

# Appel à contributions-1-

Deuxième édition des Assises territoriales de la transition agro-écologique et de l'alimentation durable - 22 et 23 septembre 2022 à Nantes

Adresse e-mail \*

mlecadre@mairie-coueron.fr

## Contexte de la recherche d'expériences et/ou de pratiques dans le cadre des Assises 2022 :

Les crises sanitaires et écologiques ont renforcé l'urgence de la transition agroécologique et alimentaire et sa mise à l'agenda local. En effet, le défi sur le plan environnemental de réduire l'empreinte écologique humaine (la dépendance aux énergies fossiles, les émissions de gaz à effet de serre ..) dans un contexte de changement climatique et d'augmentation des besoins liée à la hausse démographique mondiale, est aujourd'hui majeur.

Ainsi, il est essentiel de repenser les pratiques de production, de transformation, de distribution et de consommation afin qu'elles soient adaptées à la lutte contre le réchauffement climatique mais aussi à la préservation de la biodiversité, à l'augmentation de l'autonomie alimentaire des territoires, aux attentes des citoyens en matière d'alimentation saine, durable et accessible à tous, à la création de richesses et au développement d'emplois. Ce sont autant d'enjeux majeurs de la soutenabilité des territoires.

Les initiatives locales et durables se multiplient et les projets alimentaires territoriaux (PAT) introduits par la loi d'avenir pour l'agriculture, l'alimentation et la forêt du 13 octobre 2014 constituent le cadre d'action de ces nombreuses démarches. Plus de 250 PAT sont d'ores-et-déjà revendiqués.

Un mouvement semblable en faveur de l'alimentation durable locale est engagé au niveau international, notamment avec le Pacte de Milan qui fédère les villes et métropoles. En définitive, les collectivités territoriales L'Etat, le monde économique, la société civile et le monde de la recherche sont tous parties prenantes de ces expériences.

Cette deuxième édition des assises, après Montpellier en 2019, veut mettre l'accent sur la question de la transition alimentaire, particulièrement sa nécessaire prise en compte des enjeux du changement climatique pour assurer à tous un accès aux ressources essentielles.

Titre de la contribution proposée : \*

Retour d'expériences autour de l'éducation au goût en restauration collective, au service d'une restauration durable et responsable

## Thématique : \*

- Agro écologie pour la transition alimentaire
- Economie agricole et alimentaire - création d'emplois
- Cultures, tourisme et gastronomie
- Nutrition et santé
- Diversités et inégalités alimentaires
- Restauration collective et approvisionnement local
- Foncier agricole, urbanisme et paysages alimentaires
- Acteurs et stratégies alimentaires territoriales : coopération, alliance, réseau

## Type d'atelier envisagé :

- Place des marchés (pour donner à voir de bonnes pratiques)
- Fertilisation (pour approfondir une expérience)
- Ruche (pour construire un outil, une démarche)

## Périmètre territorial du projet :

- National
- Régional
- Local

**Contexte territorial du projet (150 mots maximum) \***

La Ville de Couëron a mis un oeuvre une démarche qualité en restauration ( Mon Restau Responsable) depuis 2019, articulée autour de plusieurs axes, et connectée au projet éducatif de Territoire ainsi qu'à la convention territoriale Globale. Dans ce contexte, une dynamique forte en matière d'éducation au goût des jeunes et d'approvisionnements de qualité est en oeuvre.

**Objectifs du projet (150 mots maximum) :** \*

Le rôle de la restauration en matière d'éducation à l'alimentation durable est fondamental et inscrit comme un axe fort du projet politique de la Ville. La mise en oeuvre de parcours d'éducation au goût permet de réduire le gaspillage alimentaire, d'améliorer la consommation des enfants et de démocratiser le repas végétarien hebdomadaire.

L'approvisionnement de qualité est un axe également fortement soutenu: les approvisionnements sont concédés à une société de restauration ( qui met en oeuvre un CCTP avec 60% de produits SIQO/bio et travaille avec la Ville des menus durables). Cette qualité "dans l'assiette" contribue fortement à la mise en oeuvre de projets d'éducation au goût.

**Description du projet (250 mots maximum) :** \*

Mise en oeuvre de parcours d'éducation au goût sur chaque site scolaire, connectés aux menus et aux productions en cuisine centrale.

L'importance du travail en réseau et de la formation des professionnels à cette thématique sont indispensables à la bonne réalisation de ces parcours (exemple: Du Pain Sur La PPlanche, CNFPT via la démarche Clemantine).

**Actions mises en œuvre et calendrier :**

Cf parcours d'éducation au goût sur la collectivité, connecté au rythme scolaire ( donc sur l'année 2021/2022), structuré sur chaque site scolaire en lien avec le service restauration, le service éducation, les intervenants et le corps éducatif.

Quelques actions en exemple: repas à thème corrélés à des actions de découverte des épices, des saisons, d'un pays, d'une culture alimentaire

Ateliers cuisine "végétarienne"

Commissions enfants avec repas construits par les enfants et proposés dans les menus

Opérations "mini gachis" avec pesées de déchets et implication forte des enfants

Découvertes d'aliments autour d'ateliers ludiques ( pommes, fromage, carottes etc)

Etc.

Chaque action menée fait l'objet d'une fiche action qui constituera à terme un référentiel de bonnes pratiques en matière d'éducation au goût sur la Ville ( horizon fin 2022 pour la finalisation de ce référentiel)

**Etat d'avancement du projet : \***

Emergence

Démarrage

En cours

Terminé

**Résultats attendus :**

Meilleure consommation des repas par les enfants avec une baisse concrète du gaspillage alimentaire ( mesurée dans le cadre d'un plan pluriannuel de lutte contre le gaspillage alimentaire).

Meilleure prise en considération des enjeux environnementaux de l'alimentation grâce aux actions menées

Meilleure compréhension du repas végétarien par les convives/usagers

Référentiel de bonnes pratiques

**Résultats déjà effectifs :**

Baisse du gaspillage alimentaire  
Meilleure consommation du repas par les enfants  
Meilleure appréciation du repas végétarien

---

**Éléments de réussite pouvant être capitalisables :**

-17% de gaspillage alimentaire en 3 ans, permettant ainsi de faire progresser la proportion d'aliments de qualité dans l'assiette ( 60% de produits SIQO/Bio).  
Véritable cercle vertueux: moins l'on gaspille => mieux l'on achète=> meilleur est le repas=>mieux il est consommé=> moins l'on gaspille etc...

---

**Supports de présentation envisagés :**

- Diaporama
- Vidéo
- Clip animé
- Autres

Pour joindre tout document complémentaire que vous jugerez utile, téléchargez ici vos documents : publication, communication, fiche expérience

Nom et prénom de l'auteur de la contribution : \*

LE CADRE MARIE

---

Fonction exercée :

RESPONSABLE RESTAURATION & DIETETICIENNE

Adresse mail : \*

mlecadre@mairie-coueron.fr

Numéro de téléphone :

0677871435

Organisme/ Structure :

MAIRIE DE COUERON

J'accepte que le texte de ce formulaire soit publié dans un livret format numérique sur le site internet des Assises \*

Oui

Non

J'accepte que mon adresse mail soit mentionnée sur les documents de communication des Assises \*

Oui

Non

Ce contenu n'est ni rédigé, ni cautionné par Google.

## Google Forms