

Cette restitution reflète le contenu des échanges en ateliers et non l'avis des pilotes.



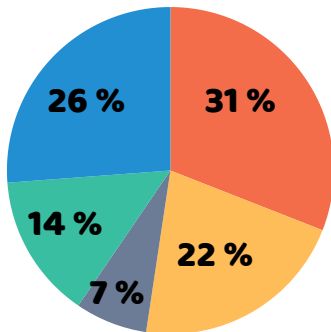
Atelier 3 - Education à l'alimentation

Comment renforcer l'éducation à l'alimentation saine et durable pour toutes et tous, à tous les âges de la vie?

Contexte de cet atelier

Les bretons et les bretonnes ont une **forte sensibilité à l'alimentation durable** (56 % de la population consomme des produits issus de l'agriculture biologique au moins une fois par semaine). Cependant, près de 16 % rencontrent des **difficultés** pour accéder régulièrement à une alimentation saine et suffisante et en 2020, près de 15 % des adultes et 3.5 % des enfants et adolescents étaient en situation d'**obésité**. Un repas sur 3 étant consommé hors domicile, notamment en restauration collective, cette dernière est un **lieu support d'éducation à l'alimentation**. De **nombreux dispositifs** y sont déployés, notamment Plaisir à la Cantine dans le scolaire et Nourrir Ses Plaisirs dans les EHPAD.

Profils de participation



Collectivité territoriale

Association ou autre type de structure dont l'objet est lié à la politique alimentaire

Etablissement public

Organisation professionnelle des secteurs agricole, agroalimentaire ou alimentaire

Administration



Forces et opportunités - les idées clés

- 1 L'éducation à l'alimentation **concerne tout le monde** et mobilise autant des aspects théoriques que des aspects pratiques
- 2 Résonance avec la culture du bien manger, la sauvegarde de **traditions culinaires** et l'attachement au territoire
- 3 Diversité et proximité des **productions** agricoles bretonnes
- 4 Appui sur la **richesse des tissus** locaux d'associations et de producteurs et productrices
- 5 Restauration collective comme **lieu support** pour mener des actions d'éducation à l'alimentation
- 6 Forte **identité bretonne** à mobiliser comme levier, notamment au travers de labels



Faiblesses et menaces - les idées clés

- 1** Perte du plaisir de manger et de manger ensemble, notamment face aux **injonctions sanitaires**, qui peuvent être perçues comme culpabilisantes et susceptibles de freiner les changements de comportement
- 2** Manque de **formations et d'ateliers** pour apprendre à cuisiner, notamment sur les thématiques de matière brute ou d'anti-gaspi
- 3** Importance des **produits transformés** et de leurs groupes d'intérêt, notamment au travers des publicités qui n'insistent pas sur le risque qu'ils comportent pour la santé
- 4** Manque de **moyens financiers pour pérenniser les dispositifs** d'éducation à l'alimentation déployés comme Plaisir à la Cantine ou Opticourses
- 5** **Environnement alimentaire** à contrôler, notamment autour des écoles (publicités, fast foods)
- 6** **Manque de temps** pour mettre en œuvre les principes d'éducation à l'alimentation, autant pour soi que pour les personnels de restauration collective et pour les équipes enseignantes



Les idées clés de pistes à suivre

- 1 Reconnecter** le consommateur et le producteur pour valoriser l'offre locale de qualité (visites de fermes...) et faire connaître le produit
- 2** S'appuyer sur les **phases de la vie** (enfants, femmes enceintes et jeunes parents, vieillissement...) et sur les **milieux fréquentés** (restauration scolaire, clubs sportifs...) pour **mettre en cohérence les messages portés**
- 3** Accompagner les publics sur des **temps longs** plutôt que de sensibiliser sur des actions « one shot »
- 4** Mobiliser largement et durablement les **différents acteurs impliqués** : acteurs de santé, du social, de l'enseignement, les élus, travailler l'interconnaissance et partager des projets ensemble
- 5** Redonner du **temps dédié au repas**, notion de convivialité
- 6** Rattacher la restauration collective aux **autres activités de l'établissement scolaire**

Les grandes idées - synthèse

- Conciliation entre la **santé, le plaisir et la justice sociale**. Les forces locales (territoires, acteurs) offrent des leviers, mais leur succès dépendra d'une approche collective, pratique et pérenne – loin des injonctions moralisatrices.
- Création de parcours d'éducation alimentaire tout au long de la vie
- **Reconnection** des consommateurs, consommatrices et des producteurs, productrices via des rencontres, visites, expériences collectives, etc
- Lutte contre l'environnement alimentaire défavorable
- Restauration collective comme levier éducatif

Des sujets à travailler à la suite de ces ateliers...

- > **Mettre en visibilité les initiatives** inspirantes qui fonctionnent sur les territoires, notamment dans la restauration scolaire
- > **S'appuyer sur les forces vives** (équipes éducatives, têtes de réseaux engagées, ...)