

WORLD CAFE EDUCATION A L'ALIMENTATION DU 11 AVRIL 2022

Le 11 avril 2022 à la maison de l'environnement de Grand Paris Sud, le groupe de travail agriculture et alimentation du Conseil de Développement a organisé une journée spéciale sur la thématique de l' « Education à l'Alimentation ». 16 personnes y ont participé.

Cette journée s'est articulée en trois temps :

- A 17h, une visite de la maison de l'environnement de Grand Paris Sud ;
- A 18h, une réunion du CODEV avec l'équipe éducative de la maison de l'environnement pour échanger sur l'Education à l'Alimentation ;
- A 19h, le world café qui s'est déroulé autour d'un buffet dinatoire. Cet atelier avait pour objectif de construire des préconisations d'action sur les questions de l'Education à l'Alimentation. Une question orientait le débat : « comment faire pour que l'Education change le regard et les pratiques des citoyens sur l'Alimentation ? »

A l'issue de cet atelier, 12 préconisations d'action ont été proposées :

Préconisation n°1

Des espaces partagés dans les communes et les quartiers

Quoi ?

Pour changer les regards, il faut faire, être acteur

Pourquoi ?

- Créer du lien et de la convivialité
- Prendre plaisir à faire
- Transfert rationnel
- Bénéfice plaisir et économique
- Partage des compétences

Comment ?

Dans des espaces, des lieux, espace à utiliser et pour cuisiner

Groupes d'achat et d'échanges

Préconisation n°2

Créer une coopérative de quartier

Quoi ?

Se procurer des fruits et légumes de qualité de producteurs locaux à des prix concurrentiels

Pourquoi ?

Contrôle du budget. Partage de compétences et créateur de lien

Comment ?

- Fournisseurs, participants aux ateliers de cuisine
- Tiers-lieux cuisine

Préconisation n°3

Mettre en place une cuisine collective au sein des logements

Quoi ?

Une cuisine collective rattachée à une épicerie solidaire, qui est elle-même rattachée au CROUS

Pourquoi ?

- Baisser le prix d'achat
- Pallier l'absence de cuisine dans une chambre d'étudiant
- Créer des relations de voisinage
- Partage de recettes

Comment ?

- CROUS
- Les étudiants et leurs représentants
- Producteurs locaux
- Epicerie sociale
- Faire appel à des étudiants d'école de cuisine
- Les banques alimentaires

Préconisation n°4

Une ferme pédagogique

Quoi ?

- Groupe scolaire
- Ouverture gratuite
- Transmission du savoir aux jeunes en réinsertion ou pas

Pourquoi ?

- Transmettre les connaissances
- Les légumes
- Partage d'expériences
- Diversification des sujets (Apiculture...)

Comment ?

- Bénévole
- Appel à projet multi-catégorielle
- Diversification des acteurs

Préconisation n°5

Ambassadeurs de l'alimentation saine et durable

Quoi ?

Identifier et former les ambassadeurs et leur permettre de proposer des ateliers de jardinage à l'école, aux centres sociaux

Pourquoi ?

Besoin de transmission de savoir

Comment ?

- Organisme de formation
- Porteurs de projets

Préconisation n°6

Une ferme urbaine du « savoir »

Quoi ?

- Une ferme urbaine du « savoir » autour du potager

Pourquoi ?

- Pour partager son savoir
- Mise en place de « grainothèques »
- Echanges de graines
- Choix des cultures (inculquer les saisons, différencier les espèces)

Comment ?

- Utilisation des terrains disponibles
- Formation
- Groupes multiculturels sur le sujet de l'alimentation et de la transmission du savoir

Préconisation n°7

Faire connaître son activité et son projet de « Janvier-Décembre. » → (Porte ouverte, ou plusieurs rendez-vous à élus/collectivité/réseau AMAP/éducatif)

Quoi ?

- Une journée visite
- Démonstration de ce qu'il fait
- Pouvoir goûte voire cuisiner ensemble et le côté fête/banquet -> « Changer en montrant le festif de la bonne alimentation
- Classe agricole/verte

Pourquoi ?

- Pourquoi soutien de Bourges ? -> pour les quartiers/MJC défavorisés et rendez-vous à côté festif « Immersion » -> Ramener chez eux des plats qu'ils ont cuisiné
- Faire découvrir qu'on peut acheter pour pas cher si circuit court
- Découvrir le bio et d'autres modes de production

Comment ?

- Partenariats nécessaires avec des MJC, artisans de bourges
- Cuisines solidaires (associations)

- Les collectivités achètent ses légumes, envoient des graines pour que les enfants mangent des produits qu'ils ont vus et découverts

Préconisation n°8

Comment développer des ateliers-découverte ?

Bonne alimentation avec les collectivités

Quoi ?

- Montrer sur ½ journée le cercle vertueux de sa ferme : récolte → dégustation → déchets → production → récolte

Pourquoi ?

- Valoriser son exploitation et ses produits sur le territoire/se faire connaître
- Contribuer sur le territoire à l'Éducation à l'Alimentation et la connaissance du métier
- Animer le territoire/vivre ensemble
- Susciter des vocations dans la filière « alimentaire »

Comment ?

- Cible → public visé → Famille/scolaire 3 à 16 ans, lycée, prof et restauration, lycée agricoles
- Accompagnement de l'agglomération/la ville de Bourges, permis ERP, communication aggro/tourisme
- Formation
- Accélération à l'éducation nationale

Préconisation n°9

Montrer une bonne alimentation (de saison) c'est aussi moins de gaspillage

Quoi ?

- Du légume à la bonne alimentation -> comment en fait ?
- Conserverie participative (légumes invendus, moches) sur un autre local
- Cueillette/glanage des légumes après récolte

Pourquoi ?

- Éviter le gaspillage alimentaire
- « Le beau ne fait pas le bon »
- Aborder la saisonnalité → pourquoi les « conserves »
- « Bonne » = vertueuse et pas que le goût

Comment ?

- Trouver un animateur « pédagogique » qui fait prestation chez lui ou avec ses produits
- Collectivité = la communauté et l'interdépendance (logistique)
- Aider à créer/fédérer/identifier et mettre en relation un groupe d'achat dans les quartiers (par la commune ou autre organisation)
- Stand au marché pour ses animations
- Aider à communiquer et mise en relation avec MJC/Maison de quartier
- L'associer avec la semaine du goût dans les écoles

Préconisation n°10

Jardiner ensemble

Quoi ?

Réfléchir ensemble (les locataires) à l'utilisation de l'espace

Pourquoi ?

Amener les enfants à jardiner dans le jardin et à utiliser la production

Comment ?

- Que chacun se retrouve dans l'espace créé
- Plantes aromatiques (tisanes, ...)
- Serre
- Compost (ostie, purin,...) pour les plantes d'intérieurs
- Accompagner les enfants au marché et dans des espaces de cuisine partagée

Préconisation n°11

Jardin de copropriété

Quoi ?

- Compost collectif
- Jardinière

Pourquoi ?

- Jardin de copropriété
- 5 résidents
- Faire découvrir les légumes aux enfants
- Créer du lien entre les résidents

Comment ?

- Syndicat collecte déchets
- Association EEDD ?
- Service EEDD ?

Préconisation n°12

Education alimentaire des enfants

Quoi ?

- Mieux éduquer les enfants à l'école ; changer au niveau de la cantine (primaire, collège)
- 20m² de jardin (sur 100m²) à disposition/réunion de copropriété tous les deux mois → projets collectifs

Pourquoi ?

- S'informer au niveau de la mairie
- Les plantations de bas entretien sont plus tolérants de l'ombre (la terre éduque) – kiwis, framboises, livre de l'ONF, voir aussi avec le propriétaire

Comment ?

- Mairie + départements (débétonner la cours de l'école)
- Valoriser et planter l'espace jardin copropriété, échanges avec les autres enfants