Journée régionale

Éducation à l'alimentation durable

Mardi 24 novembre

À SAINT-ETIENNE

Programme détaillé

9h : Accueil café et inscriptions aux ateliers

9h30 : Introduction et présentation de la journée

9h45 : Interconnaissance

10h10 : Table ronde « Enjeux actuels de l'éducation à l'alimentation durable : évolution des politiques publiques et mise en pratique des apports de la recherche scientifique »

Avec les interventions de :

- Anthony FARDET, chercheur à l'INRAE, Université Clermont-Auvergne, unité nutrition humaine
- Marie GAUSSEL, chercheuse à l'ENS de Lyon, chargée de médiation à l'Institut Français de l'Education, responsable de l'équipe veille et analyse sur les thématiques centrales et émergentes en éducation
- Noémie CLERC, co-coordinatrice du Réseau Marguerite, association accompagnatrice de projets innovants en éducation agri-alimentaire dans le secondaire

Suivies d'une pause et d'échanges

12h : Introduction aux selfs collaboratifs par *Les Cuisines Nourricières*

12h30 : Repas (sous le format du self collaboratif) - Le repas est offert aux participant·es et préparé par l'association *Terrain des Saveurs.*

13h30 : Retours d'expériences et échanges de pratiques autour des actions d'éducation aux enjeux liés à l'alimentation durable

> Voir programmation détaillée à la page suivante

14h15 : Pause

14h30 : Ateliers d'expérimentation d'outils et d'ateliers éducatifs

> Voir programmation détaillée à la page suivante

16h – 16h30 : Clôture

13h30 > 14h15 : Ateliers de retours d'expériences

Inscriptions sur place

Atelier 1

ÉpiDôme : mobiliser un territoire autour d'une alimentation saine et durable

EEDF Domaine de la Planche

Description : Le projet *ÉpiDôme* est une démarche de recherche-action visant à approvisionner la restauration collective en pain bio local santé.

Atelier 2

TablOVert : faire le lien entre agriculture et alimentation en réseau

Association de FOrmation Collective à la Gestion de l'Ain (AFOCG 01)

Description : Le réseau *TablOvert* rayonne sur le territoire de l'Ain et regroupe des agriculteur·rices et des associations d'Education à l'Environnement et au Développement Durable. Les intervenant·es du réseau proposent des animations pédagogiques pour sensibiliser le jeune public au lien entre agriculture et alimentation.

Atelier 3

Rencontres de l'alimentation durable dans le Chablais : créer du dialogue et sensibiliser à l'alimentation durable

CPIE Chablais Léman

Description : Cet événement annuel a pour but de sensibiliser les habitant·es à l'alimentation durable et créer du dialogue entre les professionnel·les et les élu·es. Les rencontres se déroulent entre septembre et décembre, en lien étroit avec les partenaires locaux (associations, collectivités, chambre d'agriculture...).

Atelier 4

Plaisir à la Cantine : valoriser le temps du repas à la cantine par la formation

CENA (Club Expert Nutrition et Alimentation)

Description : En Savoie, CENA porte des formations pour rééchanter le rapport à la cantine à travers le dispositif « Plaisir à la Cantine ». Ce programme est inscrit depuis 2010 dans le Programme national pour l'alimentation (PNA). Il est une illustration d'une politique publique alimentaire, éducative et de santé concertée et partagée.

Atelier 5

Projet Glanage Solidaire : allier lutte contre le gaspillage alimentaire et contre la précarité alimentaire

CPIE Haute-Auvergne

Description : Le glanage solidaire est un projet initié en 2020 qui vise à lutter contre le gaspillage alimentaire en organisant la récolte de fruits et légumes qui ne seront pas valorisés par leurs propriétaires. Les récoltes sont réalisées avec la participation de personnes accompagnées par des structures d'insertion sociale ou engagées dans des dispositifs de citoyenneté participative.

Atelier 6

Self collaboratif : lutter contre le gaspillage alimentaire dans les cantines

Communauté de Communes Thiers Dore et Montagne

Description : La mise en place du principe de self collaboratifs dans plusieurs cantines du territoire de Thiers Dore et Montagne a permis de lutter contre le gaspillage alimentaire. Le projet s'inscrit dans une démarche de concertation menée entre toutes les parties prenantes impliquées.

Atelier 7

Caisse sociale de l'alimentation de Saint-Etienne : remettre de la démocratie dans les assiettes

La Fabrique de la Transition

Description : La Caisse Sociale de l'Alimentation (CSA) est une initiative locale inspirée du principe de la Sécurité sociale de l'alimentation (SSA). Son objectif est de garantir à toutes et tous un accès à une alimentation suffisante, de qualité, choisie au-delà des contraintes financières individuelles, tout en soutenant une agriculture locale, biologique et paysanne.

Atelier 8

Alimentation saine et durable en restauration collective : organiser des temps de sensibilisation à destination des élu·es

Madeleine environnement

Description : Ce programme se décline en plusieurs webinaires et a pour but le passage à l'action des élu·es dans les cantines scolaires. Les objectifs de ces temps d'échanges sont de sensibiliser les collectivités, les outiller et les informer.

Atelier 9

« De la terre à la table » : un projet santé-environnement dans les quartiers politique de la ville d'Aubenas

Agence Régionale de Santé (ARS) Auvergne-Rhône-Alpes

Description : *De la terre à l'assiette* est un projet pour œuvrer autour de la question de la santé-environnement en lien avec l'agriculture et l'alimentation durable. Plusieurs actions ont été organisées : visites de ferme, jardinage, ateliers pédagogiques etc. Ce projet s'adresse particulièrement aux habitant·es des quartiers politique de la ville.

Atelier 10

« Du champ à l'assiette » : sensibiliser les élèves aux enjeux sociaux et environnementaux de l'agriculture

CIVAM 26

Description : Le projet *Du champ à l'assiette* s'adresse au public scolaire. Son objectif est de permettre aux enfants de découvrir l'agriculture durable par la pédagogie active (réalisation d'un potager, atelier de transformation en classe, découverte de fermes). Il s'agit d'un projet de territoire dans la mesure où il est construit avec les acteur·ices au niveau local.

14h30 > 16h : Expérimentation d'outils et d'ateliers éducatifs

Inscriptions sur place

Atelier A

« *GoûtOdébat* » : un jeu éducatif autour du lien entre agriculture et alimentation

Association de FOrmation Collective à la Gestion de l'Ain (AFOCG 01)

Description : Le jeu *GoûtOdébat* est un outil pédagogique facilitant l'exploration de sujets en lien avec l'agriculture et l'alimentation. Le but de ce jeu éducatif est d'organiser et d'animer, de manière simple et autonome, des temps suscitant la discussion.

Atelier B

« *Et si on mangeait autrement ?* » : des outils pour promouvoir une alimentation durable et d'autres manières de s'alimenter

Promotion Santé Loire

Description : Cet outil composé d'un guide et de fiches d'animations est à destination de tous les professionnels au contact de publics de plus de 10 ans qui souhaitent promouvoir une alimentation durable et d'autres manières de s'alimenter.

Atelier C

« Découverte des plantes sauvages » : une initiation sensorielle aux plantes sauvages dans notre alimentation

Le goût du sauvage

Description : Au fil des observations, de quelques repères historiques, d'expériences sensorielles et de dégustations, cet atelier invitera les participants à questionner la place des plantes sauvages dans notre alimentation et à explorer la place que ces plantes pourraient retrouver dans une alimentation durable.

Atelier D

« L'accès à l'alimentation dans différents quartiers » : un jeu de rôle sur les freins et leviers à l'accès à une alimentation durable

Réseau Marguerite

Description : L'outil pédagogique est conçu dans le cadre du guide « *Et si on parlait justice alimentaire avec des adolescent·es* ». L'objectif de cette séance est de rendre concrète la notion d'accessibilité et de justice alimentaire en découvrant ce qui influence les modes d'alimentation selon diverses typologies de quartiers et de profils socio-économiques.

Atelier E

Cartographier les réseaux de l'éducation à l'alimentation durable en Auvergne-Rhône-Alpes

Réseau Education à l'Envionnement Auvergne (REEA)

Description : Un atelier proposé par le REEA pour faire un panorama des initiatives et des réseaux de l'éducation à l'alimentation durable dans la région Auvergne-Rhône-Alpes.

Atelier F

« La déforestation importée dans nos assiettes » : une animation pour découvrir la face cachée de notre alimentation

Anis Etoilé

Description : Une animation sur le thème de la déforestation importée dans nos assiettes, afin de comprendre les enjeux climat et biodiversité, derrière la face cachée de notre assiette et échanger sur les alternatives durables.

Atelier G

« *De l'oseille dans votre assiette* » : une exposition sur le prix de notre alimentation

Philippe Rahbé - formateur

Description : Une expérimentation autour de l'exposition immersive « De l'oseille dans votre assiette ». L'objectif est de prendre conscience de la véritable valeur de la nourriture au-delà du prix à l'achat et d'outiller les participant.es pour accéder à une alimentation de qualité et choisie.

Atelier H

« *Salade Tomate Oignon* » : une exposition interactive dédiée à l'alimentation durable

Groupement des épiceries sociales et solidaires Rhône-Alpes (GESRA)

Description : L'exposition "Salade Tomate Oignon, l'expo qui assaisonne ton alimentation" est une exposition interactive dédiée à l'alimentation durable. Cette exposition en licence Creative Commons a été crée, en intégrant des approches de design et sciences humaines et sociales, par Bellebouffe, le GESRA Auvergne-Rhône-Alpes et le CRIJ Auvergne-Rhône-Alpes.

Atelier I

« Burger Paysan » : tester un nouveau jeu à la découverte des réalités agricoles

Réseau AMAP AURA

Description : Le Burger Paysan est un jeu de société en cours de création par le Réseau AMAP AURA, le Réseau AMAP Ile de France et Resili'acteur 43. Son objectif est de découvrir les réalités agricoles, parler d'agriculture biologique et partir à la découverte des fermes afin de fabriquer un burger paysan.

Atelier J

« Initiation à l'alimentation durable » : cuisiner en atelier pédagogique

Les Cuisines Nourricières et Pétale 07

Description : *Atelier cuisine autour de la thématique de l'équilibre « céréale-légumineuse » avec la réalisation de tartinades sans cuisson et une animation sur le bien manger en lien avec les préconisations de l'ONU.*

Attention, cet atelier se déroule de 13h30 à 15h30.

13h30 > 14h15 : Ateliers de retours d'expériences

Atelier 1	**« ÉpiDôme »** Mobiliser un territoire autour d'une alimentation saine et durable
Atelier 2	**« TablOVert »** Faire le lien entre agriculture et alimentation en réseau
Atelier 3	**Rencontres de l'alimentation durable dans le Chablais** Créer du dialogue et sensibiliser à l'alimentation durable
Atelier 4	**« Plaisir à la Cantine »** Valoriser le temps du repas à la cantine par la formation
Atelier 5	**Projet Glanage Solidaire** Allier lutte contre le gaspillage alimentaire et contre la précarité alimentaire
Atelier 6	**Self collaboratif** Lutter contre le gaspillage alimentaire dans les cantines
Atelier 7	**Caisse sociale de l'alimentation de Saint-Etienne** Remettre de la démocratie dans les assiettes
Atelier 8	**Alimentation saine et durable en restauration collective** Organiser des temps de sensibilisation à destination des élu·es
Atelier 9	**« De la terre à la table »** Un projet santé-environnement dans les quartiers politique de la ville d'Aubenas
Atelier 10	**« Du champ à l'assiette »** Sensibiliser les élèves aux enjeux sociaux et environnementaux de l'agriculture

14h30 > 16h : Expérimentation d'outils et d'ateliers éducatifs

Atelier A	**« GoûtOdébat »** Un jeu éducatif autour du lien entre agriculture et alimentation
Atelier B	**« Et si on mangeait autrement ? »** Des outils pour promouvoir une alimentation durable et d'autres manières de s'alimenter
Atelier C	**« Découverte des plantes sauvages »** Une initiation sensorielle aux plantes sauvages dans notre alimentation
Atelier D	**« L'accès à l'alimentation dans différents quartiers »** Un jeu de rôle sur les freins et leviers à l'accès à une alimentation durable
Atelier E	**« La déforestation importée dans nos assiettes »** Une animation pour découvrir la face cachée de notre alimentation
Atelier F	**Cartographier les réseaux de l'éducation à l'alimentation durable en Auvergne-Rhône-Alpes**
Atelier G	**« De l'oseille dans votre assiette »** Une exposition sur le prix de notre alimentation
Atelier H	**« Salade Tomate Oignon »** Une exposition interactive dédiée à l'alimentation durable
Atelier I	**« Burger Paysan »** Tester un nouveau jeu à la découverte des réalités agricoles
Atelier J	**« Initiation à l'alimentation durable » - Atelier de 13h30 à 15h30** Cuisiner en atelier pédagogique

Pour qui ?

Agent·es et élu·es de collectivités et des services de l'Etat, enseignant·es et responsables d'établissements, éducateurs et éducatrices, personnels de restauration, acteurs et actrices de la prévention de la santé, acteurs et actrices de la petite enfance, professionnel·les de la restauration collective et responsable de cuisine central, agriculteurs et agricultrices

Informations pratiques

Date

24 novembre 2026 de 9h30 à 16h30

Lieu

CDOS Loire, 4 rue des Trois meules, 42000 Saint-Etienne

Accès

Accès en transports en commun :
- Arrêt de tram : Centre Deux
- Depuis la gare de Saint-Étienne Chateaucreux : prendre le Tram T3 direction Bellevue
- Depuis la gare de Saint-Étienne Bellevue : Prendre le Tram T1 direction Terrasse ou le T3 direction Chateaucreux

Accès en voiture : Stationnement (gratuit) dans les rues à proximité de la Maison Des Sports, ou parking (payant) Auchan Centre Deux

Covoiturage

https://togetzer.com/covoiturage-evenement/359nly

Accessibilité

Le lieu et les salles sont accessibles aux personnes à mobilité réduite.

INSCRIPTION

Co-organisée par :

Graine Auvergne-Rhône-Alpes

REEA Réseau Éducation à l'Environnement Auvergne

Avec le soutien de la DRAAF Auvergne-Rhône-Alpes

PRÉFET DE LA RÉGION AUVERGNE-RHÔNE-ALPES
Liberté
Égalité
Fraternité