



Interreg

France-Wallonie-Vlaanderen



Filière AD-T

Le projet « Filière AD-T », pour le développement de la Filière Agroalimentaire Durable Transfrontalière

Le projet INTERREG V « Filière AD-T : Développement d'une filière agroalimentaire durable transfrontalière » vise à favoriser le développement des TPE et PME alimentaires de part et d'autre de la frontière belge et française, en faisant le pari de l'alimentation durable. Les partenaires de ce projet européen ont donc souhaité travailler autant avec les entreprises (l'offre) qu'avec les consommateurs (la demande) pour accompagner ce changement vers des pratiques plus durables. 19 opérateurs sont mobilisés sur les territoires des Hauts-de-France et du Grand Est, de la Wallonie et de la Flandre Occidentale.

Plus d'infos : www.filiere-adt.eu

Conception & réalisation : Coopérative d'activités www.beefalproorta.com | Direction artistique : Frédéric Raucourt

LE LIVRET DES Outils PÉDAGOGIQUES DE L'ALIMENTATION DURABLE



Partenaires



Associés

Avec le soutien du Fonds européen de développement régional



Avec le soutien du
Fonds européen de développement régional



Le Salon

Le Salon des outils pédagogiques de l'alimentation durable s'est tenu le 30 avril 2019 à Gayant Expo (Douai).
Retour sur les chiffres-clés de cette journée !

Les chiffres-clés

27

exposants au rendez-vous pour présenter leurs outils

2

tables rondes pour mieux appréhender l'éducation à l'alimentation durable

14

ateliers fertiles pour tester des outils et des approches pédagogiques

9

partenaires du projet Interreg AD-T mobilisés pour concocter cette journée

1

livret pour capitaliser les échanges et les découvertes de cette journée

250

visiteurs venus glâner des idées pour enrichir leurs projets

Pourquoi un livret des outils pédagogiques de l'alimentation durable ?

Partout, des initiatives se développent pour promouvoir une alimentation durable, c'est à dire avec un impact limité sur l'environnement, des bénéfices pour la santé et le bien-être, une contribution au développement économique local, ainsi qu'un accès géographique, culturel et financier pour tous à cette alimentation de qualité.

Ces initiatives reposent sur des connaissances et des savoir-faire à encourager, notamment par des projets pédagogiques autour de l'alimentation durable. Pour construire ces projets, il existe de nombreux outils, plateformes en ligne et dispositifs de part et d'autre de la frontière.

Le défi aujourd'hui est celui de la diffusion et de l'appropriation de ces outils pour qu'ils soient valorisés et servent le développement de vos projets et d'une alimentation plus durable. C'était tout l'objectif du Salon des outils pédagogiques de l'alimentation durable, organisé le 30 avril 2019 à Gayant Expo (Douai, FR) dans le cadre du projet INTERREG "Filière agro-alimentaire durable transfrontalière". A travers ce livret, nous vous proposons de découvrir les outils et les échanges qui ont jalonné cette journée.

L'éducation à l'alimentation durable : Pourquoi ? pour qui ? avec qui ?

Hervé Hazard,

Coordinateur à l'association Les Sens du Goût

L'association Les Sens du Goût, investie dans l'éducation au goût et l'accompagnement des mangeurs de 0 à 99 ans, replace au centre de l'assiette le plaisir de manger comme un facteur de bien-être global de la personne. Pour les plus petits, de 0 à 3 ans, l'association a développé, avec plusieurs partenaires dont l'Institut Pasteur, le programme Bébé Gourmet à destination des jeunes parents et des professionnels de la petite enfance.

Plusieurs études ont en effet montré que la période des 1000 premiers jours de l'enfant est une période très importante pour la santé future de l'enfant et pour son éveil au goût. Parallèlement, la période où on devient parents est une période charnière, souvent source d'anxiété, pendant laquelle les jeunes parents se posent beaucoup de questions, notamment sur leurs pratiques alimentaires. Savoir comment nourrir ses enfants n'est pas inné et il n'existe pour cela aucune formation. C'est donc une période propice pour proposer un accompagnement autour de l'alimentation.

L'objectif du programme Bébé Gourmet n'est pas de proposer de nouvelles recommandations nutritionnelles en complément des nombreux messages, d'ailleurs parfois en contradiction, qui sont véhiculés par les médias, les institutions, etc. L'objectif est plutôt de redonner confiance aux parents pour les aider à dédramatiser, plutôt que de se tourner vers une alimentation toute faite, industrielle, par peur de faire des erreurs.

Concrètement, cela passe par des cycles de 4 à 5 séances d'échanges entre pairs, ouverts à une dizaine de professionnels et de parents, et organisés en partenariat avec des structures relais (ex : crèches) pour accueillir les rencontres et mobiliser les participants. Chacune de ces rencontres s'articule autour de plusieurs temps : échanges et apport d'expertise par rapport à un des cinq sens impliqué dans l'alimentation, échanges autour d'une problématique spécifique (ex : comment réagir lorsqu'un enfant ne veut pas manger ?) et enfin, atelier cuisine. Ainsi, tout au long de ces rencontres, ce sont les échanges entre pairs qui vont orienter naturellement les réflexions vers une alimentation apaisée, saine et durable.

Alors que les pratiques alimentaires sont socialement complexes et construites, que signifie éduquer à l'alimentation durable ? Comment adapter sa posture et ses outils selon le type de mangeurs que nous souhaitons sensibiliser ? Un sociologue et des professionnels de l'éducation alimentaire s'attablent pour nous aider à mieux comprendre les particularités de publics spécifiques comme la petite enfance, les jeunes mangeurs de 18 à 35 ans, ou encore les mangeurs actifs.

Manon Dugré,

Coordinatrice à la Chaire ANCA

La Chaire ANCA (Aliments, Nutrition et Comportements Alimentaires) est une Chaire de mécénat de l'école AgroParisTech qui a vocation à faire de l'éducation à l'alimentation-santé et à l'alimentation durable. Le projet de la Chaire ANCA repose sur différents constats. Tout d'abord, ni la nutrition, dont les impacts sur la santé ne se font souvent sentir que plusieurs années plus tard, ni la dimension environnementale de l'alimentation qui invite à se projeter sur plusieurs générations, ne font écho dans le quotidien des gens. Ensuite, on observe une perte de confiance dans le discours institutionnel et des nouveaux acteurs (les youtubeurs, les médias, etc.) qui véhiculent des messages multiples et parfois très anxiogènes.

Aussi, la Chaire ANCA souhaite apporter un message apaisé, basé sur la compréhension des pratiques et des représentations des publics auxquels elle s'adresse, et par exemple des 18-35 ans. Ces jeunes qui entrent dans la vie active portent de plus en plus d'attention à leur alimentation, et ne s'appuient plus seulement sur le critère prix dans leurs choix, mais également sur les critères de santé et de durabilité. Pour eux, la Chaire ANCA a développé une BD numérique intitulée « Manger vers le futur ». L'objectif de cet outil est de mettre en scène quatre profils de consommateurs pour inciter les lecteurs à se reconnaître dans l'histoire et les inviter par ce biais à s'interroger sur leur alimentation, sans conclusion moralisatrice ou stigmatisante.

Pour ses créatrices, la narration en images et le format numérique offrent une grande liberté, en plus d'être ludiques et esthétiques. Chaque « épisode » de la BD a ainsi été relayé sur Instagram, suscitant l'intérêt et l'attente des 18-35 ans, utilisateurs de ce réseau social.

Cette BD numérique a également été déclinée en exposition itinérante et vient compléter la vaste gamme d'outils innovants, ludiques et validés scientifiquement que la Chaire ANCA a créés pour parler de nutrition et d'alimentation durable au plus grand nombre.

Danielle Pautrel,

Entrepreneure du changement par l'ingénierie de projets

Engagée depuis 25 ans dans le management des projets en alimentation durable, Danielle Pautrel propose de repenser l'espace social alimentaire des organisations avec une approche mêlant sociologie de l'alimentation, pédagogie, dégustation et relations humaines.

L'alimentation est un sujet encore peu investigué par les entreprises. Il y a cependant une réelle attente des collaborateurs de pouvoir accéder à une alimentation durable sur leur lieu de travail. Au-delà de se nourrir, manger au travail répond également à d'autres besoins, tels que la qualité de vie, le bien-être, la cohésion ou encore la santé.

Mobilisés en semaine par leur travail, les collaborateurs de ces organisations ont souvent moins accès aux actions de sensibilisation et d'éducation alimentaire. Danielle Pautrel va ainsi à la rencontre de ces actifs sur leur lieu de travail, échange avec eux sur leurs représentations, leurs pratiques et leurs attentes, que ce soit dans leur environnement professionnel ou personnel. Cette phase d'immersion permet d'identifier leurs besoins et les leviers du bien-être au travail en lien avec l'alimentation.

La méthodologie de Danielle Pautrel s'appuie sur l'intelligence collective et la co-responsabilité. Ici, il ne s'agit pas de penser des solutions alimentaires à la place des collaborateurs mais d'accompagner la co-production de solutions innovantes pour ancrer l'alimentation durable dans les pratiques de l'organisation. Cette approche permet d'impliquer les collaborateurs et de mettre en place des actions pérennes qui correspondent à leurs besoins et à leurs attentes. Par exemple, dans le cadre du projet INTERREG "Filière AD-T", des salariés d'une entreprise belge et française ont pu mettre en place une distribution régulière de soupes et de fruits, une livraison de paniers de fruits et de légumes ou encore des échanges des surplus des potagers. La question de l'alimentation devient alors prétexte aux échanges et aux rencontres et fédère autour de projets communs des personnes de tous horizons. Elle peut être le point de départ d'une dynamique de changement qui dépasse le champ de l'alimentation, en se réappropriant son pouvoir d'agir en tant que citoyen, parent, collaborateur et mangeur, et en donnant à l'entreprise l'occasion de développer sa Responsabilité Sociétale et de questionner sa raison d'être.

Alexandre Fauquette,

Docteur en Sciences Politiques, notamment investi sur le rapport entre alimentation et santé au laboratoire CERAPS de Lille, Post-doctorant au CNRS avec la MESHS (Maison Européenne des Sciences de l'Homme et de la Société, Lille)

Face aux différentes initiatives d'éducation à une alimentation plus durable, Alexandre Fauquette invite à la vigilance dans la conception et la mise en œuvre des projets pour éviter les effets contre-productifs.

Il esquisse plusieurs profils de mangeurs, qui vont réceptionner différemment les messages et les actions d'éducation à l'alimentation. Parmi eux, on retrouve les "convaincus", conscients des enjeux de l'alimentation durable et enclins à s'engager dans un changement des pratiques. Les "réticents" sont également réceptifs à l'intérêt de l'alimentation durable mais refusent d'en appliquer les principes pour eux-mêmes, bien qu'ils s'en feront les prescripteurs auprès de leur entourage tel que leur famille.

Une dernière catégorie se dessine et rassemble les personnes qui sont plus éloignées de l'alimentation durable et pour lesquelles une démarche d'éducation pourrait amener un changement de pratiques. Cependant, il faut être vigilant sur la réception des recommandations alimentaires par cette catégorie de personnes, qui peuvent être vécues comme un nouveau vecteur de fracture sociale rappelant les inégalités auxquelles elles font face. Par exemple, "la malbouffe" peut devenir une pratique alimentaire support à l'expression d'une forme de liberté d'agir en contradiction avec les injonctions au bien manger.

L'enjeu réside donc ici dans la compréhension des publics cibles, dans l'adaptation du contenu et dans la réception des informations d'éducation à l'alimentation durable. Le même discours appliqué uniformément à la population peut produire des effets contre-productifs, tels que des troubles alimentaires et de l'anxiété. Alexandre Fauquette nous invite à repenser les démarches descendantes de transmission des bonnes pratiques alimentaires et construire de nouveaux modes de sensibilisation, qui reposent sur l'accompagnement des personnes dans leurs projets de changements alimentaires en tenant compte de leurs caractéristiques sociales et de leurs trajectoires de vie.

Outils et supports au service de l'éducation à l'alimentation durable

Christophe Legroux,

Responsable du pôle éco-citoyenneté, Parc naturel régional de l'Avesnois

Et si le jeu était un outil pertinent pour motiver et offrir des possibilités d'agir à chaque citoyen ? Pour investiguer cette question, le Parc naturel régional de l'Avesnois a travaillé sur la création d'un jeu permettant aux habitants de réaliser des actions éco-citoyennes et devenir les complices involontaires du changement. "Je[u] commence aujourd'hui" est un jeu de cartes appelées "Sneaky cards" comprenant 36 missions sur des thématiques diverses : mieux manger, moins gaspiller, réduire ses déchets, découvrir et préserver la biodiversité, retrouver le temps perdu, repenser sa façon de consommer, comprendre l'impact de ses choix, etc. Le détenteur d'une carte devient alors le point de départ d'une dynamique de changement par l'essaiage d'idées et de gestes au service de la planète. Une fois la mission accomplie, le citoyen est invité à donner cette carte à une personne de son entourage qui devra à son tour ne pas briser la chaîne.

Ce jeu se propose donc de relever le défi du changement des pratiques en s'appuyant sur 3 leviers : outiller le citoyen pour s'informer, lui donner une place d'acteur et lui permettre d'observer l'essaiage de son défi à travers une interface numérique, qui suit les déplacements de la carte-défi. Le jeu s'érige alors en moyen de contourner la difficulté de l'être humain à agir en anticipation face aux enjeux environnementaux qui sont difficiles à appréhender, à se représenter et semblent lointains.

Cette expérimentation ouvre la voie à des réflexions sur la puissance du jeu au service de la mise en œuvre des politiques publiques. Ici, le jeu est envisagé comme un moyen de mettre en mouvement, de favoriser le changement de comportements et de s'appuyer sur le citoyen comme le point de départ du changement, pour qui le terrain de jeu devient alors sa propre vie.

Théâtre, flyer d'information, site de ressources pédagogiques, véloblenders, dessin, jeu, atelier jardin et cuisine : la liste des outils qu'il est possible de mobiliser pour engager un projet au service de l'alimentation durable est riche. Alors lesquels mobiliser, et comment les utiliser pour proposer un projet pédagogique pertinent et efficace. Quelques retours d'expérience nous permettent d'y voir plus clair dans le champ des possibles et de partager les écueils à éviter.

Lilian Gougeon,

Coordinateur de projets, Association Les Anges Jardins

Dans le cadre du projet INTERREG «AD-In : Alimentation Durable Inclusive», l'association Les Anges Jardins et l'ensemble de leurs partenaires de la région Hauts-de-France et de Wallonie (BE) ont développé des outils d'accompagnement pour les projets visant à favoriser l'accès pour tous à une alimentation durable. Ils ont ainsi organisé des diagnostics de territoire, des formations-actions, des défis alimentation durable inclusive et des formations d'ambassadeurs de l'alimentation durable.

Au cours de ces diagnostics, ils ont constaté le manque d'outils et de connaissances sur l'alimentation durable inclusive et ont créé l'outil PORTALIM pour y répondre. Cet outil numérique vise à faciliter l'accès aux ressources existantes, qu'il s'agisse de l'offre alimentaire accessible et des initiatives inspirantes, ou encore de formations et supports pédagogiques.

Pour construire cette plateforme, ils se sont appuyés sur les besoins des porteurs de projet, en identifiant les outils nécessaires à chacune des étapes : s'informer, se former, concevoir son projet et développer son ancrage territorial. Tout d'abord, le porteur de projet va s'informer et s'inspirer. PORTALIM contient donc un outil de géolocalisation des initiatives et de l'offre alimentaires durables accessibles, destiné au grand public comme aux professionnels. Ensuite, le porteur de projet va chercher à se former et pourra alors trouver sur PORTALIM un annuaire des formations et des ambassadeurs de l'alimentation durable capables de transmettre des connaissances et outils. Pour la conception du projet et des ateliers, le porteur de projet peut s'appuyer sur une liste d'outils pédagogiques qui ont été expérimentés par les partenaires du projet. Enfin, pour assurer la pérennité de ces projets, il est recommandé de les inscrire dans une démarche territoriale. Pour outiller cette dernière étape, PORTALIM partage la démarche de déploiement territorial du projet AD-In ainsi que des outils pour mettre en place une gouvernance alimentaire tels que le Projet Alimentaire Territorial, le Pacte de Milan, etc.

Carine Dusseldorf,

Responsable de projets, Centre Permanent pour la Citoyenneté et la Participation

Le Centre Permanent pour la Citoyenneté et la Participation a pour mission d'encourager chaque citoyen et association à exprimer sa citoyenneté de manière active et responsable. Le CPCP s'est ainsi associé au CINEX, un espace communautaire implanté dans le quartier Saint-Nicolas à Namur, pour créer avec les habitants un lieu de rencontre, de réflexion et de partage sur l'alimentation dans sa globalité.

Pour initier ce projet, le CPCP a proposé aux personnes du quartier des ateliers et des visites de terrain pour questionner avec le groupe leurs choix de consommation alimentaire. Rapidement, les habitants ont exprimé l'envie de faire du théâtre-action pour raconter leurs réalités sociales, partager le fruit de leurs réflexions... Le CPCP a alors organisé la rencontre entre les participants de ce groupe « Consom'action » et la troupe du collectif de théâtre-action « Grains de sel ». Très rapidement, une belle cohésion est née entre les deux groupes, réunis sous le nom du « collectif Poivre et sel ».

Chaque atelier s'articulait en 2 temps : un temps artistique avec une alternance d'exercices d'expression, de mise en confiance, de créativité, d'échanges, d'improvisation et un temps de réflexion à propos de sujets qui les interpellent par rapport à la société de surconsommation et ses impacts tant sociaux qu'économiques et environnementaux. En partant de leurs difficultés quotidiennes, ils ont analysé, déconstruit et projeté leurs réflexions, leurs idées de changement et leurs émotions dans le collectif.

Pour assurer la réussite du projet, la première étape consiste à créer un cadre favorable à la rencontre et à la libération de soi (ex : résidence de trois jours dans un gîte avec l'ensemble du « collectif Poivre et Sel »). Ensuite, vient l'étape difficile de l'élaboration du scénario, qui nécessite de faire des choix dans les sujets. Attention à bien remotiver les troupes à cette étape (ex : en invitant une autre compagnie à apporter un regard critique et des conseils sur le spectacle) ! Enfin la finalisation du projet, avec ses temps d'écriture, de mises en scène et de multiples répétitions, s'est révélée moins longue mais tout aussi intense, avec la concrétisation de l'objectif initial du projet : jouer sur scène, exprimer les réalités sociales du groupe, et ainsi questionner, interpeller, sensibiliser le public et mener avec lui une réflexion critique sur le monde.

Suzanne Keignaert,

Chargée de projets, Cellule Développement Durable, Province de Luxembourg

Dans le cadre du projet INTERREG "Filière agroalimentaire durable transfrontalière", la Province de Luxembourg et DOUAISSIS AGGLO ont uni leurs compétences pour construire en transfrontalier le Parcours CROC, "Consommer Responsable, Oui mais Comment ?". L'idée est de proposer à des familles volontaires un accompagnement sur-mesure pour se mettre en mouvement vers une alimentation plus durable. L'action a été menée en Province de Luxembourg et sur la commune de Cuincy, près de Douai.

Le programme se compose de 7 ateliers, qui abordent différents aspects d'une alimentation durable : lecture d'étiquettes, atelier cuisine, consommation de produits locaux, saisonnalité, lecture des labels, zéro déchet ... autant d'ateliers pratiques qui ont permis aux familles de réfléchir à leur mode de consommation et de s'outiller pour changer progressivement leurs pratiques alimentaires. En complément, les participants ont participé à des visites de terrain, pour aller à la rencontre des professionnels en France et en Belgique et mieux identifier l'offre durable existante.

Pour conserver la mobilisation et l'investissement des familles participantes, le groupe a été moteur. Au fil des rencontres, étalées durant 6 mois, les familles ont pu échanger leurs trucs et astuces, leurs découvertes mais aussi leurs difficultés pour trouver ensemble des solutions concrètes et accessibles pour changer leurs pratiques alimentaires. A chaque rencontre, un défi "chiche?!" a été proposé aux familles pour se challenger et mettre en pratique les nouveaux acquis. Les familles belges et françaises se sont également rencontrées pour partager leur expérience et certains CROCeurs sont aujourd'hui toujours en contact.

Plusieurs ingrédients ont donc été déterminants dans la réussite de ce Parcours CROC : un accompagnement adapté aux attentes des familles et à taille humaine, des ateliers pratiques et un lieu d'échanges pour repenser son mode de consommation et enfin le groupe comme source de motivation pour lever les freins au changement.

Chaque structure vous propose de découvrir un des outils pédagogiques qu'elle propose autour de l'alimentation durable.

Cette liste n'est pas exhaustive, n'hésitez donc pas à vous rapprocher des structures concernées pour découvrir le panel de ressources qu'elles ont à vous proposer pour votre projet.

ENVIRONNEMENT

A Pro Bio Les 8 merveilles de la bio

A travers 8 mondes, du champ à l'assiette, les joueurs relèvent des défis pour obtenir les ingrédients nécessaires à l'élaboration du goûter bio. Ce jeu permet d'avoir une vision globale de l'agriculture biologique et de ses effets sur l'environnement, les conditions de vie des animaux, la biodiversité, l'eau ... Il invite aussi à se questionner sur l'origine des aliments et le chemin qu'ils parcourent pour arriver jusqu'à nos assiettes.

Plus d'infos : contact@aprobio.fr

Association Echanges pour une Terre Solidaire Une pomme bio et locale à la récré

«Une pomme bio et locale à la récré» se déroule sur 2 séances et 3 distributions de pommes biologiques et locales avec une ou deux classes pilotes dans un établissement scolaire (élémentaire, collège, lycée). Ce parcours contribue à faire évoluer durablement les comportements alimentaires des jeunes dans un objectif de bonne santé et de respect de l'environnement.

Plus d'infos : echangesterresolidaire.org

ENVIRONNEMENT

Centre d'Éducation à l'Environnement d'Amaury Vous prenez un jus d'orange ?

A travers un acte trivial tel que la consommation d'un jus d'orange, cet outil interroge nos comportements face aux enjeux du développement durable. Origine des oranges, mode de transport, emballage : toutes les étapes de la production à la consommation sont questionnées et ouvrent le débat entre l'animateur et les participants.

Plus d'infos : centre-amaury@pnr-scarpe-escout.fr

Groupe Régional pour la Qualité Alimentaire Ça déborde !

Ce jeu interactif propose d'aborder la question du gaspillage alimentaire de manière ludique en outillant les participants avec des astuces sur la conservation des aliments, sur la lecture d'étiquettes et sur les dates limites de consommation. L'objectif est également de stimuler la créativité de chacun en trouvant des alternatives pour prolonger la durée de vie des produits (recettes anti-gaspi, compost, etc).

Plus d'infos : info@qualimentaire.fr

ENVIRONNEMENT

Le Jardin Voyageur Initiation au jardinage pour maternelles et primaires - Les brouettes de Jardidier

Jardidier vous propose plusieurs brouettes pour une initiation pédagogique au jardinage : brouette 4 saisons, brouette petites bêtes, brouette graines, brouette mini jardins ou encore rallye du petit jardinier... Des outils et animations ludiques, concrets et sensibles, qui invitent les enfants à découvrir et prendre goût au jardinage.

Plus d'infos : jardinvoyageur.com

ENVIRONNEMENT

Parc naturel régional de l'Avesnois Je[u] commence aujourd'hui

«Je[u] commence aujourd'hui» est un O.L.N.I. (Objet Ludique Non Identifié) qui donne le pouvoir aux citoyens de changer le monde ! Ce concept s'adresse aux habitants et fonctionne selon un triptyque : sensibiliser (via les conférences quiz), outiller (remise du jeu à la fin de chaque conférence) et donner une place d'acteur (accomplir les missions du jeu).

Plus d'infos : christophe.legroux@parc-naturel-avesnois.com

Le Savoir Vert Equilibrium

Ce jeu vous met au défi de coopérer en équipe pour maintenir l'équilibre d'un sol à partir de ses 7 composantes essentielles (favoriser la biodiversité, préserver l'eau, lutter contre les pollutions, favoriser la production d'humus, etc). Une approche systémique qui permet de comprendre simplement comment ces éléments sont connectés entre eux.

Plus d'infos : fermespedagogiques@savoirvert.fr

APPROCHE SENSORIELLE

Atelier En'Vie**Sauve & Savoure**

Échanges sur le gaspillage alimentaire et découverte des légumes de saison. L'objectif est de dépasser l'impression visuelle, respecter la saisonnalité, cuisiner des produits non standardisés ou des restes, en plats savoureux et attrayants. Testez également la dégustation en pleine conscience !

Plus d'infos : atelierenviecc@gmail.com

Se Nourrir**Mon assiette, l'environnement et moi**

L'une naturopathe, l'autre nourritière, l'approche de Véronique et Oméline se fait en 4 temps : identifier les besoins du corps, comprendre l'importance de la qualité et de la traçabilité alimentaires (savoir décrypter les étiquettes), s'initier au fait-maison (la cuisine spontanée) pour faire vite et bien et enfin se responsabiliser vis-à-vis de sa santé et de la planète.

Plus d'infos : se-nourrir.fr

APPROCHE SENSORIELLE

Cité Nature**Jouons avec nos sens**

Qu'est-ce qu'un sens ? Les connaissez-vous vraiment ? Au moyen de jeux et d'expériences, l'objectif est de comprendre ce qui influe sur la perception de nos sens.

Plus d'infos : clotilde.mouton@citenature.com

Les Sens du Goût**Le plaisir dans l'assiette**

Les Sens du Goût présente différents programmes d'éducation au goût, avec un focus sur les publics jeunes, de 0 à 12 ans : Bébé Gourmet (de 0 à 3 ans) ; petites papilles et grands goûteurs (de 4 à 8 ans), et Classes du goût (de 8 à 12 ans). Retrouvez avec nous le plaisir dans l'assiette des tout-petits et des plus grands !

Plus d'infos : lessensdugout.org

SANTÉ

Association FLVS**Redonner le goût de l'eau aux enfants**

L'association FLVS propose un ensemble d'outils pour donner aux enfants le goût de boire de l'eau régulièrement, tout au long de la journée. En effet, 9 enfants sur 10 (3-17 ans) n'atteignent pas les apports recommandés en eau. Il est pourtant essentiel de satisfaire les besoins hydriques pour assurer le bon fonctionnement des organes. Et pour cela, rien de tel que d'éduquer et d'encourager les enfants à boire de l'eau à tous moments de la journée.

Plus d'infos : vivonsenforme.org

Généralités cobayes**Une éco-assiette pour un éco-orgasme**

«Les 7 Commandements de l'éco-orgasme» est un petit manuel à l'intention de tous ceux qui aiment se faire du bien sans se faire de mal. Parce que les produits nocifs pour la santé et l'environnement se glissent dans notre quotidien, même intime, ce manuel est là pour informer et aider à choisir de manière éclairée notre alimentation et nos produits de consommation !

Plus d'infos : generationscobayes.org

SANTÉ

Plateforme santé du Douaisis**Où ça pousse ?
Quand ça pousse ?**

Où poussent les différents fruits et légumes ? Dans la terre ? Dans une plante, sur le sol ? Dans un arbuste ? Dans un arbre ? Et quand peut-on les récolter et les consommer ? Grâce à ce jeu interactif, devenez incollable sur l'origine et les saisons des fruits et légumes.

Plus d'infos : diet@santedouaisis.fr

Projet Interreg AD-In**Kit Défi «Alimentation Durable Inclusive» (AD-In)**

Fruit de l'expérimentation des défis menés avec des citoyens dans le cadre du projet AD-In, ce kit d'animation vise à donner des ressources et des éléments méthodologiques aux professionnels qui souhaitent reproduire le "dispositif Défis" avec les groupes qu'ils accompagnent.

Plus d'infos : ad-in.eu

ÉCONOMIE - FILIÈRES

**Artisans du Monde
Hauts-de-France****Le grand voyage d'un
chocolat équitable**

Cette mallette pédagogique, adaptée à tous publics et en particulier aux collégiens, décrypte le fonctionnement d'une filière agricole et commerciale complexe, celle du cacao au chocolat, autour de l'exemple d'une coopérative bolivienne impliquée dans le commerce équitable (à travers des vidéos, photos, animations et jeux participatifs).

Plus d'infos : outils.artisansdumonde.org

ÉCONOMIE - FILIÈRES

**Centre permanent pour la citoyen-
neté et la participation****OGRENCO**

Avec ce jeu de coopération autour du gaspillage alimentaire et des ressources naturelles, venez endosser le rôle d'un militant, d'un diététicien ou d'une agricultrice pour combattre une multinationale puissante qui pille les ressources naturelles au profit d'une production industrielle de viande et autres produits alimentaires nuisibles pour la santé.

Plus d'infos : cpcp.be

Nausicaá - Mr.Goodfish**De la mer à l'assiette,
choisis le bon poisson
avec Mr.Goodfish**

A travers des mini-jeux, découvrez de manière ludique comment reconnaître les techniques de pêche, repérez les poissons de saison, identifiez les différentes étapes de la filière et les engagements d'un restaurant Mr.Goodfish.

Plus d'infos : mrgoodfish@nausicaa.fr

Comité de Promotion**Le jeu des filières**

Le jeu des filières des Hauts-de-France est un jeu de cartes éducatif qui a pour but de faire découvrir aux enfants dès 7 ans une nouvelle facette de l'Agriculture de l'amont à l'aval. Avec l'aide d'un adulte, les élèves peuvent ainsi reconstituer les différentes étapes des filières de manière collaborative et par ordre chronologique.

Plus d'infos : jeunesse.leshautsdelices.fr

TERRITOIRE

DOUAISIS AGGLO**Pour une alimentation
saine, locale et durable !**

Préparer des jus vitaminés sur les «smoothieclettes», s'initier au jardinage au naturel et à l'alimentation durable avec les «tutos de l'agglo», rechercher des produits locaux dans le guide «mangez local !»... Découvrez les outils proposés par DOUAISIS AGGLO pour vos projets !

Plus d'infos : cadredevie@douaisis-agglo.com

CENTRE DE RESSOURCES

Fédération Artisans du Monde**Consommer
responsable ?
L'alimentation
pour éduquer au
développement durable**

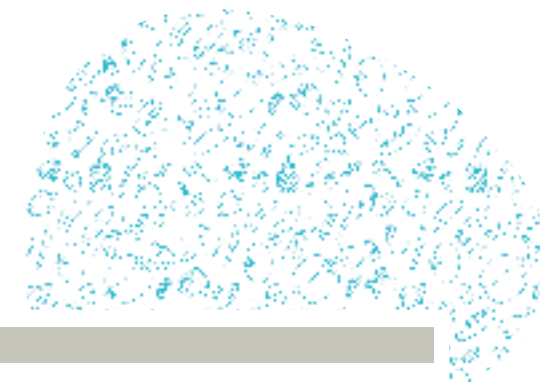
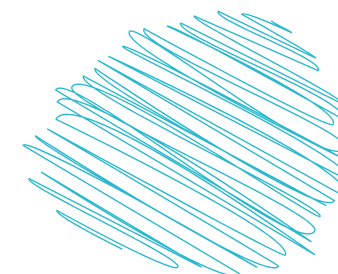
Ce kit pédagogique co-édité par Canopé et la Fédération Artisans du Monde propose, à travers des activités variées et interdisciplinaires, 4 parcours thématiques pour étudier six filières agricoles, locales et internationales ; ainsi que 2 propositions de projets d'établissement et 13 fiches d'activité en classe, complétés par des dizaines de ressources en ligne !

Plus d'infos : cano.pe/conso

**CCFD - Terre Solidaire
Hauts-de-France****Regards croisés autour
de la faim dans le monde**

Ces outils ludiques et pédagogiques visent à faire prendre conscience des interdépendances entre nos actions de consommation ici et les conséquences pour les pays du Sud. Ils permettent à la fois d'éveiller la curiosité des élèves, de déconstruire leurs préjugés et d'aborder les questions de justice et de coopération internationale.

Plus d'infos : a.jourdan@ccfd-terresolidaire.org



Les outils fertiles

CENTRE DE RESSOURCES

Maison Régionale de l'Environnement et des Solidarités Le monde, à table

Une diversité d'outils autour de l'alimentation durable est accessible au centre de documentation de la MRES, la médiathèque de la transition écologique. Venez découvrir quelques-uns de ces outils, et en particulier l'exposition « Le monde, à table » de Peter Menzel.

Plus d'infos : a.menu@mres-asso.org

Province de Luxembourg Guide du Benjamin et du Poussin de l'environnement

Ce guide est un outil à destination des enseignants inscrits dans le cadre du brevet du « Poussin et Benjamin de l'environnement », processus initié durant une année scolaire autour du développement durable. Il reprend un ensemble de ressources utiles pour construire un projet : méthodologie, aides financières, acteurs compétents sur ces thématiques, appels à projets.

Plus d'infos : b.roland@province.luxembourg.be

Les partenaires en appui pour l'organisation du salon et de ce livret :

Plusieurs structures ont accepté de partager leur expertise et participer à la co-construction de cette journée, aux côtés des partenaires du projet Interreg "Filière AD-T". Nous les remercions vivement pour leur investissement et leurs précieux conseils :

Apaq-W, AD-In (Observatoire de la Santé du Hainaut), Agence de l'eau, CERDD, DRAAF Hauts-de-France, Forum départemental des Sciences, Les Sens du Goût, Maison Régionale de l'Environnement et des Solidarités, Réseau IDée et l'ensemble des partenaires du projet INTERREG " Filière AD-T"

Sur la toile

Mais où sont répertoriées toutes ces ressources ? Sur internet ! Il existe un grand nombre de plateformes et bases de données internet qui recensent les outils existants, cartographient les acteurs ressources et valorisent les initiatives menées. En voici un bref aperçu, non exhaustif, afin de vous lancer à la découverte des outils en ligne.

Portail d'Outils et de Ressources Transfrontalier en alimentation durable Projet INTERREG AD-In

PORT'ALIM

Découvrez les ressources de la plateforme Port'alim et ses fiches, ses outils référencés ainsi qu'une géolocalisation des initiatives existantes. En complément, vous pourrez explorer l'outil «A-TOUT JEUNE» et ses 60 fiches d'animations pour sensibiliser les jeunes mangeurs à l'alimentation.

Plus d'infos : ad-in.eu

Chaire ANCA Ressources numériques

Découvrez les ressources numériques de la chaire ANCA pour mettre du savoir dans nos assiettes : sa chaîne Youtube qui comptabilise plus d'une cinquantaine de podcasts vidéos pour tout public, sa BD numérique Manger vers le futur qui nous plonge dans l'avenir de notre alimentation et enfin Food Ninja, la plateforme ludopédagogique pour sensibiliser les ados à l'alimentation..

Plus d'infos : chaire-anca.org

Réseau IDée Base de données d'outils pédagogiques

La base de données en ligne fourmille d'outils pédagogiques en lien avec le développement durable, sélectionnés et commentés par l'équipe du Réseau IDée. Des sélections thématiques sont aussi empruntables physiquement via les malles pédagogiques du Réseau IDée.

Plus d'infos : reseau-idee.be/outils-pedagogiques/

ADEME M ta terre

Le site internet «M ta terre» créé par l'ADEME permet aux jeunes de trouver un grand nombre d'explications sur le développement durable, et notamment sur l'alimentation. C'est une base de ressources idéale pour approfondir avec les jeunes l'exposition "l'alimentation durable, c'est quoi ?"

Plus d'infos : mtaterre.fr

La BD «Manger vers le futur»

Chaire ANCA

Avec la BD Manger vers le futur, créée au départ en format numérique, la Chaire ANCA propose un scénario fictif de l'évolution possible des pratiques et représentations alimentaires entre 2018 et 2050 afin d'éveiller les consciences et inviter le lecteur à la réflexion et aux débats sans conclusions moralisatrices ou stigmatisantes.



L'exposition itinérante

Projet INTERREG "Filière AD-T"

Cette exposition vise à sensibiliser les jeunes mangeurs, les consommateurs et les professionnels de l'alimentation aux pratiques durables qui peuvent être mises en place dans une filière agroalimentaire. Du producteur au consommateur, chaque maillon de la filière est concerné pour engager la transition du système alimentaire. Pour chaque étape, un livret pédagogique permet de découvrir des témoignages d'acteurs de la région transfrontalière qui mettent en place au quotidien des pratiques plus durables.



Un enjeu planétaire : l'alimentation durable

ADEME

Avec cette exposition, l'ADEME met en lumière les enjeux de l'alimentation au niveau planétaire, et les leviers d'action pour une assiette plus durable ! Intérêt du végétal d'un point de vue nutritionnel et environnemental, sources du gaspillage alimentaire à toutes les étapes de la filière, ou encore pouvoir d'agir des consommateurs sont illustrés pour interroger le public.



Les ressources du projet « Filière AD-T »

L'étude sur les habitudes et les attentes alimentaires des habitants de la zone transfrontalière France-Wallonie-Vlaanderen :

Afin de mieux comprendre les habitudes et les représentations des consommateurs en matière d'alimentation sur le territoire transfrontalier, une étude sociologique est menée sur la période 2017-2020. L'objectif est de connaître les pratiques des consommateurs (critères qui influencent l'acte d'achat, lieux de consommation, sensibilité aux produits durables, etc) et identifier les freins et les leviers individuels du changement de pratiques. Cette enquête vise tous types de publics (étudiants, salariés, familles, professionnels de l'agro-alimentaire). N'hésitez pas à nous contacter pour y participer !

Le Parcours CROC

« Consommer Responsable, Oui... mais Comment ?! »

Le parcours « CROC » est un programme d'accompagnement sur mesure qui vise à accompagner collectivement des personnes volontaires dans leurs changements d'habitudes alimentaires en leur donnant les clés d'accès à l'offre alimentaire durable existante. Il a été organisé à Cuincy (FR) et en Province de Luxembourg (BE) pour sa première édition, en 2018.

Plus d'infos : **DOUAISIS AGGLO (FR),**
cadredevie@douaisis-agglo.com

Province de Luxembourg (BE),
s.keignaert@province.luxembourg.be

Semaine transfrontalière de l'alimentation durable

Chaque année, fin mai / début juin, les partenaires du projet unissent leurs compétences pour proposer un programme d'actions qui vise à sensibiliser les mangeurs à une alimentation durable. Classes de goûts, visites à la ferme, balades gourmandes, actions anti-gaspillage chez les restaurateurs : les produits locaux et de qualité, la convivialité et les bonnes pratiques sont mises à l'honneur !

Plus d'infos : **Groupeement Régional pour la Qualité Alimentaire,**
mdelebecque@qualimentaire.fr

Le calendrier transfrontalier

La région transfrontalière franco-belge est riche en événements autour de l'alimentation durable. Ils sont autant d'occasion d'organiser des actions dans le cadre de vos projets d'éducation à l'alimentation durable !

