



« Rendez-vous » Éducation au Goût et Patrimoine

Comment aborder la dimension du patrimoine et des cultures alimentaires en éducation au goût ?

Encore un peu de patience, le webinaire va bientôt commencer !

LE RÉSEAU REGIONAL DES RELAIS DE L'ÉDUCATION AU GOÛT



- ✓ Dynamique initiée en 2011 en ex-LR / Classes du Goût en ex-MP
- ✓ 2017 : Développement de la dynamique au niveau de la région Occitanie
- ✓ Co-animation DRAAF Occitanie et GRAINE Occitanie



DRAAF Occitanie : Direction Régionale de l'Agriculture de l'Alimentation et de la Forêt

- ✓ Dynamique mise en place dans le cadre du Programme National de l'Alimentation (PNA)

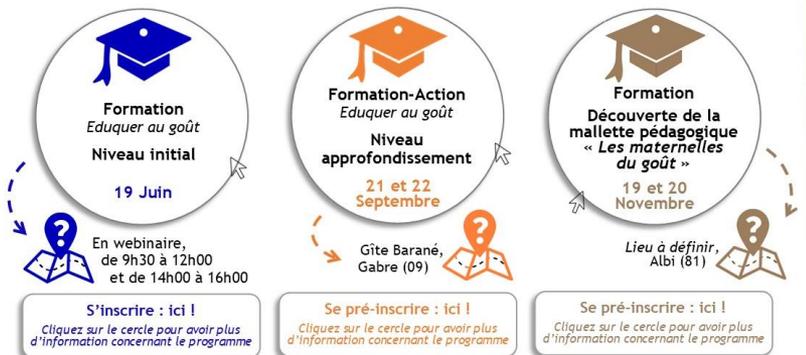


GRAINE Occitanie : Réseau Régional des Acteurs de l'Education à l'Environnement et du Développement Durable (EEDD) en Occitanie

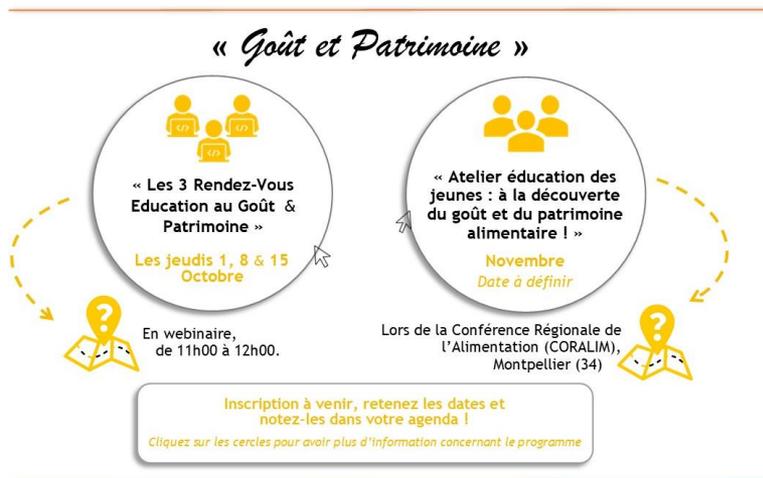
- ✓ Dynamique mise en place dans le cadre du Réseau Eduquer en Santé-Environnement (R²ESE)



LE RÉSEAU REGIONAL DES RELAIS DE L'ÉDUCATION AU GOÛT



- ✓ **Finalité** : Développer l'éducation au goût à destination des publics en Région Occitanie
- ✓ **Enjeu** : Mettre en synergie les acteurs de l'éducation au goût pour favoriser l'émergence d'une pédagogie partagée.
- ✓ **Objectif général** : Mettre en place les conditions propices au développement quantitatif et qualitatif d'actions d'éducation au goût en région Occitanie.



« Goût et Patrimoine »

En webinaires !



« 3 Rendez-Vous
Education au Goût &
Patrimoine »

Les jeudis 1^{er}, 8 & 15
Octobre

De 11h00 à 12h00.

- Jeudi 1er octobre : *Présentation du projet éducatif « Goûter le Monde Autour de Moi » (G2M)*
- Jeudi 8 octobre : *Valoriser le lien alimentation et territoire : Comment « déguster son territoire » ?*
- Jeudi 15 octobre : *Le bio et local en restauration collective : quels liens avec l'éducation au goût ?*

OBJECTIFS DES WEBINAIRES

- ✓ *Valoriser les projets conduits en région sur les liens entre éducation au goût et patrimoine*
- ✓ *Développer ou renforcer les connaissances des acteurs sur la thématique de l'éducation au goût et du patrimoine (enjeux, outils, publics, méthodes)*



« Webinaire éducation
des jeunes : à la
découverte du goût et du
patrimoine

26 Novembre

De 10h00 à 11h30.



RÉSEAU RÉGIONAL DES RELAIS DE L'ÉDUCATION AU GOÛT

BIENVENUE !



Emmanuel SANQUER

Chargé de mission alimentation
DRAAF Occitanie

emmanuel.sanquer@agriculture.gouv.fr



Capucine BONDUEL

Coordinatrice de projets en réseau /
Éducation Santé-Environnement
GRAINE Occitanie

capucine.bonduel@graine-occitanie.org



Ayéle ADJANOH

Coordinatrice de projets en réseau
GRAINE Occitanie



Notre soutien technique !

Interaction réduite...

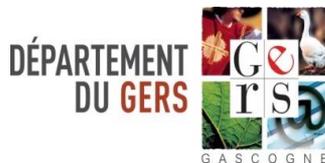


MAIS

- ✓ Posez vos questions via l'interface Q./R.
- ✓ Mettez des 👍 pour signaler votre accord avec des questions déjà posées
- ✓ Commentez les questions si vous le souhaitez
- ✓ Questions traitées à la fin du webinaire



WEBINAIRE « DÉCOUVERTE DE PROJET »



Pays d'Armagnac

Le bio et local en Restauration Collective : quels liens avec l'éducation au goût ?

-
Restauration Collective

Anne COMBY, Cheffe du service Restauration Durable dans les collèges - Département du Gers

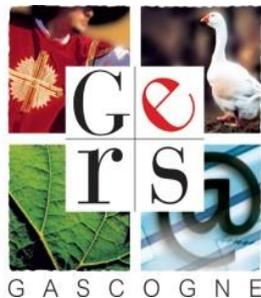
Françoise MASSOUTIER, Adjointe à la cheffe du Service Restauration Durable dans les Collèges - Département du Gers

Hugo DEREYMEZ, Responsable de la restauration scolaire de Nogaro et chargé de mission alimentation durable au PETR-Armagnac



DEPARTMENT DU GERS

DÉPARTEMENT
DU GERS



Anne COMBY

Cheffe du service Restauration Durable
dans les collèges

Françoise MASSOUTIER

Adjointe à la cheffe du Service
Restauration Durable dans les collèges



LE SERVICE RESTAURATION DURABLE DANS LES COLLÈGES

- ✓ 19 collèges dont 20 services de restauration – production autonome avec légumerie
- ✓ Achats réalisés par l'établissement
- ✓ + 1 Million de repas de qualité préparés sur site et servis en privilégiant les produits locaux, bio et de saison
- ✓ Part de denrées bio: 32 %
- ✓ Part de denrées locales: 47%
- ✓ Part de produits gersois: 29%
- ✓ Travail avec 250 producteurs locaux
- ✓ Une source de revenus sur le territoire : 1 000 000 €/an achetés en local dont 650 000 € dans le Gers

LA POLITIQUE D'ALIMENTATION DE QUALITÉ



Dispositifs d'accompagnement financier

- Aide à l'achat de produits de qualité (locaux, bio et labellisés) : 0,84 € par semaine sur la moyenne des repas
- Présence du label "en cuisine" dans tous les collèges par Ecocert (bio, local et durable)

Dispositifs d'accompagnement technique

- Lutte contre le gaspillage alimentaire avec le tri et des pesées des déchets
- Installation de composteurs sur les sites
- Animations dans les classes auprès des collégiens sur la production alimentaire, l'alimentation et la santé et le gaspillage alimentaire
- Mise à disposition d'expositions et de visites de fermes



COMMENT ÉDUQUER AU GOÛT ?

Tester un approvisionnement 100% bio

2 collèges volontaires sont passés depuis la rentrée à des produits 100% bio dont au moins 50% de local

Pourquoi ?

- ✓ le lien avec la santé
- ✓ le plaisir gustatif associé à la nouveauté et la curiosité en matière de production alimentaire sont les principales sources d'intérêt des enfants



Comment ?

- ✓ en favorisant l'approvisionnement local
- ✓ en cuisinant plus de fait maison
- ✓ en luttant contre le gaspillage
- ✓ sans surcoût pour les familles
- ✓ des repas sains, équilibrés et variés
- ✓ un engagement social et durable

COMMENT ÉDUQUER AU GOÛT ?

Concours de cuisine des collégiens

 Gastro' Mômes



- ✓ En 2018 et en 2019 : organisation d'un concours de cuisine nommé «  Gastro' Mômes » ouvert aux collégiens
- ✓ Plusieurs binômes de collégiens accompagnés d'un coach (membre de l'équipe de cuisine) ont réalisé une entrée et un dessert à base de produits locaux, biologiques et de saison
- ✓ Pour être sélectionné à la finale, les binômes s'entraînent avec leur coach afin d'affiner leur recettes
- ✓ Finale avec un jury présidé par un chef de cuisine étoilé pour désigner le vainqueur.

COMMENT ÉDUIQUER AU GOÛT ?

Former les équipes



- ✓ Organisation des assises de la restauration collective durable
- ✓ Permet aux différents acteurs (producteurs, collectivités, chef de cuisine...) de se rencontrer et d'échanger
- ✓ Formation sur l'éducation au goût, le comportement alimentaire des adolescents pour mieux les comprendre et protéger leur santé

GOÛT ET PATRIMOINE

Valoriser une céréale oubliée

Projet pour fin 2020 – 2021 :

Introduction du millet gersois et bio dans la restauration scolaire

Objectifs :

- ✓ Faire connaître et développer la filière du millet gersois : céréale historiquement cultivée dans le Gers et peu à peu oubliée : bien adaptée aux pédoclimat et résiliente face au changement climatique
- ✓ Introduire cette céréale au sein des pratiques des cuisiniers des collèges pour élargir la variété des plats et développer un débouché local à cette culture

Comment ?

- ✓ rencontre avec les producteurs de millet gersois
- ✓ réalisation de recettes, de dégustations
- ✓ animation pédagogiques dans les classes
- ✓ questionnaire de satisfaction aux collégiens sur le plat



GOÛT ET PATRIMOINE
Projet Alimentaire de Territoire (PAT)

Une démarche de Projet Alimentaire Territorial à l'échelle départementale



Un moyen de remettre le patrimoine alimentaire local au centre de l'alimentation quotidienne, notamment via la restauration collective

RESTAURATION SCOLAIRE DE NOGARO / PETR ARMAGNAC



Hugo DEREYMEZ

Responsable de la restauration scolaire de Nogaro
et chargé de mission alimentation durable au
PETR-Armagnac



Pays d'Armagnac



LA CANTINE SCOLAIRE DE NOGARO / GERS



LES CHIFFRES CLES

35 000 repas servis par an
220 repas / jour



Equipe de 4 personnes (3,5 etp) + 1 apprenti

Publique : élémentaire, maternelle et crèche
+ Enseignants et personnels accompagnant + centres aérés

Label Ecocert « en cuisine » niveau 3
92% de produits bio dont 40% en local (en valeur/factures)

Un cout matière de 2,30€ / repas servi
Un cout de repas estime a 7€ / repas servi
Un prix de vente des repas de 2,00€





LE PROJET

- ✓ Proposer aux enfants la meilleure et plus saine alimentation possible
- ✓ Les éduquer au goût, à la nutrition et à l'alimentation saine et durable
- ✓ Réduire l'impact environnemental du restaurant scolaire
- ✓ Impliquer les enfants dans la gestion environnementale du site
- ✓ Créer du lien entre les convives, les enseignants, les familles
- ✓ Créer des partenariats avec les producteurs qui fournissent la cantine



HISTORIQUE

- ✓ rentrée scolaire 2013/2014 : lancement du projet > ***un portage politique fort***
- ✓ 2013 : recrutement d'un chef cuisinier > ***introduction de compétences, formation de l'équipe***
- ✓ 2014 : création d'une « commission cantine » (élus, agents/techniciens, animateurs, parents d'élèves) > ***concertation***
- ✓ 2015 : formalisation du « projet pédagogique d'accompagnement du temps de repas » > ***pédagogie, éducation***
- ✓ 2015 : formation des équipes d'animation > ***éducation au goût, valorisation du travail des cuisiniers***
- ✓ 2017 : instauration de la pesée systématique des déchets > ***réduction du gaspillage alimentaire***
- ✓ 2017 : victoire nationale « cantines rebelles, Un Plus Bio » > ***reconnaissance, valorisation***
- ✓ 2018 : édition du livre de recettes et nutrition « goûté et approuvé, à la cantine de Nogaro » > ***lien aux familles***
- ✓ 2019 : lancement du projet intergénérationnel > ***lien intergénérationnel***
- ✓ 2020 : validation et lancement du 100% bio > ***progression***
- ✓ 2020 : création du centre de formation à l'alimentation durable > ***partage, formation***
- ✓ 2020 : lancement du projet alimentaire du pays d'armagnac > ***territorialisation, essaimage***
- ✓ 2014 : engagement dans le label Ecocert « en cuisine » > ***méthodologie, traçabilité, transparence***
 - 2014 premier audit **25%** de produits bio → labellisation niveau **1**
 - 2015 deuxième audit **28%** de produits bio → labellisation niveau **1**
 - 2016 troisième audit **35%** de produits bio → labellisation niveau **2**
 - 2017 quatrième audit **48%** de produits bio → labellisation niveau **2**
 - 2018 cinquième audit **52%** de produits bio → labellisation niveau **3**
 - 2019 dernier audit **63%** de produits bio → labellisation niveau **3**
 - 2020 **92%** de produits BIO

COTÉ CUISINE



- ✓ Une équipe formée et diplômée, de réelles compétences culinaires
1 cap cuisine, 1 cap pâtisserie, 1 bac pro cuisine, 1 BTS hôtellerie restauration + DU alimentation durable



- ✓ Une cuisine fonctionnelle équipée d'un matériel performant et adapté
Légumerie, fours mixtes basse T°, pétrin batteur/mélangeur, combiné coupe légumes, cellule de refroidissement rapide,...



- ✓ Une cuisine sur place a partir de produits frais et bruts de saison
- ✓ 100 % des plats faits maison, y compris pâtisseries et entrées pâtisseries



- ✓ Des menus équilibrés et variés
En 7 ans, jamais un plan alimentaire ni une séquence de menus n'ont été reconduits)
- ✓ Une part belle aux produits locaux et au patrimoine gastronomique du Gers
Volailles, viandes, laitages, légumes et légumineuses du Gers et des Pyrénées
- ✓ Une ouverture vers les recettes régionales et du monde
- ✓ Des menus sans protéines animales
Dès 2016 / 1 par semaine depuis 2018 / 6 par mois depuis septembre 2020

LA GESTION DU BUDGET

*Modérer les couts en priorisant les denrées
Et la qualité des produits
Par des économies sur les autres postes*



✓ Lutte contre le gaspillage alimentaire



✓ Accompagnement pédagogique des convives



✓ Repas alternatifs / protéines végétales



✓ Produits de saison, en vrac, fait maison



✓ Energies, eau, produits d'entretien

L'ÉDUCATION AU GOUT

- ✓ Enfants accompagnés tout au long des repas par les équipes d'animation
- ✓ Taux d'encadrement moyen : 1 animateur pour 12 enfants
- ✓ Equipes formées à l'accompagnement du repas

Objectifs du projet pédagogique :



- ✓ Aider les plus petits à manger et inciter les enfants à goûter de tout.
- ✓ Expliquer la nature des plats et des aliments et éduquer au goût.
- ✓ Eveiller et renforcer la culture alimentaire des enfants.
- ✓ Donner du sens à l'alimentation.
- ✓ Sensibiliser les enfants au gaspillage et au respect de l'environnement par le tri des déchets.

Il y a donc un lien et une cohérence entre la façon dont les repas sont produits et la manière dont ils sont consommés.

ÉDUCATION AU GOUT ET PATRIMOINE

- ✓ Pays d'Armagnac : patrimoine gastronomique de renommée internationale
- ✓ Habitants fortement attachés à leur culture alimentaire et aux produits locaux
- ✓ Données prise en compte dans la restauration scolaire :
 - Plats emblématiques du sud-ouest régulièrement servis (*cassoulet, garbure, poulet basquaise, piperade, axoa...*)
 - Les parents d'élèves reconnaissants
 - Introduction de l'alimentation durable, fait appel à des recettes inhabituelles, ou puisées dans d'autres cultures. Bouleverse certaines habitudes alimentaires culturelles
- ✓ Gers : premier département producteur d'oléo-protéagineux, notamment en bio
- ✓ Produits locaux de grande qualité :
 - Permet d'expérimenter des repas végétariens à la cantine : haricots, pois chiches et lentilles du Gers agrémentent les menus chaque semaine
 - Enfants réceptifs / Consommation d'aliments produits dans les champs qui les entourent
 - Nombre d'entre eux sont issus de familles d'agriculteurs qui représentent 12% des actifs de notre territoire
- ✓ L'art de vivre à la gasconne est toujours bien vivant



LES PROJETS « ALIMENTATION & PATRIMOINE »

Les repas « intergénérationnels » :

- ✓ Mise en place de ce projet en 2019 au sein de la cantine scolaire
- ✓ Environ 12 pensionnaires de la maison de retraite partagent un repas avec les enfants
- ✓ Les anciens racontent le passé, discutent du présent...
- ✓ Le repas est un support à la conversation



Pays-d'Armagnac et patrimoine :

- ✓ Notre alimentation, par son agriculture et ses modes de production, sculpte nos paysages ruraux
- ✓ Pays-d'Armagnac = patrimoine naturel portant l'empreinte de son agriculture (étangs, prairies et zones humides de l'Armagnac, coteaux des vins de Gascogne et de l'eau de vie Armagnac, champs de tournesol et de céréales...)
- ✓ Une **étude de valorisation de ce patrimoine naturel lié à l'alimentation est en cours**, portée par le PETR-Pays d'Armagnac.

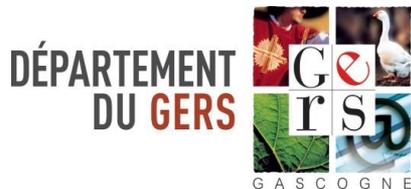


Objectif : **lier patrimoine naturel et bâti, tourisme et patrimoine gastronomique.**

Des sorties scolaires visant à **reconnecter les jeunes publics à leur territoire** sont également étudiées dans ce scénario.



MERCI !



Anne COMBY
Cheffe du service Restauration
Durable dans les collèges
ACOMBY@gers.fr

Françoise MASSOUTIER
Adjointe à la cheffe du Service Restauration
Durable dans les collèges
FMASSOUTIER@gers.fr



Pays d'Armagnac

Hugo DEREYMEZ
Responsable de la restauration scolaire de Nogaro
et chargé de mission alimentation durable
au PETR-Armagnac
projet-alimentaire@pays-armagnac.fr