

**PÔLE ATTRACTIVITÉ**  
SERVICE AGRICULTURE ET FORÊTS

**ÉMERGENCE DU PAT**  
25/05/23 - ALLAN

---

**COMPTE-RENDU**

**ATELIER PARTICIPATIF**

**“ÉDUCATION À L'ALIMENTATION”**

---

RÉFÉRENCES : 2023 – 06 – 06 / v1 / dossier suivi par VB & CT

**Présents** : 16 (liste d'émargement en pièce jointe), **Excusés** : 9

**Diffusion** : Participants de l'atelier & excusés, Élus de Montélimar-Agglomération, financeurs, partenaires, Témoins & Élus référents d'ateliers, Directeurs de Montélimar-Agglomération, Agents de Montélimar-Agglomération : Enfance/Petite enfance/Jeunesse, Consommateurs : Réseaux sociaux (Facebook) & Site Internet de Montélimar-Agglomération



Participation financière de :



## CONTEXTE :

Dans le cadre du projet de territoire 2021-2030 de Montélimar-Agglomération, les élus portent et soutiennent la démarche d'émergence d'un **Projet Alimentaire Territorial** en faveur de la **résilience alimentaire ainsi que de l'accessibilité à tous à une alimentation saine, durable et locale**.

Ce projet doit **aboutir à la proposition d'une feuille de route** reprenant les actions à soutenir, à engager, à créer.

Aujourd'hui le travail de co-construction s'engage autour d'**ateliers thématiques pour consulter les acteurs du territoire** et avancer dans la rédaction du plan d'action.

Ces rencontres, accessibles à tous, sont initiées pour **impliquer largement les acteurs locaux et de terrain, échanger et créer du lien**.

L'objectif attendu est de **faire remonter les projets et propositions d'actions** à porter dans la mise en œuvre de notre PAT à l'horizon 2024-2027.

L'**atelier "Éducation à l'alimentation"** du 25/05/23 sur Allan est le premier d'une série de 11 ateliers. Cet atelier a permis de faire remonter **110 propositions d'actions**, listées dans le présent compte-rendu.

## POINT N°1 : ORGANISATION & DÉROULÉ DE L'ATELIER

Marie-Pierre Piallat & Yves Courbis sont les élus référents de ce premier atelier PAT.

**Marie-Pierre Piallat**, en charge de la petite enfance pour Montélimar-Agglomération est le porteur de l'atelier éducation à l'alimentation, son rôle est de faire remonter les informations et propositions d'actions de cet atelier auprès des autres Maires de l'Agglomération.

**Yves Courbis**, en charge de l'agriculture et du monde rural de Montélimar-Agglomération, est l' élu en charge de l'émergence du PAT dans sa globalité.

**Adélaïde Milza**, facilitatrice graphique, élabore une fresque à chaque atelier, en direct, pour rendre visible la parole et les propositions déposées par les participants.

Objectifs de l'atelier : Éveiller, sensibiliser et redonner du sens à notre alimentation.

Public cible : L'ensemble des consommateurs et des professionnels concernés par la thématique éducative dans sa globalité, de l'enfance aux seniors, acteurs privés et publics, associations, citoyens...

La **technique de Brainstorming** est la base de cet atelier participatif (créativité & 0 censure). La question centrale de l'atelier se résume à :

### **Quelles sont les actions à mettre en œuvre pour sensibiliser les consommateurs à une alimentation saine et durable ?**

Déroulé :



Participation financière de :



**8h45-9h30 : Accueil - Introduction/présentation de l'atelier**

- Elus : Yves Courbis & Marie-Pierre Pierrat
- Présentation de l'atelier / personnes ressources /évaluation : Céline Thiebaut

**9h30-10h50 : Atelier World café (en sous-groupe)**

Brainstorming

Quelles actions à mettre en œuvre pour sensibiliser à une alimentation saine et durable ?

Actions existantes ou à créer

Table 1 : **Enfance & Jeunesse**

Quelles actions à mettre en œuvre à la maison ? à l'école ? à l'extérieur ?

Table 2 : **Adultes actifs**

Quelles actions à mettre en œuvre à domicile ? au travail ? à l'extérieur ?

Table 3 : **Séniors**

Quelles actions à mettre en œuvre à domicile ? en centre d'accueil ? à l'extérieur ?

**10h55-11h05 : Pause**

**11h10-11h40 : Synthèse des propositions d'actions par table**

Faisabilité & temporalité

**Cécile Petit, Référente départementale ESE,**

Pôle régional Education et promotion de la Santé-Environnement

(Rapporteur/synthèse/apport du terrain)

Retour de la salle / échanges / Compléments / Questions

**11h40-11h50 : Évaluation de l'atelier**

Découverte de la fresque d'Adélaïde Milza

**11h50-12h05 : Conclusion – Yves Courbis & Marie-Pierre Pierrat**

-----

**POINT N°2 : COMPTE-RENDU VISUEL (Fresque) & ÉVALUATION DE L'ATELIER (photo)**

1. Fresque de l'atelier Éducation à l'alimentation

Vous trouverez en PJ la fresque numérisée à imprimer dont l'original a été réalisé sur papier en direct pendant l'atelier. Cette fresque réalisée par Adélaïde MILZA, facilitatrice graphique, a pour objectif de donner à voir / rendre visible la parole déposée par les acteurs lors de l'atelier.

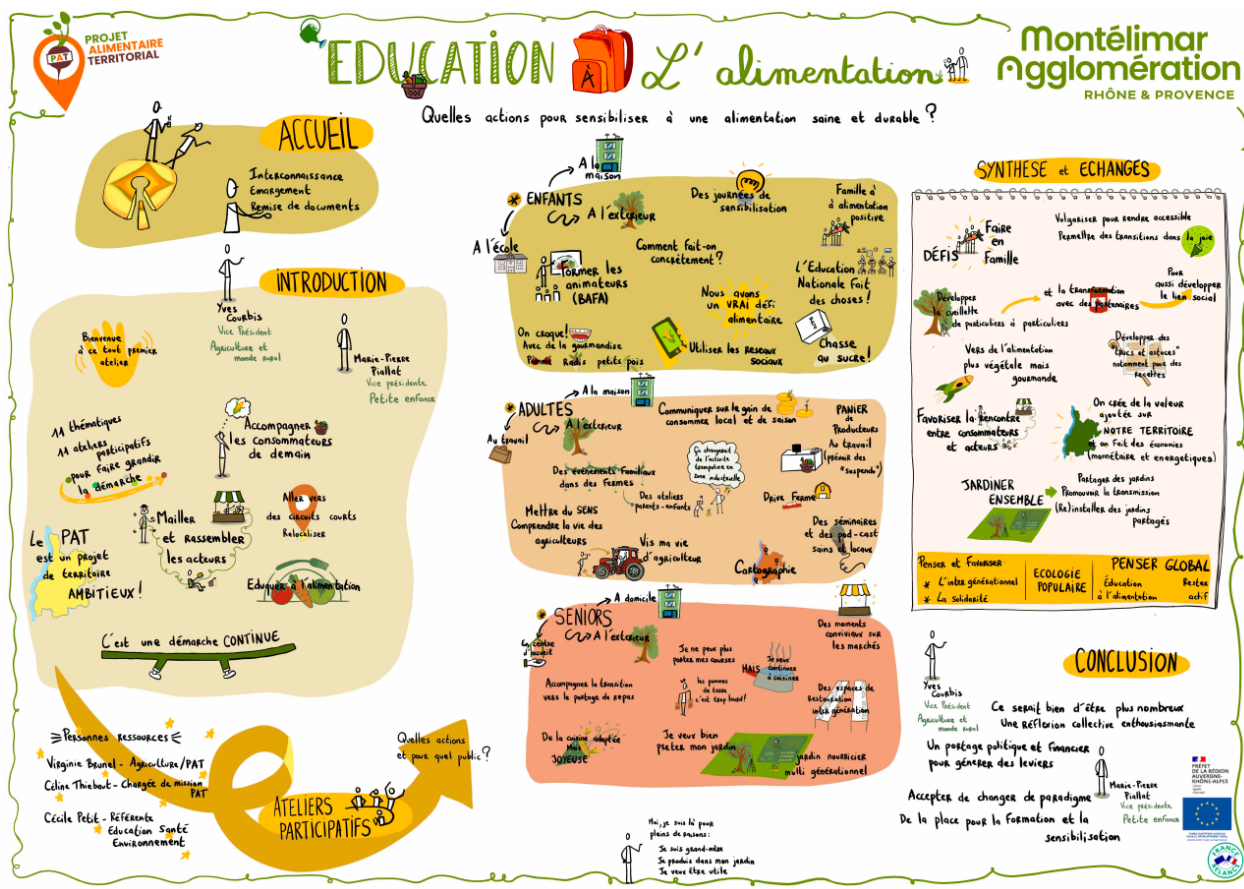
C'est un support de communication qui permettra de :

- Sensibiliser à une alimentation saine et durable
  - Présenter le travail d'émergence du Projet Alimentaire Territorial (PAT)
  - Diffuser largement l'information auprès des citoyens consommateurs du territoire
- (Support pour un Livret de rentrée destiné aux enfants en septembre, rétrospective des ateliers dans le Mag de l'agglomération en décembre)



Participation financière de :





## 2. Évaluation de l'atelier Éducation à l'alimentation

Les objectifs de cette évaluation sont multiples :

- Permettre de modifier/améliorer la structure de l'atelier (11 ateliers sur 6 mois)
- Saisir si les acteurs ont pu tisser des liens entre eux
- Voir si les participants ont pu monter en connaissance sur les actions existantes
- Évaluer la motivation du participant à s'engager dans la démarche PAT

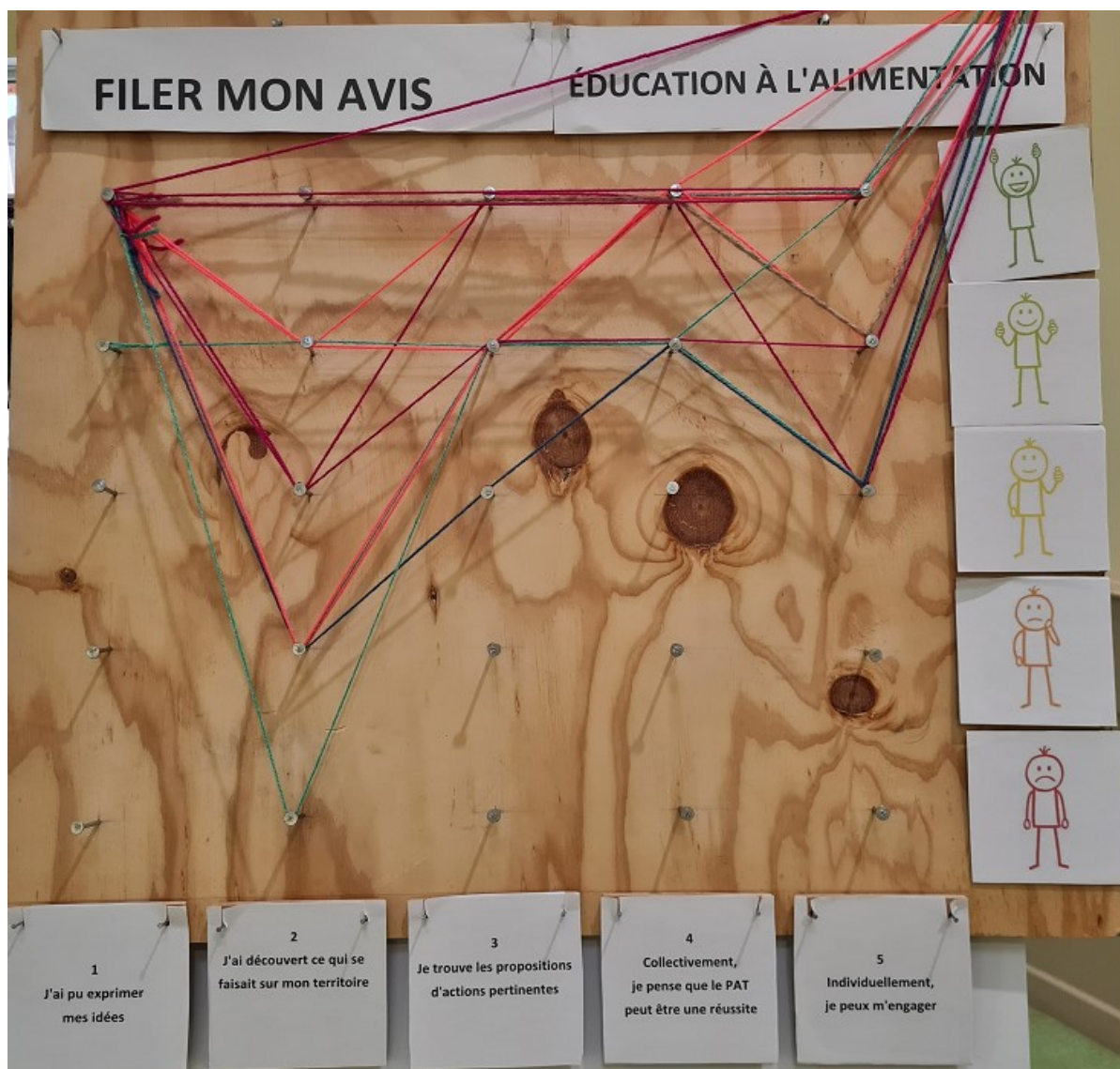
Chaque fil de laine représente l'avis d'un participant.

Ci-après le rendu visuel obtenu en fin d'atelier :



Participation financière de :





**Globalement, ce premier atelier est satisfaisant et a été bien perçu par les participants.**

Les remarques des participants au sujet des questions 4 et 5 ont permis de révéler que celles-ci laissaient un flou et ne permettaient pas aux représentants de structures de répondre de manière simple. Les questions 4 et 5 ont été modifiées pour palier à cet inconfort pour l'atelier suivant.

### POINT N°3 - LISTE DES PROPOSITIONS D' ACTIONS

Les propositions d'actions sont structurées par type de consommateurs Enfance & Jeunesse - Adultes actifs - Séniors. Elles sont regroupées en sous-catégorie d'action pour faciliter la lecture.



Participation financière de :



1. Consommateurs "ENFANCE & JEUNESSE"

**SENSIBILISATION DES CONSOMMATEURS**

- Utiliser les **médias des enfants** (adaptés)
- **Défi 0 déchets**, Qui porte ?  
Crèches, Conseils de jeunes, centre sociaux, CCAS ? en fonction des tranches d'âge : faire des ateliers cuisines
- **Défi sans sucre**, Qui porte ?  
Crèches, Conseils de jeunes, centre sociaux, CCAS ? en fonction des tranches d'âge : faire des ateliers cuisines
- **Défi FAP** : Foyers à Alimentation Positive  
Augmenter sa consommation de produits Bio et locaux sans augmenter son budget, c'est possible ! ; enlever les idées reçues, action transversale avec les consommateurs "Adultes actifs"
- **Compost** dans chaque foyer (pour les biodéchets = déchets alimentaires)
- Utiliser les **réseaux sociaux** pour favoriser la participation
- Développer **la joie et la gourmandise** de croquer du cru (pommes, carottes, petits pois frais, cerises...)
- Accompagner le **temps du repas**
- Lier l'**identité du territoire** avec le menu
- Vulgariser les **rapports du GIEC** sur l'alimentation & le climat
- **Chasse aux sucres** (souvent cachés)
- Privilégier les **projets sur plusieurs séances** : éclairage théorique des Km dans mon assiette
- Enlever Halloween et mettre **Fête de la courge**
- **Carnaval sur le thème de l'alimentation** : à la fin, grande soupe et jeux contre le "méchant tacos" grâce au "super Picodon"



Participation financière de :



## ACCOMPAGNEMENT/FORMATION DES JEUNES

- **Forum des métiers de l'agriculture**
- **Forum des métiers de l'alimentation** (collèges et lycées) avec acteurs locaux
- **Ateliers de cuisine et de transformation en classe** : cuisiner autrement, valoriser les restes, dégustation ludique (à l'aveugle, brochette de fruit...)
- **Jardins pédagogiques** / jardins partagés
- Passer par les **conseils de jeunes** : éducation des pairs par les pairs
- Centres sociaux : **ateliers cuisine** & multiplier les **visites de fermes**
- Permettre aux enfants de visiter des fermes, de **toucher les animaux** (solliciter tous les sens), leurs permettre de **faire le lien entre l'animal et l'aliment dans l'assiette** (parler des étapes, la transformation). Exemple : fromage, viande...
- **Préparer les enfants "à la mort des animaux"**, comme étape importante entre l'animal vivant et la viande dans l'assiette
- Faire le **lien avec des associations et/ou clubs sportifs pour sensibiliser** les jeunes et adolescents à une alimentation saine : sport & santé (pendant les stages, événements...). Exemple : de l'eau vs Sodas, fruits à croquer, pas que des protéines, producteurs locaux mis en avant à ces occasions...
- **Séjours / classes vertes** / semaines autour de l'alimentation saine et locale
- **Moteur de l'apprentissage** = joie, **inclure la joie** dans les propositions d'actions/sensibilisation

## ACCOMPAGNEMENT/FORMATION DES PROFESSIONNELS

- **Accompagner la restauration collective à changer de culture alimentaire** :  
Cuisiner végétarien sans chercher à remplacer la viande (former les cuisiniers)
- **Centres aérés/loisirs et périscolaires : formation des intervenants**, BAFA
- Faire des **recettes tendances pour les adolescents avec des produits locaux** :  
Tacos locaux, Cassoulet local, Burger local ; travailler avec les restaurants "rapides" pour qu'ils proposent des produits sains



Participation financière de :



## DIVERS

- Particulier partageant leur **espace à cultiver**
- Particulier partageant leurs arbres pour une **cueillette collective & transformation collective** (MJC)
- Éviter que les fruits sur les arbres soient perdus (glanage), faire le lien avec des associations accompagnant la **précarité alimentaire, développer la notion de "Partager-Donner"**
- **Cantine scolaire : augmenter le temps du repas pour "prendre le temps"** car les enfants sont trop contraints actuellement
- Retranscrire le travail du département vers les primaires & lycées, idée : **groupement d'achat** (le GRADA : groupement d'achats Drôme Ardèche, planification)
- **Réseau éco-école** - Label international d'éducation au développement durable.
- **Valoriser ce que font les enseignants au sujet de l'alimentation saine & durable** dans les écoles, collèges & lycées (projets, actions quotidiennes, ...) pour partager
- "Sexiser" et **rendre la communication plus FUN** (avec un super héros, une super carotte...) => identité visuelle
- Valoriser l'**écologie populaire**

## 2. Consommateurs "ADULTES ACTIFS"

### SENSIBILISATION DES CONSOMMATEURS

- "Vis ma Vie d'agriculteur", **Donner du sens**
- **BD "Encore des patates"**, BD à succès pour sensibiliser à une alimentation saine, notamment en lien avec la précarité alimentaire, lien à faire avec la Sécurité Sociale Alimentaire
- Sensibilisation à la **Slow Life**
- Commande groupées, **Paniers de producteurs locaux**  
(Commande par semaine, mois ou colis spéciaux à Noël)



Participation financière de :





- **Défi FAP : Foyers à Alimentation Positive**

Augmenter sa consommation de produits Bio et locaux **sans augmenter son budget, c'est possible !** ;

Enlever les idées reçues, action transversale avec les consommateurs "Enfance & jeunesse"

- Communiquer sur le **gain d'argent direct des circuits courts**

- **Podcast alimentation saine & locale**

- **Podcast LSD (La Série Documentaire) sur Ravitailler les villes**

- **Écouter les "carnets de campagne" sur France Inter à 12h20**

- **Notions de saisonnalité** à faire passer

#### ACCOMPAGNEMENT/FORMATION DES PARTICULIERS

- **Cours de jardinage**

- **Aide jardins à domicile** + communication

- **Jardins partagés**

- **Idées de menus / Cours de cuisine à la ferme**, solliciter les éventuels clients par mail

- **Passer** moins de temps à regarder des séries et **plus de temps à cuisiner**

- **Trucs & astuces pour manger sain & local**

- **Livre de recette et menu**

- Des idées de **gains de temps : batch cooking**



Participation financière de :



## ACCOMPAGNEMENT/FORMATION DES PROFESSIONNELS

- **Sensibiliser à la préparation de "pots ou apéros" avec des produits locaux, bio et zéro déchet ;**

Passer à l'action ! Aides, idées, témoignages

- **"Team Building"** pour aborder concrètement le sujet "Alimentation saine & locale" entre entreprise, travailler ensemble, faire un séminaire sain et local

## COMMUNICATION – CONSOMMATION LOCALE

- Communication imprimée, **Livret des bonnes adresses**
- **Communication internet, Réseaux sociaux** (actions pour une alimentation saine et durable, sensibiliser largement), **trouver le bon moyen pour attirer l'attention**
- **Cartographie des agriculteurs en vente directe**
- Créer un **centre de ressource sur la thématique de l'alimentation**, pour centraliser les informations (annuaires de produits locaux, producteurs...)
- Créer un **livret d'accueil de Montélimar-Agglomération "spécial alimentation locale"**
- **Trouver la bonne échelle pour mutualiser les informations sur les fermes locales** (départementaliser les ressources et localisations, ou régionaliser ?)

## DIVERS

- Organiser des **"événements" familiaux /activités dans les fermes**  
(Pour les parents, jeunes et grands-parents)
- **Tickets resto "spéciaux producteurs" / Bon spécifique**, pouvoir **payer de "bons menus"** ou avoir accès à une "cantine" avec des produits sains et durable grâce à ces tickets (Sécurité Sociale Alimentaire)
- **Développer de Ferme en ferme**
- **Commerce équitable en local**
- Développer des actions en lien avec la **Sécurité Sociale Alimentaire** sur les lieux d'achats



Participation financière de :



- **Développer des actions en lien avec** le courant "**café suspendu**", "**paniers solidaire de produits locaux suspendus**",

Comment permettre aux plus démunis d'accéder à des produits sains & locaux ; sensibiliser à la possibilité pour les consommateurs "plus aisés" de payer "un peu plus" pour permettre à ceux qui n'ont pas les moyens d'accéder à des produits sains et de qualité

- Mettre en place un **compost dans chaque établissement**, sensibilisation
- **Traiteurs** qui livrent du **Bio et du local**
- Pendant les **pauses repas, partage de recette et de fournisseurs**
- **Annuaire de Food Truck** ou **traiteurs travaillant les produits locaux et de qualité**
- Lien avec les **techniques** ; les **économies d'énergie, d'eau...**
- **Inciter à aller dans les fermes locales** (cueillettes, portes ouvertes, marché à la ferme...)
- "**Bon pour l'économie locale**"
- Commande avec un **DRIVE fermier**

### 3. Consommateurs "SENIORS"

#### SENSIBILISATION DES CONSOMMATEURS

- **Festival ALIMENTERRE** : documentaire/film en projection, débat, ...

À suivre/participer (Kit de communication gratuit), **du 15 octobre au 30 novembre**, chaque année, dans toute la France ; Transversal à tout type consommateur

**Source Cécile PETIT (ESE)**, porte des actions sur ce Festival à Valence/Roman - rémunération à prévoir);

**Thème d'un documentaire** : Cas d'une cantine dans le sud de la France où les maraîchers sont employés et produisent pour la cantine de la commune.

"Comment agir à la source ?"

- **Recettes pour un monde meilleur**



Participation financière de :



- **Soirée à thème avec des produits locaux** : Repas découverte & sensibilisation

- Remettre des **espaces "potager" dans les espaces verts des EHPAD** (à minima des aromatiques) + accompagnement possible par des maraîchers
- **Projection cinéma / Conférence** sur la thématique : **Manger sain & local** (sortie culturelle)
- Créer des **moments conviviaux sur les marchés de plein vent**
- **Groupe de lecture** thématique sur la **cuisine & manger sain**

## ACCOMPAGNEMENT/FORMATION DES PROFESSIONNELS

- **Travailler sur l'approvisionnement** des services de **repas à domicile** (montée en qualité, ingrédient sains et locaux)
- **Accompagner et former les équipes en cuisine /diététicien /économistes, favoriser le local et la qualité dans la restauration collective**
- Faire une cuisine/des **recettes adaptées (texture, goût, ...)** mais **joyeuse (plaisir de manger)**
- **Former le personnel de service** (pour expliquer le local, sain et donner envie = plaisir de manger)
- **Groupe thématique** sur la **cuisine saine, durable et locale pour la restauration collective des séniors**

## PARTAGES INTERGÉNÉRATIONNELS

- **Jardins nourriciers multigénérationnels** (faire son potager ou être en contact avec des jardiniers), Faire participer à la cueillette/récolte
- **Partager des repas /fêtes avec des intimes (joyeux), en faire de joli moment en lien avec les potagers/jardiniers** (ex : cas de Jardins partagés sur Montélimar-Agglomération)
- **Repas partagés avec les aides à domicile** chez les séniors ; attention : nécessité de former le personnel aidant



Participation financière de :



- Inviter les séniors résidents à la conception des menus
- Faire participer les résidents à la préparation des repas (épluchage, découpe, origines des produits...); Bénéfice = maintien de l'activité physique et du plaisir de manger (prévention de la dénutrition)
- Permettre aux personnes âgées de manger le midi avec les enfants du village dans le restaurant scolaire (se fait déjà ailleurs : Source Agricourt)
- Visite de ferme par les enfants qui viennent avec les produits en EHPAD pour cuisiner avec les résidents et échanger sur "Comment mangiez-vous autrefois" ?
- FOL : lire et faire lire des séniors qui lisent des histoires aux enfants autour de l'alimentation saine et durable

## DIVERS

- Favoriser l'accueil des jeunes/étudiants chez des personnes âgées en échange de service (ex : partage d'un repas/semaine/jour ? ...)
- Site internet de mise en relation de jardiniers/propriétaires de terrain : permettre la rencontre entre ceux qui ont du sol disponible (mais pas l'utilité ou le temps) et ceux qui ont envie de jardiner mais qui n'ont pas de jardin
- Accompagner la transition entre l'âge où l'on est assez en forme pour cuisiner et l'âge où l'on doit se faire livrer des repas à domicile
- Approvisionnement des communes en produit locaux pour les personnes à mobilité réduite : Commerces ambulants avec des produits locaux qui va au plus près des personnes âgées (camion qui tourne de village en village avec des horaires prédéfinis, comme cela se faisait avant)
- Accompagnement des personnes âgées pour aller sur les marchés (portage de courses...)
- 1 traiteur vient dans les EPHAD
- Label pour les EPHAD : On mange, sain, local, on participe (idée Label en cuisine...)
- QUID Budget : Quelles sources de financement ? 1 programme à trouver : Europe ?
- Créer un réseau d'échanges (pratiques, recettes, animations) entre les structures d'accueil



Participation financière de :



- **Déployer l'action Silver Fourchette / Les insatiables avec le camion cuisine qui permet de sensibiliser et faire des ateliers au plus proche des séniors** (prévention de la dénutrition, plaisir de manger)
- Créer des moments pour **aller à la rencontre des producteurs**
- Créer des **ateliers cuisine pour réapprendre à cuisiner selon ses besoins qui évoluent**
- **AMI via ARS début janvier 2024, aides importantes pour les collectivités (Alimentation saine et locale), Source : Cécile PETIT (ESE)**

## POINT N°4 - CONCLUSION

**Atelier Éducation à l'alimentation fructueux** qui a permis de récolter de la matière pertinente pour alimenter le futur plan d'action du PAT.

**110 propositions d'actions**, certaines déjà existantes et à développer, d'autres innovantes, à créer.

Il reviendra au Comité de Pilotage restreint du PAT de prioriser les actions à engager dans un premier temps et celles à planifier sur du moyen et plus long terme.

Suite des ateliers PAT : 10 ateliers sont programmés, **la démarche d'émergence continue.**

## Information générale :

Prochaines dates d'atelier PAT:

- **Agritourisme & alimentation :** **jeudi 1/06/23 de 14h à 17h30 (Marsanne)**
- Eau & alimentation : mercredi 14/06 de 14h à 17h30 (Charols)
- Foncier & alimentation : lundi 26/06 de 9h à 12h30 (Sauzet)
- Environnement & alimentation : jeudi 13/07 de 9h à 12h30 (Montélimar)



Participation financière de :

