible produit sur la commune est un des principaux objectifs.

Ce projet permet de faire découvrir les aliments de la production à leur consommation et de comprendre l'impact de notre alimentation sur notre santé et notre environnement. Trois séances sont proposées autour desquelles les enfants découvrent l'agriculture, l'environnement ainsi que la profession agricole. Pour les impliquer d'autant plus, les enfants peuvent aussi réaliser une visite d'exploitation et échanger avec un agriculteur. Des ateliers cuisines en lien avec les visites peuvent aussi être organisés.

Pour animer ces séances, le CPIE a fabriqué un Panneau « Paysage agricole » pour découvrir de manière interactive les différentes productions agricoles.

LE PETIT +

Les 3 séances proposées sont modulables et adaptables en fonction du contexte géographique de l'école et des objectifs de l'enseignant.

PAROLES D'ACTEURS

Mme ROZENZWEJG - Enseignante d'une classe de CP / Etablissement scolaire Blanchard (11)



Les 3 séances sont bien équilibrées apportant des connaissances individuelles et beaucoup de vocabulaire, des manipulations grâce à des jeux, la réalisation du pain et du beurre. La sortie a permis de conclure la séquence vue en classe.

Faites votre menu !



SANTÉ-NUTRITION



SENS



ENVIRONNEMENT

12-15 ans

16 ans et +

Le département des Hautes-Pyrénées a entrepris de sensibiliser le public sur l'équilibre alimentaire. Une application permettant de gérer et créer les menus par les 35 chefs cuisiniers des 18 collèges publics du département a été développée. Sur ce principe, elle a été déclinée en jeu sur tablette et présentée lors du salon de l'agriculture et le salon de Tarbes en 2018.

Département des Hautes-Pyrénées

CD 65 service DEB
11 rue Gaston Manent
65000 Tarbes
www.hautespyrenees.fr

Contact : Marie-Bernard CLAVERIE
05 62 56 72 72
marie-bernard.claverie@ha-py.fr



DURÉE ET PORTÉE DU PROJET

2h30 sur le temps du repas (11h30 à 14h) et un atelier d'1 heure après le repas

Portée géographique : Départementale

Pour mettre en œuvre l'application de la réglementation sur l'équilibre alimentaire, le Département des Hautes-Pyrénées a souhaité communiquer et mettre un outil ludique à disposition pour aborder les enjeux de la nutrition et l'équilibre alimentaire dans la restauration collective. L'application créée permet une utilisation fiable et facile pour simplifier le travail des cuisiniers et leur permettre d'élaborer des menus respectant la réglementation avec un plan alimentaire validé par une diététicienne.

Cette application est aussi utilisée pour des animations in situ en vue de sensibiliser les collégiens à l'équilibre alimentaire. Pendant l'année scolaire, sur le temps du repas, les 6500 collégiens (demi-pensionnaires) ont bénéficié de l'intervention du référent restauration et/ou d'un technicien restauration lorsqu'il leur était proposé un plat avec des produits locaux ou inhabituels. Grâce à l'application/jeu développée sur tablette, les élèves bénéficient d'une explication ludique du repas et plus largement, ils peuvent être sensibilisés au goût, à la découverte de plats alternatifs*, semi-alternatifs* et à l'équilibre nutritionnel.

Une déclinaison de l'application appelée « Yakoimenu » est prévue pour le public.

LE PETIT +

Très ludique et facile d'utilisation, l'application permet aussi aux chefs cuisiniers de créer des menus et déclinée sur tablette, de réaliser de la sensibilisation à l'équilibre alimentaire auprès des collégiens.

PAROLES D'ACTEURS

Jean-Philippe COUBÉRIS / Référent Restauration / Département des Hautes-Pyrénées (65)



Au-delà de l'aspect ludique de cette opération, la sensibilisation des collégiens à l'équilibre alimentaire et aux impacts de la nutrition sur la santé est essentielle.

À la découverte des produits locaux



AGRICULTURE



CULTURE



ENVIRONNEMENT

12-15 ans

Chaque année trois à quatre établissements scolaires sont sélectionnés pour participer à l'opération vache d'Espezel. C'est près de 1200 collégiens qui vont pouvoir être sensibilisés à la consommation locale, être éduqués au goût et avoir des échanges avec des producteurs locaux.

Département de l'Aude

1 Allée Raymond Courrière
11855 Carcassonne www.aude.fr

Contact : Denis ADIVEZE
04 68 11 63 44
denis.adiveze@aude.fr

Partenaires : Chambre d'Agriculture de l'Aude,
Chambre des Métiers de l'Aude, collèges



DURÉE ET PORTÉE DU PROJET

Intervention de 4 heures

Portée géographique :
Départementale

L'achat des vaches de Gasconne par le département de l'Aude permet d'encourager la création de filières courtes et de circuits de proximité. Le but est aussi d'éduquer les collégiens au goût et de les sensibiliser à la consommation de produits locaux. Le jour du repas, les producteurs locaux et les collégiens peuvent échanger sur des questions liées à la qualité des produits et des repas, au respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire, au respect du programme national nutrition santé etc.

Au cours de ces repas, qui se tiennent au sein des collèges, des kits de communication sont remis à tous les établissements qui sont engagés dans cette démarche : des affiches, des sets de table, des badges... Une communication spécifique permet de mettre en avant les produits locaux dégustés ce jour-là.

LE PETIT +

Cette démarche globale permet de mobiliser tous les acteurs locaux de la filière bovine mais aussi les collégiens qui pourront bénéficier d'échanges avec les producteurs et déguster un repas 100% Audois au terme de l'opération.

PAROLES D'ACTEURS

Jean-Luc DURAND / Conseiller Départemental de l'Aude / Vice-Président Agrilocal



À travers cette opération il s'agit de mettre du sens autour d'une économie de proximité (agriculture et métiers de bouche). Au regard de la vocation historique agricole de l'Aude : l'Aude est bien une « petite France » par la variété des produits.

Fruits et légumes à l'école



AGRICULTURE



ENVIRONNEMENT

4-6 ans

7-11 ans

L'opération « Fruits et légumes à l'école » a été mise en place dans le cadre du Programme National pour l'Alimentation. Sur l'année scolaire 2017-2018, elle a permis à 15 724 enfants des écoles du département de pouvoir bénéficier de livraisons de fruits produits dans le Gard. Les écoliers vont aussi sur les exploitations agricoles et sont ravis de voir comment pousse ce qu'ils mangent.

Chambre d'agriculture du Gard

Mas de l'agriculture
1120 route de St-Gilles
CS 38283 - 30942 Nîmes Cedex 9

Contact : Michelle BERNE
06 15 64 87 61
michelle.berne@gard.chambagri.fr

Partenaires : FranceAgriMer



DURÉE ET PORTÉE DU PROJET

Intervention d'une demie-journée

Portée géographique :
Départementale

Notre action s'est déclinée en deux volets :

- La distribution de fruits frais dans les écoles en dehors des heures de repas pour inciter les enfants à consommer des fruits et remplacer le goûter habituel souvent trop sucré. Les fruits distribués sont produits par les arboriculteurs gardois pour contribuer à l'aménagement durable des paysages tout en favorisant le manger local et en réduisant le bilan carbone dû au transport de marchandises.
- Un volet de sensibilisation des jeunes sur l'agriculture locale et la saisonnalité des fruits avec des activités pédagogiques (jeu, quizz...) en classe, complétées par des visites dans des fermes. Cette formule permet ainsi aux enfants de découvrir le métier d'agriculteur et les pratiques culturelles.

La démarche est à double titre satisfaisante. Cette action a d'une part ravis les agriculteurs fiers que leurs produits soient consommés par des enfants qui n'ont pas toujours l'occasion de manger des fruits, de surcroît mûrs à point ; et d'autre part, les enfants attendaient avec impatience les livraisons de fruits.

Pour plus d'informations :
<https://gard.chambre-agriculture.fr/territoires/>

LE PETIT +

Les conseillers de la Chambre d'agriculture qui interviennent auprès des enfants sont des spécialistes en agronomie qui connaissent les techniques de production, la saisonnalité des produits, les contraintes météorologiques...

PAROLES D'ACTEURS

Marie-Hélène GAGNAIRE / Adjointe - Commission vie scolaire / Saint-Privat-des-Vieux



Les enseignants et les enfants sont ravis des interventions faites par la Chambre d'agriculture. Visiter des vergers leur a permis de comprendre la manière dont sont produits les aliments qu'ils mangent. L'action « Fruits et légumes à l'école » nous a permis de distribuer des fruits aux enfants et de leur expliquer les bienfaits d'une alimentation variée, équilibrée et l'importance de bien manger.

Coordination du programme Fruits et Légumes à l'école

Le Grand Narbonne a coordonné localement la mise en place du programme européen «Fruits et légumes à l'école » pour les communes volontaires afin de favoriser la valorisation des productions locales qualitatives et le développement des circuits courts, dans une démarche globale de sensibilisation à l'alimentation. Ce projet, mené en partenariat avec la Chambre d'Agriculture de l'Aude, a ainsi bénéficié à 6 900 enfants de 16 communes de l'agglomération.



Le travail d'animation mené toute au long de l'année scolaire a permis :

- de mobiliser les producteurs locaux afin de proposer à minima 1 fruit local par semaine et jusqu'à 3 lors des périodes les plus propices ;
- d'élaborer des menus mensuels de fruits et légumes en adéquation avec la production locale et la saisonnalité, et proposant une introduction progressive de produits bio ;
- de coordonner la logistique avec les grossistes concernés et de vérifier la qualité des fruits et légumes distribués ;
- d'accompagner la mise en place d'animations pédagogiques en classe et de visites sur les exploitations agricoles ;
- de proposer des formations aux communes à la fois sur la partie administrative et sur la réalisation des distributions ;

Liste des livrables à l'issue du projet : bilan annuel, menu, catalogue d'animations pédagogiques, etc.

PAROLES D'ACTEURS

Magali VERGNES / Vice-Présidente du Grand Narbonne en charge d'Agriculture (11)



À travers ce projet, l'objectif du Grand Narbonne est de sensibiliser tout au long de l'année les jeunes à l'importance primordiale de leur alimentation, et aussi de les éveiller à la richesse et la diversité des productions locales qu'ils peuvent trouver tout proche de chez eux.



SANTÉ-NUTRITION



AGRICULTURE



ENVIRONNEMENT

4-6 ans

7-11 ans

Grand Narbonne
Communauté
d'Agglomération



12 Boulevard Frédéric Mistral
11000 Narbonne

Contact : M Claudine VIBERT
04 68 40 50 27
c.vibert@legrandnarbonne.com

Partenaires : Chambre d'Agriculture de l'Aude, Etat (TEPCV), communes, Europe

DURÉE ET PORTÉE DU PROJET

Projet réalisé toute l'année
scolaire

Portée géographique : Locale

LE PETIT +

En juin 2018, le Rendez-Vous des Fruits et Légumes, a réuni 500 scolaires, dans le parc du musée Amphoralis. Des ateliers pédagogiques ont été proposés aux enfants sur des thèmes variés tels que la cuisine, l'équilibre alimentaire, la diversité des fruits et légumes et la préservation de l'environnement.

La fête des fruits et légumes frais



SOCIAL



SENS



SANTÉ-NUTRITION



CULTURE



AGRICULTURE



ENVIRONNEMENT

7-11 ans

Cet évènement d'ampleur nationale est coordonné au niveau régional par des diététicien(ne)s qui servent de relais et d'interlocuteurs privilégiés aux collectivités souhaitant mettre en place des actions lors de ces 10 jours. Lors de ce projet, différentes animations sont organisées pour valoriser les fruits et légumes frais auprès du grand public et lui donner envie d'en consommer quotidiennement.

Interfel - Interprofession des Fruits et Légumes frais



19 rue de la Pépinière
75008 Paris - www.interfel.com

Contact : Laetitia ADENOT-DECREUX
Référente Occitanie - 06 08 10 67 71
Ladenot-decreux@interfel.com

Sophie VIDAL - Départements 47, 82, 46, 32 :
06 08 10 68 18

Marion SMITH - Languedoc Roussillon : 06 08 10 66 99

Partenaires : Ministère de l'agriculture et de l'alimentation



DURÉE ET PORTÉE DU PROJET

10 jours au mois de juin

Portée géographique : Nationale

La Fête des fruits et légumes frais (connue sous le nom de Semaine fraïch'attitude, jusqu'à 2016) existe en France depuis 2005. Elle a pour objectif d'inciter les participants à consommer des fruits et légumes frais. Il s'agit de montrer la facilité et la simplicité de les cuisiner et d'insister sur le plaisir de les consommer.

En région Occitanie, c'est près de 20 villes qui participent à cet évènement et plus de 22 000 animations qui sont organisées dans ce cadre. Le niveau d'implication peut être différent et c'est la collectivité qui le détermine. Cela va de la mise en place d'un menu spécial Fruits et Légumes au sein de restaurants scolaires, à l'implication de plusieurs services d'animation dans toute la ville.

Interfel accompagne les collectivités à différents niveaux en leur proposant gratuitement :

- des supports de théâtralisation (affiches, guirlande, fiches recette)
- des supports téléchargeables (fiches techniques d'activités clé en main, Chorégraphie d'un flash mob, visuels pour éditer des affiches personnalisées)
www.lesfruitsetlegumesfrais.com
- une campagne de communication nationale.

LE PETIT +

La Fête des fruits et légumes frais s'adresse aux enfants et à leurs familles. Régulièrement, elle bénéficie d'un cofinancement européen. De 2018 à 2020, elle fait partie d'un programme franco-hongrois.

PAROLES D'ACTEURS

Nathalie BEAUFILS / Maire Adjointe, chargée de l'éducation et de la restauration collective
Ville de Perpignan (66)



La Fête des fruits et légumes frais est un évènement qui s'inscrit dans la démarche d'éducation au goût, à l'équilibre alimentaire, que les élus des 25 communes membres du SIST PM ont souhaité mettre en place tout au long de l'année dans leurs structures éducatives. 700 enfants y ont participé le 22 juin 2018 sur les Allées Maillols à Perpignan.

Bien manger pour bien grandir !



SENS



SANTÉ-NUTRITION



ENVIRONNEMENT

4-6 ans

7-11 ans

Consciente que l'équilibre alimentaire se construit dès le plus jeune âge sur tous les repas et convaincue que la quête du goût est un apprentissage, en novembre 2017, la Ville de Juvignac a fait le choix d'engager un vaste projet éducatif développé au sein de ses 3 restaurants scolaires. Il a pour but de sensibiliser les enfants au « bien manger » et de les accompagner dans le développement de leur autonomie.

Mairie de Juvignac
Direction de l'Enfance
et de la Jeunesse



Parvis des Droits de l'Homme - 997 les allées de l'Europe - 34990 Juvignac - www.ville-juvignac.fr

Contact : Jean Baptiste LAVAURE
04 67 10 59 40
jean-baptiste.lavaure@juvignac.fr

Partenaires : ELIOR



DURÉE ET PORTÉE DU PROJET

Durée : Sur le temps méridien, tous les midis

Portée géographique : Locale

Participer à l'amélioration de l'équilibre alimentaire des enfants et à l'éducation au goût ; aider les enfants à découvrir ce qu'ils mangent pour favoriser leur autonomie et leur permettre d'adopter, de manière durable, de bonnes habitudes alimentaires ; offrir une restauration scolaire où l'on mange mieux : telles sont les ambitions de la Ville de Juvignac et c'est près de 660 enfants qui bénéficient tous les jours des actions mises en place.

Les pictogrammes sont utilisés comme outils éducatifs et ludiques afin d'illustrer le plat présenté dans les restaurants scolaires. Chaque jour, des « Pictos rigolos » de poulet, brocolis, tomates, œufs, poissons ou fraises par exemple, sont placés au self dans les écoles élémentaires et dans les barquettes dans les écoles maternelles afin d'aider les enfants à découvrir et identifier ce qu'ils vont manger et ainsi favoriser leur autonomie. Des pictogrammes signalent également les produits « Bio » proposés quotidiennement par l'entreprise de restauration collective ELIOR.

LE PETIT +

S'alimenter sainement, c'est aussi prendre le temps de manger à son rythme, discuter, passer un bon moment. Dans cette optique, la Ville de Juvignac a ouvert ses trois restaurants scolaires aux seniors de la Commune pour que les enfants et les anciens se rencontrent autour d'un bon repas.

PAROLES D'ACTEURS

Chantal / Agent ELIOR au restaurant scolaire Garrigues Simone Veil (34)



Les enfants sont enthousiastes avec les pictogrammes. Cela leur permet de connaître et reconnaître les aliments dégustés. Le dispositif est ludique, coloré et les aliments présentés sont facilement identifiables ! Quand c'est plus compliqué, nous proposons alors des devinettes pour aider les enfants à reconnaître l'aliment servi.

Des ateliers pour croquer le monde



SOCIAL



ENVIRONNEMENT

7-11 ans

12-15 ans

16 ans et +

Que se cache-t-il derrière notre assiette ? Ce projet permet de réfléchir à nos motivations d'achat (plaisir, coût, impacts sociaux...), de s'interroger sur les différentes étapes d'une filière, de la production à la consommation et de s'exercer au débat et à la négociation par le biais de jeux de rôle ! Notamment mis en place au collège de Clapiers depuis 2011-2012, c'est près de 150 collégiens qui ont été sensibilisés par ce projet en 2018.

LAFI BALA - Association

LPA Honoré de Balzac, 7 avenue de la Galine - 34170 Castelnau-le-lez
www.lafibala.org

Contact : Marie YOUAKIM
07 81 61 20 81
lafibala@lafibala.org

Partenaires : Région Occitanie, Conseil départemental de l'Hérault



DURÉE ET PORTÉE DU PROJET

Durée : Le projet se décline en plusieurs séquences de 2 à 3 heures

Portée géographique : Nationale

Se nourrir chaque jour : la même nécessité pour 7 milliards d'humains. Produire de quoi nourrir la planète est un véritable enjeu, au cœur du développement durable. Et chaque jour, nos choix alimentaires sont des choix pour l'avenir de la planète... Le projet débute par un brise-glace pour favoriser une bonne dynamique, suivi d'un recueil de représentations. Les séquences sont ponctuées par un jeu de rôle (le Jeu des pommes pour s'interroger sur nos critères d'achat, les labels, les circuits courts, la saisonnalité...), un jeu de mise en situation (le jeu de l'énergie pour appréhender les impacts nutritionnels et environnementaux de notre assiette), une dégustation de chocolat (pour le plaisir et la lecture d'étiquettes). Le projet est clôturé par un temps d'évaluation.

Pour en savoir plus sur les jeux :
<http://www.lafibala.org/wakka.php?wiki=AliMentation>

LE PETIT +

Un groupe de participants va vivre l'animation puis est ensuite formé à devenir animateur, pour mettre à son tour en place des séquences pédagogiques en direction de ses pairs !

PAROLES D'ACTEURS

Guillaume VILLAIN / Coordonnateur ULIS - Collège François Mitterrand de Clapiers (34)



L'intervention de Lafi Bala depuis de nombreuses années participe à notre projet d'inclusion d'élèves en situation de handicap au sein du collège. La formation des élèves permet par la suite qu'ils deviennent à leur tour, formateurs d'autres élèves et les place dans une relation de transfert de savoir, valorisant ainsi leur présence au sein du collège. Cette initiative s'enrichit chaque année par notre passionnante collaboration.

« Légumicant' » : Les légumineuses à la cantine !

Promouvoir les légumineuses au restaurant scolaire, c'est l'idée du projet Légumicant' né en 2016-2017 sous l'impulsion de la DRAAF Occitanie. L'objectif est de responsabiliser les élèves citoyens-consommateurs et futurs acteurs du monde agricole, aux avantages nutritionnels de ces aliments, mais aussi aux vertus agro-environnementales de ces cultures.



Les lycées agricoles de Castelnaudary et Toulouse-Auzeville ont conjointement mené en 2016-2017 un projet de création d'un parcours d'animations pour valoriser les légumineuses au sein de leur établissement. À partir de cette expérimentation, CISALI, appuyé par la DRAAF, a capté les moments importants des projets et des actions organisées dans les lycées et a élaboré la « boîte à outils Legumicant' » destinée à tous les lycées agricoles mais utilisable aussi par tout autre établissement d'enseignement. Cette boîte à outil sert notamment à les inciter à dupliquer l'expérience dans leur établissement. Grâce à la motivation des lycéens, un encadrement de qualité et la complicité des chefs-cuisiniers, la magie a opéré dans les cuisines où de nombreuses créations culinaires à base de légumineuses ont vu le jour !

Ces créations ont permis l'élaboration d'un livret de recettes original et au goût des jeunes sur les légumineuses. Ce livret est disponible en téléchargement sur le site de la DRAAF Occitanie, de même que les dernières nouvelles du déploiement du projet Légumicant' : Rubrique Alimentation\Programme national de l'alimentation\Encourager une restauration collective de qualité.

PAROLES D'ACTEURS

Pierre DELPERIE / Enseignant Agroéquipement - Lycée Toulouse Auzeville (31)



« La découverte d'une passion pour une autre alimentation plus proche d'attente souvent exprimé mais non mise en application, tout ceci allié à des nouvelles saveurs à maîtriser. Ce projet a été fédérateur à la fois pour les étudiants et l'équipe formatrice. »



ENVIRONNEMENT



AGRICULTURE



SANTÉ-NUTRITION

12-15 ans

16 ans et +

DRAAF Occitanie

697 avenue Etienne Mehul
CA Croix d'Argent - CS90077
34078 Montpellier
www.draaf.occitanie.agriculture.gouv.fr

Contact : Elodie SAVIGNAN
et Daniel SINTES
04 67 10 19 76
elodie.savignan@agriculture.gouv.fr
daniel.sintes@agriculture.gouv.fr

Partenaires : Lycées agricole d'Occitanie, CISALI



DURÉE ET PORTÉE DU PROJET

Durée : Définie selon le projet :
de quelques actions à toute
l'année scolaire

Portée géographique : Régionale

LE PETIT +

Des cuisines aux champs en passant par les classes de cours, la mobilisation de l'ensemble de l'établissement en mode projet a généré une dynamique très précieuse dans la sensibilisation des jeunes !

L'accompagnement par l'association CISALI a permis de capitaliser et d'appuyer le déploiement du projet à l'échelle de la région.

Éducation à l'alimentation en vacances



ENVIRONNEMENT



SANTÉ-NUTRITION

7-11 ans

12-15 ans

16 ans et +

Sur les séjours de vacances du Merlet, le choix d'une alimentation saine et équilibrée est fait. Les produits achetés et cuisinés sont cultivés dans le respect de notre terre et de bonne qualité biologique, nutritive et gustative. Une occasion de sensibiliser les enfants et jeunes accueillis !

Le Merlet - Association

20 rue Pelet de la Lozère
30270 Saint Jean du Gard
www.lemerlet.asso.fr

Contact : Sylvie KEMPF
04 66 85 18 19
le.merlet@wanadoo.fr



DURÉE ET PORTÉE DU PROJET

Durée : 7 jours – 10 jours
14 jours - Sur le temps du repas
Portée géographique : Nationale

L'alimentation fait partie intégrante du projet pédagogique des séjours du Merlet. Le bien-être physique et affectif des enfants et jeunes accueillis passe aussi par ce qu'ils mangent. Les temps des repas sont de réels moments de convivialité, de partage, de découverte mais également d'éducation !

Ces actes de la vie quotidienne permettent de sensibiliser à une façon de manger respectueuse de l'environnement, saine, équilibrée, gustativement bonne et qui offre du plaisir aux enfants et jeunes.

A ce titre, nous avons créé un livret Alim'Anim (Collection Outils Pédagogique du Merlet) disponible à l'adresse suivante :

<https://www.lemerlet.asso.fr/peda/op.php>

LE PETIT +

A partir de l'été 2018, Le Merlet propose un séjour, Croc'nature, où des enfants de 9 à 11 ans exploreront l'alimentation sous tous ses aspects et principalement dans la nature ! Au programme, ateliers de cuisine, cueillette sauvage, visite d'une ferme, Food' art, ...

PAROLES D'ACTEURS

Aimy LOYE / Co-Coordnatrice des centres de vacances Merlet (30)



Voici notre recette de l'alimentation, au Merlet : Mélangez un zeste d'animation autour de l'alimentation, de nombreux moments conviviaux une poignée de diététique et d'éthique. Assaisonnez de créativité et saupoudrez de gourmandise !

Eco-école sur le thème de l'alimentation

Le projet Eco-École a eu lieu sur l'année scolaire 2016/2017. Dans ce cadre, nous sensibilisons les enfants aux bienfaits d'une bonne alimentation pour la santé grâce à de nombreuses activités organisées sur le thème de l'alimentation. Ce projet permet donc d'aborder la nutrition, la santé, la cuisine et la consommation responsable sous différents aspects.



La commune de Le Soler souhaite promouvoir une approche conviviale du goût et du plaisir. C'est avec la complicité de diététiciennes du groupe Elior que les enfants ont confectionné un menu équilibré et qu'ils ont pu bénéficier d'une sensibilisation à l'équilibre alimentaire. La création d'un potager éducatif a permis d'enseigner les principes du jardinage durable, du respect de l'environnement, de la saisonnalité et des cultures locales. Chaque année, les enfants participent également au concours « les mini-toques » organisé par le SIST de Perpignan Méditerranée dans le cadre de ses missions d'éducation au goût et à l'équilibre alimentaire.

Lors de ce projet, différents ateliers ont été proposés tels que « petit déjeunons ensemble », « atelier nutrition », « atelier culinaire à la découverte des fruits et légumes frais ».

À cette occasion, les enfants ont également pu recevoir des livrets jeux et des idées de recettes et menus.



7-11 ans

Mairie de Le Soler –
Service Enfants et Sports



Place André Daugnac –
66270 Le Soler
www.lesoler.com

Contact : Olivier SOLER
06 85 36 25 86
oliviersoler493@gmail.com

Partenaires : Syndicat Intercommunal scolaire et de transport Perpignan-Méditerranée, Elior

DURÉE ET PORTÉE DU PROJET

Durée : 1h30 à 2h maximum
1 à 2 ateliers par mois

Portée géographique : Locale

LE PETIT +

La ville de Le Soler a bénéficié du Label Eco-École en juin 2017. Ce projet permet non seulement d'aborder la thématique de l'alimentation mais aussi 7 autres thèmes.

Pour en savoir plus :
<https://www.eco-ecole.org>

PAROLES D'ACTEURS

M. DELEUZE et M. BONNET - Enseignants



Ce projet était motivant pour les élèves et enrichissant. Il était particulièrement pertinent puisqu'on se rend compte des lacunes et de la méconnaissance des légumes, en particulier chez cette génération d'élèves. Nous avons désiré, en équipe pédagogique, poursuivre sous la bannière ECO ECOLE, en 2017/2018, en proposant des interventions sur le thème des déchets : tri, recyclage, dégâts dans la nature, gaspillages...

Le réseau des « relais de l'éducation au goût »

Depuis 2012, la DRAAF, en lien avec le GRAINE Occitanie et l'éducation nationale, anime un réseau composé d'associations, collectivités et indépendants (nutritionnistes, animateurs, infirmiers scolaires, cuisiniers, etc.) travaillant auprès des jeunes sur l'éducation à l'alimentation. L'objectif est d'accompagner les acteurs du réseau à une montée en compétence sur l'éducation au goût et à une large diffusion de cette pédagogie.



L'action du réseau des relais de l'éducation au goût s'articule autour de 3 temps forts dans l'année :

- Une formation initiale destinée à de nouveaux membres par des référents régionaux formés par l'Institut du goût.
- Une formation d'approfondissement pour les acteurs du réseau.
- Un séminaire annuel de rencontre des membres du réseau permettant un échange d'expérience et la naissance de projets collectifs.

D'autres actions plus ponctuelles peuvent être financées par la DRAAF et organisées par des acteurs du réseau :

- Formations de prise en main de l'outil pédagogique « les maternelles du goût » par l'association Eveil'O'Goût.
- Journées d'informations auprès des agents des collectivités en lien avec le CNFPT.
- Conception d'un kit pédagogique sur des ateliers du goût pour les classes de primaire, en collaboration avec Epidaure et MIAMUSE.
- Animations d'éducation au goût dans le cadre des « parcours du goût » et des « Rencontres Scène Jeunesse » organisés par la Protection judiciaire de la jeunesse.

DRAAF Occitanie

697 avenue Etienne Meuhl
CS 90077 - 34078 Montpellier Cedex 3
<http://draaf.occitanie.agriculture.gouv.fr/>

Contact : Emmanuel SANQUER
04 67 10 19 76
emmanuel.sanquer@agriculture.gouv.fr

Partenaires : Rectorats, réseau associatif GRAINE Occitanie



ENVIRONNEMENT

SANTÉ-NUTRITION

4-6 ans

7-11 ans

12-15 ans

16 ans et +

DURÉE ET PORTÉE DU PROJET

Durée : d'une intervention à un projet sur l'année scolaire

Portée géographique : Régionale

LE PETIT +

L'éducation au goût, par une approche sensorielle des aliments faisant place au plaisir et à la découverte, permet d'aborder de façon originale l'éducation alimentaire mais aussi le respect des différences et la citoyenneté.

PAROLES D'ACTEURS

Olivia BEZIAT - Diététicienne - Nutritionniste, Montpellier (34)



Les ateliers de découverte du goût captivent énormément l'attention des enfants. Cette manière vivante d'aborder la nutrition puisqu'il s'agit d'expérimenter avec tous ses sens. Ils vivent des moments concrets autour des aliments qui les interpellent et leur permettent d'échanger sur leurs préférences. Ils réalisent que chaque copain n'a pas les mêmes goûts ! En créant des souvenirs positifs avec les aliments, les ateliers du goût ont pour moi un rôle majeur dans la prévention des troubles alimentaires.

Mettre la main à la pasta !

Au sein du Pays Midi-Quercy, l'agriculture est une composante importante du territoire (emploi, gastronomie, référence culturelle), d'où le souhait d'avoir réfléchi dès 2015 à la préfiguration d'un Projet Alimentaire de Territoire (PAT). Le Pays Midi-Quercy avec 5 structures partenaires ont été lauréats l'appel à projet du « Programme National pour l'Alimentation » en 2016 pour accompagner la préfiguration et le lancement du PAT.



Le projet consistait à co-construire une réelle gouvernance alimentaire locale, durable et partagée et de l'inscrire comme un axe de développement prioritaire et structurant au sein du Pays Midi-Quercy. Afin de rendre cette démarche accessible à tous et toutes, le Pays et ses partenaires ont souhaité proposer un calendrier d'animations sur 18 mois autour de l'accroche "mettre la main à la pâte" (mettre la main à la pâte). Le but de ce programme : créer de la médiation autour du PAT et amener du grain à moudre sur l'alimentation pour les grands et les petits. Chaque animation a été pensée en lien avec les quatre priorités nationales du PNA et le public jeune n'a pas été mis de côté, loin de là ! Pendant 18 mois, les acteurs partenaires du PAT ont pu mettre en place des actions de sensibilisation et d'éducation à l'alimentation et à l'environnement, comme par exemple : des ateliers anti-gaspillage (cuisiner avec les épluchures, faire ses conserves), des discosoupes, des projections/débats et des événements familiaux (fête de la pomme, apéro paysan). Tout le monde a pu mettre la main à la pâte !

Actualité du PAT :
<http://midi-quercy.fr/-Agriculture-durable-.html>

Communication trimestrielle papier :
<http://www.gorges-aveyron-tourisme.com/pratique/brochures> (Voir les supports Le Mag (rubrique gastronomie et art de vivre)



AGRICULTURE



ENVIRONNEMENT



SANTÉ-NUTRITION

4-6 ans

7-11 ans

12-15 ans

16 ans et +

PETR du Pays Midi-Quercy

12 Rue Marcelin Viguié
82800 Nègrepelisse
www.midi-quercy.fr

Contact : Florence PADIÉ
05 63 24 60 64
pays.midi-quercy@info82.com

Partenaires : Histoires Recyclables, Civam Semailles, Association de Développement Rural du Pays Midi-Quercy, Centre d'Art La Cuisine, GAB Bio 82



DURÉE ET PORTÉE DU PROJET

Durée : Actions mises en place sur 18 mois

Portée géographique : Locale

LE PETIT +

La diversité des thématiques abordées par ce projet ont permis de mobiliser plusieurs financeurs tels que le ministère de l'agriculture et de l'alimentation, l'ADEME et l'Europe (programme Leader).

PAROLES D'ACTEURS

Amandine GREAULT, Coordinatrice de projet - Septfonds (82)



Il y a une palette d'actions assez importante, c'est un projet qui s'appuie sur des acteurs locaux. On l'a co-construit avec les différents acteurs qui y participent. (...) Travaillant sur les mêmes thématiques et le même territoire, on est amené à se rencontrer assez régulièrement. Quand l'appel à projet (PNA) est sorti, c'était assez évident. [On a choisi de] réunir la force vive des acteurs de ce territoire.

Se nourrir autrement



AGRICULTURE



ENVIRONNEMENT



SENS

7-11 ans

La MNE 65 a pour objectif de former, sensibiliser, connaître et valoriser l'environnement dans lequel nous vivons. Depuis 2015, le projet « Se nourrir autrement » a sensibilisé près de 250 enfants. Il propose de mesurer l'importance des semences dans la biodiversité ; de sensibiliser au lien entre alimentation, environnement et santé ; de créer un lien intergénérationnel et d'éduquer au goût.

MNE 65 - Association

34 Route de Galan
65220 Puydarrieux
www.maisondelanature65.com



Contact : Solène ROBERT
Éducatrice environnement
05 62 33 61 66

Partenaires : Maison de retraite, bibliothèque, établissement scolaire, infirmière scolaire, commune...



DURÉE ET PORTÉE DU PROJET

Durée : 6 séances
Environ 3h / séance

Portée géographique :
Départementale

Les actions menées par la MNE 65 s'inscrivent dans un projet global autour de l'alimentation.

80 % des légumes cultivés, il y a cinquante ans, ont disparu et de nos jours, 80 % des cultures de blé sont faites à partir de quelques variétés, très proches les unes des autres. Un temps environnemental mobilisateur à travers les âges est donc proposé. Cette action de sensibilisation s'appuie sur la réalisation de parcelles de semences anciennes de blé sur 1m², dans un espace lié à une maison de retraite. La réussite de ce projet tient à la mise en dynamique d'actions à l'échelle d'un territoire et à l'implication de plusieurs partenaires.

L'association propose également d'éveiller les sens des enfants, leur esprit critique et les aider à conserver le plaisir de manger par la mise en place d'éducation au goût. Ces animations permettent la rencontre entre les enfants et les acteurs de leur territoire (producteur locaux). Cela permet de faire le lien entre le jardin, la cuisine et la dégustation.

L'élève est accompagné durant tout le projet par un livret individuel qui est complété à chaque animation.

LE PETIT +

La MNE 65 fait partie de la Maison de la Semence – un collectif d'associations unies pour faire vivre les semences anciennes de blé. Les ateliers menés dans ce cadre permettent de créer des échanges intergénérationnels entre les résidents de la maison de retraite et les enfants.

PAROLES D'ACTEURS

Marie-Laure MASNOU - MNE 65



Ce projet permet de créer un lien entre deux générations différentes. L'échange d'abord timide entre jeunes et personnes âgées devient tout à fait naturel au fur et à mesure. La plantation permet de créer l'interrogation sur l'agriculture, l'alimentation, les auxiliaires de jardin et la transmission des connaissances. Ce projet sert de point de départ sur de multiples thématiques.

Optimisation de la restauration scolaire « Ma cantine autrement »



SOCIAL



ENVIRONNEMENT



SENS

4-6 ans

7-11 ans

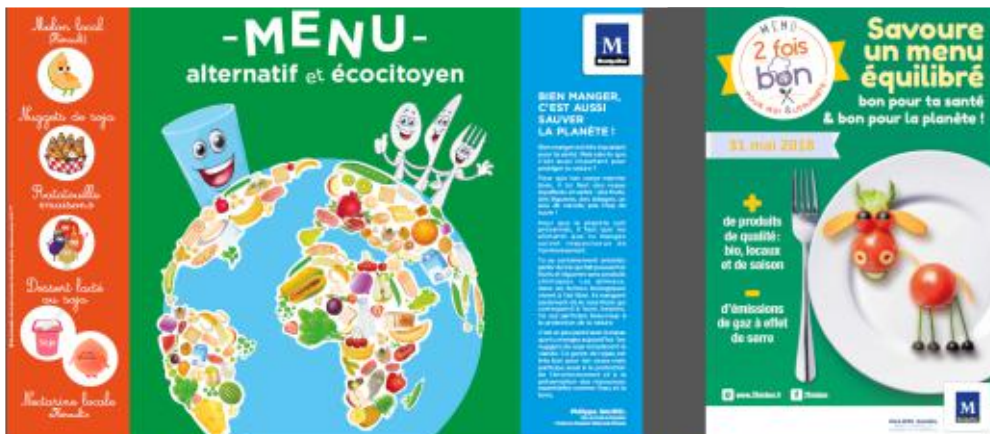
La Ville de Montpellier œuvre quotidiennement en faveur d'une alimentation saine, de qualité, éthique et durable au travers des actions conduites en restauration scolaire dans le cadre du projet « Ma Cantine Autrement » (2016-2020). Les convives découvrent de nouvelles saveurs et sont sensibilisés au gaspillage alimentaire, à l'équilibre nutritionnel des repas.

Mairie de Montpellier

1 place Georges Frêche
34267 Montpellier
www.montpellier.fr

Contact : Luc LIGNON
04 67 34 70 00
luc.lignon@ville-montpellier.fr

Partenaires : Compagnie Minibus (spectacle Opération Brocolis), Pays de l'Or agglomération (mallettes pédagogiques), association Terre Nourricière (carte interactive), 2foisBON (Menu deux fois bon)



DURÉE ET PORTÉE DU PROJET

Durée : Interventions sur le temps du repas - Réparties sur 4 ans

Portée géographique : Locale

LE PETIT +

Ce projet est mené sur 6 écoles pilotes différentes chaque année depuis 2016. Les actions à impact positif sont ensuite généralisées à l'ensemble des 84 écoles de la Ville.

Dans le cadre de ce projet, de nombreux repas thématiques sont proposés et sont accompagnés d'animations : le « repas alternatif éco-citoyen » où les protéines animales sont substituées par des protéines végétales ; le menu « 2 fois bon : pour moi et pour la planète » qui contient plus de produits bios, locaux et de saison ; le menu « Alimentterre » qui se focalise sur une thématique différente chaque année (les épices, les algues etc.) et fait découvrir aux convives de nouvelles saveurs. Les écoles participantes conçoivent même des jeux en lien avec la thématique.

Pour réduire le gaspillage alimentaire, un kit de découpe universel à disposition du personnel de cantine facilite la découpe des œufs, des pommes et des tomates et les fruits sont davantage consommés. Dans ce sens, des tables de tri avec pesée intégrée sensibilisent à l'importance du tri. Le spectacle « Opération Brocoli » permet également de sensibiliser les enfants à l'équilibre nutritionnel et au gaspillage alimentaire.

Des mallettes pédagogiques sur l'alimentation et le gaspillage alimentaire sont testées dans l'objectif de construire une mallette montpelliéraine qui servira de support pour l'animation.

PAROLES D'ACTEURS

Jordane MOTTE, Responsable périscolaire à l'école Rabelais - Montpellier (34)



Le projet "Ma cantine autrement" permet de mener des actions concrètes, conjointement, entre tous les acteurs des écoles : équipes de la politique alimentaire, animateurs, enseignants, agents de restauration. Un travail concret pour faire des enfants, les adultes de demain, des éco-citoyens responsables. Et les résultats sont là. Les enfants sont de véritables acteurs de leur repas scolaire.

Sensibilisation et ateliers : « Alimentation du jeune enfant »



SANTÉ-NUTRITION

0-3 ans

Depuis 2016, ce projet a été réalisé au sein de 143 crèches en région Occitanie. Il permet de sensibiliser les professionnels de crèches, les parents et les enfants à l'équilibre alimentaire du jeune enfant et leur met à disposition des outils pour mettre en pratique ces recommandations.

Mutualité Française Occitanie

3 rue de Metz - 31000 Toulouse
www.occitanie.mutualite.fr

Contact : Émeline SIMONIAN
05 34 44 33 17
emeline.simonian@mutoccitanie.fr

Partenaires : ARS Occitanie



DURÉE ET PORTÉE DU PROJET

Durée : Ateliers réalisés au cours de l'année

Portée géographique : Régionale

La Mutualité Française Occitanie mène, en partenariat avec l'ARS Occitanie, un programme de prévention sur l'alimentation du jeune enfant dans les crèches de la région. Le programme prend en compte la notion de parentalité afin de contribuer à l'amélioration de la santé des enfants accueillis. Enfants, parents et professionnels bénéficient ainsi d'informations pour renforcer leurs connaissances sur l'alimentation et échanger avec des spécialistes de la petite enfance. Cette sensibilisation leur permet de bénéficier de conseils sur la diversification alimentaire, sur l'élaboration de menus... autant de recommandations nutritionnelles adaptées à l'âge de l'enfant dont l'objectif, à terme, est de promouvoir des comportements favorables à la santé afin de lutter contre l'obésité et les maladies-cardiovasculaires.

Livrables : Livret Mikalou « Bon appétit, Mikalou ! », Théâtre japonais, Exposition, Livret de recette : « Bien manger dès l'enfance ».

Le lien suivant vous apportera plus d'informations : <https://occitanie.mutualite.fr/outils-et-documents/>

LE PETIT +

Des outils ludiques sont offerts aux crèches et aux parents. Le programme prévoit par ailleurs une formation inter-crèches qui permet aux professionnels d'échanger entre eux.

PAROLES D'ACTEURS

Dominique TREVISAN, Directrice de la crèche Pierrot et Colombine - Flourens (31)



« La venue de la diététicienne dans la crèche nous permet d'aborder plus facilement les parents sur l'alimentation. Cela appuie notre discours auprès d'eux ! »

Vivons en forme dans les écoles



AGRICULTURE



ENVIRONNEMENT



SANTÉ-NUTRITION

4-6 ans

7-11 ans

Pour promouvoir et éduquer à la santé, la direction de la Santé de la Ville de Narbonne développe des actions qui ont pour objectif d'améliorer la santé des Narbonnais. Depuis plusieurs années, des actions sont organisées sur plusieurs temps et sur plusieurs thématiques et s'adressent à un large public dont les enfants et les jeunes.

Mairie de Narbonne
Direction de la santé

Place de l'hôtel de ville
11 100 NARBONNE
www.narbonne.fr



Contact : ÉMarie-Line BIASON
04 68 90 26 34
m.biason@mairie-narbonne.fr

Partenaires : Éducation nationale, Écoles, ARS, Producteurs locaux, Clubs sportifs, MJC, Programme Vivons en forme, Inter fédération des fruits et légumes frais.



DURÉE ET PORTÉE DU PROJET

Durée : Actions organisées chaque année scolaire - Durées variables (≈ 1h30)

Portée géographique : Locale

Le programme « Vivons en forme dans les écoles » permet, en fonction des choix des écoles et des enseignants, de faire bénéficier aux enfants de nombreux ateliers :

- L'atelier « Aliments industriels, décryptage et esprit critique » permet aux élèves de travailler des notions d'éducation nutritionnelle avec la complicité de deux diététiciennes.
- Le spectacle « Opération Brocoli » laisse place à l'apprentissage de l'histoire de l'alimentation et l'importance de l'équilibre alimentaire sur un ton musico-julevernesque.
- Des ateliers cuisines sont également proposés par la diététicienne d'Interfel pour cuisiner des légumes frais de saison de façon ludique dans le but de favoriser leur consommation.
- Des visites sont organisées chez des producteurs locaux ou clubs sportifs de haut niveau : boulangeries, miellerie, maraichers, grossistes, chèvrerie, moulin à huile...
- Les écoles peuvent aussi bénéficier d'un accompagnement à la création/maintien d'un potager : ateliers pédagogiques, aménagement des terrains, livraison de plants, arbres fruitiers, petit matériel.

Des outils pédagogiques sont empruntables à la Mairie par les écoles. Des documents informatifs à destination des familles viennent également compléter et renforcer les actions mises en place.

LE PETIT +

Le projet peut être adapté au souhait de chaque enseignant, en fonction de son programme, du projet de l'école et de ses affinités.

PAROLES D'ACTEURS

Elève de CM1, Ecole Anatole-France - Narbonne



J'ai bien aimé ces activités tel que le "défit l'écran" et autre. Ça m'a fait comprendre que la santé est précieuse donc je n'oublierai pas de faire du sport et encore merci !

Cantine durable à Nogaro

Fin 2013, la commune de Nogaro a pris la décision d'initier un projet d'alimentation durable pour la restauration scolaire de ses écoles. Le but est de développer un système de restauration scolaire combinant qualité des repas et des ingrédients et maîtrise de l'impact écologique.



Mairie de Nogaro

1 place de la Mairie
32110 Nogaro
www.nogaro-armagnac.fr

Contact : Hugo DEREYMEZ
05 62 08 84 27
cantine.nogaro@gmail.com

Partenaires : Clan Nogaro, équipes d'animation des temps ALAE périscolaires



DURÉE ET PORTÉE DU PROJET

Durée : Mis en place depuis 2013
Sur le temps du repas

Portée géographique : Locale

LE PETIT +

L'engagement de l'équipe technique permet de donner aux enfants de l'école de Nogaro la meilleure et la plus saine alimentation possible et d'ouvrir leurs horizons culinaires.



Des démarches complémentaires se sont greffées au projet dont l'adhésion au réseau « club des territoires, UnPlusBio », la mise en place des actions de développement durable et l'adhésion de la commune à la charte « ville active PNNS ». La formalisation d'un projet pédagogique sur l'accompagnement des repas par du personnel formé sert à aider les plus petits à manger et inciter les enfants à goûter de tout ; expliquer la nature des plats et des aliments et éduquer au goût ; enseigner les valeurs de savoir vivre en communauté et à table ; sensibiliser les enfants au gaspillage et au respect de l'environnement par le tri des déchets et assurer un moment de détente convivial.

Le livre de recettes et de nutrition « Goûté et approuvé à la cantine de Nogaro » est ainsi né. Un projet tourné vers le goût et les saveurs, la qualité des produits et les produits bio, le frais et le fait maison. Il est possible de le télécharger sur :

<https://fr.calameo.com/read/005002810ed93b34b6d7b>

PAROLES D'ACTEUR

Hugo DEREYMEZ, Chef cuisinier de la cantine de Nogaro (32)



Certains enfants ont "éduqué" leurs parents en les incitant à faire le tri des déchets "comme à la cantine" et à acheter des produits bio. Des enfants ont également demandé à leurs parents de cuisiner comme à la cantine, c'est de là qu'est né le projet du livre de recette et de nutrition.

Nutrition et petite enfance



0-3 ans

Ce projet a été réalisé entre 2016 et 2018 dans 5 structures d'accueil petites enfance de Toulouse. Il a permis d'accompagner ces structures des quartiers prioritaires du Grand Mirail en sensibilisant parents et professionnels à l'équilibre alimentaire des tout petits. Des outils de prévention ont été créés, répondants aux besoins de ces parents et aux projets des professionnels.

Nutry Boogy - Association

1ACCOMP - Hôpital des enfants,
Unité endocrinologie, 330
Avenue de Grande Bretagne
TSA 70034 - 31059 Toulouse Cedex 9
www.nutry-boogy.fr



Contact : HMesdames BOURRELY et BRUZAC -
Diététiciennes
05 34 55 87 38
contact@nutry-boogy.fr

Partenaires : Mairie de Toulouse, RéPPOP, ARS



DURÉE ET PORTÉE DU PROJET

Durée : Durée des interventions variable - Réparties tout au long de l'année

Portée géographique : Locale

La Direction Hygiène et santé de la Mairie de Toulouse, avec l'association Nutryboogy, a imaginé et mis en œuvre ce projet. Il répond à un besoin dans les quartiers prioritaires de la Ville, identifié avec la Direction Petite Enfance.

Le projet a pour objectifs de permettre aux professionnels de partager des repères communs en matière de nutrition et sensibiliser les parents à l'importance d'une alimentation variée et équilibrée pour leur enfant.

Les moyens mis en œuvre :

- Formation des professionnels autour de la nutrition.
- Accompagnement des professionnels dans la mise en œuvre de projets « nutrition » dans leurs structures.
- Sensibilisation des parents aux bienfaits d'une alimentation équilibrée.

Livrables :

- Brochure : « Les petits goûters des 0-3 ans ».
- Outil « Menu en images » (les enfants positionnent sur un tableau magnétique les aliments du menu).
- Fiches nutrition pour les professionnels.

PAROLES D'ACTEURS

Une directrice de crèche - Toulouse (31)



La formation a permis de remettre des connaissances à jour, de les homogénéiser pour être cohérent auprès des parents. C'était aussi l'occasion de se partager nos expériences entre directeurs de structures.

Les outils élaborés vont vraiment apporter un plus à notre pratique.

À la cantine, mon assiette fait bonne mine !



ENVIRONNEMENT

7-11 ans

Ce slogan original cache un programme de sensibilisation et d'actions auprès des élèves de la cantine de l'école élémentaire. L'association Pic'assiette sensibilise au gaspillage alimentaire dans les restaurants scolaires du territoire de la Communauté de Communes du Grand Pic Saint-Loup.

Pic'Assiette - Association

9 place de la mairie
34380 Saint Martin de Londres
www.picassiette.org

Contact : Françoise VIALA
09 50 27 96 70
contact@picassiette.org

Partenaires : Communauté de Communes
du Grand Pic Saint-Loup, communes



DURÉE ET PORTÉE DU PROJET

Durée : Projet test réalisé sur 1 an

Portée géographique : Locale

Le but est de sensibiliser les élèves, les élus ainsi que les personnels de cantine à la problématique du gaspillage alimentaire en restauration scolaire. La mise en place d'actions de pesées permet de se rendre compte des quantités gaspillées. Ainsi, des solutions visant à limiter ce gaspillage peuvent être trouvées comme la mise en place d'assiettes « petite faim » ou « grande faim ». Le projet est conduit dans le cadre du Projet Alimentaire Territorial (PAT) porté par la Communauté de Communes du Grand Pic Saint-Loup

Un concours de dessin pour réaliser une affiche sur cette opération a connu son point d'orgue avec la désignation du vainqueur. Ce visuel a servi à illustrer les affiches annonçant les prochaines étapes. En effet, l'association a pu revenir faire une campagne de pesées où des pistes d'amélioration ont été proposées.

LE PETIT +

La mise en place d'un petit groupe d'ambassadeur au sein de chaque école permet de responsabiliser un groupe d'élèves motivés pour assurer un véritable relais du projet tout au long de l'année scolaire.

PAROLES D'ACTEURS

Françoise VIALA, animatrice - Coordinatrice du projet



Tous les jours à l'issu des pesées nous affichions les quantités jetées. Plutôt que d'annoncer des kg d'aliments jetés nous les avons traduits en assiettes - ce qui était beaucoup plus parlant pour les enfants.

Regard'Or, Réduire le gaspillage alimentaire



SENS



ENVIRONNEMENT



SANTÉ-NUTRITION

4-6 ans

7-11 ans

Le projet Regard'Or, Réduire le Gaspillage Alimentaire en Restauration sur l'Agglomération du Pays de l'Or est né en 2015. Le projet REGARD'OR vise à réduire le gaspillage alimentaire en restauration collective. Une de ses composantes essentielles est la sensibilisation des enfants.

Agglomération du Pays de l'Or

Zone aéroportuaire CS 70040
34137 Maugio Cedex
www.paysdelor.fr



Contact : Julien LABRIET
04 67 29 31 73
julien.labriet@paysdelor.fr

Partenaires : ADEME, DRAAF



DURÉE ET PORTÉE DU PROJET

Durée : En fonction des activités
et des participants, de 15 à 45
minutes

Portée géographique : Locale

Dans un premier temps, entre mars 2015 et mars 2016, trois sites pilotes ont été suivis pour peser ce qui restait dans les assiettes et ce qui n'était pas servi. Le projet a été déployé dans les 18 restaurants scolaires de l'Agglomération. Parallèlement, une sensibilisation des enfants a été menée de façon pédagogique et ludique mais non culpabilisante grâce à l'utilisation de mallettes pédagogiques. Les activités de sensibilisation ont été intégrées dans le projet éducatif de territoire et un ou deux animateurs référents les portent durant la pause méridienne et sur les temps d'activités périscolaires.

Aujourd'hui, c'est 6 mallettes pédagogiques qui sont utilisées au sein des 18 écoles de l'agglomération. Deux des mallettes sont des assemblages de jeux, une mallette a été élaborée par les agents de l'agglomération et les trois autres ont été achetées. Elles sont disponibles sur le territoire du Pays de l'Or.

LE PETIT +

Chaque mallette aborde l'alimentation à travers plusieurs thématiques : l'agriculture, les sens, le gaspillage alimentaire, le compostage... Elles ont l'avantage de pouvoir s'adapter en fonction de l'âge des enfants.

PAROLES D'ACTEURS

Romain ESPANA, coordonnateur périscolaire Pôle Jeunesse et Sport - Agglomération Pays de l'Or (34)



Les activités de sensibilisation à la réduction du gaspillage et à l'importance de l'alimentation ont été intégrées dans les projets pédagogiques des structures. La volonté des élus a su être retranscrite sur le terrain par la transversalité de plusieurs services (jeunesse-sport, restauration, environnement). Cela a donné naissance à un projet de qualité auprès de notre public, citoyens de demain.

Manger, Bouger pour mieux grandir !



SENS



SANTÉ-NUTRITION

0-3 ans

Mis en place depuis 4 ans en Cerdagne-Capcir dans le cadre du PNNS (Plan National Nutrition Santé), ce projet permet de réaliser des ateliers d'éveil aux goûts et des temps d'activités physiques adaptés aux tout-petits. L'association Répliques66 intervient sur la thématique de l'alimentation dans les 5 crèches appartenant au projet.

Communautés de Communes :
Pyrénées Catalanes & Pyrénées
Cerdagne (66)

www.capcir-pyrenees.com
www.pyrenees-cerdagne.fr

Contact : Stéphanie GODARD
06 16 09 67 55
repliques66@hotmail.fr

Partenaires : CLS, Communautés de
Communes de Cerdagne, Profession
Sport 66, RépliqueS66



DURÉE ET PORTÉE DU PROJET

Durée : Chaque atelier d'éveil aux goûts dure 30 à 40 min

Portée géographique : Locale

Le territoire Cerdagne Capcir Haut-Conflent a engagé depuis quatre ans, un programme d'actions avec les crèches des Angles, Bourg-Madame, La Cabanasse, Formiguères, Osséjà et Saillagouse. Les observations des différents professionnels participant à ce projet ont notamment montré chez certaines familles : un manque de diversité dans l'alimentation proposée aux enfants ; des quantités qui ne sont pas suffisantes en fonction de l'âge ; un manque de connaissances quant à la saisonnalité des fruits et légumes ; une importance grandissante de la sédentarité des enfants.

L'objectif général de ce projet est donc de prévenir le surpoids et l'obésité des enfants de moins de 6 ans en proposant des interventions de prévention primaire sur les volets alimentation et activité physique.

Dans le cadre de ce projet, l'association RépliqueS66 intervient sur les thèmes qui touchent à l'alimentation. Au cours de l'année, 6 ateliers sont organisés avec les enfants et 2 ateliers d'éveils au goût sont organisés dans les crèches avec les parents et leur enfant. À cette occasion, des recettes originales et de saison sont proposées aux parents ainsi que des échanges avec la diététicienne de l'association.

En parallèle, Profession sport 66 intervient et propose des séances d'activités physiques adaptées aux tout petits.

LE PETIT +

Ce projet est un fil rouge entre les crèches de notre territoire. Il permet d'avoir des actions communes et des rencontres entre professionnels, parents et enfants !

PAROLES D'ACTEURS

Nathalie PARROT, Directrice de la crèche Els Angeles - Osseja (66)



Les ateliers sont très appréciés par les enfants qui participent activement. Cette année, en parallèle, nous avons associé à chaque atelier : une couleur, une activité manuelle, une recette de cuisine et un légume qui sera semé au printemps dans notre potager. Cette nouveauté permet, grâce à l'accompagnement de l'intervenante, de pouvoir élargir la découverte des fruits et légumes.

Ciné ma santé



0-3 ans 4-6 ans 7-11 ans
12-15 ans 16 ans et +

Mis en place dans le cadre du Plan Municipal de Santé, ce projet est porté par Toulouse Aviron Sports et Loisirs (TASL) et coordonné par l'Atelier Santé Ville (ASV) des quartiers Nord de la Mairie de Toulouse. Ce projet fédérateur est développé depuis 10 ans sur un territoire et vise à construire tout au long de l'année avec professionnels et habitants, un événement autour de l'alimentation et du sport, pour enfants et adultes.

TASL (Toulouse Aviron Sports & Loisirs) - Association



158 impasse de la Glacière
31200 Toulouse
www.tasl.fr

Contact : Damien VERBIGUIE (TALS): 05 61 13 19 37 /
accueil@tasl.fr
Elisabeth PONS (Mairie de Toulouse) : 05 61 22 31 15

Partenaires : Environ 20 partenaires (associatifs, institutionnels, universitaires), Habitants, ARS

Coordination : Mairie de Toulouse



DURÉE ET PORTÉE DU PROJET

Durée : 2 soirées organisées / an
Projet mis en place depuis 10 ans
Portée géographique : Locale

Ce projet en cohérence avec le PNNS se déroule sur 2 soirées incluant ciné débat, théâtre forum, initiation à des pratiques d'activité physique, découverte de saveurs, apéritif santé... Au préalable, 7 à 8 réunions inter partenariales de préparation sont organisées. Elles visent à favoriser la montée en compétences et la valorisation des habitants et associations partenaires : préparation d'un repas à la cuisine centrale de Toulouse, préparation d'un apéritif santé, formation nutrition avec un médecin, préparation du théâtre forum...

Objectifs :

- Permettre aux partenaires et habitants du quartier de s'approprier des notions d'équilibre alimentaire.
- Favoriser la pratique d'une activité physique.
- Donner aux habitants les moyens d'une consommation avisée et responsable.

LE PETIT +

« D'un événement annuel à un projet de santé communautaire » :

- encourager la participation et l'implication des habitants ;
- cadre de valeurs partagées ;
- mode de coordination basé sur le consensus, et la co-construction.

PAROLES D'ACTEURS

Ouarda, Fatima, et les autres habitantes - Toulouse (31)



Le projet nous a permis de faire attention à notre alimentation et celle de notre famille, de faire avec et pour les autres, de mieux connaître les repères alimentaires, de prendre conscience de l'importance de garder une bonne santé, de rencontrer beaucoup de monde.

En 4 mots : alimentation, convivialité, santé, respect.

Accueil éducatif à la ferme



AGRICULTURE



ENVIRONNEMENT

4-6 ans

7-11 ans

12-15 ans

16 ans et +

Les CIVAM RACINES Aude, Hérault et Gard-Lozère regroupent des agriculteurs engagés pour une agriculture respectueuse de la terre et du vivant. Tout au long de l'année, ils proposent de l'accueil éducatif à la ferme dans le but de sensibiliser au type d'agriculture à l'origine d'une alimentation saine.

CIVAM Racines & FR CIVAM Occitanie Association

Maison des agriculteurs Bâtiment B
CS 500 23 - 34875 Lattes
www.accueilpedagogiquealaferme.fr

Contact : Marco LOCURALOTO
04 67 06 23 39
accueil.fr.civamlr@gmail.com



DURÉE ET PORTÉE DU PROJET

Durée : interventions de durées variables

Portée géographique : Régionale

À travers les accueils à la ferme, les agriculteurs RACINES souhaitent transmettre la passion de leur métier, éveiller les goûts et contribuer à l'éducation à l'environnement et à la promotion d'un modèle d'agriculture durable.

Par une approche concrète et une pédagogie active issue de l'éducation populaire, ils souhaitent donner du sens aux apprentissages.

Les actions éducatives proposées visent à :

- comprendre l'impact de l'agriculture sur notre alimentation et notre santé ;
- découvrir le rôle de l'agriculteur dans son milieu ;
- renouer le contact avec le vivant ;
- expliquer les pratiques agricoles et leurs incidences sur l'environnement ;
- questionner nos modes de consommation ;
- faire le lien entre le champ et l'assiette.

Les réseaux RACINES bénéficient d'un Agrément de l'Education Nationale. Ils organisent chaque année plusieurs centaines de journées d'accueil à la ferme.

Mallette pédagogique :
www.accueilpedagogiquealaferme.fr

LE PETIT +

Les agriculteurs RACINES ont participé à la création de la mallette pédagogique "Enquêtes d'agriculture" pour permettre de diversifier au maximum les approches. Elle est structurée autour de 5 thématiques complémentaires permettant d'éclairer au mieux les différentes facettes de l'agriculture et de l'alimentation en tant qu'enjeux de société.

PAROLES D'ACTEURS

Corinne FABRE, Présidente CIVAM Racines 34



J'ai compris que je ne devais pas seulement montrer ma profession mais qu'il était également important de donner envie aux participants en étant force de proposition dans mes activités, en revenant à des modes de vie et de savoir-vivre plus simples. Je pense qu'il est compliqué de transmettre aux autres des notions d'écologie ou d'entraide si nous ne les incarnons pas nous-mêmes.

Goûter le monde autour de moi - G2M



SOCIAL



CULTURE



SENS



ENVIRONNEMENT



SANTÉ-NUTRITION

7-11 ans

12-15 ans

Ce projet éducatif territorial fédérateur permet d'aborder l'alimentation avec un public scolaire en faisant le lien avec l'Environnement, la Citoyenneté, l'Art et la Culture tout au long d'une année scolaire. En 2018-2019, c'est 44 classes (12 écoles élémentaires, 12 collèges et 2 lycées), soit 787 élèves de 6 à 15 ans qui ont pu en bénéficier.

Miamuse - Association

940 Route de Montpellier
34160 St Geniès - des - Mourgues
www.miamuse-nutrition.com

Contact : Catherine AMICE
04 67 86 20 27
miamuse34@gmail.com

Partenaires : DRAAF, ARS, Rectorats
des académies de Montpellier et Toulouse,
Collectivités territoriales



DURÉE ET PORTÉE DU PROJET

Durée : sur l'année scolaire

Portée géographique : Régionale

L'objectif de ce projet passerelle est de faire découvrir aux élèves l'alimentation au travers de différentes activités.

- Étape 1 : Rencontre entre tous les élèves et les enseignants des différents groupes scolaires du territoire.
- Étape 2 : Éducation au goût au travers d'ateliers sensoriels.
- Étape 3 : Éducation alimentaire au travers d'ateliers nutrition-santé suivant les recommandations du PNNS.
- Étape 4 : Éducation à l'environnement et aux produits locaux.
- Étape 5 : Éducation à la citoyenneté au travers des ateliers culturels, des ateliers cuisine et tout au long du projet avec les rencontres et la journée de restitution.

Chaque projet de territoire se conclut par un livret qui est distribué aux élèves et à leurs parents. Les photos et reportages se retrouvent dans le web-documentaire « Goûter le monde autour de moi » grâce au lien : www.gouter-le-monde.fr

LE PETIT +

Développées sur de nombreux territoires et départements en Occitanie, ce dispositif se base sur le lien « Produit(s)-Territoire-Goût-Santé » et permet de toucher de nombreux élèves au niveau régional.

PAROLES D'ACTEURS

Flora JOUBIER, Association Ecocitoyennes - Pascaline PAVARD, Association Virgule



Nous sommes Flora JOUBIER de l'association Eco-citoyennetés et Pascaline Pavard de l'association Virgule et réalisons G2M dans le département de l'Aude. Nos objectifs sont de sensibiliser notre public aux enjeux du développement durable en donnant des clés pour être un consommateur averti...

Des fruits et légumes dans tous les sens

Le Réel-CPIE de Lozère participe au projet régional « Goûter le monde autour de moi » depuis 2014. En 2018-2019, 303 élèves, âgés de 3 à 15 ans, issus de 2 écoles et 1 collège, ont participé à l'une ou à l'ensemble des étapes du projet. Tous ces établissements sont basés dans la communauté de communes du Haut-Allier, sur le territoire du Contrat Local de Santé.



Réel, CPIE de Lozère

9 rue Célestin Freinet
48400 Florac-Trois-Rivières
<http://www.reel48.org>

Contact : Laurane MANAS
04 66 45 17 46
contact@reel48.org

Partenaires : DRAAF, ARS, Miamuse, Communauté de communes du Haut-Allier



DURÉE ET PORTÉE DU PROJET

Durée : animations de 3h.
Les élèves de cycle 3 ont bénéficié de 3 interventions pédagogiques
Portée géographique : Départementale

LE PETIT +

En Lozère, la spécificité d'un grand nombre d'écoles est d'accueillir dans une même classe des élèves d'âges très différents. Il est indispensable que les animateurs et animatrices adaptent leurs interventions et s'associent aux enseignants-es pour permettre l'implication de tous les élèves.

L'objectif du projet est d'abordé le thème de l'alimentation saine et durable sous 3 angles :

- l'approche sensorielle et scientifique pour comprendre les mécanismes du goût, mieux percevoir les sensations gustatives, savoir les nommer et découvrir les différences inter-individus ;
- l'approche nutritionnelle pour découvrir les bases d'une alimentation saine et équilibrée et les différents intérêts pour le fonctionnement de notre corps ;
- l'approche environnementale et éco-responsable pour mieux connaître les produits de notre région, les bonnes saisons de production, les différents modes d'agriculture.

Ainsi, après 2 séances en classe, les élèves ont pu visiter une ferme proche de leur établissement pour appréhender de façon concrète les différents aspects du maraîchage.

Dans le cadre du Projet Alimentaire de territoire (PAT) du Haut-Allier, de nombreuses actions complémentaires au projet « Goûter le monde autour de moi » ont été menées par les enseignants et d'autres intervenants : pièces de théâtre, projections de films, visites de sites, animations, dégustations, pratique de la permaculture. Une grande partie des élèves du territoire a exploré ce thème tout au long de l'année.

PAROLES D'ACTEURS

Anna JANCELEWICZ, Animatrice en formation et parent d'élèves ayant assisté aux animations



J'ai adoré voir la tête des enfants quand ils ont vu les photos de Almeria « mer de plastique » lieu de production intensive de tomates hors saison (abasourdis !). Leurs mimiques quand ils ont fait la dégustation avec les 5 sens. Et enfin de les voir courir dans la ferme à la découverte des légumes dans leur état naturel. J'ai apprécié que l'aspect « nutrition » ait été abordé de façon ludique et en y intégrant un aspect environnemental. Les animations étaient variées et dynamiques. Un projet très formateur pour moi (niveau pratique pédagogique et contenu scientifique.)

Plaisir à la cantine PALC



Ce dispositif national vise à repenser le temps du repas en établissement scolaire pour en faire un moment de convivialité, de plaisir et de réflexion sur les enjeux liés à la préparation des menus.

En région Occitanie, ce projet est mené depuis 2013 auprès de collèges et de lycées agricoles via un appel à projet. A ce jour, 104 participants et 18 établissements en ont bénéficié.

DRAAF Occitanie

697 avenue Etienne Meuhl
CS 90077 - 34078 Montpellier Cedex 3
<http://draaf.occitanie.agriculture.gouv.fr>

Contact : Emmanuel SANQUER
04 67 10 19 76
emmanuel.sanquer@agriculture.gouv.fr



DURÉE ET PORTÉE DU PROJET

Durée : sur l'année scolaire

Portée géographique : Régionale

PALC a été conçu comme un dispositif complet d'accompagnement articulé autour de 6 modules, répondant chacun à un objectif spécifique :

- Pour vous un bon restaurant scolaire c'est quoi ? Réflexion sur la place de la cantine dans la vie d'un lycéen.
- Des repas équilibrés au juste prix : connaître les moyens dont dispose le restaurant pour assurer ses missions, notamment de santé publique.
- Gout, sensorialité et cuisine : approcher la cuisine sous l'angle sensoriel et de la découverte.
- Le lycéen, ce mangeur : comprendre le comportement alimentaire des lycéens.
- Saveurs et cuisine : acquérir des techniques pour cuisiner autrement des plats d'origine animale et végétale.
- Savoir faire et faire savoir : valoriser son travail et partager sa cuisine avec les élèves.
- Bilan : établir un plan d'action.

LE PETIT +

Cette démarche visant à ré-enchanter la cantine implique l'ensemble de la communauté scolaire : proviseur, enseignants, infirmier scolaire, gestionnaire, équipe de cuisine, élèves, parents d'élèves.

PAROLES D'ACTEURS

Catherine LE CHEVALLIER, Coordinatrice régionale PALC



Ce dispositif, par l'implication des participants aux modules de formation, devient un vrai projet d'établissement. Une dynamique s'engage alors pour poursuivre des actions tout au long de la scolarité des élèves.

Index

Chercher des projets par département :

09



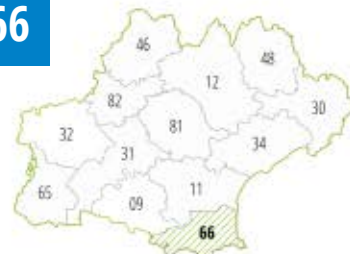
Communauté de Communes
Couserans Pyrénées.....p. 13

32



Mairie de Nogaro.....p. 34

66



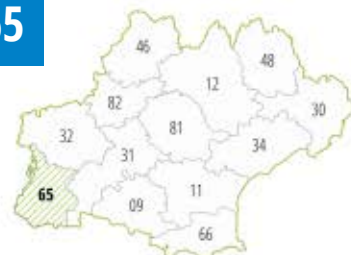
Mairie de Le Soler.....p. 27
Communauté de Communes :
Pyrénées Catalanes & Pyrénées
Cerdagne.....p. 38

11



Département de l'Aude.....p. 19
Grand Narbonne - Communauté
d'Agglomération.....p. 21
Mairie de Castelnaudary.....p. 11
Mairie de Narbonne.....p. 33

65



Artpiculture.....p. 9
Département des Hautes Pyrénées.....p. 18
MNE 65.....p. 30

81



Ville de Castres.....p. 12

12



CPIE du Rouergue.....p. 17

14



Communauté de Communes
Cazals-Salviac.....p. 14

82



Pôle d'Équilibre Territorial
et Rurale (PETR) du Pays Midi-Quercy.....p. 29

30

Chambre d'agriculture du Gard.....p. 20
Le Merlet.....p. 26

48

Réel48.....p. 42

31

CPAM 31.....p. 16
Mairie de Colomiers.....p. 15
Nutry Boogy.....p. 35
Toulouse Aviron Sports & Loisirs.....p. 39

Actions au niveau régional ou national :

34

Agglomération du Pays de l'Or.....p. 37
CIVAM Racines & FR CIVAM Occitanie.....p. 40
CPIE APIEU.....p. 8
DRAAF Occitanie.....p. 25-28-43
Lafi Bala.....p. 24
Mairie de Béziers.....p. 10
Mairie de Juvignac.....p. 23
Mairie de Montpellier.....p. 31
Miamuse.....p. 41
Pic' assiette.....p. 36

Régional

Artpiculture.....p. 9
DRAAF Occitanie.....p. 25-28
Mutualité Française d'Occitanie.....p. 18
Miamuse.....p. 41
CIVAM Racines et FR CIVAM.....p. 40

National

DRAAF.....p. 43
Interfel.....p. 22
Le Merlet.....p. 26
Lafi Bala.....p. 24

Index

Chercher des projets par thématiques



SANTÉ-NUTRITION

- Agglomération du Pays de l'Or.....37
- Artpiculture.....9
- Communauté de Communes Couserans Pyrénées.....13
- Communauté de Communes : Pyrénées Catalanes & Pyrénées Cerdagne...38
- CPAM 31.....16
- CPIE Apieu.....8
- Département des Hautes-Pyrénées.....18
- DRAAF Occitanie.....41-43
- Grand Narbonne – Communauté d'Agglomération.....21
- Interfel.....22
- Le Merlet.....26
- Mairie de Béziers.....10
- Mairie de Castelnaudary.....11
- Mairie de Castres.....12
- Mairie de Colomiers.....15
- Mairie de Le Soler.....27
- Mairie de Juvignac.....23
- Mairie de Narbonne.....33
- Mairie de Nogaro.....34
- Miamuse.....28
- Mutualité Française Occitanie.....32
- Nutry Boogy.....35
- Pôle d'Équilibre Territorial et Rurale (PETR) du Pays Midi-Quercy.....29
- Réel48, CPIE Lozère.....42
- Toulouse Aviron Sports & Loisirs.....38



AGRICULTURE

- Artpiculture.....9
- Chambre d'agriculture du Gard.....20
- CIVAM Racines & FR CIVAM Occitanie.....40
- Communauté de Communes Cazals-Salviac..14
- CPIE Rouergue.....17
- Département de l'Aude.....19
- DRAAF Occitanie.....41-43
- Grand Narbonne – Communauté d'Agglomération.....21
- Interfel.....22
- MNE 65.....30
- Mairie de Le Soler.....27
- Mairie de Narbonne.....33
- Pôle d'Équilibre Territorial et Rurale (PETR) du Pays Midi-Quercy.....29
- Réel48, CPIE Lozère.....42



ENVIRONNEMENT

- Agglomération du Pays de l'Or.....37
- Artpiculture.....9
- Chambre d'agriculture du Gard.....20
- CIVAM Racines & FR CIVAM Occitanie.....40
- Communauté de Communes Cazals-Salviac..14
- Communauté de Communes Couserans Pyrénées.....13
- CPIE Rouergue.....17
- Département de l'Aude.....19
- Département des Hautes-Pyrénées.....18
- DRAAF Occitanie.....41-43
- Grand Narbonne – Communauté d'Agglomération.....21
- Interfel.....22
- Lafi Bala.....24
- Le Merlet.....26
- Mairie de Béziers.....10
- Mairie de Colomiers.....15
- Mairie de Le Soler.....27
- Mairie de Juvignac.....23
- Mairie de Montpellier.....31
- Mairie de Narbonne.....33
- Mairie de Nogaro.....34
- Miamuse.....28
- MNE 65.....30
- Pic'assiette.....36
- Pôle d'Équilibre Territorial et Rurale (PETR) du Pays Midi-Quercy.....29
- Réel48, CPIE Lozère.....42



SENS

- Agglomération du Pays de l'Or.....37
- Communauté de Communes Cazals-Salviac..14
- Communauté de Communes : Pyrénées Catalanes & Pyrénées Cerdagne...37
- CPAM 31.....16
- Département des Hautes-Pyrénées.....17
- DRAAF Occitanie.....41-43
- Interfel.....22
- Miamuse.....28
- MNE 65.....30
- Mairie de Béziers.....10
- Mairie de Castelnaudary.....11
- Mairie de Colomiers.....15
- Mairie de Juvignac.....23
- Mairie de Montpellier.....31
- Mairie de Nogaro.....34
- Réel48, CPIE Lozère.....42



CULTURE

- Département de l'Aude.....19
- DRAAF Occitanie.....41-43
- Interfel.....22
- Miamuse.....28
- Mairie de Colomiers.....15
- Réel48, CPIE Lozère.....42



SOCIAL

- Artpiculture.....9
- CPIE Apieu.....8
- DRAAF Occitanie.....41-43
- Interfel.....22
- Lafi Bala.....24
- Mairie de Castelnaudary.....11
- Mairie de Castres.....12
- Mairie de Montpellier.....31
- Miamuse.....28
- Nutry Boogy.....35
- Réel48, CPIE Lozère.....42

Les objectifs de ce guide

Ce guide a pour objectif de valoriser des expériences réussies d'éducation à l'alimentation des jeunes réalisées en région Occitanie, dans le but de :

- permettre à d'autres de s'en inspirer et éventuellement d'entrer en contact avec les porteurs de projets pour créer des partenariats ;
- d'avoir un aperçu des actions mises en oeuvre dans notre grande région.

A qui s'adresse-t-il ?

Ce guide s'adresse à tous les acteurs qui mettent en oeuvre des actions d'éducation à l'alimentation des jeunes et plus largement toutes les personnes qui s'y intéressent.

Les porteurs de projets peuvent être des collectivités territoriales, des institutions, des établissements scolaires, des structures associatives, des entreprises, etc.

