

Compte-rendu de la journée participative sur les habitudes alimentaires au Collège de Veynes



Participant.e.s :

- 8 élèves (6^{ème} et 5^{ème}) et 2 parentes d'élèves
- L'équipe du Collège (le Chef de cuisine, la gestionnaire et l'infirmière du Collège)
- Échanges Paysans

Objectifs de l'atelier

L'atelier sur l'alimentation à Veynes poursuivait plusieurs objectifs : aborder **la question de la provenance de notre alimentation** avec les élèves et comprendre leurs **perceptions et représentations** des différents types produits dans un premier temps, puis lancer une **dynamique d'accompagnement de la restauration scolaire** du Collège vers un **approfondissement de l'approvisionnement en produits locaux**.

Déroulé de l'atelier

1. De 11h à 12h, trois ateliers se sont succédés :
 - Une « inclusion » portant sur habitudes alimentaires des élèves
 - Un exercice « Imagine ton Repas » réalisé en 2 groupes avec pour consigne de composer 3 types de repas en fonction de ses représentations
2. De 12h à 13h, un déjeuner à base de produits locaux à la restauration scolaire entre les tous les participant.e.s et animateur.rices de l'atelier
3. De 13h à 13h30, une cartographie :
 - Des produits du déjeuner
 - Des fournisseurs locaux de la restauration scolaire du Collège
 - De l'ensemble des fournisseurs
4. De 13h30 à 14h, un temps d'échange dédié à la question de l'approvisionnement du restaurant scolaire et des principales pistes d'action pour un approfondissement de la démarche d'approvisionnement en produits locaux



Animation 0 [COLLECTIF] : « Brise-glace » → PRESENTATION CROISEE

Avant de commencer les différentes animations participatives, nous avons demandé à chaque participant.e de présenter en une ou deux minutes un.e de ses camarade de classe ou collègues présent.e. Afin d'introduire le thème de l'atelier, la présentation pouvait inclure quelques informations sur les habitudes alimentaires de la personne présentée. Ce petit exercice de présentation mutuelle, souvent utilisé pour démarrer une animation participative dans l'objectif de « briser la glace » entre personnes qui se connaissent déjà, a permis d'entamer les autres ateliers dans un climat de confiance et de complicité.

Animation 1 [COLLECTIF] : « INCLUSION »

1. Présentation de l'animation

Ce premier temps de l'animation participative était une forme « d'inclusion » améliorée à destination des élèves. L'idée de l'inclusion est de se positionner dans l'espace en fonction de sa réponse à une question posée collectivement : sa place dans le groupe, la raison de sa participation, sa profession, etc. On se rappelle l'inclusion rapide au début de la journée cartographie qui permettait de visualiser d'un coup d'œil quelle proportion de producteurs, de transformateurs, de distributeurs et de consommateurs au sein du groupe.

Les questions posées lors de l'inclusion plus poussée que nous avons menée au Collège de Veynes avaient une portée différente. Elles visaient d'abord à mieux connaître les habitudes alimentaires de chaque élève pour ensuite mieux comprendre le rapport de chacun.e à l'alimentation. Il s'agissait plus d'une enquête dynamique sur les pratiques alimentaires de chacun.e que d'une simple présentation de soi.

2. Résultats

Combien de fois mangez-vous des pâtes/du riz...	Jamais	1 fois/semaine	3 fois/semaine
	0 personne	3 personnes	5 personnes
Combien de fois mangez-vous des légumes frais...	Jamais	1 fois/semaine	3 fois/semaine
	3 personnes	3 personnes	2 personnes
Est-ce que vous choisissez parfois le menu des repas ?	Des fois	Jamais	Toujours
	7 personnes	0 personne	1 personne

Est-ce que vous savez d'où viennent les produits que vous mangez à la maison ?	Aucun	Certains oui	
	4 personnes	4 personnes	
Préférez-vous manger à la maison ou à la cantine ?	A la maison	A la cantine	
	8 personnes	0 personne	
A la cantine			
Est-ce que vous finissez votre assiette ?	Parfois	Toujours	
	7 personnes	1 personne	
Est-ce que vous regardez les menus à l'avance ?	Souvent	Parfois	Jamais
	4 personnes	3 personnes	1 personne
Est-ce que ça vous arrive de faire des suggestions au Chef ?	Oui	Non	
	0 personne	8 personnes	

3. Points positifs de l'inclusion

Dans une perspective de recherche-action, cette technique nous a permis de recueillir quelques données, ou du moins, d'avoir quelques idées quant aux habitudes alimentaires des élèves. Globalement nous avons mieux cerné les différentes préférences alimentaires des élèves en termes de produits et de pratiques. Cet exercice a souligné le fait que beaucoup de parents tiennent compte des préférences de leurs enfants pour composer leur repas. Le choix des produits et des menus servi à la cantine semble d'autant plus important qu'il permet d'éduquer les goûts des élèves et donc d'influencer les choix d'alimentation des parents à la maison.

4. Limites de l'inclusion

Cette animation ne permet pas rentrer dans le détail des pratiques et d'en comprendre les raisons (*Exemple : Les élèves ont répondu à l'unanimité qu'ils préfèrent manger à la maison plutôt qu'à la cantine mais nous ne connaissons pas la ou les raison(s) de cet avis majoritaire.*)

Animation 2 [COLLECTIF] : « Imagine tes repas »

1. Présentation de l'animation « Imagine tes repas »

1. « ATELIER : Imagine tes repas »

Consignes : Faire trois repas à base des aliments que vous voyez :

- Imaginer le repas le plus équilibré possible
- Imaginer le repas le moins cher possible
- Imaginer le repas dont les aliments ont fait le moins de kilomètres possible pour arriver dans votre assiette

Type de repas	Aliments du repas
Repas 1 : le plus équilibré possible	radis - escalope de veau - pain bio local - fromage de chèvre local -
Repas 2 : le moins cher possible	pâte - jambon - pain de mie - babybel - fromage
Repas 3 : le plus « local »	radis - escalope de veau - pain bio local - fromage de chèvre local - yaourt du champanais

1. « ATELIER : Imagine tes repas »

Consignes : Faire trois repas à base des aliments que vous voyez :

- Imaginer le repas le plus équilibré possible
- Imaginer le repas le moins cher possible
- Imaginer le repas dont les aliments ont fait le moins de kilomètres possible pour arriver dans votre assiette

Type de repas	Aliments du repas
Repas 1 : le plus équilibré possible	Radis, viande veau, légumes, pain bio, fromage fontaine alpes, yaourt, pomme
Repas 2 : le moins cher possible	Spaghetti, fromage de chèvre (boche), yaourt, fromage
Repas 3 : le plus « local »	Radis, pain de pays, lentilles, veau, fromage du pays, yaourt, fromage des Hautes Alpes

Après l'inclusion en grand groupe, nous avons demandé aux élèves de former deux groupes de quatre pour réaliser l'animation suivante « Imagine tes repas ». L'objectif de cette deuxième animation n'était plus d'avoir un aperçu rapide des pratiques alimentaires mais d'entrer plus en détail dans les perceptions et représentations que peuvent avoir les élèves des produits alimentaires. Nous voulions connaître leurs points de vue sur différents types de produits qu'on peut trouver dans l'offre alimentaire globale (*produits labellisés bio, produits transformés, etc.*)

Nous avons demandé aux élèves de composer trois repas différents à base de produits divers exposés au centre de la salle de classe : un repas « le plus équilibré possible », un repas « le moins cher possible », un repas « le plus local possible ». Nous avons insisté sur le fait que cet exercice ne pouvait déboucher sur de bons ou de mauvais choix de produit, mais que le plus important était de former des réponses collectives.

Liste des produits :

- Des radis
- Une escalope de veau locale
- Des tranches de jambon industrielles
- Plusieurs types de fromage (fromage de chèvre local, babybel, fromage de chèvre industriel)
- Plusieurs types de pain (Du pain bio et complet local, du pain bio de Carrefour, du pain de mie, une baguette blanche)
- Plusieurs types de yaourt

2. Points positifs de l'animation

Bien que les adolescents ne fassent pas les courses alimentaires pour leur foyer, ils ont tout de même un certain regard sur les produits du marché alimentaire que nous voulions faire ressortir. Nous avons retrouvé de nombreux produits similaires dans les menus deux groupes. Pour « le repas le moins cher possible » par exemple, nous retrouvions dans chaque groupe des produits transformés issus de l'agro-industrie tels que des tranches de jambon, de pain de mie et du fromage babybel. Au-delà des perceptions de chacun, cet exercice nous montre que des adolescents savent se référer, dans une certaine mesure, à des emballages ou des éléments visuels pour se faire une idée de la qualité et/ou de la provenance des produits alimentaires. La participation de Raphaël Guillé d'Echanges Paysans a permis de compléter l'exercice avec des éléments de définition et d'explication sur le fonctionnement des circuits-courts.

3. Limites de l'animation

Bien que nous ayons insisté sur l'absence de bonne ou de mauvaise réponse, cet exercice a peut-être manqué d'apports théoriques sur les caractéristiques des produits présentés. Dans un souci pédagogique, nous aurions pu approfondir l'explication de nos choix de produits pour cet exercice.

Animation 3 [COLLECTIF] : « Atelier pain »

1. Présentation de l'atelier pain

Atelier pain - Perception des pains

	Baguette	Pain de mie	Pain bio complet	Bio Carrefour
Goût	10	3	1	4
Valeur nutritionnelle	2	4	1	3
Présence				
Km parcouru par la farine	10	3	1	4
Part du prix qui revient au producteur	10	4	1	3
Totaux				

Atelier pain - Perception des pains

	Baguette	Pain de mie	Pain bio complet (100% farine)	Bio Carrefour (100% farine)
Goût	2	3	1	4
Valeur nutritionnelle	3	4	1	2
Présence				
Km parcouru par la farine	2	4	1	3
Part du prix qui revient au producteur	1	4	3	2
Totaux	8	15	6	11



Groupe de Recherche-Action sur l'Agroécologie Paysanne (GRAAP)

Atelier sur les habitudes alimentaires au Collège de Veynes (05/06/2018)

Pour cette nouvelle animation, nous avons repris la méthode de l'exercice précédent pour l'appliquer à un produit en particulier. Les deux groupes d'élèves se sont penchés sur 4 bouts de pain différents (un pain bio complet et local, un boule bio de Carrefour, un pain de mie, une baguette blanche) dans le but de les hiérarchiser en fonction de leurs principaux critères :

- Leur goût
- Leur valeur nutritionnelle
- Le nombre de km parcouru par la farine
- La part du prix final qui revient au producteur

En tant que denrée quotidienne aux multiples formes, le pain nous semblait être un produit pertinent pour comprendre les perceptions des élèves quant aux différents aspects d'un choix alimentaire.

2. Points positifs de l'atelier pain

L'atelier avait pour objectif de présenter aux élèves les multiples caractéristiques d'un produit alimentaire. Il a permis de montrer aux élèves que le coût, l'impact économique et environnemental et la qualité nutritionnel d'un même produit diffèrent en fonction de sa forme et de ses conditions de production.

3. Limites de l'atelier pain

Tout comme l'animation précédente, cet exercice a manqué d'éléments d'explication sur les choix des types de pain.

Déjeuner au restaurant scolaire à base de produits locaux

Animation 4 [COLLECTIF] : CARTOGRAPHIE

1. Présentation de la cartographie

Dans la deuxième partie de l'atelier, nous souhaitons aborder la question de la restauration scolaire et des freins que rencontrent l'équipe de cuisine à un approfondissement de la démarche d'approvisionnement en produits locaux. Nous avons choisi la méthode de la



Groupe de Recherche-Action sur l'Agroécologie Paysanne (GRAAP)

Atelier sur les habitudes alimentaires au Collège de Veynes (05/06/2018)

cartographie participative dans le but de susciter réflexions et discussions sur la provenance des produits. Nous avons d'abord cartographié les produits locaux du déjeuner, puis les principaux produits achetés en local par le Chef cuisinier, et enfin l'ensemble des fournisseurs.

2. *Points positifs de l'exercice*

Nous nous sommes focalisés sur quelques produits issus de filières longues comme l'huile, les œufs ou la farine pour comprendre les contraintes qui pèsent sur le choix de fournisseurs locaux. Parmi les principaux freins identifiés, le manque de temps pour démarcher auprès de producteurs locaux a été rappelé à plusieurs reprises par le Chef cuisinier. Un partenariat entre le Collège de Veynes et le GRAAP est envisagé pour travailler collectivement sur ces questions.

3. *Limites de l'atelier*

Le manque de temps ne nous a pas permis d'élaborer une stratégie collective complète ou de fixer des objectifs d'approvisionnement en local précis.

Cependant, la réflexion sur les pistes d'actions s'est avérée fructueuse ; *faire un listing des producteurs locaux, faire du Collège de Veynes un Collège « pilote » en termes d'approvisionnement local avec l'aide du GRAAP ;* et montre la volonté de l'ensemble des acteurs présents de mener des actions communes.