

Atelier 4

L'éducation au goût et à l'alimentation durable au sein d'un PAT

**Communauté d'Agglomération
du Pays de Grasse**

Jeudi 13 mars 2025
Colloque régional éduc'alim

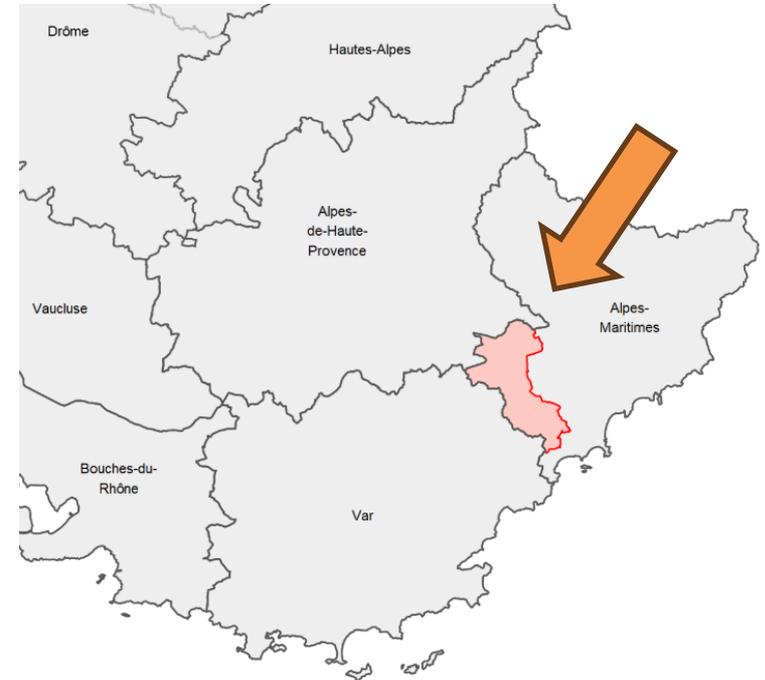


Atelier 4 - L'éducation au goût et à l'alimentation durable au sein d'un PAT

Carte d'identité de la Communauté d'Agglomération du Pays de Grasse

23 communes
100 500 habitants
de 6m à 1700m d'altitude

- 80% au nord est une zone rurale de moyenne montagne
- 50% de la population à Grasse, qui entourée de nombreuses villes et villages périurbains



Atelier 4 - L'éducation au goût et à l'alimentation durable au sein d'un PAT

La stratégie du PAT du Pays de Grasse

Labellisé niveau 2 « PAT en action » en mars 2023

AXE 1

Pilotage en transversalité de la politique alimentaire

11 actions

AXE 2

Conserver et développer les capacités nourricières du territoire ; anticiper les risques de ruptures d'approvisionnement

10 actions

AXE 3

Accompagner la mutation de l'économie alimentaire et agricole ; soutenir la création d'emploi ; assurer de bonnes conditions de vie et de travail

16 actions

AXE 4

Garantir un accès à une alimentation saine et locale pour tous.tes ; Développer une culture partagée de l'alimentation ; Encourager les initiatives citoyennes

19 actions

AXE 5

S'engager dans la transition agroécologique, s'adapter au réchauffement climatique, conserver les potentiels écologiques locaux

13 actions

Atelier 4 - L'éducation au goût et à l'alimentation durable au sein d'un PAT

Le cadre juridique

La Charte de l'environnement de 2004 a une valeur constitutionnelle. Elle souligne la nécessité de "l'éducation et la formation à l'environnement" (article 8).

- Deux circulaires (2004 et 2007) introduisent l'éducation au développement durable dans les établissements scolaires (programmes, projets d'écoles, formations des professeurs)



Loi Climat et Résilience
du 22 août 2021

Loi Egalim 2018



3 AXES

Justice sociale : améliorer la qualité nutritionnelle de l'offre alimentaire, lutter contre la précarité alimentaire et renforcer l'information du consommateur

Lutte contre le gaspillage alimentaire : jeter moins, c'est manger mieux

Éducation alimentaire : développer l'éducation à l'alimentation de la jeunesse et valoriser le patrimoine alimentaire

2 LEVIERS

Restauration collective : un partenaire gagnant pour l'alimentation

Projets alimentaires territoriaux : unir les forces locales au service d'une meilleure alimentation

AXE 1 : AMÉLIORER POUR TOUS L'ENVIRONNEMENT ALIMENTAIRE ET PHYSIQUE POUR LE RENDRE PLUS FAVORABLE À LA SANTÉ

6. Action : Élaborer, publier et diffuser les nouvelles recommandations nutritionnelles en restauration collective, notamment scolaire

AXE 2 : ENCOURAGER LES COMPORTEMENTS FAVORABLES À LA SANTÉ

29. Action : Étendre l'éducation à l'alimentation et à l'activité physique et sportive de la maternelle au lycée

AXE 3 : MIEUX PRENDRE EN CHARGE LES PERSONNES EN SURPOIDS, DÉNUTRIES OU ATTEINTES DE MALADIES CHRONIQUES

AXE 4 : IMPULSER UNE DYNAMIQUE TERRITORIALE



Atelier 4 - L'éducation au goût et à l'alimentation durable au sein d'un PAT

L'intégration dans notre PAT de l'éducation au goût et à l'alim. durable

I. Actions à destination du jeune public

Cibles : les enfants du territoire (écoles primaire, centres de loisirs et crèches) et leurs encadrants

Objectifs : éduquer au goût, sensibiliser à l'alimentation durable et accompagner les démarches des cantines durables

Parcours alimentation durable dans les écoles primaires

- Collaboration avec le service EEDD de l'Agglomération
- Parcours sur année proposé sur le temps scolaire dans le cadre d'un projet de classe porté par le.la professeur.e
- 4 séances d'1/2 journée animé par un prestataire EEDD couvrant tous les thèmes : éducation au goût, alimentation durable, développement économique local et alimentation santé
- + une sortie terrain chez un agriculteur.trice
- 8 classes par an sensibilisées soit 160 élèves par an
- Coût : 13 240 € (CofinancemT ADEME)

Accompagnement à la lutte contre le gaspillage alimentaire des écoles

- Porté par le service EEDD
- Accompagnement sur un an proposé aux communes du territoire pour apprendre la méthodologie de lutte contre le gaspillage dans les cantines scolaires (pesées et équipements associés, mesures correctives, suivi et évaluation)
- Dans ce cadre, un accompagnement des enfants et du personnel de cantines est proposé tout le long de la démarche (atelier au goût, atelier autour des pesées, atelier de la raison d'être du gaspillage, sur la posture pour accompagner les enfants...)
- Coût : balance + gachipain + atelier

A venir : création e-learning

Sensibilisation du personnel de la petite enfance

- Collaboration avec le service petite enfance de l'Agglomération
- Sensibilisation de l'ensemble du personnel des crèches sur le développement précoce du goût et des préférences alimentaires chez le jeune enfant et comment accompagner l'enfant de façon dynamique et interactive dans cet apprentissage
- 6 crèches intercommunales + 1 crèche privée soit 70 personnes
- ½ journée apport de connaissance + ateliers
- Coût : 700€ (CofinancemT ADEME)
- Suivi de la formation à imaginer

A venir : formation animateurs.tices CDL

Atelier 4 - L'éducation au goût et à l'alimentation durable au sein d'un PAT

II. Actions liées à la sensibilisation tout public

Cibles : tout publics (écoles, associations culturelles, grand public...)

Objectifs : sensibiliser à l'alimentation durable de façon moins descendante et contribuer à « encapaciter » les personnes

Livret de valorisation des recettes et savoir-faires associés et animations

- **Collaboration avec le service Culture de l'Agglomération**
 - Création d'un livre de recensement des savoirs et savoir-faires locaux autour de l'alimentation avec une anthropologue et en collaboration avec les citoyens
 - Création d'outils de médiation et d'animation en libre accès pour tous à partir du livret et lancement d'un réseau d'animation « pratique de savoirs-faires »
 - Coût :
 - 17 000€ : recensement et rédaction
 - Graphisme et impression interne
 - 10 000€ : outils et animation
- Financement DRAAF

Manifestations tout le long de l'année

- **Partenariat avec Agribio 06 pour l'organisation de deux événements annuels :**
 - De fermes en fermes en avril
 - Un été bio à Collongues en juillet
- Des rencontres et conférences organisées partout sur le territoire :
 - Manger bio et local avec l'Economie Sociale et Solidaire
 - Nourrir les citoyens en 2030, quels défis ?
 - ...
- Public de convaincu mais néanmoins nécessaire

Formation du grand public, appui à l'autoproduction et initiative citoyenne

- **Collaboration avec le service EEDD**
- Plusieurs outils sont développés :
 - **Programme de formation grand public « jardinons nature »** qui connaît un grand succès. Ajout de deux formations sur l'alimentation :
 - ❖ Techniques de conservation
 - ❖ Cultiver les légumineuses
 - **Financement des jardins collectifs, partagés, pédagogique ou urbains**
 - ❖ 2 000€ de l'agglomération pour appuyer les projets citoyens dans la création du jardin

IV. Actions à venir

Les actions sport-santé

« Aller vers » les publics éloignés de ces préoccupations

Organiser l'exemplarité de l'administration sur ces évènements

Proposition d'atelier

Créer mon programme de sensibilisation en "allant vers" les publics sur mon territoire

- Définir un ou des objectifs
- Définir des publics
- Identifier des partenaires et de relais pour toucher ces publics
- Faire les interventions avec budget (recherche de financements ?)
- Faire les interventions sans budget (en créant des synergies ?)