

# - Catalogue Thématique -

## Pédagogie, sensibilisation, partage



Crédit : Nathan Eryeh - Fort

RE  
SOLIS

Initiatives issues de  
l'observatoire en ligne  
RESOLIS

2022

# SOMMAIRE

## ÉDITORIAL

01

**Comment s'affranchir d'une cacophonie improductive en matière d'éducation alimentaire ?**

**Dr Brigitte Picandet**

## ANALYSE

03

**Méthodologie**

**Typologie**

**Explication de la typologie**

**Analyse de l'échantillon**

**Retour d'expérience des initiatives**

**GÉNÉRICITÉ : LA PÉDAGOGIE DE LA TRANSITION AGRICOLE ET ALIMENTAIRE À L'ADRESSE DES ÉCOLIÈRES ET ÉCOLIERS**

09

**FICHES INITIATIVES :  
EXEMPLES**

14

**Réalisé par RESOLIS :**

Nathan Eryeh--Fort,

Marie Cosse,

Henri Rouillé d'Orfeuil,

Hannah Dutournier,

Sophie Dupraz

# COMMENT S’AFFRANCHIR D’UNE CACOPHONIE IMPRODUCTIVE EN MATIÈRE D’ÉDUCATION ALIMENTAIRE ? DE L’INTÉRÊT DE L’APPROCHE LOCALE

Encourager nos concitoyens à adopter un mode alimentaire sain, cette ambition est aussi facile à justifier en matière de santé publique que difficile à concrétiser en pratique.

De façon intuitive, les médecins de l’antiquité le pressentaient déjà : une bonne santé est conditionnée par une alimentation saine. Hippocrate recommandait un régime «modeste».

Un apport calorique excessif par rapport aux besoins favorise surpoids voire obésité avec leur cortège de complications. L’ingestion abusive d’aliments transformés, c’est-à-dire contenant des additifs présents pour motifs exclusivement industriels, peut être à l’origine de troubles endocriniens ou de comportements addictifs.

Ces données incontestables sont pourtant loin de servir de guide à nos comportements alimentaires. Et tenter de les condenser en injonctions autoritaires, comme le fameux « cinq fruits et légumes par jour », ne fonctionne pas.

Plusieurs causes expliquent cette déconnexion flagrante entre informations nutritionnelles disponibles et comportement alimentaire. Ayons en tête que la rationalité s’efface aisément dès qu’il s’agit d’effectuer cet acte naturel et quotidien qui consiste à se nourrir ; en effet, elle entre en conflit avec toute une série de situations : routine, méconnaissance des aliments, paresse de cuisiner, difficulté d’approvisionnement, tradition, porte-monnaie, contraintes familiales, besoin de réconfort, ...

La composante rationnelle est d’autant plus facilement abandonnée, que, si on la néglige, les méfaits potentiels sur la santé ne se manifesteront qu’à long terme.

Toutes ces causes s’intriquent rendant la problématique bien complexe.



**Dr Brigitte Picandet,**  
**Membre de RESOLIS,**  
**Responsable du programme**  
**obésité éducation et nutrition**  
**Docteur en médecine de la**  
**Faculté de Paris (1976)**  
**DERBH, CESAM, DU Nutrition**

Enfin, un magnifique brouillage des messages vient s’ajouter, entre vendeurs de sodas et marchands de régimes, entre allégations publicitaires et propos d’influenceurs.

Faut-il de ce fait abandonner toute tentative de pédagogie en matière d’informations nutritionnelles ?

Certes non, mais une révision des modalités de transmission de l’information s’impose.

S’agissant des messages officiels, dont une des références est le Plan National Nutrition Santé (PNNS), des inflexions ont été opérées pour améliorer l’impact des campagnes institutionnelles, entre sa première version (2001), dont la population cible était mal identifiée[1] et la version 4 (2019).

Cette dernière préconise par exemple la participation de l'éducation nationale dès la maternelle, sur l'éducation à l'alimentation et au goût[2].

La voie de l'exemplarité peut être activée : toute institution responsable se doit d'être en conformité avec les recommandations qu'elle émet : ce peut être d'offrir des produits frais plutôt que des chips dans les cocktails officiels.

Il paraît plus performant d'organiser des activités ludiques autour de la découverte des aliments plutôt que distribuer de beaux dépliants, on apprend mieux en créant.

Toutes les occasions de mettre en avant les plaisirs de la bonne table sont à saisir, comme l'organisation de « semaine du goût », l'invitation de chefs, l'animation par des producteurs locaux, ...

Les ateliers culinaires sont très prisés, donnons les moyens aux associations de développer cette offre parmi leurs activités, en y incluant, pourquoi pas, un volet « gestion du budget alimentaire ».

Pour que ces incitations soient ensuite mises en application et suivies, il est indispensable aussi de penser l'aménagement urbain dans ce sens, comme privilégier l'implantation de marchés plutôt que de grandes surfaces.

C'est notamment à l'échelon local (associations, centres sociaux, élus, corps enseignants, professionnels de santé, ...), au plus près de la vie quotidienne, que des avancées sont possibles.

Sachons utiliser les techniques basées sur le principe du « nudging[3] » et combiner les efforts de tous les acteurs de terrain impliqués, pour favoriser une synergie, tout en restant humbles face à cette gageure.



---

[1] Rapport IGAS 2016-020R

[2] Cf site Eduscol

[3] Richard Thaler et Cass Sunstein « Nudge = La méthode douce pour inspirer la bonne décision », 2010, Editions Vuibert

# Analyse du thème

## Méthodologie

Depuis la création de RESOLIS, il y a plus de 10 ans, le pôle Alimentation responsable et durable (ARD) a repéré plus de 1200 initiatives d'alimentation responsable et durable (IARD) et mesures de politique publique en faveur de l'ARD (MESARD) dans le cadre de collaborations avec les fédérations de collectivités territoriales (telles que Régions de France, la Fédération des Parcs naturels régionaux de France, France urbaine et l'Assemblée des départements de France). Ces repérages, observations et analyses ont été menés le plus souvent dans des territoires-pilotes. Plus de 150 étudiants en projets collectifs ou en stages individuels ont été mobilisés pour appuyer ces missions d'identification des pionniers de la transition agricole et alimentaire. Ces initiatives sont aujourd'hui publiées dans un observatoire en ligne cartographié et valorisées dans des catalogues et publications.

Grâce aux financements du Ministère de la Transition écologique, de la Banque des Territoires - Groupe Caisse des Dépôts et de la Fondation Daniel et Nina Carasso, nous nous sommes attelés en 2021 à construire une nouvelle manière de valoriser nos données en adoptant une démarche thématique. Il s'agit de compléter l'observatoire cartographié par une plateforme de recherche par thèmes, d'usage facile et permettant un accès plus immédiat pour les acteurs de terrain.

En nous basant sur notre patrimoine de données et à la suite d'échanges avec nos partenaires, nous avons dans un premier temps défini 14 thèmes jugés majeurs pour les dynamiques de la Transition agricole et alimentaire (TAA). En fonction de ces 14 thèmes, nous avons élaboré une méthode de filtrage et d'extraction de nos initiatives basée sur notre première grille de caractérisations

développées au fil des ans par le programme ARD (présentées dans notre Guide méthodologique RESOLIS) afin de constituer des échantillons thématiques larges.

Cet exercice d'extraction nous a également permis de faire évoluer la liste des thèmes prioritaires préétablie : trois thèmes ont été sortis de la liste pour être traités plus tard selon une autre approche mieux adaptée, en revanche deux nouveaux thèmes ont été ajoutés : "Agriculture urbaine" et "Promotion de la place des femmes dans la transition"[1].

Ces premiers échantillons ont été passés en revue fiche par fiche, en vue d'épurer les données et de ne sélectionner que les initiatives les plus en lien avec chaque thème. Pour chacun des thèmes, nous avons réalisé une recherche documentaire dans la littérature scientifique et les rapports techniques pour élaborer des typologies permettant de classer les différentes initiatives et les mesures de politique publique selon les types définis, mais aussi de façons parlantes pour les acteurs de terrain et les décideurs locaux. Nous avons ensuite sélectionné un sous-échantillon d'initiatives, présentées dans ce catalogue, en tenant compte de leur valeur d'exemple et de leur capacité à représenter la structuration de la thématique concernée.

Enfin, pour chaque entrée thématique, nous avons choisi une ou une famille d'IARD ou de MESARD pouvant incarner un vaste champ d'application et servir de référence à de nombreux acteurs ou collectivités. Nous l'avons configurée pour devenir « générique », c'est-à-dire extraite des spécificités locales, et se transformer en concept ou modèle pouvant servir de solution à des problèmes rencontrés dans des contextes divers.

[1] Transition agroécologique de la production agricole - Lutte contre le gaspillage alimentaire, réduction et la valorisation des déchets - Préservation et valorisation du foncier agricole, installation de nouveaux agriculteurs - Restauration collective locale et durable - Renforcement des circuits alimentaires courts et de proximité - Filières locales durables - Marques territoriales et qualification de démarches agricoles durables et locales - Solidarité alimentaire et inclusion sociale et professionnelle - Pédagogie, sensibilisation, partage - Initiatives de participation citoyenne et émergences des démocraties alimentaires - Pratiques agricoles pour la préservation et la restauration de la biodiversité cultivée, élevée et auxiliaire - Promotion de la place des femmes - Agriculture urbaine

## Typologie pédagogie, sensibilisation, partage

---

Fermes pédagogiques

-

Jardins partagés, animations autour du jardin

-

Ateliers et sensibilisation à l'agriculture durable

-

Nutrition et alimentation saine et sûre

-

Sensibilisation et partage par la gastronomie et le savoir-faire culinaire

-

Événements à destination du grand public pour la promotion de l'agriculture et de l'alimentation durable

-

Promotion de l'agriculture durable par l'agrotourisme

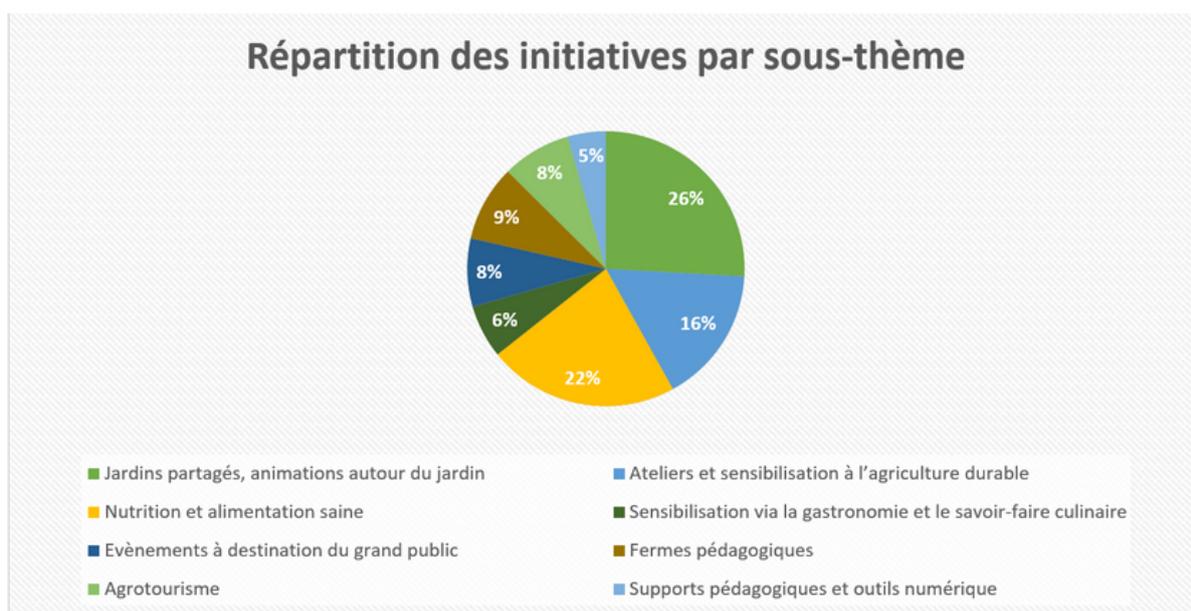
-

Supports pédagogiques et outils numériques

## Explication de la typologie

La transition est un processus dynamique de transformation des réalités du présent. Une telle dynamique ne se développera que si elle se justifie aux yeux du plus grand nombre et des décideurs. La justification d'un tel changement a le plus souvent besoin, pour émerger et s'imposer, des actions pédagogiques de sensibilisation et de partage.

Les acteurs convaincus de la nécessité d'opérer une transition agricole et alimentaire ont développé une batterie d'initiatives pour argumenter et convaincre les citoyens, enfants comme adultes, et accompagner leur engagement. Notre typologie a souhaité mettre en avant les différents types d'actions qui peuvent contribuer à une mobilisation en faveur de la TAA.



Nous avons sélectionné 132 initiatives correspondant à ce thème :

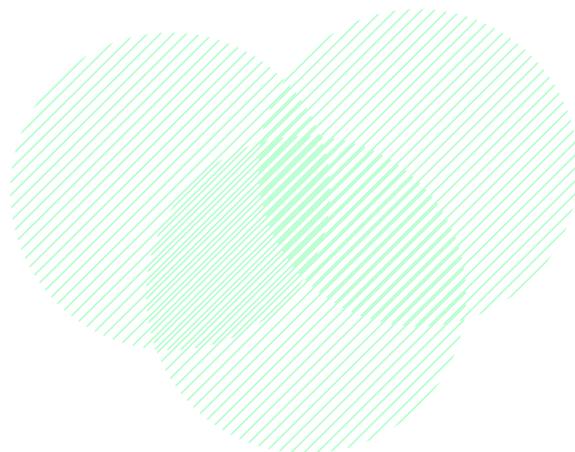
- Un quart des initiatives utilisent le jardin comme espace d'apprentissage des pratiques et des enjeux de la TAA. On y apprend la culture végétale, qu'elle soit à but alimentaire ou ornemental, par la pratique du jardinage. Les jardins permettent aussi d'autres apprentissages : le bricolage, la reconnaissance des espèces, mais aussi la politique locale ou les enjeux des bouleversements environnementaux... Pour ces différentes raisons, les jardins, souvent partagés, sont des outils pédagogiques de première importance.
- Les ateliers pour la sensibilisation à une alimentation saine et sûre représentent presque un quart des initiatives. Ces initiatives sensibilisent à l'alimentation équilibrée (d'un point de vue nutritionnel), sans méconnaître d'autres aspects du bien-manger tels que la qualité des produits, l'éducation au goût, l'accessibilité économique... Ces initiatives se présentent souvent sous forme d'ateliers de cuisine prolongés par d'autres actions complémentaires.

- La sensibilisation à l'agriculture durable regroupe des initiatives de sensibilisation à l'attention de publics larges ou spécialisés concernant des thématiques de l'agroécologie ou de l'agriculture biologique, de la vie à la ferme, le fonctionnement d'une exploitation agricole... Cela se traduit par l'organisation de visites à la ferme, d'ateliers de jardinage, de moments de rencontres ou de chantiers participatifs.
- Les fermes pédagogiques font partie de la sensibilisation à l'agriculture durable mais elles ont la spécificité d'être organisées sur les lieux de production, d'où le choix d'avoir fait une sous-thématique spécifique. Il en existe deux types : les fermes à dominante pédagogique ne réalisant que très peu de production et les fermes productives / professionnelles.
- L'agrotourisme est une autre manière de sensibiliser des publics souvent éloignés des réalités rurales et agricoles. Il se pratique dans le cadre ou en lien avec des exploitations agricoles. Les spécificités agricoles régionales ont été fortement mises en avant ces dernières années et de nombreux citoyens s'intéressent à l'agrotourisme. Les initiatives concernées se manifestent par la mise en place d'hébergements touristiques au sein d'une exploitation, la création d'un circuit patrimonial agricole, la visite d'ateliers de transformation...
- Nous avons choisi d'ajouter à notre typologie les événements culturels à destination du grand public. Ils se démarquent des ateliers par leur taille, touchent un public plus large et correspondent à des modes de sensibilisation différents (être spectateur). Il s'agit des festivals, des foires ou des expositions.
- Nous comptons aussi des initiatives utilisant la gastronomie, ou du moins les savoir-faire culinaires, pour sensibiliser un public aux enjeux de l'alimentation durable et responsable. Les initiatives organisent des concours culinaires, la valorisation de recettes locales ou des dégustations.
- Enfin, le dernier sous-thème regroupe les supports pédagogiques et outils numériques. Nous les avons distingués des autres catégories car il s'agit d'objets pédagogiques qui doivent rester concrets, facilement utilisables et répliquables.

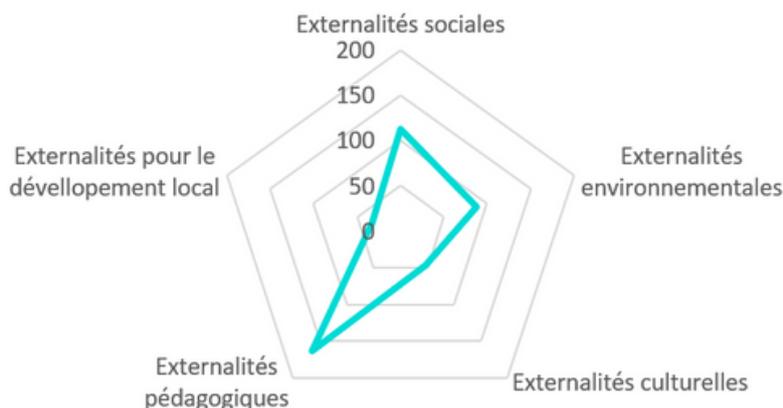
## Analyse de l'échantillon - Identité des initiatives

Les initiatives classées dans le thème « Pédagogie, Sensibilisation, Partage » contribuent à la diffusion des valeurs de la TAA, à la diffusion des connaissances liées à ses enjeux contemporains, ainsi qu'à la transmission et à l'apprentissage de pratiques durables et responsables liées aux jardins. Les initiatives ont comme point commun la volonté d'agir pour le plus grand nombre, en restant ouvertes et inclusives. Elles sont très majoritairement mises en œuvre par le monde associatif, même si les entreprises publiques et privées (dont les exploitations agricoles) sont aussi représentées.

Les premiers objectifs poursuivis sont des objectifs pédagogiques (37% des externalités recherchées). La sensibilisation auprès des consommateurs ainsi que la communication auprès des enfants en sont les principaux.



## Objectifs recherchés



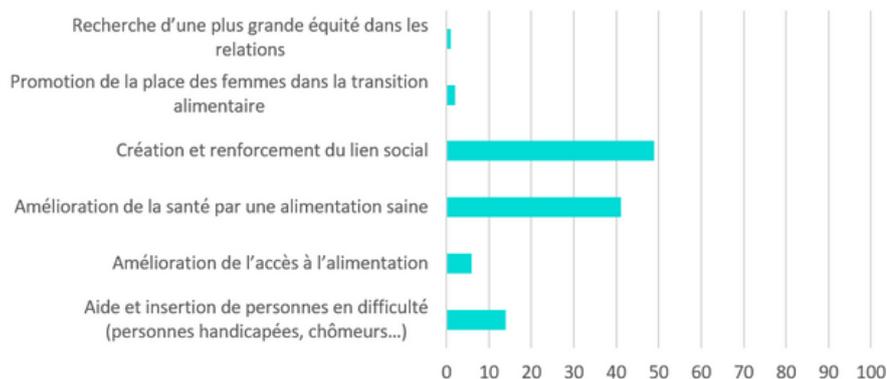
*L'échelle de 0 à 200 correspond au cumul du nombre d'externalités poursuivies par l'ensemble des initiatives liées au thème*

### Objectifs pédagogiques recherchés



*L'échelle de 0 à 100 pour ces graphiques correspond au cumul du nombre d'externalités sous-thématiques (développement local, environnementales et sociales) poursuivies par l'ensemble des initiatives liées au thème*

### Objectifs sociaux recherchés



Pour atteindre ou, en tous cas, tendre vers ces objectifs principaux, nous notons une grande diversité dans les initiatives. Les principales actions mettent en place des ateliers et des animations. Ces formats sont très utilisés par les acteurs de la pédagogie et de la sensibilisation car ils associent transmission des connaissances et participation des personnes. Ces actions se déroulent dans une multitude de cadres tels que les jardins partagés, les écoles, les fermes mais aussi les centres sociaux. Dans notre échantillon, il existe d'autres formats utilisés tels que les visites (par exemple de fermes, d'expositions), les événements ponctuels ainsi que des aménagements publics (installation de panneaux et d'infrastructures légères dans un but de sensibilisation).

La diversité des sujets traités est grande : les initiatives valorisées par RESOLIS sensibilisent à l'ensemble des thématiques de la TAA : la promotion de l'agriculture agroécologique, l'apprentissage du jardinage, la valorisation du patrimoine local, l'accompagnement vers l'équilibre alimentaire, la transmission de connaissances naturalistes, l'éducation au goût, ainsi que les dérèglements des environnements locaux et globaux.

En plus des objectifs pédagogiques, liés à l'alimentation, d'autres objectifs sont pris en charge par les initiatives de cette thématique. Ainsi, 25% ont des externalités sociales, par exemple la création et le renforcement de lien social, l'amélioration de la santé, l'éveil aux grandes questions environnementales. De telles actions peuvent devenir des espaces de sociabilisation pour les participants qui peuvent initier des évolutions personnelles et/ou des dynamiques collectives en faveur de la TAA.

## Retours d'expérience des porteurs d'initiatives

L'analyse des 132 initiatives appartenant à ce thème valorisées dans notre observatoire fait apparaître les leviers ou les obstacles majeurs que rencontrent les porteurs de projets dans ce domaine.

Premièrement, les initiatives évoquent beaucoup les difficultés de la mobilisation d'un large public. Il y a une difficulté à se faire connaître et à faire participer les habitants aux ateliers organisés, alors qu'il semble que le sujet de la TAA préoccupe de plus en plus les citoyens. Pour répondre à cela, les organisations, surtout les associations, essayent de mettre leur énergie dans des activités de communication à destination des différents publics. Ces activités se manifestent par des lettres d'informations, des déplacements dans les écoles et une participation à des événements locaux, des articles dans les journaux et l'accompagnement d'organismes, notamment publics (PNR, CCAS...).

Les problèmes de durabilité sont aussi des problèmes partagés par de nombreuses initiatives.

Il y a en effet des dégradations et des vols dans les jardins partagés qui sont coûteux et démoralisants, ce qui a engagé certains jardins à l'installation de clôtures.

Les jardins subissent aussi les pressions foncières qui mettent en danger la pérennité du travail réalisé.

La pandémie de covid-19 a mis un arrêt à beaucoup d'initiatives, qui le plus souvent sont de caractère collectif...

Les acteurs soulignent l'importance des relations partenariales. Celles-ci sont souvent des facteurs de réussites. Les liens entre des acteurs spécialisés (associations, organisations agricoles, collectivités...) et des réseaux d'échanges sont un des facteurs de réussite pour le déploiement d'une pédagogie et la diffusion de messages d'éveil et de sensibilisation. Ces retours d'expériences nous rappellent l'importance d'agir collectivement et de promouvoir une gouvernance inclusive.

Évidemment, les questions de moyens sont souvent mentionnées. Les appels à projets sont peu adaptés aux associations qui disposent d'un personnel permanent minimal. La mobilisation de bénévoles, qui jouent un rôle important dans ces associations et ces actions, est parfois difficile, mais surtout ceux-ci doivent pouvoir s'appuyer sur des permanents mieux à même de maintenir et de donner une durabilité aux dynamiques collectives. Mais, salariés ou bénévoles, ce qui compte pour la réussite dans la durée est l'implication militante de tous.

Enfin, les améliorations futures les plus évoquées sont la diversification des activités pour aller chercher un public plus large.

## La pédagogie de la transition agricole et alimentaire à l'adresse des écolières et écoliers

Les enfants possèdent de grandes capacités d'apprentissage et de curiosité. Mettre en place des outils pédagogiques sur la transition agricole et alimentaire à leur destination est essentiel pour les engager dès le plus jeune âge à y réfléchir. L'école est le lieu le plus pertinent pour pouvoir toucher l'ensemble des écoliers dans un cadre studieux, collectif et égalitaire.

Pour proposer des pistes d'initiatives à mettre en place, nous nous appuyons sur huit initiatives françaises valorisées par RESOLIS afin de montrer quelles sont les possibilités des actions de l'éducation à l'alimentation et à l'agriculture dans les écoles.



### Définition

Plus qu'une simple sensibilisation, la pédagogie de la transition agricole et alimentaire (TAA) à destination des écoliers est un processus éducatif fondé sur la connaissance des aliments et plus largement du système alimentaire en valorisant les pratiques de l'alimentation et de l'agriculture responsable et durable. Elle se place dans une participation active et un apprentissage aux pratiques et aux valeurs qu'elle engage.

La pédagogie implique la mise en place d'activités, d'ateliers et de visites de terrain pour impliquer au mieux les écoliers. Elle leur offre une expérience concrète du monde alimentaire. Les thèmes abordés peuvent être la biodiversité, la production (avec la reconnaissance des produits, la météo, le climat, les saisons...), la nutrition, le goût...

L'enfant, et ce dès le plus jeune âge, identifie rapidement les aliments en fonction de leurs caractères, qu'ils soient sensoriels ou visuels, contextuels ou encore sociaux ou symboliques. D'après Schall et Soussignan[1], « dès 5 ans, ils sont en mesure de raisonner sur le pourquoi de l'acceptabilité/inacceptabilité des aliments, en alléguant des notions de propreté-contamination, de dangerosité, de congruence avec les habitudes, de connaissance des jugements des adultes ». Très vite, la socialité de l'acte de manger prend une place primordiale. La TAA s'appuie sur des valeurs qui influent sur cet acte. Ces valeurs doivent être donc apprises le plus tôt possible afin de permettre l'acceptabilité de certaines restrictions que la TAA peut imposer (saisonnalité, moins de produits transformés fortement addictifs...). L'enfant apportera son apprentissage au sein de son foyer.

L'agro-industrie développe de plus en plus le marketing alimentaire à l'école. Ce sont des publicités au sein de l'espace scolaire qui peuvent se cacher sous forme de kits pédagogiques. Pour apporter une autre vision du système alimentaire et permettre de développer l'esprit critique des enfants, il est important de développer des outils axés sur la TAA.

L'instituteur joue un rôle clef dans l'intégration des enjeux de TAA aux enseignements et activités scolaires. En orientant les apprentissages quotidiens vers la durabilité, en choisissant des activités ou sorties scolaires liées à l'agriculture et l'alimentation durable, les professeurs sont porteurs de réflexions collectives et de changements sociaux. Le développement et la mise en place de formations et de supports pédagogiques de qualité sont capitaux pour les outiller.

## Les formes pédagogiques

### **Le kit "clé en main", les malettes pédagogiques**

Le kit « clé en main » est un ensemble de d'outils pédagogiques produit par une association ou une entreprise proposé aux enseignants et aux animateurs sous la forme de don, de vente ou de prêt. Il peut contenir des jeux, des idées et des guides d'activités en intérieur ou à l'extérieur, des leçons et exercices, des posters mais aussi de la documentation, de la bibliographie et des documentaires audiovisuels.

Grâce à ce kit, les enseignants et animateurs sont autonomes pour l'utiliser avec les enfants. Un membre de la structure proposant le kit peut aussi intervenir pour sa mise en place.

Le kit « clé en main » est très demandé par les équipes pédagogiques, n'ayant pas forcément de temps ni de connaissances suffisantes pour se consacrer à la pédagogie de la TAA.

Les kits des associations Sarde Sardexhat, Agribio 05 et celui du Centre de Formation ACAF MSA sont des exemples.

### **Les visites à la ferme**

Les visites dans les lieux de production durant une journée scolaire sont des moments importants pour l'apprentissage des enfants. C'est pour cela que l'accueil par les producteurs est une composante importante pour la pédagogie de la TAA. Ces derniers peuvent mettre en place différentes activités ludiques telles que les balades de découverte et de reconnaissances, des ateliers pour découvrir les métiers et les enjeux de la TAA, des jeux en plein air...

C'est ce que réalisent le *Moulin d'Eschviller* ou *Le Rucher de Cala Melosa*.

[1] « Benoist Schall et Robert Soussignan (2008), « L'enfant face aux aliments : d'avant-goûts en préférences e programmations », *Enfance*, n°3, pp. 213 à 218

## **Le jardin à l'école**

Pour construire dans la durée la pédagogie de la TAA à l'école, il est possible de mettre en place un véritable jardin au sein de l'école. Tout en respectant les règles d'hygiène et de sécurité nécessaires, la déminéralisation ou l'implantation de bacs de plantation est une solution pour la mise en place d'activités de longue durée. Semis, plantations, récoltes et cuisine : les enfants peuvent participer à l'élaboration d'un circuit alimentaire complet. Cette introduction au jardinage peut être accompagnée de cours et d'activités sur la biodiversité, la nutrition et le goût...

De plus, cela permet aux enfants de goûter leur propre production, le chou-fleur devient soudainement plus apprécié ! Pour le mettre en place, il doit y avoir un investissement des pouvoirs publics, comme à l'école Le petit verger de Gundershoffen.

## **Pédagogie à la cantine**

Étant le premier espace de consommation alimentaire de l'établissement scolaire, la cantine peut aussi jouer un rôle dans la pédagogie de l'alimentation à destination des enfants. Des initiatives de restauration collective d'établissements scolaires montrent l'importance de la prévention du gaspillage. Trois actions sont réalisées : la pesée du gaspillage alimentaire (quelques fois par an, sur un ou plusieurs services), la mise en place d'assiettes « petite faim » et « grande faim » et enfin la construction d'une « tour de pain » avec les pains jetés par les élèves. Cela fournit des éléments simples aux enfants pour prendre la mesure du gaspillage alimentaire.

Des journées à thème peuvent être organisées pour inviter les élèves à découvrir divers aspects de l'alimentation responsable.

Par exemple, une journée par semaine sans viande ou une semaine avec divers produits issus de signes officiels de qualité.

Ensuite, une journée avec le chef cuisinier peut être planifiée. Il peut témoigner de son métier auprès des enfants, mais aussi auprès du personnel scolaire.

## **L'éducation au goût**

L'éducation au goût est différente de la pédagogie de la TAA car elle est plus axée sur les perceptions sensorielles. Cependant, sans la découverte sensorielle des aliments, la pédagogie autour des connaissances et pratiques de l'agriculture et l'alimentation durable serait incomplète. Raison, pratiques et émotions sont liés.

Plusieurs méthodes pédagogiques à destination des enfants ont été développées. La première théorisée par Jacques Puisais et Matty Chiva au travers de leurs travaux sur cette question s'appelle la Classe du goût.

Cette méthode a été reprise par les ministères en charge de l'alimentation et en charge de l'éducation pour généraliser son application. Des guides et des maquettes pédagogiques issus des DRAAF[1] ou des ministères sont disponibles pour le corps enseignant.

Cette pédagogie s'appuie sur des dégustations, en utilisant l'ensemble des cinq sens, puis sur des discussions entre élèves qui remarquent leurs différences et l'impossibilité d'anticiper les réactions des autres. L'enseignant accompagne les discussions et donne des clefs d'expression (vocabulaire) et de compréhension du goût.

## La pédagogie de la TAA permet de répondre à différents enjeux

Il y a un éloignement des écoliers du métier d'agriculteur et des espaces de production (les champs, la ferme, les ateliers de transformation...)



La pédagogie de la TAA permet la découverte de ses enjeux et de ses pratiques par les écoliers.

La mal nutrition chez les enfants est un problème de grande ampleur.



Que ce soit par des ateliers sur le jardinage ou des ateliers sur le goût ou la nutrition, la pédagogie permet de rapprocher l'enfant du bien-manger. Indirectement, c'est aussi les parents qui sont sensibilisés.

Il existe une inégalité d'accès aux informations sur l'alimentation.



L'école offre un cadre égalitaire pour aborder ces questions.

Il y a un accès inégal aux espaces verts et de jardins.



Le jardin à l'école et les visites pédagogiques sont des espaces nécessaires pour les enfants vivant en zone urbaine dense et ayant peu de contact avec les espaces verts.

## Les bénéfices et externalités positives pour le territoire



Amélioration de la santé par une alimentation saine



Communication auprès des enfants



Amélioration de l'accès à l'alimentation

## Freins et leviers tirés des témoignages des porteurs d'initiatives

### **Difficultés et obstacles identifiés par les initiatives**

- Pour faire bénéficier gratuitement les enfants de ce services pédagogiques, il est nécessaire de s'appuyer sur des subventions qui peuvent être difficiles à obtenir et restrictives. C'est un mode de financement peu stable dans la durée, alors que la demande est élevée. Il y a un ressenti de manque de soutien.
- Les enfants sont un public spécifique. Transmettre son savoir demande du temps et il est difficile de mesurer l'impact de l'initiative car il s'agit de démarches éducatives sans visée d'évaluation. De plus, il y a des normes sanitaires et réglementaires spécifiques à respecter.
- Les projets scolaires peuvent être impactés par les périodes de vacances. Ainsi, l'entretien des jardins d'école est un défi pendant les vacances scolaires, durant lesquelles il faut trouver des volontaires pour jardiner.
- La météo est une difficulté importante dans la gestion des emplois du temps des enfants car de nombreuses activités nécessitent une réalisation en extérieur.

### **Solutions, leviers et facteurs de réussite**

- Afin que les enseignants et animateurs se saisissent au mieux des outils pédagogiques proposés, des temps de présentations ou de formations peuvent leur être proposés.
- Le soutien des collectivités, voire le financement d'animateurs, est important pour que la pédagogie soit la plus efficace possible.



**FERMES PÉDAGOGIQUES**

**15**

**JARDINS PARTAGÉS ET PÉDAGOGIQUES,  
ANIMATIONS AUTOUR DU JARDIN**

**18**

**ATELIERS ET SENSIBILISATION À  
L'AGRICULTURE DURABLE**

**24**

**NUTRITION ET ALIMENTATION SAIN**

**33**

**SENSIBILISATION ET PARTAGE PAR LA  
GASTRONOMIE ET LE SAVOIR-FAIRE  
CULINAIRE**

**39**

**ÉVÉNEMENTS À DESTINATION DU GRAND  
PUBLIC POUR LA PROMOTION DE  
L'AGRICULTURE ET DE L'ALIMENTATION  
DURABLE**

**41**

**PROMOTION DE L'AGRICULTURE  
DURABLE PAR L'AGROTOURISME**

**44**

**SUPPORTS PÉDAGOGIQUES ET OUTILS  
NUMÉRIQUES**

**48**

## Un lieu unique mêlant arboriculture, apiculture et meunerie : le Moulin d'Eschviller accueille petits et grands !



Le moulin d'Eschviller est un site historique naturel exceptionnel invitant les scolaires comme le grand public à redécouvrir la nature, leur environnement... À travers des ruches, une scierie, un verger, une boutique et le moulin, petits et grands se questionnent sur le lien entre l'homme et la nature.

### AUTEUR(S)

**VOGEL SANDRINE**  
moulin.eschviller@musees-  
vosges-nord.org

Fiche rédigée par **Adèle GSPANN**

### PROGRAMME

Démarrage: Depuis plus de 15 ans

Lieu de réalisation: Volmunster

Origine et spécificités du financement : Communauté de Communes du Pays de Bitche

### ORGANISME(S)

**MOULIN D'ESCHVILLER**  
Volmunster - 57720

Moulin d'Eschviller  
3 Salariés



### COMITÉ DE LECTURE

Date de lecture de la fiche

14/10/2019

Domaine

Environnement

Culture, sport et loisirs

Agriculture

Envergure du programme

Locale

Type d'acteur

Valorisation non alimentaire de produits agricoles

Type d'objectif

**Environnementaux** Décarbonation, performance énergétique

**Culturels** Valorisation du patrimoine technique (savoir-faire)

**Culturels** Entretien du patrimoine naturel

**Pédagogiques** Communication auprès des enfants

Localisation

France

Grand Est

Moselle

Type de structure

**Établissement public** Etablissement public

**Association, collectif, ONG** Association, collectif, ONG

Bénéficiaires

Enfants de moins de 5 ans

Elèves, étudiants

Universel

Type d'action

**Valorisation non alimentaire** Pédagogie / sensibilisation

## ORIGINE ET CONTEXTE

Lorsque l'association des Amis du Moulin est arrivée il y a plus de 25 ans sur le site, le moulin était complètement en ruines. Avec la Communauté de Communes du Pays de Bitche et le Parc Naturel Régional des Vosges du Nord, ils ont reconstruit le moulin. Dès le début du projet, les Amis du Moulin souhaitaient ouvrir le moulin au public et plus spécialement aux groupes scolaires.

## OBJECTIFS

L'objectif du Moulin d'Eschviller est de permettre aux grands comme aux petits de découvrir en s'amusant le lien entre l'homme et la nature autour de différents supports : des ruches, un verger, une scierie, un moulin

## ACTIONS MISES EN OEUVRE

Les Amis du Moulin ont ouvert dès leur arrivée les portes du moulin au grand public avant de proposer des animations pour le scolaire. Au fur et à mesure des années les ateliers ont été étoffés et ont abordé différentes thématiques. Le moulin travaille avec 4 associations de bénévoles qui animent les ateliers : l'association Européenne de Développement Apicole et Écologique (AEDAE), l'association des Amis du Moulin, l'association des Arboriculteurs pour les vergers et une quatrième en charge des animations équestres.

Aujourd'hui le moulin propose un grand panel d'activités :

Avec le rucher école :

Atelier « Petit Apiculteur » : du cycle 1 à 3, environ 2h, 50 enfants, à partir de mi-avril

## RÉSULTATS ET IMPACTS, QUANTITATIFS ET QUALITATIFS

En 2016, le moulin accueilli environ 3 000 élèves.

En 2017, c'est 10 000 visiteurs dont 6 000 scolaires qui sont venus.

En 2018, ils estiment plus de 8 000 enfants !

Les enseignants leur font d'excellents retours sur la qualité des ateliers. Ces ateliers sont ouverts pour le moment à la grande majorité à un public scolaire notamment maternelle et primaire. Le moulin souhaite développer l'accueil des collèves. Le public accueilli au moulin s'étend jusqu'à la frontière luxembourgeoise, Nancy, Dabo, Strasbourg. L'accueil du grand public s'effectue uniquement sur réservation et avec une visite guidée pendant laquelle les vannes et les meules du moulin sont actionnées.

## ORIGINALITÉ

L'originalité du moulin est de proposer une offre très étoffée. Chaque atelier est rattaché à une partie du programme scolaire permettant aux enseignants de faire un lien. Le moulin essaye également au maximum de s'inscrire dans les dynamiques du territoire pour travailler avec différentes structures telles que le Parc naturel régional des Vosges du Nord.

## PARTENARIAT(S)

Partenaires assurant les animations des ateliers, s'occupant du lieu, de la formation adulte : l'AEDAE, l'association des amis du moulin, l'association des arboriculteurs et l'association pour les chevaux.

Partenaire touristique et logistique : PNR des Vosges du Nord

Financier : Communautés de Communes du Pays de Bitche

## RETOUR D'EXPÉRIENCE

**Difficultés et/ou obstacles rencontrés pendant la mise en œuvre :**

De nombreux ateliers sont à l'extérieur. Ainsi le moulin est tributaire de la météo et ne peut ouvrir les ruches qu'au printemps par exemple. Les ateliers ne peuvent pas être proposés tout au long de l'année.

Le site est vaste et les différents bâtiments sont éloignés les uns des autres. Cela peut poser des difficultés du point de vue logistique car ce n'est pas possible d'ouvrir tous les bâtiments en même temps par exemple.

Les animations fonctionnent principalement grâce aux bénévoles des différentes associations. Par exemple pour les ateliers apiculture, 5 bénévoles doivent être présents en même temps. Il faut alors 5 bénévoles tous les jours pendant deux mois ! Certains bénévoles sont encore actifs, d'autres sont retraités et les associations

manquent de renouvellement. Pour l'instant les associations arrivent à satisfaire la demande mais cette dernière ne cesse d'augmenter....

**Solutions adoptées pour répondre aux difficultés et/ou obstacles :**

Pour faire face à la demande grandissante, la Communauté de Communes du Pays de Bitche a pu engager un médiateur supplémentaire.

**Améliorations futures possibles :**

Un restaurant est également présent sur les lieux avec lequel le moulin souhaite travailler pour développer des ateliers culinaires, des repas autour du miel, des dîners insolites dans la scierie...

Dans un avenir proche, des travaux sont également prévus. L'idée est d'aménager un hôtel au-dessus du restaurant, de rendre plus visible l'accueil du moulin et d'aménager des accès aux poussettes et aux fauteuils roulant

**Présentation des facteurs de réussite et conseils pour une généralisation ou un essaimage :**

La réussite du moulin repose sur une offre étoffée, en lien avec les programmes scolaires sur un site naturel exceptionnel. Le moulin a travaillé avec le conseil pédagogique de la circonscription pour étoffer dans ce sens les ateliers. Un grand travail de communication a été réalisé avec l'édition d'un livret pédagogique qu'ils ont imprimés en 1 000 exemplaires version papiers envoyés directement dans les écoles.

## LA DYNAMIQUE DES JARDINS NOURRICIERS AU SERVICE DE L'INSERTION SOCIALE ET DE LA TRANSITION D'UN QUARTIER A DENAIN

Patrick Roy 59220 Denain



Les jardins nourriciers du Centre social de Faubourg du Château de Denain intègrent depuis 2017 l'alimentation durable dans le quotidien de ses adhérents et des habitants à différents niveaux : manger local et sain grâce aux jardins, ateliers cuisine, installation et formation au compostage et au jardin, initiation aux métiers de l'agroalimentaire, impact de l'alimentation sur la santé.

### AUTEUR(S)

**DELEAU HÉLÈNE**  
helene.gobaille@acsrv.org

Fiche rédigée par **Marie Veys**, stagiaire PNR Scarpe-Escout

### PROGRAMME

Démarrage: 2017  
Lieu de réalisation: Denain  
Budget: 96000  
Origine et spécificités du financement : DRAAF, Le Département du Nord, Politique de la Ville-Région, Politique de la ville-Etat, Agence de l'eau, FSE

### ORGANISME(S)

**CENTRE SOCIAL DU FAUBOURG DU CHÂTEAU DE DENAIN**  
Denain - 59220  
59, rue Patrick Roy  
10 Salariés / 147 Bénévoles / 1140 Adhérents



### COMITÉ DE LECTURE

#### Date de lecture de la fiche

19/09/2019

#### Domaine

Environnement Participation, gouvernance

Alimentation

#### Envergure du programme

Locale

#### Type d'acteur

Producteur

#### Type d'objectif

**Sociaux** Aide et insertion (personnes handicapées/chômeurs...)

**Sociaux** Création et renforcement du lien social

**Sociaux** Amélioration de l'accès à l'alimentation

**Environnementaux** Décarbonation, performance énergétique

**Culturels** Valorisation du patrimoine technique (savoir-faire)

#### Localisation

France Hauts-de-France Nord

#### Type de structure

**Association, collectif, ONG** Association, collectif, ONG

#### Bénéficiaires

Chômeurs Population urbaine

#### Type d'action

**Production agricole** Agriculture urbaine

Pédagogiques Communication auprès des enfants

Pédagogiques Amélioration de l'accès à l'information

## ORIGINE ET CONTEXTE

Le Centre social de Faubourg du Château de Denain fait partie de l'Association des Centres Sociaux et socioculturels de la Région de Valenciennes (ACSRV), qui comprend 16 centres sociaux et une ludothèque dans la région. Un jardin communautaire de 2500 m<sup>2</sup> a été créé en 2008 en partenariat avec les AJOnc (Les Amis des Jardins ouverts et néanmoins clôturés) dans le cadre de la rénovation urbaine, avec pour objectif la participation des habitants aux changements opérés sur le quartier et la création de lien social. En 2015, la fin des subventions de la ville amène à repenser une nouvelle dynamique. Le projet de passer de jardins communautaires à la création d'espaces nourriciers émergera en 2017 à la suite de la préparation d'un mémoire sur le sujet par Hélène Deleau, qui sera présenté lors de la Fabrique Anti-Gaspillage organisée par le PNR Scarpe Escaut.

## OBJECTIFS

Les 3 jardins nourriciers et leur production sont entretenus par un groupe de bénévoles du Centre Social accompagnés de deux animateurs, une à deux fois par semaine. Ils servent aussi d'outils à d'autres actions autour de l'alimentation durable. Les publics visés sont les bénéficiaires du RSA, les adhérents du centre social et les structures éducatives de la ville (écoles, centre de loisirs). Les jardins visent trois objectifs généraux : la réinsertion sociale des bénéficiaires du RSA, le développement de l'alimentation durable auprès des publics visés, enfin assurer un cadre de vie de qualité pour les habitants.

## ACTIONS MISES EN OEUVRE

Les Grandes Gamelles, 2500 m<sup>2</sup> dédiés au jardin au naturel et à la pédagogie. Le jardin fournit une petite production, qui est vendue à la maison de quartier, cultivé en bio et avec des techniques de permaculture. Le jardin potager, terrain mis à disposition par un particulier, permet de compléter le volume de production. Le Jardin gourmand, a démarré en 2019 pour 3 ans, dans le cadre du Plan Départemental d'insertion. Il s'agit d'un jardin d'insertion dont l'objectif spécifique est d'initier aux emplois de l'agroalimentaire avec une mise en situation professionnelle et sociale : jardin, cuisine et restauration notamment.

Les jardins

- Actions d'éducation et de protection de l'environnement : jardin au naturel, formation compostage (le Centre socioculturel a installé des composteurs collectifs dans le quartier)
- Chantier participatif sur l'espace public du quartier, ouvert aux habitants : aménagement d'un banc bac à jardiner, d'un verger solidaire, d'une haie champêtre
- Chantiers éducatifs : Installation de jardin au carré chez les habitants par des jeunes du quartier et porte à porte pour sensibiliser au compostage collectif
- Accompagnement à l'autoproduction : Temps de formation, une fois par mois avec un apér'o jardin convivial organisé le vendredi de 17h à 19h. Une Outil-othèque au Centre Socioculturel : Prêt d'outils pour jardiner et bricoler, notamment pour le maintien des jardins au carré.
- Visites d'entreprises, centres de formations et structures d'insertion dans le domaine agro-alimentaire : le jardin Gourmand se veut être la première étape vers la réinsertion (et préparer à aller en chantiers d'insertion)  
Santé Public : du Jardin à l'assiette (Politique de la ville-Etat, 2019)
- Ateliers cuisine, organisation de goûters à l'école préparés par un groupe de bénévoles, ateliers parents-enfants
- Accueil périscolaire (Plan Mercredi - activité accueil de loisirs – aide aux devoirs, LALP) : nouveau dispositif de pédagogie renforcée où un module de 6 séances autour du « jardin à l'assiette » est réalisé :
  - Faire le lien du jardin à l'assiette, fruits et légumes de saison, par le support du jardin
  - Promouvoir les producteurs locaux.
  - Sensibiliser à l'alimentation locale durable saine pour la santé

## RÉSULTATS ET IMPACTS, QUANTITATIFS ET QUALITATIFS

- La nouvelle dynamique initiée en 2017 a fait grandir le projet avec deux nouveaux jardins et donc une surface plus grande. Elle s'adresse aussi à un public large au-delà des bénéficiaires et bénévoles directement concernés : habitants du quartier (apér'o jardin, installations de jardins au carré), les jeunes des chantiers éducatifs, Les

jeunes du Centre Educatif Renforcé, les structures éducatives de la ville de Denain, les centres sociaux d'autres villes (où un accompagnement est dispensée par l'animatrice pour l'essaimage de l'initiative).

- 6 bénévoles s'occupent des Grandes Gamelles, tiennent les stands et accompagnent les jeunes du Centre éducatif renforcé, les jeunes du secteur jeune, ils ont ainsi un rôle à jouer et sont valorisés. Il y a un plaisir de se retrouver et de la convivialité. Les connaissances en permaculture et alimentaires de ces personnes se sont élargies.
- 14 bénéficiaires du Jardin Gourmand, du lien a été créé et ce jardin veut être la première marche vers un chantier d'insertion pour eux, transmet des compétences et redonne confiance pour le retour à l'emploi.
- 1 emploi en CDD à temps plein créé depuis avril 2018 et un service civique
- 8 jardins au carré installés chez l'habitant par 10 jeunes, il y a aujourd'hui de la demande et donc une liste d'attente, un jardin au carré par mois continue d'être installé.
- 12 personnes en insertions réalisent les goûters pour les enfants dans le cadre du projet « du jardin à l'assiette »
- D'autres centres de l'ACRSV souhaitent développer des jardins et c'est le centre de Denain qui va les former et les accompagner. Des formations ont déjà été données sous la forme de prestations de services.
- L'initiative a d'abord été reconnue dans le cadre du PAT et fait partie du réseau des éco-jardins du Parc naturel Transfrontalier du Hainaut

## ORIGINALITÉ

- La préparation aux métiers de l'agroalimentaire avec le recrutement d'une personne (en CDD) pour les Jardins Gourmands qui a une formation dans le domaine de la restauration.
- Les jardins servent d'outils à la réalisation de plusieurs initiatives et objectifs du Centre Social, tous interconnectés.
- Le lien social est toujours priorisé ainsi qu'une ambiance conviviale avec notamment des moments festifs.

## PARTENARIAT(S)

DRAAF Hauts-de-France – finance sur le thème des espaces nourriciers et la formation d'autres centres, le Département (dans le cadre de l'insertion), la politique de la ville Région (co-financé avec la ville), la politique de la ville Etat (co-financé avec la ville), Fonds Social Européen (FSE - dans le cadre de l'insertion), le PNR Scarpe Escaut, l'Agence de l'eau.

## RETOUR D'EXPÉRIENCE

### Difficultés et/ou obstacles rencontrés pendant la mise en œuvre :

- Le financement et la pérennisation
- La multiplication du nombre de financeurs augmente le nombre de dossiers à remplir. Chaque partenaire a ses objectifs propres : il faut être sûr qu'on les remplit tous. Il est nécessaire de redécouper l'action selon les objectifs de chacun, et coordonner en fonction.
- Un renouvellement annuel des actions est demandé, une année peut être courte pour expérimenter. L'obligation de se pencher sur de nouvelles idées rapidement se fait parfois à la place de l'expérimentation de ce qui est en train de se faire pour mieux en tirer les leçons.

### Solutions adoptées pour répondre aux difficultés et/ou obstacles :

- Le recrutement d'un CDD et d'un service civique
- S'intégrer au PAT du PNR Scarpe Escaut afin d'être reconnu et obtenir de nouveaux financements

### Améliorations futures possibles :

- En 2019, travail sur la mise en place d'un poulailler collectif pour mobiliser de nouveaux bénévoles
- Projet d'étude d'ajouter le terrain qui entoure les Gamelles (Surface totale sera portée à 1ha) : Espace ouvert, lever les barrières, haies nourricières, cueillette libre de fleurs, espace aromatique et lieu festif.
- Le futur du projet doit être présenté cet été, 2 options sont possibles :
  - Une option sociale avec des carrés prêtés aux habitants / cadre de vie
  - Une option plus « économique » et d'insertion professionnelle qui permettrait de pérenniser le projet en dépendant moins des subventions : chantier d'insertion + production + restauration pour travailler en circuit fermé dans un Foodtruck.
- Appel à projet multi partenarial de l'Agence de l'eau et de la ville pour l'accès à l'eau dans les jardins, l'éducation à la préservation de la ressource et de la biodiversité, pour lequel le Centre Social sera prestataire de service dans sa mise en place.

### Présentation des facteurs de réussite et conseils pour une généralisation ou un essaimage :

- Aborder le projet par étape pour respecter sa dynamique
- Un travail partenarial (externe et interne) important
- Se former (le Master 2 DLES et le Mémoire d'Hélène Deleau a beaucoup apporté dans la structuration du projet)
- Prendre en compte la dimension des habitants (travailler avec et pour les habitants) : cela prend du temps
- La communication – (par exemple, cette initiative a été mise en avant grâce au PAT)
- Garder en tête l'assise du projet : la diversité des financeurs pourrait brouiller le cap initial

## Ail des ours une association créatrice de lien social autour de la permaculture et de la protection de l'environnement



L'association Ail des ours a été lancée en 2016 à Luant. Elle propose des animations et des actions de sensibilisation à la protection de l'environnement. Dans le cadre de son agrément "Espace de vie sociale", elle essaye de toucher un large public.

### AUTEUR(S)

**BLOUIN NICOLAS**  
aildesours.asso@gmail.com

Fiche rédigée par **Suzanne Hermouet**

### PROGRAMME

Démarrage: 2016  
Lieu de réalisation: Luant (36)  
Budget: 35000  
Origine et spécificités du financement : Régional : 20% (amené à décroître) CAF (espace de vie social) : 60 %  
Auto-financement : prestations, formation

### ORGANISME(S)

**AIL DES OURS**  
Luant - 36350  
11 Chemin des Pornins  
1 Salariés / 6 Bénévoles / 120 Adherents



### COMITÉ DE LECTURE

Date de lecture de la fiche

26/07/2021

Domaine

Education et formation

Environnement

Agriculture

Envergure du programme

Locale

Type d'acteur

Valorisation non alimentaire de produits agricoles

Type d'objectif

**Sociaux** Création et renforcement du lien social

**Pédagogiques** Sensibilisation des consommateurs

**Culturels** Valorisation du patrimoine alimentaire

Localisation

France

Centre-Val de Loire

Indre

Type de structure

**Association, collectif, ONG** Association, collectif, ONG

Bénéficiaires

Population rurale

Elèves, étudiants

Type d'action

**Valorisation non alimentaire** Pédagogie / sensibilisation

## ORIGINE ET CONTEXTE

Ail des ours a été fondée par Nicolas Blouin, paysagiste de métier. A l'origine pas particulièrement sensible aux problématiques environnementales, l'utilisation excessive de produits phytosanitaires dans le cadre de sa profession l'a conduit à se poser des questions sur d'autres manières de faire, puis à s'intéresser à la permaculture. Souhaitant à son tour sensibiliser à cet enjeu, il décide de monter une association pour lui permettre de vivre de cette activité tout en étant accompagné dans ses décisions par un conseil d'administration. L'association a obtenu l'agrément d'« Espace de vie sociale », agrément donné par la CAF pour des associations menant des projets favorisant la vie sociale dans des territoires reculés.

## OBJECTIFS

- Promouvoir des techniques alternatives de jardinage ;
- Faire la promotion de la protection de l'environnement ;
- Créer du lien social dans un territoire reculé ;
- Proposer des outils pédagogiques à destination des enfants et des adultes ;
- Former aux métiers du paysage.

## ACTIONS MISES EN OEUVRE

L'association mène une diversité d'actions. En particulier elle propose des ateliers de sensibilisation à la permaculture et l'environnement pour les enfants/familles et les adultes (1 fois par semaine), elle mène aussi des ateliers de jardinage une fois par semaine dans l'école de Luant, avec des serres pédagogiques. Dans le cadre des missions émanant de l'appellation « Espace de vie sociale », elle accompagne d'autres associations et mène des actions ponctuelles sur des thèmes renforçant le lien social (cahier des charges pour le recrutement d'un cuisinier à l'école de Luant, journée broyage de branchages, fêtes de villages...).

## RÉSULTATS ET IMPACTS, QUANTITATIFS ET QUALITATIFS

- L'association a un succès important, avec plus de 100 adhérents dans un village comptant 1 500 habitants ;
- Reconnaissance progressive par les pouvoirs publics, qui sont désormais plus à même de considérer l'association comme un service public ;
- Obtention de l'appellation " Espace de vie sociale » et ressenti qu'en effet, ils arrivent à générer du lien social via leurs actions, même si cela est difficile à mesurer. En particulier, les ateliers à destination des adultes ont un public assez hétérogène ;
- Le modèle économique de l'association permet de proposer des activités accessibles en termes de prix, voire gratuites.

## ORIGINALITÉ

Nicolas ne pense pas que l'association et ses actions soient originales en soi, mais le retour enthousiaste de la population sur des actions qui pourraient sembler « classiques » montre que l'association répond à une demande et à un besoin réel sur le territoire. L'originalité résiderait ainsi dans le fait que c'est un acteur vecteur de lien social, qui fait des choses qui ne se faisaient pas avant sur le territoire.

## PARTENARIAT(S)

- Associations locales
- Mairie, école primaire
- CPIE Brenne-Berry

Partenariat financier/appui technique : PNR Brenne (appui CAP'Asso), Région (financement), CAF (financement, espace de vie sociale)

## RETOUR D'EXPÉRIENCE

**Difficultés et/ou obstacles rencontrés pendant la mise en œuvre :**

- Difficulté inhérente au travail collectif, mais rien d'insurmontable (horaires des réunions...);
- Les dossiers de demandes de subvention peuvent parfois être complexes à remplir : eux ont la chance d'avoir une ingénieure dans l'association qui a pu répondre correctement à ces demandes ;
- Difficile mobilisation des élus au départ, mais ils ont organisé 3 réunions afin de bien leur expliquer le projet et en quoi il était bon pour le territoire ;
- Peu de bénévoles pour aider lors de l'installation d'animations par exemple (aussi un atout).

**Améliorations futures possibles :**

- Nouveaux locaux ;
- Développement de nouveaux projets en lien avec les habitants.

**Présentation des facteurs de réussite et conseils pour une généralisation ou un essaimage :**

- Le fait de ne pas avoir beaucoup de bénévoles dans l'association oblige à se concentrer sur des actions qui vont mobiliser directement les habitants du territoire, donc des actions ancrées dans les besoins ;
- Réfléchir aux formes collectives pour l'association (contrairement à monter une entreprise) car cela peut apporter du recul et un soutien très fort.

## Le Potager de Beaumesnil: promouvoir une agriculture diversifiée et durable et une alimentation responsable auprès d'un public rural



L'association des 1001 légumes à travers son exploitation et le potager conservatoire de Beaumesnil mène des actions locales pour sensibiliser à divers enjeux en rapport avec l'environnement, la biodiversité et l'alimentation.

### AUTEUR(S)

**LAMBLIN FRÉDÉRIC**  
 info@1001legumes.com  
 Fiche rédigée par **Lucie Pélissier**

### PROGRAMME

Démarrage: Création de l'association en 2006 et ouverture au public en juin 2008.  
 Lieu de réalisation: Commune de Beaumesnil (Mesnil-en-Ouche : fusion de 15 communes)  
 Budget: 180000  
 Origine et spécificités du financement : Ressources hybrides (subventions et autofinancement)

### ORGANISME(S)

**ASSOCIATION 1001 LÉGUMES**  
 Mesnil en Ouche - 27190  
 7 rue des Forges  
 5 Salariés / 30 Bénévoles / 157 Adherents

### COMITÉ DE LECTURE

#### Date de lecture de la fiche

08/03/2017

#### Appréciation(s) du comité

A généraliser !

#### Type de structure

Association, collectif, ONG Association, collectif, ONG

#### Bénéficiaires

Universel

#### Type d'action

Valorisation non alimentaire Pédagogie / sensibilisation

#### Localisation

France Normandie Eure

#### Domaine

Education et formation Environnement  
 Agriculture Alimentation

#### Envergure du programme

Locale

#### Type d'acteur

Producteur

#### Type d'objectif

**Sociaux** Création et renforcement du lien social  
**Environnementaux** Décarbonation, performance énergétique  
**Environnementaux** Maintien et amélioration de la biodiversité  
**Pédagogiques** Communication auprès des enfants

## ORIGINE ET CONTEXTE

Frédéric Lamblin fonde l'association des 1001 légumes en 2006 dans la commune de Beaumesnil (devenu par la suite Mesnil-en-Ouche). Dans un espace rural peu dynamique, où la plupart des agriculteurs sont en conventionnel et où nombres de variétés anciennes de Normandie ont disparues, l'idée est d'utiliser le support des légumes et du jardinage pour revitaliser le territoire, et sensibiliser à une alimentation et à une agriculture durable et respectueuse de l'environnement et de la biodiversité.

## OBJECTIFS

- L'objectif est de sensibiliser à un mode de consommation et de gestion plus durable de la biodiversité et de nos ressources agricoles.
- Il n'y a pas un public spécifique visé par l'association mais différents publics en fonctions des activités et actions proposées. Elle peut s'adresser aussi bien à la population locale lors des ateliers de cuisine qu'à un public spécifique comme les collégiens ou les agriculteurs pendant des ateliers de sensibilisations orientés et une population plus urbaine en visite dans la région lors des festivals.

## ACTIONS MISES EN OEUVRE

- Événements autour du potager conservatoire: visite guidée; "les papotages au potager" qui est un échange de plants entre jardiniers de la région ; Festival annuel du potager de Beaumesnil avec un public très large (ex : Festival "Ortifolie" sur la thématique des orties) ; animations ponctuelles sur l'environnement
- Programmes thématiques : comme le programme de réhabilitation des fleurs messicoles (interventions auprès du grand public et des agriculteurs)
- Ateliers de cuisine : apprendre à cuisiner local et de saison. Du fait de l'horaire en journée, les ateliers de cuisine sont davantage destinés à des personnes sans emplois.
- Récolte du panier (AMAP) et sensibilisation importante sur le travail d'un maraîcher au quotidien et ce que représente ce travail en terme de prix.
- Programme d'animation contre le gaspillage alimentaire dans les collèges auprès des cuisines et des collégiens (partenariat pour le département de l'Eure) : description du gaspillage à l'échelle de l'école et de ce que ça représente à l'échelle mondiale, modification d'habitude pour les cuisiniers

## RÉSULTATS ET IMPACTS, QUANTITATIFS ET QUALITATIFS

- Un dynamisme apporté dans la commune de Beaumesnil et de ses environs autour des activités du Potager de Beaumesnil. Les élus locaux, un peu sceptiques initialement sur le projet, sont aujourd'hui pleinement convaincus de l'utilité de l'association.
- Des bénévoles nombreux, fidélisés et actifs dans l'association (équivalent d'un travail temps plein à l'année)
- Une sensibilisation réussie auprès des agriculteurs. Aujourd'hui, il y a une dizaine d'agriculteurs en biologique dans le canton alors que quand le Potager de Beaumesnil s'est installé, il n'y en avait aucun. Même si la corrélation n'est pas directe, un changement de mentalité s'opèrent auprès des agriculteurs de la région qui commencent à prendre au sérieux la capacité de l'agriculture biologique à produire notamment par le travail de l'exploitation du Potager de Beaumesnil.
- Un public local mais qui s'élargit aussi lors des festivals et des interventions des membres de l'association.
- Intégration dans des réseaux régionaux et nationaux de l'association comme le réseau "Connaitre et protéger la nature"

## ORIGINALITÉ

- Une capacité à adapter le discours en fonction du public et de sa sensibilité afin de toucher un public diversifié. Le programme sur la sensibilisation des fleurs messicoles en est un exemple: le discours auprès des agriculteurs concernant cet enjeu a été principalement de parler de "patrimoine de la région" et de "l'aspect esthétique des paysages normands" plutôt que de condamner les pratiques des agriculteurs et leurs effets sur la biodiversité.

- Une connaissance fine du territoire (environnement, biodiversité) et des gens qui le peuplent. L'association, dès le départ, a considéré que pour avoir un projet réussi, il était nécessaire d'intégrer les habitants du coin dans les actions mais aussi dans les instances décisives tels que le conseil d'administration.
- Discours revendiqué de s'intégrer dans une "économie sociale". L'idée est à la fois d'avoir une efficacité économique par l'exploitation tout en ayant un impact sociétal via l'association. En effet, l'association fait un point d'honneur à s'autofinancer via l'exploitation maraîchère.

## PARTENARIAT(S)

Groupement régional des agriculteurs biologiques; ADRESS; union des CPIE (Centres permanents d'initiatives pour l'environnement); Commune de Mesnil-en-Ouche, Communauté de communes du canton de Beaumesnil; département de l'Eure; Agence régionale de santé; Chambre d'agriculture.

## RETOUR D'EXPÉRIENCE

### Difficultés et/ou obstacles rencontrés pendant la mise en œuvre :

- Le principal problème a été de ne pas rentrer dans un statut défini : à la fois une association et une exploitation agricole.
- Le dilemme de l'association en ce moment est de savoir s'il faut s'agrandir ou si l'association a atteint un équilibre. Effectivement, le choix de s'agrandir entend de plus se professionnaliser et par conséquent de diminuer le volontariat.
- Lors de la création, l'association a rencontré des réticences ponctuelles de la part des élus locaux, notamment de certains d'entre eux qui, en tant qu'agriculteurs conventionnels, ne voyait initialement pas l'intérêt d'une sensibilisation à une nouvelle forme d'agriculture et d'alimentation.

### Solutions adoptées pour répondre aux difficultés et/ou obstacles :

- L'hybridation des ressources et une indépendance vis-à-vis des financements publics. Il y a 10 ans, 75% du financement provenaient de subventions et seulement 25 % de l'autofinancement et aujourd'hui c'est l'inverse, l'association s'autofinance à hauteur de 75% grâce aux entrées du potager conservatoire, aux paniers et à l'éco-gîte. Cela apporte une indépendance à l'association. L'idée est d'arriver à un autofinancement total.

### Améliorations futures possibles :

- La communication numérique surtout le site internet mérite d'être développé
- L'association agit localement en intégrant beaucoup de bénévoles. Ce fonctionnement, essentiel localement, risque à certains moments de faire perdre en crédibilité l'association en renvoyant une image peu professionnelle lors des interventions. Professionnaliser la structure pourrait permettre de renforcer une crédibilité et une image dans la transmission et la communication de valeurs au niveau des acteurs institutionnels mais risquerait d'être moins attractive pour des bénévoles.

### Présentation des facteurs de réussite et conseils pour une généralisation ou un essaimage :

- Importance de trouver un espace propice pour développer ses actions. Le potager de Beaumesnil est installé à proximité du château de Beaumesnil. De fait, l'emplacement attire la curiosité des visiteurs et en fait un lieu fort de symbolique pour les habitants.
- Importance de s'intégrer auprès de la population et d'adapter son discours. La clé semble d'être en consultation permanente avec les gens sur le territoire (aussi bien les habitants que les collectivités locales) et de les intégrer aux actions menées.
- Un personnel qualifié attaché à la transmission. Deux maraîchers, un Jardinier, une animatrice spécialisée environnement et un président qui mène surtout les actions de sensibilisations hors du domaine.

### Idées de sujet(s) de recherche fondamentale ou appliquée :

- Recherche en géographie : qu'est ce qui fait qu'un lieu est central et attire la curiosité, l'envie de s'y impliquer
- Des recherches seraient intéressantes à être menées sur la sociologie des agriculteurs et plus largement des populations rurales, leur sensibilité à certains discours.

## L'opération "de Ferme en Ferme" du réseau CIVAM



"de Ferme en Ferme", une initiative portée par le réseau CIVAM, est l'organisation, selon une démarche collective, de journées « portes ouvertes » dans des fermes durables. L'objectif est de sensibiliser le grand public aux pratiques et à la vie du monde agricole: visites commentées des fermes et des activités, rencontres de paysans sur leur ferme, démonstrations et dégustations de produits fermiers. Plus de 20 départements ont organisé ce type de journée en 2014.

### AUTEUR(S)

**VIGOT ALEXANDRE**  
defermeenferme@civam.org

Fiche rédigée par **Nina Besana-Mourlaàs**

### PROGRAMME

Démarrage: 1993  
Lieu de réalisation: Plus de 20 départements français  
Budget: 5000  
Origine et spécificités du financement : Entre 30k € et 100k € par département, financements des Conseils Régionaux, Conseils Généraux, communautés de commune, soutiens privés et sponsors locaux

### ORGANISME(S)

**FRCIVAM**  
Bourg-lès-Valence - 26500  
CFPPA Le Valentin  
/ 548 Adhérents

### COMITÉ DE LECTURE

Date de lecture de la fiche

04/12/2014

Appréciation(s) du comité

Source d'inspiration !

Type de structure

Association, collectif, ONG Association, collectif, ONG

Bénéficiaires

Universel Agriculteurs

Type d'action

Valorisation non alimentaire Ecotourisme

Localisation

France Auvergne-Rhône-Alpes Drôme

Domaine

Education et formation Environnement

Agriculture Réseaux, coopérations

Envergure du programme

Locale Nationale

Type d'acteur

Services d'accompagnement

Type d'objectif

**Sociaux** Amélioration de la santé par une alimentation saine

**Environnementaux** Décarbonation, performance énergétique

**Pédagogiques** Communication auprès des enfants

**Pédagogiques** Sensibilisation des consommateurs

## ORIGINE ET CONTEXTE

30 agriculteurs de la Drôme souhaitent en 1993 faire partager au public leur activité. Le grand succès de leurs 3 circuits « portes-ouvertes » les amène à s'associer au CIVAM En Avant la Drôme des Collines (formé en 1992 afin de valoriser cette région). L'opération prend une ampleur départementale en 1995 avec 90 agriculteurs participants sur 9 circuits.

## OBJECTIFS

- promouvoir les métiers de l'agriculteur sur la base des indicateurs de l'agriculture durable : économiquement viable, socialement vivable et équitable, écologiquement saine
- promouvoir les savoir-faire et les productions dans une démarche de qualité
- favoriser les démarches collectives qui s'inscrivent sur un territoire
- générer des rencontres et des échanges (lien ville-campagne)
- professionnaliser les agriculteurs à l'accueil du public par la formation

## ACTIONS MISES EN OEUVRE

- Des journées de formation préalable pour les agriculteurs et le respect du cahier des charges (évaluation des pratiques agricoles durables, aménagement de la ferme, communication)
- Visites commentées des fermes, panneaux explicatifs, activités, démonstrations, dégustations des produits fermiers sont proposées durant le dernier week-end d'avril.
- Un épouvantail (mascotte) pour « guider » les visiteurs vers les fermes ; un dépliant et un site web regroupant les fermes participantes, ainsi que propositions de gîtes et restaurants partenaires
- Un thème choisi chaque année par les départements participants

## RÉSULTATS ET IMPACTS, QUANTITATIFS ET QUALITATIFS

- Nationalisation de l'évènement en 2000 (13 groupes CIVAM sur 7 départements), 4 nouveaux départements depuis 2000, 548 fermes participantes dans plus de 20 départements en 2014
- 13.000 visiteurs la première année, plus de 300 000 visiteurs attendus cette année
- Rôle de tremplin pour les petits agriculteurs qui n'ont pas les moyens de faire ce travail de communication seuls, ainsi qu'une opportunité de diversification
- Moment d'échange entre les agriculteurs, et initiateur d'autres projets collectifs

## ORIGINALITÉ

Une manière originale et collective d'ouvrir le monde agricole au grand public, afin de sensibiliser à la réalité des fermes et à leur mode de production (durable). Le caractère innovant de cette initiative « portes ouvertes » réside dans le caractère collectif et national de l'évènement (20 départements dans toute la France), coordonné par le réseau CIVAM.

## PARTENARIAT(S)

Chaque département crée ses propres partenariats dont le nombre peut atteindre la vingtaine. A titre d'exemple, De Ferme en Ferme Ardèche a développé des partenariats avec la Région Rhône-Alpes, le Conseil Général d'Ardèche, le Crédit Mutuel, CER France Ardèche, France Bleu et Alensys (entreprise de géothermie).

## RETOUR D'EXPÉRIENCE

### Difficultés et/ou obstacles rencontrés pendant la mise en œuvre :

Depuis que l'opération est nationale, les difficultés sont principalement organisationnelles. Cette opération nécessite l'implication de tous dans l'organisation de l'évènement, et ce, de manière collective (pas seulement sur chaque ferme). Avec un essoufflement des « anciens », et un périmètre d'action plus étendu, il est important de garder cet esprit collectif.

### Solutions adoptées pour répondre aux difficultés et/ou obstacles :

- Les formations auprès des nouveaux venus, les réunion-bilans, et l'ancrage territorial local permettent de transmettre les valeurs et l'esprit collectif.
- Par ailleurs, de très nombreux partenaires aident sur les plans financiers et techniques au bon déroulement de l'événement, ainsi qu'à une large communication.

#### **Améliorations futures possibles :**

Étendre l'opération à de nouveaux départements, sans perdre l'éthique de l'initiative : l'idée est de faire connaître l'agriculture au reste de la société et de créer du lien, une rencontre entre les agriculteurs et les visiteurs, sans basculer dans une dynamique commerciale.

#### **Présentation des facteurs de réussite et conseils pour une généralisation ou un essaimage :**

- Une organisation interne structurée (pilotage hiérarchisé) : les adhérents sont organisés par circuits locaux auquel l'appui technique et administratif est apporté par les fédérations départementales. Ces dernières sont également le lien avec les partenaires et la fédération régionale, qui elle, coordonne le département et est interlocuteur des partenaires régionaux.
- La formation obligatoire à tout nouveau membre, d'une durée d'un à trois jours de formation selon le département, afin d'assurer la continuité dans les valeurs (importance du collectif) et un bon déroulement de chaque opération de Ferme en Ferme.
- L'opération doit rester aux mains des agriculteurs (participant à un comité départemental de pilotage).
- En complément, il est important (selon l'ampleur de l'opération dans le département) d'avoir une équipe d'animation.
- Le respect du cahier des charges et commencer à petite échelle à travailler avec un noyau motivé sont d'autres points importants pour la bonne réalisation de l'opération.

### **POUR EN SAVOIR PLUS**

Le site internet du CIVAM Ardèche: <http://www.civamardeche.org>

## Se réappropriier les connaissances liées aux arbres fruitiers



Le Parc des Baronnies provençales a engagé un projet visant à une réappropriation des gestes liés à la culture des arbres fruitiers. A partir d'un travail de collecte auprès d'habitants du territoire, des journées de formation sont organisées pour le grand public.

### AUTEUR(S)

**PARISET GWENNAËLLE**  
gpariset@baronnies-provencales.fr

Fiche rédigée par **PARISET Gwennaëlle**

### PROGRAMME

Démarrage: 2017  
Lieu de réalisation: Baronnies provençales  
Budget: 25000  
Origine et spécificités du financement : Financements des Régions Sud-PACA et Auvergne-Rhône-Alpes et du Conseil Départemental de la Drôme

### ORGANISME(S)

**PARC NATUREL RÉGIONAL DES BARONNIES PROVENÇALES**  
Sahune - 26510  
45 chemin des randonneurs  
24 Salariés / 115 Adherents

### COMITÉ DE LECTURE

Date de lecture de la fiche

09/10/2019

Type de structure

**Établissement public** Etablissement public

**Association, collectif, ONG** Association, collectif, ONG

Type d'action

**Valorisation non alimentaire** Pédagogie / sensibilisation

Localisation

France

Auvergne-Rhône-Alpes

Provence-Alpes-Côte d'Azur

Drôme

Hautes alpes

Type d'acteur

Producteur

Type d'objectif

**Environnementaux** Maintien et amélioration de la biodiversité

**Culturels** Valorisation du patrimoine technique (savoir-faire)

**Culturels** Entretien du patrimoine naturel

**Pédagogiques** Transmission de pratiques responsables aux professionnels

## ORIGINE ET CONTEXTE

Cette mesure résulte d'un projet inter-Parcs de la Région Sud-PACA, qui visait à mettre en avant les savoirs écologiques paysans. Après l'édition d'un ouvrage chez Actes Sud et l'organisation de journées d'échanges professionnelles entre 2013-2017, le projet évolue : il s'agit de toucher le plus grand nombre en renforçant les actions locales d'appropriation des connaissances aux arbres fruitiers.

## OBJECTIFS

Le programme engagé par le Parc vise à renforcer les connaissances des habitants du territoire sur les arbres fruitiers : variétés localement adaptées, pratiques pour une production respectant l'environnement, histoire et patrimoine fruitier du territoire.

## ACTIONS MISES EN OEUVRE

Le projet comprend :

- la mise en place de vergers communaux, lieux supports à des journées d'échanges et à la préservation de variétés localement adaptées,
- l'organisation de formations pour les professionnels (journées pour les agriculteurs sur des pratiques écologiques, intégration de nichoirs dans les vergers, usages des plantes pour soigner les plantes etc) et le grand public
- des mises en réseaux des personnes valorisant les arbres fruitiers locaux au travers de différentes actions : fête sur les fruits anciens, communication sur la pistole, production de jus de fruits à base de fruits initialement non valorisés.

## RÉSULTATS ET IMPACTS, QUANTITATIFS ET QUALITATIFS

- 3 vergers communaux implantés et de nouveaux en projets : Des petites parcelles permettant d'accueillir des journées à destination du grand public ont été installées sur 3 communes. Une 4e commune a mis à disposition un terrain pour pratiquer les formations à la greffe sur les arbres sauvages.
- Une 20e d'agriculteurs participant aux différentes journées techniques : une envie de poursuivre ces échanges entre producteurs sur leurs pratiques.
- 130 personnes participant aux 7 journées de découverte de savoirs : plantation, taille, greffe des arbres fruitiers.
- De nouveaux thèmes de travail ont été proposés sur la biodiversité locale associée aux arbres fruitiers.
- 5 associations mettant en valeur les fruits anciens dans leurs actions en lien avec le Parc : marché aux fruits anciens d'Orpierre, Sentiers fruitiers sur Eourres, Pressoir mobile de fruits sur le Rosanais, mise en place d'un verger pour la production de pistoles (prunes séchées), création d'un jardin des plantes libres sur Rosans.

## ORIGINALITÉ

La mesure permet d'inscrire le patrimoine fruitier local dans les démarches de relocalisation de l'alimentation. Elle vise à faire prendre conscience de la valeur des fruits présents sur le territoire, de la capacité de chacun à participer à une production écologique et locale de son alimentation, et surtout, elle permet de mettre en lien des habitants avec des producteurs pour échanger leurs connaissances liées à ces arbres fruitiers.

## PARTENARIAT(S)

Le Parc met en place des partenariats avec des communes de son territoire qui sont intéressées pour participer à la mise en valeur de savoirs liés aux arbres fruitiers. Il a aussi développé des partenariats avec les associations locales pour renforcer la cohérence des événements organisés sur le territoire.

## RETOUR D'EXPÉRIENCE

**Difficultés et/ou obstacles rencontrés pendant la mise en œuvre :**

Temps de mobilisation des élus locaux  
Identification des personnes ressources et des savoirs spécifiques

**Solutions adoptées pour répondre aux difficultés et/ou obstacles :**

Enquêtes ouvertes pour étoffer le réseau des personnes enquêtées.  
Décalage du projet de vergers communaux dans le temps

**Améliorations futures possibles :**

Faire un programme complet sur l'année voire une planification sur plusieurs années

Proposer des approfondissements de certains thèmes pour poursuivre l'appropriation par les participants aux premières journées

Travailler sur les variétés localement adaptées : mettre en place un suivi sur les vergers installés.

Développer des suites sur la notion de réseau et de partage : échange de greffons, de fruits...

**Présentation des facteurs de réussite et conseils pour une généralisation ou un essaimage :**

Faire un programme complet sur l'année voire une planification sur plusieurs années

Proposer des approfondissements de certains thèmes pour poursuivre l'appropriation par les participants aux premières journées

Travailler sur les variétés localement adaptées : mettre en place un suivi sur les vergers installés.

Développer des suites sur la notion de réseau et de partage : échange de greffons, de fruits...

**Idées de sujet(s) de recherche fondamentale ou appliquée :**

- Pratiques écologiques sur vergers et arbres fruitiers : que testent déjà les producteurs / habitants et comment les mettre en valeur ?

- Mise en place de protocoles de suivi des impacts de certaines pratiques en condition d'exploitation agricole : amener les agriculteurs à construire en réseau leurs connaissances appliquées aux particularités du territoire, mais scientifiquement valables pour un transfert aux nouveaux installés et aux habitants

## Le CoDES05 et ses ateliers de cuisine itinérants, une cuisine riche d'échanges et d'apprentissage



Les ateliers de cuisine itinérants du CoDES05 permettent à la cuisine de venir à la rencontre des habitants des Hautes-Alpes. Plus qu'une simple présentation théorique sur le lien alimentation-santé, les ateliers font émerger les discussions sur la saisonnalité et localité des produits, les recettes traditionnelles, le budget alimentaire. Même si ces ateliers sont à vocation pédagogique, l'accent est mis sur la convivialité et l'échange autour d'un repas.

### AUTEUR(S)

**VIGUIER GAZZANIGA EMILIE**  
emilie.gazzaniga@codes05.org

Fiche rédigée par **Cécile Biret**

### PROGRAMME

Démarrage: 2017  
Lieu de réalisation: Département des Hautes-Alpes  
Origine et spécificités du financement : Subventions de l'ARS, conférence de financeurs, CARSAT ...

### ORGANISME(S)

**CODES05**  
GAP - 05000  
6 impasse de Bonne  
8 Salariés / 0 Bénévoles



### COMITÉ DE LECTURE

#### Date de lecture de la fiche

16/10/2018

#### Domaine

Santé, Bien-être Alimentation

#### Envergure du programme

Locale

#### Type d'acteur

Valorisation non alimentaire de produits agricoles

#### Type d'objectif

**Sociaux** Amélioration de la santé par une alimentation saine

**Sociaux** Aide et insertion (personnes handicapées/chômeurs...)

**Sociaux** Création et renforcement du lien social

**Pédagogiques** Sensibilisation des consommateurs

**Pédagogiques** Amélioration de l'accès à l'information

#### Localisation

France Provence-Alpes-Côte d'Azur

Hautes alpes

#### Type de structure

**Association, collectif, ONG** Association, collectif, ONG

#### Bénéficiaires

Adolescents Population rurale Seniors

Professionnels

#### Type d'action

**Valorisation non alimentaire** Pédagogie / sensibilisation

## ORIGINE ET CONTEXTE

Le Comité Départemental d'Éducation pour la Santé des Hautes-Alpes (CoDES05) est une association chargée de développer la promotion de la santé dans les Hautes-Alpes par la prévention, l'éducation à la santé, le conseil en méthodologie, la communication, la documentation et la formation aux professionnels de santé. Le CoDES05 participe également à la politique départementale de santé.

Le CoDES05 a été nommé coordinateur des projets nutrition par l'Agence Régionale de Santé (ARS) et a obtenu à ce titre des financements de l'ARS pour différentes actions dont les ateliers de cuisine itinérants. Le matériel de cuisine (casserolles, assiettes, blinder, plaques, four etc.) a été financé par la Caisse d'assurance retraite et de la santé au travail Sud-Est (CARSAT Sud-Est) dans le cadre d'une formation pour les professionnels travaillant auprès des seniors. Le projet, s'inspirant des ateliers de cuisine itinérants de la Banque nationale alimentaire, a pu alors démarrer en 2017. Il part d'un constat simple : le département des Hautes-Alpes comporte des zones isolées où il serait intéressant de faire le lien entre les personnes, la santé, les réflexions sur les aliments... grâce à la cuisine !

## OBJECTIFS

- Elaborer un menu simple et reproductible, nécessitant des ustensiles de cuisine simples
- Toucher les territoires isolés et des structures qui n'ont pas forcément de cuisine
- Grâce aux ateliers en 2 temps : proposer un cadre théorique et une mise en pratique
- Faire échanger les participants autour des techniques de cuisine, des souvenirs culinaires, du choix des produits en fonction de leur saisonnalité, du local, des marchés à proximité, de la qualité nutritionnelle, du budget alimentaire
- Au travers des discussions entre participants, faire connaître les producteurs et produits locaux

## ACTIONS MISES EN OEUVRE

Ateliers cuisine, formations sur la nutrition à destination des personnels de santé, formations pour mener un atelier.

Déroulement des ateliers :

Les ateliers de cuisine nécessitent seulement un point d'eau et un branchement électrique.

La diététicienne porteuse du projet fait les courses, donne des informations sur la qualité nutritionnelle mais surtout coordonne les différentes idées/propositions des participants et guide les échanges.

Public : seniors, personnes en situation de précarité, jeunes, familles.

6 personnes maximum par atelier.

Les ateliers se décomposent en deux parties, espacées d'une semaine, le temps de faire les courses :

- 1ère phase, environ 2 heures : présentation, définir ce qu'est manger, à travers la programmation du menu parler de l'équilibre alimentaire, nutrition, tout en tenant compte des différentes propositions et envies des participants

Différentes techniques d'animation : brainstorming, technique du blason, de photo expression.

La notion du budget est également abordée, calcul de ce qu'il est possible d'acheter avec un budget précis pour des produits de qualité et sans gaspillage alimentaire.

- 2ème phase, environ 4 heures : introduction sur l'hygiène alimentaire, les participants s'organisent en général en équipes de 2 et se répartissent le menu (entrée, plat, dessert).

L'atelier se termine par le partage du repas tous ensembles.

Le CoDES05 ne fait pas de communication particulière autour de ces ateliers, ce sont les structures accueillant les ateliers qui s'en chargent. Toutefois, des affiches de présentation des ateliers peuvent être réalisées à la demande des établissements.

Ressources financières :

Le CoDES 05 peut intégrer ces ateliers dans un de ces projets déjà financé par l'ARS, la conférence des financeurs, ou encore la CARSAT,... Si aucun financement n'est possible, un devis peut être mis à la disposition des structures.

Le coût des ateliers reflètent les frais kilométriques, le temps de préparation et les salaires, l'achat des denrées, éventuellement l'entretien du matériel.

## RÉSULTATS ET IMPACTS, QUANTITATIFS ET QUALITATIFS

- Une cinquantaine de personnes touchées lors des ateliers et formations confondues.
- Ateliers de cuisine à Gap, Embrun, Saint Bonnet, Guillestre, Saint-Etienne en Dévoluy, Bruis.
- Le retour des participants en direct est très positif. Le but de la dernière phase de dégustation du repas est de faire un retour sur la présentation des plats, le goût et l'équilibre nutritionnel.
- Le prix d'un menu est fixé entre 30 et 50 euros selon les recettes et la disponibilité des produits.

## ORIGINALITÉ

Quelques autres structures sur le département font ponctuellement des ateliers de cuisine en animation mais aucune ne le fait régulièrement comme le CoDES05.

Les ateliers de cuisine itinérants permettent de toucher des territoires isolés et de mener une réflexion globale sur les questions alimentaires qui met en avant la convivialité et le partage. La phase de mise en pratique permet de donner du sens à cette réflexion.

## PARTENARIAT(S)

- Maisons des jeunes et de la culture
- Aide à domicile en milieu rural (ADMR)
- Association ALPAJE, formation pour mener des ateliers de cuisine à destination d'assistantes maternelles
- Communautés de communes
- Caisse centrale d'activités sociales
- Conseil départemental, financeur
- Agence Régionale de Santé, financeur
- Centres de protection maternelle et infantile
- Maisons départementales des solidarités

## RETOUR D'EXPÉRIENCE

### Difficultés et/ou obstacles rencontrés pendant la mise en œuvre :

- La difficulté principale est d'intéresser les structures ou personnes, notamment le jeune public au concept.
- Chaque atelier de cuisine doit être adapté en fonction du territoire, des périodes de l'année et du public.
- En ce qui concerne le suivi des participants, le CoDES n'a pour l'instant pas les financements pour réaliser des évaluations sur le long terme afin de constater l'impact des ateliers sur la façon de manger des participants

### Améliorations futures possibles :

- Etendre les ateliers à tout le département en visant en priorité les territoires enclavés tels que le Queyras, le Buech, le Dévoluy
- Cibles futures : le jeune public notamment les foyers de jeunes, personnes en situation de vulnérabilité sociale et handicap
- Formations auprès des structures pour qu'elles mènent des ateliers de cuisine
- Suivi des participants sur le long terme, une évaluation à 6 mois est envisageable

### Présentation des facteurs de réussite et conseils pour une généralisation ou un essaimage :

Le côté pratique et mise en pratique est le facteur de réussite évident des ateliers de cuisine itinérants : logistique légère pour mener l'atelier et réalisation du repas par les participants.

## La Soupe aux Cailloux: démocratiser l'accès à une alimentation durable et responsable



La Soupe aux Cailloux est une association, existant depuis 2010, qui vise à sensibiliser les habitants de Nanterre à la consommation de produits bio, locaux et sains, sans dépasser le budget du foyer consacré à l'alimentation, et en retrouvant le goût de cuisiner. C'est à travers la convivialité, les échanges de savoirs et le lien social que parents, enfants, jeunes comme seniors sont conquis.

### AUTEUR(S)

**PEREZ LAURA**  
asso.lasoupeauxcailloux@gmail.com

Fiche rédigée par **Ingrid Forey**

### PROGRAMME

Démarrage: 2010  
Lieu de réalisation: Nanterre  
Budget: 20000  
Origine et spécificités du financement : 20000 euros par an : financements publics (région île de France, mairie de Nanterre, CAF 92, Etat), financements privés (fondations Carasso, Kronenbourg, Fondation de France, Guy Demarle), Cotisations annuelles (libres), Prestations de services

### ORGANISME(S)

**LA SOUPE AUX CAILLOUX**  
Nanterre - 92000  
27 rue Sadi Carnot  
2 Salariés / 20 Bénévoles / 200 Adherents

### COMITÉ DE LECTURE

Date de lecture de la fiche

09/02/2017

Appréciation(s) du comité

A généraliser !

Type de structure

Association, collectif, ONG Association, collectif, ONG

Bénéficiaires

Adolescents Elèves, étudiants Seniors

Universel

Type d'action

Valorisation non alimentaire Pédagogie / sensibilisation

Localisation

France Île-de-France Hauts de seine

Domaine

Santé, Bien-être Environnement  
Economie, finance solidaire Alimentation  
Education et formation Exclusion et isolement

Envergure du programme

Locale

Type d'acteur

Valorisation non alimentaire de produits agricoles

Type d'objectif

Sociaux Amélioration de la santé par une alimentation saine

Sociaux Création et renforcement du lien social

**Environnementaux** Décarbonation, performance énergétique

**Pédagogiques** Communication auprès des enfants

**Pédagogiques** Sensibilisation des consommateurs

## ORIGINE ET CONTEXTE

Les fondatrices de La Soupe aux Cailloux ont fait leurs premières armes au sein d'une association de transition citoyenne. Ces dernières souhaitaient une alternative face au recours à la grande distribution traditionnelle. De là, la valorisation des circuits-courts et marchés à travers une cuisine plus locale et de saison furent les points de départ de la mission de La Soupe aux Cailloux. Cela désigne alors de sensibiliser les citoyens à une alimentation, saine, biologique, locale, économique et de façon démocratique, pour tous.

## OBJECTIFS

- Sensibiliser sur l'importance de manger de façon équilibrée des produits locaux, biologiques, qui respectent l'environnement et le travail paysan.
- Démocratiser la cuisine en s'adressant à tous (étudiants, seniors, familles, adultes comme enfants)
- Montrer que ce mode d'alimentation est aussi accessible aux personnes ayant des faibles revenus
- Être facteur de lien social, de convivialité, et de solidarité

## ACTIONS MISES EN OEUVRE

- Animation d'ateliers pour les enfants des écoles de Nanterre les lundi, mardi, jeudi et vendredi (financés par la mairie de Nanterre).
- Animation de table d'hôte, ouvertes à tous, deux samedi par mois. Les gens sont invités à venir cuisiner ensemble (à 10h30 - prix : 2,50 euros) ou bien à profiter du repas (à 12h30 - prix : 6 euros).
- Épicerie biologique proposant des produits de qualité et en circuits courts.
- Prestations pour divers organismes (collectivités, entreprise).

## RÉSULTATS ET IMPACTS, QUANTITATIFS ET QUALITATIFS

- Des personnes isolées rencontrent d'autres habitants de la ville et tissent des amitiés
- Retours très positifs des parents sur les ateliers pour les enfants qui sont très investis, progressent dans la manipulation des outils et gestes de cuisine, acceptent mieux les produits (légumes).
- Diversification des projets et création de postes dans l'Économie Sociale et Solidaire
- Prise de conscience sur l'importance de consommer local et le plus possible en circuits-courts
- Prix de la Fondation Feuilhade en 2015 et Prix de l'ESS en 2011 par le conseil général de Haute Seine (92).

## ORIGINALITÉ

La logique participative des tables d'hôte est inédite. Ce n'est pas un cours avec un animateur monopolisant l'espace et l'attention du public. Dans ce projet, tout le monde participe, afin de créer une atmosphère conviviale, chacun propose ses idées et partage ses connaissances et son savoir-faire. La sensibilisation à une alimentation durable se fait de manière détournée, informelle, par les discussions, la pratique, et la dégustation.

## PARTENARIAT(S)

- Partenaire terrain : Créa Monde, Association CEAN.
- Partenaires financiers (2017) : Mairie de Nanterre, Région Ile-de-France, CAF 92, Fondation de France, Fondation Guy Demarle, Fondation Carasso, Fondation Kronenbourg.
- Réseau et Collectif : Ecotemps, Nanterre en Transition.
- Sur le campus de Nanterre : Amap ETAL, Univercel, CoopCampus.

## RETOUR D'EXPÉRIENCE

### **Difficultés et/ou obstacles rencontrés pendant la mise en œuvre :**

- Dépendance aux subventions, l'association n'est jamais certaine de sa pérennité.
- Budget limité.
- Public est majoritairement senior, difficulté à toucher des jeunes ou des familles.
- L'épicerie est peu fonctionnelle, les produits sont encore trop chers.
- Un noyau dur de bénévoles assure un soutien important, mobiliser plus de personnes est difficile.
- La communication de l'association peine également.

### **Solutions adoptées pour répondre aux difficultés et/ou obstacles :**

- Refondation du site internet, présence sur les réseaux sociaux, newsletter chaque mois.
- Affichage en ville et du campus universitaire de Nanterre, création de partenariats sur le campus.
- Mise en place prochaine d'un atelier anti-gaspillage et petit budget sur le campus de Nanterre.

### **Améliorations futures possibles :**

- Améliorer ses profils de projets, compte-rendu d'activités afin d'assurer la pérennité des subventions.
- Prestation auprès des Comités d'Entreprises de sociétés implantées dans le quartier de la Défense
- Assurer une permanence une fois par semaine en tant que cantine Bio dans le projet architectural des Nouveaux Locos dans la Zone Industrielle des Groues (Nanterre).
- L'épicerie doit être repensée mais il reste encore à définir comment.

### **Présentation des facteurs de réussite et conseils pour une généralisation ou un essaimage :**

- La convivialité des ateliers, leur accessibilité à tous, le fait qu'ils ne soient pas prétentieux mais participatifs sont les meilleurs vecteurs de transmission des savoirs et de sensibilisation à l'alimentation durable et responsable.
- Avec les enfants : activités de découverte, utilisation des 5 sens, questionnaires et jeux sur les aliments.

### **Idées de sujet(s) de recherche fondamentale ou appliquée :**

Étude sociologique-anthropologique sur les familles sans papiers, migrants. L'association est sensible à leur besoin de créer des liens avec la société française mais ne sait pas comment s'y prendre.  
Étude sur les échanges intergénérationnels

## **POUR EN SAVOIR PLUS**

Chaine Youtube : [https://www.youtube.com/channel/UCmF9rBqZ1G\\_JIe8VRHAW82Q](https://www.youtube.com/channel/UCmF9rBqZ1G_JIe8VRHAW82Q)

Twitter : Soupeauxcailloux92

## A vos tartes, prêts, partez ! Un concours pour valoriser les artisans boulangers-pâtisseries



Depuis 2012, le Parc des Baronnies provençales a créé un réseau d'artisans qui valorisent des produits locaux. Mais c'est la création d'un concours de boulangers-pâtisseries a généré une véritable émulation collective sur le territoire, mettant en avant les savoir-faire artisans locaux.

### AUTEUR(S)

**PARISSET GWENNAËLLE**  
gpariset@baronnies-provencales.fr

Fiche rédigée par **Pariset Gwennaëlle**

### PROGRAMME

Démarrage: 2012  
Lieu de réalisation: Baronnies Provençales  
Origine et spécificités du financement : Auvergne-Rhône-Alpes, Conseil Départemental de la Drôme, Fonds Européens du FEADER ( LEADER)

### ORGANISME(S)

**PARC NATUREL RÉGIONAL DES BARONNIES PROVENÇALES**  
Sahune - 26510  
45 chemin des randonneurs  
24 Salariés / 115 Adherents



### COMITÉ DE LECTURE

 Date de lecture de la fiche

09/10/2019

Domaine

Alimentation

Envergure du programme

Locale

Type d'acteur

Services d'accompagnement

Type d'objectif

**Culturels** Valorisation du patrimoine technique (savoir-faire)

**Pédagogiques** Sensibilisation des consommateurs

**Développement local** Synergie entre les acteurs du territoire

**Développement local** Structuration/maintien de filières locales

 Localisation

France

Auvergne-Rhône-Alpes

Drôme

Type de structure

**Établissement public** Etablissement public

**Association, collectif, ONG** Association, collectif, ONG

Bénéficiaires

Entreprise

Population rurale

Universel

Professionnels

Type d'action

**Valorisation non alimentaire** Pédagogie / sensibilisation

## ORIGINE ET CONTEXTE

Suite à la rédaction de la Charte du Parc des Baronnies provençales, la valorisation des productions et les circuits courts ont été identifiés comme des priorités d'actions pour le Parc. Après une première action visant la construction d'un annuaire de producteurs, le Parc et ses partenaires ont souhaité mettre une action en place pour les artisans utilisant des produits locaux.

## OBJECTIFS

L'action visait à impliquer les artisans boulangers et pâtisseries dans la réappropriation des produits locaux comme source de valeur ajoutée pour leurs produits. Elle visait à renforcer des liens d'approvisionnement local tout en valorisant des savoirs faire spécifiques.

## ACTIONS MISES EN OEUVRE

La mise en place d'un concours (2014) des artisans locaux pour élaborer des recettes à base de produits locaux

Deux produits ont été lauréats, le Baronnies des 4 saisons et la Fougasse des Baronnies, pour leurs qualités gustatives, et leur utilisation de matières premières locales.

Organisation de formations pour les professionnels : en partenariat avec les chambres des métiers et de l'artisanat, les boulangers et pâtisseries volontaires ont pu participer à une formation collective sur les recettes retenues

Mise en place d'une stratégie de valorisation des produits : affiches, emballages spécifiques

Mise en lien des artisans avec des producteurs locaux : annuaire des producteurs, mise en lien directe...

## RÉSULTATS ET IMPACTS, QUANTITATIFS ET QUALITATIFS

Une dizaine d'artisans boulangers ont participé à l'action

10 000 emballages ont été produits mettant en avant la qualité et le caractère local des ingrédients

un réseau d'artisans du territoire a été activé : formation de chacun, mise en lien avec des producteurs...

## ORIGINALITÉ

La mesure permet d'initier une dynamique collective associant des producteurs et des artisans sur un territoire rural. L'action tournée vers la promotion permet de mobiliser les boulangers et pâtisseries dans une démarche de relocalisation de leur approvisionnement.

## PARTENARIAT(S)

Le Parc travaille avec les chambres consulaires pour mobiliser les réseaux des professionnels.

## RETOUR D'EXPÉRIENCE

### Difficultés et/ou obstacles rencontrés pendant la mise en œuvre :

L'appropriation de recettes par un réseau d'une dizaine d'artisans reste difficile, et une formation d'une seule journée est insuffisante pour partager des savoir-faire spécifiques.

La mobilisation durable nécessite du temps d'animation, des objectifs communs et une poursuite des actions de valorisation.

### Solutions adoptées pour répondre aux difficultés et/ou obstacles :

Distribution d'emballages au fil du temps

Externaliser les relances en communication via les Chambres des Métiers et de l'Artisanat dans le cadre de leurs animations de réseaux

### Améliorations futures possibles :

Faire des formations régulières

Accompagner plus individuellement les artisans dans leur approvisionnement local.

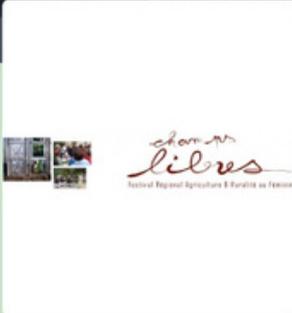
### Présentation des facteurs de réussite et conseils pour une généralisation ou un essaimage :

Impliquer les artisans dès l'origine du projet et à toutes les étapes

Favoriser la découverte des produits locaux.

## Festival Champs Libres

*champs  
libres*  
Festival Régional Agriculture & Ruralité au Féminin



Champs Libres est un festival organisé par la CIVAM PACA qui se déroule le 15 octobre de chaque année depuis 10 ans à l'occasion de la journée des femmes rurales. L'objectif est d'organiser des rencontres citoyennes pour promouvoir l'égalité homme-femme dans le monde rural et particulièrement la place des agricultrices. à travers des manifestations artistiques et culturelles. C'est un festival itinérant qui adapte les thématiques abordées en fonction du territoire sur lequel il s'installe. 10 festivals ont eu lieu proposant des pièces de théâtre, des expositions, des activités culturelles, etc.

### AUTEUR(S)

**MERCADE FRANÇOIS**  
francois.marcade@civampaca.org  
Fiche rédigée par **Flore Tissone**

### PROGRAMME

Démarrage: 2006  
Lieu de réalisation: Région PACA  
Budget: 10000  
Origine et spécificités du financement : Département du Vaucluse + mise à disposition de matériel des collectivités

### ORGANISME(S)

**CHAMPS LIBRES (CIVAM PACA)**  
Cavaillon Cedex - 84953  
MIN 13

### COMITÉ DE LECTURE

#### Date de lecture de la fiche

18/01/2018

#### Appréciation(s) du comité

Résultats et impacts à préciser

Innovant !

#### Type de structure

Coopérative Coopérative

#### Bénéficiaires

Femmes

Universel

Agriculteurs

#### Type d'action

Valorisation non alimentaire Pédagogie / sensibilisation

#### Localisation

France

Provence-Alpes-Côte d'Azur

Vaucluse

#### Domaine

Environnement

Agriculture

#### Envergure du programme

Nationale

#### Type d'acteur

Producteur

#### Type d'objectif

Sociaux Création et renforcement du lien social

Pédagogiques Sensibilisation des consommateurs

## ORIGINE ET CONTEXTE

A l'origine, il s'agissait de défendre le statut des femmes agricultrices et de contribuer à la lutte pour leurs droits sociaux.

Le statut de « conjointe collaboratrice » existait mais pas celui de « chef d'exploitation ». Aujourd'hui de nombreuses femmes s'installent en agriculture et les difficultés sont moindres, néanmoins un certain nombre de clichés persistent d'où la nécessité de continuer les actions sur les questions liées au genre dans l'agriculture.

Champs Libres est un festival qui se déroule le 15 octobre de chaque année depuis 10 ans à l'occasion de la journée des femmes rurales.

Ce projet rassemble une diversité d'acteurs autour des thématiques en lien avec l'agriculture et la culture. C'est un festival itinérant qui adapte les thématiques abordées en fonction du territoire sur lequel il s'installe.

## OBJECTIFS

- Organiser des rencontres citoyennes afin de promouvoir l'égalité homme-femme
- Valoriser le travail des femmes en agriculture et plus largement dans le monde rural
- Faire le lien avec l'enseignement agricole afin de sensibiliser les futurs exploitantes et exploitants.

Les objectifs ont évolué par rapport au contexte qui est plus favorable aux femmes de nos jours qu'il y a une dizaine d'années depuis notamment la reconnaissance du statut des femmes agricultrices dans les années 2000.

La question du droit des femmes est moins explicite dans les dernières éditions du festival, c'est plutôt la question de reconnaissance de ce qu'elles apportent en terme de nouvelles pratiques qui ressort.

## ACTIONS MISES EN OEUVRE

Les publics ciblés sont les femmes agricultrices et le grand public en général. 10 festivals ont eu lieu proposant des pièces de théâtre, des expositions, des activités culturelles, etc.

Des réunions sont organisées en amont avec les partenaires locaux afin de discuter de la thématique pour le festival. Pour les partenaires locaux, le CIVAM sollicite tous les contacts du réseau et les acteurs répondent spontanément s'ils souhaitent participer ou accueillir le festival. Les thématiques sont ensuite construites avec les partenaires locaux et le site d'accueil

-A l'occasion de l'édition 2013 à Marseille, des femmes agricultrices de la rive sud méditerranéenne avaient été invitées. Un spectacle vidéo danse musique et pièce de théâtre avait été co-construit avec des agricultrices à la fois de la région PACA et du Maroc.

-En 2014 à Sillans la cascade, un travail sur le rapport au corps et au travail en agriculture a été présenté d'après une étude menée par une stagiaire du CIVAM

En 2015, l'association MALTAE (Mémoire à lire, Territoire à l'écoute) faisait des portraits de femmes agricultrices du territoire incluant une approche historique. Une magnifique collection de portraits de femmes agricultrices d'hier et d'aujourd'hui a été mise à l'honneur.

Plus largement au sein du CIVAM, la thématique hommes femmes est développée de manière plus ponctuelle comme par exemple :

- En 2010 où ont eu lieu des actions d'accompagnement de femmes agricultrices sur un projet précis (création de ruchers écoles et de pépinières, etc.)
- En 2013 parution d'un livre « Paysannes: Carnet de rencontres avec des femmes engagées. Le CIVAM avait sollicité les « Carnettistes Tribulants » pour mener ce projet qui a duré 2 ans. Ils ont parcouru la France à la rencontre de femmes agricultrices passionnées par leurs métiers, et ont également fait des portraits de femmes présentes sur le festival Champs Libres.
- Le projet CARMA porté par l'AFIP dont le CIVAM concerne une étude menée par plusieurs réseaux sur les expériences remarquables des femmes agricultrices.

## RÉSULTATS ET IMPACTS, QUANTITATIFS ET QUALITATIFS

Ce festival est porteur d'éducation populaire en considérant les pratiques artistiques comme ayant une vocation émancipatrice. Il est ouvert au grand public : Une moyenne de 100 personnes par festival (fréquentation variable selon les années).

La moitié des visiteurs est issue du secteur agricole, l'autre moitié a des activités diverses.

Ce festival est fédérateur pour mettre des projets en commun et travailler ensemble sur la question de l'égalité femmes-hommes dans une approche transversale. L'ensemble des acteurs intervenants à ce festival fait ensuite le relais sur leur terrain chacun dans leur activité.

## ORIGINALITÉ

Le festival Champs Libres est une initiative unique en France. L'originalité réside dans le fait d'allier la Culture et l'Agriculture lors d'une journée traitant de l'égalité hommes-femmes. Les activités culturelles co-construites avec des femmes agricultrices donnent le jour à des créations originales.

## **PARTENARIAT(S)**

CRIPT Paca, IPEP institut de promotion de l'égalité hommes femmes, de nombreux partenaires locaux, ...

## **RETOUR D'EXPÉRIENCE**

### **Difficultés et/ou obstacles rencontrés pendant la mise en œuvre :**

(1) Le plus difficile c'est de mobiliser les agricultrices sur cette action, non pas par manque d'intérêt mais pour une question de priorités. Il y a beaucoup d'autres sujets importants en agriculture qui mobilisent (tels que les changements de pratiques, le foncier agricole, l'appui à l'installation, etc.). En outre, la question de l'égalité a tendance à être mise en bas des priorités du fait de l'évolution récente du statut des femmes leur concédant plus de droits. Cette question a donc tendance à être relayée au second plan bien que sur le terrain la reconnaissance de leur contribution n'est pas toujours évident.

(2) Des avancées sont nécessaires notamment au niveau des parties prenantes et divers interlocuteurs (banques, partenaires et autres institution) où de nombreux clichés persistent encore puisque « on cherche toujours le chef d'exploitation ».

### **Solutions adoptées pour répondre aux difficultés et/ou obstacles :**

(1) Via le festival, le CIVAM encourage les prises de conscience du travail qu'il reste à faire.

(2) Un travail a été mené pour faire ressortir les clichés persistants sous forme humoristique par le lycée de Carmejane présenté à l'occasion du festival.

### **Améliorations futures possibles :**

Travailler sur ces questions plus en amont comme par exemple encourager l'orientation des femmes vers les métiers agricoles.

### **Présentation des facteurs de réussite et conseils pour une généralisation ou un essaimage :**

Savoir susciter des partenaires locaux

S'approcher au plus près des thématiques du territoire

Itinérance du festival : a eu lieu dans chaque département pour favoriser la diffusion

Lier l'agriculture à la culture permet d'élargir le champs des possibles pour les conférences.

Le format artistique a permis d'attirer un nouveau public

## La RouTO : sur un chemin de transhumance entre Arles et Borgo San Dalmazzo par un itinéraire de Grande Randonnée



Depuis 2008, la Maison de la Transhumance et l'Écomusée du Pastoralisme de Pontebarnardo (Italie) travaillent conjointement sur le projet de valorisation d'un ancien itinéraire de transhumance : LA ROUTO. Ce projet consiste en la création de partenariats au sein d'un réseau composé d'éleveurs, bergers, restaurateurs, artisans, commerçants, acteurs du tourisme, de la culture ou de l'environnement, afin de relier la ville d'Arles à Borgo San Dalmazzo par un itinéraire de Grande Randonnée de près 500 km tout en valorisant les savoir-faire et les produits locaux grâce à la structuration de filières courtes.

### AUTEUR(S)

**FABRE PATRICK**  
patrick.fabre2@aliceadsl.fr

Fiche rédigée par **Flore Tissone**

### PROGRAMME

Démarrage: 2008  
Lieu de réalisation: Piémont/Région PACA  
Origine et spécificités du financement : Interreg Alcotra 2011-2013 (650 000 euros) et financement de collectivités territoriales (Région, départements, communautés de communes...)

### ORGANISME(S)

**LA ROUTO**  
Salon-de-Provence - 13300  
Maison de la transhumance, Domaine du Merle, Route d'Arles  
2 Salariés

### COMITÉ DE LECTURE

 Date de lecture de la fiche

22/11/2016

Appréciation(s) du comité

Innovant !

Type de structure

Établissement public Etablissement public

Association, collectif, ONG Association, collectif, ONG

Bénéficiaires

Universel

Type d'action

Valorisation non alimentaire Ecotourisme

 Localisation

France Provence-Alpes-Côte d'Azur

Bouches du Rhône

Domaine

Environnement Aménagement, développement local

Culture, sport et loisirs Agriculture Alimentation

Envergure du programme

Locale

Type d'acteur

Services d'accompagnement

Type d'objectif

Environnementaux Décarbonation, performance énergétique

Culturels Valorisation du patrimoine technique (savoir-faire)

Culturels Entretien du patrimoine naturel

Pédagogiques Communication auprès des enfants

Développement local Synergie entre les acteurs du territoire

## ORIGINE ET CONTEXTE

L'élevage des moutons dans la plaine de la Crau existe depuis près de 6000 ans. Jusque dans les années 60, beaucoup de bergers originaires du Piémont en Italie sont venus en Provence, dans la plaine de La Crau et en Camargue, pour être embauchés dans les troupeaux. Certains d'entre eux retournaient alors dans leur vallée d'origine en faisant la route de la transhumance (qui aujourd'hui se fait en camion) empruntant à pied les drailles et carraires (chemin pierreux) qui allaient d'Arles jusqu'en Italie.

La Maison de la transhumance, installée au Domaine du Merle à Salon-de-Provence, et l'Écomusée du Pastoralisme de Pontebarnardo, dans la vallée de la Stura (Italie), travaillent conjointement depuis de nombreuses années sur la valorisation de cet ancien itinéraire de transhumance reliant les deux pays. La Routo est mis en place en 2008 car les éleveurs font face aux nombreux défis (concurrence internationale, non-renouvellement du métier, etc.). Ce projet consiste à créer de partenariats au sein d'un réseau composé d'éleveurs, bergers, restaurateurs, artisans, commerçants, acteurs du tourisme, de la culture ou de l'environnement, afin de relier la ville d'Arles à Borgo San Dalmazzo par un itinéraire de Grande Randonnée de près 500 km.

Faisant de la Maison de la transhumance le pôle méridional, et l'Écomusée du Pastoralisme de Pontebarnardo le pôle alpin, ce projet favorise les connaissances sur les pratiques liées à l'élevage, valorise les métiers et les produits liés à la transhumance, tout en mettant en valeur des paysages magnifiques.

L'itinéraire sera agréé sentier de Grande Randonnée en 2017 et près de 10 ans auront été nécessaires pour la mise en place de ce « GR69 La Routo ».

## OBJECTIFS

- Proposer un itinéraire de randonnée lié à la transhumance et y inclure une forte dimension patrimoniale et environnementale
- Structurer des filières d'élevages autour de l'itinéraire et d'un réseau de partenaires
- Promouvoir les métiers liés à la transhumance au travers la visite de centres de formations et proposer des activités agrotouristiques
- Valoriser des produits locaux : la laine de Mérinos, fromages et viandes ovines, bovines, caprines, au travers d'au moins 100 à 150 restaurateurs proposant « l'assiette La Routo » à leurs clients.
- Apporter du contenu éducatif et culturel via une « malle pédagogique La Routo » et/ou un stand (dans les écoles ou lors des fêtes de la Transhumance lorsque les troupeaux défilent dans les rues, etc.)

## ACTIONS MISES EN OEUVRE

- Un travail considérable a été mené depuis 2008 pour retrouver les drailles et carraires de la transhumance, à la fois sur le terrain et en lien avec le cadastre Napoléonien, mais aussi au travers d'entretiens avec d'anciens éleveurs et bergers qui ont fait la route de la transhumance à pied.
  - La Routo s'est appuyé sur le travail ethnologique mené par l'IDEMEC (Dionigi Albera et Guillaume Lebaudy) et l'Écomusée du pastoralisme (donnant lieu à plusieurs expositions).
  - L'itinéraire comprend le passage par le lycée agricole de Carmejane et le Centre de formation du Merle (plus ancienne école de Berger et Bergère de France) dans l'objectif de valoriser les métiers et faire connaître ces deux institutions.
  - Une « assiette La Routo », basée sur le principe de l'assiette du berger, sera servie dans les restaurants partenaires. Cette assiette comprend un produit issu de l'élevage local (viandes ovine, caprine ou bovine) mais également des fromages produits localement (Brousse du Rove, Tome de l'Ubayye, ou de l'AOC de Banon) + l'obligation d'utiliser des fruits et légumes de saison et éventuellement un pain local (comme le Gibassier en Provence). Il s'agit d'une assiette que l'on consomme le midi, entre 15 et 17 euros.
  - Mise en œuvre d'une gamme de vêtement La Routo, à partir de la laine de Mérinos d'Arles, afin de valoriser la laine des éleveurs vendue actuellement en grande majorité en Chine à bas coûts pour revenir en France une fois transformée.
  - Action de sensibilisation grâce à la « Malle pédagogique La Routo » dans les écoles et lors d'événements.
- Coopération avec d'autres pays :

- Lettre d'information régulière (dans laquelle la Maison de la Transhumance essaie, à chaque fois, de traiter un sujet sur un autre pays, un autre continent).
- Plusieurs réunions ont eu lieu dans des pays intéressés pour s'inspirer d'un tel projet (Espagne, Italie centrale, Roumanie...).

## RÉSULTATS ET IMPACTS, QUANTITATIFS ET QUALITATIFS

- Initié en 2008 par M. Fabre : une deuxième personne embauchée pour travailler à temps plein sur le projet depuis 2014.
- Bien que l'itinéraire ne soit pas encore inauguré, 3 restaurants proposent une assiette ou un burger « La Routo » à Salon-de-Provence et 2 restaurants proposent l'assiette La Routo dans les Alpes-de-Haute-Provence.
- La commercialisation de la ligne de vêtement commence progressivement.
- Le réseau de la Maison de la transhumance est très étendu (ARPE, CERPAM, Chambres d'agriculture régionales, etc.). La lettre d'information de la Maison de la Transhumance est diffusée à environ 1200 personnes/structures. On trouve de la transhumance ou du nomadisme dans les cinq continents. Le terrain d'action à l'international de la Maison de la Transhumance est plutôt la Méditerranée.
- Le projet La Routo est une marque déposée à l'INPI.
- L'itinéraire sera homologué par la Fédération Française de la Randonnée Pédestre en 2017 (GR69 : La Routo)
- La Malle pédagogique La Routo a été présentée dans plusieurs écoles, ou a été prêtée à des partenaires comme les centres permanents d'initiatives pour l'environnement (CPIE).
- La maison de la transhumance participe à une vingtaine de fêtes et de foires par an, accompagnée de sa malle pédagogique (par exemple celle de St Remy de Provence où 15 000 à 20 000 personnes sont présentes ; celle de Die dans la Drôme, ou celle de Barcelonnette lors de la première édition).
- Une deuxième demande de financement Interreg ALCOTRA 2014-2020 est en cours afin de finaliser le projet :
  - Réaliser le topoguide,
  - Réaliser le balisage de l'itinéraire avec le symbole de la sonnaille de transhumance,
  - Qualifier les hébergeurs « La Routo » sur la base d'une charte, etc.
- Ce projet ne va pas seulement toucher les randonneurs et touristes mais il va également impacter les habitants qui pourront reconnaître derrière La Routo des valeurs liées à l'élevage pastoral et à la transhumance.
- Ressenti très positif concernant ce projet de la part des acteurs locaux
- Plusieurs réunions au sujet du projet La Routo ont eu lieu en Italie centrale et en Roumanie afin de présenter le projet dans la perspective qu'il puisse en inspirer d'autres.

## ORIGINALITÉ

- Les itinéraires de randonnées sont généralement de deux sortes : (1) lié à la découverte d'un territoire par la marche ; (2) lié à une thématique précise comme « l'itinéraire de Stevenson » dans les Cévennes (suivant le récit du voyage à dos d'âne de l'écrivain écossais).
- La Routo fait partie d'un itinéraire thématique, mais derrière il y a un projet de développement des territoires et de structuration de filières d'élevage. Derrière ce support, il y a un important travail d'animation et de maillage d'acteurs du territoire en réseaux de partenaires incluant les dimensions à la fois économiques, patrimoniales et environnementales.

## PARTENARIAT(S)

Pour construire l'itinéraire, un large partenariat avec les conseils départementaux (missionnés pour travailler sur le PDIPR : Plan Départemental des Itinéraires de Randonnées Pédestre), et les professionnels de la Randonnée et du Tourisme a été construit ainsi qu'avec La Maison Régionale de l'Élevage à Manosque, Associations interprofessionnelles (CERPAM), les Chambres d'agriculture, les coopératives d'élevage, les groupements d'éleveurs et les éleveurs à titre individuel.

## RETOUR D'EXPÉRIENCE

**Difficultés et/ou obstacles rencontrés pendant la mise en œuvre :**

- (1) Le financement : projet tellement transversal qui comprend de nombreuses dimensions à la fois économiques, touristiques, patrimoniales, environnementales, etc.
- (2) La création d'un GR de cette envergure a rencontré bien plus de difficultés que prévues initialement. Tant du point de vue politique, budgétaire, liées aux compétences, etc.
- (3) Le terme de « traditions » n'est pas faux, néanmoins La Routo préfère ne pas l'utiliser car en Provence lorsque l'on parle de traditions, et notamment en ce qui concerne les bergers, il est facile d'assimiler la transhumance à un folklore avec une vision faussement passéiste et désuète du métier.

- (4) Certains GR n'ont pas de topo-guide et ne sont malheureusement pas beaucoup empruntés
- (5) Mise en place l'assiette La Routo compliquée car il faut s'assurer que les produits soient produits localement.
- (6) Valorisation locale de la filière laine compliquée car n'existe plus dans la région PACA (lavage, traitement, etc.)
- (7) D'innombrables réunions ont été nécessaires pour faire valider chaque passage de l'itinéraire dans chaque commune, chaque communauté de commune, etc. suscitant parfois des frustrations pour les communes non directement concernées.

#### **Solutions adoptées pour répondre aux difficultés et/ou obstacles :**

- (1) Le premier financement Interreg ALCOTRA obtenu sur le volet « Économie rurale » : accent mis sur les métiers et les produits. Aujourd'hui La Routo est en attente d'un deuxième financement pour la partie tourisme.
- (2) Beaucoup plus de temps et de travail ont été nécessaires ; mais plus de choses sont en train d'aboutir.
- (3) Au contraire, le terme de « pratiques » plutôt que de « traditions », est plus représentatif : être berger est un métier du présent, et d'avenir notamment en lien avec les composantes du développement durable (pratiques qui respectent l'environnement avec un pâturage de la plaine à la montagne, d'une herbe naturelle qui maintient les milieux ouverts avec une faune et une flore spécifique, une économie ancrée dans les territoires et une identité forte au niveau régional).
- (4) Un gros travail d'animation et un effort sur la communication sont nécessaires afin de « faire vivre l'itinéraire ».
- (5) Une charte créée et signée afin de garantir l'origine des produits. La Routo va également s'appuyer sur des marques existantes comme la « Marque Parc » des Parcs Naturels Régionaux (PNR).
- (6) Le Projet La Routo implique le travail avec des collaborateurs les plus proches possibles malgré l'inexistence de collaborateurs locaux : une entreprise allemande dans le piémont Italien ; une société près de Lyon pour la fabrication des chaussettes, etc. L'essentiel est que les retombées soient positives pour les éleveurs, quitte à ce qu'une filière laine se structure par la suite.
- (7) Le fait que l'itinéraire ne passe pas par la commune, n'empêche pas les retombées pour celle-ci. En effet, la dynamique de réseau et le maillage des acteurs sur le territoire sera fait sur un large pourtour de l'itinéraire.

#### **Améliorations futures possibles :**

- L'itinéraire La Routo sera toujours en mouvement. Il faudra être 2 ou 3 personnes pour animer le réseau.
- La marque de vêtement La Routo va probablement être commercialisée dans d'autres pays orientés vers le tourisme durable tel que la Suède, l'Allemagne et la Suisse.

#### **Présentation des facteurs de réussite et conseils pour une généralisation ou un essaimage :**

- La transhumance : porteuse de rapprochement, de solidarité et de paix entre les peuples. Faire le lien entre les plaines et les montagnes, est une pratique qui irrigue les territoires et « qui ne peut se pratiquer qu'en temps de paix ».
- Persévérance et patience.
- S'appuyer sur les acteurs du territoire : fédérations de randonneurs, musées, écomusées, sphère de la société civile, offices du tourisme, guides touristiques, etc.

## **POUR EN SAVOIR PLUS**

[http://www.larouto.eu/wp-content/uploads/2015/02/LaRouto\\_carte\\_2015-modif.pdf](http://www.larouto.eu/wp-content/uploads/2015/02/LaRouto_carte_2015-modif.pdf)

## Au fil des saisons



Mis en place en 2015, cette boîte de jeu est une mine d'or d'informations et un support idéal pour développer des jeux, activités et projets en lien avec l'éducation nutritionnelle, la découverte de l'agriculture et la lutte contre le gaspillage alimentaire. Cet outil pédagogique développé par le Centre de Formation ACAF MSA est destiné aux animateurs, éducateurs et vise une double sensibilisation : celles des animateurs et celle du public animé.

### AUTEUR(S)

**BONDURAND PASCALE**  
bondurand.pascale@gmail.com

Fiche rédigée par **Flore Tissone**

### PROGRAMME

Démarrage: 2015  
Lieu de réalisation: Vaucluse  
Budget: 60000  
Origine et spécificités du financement : État, Région PACA, Département, CAF du Vaucluse, Mutualités Sociale Agricole Alpes Vaucluse, Languedoc et Provence Azur, Comm Comm du grand Avignon, du pays d'Aix

### ORGANISME(S)

**CENTRE DE FORMATION ACAF MSA**  
Vaison la Romaine - 84110  
19 quai Pasteur

### COMITÉ DE LECTURE

Date de lecture de la fiche

22/11/2016

Appréciation(s) du comité

Innovant !

Type de structure

Centre de formation

**Établissement de recherche ou de formation** Etablissement académique ou de recherche

Bénéficiaires

Elèves, étudiants

Professionnels

Type d'objectif

**Sociaux** Amélioration de la santé par une alimentation saine

**Environnementaux** Décarbonation, performance énergétique

**Environnementaux** Réduction/traitement des déchets, économie circulaire

**Pédagogiques** Communication auprès des enfants

Localisation

France

Provence-Alpes-Côte d'Azur

Vaucluse

Domaine

Education et formation

Alimentation

Envergure du programme

Nationale

Type d'action

**Valorisation non alimentaire** Pédagogie / sensibilisation

## ORIGINE ET CONTEXTE

Face à la diversité des informations présentes sur le net, cette boîte de jeu a été initiée et imaginée par la MSA (Mutualité Sociale Agricole) du Vaucluse et l'association granjo escolo. Elle est labellisée par le PNA et recense, mutualise divers supports, guide et outils pédagogiques pour les professionnels du monde éducatif, de l'animation, de la formation et du médicosocial.

## OBJECTIFS

- Promouvoir et valoriser les territoires et productions agricoles.
- Éveiller les sens autour de l'agriculture, du jardinage, de l'alimentation et de la cuisine.
- Favoriser la découverte des fruits et légumes et la compréhension sur la façon dont ils poussent et sont récoltés, sur quel territoire et à quelle période etc.
- Sensibiliser à l'intérêt d'une alimentation saine et de saison.
- Susciter éventuellement des vocations.

Les publics visés sont : les animateurs, formateurs, enseignants, professionnels de la petite enfance, cuisiniers et gestionnaires de structures de restauration collectives etc. Au travers de ce public, ce sont les enfants mais aussi les adultes et personnes âgées qui sont touchés.

## ACTIONS MISES EN OEUVRE

- Un travail de benchmarking, de collecte, de création, de synthèse, de recherche et de mutualisation immense a été réalisé : 4 ans et presque 300 heures pour la conception et la réalisation de cette boîte accompagnée de son DVD.
- Boîte offerte aux structures collectives qui travaillent auprès des enfants, collégiens, lycéens, adultes, personnes âgées et écotouristes. Le jeu peut se décliner en 15 versions en fonction du public, de l'endroit de réalisation, etc.
- Le DVD : entièrement téléchargeable, contient des films, des fiches pédagogiques, des jeux à imprimer ou à télécharger, des dossiers, guides, recettes, bibliographies pour accompagner les activités. Le DVD fourni est un véritable trésor d'information sur différentes thématiques ("connaître l'agriculture" ; "Cuisiner en s'amusant" ; "Dessiner lire écrire chanter raconter" ; "Être acteur de son territoire" ; "Éveiller les sens cognitifs" ; "Éviter le gaspillage" ; "Informer en nutrition" ; "Jardiner" ; "Questionner ses pratiques"). Les planches plastifiées sont aussi déclinées en un jeu interactif téléchargeable qui permet de pouvoir reconnaître "qui est la fleur de qui" "je pousse où et quand" "je reconnais les saisons et les stades phénologiques et macro-micro".
- 5 dossiers destinés aux collectivités, gestionnaires et cuisiniers, pour les guider dans leurs démarches en lien avec l'approvisionnement en produits locaux et de saisons dans la restauration collective ("décliner des menus au fil des saisons" ; "enregistrer les menus" ; "mitonner des recettes" ; « rédiger des appels d'offres ou consultation » ; « respecter l'alimentation et l'hygiène »).
- Il est composé de 60 planches photos d'espèces fruitières ou légumières à différents stades (graines, petits plants, fleurs, légumes ou fruits) et 40 planches prédécoupées (à détacher en carte vignette), avec 44 planches pour organiser un loto et 40 planches photos vignettes. Ces planches permettent entre autre de repérer les étapes de croissance de la plante, en fonction des saisons, des périodes, des récoltes, s'ils poussent sous terre, etc. Les photos ont été réalisées par les agriculteurs et des photographes de la région PACA afin de mettre en valeur les produits du territoire.
- Une exposition interactive "il était une fois des fruits et des légumes" est disponible pour le prêt en complément du jeu et du DVD et de nombreux autres jeux sont à construire comme "le grand jeu l'agriculture une autre culture".

## RÉSULTATS ET IMPACTS, QUANTITATIFS ET QUALITATIFS

- Cette boîte de jeux permet aux utilisateurs (animateurs, éducateurs) de gagner du temps lors de la préparation : accès en quelques clics aux informations et supports facilement utilisables pour préparation des activités et sensibilisation de leur public.
- Elle est reprise par des programmes et structures existantes comme support principal, ou en complément de leurs activités.
- 1900 boîtes distribuées à des structures de restauration collective, crèches, Lieux d'Accueil Enfants-Parents, assistantes maternelles, écoles, centres de loisirs, collèges et lycées, organismes de formation, établissements médico-éducatifs, associations d'éducation populaire et fermes éducatives, établissements hospitaliers pour personnes âgées dépendantes ou résidences seniors, aux structures d'insertion sociale et aux lieux de vente

directe et structures agritouristiques.

- C'est donc une double sensibilisation : celle des formateurs/animateurs qui doivent mettre 1 jour pour s'approprier le contenu, et les participants (enfants, adultes et personnes âgées), soit plusieurs centaines de personnes.

- La boîte de jeux est labellisée par le programme national alimentaire « notre modèle a de l'avenir ».

## ORIGINALITÉ

- Qualité et diversité de contenu (tous les documents sont en Word, PowerPoint, Excel pour que les utilisateurs puissent les modifier à leur guise et se les approprier)

- Ce jeu est distribué gratuitement à toute structure participant aux temps de sensibilisation

## PARTENARIAT(S)

L'État, la Région PACA, le Département et la Caisse d'Allocations Familiales du Vaucluse, les Mutualités Sociale Agricole Alpes Vaucluse, Languedoc et Provence Azur, les Communautés de commune du grand Avignon, du pays d'Aix, et de Rhône Lez Provence, la Compagnie Nationale du Rhône, le groupe AGRICA et le Crédit Mutuel.

## RETOUR D'EXPÉRIENCE

### Difficultés et/ou obstacles rencontrés pendant la mise en œuvre :

- (1) Il faut que la boîte soit utilisée largement et qu'elle ne reste pas « dans les placards »
- (2) A ce jour pas de site internet pour promouvoir le kit pédagogique
- (3) Nécessité de construire de forts partenariats financiers puisque le jeu est distribué gratuitement.

### Solutions adoptées pour répondre aux difficultés et/ou obstacles :

- (1) Mise en place de formations et de présentations afin que les acteurs s'approprient au mieux le contenu, pour ensuite l'adapter à leur guise.
- (2) Les planches et une sélection de films ou jeux vont être diffusées sur le site de la DRAAF (Direction Régionale de l'Agriculture, de l'Alimentation et de la forêt) PACA en 2016.
- (3) De nombreux soutiens ont pu être apportés par divers acteurs du public et du privé

### Améliorations futures possibles :

- 3eme édition en phase de recherche de financement
- Il serait intéressant d'organiser une fois par an des échanges afin de compiler le travail effectué par les utilisateurs et faciliter les mises à jour.

### Présentation des facteurs de réussite et conseils pour une généralisation ou un essaimage :

- Jeu entièrement gratuit, ce qui lève les freins financiers favorisant une large diffusion. Même si il est impossible de l'envoyer par courrier car pèse 3kg
- La porteuse du projet a de nombreuses années d'expérience dans le milieu agricole.
- Possibilité d'appropriation : cette boîte permet aux intervenants d'en savoir plus avant de sensibiliser les enfants et autres publics. Pour accompagner ces professionnels dans leur apprentissage en amont des activités, des expérimentations, guides, fiches pédagogiques, films, diaporamas, etc. sont recensés sur le DVD.



4 rue de la Sorbonne  
75005 Paris



[alimentation@resolis.org](mailto:alimentation@resolis.org)  
[observatoire@resolis.org](mailto:observatoire@resolis.org)



[www.resolis.org](http://www.resolis.org)



[Association RESOLIS](#)



[@resolis1](#)



[Association RESOLIS](#)

Avec le soutien de :

