

>> Recensement des acteurs de la sensibilisation à l'alimentation durable et identification des besoins

avec le soutien financier de :



Dans le cadre du Plan Régional de l'Alimentation, piloté par la DRAAF, Agrobio Poitou-Charentes a réalisé un état des lieux auprès des établissements de restauration collective pour identifier leurs besoins et leurs habitudes en matière d'animation de leurs publics. D'un autre côté, elle a réalisé un recensement des structures proposant des animations autour de l'agriculture et de l'alimentation durables en Région.

Éléments-clés

- 16 restaurants interrogés
- 18 structures d'animation recensées
- 85% des structures interrogées disent avoir besoin d'outils en matière d'animation pour accompagner l'introduction de produits bio

>> Recensement des structures

Pour recenser les structures travaillant dans l'éducation à l'environnement et au développement durable (EEDD), en Région, nous avons travaillé avec le réseau GRAINE (Groupe Régional d'Animation et d'Initiation à l'Environnement).

18 structures ont été recensées (associatives principalement) qui travaillent sur des thématiques très diverses : équilibre alimentaire, découverte du patrimoine, jardin et compostage, éco-citoyenneté, nature et biodiversité...

La diversité des sujets que touche la bio permet de réaliser des animations à travers diverses portes d'entrées, qu'il s'agisse de l'agriculture ou de l'alimentation.

Certaines structures évoquent déjà les enjeux du bio dans leurs animations, comme les structures du réseau RENET du Marais Poitevin. Elles ont été formées à l'utilisation d'une malle pédagogique autour de l'environnement, l'agriculture et l'alimentation biologiques, la Malle Bio Appétit.

>> Étude des pratiques d'animation

Un échantillon de 16 établissements proposant un service de restauration collective a été interrogé sur leurs pratiques en matière d'animation et leurs besoins en matière d'outils. Le public-cible étant les jeunes, il s'agit d'établissements de la crèche au lycée.

Voici quelques éléments de réponse :

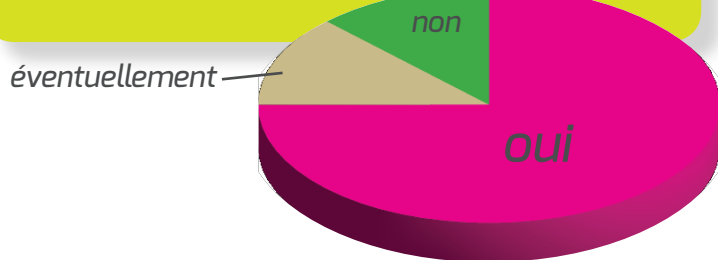
- 15 établissements/16 proposent des produits bio
- Ils servent entre 250 et 6500 repas par jour (total : 27630 repas/jour).
- 10 établissements servent de 20 à 100% de produits bio.
- 14 structures sont attentives à la dimension «durable» de leurs approvisionnements : en plus du bio, démarches d'introduction de produits locaux, de saison, diminution du gaspillage...
- 8 ont déjà réalisé des animations sur la bio, 12 en ont déjà réalisé sur l'alimentation en règle générale

Les structures d'EEDD et leurs territoires d'action

	RÉGION	CHARENTE-MARITIME	CHARENTE	DEUX-SÈVRES	VIENNE	MARAIS POITEVIN (réseau RENET)
Éducation à l'environnement >>		Nature Envir. 17 CPIE Marennes-Oléron	Charente Nature	CPIE de Coutières	CPIE Seuil du Poitou	Parc du Marais Poitevin Maison du Marais Poitevin ADENVAL
Eco-citoyenneté >>		Kurioz Terdev				
Compostage >>		Compost'âge	Les Jardins respectueux	Les Ateliers de la simplicité		
Jardins pédagogiques >>			Les Jardins respectueux	Les Ateliers de la simplicité		
Accueil Nature >>		La Frênaie		La Frênaie Le Loup Garou		Ferme pédagogique du Marais
Ateliers culinaires >>		Delphine Vallade		Les Ateliers de la simplicité		Maison du Marais Poitevin
Agriculture-patrimoine >>						Office de tourisme des Isles
Sorties natures >>						La Cicadelle Pôle Nature

- La majorité reconnaît un défaut d'information sur les produits, et de sensibilisation des convives
- 14 établissements souhaiteraient un outil d'animation autour de la bio et ses thématiques associées
- 9 établissements souhaiteraient que cela se fasse pendant le temps périscolaire (temps du repas, pause méridienne, TAP).

Intérêt d'un outil d'animation visant à promouvoir la bio et ses thématiques associées



Diversité des fonctionnements, diversité des besoins

Les systèmes de fonctionnement sont très différents d'une structure à l'autre, surtout en termes d'encadrement des convives : il s'agit soit d'agents de la collectivité, soit de délégation par des associations, soit du personnel de cuisine qui encadre lors du temps du repas...

Les types d'outils souhaités sont également très variables : la venue d'intervenants, la visite de sites, la mise à disposition de jeux, supports écrits... De nombreuses structures ont souligné l'importance de la formation de leurs propres équipes à ces questions, pour qu'ils puissent en parler et proposer d'eux-mêmes des animations aux convives.

La question du scolaire et du périscolaire

De nombreux établissements souhaitent proposer des animations lors du temps périscolaire, pour plusieurs raisons : d'une part, en raison des personnes interrogées (techniciens des collectivités et non de l'Education Nationale). D'autre part, car ils savent peu ce qu'il se passe dans les classes pendant le temps scolaire. Les initiatives d'introduction du bio mises en place par les agents des collectivités, se font parfois à l'écart des projets pédagogiques des établissements.

>> Leviers d'actions et conclusions

Un projet d'établissement global

Les constats de l'étude ci-dessus montrent qu'il est nécessaire de rappeler qu'un projet d'introduction du bio doit se faire dans le cadre d'une démarche globale, de concertation et d'implication de l'ensemble du personnel d'établissement. De même, la mise en place d'un projet pédagogique doit se faire en lien avec les équipes techniques (agents de restauration, d'encadrement...)

Une vision globale autour de la bio

Les acteurs concernés, tant associations que collectivités, expriment le besoin d'appréhender la sensibilisation à la bio à travers une diversité de portes d'entrée, autour de l'environnement, de l'agriculture et de l'alimentation. Cela permet de sensibiliser les convives sur de nombreux sujets, le gaspillage alimentaire, le respect des saisons, la consommation de fruits et légumes, la consommation responsable...

Une diversité d'outils à mettre en place

Cette étude est le préalable pour travailler autour d'un catalogue d'offres à destination des établissements de restauration collective :

- ateliers culinaires
- venue d'intervenants pour des ateliers et jeux-formation des agents d'encadrement
- modules lors des Temps d'Activité Péri-scolaire (TAP)
- visites de fermes et de sites de transformation
- etc.

Il s'agit de la deuxième étape à mettre en place en 2015-2016.

L'articulation des initiatives

On constate un fourmillement des initiatives d'EEDD, ainsi qu'un besoin croissant des collectivités sur la sensibilisation des convives à l'alimentation durable. Il est donc nécessaire d'articuler ces besoins et de faire se rencontrer l'offre et la demande pour mettre en place de nombreuses animations.



Votre contact unique :

Agrobio Poitou-Charentes
RESTAURATION COLLECTIVE
12 bis rue Saint-Pierre • 79000 MELLE

agrobiopc.distribution@orange.fr
05 49 29 17 17 • 06 46 61 38 44
www.penser-bio.fr

Crédit photo : FVA8