



## Module 3 : Quels sont les leviers d'action pour améliorer la qualité de notre alimentation ?

### CAHIER PÉDAGOGIQUE

---

#### Vidéo 8

## Quels leviers d'action pour adapter l'alimentation dans les collectivités ?



Accédez aux cahiers de la  
saison 3 : "L'alimentation"





# Sommaire

---

|   |    |
|---|----|
| Synthèse documentaire :<br>Les leviers pour une alimentation<br>durable en collectivité | 4  |
| Séance 1  | 10 |
| Le jeu de la ficelle  | 10 |
| Séance 2  | 14 |
| Joue-la comme Gurvan  | 14 |
| Annexe 2.1  | 17 |

# Vidéo 8

## Quels leviers d'action pour adapter l'alimentation dans les collectivités ?


Comprendre qu'il existe des leviers d'action, même dans les structures collectives



### Mots clés

Alimentation durable,  
Législation, Politiques  
territoriales, Collectivités,  
Inégalités sociales de santé,  
Éducation à la santé



 Voir la vidéo



# Synthèse documentaire - Les leviers pour une alimentation durable en collectivité

## Une politique nationale pour l'alimentation durable

Au niveau national, le **Programme national de l'alimentation et de la nutrition (PNAN)** <sup>[1]</sup> - porté par le ministère des Solidarités et de la Santé et par le ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation - fixe le cap de la politique de l'alimentation et de la nutrition jusqu'en 2023<sup>1</sup>. Il vise à ce que chaque Français puisse avoir accès à une « **alimentation sûre, diversifiée, en quantité suffisante, de bonne qualité gustative et nutritionnelle, produite dans le cadre d'une agriculture durable** ».

Trois axes thématiques sont retenus :

- La justice sociale
- La lutte contre le gaspillage alimentaire
- L'éducation alimentaire

Ainsi que 2 axes transversaux, véritables leviers d'action :

- La restauration collective
- Les Projets Alimentaires Territoriaux

Les **politiques nutritionnelles et environnementales** françaises sont **déployées localement par les collectivités**, qui disposent de nombreux atouts pour mener leur politique d'amélioration de l'alimentation grâce à leur proximité avec la population et avec les professionnels intervenant dans les domaines de la santé, de l'action sociale, de l'éducation et de la vie économique. Les outils de planification sur lesquels elles peuvent s'appuyer sont nombreux : les politiques nationales mais aussi au niveau régional, les Plans Régionaux Santé Environnement, les Plans Régionaux Sport Santé Bien-être, et plus localement les Plans Climat Air Énergie Territoriaux (PCAET), les Plans Locaux d'Urbanisme (PLU) ou l'Agenda 21.

---

<sup>1</sup> Il réunit pour la première fois les actions du Programme national pour l'alimentation (PNA3) <sup>[2]</sup> et du Programme national nutrition santé (PNNS4) <sup>[3]</sup>.

## Un levier d'action incontournable, les Projets alimentaires territoriaux (PAT)

Parmi les nouvelles orientations du PNA figurent l'ancrage territorial des actions et la mise en valeur du patrimoine.

C'est dans le cadre de ce volet qu'ont été créés les **projets alimentaires territoriaux (PAT)** <sup>[4]</sup>. Élaboré à l'initiative des acteurs d'un territoire (en général une collectivité territoriale, entourée d'acteurs économiques et associatifs), le PAT est un outil qui permet la mise en œuvre d'une politique agricole et alimentaire à l'échelle de ce territoire.

Chaque année, un appel à projets national vise à favoriser l'émergence de projets « fédérateurs, démultipliables ou exemplaires » s'inscrivant dans les objectifs du PNA3. Il prévoit de soutenir des projets répondant à l'une ou l'autre des deux thématiques suivantes :

- l'émergence de nouveaux PAT, prenant notamment en compte l'approvisionnement de la restauration collective, la réduction du gaspillage alimentaire et la lutte contre la précarité alimentaire ;
- le développement de projets répondant aux enjeux du PNA concernant la justice sociale, l'éducation alimentaire et l'atteinte des objectifs de la loi EGalim <sup>[5]</sup> pour la restauration collective.

Au 1er avril 2022, ce sont plus de 370 projets alimentaires territoriaux qui sont reconnus par le Ministère de l'agriculture et de l'alimentation (reconnaisables grâce à leur logo PAT) dont 27 pour la région Bretagne <sup>[6]</sup>. Les actions mises en place dans le cadre de PAT peuvent s'articuler avec d'autres outils de politique publique territoriale : Schéma de cohérence territoriale (SCoT), Contrat local de santé, etc.

### Quelques exemples d'actions mises en place dans des PAT

#### Modes d'action : ateliers pratiques et participatifs

##### Justice sociale

Exemples d'actions permettant de lutter contre les inégalités sociales et territoriales de santé <sup>[7]</sup> - accessibilité sociale :

- « Défi des familles à alimentation positive » <sup>[8]</sup>,
- Démarches de don d'aide alimentaire,
- Soutien aux jardins d'insertions/jardins partagés,
- Création d'épiceries sociales et solidaires, etc.

##### Lutte contre le gaspillage alimentaire

Exemples d'actions :

- Privilégier la consommation de fruits et de légumes de saison,
- Récupérer les invendus pour transformation,
- Sensibiliser les personnels et les publics en restauration collective,
- Mettre en place une plateforme de compostage autour d'un réseau comprenant restaurations collectives et agriculteurs, etc.

##### Éducation alimentaire (y compris en restauration collective)

Exemples d'actions en direction de publics spécifiques : enfants, jeune, sénior, public précarisé, public peu mobile :

- Visites d'exploitations bio des fournisseurs locaux,
- Échange avec un producteur (maraîcher, céréalier, etc.),
- « Ateliers cuisine-santé »,
- Actions menées autour de l'introduction du bio dans les cantines,
- Sensibilisation aux enjeux nutritionnels, à l'alimentation durable, etc.

# La restauration collective, un levier d'action important pour promouvoir une alimentation et une agriculture de qualité sur les territoires

La « **loi Egalim**<sup>2</sup> », promulguée le 1er novembre 2018, ambitionne de :

- Permettre aux agriculteurs de vivre dignement de leur travail, en répartissant mieux la valeur,
- Favoriser une alimentation saine, sûre et durable pour tous<sup>[5]</sup>.

Des mesures sont prises pour la **restauration collective**, telles que :

- L'approvisionnement à hauteur de **50 %** en valeur de **produits durables** ou sous **signe d'origine ou de qualité** (IGP, AOP, HVE<sup>3</sup>, « produit à la ferme », etc.) dont **au moins 20 % de produits bio**,
- **L'information** des convives,
- La diversification des sources de **protéines** et la mise en place du menu **végétarien**,
- **L'approvisionnement** de qualité,
- La lutte contre le **gaspillage alimentaire**,
- La réduction de l'utilisation des **matières plastiques**.

La loi n° 2021-1104 du 22 août 2021, dite Loi Climat et résilience [Egalim 2]<sup>[9]</sup>, ajoute de nouvelles obligations et complète certaines des dispositions introduites par la loi Egalim. Concernant la diversification des sources de protéines, il s'agit par exemple de « pérenniser le menu végétarien hebdomadaire, ou encore de proposer une option végétarienne quotidienne pour la restauration collective de l'État, ses établissements publics et les entreprises publiques nationales, à partir du 1er janvier 2023 »<sup>[10]</sup>.

L'association Générations futures dans son document « Manger bio sans augmenter son budget c'est possible. Les clés d'une alimentation saine et à moindre coût »<sup>[11]</sup> consacre une partie à la restauration collective et donne des conseils pour y parvenir.

## → Adapter les menus en quantité pour limiter le gaspillage

- **Le premier levier d'action est l'adaptation des menus.** Substituer une part des protéines animales par des protéines végétales moins coûteuses et parfois plus riches en protéines permet de réduire significativement les coûts.
- **Le second levier d'action réside dans le contrôle des quantités :** en adaptant mieux les portions pour éviter le gaspillage alimentaire, il est possible de réduire les pertes.

Des économies significatives peuvent être réalisées en accompagnant les personnels de service à modifier leurs pratiques : **privilégier le « fait-maison »** plutôt que les produits « prêts à l'emploi » souvent plus chers, réétudier le **conditionnement**, servir des **portions** plus adaptées, réutiliser les **restes**, etc. Des points essentiels qui peuvent être abordés lors de formation du personnel sur la mise à jour des connaissances en matière de nutrition, les recommandations en vigueur, le PNNS 4 actualisé, la loi Egalim, etc.

## → Privilégier des fournisseurs locaux

La maîtrise des coûts et des quantités passe aussi notamment par une meilleure **planification** de la commande faite aux fournisseurs. Des économies significatives peuvent être réalisées en

<sup>2</sup> Ou la loi pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous.

<sup>3</sup> IGP : Indication géographique protégée ; AOP : Appellation d'origine protégée ; HVE : Haute valeur environnementale.

privilégiant des **fournisseurs locaux** pour éviter les intermédiaires et réduire les coûts associés, en envisageant des rassemblements de communes pour **centraliser les commandes**, etc.

### → *Des repas 100 % bio : des initiatives exemplaires*

Certaines communes sont parvenues à atteindre le 100 % bio sans augmentation de leurs coûts ; c'est, par exemple, le cas des cantines scolaires de Mouans-Sartoux<sup>[12]</sup>. Et d'autres exemples peuvent témoigner d'une conversion vers le bio réussi : les cantines de Barjac, Saint-Etienne, Grenoble, Lons-le-Saunier<sup>[11]</sup>.

Le recueil « 17 retours d'expériences pour développer une restauration collective bio et locale »<sup>[13, 14]</sup>, édité par l'Association « BRUDED » (réseau de plus de 160 collectivités de Bretagne et de Loire-Atlantique engagées dans des actions de développement durable et solidaire) présente un panel d'actions concrètes portées par des communes et intercommunalités, pour favoriser des restaurations collectives durables et locales ; des exemples d'initiatives qui ne demandent qu'à s'étendre et se dupliquer.



À Mouans-Sartoux, des cantines 100 % bio et en circuit court<sup>[11]</sup>. YouTube.com, 2017. [En ligne](#)

## Focus sur les établissements de santé, sociaux et médicaux-sociaux publics et privés

L'expérience montre que pour pérenniser une telle démarche, il est important de **l'inscrire dans un projet d'établissement et d'impliquer les différents acteurs de la structure** (équipes de restauration, encadrants, responsables de service, accompagnants, etc.)<sup>[15]</sup>.

La mise en place de « **jardins thérapeutiques** » peut également être l'occasion de développer des projets orientés sur la thérapie par les activités de jardinage ou **l'hortithérapie**<sup>[16, 17]</sup> : jardinage au naturel, compostage, alimentation durable, découverte de la biodiversité au jardin. Ces espaces naturels permettent le contact avec la nature, représentent un lieu sécurisant, invitant au choix, au plaisir et à la relation à soi, aux autres et à l'environnement.

Les États-Unis, la Grande-Bretagne, le Canada et le Japon ont été précurseurs dans ces domaines. Aujourd'hui, ces initiatives commencent à se développer en France<sup>[18]</sup>.







## Les ressources documentaires

- [1] **Programme national de l'alimentation et de la nutrition.** Paris : Gouvernement, 09/2019. 47 p. [En ligne](#)
- [2] **Programme national pour l'alimentation : territoires en action. 2019-2023.** Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation, 09/2019. 38 p. [En ligne](#)
- [3] **Programme national nutrition santé. 2019-2023.** Ministère des Solidarités et de la Santé, 2019. 93 p. [En ligne](#)
- [4] **Construire votre projet territorial pour rapprocher production locale et consommation locale.** Ministère de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt, 2018. [En ligne](#)
- [5] **#EGalim : tout savoir sur la loi Agriculture et Alimentation.** Paris : Ministère de l'agriculture et de l'alimentation, 2018. [En ligne](#)
- [6] **Plus de 370 projets alimentaires territoriaux reconnus par le ministère au 1er avril 2022.** Ministère de l'agriculture et de l'alimentation, 05/04/2022. [En ligne](#)
- [7] DELALANDE A., GALLAND C., GIRARD L., [et al.]. **Porte-clés santé : inégalités sociales de santé.** IREPS (Instance régionale d'éducation et de promotion de la santé) des Pays de La Loire, 2019. [En ligne](#)
- [8] **Foyers à alimentation positive.** Association Corabio, 2020. [En ligne](#)
- [9] Loi n° 2021-1104 du 22 août 2021 portant lutte contre le dérèglement climatique et renforcement de la résilience face à ses effets. JO du 24 août 2021. [En ligne](#)
- [10] **PNNS et santé environnement.** *Territoires Nutrition*, n°2, 02/2022, p.3. [En ligne](#)
- [11] DWIDAR Paloma, LAUVERJAT Nadine, [et al.]. **Manger bio sans augmenter son budget c'est possible. Les clés d'une alimentation saine et à moindre coût.** Générations futures, 2018. 22 p. [En ligne](#)
- [12] Ministère de la Transition écologique et solidaire. **À Mouans-Sartoux, des cantines 100 % bio et en circuit court** [en ligne]. YouTube.com, 2017. [En ligne](#)
- [13] « **Santé Environnement : les territoires bretons s'engagent** ». Recueil d'initiatives réalisé dans le cadre du plan régional santé environnement 2017-2021. IREPS Bretagne, 01/2020. 41 p. [En ligne](#)
- [14] **17 retours d'expériences pour développer une restauration collective bio et locale.** BRUDED, 03/2018. 51 p. [En ligne](#)
- [15] **Guide d'accompagnement des établissements de santé vers une alimentation durable bio et locale en lien avec la préservation de la santé et de l'environnement.** GAB 44, 10/2020. 33 p. [En ligne](#)
- [16] PELLISSIER Jérôme. **Jardins thérapeutiques et hortithérapie.** Dunod, 2017. 480 p.
- [17] **Conception et élaboration de jardins à l'usage des établissements sociaux, médico-sociaux et sanitaires.** Fondation Médéric Alzheimer, 2020.89 p. [En ligne](#)
- [18] **Créer un jardin pour accompagner le soin** [Colloque]. CRES PACA, ARS PACA, 06/2017. [En ligne](#)



# Quels leviers d'action pour adapter l'alimentation dans les collectivités ?

## Séance 1

### Le jeu de la ficelle. Les impacts écosystémiques de notre modèle alimentaire

**Durée :** 1 h 30/2 h pour plus de confort dans les échanges et notamment la réflexion autour des alternatives

**Niveau des étudiants :** à partir du début de cycle

**Thématique :**

Santé-publique

Déterminants de la santé

Gestion du risque

Posture professionnelle

Education à la santé

Réseaux professionnels

Alimentation

**Liens avec d'autres TD :** /

Adaptation possible en **distanciel** : non

#### Mots clés

Consommation, Alimentation, Comportement alimentaire, Agriculture, Développement durable, Economie, Education pour la santé, Citoyenneté



#### Objectifs de la séquence

Connaissance

Compréhension

Application

Analyse

Synthèse

Evaluation

#### À la fin de ce TD, l'étudiant sera capable de :

- Prendre conscience des impacts de notre modèle alimentaire sur l'environnement, la sphère socio-économique et la santé.
- Établir des liens entre des thématiques locales et globales, entre la consommation et ses impacts écologiques ou sociaux.
- Développer une pensée globale, complexe et critique le modèle de la société de consommation.
- Réfléchir aux alternatives possibles dans le quotidien aussi bien individuelles que collectives



#### Techniques d'apprentissage

Exposé

Présentation d'expérience

Jeu de rôles

Etude de cas

Exercice d'application

Exercice de recherche

Résolution de problème



#### Matériels et supports pédagogiques nécessaires

Documents

Tableau

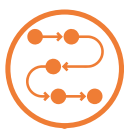
Diapo

Vidéo

Pages web

Autre

[Guide de l'animateur du Jeu de la ficelle en ligne](#), cartes d'identité à imprimer, longue ficelle



## Déroulé de la séance :

### ÉTAPE 1 - Poser le cadre

Voir repères pour l'animation de groupe ([ici](#))

### ÉTAPE 2 - Déroulement :

Cette activité est proposée à partir du « Jeu de la ficelle », créé par Daniel Cauchy, et réalisé par *Rencontre Des Continents & Quinoa*.

Merci à ce collectif belge pour le partage de cette ressource et la mise à disposition via leur site internet.

« Le jeu de la ficelle est un jeu interactif qui permet de représenter par une ficelle les liens, implications et impacts de nos choix de consommation. À partir de la thématique de l'alimentation, le jeu révèle des liens indissociables entre les sphères économique, sociale, environnementale et politique de notre société. Il souligne également l'interdépendance entre les différentes populations de la planète face au phénomène de la globalisation et du tout-au-marché. »

- Extrait du site internet *le jeu de la ficelle*, consulté le 12/04/2022

| Étapes  | Ressources  | Temps       |
|---|---|-------------|
| <b>Présentation de l'activité</b>   |   | 30 - 45 min |
| <b>Objectif</b><br><br>Le jeu de la ficelle permet d'explorer les enjeux sociaux et environnementaux liés à l'alimentation.   | <a href="#">Guide de l'animateur pour le jeu de la ficelle</a><br>Fiches information pour l'animateur   |             |
| <b>Déroulement</b><br><br>L'animateur distribue des rôles aux participants (cartes d'identité fournies dans le kit de jeu en ligne). En fonction de leur identité, les participants sont invités à s'installer en trois cercles concentriques. Les « <b>aliments</b> » se positionnent sur le plus central, les « <b>organismes</b> » sur le second cercle, les « <b>impacts</b> » sur le troisième cercle.<br><i>Le nombre de personnes par cercle est déterminé par l'animateur en fonction des cartes d'identité qu'il aura choisies au préalable.</i><br><br>L'animateur invite une personne incarnant un aliment à présenter son identité.<br>Puis demande : « <b>Dans le cercle des organismes ou des impacts, qui pense être en lien avec cette identité de l'assiette ? Et pourquoi ?</b> ».<br>Les participants se relient entre eux au fur et à mesure avec la ficelle, chaque fois que l'un d'eux se présente... jusqu'à ce que plus aucun participant ne lève la main.<br><br>Ensuite, un autre <i>aliment</i> se présente et se relie aux organismes et aux impacts.<br>Et ainsi de suite, jusqu'à ce que tous les éléments de l'assiette se sont présentés. | Dessiner 3 cercles concentriques au sol sur lesquels pourront se positionner les étudiants<br><br>Cartes identités <a href="#">issues du kit en ligne</a> , ou retravaillées pour cette animation<br><br>Ficelle de grande taille |             |

| Étapes   | Ressources                               | Temps       |
|--|--|-------------|
| Lorsque chacun s'est exprimé, pour clôturer l'exercice, l'animateur invite les participants à tirer sur le fil qui les relie aux autres afin de sentir toutes les tensions et relations au sein du système.  |  |             |
| <p><b>Retour réflexif rapide</b></p> <p>L'animateur invite les participants :</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. à exprimer ce qu'ils ont ressenti pendant le jeu</li> <li>2. à tirer des enseignements de cette activité</li> </ol> <p>Ex : « <i>En quoi cette expérience a-t-elle été différente de ce que vous vivez habituellement ?</i> » « <i>Qu'est-ce que vous reprenez de cette activité ?</i> » « <i>En quoi cela peut vous être utile ?</i> »</p>  | Tableau ou diaporama pour prise de notes | 15 min      |
| <p><b>Réflexion- élaboration d'alternatives ou de recommandations</b></p> <p>Faire écrire, par groupe de 2, 3 ou 4, des propositions alternatives à nos habitudes de consommation actuelle puis mise commun.</p> <p>Lire les propositions d'alternatives au groupe et leur demander de les classer.</p> <p>Les alternatives peuvent être classées selon différents critères : alternatives individuelles et collectives, faciles à mettre en place, difficiles, etc.</p> |  | 30 - 45 min |



Cette activité peut être adaptée selon votre temps disponible.

Vous pouvez prendre un temps, lors d'une autre séance, pour voir avec les étudiants les recommandations qu'ils peuvent en tirer pour leur pratique (ex : prendre en compte le temps de compréhension du système alimentaire dans sa complexité pour faire évoluer son alimentation, pistes d'accompagnement des patients, etc.)

### ÉTAPE 3 - Évaluation de la séance

#### Outil, méthode

Pour évaluer l'atteinte des objectifs pédagogiques, s'appuyer sur :

- Les interactions relevées lors du jeu et de la phase de débat.
- Les recommandations/alternatives élaborées par les étudiants.

### ÉTAPE 4 - Clôture de la séquence

#### Synthèse de la production de la séance.

Il s'agit de rappeler les principaux éléments de discussion, en lien avec les objectifs. Il s'agit aussi de reprendre les propositions, recommandations, constats partagés exprimés lors de l'atelier.

Quelle est la chose la plus importante que vous avez retenue ? Qu'est-ce qui mériterait d'être repris une prochaine fois ? Comment vous sentez-vous ? Que comptez-vous faire avec ce que vous avez appris aujourd'hui ?



## Les ressources documentaires

CAUCHY D., [et al.]. **Jeu de la ficelle** [site internet]. Bruxelles [Belgique] : Quinoa, 2009. [En ligne](#)

CAUCHY D., LUNTUMBUE M. **Penser autrement ? Le jeu de la ficelle : une proposition écosystémique.** Quinoa et Rencontre des continents asbl, 52 p. [En ligne](#)

*Ce carnet propose des pistes pour penser autrement notre rapport au monde et ouvrir des perspectives d'actions alternatives au modèle de société actuel. Projet réalisé autour du jeu de la ficelle avec des étudiants de la Haute Ecole Provinciale de Hainaut-Condorcet à Mons.* [En ligne](#)



## Séance 2

### Joue-la comme Gurvan

**Durée** : deux séances d'1h30 à quelques semaines de distance

**Niveau des étudiants** : à partir du début de cycle

**Thématique** :

Santé-publique

Déterminants de la santé

Gestion du risque

Posture professionnelle

Education à la santé

Réseaux professionnels

**Liens avec d'autres TD** : [Cahier 4, Séance 9](#)

Adaptation possible en **distanciel** : oui

### Mots clés

Posture professionnelle,  
Réseau professionnel,  
Intersectorialité



### Objectifs de la séquence

Connaissance

Compréhension

Application

Analyse

Synthèse

Evaluation

### À la fin de ce TD, l'étudiant sera capable de :

- Enrichir ses connaissances de l'alimentation durable
- Repérer des personnes et structures ressources en alimentation durable
- Dialoguer avec des professionnels issus d'autres disciplines
- Comprendre les missions et cadres d'exercice d'acteurs bretons de la santé-environnement



### Techniques d'apprentissage

Exposé

Présentation d'expérience

Jeu de rôles

Etude de cas

Exercice d'application

Exercice de recherche

Résolution de problème



### Matériels et supports pédagogiques nécessaire

Documents

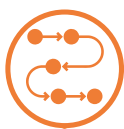
Tableau

Diapo

Vidéo

Pages web

Bibliographie



## Déroulé de la séance :

### ÉTAPE 1 - Poser le cadre

Voir repères pour l'animation de groupe ([ici](#))

### ÉTAPE 2 - Déroulement :

| Étapes  | Ressources   | Temps     |
|---|--|-----------|
| <b>Séance 1 : Préparer l'accueil d'un professionnel du champ de l'alimentation durable</b>  |  |           |
| <b>Repérer des acteurs ressources</b><br>Constitution de sous-groupes de travail travaillant sur ces deux objets successifs : <ul style="list-style-type: none"><li>- Repérer les actions ou types d'actions menées sur le territoire breton qui les intéressent particulièrement.</li><li>- Repérer les porteurs de projets que les étudiants souhaitent rencontrer.</li></ul>   | <b>Annexe 2.1 : Liste des structures porteuses de projets « Alimentation durable » en Bretagne</b> | 45 min    |
| <b>Mise en commun et validation</b><br>Les groupes présentent leurs réflexions, expliquent leur intérêt pour une thématique, un projet au sujet duquel de laquelle ils souhaitent organiser une rencontre.<br>Vote pour une ou plusieurs structures à contacter.<br><br><i>Il est possible d'avoir plusieurs actions à présenter pour organiser un temps d'échange de type table ronde.</i>   | Tableau / diaporama pour prise de notes lors de la mise en commun                                  | 25 min    |
| <b>Organisation de la venue d'un intervenant</b><br>Répartition des rôles par sous-groupes pour préparer la venue de professionnel(s) <ul style="list-style-type: none"><li>- Déterminer qui invite le/les professionnel(s)</li><li>- Elaborer un courrier d'invitation</li><li>- Elaborer des questions à adresser au professionnel invité</li><li>- Coordination</li><li>- ...</li></ul><br>Répartition des rôles pour le jour de l'intervention : <ul style="list-style-type: none"><li>- Animation</li><li>- Secrétariat</li><li>- Synthèse</li></ul> |  | 20 min    |
| <b>Intersession : Mise en œuvre des diverses actions prévues en séance 1</b>  |  |           |
| <b>Séance 2, quelques semaines plus tard. Temps d'échanges</b>  |  |           |
| <b>Echanges avec l'intervenant ou les intervenants</b>  | Paperboard / tableau / diaporama / ...   | 1h à 1h30 |
| <b>Synthèse</b><br>Possible débriefing une fois l'intervenant parti ou sur un autre temps   |  | 30 min    |



### **ÉTAPE 3 - Evaluation de la séance**

#### **Intention, but**

L'enjeu de cette séance est d'impliquer et d'autonomiser les étudiants dans leur prise de contact avec des professionnels de la santé-environnement et de l'alimentation durable.

De manière plus globale, cette séance vise à faire le bilan des acquis de l'alimentation saine et durable.

#### **Outil, méthode**

La réalisation effective de chaque étape est un bon indicateur de l'implication et de l'autonomie des étudiants.

Un temps de débriefing avec l'intervenant peut compléter l'évaluation de la qualité et de l'intérêt de la séance.



## Séance 2 - Annexe 2.1

### Liste (non exhaustive) des structures porteuses de projets

Les structures citées ci-dessous se sont investies dans des actions « Alimentation durable » financées par l'Agence régionale de santé Bretagne. Vous les retrouverez classées par secteurs d'activité. Elles ont été sélectionnées à partir de la base de données [OSCARS](#) (Observation et Suivi Cartographique des Actions Régionales de Santé).

#### → Collectivités territoriales

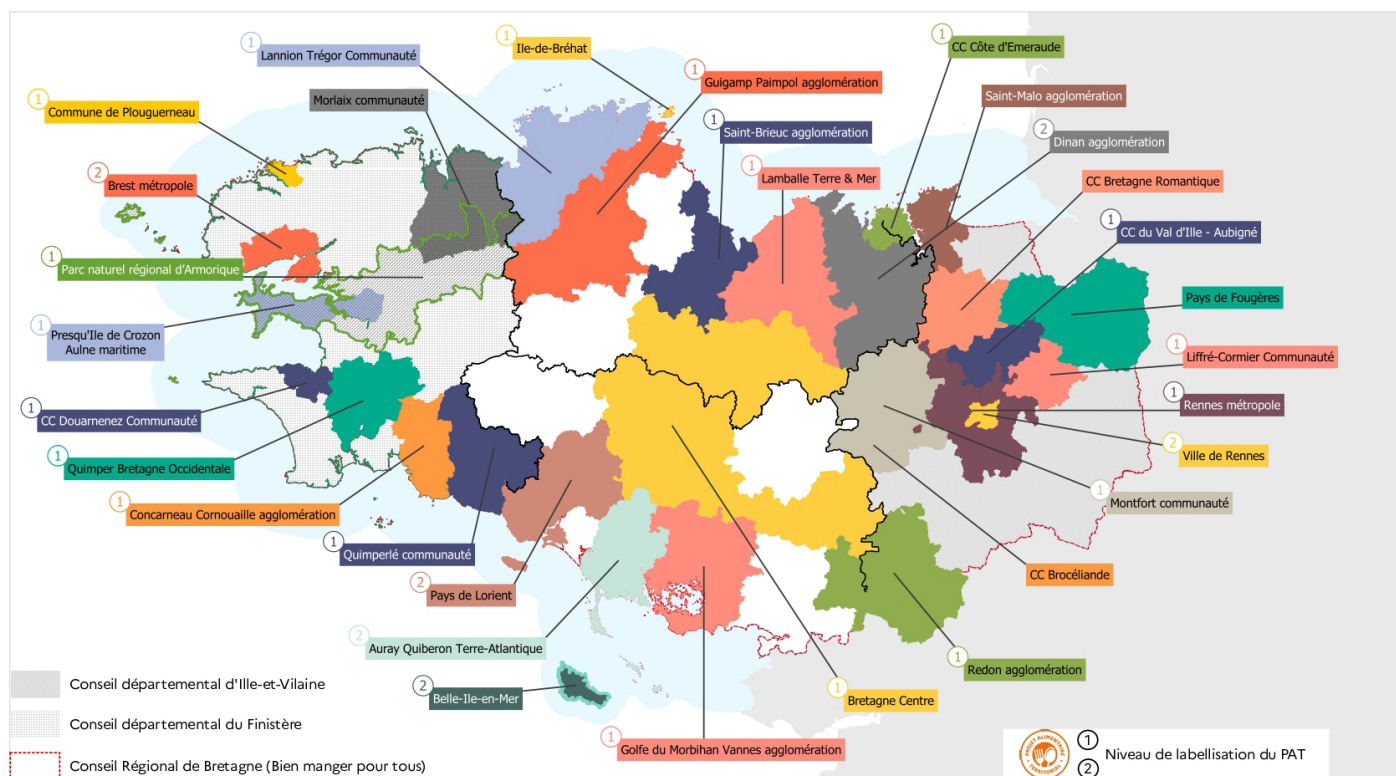
Vous pouvez vous renseigner auprès de votre **Établissement public de coopération intercommunale (EPCI)** pour savoir si des actions sur l'alimentation durable sont développées sur le territoire, dans le cadre de :

- Un projet alimentaire territorial [\[voir ici\]](#) > pour accéder aux coordonnées des référents, [\[voir ici\]](#)
- Un contrat local de santé [\[voir ici\]](#)
- Un plan climat air énergie territorial [\[voir ici\]](#)
- Dans les crèches
- Ou autres...



Direction régionale de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt

### Les projets, systèmes et démarches alimentaires en Bretagne



Éditée le 03 juin 2022 - Draaf Bretagne/CD/AM

Cartographie des Projets, systèmes et démarches alimentaires en Bretagne. Editée le 17 mai 2022 par la Draaf Bretagne/CD/AM. [En ligne](#)



Vous pouvez contacter votre commune pour leur demander s’il y a des actions sur l’alimentation durable qui sont menées dans la restauration collective.

## → Associations

| Structures   | Exemples d’actions  |
|--|---|
| Accueil paysan en Bretagne<br><a href="#">[Site]</a>   | <a href="#">Favoriser l'accès à une alimentation de qualité en milieu rural, en particulier pour les publics en difficultés.</a><br>Communes de l’Est de la Bretagne  |
| Association les Petits Débrouillards Grand Ouest<br><a href="#">[Site]</a>                                       | <a href="#">Education à la santé environnementale – alimentation durable</a> , Lanester, Vannes<br><a href="#">Cantine dans ton quartier</a> , Brest  |
| Aux Goûts du jour, à la découverte de l’alimentation<br><a href="#">[Site]</a>                                   | <a href="#">La maison de l’alimentation itinérante</a> , Escales partout en Bretagne  |
| Centre permanent d’initiative pour l’environnement Brocéliande<br><a href="#">[Site]</a>                         | <a href="#">Ateliers pratiques pour un bien vivre alimentaire avec un budget limité</a> . Concoret<br><a href="#">Ateliers parents-enfants alimentation-santé « du jardin à l’assiette »</a> , Concoret<br><a href="#">L'alimentation durable et responsable en restauration collective - accompagnement des acteurs locaux</a> . Pays de Brocéliande |
| Groupement des agriculteurs biologiques<br><a href="#">[Site]</a>  | <a href="#">Défi pour les familles à alimentation positive</a> , Auray  |
| Initiative bio Bretagne<br><a href="#">[Site]</a>  | <a href="#">Alimentation saine et durable, Manger Bio en restauration collective</a> , Dans des communes des 4 départements bretons   |
| Maison de la consommation et de l’environnement – Accueil Pôle ressources alimentation<br><a href="#">[Site]</a> | <a href="#">Voir diverses actions sur l’alimentation durable</a> , réalisées à l’échelle régionale  |
| Maison de l’agriculture biologique<br><a href="#">[Site MAB 22]</a><br><a href="#">[Site MAB 29]</a>             | <a href="#">Défi pour les familles à alimentation positive</a> , communes des Côtes d’Armor<br><a href="#">Défi pour les familles à alimentation positive</a> , communes du Finistère   |
| Mutualité Française Bretagne<br><a href="#">[Site]</a>   | <a href="#">Ma fourchette change d’assiette, un geste pour ma santé et pour la planète</a> , en Bretagne  |
| Parenbougé<br><a href="#">[Site]</a>   | Alimentation durable à la crèche  |
| Passerelles.info<br><a href="#">[Site]</a>   | <a href="#">Diverses actions</a> , dans diverses écoles du territoire breton  |

## → Structures médico-sociales

| Structures   | Exemples d'actions   |
|--|--|
| Etablissement d'hébergement pour personnes âgées dépendantes de Plabennec<br><a href="#">[Contact]</a> | Pour une alimentation saine et durable aux Jardins de LANDOUARDON                  |
| Centre hospitalier de Saint Briec<br><a href="#">[Site]</a>  | Action de formation à destination du personnel de cuisine et du service diététique |
| Centre hospitalier régional et universitaire de Brest<br><a href="#">[Site]</a>                        | Amélioration de l'offre alimentaire  |

## → Mutuelles

| Structure  | Exemples d'actions  |
|--|---|
| Mutuelle des Pays de Vilaine (MPV)<br><a href="#">[Site]</a> | <a href="#">Maison de la mutualisation pour la santé globale et durable</a> |

## → Autres thématiques

Voir [l'annexe 9.2, Cahier 4](#)

Les structures citées dans cette annexe se sont investies dans des actions santé-environnement financées par l'Agence régionale de santé Bretagne, sur des actions de santé-environnement. Vous les retrouverez classées par thématiques.

Elles ont été sélectionnées à partir de la base de données OSCARS (Observation et Suivi Cartographique des Actions Régionales de Santé).

## **Auteurs :**

Sandrine DUPÉ<sup>1,2</sup>, Maud BEGNIC<sup>2</sup>, Morgan CALVEZ<sup>3</sup>, Flora CARLES-ONNO<sup>3</sup>

<sup>1</sup> : Coordination

<sup>2</sup> : Chargées de projets et d'ingénierie, IREPS Bretagne

<sup>3</sup> : Documentalistes, IREPS Bretagne

**Avec l'appui** de représentants et représentantes d'instituts bretons de formation sanitaire et sociale, de l'EHESP, de la DIRECCTE, de l'ARS et de la Région Bretagne.

**En collaboration** avec Thinkovery

**Conception graphique** : Magdalena SOURIMANT

**Edition graphique** : Camille's Print



Attribution - Pas d'utilisation commerciale - Partage dans les mêmes conditions

CC BY-NC-SA

