

LES INFOS

du défi « Cuisines Collectives » ariégeois

N°1 Septembre 2021

Retour sur notre réunion de lancement du 16 juin 2021

Un comité regroupant des élus, cuisiniers, parents d'élèves, enseignants, des sites du SIVE du Plantaurel/APAJH 09 et de St Girons s'est réuni le mercredi 16 juin après-midi dans les locaux du PNR des Pyrénées Ariégeoises. Camille Patillon, animatrice spécialisée en éducation populaire, a animé la réunion. Le premier objectif de cette réunion était de faire se rencontrer professionnels, élus, habitants des 2 sites accompagnés dans le cadre du défi cuisine à alimentation positive en Pyrénées Ariégeoises. Dans un second temps, répartis en petits groupes, l'objectif était de clarifier à la fois le déroulé de l'accompagnement (temps individuels et collectifs) proposé par Bio Ariège Garonne et de partager sur les objectifs de la démarche "alimentation locale et de qualité en restauration collective", pour que chacun puisse s'exprimer et discuter des possibles pour l'atteindre. Pour terminer la réunion, nous avons défini les prochains rendez-vous collectifs - cf calendrier plus bas.



« Qu'est-ce qu'une alimentation locale et de qualité pour toi en restauration collective ? »

- Frais
- Fait-maison
- Bon
- Bio
- Saisonnalité
- Limite les émissions de co2
- Respectueuse de l'environnement
- Produits de producteurs
- Equitable
- Le plus proche possible

« Quels trucs et astuces pour atteindre ces objectifs ? »

- Avoir une vision exhaustive de l'offre et la développer si besoin
- Estimer les besoins en volumes à l'avance et aller voir les producteurs avec cette donnée
- Adapter les menus
- Développer l'éveil au goût
- Améliorer la communication auprès des enfants

➔ Des visions partagées et nuancées parmi les personnes présentes

C'est quoi alors, un défi cuisine à alimentation positive ? Inspiré d'une démarche destinée à accompagner les foyers et basé sur l'expertise de Bio Ariège Garonne en accompagnement bio local en restauration collective, le défi cuisine est un dispositif innovant d'accompagnement au changement de pratiques en restauration collective. Les établissements/collectivités sont accompagnés individuellement et collectivement : diagnostic d'établissement, formations techniques, mais aussi rencontres avec des fournisseurs locaux ou temps de sensibilisation des convives.... La démarche proposée consiste à accompagner les restaurants collectifs dans des changements de pratiques, que ce soit au niveau de la cuisine, du service, des commandes, mais également de la communication. Au-delà, les Défis Cuisines à Alimentation Positive, permettent de **recréer du lien**. En effet, en mobilisant plusieurs collectivités, ils permettent de décroiser les établissements, malgré des fonctionnements souvent différents.

La conjugaison de temps individuels et collectifs permet de proposer **des temps conviviaux et des rencontres entre pairs faisant émulation, tout en ayant une prise en compte des besoins propres à chaque établissement, assurant ainsi l'appropriation de la démarche alimentaire par chacun**. L'approvisionnement local et de qualité est le catalyseur de ces rencontres et permet à chacun de redevenir acteur de son territoire.

Quoi de neuf depuis juin ?

Diagnostic - Magali s'est rendue dans les cuisines afin de préparer les diagnostics de chaque site.

Antigaspi - Un travail de pesées est programmé sur les écoles du RPI du Plantaurel et sur le site de restauration de l'APAJH à Montégut fin septembre.

Enquête - Des questionnaires auprès des parents et des convives sont prévus courant du mois.

Prochaine rencontre :

On découvre l'offre et on visite une ferme bio !

► RDV le **22 octobre** à 13h au PNR des Pyrénées Ariégeoises

► Après le repas, nous aurons un temps de réunion de 14 à 15h45 suivi de la visite de la ferme - **GAEC de Mondély** – jusqu'à 17h30 environ

Merci de nous **confirmer votre venue** par mail ou par téléphone :

magali.ruello@bio-occitanie.org – 07 50 80 99 26

Tous les membres des groupes pour les 2 sites sont **conviés !**

Et la participation des enfants ?

> Nous avons bien noté l'importance et l'envie d'intégrer les enfants à la démarche et pour cela, nous proposons pour le moment de réunir les équipes pédagogiques des 2 sites pour voir quel format proposer ☺



Que faire avant la prochaine rencontre ?

Une réunion de partage des éléments de diagnostics sont à programmer pour octobre, nous avons besoin de connaître vos disponibilités pour chacun des sites via les agendas partagés ci-dessous :

Pour Saint-Girons : <https://framadate.org/fZYbmu79dzC9c2lw>

Pour Plantaurel : <https://framadate.org/pVW439cRz8cZi9ei>

Le calendrier de l'accompagnement



« La recherche » vous dites ?



Les premières éditions des défis Foyers à Alimentation Positive en Ariège ont donné naissance au **Hmm Lab**. C'est un projet qui s'inspire de la méthodologie des défis FAAP, menée partout en France, en la questionnant et en proposant de nouvelles façons de faire. Concrètement, en Ariège, des défis sont prévus non seulement avec deux sites de restauration collective (vous) mais aussi avec des mangeurs et bientôt, on l'espère, avec des agriculteurs et distributeurs ! Au sein du **Hmm Lab**, il y a des chercheurs et des chercheuses qui souhaitent mieux comprendre le changement de pratiques alimentaires, tant auprès des participant.e.s qu'auprès des animateur.rices ! Ces personnes seront amenées à participer aux ateliers parfois en tant que participants, parfois en tant qu'animateur.rice.



Zoom sur Le Fil Rouge

Sarah et Claire sont toutes les deux membres du collectif *Le Fil Rouge*, et souhaitent participer à nos rencontres dans le but de réaliser **un documentaire autour de l'alimentation**. Si cela vous intéresse, vous pourrez en savoir plus sur le site internet du collectif : www.filrougedoc.com

Evénement :

→ Le Marché Ariège en Bio qui rassemble artisans et producteurs bio aura lieu le 10 octobre à La Bastide de Sérou !

