

Maëlle Yobe  
Sarah Buet  
Laura Renou  
Vincent Le Gall

Licence PRO CEEDDR  
UE7-projet tutoré

**Accompagnement d'une démarche  
d'approvisionnement en produits locaux et  
biologiques au sein d'une cantine scolaire**

**Promotion 2010-2011**



## Remerciements

Avant de débiter cette étude, l'ensemble du groupe des « Locobio » tenait à remercier nos deux commanditaires Benjamin FOUILLERON du PAYS Gorges Causses Cévennes, et Sandrine GRAVIER de l'association de Bio'jour, pour nous avoir suivi tout au long de cette expérience enrichissante.

Nous leur témoignons , toute notre reconnaissance pour nous avoir accordé toute leur confiance, ainsi que pour les apports méthodologiques et le partage de connaissances...

Nos remerciements vont ensuite à nos deux tutrices et formatrices, Orane BISCHOFF et Claire HERRGOTT qui nous ont suivies, accompagnées toute au long de cette période, et nous ont fournies de précieux conseils pour avancer dans nos travaux. Nous les remercions également pour l'aide et le soutien qu'elles nous ont apportées notamment dans la mise en route de notre projet tutoré.

Un grand merci au principal de l'établissement pour la mise à disposition des locaux, etc. Nous remercions également, toute l'équipe éducative et les élèves du collège de Saint Étienne Vallée Française ainsi que les différents acteurs rencontrés, de nous avoir consacré du temps afin de nous recevoir et répondre à nos sollicitations.

Nous adressons pour finir, des remerciements particuliers à toutes les personnes, qui de près ou de loin, ont contribué au bon déroulement de notre projet tutoré et à l'élaboration de notre rapport.

# SOMMAIRE

Introduction

I. La démarche d’approvisionnement de la cantine en produit locaux et bio au collège de SEVF p. 7

1- Le pays GCC

- a. Qu’est-ce-qu’un PAYS ?
- b. Naissance du PAYS GCC
- c. Objectif généraux du PAYS GCC

2- Bio’jour

p. 9

- a. Naissance de l’association bio’jour
- b. Objectifs généraux

3- Le collège Achille Rousson de SEVF

4- Démarche d’approvisionnement du collège SEVF : la reformulation de la demande du projet tutoré p.10

II. Analyse des jeux d’acteurs

p.11

1- Identification des acteurs au début de notre projet

2- L’analyse des logiques d’acteurs

- a. Conception des enquêtes
- b. Entretiens avec les acteurs
- c. Résultats des entretiens
- d. Bilan général de la réunion de concertation
- e. Les critères patrimoniaux
- f. Mise en évidence des groupes patrimoniaux par la construction d’un sociogramme.
- g. Analyse des inter-relations
  - g.1. Le tableau des inter-relations
    - g.1.1 Les principales convergences
    - g.1.2 Les principales divergences

III. Proposition d’outils d’accompagnement

p.19

1- "technico-pratique"

2- communication

- a. Méthodologie de conception du questionnaire enfant

b. Pistes d'amélioration

3- Éducatif (cf. annexes 12)

a. Le projet d'établissement :

b. Les programmes scolaires :

IV. Perspectives et préconisations

p.22

a. Scénarios optimistes : la démarche d'approvisionnement en produits locobio se met en place au sein du collège

b. Scénarios pessimistes : la démarche d'approvisionnement en produits locobio ne se met pas en place au sein du collège

V. Analyse critique

p.26

1- Retour sur notre méthodologie de travail

2- Retour sur notre travail en lien avec la démarche

Conclusion

p.28

Glossaire

Bibliographie

## Introduction

Dans le cadre de notre licence professionnelle “coordination de projet en éducation à l’environnement et au développement durable” (LP CEEDDR), des projets tutorés sont proposés. Ces projets tutorés ont pour objectifs de nous faire “prendre conscience de la réalité professionnelle par une étude de cas concret, et de développer une méthodologie de travail, d’être capable d’apporter collectivement une réponse structurée, de faire des propositions argumentées dans un délai donné, d’apprendre à travailler en équipe, de prendre des responsabilités et d’insérer dans la vie professionnelle”.

Un des projets tutorés fut proposé par le Pays Gorges Causses Cévennes (PAYS GCC) et par l’association Bio’jour de Florac. Le pays GCC est une association de communauté de communes basée à Florac. L’association Bio’jour est une association de consommateur qui promeut l’alimentation biologique sur son territoire. Ces deux commanditaires accompagnent la démarche d’approvisionnement en produits locaux et/ou biologiques, du collègue Achille Rousson de Saint Étienne Vallée Française (collège SEVF). Ce projet tutoré, fait suite au travail mené par Emmanuel Guillois dans le cadre de son stage de licence professionnelle “Gestion des Espaces Naturels et Agricoles” (LPGENA) à SupAgro Florac. Ce stage a été impulsé par la Commission Agriculture du PAYS, qui a souhaité mener une étude sur les potentialités d’approvisionnement de la restauration collective en produits locaux. Ce dernier, avait pour objectif de rechercher de nouveaux débouchés de commercialisation pour les agriculteurs du territoire. La mission du stage a consisté à réaliser une étude des potentialités de production au niveau du pain et du maraîchage ; quatre produits ont été ciblés : oignon, carotte, salade et pomme de terre. Dans la perspective de mettre en place un approvisionnement des restaurations collectives en denrées produites localement. Il a pu mettre en avant des freins et des leviers.

Le pays et l’association Bio’jour ont alors souhaité poursuivre ensemble ce travail commun, en proposant le projet tutoré. Le thème choisi pour ce projet tutoré est la “sensibilisation des acteurs et des usagers de la restauration collective, adaptée à une démarche d’introduction des produits locaux/bio dans les cantines scolaires”. En se focalisant sur le collège SEVF, l’objectif principal de la demande consistait à “proposer et mettre en œuvre un ou plusieurs outils de sensibilisations adaptés aux différents publics (enfants, parents, gérants et personnels, élus, producteurs, commerçants...) permettant d’accompagner dans le temps une démarche d’introduction de produits locaux/bio dans une cantine scolaire”.

Tous les quatre, étions motivés par la thématique. Nous nous sommes alors proposés pour réaliser ce projet. Chacun d’entre nous, avait un vécu et/ou des expériences en lien avec cette démarche. De plus, celle-ci fait référence à des enjeux majeurs de société (alimentation, indépendance alimentaire, santé, développement du tissu socio-économique local etc.) en accord avec nos valeurs. Participer à ce projet, nous permettrait également de rencontrer différents acteurs du territoire de développer certaines compétences professionnelles et de se rendre compte bien évidemment du fonctionnement d’un approvisionnement en produits locaux et/ou biologiques à tous les niveaux (éducatif, réglementaire, organisation etc.).

Selon nous, l’approvisionnement en produits locaux et/ou biologiques des cantines scolaires, permet d’améliorer la qualité des repas, en privilégiant les modes de production et de commercialisation respectueux de l’environnement, des producteurs et des consommateurs, tout en contribuant au développement des filières biologiques, locales et équitables pour tous.

Tout au long de ce rapport, nous nommerons locobio, les produits maraîchers (et le pain) produits localement et issus de l'agriculture biologique (certifiée ou non).

Dans ce rapport, nous allons tout d'abord vous présenter le contexte de la démarche d'approvisionnement de la cantine en produit locobio du collège SEVF, en présentant le Pays GCC, l'association Bio'jour et le collège. Nous tenterons ensuite de comprendre les logiques d'acteurs en les observant et en les analysant. Puis, nous proposerons différents outils d'accompagnements (communication, technique, éducatif etc.) à la démarche d'approvisionnement en produits locobio. Enfin, nous proposerons quelques perspectives et préconisations. Et pour finir, nous ferons une analyse critique de notre méthodologie de travail dans le cadre de ce projet.

# I. La démarche d'approvisionnement de la cantine en produit locaux et bio au collège de SEVF



## 1- Le pays GCC

### a. Qu'est-ce-qu'un PAYS ?

Un PAYS est une Organisation locale s'occupant d'un territoire chargé d'une culture et d'une histoire, dans une volonté des acteurs de travailler ensemble afin de développer leur territoire. Les acteurs impliqués souhaitent travailler ensemble dans une cohésion géographique, culturelle, économique ou sociale, à l'échelle d'un bassin de vie ou d'emploi.

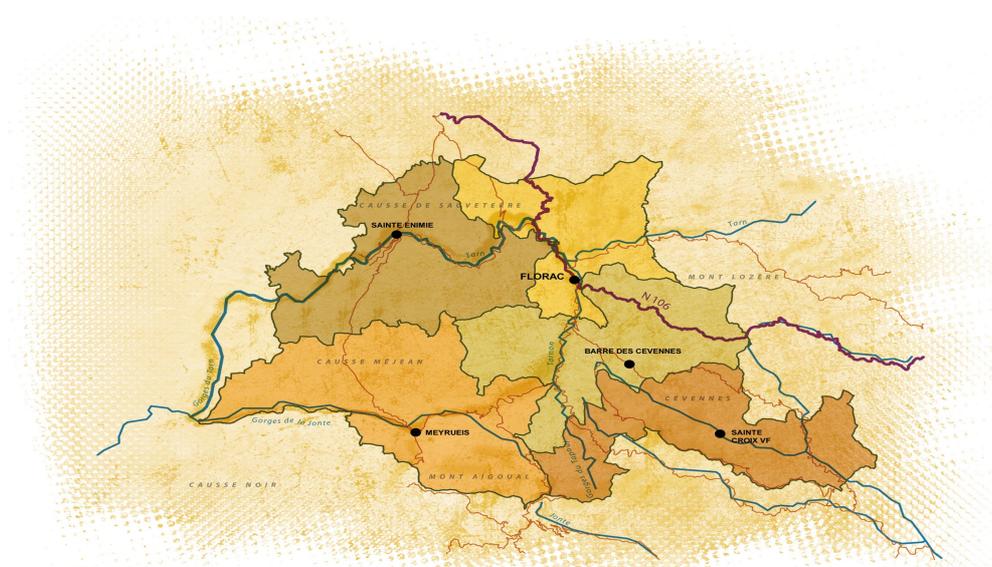
Pour être reconnu, le PAYS doit élaborer un « projet commun de développement durable », qui doit prendre la forme d'une charte. Il doit par ailleurs, créer un conseil de développement.

Celui-ci est composé de représentants des milieux économiques, de représentants des milieux sociaux, des milieux culturels et de représentants associatifs.

Ces derniers devront être associés à l'élaboration de la charte et consultable sur toute question relative à l'aménagement et au développement du PAYS.

### b. Naissance du PAYS GCC

Le PAYS GCC est né en octobre 2006, suite à une étude lancée en 2000, « sur les opportunités offertes par les technologies de l'information et de la communication comme un levier de développement territorial ». Cette étude a mis en évidence le besoin de structuration et de concertation autour d'un travail collectif. Le Comité Bassin d'Emploi (CBE) est né de cela, ainsi que la configuration du PAYS GCC. Celle-ci couvre une partie des Cévennes, les Causses et les Gorges du Tarn et de la Jonte. En 2007, cent dix participants se sont rassemblés pour travailler ensemble à la construction d'un projet pour leur territoire.



**Figure 1** : cartes du territoire du pays GCC / cf. site internet du Pays GCC

Afin que la charte du PAYS GCC soit respectée et dynamisée, trois entités agissent :

**L'équipe technique du PAYS GCC :**

L'équipe technique du PAYS GCC est composé de cinq salariés qui occupent les fonctions suivantes :

- Coordination du PAYS,
- Suivi administratif et comptable,
- Mission Accueil de nouvelles populations,
- Animation foncière
- Animation de la Maison de l'Emploi et de la Cohésion Sociale.

**L'association de gestion du PAYS GCC :**

L'association de gestion du Pays GCC, contribue à l'aménagement et au développement durable du Pays GCC, conformément aux orientations de la Charte que s'engage à faire respecter, dans le respect des statuts des Communautés de Communes adhérentes.

**Le conseil de développement du PAYS GCC :**

Le Conseil de Développement se place dans une démarche de démocratie participative, et a pour objet d'être un outil de participation, de débat, de réflexion et de concertation à l'échelle du territoire. Il permet également d'impulser et de participer à la mise en œuvre d'une politique de développement local et durable, sur le territoire.

Ce conseil est ouvert à toute personne physique, morale, public et privé appartenant au territoire et s'inscrivant dans la cohérence de l'objet de l'association.

Les membres sont réparties en quatre collèges, les élus, les association, les habitants, les acteurs économiques, et les invités permanents.

Les commissions du conseil de développement ont un rôle fondamental dans l'émergence de nouveaux projets et dans la mutualisation des projets portés par les acteurs locaux. Il en existe plusieurs, les commissions de la création d'entreprises et porteurs de projet, d'agriculture, du cadre de vie et services, de l'environnement, du tourisme, de la vie sociale et loisirs, etc.

**c. Objectif généraux du PAYS GCC**

Les objectifs généraux du PAYS Gorges Causses Cévennes sont les suivants :

- Élaborer un projet commun, avec une volonté partagée d'élus, de socioprofessionnels et d'associations,
- Créer un espace de rencontres et d'échanges, ouvert à la population,
- Prendre en compte des problématiques qui vont au-delà des communes ou communautés de communes,
- Réfléchir ensemble et faire remonter nos besoins et nos attentes auprès de l'État, de la Région et du Département,
- Orienter une partie des subventions publiques sur des projets définis collectivement.

## 2- Bio'jour

### a. Naissance de l'association Bio'jour



L'association Bio'Jour s'est créée en 2003, à l'initiative d'une vingtaine de personnes. Au début, les deux salariées ont proposé des animations lors de différents événements. Un stand de produits équitables et biologiques sur le marché de Florac était également tenu.

En juillet 2004, s'ouvre la boutique Bio'Jour. Trois ans plus tard, un nouveau projet voit le jour. Le but de celui-ci était entre autre de proposer des paniers de légumes frais et locaux aux adhérents de l'association, sous couvert d'un engagement de leur part, sur une durée donnée.

### b. Objectifs généraux

Les objectifs fixés par l'association sont de promouvoir, d'informer et de faire connaître toutes les actions, allant dans le sens de l'amélioration de la qualité de vie de l'homme dans son environnement, dans les différents domaines de l'agriculture, de l'alimentation, de l'éducation, de l'habitat, des énergies et de la santé, etc. Ils permettent également d'assurer de la mise à disposition, à ses adhérents, des produits issus de l'agriculture biologique, de producteurs locaux et du commerce équitable. L'association travaille aussi à élargir les publics destinataires de ce mode de consommation. Enfin, l'association anime des opérations d'éducation à la consommation, à la citoyenneté pour tous et au développement durable.

L'équipe s'est agrandie et Bio'jour propose à l'heure d'aujourd'hui ; une boutique avec une large gamme de produits biologiques, des paniers de légumes frais de saison et des animations dans les écoles, les collèges et les lycées de Lozère sur l'éducation à l'éco-consommation.

## 3- Le collège Achille Rousson de SEVF



Le collège de SEVF est un petit collège du sud Lozère au cœur des Cévennes, à la limite du Parc national des Cévennes et du Gard. Saint Étienne est le principal village de la vallée française. Ce petit collège rural compte une centaine d'élèves, une classe par niveau ainsi qu'un internat et en conséquence une petite équipe de professeurs. Par ailleurs, le collège possède sa propre cantine. Celle-ci, livre en liaison chaude les écoles maternelles et primaires de ; Saint Germain de Calbert, Saint Romain de Tousque, et l'école de Moissac et de Saint Étienne Vallée Française. Le collège accueille également chaque midi, dans ses locaux, les enfants de l'école de SEVF.

## 4- Démarche d'approvisionnement du collège SEVF : la reformulation de la demande du projet tutoré

Pour se rendre compte de notre place dans la démarche globale, nous avons décidé de réaliser un arbre à objectif (*cf. annexe 1*). La construction de cet outil conduit à définir l'ensemble des objectifs de la démarche avec au centre l'objectif spécifique (sous la forme d'un verbe à l'infinitif suivi d'un objet), et au dessus les objectifs généraux liés à la démarche. Pour chaque objectifs généraux, des résultats attendus sont proposés. Ces trois parties sont schématisées sous la forme d'un "arbre". La lecture de celui-ci se fait de bas en haut. De manière globale, cet arbre pose le cadre de l'action, ainsi que la problématique centrale.

Dans cette démarche, notre intervention ne s'est pas faite à tous les niveaux. Beaucoup de résultats attendus n'étant pas dans nos compétences et de notre ressort. Nous avons plus particulièrement participé au niveaux des différentes stratégies d'acteurs, dans l'élaboration de scénarios, dans l'organisation au préalable des réunions, dans la recherche et la proposition d'outils éducatifs. Les objectifs plus généraux tout en haut de l'arbre, sont des objectifs qui seront atteints à long terme.

La reformulation de la demande est le premier travail que nous avons effectué. Tout d'abord, nous nous sommes réunit afin de se mettre d'accord, sur ce que l'on comprenait de la demande. Ensuite, nous avons pris rendez-vous avec notre commanditaire, Benjamin FOUILLERON du PAYS GCC, afin qu'il nous présente plus en détails ses attentes, ses objectifs et qu'il réponde à nos questions d'explicitations. Après quoi, nous avons travaillé sur la reformulation de cette commande, à partir d'un état des lieux bibliographiques, d'expériences similaires, et des outils d'accompagnements existants. (*cf annexe 3*) Nous les avons présenté dans un premier temps, à nos tutrices puis, après quelques modifications, Nous avons retravaillé cette reformulation. Suite à une réunion où nos deux commanditaires étaient présents. Elle nous semblait cette fois plus claire et exhaustive. (*cf annexe 4*) Dès lors nous avons pu mettre en évidence qu'il fallait analyser les logiques d'acteurs et impulser une dynamique pédagogique autour de la démarche d'approvisionnement local. Ces deux démarches sont bien évidemment complémentaires.

## II. Analyse des jeux d'acteurs

Afin, d'analyser les logiques d'acteurs, nous nous sommes servis de l'audit patrimonial. Celui-ci est un outil de compréhension et de mobilisation des "complexes multi-acteurs", en récoltant les données de base sur les acteurs. Voici les différentes étapes que nous avons utilisées :

- L'identification des acteurs impliqués dans le conflit ou l'enjeu,
- L'analyse des logiques d'acteurs :
- Réalisation de l'enquête auprès des différents acteurs
- Définition des critères patrimoniaux,
- Mise en évidence des groupes patrimoniaux par la construction d'un sociogramme,
- Analyse des inter-relations .

### 1- Identification des acteurs au début de notre projet :

#### - Le Collège :

- La gestionnaire du collège, compose les menus, gère l'équipe de personnels de cuisine, le budget réservé au repas, les stocks et les commandes (30% de son temps est consacré à ces tâches).
- Le principal du collège est arrivé à la rentrée dernière.
- Le cuisinier, fait parti du collège déjà depuis trois-quatre ans. Il connaît donc bien son fonctionnement. Depuis septembre dernier, il a prit la place de chef des cuisines.
- L'équipe enseignante, dont certains occupent un poste sur plusieurs établissements.
- Les élèves, dont certains sont investis dans la commission menu et/ou dans le club cuisine (Interne seulement). Il y a une classe par niveau, qui ont chacune des délégués.

#### - Les parents d'élèves :

- Association des parents d'élèves, représente les parents lors des réunions institutionnelles de l'établissement.
- Association APANEL (Association pour la Promotion d'une Alimentation Naturel Et Locale) crée pour introduire des produits issus de l'agriculture biologiques locales au sein du collège.

#### - Les épiceries/commerçants :

- Épicerie 1 : livre uniquement le collège en pains biologiques.
- Épicerie 2 : répond a la demande du collège en fruits et légumes frais une fois par semaine depuis plusieurs années.
- Épicerie 3 : répond a la demande du collège en fruits et légumes frais une fois par semaine depuis plusieurs années.

- **Les producteurs maraîchers** (plusieurs d'entre eux ont été ciblés par Emmanuel Guillois, comme étant potentiellement intéressé par la démarche)

- **Les écoles** : Le collège approvisionne les cantines de quatre autres écoles limitrophes : Saint Étienne Vallée Française, Saint Germain de Calberte, Saint Roman de Tousque, et Moissac Vallée Française.

- **Les élus municipaux** liés aux écoles par leurs compétences intrinsèques.

Conseil général, est lié au collège par sa compétence intrinsèque, et s'inscrit dans cette démarche par son orientation de "collège pilote".

- **Le PAYS Gorges Causses Cévennes** : initie et accompagne cette démarche

- **L'association Bio'jour** de Florac : conseil les acteurs de cette démarche par son expérience de travail avec les producteurs et le milieu scolaire.

## 2- L'analyse des logiques d'acteurs

Suite a nos réunions de travail avec les commanditaires, nous avons décidé d'enquêter les acteurs, ceci dans un but de médiation et non de recherche de consensus. Ceci permet de faire émerger les représentations des acteurs en les explicitant ensemble, autrement dit faire de la maïeutique (*cf. glossaire*). Le but est de mettre en place une démarche participative au sein d'un groupe d'acteurs, afin qu'il s'approprie le projet et qu'ils créent une dynamique de groupe. Pour parler de démarche participative, il faut approfondir la notion de mode de gouvernance. En quelques mots, la gouvernance est une forme de pilotage multi-parties prenantes. Les décisions ne sont plus le fait d'un unique décideur (ou groupe de décideurs) omnipotent, mais bien le fruit de la concertation, après avoir soigneusement pesé le pour et le contre selon les différents intérêts des parties prenantes.

### a. Conception des enquêtes

Grâce au livre de Michel Vidal "La gestion patrimoniale", et du chapitre 9 du livre "Gestion multifonctionnelle des territoires et nouvelle gouvernance" (qui se base en partie sur la programmation neuro-linguistique), nous avons construit nos grilles d'entretiens.

Afin de prendre en compte impartialement l'avis des interlocuteurs, nous avons pris comme modèle la grille dite IDPA qui se décompose en quatre phases :

- Identification : sert à demander quelle est la situation actuelle et quel est le problème.
- Diagnostic : sert a savoir qui sont les acteurs, quels sont leurs rôles dans le problème actuel et de quelles manières ils évaluent ce problème.
- Prospectives : servent à connaître les différents scénarios envisagés et les enjeux.
- Action : sert à repérer les propositions éventuelles de solutions au problème actuel vis-à- vis des différents scénarios. Les acteurs, que sont-ils prêt a mettre en œuvre pour faire évoluer la situation ?

Ensuite, nous avons rédigé les enquêtes, avec quelques adaptations en fonction des groupes d'acteurs : les commerçants, le collègue, les parents d'élèves et les producteurs (*cf. annexes 5*).

### b. Entretiens avec les acteurs

Nous avons pris en compte la différenciation entre les faits<sup>1</sup>, les opinions<sup>1</sup> et les sentiments<sup>1</sup> lors de nos entretiens semi-directifs. L'expression des faits améliore l'efficacité des échanges. La recherche systématique des faits "indiscutables", aide à sortir des jugements élaborés à partir d'éléments contestables et partiels. Les sentiments exprimés, montrent le degré d'implication et ouvrent la relation à un dialogue plus intime. Être capable de distinguer ces notions est le premier pas pour éviter "un dialogue de sourds". Nous avons choisit de faire des entretiens semi-directifs par binômes. Ce choix, nous a permis de gagner du temps, en répartissant les acteurs. Nous avons gardé nos grilles d'entretiens sous les yeux, afin de pourvoir recadrer et recentrer sur le sujet, le cas échéant, l'interlocuteur qui évitait de répondre aux questions posées.

---

1 cf. glossaire

### c. Résultats des entretiens

Nous avons compilé les enquêtes en fonction des acteurs rencontrés, dans un tableau. Lors d'une réunion de préparation à la première réunion de concertation, nous l'avons présenté au commanditaire. Ensemble, nous avons réalisé un tableau synthétique, classé par catégorie d'acteurs (ci-dessous).

| ACTEURS                                    | QUALIFICATIF   |
|--|--|
| <b>Collège St Étienne Vallée Française</b> | - Posture de prise de commandes / Appel d'offres<br>- Fiabilité des fournisseurs (qualité et quantité) / nombre d'interlocuteur limité<br>- Stabilité du personnel / intérêt du travail de produits frais<br>- Progressivité ("petit à petit")<br>(- Soutien des commerces de proximité) |
| <b>Commerces de proximité</b>              | - Posture d'attente de commandes<br>(- Intérêt économique pour le maintien de leur commerce)<br>- Capacité d'adaptation et de stockage   |
| <b>Parents d'élèves</b>                    | - Disponibilité / Volonté d'aider et de mieux communiquer (collège/parents)<br>- Progressivité ("petit à petit")<br>- Impliquer les enfants  |

**Figure 2 :** Tableau synthétique : résultats des entretiens

Outre, le fait de synthétiser les données concernant les logiques d'acteurs, ces tableaux nous ont permis de dégager des mots-clés synthétiques, décrivant les attentes et les points de vue général des acteurs. Ce travail a permis au commanditaire d'établir plusieurs scénarios de démarche d'approvisionnement, mis en évidence durant la réunion de concertation. Ces scénarios auraient dus être établis en fin d'analyse des jeux d'acteurs. Compte-tenu de la date précoce de la première réunion et par rapport à notre planning, nous n'avons pas pu terminer complètement l'analyse, en amont de cette première réunion de concertation du 17 décembre 2010.

Fort de nos premiers résultats, sur l'étude des logiques d'acteurs du territoire de SEVF, nous avons continué à cerner les jeux d'acteurs présents lors de la première réunion de concertation, organisée par le Pays GCC, au collège de SEVF. Dix huit personnes, ont fait le déplacement. L'ordre du jour était "l'approvisionnement de la cantine en produits maraîchers locaux". Les objectifs de Benjamin FOUILLERON du Pays GCC étaient les suivants :

- Valider qu'il existe une volonté commune de se lancer une telle démarche,
- Construire ensemble un ou des scénarios d'approvisionnement,
- Identifier des besoins en terme d'accompagnement de la démarche.

En ce qui concerne nos missions dans cette réunion, elles étaient d'observer les participants et d'approfondir le travail en cours, concernant les logiques d'acteurs. Lors de cette réunion, il était très intéressant de voir les différentes postures pour la compréhension des échanges des acteurs, et des inter-relation. Auparavant, nous avons seulement étudié leurs logiques individuelles. Afin d'affiner notre observation et d'être au plus près de la réalité, nous nous sommes répartis les acteurs. Cette répartition s'est faite naturellement, en fonction des acteurs que nous avons déjà rencontrés lors des enquêtes.

#### d. Bilan général de la réunion de concertation

Tous souhaitent engager progressivement, cette démarche d'approvisionnement en produits locobio. De plus, les participants se sont accordés sur le fait qu'il faut conserver les liens existants entre le collège et les épiceries locales. Enfin, les acteurs ont convenu ensemble, d'une date pour une prochaine réunion de travail sur l'aspect technique. La mise en commun de nos notes a aidé notre commanditaire à rédiger le compte-rendu. (cf. annexe 7). Cette réunion, nous a apporté d'autres éléments d'analyse, nous permettant de continuer et d'approfondir l'analyse des logiques d'acteurs. Des recherches bibliographiques ont alimentées notre réflexion. Malgré, le fait que les scénarios étaient déjà établis, nous avons décidé, afin d'étoffer notre travail, de poursuivre l'analyse des logiques d'acteurs, selon les outils de l'audit patrimonial.

#### e. Les critères patrimoniaux

Dans un objectif de synthèse et de facilitation de la compréhension des logiques d'acteurs, nous avons, suite à la réalisation de nos enquêtes et en parallèle de la préparation de la réunion de concertation, fait le choix de réaliser une grille d'analyse de logiques d'acteurs. Ces grilles, sont conduites en fonction des critères patrimoniaux (détaillés ci-dessous) pour les acteurs suivants : les trois épiceries de proximités qui approvisionnent la cantine de SEVF, la gestionnaire de l'établissement et l'association APANEL.

Les quatre critères selon la typologie établies par *Laurent Mermet* :

- **RICHESSSE** : c'est à dire abondance de ce qui intéresse l'acteur  
Comment voit-il le projet ? Selon lui si la démarche était « plus riche », il y aurait plus de... ?
- **SÉCURITÉ / MENACE** : c'est à dire sécurité de la position de l'acteur :  
Qu'est ce qui menace l'acteur, lui-même ou ce qui l'intéresse dans la démarche?  
Qu'a à perdre l'acteur ? Qu'est ce qui peut changer pour lui ? Son activité peut-elle être remise en cause ? Comment ?
- **ADAPTABILITÉ** : A-t-il du pouvoir pour changer la situation ? Lequel ? Que peut-il faire face à une menace sur sa situation ou sur ce qui l'intéresse ? Quelle stratégie peut-il mettre en œuvre pour s'adapter si l'approvisionnement de la cantine en produits locaux se met (ou pas) en place ?
- **COHÉRENCE** interne et externe, répond aux questions suivantes : en quoi l'acteur est-il légitime dans ses revendications ou demandes ?
  - Interne : Quelles sont ses habitudes sur par rapport à la démarche ? Sont-elles conformes à ses missions ou à ses activités ? Y a-t-il accord entre son discours, ce qu'il représente et ses actes ?
  - Externe : Quelles relations entretient-il avec les autres acteurs du milieu ? Les autres acteurs le dérangent-ils, par leurs activités ? Comment se situe-t-il par rapport à eux ?

Ces critères d'analyse utilisés dans l'audit patrimonial ont pour objectif principal d'approcher la logique d'un acteur, en s'intéressant à sa relation à l'égard de son patrimoine, à travers deux grandes questions :

- Quel est son patrimoine ?
- Quelle stratégie adopte-t-il pour le maintenir ou le développer ?

Nous avons un peu modifié cet outil, afin de l'adapter à notre contexte de « démarche d'approvisionnement de la cantine scolaire du collège de SEVF en produits locobio ». L'objectif pour nous étant plutôt de s'interroger et d'analyser la relation de nos acteurs à l'égard de cette démarche. Les questions alors appropriées étaient suivantes :

- Quel est sa position par rapport à cette démarche ?
- Quelle stratégie adopte-t-il pour la démarche ?

Nous avons donc travaillé en majorité sur “les logiques exprimées”, c’est à dire verbalisée par l'acteur. Également, certains discours sur “les logiques dite interprétées” (enjeux réels et motifs de son action non avoués) ont été étudiés.

**La matrice CAPE** (Collectif / Arbitre / Privatif / Externe) est un outil conçue par *Vincent Piveteau* (ENGREF), est souvent utilisé en gestion des espaces naturels, ou sur ce qui joue à l'échelle d'un milieu. Pour construire la matrice, la classification en acteurs directs et indirects, aide à la décision pour lister les rôles intéressants à proposer.

Au sein d'un groupe d'acteurs, on distingue :

- L'acteur direct, qui agit matériellement et physiquement sur le territoire considéré. Dans notre cas, il agit sur la démarche d'approvisionnement en produit locobio au sein de la restauration collective au collège SEVF.
- L'acteur indirect, de par ses choix, agit sur la gestion du territoire et/ou sur le projet en influençant les autres acteurs directs.

A partir de cette étape, nous avons été confrontés aux limites de l'outil “matrice CAPE”. Cet outil étant conçue pour aider la gestion d'un milieu naturel, il fallait l'adapter à notre démarche. Nous n'avons pas souhaité “bricoler” celui-ci, car nous pensons que les résultats auraient été trop subjectifs. En effet, le risque aurait été de mettre trop en évidence nos regards et nos représentations sur les divers jeux d'acteurs à un instant donné. En revanche, nous avons souhaité continuer la démarche d'audit patrimonial, en réalisant un sociogramme, car cet outil semblait convenir à la démarche, notamment sur les relations socio-économiques en présences.

### f. Mise en évidence des groupes patrimoniaux par la construction d'un sociogramme.

Les différentes grilles de caractérisations des acteurs selon les différents critères (richesse, sécurité, adaptabilité, cohérence interne et externe et acteur direct ou indirect) ont aidé à la construction du sociogramme. Celui-ci, nous a permis de matérialiser collectivement, et de manière synthétique, les jeux d'acteurs qui se jouaient autour de la démarche.

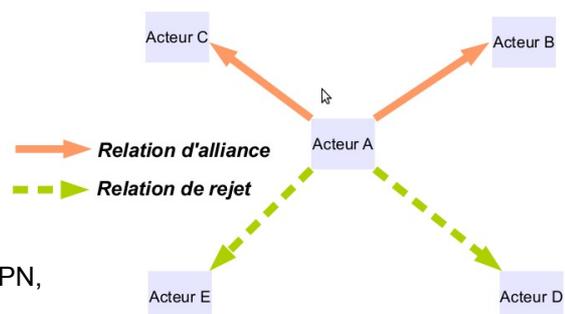
Ce sociogramme, comporte différents éléments, suivants :

- Un listing d'acteurs classé par catégorie (producteurs, collègues, écoles, parents d'élèves, élus, commerçants).
- Des flèches légendées matérialisant les liens divergents (relation de rejet) et convergents (relation d'alliance).

Visuellement, cet outil permet donc d'identifier par un schéma, les acteurs impliqués dans la démarche, ainsi que les liens convergents et divergents.

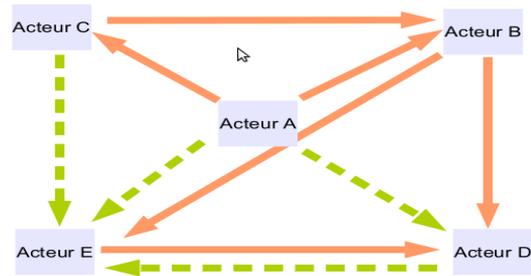
Il existe deux types de sociogrammes :

- le sociogramme individuel :



**figure 3** : sociogramme individuel, cours de BTS GPN, diaporama, année 2008-2010

- le sociogramme collectif :



**figure 4** : sociogramme collectif, cours de BTS GPN, diaporama, année 2008-2010

Nous avons seulement réalisé un sociogramme collectif (*cf. annexe 8*). Ce schéma, nous a aidé par la suite, dans la construction du tableau d'interrelation. En effet, le sociogramme fait apparaître l'ensemble des relations socio-affectives entre les acteurs, permettant entre-autre, de mettre en évidence les "leaders", ainsi que les jeux d'alliances et d'oppositions entre les acteurs.

### **g. Analyse des inter-relations :**

La méthode d'analyse CAPE ne correspondant pas entièrement à la démarche, nous avons donc cherché d'autres outils, afin de compléter cette analyse. Sur Internet, nous avons trouvé un logiciel informatique d'analyse des stratégies d'acteurs, appelé MACTOR (Model Actor). Nous n'avons pas utilisé ce logiciel, mais seulement suivi les étapes préliminaires nécessaires à son utilisation, puisqu'il n'était pas libre de droit.

Les objectifs principaux de la méthode sont d'éclairer les jeux d'alliances et les conflits potentiels entre acteurs tout en s'interroger sur les possibilités d'évolution des relations entre les différents acteurs. Pour cela, il faut construire des matrices en faisant apparaître les positions de convergence et de divergence. L'analyse comprend huit étapes. La première consiste à lister tous les acteurs, et la seconde, à établir une "carte d'identité" définissant les objectifs et les enjeux stratégiques de chacun. Ces étapes sont alors synthétisées dans un tableau d'inter-relations.

#### **g.1. Le tableau des inter-relations**

Ce tableau est construit à partir de l'analyse des entretiens, des observations de la réunion (*cf. annexe 9*). De manière générale, les liens entre les acteurs sont davantage des convergences que des divergences. L'ensemble des acteurs semblent d'accord pour initier la démarche et s'impliquer dans celle-ci.

Dans le tableau d'inter-relation, les divergences et les convergences semblent se centrer majoritairement autour de la gestionnaire. Ceci entièrement liées à sa fonction. De nombreuses cases de ce tableau restent vides. En effet, certains liens entre acteurs ne sont pas identifiés, pour deux raisons : soit le lien n'existe pas à l'heure actuelle du projet, soit le contexte ne nous a pas permis de rencontrer et/ou d'interroger ces acteurs, afin de recueillir cette information.

Tout d'abord, nous nous intéresserons aux convergences (côté droit du tableau), puis aux divergences (côté gauche du tableau).

##### **g.1.1 Les principales convergences :**

- Le **Pays GCC** à ce **lien avec tous les acteurs** par son rôle **d'accompagnement** : force de proposition, implication, suivi de l'action, communication positive, connaissance des différents acteurs, organisation des réunions de concertation et volonté que la démarche arrive à son terme.

- **Le Pays GCC et Bio'jour** ont un **projet commun**. Ils sont tous les deux, force de propositions et « médiateurs » dans la démarche.

- **La Communauté de communes des Hauts Gardons favorise l'installation de producteurs** et la création d'unité de transformation de produits. Elle présente des liens convergents essentiellement avec le Pays et les producteurs du fait de ses missions.

- **Le cuisinier, le principal et la gestionnaire** ont des relations positives au sein du collège. En effet, ils ont un intérêt commun et expriment une **reconnaissance du travail de chacun**. La communication semble être positive. De plus, le personnel de cuisine aime travailler les produits frais, ce qui peut faciliter la démarche d'approvisionnement en produits locobio.

On remarque que les données énoncées ci-dessus, mettent en évidence certains leviers d'action pour lesquels il est possible de s'appuyer pour éviter la démarche. Des débouchés sont en voie de création pour appuyer l'aide à l'installation de nouveau agriculteur, les acteurs paraissent intéresser et semble s'impliquer dans la démarche et des bonnes relations de travail sont présentes au sein du collège. Cependant, durant nos entretiens et nos différentes observations, nous avons remarqués qu'il y avait aussi des divergences.

#### g.1.2 Les principales divergences :

##### **- Producteurs / Gestionnaire / Commerçants : quelle organisation convient ?**

Jusqu'à présent, il existe peu de lien entre les producteurs et le collège. En effet, tous les deux présentent une posture d'attente : de commande pour les producteurs et de « démarchage » pour la gestionnaire. Ces postures ne s'opposent pas. Il suffirait juste que ses acteurs se rencontrent, ce que la première réunion de concertation a initié.

- Les divergences observées entre les producteurs se concentrent autour d'un problème commun et central: **la nécessité de s'entendre**. De plus, ils montrent un certain scepticisme vis à vis de leur répartition géographique par rapport au collège de SEVF. Par ailleurs, ils semblent avoir un intérêt pour la démarche puisque la majorité d'entre eux se sont déplacés à cette première réunion de concertation et souhaitent venir à la suivante.

- Une divergence entre les producteurs et les commerces de SEVF fait surface lors de cette réunion concernant les **marges appliquées sur les produits** qui se répercutent sur l'organisation de l'approvisionnement. Ce point de divergence a été principalement pris en compte étant donné que la thématique de la prochaine réunion sera « Volumes, prix, marges et planification ».

Des divergences entre certains commerçants sont apparues durant la réalisation des enquêtes. Elles étaient basées sur des **concurrences commerciales** logiques vue le contexte du territoire. Cependant ces divergences ne se sont pas exprimées durant la réunion de concertation. Les commerçants travaillent avec le collège, d'un commun accord implicite, en se partageant les commandes du collège et ne freinent pas la démarche.

##### **- Gestionnaire / Personnel de cuisine / Conseil Général de Lozère (CG 48) : des suppressions de poste sont annoncées en cuisine**

Le problème est d'ordre logistique. Travailler des produits frais nécessite du temps ou une supplémentaire une main-d'œuvre plus conséquente. Cela va à l'encontre de la politique menée actuellement par le CG48 qui supprime des postes.

### **- Gestionnaire / Parents : un a priori sur les élèves et une faible communication**

**Les enfants** sont au centre de la démarche. Cependant **leur avis n'est pas clairement établi**, mais souvent utilisé par chacun des acteurs en fonction de leur propre point de vue. Par exemple, il est souvent mis en avant par les parents que les plats sont trop "sophistiqués" ou ont "trop de sauce". Ces jugements distincts semblent naître de la différence de confiance accordée à la parole des collégiens : soit trop, du côté des parents, soit pas suffisamment, du côté de la gestionnaire. Elle parle alors de "psychologie du collégien".

Après entretiens et observation de la réunion, il est apparu qu'il y avait **un manque de communication** entre la gestionnaire et les parents, notamment sur les actions déjà menées au collège : atelier cuisine se déroulant le mercredi après-midi, produits biologiques déjà proposés au menu, création d'une commission menu, etc. De plus, la gestionnaire n'expose pas clairement aux parents les contraintes de gestion d'une cuisine collective : appel d'offres, normes réglementaires, respect du Plan National de Nutrition et de Santé, diminution des Équivalents Temps Plein affectés à la cuisine. Les réunions de travail ont permis d'éclairer certains de ces points.

Pour récapituler les divergences principalement relevées concerne la communication entre les différents acteurs et sur l'aspect technico-pratique la démarche. Face à cela, nous avons recensé différents outils qui pourraient permettre d'atténuer les divergences et permettre d'accompagner la démarche sur le plan technique et éducatif.

### III. Proposition d'outils d'accompagnement

#### 1 - "technico-pratique"

Les pistes que nous allons vous présenter ci-dessous, sont des outils qui peuvent permettre de sensibiliser et/ou de résoudre en partie ces contradictions observées entre les acteurs. Nous avons pu remarquer ci-dessus qu'il y avait des divergences entre les acteurs principalement en terme de communication, d'organisation et de capacité d'adaptation. En ce qui concerne ces deux dernières divergences, il semble nécessaire de **continuer la réflexion concernant l'organisation technique de l'approvisionnement du collège**, initiée par les réunions de travail organisées par le Pays GCC.

Pour permettre aux personnels de cuisine de préparer des repas avec plus de produits frais locobio, il serait opportun de créer un ou deux **postes supplémentaires en cuisine**. Cependant, la tendance actuelle ne va pas dans ce sens. Afin d'aider le personnel de cuisine, des formations sont proposées par le CIVAM du Gard (*cf. annexe 13*). Par ailleurs, le Conseil général a pour mission de proposer des formations aux personnels de cuisine. Nous ne connaissons pas les intitulés ni le contenu exact de ces formations, ni les organismes et les formations existantes. Toutefois, ces formations ne peuvent être pertinentes pour le collège, si et seulement si, l'équipe de cuisine reste longtemps en place. Cette **stabilisation du personnel** a été une forte revendication de leur part, appuyée par l'administration de l'établissement. En revanche, nous ne nous sommes pas penchés davantage sur ce point, car nos actions à mener se sont hiérarchisées en fonction des priorités établies par notre commanditaire.

#### 2- Communication

Ensuite, en ce qui concerne la communication entre la gestionnaire et les producteurs, il pourrait être mis en place des **rencontres conviviales**. Celles-ci pourraient se faire sous la forme de réunions d'échange autour de la composition des menus et des produits maraîcher. Cette idée de rencontre basée sur l'échange peut être envisagée avec l'ensemble des acteurs, sous la forme, par exemple, d'un **repas solidaire** ou d'un **grand jeu** sur la thématique de la démarche. Pour l'ensemble des acteurs, il nous semble intéressant d'avoir un retour d'expérience de la part d'autres acteurs ayant vécu une expérience similaire.

Le manque de communication entre les parents d'élèves et la gestionnaire, pourrait être résolu par la mise en place d'outils, tel une lettre d'information etc. Cet outil permettrait de créer du lien entre ces acteurs. Il pourrait être en même temps un outil pédagogique intégrant les enseignants à la démarche par le biais d'un projet pédagogique transdisciplinaire. Des panneaux d'informations sur des thématiques et sur la démarche pourraient aussi être réalisés en partenariat avec les membres de l'équipe du collège sur des thématiques comme l'alimentation, la consommation, l'agriculture etc.

Suite à nos observations lors des réunions et des entretiens avec les divers acteurs, nous avons pu remarquer des différences de représentations concernant la vision et les goûts des élèves. suite à la rencontre des différents acteurs de la démarche, nous proposons deux outils susceptibles d'aider à expliciter les représentations des élèves : réalisation d'enquêtes pour les élèves, conception d'une feuille de chou (petit journal) rédigé et pensée par les enfants.

### **a. Méthodologie de conception du questionnaire enfants**

Nous avons pensé ce questionnaire dans l'objectif de faire émerger les ressentis et les idées des enfants au sujet de la cantine scolaire et des produits locobio. En effet, sur ces points, nous avons uniquement des informations interprétées par les autres acteurs (parents d'élèves, gestionnaire, etc.). Par ailleurs, nous avons conçu ce questionnaire selon une certaine cohérence, et logique en prenant en compte les objectifs de la commande.

Plusieurs phases existent dans la conception d'un questionnaire : élaboration, test, amélioration, présentation. Pour cette enquête, nous nous sommes arrêtés à la phase de test.

Dans le temps imparti qui nous était disponible, nous avons conçu un questionnaire et décidé de le tester avec les enfants de la commission menu et avec les écodélégués en tant que représentants des élèves. Dans ce contexte, il nous a semblé pertinent de la tester qu'auprès de ces élèves. Par ailleurs, nous avons eu la possibilité de distribuer à une classe de 5ème du collège de SEVF. Trente élèves ont été échantillonnés (23 élèves de 5ème, deux élèves de 6ème, trois de 4ème, et un écodélégué de 3ème, un enfant nous a pas précisé sa classe). Avant la distribution des questionnaires au public cible, nous nous sommes présentés dans un premier temps puis nous leur avons formulé les objectifs de celui-ci afin de replacer le contexte général. Le questionnaire devait être rempli de manière individuelle.

Nous avons veillé à ce qu'il ne soit pas trop long, que les questions posées soient les plus simples, claires et opérationnelles possibles. De manière à ce que les questionnaires puissent être remplis sans explication préalable (facile d'utilisation). Nous avons utilisé des questions fermées (type : oui-non) suivi parfois de questions un peu plus ouvertes à choix multiples (éléments permettant d'intervenir spécifiquement) (*cf. annexe 10*).

Par ailleurs, nous avons essayé d'éviter les formes négatives, et d'équilibrer les propositions positives et négatives, afin de s'approcher le plus possible de la position neutre pour ne pas orienter le choix des réponses (Ex : avec les smiles). Par ailleurs, le nombre de propositions étaient paires car de manières impaires, la réponse faite est souvent celle du milieu qui facilite la réponse puisque l'on . Les propositions paires permettent une meilleure réponse avec plus de neutralité. Si jamais trois propositions sont faites, par exemple : bien / bof / nul, alors la plupart des réponses faites seront "bof".

### **b. Pistes d'amélioration**

Ce questionnaire n'est qu'un test, il y a donc des choses à revoir, à repenser. Voici quelques points qui semblent être à améliorer :

- Dans la structuration du questionnaire : commencer par les questions les moins engageantes pour aller vers des questions plus personnelles (structuration en entonnoir)
- Reformuler les termes ou les questions qui ont été mal comprises par les enfants
- Revoir également la présentation du questionnaire afin de le rendre plus attractif et soigné (mise en page optimisée),
- Adapter une version pour les écoles (approvisionnement par le collège de SEVF)

L'analyse détaillée de celui-ci ne nous a pas semblé pertinente. En effet, nous voulions seulement le tester. (*cf. annexe 10 et 11*)

Les outils exposés ci-dessus sont essentiellement des outils d'accompagnements plutôt techniques et liés à la communication pour impulser et valoriser la démarche. Nous pouvons alors nous demander ce que l'équipe éducative pourrait mettre en place pour accompagner la démarche en collaboration avec les élèves.

### 3- Éducatif (cf. annexes 12)

Pour le volet éducatif de la démarche d’approvisionnement en produit locobio, nous avons souhaité contacter directement M. Coppola, principal du Collège de SEVF, afin de lever certaines interrogations et de discuter avec lui de nos intentions de procéder. Nous envisagions de nous intéresser au projet d’établissement et aux programmes scolaires.

#### a. Le projet d’établissement .

En échangeant avec M Coppola, il s’est avéré que le projet d’établissement ne semble pas très fourni sur les thématiques liées au développement durable. Il souhaite le modifier et l’étoffer, notamment sur ces thématiques. Il a pris ses fonctions dans l’établissement à la rentrée, et n’a donc pas eu le temps d’entamer ce travail collectif. Nous n’avons pas évoqué ensemble la possibilité d’initier pour le collège un projet E3D (Établissement en Démarche de Développement Durable) pouvant intégrer cette démarche d’approvisionnement. Par contre, nous avons longuement discuté de l’importance de s’appuyer sur l’ensemble de l’équipe éducative de l’établissement, et non seulement sur l’équipe pédagogique. Cela sera facilité par une ré-écriture participative du projet d’établissement.

Nous souhaitons préciser qu’il faudrait aller au-delà et parler de communauté éducative, intégrant des acteurs du territoire liés à cette thématique (producteurs, animateur en éducation à l’environnement, élu, restaurateur, commerçants...), et bien évidemment les parents d’élèves.

#### b. Les programmes scolaires .

Au lieu de monter de A à Z un projet pédagogique sur cette thématique, nous avons fait le choix de s’attarder sur les liens entre les programmes scolaires et la démarche du collège. Afin de faciliter l’émergence de projets pédagogiques, nous avons construit un tableau de corrélation (cf. annexe 12) entre les programmes scolaires, les thématiques et les ressources liées à cette démarche d’approvisionnement en produit locobio. Pour ce travail, nous avons voulu consulter les enseignants du collège de SEVF. Nous estimons de façon générale que ce travail entre enseignants et professionnels en EEDD est important à mettre en place. En effet, le plus souvent, peu de temps de travail collectif en ce qui concerne le projet éducatif n’est pris.

Nous n’avons pas échappé à la règle. Dans l’idéal, nous voulions organiser une réunion de travail avec plusieurs enseignants du collège. Par manque de temps, nous avons seulement pu rencontrer les enseignants sur leur temps de pause (récréation et déjeuner). Afin d’informer l’équipe pédagogique de notre démarche, une note de service a été formulé par M Coppola. Il est à noter que concernant l’enseignant de SVT (réfèrent Développement Durable et responsable des éco-délégué), nous n’avons pu le rencontrer puisqu’il intervient dans trois établissements différents. Cependant, nous avons pu avoir son avis en échangeant par mail sur la question. Ce travail est synthétisé dans le tableau de corrélation mis en annexe. Pour illustrer ce travail, nous nous sommes intéressés à faire émerger des actions pédagogiques pour une “classes pilote”. Selon des discussions avec l’équipe pédagogique, les 6ème et les 5ème seraient susceptibles d’être davantage impliqués dans un tel projet.

En souhaitant laisser le temps au 6ème de découvrir le fonctionnement de l’établissement, nous avons choisi de nous intéresser à la cinquième. En plus, les programmes scolaires de ce niveau semblent bien coïncider avec différents aspects liés (directement ou indirectement) à cette thématique, notamment en histoire-géographie par le biais du développement durable (voir partie suivantes, perspectives et préconisations). Ce tableau mis à disposition des enseignants et à toute personne intéressé par ce-dernier.

## IV. Perspectives et préconisations

Dernièrement, il y a eu une deuxième réunion de travail au collège de SEVF sur les “ volumes, prix, marges et planification”. Il y avait vingt et une personnes, dont notre groupe projet tutoré.

Les objectifs de cette réunion étaient de trouver des prix satisfaisants pour chaque acteur du circuit d'approvisionnement (producteurs-épicerie-collège), de faire émerger de nouvelles questions et d'initier un travail de planification. Concrètement deux groupes de travail ont été constitués avec dans chacun, un représentant de chaque entité : des producteurs, des commerçants, une personne du collège, des élus, et des parents d'élèves.

Le but étant d'évaluer la différence de coût, concernant les quatre produits référencés par Emmanuel Guillois lors de son stage, par rapport aux tarifs actuels d'achats du collège, en prenant en compte le prix des producteurs et les marges des commerçants.

Lors de cette réunion le Conseil général a présenté leur démarche de « collège pilote ». Quatre collèges initiant introduction de produits biologiques, vont être suivis cette année. Aucune aide financière pour soutenir ces initiatives sont envisagées. Par ailleurs, la question concernant la prise en charge du sur-coût de cet approvisionnement a été soulevée. Le maire de Moissac s'est montré disponible pour réfléchir à toutes sollicitations au sujet à la participation de la commune par rapport à ce sur-coût. De plus, il a été mis en évidence l'organisation qui correspondrait le mieux au collège. Tout le monde s'est mis d'accord clarté de l'engagement et de la position des acteurs dans la démarche. Dans la réalisation, par exemple, un document administratif qui clarifie l'engagement et les positions de chaque acteurs au sein de la démarche, pourrait être rédigé. (*cf. annexe 14*)

Dans ce contexte, nous avons réfléchi à plusieurs scénarios possibles, auquel nous avons proposé des préconisations (en lien avec celles-ci). (Perspectives en gras, suivi des préconisations). Nous débiterons par des scénarios optimistes qui vont dans le sens de la démarche d'approvisionnement en produits locobio, et déclinons dans un second temps des scénarios plus pessimistes.

### *a. Scénarios optimistes : la démarche d'approvisionnement en produits locobio se met en place au sein du collège.*

**Le collège adhère à cette démarche, les producteurs se sont organisés, et travaillent avec les épicerie locales. L'approvisionnement en produits locobio du collège de SEVF fonctionne.**

Afin de pérenniser cette démarche et d'impliquer les élèves et les enseignants à celle-ci, nous proposons quelques pistes. Il semblerait intéressant d'inviter un ou des représentants d'élèves et des enseignants, lors des réunions de concertation. En effet, nous pensons important qu'en tant qu'acteurs directs de la démarche, ils puissent s'exprimer et apporter leurs idées. Par ailleurs, un poste de coordinateur en éducation à l'environnement ayant des compétences techniques sur le milieu agricole et/ou un stagiaire en licence CEEDDR pourrait être créé par le collège ou par une structure comme le Pays GCC. (Ses missions seraient : l'accompagnement de la démarche sur le volet éducatif et technique). Enfin, il faudrait élargir l'approvisionnement de la cantine de SEVF avec d'autres produits locobio : poireaux, choux, etc.

**Le collège devient un moteur dans la démarche.** Le projet d'établissement est en cours d'actualisation, il serait donc possible que l'équipe administrative décide de se focaliser sur cette démarche en la jugeant prioritaire pour l'établissement en intégrant tout le monde (soutien plus institutionnel).

**Les enseignants s'emparent du tableau corrélant les programmes scolaires avec les actions possibles.** Ce tableau leur permettrait de faire un inventaire des interventions possibles. De plus, grâce à celui-ci, les enseignants peuvent voir les différentes thématiques liées en fonction des niveaux des élèves, aux programmes et en fonction des disciplines. Ainsi, ils auront une vision globale des différentes possibilités d'actions et pourront par exemple, mener des actions transdisciplinaires. Pour permettre l'émergence de projets pédagogiques co-construits, il faudrait constituer une sorte de *service éducatif* temporaire sur le thème de l'alimentation et l'agriculture. Ce groupe de travail pourrait regrouper des enseignants, des associations d'EEDD, des producteurs, des diététiciennes et des documentalistes.

### **Les élèves sont impliqués et intégrés à la démarche d'approvisionnement local.**

En effet, par le biais de la commission menus, les élèves peuvent mettre en place des actions simples et concrètes comme par exemple rédiger des recettes dans le journal "petit reporters" du collège ou faire découvrir des produits locobio et les acteurs de la démarche. Être force de proposition.

### **Classe de 5ème, proposition de classe pilote :**

Le tableau de corrélation (*cf. annexe 12*) compilant les différentes actions par rapport au projet scolaire sera mis à disposition des enseignants. Nous espérons que les enseignants s'impliqueront et s'approprient ce tableau et qu'il les aide à s'impliquer et à accompagner cette démarche. Dans l'optique de mettre en place leur propre mode de gouvernance. Nous proposons l'idée d'une classe pilote. Celle-ci pourrait être organisée par les enseignants, tout au long de l'année, en suivant une logique globale. Cela pourrait se faire, plus particulièrement, dans un travail co-disciplinaire entre SVT et Histoire-Géographie. Différentes thématiques peuvent être développés sur le patrimoine, l'environnement, l'éco-citoyenneté et la santé.

### ***Voici quelques exemples d'orientations possible :***

#### **- Éducation à l'environnement et à l'éco-citoyenneté**

5° Géo / Education Civique : « La question du Développement Durable », « Les hommes et leurs ressources en eau », étude d'une « action solidaire » et « Dynamiques de la population et développement durable » :

- Découvrir les modes de production par un visite chez des agriculteurs faisant des choix de vie et de production durable,
- Réalisation d'un projet sur le territoire et les acteurs liés à la démarche,
- Alimentation et agriculture, deux enjeux liés de l'humanité (ressources et indépendance alimentaire).

#### **- Éducation à la santé :**

5° SVT : « Fonctionnement de l'organisme et besoins en énergie »

- Les apports des aliments et l'équilibre alimentaire par un atelier sur les besoins énergétiques humains et la lecture des étiquettes d'emballages alimentaires des apports énergétiques,
- Mise en relation de la fréquence de certaines maladies avec des pollutions de l'air (liés à la question des intrants chimiques en agriculture conventionnelle).

Enfin, nous tenions à dire que les choix du conseil général de la Lozère, visant à développer la filière biologique dans le département, peuvent sur certains point freiner l'avancement de la démarche du Pays. = au niveau du collège pilote.

### **Bio'Jour s'approprie le tableau des clefs d'entrée du programme et l'actualise.**

Dans le souci de faire un travail en concertation avec le responsable de l'établissement

participant, et en collaboration avec les professeurs, cet outil sera un plus dans la mise en place d'action de projets pédagogique en lien avec la thématique alimentation, déchet, agriculture, consommation etc.

### **La mise en place d'un mini self.**

L'établissement a un projet de création d'un mini self. Ce projet permettrait entre autre d'éviter le gaspillage notamment en proposant un choix plus large aux enfants (choix entre deux entrées, deux sortes de légumes en plat principal par exemple, etc.). Par ailleurs, les infrastructures d'un self permettrait aux aliments de respecter la chaîne du froid tout au long du service. Ils pourront donc être resservi selon les normes d'hygiène aux repas suivants et de ce fait éviter le gaspillage. La création de ce mini self optimiserait l'espace et favoriserait un environnement plus calme pour les repas. Le temps de repas des enfants seraient différé selon leurs programme de la journée et chacun pourra manger et prendre le temps qui lui est imparti. Actuellement, les enfants mangent tous ensemble. De plus, La gestionnaire et le personnel ont remarqué que les enfants mangeaient mieux lorsque le cuisinier passait dans la salle et prenait le temps d'aller à leur rencontre pour parler du repas. Ce mini self favoriserait ce contact et les liens avec le cuisinier. Tous ces éléments sont autant d'éléments positifs qui pourraient servir à la démarche d'approvisionnement en produits locobio. En effet, si le gaspillage est minimisé, la gestionnaire pourra inclure dans ces menus davantage de produits locobio souvent plus chères. Le cuisinier pourrait faire de la sensibilisation (approche santé, saisonnalité, déchets, etc.). Les enfants pourraient alors découvrir de nouveaux produits, etc.

**Une association se crée** afin de soutenir la mise en place d'une plateforme qui faciliterait et permettrait un meilleur approvisionnement en produits locaux et biologiques sur un territoire défini.

### **La gestionnaire décide de travailler directement avec les producteurs sans passer par les commerçants.**

Le collège change son circuit d'approvisionnement. Il y a alors deux possibilités, soit les producteurs s'organisent et à tour de rôle, ils livrent le collège toutes les semaines. Cela sous entend aussi que certains producteurs stockent des produits chez eux car la capacité de stockage du collège n'excède pas une semaine. Sinon chaque producteur livre au collège chaque semaine les produits commandés. Dans les deux cas, il faut être disponible et réactif lorsque la gestionnaire passe ses commandes. Cette perspective a été évoquée lors d'une troisième réunion (*cf. annexe 15*) mais n'a pas été développée.

### ***b. Scénarios pessimistes : la démarche d'approvisionnement en produits locobio ne se met pas en place au sein du collège :***

#### **La gestionnaire ne s'implique pas dans cette démarche et refuse de modifier ses méthodes de travail, ainsi son organisation.**

Afin que la gestionnaire adapte son fonctionnement et s'approprie la démarche, nous proposons un accompagnement et/ou un travail en collaboration avec des personnes extérieures, qui serait en capacité de l'aider et/ou de lui proposer des solutions pour adapter ses méthodes de travail. Cet accompagnement peut prendre diverses formes : formations, échanges et partages d'expériences avec d'autres gestionnaires, mise en place d'une plateforme de producteurs gérée par une ou des personnes intermédiaires (producteurs, commerces de proximité, parents d'élèves etc. Par ailleurs, afin de faciliter son implication et l'adaptation à cette démarche, le Conseil général pourrait soutenir financièrement celle-ci, avec par exemple le financement d'un poste supplémentaire en cuisine, qui faciliterait la préparation de ce type de produits. Il pourrait également subventionner d'éventuelle formation, ainsi que la différence de prix producteurs-collège etc.

**Aucun producteur n'est intéressés car ils ont déjà un circuit de commercialisation et/ou ne peuvent répondre à la commande du collège.**

Nous proposons par exemple, la Co-construction d'un cahier de production entre la gestionnaire et les différents producteurs, ainsi que la définition en amont de prix acceptables et équitables pour tous. Cela pourra se faire en continuant la dynamique des réunions de travail. Ce cahier de production permettraient aux producteurs de s'organiser et de prévoir leurs productions à l'avance et de s'adapter plus facilement à la demande de l'établissement. Une autre piste pourrait être développée ; la création d'un collectif de producteurs ou d'une coopérative (regroupement de producteurs locaux organisés entre eux pour approvisionner le collège selon leur production, les quantités disponible, la saisonnalité, harmonisation etc.). Par ailleurs, la période scolaire coïncide avec la saison creuse en terme de vente.

**Les producteurs ne se mettent pas d'accord sur les prix et incompréhension des producteurs concernant le circuit d'approvisionnement du collège. En effet certains producteurs pourraient penser que les commerçants "prennent des marges à rien faire".**

Afin de trouver un accord commun, il faut mettre en place de nouvelles réunions de concertation ou des temps de discussion afin de savoir quels prix sont rémunérateurs pour eux. Quant à la légitimité d'un acteur intermédiaire (les commerçants) entre les producteurs et le collège, elle doit être discutée en concertation. Ainsi que les éventuelles propositions d'une autre manière d'appréhender cette démarche. En effet, en supprimant un intermédiaire (les épiceries), le collège pourrait acheter les produits aux prix producteurs autrement dit à un prix de vente équitable et valorisant leur activité.

Nous avons ci-dessus proposés différentes perspectives et préconisations non exhaustives. Certaines, prendront sens en fonction de l'orientation que prendra la démarche. C'est-à-dire, soit elle se met en place et fonctionne, soit elle s'arrête. Celles-ci ont émergées suite à des rencontres, des échanges avec les acteurs et des projets déjà présents dans le collège. Nous allons maintenant nous intéresser à l'analyse de notre méthodologie et de notre travail au niveau de la démarche.

## V. Analyse critique

### 1- Retour sur notre méthodologie de travail

Durant ce travail, notre fonctionnement vis-à-vis de la commande et vis-à-vis du groupe fut riche d'enseignements, nous allons faire un retour sur notre méthode de travail.

Afin d'avoir une représentation synthétique de notre méthodologie, nous avons compilé la totalité de nos entretiens avec les commanditaires ainsi que nos journées de travail au sein du groupe sous forme d'un tableau (*cf. annexes 16*). Ce tableau montre que, tout au long des étapes du projet, nous avons validé notre travail avec les tutrices et les commanditaires.

Afin de mettre à profit ces rendez-vous et nos journées de travail, nous avons utilisés divers outils collaboratifs :

- Le wiki (n°83 du site CDR Supagro Florac), c'est un outil facile à prendre en main et le temps que nous y avons consacré au début nous a permis de le renseigner correctement. Cependant par manque de temps, nous avons privilégié par la suite l'utilisation d'autres outils.
- Le "Google docs", nous a semblé être un outil intéressant et pertinent (contrairement à Type with me que nous avons rapidement abandonné). Celui-ci nous a permis de travailler à distance (ou non), sur un même document tout en ayant la possibilité de voir ce que nos collègues faisaient. Cet outil a facilité la phase de rédaction commune du rapport. En effet, chacun d'entre nous a pu rédiger sa partie, en ayant la possibilité de prendre l'avis et les conseils des autres membres du groupe sur les orientations à prendre.

Chaque étape du projet tutoré a été travaillé en commun. Cette organisation est un choix de notre part. Nous tenions à ce que chacun d'entre nous puisse clairement énoncer ses ressentis, ses opinions et ses choix sur les directions à prendre. Ceci a instauré du débat, a favorisé la création d'un projet à quatre, a développé une intelligence collective et a permis de forger nos choix en co-construction. En revanche, cette méthode de travail est chrono-phage.

Nous voyons l'intérêt de reformuler la demande, qui permet à tous d'explicitier son point de vue. Ceci permet une compréhension commune de la demande. Cette étape de reformulation fut longue, due notamment aux volontés changeantes des commanditaires concernant les priorités à donner au projet tutoré, par rapport aux objectifs et à l'état d'avancement de la démarche. Dans la première partie de notre projet tutoré, nous avons ressenti qu'il y avait un manque de concertation entre les deux commanditaires. En effet, lors de nos premiers échanges l'idée émergente était d'axer nos objectifs sur la médiation et les outils de sensibilisation, alors qu'ensuite il fut demander d'analyser les logiques d'acteurs, et en parallèle de s'occuper d'un deuxième collègue. La reformulation de la commande fut donc un travail de longue haleine, car il y a eu de nombreux aller-retours entre les commanditaires, les tutrices et nous même. Nous avons senti que celle-ci ne serait jamais totalement finalisé. C'est pourquoi, suite à une validation réciproque précipitée par l'arrivée de la première réunion de concertation, cette étape a pris fin. Nous pensons que c'est pour cette raison que le commanditaire a émit, seulement dans un second temps le souhait que l'on travaille plus particulièrement sur l'axe pédagogique avec l'équipe éducative.

Nous ne sommes pas aller visiter d'autres établissements ayant mis en place une telle démarche, car ce n'était pas notre priorité et qu'il était difficile de trouver un établissement présentant des caractéristiques similaires à SEVF (ruralité, tissu socio-économique local, desserte routière, production agricole locale etc.). Toutefois, il aurait été certainement intéressant de comparer les approches et les points de vue de différents acteurs d'autres territoires.

## 2- Retour sur notre travail en lien avec la démarche

La première difficulté que nous avons rencontrée fut dans l'identification des divers acteurs. En effet, tous ne l'étaient pas dès le départ. Par exemple, en échangeant avec la gestionnaire lors de l'entretiens, nous avons appris que le collègue était approvisionné non pas par deux épiceries de SEVF mais par trois.

Le travail sur l'étude des logiques d'acteurs : réalisation des questionnaires, entretiens semi-directifs et observation durant les réunions de concertation, nous ont permis de faire émerger les points de vue de tous les acteurs et de les prendre en compte afin d'avoir une vision plus globale de la démarche. Cela nous a également permis de rentrer en contact avec eux. Cependant, nos tentatives d'entretiens avec les producteurs sont restées infructueuses car ils n'étaient pas souvent disponibles. Cependant, les limites principales, que nous avons vu poindre sont le positionnement de notre groupe durant les entretiens semi-directifs. En effet, il fallait faire émerger les points de vue en feignant de ne pas connaître le contexte conflictuel rapporté par certains. De plus, n'ayant pas eu le temps de tester le questionnaire, étant donné que la date de réunion de concertation n'a été fixé qu'au dernier moment, nous n'étions pas certains que les questions étaient correctement formulées. Après analyse, nos questionnaires avaient l'air d'être clairs, car peu de difficulté se sont fait ressentir lors des entretiens.

Dans un second temps la mise en relation de cette démarche avec l'équipe pédagogique et les élèves, s'est faite très simplement et sans obstacles. Nous avons eu le soutien du Principal et des professeurs, mais le temps nous a manqué pour approfondir un travail en commun. Nous avons pu facilement accéder facilement aux élèves. En outre, l'engouement provoqué par le questionnaire élèves nous a dépassé rapidement. Tout le monde souhaitait le faire et avoir des retours. Pour nous, ce n'était qu'une phase de test. Peut être que nous n'avions pas était assez clair et sûr de nous pour maintenir cette phase à ce stade.

Pour finir ce projet étant très prolifique sur la recherche bibliographique, sur les tâches à effectuer et sur les outils à concevoir, il a fallu être vigilant à ne pas se disperser. En conséquence le travail de synthèse lors de la rédaction du rapport fut important. En outre, ce projet tutoré nous a permis de développer certaines compétences qui pourront nous être utiles dans notre projet professionnel :

- Connaissance des acteurs et des enjeux d'un territoire (enquêtes et analyses des jeux d'acteurs),
- Prise de rendez-vous et entretien semi-directif avec des acteurs(réalisation des questionnaires),
- Participation à l'élaboration d'une réunion de concertation, observation de pratique participative et compilation des observations pour la rédaction des compte-rendus,
- Accompagnement d'un établissement scolaire et d'une collectivité dans une démarche de projet,
- Recherche et conception de ressources documentaires (état des lieux, veille informative, outils d'accompagnement etc.),
- Médiation au sein d'un projet de partenariat local (travail en équipe et avec deux commanditaire),
- Acquérir de l'autonomie et de l'expérience dans un milieu professionnel

## Conclusion

Le projet tutoré, proposé par le Pays GCC et l'association Bio'Jour, s'intéressait à la "sensibilisation des acteurs et des usagers de la restauration collective, adaptée à une démarche d'introduction des produits locaux/bio dans les cantines scolaires". En se focalisant sur le collège SEVF, les objectifs principaux de cette demande étaient de proposer et de mettre en oeuvre un ou plusieurs outils de sensibilisations adaptés à différents publics permettant d'accompagner dans le temps une démarche d'introduction de produits locaux/bio dans une cantine scolaire.

Afin de répondre à cette commande, nous avons analysé les logiques d'acteurs liées à cette démarche, grâce notamment aux outils de l'audit patrimonial, afin d'apporter des éléments au commanditaire qui souhaitait initier une démarche participative au sein de ce groupe d'acteurs. Ceci dans le but qu'ils s'approprient le projet et créent une dynamique de groupe.

Ces analyses de jeux d'acteurs ont révélées plus de convergences que de divergences. Nous n'avons pas approfondi l'étude des convergences. L'objectif étant de lever "les freins" concernant la mise en route de cette démarche, nous avons préféré approfondir les causes des divergences. Celles-ci sont principalement basées sur l'absence de lien entre les producteurs et le collège. Le manque de communication entre la gestionnaire et les parents d'élèves s'est révélé être également fondamental, tout comme leurs différences de regards vis à vis des comportements des collégiens.

Ces observations concernant les inter-relations, nous ont permis de proposer des pistes et des outils d'accompagnement, en s'appuyant sur un travail, mené en amont, de recherche bibliographique et d'expériences existantes. Concernant le *volet technico-pratique* de la démarche, nous avons relevé un besoin et une envie de formation du personnel de cuisine, notamment celle proposée par le CIVAM du Gard. Cela ne peut réellement fonctionner que lorsque le personnel des cuisines est stable, c'est à dire que les mêmes personnes au sein de l'établissement occupent un poste sur une longue durée. En parallèle, nous trouvons qu'il est important que les producteurs et le collège poursuivent leurs échanges et leurs efforts communs initiés par la démarche du Pays GCC. En plus des possibilités d'organisation de rencontres conviviales entre tous les acteurs, (formant ainsi une véritable communauté éducative autour de la démarche), il paraît nécessaire de communiquer à son propos à l'aide de supports, tels que des lettres et des panneaux d'informations.

En ce qui concerne le *volet éducatif*, il faut réfléchir en terme d'équipe éducative, c'est à dire intégrer la démarche dans le projet d'établissement, permettant ainsi d'impliquer l'ensemble du personnel du collège. En complément, nous avons entamé un travail en lien avec l'équipe pédagogique du collège pour construire un tableau de corrélation entre les programmes scolaires et des thématiques liées à la démarche. Cet outil, transposable à d'autres établissements, n'est pas exhaustif, et nous espérons qu'il soit ré-approprié par les acteurs de terrain. L'ensemble de notre travail nous a amené à formuler différentes perspectives et à proposer des préconisations, comme celle d'intégrer les élèves et les professeurs à la démarche. Les élèves deviendront ainsi actifs et pourront être force de proposition. La *classe pilote* que nous avons proposé faciliterait également l'implication des élèves.

L'intention du collège de transformer la cantine en mini-self peut aller dans le sens de l'introduction de produits locobio, notamment par le fait de la réduction des gaspillages et la création d'une nouvelle relation entre le personnel de cuisine et les élèves. Ce contact ainsi favorisé permettra de transformer les repas en un véritable moment d'éducation à la santé via l'alimentation.

Notre méthode de travail dans ce projet tutoré a été en résonance avec celles de nos commanditaires durant les réunions de travail, c'est à dire que chaque décision fut le fruit de la concertation. Nous avons fortement apprécié de travailler avec le Pays GCC, l'association Bio'jour, le collège de SEVF, nos tutrices et au sein du groupe. On espère que notre travail pourra servir de base d'appui pour continuer et rendre pérenne cette démarche. Pour finir, nous espérons que les engagements de l'état, pris durant le Grenelle de l'environnement (soit que d'ici 2012, 20% des produits alimentaires servis en restauration collective scolaire doivent être issus de l'agriculture biologique), soient respectés, et que les moyens financiers attribués soient à la hauteur de cette ambition.

# Glossaire

## Maïeutique

Au sens philosophique : Méthode socratique reposant apparemment sur l'interrogation et se proposant d'amener un interlocuteur à prendre conscience de ce qu'il sait implicitement, à l'exprimer et à le juger (d'apr. Foulq.-St-Jean 1962). Cet art où Socrate excellait, et qu'il nommait la maïeutique, l'art de faire éclore les grandes pensées, d'accoutumer les esprits par l'exercice à chercher et à connaître leurs facultés pour les tourner vers un but noble et utile...

Par extension la méthode heuristique. Saint Augustin dans ses démonstrations psychologiques, qu'il ne donnait pas non plus comme spontanées ou possibles sans quelque maïeutique (Théol. cath. t. 4, 1 1920, p. 883). Si, malgré toute cette maïeutique de la souplesse, la disposition [à la rigidité intellectuelle] s'est cristallisée à l'âge adulte, il reste alors bien peu de recours (Mounier, Traité caract., 1946, p. 55)

## FAIT / OPINIONS / SENTIMENT

**UNE OPINION** est un jugement de valeur, une appréciation subjective que l'on porte sur son environnement. Nos convictions s'ancrent dans des opinions qui émanent de notre entourage familial et professionnel, de notre journal, ou d'un cercle d'amis...

Ce bain culturel nous influence profondément et sans que nous nous en rendions compte, nous reprenons à notre compte les idées toutes faites qui circulent dans le milieu où l'on vit.

Les opinions se construisent souvent sur la base d'éléments isolés : à partir de cette réalité partielle, nous extrapolons des règles générales abusives. Dès lors, une opinion se reconnaît, notamment, par le fait qu'elle est contestable. Elle peut toujours entraîner une discussion animée.

Nos opinions indiquent notre appartenance culturelle et fondent notre identité sociale. Ainsi avoir des opinions est légitime et inévitable.

**LES FAITS** sont des informations tangibles, vérifiables et parfois même quantifiables. En principe ils sont incontestables, c'est-à-dire que tout le monde devrait pouvoir tomber d'accord sur ce qui constitue un fait. C'est un élément de réalité que tout le monde peut considérer de la même façon. Un fait a une existence propre. L'évolution des sciences fait parfois basculer brutalement un fait dans la catégorie opinion (la terre est plate, la terre est ronde...!). Un fait en soi, est un élément d'information et ne peut constituer un objet de communication. On peut communiquer "sur" ou "autour" d'un fait.

**LES SENTIMENTS** sont des indications sur ce que l'on ressent. Ils recouvrent la gamme de nos émotions et de nos affects. Dans la plupart des cultures occidentales, la pression sociale nous empêche d'exprimer nos sentiments. Un long apprentissage nous conduit à être capable de les masquer. Expression de notre implication, ils sont en général bien acceptés par nos interlocuteurs qui leur accordent une certaine légitimité. D'une certaine manière comme les faits, les sentiments sont incontestables.

Exemple : FAIT : "il fait 15 degrés"

OPINION "il fait chaud/il fait froid"

SENTIMENT "j'ai chaud/j'ai froid"

## Réunion de concertation

C'est avant tout un lieu d'auditions et de dialogue, moment privilégié de démocratie participative  
prendre mutuellement l'avis des uns et des autres en vue d'un projet commun. Se concerter ce n'est pas seulement prendre l'avis (consultation) mais "projeter de concert", s'entendre pour agir ensemble.

## Bibliographies

- chapitre 9 : gestion multifonctionnelle des territoires et nouvelles gouvernances, p.162-163, 168-173.
- La gestion patrimoniale, un outil de formation pour une gestion concertée des territoires, livret pédagogique, Vidal Michel et Stefanini Odile, ed. Educagri, 2001.
- Les pratiques de l'aménagement : de l'observation aux projets , collectif d'auteurs, ed. Educagri, 2008.
- Les pratiques de l'aménagement de l'observation aux projetsÉducagri éditions
- Cours d'UE6 (arbre à objectif, conception des questionnaires) de Claire Herrgott de la licence professionnel CEEDDR (année 2010-2011)

### Sitographie

- Grenelle de l'environnement : <http://www.legrenelle-environnement.fr>
- [http://www.iaat.org/telechargement/guide\\_methodo/4\\_3\\_mactor.pdf](http://www.iaat.org/telechargement/guide_methodo/4_3_mactor.pdf)
- <http://www.cnrtl.fr/definition/Ma%C3%AFeutique>
- <http://www.fdpemm.org>
- <http://www.gorgescaussescevennes.com/>
- <http://www.grainepc.org/spip.php?article438>
- <http://etab.ac-montpellier.fr/0480015f/>
- <http://etab.ac-montpellier.fr/0480015f/activites/actualite/actu.htm>
- <http://www.gorgescaussescevennes.com/>
- <http://www.espace-cevennes.com/services/c86-autres-commerces-alim>

**D'autres éléments de bibliographie** se trouvent dans le document en annexe intitulé « ressources documentaire centrée sur l'accompagnement de la démarche d'introduction de produits « locobio » » .

## Résumé

Notre projet tutoré s'inscrit dans le cadre de la licence de coordination de projet en éducation à l'environnement et au développement durable en réseau de SupAgro Florac. Suite à notre engouement pour ce projet émanant du Pays Gorges Causses Cévennes (association de communauté de communes) et de l'association Bio'jour, nous avons répondu à la demande.

Après une reformulation commune de la demande, la commande fut de "comprendre les logiques d'acteurs, de proposer des outils de médiation et de sensibilisation pour l'approvisionnement en produits "locobio" au sein des cantines scolaires : étude de cas du Collège Achille Rousson de Saint Étienne Vallée Française".

Suite à cette reformulation, des enquêtes ont été conçues et menées auprès des : commerçants, personnel du collège, producteurs, parents d'élèves, afin de comprendre les logiques d'acteurs. Ensuite, nous avons analysé nos données en nous inspirant des outils de l'audit patrimonial. Ainsi nous avons pu mettre en avant les divergences et les convergences existantes entre les acteurs. Après avoir étayé notre réflexion par des recherches bibliographiques, nous avons proposés des outils d'accompagnement et de médiation. Par ailleurs, nous sommes rentré en contact avec les enseignants et les élèves afin de leur proposer des outils d'accompagnement éducatif adaptés au collège.

mots clés : accompagnement / alimentation / agriculture biologique / logiques d'acteurs / outils éducatifs / produit locaux / réunion de concertation

Our tutored project is part of the Bachelor's degree major in coordination of project in Environmental Education towards a Sustainable Development.

Considering our enthusiasm for this projects coming from the " Pays Georges Causse Cévennes " (association of local authorities) and the association Bio'Jour, we decided to answer the order.

We all worked together to reformulate the request. The final command became : understanding the actors' logic, proposing tools for mediation and raising awareness for the catering in " *locobio* " (organic near products) in the school's restaurant. Study of the Achille Rousson college in Saint Etienne Vallée Français.

Following this point surveys have been built and led with the actors ( storekeepers, employers of the college, producters, parents) in order to understand the context.

Afterwards we have analysed the results using the tools from the patrimonial audit.

So we managed to point out differences and convergences between the actors.

After backing up our reflexion with bibliographical researches, we suggested tools for mediation and accompaniment .

Besides, we went the teachers and the students to suggested them accompaniment tools, specific to the college.

Keyword : Accompaniment / diet / farming / logical actors / educational tools / local product / consultation meeting

## **ANNEXES**

- 1- Arbre à objectif
- 2- La demande du projet tutoré
- 3- Reformulation intermédiaire de la demande
- 4- Reformulation finale de la demande
- 5- Grille d'entretien
- 6- Tableau de synthèse des entretiens
- 7- Compte rendu de la réunion de concertation du 17/12/2010 n°1
- 8- Sociogramme
- 9- Tableau des inter-relations
- 10- Questionnaire enfant
- 11- Tableau de synthèse des enquêtes "collégiens"
- 12- Tableau de corrélation des programmes
- 13- Ressources documentaires centrée sur « l'accompagnement de la démarche d'introduction de produits "locobio" »
- 14- Compte rendu de la réunion de travail du 28/01/2011 n°2
- 15- Compte rendu de la réunion de travail du 25/02/2011 n°3
- 16- Tableau récapitulatif de nos réunions de travail

## Arbre à objectifs

*Accompagner la mise en place de la démarche d'approvisionnement au sein d'établissements volontaires*

*Soutenir et développer le tissu socio-économique local ( agriculture, commerces de proximité..) en respectant une éthique environnementale*

*Promouvoir une éducation à l'environnement : alimentation, santé, consommation, déchets...*

***Démarche d'accompagnement en produits maraîchers locaux et ou bio de la restauration collective : exemple au collège de Saint Étienne vallée française***

*L'équipe éducative et les élèves s'approprient et accompagnent la démarche d'approvisionnement local*

*Le circuit d'approvisionnement est organisé de façon pérenne en lien avec les acteurs du territoire*

- Actualiser le projet d'établissement,
- Se servir des clefs d'entrées du programme de l'éducation nationale pour intégrer les élèves à la démarche,
- Mettre en place des outils de sensibilisation pour l'ensemble des personnels et des élèves,
- Communiquer en interne et en externe pour augmenter la visibilité de la démarche de l'établissement.

- Élaborer des scénarios d'approvisionnements en fonction des stratégies d'acteurs identifiées,
- Organiser et animer des réunions de concertation et de travail,
- Proposer des formations aux personnels,
- Obtenir le soutien et les aides des politiques locales pour l'ensemble de la démarche ( surcoût, foncier, transformation...),
- Organiser et faire coïncider l'offre et la demande en fonction des contraintes de chacun,
- Trouver un accord communs entre les acteurs concernés sur les questions tarifaires.

# Licence professionnelle

## *Coordinateur(trice) de projet d'éducation à l'environnement pour un développement durable*

### Proposition de PROJET TUTORÉ (du 23 septembre au 22 mars)

- Nom de votre organisme et coordonnées :

Pays Gorges Causses Cévennes  
1 Place Paul Comte 48 400 Florac  
Tél. 04 66 45 69 95  
pays.gcc@orange.fr

- Personne référente :

-Benjamin FOUILLERON  
et Sandrine GRAVIER (BIO'JOUR)

- Le thème du projet tutoré :

-Sensibilisation des acteurs et usagers de la restauration collective, adaptée à une démarche d'introduction de produits locaux / bio dans les cantines scolaires

- L'objectif principal :

-Proposer et mettre en œuvre un ou plusieurs outils de sensibilisation adaptés aux différents publics (enfants, parents, gérants et personnels, élus, producteurs, commerçants...) permettant d'accompagner dans le temps une démarche d'introduction de produits locaux / bio dans une cantine d'établissement scolaire.

Cet objectif implique de :

-comprendre les points de vue des acteurs concernés (enfants, parents, gérants et personnels, élus, producteurs, commerçants...) pour...  
-...proposer des outils, une méthode permettant de sensibiliser l'ensemble de ces acteurs.

- Les objectifs secondaires :

- tester, évaluer et faire évoluer les outils, la méthode de sensibilisation
- contribuer dans l'animation des réunions de travail organisées par le Pays pour mettre en œuvre la démarche
- porter un regard critique sur la démarche mise en œuvre par le Pays et être force de proposition pour la faire évoluer

- Avez-vous des échéances différentes des nôtres ?  
Non

- Avez-vous la possibilité de rembourser les frais de déplacements des étudiants ?  
Oui dans une certaine limite

# Reformulation intermédiaire de la demande

## PROJET TUTEUR « LOCOBIO »

### **Pays Gorges Causses Cévennes**

1 Place Paul Comte 48400 FLORAC

Tél : 04 66 45 69 95

Mail : pays.gcc@orange.fr

### **Supagro Florac**

rue Freinet 48400 Florac

Tél : 04 66 65 65 65

Personne référentes : Benjamin FOUILLERON (Pays Gorges Causses Cévennes) et Sandrine GRAVIER (BIO'JOUR)

Personnes référentes de Supagro (Tutorat) : Claire Hergott et Orane Bishoff

Étudiants de supagro Florac : Laura Renou, Sarah Buet, Vincent Le Gall et Maëlle Yobé

### **Reformulation de la demande :**

**Comprendre les logiques d'acteurs et proposer des outils de médiation et de sensibilisation pour l'approvisionnement en produits LOCAUX au sein des cantines scolaires** : études de cas avec le Collège de SEVF

But : Proposer et mettre en place des outils de médiation et de sensibilisation

Finalités : Impulser une dynamique de mise en projet des acteurs sur la démarche « approvisionnement en produits locaux des cantines ».

Objectif opérationnel : En septembre 2011, le collège de SEVF intégrera les produits référencés dans ces repas, et d'autres démarches similaires seront lancées dans plusieurs établissements.

### Les actions à mener :

- Analyser les **logiques d'acteurs** rencontrés (et/ou observés) lors des réunions de concertation, afin de proposer des outils adaptés
- Analyser les **postures des différents acteurs** (dont celle du Pays et de Biojour).

### Production attendus :

- Création d'une **boîte à outils** (techniques de médiation, d'animation et sensibilisation...).

- Fiches descriptives des différents outils
- État des lieux des expériences similaires en fonctionnement.
- Bibliographie des documents d'accompagnements a cette démarche selon les acteurs.
- Recommandation de **pistes de travail prioritaires**

Pour le travail de médiation/compréhension des logiques d'acteurs :

- Il est nécessaire de **comprendre les acteurs** : leurs contextes, leurs contraintes, leurs marges d'action, leurs représentations, leurs compétences, leurs intérêts, leurs enjeux... Lorsque l'on parle d'acteurs, on ne parle pas forcément d'individualité mais de groupes de structures ou d'individus, des entités qui ont des intérêts/statuts/logiques/communes.
- Il est important de **se baser sur l'expression des acteurs**. Pour cela, il faut recueillir la parole : en réunion par des techniques d'animation adaptées, en dehors de temps formels par enquêtes, entretiens, discussions informelles (autour d'un buffet...).
- Il faut se rappeler que "*plus la volonté de changer l'autre est importante, plus nous augmentons sa résistance au changement*". J-J Wittezaele suggère alors de **faire l'effort d'entrer dans la vision du monde de l'autre** et de le questionner sur ce qu'il va perdre au changement (revue Symbiose n°70).

En fonction des entretiens avec les différents acteurs et de l'observation lors de la première réunion de ces derniers, nous prioriseront nos actions.

Échéancier : (voir pièce jointe)

- Rencontre de certains acteurs du collège SEVF : vendredi 26 novembre.
- Réunion avec le Pays et Bio'jour le 3 décembre.
- Réunion avec tous les acteurs prévue entre le 8 et le 17 décembre.
- Rendu du projet et soutenance : 21-22 mars.

**Piste de travail après une première recherche bibliographique :**

**Outils de sensibilisation identifiés**

**Tous :**

- Rencontre autour d'une projection de film, suivi d'un débat
- Apéro-dégustation bio
- Livret " retour d'expérience " (témoignages, biblio, contacts, liens...)
- Commission porteuse de projet
- Journée pédago-ludo-festive de sensibilisation autour de l'alimentation et l'agriculture biologique (ex: rallye vélo)

| <b>Enfants (primaire et collège)</b>   | <b>Parents</b>  | <b>Personnel de cuisine</b>   | <b>Administration</b>   |
|--|---|---|---|
| <p><b>Animation :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sorties : <ul style="list-style-type: none"> <li>- visite de ferme</li> <li>- découverte des produits biologiques à travers une dégustation</li> </ul> </li> <li>• Ateliers <ul style="list-style-type: none"> <li>- création d'outils de communication (affiche, exposition...)</li> <li>- découverte des produits (pains, céréales, légumes...)</li> <li>- les produits biologiques du champ au magasin</li> <li>- ateliers " A la découverte de nos aliments ", " comptage des restes "...</li> <li>- élaboration collective d'un menu bio / proposition de recette</li> </ul> </li> <li>• Création d'un club bio (" éco-délégué ")</li> </ul> | <p><b>Plaquette d'information</b></p> <p><b>Panneau d'information</b></p> | <p><b>Formation :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• retour d'expérience</li> <li>• cuisson, nouveaux produits...</li> <li>• intervention d'une diététicienne</li> </ul> <p><b>Sorties / échanges</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• d'autres établissements</li> <li>• producteurs</li> </ul> <p><b>Retour d'expérience</b><br/>(point de vue technico-pratique)</p> | <p>→ <b>Gestionnaire</b></p> <p><b>Formation :</b> (en lien avec celle des cuisines)</p> <p><b>Contexte réglementaire</b></p> <p>→ <b>Responsable d'établissement</b></p> <p>" Pack " explicatif de la démarche, des activités possibles et du rôle de chacun.</p> <p>→ <b>Pour les deux</b></p> <p><b>Retour d'expérience</b><br/>(du point de vue économique)</p> |

| <b>Enseignant</b>  | <b>Producteurs</b>  | <b>Elus</b>  | <b>Commerçants</b>   |
|--|---|--|--|
| <p><b>Fiche pédagogique d'animation</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• description des objectifs</li> <li>• contacts des personnes ressources</li> <li>• point d'entrée des programmes</li> </ul> <p><b>Formations</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• alimentation</li> <li>• consommation</li> <li>• EEDD...</li> </ul> | <p><b>Rencontre entre producteurs locaux</b> (repas solidaire, réunion...)</p> <p><b>Guide pratique</b> (de la FNAB) mis à disposition ...</p> <p><b>Retour d'expérience</b> (regards des producteurs impliqués dans ce genre de démarche : avantages et inconvénients)</p> | <p><b>Courrier explicatif</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• valorisation de la démarche</li> <li>• communication</li> <li>• rôle à jouer : <ul style="list-style-type: none"> <li>◦ soutien politique</li> <li>◦ aide à l'installation des jeunes agriculteurs</li> <li>◦ soutien de la vie économique locale</li> </ul> </li> </ul> <p><b>Les intégrer à la démarche</b> (invitation aux réunions, mails d'information...)</p> <p><b>Retour d'expérience</b> (témoignages d'autres élus)</p> | <p><b>Invitations aux réunions et aux sorties</b></p> <p><b>Les inviter à participer à la démarche</b></p> <p><b>Retour d'expérience</b> (rôle des commerçant dans l'animation d'une plateforme)</p> |

### **Outils de médiation et d'animation de réunion :**

#### **Tâches à effectuer** (une douzaine de journée jusqu'à mi mars)

- Établir les priorités en fonction des logiques d'acteurs
- Établir un échéancier
- Prise de RDV et visites du collège de SEVF
- Proposition d'outils de conduite de réunion (diagnostique, audit patrimonial, observation de la première réunion...) après une phase d'observation
- Mise en forme de la bibliographie à enrichir
- Proposition d'outils de sensibilisation en fonction des priorités
- Mise en application de certaines propositions
- Analyse de notre démarche et rédaction du rapport

# Reformulation finale de la demande

## PROJET TUTEUR « LOCOBIO »

### **Pays Gorges Causses Cévennes**

1 Place Paul Comte 48400 FLORAC

Tél : 04 66 45 69 95

Mail : pays.gcc@orange.fr

### **Supagro Florac**

rue Freinet 48400 Florac

Tél : 04 66 65 65 65

Personne référentes : Benjamin FOUILLERON (Pays Gorges Causses Cévennes) et Sandrine GRAVIER (BIO'JOUR)

Personnes référentes de Supagro (Tutorat) : Claire Hergott et Orane Bishoff

Étudiants de supagro Florac : Laura Renou, Sarah Buet, Vincent Le Gall et Maëlle Yobé

### **Reformulation de la demande :**

**Comprendre les logiques d'acteurs et proposer des outils de médiation et de sensibilisation pour l'approvisionnement en produits LOCAUX au sein des cantines scolaires** : études de cas avec le Collège de SEVF

But : Proposer et mettre en place des outils de médiation et de sensibilisation

Finalités : Impulser une dynamique de mise en projet des acteurs sur la démarche « approvisionnement en produits locaux des cantines ».

Objectif opérationnel : En septembre 2011, le collège de SEVF intégrera les produits référencés dans ces repas, et d'autres démarches similaires seront lancées dans plusieurs établissements.

### Les actions à mener :

- Analyser les **logiques d'acteurs** rencontrés (et/ou observés) lors des réunions de concertation, afin de proposer des outils adaptés
- Analyser les **postures des différents acteurs** (dont celle du Pays et de Bio'jour).

### Production attendus :

- Création d'une **boîte à outils** (techniques de médiation, d'animation et sensibilisation...)
  - Fiches descriptives des différents outils

- État des lieux des expériences similaires en fonctionnement.
- Bibliographie des documents d'accompagnements a cette démarche selon les acteurs.
- Recommandation de **pistes de travail prioritaires**

Pour le travail de médiation/compréhension des logiques d'acteurs :

- Il est nécessaire de **comprendre les acteurs** : leurs contextes, leurs contraintes, leurs marges d'action, leurs représentations, leurs compétences, leurs intérêts, leurs enjeux... Lorsque l'on parle d'acteurs, on ne parle pas forcément d'individualité mais de groupes de structures ou d'individus, des entités qui ont des intérêts/statuts/logiques communes.
- Il est important de **se baser sur l'expression des acteurs**. Pour cela, il faut recueillir la parole : en réunion par des techniques d'animation adaptées, en dehors de temps formels par enquêtes, entretiens, discussions informelles (autour d'un buffet...).
- Il faut se rappeler que "*plus la volonté de changer l'autre est importante, plus nous augmentons sa résistance au changement*". J-J Wittezaele suggère alors de **faire l'effort d'entrer dans la vision du monde de l'autre** et de le questionner sur ce qu'il va perdre au changement (revue Symbiose n°70).

En fonction des entretiens avec les différents acteurs et de l'observation lors de la première réunion de ces derniers, nous prioriseront nos actions.

Échéancier : (voir pièce jointe)

- Rencontre de certains acteurs du collège SEVF : vendredi 26 novembre.
- Réunion avec le Pays et Bio'jour le 3 décembre.
- Réunion avec tous les acteurs prévue entre le 8 et le 17 décembre.
- Rendu du projet et soutenance : 21-22 mars

## Guide d'entretien

### *Exemple : épicerie*

- **Présentation:** Bonjour nous sommes des étudiants de SupAgro Florac. Actuellement nous sommes en projet tutoré AVEC le PAYS GCC, nous travaillons sur les suites à donner au travail d'Emmanuel Guillois effectué l'année dernière ("*Du pain et des légumes locaux dans les assiettes des restaurants collectifs du Pays Gorges Causses Cévennes*")

### Identification

- Pouvez vous nous rappeler votre fonction, ce que vous gère en tant que...
- Qu'elles sont vos différentes missions ? en quoi cela consiste ?

### Diagnostic (représentation et situation actuelle)

- Afin de se représenter les représentations des personnes rencontrées, pourquoi pas faire une sorte de brainstorming ou d'association de mots, de manière très simple. Exemple :  
Si on vous dit « Pays Gorges Causses Cévennes » vous pensez à quoi?  
Si on vous dit "produits locaux", vous pensez à quoi ?  
Si on vous dit "produits biologiques", vous pensez à quoi ?  
Si on vous dit "réunion de concertation", vous pensez à quoi ?
- Pouvez vous nous décrire la situation actuelle ? ( état des lieux : contraintes / avantages)

### Prospectives (si l'action devait être menées)

Que pensez vous de l'idée d'être approvisionné en produits locaux et biologiques ? (pour son magasin)

- Quels seraient vos besoins?

### Action (l'action est menée)

- Selon vous, quelles actions prioritaires doivent elles être menées pour réussir une telle démarche ? un porteur de projet vous semble t-il indispensable ? [*En fonction de la discussion. Si l'on sent qu'elle a intégré le principe d'approvisionnement en produits locaux du collège*]
- Selon vous quels aspects de votre travail ne sont pas modifiables ?
- Au niveau de votre travail et de vos responsabilités, selon vous quelles sont les contraintes sur lesquelles vous n'avez pas de marge de manœuvre ?

(Comment feriez-vous pour faire évoluer la situation ?) en fonction des scénarios

- Auriez vous des conseils, des pistes de réflexion, des propositions à faire

## Récapitulatif des questionnaires

| Personnes concernées | Qualificatif  |
|----------------------|---|
| Le principal         | <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Confiance</b> en sa gestionnaire</li> <li>- Force de communication : aime bien les <b>relations institutionnelles</b> (rencontre des élus...)</li> <li>- <b>Motivé</b> par cette démarche</li> <li>- Trouve que les aliments des industries agro-alimentaires françaises sont de qualités</li> </ul>  |
| La gestionnaire      | <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Manque de communication</b> extérieur : valorisation de ce qui est fait</li> <li>- <b>Praticité, organisation</b> : souhaite être dans la position de prise de commande et avoir <b>un seul interlocuteur</b> (« coopérative » ou autre ?)</li> <li>- Besoin de <b>viabilité</b> dans l’approvisionnement</li> <li>- Insiste sur la <b>qualité des produits</b></li> <li>- Il faut une <b>stabilité du personnel</b></li> <li>- A une vision globale : projet de <b>mini self</b></li> <li>- Ne veut pas et ne peut pas changer les horaires des cuisines ( horaires de livraisons)</li> <li>- Besoin qu’on lui fasse <b>confiance</b> et souhaite avoir le bénéfice du doute</li> <li>- Devoir d’<b>éducation nutritionnel</b></li> <li>- Besoin ou volonté d’être approvisionner en produits locaux ?</li> <li>- Capacité d’<b>adaptation</b> mais pas avec la <b>réglementation</b></li> <li>- <b>Progressivité</b> dans l’introduction des produits (“petit à petit”)</li> <li>- Important de soutenir des <b>commerces de proximités</b></li> <li>- Besoin d’être <b>démarché</b> par les fournisseurs et producteurs (proposition de produits, promotions, recette avec nouveau produits...)</li> </ul> |
| Le cuisinier         | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Souhaite travailler avec des produits frais</li> <li>- Ne souhaite pas forcément travailler avec les commerces de proximité (défaut de qualité des fois)</li> <li>- Semble d’accord avec la démarche mais nécessité de se réorganisation de la cuisine pour un éventuel passage de cette démarche</li> <li>- A surtout <b>besoin de personnel supplémentaire</b></li> </ul>  |
| Epicerie n°2         | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Posture d’<b>attente de commande</b></li> <li>- Insiste sur le <b>maintien à l’emploi</b></li> <li>- Peut s’adapter</li> </ul>   |

|          |  |
|----------|--|
|          | <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Inquiétude</b> de l'approvisionnement direct entre producteurs et le collègue</li> <li>- Difficulté avec la <b>concurrence</b> (supermarché et autres supérettes)</li> <li>- Aime le « relationnel avec les producteurs »</li> <li>- Trouve des <b>incohérences</b> dans certaines commandes (ex : saisonnalité des produits)</li> <li>- Ouverte aux éventuels nouvelles demandes de produits : démarche du repreneur de faire évoluer sa gamme de produit</li> <li>- <b>Manque de communication du collègue</b></li> <li>- Capacité d'adaptation : tarifs et prix modifiables</li> <li>- Idée de mise en place d'une conserverie pour <b>valoriser les produits locaux</b></li> </ul> |
| L'apanel | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Insiste que la cantine propose des <b>produits sains</b> mais pas de produits de l'agriculture raisonnée</li> <li>- Est pour l'<b>installation dynamique de nouveaux producteurs</b> : solidarité</li> <li>Economie de la région</li> <li>- Proposition de la démarche (livraison pendant le rodage)</li> <li>- <b>Pérennisation des postes</b> en cuisine et du collègue</li> <li>- Formation des personnels</li> <li>- Veut bien jouer le <b>rôle d'intermédiaire</b> (soutien technique)</li> <li>- Patiente et motivé</li> </ul>  |

## Compte rendu de la Réunion de Travail – Collège Achille Rousson

Vendredi 17 décembre 2010

**Présents :** Sylvie BARETTE (Gestionnaire), Gérard CROUZAT (Maire de SEVF), Xavier MANGEANT (Maraîcher), Représentant de Mme BAILLOU (Chez l'épicier), Sylvie REYNIER pour Nathanaël MARTIN (Le Chataignon), Florence ROUSSON (Maraîchère), Juliette MARAIS (Maraîchère), Floriane ROUGE (CdC Hauts Gardons), Sandrine GRAVIER (Association Bio'jour), Catherine BAULES (Association des Parents d'élèves), Virginie REMAZEILLES (La Biotik), Isabelle DEVRESSE (APANEL), Jean Pierre HOURS (Elu SEVF), Jean Luc RUEDAS (Vival), Véronique PHILIP (Vival), Maëlle YOBE (étudiante Supagro), Sarah BUET (étudiante Supagro), Laura RENOUE (étudiante Supagro), Vincent LE GALL (étudiant Supagro), Emmanuel GUILLOY (Supagro), Denis PIT (Lozère Bio), François COPPOLA (Principal du Collège), Benjamin FOUILLERON (Pays Gorges Causses Cévennes).

**Excusés :** Emmanuelle PALANQUE (Conseil Général), Fabien DUBREUIL (Maraîcher), Nathanaël PFSITER (Maraîcher)

**Pièce jointe :** support utilisé pour animer la réunion (présentation\_Collège SEVF N°1.pdf)

### Thème :

Approvisionnement de la cantine du collège en produits maraîchers locaux

### Objectifs :

- \* Vérifier qu'il existe une volonté partagée d'engager une telle démarche
- \* Construire ensemble un /des « scénarios » d'approvisionnement
- \* Identifier des besoins en terme d'accompagnement de la démarche

### Relevé de décisions :

**Les participants conviennent que les contraintes et les opportunités qui se posent aux différents acteurs ont bien été recensées et comprises.**

#### Remarques :

- Du collège : prendre en compte l'évolution du contexte vers une diminution du nombre de personnels et du budget. Faire un travail spécifique sur les critères à intégrer dans la publicité de l'appel d'offres pour n'exclure ni les commerces locaux ni les producteurs (par exemple : la « réactivité »).
- Des parents d'élèves : importance de l'implication des enfants dans l'élaboration des menus et nécessité d'une meilleure communication entre le collège et les parents / enfants.

**Les participants font tous part de leur volonté d'engager progressivement une démarche d'approvisionnement de la cantine en produits maraîchers locaux.**

#### Remarques :

- La démarche pourrait être engagée avec le panel de légumes présenté (car étudié pendant le stage [volumes, périodes de production, prix]) : pommes de terre, carottes, oignons et salades pour lesquels le collège utilise sur une année respectivement : 1 tonne, 475 kg, 35 kg et 539 pièces. Mais il ne faut pas se limiter à ce panel.
- Cette démarche « progressive » est à relier aux actions engagées par la Communauté de Communes en faveur de l'installation agricole (animation foncière dans le cadre de l'OCAGER et projet d'atelier collectif de transformation végétale).

**Les participants s'accordent sur la nécessité de s'appuyer sur le lien existant entre le Collège et les épiceries de proximité (Scénario N°2).**

Remarques :

- Discussion sur l'utilité, la pertinence d'avoir un « circuit commercial spécifique » producteurs – épicerie – collège qui permettrait de travailler par « commandes » (engagement sur des volumes), avec des prix fixes et une planification de la production.
- Exercice de mise en situation (Commande du Collège : 500 kg de pommes de terres sur 36 semaines, à 1€ HT calibrées, lavées et en conventionnel) qui révèle l'importance de la question du prix. Avec ce prix de « départ », il n'est pas possible d'envisager un approvisionnement en produits locaux.
- Exemple du fonctionnement de la « filière pain bio » mise en place entre le Collège, le commerce « Chez l'épiciériste » et M. Martin : un effort de tous sur les prix et les marges est possible et nécessaire, en contre partie d'un débouché fiable, stable et conséquent en terme de volume.

**Les participants proposent de consacrer la prochaine réunion à un travail spécifique sur les volumes, les prix, les marges commerciales à partir du circuit : producteurs – épiceries – collège.**

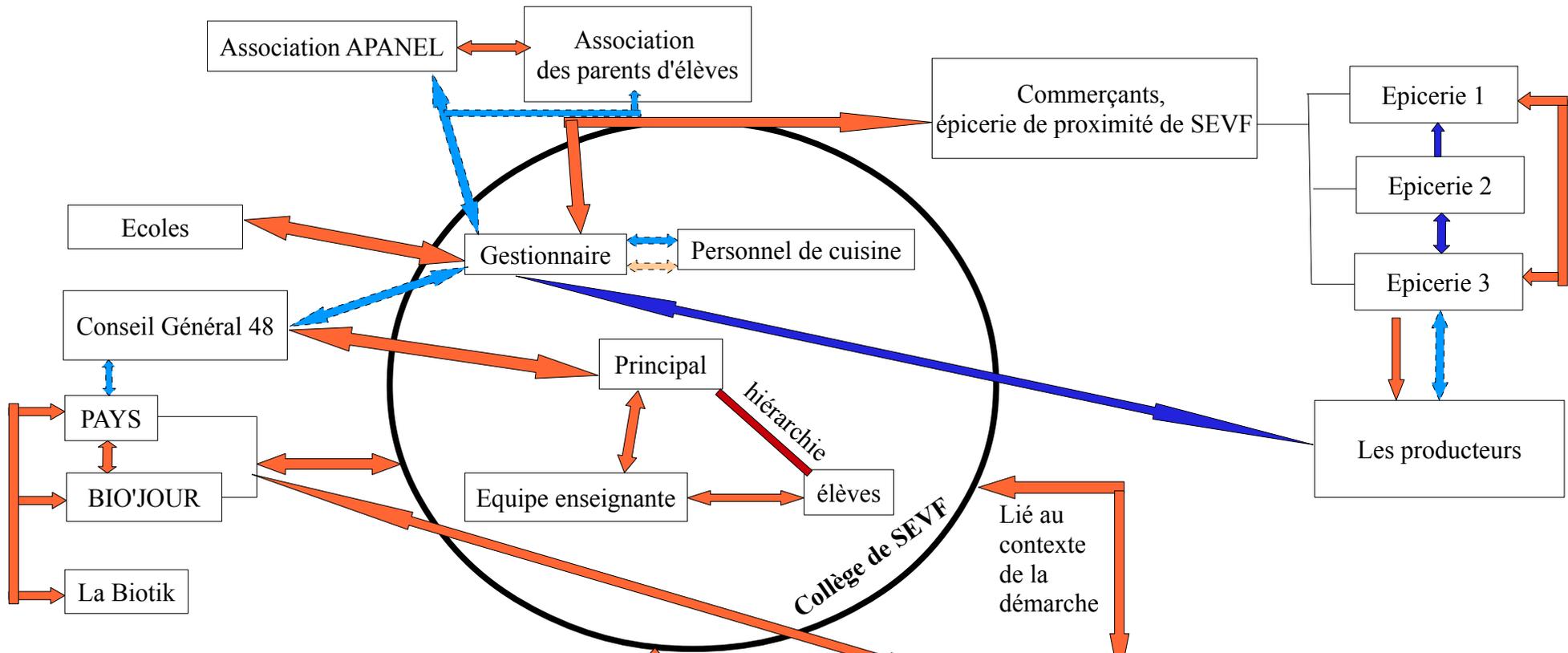
Remarques :

- Nécessité de collecter des informations (prix, marges, volumes) en amont au niveau des maraîchers, commerçants et du collège pour « construire » un circuit d'approvisionnement.
- Impliquer les élus des municipalités (St Germain et Moissac) dont les cantines sont concernées par les « liaisons chaudes » en provenance du Collège, impliquer également le Syndicat à Vocation Unique (via son président Gérard Lamy) représentant ainsi qu'un représentant du Conseil Général pour relier la question des prix à celle des aides financières et/ ou matérielles possibles.
- Profiter des élections cantonales pour mobiliser les conseillers généraux autour de ce projet.

***Prochaine Réunion :***

**Prochaine réunion de travail : « Volumes, prix, marges et planification », le vendredi 28 janvier 2011 à 14h dans la salle polyvalente du Collège Achille Rousson, à St Etienne Vallée Française.**

# SOCIOGRAMME



## Légende :

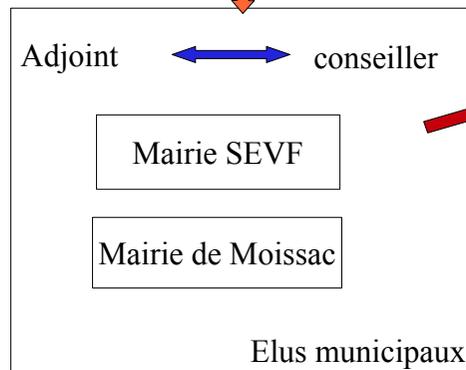
Verbalisé/exprimé par les acteurs :

↔ Convergence / relation d'alliance

↔ Divergence / relation rejet

Interprété au travers du discours de l'acteur ou d'autres acteurs :

↔ Relation particulière extérieur au contexte ou n'intervenant pas directement dans la démarche :



Lié au contexte de la démarche

**Sociogramme collectif : démarche d'accompagnement en produits locobio au collège SEVF**

## **Tableau des inter-relations**

**Questionnaire à destination des enfants fréquentant la cantine scolaire**

**Fille ou garçon**

**Date :**

**Classe: .....**

**Statut de l'élève: interne / demi-pensionnaire**

**Entoure la OU les réponses qui te correspondent**

- Es-tu content de manger à la cantine ?  
OUI            NON
  
- En générale, aimes-tu les repas servis à la cantine ?  
OUI            NON

Sinon pourquoi ? :

- tu ne connais pas les aliments qu'on te sert
- les aliments sont trop froids
- les aliments sont trop secs
- les aliments sont trop salés
- tu n'aimes pas ce que tu vois dans ton assiette lorsque l'on te sert
- les aliments sont trop chauds
- il y a trop de sauce dans tes plats
- les aliments sont trop gras
- les aliments sont trop sucrés

- Est-ce que tu goûtes toujours les aliments ?  
OUI            NON
  
- Trouves-tu que les aliments sont servis en trop grosse quantité ?  
OUI            NON
  
- Trouves-tu que les repas que l'on te sert sont :  
VARIES        IDENTIQUES
  
- Est-ce que l'on vous dit ce que vous allez manger au fur et à mesure du repas ?  
OUI            NON
  
- Est-ce que les repas que l'on te sert à la cantine ressemblent à ceux de la maison?  
OUI            NON

- Combien de temps attends-tu avant de pouvoir manger ?
  - 5 minutes
  - 10 minutes
  - 15 minutes
  
- Combien de temps passes-tu à table ?
  - 15 minutes
  - 30 minutes
  - 45 minutes
  
- Aimerais-tu avoir le choix entre deux entrées ?
 

OUI                  NON
  
- Aimerais-tu avoir le choix entre deux légumes en plat principal ?
 

OUI                  NON
  
- Aimerais-tu avoir le choix entre deux desserts ?
 

OUI                  NON
  
- A la cantine, trouves-tu que l'ambiance est plutôt :
 

BRUYANTE                  CALME
  
- As tu le temps de finir ton assiette avant que l'on te serve un autre plat ?
 

OUI                  NON
  
- Trouves-tu important de manger des produits locaux ?
 

OUI                  NON
  
- Trouves-tu important de manger des produits issues de l'agriculture biologique ?
 

OUI                  NON
  
- Serais-tu intéressé pour participer à :
  - la rédaction des menus ?
 

OUI                  NON
  
  - des ateliers cuisine ?
 

OUI                  NON
  
- En général, tu trouves les repas de la cantine ?
 

 Trop bon     
  Bon     
  Bof bof     
  J'aime pas du tout

MERCI DE TA PARTICIPATION!!!!

## TABLEAU DE COMPILATION DES ENQUETES « COLLEGIENS »

|   |                    | Classe de 5ème<br>(23 élèves) |     | Eco-délégués       |                    |                    |       | TOTAL     |     |
|---|--------------------|-------------------------------|-----|--------------------|--------------------|--------------------|-------|-----------|-----|
|   |                    | effectifs                     | %   | 6ème (2<br>élèves) | 4ème (3<br>élèves) | 3ème (2<br>élèves) | Total | effectifs | %   |
| Es-tu content de manger à la cantine ?  | OUI                | 7                             | 30  | 2                  | 2                  | 1                  | 5     | 12        | 40  |
|   | NON                | 17                            | 74  | 0                  | 1                  | 1                  | 2     | 19        | 63  |
| En général, aimes-tu les repas servis à la cantine ?  | OUI                | 4                             | 17  | 1                  | 2                  | 1                  | 4     | 8         | 27  |
|   | NON                | 19                            | 83  | 1                  | 1                  | 1                  | 3     | 22        | 73  |
| Si non pourquoi ?   |                    |                               |     |                    |                    |                    |       |           |     |
| - tu n'aimes pas les aliments qu'on te sert   |                    | 7                             | 30  | 1                  | 1                  | 1                  | 3     | 10        | 33  |
| - les aliments sont trop chauds   |                    | 1                             | 4   | 0                  | 0                  | 0                  | 0     | 1         | 3   |
| - les aliments sont trop froids   |                    | 7                             | 30  | 0                  | 0                  | 0                  | 0     | 7         | 23  |
| - il y a trop de sauce dans tes plats   |                    | 4                             | 17  | 2                  | 1                  | 0                  | 3     | 7         | 23  |
| - les aliments sont trop secs   |                    | 12                            | 52  | 1                  | 2                  | 2                  | 5     | 17        | 57  |
| - les aliments sont trop gras   |                    | 4                             | 17  | 1                  | 0                  | 1                  | 2     | 6         | 20  |
| - les aliments sont trop salés  |                    | 7                             | 30  | 1                  | 0                  | 0                  | 1     | 8         | 27  |
| - les aliments sont trop sucrés   |                    | 1                             | 4   | 1                  | 0                  | 0                  | 1     | 2         | 7   |
| - tu n'aimes pas ce que tu vois dans ton assiette lorsque l'on te sert                      |                    | 12                            | 52  | 1                  | 0                  | 1                  | 2     | 14        | 47  |
| Est-ce que tu goûtes toujours les aliments avant de dire que tu te trouve cela bon ou pas ? | OUI                | 19                            | 83  | 1                  | 1                  | 2                  | 4     | 23        | 77  |
|   | NON                | 8                             | 35  | 1                  | 2                  | 0                  | 3     | 11        | 37  |
| Trouves-tu que les aliments sont servies en trop grosse quantité ?                          | OUI                | 1                             | 4   | 1                  | 1                  | 1                  | 3     | 4         | 13  |
|   | NON                | 22                            | 96  | 0                  | 2                  | 1                  | 3     | 25        | 83  |
| Trouves-tu que les repas que l'on te sert sont :  | VARIABLES          | 12                            | 52  | 2                  | 3                  | 2                  | 7     | 19        | 63  |
|   | IDENTIQUES         | 10                            | 43  | 0                  | 0                  | 0                  | 0     | 10        | 33  |
| Est-ce que l'on vous dit ce que vous allez manger au fur et à mesure du repas ?             | OUI                | 8                             | 35  | 0                  | 0                  | 1                  | 1     | 9         | 30  |
|   | NON                | 14                            | 61  | 2                  | 3                  | 1                  | 6     | 20        | 67  |
| Est-ce que les repas que l'on te sert à la cantine ressemblent à ceux de la maison ?        | OUI                | 0                             | 0   | 0                  | 0                  | 0                  | 0     | 0         | 0   |
|   | NON                | 23                            | 100 | 2                  | 3                  | 2                  | 7     | 30        | 100 |
| Combien de temps attends-tu avant de pouvoir manger ?                                       | 5 min              | 4                             | 17  | 0                  | 1                  | 1                  | 2     | 6         | 20  |
|   | 10 min             | 12                            | 52  | 2                  | 2                  | 1                  | 5     | 17        | 57  |
|   | 15 min             | 7                             | 30  | 0                  | 0                  | 0                  | 0     | 7         | 23  |
| Combien de temps passes-tu à table ?  | 15 min             | 0                             | 0   | 0                  | 1                  | 0                  | 1     | 1         | 3   |
|   | 30 min             | 11                            | 48  | 1                  | 1                  | 2                  | 4     | 15        | 50  |
|   | 45 min             | 10                            | 43  | 1                  | 1                  | 0                  | 2     | 12        | 40  |
| Aimerais-tu avoir le choix entre deux entrées ?   | OUI                | 22                            | 96  | 1                  | 3                  | 2                  | 6     | 28        | 93  |
|   | NON                | 0                             | 0   | 1                  | 0                  | 0                  | 1     | 1         | 3   |
| Aimerez-tu avoir le choix entre deux légumes en plats principal ?                           | OUI                | 20                            | 87  | 2                  | 3                  | 2                  | 7     | 27        | 90  |
|   | NON                | 3                             | 13  | 0                  | 0                  | 0                  | 0     | 3         | 10  |
| Aimerez-tu avoir le choix entre deux desserts ?   | OUI                | 22                            | 96  | 2                  | 3                  | 2                  | 7     | 29        | 97  |
|   | NON                | 1                             | 4   | 0                  | 0                  | 0                  | 0     | 1         | 3   |
| A la cantine trouves-tu que l'ambiance est plutôt ?   | BRUYANTE           | 23                            | 100 | 2                  | 3                  | 1                  | 6     | 29        | 97  |
|   | CALME              | 0                             | 0   | 0                  | 0                  | 1                  | 1     | 1         | 3   |
| Avez-vous le temps de terminer le plat avant que l'on amène l'autre ?                       | OUI                | 14                            | 61  | 1                  | 3                  | 2                  | 6     | 20        | 67  |
|   | NON                | 9                             | 39  | 1                  | 0                  | 0                  | 1     | 10        | 33  |
| Trouves-tu important de manger des produits locaux ?  | OUI                | 16                            | 70  | 2                  | 1                  | 1                  | 4     | 20        | 67  |
|   | NON                | 7                             | 30  | 0                  | 2                  | 1                  | 3     | 10        | 33  |
| Trouves-tu important de manger des produits issus de l'agriculture biologique ?             | OUI                | 11                            | 48  | 2                  | 2                  | 0                  | 4     | 15        | 50  |
|   | NON                | 12                            | 52  | 0                  | 1                  | 2                  | 3     | 15        | 50  |
| Serais-tu intéressé pour participer à ...   |                    |                               | 0   |                    |                    |                    | 0     | 0         | 0   |
| - la rédaction des menus ?  | OUI                | 15                            | 65  | 2                  | 1                  | 0                  | 3     | 18        | 60  |
|   | NON                | 7                             | 30  | 0                  | 2                  | 2                  | 4     | 11        | 37  |
| - des ateliers cuisine ?  | OUI                | 15                            | 65  | 1                  | 1                  | 1                  | 3     | 18        | 60  |
|   | NON                | 7                             | 30  | 1                  | 2                  | 1                  | 4     | 11        | 37  |
| En général, comment tu trouves les repas de la cantine ?                                    | TROP BON           | 0                             | 0   | 0                  | 0                  | 0                  | 0     | 0         | 0   |
|   | BON                | 5                             | 22  | 2                  | 1                  | 0                  | 3     | 8         | 27  |
|   | BOF BOF            | 11                            | 48  | 0                  | 2                  | 1                  | 3     | 14        | 47  |
|   | J'AIME PAS DU TOUT | 8                             | 35  | 0                  | 0                  | 1                  | 1     | 9         | 30  |

# **Tableau de corrélation des programmes**

## Ressources documentaires pour l'accompagnement d'une démarche d'introduction de produits locobio en cuisine collective

### OUVRAGES :

- ***Manger bio, c'est bien si...*** de Hugues Toussaint, éd. Vuibert (208p.)
- ***L'éducation à l'agriculture biologique*** de FR CIVAM LR, éditeur : CRDP Languedoc-Roussillon (34 fiches)
- ***Arthur à la quête de la bio*** éditeur : FD CIVAM du Gard (2006 – 22p.) Bande dessinée destinée aux 5-11 ans
- ***L'agriculture biologique***, de Catherine De Silguy, col. *Que sais-je ?*
- ***Léo cuistot écolo*** histoire et livre de recettes, Edition *Terre Vivant*

### INTERNET :

#### **Site du CRDP Montpellier** (<http://accueil.crdp-montpellier.fr>)

- Nombreuses références dans la **Médiathèque du CDDP Lozère**  
Exemples de recherches : alimentation (385 notices), agriculture biologique (22 notices), restauration collective (8 notices), pesticides (13 notices), érosion du sol (3 notices), habitudes alimentaires (8 notices)...

#### **Site du Réseau FNAB** (<http://www.repasbio.org/>)

*Fédération Nationale d'Agriculture Biologique*

- **Détail d'une démarche de projet d'introduction de produits bio en restauration collective** (1. Associer tous les acteurs concernés - 2. Se renseigner sur la filière bio locale - 3. Évaluer les besoins et les capacités de l'établissement - 4. S'adapter aux capacités et au rythme des producteurs et fournisseurs - 5. Prendre en compte la spécificité des produits bio - 6. Maîtriser les coûts - 7. Accompagner et valoriser l'arrivée des produits bio)
- **Témoignages** de cuisiniers, de gestionnaires et de producteurs
- **Expériences** menées en France
- **Guide pratique à destination des producteurs** : " S'impliquer dans la restauration collective biologique " (FNAB)

#### **Site de l'Agence Bio** (<http://www.agencebio.org>)

- **Kit pédagogique** " *Dis, c'est quoi l'agriculture bio ?* " à destination des cycles 3, propose un **guide d'animation** et est composé de 3 posters et de 8 fiches thématiques téléchargeables (*La ferme bio, un écosystème préservé, Comment nourrir la terre et protéger les cultures dans une ferme bio ?, L'élevage bio : du pré à l'assiette, L'élevage des poules bio, La fabrication du compost dans une ferme bio, Du blé au pain bio, Du lait aux yaourts aux fruits bio, Les fruits et légumes bio de saison)*
- **Lettre d'information** sur la Bio en restauration collective

- [Annuaire des professionnels](#) du Bio (producteurs, distributeurs...)
- [Observatoire](#) 2010 des produits bio en restauration collective

#### Site du **CIVAM de Gard** (<http://www.civamgard.fr>)

*Centre d'Initiatives pour Valoriser l'Agriculture et le Milieu rural*

- **Réseaux [RACINES Gard-Lozère](#)** : "Réseau d'agriculteurs et d'acteurs ruraux, désirant partager le sens et la passion de leurs métiers, dans un objectif d'accueil éducatif auprès de publics d'enfants, d'adolescents et d'adultes." [Dépliant de présentation](#) des actions éducatives
- **Espace éducateurs** : témoignages de [découverte de différents métiers](#) d'agriculteurs bio (éleveur, maraîchers, apiculteur...) par des collégiens, [documentation disponible](#) au Centre de Documentation de la FD CIVAM du Gard, [liste](#) des agriculteurs du réseaux RACINES Gard-Lozère.
- [Programme de formations](#) (*Cuisiner les protéines végétales, Cuisiner sans gluten et La cuisine Nomade*)
- [Dossier de presse](#) illustrant le pan d'actions " Manger bio en restauration collective " (sensibilisation des jeunes consommateurs, visite d'une exploitation agricole, point de vente de produits bio...)
- [Présentation du DVD](#) de Un plus bio : " *Améliorons ensemble la qualité de nos aliments* " : *Outil complet et transversal pour s'engager concrètement dans une démarche de qualité et de développement durable en restauration collective.* "

#### Site de **Un plus bio** (<http://www.unplusbio.org>)

- [Conseils de mise en place](#) d'une alimentation Bio régulière, de saison et de proximité, dans le cadre d'une amélioration durable du niveau général de la qualité et sur la base d'une démarche éducative....
- Accès aux **témoignages**, **outils** et **documents** en fonction de la position dans le projet : [collectivités territoriales](#) (élus ou agents), professionnel de [restauration collective](#) (gestionnaire, chef cuisinier...), professionnel de l'[agriculture/ruralité](#) (agents de développement, agriculteurs...), professionnel de l'[éducation](#) (santé, alimentation, environnement), [parents d'élèves](#).
- Références d'[outils et publications](#)
- [Exemple d'atelier](#) " Accompagner les projets de restauration collective bio " proposé en Languedoc-Roussillon en partenariat avec la DRAAF, à " destination des agents de développement en charge de la coordination de projets et d'actions visant à promouvoir l'utilisation d'une alimentation bio, de qualité, locale et de saison en restauration collective. "

#### Site de **Coopère 34** (<http://coopere34.org>)

- [Collectif Tout un plat](#) : " *construire avec les équipes pédagogiques (enseignants, Atoss, cuisiniers...) des actions éducatives sur mesure, en accord avec les projets*

d'établissement. "

- **Ressources** (ex : fiche du CIVAM sur [Les enjeux et le contexte de la mise en place de la restauration collective responsable](#))
- [Liste des accueils éducatif à la ferme](#) situés dans la région Languedoc Roussillon

#### Site du **CG Isère** (<http://www.isere.fr>)

Programme "[Manger bio et autrement dans les collèges isérois](#) "

- [Plaquette de présentation](#) : " *Faire évoluer le comportement alimentaire des enfants et adolescents, à travers une alimentation naturelle et locale, accompagnée d'actions éducatives autour des thèmes de l'équilibre alimentaire, du lien entre agriculture, alimentation, environnement et santé, ou bien autour de la découverte des diversités culinaires et gustatives...*"
- [Guide pour Agir](#) Propositions d'**actions éducatives** auprès des collégiens, du personnel de l'établissement et des parents d'élèves :
  - des conseils pratiques pour mettre en oeuvre un projet réussi,
  - le descriptif des animations pédagogiques possibles,
  - des outils de références et supports de communication,
  - les documents pratiques à compléter (fiches d'inscription et de bilan).

#### Site de **Corabio** (<http://www.corabio.org>) Rhône-Alpes

- [Publications](#) (compte-rendu, lettre d'informations, dépliant...)
- [Guide pratique](#) de la restauration collective bio en rhône-alpes
- [Référencement en ligne](#) de fournisseurs en produits bio

#### Site des **Pays de la Loire** (<http://www.biopaysdelaloire.fr>)

- Page consacrée à la [restauration collective](#)
- 4 fiches thématiques " *Manger bio...* ": n'est pas forcément [plus chère](#), c'est aussi un [acte éducatif](#), c'est découvrir de [nouvelle saveur](#) et c'est bon pour la [santé](#)
- **Visite de ferme bio** "[Escapade Bio](#) " : *réseau de visites pouvant accompagner un repas Bio dans les cantines scolaires. Différents thèmes peuvent être abordés : la vie du sol, les techniques d'élevage, les méthodes de transformation...*
- Exemple de l'[école de Bouvron](#) où à partir de l'association de parents d'élèves, une association spécifique à la gestion du restaurant scolaire a été créée : " *Les petits palais* " [retour d'expériences](#)

#### Site de **Bio Provence** (<http://www.bio-provence.org>) PACA

- [Retour d'expériences](#) en PACA d'introduction de produits bio dans les restaurants scolaires du canton de l'Embrunais (soutenu par la région et les différents CG).
- [Exemple en image](#) dans un collège de la Drôme avec le chef de cuisine.

**Site de la Région Centre** (<http://www.regioncentre.fr>)

- [Projet éducatif](#) : " Les impacts de notre alimentation, environnement, santé, nutrition, économie, consommation, solidarité... Des débats riches en perspective. " (exemples dans des lycées)

**Site de Bio Centre** (<http://www.bio-centre.org/>)

- [Formations](#) pour toute la filière bio. L'agriculture biologique dans l'[enseignement agricole](#) (Formabio 2008-2009)
- [Exemple d'animations](#) sur la bio.

**Site d'Auvergne Biologique** (<http://www.auvergnebio.fr>)

- Sensibiliser autour des repas : [Guide " Faîtes entrer les repas biologiques à l'école "](#) (comment mettre en place des repas bio, accompagnement avec des élèves...) et exemples d'animations.
- Organiser un repas : distributeur [Auvergne Bio Distribution](#)

**Site du CG de la Drome** (<http://www.ladrome.fr>)

- [Dossier d'information](#) " Mangez mieux, mangez Bio en restauration collective " suite aux **rencontres nationales de l'alimentation bio en** restauration collective (8 et 9 décembre 2009)
- [Formation " Cuisiner bio a l'école, un état d'esprit "](#) exemple au collège Monod à Montélimar (9 et 10 décembre 2008)

**Site d'Interbio Bretagne** (<http://www.interbiobretagne.asso.fr>)

- [Centre de ressources](#) " Il fait Bio dans mon assiette " dédié à l'intégration régulière et progressive de produits Bio en restauration collective en Bretagne

**Site du Réseau Bio de Normandie** (<http://www.bio-normandie.org>)

- [Exemple d'animations](#) possibles pour accompagner à la mise en place de projet dont l'objectif est de faire découvrir l'agriculture biologique
- Exemple de [supports pédagogiques](#)
- Exemple d'une [journée d'étude](#) proposant différents ateliers sur la " Vente de proximité des produits bio "

**Site de la ville d'Angers** (<http://www.angers.fr>)

- Politique d'éducation au Développement Durable : [Agenda 21](#) dont l'un des thème est **l'agriculture et l'alimentation** .
- [Guide des actions pédagogiques d'EDD](#) (pages 25-30)
- [Guide méthodologique](#) Agenda 21 scolaire (page 14-15)

**Site du Collège Victor Schoelcher** (Haute-Saonne)

- Exemple : [Opération Une semaine bio à la cantine](#) (objectifs, moyens, animations, menus, partenaires...)

**Site du CERDD** (<http://www.cerdd.org>) Nord-Pas de Calais

*Centre de Ressources du Développement Durable*

- [Fiche ressource](#) à destination des **collectivités territoriales** " dans une perspective de valorisation de leur territoire par le développement de l'agriculture biologique. "

**Site de Ecomeal** (<http://www.ecomeal.info>)

- [Formation sur les impacts environnementaux du service de restauration](#) Dialogues pour une alimentation plus durable (campagne financée par l'UE et l'Italie / a eu lieu à Montpellier les 14 et 15 octobre 2010)
- Premier [réseau social](#) en europe dédié aux échanges de connaissances sur le thème du développement durable appliqué à la restauration hors domicile.

**Site de l'I.N.P.E.S** (<http://www.inpes.sante.fr>)

*Institut National de la Pédagogie et de l'Education à la Santé*

- [Guide](#) " La santé vient en mangeant en bougeant "

**Site de Bio consom'acteurs** (<http://www.bioconsomacteurs.org>)

- [Livret](#) : " La Bio en restauration collective: les conditions de la réussite, des témoignages pour comprendre "

**Site Défi pour la Terre** (<http://www.defipourlaterre.org>)

- [Fiche synthétique](#) " Une cantine biologique à l'école des enfants " (Définitions, étapes, volet sensibilisation, surcoût, contacts... )

**Site de Ekopédia** (<http://fr.ekopedia.org>)

- [Comment convertir une cantine en bio ?](#)

**Site de Manger local** (<http://www.manger-local.com>)

- Portail de l'alimentation de proximité : exemple d'outils et de ressources pour la [restauration collective](#)

**Site du CPIE Alpes de Provence** (<http://www.cpie04.com/>)

- [Classeur " L'éducation à l'environnement en pratiques "](#) : propositions d'activités pour différentes thématiques : [La consommation équitable](#), [L'agriculture](#)

## Compte rendu de la Réunion de Travail – Collège Achille Rousson

Vendredi 28 janvier 2011

**Présents :** Sylvie BARETTE (Gestionnaire), Danièle VIALET (Adjointe au Maire de SEVF), Emmanuelle PALANQUE (Conseil Général), Nathanaël MARTIN (Le Chataignon), Florence ROUSSON (Maraîchère), Juliette MARAIS (Maraîchère), Sandrine GRAVIER (Association Bio'jour), Catherine BAULES (Association des Parents d'élèves), Virginie REMAZEILLES (La Biotik), Isabelle DEVRESSE (APANEL), Jean Pierre HOURS (Elu SEVF), Pierre FESQUET (Maire Moissac VF), Jean Luc RUEDAS (Vival), Fabien DUBREUIL (Maraîcher), Maëlle YOBE (étudiante Supagro), Sarah BUET (étudiante Supagro), Laura RENOUE (étudiante Supagro), Vincent LE GALL (étudiant Supagro), Emmanuel GUILLOY (Supagro), François COPPOLA (Principal du Collège), Benjamin FOUILLERON (Pays Gorges Causses Cévennes).

**Excusés :** Denis PIT (Lozère Bio), Floriane ROUGE (CdC Hauts Gardons).

**Pièce jointe :** support utilisé pour animer la réunion (Collège SEVF 28-01-11.pdf)

### **Thème :**

Volumes, prix, marges et planification

### **Objectifs :**

- ✘ Pour chaque produit : trouver un niveau de prix satisfaisant pour chaque acteur du circuit « producteurs – épicerie – collège »
- ✘ Répondre aux nouvelles questions qui se posent : engagement du collège, des épicerie, des producteurs, ...
- ✘ Initier un travail sur la planification

### **Point sur la notion de « Collège Pilote » par Emmanuelle PALANQUE (CG 48)**

La démarche de collège pilote est en fort lien avec la Chambre d'Agriculture départementale, laquelle a mis en place un comité de pilotage avec l'association Lozère Bio afin de diagnostiquer l'avancement de chaque établissement et de rassembler les producteurs. A ce jour, il n'y a pas de moyen financier spécifique mis à disposition par le conseil général pour cette démarche. Par contre, des moyens humains sont mis en œuvre (via les services du conseil général) pour accompagner les collèges.

### **Compte rendu du travail sur les prix :**

La proposition du Collège était de partir des prix « producteurs » pour les quatre produits (Pommes de Terre, Carottes, Salades, Oignon) afin de construire les prix sur le circuit d'approvisionnement « producteur – épicerie – collège » et évaluer la différence de coût par rapport au circuit d'approvisionnement actuel.

Cette simulation sur les prix a été réalisée à partir d'une « commande » exprimée par le Collège, basée sur les volumes « en frais » utilisés en 2010 pour ces quatre produits. Cette commande porte sur des légumes livrés lavés mais non calibrés.

Commande « fictive » du Collège :

|                 |            |
|-----------------|------------|
| Pommes de Terre | 1000 kg    |
| Carottes        | 475 kg     |
| Salades         | 500 pièces |
| Oignons         | 35 kg      |

La séance de travail en groupes a amené les résultats suivants :

|                        | Prix actuel achat Collège | Prix producteur | Prix vente épicerie = Prix d'achat Collège |
|------------------------|---------------------------|-----------------|--|
| Pommes de Terre (€/kg) | 1.00                      | 1.00-1.20       | 1.30-1.55                                  |
| Carottes (€/kg)        | 0.98                      | 1.60-1.80       | 2.10-2.35                                  |
| Salades (€/pièce)      | 0.80                      | 0.70-0.90       | 0.90-1.20                                  |
| Oignons (€/kg)         | ?                         | 1.80-2.00       | 2.35-2.60                                  |

Un autre calcul est également réalisé :

Connaissant les prix d'achat actuels pour les trois produits : carotte, pomme de terre et oignon, et sachant que le collège sert 21000 repas par an, on évalue, à partir des volumes utilisés en 2010 par le Collège, que le surcoût « produits locaux » pour ces trois produits, représente 5 à 6 centimes d'euros par repas.

Ce travail sur les prix a amené de nouvelles questions posées par les producteurs, la gestionnaire, les élus ou les parents d'élèves. Pour certaines de ces questions, quelques pistes ou éléments de réponse ont été évoqués.

**- Qui peut prendre en charge le surcoût ? Comment l'absorber ?**

- Pour les produits cités, le surcoût est finalement faible.
- Il pourrait être compensé par une économie sur d'autres produits.
- Il faudrait solliciter les élus des mairies concernées par la démarche et également le conseil général.

**- Le collège ne gagnerait-il pas à s'organiser directement avec les producteurs, c'est-à-dire à éviter la « marge supplémentaire » lié au passage des produits par les épiceries ?**

- Cette question renvoi à celle des MAPA (Marchés à Procédure Adaptée réglementés par le Code des Marchés Publics) : qui peut répondre aux « appels d'offres » publiés par le Collège ?
- Volonté du collège de continuer à travailler avec les épiceries de St Etienne VF : démarche de soutien aux commerces locaux et souplesse / garantie dans la gestion de l'approvisionnement.
- Dans une optique d'élargissement de la démarche à d'autres produits, les fonctions de planification, regroupement, tri et livraison des produits qu'assureraient les épiceries, pourraient être rémunérées par cette marge.

**- Comment chacun des acteurs (producteur, épicerie, collège) peut matérialiser son engagement dans la démarche ?**

- Cette question met en relief la nécessité de continuer le travail sur le calendrier, la planification et également de réfléchir aux degrés d'implication de chaque acteur dans cette démarche (et par conséquent de ce que cela implique en terme d'engagement). Ces questions seront abordées lors de la prochaine réunion de travail entre producteurs, épiceries et collège.

## Compte rendu de la Réunion de Travail en groupe restreint – Collège Achille Rousson Vendredi 25 février 2011

**Présents :** Sylvie BARETTE (Gestionnaire), Nathanaël MARTIN (Le Chataignon), Florence ROUSSON (Maraîchère), Juliette MARAIS (Maraîchère), Sandrine GRAVIER (Association Bio'jour), Virginie REMAZEILLES (La Biotik), Jean Luc RUEDAS (Spar), Fabien DUBREUIL (Maraîcher), Benjamin FOUILLERON (Pays Gorges Causses Cévennes).

Le travail réalisé sur les prix a soulevé des **nouvelles questions**, notamment au niveau des producteurs qui proposent de réfléchir à une **nouvelle forme d'organisation** pour approvisionner le collège en **produits maraîchers locaux**.

L'idée d'une « **plateforme** » ou d'une « **coopérative de producteurs** » qui pourrait **centraliser** les produits et **livrer** le Collège, fait consensus. Dans ce cas, **l'organisation logistique** gérée par cette « plateforme » justifierait une **marge sur les produits**. Cette idée n'est pas nouvelle et a déjà été proposée par l'APANEL.

Cependant, à ce jour, une **telle forme d'organisation n'existe pas**. Dans la mesure où les initiatives d'approvisionnement en produits bio/locaux des établissements scolaires et autres lieux de restauration collective, se développent, cette piste pourra être étudié plus précisément. Pour l'instant, il faut « faire avec l'existant ».

Ainsi la « nouvelle » proposition est la suivante :

Etant donné que **deux des maraîchers** présents **travaillent déjà avec l'épicerie de Ste Croix VF** (la Biotik), le **Collège pourrait passer commande** à Virginie Remazeille pour les **fruits et légumes frais**. Les produits fournis seraient donc :

- locaux et bio AB,
- ou locaux et bio, mais non certifiés AB,
- ou bio AB mais non produits localement.

Dans ce cas de figure, le collège **pourrait « compenser » le manque à gagner pour les épiceries de St Etienne VF** en commandant **d'autres produits** (lait, yaourts, ... liste à composer avec les représentant des épiceries de St Etienne VF).

Pour étudier la **faisabilité** de cette organisation, plusieurs éléments doivent être pris en compte :

- Lister les produits « primeurs » disponibles en fonction des saisons au niveau de la Biotik,
- Chiffrer le volume d'achats « primeurs » jusqu'alors réalisé dans les deux épiceries de St Etienne VF (Spar et Chataignon),
- Lister ce qui pourrait être commandé aux épiceries SEVF,
- Evaluer l'impact sur le budget alimentation du Collège et sur les modalités de livraison des principaux fournisseurs du Collège (Brake et Transgourmet), notamment par rapport au « franco de port » et à l'acheminement des produits.

Ce travail sera réalisé par Mlle Barette, gestionnaire du Collège, appuyée au besoin par Sandrine Gravier (Bio'jour) et Benjamin Fouilleron (Pays GCC).

La **prochaine réunion en groupe restreint** (Collège et épiceries concernées) aura lieu le 1<sup>er</sup> avril à 14h au Collège.

## Tableau récapitulatif de nos réunions de travail

| Dates           | Thématique abordés   |
|-----------------|--|
| 16/09/2010      | présentation des projet tutoré   |
| 23/09/2010      | présentation des projets et constitution des groupes   |
| 29/09/2010      | première reformulation de la demande au Pays et présentation du Pays,... lancement du projet.  |
| 30/09/2010      | prise de contact avec le commanditaire   |
| 12/10/2010      | analyse de la demande et préparation de l'entrevu  |
| 15/10/2010      | Réunion au pays Gorges Causses Cévennes, précision, clarification de la commande + présentation de nos outils (wiki...) + les pieds dans le plat |
| 04/11/2010      | reformulation de la demande et rencontre avec les tutrices   |
| 12/11/2010      | travail Projet tutoré  |
| 15/11/2010      | reformulation  |
| 18/11/2010      | rendez-vous avec le Pays et Bio'jour   |
| 26/11/2010      | enquête  |
| 01/12/2010      | enquête  |
| 03/12/2010      | réunion avec le Pays pour préparer réunion de concertation   |
| 9 et 10/12/2010 | enquête le 9 + travail sur projet tutoré + repas d'affaire le 10   |
| 15/12/2010      | présentation des compilations enquêtes et préparation de scénario pour la réunion  |
| 17/12/2010      | réunion de concertation au Collège de SEVF et rédaction du compte rendu  |
|                 | Pays, Bio'jour et tous les acteurs invités   |
|                 | informer les acteurs sur la démarche   |
| 05/01/2011      | travail projet tutoré  |
| 06/01/2011      | écosociosystème et réunion avec Bio'jour + tutrices  |
| 10/01/2011      | travail projet tutoré  |
| 20/01/2011      | restitution projet tutoré + réunion avec le Pays et Bio'jour   |
| 27/01/2011      | travail Projet tutoré + rencontre avec bio'jour  |
|                 | rencontre avec Bio'jour  |
| 28/01/2011      | rencontre enfants et équipe éducative + réunion de travail au collège SEVF   |
|                 | travail sur les prix   |
| 11/02/2011      | réunion  |
| 17/02/2011      | rédaction du rapport et plan   |

Ces dates sont celles banalisées par la formation mais il faut savoir que beaucoup de travail a du être fait durant nos travaux personnel ou à des heures hors de la formation.

## TABLEAU DE CORRELATIONS DES PROGRAMMES AU COLLEGE

| Temps de classe   |  |
|---|--|
| <b>Français</b>   |  |
| <b>6ème</b>   | <b>ORAL</b> (Ecouter, communication, capacité à s'exprimer correctement, restitution d'expérience...)  |
|   | <b>ECRIT</b> (développer le plaisir d'écrire, expression et communication, production d'un texte, narration, description...)   |
|   | <b>LECTURE</b> (développer le goût de la lecture, compréhension d'un texte, découverte de différents textes et leurs origines...)  |
| <b>5-4ème</b>   | <b>ORAL</b> (maîtrise des principales formes du discours, s'exprimer, explication, récitation, restituer une expérience...)  |
|   | <b>ECRIT</b> (s'exprimer, développer l'imaginaire, maîtrise de la narration, production d'un récit, expression ...)  |
|   | <b>LECTURE</b> (développer les connaissances culturelles fondamentales et l'imaginaire, se documenter, origine des récits...)  |
| <b>3ème</b>   | <b>ORAL</b> (identification des différentes situations orales, écoute, dialogue, exposé, comportement, compte-rendu, débat, opinion...)  |
|   | <b>ECRIT</b> (perfectionner l'écriture de textes narratifs, exposé son opinion, description, explication...)   |
|   | <b>LECTURE</b> (l'expression de soi et la prise en compte de l'expression d'autrui, textes argumentatifs et autobiographiques...)  |
| <b>Histoire et géographie</b>   |  |
| <b>6ème</b>   | <b>Des mondes anciens au début du moyen-âge</b> (source historique simple, mise en relation avec le contexte, exposer leur connaissance...)<br><b>La Terre planète habitée</b> (se localiser, se situer, comprendre, expliquer, usage de cartes et d'images, TIC...) <b>Le collégien, l'enfant, l'habitant</b> (prise de conscience de leur identité et de leur responsabilité, réalisation d'un projet concret individuel ou collectif, vie en société et en collectivité, respect...)  |
| <b>5ème</b>   | <b>Du moyen-âge aux temps modernes</b> (se repérer dans le temps et dans un contexte...) <b>Humanité et développement durable</b> (étude d'un territoire, mobiliser les 3 dimensions du DD, connaissance clair des grandes oppositions du monde et des enjeux de l'humanité, interdépendance des sociétés et des territoires...) <b>La diversité et l'égalité</b> (notion de diversité, d'égalité et de sécurité, identification des valeurs essentielles pour vivre en société...)  |
| <b>4ème</b>   | <b>Du siècle des lumières à l'âge industriel</b> (identification et confrontation des sources, prise en compte du contexte, exposition de leur connaissance...) <b>Approche de la mondialisation</b> (localiser et situer, comprendre et expliquer, TIC, s'imaginer l'organisation du monde actuel...) <b>Liberté, droits, justice</b> (expliquer, mettre en relation les grandes notions du programme, droits du citoyens...)   |
| <b>3ème</b>   | <b>Le monde depuis 1914</b> (identifier la nature de l'oeuvre et la situer dans son contexte, analyser des documents...) <b>La France et l'Europe dans le monde d'aujourd'hui</b> (connaître et comprendre le pays et le contexte européen et mondial, études de cas, repérer les territoires structurants et les stratégies des acteurs...) <b>La citoyenneté démocratique</b> (description et explication de la citoyenneté politique en lien avec le programme d'H.-Géo, valeurs et principes de la république, capacité de jugement et esprit critique...) |
| <b>Sciences de la vie et de la Terre</b>  |  |
| <b>6ème</b>   | <b>Caractéristiques de l'environnement et répartition des êtres vivants</b>  |
|   | <b>Le peuplement d'un milieu</b> (L'occupation du milieu au cours des saisons / Les végétaux s'installent et envahissent le milieu / L'étude de l'influence de l'Homme sur le peuplement du milieu)  |
|   | <b>L'origine de la matière des êtres vivants</b> (Tous les organismes vivants sont des producteurs / Le prélèvement de matières dans le milieu / L'activité des êtres vivants du sol)  |
|   | <b>Des pratiques aux services de l'alimentation humaine</b> (La production alimentaire par l'élevage ou la culture / La production alimentaire par une transformation biologique )   |
|   | <b>Diversité, parenté et unité des êtres vivants</b> (Les critères de classement / Les cellules)   |
|   | Observation, organisation, dessin scientifique, mesure, réaliser une culture, exploitation de résultats, mettre en oeuvre un protocole...  |
| <b>5ème</b>   | <b>Respiration et occupation des milieux de vie</b> (La diversité des appareils respiratoires et des comportements / La répartition des êtres vivants)   |
|   | <b>Fonctionnement de l'organisme et besoins en énergie</b> (La production d'énergie nécessaire au fonctionnement des organes / Le fonctionnement de l'appareil respiratoire / La digestion des aliments et le devenir des nutriments / L'élimination des déchets de la nutrition / Le rôle de la circulation sanguine dans l'organisme)  |
|   | <b>Géologie externe : évolution des paysages</b> (Le modelé actuel du paysage résulte de l'action de l'eau sur les roches / Les roches sédimentaires sont des archives permettant de reconstituer des éléments de paysages anciens / L'action de l'Homme, dans son environnement géologique, influe sur l'évolution des paysages)  |
|   | Traduire un schéma sous la forme d'un texte, réaliser un test de mise en évidence, construire un tableau, dissection, valider et prouver des hypothèse, concevoir un protocole, rédiger un compte-rendu...   |
| <b>4ème</b>   | <b>Activité interne du globe</b>   |
|   | <b>Reproduction sexuée et maintien des espèces dans les milieux</b> (" <i>être en mesure de relier des modifications observées au niveau de la biodiversité à des actions de l'Homme et d'enrichir ainsi son approche de l'éducation au développement durable</i> ")   |
|   | <b>Transmission de la vie chez l'homme</b>   |
|   | <b>Relation au sein de l'organisme</b>   |
| Réaliser un schéma, une préparation microscopique, questionner, formuler une hypothèse explicative, modéliser de façon élémentaire... |  |
| <b>3ème</b>   | <b>Diversité et unité des êtres humains</b>  |
|   | <b>Evolution des êtres vivants et histoire de la Terre</b>   |
|   | <b>Risques infectieux et protection de l'organisme</b>   |
|   | <b>Responsabilités humaines en matières de santé et d'environnement</b> (" <i>initiation à la démarche de projet par la mise en place de recherches et/ou de réalisations de productions personnelles</i> " / thématiques suggérées : la qualité de l'eau ou de l'air de la basse atmosphère, la biodiversité...)  |
| Argumenter et rendre compte à l'oral...   |  |
| <b>Mathématiques</b>  |  |
|   | <b>Organisation et gestion de données, fonctions</b> (proportionnalité, pourcentage, tableau, graduation, graphique...)  |
|   | <b>Nombres et calcul</b> (sens des opérations, développement du calcul mental, connaissance des nombres, ordre de grandeurs, fractions...)   |

|      |  |
|------|--|
| 6ème | <b>Géométrie</b> (connaissance des différentes propriétés, technique de construction, reconnaître les différents figures, représentation d'un objet de l'espace, conduire des raisonnement simple, utiliser des propriétés connues...) |
|      | <b>Grandeurs et mesures</b> (longueurs, masses, changement d'unités de mesure, d'angles, d'aires et de périmètre, étude du volume...)  |
| 5ème | <b>Organisation et gestion de données, fonctions</b> (raisonnement et proportionnalité, repères, outil statistique, écriture littérale ...)  |
|      | <b>Nombres et calcul</b> (calcul mentale, calculatrice, calcul d'expression numérique, fractions, initiation à l'équations...)   |
|      | <b>Géométrie</b> (symétrie, propriétés, raisonnement, représentations, constructions géométriques...)  |
|      | <b>Grandeurs et mesures</b> (complément de connaissances – longueurs, aires, volumes, durées -, unités, ...)   |
| 4ème | <b>Organisation et gestion de données, fonctions</b> (consolider les raisonnements, proportionnalité, analyse de graphique, produire et interpréter des résumés statistiques, utilisation d'un tableur...)                             |
|      | <b>Nombres et calcul</b> (calcul numérique, équations, choix d'écriture approprié d'un nombre et d'une expression littérale...)  |
|      | <b>Géométrie</b> (capacité heuristique, plan et espace, raisonnement - angles, aires, relation métrique – représentation plane des solides...)   |
|      | <b>Grandeurs et mesures</b> (quotient, raisonnement - longueurs, aires, angles, mesures – unités...)   |
| 3ème | <b>Organisation et gestion de données, fonctions</b> (proportionnalité, notion de fonctions, séries statistiques, probabilité...)  |
|      | <b>Nombres et calcul</b> (calcul littéral, mental et à la calculatrice, puissance, raisonnements arithmétiques, équations-inéquations...)  |
|      | <b>Géométrie</b> (capacité heuristique et de raisonnements, formalisation d'une démonstration, section de solide de l'espace...)   |
|      | <b>Grandeurs et mesures</b> (calcul d'aires et de volumes, produit et quotient, unités...)   |

#### Physique et en chimie

|      |   |
|------|---|
| 5ème | <b>L'eau dans notre environnement – Mélange des corps purs</b> (météorologie, climatologie, DD, énergie et sécurité...) |
|      | <b>Les circuits électriques en courant continu – Etude qualitative</b>  |
|      | <b>La lumière : source et propagation rectiligne</b>  |
| 4ème | <b>De l'air qui nous entoure à la molécule</b>  |
|      | <b>Les lois du courant continu</b>  |
|      | <b>La lumière : couleur, image, vitesse</b>   |
| 3ème | <b>La chimie science de la transformation de la matière</b>   |
|      | <b>Energie électrique et circuits électriques en "alternatif"</b>   |
|      | <b>De la gravitation à l'énergie mécanique</b>  |

#### Technologie

|      |   |
|------|---|
| 6ème | <b>Moyens de transport</b> (déplacement des personnes et des biens, approche environnementale et citoyenne, découvrir le monde, communication et gestion de l'information - B2I, énergie mise en oeuvre, matériaux utilisés...) |
| 5ème | <b>Habitats et ouvrage</b> (contexte social et économique, énergie mise en oeuvre, matériaux utilisés...)   |
| 4ème | <b>Confort et domotique</b> (énergies, contraintes économiques...)  |
| 3ème | <b>Projets collectifs</b> (mobiliser les capacités et connaissances acquises, acquérir de nouvelles connaissances et plus d'autonomie, production d'un média numérique, B2I...)   |

#### Arts plastiques

|      |  |
|------|--|
| 6ème | L'objet et les réalisations plastiques / L'objet et son environnement / L'objet dans sa culture artistique   |
| 5ème | La construction, la transformation des images / L'image et son référent / Les images dans la culture artistique  |
| 4ème | La nature et les modalités de production des images / Les images et leur relation au réel / Les images et leur relation au temps et à l'espace / Les images dans la culture artistique |
| 3ème | La prise en compte et la compréhension de l'espace de l'oeuvre / L'expérience sensible de l'espace / L'espace, l'oeuvre et le spectateur dans la culture artistique                    |

#### Éducation musicale

|             |  |
|-------------|--|
| Tout niveau | Pratique musicale, acquisition de repères culturels, exploitation de moyens techniques diversifiés |
|-------------|--|

#### Education physique et sportive

|             |  |
|-------------|--|
| Tout niveau |  |
|-------------|--|

#### Les technologies de l'information et de la communication

|             |  |
|-------------|--|
| Tout niveau |  |
|-------------|--|

#### Langues vivantes

|             |  |
|-------------|--|
| Tout niveau | Compréhension, réagir et parler en interaction, comprendre à l'oral, parler en continu, lire et écrire |
|-------------|--|

#### Langues anciennes

#### Temps d'inter-classe

#### Organisation d'un événement

#### Création d'un club bio

#### Club de rédaction d'un Journal

#### Commission menu

#### Pendant les repas à la cantine

## Exemples de thématiques

Témoignage d'expérience dans d'autre collèges

Étude de texte littérature sur l'agriculture et l'alimentation / Participation à la rédaction d'un journal (scientifique, petits reporters...)

Restitution de visites de fermes ou de rencontres avec des acteurs du territoire

Étude de texte littérature sur l'agriculture et l'alimentation / Participation à la rédaction d'un journal (scientifique, petits reporters...)

Recherche documentaire en agriculture ou alimentation

Atelier philosophie (exemple de débat sur la vérité du bio ?) / projection d'un film avec débat

Atelier de communication sur la démarche en approvisionnement local (lettre d'information, affiches, expositions...)

Visite d'une ferme / Rencontres avec les différents partenaires de la cuisine / Réalisation d'un projet en lien avec les acteurs liés à la démarche

Agriculture et alimentation : thématique à développer en lien avec le développement durable / Réalisation d'un projet sur le territoire et les acteurs liés à la démarche / Alimentation et agriculture = enjeux de l'humanité (ressources alimentaires, indépendance alimentaire, santé...)

L'agriculture dans la mondialisation (exportations, provenances et trajets des produits alimentaires...) / Mécanisation de l'agriculture

L'agriculture en France, en Europe et dans le monde / Historique de l'utilisation des produits chimiques en agriculture (suite aux progrès de la chimie pendant les guerres) / Analyse de sujet de débat d'actualité (OGM, pesticide, engrais chimiques, indépendance alimentaire, paysans sans terre...)

*"L'éducation à la responsabilité en matière de santé et d'environnement constitue un des objectifs importants des programmes de sciences de la vie et de la Terre tout au long du collège"*

Études de l'environnement proche (à partir d'exemples locaux)

La pollution / Saisonnalité des cultures agricoles / étude des végétaux d'une prairie / Influence du pâturage sur le milieu / Mise en culture de quelques êtres vivants recueillis / Réalisation d'une expérimentation sur la germination des graines sous différentes conditions / Réalisation d'un bouturage ...

Transformation biologique donnant des aliments / Atelier sur le compost avec la décomposition des restes alimentaires (cycle de la matière) / Identification des composants du sol / Observation des organismes vivants d'un sol / Réalisation de cultures expérimentales sur les besoins alimentaires d'une plante chlorophyllienne / Construction d'un réseau alimentaire pour comprendre la décomposition de la matière provenant du vivant ...

La production (comme le blé par exemple) / Ateliers découvertes de l'alimentation à partir de produits spécifiques (pain, céréales, légumes...) / Repérage des noms des principaux constituants des aliments de l'Homme / Réalisation d'une enquête sur une pratique agroalimentaire / Comparaison de saveurs des différents produits transformés ...

Biodiversité dans l'agriculture (découvertes de légumes oubliés) / Exploitation de résultats expérimentaux sur la pollinisation / Comparaison d'organismes et regroupement en fonction des caractères qu'ils partagent

Observation de l'évolution dans le temps d'un potager ...

Milieu aquatique en culture : exemple d'une rizière

Les apports des aliments et l'équilibre alimentaire / Atelier sur les besoins énergétiques humains / Mise en relation de la fréquence de certaines maladies avec des pollutions de l'air / Lecture des apports énergétiques sur des étiquettes d'emballages alimentaires / Calcul de l'apport énergétique des repas d'une journée et les besoins en énergie d'un individu ...

Recherche d'informations sur les relations entre les risques d'érosion et la présence de végétaux fixateurs de sol

Mise en culture de pollen en présence ou non de coupes de pistil / Étude à partir de documents d'un exemple de lutte biologique fondée sur la connaissance de la reproduction

Les habitudes alimentaires et leurs rôles sur la santé / La pollution / Rencontre avec une diététicienne / Sortie dans une usine de production / Illustrez à partir d'exemples locaux les différents intérêts de la biodiversité / Remembrement et disparition d'espèces inféodées au talus / L'utilisation de produits phytosanitaires et d'engrais en agriculture et son impact sur les populations / L'impact de l'élevage intensif sur l'environnement / L'impact de la suppression des jachères sur les populations d'oiseaux / La comparaison entre l'agriculture biologique, l'agriculture raisonnée et l'agriculture intensive et leur influence sur la biodiversité / Les risques et conséquences envisageables de la sélection des variétés animales et végétales utilisées pour l'alimentation de l'Homme.

Film, analyse, débat, critique (introduction à la bioéthique et au principe de précaution) / possibilité d'aborder les OGM ?

Création d'un questionnaire enquête et [analyse statistique des résultats \(pourcentage, graphiques...\)](#) / Problèmes mathématiques en lien avec l'agriculture (calcul de rendement, de superficie, de coût, de volume...) et l'alimentation (calcul de calories, proportion d'ingrédients d'une recette, taux de sucre...)

Une eau d'apparence homogène peut contenir des substances autres que l'eau... / Pratiquer une démarche expérimentale : dissolution de divers solides / Composition chimique des intrants dans la culture intensive

*"Lors d'une combustion, des réactifs disparaissent et des produits apparaissent : une combustion est une transformation chimique"* (exemple de la dégradation des restes alimentaires en compost ?)

Composition des intrants chimiques de la culture intensive ? / Acidité des sols ?

Etude des différents moyens de transports de produits alimentaires (liée aux kilomètres alimentaires ?)

Outils de communications liés à la démarche (affiches / CD Rom / exposition...) / [Projet en lien avec la démarche](#)

Atelier dessin (faire un dessin avec des légumes, fruits...) Etude d'oeuvre artistique en lien avec l'alimentation et la nature

Découverte d'artistes utilisant des légumes comme instrument de musiques ?

Document sur la "junk food", le mouvement "slow food", sur les produits "organic"... ou la "cocina" ...

Journée pédago-ludo-festive de sensibilisation autour de l'alimentation et l'agriculture biologique (ex: rallye vélo) / film débat / Réunion publique ...

[Journal scientifique avec une rubrique « écologie »](#) (dont les axes peuvent être l'alimentation bio, les pratiques culturelles, la gestion des restes, résultats d'enquête...) / [Petit reporter sur la vie du collège](#) (axe à développer sur la cantine, interview des différentes personnes travaillant au sein du collège...)

Elaborer un menu avec des aliments locaux et/ou bio

Menu découverte / Présentation active des menus et des plats faits maison / Sensibilisation au goût et aux équilibre alimentaire

**[Thématiques proposées par des enseignants du collège de SEVF](#)**

**[Thématiques proposées tel quel dans les programmes scolaires](#)**



|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|--|--|--|--|--|--|--|--|--|
|  |  |  | Contre vents et marées : la vie sur les plages   |  |  |  |  |  |
|  |  |  | Un aquarium : comment ça marche ?                |  |  |  |  |  |
|  |  |  | Qui mange qui, qui mange quoi ?                  |  |  |  |  |  |
|  |  |  | Le corail : de l'animal à l'écosystème corallien |  |  |  |  |  |
|  |  |  | De générations en générations                    |  |  |  |  |  |
|  |  |  | Les mille et une astuces du monde marin          |  |  |  |  |  |
|  |  |  | Heureux comme ...                                |  |  |  |  |  |
|  |  |  | Requins et raies, une histoire                   |  |  |  |  |  |
|  |  |  | L'homme et                                       |  |  |  |  |  |

Dans la me

## Tableau des inter-relations

|                        | Producteur / Maraicher   | Agriculteur 1                             | Agriculteur 2   | Agriculteur 3  | Agriculteur 4 | Lozère Bio  | Agriculteur 5                                    | Collège | la gestionnaire | Le principal | Personnel de cuisine | Professeurs | Elèves (interne et externe) | écoles | Parents | APANEL          |
|------------------------|--|---|---|--|---------------|---|--|---------|-----------------|--------------|----------------------|-------------|-----------------------------|--------|---------|-----------------|
| Producteur / Maraicher | vendre des produits de qualités à des prix équitables                    | semble intéressé (excusé pour la réunion) | intérêt pour la démarche (présent à la réunion)               | intérêt pour la démarche (présent à la réunion)              |               | intérêt pour la démarche (présent à la réunion)   | intérêt pour la démarche (présent à la réunion)  |         |                 |              |                      |             |                             |        |         | repas bio local |
| Agriculteur 1          |  | ?   |   |  |               |   |  |         |                 |              |                      |             |                             |        |         |                 |
| Agriculteur 2          | obligation d'entente ?<br>Échelle géographique / plus ou moins sceptique |   | Ecouler ces produits mais indirectement (autre intermédiaire) |  |               |   |  |         |                 |              |                      |             |                             |        |         |                 |
| Agriculteur 3          | obligation d'entente ?<br>Échelle géographique / plus ou moins sceptique |   |   | partant si grande quantité (marge suffisante / prix correct) |               |   |  |         |                 |              |                      |             |                             |        |         |                 |
| Agriculteur 4          | obligation d'entente ?<br>Échelle géographique / plus ou moins sceptique |   |   |  | ?             |   |  |         |                 |              |                      |             |                             |        |         |                 |
| Lozère Bio             | obligation d'entente ?<br>Échelle géographique / plus ou moins sceptique |   |   |  |               | Représentation des producteurs intéressés par les débouchés, fournir du bio local ou local dans des cantines et développer la filière départementale bio. |  |         |                 |              |                      |             |                             |        |         |                 |
| Agriculteur 5          | obligation d'entente ?<br>Échelle géographique / plus ou moins sceptique |   |   |  |               |   | débouchés possibles mais en quantité raisonnable |         |                 |              |                      |             |                             |        |         |                 |

|                             |  |  |  |  |  |  |  |  |  |   |   |  |                                 |                |                               |  |
|-----------------------------|--|--|--|--|--|--|--|--|--|---|---|--|---------------------------------|----------------|-------------------------------|--|
| Collège                     |  |  |  |  |  |  |  | stabilité du personnel / projet de mini-self |  |   |   |  |                                 | liaison chaude |                               |  |
| la gestionnaire             | Quantité / mode de vente / Prix / Calibrage / démarchage |  |  |  |  |  |  |  | Education et sensibilisation alimentation, nutrition (implicite) / organisation de son travail et de l'équipe (moyens financiers et humains) | bonne entente / satisfaction mutuel / soutien / mise en valeur des compétences de la gestionnaire | bonne entente / mise en valeur des compétences du chef cuisinot     |  |                                 |                |                               |  |
| le principal                |  |  |  |  |  |  |  |  | motiver par la démarche car cela amène une bonne image du collège (communication) / adhérer à la démarche et attractivité du collège         |   | principal content de son équipe                                     |  | Autorité / communication        |                | bonne entente / communication |  |
| Personnel de cuisine        |  |  |  |  |  |  |  |  | pas d'accord sur les menus / pas même gestion du temps et du personnel / « décalage » en terme de moyens et d'exigences                      |   | temps de travail pour les produit frais (augmentation du personnel) |  | Attention / rencontre / échange | livraison      |                               |  |
| Professeurs                 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |   |   | ??? (il y a des possibilités car certains sont intéressés) | lien éducatif                   |                |                               |  |
| Elèves (interne et externe) |  |  |  |  |  |  |  |  | À priori sur psychologie du collégien (peu de confiance) interprétation  | autorité  |   | Personnalités (?)  | ???                             |                | lien affectif                 |  |

|                                  |  |  |  |  |  |  |  |   |  |  |  |  |                                |   |   |
|----------------------------------|--|--|--|--|--|--|--|---|--|--|--|--|--------------------------------|---|---|
| École ( SEVF, Saint-Germain,...) |  |  |  |  |  |  |  | Il ne donne pas leur avis /adaptation (pas d'adaptation au public des écoles primaires) |  |  |  |  | ? liés à la cantine du collège |   |   |
| Parents                          |  |  |  |  |  |  |  | repas trop sophistiqués / pas de communication / tension                                |  |  |  | psychologie du collégien (trop de confiance) |                                | les enfants mangent bio ? Sophistiqué ? | repas bio local   |
| APANEL                           |  |  |  |  |  |  |  |   |  | Mauvaise entente, rapport/ « cours-circuit » dans la communication |  |  |                                |   | que le collège adhère à la démarche rapidement mais progressivement |
| Association des parents          |  |  |  |  |  |  |  |   |  |  |  |  |                                |   |   |
| Commerce                         |  |  |  |  |  |  |  | qualité des produits / prix   |  | qualité des produits   |  |  |                                |   |   |
| Épicerie 2                       |  |  |  |  |  |  |  |   |  |  |  |  |                                |   |   |
| Épicerie 1                       |  |  |  |  |  |  |  |   |  |  |  |  |                                |   |   |
| Épicerie 3                       |  |  |  |  |  |  |  |   |  |  |  |  |                                |   |   |
| Biotik                           |  |  |  |  |  |  |  |   |  |  |  |  |                                |   |   |

|                                  |  |  |  |  |  |  |  |  |                                     |  |  |  |  |  |  |  |  |
|----------------------------------|--|--|--|--|--|--|--|--|-------------------------------------|--|--|--|--|--|--|--|--|
| <b>Elus</b>                      |  |  |  |  |  |  |  |  |                                     |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Maire de SEVF                    |  |  |  |  |  |  |  |  |                                     |  |  |  |  |  |  |  |  |
| membre de la mairie (opposition) |  |  |  |  |  |  |  |  |                                     |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Conseil général                  |  |  |  |  |  |  |  |  |                                     |  |  |  |  |  |  |  |  |
| <b>Autre</b>                     |  |  |  |  |  |  |  |  |                                     |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Communauté de communes           |  |  |  |  |  |  |  |  |                                     |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Le Pays                          |  |  |  |  |  |  |  |  | « réunion de concertation inutile » |  |  |  |  |  |  |  |  |

|          |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|----------|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|
| Bio'jour |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|----------|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|

| Association des parents | Commerce | Épicerie 2 | Épicerie 1 | Épicerie 3 | Biotik                           | Elus | Maire de SEVF | membre de la mairie (opposition) | Conseil général                          | Autre | communauté de communes   | Le Pays                            | Bio'jour                           |
|-------------------------|----------|------------|------------|------------|----------------------------------|------|---------------|----------------------------------|--|-------|--|------------------------------------|------------------------------------|
|                         |          |            |            |            | liens fournisseurs avec certains |      |               |                                  |  |       | L'OCAGER / mise à disposition de terrain / possibilité d'aide et de soutien (installation et débouché) | Lien / contact / stage (entretien) | Lien / contact / stage (entretien) |
|                         |          |            |            |            |                                  |      |               |                                  |  |       |  |                                    |                                    |
|                         |          |            |            |            |                                  |      |               |                                  |  |       |  |                                    |                                    |
|                         |          |            |            |            |                                  |      |               |                                  |  |       |  |                                    |                                    |
|                         |          |            |            |            |                                  |      |               |                                  | Entente politique / travail collaboratif |       |  |                                    |                                    |
|                         |          |            |            |            |                                  |      |               |                                  |  |       |  |                                    |                                    |

|  |   |  |   |  |                |                           |                                |  |  |  |  |  |  |
|--|---|--|---|--|----------------|---------------------------|--------------------------------|--|--|--|--|--|--|
|  |   |  |   |  |                |                           | aide en terme de personnel (?) |  | lien financier / soutien collège pilote    |  |  |  |  |
|  | maintien du tissu économique de proximité | fournisseur client / réactivité / vente de légumes | fournisseur client / réactivité / vente du pain | fournisseur client / réactivité / vente de légumes | parent d'élève |                           |                                |  | lien de gestion (budget)                   |  |  | accompagnement de la démarche                    |  |
|  |   |  |   |  |                | relation institutionnelle |                                |  | collège pilote / relation institutionnelle |  |  | force de proposition / démarche d'accompagnement |  |
|  |   |  |   |  |                |                           |                                |  |  |  |  |  |  |
|  |   |  |   |  |                |                           |                                |  |  |  |  |  |  |
|  |   |  |   |  |                |                           |                                |  |  |  |  |  |  |

|   |  |   |   |  |                                 |                  |                                   |  |  |  |  |  |  |
|---|--|---|---|--|---------------------------------|------------------|-----------------------------------|--|--|--|--|--|--|
|   |  |   |   |  |                                 |                  | moyens financiers, personnels (?) |  |  |  |  |  |  |
|   |  |   |   |  |                                 |                  |                                   |  |  |  |  | Implication / suivi de l'action / communication positive |  |
| volonté commune / bénéfice reversé des repas bio/locaux |  |   |   |  |                                 | repas bio locaux |                                   |  |  |  |  |  |  |
| que les enfants mangent (trop sophistiqués)             |  |   |   |  |                                 |                  |                                   |  |  |  |  |  |  |
|   | débouchés du collège important / réponse à une commande et adaptation si possibilité |   |   |  |                                 |                  |                                   |  |  |  |  |  |  |
|   |  | vendre en se faisant une marge / débouchés du collège important |   |  |                                 |                  |                                   |  |  |  |  |  |  |
|   |  | Concurrence / promotion / tension                               | vendre son pain, intéresser par autre produit (promotion) | même boulanger / arrangement / complémentarité                       |                                 |                  |                                   |  |  |  |  |  |  |
|   |  | Concurrence / vente de légumes au collège                       |   | continuer à vendre des produits (pourquoi vendre aussi de la viande) |                                 |                  |                                   |  |  |  |  |  |  |
|   |  | Concurrence / éthique   | éthique   | éthique  | apprécie et soutien la démarche |                  |                                   |  |  |  |  |  |  |

|  |  |                         |                         |                         |  |  |  |                                   |  |  |  |  |  |
|--|--|-------------------------|-------------------------|-------------------------|--|--|--|-----------------------------------|--|--|--|--|--|
|  |  |                         |                         |                         |  | soutien la démarche / moyen financiers à prévoir |  |                                   |  |  |  |  |  |
|  |  |                         |                         |                         |  |  | soutien de la démarche / que les enfants mangent mieux et qu'ils n'en laisse pas dans leurs assiettes / soutien financier de la part du CG et SIVU |                                   |  |  |  |  |  |
|  |  |                         |                         |                         |  | opposition politique / tension / classe sauvage  | soutien la démarche / vision générale de la démarche (proposition, développement du territoire, agriculteur...)                                    | profiter des prochaines élections |  |  |  |  |  |
|  |  |                         |                         |                         |  |  |  | ??? établissement pilote          |  |  | échange d'information                            |  |  |
|  |  |                         |                         |                         |  |  |  |                                   |  | travail en amont concernant l'installation des agriculteurs et la transformation des matières premières produites / force de proposition | (? ) projet commun                               | valorisation de la filière bio et agricole |  |
|  |  | pas besoin de médiateur | pas besoin de médiateur | pas besoin de médiateur |  |  |  |                                   |  |  | force de proposition / démarche d'accompagnement | travail en collaboration                   |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | conseils et développement de la bio / accompagnement |
|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|