

Lettre de mission

Erwan Bariou – Chargé d’animation régionale « Projet Alimentation Durable »

PROJET REGIONAL

Tous acteurs de notre assiette!

Plaisir à la Cantine et synergies pédagogiques et éducatives.

Une expérience Bretonne



Quel est le cœur du projet Régional ?

Le Système Alimentation durable

Axe du projet d'établissement.
Axe d'actions pédagogiques.

Constats

Des enjeux sociétaux sur l'alimentation en transition.
Des territoires qui se mobilisent.
Des cantines et des exploitations qui bougent.

Manger aujourd'hui et demain - de la production au consommateur.

Former- éduquer les jeunes, acteurs de l'alimentation !

Opportunité pédagogique

Se saisir des évolutions dans les cantines les exploitations pour **construire des objets d'enseignements.**

Penser le système alimentaire de l'EPLEFPA de façon globale et formaliser un regard critique sur l'**articulation** de ce qui se passe **entre les cantines, les exploitations et les enseignements.**
(Indicateurs de positionnement)

Eléments de contexte

Agenda 2030 et Objectif développement durable (ONU - objectif 2).

<https://www.ecologique-solidaire.gouv.fr/ODD>

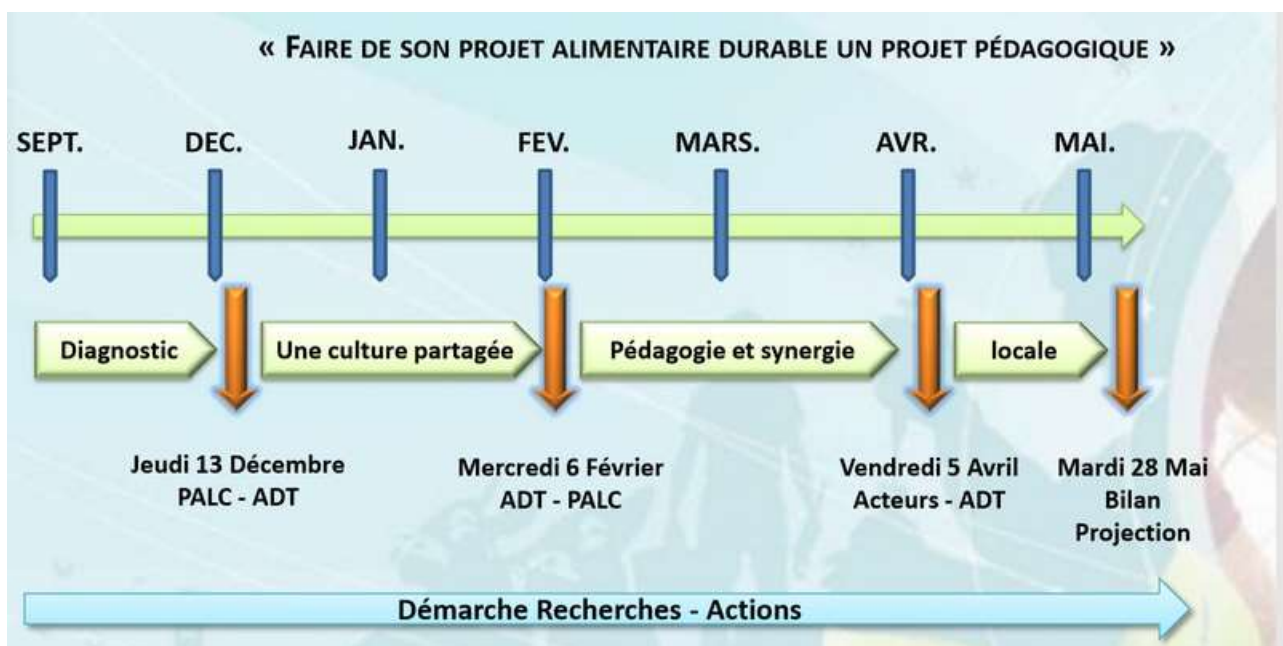
Outil de positionnement / éducation au développement durable (Chlorofil - Q6).

http://www.chlorofil.fr/fileadmin/user_upload/reseaux/EDD/eddd-livret-present.pdf

Finalité

Participer à la formation de la citoyenneté planétaire et professionnelle des jeunes.

Un protocole d'animation construit en boucles



Une photographie alimentaire durable de chaque EPL engagé dans le projet.

Septembre - Novembre

Une journée pour rencontrer les acteurs de l'EPL

Adjoint-e - gestionnaire - CPE – Infirmier-e – Chef-fe d'exploitation - Equipe de cuisine - Apprenant-es - Parents - Enseignant-es (après les cours).

Ce serait quoi notre restaurant scolaire utopique?

1. **Que se passe-t-il?**
 - Dans l'établissement
 - Les cours – les référentiels.
 - La cantine
 - L'exploitation
 - Dans le territoire
2. **Quelles sont nos intentions concernant?**
 - L'établissement (exploitation - cantine)
 - Les apprenants
 - Le territoire
3. **Quels freins – leviers - Quelles questions se posent?**
 - Internes.
 - Externes
4. **Quelles marges de progression?**

Un rendu Mutualisable.

Une culture partagée – « Pédagogie et synergie »

13 Décembre – 6 Février – 5 Avril – 28 Mai.

Boucle - transitions alimentaire éducative et pédagogique.

- De l'action à la démarche problématisée et consciente du projet alimentaire durable.
- Changement de la visée éducative et des processus d'apprentissages.
- Quelles conditions clés réunir pour avancer sur le **projet cantine - référentiels de formation... territoire.**

13 décembre : Positionnement entrée cantine

1. **Repères thématiques**
 - Le système agro-alimentaire occidental vs système alimentaire durable.
 - L'esprit Plaisir à la Cantine CF. *Anne Beraud*
2. **Outil EDD**
 - Dans quelle mesure le restaurant scolaire permet-il de contribuer et d'éduquer à des modes de consommation, de production et de commercialisation plus responsables?
 - Dont 6.6 entrée pédagogique
3. **Repères pédagogiques.**
 - Le triangle pédagogique / Cœur de cible / Nature des savoirs.

Intersession - dans l'intervalle.

1. **Conception avec ou sans mise en œuvre d'une action pédagogique (cantine - prof)**
 - Rendu des propositions autour des 4 questions (canevas Instructions au sosie)
2. **Mise en place d'un groupe de travail EPL.**
 - Interface avec Erwan Bariou (animateur régional alimentation durable).

6 février : Positionnement entrée pédagogique.

1. **Intervenante Plaisir à la cantine Anne Beraud**
2. **Analyse de pratique**
3. **"Cas d'école"**
4. **Analyse de pratiques (rendu des propositions le 23 janvier)**
5. **Mise en perspective ancrage territorial**

5 avril : Positionnement entrée territoriale

1. **Deux intervenants :**
 - **Patrice Gautier (le PAT de Dinan Agglo)**
 - **Emeline Verriest (association "Au gout du jour »)**
2. **Comment recombinaison les questions 12- 13 - 14 de l'outil de positionnement EDD + Outil de positionnement ADT.**

Intersession - dans l'intervalle.

1. **Conception avec ou sans mise en œuvre d'une action pédagogique**
 - (cantine - exploitation - territoire)
2. **Rendu des propositions autour des 4 questions**
 - (canevas Instructions au sosie)

28 mai : Positionnement entrée PE + enjeu citoyenneté

En cours de construction

- **Des actions pédagogiques en lien avec l'ancrage territorial**
- **1/2 journée en présence de tous les acteurs concernés par le sujet.**

- Conclusions
- Choses vécues
- Chose acquises
- Quelles plus-values

Des pistes de travail. « Une rupture avec nos références. »

1. Questionner des modèles différents de systèmes alimentaires
2. Penser collectivement ces modèles.
3. Agir
 - Quelles sont les conditions pour que l'on avance?
 - Le projet Régional?
 - Travailler sur les conditions clés à réunir pour avancer sur le projet :

..Cantine - référentiels de formation - territoire.

Des Prérequis à vérifier

Concernant le Conseil régional : où en est-on concernant le projet alimentaire durable?

- Ordre de mission pour les chef-fes de cuisines?
- Inviter le coordonnateur régional pour qu'il travaille en réseau par la suite?

Concernant le SRFD

- Délégués formco. en région. Voir avec Eric Plaze pour mettre en œuvre une formation des gestionnaires sur les enjeux alimentaire durable (approche juridique).

PROJET LOCAL – EPLEFPA CAULNES.



Vers un Plan Alimentaire Durable d'Etablissement, De la ferme aux convives.

Expérimenter – Eduquer - Promouvoir



1 AMBITION : Agir / Eduquer

- Inscrire l'alimentation durable au cœur du projet d'établissement.
- Eduquer et responsabiliser les jeunes.
- Inclure les membres de la communauté dans un mouvement d'EPL.

1 CONTEXTE : l'alimentation durable

- Les systèmes alimentaires durables et locaux impulsés par le ministère de l'agriculture.
- Un engagement de la DRAAF et de la Région Bretagne.
- Le Projet Alimentaire Territorial de Dinan Agglomération.
- La signature de la Charte « Plaisir A La Cantine » en 2016.

1 ENGAGEMENT : Construire un Projet Alimentaire Durable l'Etablissement.

- Progresser dans les services à partir des indicateurs de développement durables.
- Accompagner les projets par des actions pédagogiques et éducatives.

1 STRATEGIE : Donner de la valeur pour gaspiller Moins.

Agir collectivement à partir d'une stratégie de positionnement concertée :

Agir sur **8** indicateurs de l'Alimentation Durable.

1. Des repas sains et équilibrés
2. Une cuisine savoureuse
3. Un restaurant convivial
4. Des repas cuisinés sur place
5. Des produits de qualité, frais, de saison
6. Des produits de proximité
7. Une cuisine socialement responsable
8. Un restaurant qui stimule de nouvelles consommations

1 METHODE : Mesurer / Eduquer / Promouvoir.

Pour chaque indicateur, mettre en œuvre trois actions :
Mesurer les situations, expérimenter et évaluer.
Eduquer, par des situations pédagogiques concertées à l'échelle de l'établissement.
Promouvoir ce que nous faisons et rendre visible les enjeux de l'Alimentation Durable.

1 SCENARIO : Progresser dans la durée.

2 temps forts sur l'année

- Jeudi 17 JANVIER « Alimentation Durable : Tous concernés »
- Mardi 19 MARS « Système Alimentaire Durable : Agir collectivement »

1 bilan

1 GOUVERNANCE : Concertation avec tous.

Le COPIL'Alimentation Durable : Stratégie et prospective.

La commission Restauration Durable : Agir, Débattre, Evaluer, Inclure.

Le comité des ambassadeurs du goût : Accompagner la découverte de nouveaux plats.

Trois rendez-vous de l'alimentation durable : Rythmer l'action, Evaluer les progressions, fédérer.

Deux parrains : Chef cuisinier et producteur du territoire.

1 TRACE : Cheminer – S’organiser – Analyser

Une trace professionnelle de l’action : Vidéo de 10 minutes par l’association « café clap » - Dinan.

Un guide méthodologique

Une note analytique de l’impact du dispositif « Plaisir à la Cantine »

DES PARTENAIRES : Agir avec nos partenaires sur notre territoire !

DRAAF Bretagne

Dinan Agglomération

Association CŒUR « Projet Parc Naturel Régional rance côte d’émeraude »

Fédération Régionale CIVAM

Association « Au gout du jour »

Matilde Dugué – Nutritionniste

Serge de Thaey - cuisinier

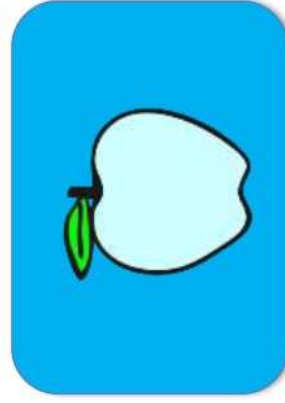
Agriculteurs de l’association « saveur du poudouvre »

Association Café Clap - Dinan

Mission du Tiers temps : Animation – coordination locale et territoriale.

VERS UN PLAN ALIMENTAIRE DURABLE D'ETABLISSEMENT,

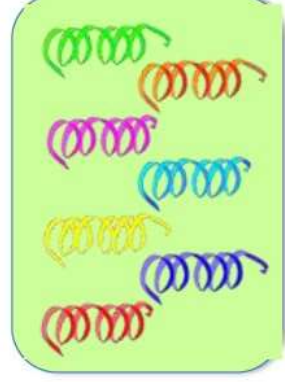
DE LA FERME AUX CONVIVES !



Des repas sains et équilibrés



Une cuisine savoureuse



Un restaurant convivial



Des repas cuisinés sur place

Expérimenter

Eduquer

Promouvoir



Des produits de qualité

Frais – de saison



Des produits de proximité



Une cuisine socialement responsable



Un restaurant qui stimule de nouvelles consommations