

Dispositif Mangeons sain

Pour une alimentation responsable et locale au collège



Dispositif proposé et animé
par le réseau Ariena



Financé et soutenu par le Conseil départemental du Bas-Rhin,
le Rectorat de l'Académie de Strasbourg
et le SMICTOM d'Alsace Centrale





Présentation générale

Contexte et objectifs

Le dispositif pédagogique “**Mangeons sain**” est un programme d’actions créé depuis 2012, visant l’éducation des convives à une alimentation responsable, durable et locale. Il est animé et coordonné par l’Ariena et son réseau d’associations d’éducation à la nature et à l’environnement, en partenariat avec les services et les Volontaires en service Civique du Département du Bas-Rhin et le Rectorat. Il est financé par le Département du Bas-Rhin.

En intégrant ce dispositif, les collèges se donnent ainsi des moyens supplémentaires pour atteindre plusieurs objectifs éducatifs :

- Contribuer à l’éducation à l’alimentation des élèves
- Sensibiliser l’ensemble du personnel (*administratif, pédagogique et technique*), les élèves et leur famille à une **alimentation responsable** du point de vue de la **santé et de l’environnement**
- Réduire le gaspillage alimentaire dans l’établissement.

Public concerné

Le dispositif s’adresse à toute la communauté éducative du collège, et plus particulièrement aux équipes de cuisine, ainsi qu’à l’ensemble des convives du restaurant scolaire (*élèves, etc.*).

Durée du projet

Le programme d’actions “**Mangeons sain**” se déroule sur **deux années scolaires**, permettant ainsi aux collèges de mettre en place une véritable **démarche de projet**, en bénéficiant d’un **accompagnement par un animateur nature et environnement**.

1 projet, 3 axes :

Pendant ces deux années, l’accompagnement du collège se décline en 3 axes et propose :

- un cycle de **formation** des cuisiniers et gestionnaires
- une **sensibilisation** d’un groupe d’élèves (*classe, club, éco-délégués, etc.*) qui mettra en place des actions au profit de l’ensemble des convives
- des **pesées** des déchets alimentaires à plusieurs moments de l’année (*action proposées et accompagnées par le Département du Bas-Rhin*).

Liens aux programmes scolaires

L’animateur-accompagnateur apporte également aux professeurs des outils permettant de créer des liens entre la thématique de l’alimentation, les actions mises en place dans le cadre du dispositif et leurs programmes scolaires.

Groupe de pilotage

Pour initier le projet dans l’établissement et programmer les différents temps d’animations, une première réunion avec les membres du groupe de pilotage doit pouvoir être organisée en début d’année scolaire. Ce groupe de pilotage sera composé au mieux du **chef d’établissement, du chef cuisinier, du gestionnaire, du CPE, de professeurs (SVT, Histoire-Géographie, Français), et de représentants des parents d’élèves**. Cette réunion permettra de préciser le contenu de la démarche, de définir des thèmes d’animation en tenant compte des besoins et/ou souhaits propres à l’établissement et de planifier les dates d’intervention de l’animateur.

Note : *Pour les établissements en démarche de développement durable (Agenda 21, E3D, etc.) et qui auraient mis en place un comité de pilotage dans ce cadre là, il pourrait être intéressant de se baser sur ce groupe de personnes pour intégrer la démarche “alimentation” dans l’établissement.*

Formation des cuisiniers

A qui s'adresse la formation ?

La formation est ouverte aux équipes de cuisine des restaurants scolaires.

Sont aussi invités à participer, au moins pour la première journée :

- les gestionnaires
- les chefs d'établissement
- les assistants d'éducation
- et tout autre acteur d'un établissement intéressé.

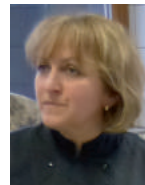
Lieux

- Maison de la nature du Ried et de l'Alsace centrale
- Ferme ou autre producteur
- Dans la nature
- Cuisine, dont celle de certains des participants (*restaurants scolaires*).

Quand ?

Les séquences de formation se dérouleront les mercredis.

Les formateurs



Martine Holweck,
Traiteur Bio, formatrice en cuisine végétarienne et bio en restauration collective.



Jean-François Dusart,
Formateur, animateur cuisinier. Pâtissier de formation, il est à l'origine du projet "éducation à l'environnement et alimentation à la Maison de la nature du Ried et de l'Alsace centrale à Muttersholtz.

Au menu

Journée d'immersion sur le terrain (1 chaque année)

Cette journée permet de sortir les participants de leur quotidien et de les amener à l'origine des produits :

- lien aux paysages
- visite d'exploitation et rencontre avec des producteurs
- repas animé à la Maison de la nature et découverte de la démarche de l'association
- sortie autour des plantes sauvages
- cuisiner différemment les céréales et autres ingrédients.



Temps de pratique en cuisine (4 en année 1 et 2 en année 2)

- des mercredis dans les cuisines de restaurants scolaires
- thèmes en fonction des besoins et envies des participants (*céréales, bar à salades, menu végétarien, etc.*)
- préparation pour le repas du lendemain ou repas convivial partagé le jour-même avec les participants.



Sensibilisation des élèves

L'accompagnement par un animateur

Un animateur environnement du réseau Ariena accompagnera l'établissement et le groupe d'élèves relais. Professionnel de l'éducation à l'environnement, il est aussi spécialement formé sur les thèmes de l'alimentation et du gaspillage alimentaire, et également à la mise en œuvre d'animations spécifiques au sein des établissements scolaires en lien avec les équipes de cuisine.

Son rôle est multiple :

- Il contribue à l'éducation à l'alimentation des élèves
- Il dynamise le rôle éducatif du personnel du restaurant scolaire
- Il apporte des outils et approches pédagogiques spécifiques
- Il crée des liens entre la cuisine, les programmes scolaires et l'équipe pédagogique.

Quel groupe d'élèves ?

L'animateur travaillera en partenariat étroit avec un professeur en lien avec un groupe d'élèves spécifique :

- éco-délégués
- club nature
- classe entière, dans le cadre des programmes SVT et/ou Histoire-Géographie, Français, etc.



Au menu

Journée d'immersion sur le terrain

Cette journée permet de sortir les élèves et de les amener à l'origine des produits :

- lien aux paysages
- visite de ferme
- rencontre avec des producteurs
- sortie autour des plantes sauvages.



Des ateliers cuisine qui préparent aux animations de repas

(5 ateliers cuisine et 5 animations de repas en année 1, et 2 de chaque en année 2)

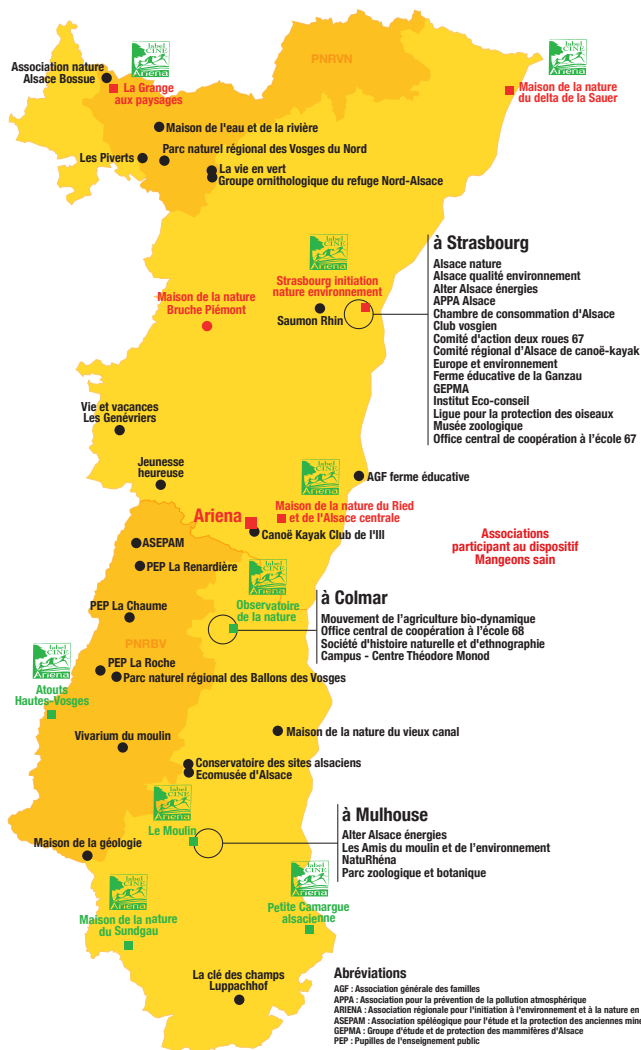
Le groupe d'élèves, si possible en lien avec le chef cuisinier, réalise des ateliers cuisine thématiques. Ces ateliers permettent de préparer les élèves à l'animation d'un repas des jours suivants. Les thèmes abordés peuvent être :

- le pain et les céréales
- le miel et les abeilles
- les aromatiques du jardin
- les fruits et le verger, etc.



Une journée de sensibilisation des parents

Lors de portes ouvertes ou autre évènement, le principe est de communiquer aux parents sur la démarche entreprise par l'établissement. Le groupe d'élèves relais prépare alors des animations afin de faire vivre aux parents ce qui a été réalisé pendant l'année. Ce temps est aussi l'occasion de sensibiliser en amont les parents des futurs nouveaux élèves.



Un réseau de proximité

Reconnue d'utilité publique, l'Ariena regroupe des associations d'éducation à la nature et à l'environnement réparties sur tout le territoire alsacien. Les projets éducatifs sont mis en œuvre par des professionnels, dont des animateurs professionnels de l'éducation à l'environnement qui travaillent régulièrement dans le cadre scolaire et donc connaissent le contexte des établissements scolaires, qu'ils soient de niveau primaire ou secondaire.

Agissant sur un territoire doté d'une identité naturelle et géographique propre, les Centres d'initiation à la nature et à l'environnement (CINE) sont des associations entièrement dédiées à l'éducation à la nature et à l'environnement, qui disposent de bâtiments adaptés à l'accueil du public et s'appuient sur les compétences d'une équipe salariée formée et professionnelle et de membres bénévoles. Les CINE pilotent les actions d'éducation à la nature et à l'environnement sur leur territoire, en lien avec les partenaires publics et privés locaux, les associations, les habitants et les établissements scolaires, qui peuvent être membres de l'association et participer à sa gouvernance.

Contact :

Pour l'Ariena, coordination du dispositif : **Guillaume SIMON**
03 88 58 38 47 - Mail : guillaume.simon@ariena.org