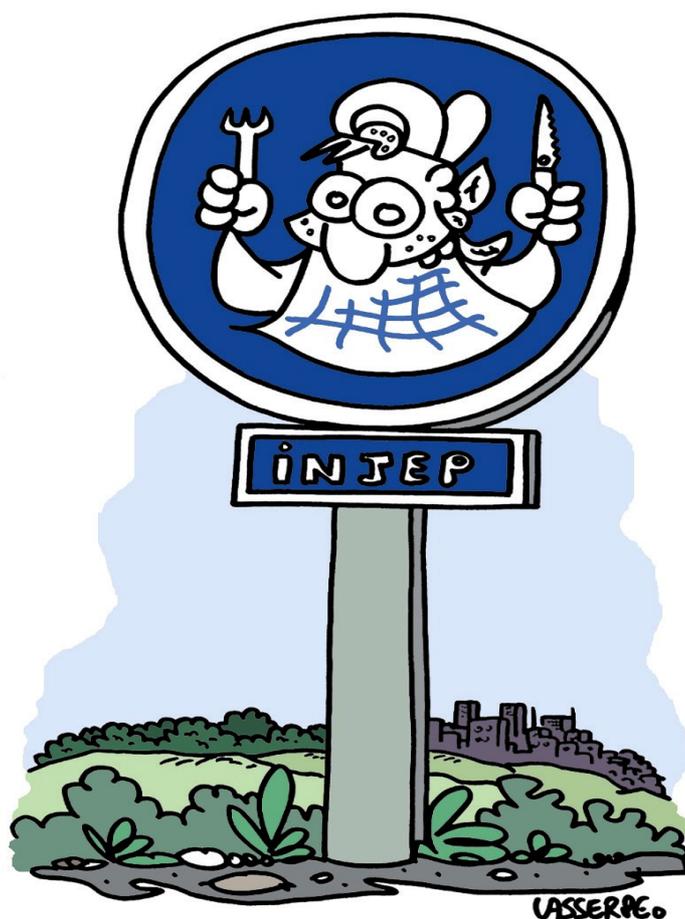


« Education à l'alimentation en centres de vacances et de loisirs »

Enjeux de société, enjeux éducatifs, quelles réponses ?



**JOURNEES NATIONALES D'ETUDE
INJEP DE MARLY LE ROI
2 ET 3 DECEMBRE 2004**

La Jeunesse au Plein Air



Ministère de la Jeunesse, des Sports
et de la Vie Associative



EDUCATION A L'ALIMENTATION EN CVL

ACTES DES JOURNEES NATIONALES D'ETUDE

**LA JPA – MINISTERE DE LA JEUNESSE, DES SPORTS ET DE LA
VIE ASSOCIATIVE**

**INJEP DE MARLY LE ROI
2 ET 3 DECEMBRE 2004**

La Jeunesse au Plein Air – 21, rue d'Artois – 75 008 PARIS

REMERCIEMENTS

La préparation de ces journées nationales d'étude a été assurée par un groupe de pilotage confédéral, constitué de responsables des organisations membres de La Jeunesse au Plein Air (La JPA), de délégués nationaux de La JPA et de représentants du Ministère de la Jeunesse, des Sports et de la Vie Associative(MJSVA).

Nous tenons à remercier l'ensemble de ces personnes qui ont contribué par leurs compétences, leur dynamisme et leur implication dans la préparation et l'animation à assurer le succès de ces rencontres.

Pour le MJSVA : Elisabeth Blanchard, Cécile Langeois puis Sabry Hani.

Pour les confédérés : Didier Bisson (EEDF), Marie-Laure Davy (FNLL), Hélène Guinot (La Ligue de l'enseignement), Franck Miné (CEMEA).

Pour la JPA : Jean-Yves L'Helgoualc'h, François Lesueur puis Sigrid Ménard-Miletto.

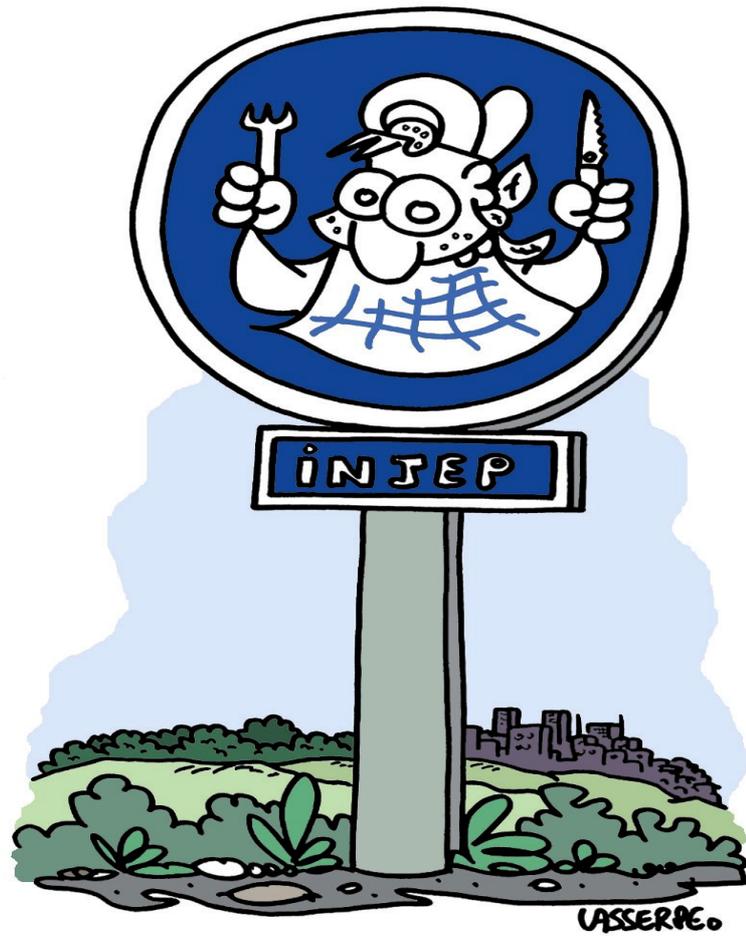
Aux nombreux intervenants, animateurs et témoins d'ateliers qui nous ont permis d'enrichir et d'éclairer nos échanges.

A tous les participants également qui ont su montrer par leur présence leur sensibilité et leur engagement au quotidien sur cette thématique.

Au directeur de l'INJEP et à tout le personnel de l'établissement qui ont facilité le bon déroulement de ces journées.

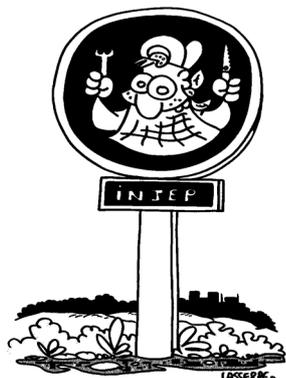
SOMMAIRE

Partie introductive	7
- Déroulement des journées	8
- Intervention d'ouverture de Jacques Henrard, Secrétaire Général de La JPA	10
- Intervention d'ouverture de Hervé Latimier, Ministère de la Jeunesse, des Sports et de la Vie associative, sous directeur des politiques de jeunesse	13
- Intervention de Jean-Louis Lambert, enseignant chercheur en école d'ingénieurs	14
Axe santé	25
- Intervention de Fatima Kartout, médecin de santé publique	27
- Synthèse	28
- Les ateliers	30
Axe éducatif	41
- Intervention de Nathalie Rigal, Maître de conférence à l'Université Paris X	43
- Synthèse	46
- Les ateliers	47
Axe relation au territoire et développement durable	57
- Intervention de Michel Griffon, Conseiller auprès du CIRAD	59
- Synthèse	62
- Les ateliers	64
Forum	77
Annexes	95
- Références pédagogiques	98
- Glossaire	102
- Coordonnées des intervenants	103
- Liste des participants	107



PARTIE INTRODUCTIVE

Jeudi 2 décembre



L'HELGOUALC'H (La JPA)

- **8 h 30 – 9 h 30 : Accueil des participants**
- **10 h à 11 h : Discours d'accueil et introductifs**

Discours de la Jeunesse au Plein Air : Jacques HENRARD, secrétaire général de la Jeunesse au Plein Air (La JPA)

Discours Ministère de la Jeunesse, des Sports et de la Vie Associative (MJSVA), direction de l'éducation populaire et de la vie associative (DJEPVA) : Hervé LATIMIER, sous directeur des Politiques de Jeunesse

Discours du représentant du groupe de pilotage : Jean-Yves

- **11 h : Intervention d'ouverture** par Jean-Louis LAMBERT, Enseignant chercheur en école d'ingénieurs, sur l'éducation nutritionnelle au sens large, des évolutions survenues ces 50 dernières années tant au niveau des modes de production que des modes de vie et des évolutions culturelles qui les ont accompagnées. Une problématique sociologique, anthropologique et historique qui doit éclairer la complexité de la situation actuelle liée aux enjeux de santé, d'écologie et d'économie par un regard sur l'évolution du rapport de notre société à l'alimentation.

12 h 15 : Installation au forum - installation dans les chambres puis déplacement vers la salle à manger

13 h à 13 h 45 : Déjeuner puis café, thé, pause...

- **14 h : Axe santé publique**

Apport de Fatima KARTOUT, Médecin de Santé Publique, sur l'importance de mener des actions de santé publique et de prévention en matière de nutrition et plus particulièrement d'alimentation. Elle abordera les questions de discriminations sociales face à la santé ainsi que de conceptions de l'agriculture.

14 h 50 : Répartition dans différents ateliers – chacun 1 h 20

Fin axe santé publique : 16 h 20

16 h 20 à 16 h 50 : Pause

- **16 h 50 : Axe éducatif**

Intervention de Natalie RIGAL, Maître de conférences à l'Université Paris X - Nanterre, psychologue-chercheur, spécialiste du goût, sur la naissance et de la construction du goût chez les enfants, des émotions liées à l'alimentation, de l'influence des pairs et des adultes dans cette construction...

17 h 40 : Départ en ateliers : 1 h 15 chacun

Fin axe éducatif : 18 h 55

19 h à 20 h : Dîner puis café, thé, pause...

- A partir de 20h30 : Animations : films, forum, jeux divers autour de thématiques d'éducation à l'environnement

Vendredi 3 décembre

8 h – 8 h 45 : Petit déjeuner

- **9 h : Axe développement durable**

Apport de Michel GRIFFON, Conseiller pour le développement durable auprès de la direction générale du Centre de coopération Internationale en Recherche Agronomique pour le Développement (CIRAD). Son intervention, à caractère « éthique », vise à clarifier les conséquences des choix que nous faisons en matière d'alimentation ; resitue l'alimentation dans un contexte global et en particulier celui des échanges alimentaires internationaux (besoins alimentaires, importations - exportations entre l'Europe et les pays du Sud...).

10 h 10 : Pause

10 h 40 : Départ en ateliers de chacun 1 h 30

Fin axe développement durable : 12 h 15

- **12 h 20 – 13 h : Fréquentation du forum**

13 h à 13 h 45 : Déjeuner puis café, thé, pause...

- **14 h : Synthèse des trois axes**

- **14 h 30 : Perspectives**

Table ronde sous forme de questions réponses à partir des synthèses, sur l'implication, les perspectives : 1 h 15

Animation : Frédéric BOURCIER, adjoint à la ville de Rennes, président du Réseau des Villes Educatrices.

Représentants de confédérés à la JPA : Eric FORTI : membre du bureau de la Ligue de l'Enseignement, chargé des vacances – Jean-Philippe DURRENBERGER : Ceméa

Ministère Santé et Protection Sociale : M. CHAULLIAC

Ministère JSVA : M. Hervé LATIMIER, sous directeur des Politiques de Jeunesse

- **15 h 45 : Clôture des journées** : François TESTU, président de la JPA

Fin des travaux : 16 heures

**Discours d'ouverture de Monsieur Jacques HENRARD,
Secrétaire Général de La Jeunesse au Plein Air**

Monsieur le Directeur de l'INJEP,
Monsieur le Sous-Directeur des Politiques Jeunesse,

La thématique de nos journées de travail pourrait être considérée comme un thème à la mode. Il n'en est rien.

Ces journées nationales d'étude d'éducation à l'environnement s'inscrivent dans une dynamique initiée il y a maintenant 5 ans. En 2001 près de 150 personnes s'étaient déjà retrouvées à Montry autour des premières rencontres sur l'éducation à l'environnement en CVL. Deux questions centrales avaient articulé la réflexion : en quoi les CVL contribuent-ils au développement de l'éducation à l'environnement et en quoi l'éducation à l'environnement demeure t-elle un enrichissement pour les CVL ?

Autour d'un groupe de pilotage du Ministère de la Jeunesse, des Sports et de la Vie Associative et de La JPA, cette dynamique inscrite dans le plan national d'éducation à l'environnement perdure : des plaquettes à destination des acteurs éducatifs ont été conçues et largement diffusées, l'une relative au développement durable en CVL et la deuxième sur la réglementation de l'éducation à l'environnement en CVL. La revue de La JPA « Loisirs Education » a également réalisé, dans l'un de ses derniers numéros, un dossier sur le développement durable et contribué à cette réflexion collective.

Dans le prolongement des journées de Montry se sont mises en place des journées décentralisées. La JPA est ainsi coordonnatrice dans 5 régions : l'Alsace-Lorraine, PACA, la Picardie, Bretagne et Pays de la Loire ainsi que la Basse-Normandie. Ces journées ont été pilotées par les délégués nationaux en région, en partenariat avec les DRDJS, le Conseil Régional en Picardie, des organisations confédérées et des organisations locales impliquées dans l'éducation à l'environnement comme le Graine, l'ADEME. Ces manifestations organisées en 2003 ont placé au cœur de leurs débats l'éducation à l'environnement en centres de vacances et de loisirs, mais pas uniquement puisqu'en Pays de la Loire le thème retenu fut celui de l'alimentation et l'éducation à la nutrition. En Basse-Normandie, la journée de rencontre fut basée sur les résultats d'une étude-diagnostic sur les pratiques en matière d'éducation à l'environnement.

La JPA et certaines de ses associations confédérées ont participé à Planèt'Ere II.

Aujourd'hui, le groupe de pilotage se propose de poursuivre cette réflexion sur l'éducation à l'environnement en s'attachant plus particulièrement à la vie quotidienne des centres de vacances, à l'éducation à l'alimentation.

L'alimentation, la santé font partie aujourd'hui, parmi d'autres questions des grands débats de société qui traversent notre vie quotidienne : manger sain, manger mieux restent des préoccupations fortes des parents, parfois des enfants et des jeunes dans les familles mais aussi dans tous les espaces de restauration collective.

Les récentes enquêtes menées, entre autres dans le cadre du PNNS, sur la santé des enfants et des jeunes démontrent clairement que la surcharge pondérale n'est plus à la marge mais que l'obésité des enfants et des jeunes est devenue un enjeu majeur de santé publique qui interpelle l'ensemble de la communauté éducative et qui, de surcroît, touche plus massivement une population en difficulté sociale.

Il nous faut nous interroger sur nos pratiques alimentaires, qu'elles soient individuelles ou collectives, et rechercher une meilleure cohérence entre les différents acteurs éducatifs.

L'éducation à l'alimentation prend toute son importance dans le champ des vacances et des loisirs collectifs des enfants des jeunes et celui de la formation, elle touche à des valeurs éthiques culturelles environnementales.

Au cœur des projets éducatifs et pédagogiques, les animateurs et directeurs des CVL ont à charge de réunir toutes les conditions matérielles, législatives, éducatives pour faire de ces temps de repas collectifs des temps éducatifs à part entière.

Le temps de vacances et de loisirs c'est aussi l'occasion de découvrir, en dehors du cadre familial une autre alimentation autour de produits, de plats différents.

Est-il besoin ici de rappeler que trois millions d'enfants en France ne partent pas en vacances et ne bénéficient pas de la mission éducative des centres de vacances et, en particulier, dans la construction, au travers des temps de vie quotidienne, du « vivre ensemble » ? Il nous faut encore démontrer et valoriser la qualité éducative que représentent les structures collectives de vacances.

Implantés localement et acteurs sur leur territoire, les centres de vacances et de loisirs participent aussi pleinement à l'économie locale, à la vie locale ; par les choix qu'ils opèrent dans leurs politiques d'achats et de recrutement de personnel, dans le type de restauration collective qu'ils choisissent, externalisation ou confection des repas par leurs propres moyens, les Centres de Vacances et de Loisirs s'inscrivent, plus ou moins fortement, dans une démarche d'aménagement du territoire.

Autour de ces trois enjeux, enjeux éducatifs enjeux de santé publique et enjeux de développement durable, ces deux journées de travail s'attacheront à dégager comment et à quelles conditions le CVL doit être un acteur mieux reconnu en particulier au travers des actions éducatives qui le caractérisent.

Ces rencontres sont également l'occasion de s'ouvrir vers de nouveaux partenaires et je tiens ici particulièrement à remercier le Ministère de la Santé et de la Protection Sociale pour son implication et son soutien dans la tenue et l'organisation de ces journées d'étude.

Ces rencontres ont également pour objectif de communiquer les expériences et outils élaborés par les associations membres de La JPA témoignant ainsi du savoir-faire associatif acquis autour des pratiques éducatives des centres de vacances et de loisirs.

Je tiens également à remercier les conférenciers qui, par la communication de leurs travaux, enrichiront les débats et participeront à notre réflexion collective.

En conclusion, l'éducation à l'alimentation est au cœur de grands débats de société. Les actions des centres de vacances et de loisirs (CVL) peuvent participer de l'éducation des enfants en leur permettant de découvrir ou de goûter ensemble, hors de la famille, des plats, des produits et des saveurs inconnus. Ces lieux d'éducation sont à même de peser sur des facteurs qui participent d'enjeux de santé publique : régularité des repas, alimentation adaptée aux activités, composition des aliments. Ils ont également la possibilité de s'inscrire dans une démarche de développement durable dans la politique d'achats, le choix d'un type de restauration...

Encore une fois et très sincèrement, je tiens à remercier :

- Le directeur de l'INJEP et son équipe pour les conditions de travail,
- Le ministère de La Jeunesse, des Sports et de la Vie Associative,
- Le ministère de la Santé et de la Protection Sociale
- Le groupe de pilotage : la Direction de la Jeunesse, de l'Education Populaire et de la Vie Associative (DJEPVA) et les organisations membres de La JPA (Les CEMEA, Les Eclaireuses et Eclaireurs de France, la Fédération Nationale Léo Lagrange, La Fédération Nationale des Foyers Ruraux, La Ligue de l'Enseignement, la Mutuelle Générale de l'Education Nationale, la Fédération Générale des Associations Départementales des Pupilles de l'Enseignement Public),
- Jean-Yves L'Helgoualc'h et Sigrid Ménard-Miletto, délégués nationaux de La JPA et également tous les participants à ces journées.

Bonnes rencontres, bons travaux à tous.

Discours d'ouverture de Monsieur Hervé LATIMIER
Sous directeur, chargé des Politiques de Jeunesse
à la Direction de la Jeunesse, de l'Éducation Populaire et de la Vie Associative
Ministère de la Jeunesse, des Sports et de la Vie Associative

« Tout d'abord, je vous demanderais de bien vouloir excuser Etienne MADRANGES, Directeur de la Jeunesse, de l'Éducation Populaire et de la Vie Associative.

Cette rencontre est importante pour la Direction de la Jeunesse, de l'Éducation Populaire et de la Vie Associative à plus d'un titre.

Elle consacre un travail entamé de longue date entre les partenaires du ministère et plus particulièrement la Jeunesse au Plein Air que je me plais à saluer là.

Cela commence en 2000 avec le programme pluriannuel « éducation à l'environnement en CVL » initié par la JPA et le ministère.

Après une enquête nationale, vient le temps fort des rencontres nationales « Education à l'environnement en CVL » de Montry en septembre 2001.

Depuis, le travail a continué sous forme de rencontres ou de publications.

Ce processus s'inscrit par ailleurs dans la Stratégie Nationale de Développement Durable et dans le Programme National de Nutrition Santé auquel le ministère participe depuis sa création.

L'intérêt fondamental du domaine auquel s'applique votre réflexion : celui des centres de vacances et des centres de loisirs.

Un domaine qui permet de croiser les approches dans l'action : on éduque parce que l'on vit les choses. Pour reprendre une expression entendue ailleurs : on pense global, on agit local.

Un domaine où l'on prépare l'avenir puisque l'on s'adresse aux enfants.

Vous avez choisi trois axes de travail : les enjeux éducatifs, les enjeux de santé publique, les enjeux de développement durable. Pas de meilleure illustration de ce que je viens de dire.

L'éducation à l'alimentation qui est aussi pour moi l'éducation par l'alimentation : ouverture au monde du goût et des sensations, ouverture à la diversité culturelle.

L'éclairage santé publique dont l'importance n'échappe à personne devant les questions graves que posent certains comportements alimentaires chez les enfants et adolescents.

Le développement durable qui inscrit ces préoccupations dans un contexte plus général non seulement écologique mais économique et culturel.

Je ne peux que me réjouir de voir des représentants d'associations, de collectivités territoriales et de services de l'Etat travailler ensemble sur ces thèmes dans un esprit d'ouverture, de coopération et de pragmatisme.

Bon travail ! »



Professeur Jean-Louis LAMBERT

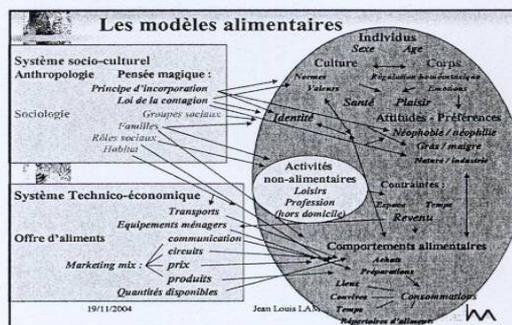
Enseignant à l'Ecole Nationale d'Ingénieurs
ENITIA – LARGECIA de Nantes

Les évolutions des comportements alimentaires

Les évolutions des comportements alimentaires

- Les modèles alimentaires
- Les principales évolutions des comportements alimentaires
- Le développement des **innovations** et de l'**anxiété**

19/11/2004 Jean Louis LAMBERT



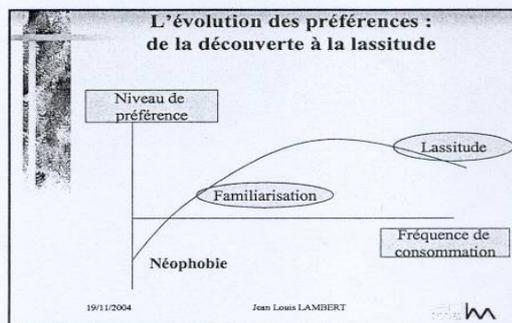
Les apprentissages par familiarisation (BELLISLE F., 1992).

« C'est l'apprentissage, la répétition des stimulations, leur situation dans le contexte général, leur association à d'autres événements, qui leur donnent une signification » (CHIVA M. 1996).

⇒ On apprend à manger en même temps que l'on apprend à marcher et à parler.

⇒ L'importance de l'enfance dans les apprentissages alimentaires

19/11/2004 Jean Louis LAMBERT



La dynamique des modèles

- L'importance des apprentissages de l'enfance et la néophobie alimentaire ⇒ évolutions lentes
- Le développement économique : revenus, offre (de la pénurie à l'abondance, industrialisation, innovations)
- L'allongement de l'espérance de vie et la réduction de la taille des familles
- L'évolution de modes vie : modes de production, urbanisation, communications, loisirs...
- L'élargissement des espaces d'échanges du local au mondial : confrontations culturelles, répertoires, gastronomies ⇒ interrogations identitaires

19/11/2004 Jean Louis LAMBERT

Les habitudes alimentaires

- Les comportements des mangeurs sont fortement intégrés dans la longue histoire de l'humanité (Flandrin J.L., Montanari M., 1996)
- Les évolutions alimentaires sont plus lentes que pour les autres produits de grande consommation

⇒ Ne pas oublier ce profond ancrage culturel

19/11/2004 Jean Louis LAMBERT

Les principales évolutions des comportements alimentaires dans les pays riches

- Les adaptations à l'abondance
- Alimentation, « **santés** » et gestion du corps
- L'ère du **prêt-à-manger**
dont la **restauration hors domicile**
- Du repas latin au **snacking anglo-saxon**

19/11/2004

Jean Louis LAMBERT



Les évolutions économiques

- **Accroissement important**
 - de la **production alimentaire**
 - de la **productivité**
(agriculture, industrie, distribution, restauration)
- + **développement mondial des échanges**

⇒ **croissance des disponibilités d'aliments**
à des prix relativement accessibles

19/11/2004

Jean Louis LAMBERT



Moins de contraintes

- Dans le **contexte dominant** (historiquement et encore mondialement) de **pénurie alimentaire** :
la peur de manquer
⇒ **sécurité alimentaire** = assurance d'approvisionnement
- Dans le **nouveau contexte d'abondance**, les contraintes économiques ne déterminent plus les choix alimentaires
⇒ les mangeurs trient dans le disponible en fonction de leurs **préférences**

19/11/2004

Jean Louis LAMBERT



L'évolution des besoins nutritionnels liés à la sédentarisation

- Les modifications de l'**organisation du travail** :
mécanisation, automatisation, robotisation, confort
- + **mécanisation et confort des moyens de transport**
- + **augmentation du confort de l'habitat**

⇒ **réduction des activités physiques**
et donc des dépenses énergétiques

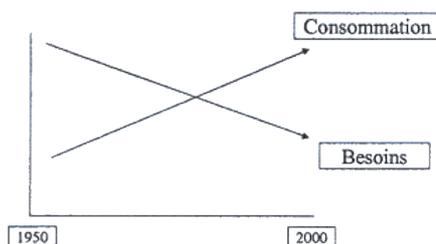
⇒ **réduction des besoins d'apport énergétique**
de 3000-4000 kcal à 2000-3000 kcal/jour

19/11/2004

Jean Louis LAMBERT



Après la pénurie, l'abondance



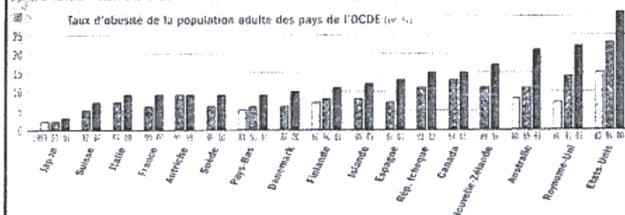
19/11/2004

Jean Louis LAMBERT



Dans le monde :
300 millions d'obèses
850 millions malnutris

DE PLUS EN PLUS D'OBÈSES



Source : Courrier international, 24.12.2003

19/11/2004

Jean Louis LAMBERT



L'embonpoint (en bon point) : la forme



19/11/2004

Jean Louis LAMBERT



Le gras : signe de richesse ?

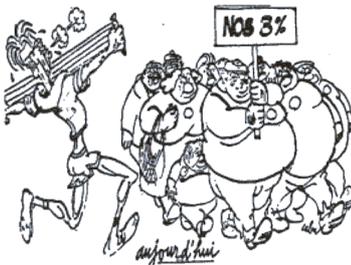
- Tant que le niveau de vie est faible, le gras est
 - signe de fête : mardi gras...
 - symbole de croissance de niveau de vie : « mettre du beurre dans les épinards »
 - grasse synonyme d'argent : « graisser la patte »
 - symbole de richesse, de distance à la nécessité, de distinction : les riches appelés « les gros »
- Dans les sociétés riches, le gras devient un signe de pauvreté et de mauvaise santé.

19/11/2004

Jean Louis LAMBERT



L'obésité

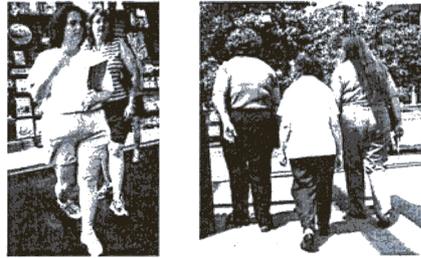


19/11/2004

Jean Louis LAMBERT



Profil américain moyen



19/11/2004

Jean Louis LAMBERT



Donnez-nous notre hamburger quotidien

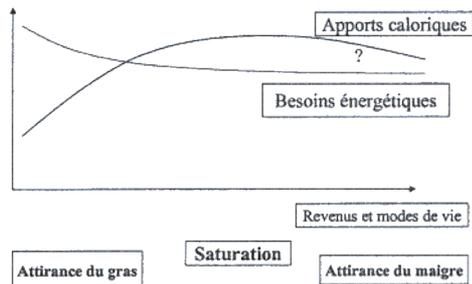


Source :
 Courrier international,
 24.12.2003
 Dessin d 'Ares, Cuba

19/11/2004



Le paradoxe de l'abondance : « faire maigre » en période vache grasse



19/11/2004

Jean Louis LAMBERT



Dans les pays riches, la saturation

- Les dépenses énergétiques ont diminué
 - Les disponibilités alimentaires ont augmenté
- ⇒ Les riches ne cherchent plus des aliments « qui remplissent bien le ventre » mais des aliments légers

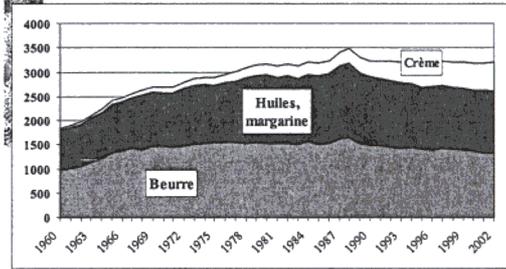
19/11/2004

Jean Louis LAMBERT



Consommation française de corps gras

en euros 1995 (source : INSEE)



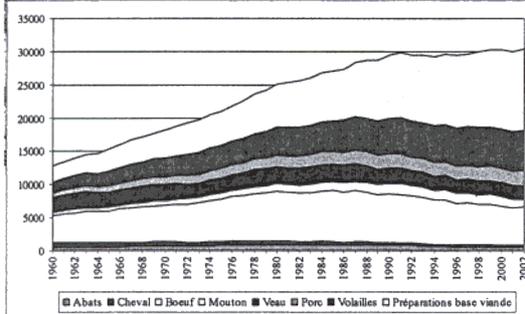
19/11/2004

Jean Louis LAMBERT



Consommation française de produits animaux

en euros 1995 (Source : d'après INSEE)



19/11/2004

Jean Louis LAMBERT



La prise de conscience de "trop manger"

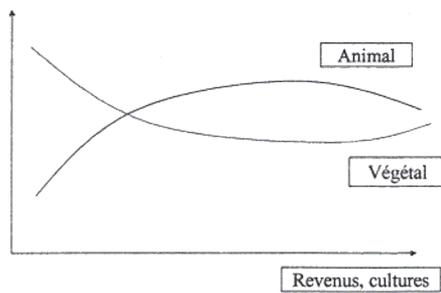
- ⊗ Un début de renversement de tendance des substitutions entre les aliments
 - ⊗ Un nouvel attrait
 - ↳ pour les produits d'origine végétale
 - ↳ et les produits carnés (viandes et poissons) "blancs" (n'ayant pas l'image du sang) :
- une sorte de néo-végétarisme

19/11/2004

Jean Louis LAMBERT



Le début d'une inversion de tendance



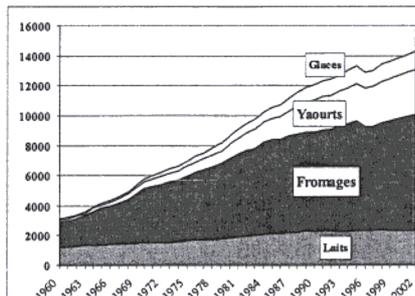
19/11/2004

Jean Louis LAMBERT



Consommation française de produits laitiers

en euros 1995 (source : INSEE)



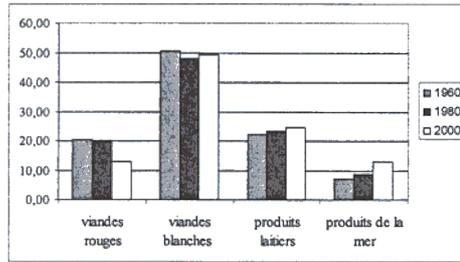
19/11/2004

Jean Louis LAMBERT



Les protéines « blanches » : évolution des % des produits carnés

Consommation française. Source INSEE



19/11/2004

Jean Louis LAMBERT



La définition de la santé de l'Organisation Mondiale de la Santé

*« Etat complet
de bien-être physique, mental et social,
ne se caractérisant pas uniquement
par l'absence de maladie ou d'infirmité »*

19/11/2004

Jean Louis LAMBERT



Les évolutions de la notion de santé

- **La maladie et la mort sont des fatalités.**
La médecine a des capacités limitées : Dieu reste maître
~ Gestion curative : ne pas être malade
- **Des nouvelles croyances :**
La médecine a des capacités illimitées : l'homme maîtrise
La maladie incurable n'est plus acceptée :
elle est perçue comme un « rappel à l'ordre » (SIDA, ES...),
un châtement de la transgression.
~ Gestion préventive de la santé :
- pour le court terme : « être en forme », la « diététique »
- pour le long terme : vivre vieux ou plutôt longtemps en forme

19/11/2004

Jean Louis LAMBERT



On ne croit plus au paradis

- La réduction de la croyance en un prolongement non-terrestre de la vie \Rightarrow la peur de la mort
- Les effets de l'alimentation sur la santé sont centrés sur les risques
 - provenant des aliments (agresseurs)
 - et/ou des « désordres » des comportements alimentaires.
- Mais les mangeurs rejettent la responsabilité sur les offreurs

19/11/2004

Jean Louis LAMBERT



Les aliments ne doivent pas rendre malade

- Les aliments doivent rassasier et ne pas provoquer de troubles digestifs (diarrhées, constipations, flatulence...)
 \Rightarrow pas de constituants pathogènes ni toxiques
 \Rightarrow pas d'allergènes
- Dans le contexte d'abondance alimentaire et de vision possible à plus long terme :
des inquiétudes sur les effets toxicologiques à long terme (maladies cardio-vasculaires, cancers, maladie de Creutzfeld Jacob...).

19/11/2004

Jean Louis LAMBERT



Avec le développement des connaissances scientifiques

- La médecine moderne exerce autant une gestion préventive de la santé (vaccins...) qu'une gestion curative.
- Gestion préventive pour le court terme : « être en forme », la « diététique »
- Et la prévention porte de plus en plus sur le long terme :
 - l'ostéoporose à l'adolescence
 - les précautions des femmes enceintes
 - vivre vieux en forme ou ne pas vieillir

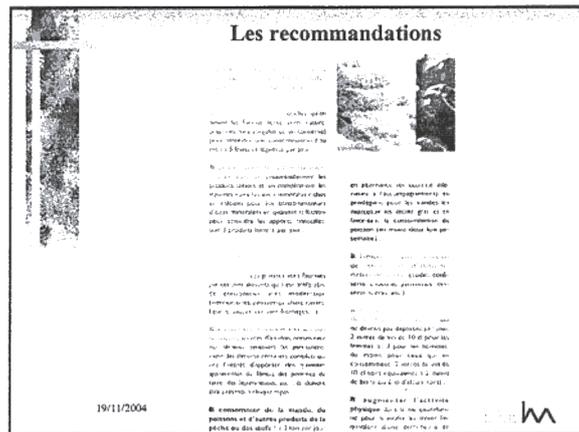
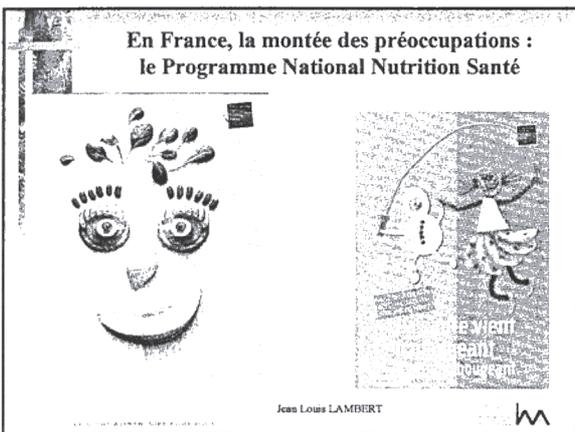
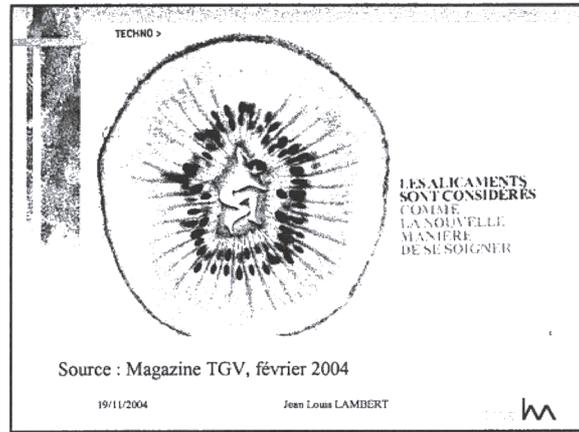
19/11/2004

Jean Louis LAMBERT





« La forme »
ou
les formes ?



L'ère du prêt-à-manger

- Croissance des niveaux de vie
- + développement du salariat,
et distance entre l'habitat et les lieux de production
- + évolution de la place et du rôle social des femmes
 - ⇒ transfert de la production domestique alimentaire vers le système marchand
 - régression de l'autoconsommation
 - demande croissante de produits prêts à manger
 - et fréquentation croissante des diverses formes de restauration

19/11/2004

Jean Louis LAMBERT



Le rôle social des femmes

- Les femmes poursuivent plus leurs études
- Elles cherchent une activité professionnelle pour
 - se valoriser socialement
 - et pour l'autonomie financière
 ⇒ croissance des divorces et des femmes célibataires
- Les jeunes femmes sont moins « maîtresses de maison » et « mères au foyer » :
 - elles savent moins faire la cuisine
 - et trouvent les activités domestiques peu valorisantes
 ⇒ du « cordon bleu » à « bobonne derrière ses fourneaux »

19/11/2004

Jean Louis LAMBERT



La contrainte de temps

- Pour une partie croissante de la population, la contrainte de temps disponible devient plus importante que celle des revenus
- Le temps des loisirs concurrence celui des activités domestiques (société de consommation)

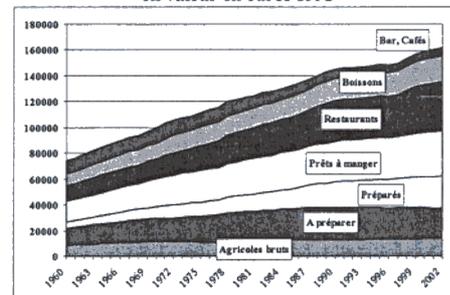
⇒ Le prêt à manger se développe dont les formes de restauration hors domicile

19/11/2004

Jean Louis LAMBERT



Consommation alimentaire française selon le degré de services associés aux produits en valeur en euros 1995



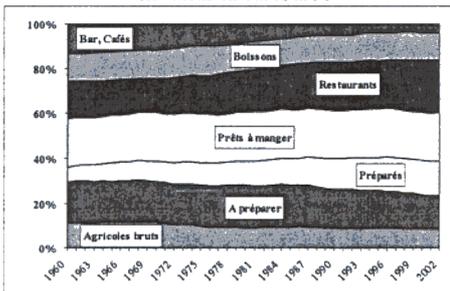
Source : d'après INSEE

19/11/2004

Jean Louis LAMBERT



Consommation alimentaire française selon le degré de services associés aux produits en valeur en euros 1995



Source : d'après INSEE

19/11/2004

Jean Louis LAMBERT



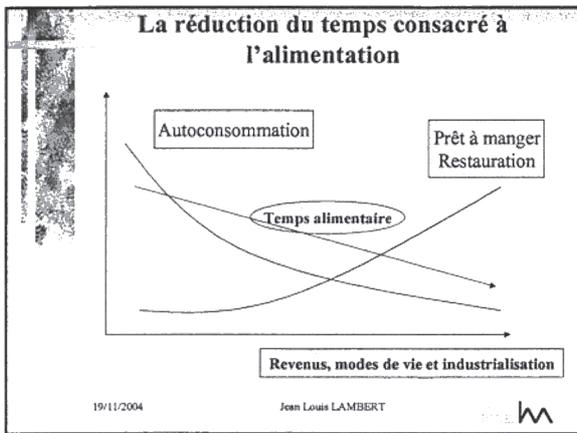
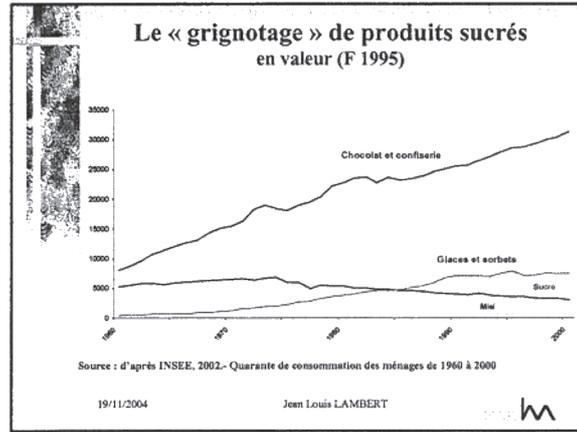
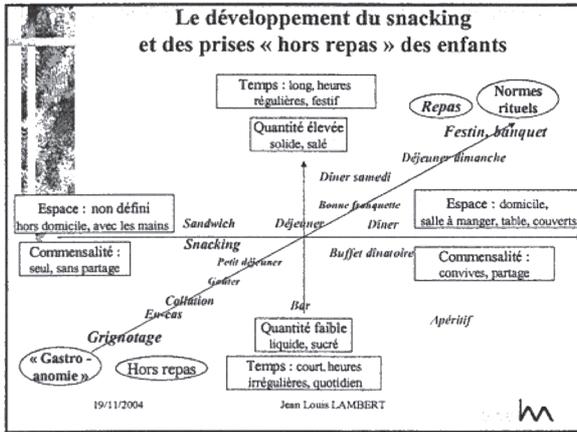
L'ère du Prêt-à-Manger

- La seconde moitié du XXème siècle a vu le passage de la production domestique des vêtements aux achats de prêt-à-porter
- Au début du XXIème siècle, le prêt-à-manger remplacera progressivement la cuisine domestique

19/11/2004

Jean Louis LAMBERT





Le développement des innovations

A la fin du 20ème siècle

- Les connaissances scientifiques et techniques se développent très rapidement
- Les évolutions technico-économiques s'accélèrent.
- La saturation des marchés alimentaires et la montée de la concurrence mondiale poussent les entreprises à innover

19/11/2004 Jean Louis LAMBERT

De nouveaux aliments

- l'ère de la conservation et de la transformation des aliments (séchage, salage, fumage, stérilisation, surgélation) : des éléments de la nature
- est relayée par celle de la création d'aliments
 - par extraction des constituants de plusieurs sources et recombinaison (ex : surimi...) : des objets non-vivants aux apparences des aliments
 - par génie génétique (OGM...) : « au cœur du gène, de la vie », de la création de vivant ?

19/11/2004 Jean Louis LAMBERT

Le problème de l'innovation alimentaire

- Les nouveaux aliments n'ont pas été appris lors de l'enfance.
- Plus ils sont proches des représentations, plus la familiarisation est facile.
- Plus les produits sont nouveaux, plus ils sont en décalage par rapport aux représentations en mémoire.

19/11/2004 Jean Louis LAMBERT

La néophobie alimentaire

Les OCNI :
« *Objets Comestibles Non Identifiés* »
C. FISCHLER (1991, 1996)

« *Si nous ne savons pas ce que nous mangeons
comment savoir ce que nous sommes,
ce que nous allons devenir ?
A chaque bouchée, nous sommes saisis par
le fantôme de l'incorporation de l'objet ...* »

19/11/2004 Jean Louis LAMBERT

L'empire du mal ?

Source : Courrier international, 24.12.2003

19/11/2004 Jean Louis LAMBERT

Manipulations génétiques, l'heure des choix

● Sélection de, embryons, clonage. Lionel Jospin présente mardi ses projets de réforme des lois de bioéthique ● Dans un entretien au « Monde », le cardinal Lustiger lance un appel aux chercheurs et aux politiques ● « Qui protégera les êtres humains de leurs déiars ? », dit-il

19/11/2004 Jean Louis LAMBERT

« d'où ça vient ? » « comment ça été fait ? »

- Du système **international complexe** de production et distribution alimentaire, les mangeurs ne connaissent que les **éléments terminaux** : les lieux de distribution et les produits emballés.
- Tout le reste est une véritable **boîte noire**
⇒ dissonance
et montée de l'anxiété.

19/11/2004 Jean Louis LAMBERT

L'éloignement entre les mangeurs et la chaîne alimentaire

- « *La distance s'est accrue entre producteurs et consommateurs, et industriels...* » (Journaliste Ouest France)
- - *On est arrivé à une société de consommation où, sous le prétexte d'acheter "du prix", on est capable de produire n'importe quoi, et je dirais même, n'importe comment. Et, c'est, ça, c'est la mesure de ce qui est pas acceptable. Et pour le consommateur lambda que nous sommes, on ne sait pas, quand on achète un produit, ce que l'on achète. Parce que le producteur qui est à l'origine, on ne le connaît pas. Ensuite, le produit est transformé, et on ne sait pas non plus comment, et puis, ensuite, le produit est distribué. Et nous, on est en fin de chaîne, on achète ce produit, on regarde plus ou moins l'emballage qui est accrocheur, commercial. Et derrière ça, il y a des surprises. (Lille)*
- *"On s'appropriait davantage les produits, on prenait le temps de manger et de cuisiner".*

19/11/2004 Jean Louis LAMBERT

La perception des risques

19/11/2004 Jean Louis LAMBERT

Alimentation et lien social

- L'identité perçue
 - par l'appartenance aux groupes (dont la famille)
 - et les représentations associées aux modèles alimentaires de ces groupes
- Dans les modèles alimentaires, importance de l'enfance et de la mère (**1er fournisseur d'aliments**)
- L'approvisionnement, la préparation et le partage des aliments assurent la survie du groupe ⇨ **convivialité**.
- Manger : un acte pas individuel mais social
 - ⇨ les aliments associés aux liens sociaux, aux « proches » (relais de la mère)

19/11/2004

Jean Louis LAMBERT



Les aliments : sains, saints, seins

Pour les mangeurs, les aliments doivent être :

- **sains** : ne pas rendre malade, maintenir « en formes » et jeune
- **saints** : conformes aux normes des mangeurs
- garder l'image rassurante des **seins** de la mère (symboles du lien social)

19/11/2004

Jean Louis LAMBERT



La mondialisation des modèles

L'élargissement des espaces d'échanges du local au mondial :

- **confrontations culturelles entre groupes sociaux** selon la dynamique de distinction des groupes dominants (riches urbains occidentaux) et d'imitation des groupes dominés (pauvres, ruraux, pays en développement),
- **élargissement des répertoires et gastronomies**

⇨ Le développement des **interrogations identitaires**

19/11/2004

Jean Louis LAMBERT



La poursuite des grandes tendances

- dans les **pays riches**
- et **diffusion progressive** dans les **pays en développement** par les classes aisées urbaines

19/11/2004

Jean Louis LAMBERT



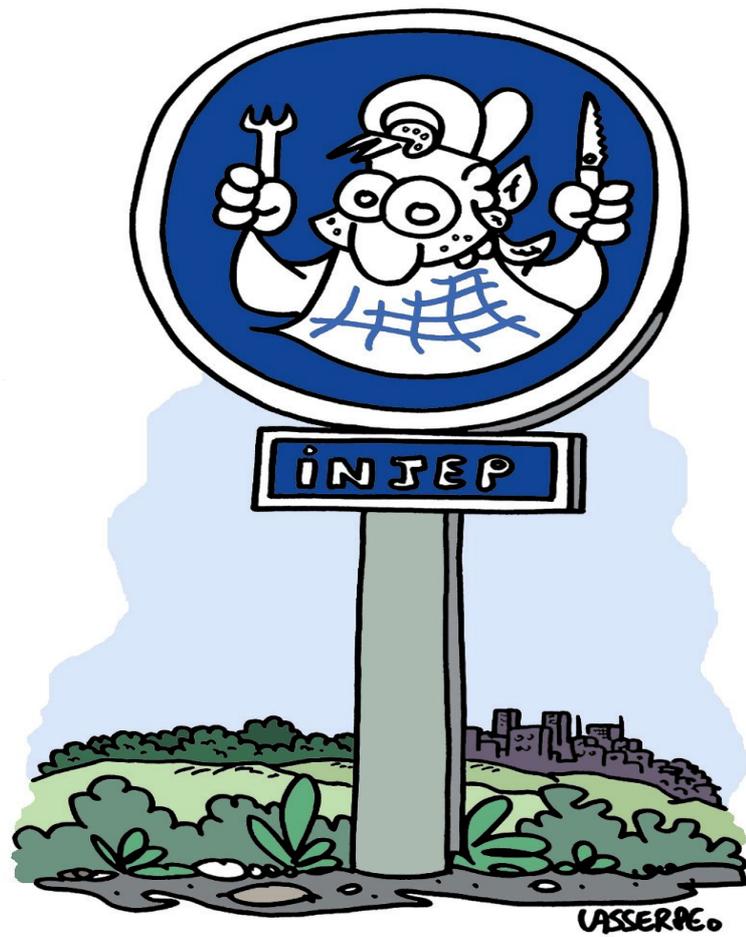
L'éducation alimentaire : le rôle des parents et/ou de l'école ?

- Le rôle des parents est essentiel :
 - Les principaux apprentissages se font avant 3 ans, donc surtout dans la famille.
 - De nombreux parents ne savent pas comment apprendre à leur enfants à manger : la transmission entre générations (grand-mère à mère) est réduite
 - ⇨ ils reportent l'éducation alimentaire à l'école
 - Le rôle de l'école ne peut être que complémentaire :
 - Le déjeuner au restaurant scolaire ne représente que 15 % de l'alimentation des enfants.
 - L'alimentation est très peu développée dans les programmes scolaires.
- ⇨ **Un rôle des centres de vacances et de loisirs**

19/11/2004

Jean Louis LAMBERT





AXE SANTE



Docteur Fatima KARTOUT

Médecin Référent en santé publique et promotion de la santé,
Direction de la Santé

La nutrition, un enjeu de santé dans les centres de loisirs et de vacances

La Jeunesse au Plein Air - Ministère de la Jeunesse, des Sports et de la Vie Associative

Au cours des dernières décennies, en France comme dans l'ensemble des pays industrialisés, une situation d'abondance alimentaire s'est développée favorisant la disparition des grandes maladies de carences alimentaires encore dramatiquement présentes dans de nombreux pays en voie de développement. Mais si les grands problèmes de carence sévère ont disparu, l'évolution de l'alimentation en France a eu quelques conséquences négatives en termes de facteurs de risques de certaines maladies.

Il est aujourd'hui scientifiquement établi que l'alimentation et l'état nutritionnel qui en résulte participent de façon majeure à la survenue des maladies les plus répandues en France (maladies cardio-vasculaires, cancers, obésité, diabète, ostéoporose...).

Si une mauvaise alimentation n'est jamais l'unique cause de ces pathologies, elle en constitue néanmoins un facteur favorisant parmi d'autres, génétiques ou environnementaux.

Aujourd'hui, en matière d'alimentation et de comportements alimentaires, quelques chiffres doivent particulièrement nous alerter. L'obésité touche actuellement environ un adulte sur dix et près d'un enfant sur six en France. Ces chiffres sont en augmentation constante. C'est pour cela que la réduction de l'obésité, devenue véritable épidémie, est l'un des objectifs du Programme national nutrition santé (PNNS) lancé en 2001.

Les risques induits de l'obésité sont majeurs : diabète, maladies cardio-vasculaires, déficiences articulaires, mais aussi **répercussions psychologiques (repli, perte d'estime de soi, comportement agressif...)**. Ces risques sont encore plus grands si l'obésité s'installe dès l'enfance. D'où la nécessité d'agir avant qu'il ne soit trop tard.

Or, l'alimentation est un facteur sur lequel les possibilités d'intervention existent tant au niveau individuel que collectif, et ce dès le plus jeune âge. Le milieu scolaire a un rôle important à jouer afin d'interrompre l'augmentation de la prévalence de l'obésité chez les enfants et de combattre la sédentarité qui représente un facteur de risque majeur :

- Par l'amélioration de la restauration scolaire
- Par l'éducation pour la santé en nutrition en milieu scolaire

Au même titre que le milieu scolaire l'ensemble des structures d'accueil des enfants et des adolescents, notamment les centres de loisirs et de vacances, doivent être des relais actifs de cet axe éducatif de sensibilisation sur la nutrition. Cela consiste en une information adaptée sur la composition d'une alimentation quotidienne équilibrée, associée à une activité physique régulière.



Synthèse Axe Santé

A – Constats et enjeux

1°) Les CVL sont de plus en plus confrontés à un public diversifié qui demande une adaptation individuelle de l'alimentation : séjours sportifs et non sportifs au même moment dans le même centre, accueil d'enfants parmi lesquels se trouvent de plus en plus d'allergiques, enfants ayant des problèmes tels que l'obésité ou le diabète, etc.

Or, les CVL, d'une part, ne sont pas des structures médicalisées et, d'autre part, sont par essence des lieux de vie collective, qui proposent des activités ainsi qu'un accueil collectif. Faut-il donc priver l'enfant de cette richesse ?

De plus, tout particulièrement en alimentation, les CVL sont confrontés à de multiples contraintes : société externe de restauration souvent rigide, manque de formation des personnels.

2°) En matière d'alimentation, les textes législatifs sont complexes, soumis à des interprétations variées selon les services de l'État, d'un département à l'autre et enfin ils comportent des vides juridiques.

Ce contexte n'encourage pas toujours les initiatives pédagogiques.

En outre, il existe de réels risques alimentaires que les CVL doivent éviter et prévenir.

3°) Notre société est passée par de multiples crises alimentaires ; après l'époque de la pénurie puis de l'abondance, nous sommes dans une période de crise de confiance : vache folle, OGM, pesticides et autres.

Parallèlement, l'offre alimentaire s'est diversifiée et est devenue plus disponible grâce à un moindre coût et une large distribution. Cette offre est même devenue omniprésente via les traiteurs bon marché, livreurs de pizza et autres commerces ainsi que par la publicité.

Dans ce contexte, les CVL sont confrontés à des publics ayant perdu les repères nécessaires à une bonne alimentation (horaire des repas, lieux, quantité, équilibre alimentaire et même ouverture à de nouvelles saveurs). Ces CVL ont donc un rôle éducatif essentiel.

4°) Les CVL doivent s'adapter à des conditions particulières d'accueil, telles que les séjours à l'étranger par exemple. Ces spécificités génèrent une complexité qui n'est pas toujours bien gérée par les organismes et les directeurs de CVL qui ne préparent pas suffisamment les séjours.

5°) Il y a aussi d'autres contraintes pour les CVL : financières mais aussi humaines (préjugés par exemple).

B – Perspectives

Ce qui est nécessaire pour avancer :

Développer le bon sens, l'esprit critique, l'ouverture d'esprit, la connaissance des réglementations, les prises de responsabilités en identifiant les risques, les formations complémentaires, la réflexion à mener sur un rapport équilibré entre la prise en compte de l'individu et celle du groupe, la prise en compte de l'évolution de notre société (allergies, ...).

Il faut se donner les moyens d'agir car, face aux contraintes, l'envie ne suffit pas toujours.

Ce qui apportera la qualité du projet :

- La place donnée au plaisir.
- Le travail en amont sur des menus équilibrés.
- Le développement de la sensibilisation de tous les acteurs, y compris les parents, les responsables et l'enfant lui-même qui doit être responsabilisé face à son propre problème de santé et sensibilisé d'une manière générale sur l'importance de la nutrition.
- Le fait que le CVL reste dans son rôle éducatif et social (pas thérapeutique) en s'appuyant sur les aspects positifs de la vie collective.



Journées nationales d'étude Éducation à l'alimentation en CVL Marly le Roi les 2 et 3 décembre 2004

Axe Santé

Atelier 1 : Quelle prise en compte des demandes individuelles en restauration collective ?

Problématique de l'atelier :

Les conditions d'accueil des jeunes suivant un régime alimentaire particulier :

- problème d'ordre religieux
- problème d'ordre éducatif – goût / dégoût / néophobie
- problème d'ordre médical : allergies ou autre prescription thérapeutique

Mots-clés : Repas normaux - Besoins individuels - Adaptation possible et limites - Institution -

Animatrice de l'atelier : Valérie VIS - CEMEA

Témoin : Marie - Louise DUBUISSON - MGEN

Résumé du témoignage

Si manger est un acte banal et maîtrisé dans sa conception technique (achats, menus, préparation, présentation...) il n'en est pas moins un acte complexe dans sa dimension affective, culturelle et qui plus est thérapeutique.

Les CVL n'échappent pas à cette double contrainte.

A savoir répondre aux critères :

- en terme de sécurité et d'hygiène alimentaires, d'adaptation des menus (quantité, qualité) aux besoins des populations concernées,
- en terme d'appropriation des « temps de repas » par des jeunes et des équipes d'encadrement (chacun ayant des habitudes alimentaires propres).

De cette variété de comportements individuels complexes, naissent souvent des difficultés au moment des repas ; il convient alors de les prévenir en dégagant des axes éducatifs et en posant le cadre des interventions de chacun des acteurs en salle à manger.

Les indications de régimes alimentaires à visée thérapeutique doivent être étayées par une **fiche sanitaire de liaison** (correctement établie par la famille) et **accompagnée de la prescription médicale**. La fiche sanitaire de liaison (à réception du dossier d'inscription), en fonction de la thématique, du projet pédagogique du CVL et des possibilités d'adaptation de la structure, envisagera ou non la faisabilité du régime et l'adéquation au séjour. La prise en compte individuelle ne doit pas nuire à l'ensemble du groupe et vice et versa ; le rapport bénéfice/risque du séjour sera évalué. La décision d'inscrire, ou non, le jeune à un séjour de vacances ne se doit pas d'être discriminante pour lui-même ni limitante pour le groupe.

Compte-rendu des échanges

Constats

- Une démarche d'accueil sans discrimination se fait dans la limite de moyens, de l'urgence vitale, du projet particulier de séjour. Exemples évoqués : camp itinérant – public allergique à certains produits proposés au goûter.
- Augmentation des particularités alimentaires (allergies – intolérance).
- Le centre de vacances n'a pas une dimension de prise en charge du « médical lourd » qui demande d'autres compétences.
- L'organisation de restauration en centres de vacances reste collective et la gestion des individualités est difficile, y compris pour l'accueil.

Enjeux

- Pratiquer une alimentation équilibrée est déjà une évolution importante.
Exemple : un enfant obèse aura beaucoup de choses à gagner dans un centre de vacances où, pour une fois, il pourra manger comme tout le monde et, étonnamment, perdre du poids en ayant une autre activité physique durant son séjour.
- Le cahier des charges du responsable :
 - 1 – apporter des menus équilibrés
 - 2 – dimension éducative
 - 3 – réglementation
 - 4 – plaisir
 - 5 – prise en compte de l'individu
- La question du regard de l'autre – le groupe marque la différence, nous devons la gérer et c'est cela qui est difficile.

Contradictions majeures apparues

- Accueillir un enfant « particulier » demande des moyens au niveau de l'encadrement et une prise en compte pratique en cuisine, ce qui n'est pas toujours possible avec une société de restauration. Dans ces conditions, l'envie ne suffit pas pour atteindre les objectifs !
Dans le cas d'un approvisionnement de produits bruts, il est plus facile de s'adapter. Par exemple, pour une allergie à l'arachide, il est possible de remplacer par une autre huile.

Perspectives

- L'équipe d'encadrement doit prendre de plus en plus en compte l'aspect médical de l'individu. Ces situations ne sont plus des exceptions. Il est donc important d'acquérir la connaissance face à ces problèmes.
- La responsabilisation de l'enfant face à son problème doit être développée et le centre de vacances est un bon moyen pour cela ; l'enfant peut accroître son autonomie et garantir ainsi sa sécurité.
- Les CVL doivent rester dans leur rôle éducatif et social et ne pas s'aventurer sur le terrain thérapeutique. Par exemple, une adolescente anorexique ne mangera pas si elle ne le désire pas mais elle sera tout de même présente à table.



Journées nationales d'étude Education à l'alimentation en CVL Marly le Roi les 2 et 3 décembre 2004

Axe Santé

Atelier 2 : Pesticides, OGM, ESB... Comment faire face aux risques sanitaires et veiller à la qualité ?

Problématique de l'atelier :

Pesticides, OGM, ESB... le piège se referme. Comment démêler ce qui relève de l'ordre du fantasme et de la réalité ?

Quelles réponses peuvent être apportées ? Quelle information / sensibilisation sur le sujet ?

Quels outils, garanties, principes de précaution peuvent être pris dans un CVL (traçabilité, épiluchage de légumes, eau en bouteille, élaboration de menus réduisant le nombre d'apports de certains éléments) ?

Mots-clef : Information – Consommateurs – Craintes – Garanties – Agriculture

Animateur de l'atelier : Jean-Claude SIEGEL - CEMEA

Témoign : François VEILLERETTE - MDGRF

Résumé du témoignage

De plus en plus, les pratiques de l'agriculture industrielle sont contestées car leurs conséquences négatives, au plan environnemental et pour la qualité des aliments, sont de mieux en mieux connues. La perception du risque sanitaire, autrefois limitée au risque microbiologique, s'est en effet élargie. La crise de la « vache folle » et celle de la fièvre aphteuse ont incontestablement servi d'éléments déclencheurs auprès du grand public. Maintenant, la présence de résidus de pesticides, de métaux lourds, l'éventuelle consommation d'aliments issus de la culture de plantes génétiquement modifiées,..., sont perçues par les consommateurs comme des menaces à terme pour leur santé. Parallèlement à cette prise de conscience initiale, les connaissances scientifiques sur les conséquences sanitaires de l'exposition à des produits toxiques à faible dose sur le long terme sont de mieux en mieux connues par les scientifiques. Le flou entourant la gestion des risques potentiellement liés à la culture et à la consommation de plantes OGM s'épaissit... Ces avancées scientifiques viennent encore renforcer la prise de conscience du public qui demande en retour une meilleure sécurité alimentaire.

Face à ces demandes sociétales grandissantes, il faut d'urgence promouvoir une agriculture respectant l'environnement et la santé humaine. Les associations travaillant dans ce domaine mettent en avant des alternatives crédibles et éprouvées comme, bien sûr, l'agriculture biologique et également les modes de production intégrés, qui devraient constituer le minimum acceptable en terme de mode de production agricole.

Compte-rendu des échanges

Constats

Les pesticides sont partout et à dosage élevé dans les fruits et légumes. Dans les produits bio, ils sont en moindre quantité : il n'y a pas de risque zéro !

Différents pays mettent en application des lois pour descendre le pourcentage des pesticides. En France, cette volonté politique n'est pas toujours certaine.

La difficulté de sensibilisation, notamment au niveau des parents et des enfants, vient du fait que le bio est un nouveau mode de culture, d'où des résistances.

Enjeux

Ils tournent autour de la problématique du bio, des aspects économiques, des problèmes de circuits et de distribution, de la multiplicité des intermédiaires et enfin de la traçabilité.

Perspectives

- Sensibilisation au bio, par exemple en proposant un repas bio par semaine.
- Développement de la place de l'alimentation dans les formations BAFA-BAFD.
- Transparence de ce que l'on a dans l'assiette doit exister.
- Exploitation et mise en valeur de l'importance du goût et des repas dans le projet pédagogique.



Journées nationales d'étude
Education à l'alimentation en CVL
Marly le Roi les 2 et 3 décembre 2004

Axe Santé

Atelier 3 : Comment adapter l'alimentation / les repas aux activités (sport, pique-nique et activités nocturnes) tout en respectant l'équilibre alimentaire ?

Problématique de l'atelier :

Quels conseils diététiques donner aux jeunes, aux familles ? Quelle prise en compte des activités dans la gestion des repas offerts par le CVL ? Quelles difficultés particulières pour les repas pris à l'extérieur (séjours à l'étranger, pique nique) ? Quelles solutions (travail avec l'équipe de cuisine, etc.).

Une alimentation peut-elle, ou non, à la fois répondre aux besoins diététiques pour une pratique sportive et respecter l'environnement (fruits de saison, produits locaux, etc.)?

Mots-clef : Sport – Equilibre – En-cas – Rythmes - Diététique

Animatrice de l'atelier : Coralie MENARD - EEDF

Témoin : José SUAREZ - UCPA

Résumé du témoignage

Témoignage de l'UCPA en trois parties (reprenant chacune quelques éléments généraux et ensuite comment l'UCPA les met en pratique) :

- 1 - Témoignage sous l'angle éducatif : la volonté de notre association.
- 2 - Témoignage sous l'angle des activités : la particularité du projet UCPA.
- 3 - Témoignage sous l'angle réglementaire : les contraintes (ou les ouvertures) que nous permettent les textes en vigueur.

Compte-rendu des échanges

Le titre de l'atelier est revu : « Adaptation de l'alimentation aux activités ».

Constats

- Il y a des problèmes pour adapter l'alimentation dans les CVL comportant des séjours sportifs et des séjours non sportifs sur le même site.

En effet, les sportifs ont besoin de plus d'énergie, alors comment faire pour satisfaire les besoins de tout le monde. La solution résiderait-elle dans des plats d'accompagnements mixtes (féculents / légumes verts) ?

- Quelle place pour les en-cas, notamment en fin d'activité sportive ? Doit-on les donner de façon systématique ?

Oui si le repas est encore éloigné. Mais il n'y a pas vraiment de consensus de la salle sur cette question.

- On constate que la variété de l'alimentation est insuffisante lors des séjours itinérants à l'étranger. Que faire ?

Consensus de la salle sur un travail de préparation plus important avant le séjour, l'objectif étant d'équilibrer et de varier en fonction des lieux et de ce que l'on trouve sur place : idées de menus et de recettes à programmer en amont, repérage des lieux du séjour afin d'en avoir une bonne connaissance (y a-t-il des commerces de proximité par exemple ?)

- Manque de formation des animateurs sur la question d'une diététique adaptée aux activités.



Journées nationales d'étude Education à l'alimentation en CVL Marly le Roi les 2 et 3 décembre 2004

Axe Santé

Atelier 4 : Sécurité alimentaire et initiatives pédagogiques : entre contraintes et libertés

Problématique de l'atelier :

1 / Les fermes pédagogiques sont nombreuses à proposer ateliers de jardinage, de cuisine, de transformation des aliments et de dégustation de ceux-ci.

Ces initiatives pédagogiques sont très riches d'enseignement pour les enfants comme pour les adultes, de découvertes sensorielles, culturelles, scientifiques, etc. Mais elles ne sont pas sans risque lorsqu'il s'agit de déguster le fruit du travail (jardinage, transformation de produits, etc.). Entre réglementations, vides juridiques, précautions de bon sens et peurs, quels sont les moyens d'agir en toute légalité et sans trop de risques ?

2/ Le respect des normes et des méthodes qui permettent de réduire les risques en matière alimentaire permet-il de mener à bien des projets éducatifs basés sur l'autonomie de l'enfant ?

Comment concilier l'organisation de séjours aux activités spécifiques (scoutisme) et le respect de ces normes ?

Mots-clef : Réglementation – Gestion des risques - Responsabilité

Animatrice de l'atelier : Marie-Sylvie AUFFREY – Bergerie Nationale de Rambouillet

Témoïn : Patrice ROUSSALY – Ferme d'Ecancourt

Résumé du témoignage

L'association « Ville Campagne Cergy Vexin » gère une ferme pédagogique, un centre d'éducation à l'environnement ainsi qu'un gîte de groupes.

Accueil en visite ou en séjour de différents publics : scolaires, centres de loisirs, instituts spécialisés. Proposition d'animations diverses (ferme, forêt, climat ...).

Nous essayons d'avoir une activité agricole (élevage). Nous sommes recensés comme producteurs (poulets, agneaux, chevreaux, œufs, fromages). Nous avons donc sollicité la Direction des Services Vétérinaires pour une mise aux normes et un contrôle de nos installations.

Notre atelier « production » (fromage de chèvres) sert parfois de support à des animations : traite ou fabrication de fromage.

La mise aux normes de notre fromagerie nous a permis de travailler plus sereinement avec les publics accueillis. Egalement atelier de fabrication de pain.

Compte-rendu des échanges

Constats

- Il existe des textes législatifs mais avec des vides juridiques – l'interprétation des lois par les DDSV (Directions Départementales des Services Vétérinaires) se fait à l'échelle des départements et peut varier de l'un à l'autre.
- Les DDJS (Directions Départementales de la Jeunesse et des Sports) font souvent appel au bon sens de chacun et sont chargées de faire appliquer la réglementation sur la protection des mineurs.
- Pour les produits d'origine végétale, peu de réglementation, souvent départementalisée.
- Pour les produits d'origine animale, il n'existe pas de réglementation spécifique au secteur des CVL, il faut donc se référer aux textes édités par la DSV.

Enjeux

- Risque d'intoxication alimentaire
- Risque de transmission de maladies
- Doit-on se priver de produits du terroir, de qualité gustative et environnementale pour avoir un risque zéro ?

Contradictions

- Faire preuve de bon sens : est-ce faire consommer des produits qui ont l'agrément de façon aveugle, même si le jour de la visite il est constaté un manque d'hygiène ; ou est-ce laisser déguster des produits dont on est sûr par connaissance ?
- Comme la réglementation ne peut pas tout dire, il faut peut-être prendre des risques mais qui seront calculés.
- Il y a aussi des appréciations parfois contradictoires entre les services de l'Etat.

Perspectives

Un guide de bonnes pratiques est en cours d'élaboration avec les quatre ministères concernés. Le principe de ce guide est de lever les questions sur les vides juridiques.

En attendant, il est conseillé :

- de se former davantage
- de connaître les textes de lois
- de prendre ses responsabilités en identifiant les risques.



Journées nationales d'étude Education à l'alimentation en CVL Marly le Roi les 2 et 3 décembre 2004

Axe Santé Atelier 5 : Activités d'éducation nutritionnelle

Problématique de l'atelier :

Acquérir des savoirs, développer des comportements : quelles activités ludiques autour de l'alimentation (jardinage, livre et lecture) ? Une activité ayant pour thème l'alimentation est-elle une activité d'éducation nutritionnelle ? Comment peut-elle y contribuer ? Quels « passages obligés » (représentations, respect des habitudes culturelles) ? Quels savoirs ?

Mots-clef : Education – Santé - Respect environnement - Outils pédagogiques

Animatrice de l'atelier : Cécile LANGEAIS - DDJS

Témoin : Sylvie KEMPF - FNFR

Résumé du témoignage

L'association Le Merlet organise des séjours de vacances pleine nature et propose une alimentation Bio.

Constats

- Obésité et maladies cardio vasculaires sont les principaux maux contre lesquels on peut lutter et que l'on peut vaincre directement par l'alimentation.
- Les enfants n'ont plus une activité physique qui leur permet de vivre sainement et de lutter contre les risques d'obésité (un temps important passé devant la télévision et l'ordinateur ne favorise pas l'activité physique).
- Le rituel du repas (assis à table, en famille) n'est plus aussi important qu'avant et le grignotage devient une habitude alimentaire largement relayée par la publicité où la cible sont les enfants (bonbons, barres céréales sucrées, gâteaux apéritifs salés, boissons sucrées...).
- La sensibilisation que l'on peut faire auprès des enfants et par des attitudes éco citoyennes (tri sélectif, aliments issus de l'agriculture biologique, utilisation raisonnée de l'eau...) participe de et accompagne la nécessité de préserver l'environnement.

Réponses

Des séjours de pleine nature pour enfants de 7 à 17 ans où sont proposées :

- des activités de pleine nature en lien avec la découverte de l'environnement
- une alimentation saine, diversifiée et équilibrée à partir d'aliments biologiques (50%)

Afin d'aider les animateurs, des outils transportables ont été créés :

- un jeu de formation BAFA, destiné aux animateurs, à base de cartes bonus et malus.
- un outil « bivouac » adapté aux publics : exemples de menus avec aliments (quantité) et recettes simples à réaliser, cahiers bivouacs pour les autonomes, de la pharmacie aux conseils sur quoi emmener, trucs et astuces.
- un guide des plantes et de leur utilisation.

Facteurs favorisant la réussite du projet

- un(e) cuisinier-ère faisant partie intégrante du projet éducatif
- un(e) cuisinier-ère proche des enfants et des animateurs et soucieux/-se du bien fondé des plats proposés
- des animateurs et directeurs convaincus de la démarche
- des outils pour comprendre l'équilibre nutritionnel
- des outils pour apprendre à faire des repas équilibrés et diététiques (pour les séjours itinérants)
- des outils pour être efficace rapidement sur l'économat
- l'immersion dans la nature par le bivouac qui permettra en direct de confectionner des plats au feu et de découvrir des plantes pour s'alimenter (tisanes, herbes aromatiques...)

Compte-rendu des échanges

Eléments incontournables et facilitateurs

- L'organisation : rencontrer les parents avant le séjour et après (si possible autour d'un repas) ; envoyer les menus ; se situer dans la durée.
- La cohérence : utiliser l'environnement, l'immersion dans un milieu ; créer une cohérence entre l'alimentation et la quotidienneté des activités, au minimum au niveau du goûter en lien avec l'activité / le jeu présenté.
- Elargir l'éventail des possibles : l'économat peut prévoir certaines possibilités (aller s'approvisionner à l'épicerie du coin pour les adolescents).
- Offrir de la qualité : que cela soit bon, beau, et qu'on mange ensemble ; que les repas soient réussis.
- La formation : que les animateurs soient sensibilisés aux gestes de la cuisine et au vocabulaire.
- Les relations humaines : le travail avec l'équipe de cuisine peut se faire à condition d'entretenir de bonnes relations.
- Dans l'activité : lire les menus pour que l'enfant puisse choisir, apprendre à mettre des mots sur des sensations ; développer le plaisir des papilles, le plaisir des sons (y compris des mots).

Les écueils à éviter

- Les jeux et activités ponctuelles déconnectées du projet pédagogique du CV ou du CL ne permettent pas de modifier durablement les comportements ; ils semblent « faux », sortis de leur contexte.
- Les incohérences et les activités occupationnelles : ne pas semer si on ne peut pas goûter.
- Les changements d'équipe trop fréquents et au dernier moment, la non préparation.

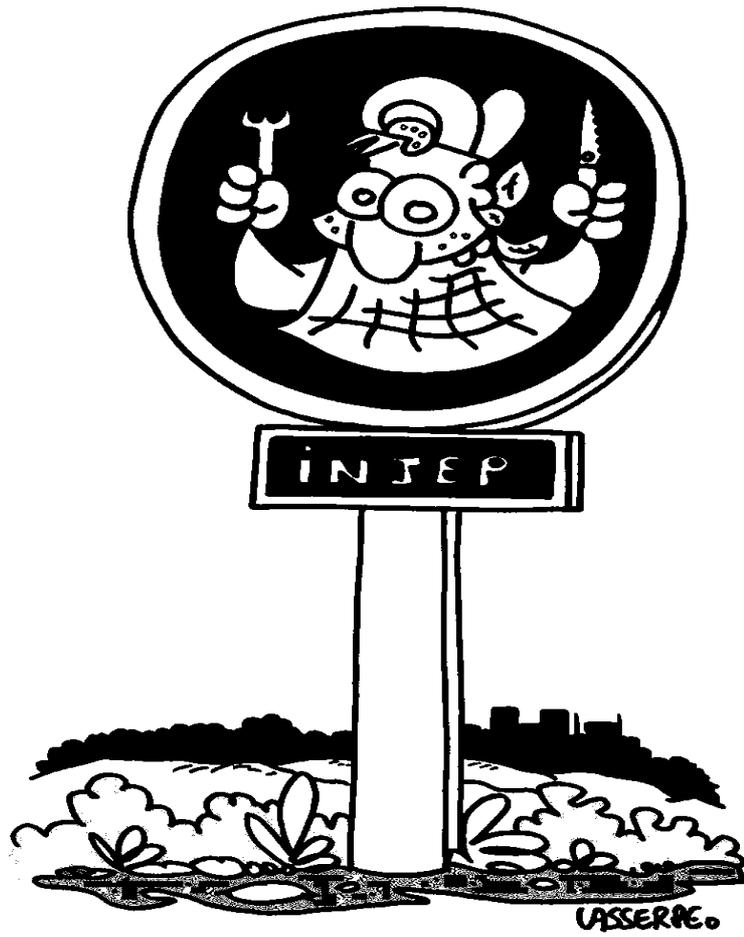
Pour finir , une parole : « On ne peut rien faire en centre de vacances sans manger correctement ! »

Autres outils, jeux et activités présentés par d'autres participants à l'atelier

- Potager (potager pédagogique et BD) : qu'est-ce qu'un légume, comment ça pousse, etc pour aller vers l'éducation à l'alimentation et l'éducation à l'environnement (jardin Bio ; prise d'un goûter par les enfants).
- Concours de cuisine en camp (Eclaireuses – Eclaireurs de France).
- Cahiers de bivouac.
- Un jeu créé par des collégiens, pendant la pause méridienne : il y a eu des élections de délégués pour la cantine ; ceux-ci ont proposé une cantine idéale en utilisant les arts décoratifs. Questions abordées : quels espaces et quels aménagements pour bien manger (psychologue, chargée de prévention) ? Les collégiens ont réalisé une enquête.
- Opération Ecolo'gestes : création de jeux par les enfants « énergie et alimentation ».
- Formations sur un territoire.

En conclusion

Les activités d'éducation nutritionnelle doivent être accompagnées par un ensemble cohérent : repas, accueil, fonctionnement, choix (enfant, acteur), plaisir (sinon, cela n'a pas de sens), qualité des produits. Elles doivent s'inscrire dans un projet construit sur le moyen et le long terme.



AXE EDUCATION



Natalie Rigal

Maitre de conférences, université Paris-X
Département de psychologie

La construction du goût chez l'enfant

Le goût est-il inné ?

On ne peut parler de goût sans préciser la définition que l'on donne à ce terme. Etymologiquement, le goût est le sens dont l'organe est la langue (goût-saveur). Il donne lieu de façon schématique à quatre saveurs de base : le sucré, le salé, l'acide et l'amer. Mais l'utilisation commune du terme renvoie à un éventail plus large de sensations : c'est-à-dire toutes celles qui sont perçues quand on goûte le produit, à savoir la saveur, mais également l'odeur en bouche et la texture (goût-flaveur). Enfin le goût renvoie à un jugement non plus sensoriel mais esthétique de type « j'aime » ou « je n'aime pas » (goût-hédonique).

Répondre alors à la question « le goût est-il inné ? » dépend de la définition que l'on adopte. La réponse s'avère positive si l'on s'adresse au goût - saveur : dès les premières heures de la vie, voire intra-utérin, le sucré est accepté, contrairement aux modalités acides et amères qui font l'objet de rejets universels. En revanche, les odeurs qui recouvrent environ 80 % du goût - flaveur ne sont pas l'objet de réponses hédoniques universelles.

On observe en fait de très grandes différences individuelles dans les appréciations olfactives, et ceci dès la naissance. Certains bébés sont plus attirés par l'odeur d'excrément que par celle de la vanille, alors que d'autres présentent un pattern de préférences inversé. En fait, chaque bébé possède un profil de sensibilité génétiquement déterminé qui lui est propre. Des études (bien que parfois contradictoires) ont montré que le degré de sensibilité des sujets peut expliquer certains de leurs rejets. Le cas du PTC (phénylthiocarbamide) illustre le phénomène. Cette molécule composée soufrée goûtant dans la saveur amère fait l'objet d'une distribution des seuils de perception bimodale : pour une partie de la population, le PTC donne lieu à une sensation même à faible concentration (sujets goûteurs) ; une autre partie de la population ne le perçoit qu'à très forte concentration (sujets non-goûteurs, environ 30 % de la population européenne et américaine). Les légumes crucifères (les choux) contiennent ces composés, ce qui pourrait expliquer que les sujets goûteurs les rejettent.

Finalement, notre patrimoine génétique détermine des spécificités individuelles, plus qu'il ne contribue à l'établissement des préférences et rejets alimentaires à caractère universel. Partant d'une simple attirance pour le sucré et d'un rejet de l'acidité et de l'amertume, le petit de l'homme va devoir apprendre à diversifier son alimentation pour satisfaire sa condition d'omnivore. Les apprentissages se font essentiellement dans un cadre culturel qui ne tient pas compte des différences individuelles et permet ainsi la mise en place d'un répertoire commun aux enfants dont il s'agit à présent d'étudier les caractéristiques.

Les goûts des enfants

La comparaison des données obtenues d'après enquêtes et sur un nombre important de sujets répartis dans toute la France met en évidence l'existence d'un goût enfantin : c'est-à-dire un ensemble d'aliments connus et appréciés de la plupart des sujets au détriment d'autres aliments rejetés, et au-delà des distinctions de sexe, d'origine sociale ou géographique.

Du côté des préférences, on observe une sorte de dénominateur commun qui regroupe en tête des aliments sucrés (fruits, pâtisserie et sucreries) ; des aliments salés et simples (dont les féculents : frites, pâtes, riz, pain, purée de pomme de terres) ; certaines viandes (bifteck et poulet) et des laitages.

Du côté des rejets, les abats (foie, cervelle, tripes, rognons, langue-de-bœuf), la plupart des légumes (endives cuites, tomates cuites, céleri, chou, chou-fleur, poivron, épinard, navet, maïs, courgette, champignon, lentilles, poireaux), enfin certains produits au goût très prononcé (olive, fromage fort,

oignon, poivre) font partie des aliments les plus souvent rejetés par les enfants français. Ces aliments désignent une communauté dans l'expression d'un "dégoût enfantin".

Petits et grands manifestent cependant des goûts différents. En grandissant, les enfants apprennent à dépasser leurs dégoûts sensoriels : les légumes et les aliments forts en goût sont de mieux en mieux acceptés. En revanche, les dégoûts cognitifs s'accroissent avec l'âge : il s'agit des abats, rejetés plus souvent en raison de critères intellectuels (origine et nature du produit).

Il ressort de ce tableau que les aliments favorisés sont généralement nourrissants. Leur consommation répétée permet d'établir un lien entre le goût qu'ils suscitent et leurs effets sur l'organisme. Les pâtes, le riz, la pizza sont des produits rassasiants qui calment rapidement les sensations de faim, ce qui pourrait expliquer qu'ils soient préférés aux légumes.

La néophobie alimentaire

La néophobie, qui est une peur que suscitent les aliments nouveaux, est un phénomène banal et universel : tout omnivore, même le rat, manifeste des réticences à introduire à l'intérieur de soi un aliment inconnu. La néophobie manifeste une crainte rationnelle d'intoxication, mais également des craintes magiques de type « je suis ce que je mange ». Le mangeur qui incorpore un aliment encore inconnu prend donc le risque de subir des transformations physiques et identitaires.

La néophobie est particulièrement flagrante chez l'enfant : entre 2 et 10 ans, 77 % refusent de goûter spontanément les aliments qu'ils ne connaissent pas. Elle est donc considérée comme une période normale du développement. Rare avant 1 an et demi - 2 ans, elle se manifeste de façon particulièrement intense entre 4 et 7 ans : les enfants n'acceptent de goûter l'inconnu que si on les y incite fortement (soit de façon ludique, soit parfois de façon plus coercitive). A cet âge, le fait de goûter le produit débouche rarement sur une modification du « ce n'est pas bon » uniquement décidé sur des indices visuels. A partir de 7 ans, les enfants se montrent plus souples : ils demandent à goûter le produit sans préjugé, et pourront enfin déclarer que « ce n'est pas si mauvais que cela en avait l'air ».

Quatre grandes hypothèses ont été proposées pour expliquer la néophobie de l'enfant. Celle-ci serait la traduction : de l'opposition à ses parents (phase du « non »), de la recherche dans le domaine alimentaire d'un secteur de sécurité (alors que dans le domaine scolaire, les apprentissages se multiplient), la conséquence de l'autonomie croissante (la capacité à se nourrir seul amène des interrogations du type « ce produit est-il bon pour moi ? »), ou d'une rigidité perceptive (à cette période de la vie, il existe autant d'aliments nouveaux qu'il existe de façons de présenter un même produit).

Dans l'état actuel des connaissances, on ne peut statuer de façon définitive sur la pertinence de ces hypothèses, ni expliquer pourquoi certains enfants se montrent plus néo - phobiques que d'autres. Chiva (1986) a cependant montré que les enfants hypergustiques (évaluation d'une grande réactivité gustative à la naissance) se montrent plus sélectifs et difficiles à table à deux ans que les enfants évalués comme hypogustiques.

La familiarisation

La néophobie peut être atténuée, voire dépassée, par apprentissages (pour un exposé détaillé des méthodes attestées par des observations systématiques, voir Rigal, 2000). Puisque les enfants se montrent conservateurs dans le domaine alimentaire, ils ont besoin de (re) connaître ce qu'ils introduisent dans leur corps. Pour cette raison, tout processus de familiarisation aide l'enfant à dépasser son rejet initial. La familiarisation peut se faire à court terme, autour de la préparation du repas, ou à plus long terme, par exposition répétée.

A court terme, il s'agit de développer tout contact entre l'enfant et l'aliment avant que celui-ci ne soit présenté dans l'assiette. Il est par exemple montré que l'enfant acceptera plus volontiers de goûter un produit qu'il aura lui-même cueilli ou cuisiné, que tout plat prêt à consommer. L'éducation sensorielle, qui consiste essentiellement à parler avec l'enfant de ce qu'il mange autrement qu'en termes hédoniques (« j'aime » ou « je n'aime pas ») ou normatifs (« c'est bon ou mauvais pour la santé ») est également un moyen par lequel les sujets peuvent s'approprier des produits au départ inconnus.

La familiarisation à plus long terme consiste en une consommation du produit répétée dans le temps. De nombreuses recherches ont montré que la répétition permet une augmentation du goût pour le produit, à moins que le produit procure un véritable dégoût ou que ses caractéristiques sensorielles soient très

éloignées de son univers familial. Certaines conditions renforcent en revanche les effets positifs de l'exposition répétée. Sur le plan nutritionnel, un produit peu rassasiant sera d'autant plus apprécié qu'il sera associé à un féculent. Sur le plan social, il semble que l'enfant qui partage son repas avec d'autres personnes ayant une attitude favorable vis-à-vis des produits servis, dans un contexte affectif chaleureux et non-instrumental développera progressivement une préférence durable pour les produits ainsi consommés. Finalement, il semble préférable de développer auprès de l'enfant une éducation sensorielle dont l'objectif est de l'amener à apprécier le goût des légumes par exemple, que de déployer des conseils nutritionnels, souvent difficiles à intégrer et culpabilisants, donc finalement peu efficaces en matière de prévention.

BIBLIOGRAPHIE

CHIVA, M. (1985). *Le doux et l'amer*. Paris : PUF.

FISCHLER, C. (1990). *L'Homnivore*. Paris: Odile Jacob.

RIGAL, N. (2000). *La naissance du goût : comment donner aux enfants le plaisir de manger*. Paris : Noesis Agnès Vienot.



Synthèse Axe Education

Les différents ateliers nous ont permis de dégager quelques pistes :

- Les intentions éducatives sont parfois freinées par une réglementation sur certains points contraignante et souvent plus par son interprétation par les acteurs eux-mêmes, voire par les différents services de l'état.
- Le travail éducatif peut entrer en contradiction avec les messages publicitaires, nombreux à destination des jeunes. Il nous a semblé nécessaire de mettre en œuvre une éducation à l'image afin que l'enfant puisse se construire un esprit critique. La question s'est posée de la possibilité d'utiliser les outils de la publicité afin de valoriser nos outils pédagogiques. A nous également de trouver des domaines pour défendre nos préoccupations éducatives et d'intégrer leur stratégie de communication.
- La place de l'enfant, au sein de nos projets éducatifs et pédagogiques, devra lui permettre de s'approprier l'espace, d'être associé à la préparation des menus, à l'élaboration des repas et ainsi le conduire à être acteur de ce projet collectif que constitue le « manger ensemble ».
- La place des questions de repas et d'alimentation doit être réaffirmée au sein du projet éducatif et du projet pédagogique. Cela devrait constituer un support de travail pour les équipes pédagogiques et techniques des séjours et un outil de communication à destination des familles. Il y va de la défense de modes de vie basés sur la socialisation, le « bien manger » et la convivialité en opposition à des logiques individualistes.
- Enfin la question des moyens de la mise en œuvre de ces objectifs doit être fortement réaffirmée ici autour du moment du repas. Il ne s'agit pas uniquement des moyens financiers mais bien aussi des outils, du temps de préparation avec les équipes, de la formation de celles-ci, des choix d'équipements, de l'aménagement de l'espace, de la prise en compte du bruit, de l'organisation des structures, au service de ce projet.

La dimension éducative replace bien ce moment de la vie quotidienne comme un moment essentiel de socialisation, d'éducation à la citoyenneté, au « vivre ensemble » au-delà des aspects nutritionnels.



Journées nationales d'étude **Education à l'alimentation en CVL** **Marly le Roi les 2 et 3 décembre 2004**

Axe Education

Atelier 1 : Quelle prise en compte des demandes alimentaires individuelles en restauration collective ?

Problématique de l'atelier :

Il existe un certain nombre de caractéristiques, mais aussi de contraintes en restauration collective. Par exemple il est difficile d'avoir une réponse individualisée. Serait-ce souhaitable ? Aujourd'hui, les CVL se trouvent de plus en plus confrontés à des demandes individuelles très spécifiques, d'ordre culturel, médical ou religieux. Certaines demandes peuvent présenter des aspects identitaires fortement revendicatifs, voire provocateurs. Ceci pose la question du « vivre-ensemble », de la laïcité. Mais également d'un accès rendu impossible aux loisirs collectifs pour certains participants exclus de facto. Cette réflexion doit permettre de réfléchir à un positionnement en tant qu'organisateur, de façon à élaborer une position en direction de l'équipe, mais également des participants et de leurs familles. Les réponses sont-elles identiques en centre de vacances ou en centre de loisirs ? Réfléchir à l'organisation du personnel (service/cuisine) et non à la marginalisation/ caractérisation des bénéficiaires de régimes spéciaux (la table des « sans porc », la table des « allergiques »...).

Mots-clef : Limite - formation/information - respect et transparence - valeurs individuelle et collective

Animateur de l'atelier : Michel LEJEUNE – La Ligue

Témoin : Muriel CHAYNES - EEDF

Résumé du témoignage

Dans un souci de ne pas déstabiliser les enfants, une prise en compte des demandes est possible, une anticipation est nécessaire pour gérer ces demandes ponctuelles.

Aujourd'hui, les demandes se multiplient, se diversifient, deviennent complexes et doivent questionner notre projet éducatif car le risque de marginalisation existe.

Compte-rendu des échanges

Constats

L'alimentation en CVL est à considérer sous un autre angle concernant ce sujet parce que la durée des séjours est toujours courte en comparaison des structures permanentes (centres accueillant des enfants à l'année en restauration scolaire).

Il y a souvent des positionnements politiques.

Enjeux

1. Le respect ou la prise en compte des demandes individuelles : qu'appelle t-on respect ?
2. Quel type de réponse peut-on apporter au public accueilli ? C'est la question de la position de fonds et de ses limites.
3. Quelle transparence, quelle formation et informations préalables ?
4. Quel travail d'information et d'organisation avec l'équipe locale ?

Perspectives

1. Nécessité de mettre en débat l'articulation entre particularité individuelle et valeur collective par rapport à l'éducation à l'alimentation.

2. Prise en compte nécessaire de la contradiction que la structure peut avoir entre ce qu'elle aimerait faire et comment elle peut faire face à une demande individuelle.

3. Donc obligation d'analyser les limites locales.

4. Prise en compte de la position de l'enfant dans ses particularités individuelles :

« J'aimerais manger... ; je peux ou ne peux pas manger... » en lien avec la culture sociale familiale, religieuse ou de choix personnels.

Nécessité de se positionner entre trois axes :

- 1 - Axe technique
- 2 - Axe politique-éthique
- 3 - Axe économique

5. L'alimentation devra, au même titre que les structures prennent en compte l'organisation de la vie quotidienne, faire l'objet de choix « politiques » et donc de choix éducatifs affirmés et dotés de moyens nécessaires à leur mise en œuvre.

6. Obligation d'inscrire la partie alimentation et repas au projet éducatif, ce qui permettra :
 - . de le communiquer aux parents et/ou enseignants avant l'inscription ou la signature du contrat : transparence.
 - . de le mettre en œuvre dans les projets pédagogiques. Cette communication fixera le cadre de fonctionnement à l'équipe.



Journées nationales d'étude
Education à l'alimentation en CVL
Marly le Roi les 2 et 3 décembre 2004

Axe Education

Atelier 2 : La publicité vers les jeunes consommateurs

Problématique de l'atelier :

Les enfants sont une cible privilégiée des publicitaires. C'est particulièrement vrai pour les sodas, les barres « coupe-faim ». Les représentations donnent envie de les consommer : les messages jouent sur l'appartenance à un groupe, à l'image des produits, aux phénomènes de mode... La consommation de ces produits va souvent à l'encontre de principes d'hygiène alimentaire, leur coût est élevé.

A t-on des propositions envers les élus et les pouvoirs publics concernant la publicité et ces produits (voir l'interdiction des distributeurs de boissons dans les écoles) ?

Est-il, par exemple, possible de mener une action éducative en direction des enfants et en relation avec différents intervenants du temps de l'enfant ?

Mots-clef : Stratégie – Cibles – Outils – Eduquer - Critique

Animateur de l'atelier : Jean-Philippe DURRENBERGER - CEMEA

Témoin : Mme LOTH-VERNET – Société JUNIUM

Résumé du témoignage

Altavia Junium est un institut d'études pour le compte des professionnels souhaitant faire de la publicité vers le public enfant.

Quelques exemples de spots publicitaires introduisent le propos, ceux-ci étaient diffusés avant l'interdiction de montrer des enfants « grignoter » et après.

Compte-rendu des échanges

Constats

- Les enfants, cible privilégiée des publicités ?
- Mener une action éducative en utilisant éventuellement les moyens des publicitaires ?
- La publicité utilise :
 - les représentations, les symboles
 - la saga, l'histoire (notamment pour les films publicitaires)
 - la mise en valeur de l'enfant
 - l'affectif
 - l'emballage accrocheur
 - la création d'aliments avec de nouvelles formes
 - le cadeau promotionnel
 - le « préformatage » par la pub...
- Les publicitaires changent leur message : aujourd'hui, la loi demande que l'enfant soit représenté en situation d'activité physique et non pas seulement dans une situation évoquant la gourmandise.

Enjeux

- Intérêt d'une intervention d'un professionnel extérieur à notre milieu travaillant sur le comportement du jeune consommateur pour nous apporter des éclairages.

Contradiction

- La notion de publicité comme outil éducatif, moyen pédagogique ?
- En CVL, on travaille surtout sur le « raisonné » alors que la publicité joue surtout sur l'émotionnel, la notion de plaisir. Il faut donc pouvoir allier les deux.

Perpectives

- Nos outils pédagogiques peuvent être moins attractifs que ceux mis en œuvre par les entreprises et publicistes. Pourquoi alors ne pas utiliser un certain nombre de leurs moyens et construire un partenariat sur des bases précises et une vigilance permanente ?
Souvent nous diabolisons a priori les professionnels au lieu de trouver des aspects où nos préoccupations éducatives rejoignent les stratégies de communication des entreprises et des professionnels de la publicité. Nous devons rester critiques et faire appel éventuellement à des experts pour nous aider dans notre approche.
- Il est essentiel de permettre à l'enfant de construire son esprit critique et de l'engager dans une certaine démarche scientifique : nécessité d'une éducation à l'image.



Journées nationales d'étude **Education à l'alimentation en CVL** **Marly le Roi les 2 et 3 décembre 2004**

Axe Education

Atelier 3 : La cuisine en extérieur et en itinérance : partie intégrante du projet pédagogique

Problématique de l'atelier :

Des contraintes réglementaires à l'organisation du quotidien dans le domaine de l'alimentation
Place de l'alimentation dans les projets pédagogiques des CVL à l'étranger, en séjour itinérant, en camping ou en pique-nique sur une journée.

Mots-clef : Interprétation - Objectif éducatif - Pratiques alimentaires

Animateur de l'atelier : Jean-Claude SIEGEL - CEMEA

Témoign : Didier BISSON - EEDF

Résumé du témoignage

Appréciations parfois diverses des différentes administrations de tutelle qui, souvent, font preuve de frilosité dans la lecture de la loi d'où des interprétations variables de l'instruction n° 02 - 124 JS du 9 juillet 2002 (BO 17 bis du 15/09/2002) suivant les départements par exemple.

Le travail en amont dans le projet pédagogique est essentiel, en particulier dans l'association des jeunes à l'élaboration et à la confection des repas.

Quelques problèmes : les échantillons en camp itinérant, le stockage des aliments...

La cuisine prend une place importante dans la journée pour les enfants et doit faire l'objet d'un travail de préparation conséquent avec l'équipe d'animation.

Compte-rendu des échanges

Constats

Importance de la pédagogie de projet dans la préparation du séjour et de l'implication de toute l'équipe du centre dans la construction du projet pédagogique.

L'implication des enfants restant forte, l'équipe pédagogique reste garante de la mise en œuvre des moyens de fonctionnement.

Enjeux

Défense d'un mode de vie centré sur les principes de socialisation : le « bien manger » et la convivialité confrontée aux modèles sociétaux très individualisés.

Enjeu de formation au regard des jeunes autour de la manière de se nourrir.

Les contradictions majeures

Difficultés liées à des modes de vie, comme l'alimentation standardisée, en contradiction avec nos valeurs éducatives.

Difficultés de partager ces valeurs avec les équipes d'animateurs, eux aussi victimes de ces modes de vie alimentaires.

Difficultés liées aux modèles économiques choisis pour limiter les coûts de production, au détriment de l'éducatif.

Perspectives

Expériences conduites en Languedoc Roussillon sur un fonctionnement de cuisine centrale. Réflexion mise en place sur la convivialité, le goût et la variété.



Journées nationales d'étude
Education à l'alimentation en CVL
Marly le Roi les 2 et 3 décembre 2004

Axe Education

Atelier 4 : Mettre en place un accueil

Problématique de l'atelier :

L'alimentation dans les projets politiques des organisateurs : quelles relations, quelles informations, quelle implication des parents avant, pendant et après le séjour ? Quel choix de restauration collective (self, buffet, service au plat / à l'assiette ? Quelles organisations matérielles et humaines, quels aménagements de salle à manger ?

Mots-clef : Accueil - Premier repas – Convivialité – Projet - Repère - Education

Animateur de l'atelier : Sabry HANI - DJEPVA

Témoign : Raymond CHICAUD - CEMEA

Résumé du témoignage

Le premier repas en centre de vacances maternel est un élément essentiel du projet éducatif. Il est de ce fait la clé de voûte de celui-ci : bien accueillir est en effet essentiel pour créer tout de suite un climat de confiance au moment où le jeune enfant séparé quelques heures plus tôt de sa famille doit trouver de nouveaux et vrais repères.

Compte-rendu des échanges

Si la satisfaction des besoins alimentaires en qualité et en quantité se trouve au cœur de la réflexion, la prise en compte du cadre matériel de la restauration l'est tout autant.

Rappelons les efforts considérables mis en œuvre, dès la libération, pour réparer les carences nutritionnelles. Les débuts d'une réflexion concernant l'équilibre alimentaire et la transformation d'habitudes liées au rationnement... le passage de la purée et des nouilles... aux légumes verts... aux carottes râpées... les séances d'infirmier pour soigner l'impétigo...

En même temps est née l'idée de réaménager les « espaces de repas », réfectoires, cantines, dans les colonies de vacances et les écoles.

Progressivement, les conceptions concernant les organisations des espaces et des temps sont nées ; ainsi, des années 1950 aux années 1970, on a expérimenté :

- des salles plus petites, moins bruyantes... - un environnement de restauration
- un mobilier plus adapté à la place des grandes tables et des bancs...

Rappelons le premier restaurant scolaire à Montgeron (R. Paumier) dès les années 50...

La publication de plusieurs ouvrages dans les années 70 : de la cantine au restaurant. Beaucoup de réalisations ont suivi :

- constructions neuves - réaménagement de l'ancien
- adaptation aux niveaux d'âges - conception de mobilier
- différents types de services...

Ces options sont toujours à l'ordre du jour. Il est important d'étudier en parallèle :

- les réponses du cadre bâti - les propositions d'équipements et de mobiliers
- la gestion des temps - les réponses humaines, place et rôle des adultes...

A partir de ces axes, il est possible d'explorer vos besoins et peut-être d'y répondre à partir d'expériences, de descriptions de chantiers réalisés, de documents mais aussi à partir de méthodologies de projets.



Journées nationales d'étude
Education à l'alimentation en CVL
Marly le Roi les 2 et 3 décembre 2004

Axe Education

Atelier 5 : Les enjeux de socialisation

Problématique de l'atelier :

Le repas est un moment de socialisation à part entière et essentiel du « vivre ensemble ». Que se passe-t-il entre les convives autour du plat à partager ? En quoi les attitudes éducatives privilégiées répondent-elles à ces objectifs ?

Mots-clef : Convivialité – Partage – Echanges -

Animateur de l'atelier : Christophe BESSON – La Ligue

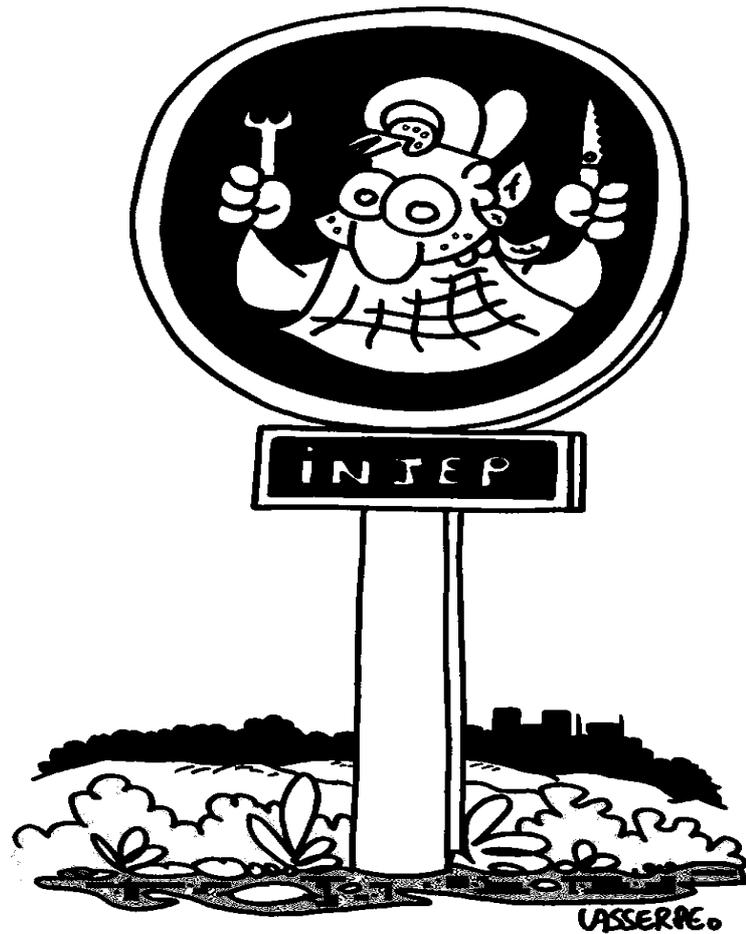
Témoign : Marc DRAMON - CEMEA

Résumé du témoignage

A partir de différentes expériences de direction de centres de vacances, quelle place occupent les questions de l'alimentation dans la vie quotidienne des séjours au sein du projet éducatif et du projet pédagogique, dans la préparation du séjour avec les animateurs, le personnel de service, le cuisinier, l'économiste.

Comment ces objectifs peuvent-ils se traduire pratiquement et précisément dans le travail et les missions de chacun ?

En passant par la présentation des plats, la mise en plats, l'aménagement des tables, l'organisation du débarrassage, l'attitude des animateurs, la place du personnel de service pendant le repas...



**AXE
RELATION AU TERRITOIRE
DEVELOPPEMENT
DURABLE**

Michel Griffon

Conseiller auprès du CIRAD



Comment le consommateur-citoyen peut-il avoir un comportement favorable au développement durable ?

3 décembre 2004

Introduction

Agir pour le développement durable c'est vouloir faire évoluer les comportements de la plupart des habitants de notre planète dans un sens qui évite les drames écologiques, environnementaux, économiques et sociaux. La tendance naturelle des évolutions ne va pas dans ce sens. Le moyen le plus efficace pour faire évoluer les consciences et les comportements est **l'éducation** des générations à venir. En matière d'alimentation, l'éducation peut jouer un rôle considérable.

L'exposé propose de repérer les principales problématiques et de suggérer des voies de solution du point de vue du consommateur alimentaire et du citoyen. On s'intéresse à deux "registres" du développement durable : les aspects écologiques et environnementaux, et les aspects économiques et sociaux. Pour chacun on définit les problématiques et les propositions au niveau des consommateurs et citoyens pour chaque maillon des filières agricoles et alimentaires.

L'ensemble constitue un cadre de raisonnement présenté sous forme de tableaux permettant les débats.

Aspects écologiques et environnementaux

1.1. Problématiques pour les différents acteurs

Acteurs	Problématiques
Producteurs	<ul style="list-style-type: none"> _ Dégradation des écosystèmes ; exemple : extension de l'élevage en Amazonie au détriment de la forêt. _ Dégradation des ressources ; exemple : risque de disparition de certaines espèces de poissons par sur-pêche. _ Pollutions chimiques ; exemple : résidus de pesticides sur les céréales. _ Inertie du comportement, intérêt économique à court terme, manque d'information.
Intermédiaires	<ul style="list-style-type: none"> _ Problème d'hygiène de conservation ; exemple : champignons pathogènes lors du stockage. _ Peu d'intérêt à surveiller s'il n'y a pas de règlements et sanctions. _ Coûts de transport élevés (pétrole, effet de serre).
Industries de transformation	<ul style="list-style-type: none"> _ Peu d'attention aux résidus polluants sauf si attaques des organisations de consommateurs. _ Pas de changement sauf pression des consommateurs et pouvoirs publics.
Grande distribution	<ul style="list-style-type: none"> _ Pression sur les prix, ce qui indirectement limite la qualité.
Consommateur	<ul style="list-style-type: none"> _ Subit les conséquences en termes de santé (pollution). _ Peu de connaissance des risques nutritionnels (obésité, viande et maladies cardiovasculaires). _ Inertie des comportements aboutissant à ne rien changer au fonctionnement des filières, notamment au caractère non durable de l'agriculture dans beaucoup de cas : consommation de poisson en danger d'extinction, bœuf issu d'Amazonie (USA), ...etc.

1.2. Possibilités d'action des consommateurs

Acteurs	Actions vis-à-vis des acteurs
Producteurs	<ul style="list-style-type: none"> _ Pour les producteurs des PED (pays en développement), inciter au financement d'aides pour qu'ils s'adaptent aux exigences de qualité européennes. _ Inciter à la traçabilité.
Intermédiaires	<ul style="list-style-type: none"> _ Inciter à réduire les coûts de transport des produits alimentaires par le recentrage de la production dans les hinterlands des villes.
Industries	<ul style="list-style-type: none"> _ Faire pression avec les organisations de consommateurs pour améliorer les qualités des produits (traçabilité, qualités nutritives – moins de sucre -, non utilisation de certains produits, labels, ...).
Grande distribution	<ul style="list-style-type: none"> _ Faire remonter les exigences lors de l'achat et grouper les achats.
Consommateurs	<ul style="list-style-type: none"> _ Se tenir informé et en éveil sur l'ensemble des questions environnementales (santé, nutrition, gestion des ressources naturelles, ...) via les organisations de consommateurs. _ Acheter sous labels (agriculture biologique, agriculture raisonnée). _ Eduquer les comportements : choix des achats, critères, choix alimentaires et nutritionnels. _ Faire pression sur l'amont de la filière en faisant connaître ses exigences.

2. Aspects économiques et sociaux

2.1. Problématiques pour les différents acteurs

Acteurs	Problématiques
Producteurs	<ul style="list-style-type: none"> _ Subissent les prix bas imposés par l'aval de la filière, jusqu'à renoncer à la production ; exemple : café Amérique centrale, coton Afrique de l'Ouest, cacao

	Afrique, producteurs de fruits et légumes France, ...
Intermédiaires	- Recherchent agressivement des marges en comprimant les prix au producteur.
Industriels de transformation	- Recherche d'une gamme de qualités et de prix optimale. Pression sur les prix d'achat.
Grande distribution	- Pression sur les industries pour baisser les prix et concurrence entre groupes pour des prix bas au consommateur.
Consommateurs	- Recherche des avantages qualité/prix. Sur longue période, baisse du budget alimentation.
	La grande distribution agit fortement pour baisser les prix à l'amont. Cette baisse se reporte toujours sur les producteurs agricoles. L'asymétrie de pouvoir au détriment des producteurs peut conduire ceux-ci à la ruine. De plus, ils sont sous-informés et ont peu de degré de liberté dans le choix des acheteurs. Le marché fonctionne donc dans le sens d'une standardisation des produits avec des prix bas et produit de la pauvreté chez les producteurs agricoles.

2.2. Possibilités d'action des consommateurs

Acteurs	Actions possibles	
	Commerce équitable	Création d'une économie contractuelle de la qualité
Producteurs	- Augmentation du revenu (contrat). - Engagement de qualité. - Groupement de l'offre.	- Pratiques supplémentaires de qualité ; mise en valeur des terroirs, choix des variétés, ...
Intermédiaires	- Engagement à respecter un prix (contrat).	- Engagement supplémentaire pour la qualité du transport (toxines de champignons) et stockage.
Industrie	- Engagement de prix.	- Engagement pour un traitement différencié des produits (valorisation de l'origine géographique et du terroir).
Grande distribution	- Engagement de prix. - Labels (FLO, Max Haavelar).	- Engagement de distinction particulière dans les linéaires.
Consommateur	- Achat dans le respect de labels.	- Eduquer à la connaissance et reconnaissance des indications d'origine. - Eduquer au goût, et apprentissage du vocabulaire de la dégustation.
Conclusion	Contribution à l'élaboration d'une économie d'échange recréant du lien social, fondée sur des contrats de confiance entre acteurs, et éduquant le consommateur à la reconnaissance de la diversité.	



Synthèse axe Relation au territoire - développement durable

Rappel important : il s'agit d'un réel projet politique du CVL où les choix éducatifs et économiques répondent à des orientations politiques inscrites dans les projets des organisateurs et en corrélation avec les valeurs de solidarité et de laïcité.

Les constats et les enjeux

Le CVL s'inscrit sur un territoire et en est un des acteurs de développement économique, culturel et social mais il doit aussi développer des partenariats vers des structures de tourisme social par exemple.

Il mérite aussi une meilleure reconnaissance :

- comme partenaire des politiques de développement local, par exemple au sein des dispositifs, comme les agendas 21 locaux
- de par son activité dynamique, il contribue au développement local, culturel, social et environnemental d'un pays.

Importance du lien social et économique en développant des politiques locales d'achat, en confectionnant les repas sur la structure et en s'opposant à une externalisation de la restauration collective qui n'offre pas ces garanties de lien au territoire.

Il faut en restauration collective développer l'approvisionnement en produits de saison et en produits du terroir et éviter des dérives potentielles d'achats de denrées de qualité certes mais d'un coût élevé.

Le choix de produit labellisé AB est avant tout politique et économique. Il doit s'accompagner d'un travail pédagogique autour et hors temps de repas et s'inscrire dans une logique d'éducation à la santé. Manger différemment, en particulier des fruits et légumes qui peuvent avoir un aspect moins attrayant, ne s'improvise pas. Cela doit être mieux inscrit dans le projet pédagogique et surtout mieux communiquer à la communauté éducative.

Les perspectives

L'éducation au DD ne doit pas rester ponctuelle mais s'inscrire dans la durée.

Eduquer au développement durable, c'est aussi porter des critiques sur ses propres comportements, c'est apprendre à bien gérer ses propres consommations, à ne pas gaspiller.

Se regrouper entre structures d'accueil sur des produits spécifiques, labellisés bio par exemple, permet d'exercer une réelle pression sur les centrales d'achat de solliciter de nouveaux produits à des prix plus attractifs et d'avoir un choix plus important, d'exiger une qualité supérieure sur certains produits ; mais aussi de pouvoir intervenir sur les emballages ou sur des demandes de produits locaux de terroir et / ou de saison non labellisés.

Cependant, il ne faut pas négliger les difficultés d'approvisionnement autour des produits biologiques pour les structures associatives qui ne peuvent pas régulièrement répondre aux demandes.

Le développement durable, c'est aussi inscrire dans le projet des activités d'éducation à l'environnement, développer des activités pédagogiques autour des cultures, du jardinage.

Le CVL reste aussi un lieu de sensibilisation et d'éducation pour les adultes au développement durable comme pour l'achat de café ou de thé issus du commerce équitable ; il ne faut pas non plus négliger la formation des équipes d'encadrement sur le DD.

Questions à la table ronde

Est-ce que les structures d'un même territoire mais d'organisations différentes sont prêtes à travailler ensemble ?

Quelle est la place de la « Jeunesse et Sports » en rapport avec les autres services déconcentrés de l'Etat sur l'importance de l'alimentation ?

Est-ce que les institutions sont prêtes à défendre que des groupes qui « ont les moyens » (de payer plus cher des séjours (stages...)) peuvent contribuer à améliorer l'accueil global, à condition que cela se fasse dans la transparence ?



Journées nationales d'étude
Education à l'alimentation en CVL
Marly le Roi les 2 et 3 décembre 2004

Axe Relation au territoire – Développement durable
Atelier 1 : Le CVL acteur de son territoire

Problématique de l'atelier :

Le centre de vacances peut-être un établissement « hors-sol » ou bien un acteur de son territoire. Comment les choix faits sur le centre concernant l'alimentation vont-ils prendre en compte cette dimension territoriale et permettre au centre de participer au développement durable de ce territoire ?

Mots-clef : Développement local - Circuits courts – Partenariat – Emploi – Terroir

Animateur de l'atelier : Henri LABBE - DDJS

Témoin : Christophe BESSON – La Ligue

Résumé du témoignage

Nous explorerons 2 pistes de travail :

- Par le fonctionnement

L'implication dans le territoire est un des aspects pris en compte dans nos choix d'approvisionnement alimentaire. Nos relations commerciales de proximité, bien que limitées, confortent ou permettent le maintien de fournisseurs et de commerçants locaux.

- Par la dimension éducative :

Nous essayons de communiquer vers nos hôtes ces notions de terroir, de développement local...

Compte-rendu des échanges

Constats

Séjour en autonomie, pas de lien aux territoires : ouverture aux territoires par des actions continues et permanentes. Avec le temps, implication du local.

Exemples :

- Marché solidaire
- Lycée agricole : rencontre et travail avec les locaux sur des modules et travail avec les jeunes sur des recettes et alimentation locale.
- Graine Ardèche : opération Alimen'terre (décrypter les mécanismes en œuvre de la faim dans le monde, s'appuie sur un exemple concret : le riz)
- Journée mondiale de l'alimentation : le 16 octobre

Enjeux

- 1) Reconnaissance de l'action du centre par les partenaires économiques et politiques locaux.
- 2) Transformation/changement du territoire : implication de la population locale ?
 - Dans la dimension économique : avec les producteurs locaux – techniciens (artisans) locaux
 - Dimension du patrimoine : accueil de la population locale – redécouverte de son terroir (patrimoine, architecture, recettes locales)
 - Dimension éducative : sensibilisation des partenaires locaux à l'éducation des publics jeunes et/ou urbains aux spécificités locales. Exemple : producteur laitier peut être acteur éducatif.
- 3) Permettre l'accès à la compréhension et la maîtrise des mécanismes de production et consommation au niveau mondial : tant au niveau local qu'international.

Avoir un acte éducatif : environnement, alimentation, pour sensibiliser l'enfant aux enjeux du développement durable.

Contradictions majeures

- Problème de politique tarifaire : un coût supérieur pour manger « local » ? Une différence de prix « compensée » par un service plus (quantité du produit...)
- « Un partenaire local qui ne veut pas s'investir dans une démarche de partenariat et de développement ». Divergence entre contrainte économique et développement ou maintien d'une activité territoriale (ex : centre de loisirs et épicerie).
- Commerce équitable et lien aux territoires ? Produits de qualité et productions locales ?
- Relations conflictuelles avec les locaux ? Privilégier le produit ou la relation ?

Perspectives

- 1) Analyser les conséquences des comportements habituels – Comprendre pour changer. Créer ou expliciter de nouveaux repères de lecture et de compréhension liés aux produits locaux. Comment agir localement ? Une démarche méthodologique avec des repères locaux.
- 2) Création d'outils pédagogiques à destination des publics - sensibilisation aux enjeux et conséquences des comportements alimentaires : moyens d'agir.
- 3) Développement d'un lien permanent pour maintenir l'action locale.



Journées nationales d'étude
Education à l'alimentation en CVL
Marly le Roi les 2 et 3 décembre 2004

Axe Relation au territoire – Développement durable
Atelier 2 : Une politique d'achats

Problématique de l'atelier :

Faire le choix d'utiliser des produits « alternatifs » n'est pas forcément une chose facile car les circuits de commercialisation ne sont pas toujours suffisamment développés. Quels sont les réseaux existants d'approvisionnement de produits de qualité et quelles en sont les contraintes ? Peut-on réfléchir à des pratiques de mutualisation type centrale d'achats, catalogue de produits ?

Mots-clefs : Approvisionnements – Réseaux de commercialisation – Produits « alternatifs » - Centrales d'achats – Circuits courts – Groupements de producteurs – Coopératives

Animateur de l'atelier : Jacques CHAUVIN – La Ligue

Témoin : Pascal GASCOIN - CEMEA

Résumé du témoignage

Depuis 3 ans, cinq centres permanents du département de la Loire Atlantique (4 centres PEP, 1 centre CEMEA/PEP) ont entamé un travail de partage d'expériences et de réflexions relatives à l'économat et à la gestion alimentaire.

Ces travaux ne se sont finalement pas limités à ces échanges. Rapidement est apparue la nécessité d'une organisation en réseau pour permettre à la fois le respect de l'identité de chaque centre mais aussi bénéficier de la « force » que peuvent représenter cinq structures face aux fournisseurs.

Cette organisation nous permet désormais de peser afin de rechercher une meilleure qualité de service, mais aussi de s'inscrire dans le développement de l'économie locale.

D'autres travaux sont actuellement en cours tels l'apparition dans nos appels d'offres d'un critère de réduction d'emballage, de produits issus du commerce équitable, de la gestion de nos déchets... travaux qui sont complétés par la création d'outils destinés à sensibiliser les usagers à notre démarche.

Compte rendu des échanges

1 – Définition d'objectifs et donc d'un cahier des charges opérationnel :

- réduction des coûts
- niveau qualitatif
- traçabilité
- attention particulière aux emballages et déchets
- favoriser les producteurs locaux
- se donner les moyens de vérifier et d'évaluer

2 – Dans le même temps, un approvisionnement alternatif :

- permet de traduire concrètement nos valeurs
- nécessite une information des usagers
- ne peut réussir que s'il s'agit d'un projet collectif : direction, personnel, administrateurs, politiques
- l'entrée « bio » permet d'aborder les logiques de développement durable.

3 – Des éléments pour réussir ou échouer :

- l'approvisionnement est un souci majeur
- concordance dans le temps et en quantité entre nos besoins et les possibilités des fournisseurs
- problème d'organisation de la filière
- ne pas vouloir tout faire tout de suite : commencer par l'alimentation « sèche », qui peut se stocker
- manque d'information sur l'existence de coopératives bio
- regroupement des centres, par territoire, pour s'organiser et présenter des potentiels viables pour les fournisseurs bio : taille des marchés...
- sensibiliser les élus politiques pour favoriser les synergies de mise en œuvre (restauration scolaire)
- les démarches locales doivent être simultanées aux démarches nationales
- mise en place de chartes de transparence : comment c'est produit ?
- le rôle de la JPA :
 - . Informer les centres, dans les territoires, sur des logiques de regroupement
 - . Diffuser de l'information (générale et mise en œuvre)
 - . Mener des contacts nationaux : filières de produits de distribution.



Journées nationales d'étude **Education à l'alimentation en CVL** **Marly le Roi les 2 et 3 décembre 2004**

Axe Relation au territoire – Développement durable **Atelier 3 : Gestion de la restauration en CVL**

Problématique de l'atelier :

Les gestionnaires de CVL peuvent être amenés à s'interroger sur l'externalisation ou non de la restauration. Quelles sont les conséquences d'un choix ou d'un autre sur le développement du territoire ? Si la restauration est confiée à un prestataire extérieur, quel niveau d'exigence possible, que doit prendre en compte le contrat ?

Mots-clefs : Emploi – Qualité des produits – Formation des personnels – Produits locaux et de saison

Animateur de l'atelier : Michel LEJEUNE – La ligue

Témoign : Michel FOURMEL - CEMEA

Résumé du témoignage

Présentation de l'organisme : identité, mission, poids économique de l'activité des CVL avec l'impact que représentent l'emploi et les retombées des achats sur les tissus régional et local.

La CCAS gère en grosse majorité la restauration des jeunes qui lui sont confiés. Par contre, dans certains cas particuliers, elle est amenée à passer des conventions avec des partenaires du tourisme social ou des prestataires de restauration commerciale pour plusieurs raisons :

- parce ce que la restauration est un des éléments avec le contenu d'activité du contrat du séjour,
- un manque de structure d'accueil ou de capacité pour réaliser les activités,
- une pénurie de main d'œuvre qualifiée,
- la non conformité des locaux de cuisine : l'agrément est refusé par les services vétérinaires.

Au travers de trois exemples nous aborderons les questions :

- contractuelles,
- les critères du choix du prestataire, de contrôle de la prestation sur le site,
- le bilan avec description des points positifs ou négatifs de la prestation.

Compte rendu des échanges

Constats

▪ Externalisation : un réel choix ? Cela semble peu fréquent mais est parfois obligatoire. Quand elle est nécessaire, elle est en lien avec :

- Augmentation de la capacité d'accueil (problème de complément de repas à fabriquer)
- Difficulté de recrutement de personnel qualifié
- Matériel et locaux non conformes (refus d'agrément des Directions des Services Vétérinaires)

▪ Externalisation se fait souvent dans le cadre d'un marché complexe, dont certains enjeux sont parfois difficiles à comprendre.

- Parfois externalisation impossible vue la situation géographique : par exemple, en montagne il n'y a pas de fournisseur proche.

Enjeux

- Qualité globale du repas : volonté d'assurer la satisfaction de l'enfant ou du jeune.
- Relations de proximité : volonté de préférer un prestataire local.
- Politique des emplois, de l'évolution des métiers : les maintenir le plus possible au local.
- Financiers : coût réel de la prestation mais aussi rapport qualité/prix.

Contradictions : Plusieurs oppositions ou contradictions sont relevées entre :

- Satisfaction des choix et demandes du convive par derniers ajustements / contraintes de livraison notamment par rapport au délai de commandes (souplesse).
 - Logique différente entre fournisseur de repas et structure gestionnaire qui ne visent pas les mêmes objectifs.
 - Tiraillement entre contraintes de prix et volonté idéologique.
 - Achat local qui permet individualisation / massification qui impose centralisation des achats.
 - Politique de négociation variable en fonction des volumes d'achat ; se fédérer, s'associer pour faire force, mais quel groupement d'achat favoriser ? Celui regroupant plusieurs structures sur un même territoire (oui dans l'idéal mais conflit de structures) ou celui des structures d'une même organisation.

Perspectives

1. Appel d'offres toujours rédigé avec critères et exigences précis : c'est la structure qui le lance qui définit la prestation souhaitée avec des paramètres comme :

Réactivité, structure locale, délai de livraison	Qualité des produits et de la présentation
Prix	Souplesse dans adaptations
	Définir un critère de production locale

2. Nécessité de signer ensuite des conventions avec le maximum de précisions comme :

Planification, structure de menus	Définition du type de restauration
Rapport Prix / prestation	Origine des produits - traçabilité
	Clauses suspensives de la convention
Quantité fournie par personne, avec si nécessaire plusieurs catégories	

3. Nécessité de contrôle régulier des clauses contractuelles.
Négociation importante et permanence pour éviter les dérives et faire progresser la qualité.
4. Nécessité d'adapter, de revoir complètement, si nécessaire, l'organisation de l'équipe, du service des repas.

Autres

- Relation au territoire : en quoi et comment le service de restauration sert la dynamique territoriale ? Quelle place pour le local dans la restauration du centre ?
- Quels sont les leviers, les marges de manœuvre que peut avoir une structure pour conclure un marché ?
- Mutualisation - travail en commun (= entre structures) sur certains aspects comme commandes via un groupement d'achat local.



Journées nationales d'étude
Education à l'alimentation en CVL
Marly le Roi les 2 et 3 décembre 2004

Axe Relation au territoire – Développement durable
Atelier 4 : « Qualité » des produits alimentaires

Problématique de l'atelier :

De nombreux labels existent aujourd'hui, comment s'y retrouver ? Sont-ils tous signes de qualité des produits ? Sont-ils garants d'un mode de production plus respectueux de l'environnement ? Quels sont les modes de production agricole, les modes de commercialisation qui favorisent le développement durable des territoires ?

Mots-clef : Labels – Normalisation – Qualité des produits – Agriculture biologique – Réseaux – Commerce équitable

Animatrice de l'atelier : Marie-Laure DAVY - FNLL

Témoins : Natacha JEGUES – Ferme biologique et Marie-Laure DAVY - FNLL

Résumé des témoignages

Marie-Laure DAVY : Après une introduction ludique sur les signes de qualité existants autour de l'alimentation, de l'agriculture, de l'équitable, nous essaierons de comprendre quels sont ceux auxquels nous pouvons accorder notre crédit, quels sont ceux que l'on peut facilement identifier et où peut-on trouver les produits portant ces signes de qualité ?

Natacha JEGUES : quels sont les différents modes de production agricole et leurs conséquences sur le développement durable des territoires ?

Suite à l'**introduction** sur les signes de qualité grâce au questionnaire, Natacha Jegues nous parlera de son travail au sein de la ferme qui consiste à accueillir des personnes sur leur aire de camping naturel, elle nous fera un bref rappel de ce que recouvre le label « AB » de l'agriculture biologique.

Elle rappellera le terrible rapport de force qui existe entre le matraquage des industriels de l'agro-alimentation et les agriculteurs « bio » souhaitant proposer des produits de qualité. Elle nous alertera sur le fait qu'avant de proposer des produits issus de l'agriculture biologique aux enfants, un travail important de sensibilisation et d'accompagnement devra être fait.

Compte-rendu des échanges

Constats

- Beaucoup (trop) de labels et autres signes existants
- Difficulté à trouver les produits, comme ceux de l'agriculture biologique
- Problématique de l'approvisionnement de ces produits
- Paradoxe de trouver les produits « bio », par exemple, à côté de ceux issus d'autres modes de production

Contradictions

- Problématique économique : le prix de ces produits, ayant une qualité « environnementale », « sociale », ou « équitable »
- L'aspect des produits aux yeux des enfants
- Le mode de consommation des enfants fortement influencé par notre « société de consommation »
- Les enfants n'ont pas forcément le sens de l'avenir : difficulté peut-être à comprendre les enjeux d'une consommation responsable
- Choix politique des CVL (cohérence globale...)

Enjeux

- Le non gaspillage des aliments
- L'alimentation est un réel vecteur du concept de développement durable
- Enclencher une démarche pédagogique autour d'objectifs spécifiques
- Investissement (économique) au départ
- Importance de la formation des cadres, des formateurs, des animateurs, des économats... de tous les acteurs du centre pour pouvoir éduquer les enfants
- Prendre conscience que le centre est un « écosystème »

Perspectives

- Aller visiter des exploitations lors des séjours, aller à la rencontre des acteurs locaux.
- La consommation de produits de saison peut faire baisser les coûts (grande importance de la saisonnalité des produits).
- Instaurer une véritable notion de partage lors des repas pour, entre autres, diminuer le gaspillage.

Des signes de reconnaissance



- Certifie que le produit est issu de l'agriculture biologique**
- Certifie que cette agriculture utilise des produits chimiques de synthèse
- Indique que le produit est noté AB sur une échelle « TB, B, AB »



- Indique que les produits sont bien rouges
- Témoigne de la qualité gustative supérieure du produit**
- Indique que la viande est bien saignante



- Indique qu'il y a contrôle de l'origine du produit aux douanes
- Indique que le produit est conforme à des caractéristiques contenues dans un cahier des charges**
- Je ne sais pas



- Label écologique français**
- Label Non Français
- Label Non Fameux pour l'Environnement



- Label indiquant que ce produit est payable en euro
- Label indiquant que ce produit est fabriqué avec des fleurs
- Ecolabel européen**

éés Nationales d'étude - 2 et 3 décembre 2004 / INJEP de Marly-le-Roy –

Ce support est utilisé par la Fédération Léo Lagrange, comme un quizz sur ce thème.

En gras, ce sont les bonnes réponses.

Signes officiels de qualité

Ecolabels officiels

Des signes de reconnaissance



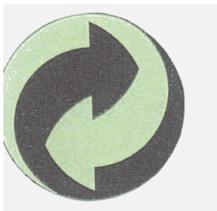
- Le produit est fabriqué par l'entreprise Max Havelaar
- Label du commerce équitable**
- Garantie que ce sont des hommes moustachus qui fabriquent le produit



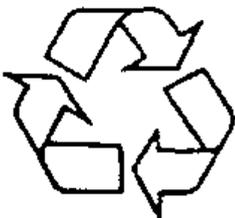
- Forêt Sans Chemin
- Forêt Sans Chêne
- Forest Stewardship Council**



- Label du désherbant Monoprix
- Label privé « écologique » de Monoprix**
- Label auquel on peut se fier



- Produit recyclé
- Produit recyclable
- Le producteur contribue financièrement à un dispositif pour développer les collectes sélectives**



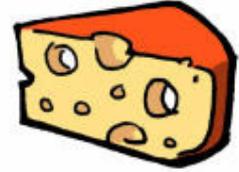
- Produit fabriqué en trois étapes
- Produit recyclé
- Produit recyclable**

Labels privés

Label privé individuel

Autres labels

On assimile souvent le BIO à un produit de qualité,
MAIS quelles sont ses valeurs ?



La qualité gustative :

- Saveur gustative reconnue (plus de matière sèche dans les légumes, des aliments qui fondent moins à la cuisson)

Mais surtout l'environnement :

- Pas de produits chimiques de synthèse (pesticides ...),
- favorise l'utilisation de compost pour la fertilisation.
- Garantie sans OGM.
- Favorise la prévention plutôt que le traitement (chez l'animal comme sur les cultures)
- Préservation du milieu naturel et des paysages.

L'éthique :

- Recherche de l'autonomie sur leur exploitation.
- Une agriculture de convictions et d'engagements.
- Respects des cycles naturels (culture de saison)
- Elevage dans le respect de l'animal.

Le social :

- Communication avec la clientèle (en particulier en cas de vente directe)
- Transparence de leurs méthodes de travail.
- Maintien d'un tissu social en milieu rural (source d'emploi car elle permet de faire vivre plus de personnes sur une plus petite surface).

MENU



Et ses limites ?

- Dans les grandes distributions, les prix des produits biologiques AB sont plus onéreux que ceux provenant du conventionnel ; toutefois la vente directe permet de limiter les intermédiaires et donc de réduire le coût.
- Certains intrants naturels autorisés ne sont pas compatibles avec la durabilité (ex : Lithothamnée, minéraux calcaire marin) ; mais le cahier des charges est évolutif.
- L'agriculture biologique AB n'a pas le monopole du goût : les produits sous l'appellation « Label Rouge » sont réputés pour leur qualité gustative.
- Il est parfois long de trouver un équilibre « rendement/qualité/prix » au sein de l'exploitation, en effet, cette agriculture n'est pas dotée de plus de subventions qu'une autre.

Le BIO, tu le retrouves dans ton assiette,
alors goûtes et fais ton opinion !!!!





Journées nationales d'étude
Education à l'alimentation en CVL
Marly le Roi les 2 et 3 décembre 2004

Axe Relation au territoire – Développement durable
Atelier 5 : Activité et relation au territoire

Problématique de l'atelier :

Comment une activité ayant pour thème l'alimentation peut-elle être une activité d'éducation au territoire et/ou au développement durable ? Jardin, petit déjeuner solidaire...

Mots-clefs : Rencontres – Partage – Développement local – Equitable - Découverte

Animateur de l'atelier : Olivier GENEVE – Les Francas

Témoign : Pascal LARTIGUE - EEDF

Résumé du témoignage

Nous avons développé deux actions autour de l'alimentation :

1. Support d'activités avec les groupes pour une action pédagogique avec les enfants :
 - Un jardin pour cultiver quelques légumes avec les jeunes : travailler la terre, arroser, cueillir, goûter...
 - Un jardin des confitures, pour planter, cueillir fraises, cassis, groseilles, framboises...et confectionner des confitures
 - Un poulailler avec quelques poules : nourrir les poules, lever les œufs...
2. Dans le contexte où le centre accueille aussi des groupes autonomes qui confectionnent leurs repas avec leurs économes et cuisiniers, nous proposons un espace ouvert à tous (enfants, animateurs, intendants et population locale) chaque jeudi en fin d'après midi autour d'une animation ou d'un spectacle, « Un Marché de la Solidarité », pour rencontrer, découvrir des producteurs locaux et des associations :
 - fermes voisines (fromages, miel,...)
 - associations d'insertion, circuits courts aux habitants (légumes bio de saison)
 - commerce équitable (café, chocolat, sucre, riz, boissons, bonbons,...)

Compte-rendu des échanges

Constats

- * Mener une action en lien avec le territoire permet d'ancrer la structure dans le local :
 - reconnaissance de la structure sur le territoire comme partenaire local
 - création ou contribution au dynamisme local
- * Permet d'éduquer le public fréquentant la structure
- * Dépasser la contrainte organisationnelle : il est plus facile d'utiliser les services d'un fournisseur/livreur que de se déplacer et de choisir les produits nécessaires.
- * Le problème du prix est trop ambigu pour se limiter à la vision plus cher / moins cher.

Enjeux

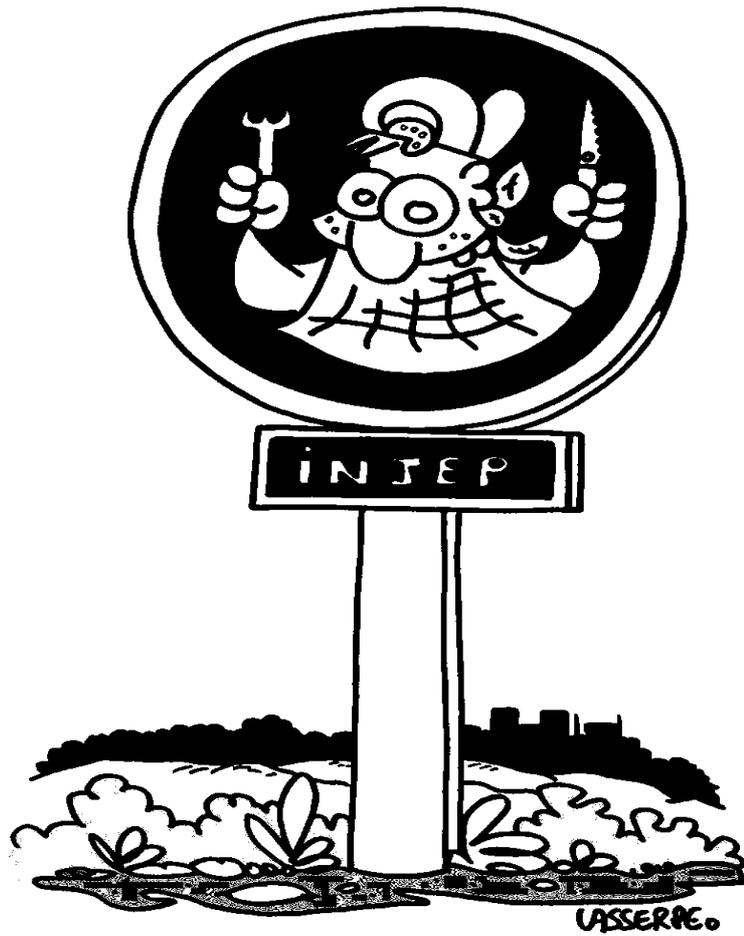
- * Mise en place d'un accompagnement éducatif pour les enfants
- * Construire des outils pour accompagner à la fois l'organisation générale (permet de reproduire l'action ailleurs) et des outils pour accompagner les participants.
 - Mise en place d'un accompagnement éducatif pour les enfants
 - Sensibiliser les familles en amont du séjour sur l'importance de l'action menée
- * Faire participer la population locale à l'organisation ou la réalisation de l'action. Créer un lien avec le territoire.
- * « Ne pas faire à la place » mais « faire prendre conscience de ».

Contradictions

- * Problématique - vraie ou fausse - de proposer des prix accessibles :
 - Image du bio ou du produit local qui coûte cher.
 - Justifier l'écart de prix entre le produit local et le produit grande consommation => produit local plus cher mais gain en déplacement et en temps.
- * Nombreuses structures encore dans le «tout apporter» (livraisons).
- * Travailler avec des prestataires locaux n'est pas une garantie de qualité.

Perspectives

- * Avoir des structures locales qui ont un rôle éducatif.
- * Avoir des structures locales qui agissent sur le territoire avec et par la population locale.
- * Implication de la population locale dans le fonctionnement de la structure.



FORUM



DESCRIPTIF de l'OPERATION ou du PROJET

INTITULE DU PROJET OU DE L'OPERATION :

Les Petits Gourmets

OBJECTIFS / ENJEUX :

Apprentissage de l'équilibre alimentaire

PUBLIC CONCERNE :

Enfants (3 – 12 ans) / Adolescents

DES EXEMPLES D'ACTION :

Fontenay sous bois

Animation en restaurant scolaire

Outils pédagogiques

Formation des animateurs

COORDONNEES DE LA PERSONNE RESSOURCE :

Philippe BOUSSICUT : 06 09 47 34 69

SITE INTERNET / COURRIEL : www.les-petits-gourmets.net



DESCRIPTIF de l'OPERATION ou du PROJET

INTITULE DU PROJET OU DE L'OPERATION : Jeu sur l'alimentation et l'énergie réalisé par des enfants en centres de loisirs.

CADRE OFFICIEL : Opération ECOLOGESTES pilotée par Bretagne Vivante avec la DRDJS de Bretagne dans le département de l'Ille et Vilaine, 20 CL concernés.

OBJECTIFS / ENJEUX : A partir du thème de l'énergie (édition 2002/2003), les enfants du CL de Noyal Chatillon sur Seiche ont choisi de réaliser un jeu sur l'énergie dans l'alimentation (jeu de l'oie avec questions ...).

PROCEDURE DE PARTICIPATION (calendrier, dossier, contraintes) : Intégré au projet pédagogique, qui comprend d'autres actions sur le thème, et après inscription à l'opération "écologistes" (accompagnement, journée de formation ...), d'octobre 2002 à mai 2003, les enfants ont conçu avec leur équipe d'animateurs, un jeu qui a été présenté et animé lors de la fête du jeu (mai 2003) qui est intégrée au projet.

PUBLIC CONCERNE : 20 enfants de 8 à 12 ans

ASSISTANCE TECHNIQUE DISPONIBLE POUR LE PROJET (documentation, outil pédagogique, intervenant, suivi technique, valorisation) : Accompagnement de l'opération écologistes, intervention d'une diététicienne, ...

DES EXEMPLES D'ACTION : C'est un exemple qui est décrit mais, dans le cadre d'écologistes, d'autres exemples sur la « consommation/alimentation/production » auraient pu être choisis, notamment dans l'édition 2003/2004 dont le thème a porté sur les plantes.

COORDONNEES des PERSONNES RESSOURCES :

Pour l'ex de ce CL : Catherine Boutémy (0299052671)

Pour écologistes : Pierre-Yves Pasco, Bretagne Vivante (0299306464)

Pour la DRDJS partenaire : Henri Labbe (henri.labbe@jeunesse-sports.gouv.fr)

***** cette opération pourrait être étendue à toute la France ...avis aux amateurs !!!
Cf. détails pages suivantes.**



ECOLOGESTES, un outil d'Education Relative à l'Environnement (ErE) en centres de loisirs

Née en l'an l'an 2000, cette opération régionale est pilotée par Bretagne Vivante dans le cadre de son projet éducatif. La Direction Régionale de l'Environnement, les Directions Départementales et Régionale de la Jeunesse et des Sports et de la Vie Associative et la Fédération Bretonne des Caisses d'Allocations familiales s'associent à différents niveaux dans le cadre de leur mission d'enrichissement des projets pédagogiques des centres de loisirs.

Ce concept a pour origine deux constats : une majorité des projets d'ErE sont conduits vers les publics scolaires ; par ailleurs une demande, souvent insatisfaite, se développe dans les centres de loisirs (CL).

UNE IDEE SIMPLE : il s'agit, à partir d'une information diffusée en septembre (plaquette, bulletin d'inscription, réunion) de concevoir puis de construire un jeu sur l'environnement. Cette aventure est menée sur les 4 départements bretons plus la Loire Atlantique. Un accompagnement est proposé par Bretagne Vivante, Jeunesse et Sports et des associations d'éducation populaire : formations et mutualisation, conseils et soutiens... Un thème, à prendre au sens large du terme, est défini chaque année : eau, énergie, plantes, petites bêtes pour 2005. Tous les jeux réalisés sont ensuite présentés et utilisés par les autres CL à la fin du mois de mai lors d'une journée départementale.

Pour approfondir, contacter Bretagne Vivante, Paskall Le Doeuf, 0298490718.

DES OBJECTIFS AMBITIEUX : promouvoir des actions de qualité auprès des enfants et en permettre l'accès au plus grand nombre, développer participation et action des jeunes vers leur environnement quotidien (centre, cadre de vie, milieux...), susciter des démarches ludiques tout en pratiquant à la fois des approches scientifiques, artistiques et culturelles, donner un contenu concret et de qualité aux politiques éducatives ; enfin mettre en œuvre des dynamiques partenariales entre des services de l'Etat et des associations organisatrices de CL.

DES EVOLUTIONS RICHES DE PERSPECTIVES. L'EXEMPLE DE L'ILLE ET VILAINE :

- **Au plan de l'organisation et des partenariats** : les deux premières éditions se sont déroulées sous la forme d'un concours régional avec présélections départementales, jury et critères, gagnants et cadeaux ... et pertes de projets sûrement ; 3 sélectionnés pour 22 projets proposés en Ille et Vilaine en 2002 ! A présent, chaque département s'organise. Ainsi, en Ille et Vilaine, la rencontre de deux dynamiques (écolo gestes et un collectif départemental "fête du jeu") a permis dès 2003 la mise en place d'une journée départementale à la fois écolo gestes et fête du jeu des CL, chaque mercredi d'avant la fête nationale (fin mai). Il se construit aujourd'hui, par collectifs interposés, un partenariat exemplaire (1+1=3) avec de nombreuses fédérations d'éducation populaire. De plus, on observe au fil des ans des synergies avec d'autres opérations : 1000 défis pour ma planète, journées de l'environnement et du développement durable, animation avec des ludothèques, expositions... Les centres entrent en relation entre eux : prêts de jeux, conseils et mutualisations, actions des fédérations... Au plan régional des formations plus conséquentes se mettent en place, un fichier des jeux réalisés est en conception, c'est la naissance d'un réseau ... En Ille et Vilaine, chaque CL gagne à présent un diplôme du jeu ; le plus original, le scientifique, l'esthétique, le technologique, le ludique,... etc.

- **Au plan des projets des CL** : depuis la première édition les types de jeux se sont beaucoup diversifiés ; on peut trouver à la fois des jeux d'exercices, de rôle, de mots, d'association et d'observation, de parcours, de stratégie, de plein air, de coopération... Une des raisons de cette évolution est certainement les échanges entre centres (équipes et enfants) mais aussi, la formation et l'accompagnement, la présence dans ces dynamiques de structures comme les ludothèques ou de stagiaires en formation (BAPAAT, BEATEP). Dans la démarche de création du jeu, on voit apparaître une phase d'immersion dans le thème (sortie nature et visite d'expo, documentation et filmographie, jeu sur le sujet...) puis une phase de recherche d'information (Internet, lecture, exploration de terrain ...) et enfin une phase de création dans laquelle le mini-camp tient un rôle important. Chaque année, on trouve

50% de nouveaux CL, ce qui permet un renouvellement intéressant. Diversification aussi dans les approches, les contenus et les formes ; les arts et les sciences font très bon ménage. Remarquons encore une évolution dans la prise en compte du thème ; d'une approche naturaliste on est passé à une vision environnementale : les plantes c'est aussi mon paysage au quotidien, ce que je mange et d'où cela vient, ce qui me guérit. Dans l'édition 2003 (univers des plantes), un quart des projets faisaient référence à l'alimentation. Ainsi les projets menés sont majoritairement intégrés à d'autres actions du centre, enrichissant ainsi véritablement l'ensemble des projets pédagogiques voire éducatifs. Par exemple le thème des plantes a permis à de nombreux CL de démarrer un jardin (pédagogique, biologique ou normal) ou d'associer à leur action de plantations des réflexions autour de l'alimentation et de la santé. Prenons un exemple lors de l'édition 2002 sur le thème de l'énergie :

UN PROJET PARMIS D'AUTRES : à Noyal Châtillon sur Seiche, les enfants ont conçu un jeu de l'oie sur l'énergie dans l'alimentation. Les cases, richement décorées par les enfants de tous âges, sont prétextes à questions, pièges, stand d'activités avec puzzle à réaliser, repas à équilibrer ... jeu très simple finalement ! Oui mais voyons de plus près sa conception. C'est un jeu qui a été conçu en parallèle à un projet périscolaire qui comprenait des actions liées à la vie de la cantine : élection de délégués du midi et du repas, animations ponctuelles lors de la semaine du goût (repas à thème, débat avec une diététicienne, semaine de la presse sur l'alimentation), atelier "art'déco" avec réalisation de maquettes (pâte à sel) sur la cantine idéale. Ajoutons encore les actions autour du jardin avec l'élaboration d'un guide des trucs et astuces du jardinier "écologique" avec l'aide de jardiniers confirmés (papys), plantations de "médicinales et d'aromatiques". Mentionnons encore que les jeux construits dans les dernières éditions d'écologie prennent appui sur cet élément "stratégique" du CL que peut être un jardin : "nos sens en actions", "petites bêtes nuisibles ou utiles !". C'est à présent un jeu qui circule dans d'autres CL : quelle fierté pour les enfants, quels intérêts pour les utilisateurs futurs... ! Et bravo à la chef d'orchestre, Catherine Bouthémy, la directrice du centre.

CONCLUSION : ils l'ont fait, c'est possible !

Henri LABBE
(Pour l'équipe d'écologistes)



DESCRIPTIF de l'OPERATION ou du PROJET

INTITULE DU PROJET OU DE L'OPERATION :

Label CED « Citoyenneté – Environnement – Développement durable »

CADRE OFFICIEL :

CED est une démarche éducative conçue par les équipes pédagogiques du réseau de la Ligue de l'Enseignement. Elle s'appuie sur les directives des programmes scolaires et instructions officielles. Le label est attribué à des centres permanents d'accueil de classes et séjours de découverte.

OBJECTIFS / ENJEUX :

Le label concerne aussi bien les activités éducatives des centres que leur mode de fonctionnement. Les démarches éducatives CED visent à relier dans l'action les enjeux locaux et les enjeux globaux des problématiques d'environnement et de développement. Elles constituent des supports pédagogiques pour la formation du citoyen planétaire.

PROCEDURE DE PARTICIPATION (calendrier, dossier, contraintes) :

Première étape : stage porteur de projet d'une semaine à l'issue duquel le centre est candidat ou non au label.

Deuxième étape : parrainage dans un centre confirmé

Troisième étape : rédaction du projet, cahier des charges et visite du centre par la commission

Quatrième étape : présentation du projet au Comité national Label

Durée de la procédure : un an.

PUBLIC CONCERNE :

Responsables pédagogiques, directeurs ou animateurs de centres d'accueil de classes de découverte et de vacances.

ASSISTANCE TECHNIQUE DISPONIBLE POUR LE PROJET (documentation, outil pédagogique, intervenant, suivi technique, valorisation) :

Les centres labellisés (ou candidats au label) se retrouvent au sein d'un réseau national et bénéficient de services spécifiques : promotion, appui technique, mise en commun et élaboration de moyens pédagogiques, échanges de pratiques (lettre d'information, rencontres nationales), formation permanente. Uniquement aide à la promotion.

DES EXEMPLES D'ACTION : 27 centres labellisés et 10 candidats.

**COORDONNEES DE LA PERSONNE RESSOURCE : Hélène GUINOT, chargée de mission Ligue de l'enseignement -3, rue Récamier – 75341 Paris cedex 07
01.43.58.97.54 ou hguinot@laligue.org**

SITE INTERNET / COURRIEL : www.laligue.org



DESCRIPTIF de l'OPERATION ou du PROJET

INTITULE DU PROJET OU DE L'OPERATION :

Centre de ressources autour de l'alimentation et de la restauration des enfants et des jeunes

CADRE OFFICIEL :

Centre National de Ressources Restaurants d'Enfants et de Jeunes de la Ligue de l'enseignement

OBJECTIFS / ENJEUX :

Ce centre a pour but de servir de lieu ressource et d'appui technique à tous les partenaires. Sa finalité est de faire évoluer toutes les "cantines" vers de véritables "restaurants d'enfants et de jeunes", lieux d'éducation et de convivialité.

PROCEDURE DE PARTICIPATION (calendrier, dossier, contraintes) :

Accès libre au site Internet

Courrier ou appel téléphonique au Centre de ressources, avec réponse orale aux demandes de renseignements et/ou réorientation vers structures spécialisées si nécessaire,

Appui technique à la demande (avec devis en lien avec la demande).

PUBLIC CONCERNE :

Responsables de structure, animateurs, autres professionnels, bénévoles, parents ...

ASSISTANCE TECHNIQUE DISPONIBLE POUR LE PROJET (documentation, outil pédagogique, intervenant, suivi technique, valorisation) :

Documentation, outil pédagogique, intervenant, suivi technique

DES EXEMPLES D'ACTION :

Conseil sur tous les aspects de la restauration collective des enfants et des jeunes

Rédaction de fiches pédagogiques

Actions de formation

Aide à la mise en place de projets de structure

COORDONNEES DE LA PERSONNE RESSOURCE :

Michel LE JEUNE responsable du Centre

FAL 44 - 9, rue des Olivettes - BP 74107 - 44041 NANTES Cedex 1 - Tél : 02 51 86 33 12 – Fax : 02 51 86 33 29

SITE INTERNET / COURRIEL : www.resto-enfant-jeune.org

resto-enfantjeune@laligue.org ou mlejeune@fal44.org



DESCRIPTIF de l'OPERATION ou du PROJET

INTITULE DU PROJET OU DE L'OPERATION :

« Alimentation et activités physiques : nos cinq sens en jeux »

CADRE OFFICIEL :

Les Jeux de Bélénos, Association loi 1901

OBJECTIFS / ENJEUX :

Sensibiliser les enfants de 7 à 12 ans aux plaisirs d'une alimentation équilibrée et aux bienfaits de l'activité physique.

PUBLIC CONCERNE :

Animateurs de centres de loisirs.

ASSISTANCE TECHNIQUE DISPONIBLE POUR LE PROJET (documentation, outil pédagogique, intervenant, suivi technique, valorisation) :

1 table et des chaises pour jouer de manière conviviale

COORDONNEES DE LA PERSONNE RESSOURCE :

Docteur Isabelle Durack

Déléguée Générale de l'Association Bélénos

53, rue Blanche

75009 Paris

06.14.63.12.28

01.43.20.57.99

SITE INTERNET / COURRIEL : durack-bown@wanadoo.fr



DESCRIPTIF de l'OPERATION ou du PROJET

INTITULE DU PROJET OU DE L'OPERATION : De la fourche à la fourchette

CADRE OFFICIEL : Module d'Initiative Locale et Projet d'Utilité Sociale en BEPA Conduite des Productions Agricoles + Programme National de recherche action Agriculture Durable et Développement Durable (PNADDD).

OBJECTIFS / ENJEUX : Comment réduire les impacts environnementaux de l'alimentation de la restauration scolaire de notre établissement d'enseignement agricole ?

PUBLIC CONCERNE : Tout l'établissement

ASSISTANCE TECHNIQUE DISPONIBLE POUR LE PROJET (documentation, outil pédagogique, intervenant, suivi technique, valorisation) :

Guide pédagogique « alimentation et santé des lycéens et collégiens » de l'Agence Méditerranéenne de l'Environnement (région Languedoc-Roussillon)

Grille de lecture et d'écriture des actions pédagogiques en Education Relative à l'Environnement du Système de Formation de Formateurs à l'Education Relative à l'Environnement en Bourgogne
Valorisation principalement via la conférence du réseau « Education à l'Environnement pour un Développement Durable »

Présentation lors du salon de l'éducation de Paris (novembre 2004)

COORDONNEES de la PERSONNE RESSOURCE :

Sofie AUBLIN
LEGTA Semur-Chatillon
Route de Langres
21400 Châtillon sur Seine

Tél : 03 80 91 53 03

Fax : 03 80 91 53 19

SITE INTERNET / COURRIEL : Sofie.aublin@educagri.fr

Cf. documents ci après.

De la fourche à la fourchette

Modes d'alimentation et environnement

Comment réduire les impacts environnementaux de l'alimentation de la restauration scolaire de nos établissements ?

Cette fiche est la première d'une série sur l'alimentation en restauration collective. Elle sera complétée par d'autres sur les équilibres alimentaires et la santé et sur l'impact social des choix alimentaires.

Public : personnels de cuisine, économes, gestionnaires.

Le problème :

En quoi les caractéristiques de notre alimentation posent problème en terme de préservation de certains équilibres environnementaux, qui sont garants de notre avenir ? Quels choix alimentaires pouvons-nous privilégier pour limiter cette influence négative sur l'environnement ? Comment introduire ces changements dans la restauration collective, en particulier dans la restauration collective (RC) de nos établissements agricoles ?

1- En quoi les caractéristiques de notre alimentation posent problème en terme de préservation de certains équilibres environnementaux, qui sont garants de notre avenir ?

De la fourche à la fourchette, les secteurs de l'agriculture, de l'industrie agroalimentaire, et de la distribution sont très souvent :

n Gros consommateurs de ressources non renouvelables

Les processus de fabrication (production, transformation, mise à disposition), le transport, l'emballage, ... utilisent beaucoup d'énergie et de matières premières (pétrole, gaz, métaux, minéraux...). En outre, une partie de ces consommations relève du gaspillage : sur emballages, surproductions, excédents...

n Gros émetteurs de pollutions diverses

Les processus de fabrication comme le transport, et en particulier le transport routier, sont responsables de l'émission de gaz, de métaux lourds.

L'agriculture, les IAA, utilisent et rejettent des nitrates, phosphates, produits chimiques de synthèse à la biodégradabilité limitée.

L'électricité est globalement d'origine nucléaire, donc source de déchets radioactifs.

n Gros perturbateurs des équilibres écologiques

Certaines pratiques agricoles, certaines implantations industrielles ou commerciales, l'aménagement de certaines infrastructures de communication, ... perturbent directement certains milieux fragiles, certains équilibres écologiques dont le bon fonctionnement est pourtant essentiel. Par exemple, l'assèchement et la construction de zones humides ne leur permet plus de jouer leur rôle de tampon, d'éponges, lors des crues ; la disparition de milieux spécifiques à telle plante ou tel animal fait que ces derniers deviennent des ressources non renouvelables puisque leur environnement a disparu.

Le prélèvement de ressources non renouvelables (pétrole et dérivés) et de ressources renouvelables en quantités importantes (eau, éléments constitutifs des sols...) tout comme le rejet de polluants difficilement dégradables, provoquent, de manière indirecte, des perturbations importantes des équilibres écologiques, à différents niveaux d'échelle.

Par exemple, des pratiques agricoles intensives et uniformisées peuvent se traduire par des apports de produits chimiques de synthèse (engrais ou produits de traitement) surabondants, tous à la même période sur un grand nombre de parcelles ; si les cours d'eau ne sont pas protégés (s'il y a arasement des talus, drainage et culture des zones humides des bas-fonds), le problème de qualité de l'eau

Histoire chimique d'une tarte aux cerises d'un supermarché, par Claude Bourguignon

I Histoire de la pâte

La farine : Les grains de blé ont été enrobés d'un fongicide avant semis. Pendant sa culture, le blé a reçu de deux à six traitements de pesticides selon les années, un traitement aux hormones pour raccourcir les tiges afin d'éviter la verse et une dose importante d'engrais : 240 kg d'azote, 100 kg de phosphore et 100 kg de potassium à l'hectare. Dans le silo, après récolte, les grains sont fumigés au tétrachlorure de carbone et au bisulfide de carbone puis arrosés au chlopyriphosmethyl. Pour la mouture, la farine reçoit du chlorure de nitrosyle puis de l'acide ascorbique, de la farine de fève, du gluten et de l'amylase.

La poudre levante : Elle est traitée au silicate de calcium et l'amidon est blanchi au permanganate de potassium.

Les corps gras : Ils reçoivent un antioxydant comme l'hydrox toluène de butyle et un émulsifiant type lécithine.

II Histoire de la crème

Les oeufs : Ils proviennent d'un élevage industriel où les poules sont nourries aux granulés contenant des antioxydants (E300 à E311), des arômes, des émulsifiants comme l'alginate de calcium, des conservateurs comme l'acide formique, des colorants comme la caps théine, des agents liants comme le lignosulfate et enfin des appétants pour qu'elles puissent avaler tout ça comme le glutamate de sodium. Elles reçoivent en plus des antibiotiques et en particulier des anticoccidiens. Les oeufs avant séchage reçoivent des émulsifiants, des agents actifs de surface comme l'acide cholique et une enzyme pour retirer le sucre du blanc.

Le lait : Il provient d'un élevage industriel où les vaches reçoivent une alimentation riche en produits chimiques : des antibiotiques comme le flavophospholipol (F712) ou le monensin-sodium (F714), des antioxydants comme l'ascorbate de sodium (F301), l'alpha-tocophérol de synthèse (F307), le buthyl-hydrox-toluène (F321) ou l'ethoxyquine (E324), des émulsifiants comme l'alginate de propylène-glycol (F405) ou le polyéthylène glycol (F496), des conservateurs comme l'acide acétique, l'acide tartrique (E334), l'acide propionique (F280) et ses dérivés (F281 à E284), des composés azotés chimiques comme l'urée (F801) ou le diuréo-isobutane (F803), des agents liants comme le stéarate de sodium, des colorants comme F131 ou F142 et enfin des appétants pour que les vaches puissent manger tout cela comme le glutamate de sodium.

Les huiles : Elles ont été extraites par des solvants comme l'acétone puis raffinées par action de l'acide sulfurique, puis lavage à chaud, neutralisées à la lessive de soude, décolorées au bioxyde de chlore ou au bichromate de potassium et désodorisées à 160 OC avec du chlorure de zinc. Enfin, elles ont été recolorées à la curcumine.

La crème : Une fois obtenue, elle reçoit des arômes et des stabilisants comme l'acide alginique (E400).

III Histoire des cerises

Les cerisiers ont reçu pendant la saison entre dix et quarante traitements de pesticides selon les années.

Les cerises sont décolorées à l'anhydride sulfureux et recolorées de façon uniforme à l'acide carminique ou à l'érythrosine. Elles sont plongées dans une saumure contenant du sulfate d'aluminium et à la sortie elles reçoivent un conservateur comme le sorbate de potassium (E202).

Elles sont enfin enduites d'un sucre qui provient de betteraves qui, comme les blés, ont reçu leur dose d'engrais et de pesticides. Le sucre extrait par défécation à la chaux et à l'anhydride sulfureux puis décoloré au sulfoxyde de sodium, puis raffiné au norite et à l'alcool isopropylique. Il est enfin azuré au bleu anthraquinonique.

Il ne nous reste plus qu'à vous souhaiter bon appétit !

Extrait de *Le sol, la terre et les champs - de l'agronomie à l'agrologie* - de Claude Bourguignon, éditions le sang de la terre, 1998, pp 174 et 175.

sera répercuté au long du bassin versant, entraînant ensuite des problèmes de qualité des captages d'eau potable, de disparition de poissons ou autres espèces aquatiques ; et en aval, les équilibres des zones côtières peuvent être touchés, bouleversant non seulement des activités telles que la pêche, l'aquaculture ou le tourisme, mais aussi l'ensemble de la chaîne alimentaire marine, du plancton aux poissons et crustacés. Or, en absorbant le gaz carbonique et en rejetant l'oxygène, le plancton végétal, algue microscopique, joue un rôle essentiel de régulation de l'atmosphère...

Un indicateur de notre impact sur l'environnement : l'empreinte écologique

Mais plus concrètement, comment prendre la mesure de ces perturbations de l'environnement ? Pour nous aider à mieux comprendre, des chercheurs ont conçu un « Indicateur », appelé « empreinte écologique », qui permet de mesurer la surface de sol (cultures, prairies, forêts, océans...) nécessaire pour fournir les ressources naturelles et l'énergie nécessaires à notre consommation et pour absorber la pollution et les déchets que nous produisons.

Le calcul de « l'empreinte écologique » nous montre par exemple que si chacun sur terre vivait comme un Français moyen, il faudrait presque 3 planètes pour répondre aux besoins de l'humanité ! Or nous n'avons qu'une seule terre... (si tout le monde vivait comme les Américains, il nous faudrait... 6 terres !)
On voit ainsi que l'impact de nos activités sur l'environnement met également en danger notre avenir.

Si vous faites le calcul de votre empreinte écologique, vous vous rendrez compte que l'alimentation a une part importante dans l'impact sur l'environnement.

Calculez votre empreinte écologique

Dans votre empreinte écologique personnelle, quelle est la part de l'alimentation ?

nombre de points
alimentation :

$$\frac{\text{.....}}{\text{total des points}} \times 100 = \text{.....} \%$$
 «empreinte écologique»:

Heureusement, il est possible de réduire ces impacts en modifiant progressivement nos modes de vie et en particulier nos pratiques alimentaires. Changer nos choix alimentaires peut permettre d'aller vers un meilleur équilibre entre l'Homme et la Nature. Changer, pourquoi pas ? Mais dans quel sens ? (voir fiche repère suivante)

Claire ABEL-COINDOZ
Marie EGRETEAU
Cempama

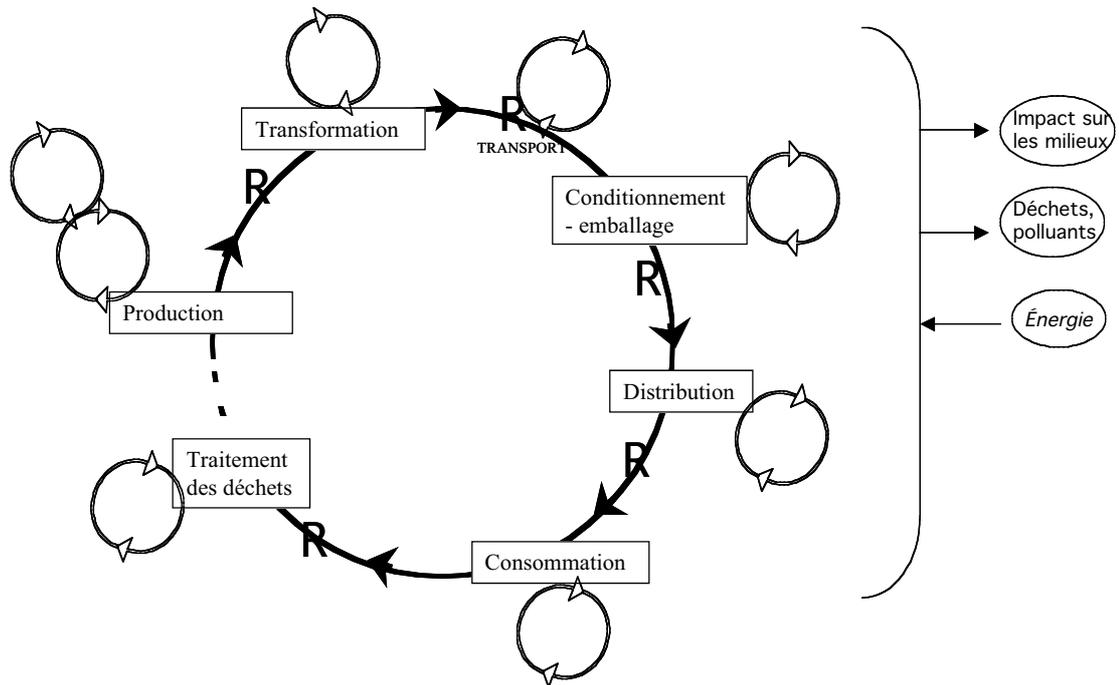
De la fourche à la fourchette Modes d'alimentation et environnement

Comment réduire les impacts environnementaux de l'alimentation de la restauration scolaire de nos établissements ?

2- Quels choix alimentaires pouvons-nous privilégier pour limiter cette influence négative sur l'environnement ?

Comme on l'a vu dans la première partie, de sa production à sa consommation, un aliment, tout au long de son cycle de vie, génère, de la consommation d'énergie, des rejets de polluants divers, des modifications des milieux... Ces impacts sont directs mais également indirects : par exemple pour produire l'engrais utilisé par l'agriculture, il faut extraire des matières premières, les transformer, les emballer, les transporter... ce qui consomme de l'énergie, rejette des polluants, bouleverse des milieux naturels, etc. Au cycle de l'aliment lui-même se greffent donc des cycles de produits annexes (les intrants, les machines, les emballages...).

Schéma simplifié du cycle de vie d'un produit



Comment s'y retrouver dans cette complexité ? Il est impossible pour chaque produit de connaître en détail tout son cycle de vie et les impacts environnementaux qu'il génère, mais quelques critères simples peuvent nous aider à faire des choix alimentaires plus respectueux de l'environnement :

- privilégier des produits de **P**roximité :
- issus d'une **A**griculture respectueuse de l'environnement,
- de **S**aison,
- avec moins d'**E**mballages et réduisant la production de déchets,
- et **B**ruts, c'est-à-dire peu ou pas transformés.

Ces critères, que vous pouvez mémoriser facilement en retenant les initiales (PASEB), sont des repères, nous pouvons les approcher plus ou moins ; si l'on prend la Proximité, entre 5, 50 ou 500 km par comparaison avec 5000 km, la gamme des possibles est importante.

Privilégier la proximité ? Limiter le transport, c'est limiter tout d'abord les émissions de gaz dans l'atmosphère et la consommation de produits pétroliers. C'est aussi limiter les besoins en moyens de transport (et les risques inhérents, par exemple les accidents en mer et les marées noires), en emballages...

9000 Km pour un pot de yaourt...

Prenons la fabrication d'un **pot de yaourt aux fraises**. Cette étude conduite par Stéphanie Böge, étudiante à l'institut de Wipertal Zeitmagazin (Allemagne) en janvier 93 prend en compte tous les éléments du pot de yaourt qu'elle a acheté près de chez elle. Elle va suivre les kilomètres parcourus par les différents éléments servant à constituer :

le yaourt lui même,
le pot, son couvercle et son étiquette,
les emballages pour le conditionnement,
le circuit de distribution.

Le pot en verre est constitué de sable, de soude, de chaux et de zinc. Le trajet de tous ces éléments jusqu'au lieu de fabrication du pot, puis du pot vers l'usine de yaourt sont pris en compte dans cette étude :

Eléments	Km parcourus	Total des Km
Lait	36	Contenant : 2 306 km
Fraise (Pologne)	1.246	
Sucre	72	
Bactérie	917	Contenu : 2 231 km
Pot en verre	806	
Etiquette	948	
Colle pour étiquette	419	
Couvercle en aluminium	864	Emballage : 2 892 km
Carton de conditionnement	647	
Carton d'emballage	1837	
Feuille de plastique	408	668
Distribution	668	
Total général : Environ 9000 km		

Extrait de « De l'énergie dans l'assiette - Décodé ton assiette – Réseau éducation au développement – 2003 »

Privilégier une agriculture « respectueuse de l'environnement » ?

Il s'agit de privilégier un mode de production agricole qui ne considère pas le sol, l'eau, l'énergie, comme des ressources inépuisables, usables à volonté, mais comme des ressources vivantes, aux équilibres fragiles, aux cycles longs et complexes, qu'il faut connaître, respecter, utiliser à bon escient, dans le souci du long terme. Nous avons étudié plus précisément la gamme des choix possibles, qu'il s'agisse des produits de l'agriculture raisonnée, durable, biologique...

Privilégier des produits de saison ? Les serres sont le plus souvent chauffées et ventilées en utilisant des sources d'énergie non renouvelables ; respecter les saisons, c'est privilégier l'énergie solaire, inépuisable à l'échelle de l'humanité...

Limiter les emballages ? Un emballage doit être fabriqué, ce qui signifie utilisation de matières premières (dont produits pétroliers pour les plastiques), d'énergie et émission de pollutions ; il sera finalement détruit, ce qui nécessite encore de l'énergie et dégage souvent des pollutions. Lorsqu'ils ne peuvent être évités, il faut contribuer à leur recyclage, en participant à leur tri.

Privilégier les produits bruts ? De la première à la cinquième gamme, les produits alimentaires sont de plus en plus prêts à l'emploi, ce qui implique que leur transformation a eu lieu ailleurs ; ce qui nécessite non seulement bien sûr les produits agricoles à la base, mais aussi des machines, du transport, de l'emballage, de la conservation, donc des matières premières, de l'énergie, c'est-à-dire des ressources souvent non renouvelables. On appelle énergie grise toute l'énergie nécessaire à l'existence d'un produit, de sa récolte/extraction à sa destruction, en passant par sa transformation, son transport, sa commercialisation... mais pas à sa consommation ou son utilisation. Ainsi, des produits bruts contiennent relativement moins d'énergie grise que des produits transformés.

Que peut-on faire dans le restaurant scolaire de son établissement ? (voir fiche suivante)

Claire ABEL-COINDOZ
Marie EGRETEAU
Cempama

De la fourche à la fourchette Modes d'alimentation et environnement

Comment réduire les impacts environnementaux de l'alimentation de la restauration scolaire de nos établissements ?

Agricultures, quelques définitions	
Agriculture biologique	"Concept global qui s'appuie sur le choix de valeurs comme le respect de la terre et des cycles biologiques, la santé, le respect de l'environnement, le bien-être animal, la vie sociale... C'est un mode de production agricole fondé sur un ensemble de techniques complexes excluant l'utilisation de produits chimiques de synthèse » FNAB
Production fermière	"Agriculture dont la spécificité réside dans le fait que les personnes impliquées remplissent plusieurs fonctions: celle de produire, transformer ; vendre leurs produits auprès des consommateurs. Les producteurs fermiers sont impliqués dans l'évolution de la société: réponse aux attentes des consommateurs, création d'activité et d'emplois, revitalisation des territoires et développement d'un espace rural vivant. Ils participent ainsi au maintien du lien ville/campagne." FNAPF
Agriculture paysanne	L'agriculture paysanne doit permettre à un maximum de paysans répartis sur tout le territoire de vivre décemment de leur métier en produisant sur une exploitation à taille humaine une alimentation saine et de qualité. sans remettre en cause les ressources naturelles de demain. Elle doit participer avec les citoyens à rendre le milieu rural vivant dans un cadre de vie apprécié par tous » FADEAR
Agriculture durable	"L'agriculture durable invite à promouvoir et à pratiquer une agriculture économiquement viable, saine pour l'environnement et socialement équitable. L'agriculture durable est une agriculture soutenable car elle répond aux besoins d'aujourd'hui (aliments sains, eau de qualité, emploi et qualité de vie) sans remettre en cause les ressources nature/les pour les générations futures.» RAD
Agriculture raisonnée	«Agriculture compétitive qui prend en compte de manière équilibrée les objectifs économiques des producteurs, les attentes des consommateurs et le respect de l'environnement. L'agriculture raisonnée fait la démonstration qu'il est possible de concilier: rentabilité de l'exploitation, préservation du milieu naturel, productions de qualité, régulières et à prix abordables, contribution de l'agriculture à l'économie nationale." FARRE

Source : Durable, raisonnée, intégrée, paysanne... le jeu des sept familles – Grille de lecture pour défricher le maquis des tendances par Samuel Feret (FRCIVAM- Bretagne)

3- Comment introduire ces changements dans la restauration collective, en particulier dans la restauration collective de nos établissements agricoles ?

Pour mieux respecter les 5 critères PASEB, il est nécessaire d'introduire des changements dans les pratiques, les habitudes en vigueur dans nos établissements. Or, les multiples contraintes liées à la restauration collective peuvent créer un sentiment d'impuissance : manque de personnel, exigences sanitaires (Démarches HACCP) et nutritionnelles (PNNS), crises agricoles (vache folle...), budgets serrés, marchés publics, groupements d'achats...

L'analyse d'expériences de restaurants scolaires qui « mangent autrement », a permis de repérer de multiples pistes qui peuvent jouer comme des leviers pour dégager des marges de manœuvre. Ces pistes se déclinent en 6 grandes directions :

☞ Limiter les surcoûts, pour être en mesure de payer plus cher certains produits.

Cela peut se faire en :

- réduisant les intermédiaires entre le producteur et l'établissement
- réduisant le gaspillage, en adaptant les grammages aux besoins, en ajustant les quantités aux effectifs

De plus, on peut

- proposer des produits/menus bio ou labels (plus chers) au choix, et non pas pour tout le monde forcément
- effectuer des changements partiels, sur certains produits ou éléments des repas, et non sur l'ensemble systématiquement

☞ Réorganiser le travail, pour être en mesure d'effectuer de nouvelles tâches, et/ou de dégager du temps.

- Modifier certaines fonctions/tâches du personnel
- Faire des choix sur ce qu'on souhaite changer : ne pas TOUT changer
- Prendre le temps, mettre des priorités : ne pas tout changer tout de suite

Dans un lycée, le choix a été d'affecter une partie du temps « entretien extérieur » de l'emploi du temps d'une personne au travail en cuisines.

☞ Revoir l'approvisionnement

- Lors d'appels d'offres, le prix n'est pas le seul critère de sélection d'un fournisseur : il est possible d'établir des cahiers des charges qui fixent les attentes précises, par exemple les contraintes de la restauration collective en terme de livraisons, conditionnement, grammages... mais aussi la qualité des produits attendus (pas d'OGM, tel mode de production...)
- Rencontrer les agriculteurs locaux, leur présenter ses contraintes, entendre les leurs, pour chercher ensemble les organisations possibles.
- Avoir des fournisseurs réguliers permet souvent de gagner du temps, de l'énergie et de l'argent ; pour garder un degré de liberté, il est toutefois possible d'avoir des fournisseurs occasionnels pour certains produits.
- Repérer les grossistes qui fournissent des produits bio, labels
- Faire évoluer les pratiques, le catalogue du groupement d'achat

☞ Favoriser les démarches pédagogiques auprès des élèves pour expliquer les choix

- Développer progressivement des partenariats avec des enseignants pour faire le lien avec les programmes et s'appuyer sur leurs compétences pédagogiques.
- Organiser l'information et/ou des animations autour des repas
- Collaborer avec des élèves sur des actions des clubs environnement, coopération, dans le cadre de projets d'élèves

Par exemple, favoriser la participation des élèves à la réalisation d'enquêtes et à leurs suites (animations, affiches...)

☞ Communiquer pour faire connaître et expliquer les choix

- auprès des personnels de l'EPL
- auprès des parents d'élèves (courriers, conférences, journal d'infos...)
- auprès des agriculteurs (organisation de rencontres)
- communiquer autour des travaux des élèves et en particulier sur les résultats des enquêtes

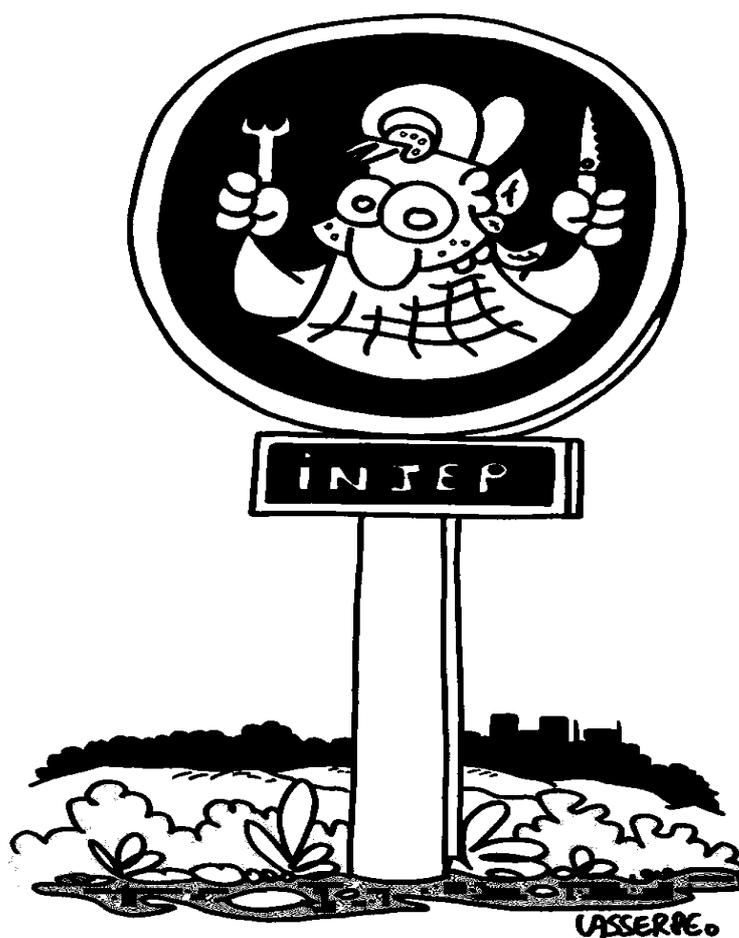
☞ **Contribuer à une dynamique collective pour développer et pérenniser les changements**

- Participer à une réflexion collective, un partage d'expériences entre établissements
- Participer à des projets collectifs au sein de l'EPL (des petits projets jusqu'au projet d'établissement)
- rencontrer des professionnels (producteurs, distributeurs), établir des partenariats
- Favoriser la reconnaissance des choix et des personnes qui les portent en faisant connaître les actions, la démarche, valoriser le travail réalisé (journaux locaux, témoignages)

Ainsi, chacun a des raisons et des possibles pour prendre et donner le temps de changer progressivement : manger autrement, à petits pas...

Des fiches d'expériences d'établissements viendront compléter ces fiches "repères" sur alimentation et environnement en restauration collective.

Claire ABEL-COINDOZ
Marie EGRETEAU
Cempama



ANNEXES

Afin de répondre à des exigences de cohérence entre nos discours et nos actes, nous avons proposé aux participants aux rencontres un pot d'accueil constitué de produits du commerce équitable, commandé à Solidar'Monde. Dans le même esprit, nous avons étudié les possibilités d'aménagement des repas avec le personnel de l'INJEP qui nous accueillait ; il a ainsi été proposé des produits de saison et une variété intéressante de légumes.

PRESENTATION DE SOLIDAR'MONDE
Centrale d'achat de produits issus du commerce équitable



Portrait d'association

Créée en 1974, Artisans du Monde est une association loi 1901 de solidarité internationale qui travaille à l'instauration d'échanges commerciaux plus justes entre les pays du Nord et du Sud, afin de donner aux producteurs du Sud les moyens de vivre dignement de leur travail : [le commerce équitable !](#)

Artisans du Monde importe, par le biais de la centrale d'achat Solidar'Monde, des produits artisanaux et alimentaires en provenance d'une centaine de groupements de producteurs, originaires d'une quarantaine de pays d'Afrique, d'Asie et d'Amérique Latine.

Ceci représente environ 1 500 références pour l'artisanat et une centaine de produits alimentaires.

Leur distribution est associée à une information sur les conditions de vie et de travail des producteurs et sur les mécanismes du commerce Nord-Sud.

Elle est assurée à travers un réseau de plus de 100 associations locales et membres associés qui gèrent des points de vente.

Ces boutiques sont animées par près de 4500 bénévoles et réalisent un chiffre d'affaires avoisinant les 5,1 millions d'euros (2001). Les différentes structures sont regroupées au sein d'une fédération nationale.

La fédération Artisans du Monde est membre de la Plate-Forme pour le Commerce Equitable (PFCE).

Le commerce équitable

Une approche originale de la solidarité internationale

Le Tiers Monde doit trouver les moyens de réaliser son propre développement.

Artisans du Monde travaille avec les producteurs du Sud, en établissant des relations commerciales selon les critères du commerce équitable. Ceci implique des règles de fonctionnement pour les deux parties.

Artisans du Monde s'engage à :

- * acheter des produits à des organisations de producteurs défavorisés du Tiers Monde
- * acheter à un prix qui permette une juste rémunération des producteurs. Celle-ci prend en compte leurs besoins et ceux de leurs famille, notamment en termes de formation, de santé, de protection sociale...
- * adapter la demande aux structures de production existantes
- * payer comptant et limiter autant que possible les intermédiaires
- * établir une collaboration suffisamment longue et soutenir les producteurs en cas de problèmes (exemple : avances pour l'achat des matières premières)
- * respecter l'originalité et l'identité culturelle des produits tout en fournissant, quand c'est nécessaire, les indications permettant leur meilleur écoulement sur le marché français (taille, goût, couleur, etc...)
- * informer sur les inégalités du commerce international
- * participer à des campagnes d'opinion visant à changer le commerce international
- * être transparents en diffusant des informations.

Les organisations de producteurs s'engagent à :

- * agir en faveur d'un développement humain durable
- * associer les producteurs aux prises de décisions
- * assurer aux producteurs des rémunérations et des conditions de travail décentes, et un revenu aussi régulier que possible
- * défendre les droits de la personne humaine au travail (pas de travail forcé, ni de discrimination, pas d'exploitation du travail des enfants)
- * respecter et promouvoir leur identité culturelle
- * agir pour le développement de la communauté :
 - * en incitant d'autres producteurs à s'organiser et en soutenant toute initiative allant dans ce sens
 - * en la faisant bénéficier des revenus générés par la vente des produits, au travers de projets d'éducation, de santé, de développement agricole, ...etc.
- * respecter autant que possible l'environnement dans la production, le transport et l'utilisation des matières premières
- * rechercher des débouchés sur les marchés locaux afin de ne pas devenir dépendants des marchés extérieurs
- * être transparents en diffusant des informations.



Solidar'Monde est la centrale d'achat des produits "Artisans du Monde". Elle importe des objets, d'une extraordinaire diversité, fabriqués exclusivement par des artisans du Tiers-Monde qui mettent tout leur savoir-faire dans leurs réalisations.

Respect des droits de chacun notamment des femmes et des enfants, participation aux décisions, protection de l'environnement sont autant de critères de choix de nos partenaires du Sud. La juste rémunération de leur travail est la base du commerce équitable.

Pour coordonner l'importation des produits et en réduire les coûts, la Fédération Artisans du Monde associée au Comité Catholique contre la Faim et pour le Développement (CCFD), à l'Institut de Belleville et à l'Association de Solidarité avec les Peuples d'Amérique Latine (ASPAL) a créé, en 1984, une SARL : FAM-Import, la Fédération étant l'actionnaire principal.

En 1993, à l'occasion d'une augmentation de capital, FAM-Import est devenue la société anonyme Solidar'Monde, avec deux nouveaux actionnaires : Peuples Solidaires et la Cimade. Depuis sa création, le chiffre d'affaires de la centrale d'importation est passé de 1,5 MF à 20MF (97/98). Une publication mensuelle «Provenances» informe les clients sur les produits et les producteurs.

» Solidar'Monde

86, rue Berthie Albrecht 94400 Vitry sur Seine

Tél. 01 45 73 65 43 - Fax. 01 45 73 65 42

E.mail : solidarmonde@wanadoo.fr

Site : www.solidarmonde.fr



Références pédagogiques

Dossiers

- « **L'alimentation en CVL** », dossier CRIDOC, La Jeunesse au Plein Air (La JPA), mars 2001
- « **L'éducation à l'environnement** », dossier CRIDOC, CEMEA, juin 2003
- « **L'éducation à l'environnement en CVL** », actes des Rencontres nationales de la JPA au CREPS de Montry les 20 et 21 septembre 2001, La JPA, novembre 2002
- « **Cuisine, repas et l'alimentation – les Eclés passent à table** », dossier de l'animation Routes Nouvelles N°20, les Eclaireurs et Eclaireuses De France (EEDF)
- « **L'éducation relative à l'environnement dans la vie quotidienne des CVL** », les Centres d'Entraînement aux Méthodes d'Education Active (CEMEA)
- « **Quels enjeux pour l'alimentation en collectivité** », Les idées en mouvement N° 124, la Ligue de l'Enseignement
- **Loisirs Education N°406 sur le développement durable**, la JPA
- « **L'éducation à l'alimentation en CVL** », la Fédération Nationale Léo Lagrange (FNLL), février 2000
- « **L'éducation à l'environnement en CVL** », la FNLL, mai 2001
- « **Consom'acteurs : éduquer les jeunes consommateurs** », la FNLL, octobre 2003 (téléchargeable sur www.leolagrange-conso.org ou www.leolagrange.bafa-bafd.org)

Campagne d'information sur la sécurité des aliments (1999) : - Les judicieux conseils d'Amandine Desfourneaux : « Le festin de l'An Mil », « La tarte aux framboises » • Pour en savoir plus : Livret pédagogique	Dossiers édités par l'Institut National de la Consommation dans le cadre de la campagne sur la sécurité alimentaire, disponible sur le site www.inc60.fr/page/bases.4_education.13_securite_alimentaire./
- « Votre enfant mange à la cantine », février 2002	
- « Le plaisir dans l'assiette, la sécurité en tête... », février 2001	

<ul style="list-style-type: none"> - « Petit déjeuner, goûter, des repas vitalité » - « Bien manger sans trop dépenser – ça ne coûte pas plus cher de bien manger » - « Bien manger : c'est facile. L'équilibre alimentaire n'en faites pas tout un plat » - « L'alimentation du jeune sportif – l'entraînement commence à table » - « Du calcium pour la vie » - « Bien manger pour mieux grandir – de 18 mois à 6 ans » - « La santé vient en mangeant et en bougeant, le guide nutrition des enfants et ados pour tous les parents » septembre 2004 	Documents fournis par le Centre d'Informations nutritionnelles (CERIN). Peuvent être commandés gratuitement sur leur site www.cerin.org
--	--

- « **La santé vient en mangeant, le guide alimentaire pour tous** », dossier de l'Institut National de Prévention et d'Education pour la Santé (INPES), février 2002

Plaquettes

- « **Agir pour le développement durable en CVL** », plaquette disponible à la JPA
- « **Education à l'environnement en CVL et réglementation** », pour une démarche incitative, plaquette disponible à la JPA



Vidéo

- « **L'île aux fleurs** », de **Jorge Furtado**, Casa de cinema, Brésil, 1989 (disponible dans le DVD : "Clermont-Ferrand : 25 ans de courts-métrages" DVD Zone 2 – Pal Editeur : Sauve qui peut le court métrage, Artmalta, Repérages. Date de parution : 30/01/2004
Où le trouver ? à la Fnac (sur fnac.com également).
Sinon sur Paris, on le trouve à la boutique MK2 au MK2 Bibliothèque et chez Repérages (22, rue Chauchat, 75009 Paris / info@reperages.net).
En dernier recours, si vous n'êtes ni sur Paris ni sur Clermont, vous pouvez le commander à : SQP, La Jetée, 6 place Michel-de-L'Hospital, 63058 Clermont-Ferrand Cedex, il faudra prévoir 3 € en plus pour le port.
Ce double DVD (290 minutes) comporte les films suivants : Du crime considéré comme un des Beaux-arts (Frédéric Compain, 1980), Star Suburb, la banlieue des étoiles (Stéphane Drouot, 1982), E pericoloso sporgersi (Jaco Van Dormael, 1984), 78 tours (Georges Schwizgebel, 1985), Essai d'ouverture (Luc Moullet, 1988), Lune froide (Patrick Bouchitey, 1988), Foutaises (Jean-Pierre Jeunet, 1989), L'île aux fleurs (Jorge Furtado, 1989), Gisèle Kerozène (Jan Kounen, 1989), Monde de gloire (Roy Andersson, 1991), Soyez naturelle (Harald Zwart, 1993), La vis (Didier Flamand, 1993), Le p'tit bal (Philippe Découflé), The Bloody Olive (Vincent Bal, 1996), La comtesse de Castiglione (David Lodge, 1998), Copy Shop (Virgil Widrich, 2000), AP 2000 (collectif, 2000), Neon (Dave McKean, 2001), Lift (Marc Isaacs, 2001).

Jeux

- « **Le repas des Petits Gourmets** » – pour apprendre à manger équilibré – édité par la société Partenaires – Chamalières (63)
- « **La route des saveurs** » – un jeu pédagogique pour explorer l'univers des aliments et du goût – édité par le CEDUS (Centre d'Etudes et Documentation du Sucre)
- « **Equilibrio**, variions les plaisirs » : jeu de cartes édité par le Centre d'Information des Viandes (CIV).
- **Fichier + livret pédagogique** - Groupe national de recherche pédagogique *Gestion accueil* / Édition Ceméa / 12,50 + frais de port
- « **Le jeu du Développement Durable** », jeu de cartes édité par le Ministère de l'Ecologie et du Développement Durable, février 2003 mis à jour en 2004

Logiciels, jeux en ligne et sites Internet

- Logiciel de formation à l'économat développé par le groupe national d'études et de recherches sur la gestion et l'accueil des CEMEA sera bientôt en ligne sur leur site www.cemea.asso.fr
- Léo, le ConsommActeur, jeu sur le site Internet de l'Association Léo Lagrange pour la Défense des Consommateurs www.leolagrange-conso.org
- Campagne sur la sécurité alimentaire de l'INC : www.inc60.fr/page/bases.4_education.13_securite_alimentaire/
- Programme National Nutrition Santé : www.mangerbouger.fr/index2.html (avec les dossiers téléchargeables)
- Site de l'Institut National de la Consommation www.inc60.fr
- Site de l'INPES www.inpes.sante.fr
- Site du CERIN www.cerin.org
- Site du centre national de ressources restaurant d'enfants et de jeunes www.resto-enfant-jeune.org

Cultures et alimentation : "L'île aux fleurs", et après...



ORGANISATION DE L'ATELIER

- Niveau : 2nde à BTS
- Temps d'animation : 1h30 à 2h00
- Activité à faire avec la classe entière

OBJECTIFS

- De l'animation :
 - mettre en valeur les différents ressorts de l'acte de manger (affectif, religieux, social, culturel, économique, etc.) ;
 - étudier une œuvre artistique (cinématographique pour celle qui est présentée ici).
- Pédagogiques :
 - découvrir des œuvres artistiques ;
 - montrer en quoi ces œuvres permettent d'étudier et de mieux connaître une société.

MATÉRIEL

On mettra en valeur le rapport de l'homme à son alimentation à travers l'étude de :

- textes littéraires, philosophiques, ethnographiques, de contes ;
- œuvres cinématographiques (ex. : "Soleil vert", "Le festin de Babette", "Salé-Sucré", "Delicatessen", "Tempopo", "L'île aux Fleurs", etc.) ou films documentaires ;
- peintures ou œuvres d'art contemporaines ;
- corpus de recettes de cuisine ;
- publicités (nombreux dossiers illustrés sur les grandes marques alimentaires au musée de la publicité www.ucad.fr, ou dans l'émission "culture pub" http://www.m6.fr/M6_statique/html/emissions/culturepub/culturepub/dossiers.shtml).

DÉROULEMENT D'UNE ACTIVITÉ

Autour du film "L'île aux fleurs" de Jorge Furtado, Casa de cinema, Brésil, 1989, 14 min., primé à Berlin et Gramado en 1990, prix du public à Clermont Ferrand en 1991.

Le sujet :

Une tomate est plantée, récoltée, vendue dans un supermarché. La ménagère qui l'achète la juge impropre à sa consommation et la jette à la poubelle. Elle finit à la décharge de l'île aux fleurs parmi les porcs, les femmes et les enfants des bidonvilles. Le propriétaire de la décharge trie les déchets pour donner les meilleurs à ses porcs. Le reste est alors disponible pour la consommation des êtres humains.

Où le trouver ?

La Case - 1 rue Jean Bullant - BP 106 - 95400 Villiers-le-Bel
Tél. : 01 39 92 57 32 - site : www.lacase.org

Recidev (Réseau Citoyenneté Développement) - 3, avenue du Parc - 25000 Besançon
Tél. : 03 81 41 05 87

Résia (Réseau Solidarité Internationale Armor) - 30 rue Brizeux - 22000 Saint-Brieuc
Tél. : 02 96 61 22 33

Cid Maht - Place Gaston Paillhou - 37000 Tours
Tél. : 02 47 38 35 36

1) Mise en garde

Certains propos ou images peuvent choquer. Il faut donc veiller à avertir les spectateurs (par exemple, la phrase de début "Dieu n'existe pas" ou les images des camps de concentration).

2) Juste après le film

Laissez un temps individualisé à chaque élève pour qu'il puisse manifester ses émotions: "C'est choquant", "envie d'aider tout de suite pour se sentir utile et solidaire", "envie d'envoyer les excédents alimentaires même quelques fois les restes", etc. Ce temps est nécessaire pour sortir du registre émotionnel et entrer dans la réflexion.

3) Apportez des compléments d'information et des rectificatifs

Faites référence aux tabous alimentaires et interdits religieux : par exemple, les juifs ne mangent pas de porc. Précisez que cette interdiction se retrouve dans l'Islam et que chaque religion prescrit des interdits alimentaires, souvent liés, à l'origine, à des principes de précaution.

4) Amorcez le débat

Pourquoi ces personnes en sont-elles arrivées là ? Manque d'argent, de propriété, exclusion, etc. Ce sont des paysans qui n'ont pas la possibilité de produire eux-mêmes leur nourriture par manque de terre (paysans sans terre). Ils n'ont pas de revenus faute de prix de vente rémunérateurs.

Quelles sont les différentes voies qui permettraient à ces personnes de retrouver leur dignité à travers un moyen autonome de revenus ? Pas de dons alimentaires qui ne sont pas durables mais la protection des marchés agricoles, la réforme agraire pour l'octroi de terre aux petits paysans et aux sans terres.

5) Etudiez la forme filmique

Quels procédés a utilisé le metteur en scène pour faire passer son message ? Répétition, raccourci, "effet Koulechov (la juxtaposition de deux images au montage crée un sens qui n'est pas intrinsèque à l'une ou l'autre des images de départ).

Quel est le rythme général du film, les temps forts, les moments de rebondissement ? Comment les effets comiques et dramatiques sont-ils utilisés ?

6) Pour aller plus loin

Vous pouvez proposer aux élèves l'activité "Jeu des chaises" (cf. fiche no 5) pour rapporter la situation particulière du Brésil à une vision mondiale.

Vous pouvez faire le parallèle avec la France en projetant le film d'Agnès Varda *'Les glaneurs, la glaneuse'*, présentant des gens qui n'ont rien et vivent de restes. *"Les vrais pauvres (...) ont compris qu'on peut prendre le pain dans les poubelles des boulangeries, soulever les couvercles des poubelles des supermarchés et trouver des nourritures qui sont encore très bonnes malgré la date de péremption imprimée sur les emballages. De la manière dont l'agriculture est faite et distribuée, on sait que les patates doivent avoir 4 centimètres sur 7, tout ce qui est trop gros ou plus petit est jeté. C'est pareil pour les fruits. Des tonnes de nourriture sont jetées'*, Agnès Varda.

"Les glaneurs, la glaneuse'

DVD avec de nombreux bonus destinés au grand public, aux enseignants et aux élèves, coll. "Eden Cinéma", prod. Ciné Tamaris et Scérén-Cndp, réf. 755 BO 554. Disponible dans les librairies des Crdp et Cddp.

Vous pouvez présenter l'expérience innovante de la ville de Curitiba. Curitiba, ville brésilienne de 1 500 000 habitants, est la capitale de l'Etat du Parana. La municipalité a engagé un projet de développement global présenté comme exemplaire. Pour pallier l'impossibilité du ramassage des déchets dans les bidonvilles, elle a eu une idée originale: échanger les déchets contre de la nourriture. Depuis 1989, en échange de 4 kilos d'ordures triées, on peut recevoir un kilo de légumes frais ou un ticket de bus ou d'opéra. Les enfants reçoivent du matériel scolaire, des jeux à Noël, ...etc. Autre avantage : cette nourriture provient de surplus agricoles de petits paysans, qui trouvent ainsi un nouveau débouché à leur production. Les déchets organiques sont compostés pour les plantations de la ville. Les autres déchets sont triés et valorisés dans des centres spécialisés qui embauchent des personnes en difficulté. Seul ce qui n'est pas recyclable est enterré.

Dossier pédagogique - Campagne pour le droit à une alimentation saine et suffisante partout et pour tous – CFS juin 2003



Glossaires des Sigles Utilisés

**Journées nationales d'étude
Education à l'Alimentation en CVL
Marly Le Roy - 2 et 3 décembre 2004**

ADEME : Agence De l'Environnement et de Maîtrise de l'Energie
BAFA : Brevet d'Aptitude aux Fonctions d'Animateur
BAFD : Brevet d'Aptitude aux Fonctions de Directeur
CVL : Centre de Vacances et de Loisirs
CL(SH) : Centre de Loisirs (Sans Hébergement)
DDSV : Direction Départementale des Services Vétérinaires
DRDJS : Direction Régionale Départementale de la Jeunesse et des Sports
DJEPVA : Direction de la Jeunesse, de l'Education Populaire et de la Vie Associative
EE : Education à l'environnement
EPL : Etablissement Public Local
GRAINE : Groupement Régional d'Animation et d'Initiation à la Nature et à l'Environnement
IAA : Industries Agro - Alimentaires
MDRGF : Mouvement pour le Droit et le Respect des Générations Futures
PNNS : Plan National Nutrition Santé

CCAS : Caisse Centrale d'Activités Sociales des personnels des industries électrique et gazière
CEMEA : Centre d'Entraînement aux Méthodes d'Education Active
EEDF : Eclaireuses et Eclaireurs De France
FNFR : Fédération Nationale des Foyers Ruraux
La JPA : La Jeunesse au Plein Air
MGEN : Mutuelle Générale de l'Education Nationale
(AD)PEP : (Associations Départementales) des Pupilles de l'Enseignement Public
UCPA : Union nationale des Centres sportifs de Plein Air
FNLL : Fédération Nationale Léo Lagrange

ESB : Encéphalopathie Spongiforme Bovine
HACCP : Hazard Analysis Critical Control Point (en français : Maîtrise de l'Analyse des dangers et des points critiques)
OGM : Organismes Génétiquement Modifiés



Coordonnées des différents intervenants

Membres du Comité de Pilotage		
LA JPA	Jean-Yves L'HELGOUALC'H Lhelgoualch.jpa@wanadoo.fr	La JPA – 28 Hent Ar Broc'h – 29000 QUIMPER Tél : 02-98-64-26-87
	Sigrid MENARD-MILETTO environnement@jpa.asso.fr	LA JPA – 21, rue d'Artois – 75008 PARIS Tél : 01-44-95-81-20 Fax : 01-45-63-48-09
DJEPVA	Elisabeth BLANCHARD Elisabeth.blanchard@jeunesse-sports.gouv.fr	Bureau des Centres de Vacances et de Loisirs (DJEPVA A1) 95 Avenue de France 75650 PARIS cedex 13 Tél : 01.40.45.95.99
	Sabry HANI sabry.hani@jeunesse-sports.gouv.fr	Bureau des Centres de Vacances et de Loisirs (DJEPVA A1) 95 Avenue de France 75650 PARIS cedex 13 Tél : 01.40.45.95.99
CEMEA	Franck MINE fmine@cemea.asso.fr	CEMEA – 24, rue Marc Seguin 75883 PARIS Cedex 18 Tél : 01-53-26-24-24
EEDF	Didier BISSON pedagogie@eedf.asso.fr	EEDF - 12, place G. POMPIDOU 93167 NOISY le GRAND Cedex Tél : 01 48 15 17 66
FNLL	Marie-Laure DAVY marie-laure.davy@leolagrange.org	FNLL - 153 avenue Jean Lolive 93 695 Pantin Cedex Tel : 01 48 10 65 65
La Ligue	Hélène GUINOT hguinot@laligue.org	La Ligue de l'Enseignement - 3, rue Récamier – 75 341 PARIS Cedex 07 Tél : 01-43-58-97-33
Intervenants en plénier		
Lancement des travaux	Jean-Louis LAMBERT	
Axe santé	Fatima KARTOUT Fatima.kartout@mutualite.fr	FN Mutualité Française Tél : 01 40 43 36 12
Axe éducatif	Natalie RIGAL nrigal@wanadoo.fr	Université Paris X - Nanterre
Axe relation au territoire et développement durable	Michel GRIFFON Michel.griffon@cirad.fr	CIRAD
Titre de l'atelier	Coordonnées des animateurs	Coordonnées des Témoins
	Fonction et organisme	Fonction et organisme
AXE SANTE		
S1	Quelle prise en compte des demandes individuelles en	Valérie VIS - administratrice CEMEA Picardie - directrice de Séjour pour enfants et adultes handicapés
		M.L. DUBUISSON - diététicienne Centre Médical et Scolaire pour enfants et ados

	individuelles en restauration collective ?	Alpha Picardie 50 rue Riolan 80000 Amiens visvalerie@yahoo.fr	MGEN de CHANAY (01) Tél : 04 50 56 80 00, Fax : 04-50-56-80-11 Pas de courriel
S2	Pesticides, OGM, ESB... Comment faire face aux risques sanitaires et veiller à la qualité des produits ?	Jean-Claude SIEGEL – CEMEA Chargé de mission nationale Groupe gestion accueil 223, avenue du Général Sarraill 34400 Lunel 01 67 83 01 95 cemealunel@wanadoo.fr	François VEILLERETTE Président du mouvement pour le droit et le respect des générations futures (MDGRF) 7, rue principale 60380 Saint Deniscourt mdrgf@wanadoo.fr
S3	Comment adapter l'alimentation / les repas aux activités tout en respectant l'équilibre alimentaire ? (Sport, pique-nique et activités nocturnes)	Coralie MENARD - EEDF Restauration sur classes de découvertes, stages Bafa et CVL, formation de diététicienne et de responsable de cuisine de collectivités) coraliemnard@yahoo.fr	José SUAREZ – UCPA Rue Glacière 75013 PARIS 01-45-87-47-32 jsuarez@ucpa.asso.fr
S4	Sécurité alimentaire et initiatives pédagogiques : entre contraintes et libertés	Marie-Sylvie AUFFRET , animatrice Bergerie Nationale de Rambouillet Parc du Château 78120 RAMBOUILLET 01-61-08-68-11 marie-sylvie.auffret@educagri.fr	Patrice ROUSSALY Ferme d'Ecancourt Tél. Fax : 01-34-21-06-91 ferme.ecancourt@caramail.com
S5	Activités d'éducation nutritionnelle	Cécile LANGEAIS - DRDJS du Jura Cecile.langeais@jeunesse-sports.gouv.fr	Sylvie KEMPF - FNFR Centre Le Merlet - 04-66-85-18-19 le.merlet@wanadoo.fr
AXE EDUCATIF			
E1	Quelle prise en compte des demandes individuelles en restauration collective ?	Michel LEJEUNE - La Ligue Centre National de Ressources Restaurants d'enfants et de jeunes FAL 44 – 9, rue des Olivettes BP 74107 44041 NANTES Cedex 1 Tél : 02 51 86 33 11 mlejeune@fal44.org	Muriel CHAYNES – EEDF Responsable du centre de St Pierre Saint Pierre Dels Forcats 66210 MONT LOUIS Tél. : 04.68.04.20.45 Fax: 04.68.04.14.21 Courriel : saintpierre.eedf@wanadoo.fr
E2	La publicité vers les jeunes consommateurs	Jean-Philippe DURRENBERGER – CEMEA 16, rue du Champ à Manœuvre 67200 STRASBOURG 03 88 29 40 97 jpodurren@free.fr	Mme LOTH-VERNET Société JUNIUM
E3	La cuisine en extérieure et en itinérance : partie intégrante du projet pédagogique	Jean-Claude SIEGEL - CEMEA Chargé de mission nationale Groupe gestion accueil 223, avenue du Général Sarraill 34400 Lunel cemealunel@wanadoo.fr 01 67 83 01 95 / 06 86 66 85 56	Didier BISSON – EEDF Responsable national chargé des programmes éducatifs 12, place G. POMPIDOU 93167 NOISY le GRAND Cedex 01 48 15 17 66 pedagogie@eedf.asso.fr
E4	Mettre en place un accueil	Sabry HANI – DJEPVA Bureau des Centres de Vacances et de Loisirs (DJEPVA A1) 95, Avenue de France 75650 PARIS cedex 13 Tel : 01.40.45.95.99 sabry.hani@jeunesse-sports.gouv.fr	Raymond CHICAUD - CEMEA

E5	Les enjeux de socialisation	Christophe BESSON - La Ligue Directeur du centre « Couleur Nature » dans la Drôme lus.couleur.nature@wanadoo.fr	Marc DRAMON - Ceméa
AXE RELATION AU TERRITOIRE ET DEVELOPPEMENT DURABLE			
R1	Le CVL, acteur de son territoire	Henri LABBE – DRDJS Bretagne - CEPJ 4, avenue du Bois l'ABBÉ 35000 RENNES henri.labbe@jeunesse-sports.gouv.fr	Christophe BESSON – La Ligue Directeur du centre « Couleur Nature » dans la Drôme La Jarjatte 26620 Lus la Croix Haute Tél : 04-92-58-50-49 lus.couleur.nature@wanadoo.fr
R2	Une politique d'achats	Jacques CHAUVIN – La Ligue de l'Enseignement 3, rue Récamier 75 341 PARIS Cedex 7 jchauvin@laligue.org	Pascal GASCOIN – Directeur adjoint CEMEA Pays de la Loire 02 51 86 02 60 pascal.gascoin@cemea-pays-de-la-loire.org 9, route de Géorama 44600 SAINT-NAZAIRE 02 40 91 90 04 georama@cemea-pays-de-la-loire.org
R3	Gestion de la restauration	Michel LEJEUNE – La Ligue Centre National de Ressources Restaurants d'enfants et de jeunes FAL 44 – 9, rue des Olivettes BP 74107 44041 NANTES Cedex 1 Tél : 02 51 86 33 11 mlejeune@fal44.org	Michel FOURMEL – CCAS 01 48 18 60 26 Assistante : corinne.vitu@asmeg.org
R4	Qualité des produits	Marie – Laure DAVY – FNLL Chargée de développement Éducation à la consommation et à l'environnement 153, avenue Jean Lolive 93 695 Pantin Cedex Tel : 01 48 10 65 65 marie-laure.davy@leolagrange.org	Natacha JEGUES – Salariée dans une ferme biologique bergerie@fph.fr
R5	Activité et relation au territoire	Olivier GENEVE – Les Francas Animateur association départementale de Savoie 158, rue Pasteur – 73490 La Ravoire Tél : 04-78-71-35-84 ogeneve@libertysurf.fr	Pascal LARTIGUE – EEDF Responsable du Centre National EEDF de Bécours Hameau de Bécours 12520 VERRIERES Tél : 05 65 47 69 76 becours@eedf.asso.fr



**Liste des participants aux Journées d'étude
des 2 et 3 décembre 2004 à Marly le Roi (78)
« Education à l'alimentation en CVL »**

Monsieur ALLEMAND	Marc	PEP
Monsieur ANDRE BUREL	Bruno	La JPA
Madame AUBLIN	Sofie	Ministère de l'Agriculture
Madame AUFFRET	Marie-Sylvie	BERGERIE NATIONALE RAMBOUILLET
Monsieur BAUD	Thierry	Ligue de l'Enseignement 13
Madame BENTOGILIO	Sandrine	Terroirs Sud Charente
Madame BERNIER	Céline	Léo Lagrange Ouest
Monsieur BESSON	Christophe	Centre Couleur Nature - Ligue de l'enseignement 26
Madame BINET	Madeleine	DRDJS Ile de France
Monsieur BISSON	Didier	EEDF
Madame BLANCHARD	Elisabeth	MJSVA
Monsieur BOURCIER	Frédéric	Réseau français des villes éducatrices
Monsieur BOURGENOT	Pierre	DRDJS Languedoc Roussillon
Madame BOURSIN	Françoise	CCAS EDF/GDF
Madame BRIOT	Sophie	DRDJS Centre
Monsieur BROHAN	Mickaël	Ligue de l'Enseignement
Madame BURGEAUD	Annick	DDJS Maine et Loire
Monsieur BUSI	Bernard	PEP
Madame CAPOVILLA	Françoise	DDJS Meuse
Madame CESARI	Sylvie	DDJS Haute-Corse
Monsieur CHAUVIN	Jacques	Ligue de l'Enseignement
Madame CHAYNES	Muriel	EEDF
Monsieur CHICAUD	Raymond	CEMEA
Monsieur CLECH	Michel	CPIE Pays de Morlaix Trégor
Madame CLIMAUD	Claudine	La JPA du Val d'Oise
Madame COUVAL	Mélanie	Vacances Léo Lagrange
Monsieur CRONNE	Alain	La JPA
Monsieur DAVID	Michel	Maison de la Nature "la Ferranderie" - Ligue 65
Madame DAVY	Marie-Laure	LEO LAGRANGE
Madame DE NEEF	Rosemonde	CEMEA GUYANE

Monsieur DEBOSQUE	Pierre	La JPA
Monsieur DELERUE	Guy	DRDJS Nord Pas de Calais
Monsieur DESBLES	Jean-Luc	La JPA
Monsieur DUBOIS	Jean-Luc	La JPA
Madame DUBUISSON	Marie-Louise	MGEN DE L'AIN
Madame DUCHENE	Christelle	INPES
Madame DURACK	Isabelle	Association BELENOS
Monsieur DURRENBERGER	Jean-Philippe	CEMEA 67
Madame EBENSTEIN	Pascale	Léo Lagrange Ouest
Madame EYZOP	Régine	Ligue de l'Enseignement 62
Madame FOESSER	Catherine	CIE THALES
Monsieur FORTY	Eric	Ligue de l'Enseignement
Madame FOURNEL	Michel	CCAS
Madame FRANCOIS	Martine	BERGERIE NATIONALE RAMBOUILLET
Monsieur GACHON	Alain	La JPA
Monsieur GALLET	Nathalie	ECHANGES & DECOUVERTES
Monsieur GASCOIN	Pascal	GEORAMA 44
Monsieur GENEVE	Olivier	FRANCAS
Madame GORGONE	Régine	Vacances Léo Lagrange
Madame GOUFFAULT	Marianne	GRAINE AUVERGNE
Madame GREGORIS	Nathalie	GRAINE AUVERGNE
Monsieur GRIFFON	Michel	CIRAD
Monsieur GUENNERY	Christian	CEMEA
Madame GUINOT	Hélène	Ligue de l'Enseignement
Monsieur HANI	Sabry	MJSVA
Monsieur IFRI	Michel	CIE THALES
Madame JAUREGUI	Elisabeth	Centre la Turmelière - Ligue de l'enseignement 44
Madame JEGUES	Natacha	F.N.A.B
Madame JEZEQUEL	Haude	Léo Lagrange Ouest
Madame JOBBE-DUVAL	Brigitte	Association BELENOS
Madame JONDREVILLE	Isabelle	DRDJS Nancy
Madame KARTOUT	Fatima	Mutualité française
Madame KEMPF	Sylvie	FNFR LE MERLET
Madame KLEIN	Nathalie	Parc naturel régional de Lorraine
Madame KOLM	Martine	A.G.E.V.
Monsieur LABBE	Henri	DRDJS Bretagne
Monsieur LAMBERT	Jean-Louis	Ecole ingénieur Nantes
Madame LANGEOIS	Cécile	DDJS Jura
Madame LARTIGUE	Hélène	Ligue de l'Enseignement 36
Monsieur LARTIGUE	Pascal	EEDF

Monsieur LAVERGNE	Francis	Eclaireuses/eurs de France Midi Pyrénées
Madame LECLERC	Myriam	DDJS Aube
Madame LECONTE	Françoise	CEMEA Guyane
Monsieur LEJEUNE	Michel	Centre national de ressources de la Ligue
Madame LETISSE	Jacky	La JPA
Madame LEVIELS	Sandrine	Léo Lagrange Ouest
Monsieur L'HELGOUALC'H	Jean-Yves	La JPA
Madame LIDONNE	Tatiana	INTERFEL
Madame LOTH-VERNET		STE JUNIUM
Madame LOUISET	Brunette	FNFR
Monsieur MANA	Jean-Luc	CEMEA 34
Monsieur MAUREY	Robert	Léo Lagrange Ile de France
Madame MAY	Marylene	Ferme des Gaillons - Ligue de l'enseignement 61
Madame MENARD	Coralie	EEDF
Madame MENARD-MILETTO	Sigrid	La JPA
Madame METRAL	Francine	Ligue de l'Enseignement 74
Monsieur MINE	Franck	CEMEA
Monsieur PALLISE	Pierre	ARGONNE NATURE - Ligue de l'enseignement 51
Madame PECHTNER	Valéria	Association BELENOS
Madame PERNES	Virginie	Mairie
Madame PUTANIER	Delphine	DRDJS Pays de la Loire
Monsieur REMOND	Nicolas	DRDJS Nord
Monsieur RICHARD	Hervé	CREPS de la Réunion
Madame RIGAL	Natalie	Université Paris X Nanterre
Monsieur ROBIN	Charles	Mairie
Monsieur ROUSSALY	Patrice	Ferme d'Ecancourt
Madame SALLET	Véronique	Ligue de l'Enseignement 74
Monsieur SAUVEPLANE	Patrick	DRDJS Midi Pyrénées
Madame SAYAH	Noura	Mairie de CHAVILLE
Madame SHANKLAND	Rebecca	IMP ACTES
Monsieur SIEGEL	Jean-Claude	CEMEA
Madame SIMON	Marie	LE MAT
Monsieur SOUSBIE	Albert	La JPA
Monsieur SUAREZ	José	UCPA
Monsieur TARTRAT	Jacky	CEMEA
Monsieur TASSERIT	Frédéric	ARGONNE NATURE - Ligue 51
Madame TERRIEN	Maryse	Association de la Thiérache Ardennaise
Madame THOU	Mylène	BERGERIE NATIONALE RAMBOUILLET
Madame TILLET	Christine	DDJS Val d'Oise
Monsieur TOUCHE	Karim	Ligue de l'Enseignement 13

Madame VAN HAVRE	Sandrine	Vacances Léo Lagrange
Monsieur VEILLERETTE	François	MDGRF
Madame VIS	Valérie	CEMEA 80

**Directeur de Rédaction
Jacques HENRARD**

**Rédaction
Sigrid MENARD-MILETTO**

**Dessin
Lasserpe**

**Impression
Causses et Cévenne**

**Dépôt légal
Juin 2005**



La Jeunesse au Plein Air - 28, rue d'Artois- 75 008 PARIS

Tél : 01 44 95 81 20 - Fax : 01 45 63 48 09

www.jpa.asso.fr



Ministère de la Jeunesse, des Sports et de la Vie Associative

95, Avenue de France - 75650 PARIS CEDEX 13

Tél : 01-40-45-90-00

WWW.jeunesse-sports.gouv.fr

ISBN : 2- 9517934-6-4

EAN : 9782951793460