FÉVRIER 2020

2020

GRAINE Champagne-Ardenne

ÉDUQUER À L'ALIMENTATION DURABLE

Une question d'urgence sociétale

La relocalisation de la production alimentaire, l'agriculture durable, l'alimentation saine, la lutte contre le gaspillage alimentaire....sont autant de sujets dont se saisissent quelques adhérents du réseau et, depuis peu, de nombreux territoires. La demande sociétale est forte pour une alimentation saine et une production respectueuse de l'environnement. Si bien que des citoyens trouvant un décalage entre ces aspirations et l'état du marché se mobilisent pour des solutions alternatives telles que les AMAP (Association pour le Maintien d'une Agriculture paysanne), Terre de liens (l'accès au foncier pour une agriculture bio) ou encore les paniers solidaires des Jardins de Cocagne. Les projets portés par la société civile, la puissance publique ou les acteurs privés font bras de levier pour la résilience alimentaire des territoires.

01

Les rencontres de l'alimentation durable 2019

Suite aux rencontres pédagogiques sur ce thème de décembre 2018, le réseau remet le couvert en décembre 2019 avec le questionnement comment accompagner une transition alimentaire résiliente sur nos territoires, avec quelles entrées éducatives, pour quels publics, avec quelles compétences et outils pédagogiques mais aussi avec quelles ressources ?

Nous n'avons qu'aborder l'ensemble de ce questionnement mais le chantier est ouvert, à nous d' y prendre toute notre part.

Ateliers lors des rencontres de l'alimentation durable, GRAINE Champagne-Ardenne

TEMOIGNAGES D'ACTEURS

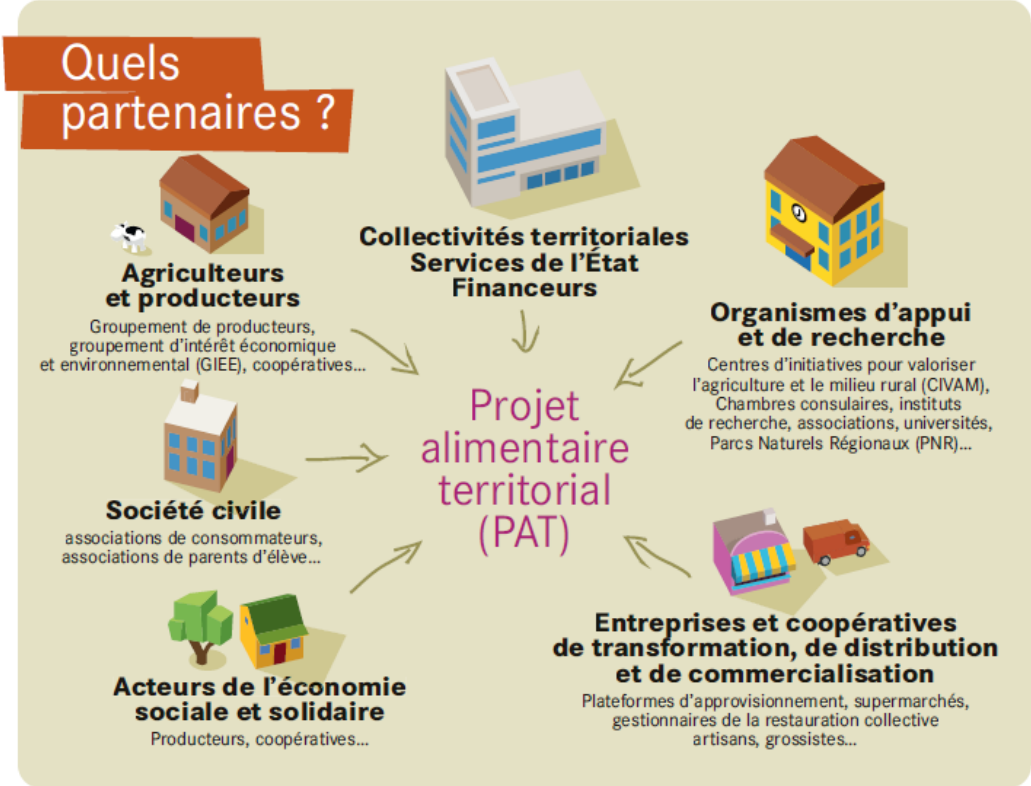
Les Projets Alimentaires Territoriaux

C'est en 2014, avec la loi d'avenir pour l'agriculture, l'alimentation et la forêt, que la notion de Projet Alimentaire Territorial (PAT) apparaît. Les PAT s'inscrivent dans l'axe 4 "l'ancrage territorial et la mise en valeur du patrimoine" du Programme National pour l'Alimentation de la loi du 27/07/2010. L'objectif des initiatives relevant des PAT est de fédérer les acteurs et de faire converger les actions autour d'un projet structurant, en valorisant les ressources d'un territoire et en favorisant le lien social.

Dans l'Aube, le Plan Alimentaire Local (PAL) a une visée départementale et est porté par la chambre d'agriculture. Son premier objectif est de développer l'utilisation de produits locaux de qualité dans la restauration collective, notamment scolaire pour répondre aux exigences de la loi EGALIM.

Il ambitionne également de créer de nouveaux débouchés rémunérateurs pour les agriculteurs. En ce sens, un diagnostic a été réalisé et s'est intéressé à la fois aux atouts et contraintes de la production agricole, et aux attentes et contraintes des gestionnaires de services alimentaires collectifs publics.

La gouvernance du PAL s'articule autour d'un noyau dur (la Métropole de Troyes et le Conseil Département de l'Aube) autour duquel gravite toutes les parties-prenantes. Le réseau « La main à la PAT en Grand Est» soutenu par la DRAAF et le réseau national des Chambres d'Agriculture accompagnent cette dynamique collective.



Projet alimentaire territorial, Ministère de l'agriculture et de l'Alimentation

Le plan d'action du PAL de l'Aube, en cours d'élaboration, nécessite d'impliquer les élus, les producteurs, les équipes techniques en cuisine, les producteurs et plus largement la société civile. Les besoins d'information et d'accompagnement sont importants. Les structures d'ENEDD sont bienvenues pour apporter leur pierre à l'édifice.

Plusieurs portes d'entrée pour l'ENEDD

Animation locale pour favoriser les liens de connaissances producteurs et consommateurs

Accompagnement des gestionnaires et techniciens de restauration collective publique pour favoriser l'approvisionnement en produits locaux

Quels PAT en Champagne-Ardenne?

Projet du PETR du Pays de Langres

- Communication sur les enjeux d'une alimentation saine et locale
- Renforcer la valeur ajoutée locale qui revient à la production agricole (plateforme commerciale et logistique)
- Améliorer la qualité de la restauration collective sur le territoire
- Renforcer le dialogue entre producteurs, consommateurs et acteurs intermédiaires.

Projet du PNR Forêt d'Orient

- Accompagner la structuration des filières agricoles et alimentaire
- Centraliser l'offre avec un catalogue des produits locaux)
- Accompagner les structures de restauration collective à introduire des produits locaux, frais et de saison dans leurs menus.
- Sensibiliser le public scolaire et élus aux questions alimentaires, de consommation locale
- Créer des outils de travail transférables à d'autres territoires

Vente de produits bio locaux, Chambre d'Agriculture de l'Aube

Projet du PNR de la Montagne de Reims

- Rapprocher les producteurs des consommateurs
- Faciliter l'accès de tous à une alimentation plus saine et durable.
- Prévention contre le gaspillage alimentaire

Projet de la Chambre d'Agriculture de l'Aube

- Former les agriculteurs (prix de revient)
- Créer des dynamiques de groupe (point de vente collectif)
- Préserver et créer des outils des activités du territoire
- Favoriser les filières courtes
- Explorer de nouveaux circuits de commercialisation (restauration collective)

Elevage en plein air, Bio en Grand Est

Produits bio dans la réstauration scolaire, Chambre d'agriculture de l'Aube

Projet du Nord Haute-Marne

- Favoriser le développement d'une économie de proximité grâce à une alimentation locale
- Favoriser la création d'emplois, tant dans des exploitations agricoles que chez des artisans et des commerçants
- Contribuer à améliorer l'autonomie alimentaire de notre territoire
- Intégrer le développement du territoire dans une logique environnementale

Projet de la Chambre d'Agriculture des Ardennes

- Développement d'une plateforme commerciale et logistique
- Communication sur les enjeux d'alimentation saine et locale
- Renforcement de la marque de territoire

Bio en Grand Est

Bio en Grand Est est un réseau régional de producteurs et de salariés pour le développement de l'agriculture bio en France. Il articule trois niveaux d'action :

- Au niveau national, la FNAB (Fédération nationale des agriculteurs bio) assure le soutien syndical et politique de la profession.
- Au niveau régional, Bio en Grand Est assure l'accompagnement, la représentation et la structuration des producteurs de bio et accompagne la construction et le développement des filières (niveau économique pertinent).
- Au niveau départemental, les GAB (Groupement des Agriculteurs Bio) assure l'appui technique aux producteurs, les contacts avec les partenaires et le soutien à la conversion.

20%

de produits bio locaux introduit dans la restauration scolaire par la commune de Charleville-Mézières

4 à 6

journées par an le dispositif « Les cuisiniers à la ferme"

Filière de légumes de plein champs, Bio en Grand Est

3 "Lycées en transition" accompagnés

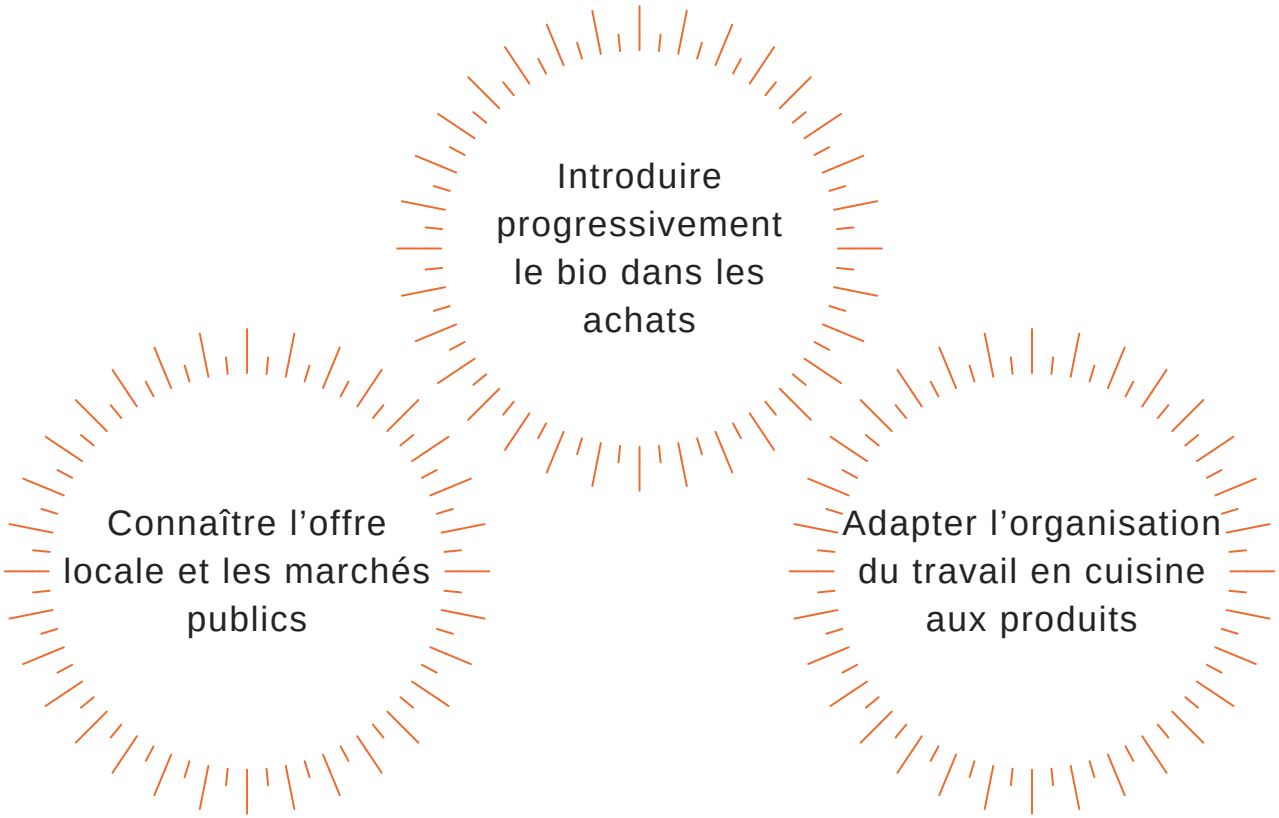
« Manger Bio Champagne Ardenne » est un groupement de producteurs bio répondant aux besoins de la restauration collective. Il s'agit d'une plate-forme de gestion des commandes et des livraisons adaptées à la commande publique. Pour les responsables de restauration collective publique, Manger Bio en Champagne Ardenne permet de passer des commandes uniques, avec des volumes adaptés aux besoins en garantissant une diversité de produits.

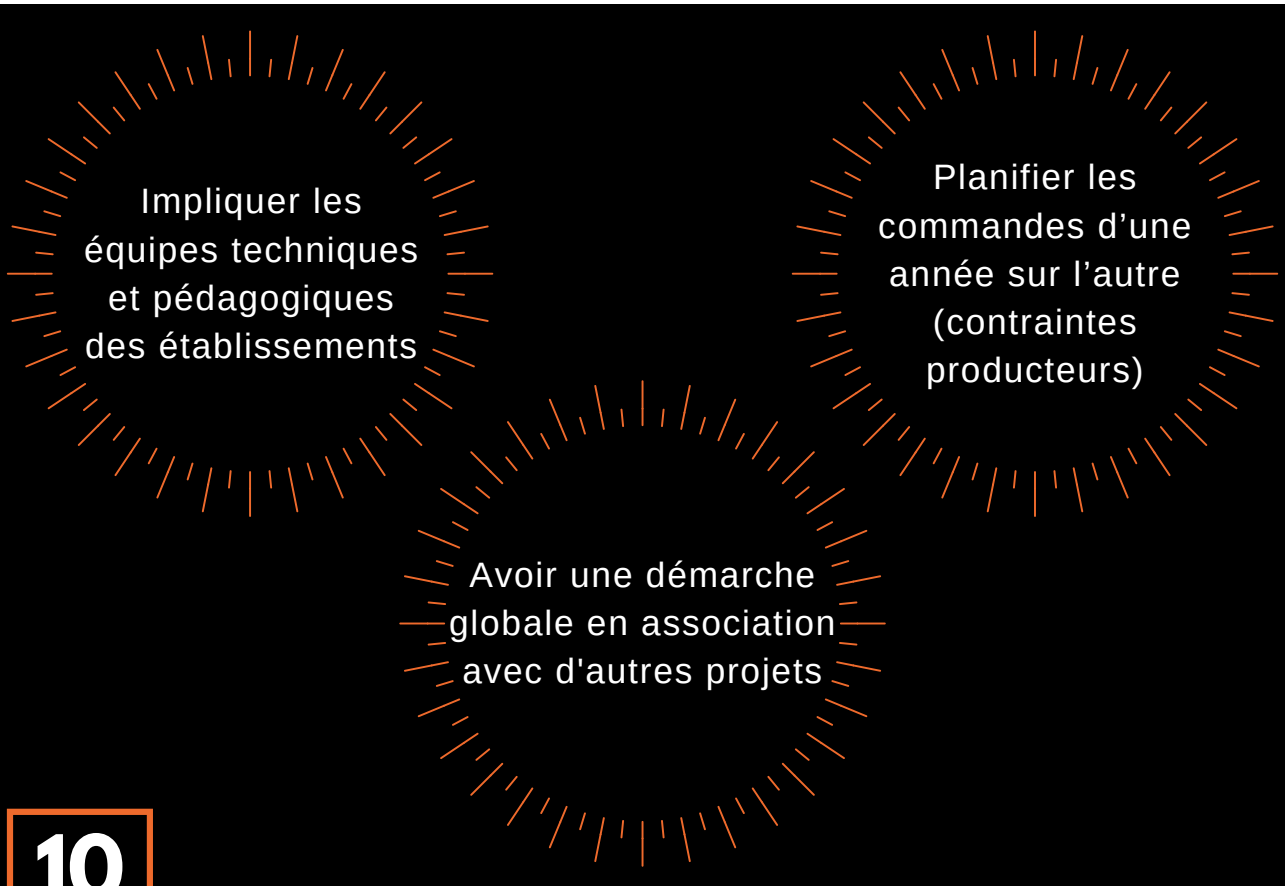
Bio en Grand Est a accompagné plusieurs structures de restauration collective dans leur démarche d'introduction de produits bio et locaux. Après avoir réalisé un diagnostic, vient le temps de la co-construction des objectifs et des actions, et de leur mise en oeuvre.

6 restaurants de l'entreprise Orange sont accompagnés

17% de produit bio locaux introduit par Caisse des Ecoles de Reims

Les clés de réussite



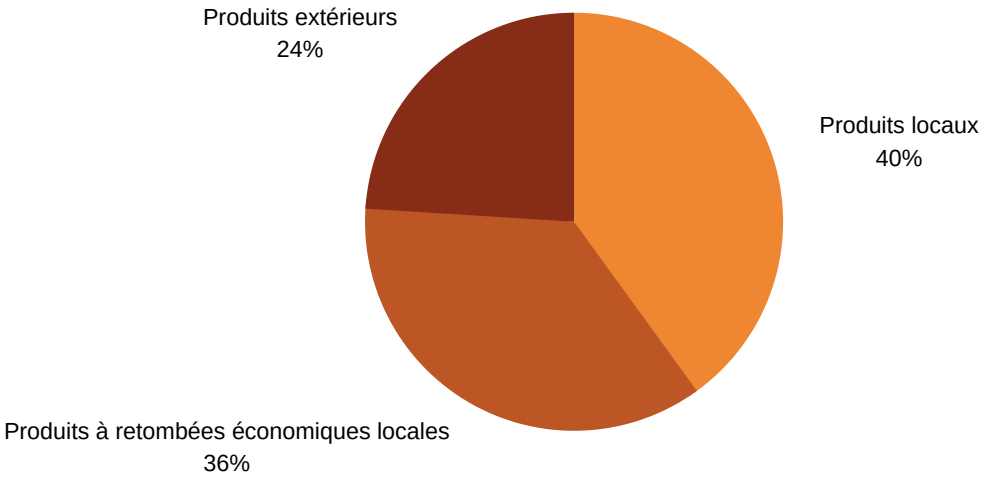


Le collège Les vignes du Crey aux avants postes !

Le collège Les vignes du Crey à Prauthoy, a lancé une démarche d'alimentation durable en 2013 afin de faire évoluer son modèle de restauration collective. Initiée par le Chef d'établissement et les enseignants (notamment Anne LAFOREST), cette démarche a été grandement renforcée par l'arrivée d'Hervé SIMONEL, un Chef de cuisine motivé et impliqué sur ces questions de qualité de l'alimentation. Ainsi, les 420 repas servis par jour ont progressivement basculé vers des repas avec des produits de qualité et locaux. Selon Hervé, l'équipe est passée d'une « cuisine d'assemblage » à une vraie et bonne cuisine.

La cuisine en action, Collège Les vignes du Crey

Répartition du budget annuel du service de restauration



Plateau-repas bio et local, Collège Les vignes du Crey

Outre la garantie de produits de qualités, cette démarche vise à réduire le gaspillage alimentaire. A ce niveau, la pédagogie et l'accompagnement ont été les maîtres-mots. Un travail a été fait avec les enfants sur leur rôle pour limiter le gaspillage à travers le dispositif « Je prends ce que je mange ! ». L'équipe de cuisine a été formée et le matériel adapté à ce nouveau fonctionnement à base de produits frais. Les élèves ont également été impliqués dans la fabrication des repas par la possibilité d'être cuisinier durant les heures de permanence.

-94%

de déchets alimentaires

1,50€

le repas (contre 2€ avant la démarche)

La maison de Courcelles s'ancre sur son territoire !

Un artisan boulanger

Grâce à la restauration du four banal et la création d'un laboratoire qui participe aux apprentissages des enfants sur un aliment de base : le pain.

Une apicultrice

Son rucher pédagogique permet d'appréhender le rôle pollinisateur des abeilles.

Un maraîcher bio

Un maraîcher bio du village employé à mi-temps pour accompagner les enfants et les équipes pédagogiques sur ces plantes qu'on mange.

Suite à plusieurs constats en contradiction avec son projet associatif (cuisine d'assemblage, besoins alimentaires des enfants trop peu pris en compte, trop peu d'implication du projet associatif sur le territoire), la maison de Courcelles s'est engagée dans une refonte profonde de son système alimentaire.

Un pari, celui de croiser des producteurs et des pédagogues sur son site d'accueil référencé « pédagogie de la liberté ». A l'origine de cette idée on trouve deux volontés:

- Développer un outil pédagogique connecté aux besoins et aspirations de son territoire
- Offrir un espace ouvert aux entrepreneurs du territoire

Quelles difficultés et comment y faire face?

La maison de Courcelles est devenue laboratoire d'éducation, de rencontres improbables et de coopérations qui fertilisent le territoire !

Cette démarche exemplaire ne s'est pas déroulée sans accrocs. Elle a nécessité un accompagnement des équipes de cuisine par Hervé Simonel, chef de cuisine au collège de Prauthoy. Elle n'a pu éviter des départs de personnel face aux changements de pratiques et aux nécessaires adaptations professionnelles. De lourds investissements ont été réalisés sur fonds propres récompensés par le prix 2019 des solidarités rurales en Grand Est. La maison de Courcelles dispose d'une convention de partenariat avec la communauté de commune pour la gestion de la restauration collective de deux groupes scolaires. Cette première collaboration a entraîné un partenariat impensable ces dernières années pour mettre aux normes l'établissement d'accueil.

Partager
des valeurs et donner
du sens aux actions

Accompagner les
équipes en transition

Mobiliser
les acteurs externes
et les collectivités

ATELIERS CREATIFS

«LES LEVIERS POUR AGIR»

Nous avons repéré 5 leviers susceptibles d'accompagner la transition alimentaire locale:

- "La lutte contre le gaspillage alimentaire" en vue notamment de diminuer le coût vivre unitaire.
- "Du champ à l'assiette" en vue notamment d'appréhender la production alimentaire locale et ses contraintes.
- "La production bio logique" en vue de comprendre l'art de la production alimentaire au naturel.
- "Qu'est- ce qu'on mange?" en vue de lier santé-alimentation-bien être.
- "L'accès à une alimentation saine pour tous" en vue de lutter contre la précarité alimentaire et pour la justice sociale.

Atelier lors des rencontres de l'alimentation, GRAINE Champagne-Ardenne

L’accès à une alimentation saine pour tous

Quels enjeux ?

Garantir l’égalité d’accès à une alimentation saine pour tous

Considérer les différents obstacles (économiques, sociaux, informationnels) à une alimentation durable

Nos ressources

Fédération nationale d'agriculture biologique (FNAB)

Plan Régional Santé Environnement (PRSE3) et son Appel à Projet annuel

Programmes Locaux de santé portés par les collectivités locales.

Elevages bio, Bio en Grand Est

Nos questionnements pédagogiques

- Initier aux produits, au goût, au plaisir de la cuisine, à la convivialité des repas.
- Sensibiliser un large public à la santé par l’alimentation.
- Éduquer à la lecture et à la compréhension de l’étiquetage des produits.
- Former à cuisiner les produits.
- Favoriser la confection familiale de pique-nique non industrialisés.

La lutte contre le gaspillage alimentaire

Nos questionnements pédagogiques

Donner de la valeur à l'alimentation pour faire évoluer les comportements

Evaluer l'impact du gaspillage alimentaire : coûts environnementaux, économique et sociaux

Identifier les origines du gaspillage et ses modalités de traitement

Diminuer le gaspillage alimentaire en cuisine et au service dans la restauration collective

Quels enjeux?

- Diminuer les coûts vivres.
- Promouvoir un modèle de consommation responsable.
- Accompagner la responsabilisation des producteurs en matière de gaspillage alimentaire.

Nos ressources

- Collectivités locales (Région Grand Est, Départements, communes).
- Les territoires en démarche PAT.
- DRAAF et ADEME en Grand Est.

Du champ à l'assiette

Quels enjeux

- Favoriser et faciliter l'approvisionnement en produits bio, locaux et de saison pour les consommateurs
- Favoriser l'émergence de débouchés pour les productions agricoles locales / bio

Entretien des grandes cultures bio, Bio en Grand Est

Nos ressources

- Projet Alimentaire du Territoire
- DRAAF (Plan National pour l'Alimentation).
- AP « jeune public » Région GE
- AMI « innovation territoriale » ou AMI « Economie circulaire » Région Grand Est.

Nos questionnements pédagogiques

- L'influence des filières industrielles de l'agroalimentaire sur l'état de la planète
- Les évolutions des modes de production agricole par la relation directe producteur/ consommateur (meilleure rétribution des producteurs, qualité des produits, diversification des productions).
- La valorisation des métiers agricoles.
- La santé des consommateurs.

Atelier lors des rencontres de l'alimentation, GRAINE Champagne-Ardenne

Qu’est-ce qu’on mange ?

Quels enjeux ?

- La prévention des risques de santé liés à l’alimentation.
- La responsabilisation de chacun face à ses habitudes alimentaires

Nos questionnements pédagogiques

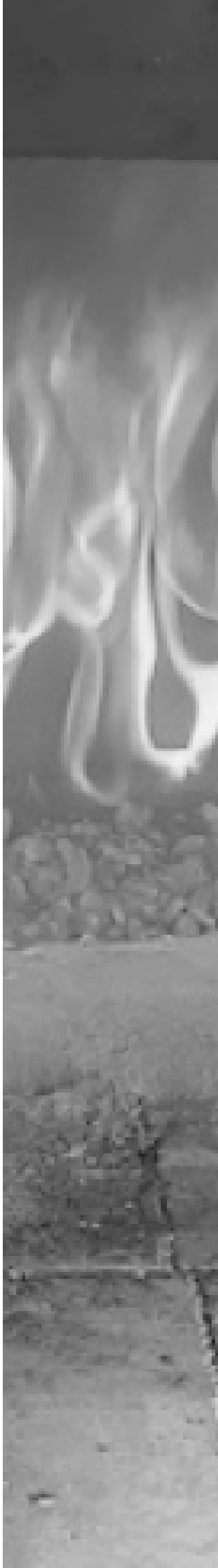
Pourquoi est-ce qu’on mange ?

L’approche tridimensionnelle de l’alimentation (énergie,nutrition, comportement alimentaire)

L'information relative aux produits, leur transformation, leur conservation.

Nos ressources

- Plan Régional Santé Environnement (PRSE3) et son Appel à Projet annuel
- Programmes Locaux de Santé portés par les collectivités locales.



Manger bio-logique

Quels enjeux ?

Le développement d'une agriculture bio au local.

Nichoirs pour vergers, Bio en Grad Est

Nos objectifs pédagogiques

- Différenciation entre agriculture bio-logique / agriculture convention-nelle.
- La production biologique : approches philosophiques, techniques et environnemen-tales.
- La notion de saisonnalité des productions.
- L'étiquetage et les circuits de commercialisation des produits biologiques.

Nos ressources

Le réseau La main à la PAT

Les Projets Alimentaires Territoriaux (PAT)

Bio en Grand Est

TRANSITION ALIMENTAIRE ET CITOYENNETE ACTIVE

La posture d'accompagnateur des acteurs de l'EEDD

Extrait du référentiel "Programme Européen ETRES"

"Etre accompagnateur, c'est aider à travers un processus de concertation et de négociation fondé sur une éthique de la communication, à ce que le projet puisse voir le jour ou évoluer, en outillant, en partageant ses savoir-faire afin de rendre autonome les acteurs engagés.

C'est une posture de facilitateur, médiateur, expert si nécessaire pour aider méthodologiquement à la fois la mise en œuvre d'un projet par un collectif de façon systémique et ouverte dans une démarche d'empowerment et d'émancipation de tous les acteurs du projet.

Il s'agit d'accompagner la co-décision, la co-construction en apportant des outils et des méthodologies du « réfléchir, construire ensemble », en s'appuyant sur une éthique de la démocratie participative.

Ceci doit se réaliser dans une perspective de Développement Durable, de transition écologique en lien avec les politiques territoriales locales.

ETRES

Educational and **Training Resources** for **Environment** and **Sustainability**

Le GRAINE Champagne Ardenne est un réseau de 16 associations locales, 2 structures publiques et une dizaine d'adhérents individuels répartis sur l'ensemble du territoire champardennais, qui œuvrent à l'Education à la Nature et à l'Environnement vers un Développement Durable.

Notre réseau collabore avec les réseaux ARIENA et LoREEN pour une politique partagée d'ENEDD avec la Région Grand Est et la DREAL. A ce titre, le GRAINE CA bénéficie d'une CPO 2018-2020 avec ses partenaires institutionnels. Les missions du GRAINE Champagne Ardenne sont multiples:

- Animer le réseau ENEDD en Champagne Ardenne.
- Représenter les adhérents auprès des pouvoirs publics.
- Accompagner la professionnalisation en ENEDD.
- Rendre des services aux adhérents et accompagner les projets collectifs.
- Optimiser et valoriser les ressources pédagogiques.
- Evaluer les actions d'ENEDD en Champagne Ardenne et les promouvoir.
- Se coordonner et construire un projet régional l'ENEDD en Grand Est.

Avec le soutien de:

En partenariat avec: