



Groupe Transition alimentaire et agricole

Mardi 25 mars 2019 à la CCEG

Compte-rendu

Atelier : « Imaginons des solutions pour changer les comportements alimentaires »

Présents : LUCAS Antoine, CARON Fanny, ANDRE Gaëlle, VIOLAIN Joseph, PIETERS Frédéric (réfèrent du groupe), AUGUIE Katel, JAUNASSE Bertrand, ROLLAND Pauline, BARDET Adeline, BINET Véronique, JOUAN Robert, FREMONT Albert et BRAZEAU Marie

En janvier, la rencontre avec le sociologue de l'alimentation Jean Louis Lambert nous a permis de mieux comprendre les freins et les mécanismes des changements de comportements alimentaires.

A la fin de cette réunion, nous avons décidé de nous redonner rendez-vous pour inventer des solutions à partir des enseignements tirés et de nos (super !) idées.

Pour nous remettre les idées au clair et partager avec ceux et celles qui n'étaient pas là en janvier, nous avons débuté par un échange sur les points clefs, les enseignements que nous avons chacun et chacune retenu de la présentation de Jean Louis Lambert (voir ci-dessous).

Forts de ce partage, nous sommes ensuite passés en mode créativité.

Pour cela Marie a proposé une animation autour du « test du trombone » pour ouvrir nos esprits à la créativité et à l'imagination. Nous avons 5 minutes pour imaginer le maximum d'usage à un trombone ! Nous avons imaginé une 50 aine d'usages différents : allant du pic à apéro à l'hameçon, en passant par fermer un sachet, agacer un collègue,...

Ensuite, nous nous sommes répartis en 3 groupes pour imaginer des solutions en nous inspirant de profils d'habitant en changement de situation puis d'un jeu de cartes avec des personnalités connues qui nous ont servi de « coach » pour booster nos idées.

Enfin nous avons classés nos idées :

- Celles qu'on peut qualifier de « pépites »
- Celles qui mériteraient de passer à la machine à laver pour être retravaillées
- Celles qu'on peut mettre à la poubelle

Voir les résultats ci-dessous.

Retour sur les enseignements retenus ou des éléments marquants de l'intervention du sociologue

- L'agriculture ne peut pas tout loin de là !
 - Déconnexion de la population avec la nature, la production des animaux
- ⇒ sarcophagie = ne pas accepter la viande à cause de l'image que cela renvoie

- Les étapes de la vie des personnes sont des leviers au changement (lieu de vie, arrivée enfant). Ce sont des moments où les gens sont accessibles
- Différences entre l'homme et la femme dans les comportements alimentaires
- La pensée magique : « je deviens ce que je mange »
- Le cerveau se souvient de ce qu'il se passe quand il mange : aspect nourricier / mémoire sensorielle. Changer le contenu de l'assiette n'est pas suffisant en restauration scolaire : importance de la posture du personnel de service/lien affectif et de l'environnement (sonorité, temps accordé, ...). Vaut également pour les adultes lorsqu'on découvre des nouveaux produits.
- La diversité alimentaire est liée à la culture et à l'éducation (difficulté à changer) ex. insectes
- Tout passe par la surconsommation de viande (et produits transformés)
- La sécurité/survie passe avant le discours sur la santé et l'environnement. Bénéfice immédiat / coût investissement.
- L'approche santé ne permet pas le changement. C'est plutôt la curiosité, le ludique, la convivialité qui agit sur le changement de comportement.
- La part du budget consacré à l'alimentation diminue.
- Il n'y a pas une solution, il faut agir sur tout / concerne plusieurs acteurs...

Groupe 1



LES PEPITES

1. Faire des événements autour de l'alimentation

ex. forum du goût, animations cuisine, repas à thème, fête des voisins avec pour thème la saine et le local, spectacles ludiques sur l'alimentation, sur des fermes, forum de producteurs locaux (comme le forum des associations)

2. Cantines 100% bio et au max local

Et aussi arrêter de proposer des « cochonneries » dans les collèges et lycées (exemple viennoiseries à 10h30) -> trouver un autre moyen de gagner des sous.

3. Proposer des actions d'éducation à l'alimentation saine

Exemple : ateliers de cuisines

- En formant les accueils périscolaires et les cuisiniers
- Faire connaître-informer sur les atouts des différents aliments (ex-céréales/légumineuses)

+lieux d'approvisionnement locaux

(ex diversité des choux, dégustation 5 sens, idées recettes)

4. Actions auprès du foyer de jeunes travailleurs

- Proposer des repas collectifs -> animateurs socio-culturels pour les résidents
- Livrer des pâtes bio locales 1 fois/semaine au FJT
- Food truck de produits sains tous les jours (soupes, ...)
- S'organiser pour cuisiner ou faire les courses à tour de rôle
- Ex- Défi Famille à alimentation positive – multi ateliers (cuisines, fermes, lectures d'étiquettes)
- Proposer de s'inscrire à l'AMAP de Nort – Prévoir une logistique durable collective pour aller chercher les produits

5. Cible : milieu sportif

- Proposer une/deux journées de réflexion aux associations sportives sur 1 atelier, donner des exemples

d'en-cas sains + de substituts aux saucisses frites

6. Nouveaux arrivants Faire connaître l'offre locale et saine

- Proposer un livret « alimentation saine et locale»
- Proposer un accueil physique avec présentation de l'offre locale + application

7. Développer une application mobile CCEG dans ma poche

Augmenter le nombre de marchés locaux avec producteurs locaux. Lister les producteurs et points de vente de produits locaux.

Développer des réseaux de circuits courts

8. Urbanisme/aménagement

- Prévoir des jardins partagés et jardins ouvriers dans les lotissements
- Prévoir des locaux de proximité multi-usages (vie asso...ou autres et amap de quartier) dans tous les quartiers

9. Défi Famille à alimentation positive :

- Accompagnement ludique en collectif avec possibilité de mesurer l'évolution des pratiques entre date de début et de fin en lien avec asso sociales, socio-culturelles

10. Agriculture

- Favoriser l'installation et la transmission de producteurs bio et sains
- Favoriser les fermes participatives : permettre d'intégrer des bénévoles citoyens dans les travaux (dont pour l'installation)
- Accompagner l'évolution des agriculteurs vers des pratiques respectant l'environnement et les hommes (comme le bio)



MACHINE A LAVER

A la cantine : feuilles à cocher (viande légume céréales par les enfants sur le contenu de leur assiette → équilibre alimentaire/ connaissance des aliments / importance de la variété des aliments

Origine des produits

- Local au maximum
- Sinon équitable si origine lointaine

Des annonces publicitaires (équilibre alimentaire, produits)

- Affichage dans les bus

Réaliser un film sur les produits locaux

Organisation entre parents d'élèves pour récupérer les enfants le midi.

Prévoir un jardin partagé sur le site du FJT, ouvert à l'extérieur, intergénérationnel, avec transmission des savoirs

Groupe 2



LES PEPITES

1. Impliquer les enfants de la production à la consommation

- Potagers scolaires/périscolaires à grande échelle qui permettrait de se nourrir une fois de temps en temps
- Associer au bricolage (fabrication d'éolienne, pompe à eau)

2. Créer une « disco-soupe »

- Récupérer des légumes invendus
 - Préparer la soupe en collectif et en musique
- Alternative : « aller vers » = s'incruster dans les festivals/ animations locales

3. Offrir un cadeau de naissance alimentaire

- La smartbox CCEG
- Chèque valable chez les producteurs locaux

4. Elargir l'offre de points de vente
 - Magasins coopératifs
 - Camion itinérant
 - Epicerie solidaire (au quotient)
 - Drive local près des grands axes
5. Faire un calendrier annuel des producteurs/ éleveurs (nus !)
6. Organiser des balades comestibles
7. Créer un lieu qui allie solidarité et alimentation, comme les jardins de cocagne
 - Décorer les salles de restauration



MACHINE A LAVER

1. Organiser un concours de plats végétariens/ou locaux inter écoles
2. Se rapprocher des associations de dons alimentaires pour proposer moins de produits transformés avec diffusion de recettes à partir de lots d'ingrédients
3. Cours de cuisines pour célibataires - Speed meeting kitchen

Groupe 3



LES PEPITES

Relier la restauration collective au réseau des assistantes maternelles
 Inciter les fournisseurs de restauration collective à se fournir en local et de qualité
 Organiser des commandes groupées :

- Entre des voisins
- Au sein de l'entreprise

En lien avec le plan d'urbanisme :

- Implanter des jardins partagés au plus près des bourgs
- Implanter des magasins de producteurs
- Implanter des marchés de producteurs dans les zones artisanales et zone d'activité sur le temps du midi + y faire venir des foodtrucks fournis en local et qualité

Actions de découverte et apprenantes :

- Randonnées autour des plantes comestibles
- Atelier de cuisine en couple
- Lancer des concours de recettes (ex soupe)
- Inventer des escape game sur le thème de l'alimentation
- Offrir ou parrainer un poussin à chaque naissance en vue de réduire ses déchets
- Faire visiter des fermes



MACHINE A LAVER

- 1- Amener de l'esthétique et de l'artistique dans l'assiette des enfants (quelques fois dans l'année)
- 2- Conférence autour de :
 - Règles d'hygiène à respecter
 - Equilibre nutritionnel d'un repas
 - Méthodes de transformation d'un produit (et conservation)
- 3- Interconnaissance
 - Permettre des rencontres avec des producteurs locaux
 - animations pour les enfants
 - permettre d'identifier les producteurs locaux
 - encourager les artisans à travailler avec les producteurs locaux
 - support de transparence sur les produits fournis en restauration collective
 - organiser des banquets de quartier
- 4- Avoir des applis qui scanneront la provenance des produits et la dimension sociale de leur fabrication

Prochaines étapes :

- Préparation évènement parents/élus sur restauration scolaire qui aura lieu en juin
- Commencer à rédiger avis

Prochain rendez-vous :

Lundi 8 avril à 18h30 au siège de la CCEG



Préparation évènement sur la restauration scolaire