

ÉDUCATION À L'ENVIRONNEMENT ET AU DÉVELOPPEMENT DURABLE

L'action du ministère en région

Thématique : **Economie circulaire- Consommation durable**

Publics concernés : **Scolaires - Etudiants**

Région : **Franche-Comté**

L'alimentation, une affaire pour tous

Il s'agit globalement, par la mise en place d'un programme pédagogique, de sensibiliser et former plusieurs types de publics afin de favoriser une prise de conscience sur les enjeux alimentaires et de montrer que ces derniers répondent à des enjeux plus larges comme la prévention des déchets, de réduction des transports, de préservation de la ressource...

Les objectifs poursuivis sont de sensibiliser ces différents publics sur les points suivants :

- Connaître et comprendre les enjeux environnementaux liés à l'alimentation,
- Réduire les déchets à la source, réduction des transports par une valorisation de l'achat local,

Le but du projet est de promouvoir une alimentation plus saine tout en préservant au mieux l'environnement naturel tout en diminuant les émissions de gaz à effet de serre (GES).

Il s'inscrit dans la démarche du programme national pour l'alimentation et du PRALIM (programme régional) piloté par le Ministère de l'Agriculture ("circuits courts" "introduction de produits biologiques à la cantine")

Intérêt du projet

L'intérêt de ce programme est d'essayer de former/éduquer, sur le sujet de l'alimentation, le maximum de personnes sur une zone géographique bien définie.

Ce programme permet en outre de mettre en perspective les liens étroits entre la consommation alimentaire, les enjeux énergétiques ainsi que la préservation de la ressource naturelle.

Ce type de projet est reproductible et transférable dans d'autres territoires.

Tout leur travail le long de l'année scolaire : choix des 6 sous-thèmes traités, travail par groupes où chacun devra faire des propositions, utilisation d'un site internet d'échange entre classes, puis réalisation d'un document relève d'une réelle démarche participative et d'une pratique pédagogique dynamique et originale.

La réalisation finale sera présentée lors d'une séance "éco-parlement des jeunes" à l'Assemblée Nationale.

Acteurs et publics concernés et impliqués dans le projet, rôle de la DREAL

Ce programme pédagogique est piloté par le CPIE de la Bresse du Jura. Les partenaires sont le SICOPAL (syndicat intercommunal pour l'agglomération lédonienne-zone de

CONTACT

DREAL Franche-Comté
Chantal CALLIER-BENEST
17E rue Alain Savary
25005 BESANÇON
CEDEX
Tél. : 03 81 21 67 00
Chantal.CALLIER-BENEST@developpement-durable.gouv.fr



distribution des repas-) et le restaurant municipal de Lons-le-Saunier

Tous les personnes concernées par la distribution des repas du secteur du SICOPAL vont être formées ainsi que 28 classes de CMI/CM2 de cette zone.

En complément, les parents sont sensibilisés à cette opération à 2 niveaux : à travers une réunion publique et une journée de restitution ; puis, grâce à internet (suivi de l'avancement du projet).

Ce programme a pu se réaliser grâce à l'aide financière apporté par le fond européen FEDER et l'appui financier du conseil général du Jura .

La DREAL a aidé au montage complexe d'un dossier FEDER et a fait le lien avec la DRAAF,. Elle participe également au Programme régional alimentation piloté par les services du ministère en charge de l'agriculture.

Modalités de réalisation du projet et de collaboration

Des objectifs complémentaires sont poursuivis au travers de ce projet :

- Promouvoir la distribution des repas "bio" dans les restaurants scolaires du Jura,
- Promouvoir cette démarche à l'échelon national via un partenariat avec les CPIE et l'Association nationale des restaurants municipaux (ANDRM),
- Communiquer au cours du projet via internet afin de limiter les déplacements.

Les différents publics ciblés sont : les personnels de service ou animateurs servant les repas lors des temps périscolaires (en 2010, 150 personnes ont été formés au cours de 15 sessions en 2011, ces 150 personnes ont eu, à nouveau, 15 sessions complémentaires), élus appartenant à ce syndicat mixte livrant les repas, scolaires (28 classes de CM1/CM2 représentent 700 élèves, enseignants et parents).

Il faut relever en point fort l'importance de la motivation du directeur de la cuisine centrale de Lons-le Saunier.

Côté scolaire, l'association CPIE de la Bresse du Jura réalisera des interventions en classe complétées par des travaux "inter-séances" (essentiellement réalisés sur Internet).

Ces animations vont permettre la création de 6 livrets (par thèmes choisis) par les élèves qui constitueront leur livre blanc "sur l'alimentation responsable pour la restauration collective"

Un chercheur en psychologie sociale est missionné dans le cadre d'un partenariat afin d'approfondir les motivations du comportement. Cette enquête sera un des moyens de démultiplier l'action et permettre une généralisation