

Révéler la capacité à agir des acteurs de <u>la restauration collective</u>

Livret de ressources et d'expériences

Une publication réalisée dans le cadre du **réseau Altérité**, mobilisation collective pour le développement rural.

Soutenu par :









Porté par :





Le thème de l'alimentation est au centre de nombreuses recherches, études et initiatives tant il touche aux besoins premiers de chacun et chacune. Il est aussi le point de connexion de nombreux enjeux :

- enjeux sociaux et sociétaux : accès de tous à une alimentation de qualité, reconnaissance des savoir-faire et compétences, lien social, dynamique d'acteurs...
- enjeux économiques : maintien d'une économie locale, développement rural...
- enjeux environnementaux : préservation des milieux et des ressources...
- enjeux territoriaux : maintien du foncier, ancrage territorial de l'alimentation, gouvernance alimentaire territoriale...

Ces enjeux se révèlent pleinement dans le cadre du collectif. En effet, la restauration collective constitue un espace qui réunit ou connecte les acteurs de l'alimentation, en grand nombre et dans leur diversité. Elle couvre l'ensemble du territoire français, tous contextes confondus. Elle représente ainsi un formidable levier pour une alimentation durable et responsable dans les territoires.

Levier qu'il est parfois difficile d'activer, tant la tâche de repenser son système peut sembler ardue et complexe.

Allier les motivations aux outils, proposer des accompagnements pédagogiques ou d'ingénierie de projets, s'inscrire dans une démarche progressive vers une qualité retrouvée... autant de clés de réussite que les acteurs de l'alimentation en restauration collective ont testées et actionnées pour changer les pratiques.

Cette production est issue des interventions et échanges conduits à l'occasion des journées techniques « Révéler la capacité à agir des acteurs de la restauration collective » et du séminaire « Comportements alimentaires : quels déterminants ? » organisés en 2016 et 2017 par l'Union nationale des CPIE avec ses partenaires d'Altérité.



Sommaire

0	Aperçu des politiques publiques et outils de soutien aux projets	4
0	Du diagnostic au plan d'action : des initiatives qui mobilisent !	
	 MIAMM, un dispositif de réseau pour favoriser des initiatives territoriales avec la restauration collective Mon Restau Responsable®: 4 étapes pour s'engager dans une démarche 	7
	en faveur d'une alimentation responsable	8
	Vers une articulation des projets MIAMM et Mon Restau Responsable	
	Le rôle des Pays en matière d'alimentation durable et responsable	
0	Des pratiques métiers en restauration collective intégrant	
	les enjeux de développement durable et responsable	
	D'une expérimentation à une dynamique départementale pour « mieux manger »	12
	 Les professionnels de la restauration collective publique déterminent leurs critères de qualité L'accompagnement et la formation des personnels de la restauration collective 	13
	vers des changements de pratiques	14
	 Le choix de la qualité et de la durabilité comme moteur de la structuration d'un approvisionnement local Les agriculteurs, acteurs de la structuration des circuits de proximité adaptés 	
	aux besoins de la restauration collective	17
0	Comportements alimentaires : cerner leurs déterminants	
	pour adapter la sensibilisation et l'accompagnement	
	• Les enjeux sociaux des repas en collectivité	19
	 Répondre aux besoins spécifiques des personnes âgées : le défi de l'individualisation 	
	en restauration collective	
	 Sensibiliser et faciliter l'expression du public jeune sur leur perception des temps de repas en collectif Cerner les causes du gaspillage alimentaire avec les acteurs de la restauration 	22
	pour accompagner les évolutions de pratiques	23
0	Révéler la capacité à agir des acteurs de la restauration collective :	
	identifier et mutualiser les ressorts d'une transition vers une alimentation durable et responsable	
	Idées forces issues des interventions et témoignages des journées MIAMM	24
0	Compléments	
	• 5 fiches d'ateliers thématiques produites par les acteurs territoriaux	29

Repères de lecture



Zoom

Vers un complément d'information



À connaître

Quelques mots sur un dispositif, une action, une ressource



Ils l'ont dit

Verbatim ou idées forces exprimées par les intervenant.e.s et participant.e.s



Aperçu des politiques publiques et outils de soutien aux projets

Le Programme national pour l'alimentation

Le Programme national pour l'alimentation (PNA) est la déclinaison opérationnelle de la politique nationale de l'alimentation, instaurée en 2010 par la loi de modernisation de l'agriculture et de la pêche et modifiée en 2014 par la loi d'avenir pour l'agriculture, l'alimentation et la forêt.

Il a fixé 4 axes de travail prioritaires pour la période 2015-2017 :

- la justice sociale
- l'éducation alimentaire de la jeunesse
- la lutte contre le gaspillage alimentaire
- l'ancrage territorial et la mise en valeur du patrimoine alimentaire.

Les déclinaisons régionales du PNA (PRALIM) s'inscrivent dans ces mêmes axes.

73 000 structures publiques et privées de restauration collective 3 milliards de repas / an MAAF - 2016

La politique de l'alimentation « encourage le développement des circuits courts et de proximité géographique entre producteurs agricoles, transformateurs et consommateurs. Il prévoit notamment des actions à mettre en œuvre pour l'approvisionnement de la restauration collective, publique comme privée, en produits agricoles de saison ou en produits sous signes d'identification de la qualité et de l'origine, notamment issus de l'agriculture biologique » (L1-III du Code Rural et la Pêche Maritime). Le PNA 2015-2017 a ainsi inscrit dans ses priorités l'ancrage territorial à travers notamment l'approvisionnement de proximité de la restauration collective (Instruction du Gouvernement DGAL / SDPAL / 2015-920 du 2 novembre 2015 « orientation pour la mise en œuvre du Programme national pour l'alimentation sur la période 2015-2017 »).

Ramener de la qualité dans notre assiette en restauration collective est bien un objectif partagé par les acteurs, dans tout ce que peut recouvrir cette notion : qualité liée à l'origine du produit, au respect de l'environnement dans les modes de production, à la qualité nutritionnelle des repas, au goût et au plaisir, à la sécurité alimentaire...





À connaître

Le guide pratique « Favoriser l'approvisionnement local et de qualité en restauration collective » réalisé par le Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation et publié en 2014.

À télécharger sur :

http://agriculture. gouv.fr/sites/ minagri/files/1506al-gui-restaucollbd_0.pdf



Le guide pratique « Utiliser les plateformes collectives pour développer l'approvisionnement local en restauration collective » réalisé par le Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation et publié en 2015.

À télécharger sur :

http://agriculture. gouv.fr/sites/ minagri/files/1510brochure-plateformerestaurationcollective-v4.pdf



Les Etats généraux de l'alimentation

Les **Etats généraux de l'alimentation**, lancés le 20 juillet 2017, visent à réunir les différentes parties prenantes de l'agriculture et de l'alimentation pour débattre et repenser notre système autour de 4 grands enjeux :

- relancer la création de valeur et en assurer l'équitable répartition,
- permettre aux agriculteurs de vivre dignement de leur travail par le paiement de prix justes,
- accompagner la transformation des modèles de production afin de répondre davantage aux attentes et aux besoins des consommateurs.
- promouvoir les choix de consommation privilégiant une alimentation saine, sûre et durable.

Ces EGA s'organisent en 14 ateliers thématiques. Ils s'appuient également sur une consultation publique en ligne. Cette consultation à invité la société civile à contribuer au débat en votant sur des propositions émises, en proposant des pistes de solutions, en argumentant ou référençant des informations supplémentaires sur ces sujets.

Les EGA ont pris fin le 21 décembre 2017. Parmi les objectifs cités dans les discours de clôture, figurent l'introduction de 50 % de produits biologiques, locaux ou sous signes officiels de qualité dans la restauration collective et la mise en place d'une contractualisation rénovée entre les organisations de producteurs et les acheteurs. L'année 2018 devra permettre de poursuivre ces chantiers et mettre en œuvre les premières actions. A suivre!



Les outils de soutien aux projets

Ces dernières années, la puissance publique déploie des outils juridiques, techniques et financiers pour aider au développement d'initiatives et de dynamiques de projets et d'acteurs dans les territoires.

À l'exemple de l'appel à projet national du PNA, lancé pour la première fois en 2011. La pré-sélection des dossiers se réalise en régions, par les DRAAF, qui les présentent au jury national. Un soutien financier est apporté aux lauréats.



Zoon

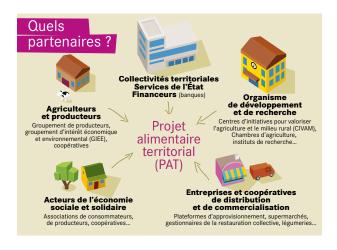
Consulter les lauréats de l'appel à projet du PNA 2016 - 2017 :

http://agriculture.gouv.fr/pna-les-47-laureats-de-lappel-projet-2016-2017

La Loi d'avenir pour l'agriculture, l'alimentation et la forêt de 2014 crée les **Projets Alimentaires Territoriaux** (PAT)*. Ces PAT visent à rapprocher productions et consommations locales et à développer la qualité de l'alimentation. Ils sont élaborés de manière concertée avec les différents acteurs d'un territoire investis dans les questions agricoles et alimentaires tels que les collectivités locales, la société civile, les organismes de recherche ou encore les acteurs des filières alimentaires

y compris de la restauration collective. Les PAT offrent un cadre structuré permettant une approche intégrée de la politique alimentaire au plus près des attentes des citoyens, c'est-à-dire en tenant compte de l'ensemble des dimensions de l'alimentation, économiques, environnementales, sociales et de santé.

Objectifs** ? 500 PAT en 2020 !



- * La loi n° 2014-1170 du 13 octobre 2014 art. $1^{\rm er}$ et 39 introduit et définit les PAT dans le Code rural et de la pêche maritime (art. L1 III et L. 111-2-2)
- ** Objectifs définis par la mesure du comité interministériel aux ruralités du 20 mai 2016 visant à soutenir le développement des PAT.



Consulter la plaquette de présentation des PAT sur :

http://agriculture.gouv.fr/comment-construireson-projet-alimentaire-territorial



À connaître

Un dispositif de reconnaissance des PAT

Le Ministère de l'agriculture et de l'alimentation a lancé en avril 2017 le dispositif de reconnaissance officielle des projets alimentaires territoriaux. Cette reconnaissance est attribuée à des projets qui s'inscrivent dans le sens de la loi et permet de rendre visible et valoriser ces démarches territoriales auprès du public et de partenaires potentiels. Pour en savoir plus, se renseigner auprès des DRAAF ou consulter le site du Ministère :

http://agriculture.gouv.fr/fairereconnaitre-un-projet-alimentaire-territorial



En 2016, la boîte à outils des acheteurs publics de la restauration collective **Localim** est lancée. Cet outil dématérialisé vise à donner les clés pour analyser l'offre



existante, privilégier l'approvisionnement en produits locaux et de qualité, et ainsi faciliter la rédaction de son cahier des charges et suivre ses contrats.

S'il est mis à disposition, cet outil ne révélera ses atouts que s'il est utilisé par les équipes techniques des collectivités pour la définition de leur marché public. L'information de son existence et la formation à sa mise en application sont deux composantes essentielles.



À connaître

Une dynamique de réseau au sein du RnPAT

Terres en Villes pilote avec l'Assemblée permanente des Chambres d'agriculture un « réseau national pour un projet alimentaire territorial co-construit et partagé » (RnPAT), l'un des projets lauréats de l'appel à projet du Réseau rural national « Mobilisation Collective pour le Développement Rural » 2015-2018. Il vise entre autres à mettre en réseau tous les acteurs pour favoriser la co-construction et la mise en œuvre partagée des projets alimentaires territoriaux dans lesquels les collectivités porteuses du projet de territoire sont fortement impliquées. En savoir plus : http://www.rnpat.fr





Zoom

Consulter la boîte Localim:

http://agriculture.gouv.fr/localim-la-boiteoutils-des-acheteurs-publics-derestauration-collective

La boîte à outils des acheteurs publics de la restauration collective











- « La puissance publique fait le choix de favoriser la capacité d'initiative dans les territoires, en apportant des outils juridiques, techniques et financiers. »
- « Les binômes représentant politique/ animateur territorial marchent bien sur le terrain, car il est nécessaire de disposer des deux pour faire fonctionner les outils. »
- « Il y a un besoin de constance dans l'appui aux projets, pour que les initiatives et les changements engagés se pérennisent. »
- « Encore aujourd'hui, il y a besoin d'avoir un panorama des leviers qui permettent aux collectivités de se mobiliser. »





Les soutiens financiers aux projets

Parce que trouver les moyens de construire et d'animer un projet reste un indispensable, les acteurs territoriaux identifient les différents soutiens financiers qu'ils mobilisent pour leurs projets: Départements (service déchets, service santé, service collèges...), Régions, Syndicats de gestion des déchets sur l'entrée prévention du gaspillage alimentaire, Agence de l'eau sur l'entrée zéro pesticide, ARS, MSA, appels à projet PNA et PRALIM via les DRAAF, FFAS, ADEME, Fondation Daniel et Nina Carasso, Fondation de France, Fondation Bonduelle, mécénat de compétences... Voir la fiche thématique 5 « Identifier les ressorts techniques et financiers en faveur des projets relatifs à l'alimentation ». Concernant les PAT, une étude a été conduite en 2017 sur l'ingénierie financière des PAT, par Damien Montégu.

Consulter sur le site : http://rnpat.fr



Du diagnostic au plan d'action : des initiatives qui mobilisent !

Passer de l'intention à l'action et du constat aux solutions peut sembler infranchissable. Pourtant, sans occulter la complexité de faire évoluer une organisation en place, avancer pas à pas dans une démarche partagée promet souvent de belles réalisations.

MIAMM, un dispositif de réseau pour favoriser des initiatives territoriales avec la restauration collective

MIAMM - Mutualiser, Innover, Accompagner pour Mieux Manger en restauration collective - est un dispositif animé par l'Union nationale des CPIE, avec son partenaire AGORES, auprès du réseau des CPIE pour l'outiller et lui permettre d'accompagner la restauration collective vers des changements de pratiques en faveur d'une alimentation durable et responsable.

Au sein de ce dispositif, les CPIE bénéficient d'échanges de pratiques, de mutualisation d'outils et de méthodes, de formations, d'apports techniques ou thématiques. Ces différents apports leur permettent de compléter leurs savoirs et savoir-faire, de perfectionner leur méthode d'accompagnement de la restauration collective, d'adopter une posture de conseils sur différentes étapes d'un projet, ou encore de proposer des actions mobilisatrices des différentes parties prenantes de la restauration collective.

Dans les territoires et avec la restauration collective, le rôle du CPIE peut être multiple :

- appui à l'élaboration du projet,
- appui ou réalisation du diagnostic,
- sensibilisation, formation, et accompagnement des acteurs au changement de pratiques,
- mobilisation des parties prenantes de la restauration collective dans le projet (professionnels, convives...),
- rapprochement des acteurs du territoire pour des actions communes,
- etc

Ces rôles ne sont ni exhaustifs, ni uniformes, ni figés : chaque territoire où peuvent intervenir les CPIE a une configuration différente (historique, acteurs en place, démarches engagées,...) et des objectifs adaptés à son ambition.

Mon Restau Responsable®: 4 étapes pour s'engager dans une démarche en faveur d'une alimentation responsable

La démarche Mon Restau Responsable®, créée par la Fondation pour la Nature et l'Homme et Restau'Co, permet à tout restaurant de s'évaluer et de définir ses objectifs d'amélioration.

Après avoir rempli le questionnaire d'auto-évaluation en ligne, le responsable du restaurant reçoit la visite technique d'un professionnel d'un autre restaurant déjà engagé pour échanger sur ses pratiques. Une fois les pistes d'amélioration déterminées, les engagements sont présentés aux différents acteurs du territoire mobilisés. Cette séance publique d'engagement marque l'entrée dans la démarche Mon Restau Responsable®. Le restaurant dispose alors de deux années pour mettre en œuvre les actions lui permettant d'atteindre ses objectifs d'amélioration. Les avancées réalisées sont ensuite présentées aux acteurs lors d'une séance participative de garantie.

Démarche participative et conduite par étapes, Mon Restau Responsable® permet aux professionnels de la restauration collective de :

- disposer d'un cadre d'analyse pour dresser l'état des lieux de leur service de restauration,
- de progresser à leur rythme sur la base d'une concertation de l'équipe, tout en associant les acteurs du territoire,
- de valoriser leur service et les progrès réalisés grâce à la garantie affichée.

A l'automne 2017, plus de 80 sites de restauration sont officiellement engagés dans la démarche : des restaurants scolaires bien sûr, mais aussi des restaurants administratifs, des maisons de retraite, des hôpitaux... 2 exemples d'établissements qui s'engagent :

A Josselin, le Collège Sainte Marguerite Marie est le 1er collège de Bretagne à adopter la garantie Mon Restau Responsable®. Une démarche dont l'un des piliers est la sensibilisation des convives et en particulier des plus jeunes. Le restaurant fait la part belle aux produits frais, locaux et de saison. La plupart des plats sont entièrement faits maison, y compris les desserts. Les élèves sont sensibilisés au gaspillage et trient eux-mêmes leurs déchets alimentaires. Parmi les nouveaux engagements:

- faire visiter la cuisine et expliquer son fonctionnement à tous les élèves entrant en 6^{ème},
- réaliser des animations sur la diététique en classe en relation avec le professeur de biologie,
- faire intervenir des producteurs locaux afin qu'ils présentent leurs produits aux élèves,
- s'approvisionner en pommes bio provenant de vergers à proximité du collège.



A Briançon la Fondation Edith Seltzer, établissement de soins, d'accompagnement, de réinsertion et de formation, sert chaque jour entre 600 et 700 repas. Des initiatives durables ont déjà été mises en place au sein de l'établissement notamment au niveau des infrastructures avec l'installation de panneaux solaires thermiques destinés à chauffer l'eau, ainsi que d'un composteur électro-mécanique. Pour Sandrine Fine, responsable de la cuisine, « la dimension du développement durable prend de plus en plus d'importance dans la restauration. Il s'agit de travailler davantage de produits de saison, et en plus bio et locaux. Nous nous efforçons de faire découvrir à nos convives, quel que soit leur âge, des saveurs renouvelées à travers une cuisine saine et de qualité. La garantie Mon Restau Responsable® nous conforte dans notre démarche et nous aide à valoriser notre travail ».

Référent :

Patrice Raveneau, Fondation pour la Nature et l'Homme www.mon-restau-responsable.org



lls l'ont dit

« L'objectif de la démarche Mon Restau Responsable, c'est de progresser, peu importe d'où on part! »



Vers une articulation des projets MIAMM et Mon Restau Responsable

En 2016, la Fondation pour la Nature et l'Homme et l'Union nationale des CPIE concluent une alliance pour

renforcer l'impact sociétal de leurs projets d'intérêt général.

Parmi eux, l'articulation de leurs initiatives Mon Restau Responsable (porté par la Fondation pour la Nature et l'Homme et Restau'Co) et MIAMM vise à démultiplier le nombre de restaurations collectives engagées avec toutes

collectives engagées avec toutes leurs parties prenantes pour une alimentation durable et responsable en territoire.



Démarche MRR

Analyse Progression Valorisation

MIAMM et MRR Imbrication en territoire

Accompagnement MIAMM

(animé par l'Union nationale des CPIE et AGORES)

Mobilisation Partage/mutualisation Changement de pratiques

Initiation Impulsion d'un projet Diagnostic/ état des lieux Démarches progrès

Accompagnement

Evaluation Capitalisation Reconnaissance

Plaidoyer Essaimage

L'alliance nouée entre l'Union nationale des CPIE et la Fondation pour la Nature et l'Homme offre aujourd'hui l'opportunité d'unir les forces et d'animer la complémentarité de compétences, au national et en territoire, pour des projets à plus fort impact. Des territoires expérimentent ce rapprochement.

Illustrations... ▶▶



Des acteurs locaux co-construisent un accompagnement commun

Le CPIE Savoie et l'association Mountain Riders, association partenaire de la Fondation pour la Nature et l'Homme, se situent sur le même territoire d'intervention. Chacune des structures est engagée dans la démarche de son propre réseau. Elles côtoient souvent les mêmes partenaires, voire les mêmes interlocuteurs, sur les questions relatives à l'alimentation et la restauration collective. Comment réussir à travailler ensemble, tant en terme de positionnement et de compétences, que d'outillage ?

Les équipes se rencontrent et identifient les compétences respectives, expriment les inquiétudes, ciblent les outils et les ressources pouvant être mutualisés, et déterminent les points d'articulation opérationnelle dans la conduite des démarches. Le rapprochement opéré se traduit rapidement par la mise en place d'une soirée d'échange co-construite et co-animée, ouverte aux acteurs de la restauration collective. A l'issue de premiers accompagnements articulés, les deux structures se projetteront dans la signature d'une convention de partenariat, pour inscrire les interactions dans la durée.

Structures impliquées dans ce projet : CPIE Savoie (Cendrine Gottot) et Mountain Riders.

Exemple de points d'articulation possible entre un accompagnement MIAMM et la démarche Mon Restau Responsable

	Démarche MRR	Accompagnement MIAMM	
Etape 1 Questionnaire d'auto-évaluation	 Prise de contact avec la restauration collective. Engagement du restaurateur dans la démarche. Identification des besoins. 	 Etat des lieux des parties prenantes et diagnostic. Démarche de concertation avec les 	
Etape 2 Visite technique	 Rencontre de l'équipe référente. Accompagnement à la préparation de la visite technique. Soutien au choix de la démarche de progrès. 	parties prenantes.Appui à la définition des objectifs de progrès.Formulation de pistes d'actions.	
Etape 3 Séance publique d'engagement	 Clarification des engagements. Préparation de la séance. Suivi de la mise en œuvre. 	 Suivi du plan d'action et accompagnement à sa mise en œuvre : conseils et ingénierie de projet, mobilisation et coordination 	
Etape 4 Séance participative de garantie	ance participative garantie.	des acteurs, formations, animations, présentation et partage d'expériences de terrain	
0		Bilans annuels et perspectives.	

Des territoires mobilisés pour répondre aux enjeux d'une alimentation durable et responsable en restauration collective

Pour répondre à ces enjeux et dans le cadre de la conduite du projet en alliance avec la Fondation pour la Nature et l'Homme, l'Union nationale des CPIE bénéficie du soutien de la Fondation Daniel et Nina Carasso pour accompagner son réseau dans la mise en œuvre de projets territoriaux véritablement mobilisateurs.

Fin 2017, elle lance un appel à projet auprès de son réseau pour :

- renforcer le déploiement sur les territoires de pratiques en alimentation durable et ainsi démultiplier le nombre de restaurations collectives engagées,
- amener les acteurs de la restauration collective à être moteurs du changement,
- évaluer et capitaliser les impacts territoriaux des actions conduites pour essaimer les bonnes pratiques dans les territoires.

Ces projets intègrent :

- la mobilisation des acteurs territoriaux sur le sujet de l'alimentation durable et responsable,
- l'appui à la réalisation d'un diagnostic des restaurants collectifs et à la définition d'objectifs de progrès,
- la mise en œuvre d'actions qui placent le pouvoir d'agir des parties prenantes au cœur de leur approche,
- la valorisation des résultats obtenus.



Les structures retenues dans l'appel à projet contribueront à la définition et à l'alimentation des indicateurs d'impact territorial de leurs projets, afin de mesurer les réelles évolutions de postures, de pratiques et d'organisations mises en œuvre en restauration collective sur leurs territoires.

Référents : Caroline Joigneau-Guesnon et Ludovic Serin, Union nationale des CPIE

www.cpie.fr



À connaître

2018-2020 : 25 projets en territoire, portés par les CPIE et soutenus par la Fondation Daniel et Nina Carasso



Le rôle des Pays en matière d'alimentation durable et responsable

Les Territoires de projets Pays / Pôle territoriaux développent depuis de nombreuses années ces projets qui s'apparentent à des projets alimentaires territoriaux (PAT). Sans données précises, car nombreux sont les PAT qui s'ignorent et ne demandent pas de reconnaissance officielle, l'Association Nationale des Pôles territoriaux et des Pays estime à une moitié des 300 Pays/Pôles territoriaux porteurs d'un projet de territoire centré sur l'agriculture et l'alimentation. Par essence, le Pays est un accompagnateur et catalyseur d'actions entre partenaires locaux, publics et privés. C'est donc naturellement que le PAT, même de manière plus sectorielle, soit porté par un Pays. On peut également observer l'émergence de PAT à une échelle très locale, et la coordination de ces derniers, à une échelle plus vaste, tel que le Pays (en moyenne 1.300 km²).

Pour ne prendre qu'un exemple, le Pays de la Thiérache s'est lancé dans la démarche il y a déjà plusieurs années, en partenariat avec l'INRA. Ce projet a pris la forme d'un Schéma de Gouvernance Alimentaire, ayant pour fondement la réalisation d'une enquête et d'un diagnostic territorial des circuits alimentaires de Thiérache auprès des acteurs du territoire.

Identifiés dans le schéma, différents axes ont été retenus :

- la promotion des atouts patrimoniaux et les talents locaux,
- le soutien au développement des activités agricoles garantes du maintien du bocage,
- le développement d'une agriculture et des produits de qualité et son débouché en restauration collective,
- la diffusion des connaissances et les pratiques novatrices en matière d'agriculture durable,
- la valorisation touristique de ces produits, en partenariat avec l'Office de Tourisme du Pays de Thiérache.

Ce schéma vise à renforcer, créer et structurer des filières pour les produits et savoir-faire agricoles locaux, afin de soutenir et conforter les activités d'élevage et d'herbage du territoire et préserver ainsi le patrimoine bocager de la Thiérache. Les débouchés économiques seront naturellement valorisés par la mise en avant des produits au sein des grandes et moyennes surfaces du territoire, par la mise en réseau de boutique du terroir ou encore par la structuration de la demande en restauration collective (scolaire, milieu hospitalier, maisons de retraite, restauration d'entreprises).



Concernant la restauration collective, le PETR du Pays de Thiérache développe un programme d'actions pour la valorisation des produits locaux, autour de 3 actions :

- action 1 : Mettre en place un comité de pilotage et des groupes de travail professionnels,
- action 2 : Créer une animation ou un ensemble d'animations à destination des convives de la restauration collective,
- action 3 : Mettre en place une journée thématique de sensibilisation des professionnels de la restauration collective et des producteurs locaux.

Référents: Michaël Restier, Association nationale des Pôles territoriaux et des Pays et Julie Bauduin, PETR du Pays de Thierache.

www.anpp.fr



A connaître

Dans le cadre de leur partenariat, l'Union nationale des CPIE et l'ANPP ont établi une cartographie présentant les Pays et les territoires couverts par les CPIE, afin de favoriser leur rapprochement pour des projets co-construits. L'alimentation, la restauration collective et les PAT font partie des champs à investir.



A connaître

État des lieux des initiatives des collectivités françaises en faveur de la transition agricole et alimentaire, une étude réalisée par l'association Resolis pour la Fondation Daniel et Nina Carasso.







Des pratiques métiers en restauration collective intégrant les enjeux de développement durable et responsable

D'une expérimentation à une dynamique départementale pour « mieux manger »

En 2011, un diagnostic concerté conduit à l'échelle du département du Puy-de-Dôme révèle que l'équivalent d'1 million d'euros de nourriture mangeable est jeté chaque année. **Chiffre choc**!

Le Département du Puy-de-Dôme inscrit alors dans ses priorités de réduire le gaspillage alimentaire afin d'investir les économies réalisées dans un mieux manger en restauration collective.

Moins de perte

Ajustements de quantités

Économies

Gains à réinvestir en qualité



Ils l'ont dit

- Plusieurs enseignements sont issus de cette initiative :
- oser l'expérimentation et s'autoriser le droit à l'erreur dans cette phase,
- créer une « culture générale » autour du projet, mobilisatrice de tous les acteurs qui s'emparent des objectifs et valident le plan d'action,
- être conscient qu'un projet peut questionner et toucher aux pratiques mais se doit d'accompagner les personnes dans l'organisation du travail (gestion des ressources humaines)
- connaître les contraintes de travail dans ce secteur,
- conduire des actions de sensibilisation et de formation permettant de toucher les acteurs concernés (professionnels et convives),
- créer ou recréer du lien entre les équipes et les convives,
- garder une vigilance sur les aspects liés à la communication interne et externe, au renouvellement annuel des appels d'offre, à la transversalité entre services, aux décisions devant intervenir en période estivale. »

La volonté de co-construire avec les acteurs une méthode de lutte contre le gaspillage alimentaire est définie. Elle s'inscrit dans le plan de prévention des déchets. Elle se traduira par une expérimentation de terrain, multiacteurs, d'une durée de 4 ans, avec l'ambition d'être dupliquée sur l'ensemble des collèges du département.

Enjeux: Mieux manger en restauration collective. **Objectifs**: Réduire le gaspillage alimentaire pour réinvestir les économies réalisées dans des achats et des actions permettant d'offrir une meilleure qualité des repas.

Acteurs : Conseil départemental (directions des collèges, des ressources humaines, des déchets, du laboratoire), CREEA, CPIE, Syndicat des déchets VALTOM, DRAAF, Rectorat

Actions:

- Une méthodologie d'accompagnement validée collectivement
- Appel à projet co-signé par le Rectorat et le Département, lancé auprès des collèges
- 3 collèges en expérimentation sur l'année scolaire :
- diagnostic quantitatif et qualitatif (vécu) sur site,
- concertation: validation du diagnostic et du plan d'action proposé, selon des enjeux priorisés et hiérarchisés,
- actions d'accompagnement : formation des agents, sensibilisation des convives, pesées...,
- bilan.

Résultats sur la période 2012/2016 :

- 23 collèges accompagnés
- - 35% de gaspillage alimentaire
- Co-formation permanente : réponse aux objectifs du Rectorat (label E3D) et du Conseil départemental (plan de prévention)
- Intégration de la démarche dans les programmes scolaires

Structures impliquées dans ce projet : CPIE Clermont-Dômes (Julien Testu) et Conseil départemental du Puy-de-Dôme (Stéphane Bazoud).

À connaître

De nombreux guides abordent la question du gaspillage alimentaire et les leviers pour changer les pratiques. Deux exemples :

 le guide méthodologique « Comment réduire le gaspillage alimentaire au sein de sa restauration collective », Union nationale des CPIE, réédition 2015



http://plateforme.cpie.fr/IMG/pdf/ GuideGaspillage_v2015.pdf Le guide du CNFPT : « Restauration collective : la lutte contre le gaspillage alimentaire et la gestion des déchets. Apprendre à produire et consommer responsable »



http://fr.calameo.com/ read/00154985669dd84d229d1

Les professionnels de la restauration collective publique déterminent leurs critères de qualité

L'EPARCA (Établissement public administratif de restauration collective d'Arles) prépare et livre 3200 repas / jours auprès des écoles, des centres de loisirs, des maisons de retraites, du restaurant universitaire et de portage à domicile.

Après avoir repris en 2012 la restauration collective en régie, l'EPARCA se fixe les ambitions de :

- revenir à une cuisine traditionnelle à partir de produits bruts.
- améliorer la qualité gustative et nutritionnelle des repas,
- introduire des produits labellisés et issus de l'agriculture biologique
- privilégier, dans la mesure du possible, les produits issus de circuits de proximité.

L'établissement adjoint à ces objectifs liés à la préparation des repas des objectifs qualitatifs complémentaires :

- proposer des repas de qualité (complets, équilibrés et savoureux) accessible à tous,
- contribuer à l'éducation alimentaire, en faisant des temps de repas un moment de convivialité, de détente et de découverte,
- protéger l'environnement, en choisissant le développement des filières d'approvisionnement local, respectueuses de l'environnement.

L'EPARCA s'engage ainsi dans des pratiques professionnelles prenant en compte les enjeux du développement durable et responsable. Il fonctionne en mode projet avec les acteurs du territoire et donne une identité propre à son initiative afin d'en faciliter l'adhésion et l'appropriation par les convives : « **A table !** ». (Voir aussi page 22 l'initiative du CPIE Rhône Pays d'Arles).

Par cet engagement, l'établissement rejoint les principes de la Charte qualité d'AGORES, mise en place depuis 1998.

Structure impliquée dans ce projet : EPARCA (Anne-Guilaine Périllon).





Zoom

Dans une approche globale, la Charte Qualité d'Agores vise à favoriser l'engagement des professionnels à fournir le meilleur service public en restauration collective, dans tous les aspects qu'elle recouvre.

Plus d'info sur : www.agores.asso.fr

L'accompagnement et la formation des personnels de la restauration collective vers des changements de pratiques

Le dispositif « Mangeons sain, jetons moins » est lancé auprès des collèges du Bas-Rhin par le Département et l'Ariena en 2012. Ce dispositif vise à :

- sensibiliser les élèves et l'ensemble des usagers des cantines scolaires à leur alimentation et au lien à leur santé et leur environnement.
- accompagner les cuisines de restaurants scolaires pour initier une démarche d'amélioration progressive de la qualité des produits proposés et à leur présentation aux convives.
- impliquer les enseignants et l'ensemble de l'établissement dans une démarche de projet,
- créer du lien au territoire et avec les producteurs locaux.

Le CPIE du Ried et de l'Alsace Centrale intervient dans ce dispositif pédagogique, en mobilisant le référent animateur-formateur, cuisinier de formation, pour mettre en œuvre l'accompagnement qui cible :

- les équipes de cuisine, par de la formation,
- les convives, par l'accompagnement des collèges avec des actions de sensibilisation et des ateliers participatifs,
- les familles, par des actions de sensibilisation,
- et les producteurs du territoire, par la mise en relation avec les collèges pour des interventions et visites de sites de production.

Pour le public professionnel, il est proposé chaque année 11 journées de formation :

- 2 séances de formation en salle pour comprendre les enjeux et les causes du gaspillage alimentaire, les critères de choix des fournisseurs (bio, local, produits frais, labels), le rôle pédagogique des équipes de cuisine, la conception et la valorisation de menus, l'appropriation et la mise en place d'outils pédagogique;
- 11 séances de formation sur le terrain et en cuisine, pour recréer du lien entre les produits cuisinés et l'environnement ; et pour s'approprier et partager des modes de préparation en condition réelle de production pour la restauration collective.



25 équipes professionnelles formées depuis 2012 dans le cadre du dispositif Mangeons sain dans le Bas-Rhin



En terme d'impacts, le CPIE a mesuré de nombreuses évolutions de pratiques :

- augmentation de la diversité au bar à salades (ex : espace « découverte de nouvelles saveurs »), et un plus grand respect de la saisonnalité des fruits et légumes,
- mise en place de bar à soupes, évitant de jeter les légumes non servis,
- identification des plats servis : étiquettes, produits bruts présentés,
- ajustement des portions à la faim de chacun par un système de tickets/assiettes en carton, donnés par les élèves aux cuisiniers,
- réduction des portions et meilleur accès au rab,
- introduction de repas végétariens réguliers,
- mise en évidence du pain gaspillé : « gâchimètre », bacs, pesées,
- plus grande variété de pains proposés régulièrement,
- plus d'attention dédiée au dialogue avec les élèves (goût, quantités, etc.).

A l'issue de cet accompagnement, les professionnels témoignent de leur intérêt :

- d'expérimenter tout en étant accompagnés,
- de prendre du recul sur leurs pratiques,
- de favoriser l'échange, se sentir soutenus dans la démarche,

• de prendre davantage conscience de leur rôle éducatif. Les temps de formation constituent un espace d'expression pour les cuisiniers. Ils peuvent, entre pairs, échanger sur leurs pratiques, travailler sur les produits de leur origine jusqu'au service, valoriser leur savoir-faire mais aussi leur savoir-être, déterminant dans la relation avec les convives. Le principe d'une communication dynamique entre eux et les convives rend l'alimentation « vivante » !

Structure impliquée dans ce projet : CPIE du Ried et de l'Alsace Centrale (Jean-François Dusart).



Zoon

EMApp, le logiciel gratuit élaboré par le CNFPT pour élaborer des menus, en respectant les recommandations nutritionnelles.

A retrouver sur : www.emapp.fr



Ils l'ont dit ...

« Dans les établissements scolaires, on forme de futurs consommateurs. Il faut travailler l'approche pédagogique dans cet espace de partage qu'est le restaurant scolaire. »





Alimentation et environnement - Champs d'actions pour les professionnels

Un numéro des *Clés pour agir* de l'ADEME qui présente les enjeux et les leviers à actionner pour chaque maillon de la chaîne alimentaire. Producteurs, transformateurs, commerçants, consommateurs: tout acteur peut agir pour réduire l'empreinte environnementale. En savoir plus:

www.ademe.fr/alimentation-environnement



Le choix de la qualité et de la durabilité comme moteur de la structuration d'un approvisionnement local

À Pau, structuration d'un approvisionnement local associant restauration collective, producteurs et établissement d'insertion

Quand le constat d'un important gaspillage est fait au sein de leur restauration, les élus décident de s'organiser pour limiter ce gaspillage et redonner une place aux produits locaux.

Ils s'orientent vers la Halle Technologique Agroalimentaire de l'EPL des Pyrénées-Atlantiques pour les aider à impulser un projet qui réponde à ces enjeux.

La Halle mobilise les acteurs publics pour élaborer un pôle agro-culinaire afin de répondre aux besoins des 10 000 repas/jour. Les axes de travail prioritaires qu'ils se fixent sont l'ancrage territorial et la mise en valeur du patrimoine culinaire.

Grâce au soutien de la DRAAF, le projet peut voir le jour et se traduit dans sa première phase par :

- la transformation d'une halle de découpe de viande existante en pôle agro-culinaire,
- la création d'une légumerie pour achalander les cantines en produits frais et locaux,
- la préservation de terres appartenant à la mairie pour favoriser l'installation de maraîchers,
- la mise en place d'un partenariat avec l'ESAT pour s'occuper de la légumerie et donner une place aux personnes employées au sein de l'établissement.

Un programme Leader est conduit pour évaluer l'action, notamment sur le maraîchage, l'emploi pour les personnes en situation de handicap, la gestion du bâtiment...

Les phases 2 et 3 du projet en expérimentation s'articuleront autour de la mise en place de préparations chaudes et l'approvisionnement local en viande.

À Nantes, autre territoire, même volonté de s'inscrire dans des solutions soutenables

En 2010, l'EPLEFPA Nantes Terre Atlantique dépose un projet de « Développement des circuits de proximité de la filière maraîchage pour la restauration collective dans une dynamique territoriale » dans le cadre du dispositif de plateforme régionale d'innovation (PRI) initié par la Région Pays de la Loire. Cette plateforme vise à créer une dynamique d'approvisionnement en produits maraîchers bios et locaux sur le territoire pour la restauration collective.

Dès le départ, la question des volumes est au cœur des réflexions :

- quelle estimation des débouchés (ressources/besoins)?
- quel est l'existant (maraîchers en place)?
- quel débouché pour les nouveaux installés, quel foncier (disponibilité, accessibilité)?
- quelle gestion des produits terreux avant leur introduction en cuisine?

Les pilotes du projet démarrent par une analyse des besoins auprès de 3 collèges, 4 lycées et la cuisine centrale de Nantes (14 000 repas/jour).

Le projet comporte deux axes :

- axe 1 : Insertion et professionnalisation de l'espace maraîchage
- axe 2 : Création d'une filière de proximité et d'un atelier de transformation de légumes bio locaux

Le développement de l'espace maraîchage permet de structurer la vente directe en panier et d'y associer le débouché en atelier de légumes « l'Atelier de la Fée au Duc », en référence au nom de l'ancienne exploitation agricole présente sur l'EPL avant sa construction en 1987.

Cet atelier, réceptionné en novembre 2015, propose des légumes bio locaux 3°, 4°, 5° gammes (légumes cuits), selon la demande pelés, non pelés, coupés (cubes, lamelles)...

L'atelier s'approvisionne chez 10 maraîchers de Loire-Atlantique et de Pays de la Loire et fournit 40 établissements de la métropole nantaise. L'atelier fonctionne avec des personnes en contrat d'insertion, formées et accompagnées.

Après des premiers essais vers les établissements pilotes, les besoins et ressources sont précisés et ajustés afin de faire de l'atelier le fournisseur de la restauration collective et un lieu de rassemblement de tous les acteurs de la filière.

Cet atelier devrait évoluer vers un centre constitutif de l'EPLEFPA Nantes Terre Atlantique.

Les ateliers de transformation prévus sont des supports de formation pour les élèves et étudiants en lycée agricole et agro-alimentaire. La mise en place de ces ateliers se fait dans le cadre des missions de l'enseignement agricole : formation, animation du territoire et expérimentation.

Les structures impliquées dans ces projets : EPLEFPA de Nantes Terre Atlantique (Pauline Malval) et Halle Technologique Agroalimentaire de l'EPL des Pyrénées-Atlantiques (Pascal Lopez).

Quelques clés à l'action repérées dans les expériences des EPLEFPA de Pau et de Nantes

Contexte	Rachat ou libération de terres par la collectivité pour le maraîchage		
Connaître et évaluer	Evaluation des besoins logistiques (production et livraison)		
ProductionsBesoins	Identification de son territoire (hors limite administrative) et ses		
 Acteurs • Freins et leviers 	volumes nécessaires		
Structuration	Contractualisation avec les maraîchers, sur un prix fixé, pour		
Prioriser et planifier	avancer ensemble		
• Installation • Ancrage	 Anticipation de la période d'été (sans restauration collective) 		
Contractualisation	pour trouver d'autres clients et débouchés		
Fonctionnement	Volet pédagogique intégré au projet en interne		
Echanger et ajuster	 Formation des professionnels sur le nouveau ratio coût/matière 		
 Expérimentation Concertation 	(après cuisson)		
 Formation • Porter à connaissance 			
Impacts	Des reprentres entre producteurs professionnels de la		
•	Des rencontres entre producteurs, professionnels de la		
Evoluer et pérenniser	restauration collective et gestionnaires de la plateforme		
Changement de pratiques	Une nouvelle activité pour les ESAT		
• Dimensions sociale et sociétale du projet			
Développement rural			
Beveloppementralar			





Au sein du Ministère de l'agriculture et de l'alimentation, ministère de tutelle de l'enseignement agricole, la Direction générale de l'enseignement et de la recherche (DGER) a mis en place des réseaux (biodiversité, alimentation, agriculture biologique, eau, élevage, Formation Agro-Alimentaire (F2A) ou éducation au DD...) auprès des lycées agricoles pour favoriser l'échange, la mutualisation de pratiques, former pour « produire autrement » et faire le lien avec la recherche, les instituts techniques, les partenaires professionnels ou les associations comme les CPIE.





De nombreux guides ou référentiels existent pour identifier les leviers et opportunités à la mise en place d'approvisionnements de proximité. Voir la boîte à outil Localim en page 6.



Le Département du Puy-de-Dôme s'appuie sur la plateforme Agrilocal pour favoriser l'approvisionnement de la restauration collective en produits agricoles de proximité. Plus d'info: http://www.agrilocal.fr



Les citoyens aussi peuvent s'approvisionner en produits de proximité, grâce à de nombreuses plateformes à l'exemple de www.avendredi.fr mise en place dans le Pays Combraille en Marche.



Les agriculteurs, acteurs de la structuration des circuits de proximité adaptés aux besoins de la restauration collective

Les plateformes d'approvisionnement, qui rapprochent producteurs et acheteurs, se développent ces dernières années. Comment les agriculteurs peuvent-ils être acteurs de cette structuration? En terme de pratiques métiers, comment cela se traduit-il ? S'inscrit-elle bien dans une logique gagnant-gagnant entre producteurs et acheteurs professionnels ? Exemple dans la Somme.

Le Département de la Somme lance en 2009 une expérimentation pour développer les circuits courts de proximité sur le territoire. Cette démarche vise à répondre aux attentes des consommateurs, en

recherche de qualité, de proximité, de traçabilité... et à celles des agriculteurs qui souhaitent renouer des liens directs avec les consommateurs et s'impliquer dans la commercialisation. La démarche a aussi un véritable impact sur le développement de l'économie locale par le maintien de la valeur ajoutée sur le territoire et la pérennisation de l'activité agricole dont des emplois.

La plateforme www.somme-produitslocaux.fr est lancée en 2012, avec deux volets : l'un dédié aux publics particuliers, le second aux acteurs professionnels.



La Chambre d'agriculture joue un rôle d'animation du projet et de mise en relation des acteurs. Elle accompagne les agriculteurs dans le référencement de leurs produits, et veille à l'accessibilité d'une gamme complète selon le choix de proximité. Elle travaille avec eux sur la détermination des prix/produits. Elle leur apporte un appui à la création du catalogue des produits ainsi qu'à l'identification d'un ensemble d'acheteurs. La formation et l'accompagnement à l'usage de la plateforme sont également assurés.

L'information et la formation des cuisiniers dans l'introduction ou la réintroduction de produits en approvisionnement direct se révèlent vraiment utiles pour les rassurer sur la qualité des produits fournis. De même que l'information et la formation des agriculteurs sur les contraintes en restauration collective (ex. conditions d'hygiène), afin de lever certains points de blocage possibles liés à la méconnaissance du fonctionnement de la restauration collective.



Ils l'ont dit

- « Passer un marché public pour des restaurations collectives avec des producteurs locaux, c'est possible. »
- « Avec la démarche, nous avons réussi à réintroduire les œufs coquille dans les cuisines centrales : c'est un réel pas franchi. »
- « Nous n'avons pas forcément aujourd'hui toutes les réponses : elles pourront émerger progressivement, il faut savoir avancer à petits pas. »

En 2016, 143 agriculteurs sont référencés sur la plateforme. Parmi les 232 acheteurs référencés, on retrouve la cuisine centrale d'Amiens, 37 collèges, 4 lycées, 4 établissements médico-sociaux, 26 sites gérés par un prestataire privé et 6 restaurants privés.

Les premières années de fonctionnement révèlent une vraie satisfaction des producteurs et des cuisiniers sur la qualité des produits, notamment des fruits et légumes. Certains collèges approchent les 30 % d'achats de produits locaux. Il est testé en 2016 l'introduction de viande bovine en carcasse complète.

Le travail en réseau et la proximité ainsi créés entre acteurs agricoles et acteurs de la restauration collective sont les deux éléments particulièrement appréciés de part et d'autre. Au delà de l'outil, c'est une vraie dynamique d'échanges entre acteurs qui est mise en place sur le département.

Structure impliquée dans ce projet : Chambre d'agriculture de la Somme (Marie Guilbert).



À connaître

En 2011, le code des marchés publics évolue pour permettre aux acheteurs d'intégrer un critère de choix lié aux « performances du développement des approvisionnements directs des produits de l'agriculture ». Cette évolution cible la réduction des intermédiaires et non la localisation des produits. La boîte à outil Localim donne les clés de compréhension et les leviers pour rendre accessible le marché aux producteurs locaux. De nombreuses fiches thématiques existent également sur ce sujet, à l'exemple des ressources mises à disposition par la DRAAF Occitanie (draaf.occitanie. agriculture.gouv.fr/Restauration-collective)





Comportements alimentaires : cerner leurs déterminants pour adapter la sensibilisation et l'accompagnement

Quels sont les facteurs qui influencent les comportements alimentaires ? Et plus précisément, lors de repas pris en collectif ? Peut-on évoluer dans sa façon de s'alimenter et ce, quelque soit son âge ? Peut-on accompagner ces évolutions et si oui, comment ? Comment prendre en compte ces facteurs pour définir des actions de sensibilisation et d'accompagnement des convives et des professionnels ?

Ces questions peuvent trouver des éléments de réponse à travers la présentation d'actions de recherche conduites par l'Institut National de Recherche Agronomique (INRA) dans le cadre de son méta-programme DID'IT. Deux actions de terrain, conduites au sein du réseau des CPIE, illustrent la façon dont la question des déterminants alimentaires traverse les actions de sensibilisation menées auprès des convives et des professionnels. Les éléments d'orientations issus de la recherche peuvent être un réel apport pour ajuster les pratiques d'accompagnement.



À connaître

A travers le méta-programme DID'IT (Déterminants et impact de la diète -Interactions et transitions), les équipes de recherche de l'Inra investissent les questions des pratiques alimentaires et leurs déterminants. DID'IT a pour ambition de créer une communauté scientifique pluridisciplinaire et de promouvoir des projets avec des partenaires qui permettront d'éclairer les pouvoirs publics et les acteurs économiques sur les fondements de comportements et pratiques alimentaires, les moyens de les faire évoluer, leurs impacts sur la santé et le bien-être des individus et leur empreinte environnementale. Le méta-programme est placé sous la responsabilité de Jean Dallongeville.

http://www.didit.inra.fr

Les enjeux sociaux des repas en collectivité

Peu de travaux en sociologie sont conduits sur l'alimentation en restauration collective. Comment les questions et résultats classiques en sociologie de l'alimentation se transposent-ils aux repas en collectivité? Il y a un grand intérêt à s'y intéresser car on y repère des enjeux qui ne portent pas directement sur l'alimentation mais qui l'impactent.



Les enjeux de sociabilité sont fortement présents dans les espaces de restauration collective fréquentés par les publics jeunes, mais ils se retrouvent également auprès d'adultes et de personnes âgées.

Au sein de ce cadre collectif, on peut identifier de nombreuses pressions sociales parmi lesquels le placement à table, le partage des repas, le fait de manger sous le regard d'autrui notamment.

Les habitudes ou rapport aux normes sociales, nutritionnelles, morales ou religieuses mises en lumière dans ce cadre collectif peuvent conduire à :

- des logiques d'intégration (par affinités ou appartenance sociale),
- des logiques d'exclusion ou d'auto-exclusion,
- des logiques d'imitation ou conformisme (manger comme...),
- des logiques de distinction (ne pas manger comme...).

Ces phénomènes ont pour conséquences, par exemple :

- la constitution de groupe de pairs réunis en tablée tant en cantine scolaire qu'en restauration d'entreprise,
- la modification des habitudes alimentaires par rapport à celles acquises dans la sphère familiale, jouant sur le choix du menu et des plats, l'appréciation des repas,
- un rapport au gaspillage alimentaire différent entre chez soi et en collectivité,
- un changement de comportement durant le repas (manières de table, jeux avec la nourriture, manger plus vite...),
- un isolement pouvant conduire à des modifications de fréquentation de la restauration collective (manger en décalé, seul, jusqu'à ne plus aller à la cantine),
- etc.

Ils peuvent avoir une influence forte sur l'acceptation ou le rejet, voire la réinterprétation, d'interventions conduites dans le cadre de repas collectifs.

Personne ressource : Séverine Gojard, INRA, Centre Maurice Halbwachs





Envie de mieux comprendre ces processus?

La thèse Manger entre pairs à l'école.

Synchronismes et complémentarité des processus de socialisation, soutenue en 2015 par Géraldine Comoretto et dirigée par C. Rollet et S. Gojard, livre les enseignements issus d'une recherche conduite auprès de 3 écoles élémentaires de la région parisienne :

https://tel.archives-ouvertes.fr/ tel-01486529/document

Pour une présentation rapide de quelques résultats : https://www.youtube.com/watch?v=HZrfek37YhM

La thèse Les préadolescents comme ressorts des actions de santé publique : analyse d'un projet d'éducation alimentaire en collège, soutenue en 2014 par Aurélie Maurice et dirigée par R. Sirota, analyse la façon dont des collégiens réagissent face à un projet d'information mené en collège, en comparant deux établissements contrastés en région parisienne : https://tel.archives-ouvertes.fr/tel-01088131

Répondre aux besoins spécifiques des personnes âgées : le défi de l'individualisation en restauration collective

La dépendance alimentaire peut être définie comme « des situations dans lesquelles les personnes âgées ne peuvent plus assurer l'approvisionnement et/ou la préparation des repas et sont conduites à les déléguer à des tiers » (Réf. Gojard et Cardon, 2008). Ce passage à la dépendance culinaire représente un moment de rupture pour la personne, où les pratiques culinaires, les connaissances nutritionnelles et les habitudes alimentaires sont bousculées.

Ce qu'une personne de plus de 65 ans doit manger



Ce qu'une personne âgée en maison de retraite mange réellement



D'après les données AUPALESENS. Données obtenues en situation de consommation ad libitum en EHPAD (Divert et al, 2015)

Pour les personnes âgées de + 65 ans dépendantes pour leur alimentation, les 3 critères les plus importants sont que les aliments soient :

- savoureux, aient un bon goût,
- soient bon pour la santé,
- soient tendres, faciles à mâcher.

Sur 319 répondants Réf. : Enquête Renessens - 2016

Des suivis conduits en établissements pour personnes âgées (EHPAD) révèle que seulement 7 % des personnes âgées satisfont à leurs besoins caloriques et protéiques (réf. : Etude Renessens ; n=88).

Quelles sont les causes de cette baisse d'appétit ? Elles sont multiples : perte de l'odorat et du goût, troubles bucco-dentaires (perte de dents, appareillage inadapté...), baisse de l'activité physique, pathologies et prise de médicaments susceptibles d'altérer l'appétit, isolement et dépression, décalage de l'heure des repas, configuration de l'espace de restauration collective, manque de liens entre personnes âgées et personnels de cuisine qui est figuré par la notion de « boîte noire » (notion figurative de la méconnaissance par les convives du lieu, des modes de préparation et des personnes qui travaillent en cuisine).

46 % des séniors qui délèguent tout ou partie de leur alimentation sont des personnes à risque de dénutrition ou dénutries (réf. Enquête Aupalesens sur 559 personnes de plus de 65 ans, 2013).

Prenant en compte ce risque, mais également le coût économique direct (par la prise de compléments nutritionnels par exemple) et indirect (par la majoration des dépenses de santé), le coût environnemental (par le gaspillage alimentaire), et le coût sociétal (en terme de perte de plaisir voire de mal-être sur les temps de repas, pour les personnes âgées comme les personnels de service), il y a un véritable enjeu à redonner du sens à l'acte de s'alimenter et à proposer une offre adaptée aux personnes âgées dépendantes.

Le projet **Renessens** vise à répondre à cet enjeu en identifiant les conditions et les leviers pour passer d'une offre « globale » à une offre « individualisée ».

Une étude clinique est conduite (à partir de septembre 2017) en 3 étapes :

- la conduite d'un diagnostic afin de dépister les « petits mangeurs » dépendants,
- la proposition d'un plan alimentaire adapté,
- l'évaluation du coût/bénéfice d'une alimentation personnalisée.

Cette étude permettra de :

- mieux connaître le comportement alimentaire des consommateurs (habitudes, croyances...),
- développer des solutions adaptées à chaque profil de mangeurs (adaptation des menus, alimentation texturée...),
- promouvoir une alimentation plus « durable » (actions de prévention-santé, réduction du gaspillage alimentaire...).

Personne ressource : Claire Sulmont-Rossé, INRA, Centre des Sciences du Goût et de l'Alimentation



Zoon

Le projet Renessens est porté par un consortium de laboratoires de recherche et soutenu par l'ANR

http://www.agence-nationale-recherche. fr/?Projet=ANR-13-ALID-0006



L'étude des déterminants des comportements alimentaires, hors restauration collective

L'Inra conduit des recherches-action auprès des populations défavorisées pour identifier les leviers permettant de réduire leur niveau d'insécurité alimentaire et favoriser l'accès à une alimentation plus durable. 2 exemples.

• Opti-Courses: une recherche-action en nutrition conduite sur l'hypothèse qu'en adoptant une approche multi-partenariale, territoriale et participative, en intervenant sur un territoire défavorisé, et en partant des achats réels de personnes, il est possible d'améliorer le rapport Qualité Nutritionnelle/Prix (QNP) de leurs approvisionnements alimentaires.

Un premier volet de cette recherche action s'appuie sur la « demande » – les personnes en situation budgétaire contrainte – pour coconstruire les outils permettant d'améliorer l'équilibre nutritionnel des achats sans dépenser plus. Un second volet de la recherche portait sur « l'offre », et a consisté en une action de marketing social dans des supermarchés de proximité visant à rendre disponibles, visibles et attractifs les aliments de bon rapport QNP.

Résultats?

- Pour les ateliers sur la demande (Perignon, 2017): une baisse des sucres libres et une augmentation de la contribution des fruits et légumes dans des achats virtuels (méthode d'économie expérimentale destinée à révéler les vrais choix),
- Pour les interventions en magasin (Gamburzew, 2016): l'analyse des achats des clients porteurs de carte de fidélité a montré un effet positif de l'intervention sur l'achat de fruits et légumes et de féculents de bon rapport QNP.



À connaître (suite)

▶ Jassur: une recherche action pour mesurer si le fait de jardiner en pied d'immeuble en quartier d'habitat social peut modifier les pratiques alimentaires des jardiniers et améliorer leur consommation de fruits et légumes.

Résultats?

Des approvisionnements en fruits et légumes supérieurs dans les foyers de jardiniers (370 g/pers/j) que dans les foyers non jardiniers (211 g/pers/j), mais qui sont dus à des achats plus importants et pas directement liés à la production au jardin (Martin, 2017). Jardiner en pied d'immeuble serait-il une façon de repenser positivement ses pratiques alimentaires ?

D'autres projets s'initient sur ce même axe de recherche: **Jardin's** pour explorer la causalité de la relation entre accès à un jardin collectif et la durabilité des pratiques alimentaires (incluant la consommation de fruits et légumes), **Pomelo** (financement ARS-PACA) pour tester la faisabilité et l'intérêt de cultures potagères sur les balcons de quartiers défavorisés (quartiers Nord de Marseille), etc.

Personne ressource : Nicole Darmon, INRA, Unité mixte de recherche Moisa (Marchés, Organisations, Institutions, Stratégies d'Acteurs).

Références :

OPTICOURSES Volet Demande: Perignon M, Dubois C, Gazan R, Maillot M, Muller L, Ruffieux R, Gaigi H, Darmon N. Co-construction and evaluation of a nutrition prevention programme aimed at improving the nutritional quality of food purchases among low-income household. Current Developments in Nutrition. In press OPTICOURSES Volet Offre: Gamburzew A, Darcel N, Gazan R, Dubois C, Maillot M, Tomé D, Raffin S, Darmon N. In-store marketing of inexpensive foods with good nutritional quality in disadvantaged neighborhoods: increased awareness, understanding and purchasing. Int J Behav Nutr Phys Activity, 2016, 13:104.

Traduction: Gamburzew A, Darcel N, Gazan R, Dubois C, Maillot M, Tomé D, Raffin S, Darmon N. Manger Top, une démarche de marketing social bénéfique en milieu défavorisé. *Cahiers de Nutrition et de Diététique*, 2017, In Press

JASSUR:

Martin P, Consalès JN, Scheromm P, Marchand P, Ghestem F, Darmon N. Community gardening in poor neighborhoods in France: a way to re-think food practices? *Appetite* 2017; 116, 589-598.

Sensibiliser et faciliter l'expression du public jeune sur leur perception des temps de repas en collectif

Après un premier partenariat pour organiser des visites de la cuisine centrale dans le cadre des projets de classe intitulés « Du paysage à l'assiette », le CPIE Rhône Pays d'Arles accompagne la démarche **A table!** de la restauration collective d'Arles (EPARCA, voir page 13) afin d'associer les convives à la démarche conduite. En 2014, ils bâtissent le projet **Regalate**, qui vise à engager des actions concrètes avec les scolaires en lien avec les enseignants pour faire le lien entre alimentation, agriculture et restauration collective.



C'est dans ce contexte que sont lancés les **Pitchoun's parlements**. Basé sur le principe du théâtre forum, le projet mobilise les élèves des classes élémentaires fréquentant la cantine, les élèves ambassadeurs de leur classe, l'établissement scolaire, l'EPARCA et le CPIE.

Organisés sur le temps périscolaire méridien, les Pitchoun's parlements sont un moment de discussions et d'échanges avec les élèves sur le thème de l'alimentation, conduits à partir des représentations des enfants et permettant d'engager le dialogue sur ces sujets. Ce sont ainsi 3 sujets abordés dans les parlements :

- la restauration collective ; l'occasion de recueillir leurs représentations sur le processus d'élaboration des repas à la cantine (d'où viennent les aliments et comment sont-ils préparés),
- la nutrition et la santé; l'occasion de dialoguer autour des menus en abordant « la contrainte », par exemple : pourquoi ne peut-on pas manger seulement ce qu'on aime à la cantine ?
- les habitudes alimentaires ; l'occasion de faire prendre conscience des relations et des rôles de chacun, lors du repas à la cantine, à travers des « matches d'impro »!

Pour son action, le CPIE souhaite se nourrir des travaux de recherche en sociologie et sur les systèmes alimentaires, pour :

- approfondir et partager un débat et des expériences sur le mieux manger ensemble: avoir accès aux analyses comportementales et à des éléments concrets sur ce que recouvre cet objectif, pour agir et trouver une organisation qui y réponde et non qui s'adapte à la contrainte (de temps, de moyens...)
- donner du sens et de « l'humain » au temps de repas, en faisant participer les différents acteurs (service public, cuisiniers, cantinières, enseignants, parents, producteurs...) et en activant les leviers qui favorisent leur participation,
- favoriser une réflexion intégrée au territoire, et transversale (quel PAT pour mon territoire?)

Structure impliquée dans ce projet : CPIE Rhône Pays d'Arles (Alexandra Sapin et Emilie Vacher)

Cerner les causes du gaspillage alimentaire avec les acteurs de la restauration collective pour accompagner les évolutions de pratiques

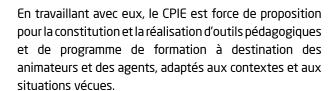
Le CPIE du Pays de Nantes est engagé dans 2 projets auprès de communes de l'agglomération nantaise, qui souhaitent introduire une alimentation responsable dans leur restauration collective en limitant le gaspillage alimentaire, et introduire plus de bio et de local dans les repas.

Caractéristiques	Ville de Nantes	Ville de Couëron
Nbre d'habitants	300 000	20 000
Nbre d'écoles	113	10
Nbre de restaurants scolaires	88	10
Nbre de repas par jour	13 000	1500 à 1600
Type de service	À table	À table (maternelles) En self (primaires)
Type de liaison	Froide	Froide

Pour cerner au mieux les actions d'accompagnement et les outils à mettre en place, le CPIE a conduit des enquêtes auprès des professionnels de ces temps de repas:

- sur Nantes, auprès des animateurs des temps d'accueil périscolaires, pour connaître leur vécus, leur perception du gaspillage et leurs besoins pour sensibiliser les élèves,
- sur Couëron, auprès des agents de restauration, pour identifier les situations de gaspillage et connaître et échanger sur leurs pratiques.

Dans ces projets, les différents acteurs sont impliqués : les élus, la cuisine centrale (diététicienne), le service périscolaire et les animateurs, la direction de l'éducation, du développement durable...



Si quelques difficultés peuvent être identifiées (ex. manque de participation des agents des restaurations scolaires sur un des sites), cette démarche participative révèle ses avantages :

- une diversité et une bonne mobilisation en général des acteurs,
- un recueil du vécu des acteurs « intermédiaires » apprécié,
- une volonté de ces derniers d'agir à leur niveau, pour le projet et pour répondre à l'objectif.

Les interactions entre pratiques de terrain et travaux de recherche en alimentation constituent un véritable moyen pour orienter les professionnels de l'accompagnement dans leurs actions. Ainsi, certaines questions pourraient être investiguées telles que « le moment le plus propice durant le temps méridien pour sensibiliser des convives aux sujets de l'alimentation durable », « l'impact d'un apprentissage en classe sur le comportement au cours des repas », « les liens de causes à effet entre éducation au goût et diminution du gaspillage alimentaire »... Les éléments de réponses constitueront un levier à l'amélioration ou l'adaptation des pratiques de sensibilisation et d'accompagnement, tant des convives que des acteurs intermédiaires.

Structure impliquée dans ce projet : CPIE Pays de Nantes (Françoise Breillard)



Révéler la capacité à agir des acteurs de la restauration collective : identifier et mutualiser les ressorts d'une transition vers une alimentation durable et responsable

Idées forces des interventions et témoignages issus des journées techniques et séminaires organisés en 2016 et 2017 par l'Union nationale des CPIE avec ses partenaires d'Altérité

Les idées forces présentées ci-après sont issues des présentations et du débat animé par l'Union nationale des CPIE en présence de Didier Thévenet (AGORES), Michel Brossier (agriculteur, Chambre d'agriculture de Maine et Loire et Chambre régionale d'Agriculture Pays de la Loire), Thierry Lalonnier (établissement d'enseignement agricole de Laval), Séverine Gojard (INRA) et des participants, lors des journées techniques MIAMM 2016.





Impulser le projet

- S'appuyer sur les plans nationaux, régionaux, départementaux liés à l'alimentation
- S'appuyer sur des démarches ou dispositifs nationaux existants : démarches de développement durable d'établissement, Mon Restau Responsable (outils disponibles / dynamique collective)...
- Repérer les motivations d'acteurs pour les mobiliser dans l'enclenchement d'une démarche
- Assembler les maillons politiques et techniques
- S'appuyer sur des « chiffres chocs », mesurés sur le territoire, pour convaincre les décideurs à opérer des changements
- Valoriser les initiatives réussies pour lever les craintes relatives au cadre du marché public
- Partir de la « base » : le respect des acteurs (convives, professionnels, producteurs, ...) et de leurs besoins
- Aller vers la restauration collective privée ou concédée avec les mêmes ambitions que la restauration publique
- Repérer les opportunités de financement et leurs échéances
- Dans un projet avec un établissement scolaire, être présent dès la réunion de pré-rentrée





Réussir son diagnostic

► En prenant en compte les enjeux liés :

- À la sociologie de l'alimentation et notamment l'impact des « normes sociales » sur la consommation et plus précisément la sociabilité dans les temps de restauration en collectif
- À la dimension sociale des projets, par exemple l'insertion des personnes en situation de handicap, sans emploi...
- À la durabilité du système pour les différentes parties prenantes, en mettant en correspondance production/consommation (ex. volumes, nombre de repas/semaine...)

Avec les acteurs :

- Parvenir à impliquer le chef d'établissement, essentiel pour la pérennité du projet
- Identifier les acteurs volontaires pour engager l'action : avoir envie et être prêt à.
- Prendre en compte les besoins pour faciliter l'adhésion au projet (ex. adaptation du matériel de cuisine)
- Oser la rencontre entre producteurs et gestionnaires de la restauration collective, pour connaître les besoins et les contraintes respectifs.

En avançant pas à pas en terme de méthode :

- Co-définir dès le début, les moyens qui vont pouvoir être mobilisés pour l'animation du projet
- Connaître l'état 0 pour déterminer ses marges de progrès
- Rechercher et s'appuyer sur des diagnostics déjà réalisés sur le territoire (ex. identification des producteurs)
- Réaliser un diagnostic fin, à la fois qualitatif et quantitatif, sur les différents établissements concernés par un même projet, afin de proposer des évolutions adaptées à chacun
- Co-définir les objectifs de progrès pour déterminer jusqu'où on peut aller ensemble
- Prendre en compte les contraintes logistiques de la cuisine centrale (horaires, liaisons...)
- Partir de l'offre et des besoins réels du territoire par une analyse (débouchés / production)
- Utiliser ou adapter l'existant (ex. bâtiments inusités) pour faciliter la réalisation du projet

▶ En avançant pas à pas en terme de compréhension et d'état d'esprit :

- Se donner collectivement une définition du « local » (quel est notre territoire ?)
- Ecrire ce qu'est la « qualité », au sein du projet et selon les acteurs concernés, pour le traduire ensuite dans son marché.
- Ne pas opposer les filières : les filières courtes et longues (de proximité) peuvent cohabiter
- Se donner le droit à l'erreur quand on construit un partenariat : savoir s'écouter pour réussir à travailler ensemble





Déployer et faire vivre le projet par un accompagnement adapté

Pour des relations entre acteurs :

- Mettre en réseau les acteurs : mieux se connaître et mieux connaître ce qui existe sur le territoire, faire sortir les acteurs du cloisonnement par métier, apporter et partager ses idées et projets
- Créer un climat de confiance entre acteurs, rassurer sur la qualité, créer des moments d'échanges pour trouver des solutions (producteurs/cuisiniers, cuisiniers/convives...)
- Animer en permanence les liens entre acteurs du projet et notamment entre producteurs/acheteurs et producteurs/chefs cuisiniers : ne pas se limiter aux outils, rétablir le dialogue et le faire vivre
- Structurer la filière avec des formes juridiques permettant de mobiliser les acteurs publics et privés (SCIC)
- Participer aux comités régionaux de l'alimentation, mis en place par les services de l'Etat et ouverts aux acteurs intéressés
- Créer/contribuer aux observatoires régionaux, pour trouver avec les acteurs des solutions collectives
- Ne pas stigmatiser une personne/un acteur mais porter collectivement la responsabilité de faire évoluer l'alimentation en restauration collective
- Mettre à profit la complémentarité des acteurs du projet dans ses différentes phases : sensibilisation, analyse, animation de la concertation...
- Organiser et ouvrir des journées de la restauration collective (conférence, ateliers, forum...)

Pour des évolutions des pratiques métiers :

- Remettre du sens dans le métier de cuisinier en restauration collective
- Aider les équipes de cuisine à prendre du recul par rapport à leurs pratiques
- Investir dans des équipements adaptés (cuisson, pluche, découpe...) pour optimiser le temps de travail, améliorer les conditions de travail, diminuer la pénibilité...
- Former:
- informer/former les agents des collectivités sur ce qu'il est possible de faire dans le respect des règles ou des recommandations ;
- mettre l'origine du produit au cœur de la formation des équipes de cuisine ;
- former sur les nombreuses possibilités existantes pour travailler les produits et les proposer régulièrement;
- travailler les menus végétariens car moins spontanés que les menus carnés ;
- former les personnels en charge de la réception des repas en liaisons froides, premiers relais avec la cuisine centrale.
- Permettre aux professionnels d'échanger sur leurs pratiques de pairs à pairs
- Travailler sur le « transformer autrement » autant que sur le « produire autrement »
- Offrir des terrains d'expérimentation pour tester la faisabilité
- Faire vivre aux équipes de cuisine les mêmes étapes de sensibilisation que les convives
- Savoir prendre le temps pour opérer des changements, en respectant le rythme des personnes

Pour un projet partagé :

- Travailler dans la progressivité, sur 2/3 années
- Proposer des formats d'accompagnement qui s'adaptent à la taille, au fonctionnement et au projet de la restauration
- Préparer des fiches d'évaluation pour recueillir l'avis des acteurs
- Faire s'exprimer tous les acteurs, pour libérer la parole sur les problèmes rencontrés et la formulation de solutions, vers une convergence
- Être dans la co-formation permanente et réciproque entre les partenaires du projet
- Travailler avec les communes sur la question du foncier, pour permettre la structuration de filières locales
- S'appuyer sur un binôme Conseil départemental / chambre d'agriculture pour travailler avec les collèges (productions, filières...)
- Pour les établissements d'enseignement :
 - travailler avec les cités scolaires pour toucher plusieurs niveaux d'enseignements (continuité de la démarche et de la sensibilisation)
 - inclure ou adjoindre des prolongements pédagogiques aux projets avec les enseignants
 - ne pas dissocier les temps du repas et les temps éducatifs





S'appuyer sur des outils et/ou méthodologies existant.e.s

▶ Des outils pour faciliter l'approvisionnement de proximité

- S'appuyer sur les nombreux guides et recueils existants sur l'approvisionnement de proximité et les aides mobilisables
- Faire connaître l'offre (producteurs) via des sites/plateforme de référencement des productions locales
- Utiliser les outils en ligne pour la gestion de commandes en relation directe entre producteurs et gestionnaires
- Utiliser des produits d'appel (ex. pommes de terre) ou produits phares pour enclencher des changements de pratiques et mobiliser ensuite davantage
- Contractualiser avec les producteurs, pour un lien dans la durée (production/débouchés)

Des idées à exploiter pour le temps du repas et le service

- Utiliser des outils d'élaboration des menus (EMApp.fr)
- S'appuyer sur la norme AFNOR sur la restauration collective publique
- Travailler sur le cadre et l'organisation de l'espace, pour prendre en compte les différents besoins des convives jeunes pour que manger soit vraiment un plaisir de tous les sens : grands groupes/grandes tablées, petits groupes/espaces plus « intimes »
- Informer de la provenance des produits, lisible depuis la file d'attente du restaurant
- Informer du nom des plats proposés
- Créer des buffets vitrine
- Proposer des repas à thème, une occasion pour les élèves de découvrir de nouveaux produits et sortir du quotidien
- Prendre des menus « témoins » pour suivre, dans la durée, les évolutions de pratiques
- Ne pas négliger l'apparence des plats servis : l'assiette est elle-aussi une vitrine
- Proposer des adaptations (petite/moyenne/grosse faim)
- Réduire la taille de l'assiette, pour réduire le gaspillage
- Utiliser des outils pédagogiques type « gâchimètre » pour faire évoluer les pratiques
- Proposer des animations aux approches sensibles (toucher, sentir, fabriquer) qui permettent la découverte de nouveaux produits
- Donner le choix, laisser les convives se servir, tout en veillant à prévenir le mimétisme et ses effets sur la prise des repas (plat, quantité...) : le rôle des personnels de cuisine dans l'accompagnement des convives est ici important

▶ Des idées pour communiquer/valoriser :

- Inscrire la démarche dans le projet d'établissement pour en parler au maximum
- Expliquer la démarche et le travail quotidien réalisé, par des communications écrites (affichages) et des interventions ponctuelles à destination des convives durant les repas
- Valoriser l'équipe de cuisine dans ses réussites
- Choisir les mots pour une communication dynamique (actions mises en œuvre, participation...)
- Donner des badges aux personnels de cuisine avec leur nom pour faciliter une première prise de contact entre eux et les convives
- Sensibiliser et informer en externe pour « défaire » les a priori sur la restauration collective, s'appuyer sur des « ambassadeurs » pour toucher l'extérieur (ex. convives et leur famille)
- Choisir des données quantitatives (ex. taux d'approvisionnement en local) et des données qualitatives (ex. méthodes de production) pour communiquer en externe sur le projet
- Exporter ses bonnes pratiques et réussites auprès d'autres établissements





Compléments 5 fiches d'ateliers thématiques produites par les acteurs territoriaux

Apporter des éléments de réponse aux problématiques rencontrées par les acteurs territoriaux : telle était l'ambition des ateliers d'approfondissement organisés lors des journées techniques MIAMM de 2016 selon un format type « barcamp ». Les thèmes des ateliers

ont été proposés par les participants eux-mêmes, selon les problématiques rencontrées sur le terrain et dans la conduite de leur projet d'alimentation. Les 5 fiches restituent les éléments d'orientation identifiés par les participants.

Atelier (1) Continuité et progression de la sensibilisation au « mieux manger » sur les différents temps de l'élève

► Les enjeux

Liés à l'éducation :

- créer du lien avec les objectifs de l'éducation nationale,
- lier le temps du midi avec le temps scolaire,
- inscrire l'alimentation dans le projet d'établissement,
- créer des liens entre les établissements (primaires collèges - lycées),
- raccrocher aux enjeux et à l'identité du territoire,
- mobiliser le plan éducatif de territoire.

Sociétaux :

- favoriser le vivre ensemble,
- aborder les questions liées à la nutrition et la santé,
- redonner une place à l'économie du territoire.

► La problématique

Comment rendre le convive acteur ? Comment ouvrir l'établissement au territoire ?

Plusieurs éléments de problématiques sont identifiés :

- différents niveaux de collectivités impliqués (mairie, département, région, agglomérations...),
- une diversité des temps scolaires/périscolaires selon les territoires mais aussi des acteurs qui interviennent.
- une déconnexion des convives avec l'assiette, les produits du terroir, le savoir-faire culinaire...
- une diversité culturelle dans les pratiques liées à l'alimentation.

Les besoins des accompagnateurs

- Mieux identifier les comportements alimentaires des jeunes en s'appuyant sur des apports en sociologie.
- Replacer les responsabilités des acteurs (décideurs, gestionnaires, intervenants...) concernant l'alimentation des jeunes.
- Faire le lien avec les parents, sans stigmatiser.
- Encourager les acteurs à s'emparer d'un projet commun, en transversalité et en transdisciplinarité.
- Inscrire les projets dans la durée.

► Les ressources existantes

- Femmes et hommes qui travaillent avec les enfants dans l'établissement
- Associations du territoire
- Savoir-faire existants
- Programmes scolaires

Les 3 à 4 leviers

Initier un projet en s'appuyant sur des outils existants, selon un schéma de « poupée russe » : établissement / PEDT / démarche territoriale :

- plan éducatif local du territoire,
- projets d'établissements (labellisés, E3D, Eco-Ecoles...), travaux interdisciplinaires en collèges/ lycées, réseau Canopé,
- ouverture et accessibilité de la cuisine aux convives : créer du lien entre convives et professionnels, rendre les convives acteurs,
- visites et rencontre des producteurs et autres acteurs de l'alimentation du territoire.

Atelier Accompagner la restauration collective hospitalière et d'EHPAD

► Les enjeux

Liés à l'éducation :

Remettre l'alimentation au cœur des projets « santé et bien-être » dans l'hôpital et l'EHPAD, tant pour les patients que pour le personnel.

La problématique

- Quelle marge de manœuvre pour intervenir dans ces types d'établissements?
- L'alimentation s'inscrit dans un cadre très normé et selon des appréciations diététiques spécifiques.
- Comment réduire le gaspillage alimentaire ? Les déchets alimentaires issus de ces établissements ne sont pas recyclables.

► Les besoins des accompagnateurs

 Monter en compétences sur l'accompagnement auprès de ce type d'établissements : particularités, recueil d'expériences auprès d'autres acteurs (DRAAF, ARS...)

Les ressources existantes

 Initiatives reconnues par le PNA conduites auprès de ces établissements : ex. EHPAD de Saintonge, CHU de Bordeaux, EHPAD de Clapiers, expériences d'établissements qui questionnent le patient...

Les 3 à 4 leviers

Inciter l'établissement à travailler sur un projet alimentaire qui prenne en compte l'ensemble du processus au sein de cet établissement :

- communication entre acteurs (convives, équipe et fournisseurs),
- prise en compte des attentes du patient (fiche de renseignement personnalisée),
- étude sur le coût du gaspillage alimentaire (gains potentiels pour améliorer la qualité),
- diagnostic sur les aspects de logistiques
 L'établissement a tout intérêt à s'appuyer ou intégrer un PAT.

Atelier (3) Identifier les ressorts techniques et financiers en faveur des projets relatifs à l'alimentation portés par une structure

► Les enjeux

Trouver les moyens (financiers, techniques, humains...) pour conduire les actions et les pérenniser.

► La problématique

Comment conserver une capacité d'initiative sur les territoires, en maintenant une posture de partenaire et non de prestataire ?

Les besoins des accompagnateurs

Connaître les opportunités de soutien de la part des acteurs publics et privés.

Les ressources existantes

Départements (service déchets, service santé), Régions, Syndicats type Sivom sur l'entrée prévention du gaspillage alimentaire, Agence de l'eau sur l'entrée zéro pesticides, ARS, MSA, appels à projet PNA, PRALIM, FFAS, ADEME, Fondation Carasso, Fondation de France, Fondation Bonduelle, mécénat de compétences (ex. supports web à créer sur le projet...)

Les 3 à 4 leviers

- Cerner les intérêts/enjeux des partenaires du territoire,
- S'associer à plusieurs pour porter le projet, en termes de compétences,
- Diversifier les entrées thématiques (déchets, santé, eau...) car le thème de l'alimentation couvre et est traversé par de nombreux enjeux.

Atelier 4 Concertation et co-construction d'un projet alimentation dans un établissement

► Les enjeux

Faire du lien et fédérer autour du projet. Impliquer un maximum d'acteurs de l'établissement, pour rendre le projet le plus efficace, pérenne et autonome possible.

► La problématique

Comment travailler avec l'ensemble des acteurs de l'établissement pour un projet réellement co-construit et porté par tous ?

Cette problématique est issue des questions posées par les participants à l'atelier : comment travailler en réelle concertation ? Comment faire pour que les acteurs différents se sentent réellement impliqués ? Comment identifier les conflits en amont pour se concentrer sur le projet et être à l'écoute de chacun ? Comment sensibiliser les agents techniques à cette question ? Comment gérer le turn-over pour que le projet perdure ?

► Les besoins des accompagnateurs

- Faire prendre conscience du rôle et des contraintes de chacun.
- Réussir à partir d'une même définition, faire tomber les idées reçues.
- Mobiliser un maximum d'acteurs de différents secteurs.
- Instaurer le dialogue, une confiance.
- S'appuyer sur des personnes volontaires motivées.

- Inscrire le besoin de temps en accompagnement dans le planning du projet et le plan de charge de l'intervenant.
- Bénéficier de moyens pour accompagner les acteurs et animer le projet.

Les ressources existantes

Beaucoup d'outils et de méthodes existent pour favoriser la concertation et la co-construction : favoriser une méthode de travail participative dès le départ (ex. diagnostic partagé).

Les 3 à 4 leviers

- Pouvoir s'appuyer sur une réelle motivation des acteurs; déclencher ou entretenir cette motivation en valorisant l'existant et les personnes qui y ont contribué (ex. rôle d'appui sur telle ou telle étape du projet),
- Prendre le temps de la co-construction, ne pas brûler les étapes, avancer pas à pas : une première action réussie lève les craintes, peut débloquer des situations et facilite la poursuite,
- Savoir s'entourer des personnes ressources ;
 l'accompagnateur a un rôle de « chef d'orchestre »,
- Mettre en place des temps pédagogiques reposant sur des aspects concrets, utiliser des portes d'entrée : ex. aborder par d'autres thématiques plus accessibles, pour faire prendre conscience des enjeux et déclencher des motivations.

Projet alimentaire territorial : projet autour de l'alimentation co-construit avec l'ensemble des acteurs qui gravitent sur le territoire pour faire évoluer le système.

Les enjeux

- Réussir à mobiliser et fédérer.
- Se coordonner et définir sa gouvernance.
- Déterminer un chef d'orchestre légitime et neutre.
- Définir des objectifs communs, être dans le consensus et le partage et non dans une multiplicité d'approches.
- Définir une échelle de travail partagée par tous et cohérente pour le projet.

▶ La problématique

La problématique se relève à la fois par le fait :

- qu'il y a autant de PAT que de territoires : chaque projet est unique en fonction des besoins et forces du territoire!
- que le PAT peut mobiliser in fine un grand nombre de structures : autant de missions et d'engagements politiques différents dans le projet dans lequel chacun devra s'y retrouver.

Les besoins des accompagnateurs

- Connaître et comprendre le rôle de chacun sur le territoire : qui fait quoi, pourquoi.
- Partager une définition commune du PAT.
- S'appuyer sur des méthodes solides pour un diagnostic initial fiable et des objectifs afin qu'il soit partagé par les parties prenantes.

- Travailler avec tous les acteurs dès le début du projet de PAT : au moins les identifier dès le départ, leur permettre de s'inscrire dans le projet, et avoir rapidement des actions concrètes et opérationnelles pour garder la mobilisation de tous.
- Du temps et des moyens pour animer le PAT.

Les ressources existantes

- Formation « Dialogue territorial » du réseau des CPIE
- Ressources des DRAAF (voir partie « Appui des politiques publiques... »), et notamment DRAAF Nouvelle Aquitaine, Auvergne - Rhône-Alpes, Occitanie, Sud PACA.

Exemple: http://draaf.paca.agriculture.gouv.fr/Projet-Alimentaire-Territorial

• Réseau RnPAT

Les 3 à 4 leviers

- Favoriser l'interconnaissance, être transparent sur le rôle de chacun et répartir la valeur ajoutée de chaque acteur,
- Accroître les compétences en animation territoriale et former les élus,
- Passer du temps à définir le projet,
- Faire avancer ensemble l'offre et la demande, en sensibilisant les différents acteurs,
- Travailler avec l'existant : acteurs et moyens (ex. équipements type ateliers de transformation).





Ce livret de ressources et d'expériences met en exergue ce qui est essentiel, du point de vue des différents acteurs qui travaillent avec ou dans la restauration collective, pour aller vers une alimentation durable et responsable.

Directeur.trice.s et personnels de restaurants collectifs, décideurs et agents de collectivités, gestionnaires d'établissements scolaires, producteur.trice.s, chercheurs.es, acteurs associatifs de la sensibilisation et de l'accompagnement...

Ensemble, ils nous partagent leurs travaux, leurs réalisations, leurs points de vue.

Coordination et rédaction : Caroline Joigneau-Guesnon, Union nationale des CPIE avec la contribution : des partenaires du réseau Altérité : AGORES, ANPP, APCA, FNH, INRA et des intervenant.e.s ; des directions générales de l'enseignement et de la recherche (DGER) et de l'alimentation (DGAL) du Ministère de l'agriculture et de l'alimentation.

Altérité, des alliances nationales et territoriales articulées pour relever les défis de l'agro-écologie et de la gouvernance alimentaire, est une mobilisation collective pour le développement rural portée par l'Union nationale des CPIE et soutenue par le Réseau rural national.

Les partenaires du réseau Altérité :

















