



**Master Sciences Sociales**  
Parcours  
Sciences Sociales Appliquées à l'Alimentation

Mémoire de deuxième année

**Transition agri-alimentaire de la restauration  
collective au niveau d'un territoire**

Présenté par  
**Sara Bit-Monnot**

Année universitaire : **2021-2022**

Sous la direction de : **Jacinthe Bessière**  
Assesseur : **Anne Dupuy**





**Master Sciences Sociales**  
Parcours  
Sciences Sociales Appliquées à l'Alimentation

Mémoire de deuxième année

**Transition agri-alimentaire de la restauration  
collective au niveau d'un territoire**

Présenté par  
**Sara Bit-Monnot**

Année universitaire : **2021-2022**  
Sous la direction de : **Jacinthe Bessière**  
Assesseur : **Anne Dupuy**

*L'ISTHIA de l'Université de Toulouse Jean Jaurès n'entend donner aucune approbation, ni improbation dans les projets tutorés et de mémoires de recherche. Les opinions qui y sont développées doivent être considérées comme propres à leur auteure.*

# Remerciements

Je tiens à remercier en premier lieu Solène Leprince, Magali Ruello, Antoine Doré, Laurent Hazard, Camille Patillon, Céline Arilla et Anne Dupuy qui m'ont accompagnée durant mon stage et qui ont été d'une grande aide. Je pense aussi aux autres personnes qui constituent le Hmm Lab qui m'ont permis d'apprendre et d'évoluer à leurs côtés et plus largement aux personnes de Bio Ariège Garonne, du Parc Naturel Régional de Pyrénées Ariégeoise, et de l'INRAE.

Je voudrais aussi exprimer ma reconnaissance envers Jacinthe Bessière, ma maitresse de mémoire qui m'a encadrée tout le long de mon mémoire et de mon stage. Les échanges que j'ai pu avoir m'ont permis d'avancer dans la bonne direction ou de me remettre sur le bon chemin lorsque que je m'en écartais.

J'ai aussi une pensée toute particulière pour les autres stagiaires de mon bureau, Noé avec qui j'ai beaucoup échangé et qui travaillait sur un des défis du Hmm Lab ; mais aussi Claire E et Claire T ainsi que Théo qui ont sans aucun doute contribué à une ambiance de bienveillance, détente et entraide. Je pense aussi aux personnes qui constituent l'unité Agir avec qui j'ai pu nouer des liens, échanger et apprendre.

Bien évidemment je remercie tous les participants du défi Cuisine à Alimentation Positive ainsi que les animateurs-rices, sans qui je n'aurais pas pu faire mon terrain et qui m'ont accueillie dans leurs structures, accordé du temps et ont répondu à mes questions malgré un emploi du temps chargé. C'est à eux que je dois la richesse de mon terrain.

Je souhaite également remercier mes proches et ma famille qui m'ont soutenue et encouragée durant ces deux années de Master.

# Sommaire

## **INTRODUCTION GENERALE** **9**

## **PARTIE 1 : CADRE THEORIQUE & REVUE DE LITTERATURE** **13**

### **INTRODUCTION** **14**

### **CHAPITRE 1 : TOILE DE FOND ET IMPACT DE L'ALIMENTATION SUR NOTRE**

### **ENVIRONNEMENT** **15**

#### **1.1 L'IMPACT DE L'ALIMENTATION A L'ECHELLE DE NOTRE PLANETE** **18**

#### **1.2 LE LEGISLATIF : EGALIM, LE DURABLE, LE BIOLOGIQUE, LA LOI AGECE ET LA LOI**

#### **CLIMAT ET RESILIENCE** **20**

#### **1.3 DANS UNE OPTIQUE DE TRANSITION** **23**

### **CHAPITRE 2 : DANS UNE OPTIQUE DE TRANSITION ALIMENTAIRE** **24**

#### **2.1 NOTRE CONSOMMATION ACTUELLE** **24**

#### **2.2 NOS REPRESENTATIONS LIEES A L'ALIMENTATION ET A LA RESTAURATION COLLECTIVE** **26**

#### **2.3 LE BIOLOGIQUE, LE CONVENTIONNEL, LE LOCAL ET SES REPRESENTATIONS** **28**

#### **2.4 NOS DEMARCHES POUR CHANGER NOTRE CONSOMMATION : VERS UN SYSTEME** **DURABLE ET DE DURABILITE POUR REpondre A DE NOUVEAUX BESOINS** **32**

### **CHAPITRE 3 : LA TRANSITION ALIMENTAIRE A L'EPREUVE DANS NOS TERRITOIRES : LE**

### **DEFI CUISINE A ALIMENTATION POSITIVE** **35**

#### **3.1 COMMENT L'ALIMENTATION DEVIENT-ELLE UN ENJEU POLITIQUE, ECONOMIQUE ET** **SOCIAL POUR LES TERRITOIRES** **35**

#### **3.2 LES ACTEURS DU DEFI CUISINE SUR LE TERRITOIRE ARIEGEOIS** **37**

#### **3.3 UN ACCOMPAGNEMENT AUX CHANGEMENTS** **38**

### **CONCLUSION** **45**

## **PARTIE 2 : METHODOLOGIE CHEMIN FAISANT & PLANIFICATION DE** **MON TERRAIN** **46**

### **INTRODUCTION** **47**

### **CHAPITRE 1 PROJET DE RECHERCHE-ACTION** **49**

|                                                                                                                   |                       |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|
| 1.1. DEROULE DU DEFI CAAP                                                                                         | 49                    |
| 1.2 TERRITOIRES ETUDIES ET PARTICULARITES                                                                         | 50                    |
| 1.3 LES COLLECTIVITE ACCOMPAGNEES                                                                                 | 54                    |
| 1.4 APERÇU GENERAL DU DEFI, TEMPORALITES, ET ENTREE DANS LE DEFI                                                  | 57                    |
| 1.5 MA MISSION DE STAGE, HISTOIRE ET EVOLUTION                                                                    | 57                    |
| <b>CHAPITRE 2 OBSERVATION DU DEFI ET DES STRUCTURES SUIVIES</b>                                                   | <b>61</b>             |
| 2.1 OBSERVATION DES TEMPS INDIVIDUELS ET COLLECTIFS DU DEFI                                                       | 61                    |
| 2.2 OBSERVATIONS DE SITUATION HORS TEMPS PROGRAMMES PAR LE DEFI CAAP                                              | 66                    |
| 2.3 LIMITES DE MA METHODOLOGIE ET BIAIS ASSOCIES                                                                  | 91                    |
| <b>CHAPITRE 3 ENTRETIENS</b>                                                                                      | <b>92</b>             |
| 3.1 ENTRETIENS SEMI-DIRECTIFS AVEC DES PARTICIPANTS ET DES NON PARTICIPANTS A<br>L'ACCOMPAGNEMENT                 | 92                    |
| 3.2 ENTRETIENS D'EXPERTS : UNE VISION PLUS LARGE SUR LA TRANSITION ECOLOGIQUE ET<br>SUR L'ACCOMPAGNEMENT EFFECTUE | 95                    |
| 3.3 ENTRETIENS POST-DEFI                                                                                          | 99                    |
| 3.4 LIMITES DES GRILLES D'ENTRETIEN                                                                               | 100                   |
| <b>CONCLUSION</b>                                                                                                 | <b>101</b>            |
| <br><b><u>PARTIE 3 : ANALYSE DES RESULTATS &amp; PISTES DE REFLEXIONS</u></b>                                     | <br><b><u>102</u></b> |
| <br><b>INTRODUCTION</b>                                                                                           | <br><b>103</b>        |
| <b>CHAPITRE 1 UN ACCOMPAGNEMENT CO-CONSTRUIT AUTOUR DES PRATIQUES<br/>PROFESSIONNELLES DES CUISINIERS</b>         | <b>104</b>            |
| 1.1 TEMPS COLLECTIFS ET CO-CONSTRUCTION DU CHANGEMENT                                                             | 104                   |
| 1.2 TEMPS INDIVIDUELS ET CO-CONSTRUCTION DU CHANGEMENT                                                            | 113                   |
| 1.3 PLACE DES ANIMATEUR-RICE-S DANS CETTE CO-CONSTRUCTION                                                         | 117                   |
| <b>CHAPITRE 2 ÊTRE ANIMATEUR-RICE-S DE CANTINE</b>                                                                | <b>120</b>            |
| 2.1 L'ALIMENTATION PERCEPTIONS INDIVIDUELLES ET COLLECTIVES ET EFFETS DE<br>MIMETISMES A LA CANTINE ?             | 120                   |
| 2.2 DES ENVIRONNEMENTS ET COMPOSITIONS VARIEES                                                                    | 123                   |
| 2.3 SAVOIR VIVRE ENSEMBLE A LA CANTINE                                                                            | 125                   |
| <b>CHAPITRE 3 RELATIONS ANIMATEUR-RICE-S ET TRANSITION ALIMENTAIRE</b>                                            | <b>127</b>            |
| 3.1 RELATIONS ANIMATEUR-RICE-S ET PROJET : ENVIE D'INCLUSION                                                      | 127                   |

|                                                                                     |                   |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|
| 3.2 RELATIONS ENTRE ANIMATEUR-RICE-S ET LES AUTRES ACTEURS : TOUS PRIS PAR LE TEMPS | 130               |
| 3.3 DECALAGES ENTRE LES BESOINS DE LA TRANSITION ET LA REALITE TERRAIN              | 131               |
| CONCLUSION                                                                          | 135               |
| <b><u>CONCLUSION GENERALE</u></b>                                                   | <b><u>137</u></b> |
| <b><u>BIBLIOGRAPHIE</u></b>                                                         | <b><u>140</u></b> |
| <b><u>LEXIQUE</u></b>                                                               | <b><u>143</u></b> |
| <b><u>TABLE DES FIGURES</u></b>                                                     | <b><u>145</u></b> |
| <b><u>TABLE DES ANNEXES</u></b>                                                     | <b><u>147</u></b> |
| <b><u>TABLE DES MATIERES</u></b>                                                    | <b><u>194</u></b> |

# Introduction Générale

Le 16 avril 2022, a lieu le meeting électoral d'Emmanuel Macron, « discours de Marseille », président réélu aujourd'hui, dans lequel il déclare :

*« [...] très clairement ce que le GIEC nous a encore dit, c'est que cela ne suffit pas et si nous voulons respecter les accords de Paris, il faut aller deux fois plus vite que ce que nous venons de faire ensemble durant ces cinq années. <sup>1</sup>»*

Cette montée de l'écologie dans les discours politiques et publics reflète bien l'urgence du changement en termes de transition écologique. Notre société et notre consommation sont en dysfonctionnement par rapport aux ressources limitées que nous avons à disposition. La mondialisation et la surproduction ne sont pas pérennes : la législation a imposé des mesures pour rendre notre consommation dans un premier temps plus écologique et vise à terme de réduire notre impact sur l'environnement.

En ce qui concerne l'alimentation, c'est en 2018 qu'est votée la loi Egalim qui impose un changement drastique concernant l'alimentation en restauration collective publique. Elle demande que les menus proposés répondent à trois critères principaux :

- 50% des produits doivent être durables ;
- Dans ces 50% de produits durables doit figurer au moins 20% de produits biologiques ;
- Un menu végétarien doit figurer au menu une fois par semaine.

Cette nouvelle législation laissait à peu près deux ans aux acteurs pour la mise en place des différentes démarches dans le but qu'au 1<sup>er</sup> janvier 2022, toute la restauration collective publique puisse répondre aux exigences de la loi Egalim.

---

<sup>1</sup> « Emmanuel Macron avec vous à Marseille - Avec vous », [En ligne] consulté le 16 avril 2022. <https://avecvous.fr/publications/emmanuel-macron-avec-vous-a-marseille>.

Les différentes études menées sur cette transition alimentaire ont toutes montré que cette évolution est complexe pour la restauration collective <sup>2 3</sup>. En effet, que ce soit en termes de temps, de coûts des matières premières, de savoir et savoir-faire, ..., peu de restaurants collectifs remplissaient toutes les conditions pour être conformes dans le temps imparti. « Les échéances fixées par Egalim en termes d’approvisionnement en produit bio révèlent une forte inégalité entre les cantines dans l’atteinte des objectifs et de gros besoins d’accompagnement et en formation des équipes pour y parvenir. »<sup>4</sup> En moyenne aujourd’hui, les achats biologiques des cantines représentent 5% des achats alimentaires ce qui est quatre fois inférieur à la loi.<sup>2</sup>

De cette constatation, est née le Hmm Lab, projet de recherche impliquant l’INRAE (Institut National de Recherche en Agronomie, Alimentation et Environnement), Bio Ariège Garonne (groupement de producteurs militants), l’ISTHIA (Institut Supérieur du Tourisme de l’Hôtellerie et de l’Alimentation), le PNR-PA (Parc Naturel Régional des Pyrénées Ariégeoises) et les « Biches Volantes » (Association d’animation d’éducation populaire). Chercheurs, acteurs de terrain et animateurs-rice-s se sont regroupé-es dans l’objectif d’accompagner certaines communes et collectivités des Pyrénées Ariégeoises dans cette transition agri-alimentaire. De ce projet ont émergé trois défis :

- Le défi FAAP => Foyer à Alimentation Positive, qui vise à accompagner des foyers pour les aider à consommer plus de produits biologiques et locaux, de meilleure qualité, plus respectueux de l’environnement tout en maîtrisant leur budget.
- Le défi PAAP => Producteurs à Alimentation Positive, qui a pour but de mettre en relation plusieurs producteurs afin de créer du lien et de mener une réflexion et un accompagnement à la mise en place de projet comme la SSA (Sécurité Sociale de l’Alimentation).
- Le défi CAAP => Cuisine à Alimentation Positive, qui dans le cadre de la loi Egalim, cherche à accompagner des collectivités pour qu’elles puissent répondre aux exigences de cette dernière.

---

<sup>2</sup> Cantine Bio et local. *Bio contact*, Mai 2022, no224, p.48-72

<sup>3</sup> « Edition Novembre 2020 n°384 | Maires de France ». Consulté le 10 août 2022. <https://www.mairesdefrance.com/analyse--restauration-collective-ce-que-prevoit-la-loi-egalim-%C2%A0-article-454-0>

<sup>4</sup> Loi Egalim : où en est-on ?. *Bio contact*, Mai 2022, no224, p.48-54

C'est dans le cadre de ce troisième défi, Cuisine à Alimentation Positive, que l'INRAE a émis une offre de stage de 6 mois, visant à identifier les freins et leviers de ce dispositif d'accompagnement sur le territoire des Pyrénées Ariégeoises.

Lors de la conception du défi CAAP, cinq objectifs principaux ont été définis par les collectivités participantes :

- Atteindre Egalim en maîtrisant les coûts ;
- Trouver les produits correspondants ;
- Faire avancer les projets d'adaptation équipement/pratiques ;
- Mieux s'y retrouver sur la question labels/qualité ;
- Communiquer sur la démarche qualité/gaspillage.

L'INRAE, l'organisme d'accueil de ce stage est un institut de recherche, qui se positionne sur trois axes pour répondre aux enjeux actuels :

- Consolider la position du site pour l'innovation en bioéconomie : atténuer les effets du réchauffement climatique tout en assurant le bien-être des populations, la sécurité énergétique et alimentaire.
- Accompagner les transitions agroécologiques et la gestion des ressources du territoire : accompagnement dans les territoires agricoles et forestiers pour répondre aux enjeux de l'agriculture et de l'alimentation dans une transition écologique
- Contribuer à la stratégie scientifique dans le champ des approches « One Health » : coupler les recherches sur la production agricole, animale et végétale, à la fois dans l'optique de la réduction des risques sanitaires et pour l'amélioration de la sécurité alimentaire et nutritionnelle <sup>5</sup>.

Dans le cadre d'une transition agro et agri écologique, l'objectif du stage était d'identifier les freins et leviers du dispositif dans l'optique de créer un pochoir méthodologique amovible et ainsi pouvoir multiplier les accompagnements sur le territoire. La première session du défi a permis d'accompagner deux cuisines collectives scolaires. La mission de stage étant très

---

<sup>5</sup> INRAE Institutionnel. « Rapport d'activité 2020 d'INRAE ». Consulté le 25 août 2022. <https://www.inrae.fr/actualites/rapport-dactivite-2020-dinrae>.

large, j'ai choisi, à la suite de mes premières données de terrain, de recentrer ma recherche autour des animateurs-rices, personnes qui gèrent et accompagnent les enfants sur les temps périscolaires et en particulier le temps de midi. Une problématique s'en est donc dégagée :

Comment les animateurs-rice-s articulent-il.elle.s le temps de prise en charge des enfants en tenant en compte des changements imposés par la loi dans la restauration scolaire et portée par l'accompagnement Défi Cuisine à Alimentation Positive ?

Cette problématique a émergé car, malgré une volonté de valoriser et communiquer notre démarche d'accompagnement auprès du public ciblé (enfants, parents, équipe encadrante), la réalité du terrain nous a incités à faire évoluer notre réflexion.

Ce mémoire retrace cet accompagnement échelonné sur un an, et plus spécifiquement les 6 derniers mois du fait de mon entrée dans le défi CAAP à ce moment du projet. Cet écrit explique les aléas auxquels le projet a été confronté, les succès, les belles découvertes et les créations de liens entre participants avec des temps de réunions propices pour échanger et partager.

Dans un souci de confidentialité, les données sensibles des retranscriptions sont effacées et l'identité des personnes est modifiée. De plus, le nom des collectivités sont changées ainsi que le nom des écoles et cantines qu'elles desservent. Cela permet de garantir l'anonymat des personnes qui ont accepté de passer des entretiens ; seule exception pour les personnes considérées comme experts, que j'ai pu interviewer, et qui m'ont donné leur accord pour être citées dans ce mémoire avec leurs noms et prénoms.

Divisé en 3 parties, cet écrit de Master 2 explique dans un premier temps le contexte dans lequel le projet du Hmm Lab est né ainsi que les enjeux au niveau mondial de la nécessité de la transition écologique ciblé sur la transition alimentaire. La seconde partie parle du choix de la méthodologie mise en œuvre, une méthodologie « chemin faisant », et des raisons associées. Cette partie est aussi composée de la description de mon terrain afin de permettre une représentation claire des lieux et de leurs configurations, importante pour l'analyse des résultats. Pour finir, la dernière partie traite des données issues de mon terrain pour ainsi donner des pistes de réflexion à la suite de l'interprétation de mes résultats.

**Partie 1 :**

**Cadre théorique**

**&**

**Revue de littérature**

## Introduction

Lorsque la loi Egalim est sortie en 2018 avec des objectifs précis à atteindre pour la restauration collective, certains des acteurs se sont retrouvés un peu démunis face à cette nouvelle responsabilité <sup>6</sup>. En plus de savoirs et savoir-faire nouveaux que cela implique, la difficulté est aussi d'intégrer tous les acteurs de la chaîne en devant quelquefois réinventer de nouveaux systèmes. C'est pourquoi des collectifs se sont construits pour accompagner le changement des pratiques. C'est dans ce cadre qu'a été créé le Hmm Lab, collaboration de chercheurs et acteurs du territoire... Ce projet de recherche a pour vocation d'aider citoyens et acteurs à produire, transformer et consommer de manière plus durable. Trois défis ont alors été créés. Le défi Foyers à Alimentation Positive (FAAP), qui vise les foyers en les incitant à plus de local et de biologique (BIO) ; le défi Cuisine à Alimentation Positive (CAAP) pour accompagner la restauration collective en trouvant des fournisseurs en adéquation avec leur particularités (volume, régularité...) en les aidant à communiquer, en valorisant leurs travail, etc... et le défi Producteurs qui a pour vocation d'aider ces derniers dans la mise en réseaux des producteurs et d'inciter à une réflexion autour de la SSA (Sécurité Sociale de l'Alimentation). Le but de ces défis est de créer un pochoir amovible de pratiques et de méthodologies de la transition pour ainsi pouvoir le réutiliser sur d'autres communes / régions.

Nous verrons comment le contexte environnemental et l'urgence climatique ont fait émerger des lois et des actions de transition écologique et encouragé à la création d'un dispositif tel que le Hmm Lab pour soutenir la transition alimentaire au niveau des territoires. Dans un premier temps, afin d'avoir une vue d'ensemble sur notre urgence climatique, de prendre du recul sur les solutions possibles, d'identifier les leviers et les freins à la création d'un système plus durable, nous allons commencer par l'état des lieux de notre planète notamment avec un angle de vue alimentaire.

---

<sup>6</sup> Cantine Bio et local. Bio contact, Mai 2022, no224, p.48-72

## Chapitre 1 : Toile de fond et impact de l'alimentation sur notre environnement

Nos modes de vie ont toujours eu un impact sur l'environnement et donc notre planète. Mais peu à peu nous prenons conscience que nos modes de vie associés à notre production et notre consommation ne sont ni soutenables ni durables (« *faire plus et mieux avec moins* »)<sup>7</sup>. Le coût de l'énergie, les distances qui augmentent entre le lieu de production et de consommation, le gaspillage, notamment alimentaire se multiplient (Conaré, et al. 2021, p.14). La pression que nous effectuons sur l'environnement du fait de nos activités est forte. C'est pour cela, et dans le but de limiter cet impact que des moyens importants sont mis en œuvre. Malgré ces efforts, le bilan reste préoccupant :

« [...] les émissions de gaz à effet de serre (voir lexique 1) restent élevées même si des améliorations sont constatées, l'artificialisation progresse et la biodiversité continue de disparaître malgré des financements dédiés à ce domaine »<sup>8</sup>.

En parallèle, une prise de conscience se forme et évolue face au changement climatique. Le Groupe d'Experts Intergouvernemental sur l'Evolution du Climat (GIEC) ou IPCC<sup>9</sup> en anglais, fondé en 1988 est un groupement d'experts qui se réunit pour évaluer les avancées du climat, limiter l'ampleur du réchauffement climatique et identifier les leviers d'adaptation possibles. Dans leurs rôles de lanceurs d'alerte, cela fait plus de 30 ans qu'ils travaillent sur ce sujet et ont alerté sur la direction que prend le climat<sup>10,11</sup>.

Suite à cela, et assez tardivement, nous pouvons constater une montée en puissance de l'écologie dans les discours politiques. Emmanuel Macron, illustre bien ces propos lors du meeting d'entre deux tours aux élections présidentielles 2022 à Marseille :

---

<sup>7</sup> Farigoul, Sophie. « La consommation et la production durables ». *Développement durable*. Consulté le 2 mai 2022. <https://www.un.org/sustainabledevelopment/fr/sustainable-consumption-production/>.

<sup>8</sup> Données et études statistiques pour le changement climatique, l'énergie, l'environnement, le logement, et les transports. « Bilan environnemental de la France - Édition 2021 », 2021. [en ligne]. Disponible sur <https://www.statistiques.developpement-durable.gouv.fr/bilan-environnemental-de-la-france-edition-2021>. (Consulté le 12-04-2022)

<sup>9</sup> IPCC : The Intergovernmental Panel on Climate Change

<sup>10</sup> IPCC — « Intergovernmental Panel on Climate Change ». Consulté le 3 mai 2022. <https://www.ipcc.ch/>.

<sup>11</sup> Rapport du GIEC de 2014, rapport de synthèse, résumé à l'intention des décideurs : [https://archive.ipcc.ch/pdf/assessment-report/ar5/syr/AR5\\_SYR\\_FINAL\\_SPM\\_fr.pdf](https://archive.ipcc.ch/pdf/assessment-report/ar5/syr/AR5_SYR_FINAL_SPM_fr.pdf)

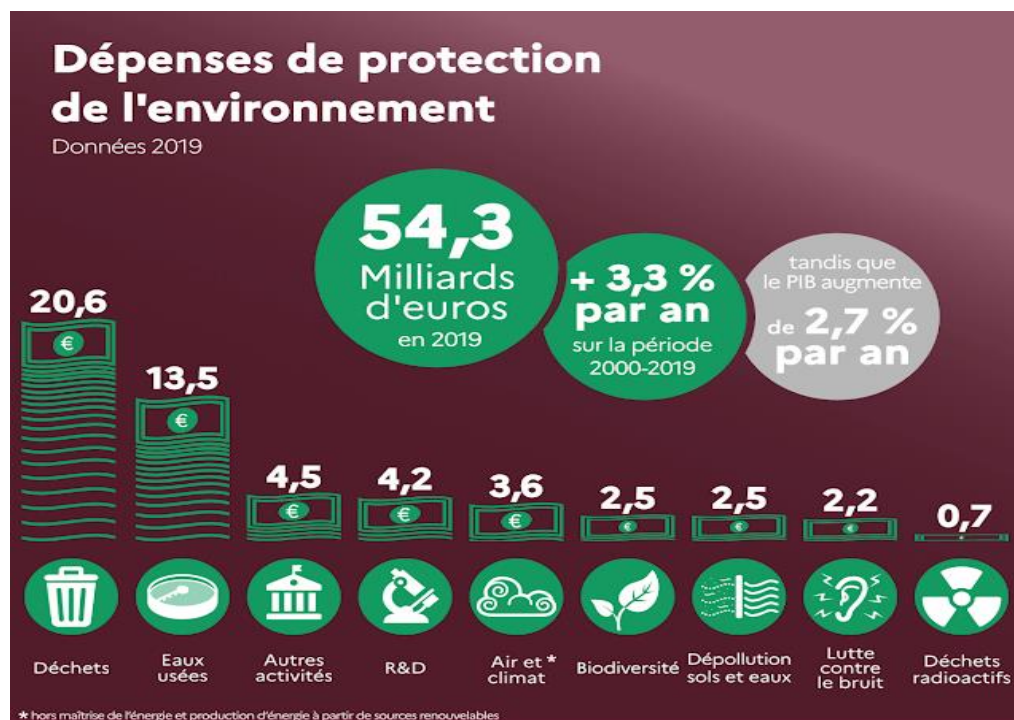
*« [...] nous avons entendu deux messages, le premier c'est celui qu'une bonne partie de nos compatriotes [...], nous on fait entendre le 10 avril dernier dans les urnes (premiers tours des présidentiels 2022), un message fort, pour mettre l'environnement au cœur de notre campagne et des années à venir pour la France, le deuxième message, que nous avons entendu, c'est celui des plus grands scientifiques du monde entier, il y a deux semaines, une fois encore et plus grave encore, le GIEC, le groupement international d'experts pour le climat a remis un rapport qui nous donne trois ans, trois ans pour tenir les objectifs des accords de Paris contre le réchauffement climatique et léguer à nos enfants une planète vivable. [...] ce dérèglement climatique nous touche nous tous aujourd'hui déjà, nous n'avons plus à attendre et nous ne pouvons plus vivre comme ça. [...] alors la politique que je mènerais pendant les cinq ans à venir, sera donc écologique, ou ne sera pas. »<sup>12</sup>*

L'investissement pour le climat au niveau de l'agriculture et de l'industrie par les pouvoirs publics, les ménages et les entreprises se chiffre à deux milliards d'euros (**Annexe 1**).

---

<sup>12</sup> « Emmanuel Macron avec vous à Marseille - Avec vous », 16 avril 2022. <https://avecvous.fr/publications/emmanuel-macron-avec-vous-a-marseille>.

Figure 1 : Dépenses de protection de l'environnement en 2019<sup>13</sup>



Malgré ces investissements conséquents, nous avons pu relever des changements notables dus au réchauffement climatique sur notre environnement. Au niveau mondial, sur une période de trente ans (1990-2020), la hausse de la température atteint 1,1°C, le niveau de la mer a augmenté de 9 cm, l'évolution des émissions de CO<sub>2</sub> fossile a augmenté de 68 %.

Cette urgence climatique a donné lieu à un rassemblement des dirigeants mondiaux en 2015, pour la Conférence des Nations Unies sur les Changements Climatiques (COP 21). Afin de pallier ces changements, les Accords de Paris sont créés et ratifiés par 192 pays en 2015 pour entrer en vigueur en fin 2016. Ils portent trois objectifs :

- limiter à 1,5°C l'augmentation de la température mondiale ;
- procéder à un examen de la réduction des émissions des pays tous les cinq ans ;
- aider les pays pauvres par des financements leur permettant une adaptation aux changements climatiques<sup>14</sup>.

<sup>13</sup> Données et études statistiques pour le changement climatique, l'énergie, l'environnement, le logement, et les transports. « Bilan environnemental de la France - Édition 2021 », 2021. [En ligne]. Disponible sur <https://www.statistiques.developpement-durable.gouv.fr/bilan-environnemental-de-la-france-edition-2021>. (Consulté le 12-04-2022)

<sup>14</sup> « L'Accord de Paris | CCNUCC ». [En ligne] disponible sur : <https://unfccc.int/fr/processus-et-reunions/l-accord-de-paris/l-accord-de-paris>. Consulté le 4 mai 2022

En Europe, des objectifs plus précis sont décidés concernant la réduction de gaz à effet de serre (GES) : moins 20% en 2020 et moins 55% pour 2030 par rapport à 1990. La France prend aussi certains engagements pour 2030 (moins 40% de GES), suite à la hausse des températures, de plus 2,3°C en métropole.

## 1.1 L'impact de l'alimentation à l'échelle de notre planète

« Les systèmes alimentaires sont responsables de près d'un tiers des émissions de gaz à effet de serre mondial. » (Bozino et al. 2021, p.15). En France, notre alimentation représente un quart de nos émissions de GES<sup>15</sup>. Notre modèle alimentaire, de la production à la distribution consomme de l'énergie et pollue. « En France, l'agriculture occupe 54% du territoire et génère 20% des émissions de gaz à effet de serre.<sup>15</sup> » La production a un impact important, mais aussi la transformation, le transport, la conservation et le stockage. La conservation et le stockage des produits frais/surgelés dans des grandes surfaces représentent à elle seule 40% de la consommation d'énergie<sup>15</sup>.

Figure 2 : Bilan carbone à travers l'analyse de cycle de vie des aliments<sup>16</sup>



<sup>15</sup> Agir pour la transition écologique | ADEME. « Quel est l'impact de notre alimentation sur l'environnement ? », janvier 2021. [En ligne] Disponible sur <https://agirpourlatransition.ademe.fr/particuliers/conso/conso-responsable/limpact-alimentation-lenvironnement>.

<sup>16</sup> FFAS. Conférence FFAS - Quels leviers pour une alimentation plus vertueuse ? par Bernard Schmitt, 2021. <https://www.youtube.com/watch?v=2io54lXja8M>.

Le gaspillage alimentaire représente aussi une part importante des émissions de gaz à effet de serre, un aliment sur cinq est gaspillé en Europe, ce qui représente 173 kg par personne et par an : « *Diviser par deux le gaspillage alimentaire des consommateurs permettrait de réduire les émissions de GES d'environ 5% à l'échelle de la planète.* » (Bozino et al. 2021, p. 16).

De plus, nos façons de consommer ont aussi évolué. Selon Barbara Redlingshöfer, ingénieure de recherche à l'INRAE, les consommateurs des pays considérés comme développés produisent jusqu'à deux tiers du gaspillage, alors que les pays moins riches, possédant de plus fortes contraintes ce qui les poussent à moins gaspiller. Leurs pertes se situent plus au niveau des récoltes, du transport et du stockage (Ressource, INRAE, 2021, p.39).

L'évolution de nos modes de vie, la progression des process industriels, l'accès facilité aux produits transformés font que la consommation de ces derniers a plus que doublé en 13 ans au détriment des produits frais. Or, les produits frais sont moins énergivores : pas d'emballages, conditionnement différence, consommation d'énergie moindre au cours de la transformation...

En outre, les produits frais sont intéressants énergétiquement parlant, à la condition de respecter leurs saisonnalités. Les grandes surfaces ont tendance à proposer de tout, tout le temps ; mais cela impose d'avoir des cultures sous serres chauffées qui émettent dix à vingt fois plus de gaz à effet de serre qu'en agriculture traditionnelle ; ou encore d'importer les produits ce qui fait croître leur empreinte carbone (voir lexique 2) <sup>17</sup>.

Afin que ces initiatives se poursuivent et se diffusent ; mais aussi poussé par le tribunal administratif de Paris qui condamne l'état français pour « inaction climatique » <sup>18</sup> ; le gouvernement communique en 2019 la circulaire EDD 2030 (Une Ecole engagée pour le

---

<sup>17</sup> Agir pour la transition écologique | ADEME. « Quel est l'impact de notre alimentation sur l'environnement ? », janvier 2021. [En ligne] Disponible sur <https://agirpourlatransition.ademe.fr/particuliers/conso/conso-responsable/limpact-alimentation-lenvironnement>.

<sup>18</sup> NatGeoFrance. « L'État français condamné pour inaction climatique : ce que ça change ». National Geographic, 7 novembre 2021. <https://www.nationalgeographic.fr/environnement/laffaire-du-siecle-letat-francais-condamne-pour-inaction-climatique-ce-que-ca-change>.

Développement Durable et la transition écologique)<sup>19</sup> qui prévoit de généraliser l'éducation au développement durable en la mettant au centre des systèmes scolaires, de la maternelle à l'enseignement supérieur. En développant des projets pédagogiques, en intégrant les enjeux environnementaux..., les établissements pourraient être labélisés « E3D » (École ou Établissement en Démarche de Développement Durable)<sup>20</sup>.

Néanmoins, notre consommation n'est pas en adéquation avec notre environnement, malgré les efforts moraux, physiques et financiers qui ont été mis en œuvre pour inverser la tendance.

Un levier important qui a été identifié pour cette transition n'est autre que la restauration collective. Touchant une grande majorité de la population, ce temps de pause et souvent d'échange, en particulier chez les jeunes mangeurs, est un moment idéal de diffusion de nouvelles normes. C'est pour cela qu'une législation s'est créée et s'est étoffée avec le temps (Egalim, 2018 ; AGECE, 2020 ; Climat & Résilience 2021). Nous allons donc aborder ce thème sous le prisme de la restauration collective.

## 1.2 Le législatif : Egalim, le durable, le biologique, la loi AGECE et la loi Climat et Résilience

La restauration collective est caractérisée par une fonction sociale de l'alimentation ainsi que par des consommateurs captifs. La restauration collective peut se regrouper en trois grands pôles : la restauration scolaire, la restauration médico-sociale et la restauration d'entreprise (Laporte, 2012, p.1155). Elle est, par le nombre des repas qu'elle produit, contrainte de suivre certaines lois en plus que de juste combler un besoin primaire en respectant les règles d'hygiène. La restauration collective permet, par ses volumes importants de produire un grand nombre de repas à budget limité en répartissant les coûts de production et de main-d'œuvre. Malgré une demande importante, la restauration collective, en particulier scolaire n'a pas toujours joui d'une bonne réputation. Toutes les personnes se souviennent d'un plat qu'il les a marquées négativement à la cantine, à cause de l'organisation de production, de

---

<sup>19</sup> « Circulaire EDD 2030 : Une École engagée pour le développement durable et la transition écologique - EDD ». Consulté le 2 mai 2022. <https://edd.ac-versailles.fr/spip.php?article673>.

<sup>20</sup> [notre-environnement.gouv.fr](https://www.notre-environnement.gouv.fr). « L'éducation au développement durable », 12 avril 2022. <https://www.notre-environnement.gouv.fr/themes/societe/article/l-education-au-developpement-durable>.

la nature des produits utilisés (bien souvent transformés) ...<sup>21</sup> Petit à petit, un discours écologique a émergé progressivement dans les textes de loi. C'est ainsi que le premier à avoir marqué la restauration collective est celui d'Egalim.

La loi Egalim, qui date d'octobre 2018, vise à équilibrer les échanges commerciaux dans le secteur de l'agriculture, mais aussi à promouvoir une alimentation saine, durable et pour tous (loi Egalim, 2018).

Appliquée à la restauration collective, elle précise aussi que 50% du menu proposé doit être constitué de produits durables (alimentation viable qui préserve l'environnement, la santé et la diversité culturelle)<sup>22</sup> et de qualité dont 20% biologiques. Les produits durables et de qualité sont désignés grâce à leurs labels : signe officiel de qualité tel que « Appellation d'Origine Protégée » (AOP), le « Label Rouge » ... ; leurs mentions valorisantes comme « Spécialité Traditionnelle Garantie », « Haute Valeur Environnementale » (HVE), (voir liste Annexe 2)<sup>23</sup>. Les produits d'Agriculture Biologique (AB) sont eux qualifiés par leurs modes de production respectueux de l'environnement, mais aussi la non-utilisation de produits chimiques, d'organismes génétiquement modifiés et pesticides. Le tout en respectant un budget limité qui doit rester abordable à tous.

À cela, et dans l'optique de la prolongation de la loi Egalim, a été créée la loi AGECE (Anti Gaspillage pour une Economie Circulaire), qui vise à mettre en place un label sur l'impact environnemental d'un produit ou d'un service. Il prend en compte, la quantité de CO2 nécessaire à la vie du bien ou du service, l'eau, l'épuisement des ressources énergétiques qu'il consomme, et si ce dernier est biologique ou éco responsable.

---

<sup>21</sup> Cyrille Laporte. *Sociologie des organisations*. Cours de master 2, SSAA, ISTHIA, Université Toulouse Jean Jaurès 2021

<sup>22</sup> « Qu'est-ce qu'une alimentation durable ? - Site de l'Association Adéquations ». Consulté le 3 mai 2022. <http://www.adequations.org/spip.php?rubrique184>.

<sup>23</sup> Agence Bio. « Qu'est-ce que la loi EGalim ? », 20 novembre 2021. <https://www.agencebio.org/2021/11/20/quest-ce-que-la-loi-egalim/>.

Figure 3 : Label sur l'impact environnemental <sup>24</sup>



La loi AGECE cible aussi le plastique jetable en visant son élimination et en parallèle la réduction du gaspillage de 50% par rapport à 2015 et enfin de « mieux produire », c'est-à-dire appliquer le principe du pollueur-payeur. Le pollueur devra payer autant que la pollution qu'il génère.

Elle aborde aussi le volet alimentaire en interdisant le fait de rendre les excédents de nourriture impropres à la consommation (loi AGECE, 2020).

La loi climat et résilience de 2021 s'applique, elle, directement à la restauration collective. Toujours dans les traces d'Egalim, elle contraint l'utilisation de contenants réutilisables pour la vente à emporter, impose que la viande et le poisson utilisés pour la constitution des menus soient à 60% durables et fait entrer deux nouvelles catégories dans le durable / de qualité : « Commerce équitable » et « Protection de l'environnement ». Son but est aussi de pérenniser les menus végétariens à la cantine et de les multiplier. Y est introduite également une obligation à prendre en compte la fraîcheur, la saisonnalité, mais aussi le degré de transformation des produits, avec une interdiction à l'utilisation de la viande de synthèse (voir lexique 3), (Loi climat et résilience, 2021).

L'urgence environnementale a poussé le gouvernement à créer une législation afin d'encadrer la transition écologique associée. Nous allons donc voir dans le chapitre suivant le contexte spécifique dans lequel cette transition écologique doit faire sa place au niveau alimentaire ainsi que les leviers et les freins qu'elle comporte.

---

<sup>24</sup> Agence de la transition écologique. « Les impacts environnementaux – Ademe ». Consulté le 22 avril 2022. <https://expertises.ademe.fr/economie-circulaire/consommer-autrement/elements-contexte/impacts-environnementaux>.

### 1.3 Dans une optique de transition

Le terme de transition se définit par le « *Passage d'un état à un autre, en général lent et graduel ; état intermédiaire* »<sup>25</sup>. Cependant, il peut regrouper plusieurs mouvements tels que la transition écologique, la transition alimentaire, la transition agroécologique, ...

La transition écologique est définie comme :

*« La transition écologique est une évolution vers un nouveau modèle économique et social qui apporte une solution globale et pérenne aux grands enjeux environnementaux de notre siècle et aux menaces qui pèsent sur notre planète. Opérant à tous les niveaux, la transition écologique vise à mettre en place un modèle de développement résilient et durable qui repense nos façons de consommer, de produire, de travailler et de vivre ensemble. La transition écologique recouvre plusieurs secteurs »<sup>26</sup>.* »

Le terme de transition écologique comprend aussi les notions de transitions alimentaires. De plus en plus visible dans les débats publics depuis 2010, cela vise à produire, transformer, distribuer, consommer..., de manière plus respectueuse de l'environnement en encourageant l'agriculture biologique, le frais, en faisant attention au bien-être animal, en ayant comme point d'attention une réparation plus juste des salaires<sup>27</sup>.

La transition agroécologique est aussi un terme compris dans la transition écologique. Cette transition fait plus référence en particulier à un système de production s'appuyant davantage sur un écosystème, diminuant la pression effectuée sur ce dernier tout en préservant les ressources naturelles<sup>28</sup>.

---

<sup>25</sup> « Transition - Définitions, synonymes, conjugaison, exemples | Dico en ligne Le Robert ». Consulté le 24 mai 2022. <https://dictionnaire.lerobert.com/definition/transition>.

<sup>26</sup> Oxfam France. « Transition écologique : définition et moyens d'actions », [En ligne]. Consulté le 13 avril 2021. <https://www.oxfamfrance.org/climat-et-energie/transition-ecologique/>.

<sup>27</sup> « Transition alimentaire - définition - Encyclopédie.fr ». [En ligne]. Consulté le 9 août 2022. [https://www.encyclopedie.fr/definition/transition\\_alimentaire](https://www.encyclopedie.fr/definition/transition_alimentaire).

<sup>28</sup> Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire. « Qu'est-ce que l'agroécologie ? » [En ligne]. Consulté le 9 août 2022. <https://agriculture.gouv.fr/quest-ce-que-lagroecologie>.

## **Chapitre 2 : dans une optique de transition alimentaire**

La transition écologique alimentaire doit se faire pour toutes les raisons que nous avons abordées dans le chapitre précédent ; mais pour s'inscrire de façon pérenne et durable, le changement doit s'opérer progressivement. Bozino, Régnier et al. abordent ce problème dans l'article « Vers une alimentation saine et durable ? ». Ils avancent que si notre alimentation change brutalement en éliminant les produits tels que les sodas, la charcuterie et les chips, souvent associés à une alimentation plaisir, pour les remplacer par des fruits et légumes, notre régime alimentaire serait plus sain, mais difficilement acceptable par la population. Et, que dans l'hypothèse où l'on y parviendrait, il faudrait que ce nouveau régime alimentaire puisse être économiquement viable pour tous (INRAE, 2021, p. 12-16).

Selon l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture, un certain nombre de points sont essentiels à la durabilité d'un régime alimentaire : son impact sur l'environnement doit être faible ; il doit appuyer la sécurité alimentaire et la santé des personnes ; être culturellement acceptable, accessible et équitable économiquement (Bozino et al., 2021, p.12).

C'est pour cela que nous allons aborder dans ce chapitre les différents aspects importants à prendre en compte dans un changement de pratique tel que la transition alimentaire.

### **2.1 Notre consommation actuelle**

La nature des produits que nous consommons est largement affectée par les personnes qui constituent un ménage. Elle dépend notamment du nombre de personnes, de leur sexe, de leurs parcours de vie. L'âge joue aussi un rôle important : plus il est avancé plus la probabilité d'acheter des produits biologiques est forte. Et cette probabilité se renforce par la présence d'un enfant (Barrey et al., 2012, p.6).

De nombreuses recherches sur la consommation du mangeur montrent que les attentes se reposent sur une approche multidimensionnelle de la qualité telles que le goût, l'hygiène, l'environnement ... (Codron et al., 2006).

Dans l'hypothèse où nous réduirions fortement la consommation de produits animaux au profit des végétaux et que nous nous limitions dans la prise de boisson chaude, les chercheurs, après modélisation, pensent que ce régime permettrait de baisser de 30 % nos émissions de gaz à effet de serre, les coûts de matière première se réduiraient passant de 6,20 € – 6,40 € au lieu de 6,70 € par jours, mais resteraient tout de même inabordables pour une partie de la population où la moyenne se situe entre 5 € et 6 € par jour et par personne et celui des ménages les plus modestes autour de 3.5 € (Ressource, INRAE, 2021, p.17-20).

D'autre part, Nicole Darmon, directrice de recherche à l'INRAE, affirme qu'il est très compliqué voire impossible d'avoir une alimentation équilibrée en dessous d'un budget de 3.5€ - 4€. Cependant il ne faut pas oublier que la viande représente le premier budget alimentaire, et en limitant ce dernier, cela laisse la possibilité de placer cette somme dans d'autres produits. (Bozino et al., 2021, p.16).

*« Par ailleurs, lorsque les personnes sont contraintes par leurs budgets, elles ont tendance à choisir des aliments qui apportent des calories bon marché, comme les produits céréaliers raffinés et les produits gras et sucrés. Ces produits – typiquement les chips et les biscuits – pauvres en nutriments essentiels sont souvent changés en sucre ou en sel, ce qui, consommé à l'excès, les rend préjudiciables à notre santé. »* (Bozino et al., 2021, p.16).

À cela s'ajoutent les observations de l'étude NutriNet-Santé <sup>29</sup> qui montrent que les personnes suivant un régime alimentaire plus végétal appartiennent plus à la catégorie socioprofessionnelle supérieure (CSP+) (voir lexique 4). Certaines études établissent que la capacité au changement repose aussi sur le niveau d'étude, l'aptitude à s'informer et la manière dont on intègre des repères (Bozino et al., 2021).

D'autre part, en plus d'un budget pouvant être contraint, d'un niveau d'informations réparties de manière hétérogène dans la société, nous avons tous eu des expériences singulières impactant nos goûts et dégoûts et un contexte culturel qui influence ces derniers.

---

<sup>29</sup> « L'étude Nutrinet-Santé ». Consulté le 28 avril 2022. <https://etude-nutrinet-sante.fr/>.

## 2.2 Nos représentations liées à l'alimentation et à la restauration collective

Manger n'est pas une action anodine, c'est à la fois un besoin primaire, mais aussi un mélange de savoirs et savoir-faire, de pensées et croyances, de représentations... C'est pour cela que plusieurs sociologues, ethnologues, anthropologues... se sont intéressés à cette thématique.

L'un d'entre eux Claude Fischler, sociologue de l'alimentation explique très bien cette influence entre nos représentations, culture et notre alimentation par son principe d'incorporation, qu'il définit dans son livre l'Homnivore en 1990 :

*« Consommer un aliment, ce n'est pas seulement le consumer, le détruire, c'est le faire pénétrer en soi, le laisser devenir partie de soi. Il s'agit bien en effet, avec l'aliment, d'une substance que nous laisserons pénétrer au plus profond de notre intimité corporelle, se mêler à nous, devenir nous. »* (Fischler, 1990, p.10)

Claude Fischler aborde aussi un autre concept qu'il baptise le paradoxe de l'omnivore : cela renvoie à la diversité des produits comestibles, mais que nous classons tout de même dans l'ordre du « non mangeable » par croyance, religion, éducation... résumé sous la phrase « Il ne suffit pas qu'un aliment soit bon à manger, encore faut-il qu'il soit bon à penser » (Lévi-Strauss, 1962).

Lévi-Strauss met en avant l'importance des représentations de ce que nous mangeons, ces travaux sont en concordance avec ceux de Paul Rozin et Carol Nemeroff (1936).

Ils font l'expérience, de servir du jus d'orange à un groupe d'étudiants : le jus d'orange est consommé sans difficulté. A un groupe similaire, un cafard est trempé devant eux dans le jus, les étudiants refusent de le boire même si le cafard a été retiré. À l'étape suivante, Rozin stérilise le cafard devant eux et le trempe dans un nouveau jus d'orange. Le groupe d'étudiant refuse encore de le boire, bien qu'ils reconnaissent eux-mêmes que bactériologiquement il n'y a pas de risque et, de ce fait, pas de raison rationnelle qui justifie ce rejet.

Leurs raisons ne sont pas bien définies, mais ils ne veulent pas boire le jus « souillé » (Nemeroff et Rozin, 1994, p.158-186). « *De même, qui peut manger sans difficulté un chocolat en forme de crotte de chien ?* » (Lahlou, 2005, p.7).

Comme nous venons de le voir, manger est un acte intime. De plus nous portons des attributs à chaque famille d'aliments. Comme par exemple la viande rouge qui est synonyme de force. « *Les aliments ont une charge symbolique réelle* » (Lahlou, 2005, p.8). C'est aussi le cas pour l'alimentation de notre enfance ou de notre groupe culturel, comme avec la madeleine de Proust. Le fait de changer les habitudes alimentaires crée aussi une coupure avec nos origines (Lahlou, 2005, p.8).

Nos représentations influencent grandement ce que nous décidons de manger ou non. Mais notre champ du mangeable est aussi fortement impacté par le fait de manger en communauté, de partager notre table et l'influence qu'exerce les autres sur nous. La première institution qui nous forme au repas est la famille, mais la deuxième est l'école. D'où l'importance qu'a cette dernière dans la formation de nos goûts et dégoûts. Nous allons donc aborder et expliciter ce volet dans les paragraphes suivant, portant sur la restauration collective et ses représentations.

Le temps que l'on attribue au repas fait partie intégrante de notre culture. Selon le syndicat national de la restauration collective, un repas sur cinq est consommé hors du domicile ; ce qui en moyenne représente 7,3 milliards de repas chaque année. La restauration collective occupe donc une part importante de la culture alimentaire française.

Née dans les années 1970 à Paris, elle permettait aux employés de manger proche de leurs lieux de travail avec un budget raisonnable, à une heure fixe, sans perte de temps et avec d'autres personnes. « *C'est un moment important d'échanges, un lieu de commensalité qui structure la vie en société* » (Poulain, 2020) <sup>30</sup>.

La restauration collective, étant donnée la quantité produite, arrive à proposer des repas à des prix abordables. Cela demande donc des gros volumes de matière première ainsi que de la main-d'œuvre pour la production. Elle est donc un levier important au développement et au dynamisme du territoire. En France elle représente le cinquième secteur d'emploi avec 18 milliards de chiffre d'affaires ; cela représente en moyenne trois milliard de repas par ans <sup>31</sup>. Ce sont les communes qui sont en charge des écoles, pour les collèges ce sont les

---

<sup>30</sup> « La restauration collective, reflet de la culture alimentaire française », février 2020. <https://agriculture.gouv.fr/la-restauration-collective-reflet-de-la-culture-alimentaire-francaise>.

<sup>31</sup> Loi Egalim : où en est-on ?. *Bio contact*, Mai 2022, no224, p.48-54

départements et les régions s'occupent, elles, des lycées. Les collectivités territoriales peuvent donc soutenir les pratiques agricoles vertueuses comme le bio et le local à travers la conception des menus <sup>32</sup>.

La restauration collective dans le cadre de l'école joue par ailleurs un rôle important auprès des enfants dans l'éducation aux goûts. Jacques Puisais (1927-2020) œnologue et docteur en sciences, complète cela en faisant entrer l'éducation au goût dans l'enseignement avec un programme de dix leçons. Malgré le succès de cet enseignement auprès des enfants, leur fonctionnement reste très dépendant des différentes politiques ministérielles. De même et depuis quelques années, la restauration scolaire, prenant acte de cette responsabilité, essaie de mettre en place des activités autour du goût sur les temps de repas (Poulain, 2012, p.428).

Le cadre de la restauration collective et un milieu propice à l'apprentissage, l'éducation alimentaire, le comportement en société... mais étant présente aussi largement dans les lieux de travail, elle est peut-être l'une des composantes qui peut expliquer la faible progression de l'obésité en France comparée à d'autre pays. En effet, les menus élaborés par la restauration collective doivent répondre à des règles telles que l'équilibre nutritionnel des mangeurs et peuvent être soumis à l'expertise d'un-e diététicien-ne <sup>32</sup>.

## 2.3 Le biologique, le conventionnel, le local et ses représentations

L'agriculture conventionnelle désigne une agriculture qui repose sur la mécanisation et l'utilisation d'intrants et produits chimiques pour l'aider à obtenir un rendement élevé. Les conséquences négatives qu'engendrent les pesticides au niveau de la santé et de l'environnement, couplées à une baisse de rendement du fait de la résistance progressive à leurs composants n'ont pas suffi à freiner leurs utilisations. La pression exercée sur les agriculteurs les a rendus « captifs » de ce système agricole (Tisdell et al., 2001, p.449). Par ailleurs, la recherche s'est plus concentrée à développer un système de production intensive plutôt que de chercher des alternatives (Tisdell et al., 2001, p.449).

---

<sup>32</sup> « La restauration collective, reflet de la culture alimentaire française », février 2020. <https://agriculture.gouv.fr/la-restauration-collective-reflet-de-la-culture-alimentaire-francaise>.

Comme nous l'avons vu précédemment, la loi Egalim de 2018 a induit beaucoup de changements dans notre rapport à l'alimentation. Elle a attiré l'attention sur l'environnement, mais aussi sur le biologique (BIO).

Le label AB désigne le produit comme étant issu de l'agriculture biologique, c'est-à-dire une agriculture plus respectueuse de l'environnement. Ce label date des années 1990 et a comme spécificité d'appartenir au ministère de l'Agriculture. Tout le monde peut donc demander le label, petits producteurs comme gros industriels ou même des réseaux militants. Il a aussi la particularité de comporter une dimension environnementale, mais qui n'est pas la première motivation d'achat aux produits BIO. Comme l'ont montré les travaux en 2008 de Claire Lamine, ingénieure de recherche et sociologue, puis repris par Barrey et al. en 2012, elle serait plus motivée par des raisons de santé (Barrey et al., 2012). Malgré cet engouement pour le biologique, son agriculture occupe encore une très petite proportion des surfaces agricoles (Lamine, 2012, p.139).

En 2018 la production en BIO représente 9% des exploitations contre 0,9% en 1995 <sup>33</sup>. Elle couvre deux millions d'hectares en France et les trois régions qui en regroupent près de la moitié sont l'Occitanie (23%), l'Auvergne Rhône-Alpes (12%) et la Nouvelle-Aquitaine (14%).

Dans l'Union européenne, en 2016, 291 326 exploitants agricoles exercent leurs métiers selon les méthodes de l'agriculture biologique. Au niveau mondial, toujours en 2016, 87 pays ont mis en place des lois en faveur d'une production biologique. Cela représente 51 millions d'hectares de la surface mondiale cultivable <sup>33</sup>.

Puisque l'agriculture biologique est en hausse, la logique serait que la vente des produits phytopharmaceutiques (appartenant à la catégorie des pesticides) (voir lexique 5) ait baissé ; pourtant leur consommation reste à des niveaux élevés. Toutefois, une évolution vers le bas ces deux dernières années est constatée par le gouvernement et le détail laisse transparaître

---

<sup>33</sup> notre-environnement.gouv.fr. « L'agriculture », [En ligne]. Consulté le 12 avril 2022. <https://www.notre-environnement.gouv.fr/themes/economie/article/l-agriculture>.

un changement dans les pratiques agricoles ainsi qu'une modification de leurs utilisations (Annexe 3) <sup>34</sup>.

De plus, la transition vers le BIO s'inscrit davantage dans une démarche collective contrairement à l'agriculture conventionnelle. Les agriculteurs y sont en partie contraints par leur rendement de production qui change, un calibrage (standardisation des fruits et légumes) moindre et le coût engendré le passage à l'agriculture biologique. Cependant, même si les notions de bio et de local sont souvent imbriquées elles ne sont pas toujours connexes. Le mots « local » n'ayant pas de définition est libre à l'interprétation de chacun, en revanche le biologique peut être produit et importé / exporté partout dans le monde <sup>35</sup>. Plusieurs réseaux se sont mis en place, tels que les Associations pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne (AMAP) où les producteurs et les consommateurs s'entendent pour créer un circuit court et assurer un approvisionnement régulier.

Ainsi dans le système de « panier » où généralement chaque semaine est livré un panier de produits, certains producteurs échangent des denrées entre eux pour pouvoir fournir des paniers de légumes, fruits... variés. C'est à travers ces dispositifs que l'on se rend bien compte de la dynamique collective des producteurs. Cet exemple n'est qu'une petite partie de cette démarche collective, ils peuvent aussi construire des réseaux d'entraide informels pour échanger des conseils, se prêter des terrains ou bien encore du matériel (Lamine, 2011, p.130-133).

Cependant, certains consommateurs désireux de reprendre le pouvoir sur leurs consommations participent à des circuits courts. Le circuit court dégage de nouveaux lieux d'expression pour une consommation qui peut être dite comme engagée. Mais il est aussi l'occasion de consommer de manière plus simple en étant en même temps une alternative à la consommation industrielle.

---

<sup>34</sup> notre-environnement.gouv.fr. « Ventes de pesticides en agriculture : quelles évolutions sur les 10 dernières années ? » [En ligne]. Consulté le 2022. <https://www.notre-environnement.gouv.fr/actualites/breves/article/ventes-de-pesticides-en-agriculture-queelles-evolutions-sur-les-10-dernieres>.

<sup>35</sup> « Quelle place pour les produits locaux dans la Loi EGalim ? Définitions ». Consulté le 25 août 2022. <https://www.maia.bio//guide/quelle-place-pour-les-produits-locaux-dans-la-loi-egalim-definitions>.

Une enquête nationale menée par Chiffoleau et Prévost en 2012 a montré une grande variété des enjeux associés au développement des circuits courts. La première attente citée par les consommateurs est d'aider les agriculteurs à améliorer leurs revenus, suivie par la volonté de valoriser les ressources et le patrimoine local (Annexe 4).

On peut donc constater de nouveaux besoins et de nouvelles envies émergés grâce à ce marché. Préoccupés par le développement de leurs territoires, les acteurs portent une grande importance à leurs manières de consommer (Chiffoleau et Prévost, 2012, p.10).

*Figure 4 : Classement des attentes vis-à-vis de la production alimentaire en circuit court par catégorie d'acteurs en 2012 <sup>36</sup>*

| Producteurs                                                                          |                                                                                                                     | Consommateurs                                            |                                                                                                                               | Pouvoirs publics                     |                                                                                                          |
|--------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Économique                                                                           | Social                                                                                                              | Économique                                               | Social                                                                                                                        | Économique                           | Social                                                                                                   |
| Efficacité<br>(rapport entre<br>coût des<br>inputs et<br>valeur de la<br>production) | Respect d'un<br>patrimoine<br>local<br>(techniques<br>productives,<br>variétés<br>cultivées),<br>image du<br>métier | Prix juste<br><br>Qualité<br>(gustative et<br>sanitaire) | Respect de<br>normes sur le<br>travail, niveau<br>correct de<br>rémunération<br>des<br>producteurs et<br>de leurs<br>employés | Maintien et<br>création<br>d'emplois | Niveau<br>correct<br>des<br>revenus<br>agricoles<br>et salaires,<br>stabilité<br>des<br>emplois<br>créés |

<sup>36</sup> Chiffoleau, Yuna, et Benoît Prévost. « Les circuits courts, des innovations sociales pour une alimentation durable dans les territoires ». *Noréis* 224, n° 3 (2012): 7-20.

## 2.4 Nos démarches pour changer notre consommation : vers un système durable et de durabilité pour répondre à de nouveaux besoins

Notre système actuel de consommation n'est pas durable. C'est pourquoi plusieurs entités se sont mises à chercher des solutions. L'un des premiers leviers est l'information. Sensibiliser les enfants et rendre accessible l'information est un véritable enjeu car les enfants d'aujourd'hui sont les adultes de demain. Le lieu le plus propice à cela reste l'école et la restauration scolaire. Cela permet de toucher un grand nombre d'enfants tous milieux sociaux confondus (Bozino et al., 2021, p.27-28).

Dans l'optique de manger plus durable, l'évolution de nos modes de vie est nécessaire ; cela implique d'orienter les systèmes agricoles et alimentaires vers des méthodes plus respectueuses de l'environnement, mais aussi, à charge au consommateur, en bout de chaîne de changer ses habitudes de consommation (Bozino et al., 2021, p.17). Cela implique sans doute d'augmenter la part du végétal dans nos assiettes (Bozino et al., 2021, p.16).

Pour Nicole Darmon, il faut rendre possible le changement de manière progressive comme par exemple intégrer petit à petit des légumes secs dans son alimentation et des céréales complètes et ainsi faire évoluer notre alimentation sans bouleverser nos habitudes (Bozino et al., 2021, p.27). Une évolution alimentaire passe aussi par une exposition répétée à cet aliment.

*« C'est par exemple le cas du café, pourtant très amer, mais auquel on est exposé régulièrement, au travail lors de la pause-café, dans la sphère familiale. On y est exposé dans un contexte positif, qui amène à goûter cet aliment et recommencer malgré un goût pas toujours apprécié au début »* (Monnery-Patris, 2021, p.17)

Sandrine Monnery-Patris, chercheuse en psychologie cognitive au centre des sciences du goût et de l'alimentation (CSGA) fait ainsi le parallèle avec l'introduction des plats végétariens à la cantine pour les enfants, mais à la condition que cela soit fait dans un cadre positif. Néanmoins, un point d'orgue qu'il ne faut pas oublier : la formation et la sensibilisation du personnel de cantine en particulier autour des aliments nouveaux (Bozino et al., 2021, p.17).

L'information et la sensibilisation sont très importantes pour changer nos habitudes ; un gros travail doit aussi être fait en amont pour rendre la transition possible. Selon le Centre National de la Recherche Scientifique (CNRS), il est important, en premier lieu dans le but de bénéficier d'une agriculture biologique capable de nourrir toute l'Europe d'ici à 2050 de manière plus autonome, de mobiliser le savoir de l'agroécologie sur la rotation des cultures et la fixation d'azote dans le sol (nécessaire pour faire pousser des espèces). Il faut également faire évoluer le régime alimentaire avec une quantité réduite de viande, et enfin reconnecter les zones d'élevage et d'agriculture afin de permettre une utilisation optimale des déjections animales pour la fertilisation des sols <sup>37</sup>.

Pour revenir plus précisément sur l'élevage, Claire Lamine explique dans « *Changer de système* », qu'une appréhension concrète ne peut se faire qu'au niveau des territoires, même s'il ne faut pas s'enfermer à cette échelle. Ce système agroalimentaire territorial engloberait les acteurs locaux tels que les producteurs, ceux de la transformation, la distribution, mais aussi les conseillers techniques, les politiques publiques, les consommateurs et la société civile (Lamine, 2012, p. 143).

Concernant la distribution des produits, plusieurs collectifs se sont montés, tels que les AMAP. Mais d'autres systèmes d'information voient le jour comme dans une commune près de Montpellier, où la couleur de l'affichage informe le client de la distance de provenance des aliments. La couleur verte désigne les produits des producteurs locaux sur le marché, l'orange les produits achetés à d'autres producteurs ou fabriqués à base des productions de ces derniers, et pour finir le violet, les produits d'une origine plus lointaine, mais dont la demande du client est présente comme les produits qui ne poussent pas dans les alentours de la commune.

Ce qui est intéressant, c'est que cela fait naître chez certains consommateurs de nouvelles interrogations sur l'indispensabilité de certains produits. Cela peut aller jusqu'à l'arrêt de la consommation de celui-ci pour se rabattre sur des produits étiquetés vert ou orange. Cela renforce la démarche innovante dans le projet et permet de revaloriser les acteurs de ce système en redynamisant le territoire (Chiffolleau et Prévost, 2012, p.11).

---

<sup>37</sup> « Une agriculture biologique pour nourrir l'Europe en 2050 | CNRS », juin 2021. <https://www.cnrs.fr/fr/une-agriculture-biologique-pour-nourrir-leurope-en-2050>.

Dans la création de ces nouveaux processus, la mobilisation de la société civile est incontournable ; ces initiatives, porteuses d'alternatives à un système qui n'est plus pérenne, font émerger aussi un autre mode de gouvernance qui donne sa place à une démocratie locale (Conaré et al., 2021, p.11-18).

Dans une démarche de changement, la restauration collective, en particulier scolaire, à toute sa place. Permettant de toucher un grand nombre de personnes, elle se veut « pour tous ». D'où l'importance du levier qu'elle représente. En conséquence, les menus proposés doivent respecter un certain nombre de règles et de fréquences (Annexe 5) dont, l'une explicite que sur 20 repas successifs la viande rouge doit être présente dans au moins quatre d'entre eux, et au moins quatre repas doivent être à base de poisson <sup>38</sup>. Un scénario de composition de repas, conduit par l'INRAE, inclurait trois repas végétariens par semaine, une fois du poisson et une fois de la viande en priorisant la viande blanche. En conséquence, pour faire évoluer la restauration scolaire, il faut aussi ajuster ce qui la contraint <sup>39</sup> (Poinsot et al., 2022).

La volonté de changer notre consommation pour définir un système plus durable est aussi le reflet de besoins nouveaux qui émergent dans la société. Ces innovations qui sont des alternatives au système mis en place montrent bien qu'aujourd'hui les besoins de la population ne sont plus comblés par ce dernier (Chiffolleau et Prévost, 2012, p.7).

Un certain nombre de consommateurs font évoluer notre système en demandant des produits locaux et de qualité, revalorisant les circuits courts et traduisant ainsi l'envie de re-crédation de liens entre terroir et agriculteurs (Muller et al. 1989 ; Mondy et Terrieux, 2010 ; Gafsi et Terrieux, 2016, p.1).

---

<sup>38</sup> Arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire, Pub. L. No. Texte n° 34, AGRG1032380A [En ligne]. (2011). <https://www.legifrance.gouv.fr/eli/arrete/2011/9/30/AGRG1032380A/jo/texte>.

<sup>39</sup> INRAE Institutionnel. « Une piste prometteuse pour améliorer la durabilité des repas scolaires en France », [En ligne]. Consulté le 03/22. <https://www.inrae.fr/actualites/piste-prometteuse-ameliorer-durabilite-repas-scolaires-france>.

## **Chapitre 3 : La transition alimentaire à l'épreuve dans nos territoires : le défi Cuisine à Alimentation Positive**

La transition alimentaire vers une consommation plus respectueuse de l'environnement est impérative. Dans cette situation d'urgence, l'Occitanie a décidé d'accompagner ses acteurs qui gravitent autour de l'alimentation pour les aider dans cette évolution. C'est ainsi que le Hmm Lab, projet de recherche-action, s'est construit. Le défi Cuisine à Alimentation Positive (CAAP), l'un des trois défis, est en particulier centré sur la restauration collective. Les notions de transition, au cœur du défi Cuisine à Alimentation Positive visent en premier à respecter la loi Egalim, mais aussi, dans la mesure du possible, à faire plus que les taux de 50% de produits durables dont 20% de produits biologiques. De plus, nous recherchons une dimension locale (production en Ariège ou du moins en France), notion ne figurant pas dans la loi.

### **3.1 Comment l'alimentation devient-elle un enjeu politique, économique et social pour les territoires**

Comme abordé précédemment, les territoires ont un rôle clé à jouer dans la transition. *« Notre système alimentaire actuel est caractérisé par une concentration de pouvoir politique et économique »* (traduction personnelle de l'anglais) (Bornemann et Weiland, 2019, p.105).

C'est pourquoi les Parcs Naturel Régionaux (PNR) incarnent un lieu de médiation privilégié entre les acteurs ainsi que la cohérence du système ; leurs rôles de liaison entre les villes et les campagnes leur permettent de monter des projets de territoires qui peuvent aller jusqu'à l'expérimentation. Les Parcs Naturels Régionaux ont donc un rôle important à jouer en tant que coordinateur et créateur de lien avec une approche transversale en apportant une vision plus large, enrichie d'un état de l'art. *« Ainsi l'alimentation deviendrait un outil de bonne gouvernance territoriale à l'échelle des Parcs, comme a pu l'être le paysage »* (Lefort, 2012 ; Poisson et Delfosse, 2012, p.183-189). Par ailleurs, les PNR sont un appui financier pour de potentiels investissements. On peut aussi leur attribuer la charge de garantir une démocratisation de l'agriculture biologique à travers la restauration collective, ainsi que des

actions qui pourraient plus toucher les quartiers à population défavorisée (Lamine et Bellon, 2009, p.296).

Chiffolleau et Prévost, en 2012 explicitent que la restauration collective, lorsqu'elle se préoccupe de produire une alimentation durable acquiert la notion de restauration collective responsable. Dans l'idée où l'alimentation est pensée comme un système global incluant tous les acteurs et dans la perspective de soutenir une dynamique citoyenne, « de la terre à l'assiette » cela comprend les points suivants :

- Améliorer la qualité environnementale ;
- Relocaliser les systèmes alimentaires ;
- Développer une éducation au gout, à la qualité et à la santé ;
- Pérenniser et remettre en valeur le métier d'agriculteur local.

La demande d'une alimentation de qualité en restauration collective scolaire a d'abord été portée par les consommateurs et élus urbains sur les produits biologiques sans forcément mettre en valeur la dimension du local. L'importance de la proximité a été portée grâce à l'éclairage des médias sur le local et la forte augmentation des circuits courts ainsi que la pression exercée sur le monde agricole (Chiffolleau et Prévost, 2012, p.15). Néanmoins, « local » n'ayant pas de définition propre, cette dénomination ne figure pas dans la loi Egalim. Afin de pallier cela, le gouvernement, grâce à la loi Egalim de 2018, a mis en valeur certains sigles de qualité qui doivent être présents dans les menus. Cependant, une recherche de localité permet de répondre à plusieurs problèmes posés en amont : amélioration de l'impact environnemental des produits, la diminution des pertes et du gaspillage, dynamisation de l'économie locale... (Conaré, 2021, p. 11).

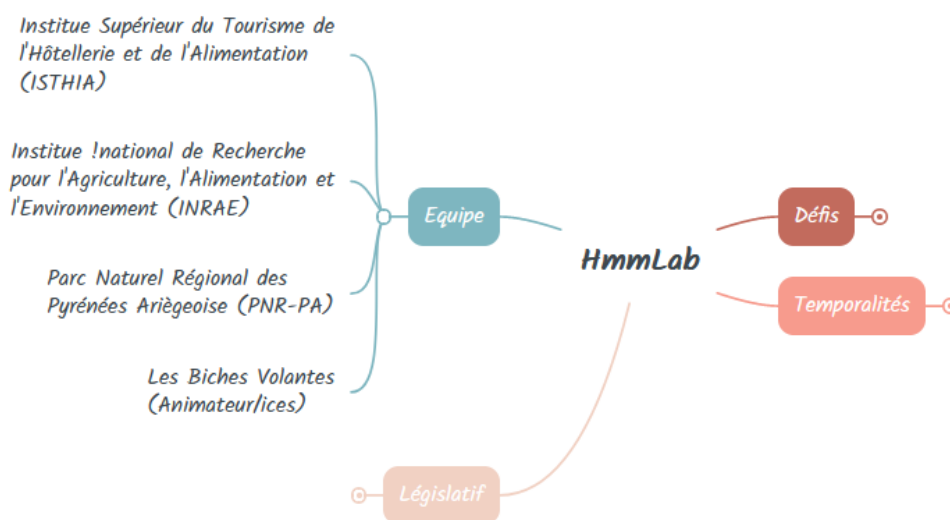
Par ailleurs, nous pouvons émettre l'hypothèse que cette attention portée à notre régime alimentaire est aussi, la conséquence des crises agricoles et sanitaires : grippe aviaire, vache folle, etc. Les collectivités s'intéressent à l'amélioration de la qualité alimentaire pour répondre aux demandes de la population (Conaré, 2021, p. 13).

### 3.2 Les acteurs du défi cuisine sur le territoire ariégeois

Pour faire face à ces enjeux, les territoires se dotent d'outils et de compétences. Ainsi, le Hmm Lab est un dispositif collaboratif pour l'accompagnement de la transition alimentaire au niveau des Pyrénées Ariégeoises, qui se déclinent en trois défis dont le défi Cuisine à Alimentation Positive (CAAP) en charge d'accompagner la restauration collective ariégeoise vers la transition alimentaire.

Les acteurs du Hmm Lab viennent en support des différents défis :

Figure 5 : Les acteurs du Hmm Lab



Le Parc National Régional des Pyrénéens Ariégeoises (PNR-PA) est l'un des acteurs majeurs de ce dispositif. Les parcs ont pour mission de conserver le patrimoine, maintenir le paysage, favoriser l'agriculture et développer le tourisme. Cela implique alors de conserver une identité territoriale sous-tendue par une activité agricole.

Le PNR-PA a pour spécificité d'être composé de 142 communes. La plupart de ces agriculteurs sont situés dans l'élevage ovin ou bovin et sa surface agricole utile représente 25% de son territoire. Se situant sur un territoire montagneux, il a un enjeu fort dans la gestion de l'espace et le maintien de son agriculture (Milian et al., 2012, p.51-64).

Suite aux directions prises par le gouvernement, le PNR-PA a décidé d'accompagner ses acteurs dans les phases de transition. Mais cette transition ne touche pas seulement un maillon de la chaîne, elle impacte tous les acteurs allant de l'agriculteur au mangeur. Le défi cuisine s'appliquant plus particulièrement à la transition agrialimentaire de la restauration collective, elle touche un certain nombre d'acteurs avec de lourdes contraintes. La population visée par la restauration collective étant importante, cela implique un volume conséquent de denrées brutes ; les fournisseurs doivent pouvoir fournir la quantité demandée ce qui n'est pas toujours évident à anticiper. Les produits transformés demandant plus de travail, cela change l'organisation et les habitudes, comme par exemple les préparations préliminaires, lavage des légumes, épluchage des légumes, etc. À cela s'ajoute les contraintes budgétaires qui malgré les nouvelles demandes de BIO, de durable et de qualité restent fortes. Les familles modestes doivent pouvoir continuer à mettre leurs enfants à la cantine même si le menu évolue. La loi Egalim demande aussi un repas végétarien par semaine. Cela demande donc des compétences et un savoir en cuisine pour concevoir des plats équilibrés ainsi que des connaissances en diététique pour pouvoir valider le menu. D'autre part les animateurs, pour les mangeurs les plus jeunes, sur le temps du midi doivent pouvoir rendre attractifs les produits et les démarches faites par le personnel de cuisine pour pérenniser la transition. Les parents d'élèves sont aussi des acteurs importants du changement pour inscrire le projet dans le temps. Et enfin du côté plus administratif, les élus, les gestionnaires, etc. ont pour rôle de soutenir la transition, notamment grâce à la légitimité dont ils bénéficient (Lamine et Bellon, 2009, p. 280).

### 3.3 Un accompagnement aux changements

Saadi Lahlou, professeur de psychologie sociale pose la question en 2005 : « *Peut-on changer les comportements alimentaires ?* ». Son argumentation pour répondre à sa problématique se base en partie sur les travaux de Flandrin et Montanari : « histoire de l'alimentation » de 1997. Lahlou explicite qu'il est possible de changer ses habitudes alimentaires sur le court terme. Partager un repas qui bouscule nos habitudes demande des efforts raisonnables. En revanche, à long terme, lorsque l'histoire nous renseigne sur les changements conséquents tels que les temporalités associées au repas ou encore au contenu des assiettes, les changements sont beaucoup plus difficiles ; surtout lorsqu'il s'agit de

pérenniser de nouvelles habitudes alimentaires. Cela même si les individus sont motivés et que la population est convaincue du bien-fondé de cette évolution (Lahlou, 2005, p.91).

Saadi Lahlou, en 2012 explique lors d'une conférence du Fond Français pour l'Alimentation et la Santé (FFAS) : « *Si on veut changer les comportements, il faut abandonner le modèle naïf [...]* ». <sup>40</sup>

Le modèle dit naïf, analyse le comportement des sujets en fonction de leurs envies ; si ces derniers ont un comportement jugé comme « mauvais », cela peut s'expliquer par deux raisons, soit leurs choix sont faits en n'ayant pas toutes les connaissances, les sujets ne savent pas ; soit ils ne peuvent pas maîtriser leurs désirs car ils manquent de volonté. Les conclusions seraient donc, dans un premier temps de s'assurer que les sujets ont bien compris le comportement adéquat à adopter dans cette situation ; cela passe dans ce cas par l'éducation. Et dans un second temps consolider leur motivation comme par exemple suivre le principe du « bâton et de la carotte », récompenser la réussite et sanctionner les échecs ; cela peut s'exprimer aussi par une pression morale permanente. Le modèle naïf peut donc se résumer à : « *Si le sujet échoue, il n'est d'autre solution que de redoubler d'efforts ; car le sujet est coupable soit d'ignorance soit de manque de volonté.* » (Lahlou, 2005, p.91).

Or l'environnement social est aussi à prendre en compte, Rousselon et Gomel, dans un rapport pour l'Assemblée Nationale en 2021, mettent en garde à propos de la diffusion de la publicité, concernant les produits trop gras, trop sucrés, trop salés, auxquels les mangeurs sont exposés, notamment les enfants et les adolescents. Or les habitudes intégrées tôt dans la vie sont difficiles à changer. Un levier important est aussi celui du marché de l'offre et de la demande. Au-delà d'agir sur l'offre (exemple de la loi Egalim avec 50% de durable et de qualité imposée dans la composition du menu), la demande peut être changée en incitant les consommateurs à changer leurs habitudes alimentaires, en particulier au niveau de l'achat des produits transformés, qui représentent aujourd'hui près de 80% des dépenses alimentaires d'un foyer <sup>41</sup>.

---

<sup>40</sup> FFAS. « *Comportement alimentaire : les leviers du changement* » - Colloque du 18 décembre 2012 (1/4), 2014. <https://www.youtube.com/watch?v=layCTwTNchA>.

<sup>41</sup> Rousselon, Julien, et Cyril Gomel. « Pour une alimentation saine et durable - Rapport pour l'Assemblée nationale », [En ligne]. Consulté en décembre 2021. <https://www.strategie.gouv.fr/publications/une-alimentation-saine-durable-rapport-lassemblee-nationale>.

Une variante du modèle naïf moins culpabilisante, émet l'hypothèse que c'est le corps qui est faible et il faudrait le contraindre à la force « supérieure » de l'esprit et de la raison en résistant aux tentations du « mal manger » (Lahlou, 2005, p.91). Cette hypothèse met en avant que la tentation de « mal manger » peut être contrainte par le contrôle de l'esprit.

De surcroît, il existe aussi un biais cognitif à notre comportement : le biais d'attribution. C'est l'attribution de la cause d'un comportement particulier associé à une situation donnée, à l'individu plutôt qu'au contexte (Ross, 1977 ; Ross et Nisbett, 199). Or, l'analyse des comportements, en particulier alimentaires reflète une plus grande complexité (Lahlou, 1998). Une volonté consciente et individuelle ne représente qu'un des facteurs de la détermination du comportement. Changer de comportement durablement a donc peu de chance de réussir s'il repose seulement sur la volonté du sujet (Lahlou, 2005, p.3).

Par ailleurs la volonté ne pouvant s'exprimer que dans des situations de choix, l'individu mange seulement ce à quoi il a accès. Il peut, en fournissant un effort parfois conséquent, changer la situation en amont. Le mangeur qui mange à la cantine a peu de variations possibles autres que celles proposées sauf d'apporter son propre plat.

*« [...] et dans ce cas il risque de se retrouver à manger seul, manquant ainsi une des principales occasions de sociabilité au travail. Il lui faut alors choisir entre suivre son régime et rester un bon camarade. Et il est difficile de rester bon camarade sans être bon « compagnon » (étymologiquement : celui avec qui on partage le pain) »* (Lahlou, 2005, p.92).

Les habitudes ne sont pas seulement acquises par le sujet lui-même, elles résident aussi dans l'espace, le savoir culinaire, ou encore le matériel, l'organisation des temporalités, etc. Elles sont liées au mode de vie. De plus, le choix d'un produit alimentaire est fortement corrélé à la familiarisation que l'individu en a (Lahlou, 2005, p.4). Changer ses habitudes, c'est s'écarter du mode routine construit grâce à l'expérience, une manière d'agir efficace sans avoir besoin d'y réfléchir (Lahlou, 2005, p.92).

Cela définit donc deux obstacles au changement du comportement alimentaire : un qui est cognitif et le deuxième qui est d'objectif. Le cognitif englobe la préférence qu'aura une personne à suivre son schéma d'habitudes sauf en cas de performance non satisfaisante.

L'objectif lui est le résultat de choix bordé par des contraintes matérielles, pas toujours nutritionnellement optimal, mais gérable techniquement, économiquement et socialement associée au rythme du quotidien. Si l'évolution du régime alimentaire est moins performante sur l'un de ces plans, l'individu va y perdre et ce changement ne sera pas durable (Lahlou, 2005, p.92).

C'est pourquoi, pérenniser notre transition implique de repenser sur le plan logistique comment les produits vont être approvisionnés, stockés et préparés. Ces changements vont forcément impliquer des routines différentes pour créer de nouvelles habitudes. Et on ne change une habitude durablement qu'avec une autre habitude. Ce processus est long et nécessite souvent un accompagnement, mais a pour avantage que l'individu est acteur de son évolution tout en ayant une approche concrète (Lahlou, 2005, p.92).

Cette approche concrète a déjà fait l'objet de recherche de certains scientifiques comme Kurt Lewin (1890-1947) psychologue américain, spécialisé en psychologie sociale. Son expérimentation porte plus précisément sur la méthodologie du changement de pratiques. Il mène en 1941 une expérience avec des « ménagères » volontaires dans un contexte de pays en guerre, où les ressources sont limitées et leurs utilisations doivent donc être exploitées au maximum. Des groupes de 13 à 17 femmes sont formés et le temps de l'intervention est équivalent d'un groupe à l'autre, 30 à 45 minutes. Deux méthodologies vont être suivies :

- Sous forme d'exposé en intégrant des savoirs de nutrition, vitamines, minéraux, et en donnant des recettes pour atténuer les aversions dues : au goût, à l'odeur, texture, etc. Les recettes étaient attribuées personnellement aux participantes et recommandées individuellement par la conférencière.
- Sous forme de réunion de petits groupes, ayant pour but la prise de décision de préparation des abats. Des discussions se sont formées concernant les obstacles que pouvaient représenter la cuisine de ces morceaux de viande.

Un point contrôle à leur domicile avait lieu une semaine plus tard. Les résultats montrent clairement une différence dans leurs changements de pratiques. Seuls 10 % des femmes (4 sur 41) qui ont suivi le format « d'exposé » ont essayé de préparer des abats à leur famille ; contre 52 % (23 sur 44) pour celles qui ont suivi la forme de réunion participative.

Pour Lewin les résultats démontrent que l'éducation à elle seule ne suffit pas pour donner des résultats. C'est la dynamique, la réflexion et l'engagement collectif qui va jouer un rôle indispensable. La conclusion est donc que les processus de changement sont plus simples lorsqu'ils sont effectués en groupe qu'individuellement (Lahlou, 2005, p.94).

*« Comme le disait un prêtre péruvien anonyme que cite souvent mon collègue Volker Hartkopf, « Il faut faire les choses avec les gens, pas pour les gens. Ce que vous faites « pour » les gens, vous le faites aux gens ». La participation des sujets est d'abord une condition pour obtenir qu'ils investissent leur énergie dans le changement ; c'est aussi une extraordinaire ressource cognitive, puisque, en ce qui concerne le terrain de son activité, personne n'est aussi expert que le sujet lui-même. » (Lahlou, 2005, p.95).*

Pour Saadi Lahlou notre comportement, l'attitude que l'on adopte presque instinctivement, est construit grâce à l'éducation. En particulier dans l'alimentation, nos actions sont guidées par des objets et des installations (habitudes prises en fonction d'un environnement) : nous savons quelle attitude adopter dans un restaurant ou comment se servir de nos couverts à table. Des installations sont donc mises en place en cohérence avec nos habitudes pour faciliter nos modes de vie. Ces installations : salle de conférence, de cinéma..., reposent selon lui sur trois piliers.

- L'espace physique, qui contient des « affordances » (Gibson, 1967) (capacité d'un système ou d'un objet à évoquer sa fonction ou son utilisation ; ex : les aliments sont perçus comme mangeables). Néanmoins, tout ce qu'il est possible de faire avec les objets et le système ne sera pas fait car nos représentations nous donnent « *l'usage du monde* » (Lahlou, 2012) <sup>42</sup>.

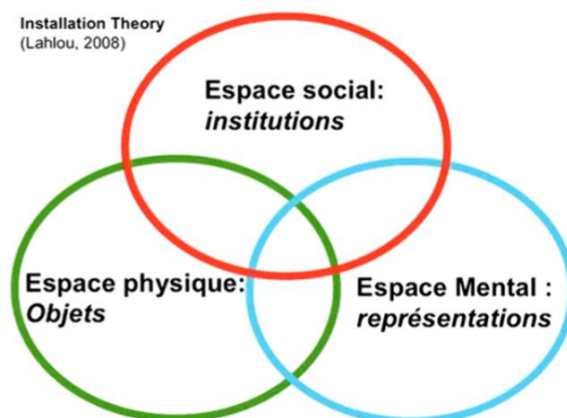
- L'espace mental se construit à travers nos représentations individuelles que nous partageons, cela constitue l'espace social. Cela permet la coopération et la prévision d'actions. Mais cette base étant initialement individuelle est donc particulièrement difficile à changer. Si la représentation change alors les comportements aussi.

---

<sup>42</sup> FFAS. « *Comportement alimentaire : les leviers du changement* » - Colloque du 18 décembre 2012 (1/4), [En ligne]. 2014. <https://www.youtube.com/watch?v=layCTwTNchA>.

- L'espace social, qui lui va réguler l'espace public en autorisant ou en interdisant certains comportements. Cela permet d'éliminer les externalités négatives ou de favoriser certaines attitudes considérées comme bénéfiques.

Figure 6 : Installation Théorie <sup>43</sup>



Les comportements durables sont au croisement de ce qui est permis par ces trois domaines <sup>44</sup>.

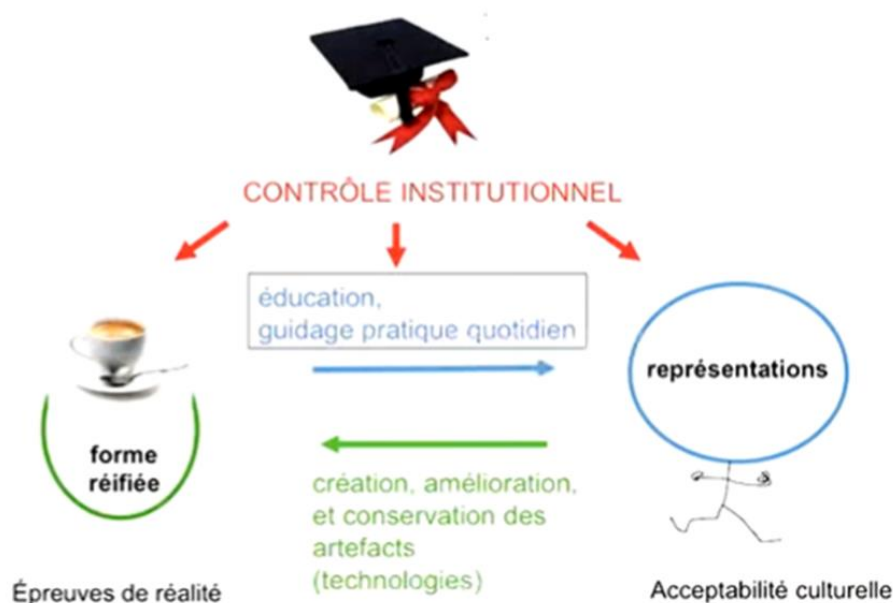
Il y a tout de même une évolution du système : elle se produit dans l'interaction entre ces trois domaines. Cette interaction est une sélection duale (la poule et l'œuf) : les objets vont créer des représentations et des représentations naissent des objets et à chaque étape il va y avoir une sélection (sélection duale) par sa praticité, mais aussi par la culture ; il doit être culturellement acceptable. L'interaction entre les objets et les représentations sont sous le contrôle des institutions qui veillent à limiter les externalités négatives.

---

<sup>43</sup> FFAS. « *Comportement alimentaire : les leviers du changement* » - Colloque du 18 décembre 2012 (1/4), [En ligne]. 2014. <https://www.youtube.com/watch?v=layCTwTNchA>.

<sup>44</sup> FFAS. « *Comportement alimentaire : les leviers du changement* » - Colloque du 18 décembre 2012 (1/4), [En ligne]. 2014. <https://www.youtube.com/watch?v=layCTwTNchA>.

Figure 7 : Cycle de reproduction représentation / objets <sup>45</sup>



Même si les comportements individuels sont essentiels pour comprendre les comportements collectifs, ils sont tout de même fortement encastés dans les relations sociales qui participent à les déterminer. Dans ce prolongement, l’hypothèse peut être posée que les préférences se construisent dans l’interaction sociale. Cela induit donc que les échanges peuvent être analysés comme des relations sociales durant lesquels se forment les préférences individuelles. Ce schéma est d’autant plus marqué dans certains domaines comme l’alimentation où le consommateur comme le producteur doivent se faire confiance comme par exemple sur la relation qualité / prix (Chiffoleau et Laporte, 2004), et cela est d’autant plus marqué avec les circuits courts qui privilégient les formes d’échanges autour des produits (Chiffoleau et Prévost, 2012, p.10).

<sup>45</sup> FFAS. « *Comportement alimentaire : les leviers du changement* » - Colloque du 18 décembre 2012 (1/4), [En ligne]. 2014. <https://www.youtube.com/watch?v=layCTwTNchA>.

## Conclusion

Depuis plus de 30 ans, les scientifiques du Groupe d'Experts Intergouvernemental sur l'Évolution du Climat se réunissent pour faire état du climat. Plusieurs rapports ont été publiés informant que notre modèle croissant n'était plus en adéquation avec notre planète. Mais ce n'est que depuis ces dernières années que ce discours résonne au niveau de la population, dans les discours politiques, les sociétés... le cadre législatif s'est adapté en créant certaines lois telles que Egalim, la loi AGECL, climat et résilience... des conférences mondiales prennent acte de cette urgence. Un changement majeur est nécessaire. Mais comment changer des représentations, des habitudes individuelles et collectives ?

C'est là que des accompagnements s'imposent : un changement prend du temps et ce dernier doit être pérenne. Le Hmm Lab est donc né dans la nécessité de ces accompagnements. Regroupant des scientifiques, des acteurs de terrain et des acteurs du territoire, il vise trois acteurs de la chaîne alimentaire : les agriculteurs, pour remettre une agriculture au cœur des territoires en les dynamisant ; les foyers pour développer une gouvernance alimentaire individuelle ; et la restauration collective, permettant une démocratisation de l'alimentation de qualité, devant être accessible à tous. Cette dernière constitue un levier essentiel dans la transition.

Le levier de la restauration collective est le sujet central d'un des défis : le défi Cuisine à Alimentation Positive (CAAP) se répartissant sur deux communes, celle du Pointé et celle de la Ronde <sup>46</sup>. Ce défi vise à créer un « squelette » adaptable et personnalisable de la transition pour définir des clés et ainsi pouvoir être transféré et agir efficacement sur les autres communes du territoire.

---

<sup>46</sup> Les noms des communes concernées sont anonymisés, ce ne sont donc pas leur vraie dénomination

**Partie 2 :**

**Méthodologie chemin**

**faisant**

**&**

**Planification de mon**

**Terrain**

## Introduction

Comme nous venons de le voir, la transition écologique joue un rôle essentiel pour notre avenir. C'est pour cela que notre dispositif d'accompagnement vise à ce qu'elle soit pérenne et de ce fait désirable. Dans ce chapitre, je développe ma collecte de données et ma méthodologie et explique comment elles se sont créées au fil de mon enquête. La complexité de mon sujet m'a aussi incitée à resserrer mon sujet de stage qui était initialement : « relever les freins et leviers d'un dispositif d'accompagnement à la transition agroécologique tel que le défi Cuisine A Alimentation Positive (CAAP) sur le territoire des Pyrénées Ariégeoises ».

Suite à mon entrée dans le défi et aux premières phases de terrain, un intérêt particulier s'est dessiné pour moi autour des animateur-rices, acteurs importants pour moi dans la transition écologique en restauration collective scolaire. Les animateur-rices, sont les personnes qui accompagnent les enfants sur le temps périscolaire, donc sur le temps de midi, mais aussi sur les temps du matin et du soir et sont donc en contact avec leurs parents. Pour ces raisons, et grâce à mon terrain, une problématique a émergé :

Comment les animateurs-rice-s articulent-il-elle-s le temps de prise en charge des enfants en tenant en compte des changements imposés par la loi dans la restauration scolaire et portée par l'accompagnement Défi Cuisine A Alimentation Positive ?

Cette problématique est issue de mes temps d'observation en cantine où la réalité du terrain s'est confrontée à nos attentes.

Le choix de ma méthodologie « chemin faisant » a pu alors être au plus près de ce public et s'est modulée en fonction de mes avancées de recherches.

De plus, depuis bientôt trois ans nous sommes touchés par une épidémie mondiale : le COVID 19. Même si nous avons repris une vie sociale et professionnelle presque « normale » après plusieurs confinements ou couvre-feux, l'épidémie, bien que moins virulente, continue de nous impacter. Les mesures de sécurité et d'hygiène restent strictes pour toute la population, et plus spécifiquement pour les personnes fragiles ou les personnes atteintes de la maladie : elles doivent faire des tests régulièrement (PCR, antigéniques, ...)

et un confinement peut s'avérer nécessaire. Cette épidémie, à travers ces mesures de sécurité, a eu un impact sur le bon déroulé de l'accompagnement Cuisine à Alimentation Positive que nous verrons succinctement dans ce chapitre.

Dans cette seconde partie, j'ai tout d'abord mis en contexte mon terrain, en expliquant le territoire, ses problématiques, mais aussi sa nature. Dans un second chapitre, j'explicite le chemin méthodologique que j'ai choisi ainsi que ses contraintes. Le dernier chapitre s'articule autour de la construction de mon terrain ainsi que les choix que j'ai opérés.

## **Chapitre 1 Projet de recherche-action**

### **1.1. Déroulé du Défi CAAP**

L'accompagnement Cuisine à Alimentation Positive se définit comme un projet de recherche-action. En contact avec le terrain, celle-ci cherche à apporter une solution à un problème observé. Sur une temporalité d'un an, le défi CAAP a accompagné deux collectivités : Pointé et Ronde. La particularité de ce défi est qu'il s'est constitué de temps forts collectifs et de temps forts individuels. L'une des caractéristiques de cet accompagnement est que les temps collectifs ont été choisis par les participants. Ces temps sont des temporalités partagées par les deux collectivités pour qu'elles puissent partager leurs expériences et échanger autour d'un même sujet. Ces temps collectifs restent tout de même bordés par deux temps individuels qui marquent essentiellement leurs avancées avant et après l'accompagnement.

Les temps collectifs créent l'opportunité, pour les deux sites la Pointé et la Ronde, de pouvoir échanger, de voir ce qui marche et ce qui marche moins, de pouvoir s'entraider et ainsi de fonder une démarche participative et collaborative.

Ce défi vise à suivre des cuisines collectives dans l'optique de les accompagner dans une transition écologique. Ce dispositif aide les collectivités à répondre en particulier aux nouvelles normes de la loi Egalim (50% de durable, dont 20% de bio avec un repas végétarien par semaine), mais aussi des lois AGEC (sortir du plastique jetable, réduire le gaspillage) et Climat & Résilience (60% des viandes et poissons durables, contenant réutilisable).

Le but du défi CAAP est de créer un squelette méthodologique pour accompagner, par la suite d'autres cuisines collectives. Ma mission a alors été définie comme : relever les freins et leviers d'un dispositif d'accompagnement tel que le défi Cuisine A Alimentation Positive sur le territoire de Pyrénées Ariégeoise. Cette première édition du défi CAAP a donné naissance à une deuxième édition qui accompagne en 2022-2023 deux autres collectivités sur le territoire des Pyrénées Ariégeoises.

L'accompagnement pour lequel nous avons travaillé durant cette année visait plus particulièrement la partie de la production à destination des écoles. La cuisine collective du Pointé est uniquement scolaire, mais la cuisine de la Ronde produit aussi pour un EHPAD ainsi que d'autres événements privés ; nous nous sommes donc concentrés sur le volet scolaire.

## 1.2 Territoires étudiés et particularités

### 1.2.1 Le territoire des Pyrénées Ariégeoise, ses particularités et ses acteurs

Le territoire des Pyrénées Ariégeoises appartient à la chaîne de montagnes des Pyrénées et cette dernière est constituée de plusieurs parcs nationaux et de réserves naturelles. Trois parcs nationaux, le parc national des Pyrénées et lac Saint-Maurice sur le versant français plus deux autres sur le versant espagnol. En plus de ces parcs nationaux, il y a les parcs naturels régionaux (PNR), celui des Pyrénées Catalanes et celui des Pyrénées Ariégeoises. De nombreuses réserves naturelles et sites naturels classés sont aussi rassemblés sur cette chaîne de montagnes. Toutes ces zones protégées préservent le massif pyrénéen et mettent en valeur un intérêt écologique des Pyrénées <sup>47</sup>.

### 1.2.2 Histoire d'une région dynamisée par un engagement militant

Lors du XXème siècle, le territoire ariégeois subit une forte évolution, il traverse des désindustrialisations caractéristiques d'un territoire de montagne, ce qui provoque une déstructuration du tissu socio-économique. Cependant, l'économie locale est dynamisée par l'arrivée de « néo-ruraux » ce qui permet de stabiliser la population, apporter de nouvelles compétences, diversifier les points de vue... Cela impacte aussi le développement de l'agriculture ainsi que les associations autour comme la fédération Rénova qui développe des actions de sauvegarde et revalorisation du patrimoine fruitier, mais aussi A3P2C, association qui se rapproche d'une AMAP (Association pour le Maintien de l'Agriculture Paysanne) ... Néanmoins, cette dépréciation des métiers agricoles est du même ordre de

---

<sup>47</sup> « Pyrénées — Wikipédia ». Consulté le 15 juillet 2022. [En ligne] <https://fr.wikipedia.org/wiki/Pyr%C3%A9n%C3%A9es>.

grandeur que le reste de la France ; moins 45% depuis 1988 alors que sur le reste du territoire Français, ce chiffre s'élève à 52% <sup>48</sup>.

Le territoire appuie son engagement militant vers le biologique, bien que déjà avant-gardiste avec 8,5% des exploitants en Bio en 2015, un des taux les plus élevés en France, par la création d'un CIVAM (Centre d'Initiatives pour Valoriser l'Agriculture et le Milieu rural) (Milian & al, 2012), qui deviendra CIVAM-BIO et aujourd'hui Bio Ariège Garonne (BAG). En termes de démographie, près d'un tiers des Ariégeois est âgé de plus de 60 ans, et les données de l'INSEE de 2017 relèvent que seuls 41,7% des ménages sont imposés et que 18,4% vivent en dessous du seuil de pauvreté <sup>49</sup>.

### 1.2.2 Le Parc Naturel Régional des Pyrénées Ariégeoises

Dans les années 1990, des associations environnementales ont essayé d'inciter des actions sur le territoire ariégeois pour la création du Parc Naturel Régional (PNR), mais le contexte n'était pas encore propice. C'est par la suite que les collectivités, aidées par la région Midi-Pyrénées en 2009 créent le PNR : le parc naturel régional de Pyrénées Ariégeoise (PNR-PA) est né. Cela permet de mettre en avant la richesse et la diversité des patrimoines naturels, culturels et humains. Son périmètre recouvre environ 40% du département ariégeois et comprend 138 communes, ce qui représente, en 2019, 46 000 habitants. Le parc s'étend plus précisément sur 2 468 km<sup>2</sup>. Le PNR-PA est principalement en zone économique de montagne, seul 1% sont des zones commercialisées, urbaines ou industrielles <sup>50</sup>.

---

<sup>48</sup> « Pyrénées — Wikipédia ». Consulté le 15 juillet 2022. [En ligne] <https://fr.wikipedia.org/wiki/Pyr%C3%A9n%C3%A9es>.

<sup>49</sup> « 152 574 habitants en Ariège - Insee Flash Occitanie - 21 ». Consulté le 11 juillet 2022. [En ligne] <https://www.insee.fr/fr/statistiques/2532431>.

<sup>50</sup> PNR. « Les communes du Parc ». Consulté le 6 juillet 2022. [En ligne] <https://www.parc-pyrenees-ariegeoises.fr/le-parc-quest-ce-que-cest/parc-naturel-regional-pyrenees-ariegeoises/carte-des-communes-liens-vers-leurs-sites-internet/>.

Figure 8 : Périmètre du Parc Naturel Régional <sup>51</sup>

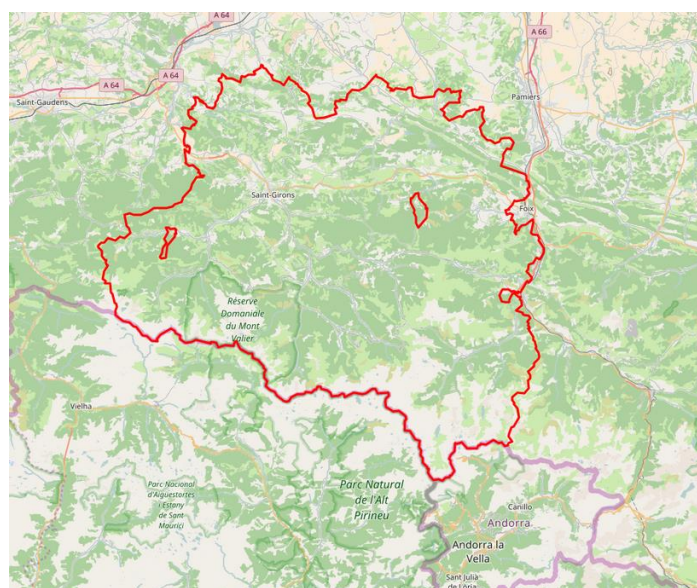
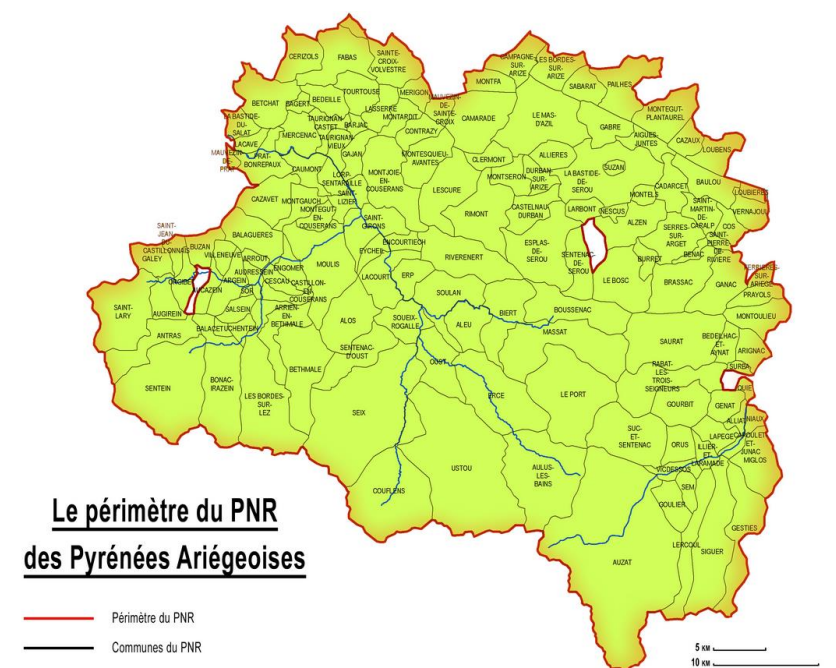


Figure 9 : Les communes du Parc Naturel Régional des Pyrénées Ariégeoises <sup>52</sup>



<sup>51</sup> « Parc naturel régional des Pyrénées ariégeoises ». In Wikipédia, 20 février 2021. [En ligne] [https://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Parc\\_naturel\\_r%C3%A9gional\\_des\\_Pyr%C3%A9n%C3%A9es\\_arri%C3%A9geoises&oldid=180113468](https://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Parc_naturel_r%C3%A9gional_des_Pyr%C3%A9n%C3%A9es_arri%C3%A9geoises&oldid=180113468).

<sup>52</sup> PNR. « Les communes du Parc ». Consulté le 6 juillet 2022. [En ligne] <https://www.parc-pyrenees-ariegeoises.fr/le-parc-quest-ce-que-cest/parc-naturel-regional-pyrenees-ariegeoises/carte-des-communes-liens-vers-leurs-sites-internet/>.

L'agriculture représente environ 10% des actifs du PNR-PA avec une majorité d'élevages bovins et ovins allaitants et 25% du territoire sont occupés par des surfaces agricoles utiles. Bien que le territoire du parc naturel régional des Pyrénées Ariégeoise soit composé de systèmes agricoles de haute-montagne et de piémont, le pastoralisme représente tout de même la majorité des activités, soit 70% des exploitations. Ces territoires de montagne, qui sont difficilement mécanisables, sont donc un enjeu important de maintien des activités agricoles et pastorales en matière de gestion de l'espace (Milian & al, 2012).

### 1.2.3 Bio Ariège Garonne, un groupement associatif

Bio Ariège Garonne (BAG) est un groupement associatif d'agriculteur-riche-s bios d'Ariège, qui sont membres du réseau FNAB (Fédération National d'Agriculteurs Biologique) et qui sont associés au rang régional à Bio Occitanie. Bio Ariège Garonne a pour fonction principale de promouvoir et développer l'agriculture biologique à travers quatre piliers : un accompagnement des producteurs par des formations, une aide à l'installation, une mise en réseau et une aide pour la conversion à l'agriculture biologique : un suivi de projets alimentaires de territoire comme le projet Cuisine à alimentation positive (CAAP) initié l'année dernière, des actions de communication et d'information destinées au grand public tel que la « Foire bio » organisée tous les ans, mais aussi à la restauration collective, aux EHPAD ...

BAG fait aussi partie du réseau des CIVAM (Réseau National des Centres d'Initiative pour Valoriser l'Agriculture et le Milieu rural), issu d'un mouvement d'éducation populaire. Ils se définissent ainsi :

*« Les CIVAM (Centres d'initiatives pour valoriser l'agriculture et le milieu rural) sont des groupes d'agriculteurs et de ruraux qui travaillent de manière collective à la transition agroécologique. Les CIVAM constituent un réseau de près de 130 associations, qui emploient 250 animateurs-accompagnateurs en 2019 et qui œuvrent depuis 60 ans pour des campagnes vivantes. Ils agissent pour une agriculture plus économe et autonome, une alimentation relocalisée au cœur des territoires et des politiques agricoles, pour l'accueil de nouvelles populations et pour la préservation des ressources. Leur mission : animer et accompagner, selon les principes de l'éducation populaire, les projets collectifs et durables qui contribuent à dynamiser le tissu socio-économique rural. Ils développent des initiatives,*

*testent de nouvelles pratiques et proposent des méthodes d'actions basées sur les échanges d'expériences, l'apprentissage entre pairs et la coopération à l'échelle locale et nationale. »*<sup>53</sup>

Bio Ariège Garonne, particulièrement présent sur le territoire Ariégeois, compte aujourd'hui plus de 176 adhérents, dont 120 agriculteurs.

L'accompagnement Cuisine à Alimentation Positive s'est donc fait sur le territoire des Pyrénées Ariégeoises. Dans cette première édition, nous avons pu suivre deux collectivités : celle du Pointé et celle de la Ronde. Ces deux cuisines ont des fonctionnements très différents : l'une est uniquement scolaire tandis que la deuxième dessert aussi une EHPAD, fait du traiteur et surtout fonctionne grâce à des personnes en situation de handicap.

### 1.3 Les collectivités accompagnées

#### 1.3.1 Les cuisines collectives du Pointé

Les cuisines du Pointé sont situées dans les locaux de l'école du Basilic et préparent à manger pour les classes du Basilic, mais aussi l'école du Romarin et l'école d'Aneth, ce qui représente environ 300 enfants. Les enfants se répartissent sur deux lieux de restauration, la cantine du Basilic et la cantine du Romarin.

La particularité des cuisines du Pointé est que les locaux de production sont assez petits tout comme la zone de stockage que l'on appelle l'économat (zone de la cuisine où l'on entrepose tout le produit « sec » tel que la farine, les riz, la levure...) ce qui contraint le chef de cuisine à avoir une organisation à plus court terme.

---

<sup>53</sup> CIVAM. « Nos missions, nos valeurs ». Consulté le 12 juillet 2022. [En ligne] <https://www.civam.org/nos-missions/>.

Figure 10 : la cuisine du Pointé <sup>54</sup>



Figure 11 : La légumerie du Pointé <sup>55</sup>



L'équipe de cuisine se compose du chef, de son sous-chef récemment recruté, et de deux autres cuisiniers. La relation directe avec la cantine du Basilic, permet à l'équipe de cuisine d'être présente le temps du service et de pouvoir plus facilement échanger avec l'équipe d'animateurs qui ont en charge ce temps de repas.

L'organisation instaurée dans l'équipe commence par l'arrivée du chef, ou du sous-chef ; le reste de l'équipe arrive un peu plus tard dans la matinée. Les animateur-rice-s viennent aider en cuisine si besoin puis mettent en place la salle de restauration.

### 1.3.2 Les cuisines de la Ronde au sein d'un foyer d'accueil médicalisé

Les cuisines de la Ronde ont la particularité d'être une Association Pour Adultes et Jeunes Handicapés (APAJH) ; cela signifie que la majorité des personnes faisant la cuisine à l'APAJH est en situation de handicap. La cuisine de l'APAJH dessert les écoles autour, mais aussi un foyer d'accueil médicalisé et peuvent aussi produire en « prestation traiteur » pour des événements. Ils produisent environ une centaine de repas pour les écoles des Oliviers,

---

<sup>54</sup> Photo terrain de la cuisine du Pointé du 31/05/22 et du 01/06/22

<sup>55</sup> Photo terrain de la légumerie du Pointé 31/05/22 et du 01/06/22

les Mimosas et les Chênes. Cette production journalière (hors weekend) est assurée par le chef de la cuisine, un moniteur d'atelier, un commis de cuisine pour assurer le service du soir sur le centre de l'APAJH, et sept travailleurs en situation de handicap.

La cuisine est récente et est donc grande et fonctionnelle. L'économat doit être environ six fois plus grand que celui du Pointé. La cuisine se divise en plusieurs parties ; la zone chaude, où il y a les fours et les autres matériels de cuisson ; la zone froide où se trouvent les réfrigérateurs et congélateurs, une zone de préparation préliminaire et enfin la zone d'économat, où sont entreposés les produits secs. Du fait de la structure particulière qui vise à intégrer des travailleurs en situation de handicap, le chef est constamment sollicité pour vérifier tout ce que son équipe produit. Cela lui rajoute donc une forte charge mentale.

Figure 12 : La zone chaude de la cuisine de l'APAJH de la Ronde <sup>56</sup>



---

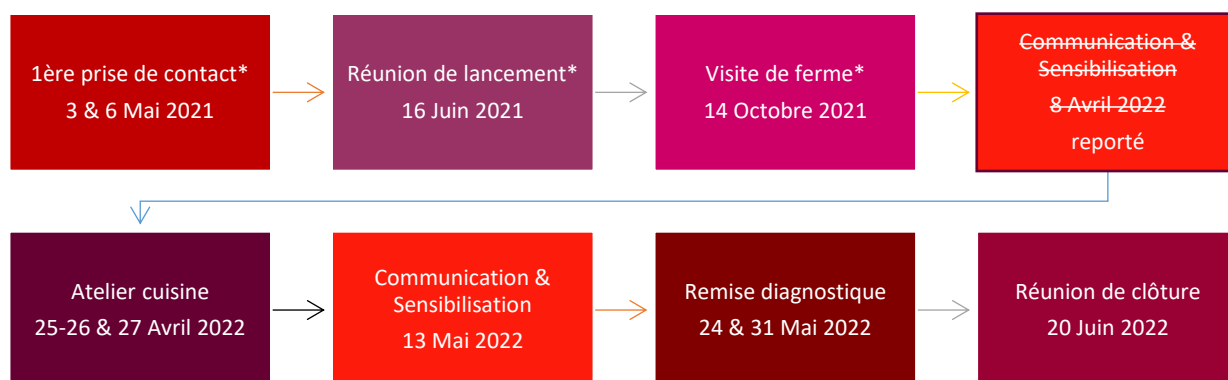
<sup>56</sup> APAJH Ariège. « ESAT Vie Professionnelle ». Consulté le 13 juillet 2022. [En ligne] <https://www.apajh09.org/activites/vigne-et-chai/>.

## 1.4 Aperçu général du défi, temporalités, et entrée dans le défi

L'accompagnement se déroulant sur une durée d'un an et ma période de stage sur six mois, mon arrivée dans le projet s'est trouvée en décalé par rapport au lancement du projet ; je n'ai donc malheureusement pas pu être présente lors des premiers temps collectifs proposés par l'accompagnement.

J'ai séparé les temps forts par leur nature de collectif ou d'individuel, voici une frise chronologique pour les représenter dans le temps :

Figure 13 : Frise chronologique des temps forts



\* Temps forts qui se sont déroulés avant le début de mon stage

## 1.5 Ma mission de stage, histoire et évolution

### 1.5.1 Une évolution chemin faisant de la mission de stage

Ma mission : « relever les freins et levier d'un dispositif d'accompagnement » est très ouverte et peut donc porter sur plusieurs points. Nous avons donc décidé de faire une méthodologie « chemin faisant » et ainsi adapter la méthodologie au fur et à mesure des besoins de mon stage. Cela comporte l'intérêt de pouvoir laisser naître une problématique

du projet sans être contraint par le choix d'une méthodologie préalablement définie ; bien que le squelette ait été fixé à l'avance, elle a évolué en même temps que les avancées de mon stage. Cela m'a permis de construire mon mémoire au plus proche de mon terrain. Ce choix nous a permis de murement réfléchir à la direction voulue pour mon travail de recherche.

Il nous paraissait essentiel de commencer par de courts entretiens exploratoires (Annexe 6), démarche aussi impulsée par Magali Ruello de Bio Ariège Garonne, qui me permettaient, dans un premier temps de m'imprégner du projet, connaître les différents participants, mais aussi de me faire connaître ; puis dans un deuxième temps, de relever une problématique plus précise et de définir un axe de recherche à donner à mon mémoire. Ces entretiens étaient aussi une opportunité pour amorcer le prochain temps de réunion sur la communication et la sensibilisation. Nous avons donc abordé le sujet pour connaître leurs besoins et attentes concernant ce temps collectif. En plus de ces entretiens exploratoires, et dans une phase terrain, mes écrits se sont enrichis de déplacements dans les collectivités cibles et d'entretiens plus longs. La nature de mon terrain, mais aussi de la population qui a passé les entretiens de clôture, s'est définie au cours de mon stage. Une problématique a aussi émergé au cours de mes premières semaines de stage grâce à mes entretiens exploratoires permettant de donner une direction plus précise que celle de ma mission initiale.

#### 1.5.2 Missions opérationnelles : articuler recherche et terrain - première série d'entretiens exploratoires

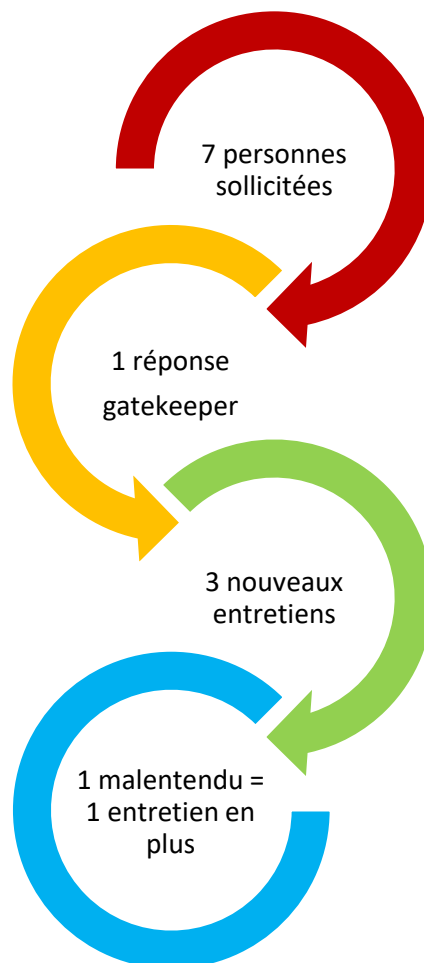
Comme énoncé ci-dessus, mon arrivée dans le projet a été marquée par mes premiers entretiens exploratoires. Comme dans toutes recherches, le terrain se construit avec ses aléas. Cependant, ces imprévus font partie de l'organisation et sont le reflet d'un fonctionnement ou de problématiques que l'on peut étudier. C'est sur une partie de ces difficultés que j'ai décidé de construire mon mémoire.

Entrer dans un projet déjà lancé au préalable est complexe pour le nouvel acteur (ce qui fut mon cas) car il faut se mettre à jour sur tout ce qui a été fait, mais aussi pour les autres acteurs car en tant que nouvelle personne j'apporte un regard nouveau sur ce qu'il se passe au sein de l'accompagnement. Effectivement, lors de ma première sollicitation pour de courts entretiens exploratoires, une seule personne m'a répondu positivement. Après plusieurs appels téléphoniques et mails, j'ai réussi à convaincre une deuxième personne. À la vue du

faible nombre de réponses positives, j'ai dû demander à l'une des personnes précédentes, occupant un poste de travail important dans la hiérarchie de la ville, d'appuyer ma demande pour que plus de personnes me répondent. Cette personne a alors été « gatekeeper » ; cela a encouragé deux autres personnes à passer des entretiens avec moi.

Une des difficultés que j'ai par ailleurs rencontrées, est le refus d'un entretien, par une personne qui pensait que je faisais partie du « fil rouge », association qui filme pour ensuite retracer nos démarches et en faire un documentaire. Ayant des similitudes dans nos noms, l'interrogé a confondu et avait donc préféré refuser cette demande d'interview, car son aisance était limitée devant une caméra.

Figure 14 : Demande d'entretiens exploratoire



Cette première phase terrain m'a amenée à poser des questions sur l'inclusion et la participation de chaque personne, malgré une temporalité courte, ces entretiens permettant aussi de préparer le prochain temps de réunion « Communication et Sensibilisation » qui avait lieu trois semaines après mon arrivée. Les entretiens devaient donc être effectués dans ce laps de temps assez court.

## **Chapitre 2 Observation du défi et des structures suivies**

### **2.1 Observation des temps individuels et collectifs du Défi**

Comme énoncé ci-dessus, les temps collectifs et individuels ont rythmé le projet. C'est le premier temps collectif qui a permis de définir, en co-construction avec les acteurs du Hmm Lab et les participants, le contenu des trois autres. Cependant, afin d'avoir un aperçu sur la situation des collectivités et leur évolution, deux temps individuels composaient le défi, en début puis en fin d'accompagnement.

#### **2.1.1 Les temps collectifs du défi**

##### **2.1.1.1 Réunion de lancement**

Cette réunion a permis de rassembler les deux communes pour une première fois. Nous avons, lors de ce temps, posé le cadre de l'accompagnement ainsi que la méthodologie sur l'année et mis en avant l'importance des différents temps forts, qu'ils soient collectifs ou individuels. C'est à ce moment que le contenu des temps forts a été choisi par les collectivités ; Bio Ariège Garonne a ensuite fait une proposition de calendrier commun sur les thématiques qui intéressaient les deux structures.

De plus, les cuisiniers faisant partie de notre cœur de cible, nous avons composé en grande partie avec leur emploi du temps ; cela donnait donc une priorité pour les temporalités de nos rendez-vous le vendredi après-midi.

Lors de ce temps, chaque site a pu se présenter individuellement, et nous avons pu expliquer la démarche du Hmm Lab ainsi que la dimension recherche. Les communes ont explicité leur organisation, leurs contraintes et leurs objectifs. Le déroulé de l'accompagnement a aussi été exposé.

### 2.1.1.2 Visite de ferme et expérience autour des logos de « durabilité »

Ce temps s'est organisé en deux temporalités, l'une visant à décrypter les labels et les signes officiels de qualité et la deuxième autour d'une visite de ferme.

L'activité consacrée aux labels a été animée grâce à un jeu de positionnement où chaque participant a choisi une feuille comportant un label imprimé. Par la suite l'animatrice énonçait une consigne telle que : « *Je garantis la non-utilisation de pesticide* » et les participants devaient se placer à droite ou à gauche selon s'ils pensaient que cela était vrai ou non.

Cette animation a permis de découvrir et/ou d'approfondir une partie des cahiers des charges auxquels sont soumis les labels et les signes officiels de qualité. De plus, cela a permis de mettre à jour les différences de rigueur entre les labels ainsi que leur appartenance ou non à la liste des labels qui composent le « Durable » dans la loi Egalim ainsi que de clarifier les termes de cette dernière. Un autre point a aussi été abordé : quelle est l'offre disponible en bio et local sur le territoire des Pyrénées Ariégeoises ?

Figure 15 : Animation labels et signes officiels de qualité <sup>57</sup>



<sup>57</sup> Photo de l'animation des labels et signes officiels de qualité, Temps fort collectif, octobre 2021

A la suite à cela, participants et animateurs se sont déplacés sur la ferme de Mondély qui est une chèvrerie. Les participants ont pu découvrir / redécouvrir le fonctionnement d'une ferme biologique.

#### 2.1.1.3 Temps forts cuisine

Cet atelier cuisine s'est déroulé sur trois jours et a ciblé plus particulièrement les chefs des deux cuisines. Il a été animé par le collectif « *Les pieds dans le plat* », collectif qui œuvre pour une transition alimentaire biologique, saine et durable plus particulièrement en restauration collective. Les trois jours se sont organisés pour que nous puissions échanger tous ensemble, les premiers jours se sont déroulés dans les cuisines de la Ronde, et nous avons échangé sur leurs problématiques et leurs organisations le dernier jour nous avons fait les mêmes démarches avec la commune du Pointé.

- 1<sup>er</sup> journée : après un premier temps de réunion où nous nous sommes présentés, les représentants du collectif « les pieds dans le plat », collectif œuvrant pour une transition écologique et composé d'une diététicienne et d'un chef cuisinier, ont pu nous expliquer qui ils étaient et appréhender les différentes problématiques auquel le chef de la Ronde était exposé (le chef du Pointé étant absent le matin). Nous avons eu ensuite un point diététique : qualité des produits et nature de ces derniers, point important à prendre en compte lorsque l'on a comme objectif de cuisiner du biologique, mais aussi du végétal : les huiles première pression à froid, les céréales complètes, la longueur en bouche, la complémentarité des céréales et des légumineuses ... Nous avons poursuivi cette journée par le temps du repas où le chef du Pointé nous a rejoint : nous avons déjeuné à la cantine de l'APAJH pour ensuite passer l'après-midi dans les cuisines du chef de la Ronde. Regroupés autour d'une table, le chef des « Pieds dans le Plat » nous a montré différentes sortes de recettes et de techniques en insistant sur l'importance de certaines préparations comme celui du bouillon.
- 2<sup>ème</sup> journée : nous nous sommes tous retrouvés réunis dans les cuisines de l'APAJH pour voir le déroulé d'un service au sein de cet établissement. Étant nombreux en cuisine, nous avons laissé les chefs travailler ensemble et nous les avons rejoints plus

tard dans la matinée pour faire des recettes sucrées à base de légumineuses. Suite à cette journée, nous avons fait le point pour cibler les points sur lesquels ils rencontraient des difficultés ou les limitaient pour leur apporter des solutions concrètes ainsi que pour connaître leur ressenti sur ces deux jours, en particulier celui du chef de la Ronde, celui-ci étant absent le dernier jour des ateliers.

- 3<sup>ème</sup> journée : pour cette dernière journée d'atelier, nous nous sommes retrouvés dans les cuisines du Pointé. L'atelier ayant lieu pendant les vacances scolaires, la charge de travail en est réduite et donc plus propice à l'organisation de l'atelier. Nous avons commencé par aider à faire des sandwiches, car le midi les enfants étaient en sortie. Nous avons poursuivi par un point « résumé » de ce que nous avons abordé en réunion le matin de la première journée. Étant dans un cadre propice, toute l'équipe de cuisine a pu assister et participer à cet échange. Nous avons continué la journée par la découverte de recettes et techniques.

#### 2.1.1.4 L'atelier communication et sensibilisation, besoin identifié dès le départ par les collectivités

La communication et la sensibilisation fut un thème particulièrement demandé par la commune du Pointé. Consciente de leurs difficultés sur ce point, cela a été l'une de leurs premières demandes. Nous avons donc monté un temps de réunion collectif sur ce sujet. Ce temps, préparé en amont en partie grâce aux entretiens préliminaires, était initialement prévu le 8 avril. Beaucoup de désistement de dernières minutes nous l'a fait repousser au 13 mai. Nous avons cependant proposé à l'une des communes de le faire en individuel spécifiquement pour elle, mais elle a préféré le repousser pour que les deux communes puissent être présentes.

Lors de cette réunion, nous avons fait un panorama de leurs moyens de communication et envers qui ils étaient destinés. Cela a permis à chacune des communes de voir ce que l'autre avait mis en place. Elles ont à la suite d'échanges, établi un plan d'action par communes et décidant d'un message « slogan » à faire passer ainsi que la manière dont elles allaient le diffuser pour atteindre leurs cibles.

Figure 16 : Temps collectif communication et sensibilisation<sup>58</sup>



#### 2.1.1.5 Réunion de clôture des temps collectifs

Ce dernier temps collectif nous a permis de réunir les deux collectivités une dernière fois pour faire le bilan de l'année passée. Elles ont ainsi pu nous transmettre leurs avis et suggestions à propos du Défi Cuisine. Nous avons aussi pris soin de leur demander ce qui a fonctionné ou pas avec eux, mais aussi les questionner sur leurs démarches futures.

#### 2.1.2 Temps individuels remise du diagnostic

Les temps individuels permettent de cibler une demande ou un besoin précis qui ne concerne pas forcément les deux sites, cela permet d'aller à l'essentiel tout en pouvant avoir un impact immédiat. Dans les premières phases de rencontre, un diagnostic a été mené. Il a permis de quantifier là où ils en étaient et surtout là où ils se situaient dans la loi Egalim. Ce diagnostic comprend aussi une partie gaspillage alimentaire, effectuée par le SMECTOM. Organisme de groupement de collectivités présent sur le département de l'Ariège, il collecte et traite les déchets. Ce diagnostic s'est déroulé sur quatre jours, en excluant le mercredi pour biaiser le moins possible les données.

---

<sup>58</sup> Photos de l'animation communication et sensibilisation, Temps fort collectif, mai 2022

### 2.1.2.1 Première prise de contact

Ce premier temps de réunion individuel a permis de leur montrer les premiers résultats sur leurs pratiques et habitudes. Cette restitution individuelle marque la marge de progression entre le début du projet (le diagnostic mené en mai 2021) et la fin, un an plus tard.

Il s'est composé d'un relevé gaspillage à été fait en cantine par le SMECTOM. Cette pesée se divisait en trois volets : gaspillage non servi (produit par les cuisines, mais pas servis dans les assiettes), gaspillage assiette (non mangé par les enfants et laissé dans l'assiette), gaspillage pain. Ce compte rendu s'est aussi composé d'un relevé de prix, les deux chefs des cuisines nous ont transmis leurs factures afin de pouvoir distinguer ce qui est bio, local, durable du conventionnel, mais aussi, d'avoir un aperçu sur leur carnet fournisseurs. Pour finir, un questionnaire de satisfaction a aussi été diffusé auprès des élèves et de leurs parents pour connaître leurs avis et point de vue (Annexe 7).

### 2.1.2.2 Partage de l'évolution des données sur un an

La remise Copil permet de fournir au copil (Comité de Pilotage) les données collectées sur la période d'accompagnement. Le relevé de factures nous permet de constater sur un an, l'évolution des achats ou non ainsi que celle de la liste de fournisseurs. Faisant partie des diagnostics, une partie gaspillage a été de nouveau effectuée par le SMERCTOM, ce qui a permis de constater l'évolution qu'il y a pu avoir. Ces temps de diagnostic permettent d'exprimer concrètement en chiffres ce qu'il s'est passé tout au long de cette année d'accompagnement.

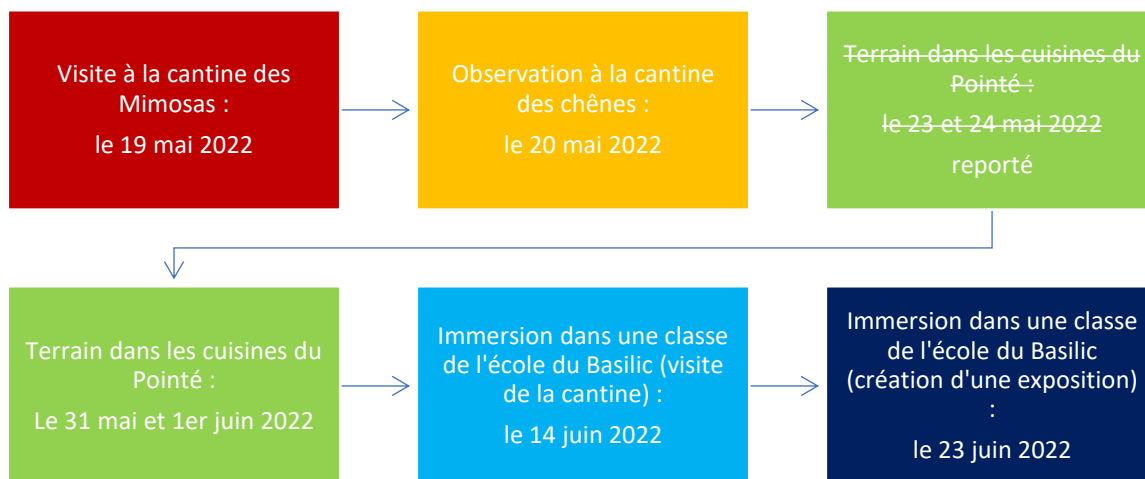
## 2.2 Observations de situation hors temps programmés par le Défi CAAP

### 2.2.1 Description du terrain, un enjeu à prendre en compte

Afin de réaliser un travail de recherche le plus complet possible, une phase de terrain est nécessaire sur ce type de projet. J'ai donc entrepris les démarches pour être au contact des acteurs de terrain, mais aussi des enfants. J'ai pu passer six jours sur le terrain, deux dans les cantines desservies par les cuisines de la Ronde, deux jours dans les cuisines et cantine du Pointé puis deux jours au côté de Camille Patillon, (animatrice pour le Hmm Lab et

cofondatrice des biches volantes, association d'éducation populaire) avec une classe de CM1 de l'école d'Aneth qui mangent à la cantine du Pointé tous les midis.

Figure 17 : Frise chronologique de mes terrains



Ce terrain, en plus de ma présence sur les temps collectifs et individuels, a réellement permis de nourrir ma réflexion et offert la possibilité d'être au plus proche de mon choix d'études autour des animateur-ric-e-s et des enfants.

J'ai désiré faire de l'observation participante en cantine pour voir comment le temps de repas se passe, quelles sont les contraintes et les conditions de travail, quel est l'encadrement des enfants durant ce temps... Dans ce but, j'ai cherché à être présente sur le temps de midi avec les enfants et animateur-rices.

### 2.2.2 Observation du fonctionnement des cantines

Mes observations durant le temps de service ont eu lieu à la cantine des Mimosas et à la cantine des Chênes. La cantine des Mimosas, accueille les plus jeunes (maternelle) et la cantine des Chênes sert de lieu de restauration pour les élémentaires. Ces cantines sont desservies par les cuisines de l'APAJH et se trouvent à moins de 10 km chacune des cuisines. Elles sont donc toutes deux livrées par l'APAJH avec des conteneurs chauds et froids. Les

cuisines de la Ronde desservent en tout trois cantines scolaires : les Mimosas, les Chênes, et les Oliviers.

Figure 18 : Contenant de chaud <sup>59</sup>



Figure 19 : Contenant de froid <sup>63</sup>



#### 2.2.2.1 La cantine des Mimosas

**Cahier d'observation** : Description des aménagements et de l'organisation de la cantine de Mimosas

La cantine des Mimosas se situe juste en face de l'APAJH et non loin du lieu d'enseignement des enfants. Séparée par la route avec l'APAJH et jointe avec un bâtiment administratif, la cantine est tout de même entourée par un espace extérieur où les enfants peuvent jouer après avoir déjeuné.

---

<sup>59</sup> Photos des conteneurs de transport chaud et froid, phase terrain, mai 2022

Figure 18 : Entrée de la cantine des Mimosas <sup>60</sup>



Comme énoncé, la cantine des Mimosas, se situant juste à côté de l'école, ce sont les animateur-rice-s qui vont chercher les enfants en classe pour les emmener à la cantine. Le temps de croisement avec les enseignants permet aux personnes qui encadrent ce temps de connaître les absents et de discuter du déroulé de la matinée, en particulier du comportement des enfants. Ces informations servent à placer / séparer les enfants qui sont turbulents.

Les animateur-rice-s arrivent avant pour préparer la table, mettre le couvert, couper le pain, préparer une partie des plats tels que les entrées...

J'ai remarqué aussi l'emplacement du menu, affiché en hauteur sur la porte d'entrée, emplacement où les enfants ne peuvent pas le lire.

---

<sup>60</sup> Photo de la cantine des Mimosas, phase de terrain, mai 2022

Figure 41 : Entrée de la cantine des Mimosas <sup>61</sup>



Une fois arrivés à la cantine, les enfants se lavent les mains puis attendent à l'entrée pour que les animatrices les placent. Lorsqu'ils sont assis, ils peuvent se servir eux-mêmes d'eau puis les plats de l'entrée sont passés à chacun : ils se servent comme ils le veulent avec la consigne de devoir manger ce qu'ils ont pris et d'en laisser suffisamment pour les autres camarades de table. En cas de besoin ou d'oubli d'une de ces deux règles, les animatrices et la cantinière sont là pour les aider. Une fois l'entrée servie et terminée, le personnel distribue une tranche de pain à tous et commence à donner les plats de la suite du repas qu'a préalablement dressé la cantinière. Entre les plats, des récipients passent au centre de la table pour jeter ce qui n'a pas été mangé.

---

<sup>61</sup> Photo du terrain en cantine des Mimosas du 19/05/22

Un soutien est apporté aux animateur-rice-s par l'aide d'une cantinière, ce qui permet aux animateur-rice-s d'avoir du temps pour s'asseoir et manger avec les enfants. Par la suite vient le plat où là encore les enfants sont en autonomie. Cependant, lorsque le fromage et le dessert sont apportés, ce sont les animateur-rice-s qui passent entre les enfants pour savoir s'ils en veulent, une part entière, la moitié ou pas du tout. Quand le repas touche à sa fin, les enfants rassemblent les déchets dans le récipient, ils empilent leur assiette et leur verre pour pouvoir partir jouer dehors. Ils doivent ensuite attendre l'autorisation de l'animatrice pour se lever de table et aller jouer.

Figure 21 : Disposition de la cantine des Mimosas <sup>62</sup>



Le reste du temps de pause, les animateur-rice-s emmènent les enfants jouer juste devant la cantine pour qu'ils puissent se défouler avant de reprendre la classe. Durant ce temps la cantinière finit de ranger et de nettoyer les lieux.

Lors de la préparation de la salle, j'ai eu l'occasion de les aider, et par la même occasion échanger avec eux. Ils ont partagé leurs expériences avec moi et m'ont raconté que lorsqu'il

<sup>62</sup> Photo de la cantine des Mimosas, phase de terrain, mai 2022

y avait tous les enfants, ils mangeaient accoudés à la fenêtre par manque de place et que le covid avait impacté les enfants. La distanciation qu'ils devaient respectait et les masques chirurgicaux ont profondément changé leurs habitudes. Les animateur-rice-s m'ont aussi dit préférer travailler avec les petits qu'ils pensaient moins jugeants et plus gentils.

Au moment d'aller chercher les enfants, j'ai pu remarquer l'emplacement du menu : à hauteur d'adulte. Il m'a été expliqué la raison de ce choix : s'il est affiché à hauteur d'enfants, ces derniers s'amuse à le déchirer. Cela implique donc que les enfants ne peuvent pas s'informer seules des produits qui sont biologiques ou durables.

J'ai remarqué que les enfants demandaient l'autorisation de pouvoir sortir de table quand ils ont fini et que ceux qui n'ont pas fini restent parfois seuls avant de pouvoir rejoindre les autres. Cela peut donc mettre une pression sur l'enfant qui n'a pas fini pour manger plus vite et ne pas se retrouver tout seul à table.

#### 2.2.2.2 La cantine des Chênes

**Cahier d'observation** : Description des aménagements et de l'organisation de la cantine des Chênes

La particularité de la cantine des Chênes est que cette dernière est une salle des fêtes se trouvant au-dessus de la mairie, elle n'a donc pas été conçue comme telle. Un peu plus éloignée des salles de classe que la cantine des Mimosas, les animateur-rice-s doivent redoubler de vigilance avec les enfants. La salle qui sert de cantine n'étant pas une cantine, elle est moins appropriée à ce temps, située en dessous des toits, pas décorée ; elle est très bruyante.

Figure 22 : Cantine des Chênes <sup>63</sup>



Les animateur -rice-s qui s'occupent des enfants sur le temps de pause, arrivent sur le lieu de restauration vers 11 heures et s'occupent de mettre la table pour les enfants, de couper le pain, de remplir les carafes d'eau et réceptionnent aussi la livraison des contenants de chaud et de froid livrés par les cuisiniers.

Une fois les conteneurs livrés, pour une quarantaine d'enfants de sept à neuf ans environ, les animateur-rice-s dressent l'entrée dans de grands plats pour pouvoir les répartir plus facilement sur les tables. Lorsqu'il y a des desserts à dresser tels qu'une salade de fruits, elles le font aussi à ce moment. À midi et quart, elles descendent chercher les enfants pour les faire déjeuner. Elles commencent par amener les plus jeunes à table pour qu'ils puissent commencer à manger pendant que les plus grands sont en chemin.

Les enfants sont répartis sur plusieurs tables par âge. Sur ce temps de repas, les animateur-rice-s se font aider par une cantinière : celle-ci ne déjeune pas à table avec les enfants contrairement aux animateur-rices, mais s'occupe de faire la répartition des plats sur table ainsi que d'aider, quand elle le peut, les enfants à se servir. Une fois tout le monde servi en entrée, elles répartissent le plat dans de grandes assiettes

---

<sup>63</sup> Photos de la cantine des Chênes, phase terrain, mai 2022

qu'elles posent sur table pour que les enfants puissent se servir plus facilement. Une fois le plat fini, des bols passent entre les enfants pour collecter ce qu'ils n'ont pas mangé avant de rassembler leurs couverts et assiettes. Sont ensuite servis le fromage et le dessert. Ce qui n'a pas été mangé est collecté dans le compost à l'entrée de la cantine et est ensuite vidé en fin de semaine dans les grands composts des jardins partagés, lieux de récréation pour les enfants une fois le repas terminé.

Figure 23 : Compost de la cantine des Chênes <sup>64</sup>



Figure 24 : Compost des jardins partagés des Chênes <sup>68</sup>



Lorsque le repas touche à sa fin, les enfants rangent et nettoient leur table. Un élève se lève pour apporter les verres et les carafes sur la table dédiée, une animatrice passe nettoyer la table puis un des enfants à la table se lève pour aller chercher un torchon et sécher la table, puis le personnel encadrant refait asseoir les enfants et demande de prendre une minute de temps calme, temps dédié au silence ; lorsqu'il n'est pas respecté, le chronomètre est relancé au début. Durant ce temps de repas, les animateur-rice-s demandent beaucoup le silence ou de faire moins de bruit ce qui peut expliquer cette exigence de la minute de temps calme.

<sup>64</sup> Photos des compost mis en place au Chênes, phase terrain, mai 2022

Une fois faits, les enfants et encadrants se dirigent vers les jardins partagés pour un temps de défoulement. Aux moments où le temps est écoulé, les enfants sont raccompagnés en classe puis les animateur-rice-s se redirigent vers la cantine pour finir de la ranger et de la nettoyer.

Le menu du jour était des carottes râpées biologiques, de la purée de patate douce avec du thon, et pour finir une Danette. J'ai eu l'occasion de voir la préparation des plats avec les animateur-rice-s et j'ai pu noter l'assaisonnement industriel des carottes, peu apprécié par les animateur-rices.

Figure 20 : Local à côté de la cantine <sup>65</sup>



Figure 21 : Assaisonnement des carottes <sup>66</sup>



Cependant les carottes ont été très appréciées, certains enfants en ont repris quatre fois. La suite du repas s'est poursuivie par le plat où il m'a été énoncé qu'en temps normal les enfants

<sup>65</sup> Local à côté de la cantine servant à entreposer le nécessaire, terrain du 20/05/2022

<sup>66</sup> Assaisonnement des carottes biologiques avec de la sauce industrielle, terrain du 20/05/22

se servaient tout seuls, mais ce jour-là, le menu était thon et purée de patate douce, les animateur-rice-s ayant peur que les enfants n'apprécient pas, ont fait le service table par table. Cette décision a été intéressante pour moi, car j'ai constaté un changement dans les habitudes par crainte que les enfants ne mangent pas. À la fin du service, les animateur-rice-s ont même été surpris par le succès du repas et eux-mêmes l'ont beaucoup apprécié.

Certaines temporalités et habitudes sont similaires aux deux sites alors que d'autre divergent :

|                                                                                               | Cantine des Mimosas | Cantines des Chênes |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|---------------------|
| Salle adaptée au temps de midi                                                                | x                   |                     |
| Mise en place de la salle par les animateur-rice-s avant l'arrivée des enfants                | x                   | x                   |
| Lavage de main avant de passer à table                                                        | x                   | x                   |
| Placement des enfants par les animateur-rices                                                 | x                   | x                   |
| Aide par un-e cantinier-ère                                                                   | x                   | x                   |
| Réception des plats et préparation des denrées pour le service dans de plus petits contenants | x                   | x                   |
| Mise en avant d'une autonomie par les enfants                                                 | x                   | x                   |
| Mise en place d'un responsable de table                                                       |                     | x                   |
| Circulation de plats pour récolter ce que les enfants ne veulent pas manger                   | x                   | x                   |
| Mise en place d'un compost                                                                    |                     | x                   |
| Demande fréquemment le silence                                                                |                     | x                   |
| Imposition d'un « temps calme »                                                               |                     | x                   |
| Changement d'habitude de service en cas de risque de non-appréciation du menu                 |                     | x                   |
| Rangement de la salle par les animateur-rices                                                 |                     | x                   |
| Temps pour que les enfants se défoulent                                                       | x                   | x                   |
| Circulation sur la route pour arriver et partir de la cantine                                 |                     | x                   |
| Retour à la cantine pour finir de ranger et de nettoyer                                       |                     | x                   |

### 2.2.2.3 Observations en cuisine

Après avoir vu les cantines de la communauté de commune de la Ronde, je désirais aller dans les cuisines de la commune du Pointé, situées en jonction avec la cantine du Basilic, ce qui me permettait de composer mon terrain à la fois des cuisines du Pointé et de la cantine du Basilic. J'ai donc passé deux jours avec l'équipe de restauration.

#### **Cahier d'observation** : Le travail dans les cuisines du Pointé et leurs habitudes

Mon terrain s'est prolongé dans les cuisines du Pointé. Ce terrain de deux jours a été construit sur la base d'une observation participante le matin en cuisine et, le midi, d'une courte observation non participante des enfants à table.

L'équipe commence à travailler à partir de 7h, ce qui leur permet de préparer tout ce qui est nécessaire pour le service du jour, voire de s'avancer sur leurs plannings de jours à venir. Cela regroupe en tout, avec la cantine du Romarin approximativement 300 portions par jour. À neuf heures, le chef de cuisine attend les appels des écoles pour savoir exactement le nombre d'enfants qu'il aura sur le temps de midi. La cuisine finit les préparations et dresse les plats pour le service ; en bac Gastronorme, grand bac servant au transport (voir lexique 2) pour la cantine du Romarin et directement en Torpilleurs, grands plats de services (voir lexique 3) pour la cantine sur place.

À onze heures, l'équipe de cuisine prend sa pause pour déjeuner avant de lancer le service. Ce moment est propice à la discussion et aux échanges en particulier sur le déroulé du service de la veille C'est à ce moment que tout le monde se retrouve autour de la table : l'équipe de cuisine et une partie des animateur-rice-s des cantines du Basilic et du Romarin. Une fois le repas fini, l'équipe de cuisine charge les conteneurs chauds pour que la personne qui s'en va à l'école du Romarin les prenne avec elle et puisse faire le service.

Figure 45 : Entrée mise en plats pour le service <sup>67</sup>



Durant le service, celui-ci se déroule « plats sur table » c'est-à-dire avec de grands plats qui sont posés au centre de chaque table ; chacun se sert sous la surveillance d'un-e animateur-ric. Là aussi des récipients sont laissés sur la table pour récupérer ce qui n'est pas mangé par les enfants.

Figure 44 : Récipient dans lequel les enfants jettent leurs restes <sup>68</sup>



<sup>67</sup> Photos de terrain, immersion dans les cuisines du Pointé du 07/06/2022

<sup>68</sup> Récipient « poubelle » des déchets alimentaire des enfants, terrain du 7 et 8/06/2022

Il est fréquent que l'équipe de cuisine aille en salle aider les animateur-rice-s à servir. Le service se déroulant en deux temps à cause du trop grand nombre d'enfants par rapport à la taille de la cantine, les plus grands déjeunent vers 13h.

Concernant la salle de restauration, la cantine est divisée en deux pièces. Les plus petits d'un côté et les grands de l'autre. Lors de leur arrivée, le couvert est déjà mis, une tranche de pain est posée à côté de leur assiette et il y a déjà de l'eau dans leur verre.

Figure 22 : Cantine du Basilic pour les plus petits <sup>69</sup>



<sup>69</sup> La cantine des petits du Basilc, terrain du 7 et 8/06/2022

Figure 23 : Cantine du Basilic pour les plus grands <sup>70</sup>



Les enfants une fois installés attendent que cela soit l'animateur-rice à leur table qui les serve. Pour les plats chauds, ce sont les animateur-rice-s qui viennent en cuisine avec un chariot ; les cuisiniers sortent les plats du four pour les envoyer en salle. Le chariot est ensuite placé au centre de la cantine et chaque animateur-rice se lève pour servir un par un les enfants de sa table. Une fois tout le monde servi, un bac Gastronorme reste en supplément au cas où les enfants en redemandent. Les assiettes sont ensuite débarrassées pour aller directement en plonge.

---

<sup>70</sup> La cantine des grands du Basilic, terrain du 7 et 8/06/2022

Figure 27 : Plonge de la cantine du Basilic <sup>71</sup>



Le fromage, lorsqu'il y en a au menu, tranché du matin est distribué et cela se poursuit par la suite avec le dessert. Une fois le repas fini, les enfants partent et laissent place au deuxième service. Quand tout le monde a terminé de déjeuner, il reste le personnel de restauration qui nettoie et remet les cantines en état pour le jour suivant.

Lors de mon deuxième jour en immersion, étant un mercredi, la production était moins importante ; cela libère du temps en cuisine pour réellement s'avancer sur les jours suivants ; dans le cas d'un mercredi, les enfants qui mangent à la cantine sont les enfants du centre de loisirs. Le service est presque similaire hormis pour le plat du dessert, sur un chariot, les animateur-rice-s qui se levaient pour servir un à un les élèves.

---

<sup>71</sup> Photo de la plonge du Basilic, phase terrain, mai 2022

### 2.2.3.1 La mise en place en amont de mon terrain en cuisine

Après mes premiers entretiens, a suivi le temps collectif de l'atelier cuisine : cela a permis aux personnes que nous accompagnions de me connaître en personne et de mettre un visage sur mon nom. Lors de ces échanges, j'ai pu demander à certains d'entre eux de faire un terrain dans les cantines et dans la cuisine. Un très bon contact s'est rapidement instauré avec l'un des chefs, en manque de personnel dans sa cuisine : il était enthousiaste pour que je vienne faire de l'observation participante avec lui, et les aider dans la production.

Cependant, afin de pouvoir m'accueillir dans sa structure, il m'était demandé une convention de stage (Annexe 8) ; ce document n'est normalement pas nécessaire, car c'est l'INRAE avec un ordre de mission qui me couvre en cas de problème en plus de mon attestation de responsabilité civile, documents que nous avons fait parvenir à cette structure. Malheureusement, n'étant pas considérés comme suffisants, nous avons dû générer une convention de stage pour que je puisse effectuer mon terrain d'observation.

Par la suite, le chemin administratif est tel que les dates indiquées sur la convention ont été dépassées avant la signature de cette dernière. Nous avons dû en générer une autre dans laquelle j'ai élargi les dates pour que je puisse effectuer mon terrain. Cela a eu pour conséquence de retarder mon observation en cuisine de trois semaines.

Figure 24 : La cuisine du Pointé <sup>72</sup>



<sup>72</sup> Photo de la cuisine de du Pointé [En ligne] ladepeche.fr. « . Le grand défi de la restauration scolaire et du Parc national régional ». Consulté le 19 juillet 2022. <https://www.ladepeche.fr/2021/06/10/le-grand-defi-de-la-restauration-scolaire-et-du-parc-national-regional-9597365.php>.

#### 2.2.3.2 Mon compte rendu d'observation

Le chef, ayant eu des retours grâce au premier temps individuel, à travers les questionnaires de satisfaction, a adapté au plus vite ce qu'il pouvait. Les quantités servies lors du deuxième service en sont un bon exemple : lorsque je remplissais les torpilleurs pour le service il m'a précisé de prendre soin de bien remplir ces derniers avant de les envoyer.

D'autre part j'ai pu constater la différence d'habitude entre les cantines de la communauté de communes du Plautauvel et la commune de Saint-Girons. En effet, le service du pain, qui est distribué après les entrées à la communauté de communes se fait avant même l'arrivée des enfants à Saint-Girons et de l'eau qui est déjà servie à Saint-Girons alors que les enfants se servent tout seuls au Plautauvel. Cette différence marque une autonomie plus limitée pour les enfants de Saint-Girons.

De plus, le fait que cela soit l'équipe de restauration qui servent les enfants à table et non eux-mêmes, a pour conséquence que les enfants n'exercent aucune influence sur la quantité qui leur est servie ou de contrôle sur le gaspillage qu'ils produisent.

Les deux jours passés en cuisine ont été enrichissants pour partager avec eux les contraintes de tous les jours, ce qui, dans les faits, limite aussi le champ des possibles.

#### 2.2.2.4 Observation en classes

Grâce à Camille Patillon, animatrice au sein du Hmm Lab, j'ai pu effectuer une observation participante dans les classes de l'Aneth, une des écoles de la commune du Pointé qui déjeune dans une des deux collectivités que nous accompagnons. Elle est spécialisée dans l'éducation populaire qu'elle définit comme :

*« Des pratiques où tu vas essayer de réfléchir : sur quel niveau tu te places par rapport à la personne à qui tu transmetts, c'est-à-dire d'être plus sur des dynamiques de stimuler l'horizontalité ou de renégocier en tout cas les rapports de pouvoir qui peuvent exister entre pédagogue et apprenant et aussi d'être dans une envie de créer des cadres d'apprentissage inductifs c'est-à-dire [...] on essaye par l'observation, de faire surgir des réponses entre*

*participants pour qu'eux-mêmes et elles-mêmes ils construisent le savoir à partir de ce qu'ils savent déjà » (C. Patillon, 2022).*

J'ai donc pu passer deux jours avec elle et un de ses collègues qui ont animé en tout quatre jours répartis sur plusieurs semaines au sein d'une classe de CE1 où l'on a vu la différence entre une agriculture biologique et une agriculture conventionnelle, une ferme polyculture élevage, une visite de la cantine (Annexe 9) puis nous avons créé une exposition de tout ce qu'ils ont vu durant ces quatre jours. Sur les temps précédant ma venue, ils sont allés visiter une ferme biologique (Annexe 10).

Durant ces deux jours elle a abordé les questions du biologique, de la cantine, des fermes en polyculture élevage..., sujets touchant mes recherches : elle m'a incluse avec elle dans ces animations autour de la visite de cantine et de l'exposition.

Durant ces deux jours, je me suis aperçue que les enfants étaient très réceptifs à ce qu'on leur disait. Certains ont même des connaissances poussées pour leur âge concernant le biologique et la cuisine.

#### 2.2.2.4.1 La Visite de cantine avec les élèves de CE1

##### **Compte rendu d'observation** : Une visite de cantine

Le premier jour passé avec eux était autour de la visite de la cantine du Basilic et des cuisines du Pointé. Le matin nous nous sommes concentrés sur les menus, la signification des couleurs et ce que l'on aimait ou non dans le menu. Les couleurs sont associées à la catégorie d'aliments.

Nous avons aussi abordé la question de la lecture du menu. Lors du temps de l'ALAE le matin il est lu par les élèves ; parmi les enfants qui ne vont pas à l'ALAE certains d'entre eux connaissaient néanmoins le menu, car ils le lisent avec leurs parents le matin.

L'activité suivante était de décomposer le menu, les enfants devant nous dire ce qu'ils aimaient et ce qu'ils aimaient moins, sélectionner leur menu préféré et nous expliquer la raison de leur choix.

L'après-midi s'est organisé autour de trois ateliers : la visite de la cantine, une découverte des emballages et une découverte des catégories d'aliments. Nous avons divisé la classe en petits groupes pour tourner sur les activités.

Nous avons commencé par la visite de cantine. Je pense que c'était l'activité la plus attendue de la journée par les enfants aux vues de leurs réactions à l'énoncé du programme de l'après-midi. À l'entrée de la cuisine, le chef nous a accueillis et nous a équipés pour pouvoir entrer dans la cuisine (charlotte pour les cheveux et surchaussures). Le chef de cuisine explique le déroulé de sa journée pour que les enfants se rendent compte de la charge de travail ainsi que du nombre de convives pour lequel ils produisent. Le groupe avait préparé des questions pour le chef qu'ils ont posées au fur et à mesure, dont l'une sur le repas végétarien : « Pourquoi la cantine propose-t-elle un menu végétarien chaque semaine ? ».

La visite s'est poursuivie par la présentation des fours, du gros matériel dont les cuves de cuissons, les ustensiles pour mélanger... dont ils n'ont pas l'habitude, ce qui les a le plus stimulés. La visite s'est terminée par la présentation de l'économat, pièce de stockage de la cuisine.

L'après-midi s'est ensuite poursuivie par la présentation des emballages chacun d'eux avait reçu un emballage et devait le décrire, dire si ce dernier lui donnait envie ou non, décrypter les informations sur le packaging, et avoir une réflexion à propos de ce dernier, aidé de l'animateur, Nans Chalayer.

Les enfants sont ensuite passés à la dernière activité, les familles d'aliments. Le menu avait été découpé en plusieurs parties séparant les composants du menu. Les enfants devaient associer les composants du plat à une famille d'aliment.

Suite à cette journée, nous n'avons pas pris le temps de débriefer avec les enfants. Nous leur avons laissé le reste du temps scolaire de cette journée pour se défouler dans la cour de récréation.

Durant cette matinée passée à leurs côtés, j'ai relevé qu'en ce qui concerne les élèves qui ne le connaissent pas le menu, j'ai distingué deux raisons : soit parce qu'ils l'avaient oublié soit parce qu'ils ne mangeaient pas à la cantine.

Les animateur-rice-s ont abordé ensuite les préférences de menu, et ce qu'ils appréciaient moins voici quelques verbatims des enfants :

- « *Moi je suis carnivore, moi je suis poissonnivre et carnivore, moi je n'aime pas les légumes. »*

Cette déclaration a été faite en rapport avec le menu végétarien de la semaine. Elle montre la difficulté que certains éprouvent à consommer sans viande et sans poisson durant un repas.

Un autre, qui à travers ce qu'il énonce s'inquiète plus de la quantité servit.

- « *Moi je n'aime pas le mercredi parce que c'est pique-nique et il n'y a jamais assez à manger pour moi. »*

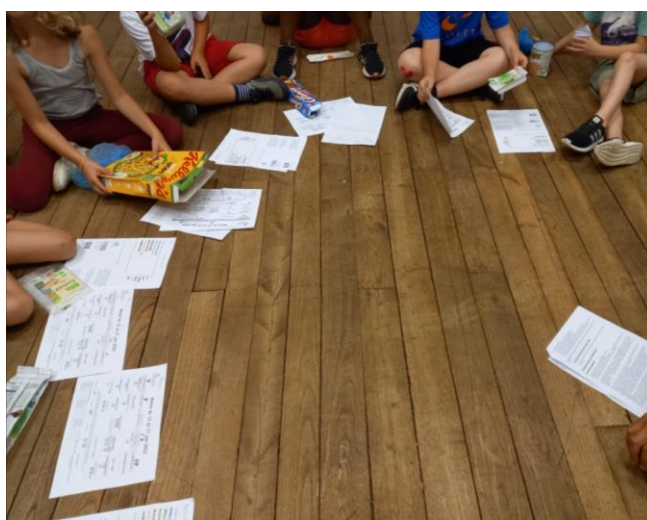
Une élève avait désigné le melon à la menthe comme plat qu'elle aimait le moins, car elle ne comprenait pas bien le concept et cela lui donnait moins envie. Ce même phénomène s'est produit sur la « pizza cool », les enfants comprenaient pizza, mais ils se demandaient « pourquoi cool ? », cela leur donnait une réticence à la manger malgré l'envie que l'énoncé « pizza » provoquait chez eux (Annexe 11).

Lorsque qu'il a fallu organiser le dérouler de l'après-midi, j'ai eu le choix de rester en cuisine et voir tous les enfants réagir à la présentation des locaux et du chef et cela aurai été intéressant. Cependant les autres ateliers portant aussi sur l'alimentation, j'ai fait le choix de suivre un groupe et non une activité. Cela m'a permis d'observer et de vivre ce que les enfants traversaient.

J'ai donc suivi le groupe qui est allé en premier à la visite de la cantine. Chacun étant équipé d'une feuille de suivi, des questions pour le chef y figuraient. Une des questions clefs portait sur le menu végétarien et de la raison de sa présence toutes les semaines. J'ai constaté qu'aucun des enfants ne savait que cela était une obligation par la loi.

Suite à une matinée très dense, les élèves étaient un peu à court d'énergie, mais ont tout de même poursuivi l'après-midi par l'atelier packaging. J'ai observé que les produits que les enfants connaissaient et aimaient avaient beaucoup plus de succès que les autres. L'élève qui a eu le paquet de café s'est mise plus en retrait et ne savait pas quoi dire sur son emballage ; en revanche celle qui a eu la boîte de céréales « Miel-pops » avait plus de choses à dire. Dans l'ensemble de l'activité, le logo de l'agriculture biologique a plutôt bien été retenu, ce sont les autres, regroupés dans la notion de durable qui sont, d'après mon observation, moins évident.

Figure 25 : Activité autour des emballages <sup>73</sup>



---

<sup>73</sup> Terrain dans les classes, découverte des emballages du 14/06/2022

La journée avait été vraiment longue pour les enfants, ils se sont plus dissipés sur ce dernier atelier. Néanmoins, cet atelier de mon point de vue a été maîtrisé par les enfants, car nous avons réussi à faire tous les exercices avec eux dans le temps imparti tout en les faisant tous participer.

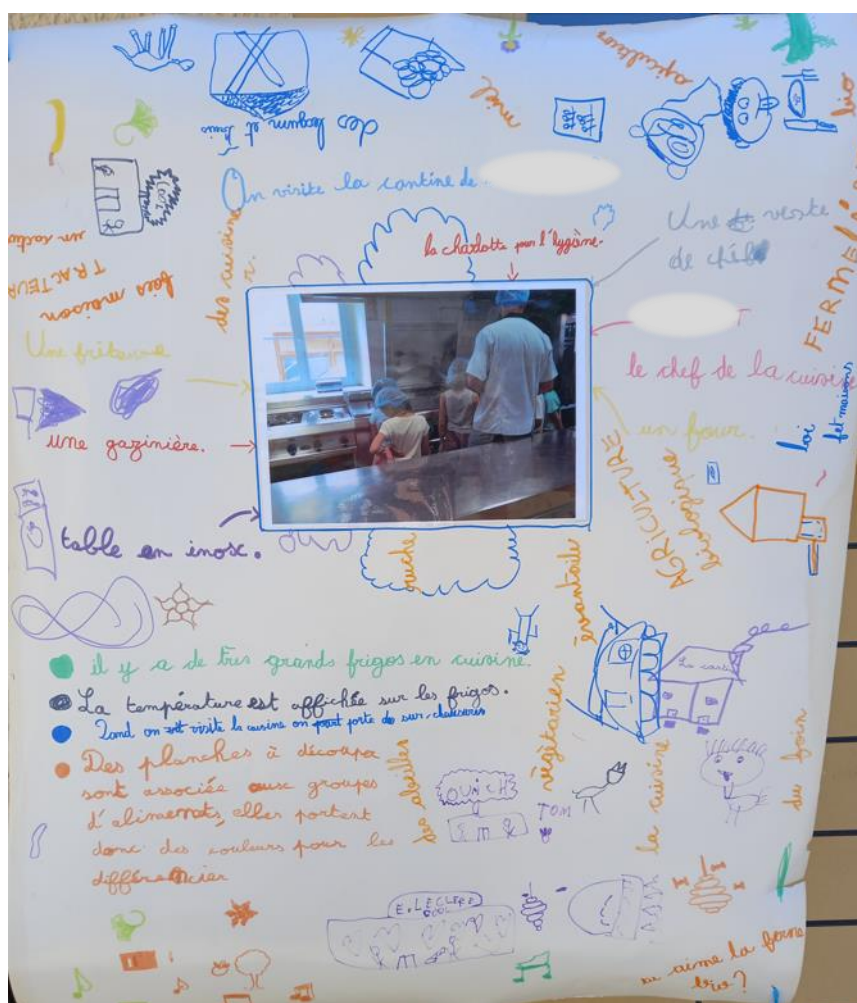
#### 2.2.2.4.2 Création d'une exposition sur les quatre jours d'intervention

##### **Cahier d'observation** : Création d'une exposition

Le second jour passé avec cette classe, nous avons commencé par revenir sur ce qu'ils avaient déjà vu lors des précédentes interventions (dont les deux premiers jours où je n'ai pas été présente : une journée pour parler de la ferme biologique et son fonctionnement, et une autre sur une visite de ferme biologique), pour ensuite créer une exposition pour les autres classes et leur expliquer ce qu'ils avaient fait durant ces quatre jours avec Camille Patillon et son collègue Nans Chalayer.

Les enfants étaient répartis en petit groupe, chaque groupe devait exposer une journée.

Figure 26 : L'affiche sur la visite de cantine pour l'exposition <sup>74</sup>



Nous avons organisé l’affiche en trois parties : le titre « *On visite la cantine du Pointé* », une photo de la visite avec une légende et ce qu’ils ont retenu de la visite. Les enfants ont dû ensuite la présenter devant les autres élèves de l’école et une personne de la mairie. Lorsqu’il a fallu choisir les personnes qui présentaient, les enfants se sont montrés plus timides, mais nous avons réussi à motiver trois d’entre eux.

Une fois la présentation faite aux autres élèves, nous leur avons laissé un temps de libre pour qu’ils puissent se défouler avec leurs camarades dans la cour de récréation. Ce temps-là fini, nous sommes retournés en classe et afin de clôturer

<sup>74</sup> Photo, exposition des enfants, terrain du 23/06/2022

cette dernière journée les deux animateur-rice-s leurs on demander de les noter sur des objectifs qu'ils s'étaient fixés.

Les enfants notaient sur 5 à main levée (1 pas très bien compris, 5 professionnels) :

- Savoir au moins 5 activités dans une ferme
- Je sais expliquer la différence entre agriculture bio et conventionnelle
- Es que l'on sait reconnaître un label ou qu'un aliment est bio ?
- Je peux dire au moins 2 obligations en agriculture biologique

Suite à cela nous somme parties de l'école pour faire un point entre nous sur le déroulé des journées que nous avons passées ensemble et le ressenti de chacun vis-à-vis des enfants et des objectifs fixés.

Durant cette journée, j'ai eu l'opportunité d'être avec un groupe pour faire une affiche. Ayant été présente seulement pour la visite de cantine, c'est tout naturellement de cette affiche que j'ai été en charge. Durant ce temps je me suis aperçue que les élèves avaient retenu les notions qu'ils trouvaient amusantes tels que la charlotte et les sur chaussures. Ils avaient bien mémorisé aussi les grands réfrigérateurs, car le chef de cuisine leur avait dit qu'ils sont tellement grands que les enfants pouvaient rentrer dedans.

Par la suite, et durant l'un des temps de goûter, temps de pause entre les leçons du matin et de l'après-midi où les enfants peuvent apporter un encas, il m'a été raconté que tous les jeudis la mairie offre le fruit biologique pour équilibrer les goûters des enfants. Une des maitresses a ajouté qu'elle trouvait cela très bien, car un enfant en particulier ne mangeait que des frites et des nuggets du petit déjeuner au diner.

Afin de clôturer cette dernière journée avec les enfants, les animateur-rice-s on fait un bilan avec les enfants. Il m'a été préciser par la suite que ce n'est pas tellement la notation en elle-même qui été importante, mais la justification des élèves à cette dernière. Il est vrai que la notation allait de un à cinq ; les enfants notaient parfois en dehors de cette fourchette.

Mon terrain en classe m'a fait prendre conscience de l'interprétation des menus par les enfants, et du fait que, lorsqu'ils ne comprennent pas un intitulé de menu, cela peut ne pas leur donner envie de le manger. Cela m'a aussi permis d'identifier ce qu'ils pouvaient redouter comme le végétarien, les quantités, certains mélanges atypiques ou recettes inconnues... De plus, j'ai pu voir que les enfants retenaient beaucoup plus les choses présentées sous forme de jeux ou d'activités. Les souvenirs qu'ils avaient de la visite de cantine une semaine plus tard étaient sur des notions qu'ils trouvaient amusantes.

## 2.3 Limites de ma méthodologie et biais associés

Grâce à mes différents terrains, j'ai pu avoir une vision complète de la vie des enfants à l'école, tant dans la cantine, qu'en cuisine puis en classe. L'opportunité de panacher mes observations autour d'eux m'a permis de retracer une journée type à l'école.

Une fois que mes terrains ont été validés, une question importante sur laquelle je me suis concentrée était celle de ma place, et comment aborder mon statut. Une posture de chercheur peut faire peur à la population enquêtée. J'ai donc réfléchi à mon introduction pour les rassurer. J'ai aussi défini ma place auprès de mes enquêtés pour qu'ils ne se sentent ni jugés ni évalués.

C'est pour cela que le choix d'une observation participante s'est dessiné. Cette décision me permettait d'observer et de ne pas être une trop grosse contrainte sur des temps très animés.

Cela impacte aussi cette relation de chercheur – enquêté qui peut être impressionnante et donc un obstacle à la parole, mais aussi certaines pratiques. Il était aussi important pour moi de ne pas perturber le bon fonctionnement des temps sur lesquels je faisais de l'observation ; malgré la posture de chercheur que j'occupe, j'ai aussi la position d'adulte auprès des enfants. Du fait de mon jeune âge, je ne sais pas toujours comment réagir en face d'une population très jeune, en particulier lorsque cela sort de mon cadre de recherche. La légitimité de l'autorité auprès d'une population comme les enfants n'est pas toujours simple à définir.

## Chapitre 3 Entretiens

### 3.1 Entretiens semi-directifs avec des participants et des non participants à l'accompagnement

Les entretiens font partie intégrante de la méthodologie que j'ai pu mettre en place dans l'avancée de mon stage et de ma recherche. Il me paraissait important de pouvoir donner un espace de parole aux personnes que nous accompagnons afin d'adapter aux mieux le défi à leurs besoins. Par ailleurs, ces entretiens m'ont aussi permis de récolter de la donnée pour nourrir ma réflexion et orienter mes recherches dans une direction, celle des animateur-rices.

#### 3.1.1 Entretiens préliminaires communication

Lors de mes premiers entretiens exploratoires, je désirais avoir un panel large de la population accompagnée par notre projet. Cela me permettait d'avoir une vision d'ensemble sur le travail qui avait déjà été effectué et par la même occasion récolter des données pour le prochain temps collectif « communication et sensibilisation ». J'ai pu interroger une élue, les chefs des cuisines, et des animateur-rice-s (Annexe 12).

Cet accompagnement s'est construit autour de la volonté d'une co-construction entre les acteurs, mais aussi entre le terrain et la recherche. Cependant et dès les premiers entretiens que j'ai pu mener, j'ai remarqué que ma demande d'entretiens a rencontré quelque difficulté pour trouver des volontaires. En effet, et comme énoncé dans la partie 2, ont rencontré quelques difficultés en ce qui concerne le nombre de répondants. En effet, sur l'envoi du premier mail, une seule réponse et un retour très faible. Cela a soulevé différents points :

- La communication était-elle suffisante pour encourager les personnes à prendre de leurs temps afin de répondre à nos questions ?
- La motivation est-elle toujours présente après plusieurs mois dans le défi ?
- Mon introduction dans le projet n'était-elle pas trop récente ?

Malgré un retour faible, j'ai tout de même réussi à passer 5 entretiens. La construction de ma grille d'entretien tournait autour de trois axes principaux :

- Comment ces personnes se sentent-elles dans le projet ;
- Quels sont leurs besoins et attentes du prochain temps collectif « Communication et Sensibilisation » ;
- Quels sont les freins et leviers pour elles et à ce stade du projet concernant le défi ?

### 3.1.2. Leurs points de vue et sentiments vis-à-vis du projet

L'introduction de mes entretiens a été une opportunité pour moi de me présenter et de connaître les personnes qui participent au projet. Il était important pour nous d'avoir aussi un retour sur le défi et l'accompagnement en général. C'est pour cela que l'entretien démarrait avec des questions très larges « Comment êtes-vous entrée dans le projet ? » et « Qu'en pensez-vous globalement ? ».

À ces questions, j'ai pu constater que certaines personnes ne connaissaient pas le projet, ni même qu'un accompagnement avait été mis en place. Les personnes qui le connaissaient en étaient très satisfaites et enthousiastes :

- « *Euh... ben je dois m'y sentir bien puisque à chaque fois qu'il y a un temps de rencontre, je fais tout pour pouvoir y aller* » (Claire)

Cette déclaration nous montre l'intérêt et la motivation toujours présente chez Claire malgré une temporalité longue d'un an.

Lorsque que j'ai abordé le volet frein et levier avec une autre personne interrogée elle a mis en avant les temps collectifs, espace pour partager et échanger avec les autres participants.

- « *Le point fort c'est que l'on peut discuter tous ensemble entre professionnels et on peut inclure tous les publics qui... qui interagissent avec nous ; il y a les éleveurs, les parents d'élèves, il y a les instituteurs, il y a les élues, les cuisiniers, les gestionnaires... [...]* » (Florian)

En revanche, un des freins relevés par une autre personne est le temps que cela prend. Effectivement notre accompagnement nécessite du temps, ce qui n'est pas toujours facile à trouver pour les participants au défi.

- « *C'est très bien (le projet), ça prend du temps quand même par ce que... enfin du temps de l'énergie, tout ça, parce qu'il y a quand même pas mal de réunions... mais bon non non après tout ça c'est très bien, je veux dire pour les parents d'élèves, pour les élèves qui mangent, même pour les résidents, je pense, enfin sur les dernières réunions que l'on a euh... qu'ils ont vu une différence sur la qualité... [...].* » (Lucas)

De plus, l'une des personnes a pu exprimer sa réticence aux premiers abords concernant l'accompagnement, mais qui finalement a été content de l'accompagnement proposé.

- « *Franchement c'est un beau projet, j'étais un peu réticent quand même au début... Ouais ouais ouais, de toute manière je vais être honnête [oui il n'y a pas de soucis] euh... j'étais un peu réticent, euh, je me suis dit allez il y a quelqu'un qui va venir pour m'apprendre le métier... et en fait non non pas du tout, non non c'est vraiment, c'est vraiment pour nous aider, avec nos moyens que l'on, les moyens que l'on a... euh, voilà il ne nous demande pas non plus... enfin il y a des choses qui sont très bonnes, mais qu'au niveau production on ne peut pas faire quoi, enfin... je vais dire une bêtise, mais les parents d'élèves des fois il me disaient de faire des petits beignets, tout ça à la sauteuse. Oui tout ça pour 300 personnes, non ce n'est pas gérable quoi et bon voilà. Ils font en fonction de ce que l'on peut faire et non c'est très bien, et je pense que l'on est bien arrivé à ... enfin, l'objectif est pas mal, faut ... faut continuer, après on n'a pas fait le bilan encore... financier [...].* » (Lucas)

De ces entretiens, j'ai identifié un manque : les animateur-rices, personnes directement en contact avec les enfants sur le temps de midi, n'étaient pas forcément au courant de notre accompagnement. Cette constatation m'a permis de diriger ma problématique dans cette direction et d'orienter mon terrain.

### 3.2 Entretiens d'Experts : une vision plus large sur la transition écologique et sur l'accompagnement effectué

Lors de mes terrains, j'ai pu identifier des personnes qui étaient plus spécifiquement intéressantes à interroger. La première fut Philippe Enée : un des membres fondateurs de « Les Pieds dans le plat », collectif de militants qui se battent pour « *Mettre en œuvre une transition alimentaire biologique saine et durable* »<sup>75</sup>. C'est ce collectif auquel nous avons fait appel pour animer les trois jours d'atelier cuisine pour les deux collectivités que nous accompagnons. Philippe Enée a été précurseur dans une cuisine durable et avec un parcours atypique en passant par des parents maraichers, de grands voyages, dix ans à vivre au Japon, il a fait partie des personnes sur qui l'état s'est en partie appuyé pour mener la transition alimentaire (Annexe 12 : Retranscription de l'entretiens avec Florian du 12/04/22)

SBM : est-ce que vous pourriez vous présenter, dire qui vous êtes, comment vous êtes arrivé à votre métier aujourd'hui ?

Florien : juste, il me semble que j'avais déjà répondu à une interview comme ça, ça avait commencé exactement avec la même question.

SBM : oui c'est normal.

Florien : moi je m'appelle Florian, j'ai 32 ans, je suis cuisiner depuis 2011, c'est une reconversion. J'ai fait un Bac scientifique, pour ensuite préparer le concours de psychomotricien et de podologue. Donc j'ai fait une année de prépa derrière le Bac à Toulouse, pour passer les concours un peu partout en France. Les concours avec plus ou moins de réussite : j'étais sur liste d'attente partout mais pas assez haut pour pouvoir prétendre rentrer à l'école. Donc je suis rentré en fac de sport, en STAPS à Toulouse, pour essayer d'accrocher la filière APA, les activités physiques adaptées. Je trouvais que ça ressemblait, ou du moins ça concordait avec le métier de psychomotricien. J'ai fait deux ans de fac, deux ans de STAPS en licence. Et pareil, au bout de deux ans j'ai pas trouvé mon compte, donc j'ai songé à me reconvertir. Puisque ça faisait quand même trois ans que j'avais le Bac et que j'avais toujours rien. Donc je suis allé naturellement vers ma passion, la cuisine.

---

<sup>75</sup> Collectif Les Pieds dans le Plat. « Collectif Les Pieds dans le Plat ». Consulté le 15 juillet 2022. [En ligne] <https://www.collectiflespiedsdansleplat.org>.

J'avais pas voulu y aller plus jeune parce que c'est un métier qui me faisait peur. De par la contrainte militaire, la rigueur, la vision que j'avais de ça c'était vraiment très droit, très rigoureux, ça me correspondait pas trop à l'époque. Donc j'ai préféré ne pas y aller. Et au final j'y suis allé parce qu'il me fallait bien quelque chose pour avancer. Donc j'ai passé un CAP cuisine en un an, j'ai passé un diplôme inférieur au Bac scientifique. Du coup j'ai fait qu'en un an et j'ai passé que de la théorie, j'ai pas fait de matières générales anglais – maths – français, tout ça, comme j'avais un diplôme supérieur. Un apprentissage au CFA de Blagnac et un restaurant d'apprentissage à Castanet – Tolosan. L'apprentissage s'est très bien passé, je suis revenu en Ariège parce qu'un restaurant m'a recruté et ensuite plusieurs expériences : des remplacements par ci par là, une saison au ski. Et après voilà, la vie a fait que j'ai dû changer aussi encore de voie. J'ai fait une pause, je suis allé travailler en tant qu'animateur sportif dans les écoles. Engagé par la mairie, qui recrutait pas mal d'animateurs. Je suis rentré animateur à la mairie en 2013. Vite ça m'a plus, j'ai passé les diplômes supérieurs, je suis devenu directeur de structures. J'ai fait ça pendant 5 ans, et à la mairie il y avait la cantine scolaire, avec les enfants on mangeait dans cette cantine et la chef partait à la retraite, j'ai postulé pour avoir son poste. Et me voici donc chef de cette cantine depuis mars 2019, ça fait trois ans.

SBM : ça vous fait un sacré parcours !

Florien : c'est ça, un parcours de vie.

SBM : est-ce que vous pouvez me raconter comment vous avez entendu parler du projet ? Comment vous êtes rentré dedans ?

Florien : c'est je pense Magali Ruello qui a commencé à contacter un peu notre mairie, notre élue référente. Après on a vu l'appel à candidatures, on a postulé et ça s'est passé comme ça. Ensuite Magali Ruello on l'avait déjà vue avant, avant ce projet elle était déjà venue il y a une année ou deux. On avait un peu échangé, elle nous avait conseillé avec le Civam Bio de l'époque, et donc on la connaissait un peu. Après dans le projet on s'est investi parce qu'on nous nous demande nos avis, on échange par mail, elle vient sur site. Il y a les moments où on se retrouve tous, que ça soit au PNR où on va faire des visites de ferme. C'est vraiment bien ficelé, donc est c'est agréable comme projet.

SBM : vous vous sentez plutôt bien globalement dans le projet.

Florien : voilà, c'est ça.

SBM : est-ce que vous vous attendiez à quelque chose quand on vous a parlé du projet ?

Florien : je m'attendais à ça. J'avais cerné l'esprit du Civam Bio, et de Magali, donc je m'attendais exactement à ça.

SBM : s'il y en a est-ce que vous pourriez me faire part des points forts et des points faibles que vous pouvez trouver au projet ?

Florien : les points forts c'est qu'on peut discuter tous ensemble entre professionnels, et on peut inclure tous les publics qui interagissent avec nous. Il y a des éleveurs, il y a des parents d'élèves, il y a des instituteurs, il y a des élus, des cuisiniers, des gestionnaires, des partenaires, donc ça c'est super intéressant d'avoir leurs retours d'expérience. Les points faibles ça serait, plus il y a de monde plus c'est compliqué qui il est, ou de trouver en tout cas les dates, ou du moins des horaires qui conviennent à tout le monde. Pour qu'on soit le plus possible. Donc c'est vrai que c'est un peu contraignant, moi je suis obligé de laisser, en service j'ai un poste, je fais pas du bureau pendant le service, je suis en train de servir ou de cuisiner ou quoi. Et donc si je dois venir on est vite un élément de moins, donc ça pense que c'est une contrainte, mais comment faire ? Les week-ends c'est pas possible donc voilà, il faut faire avec.

SBM : ça m'intéresserait de comprendre votre environnement de travail, en particulier les relations que vous pouvez entretenir avec les autres. Est-ce que vous pourriez me décrire qui est-ce que vous croisez dans votre travail, qui est-ce que vous voyez ?

Florien : nous on est une équipe de 9 personnes. J'ai 8 collègues sous mes ordres et nous on fait du service parce qu'on a le restaurant qui est attendant à la cuisine. Donc on fait pas que du portage. On a du portage repas pour 1/3 de nos effectifs, mais ce portage c'est aussi nous qui l'amenons, qui le servons, et qui le débarrassons. On remet en place, on remet en état la salle de restauration dans laquelle on envoie les repas, donc ça correspond pas... 9 personnes équivalent temps plein, 9 personnes physiques pour faire vivre le service, il faut qu'on soit

là physiquement au moins de 11h à 13h, il faut qu'on soit 9. Donc on croise les collègues de boulot, on croise les livreurs des différents fournisseurs, on peut croiser des parents qui nous amènent des PRI. On peut croiser des enfants, puisque des enfants sont dans la cour d'école qui est visible depuis le réfectoire. Dans ce réfectoire on fait un compost : tous les légumes qu'on épluche on le redonne au compost donc tous les matins on envoie les enfants, on leur demande d'aller déposer ça au compost. C'est un partenariat qu'on a monté avec l'école. Ensuite on croise les instituteurs ou les institutrices pour qu'ils nous informent s'il y a des sorties, auquel cas on va pas faire manger les enfants. On croise les élus, on croise les services techniques si en a des soucis, des soucis matériels ils viennent nous réparer différentes choses, voilà.

SBM : par exemple quand vous me disiez que vous croisie les fournisseurs quand ils viennent vous livrer, comment vous les contactez ? C'est quoi votre moyen de contact principal ?

Florien : le mail. Mail et quand c'est urgent, téléphone.

SBM : est-ce que vous sauriez combien de temps vous y passez à envoyer les mails, à passer des coups de téléphone ?

Florien : je pense que j'y passe, en moyenne ça doit être 1h / jour. 1/2h / jour. Entre 1h et 1/2h par jour.

SBM : quels sont les moyens que vous avez à disposition ? Est-ce que vous avez une aide d'une autre personne, par exemple une secrétaire ? Ou des aides financières ?

Florien : non, c'était un peu noir ici, ma prédécesseur a toujours voulu un second et moi depuis que je suis rentrée il y a trois ans, je le réclame souvent. Donc là il y en a un qui est arrivé depuis deux mois pour me soulager de ces tâches administratives qui sont assez énergivores. Là je le forme donc ça me prend encore plus d'énergie, j'ai bon espoir que quand il sera autonome ça me soulagera, et je pourrai être un peu plus au contact de l'équipe et pas être au bureau en train de faire des papiers.

SBM : vous faites à manger pour combien de personnes quand vous produisez ?

Florien : alors en moyenne 266 personnes. Lundi – mardi, jeudi – vendredi. Le mercredi on fait à manger pour le centre de loisir et il y a une quarantaine de couverts.

SBM : est-ce que vous pouvez me dire ce que vous mettez derrière le mot communication ?

Florien : ça c'était particulièrement une demande de notre côté, la communication. Parce que je trouvais que quand on sondait les parents et les enfants au retour de l'école, ils savaient pas ce qu'ils mangeaient, je leur disais que c'était bio et fait maison « ah bon ? », donc moi j'avais demandé des outils pour ça. Et donc on a déjà un peu communiqué, ils ont créé un Facebook à la mairie, donc de temps en temps je vais envoyer des photos de ce qu'on fait et il y a le webmaster de la mairie qui s'occupe de publier tout ça. Sur le site internet de la ville aussi ils ont créé une page restauration scolaire, donc pareil de temps en temps il y a des petits portages. Sur les menus on a mis des pictos, Magali nous avait dit de changer deux-trois pictos qui étaient pas assez connus voilà, on a changé les pictos. Après il faudrait qu'on voit, moi j'ai voulu, on avait vu ça avec Magalie pareil il me semble. Je voulais un peu faire des visites de cantine aux enfants, tout ça, qu'ils viennent voir comment on travaille pendant le temps scolaire. Ça on l'a fait, on l'avait fait en janvier. Ça s'est arrêté un peu parce qu'on a eu pas mal de Covid dans l'équipe, et après on avait pas trop de moyens humains pour se détacher, on était un peu en sous-effectif donc ça s'est arrêté, ça reprendra je pense après les vacances là. Ça avait vachement intéressé les gens, c'était bien.

SBM : vous avez vu un changement dans le comportement des enfants après ces dispositifs ?

Florien : oui oui, ils nous appellent tous par notre prénom maintenant alors qu'on est en salle et tout. Oui, je pense qu'ils respectent un peu plus ce qu'on fait. J'ai bon espoir que s'ils y passent tous on puisse, ça puisse les inciter à goûter. Au moins à se rendre compte de la quantité que ça nécessite. Et notamment par rapport au gaspillage, qu'ils se rendent compte que faire des frites à la cantine, des frites maison, ça nous prend pas 3 minutes, ça nous prend deux jours et demi.

SBM : est-ce que vous avez constaté aussi un changement du point des parents ? Ou vous savez peut-être pas ?

Florien : non, les parents malheureusement j'ai pas beaucoup de retours. Mais bon on avait fait, il y avait eu un questionnaire-sondage qui a été envoyé à tous les parents. De toute façon il y a eu un récap de fait, je sais pas si vous êtes au courant. Il y a eu un questionnaire envoyé à tous les parents, les enfants, les animateurs. Et donc ils ont fait, ils ont traité ça, ils nous ont montré là où les pictos n'allaient pas. Donc on a pu voir notamment là où on est rendu compte que les parents n'étaient pas au courant qu'on faisait du bio et du maison. Il y avait déjà des pictos, mais sur les menus ça veut dire aussi, pour moi, que les menus ils les lisent pas les parents. Ils les mettent à la cantine tout simplement parce qu'ils ont pas le choix, pas parce que... ce qui est normal, (XXX 16.04) à la cantine mais je suis pas sûr que tous regardent le menu.

SBM : il est accessible où le menu pour par les parents ?

Florien : c'est accessible sur le site de la ville et dans toutes les écoles, dans tous les (XXX). Et il doit être accessible sur Facebook aussi peut-être, non je suis pas sûr sur Facebook. Mais sur le site de la ville il y est.

SBM : mais pour vous les parents ils le regardent pas forcément.

Florien : oui, je pense qu'ils le regardent pas. Parce que de toute façon ils ont pas le choix de les mettre à la cantine. Je pense pas qu'il y en ait beaucoup qui mettent leur enfant parce que le menu est bon ou qu'il est de qualité. Je pense que s'il y en a c'est deux ou trois. Parce que par exemple ce jour-là il y a frites et glaces, nous on voit que ce jour-là il y a plus de monde inscrit, et c'est tout. C'est sûrement les enfants qui disent « jeudi il y a frites, est-ce que tu peux m'y mettre ? ». Voilà quoi. C'est vrai que je suis pas persuadé qu'ils savent trop comment ça se passe. C'est pour ça que je voulais ouvrir la cantine aux parents, qu'ils visitent un peu.

SBM : ça pourra peut-être se faire, on espère.

Florien : oui oui.

SBM : est-ce que vous faites une différence entre la communication et la sensibilisation ?  
Sachant qu'il y a pas de mauvaise réponse.

Florien : oui je me doute. Je pense que sensibilisation c'est beaucoup plus ludique en termes de contenu. Je pense que pour sensibiliser il faut qu'ils soient au moins physiquement avec nous, pour sensibiliser, et donc ça passe soit par des visites, soit par des petits ateliers. Ou des petits artifices pendant les temps de repas, je voulais moi qu'on mette par exemple sur les tables dans le réfectoire les produits bruts qu'on avaient utilisés pour le menu du jour par exemple. S'il y a des carottes râpées mettre des carottes entières, des choses comme ça. Des frites, des patates. Pour qu'ils se rendent compte que ce qu'ils mangent, on est parti de l'aliment qui ressemble à ça, et on leur a fait ce qu'ils ont dans l'assiette. À leur montrer la vinaigrette, la vinaigrette qu'on fait ici nous, leur mettre une bouteille de vinaigre, un pot de moutard, du sel, du poivre, leur montrer que c'est avec tout ça qu'on fait une vinaigrette. Mais moi mon problème c'est que dans le réfectoire ils sont bondés, petit, donc j'ai pas trop de place. Donc c'est les idées qu'on avait, donc il faut qu'on trouve des solutions pour pouvoir exposer tout ça.

SBM : quelles attentes globales vous auriez du temps fort de la réunion communication et sensibilisation, et comment est-ce que nous on pourrait améliorer la préparation de cette réunion, est-ce que vous auriez des retours à nous faire sur l'organisation par exemple ?

Florien : oui, moi je pense qu'il faudrait voir avec les autres de de la Ronde par exemple, s'ils ont pas des choses qu'ils font eux sur la com' et la sensibilisation, et voir si nous on peut le faire. Par rapport aux idées que je peux j'ai énoncé auparavant, voir si on peut, si eux peuvent avoir des idées de mises en pratique. Parce que simplement en ayant la tête dans le guidon peut-être qu'on voit pas des choses qui tomberaient de sens, qu'on pourrait faire facilement et qu'on fait pas. Ensuite voir si vous avez pas des petits visuels à nous donner ou des, ou des choses comme ça pour décorer les cantines ou je sais pas, on appelle ça des artifices, mais des petits trucs qui soient ludiques et attirent l'œil.

SBM : après c'est pour ça qu'on a réussi à réunir les deux sites, pour que vous puissiez échanger. Est-ce que vous voudriez ajouter quelque chose, une remarque ?

Florien : non, pour l'instant tout va bien.



## Annexe 13).

Une autre personne que j'ai voulu interroger était Camille Patillon (Annexe 14), animatrice au sein de notre projet de recherche : le Hmm Lab. Ayant plusieurs facettes de métier, elle intervient aussi beaucoup auprès des enfants. Par son expérience elle m'a semblé être une personne ressource dans mes démarches de recherche.

Mon choix s'est porté sur ces deux personnes, car Philippe Enée a aidé plusieurs cuisines collectives à passer en biologique et donc détient une vision et expertise particulièrement intéressante ; Camille Patillon quant à elle, pour le lien qu'elle construit avec les enfants dans son travail, ses connaissances et son expérience de longue date.

### 3.2.1 Un entretien autour de l'accompagnement des cuisines collectives avec Philippe Enée

Philippe Enée est beaucoup parti à l'étranger en particulier au Japon pendant dix ans, ce qui a nourri sa cuisine. À 40ans, il revient en France et prend conscience de l'impact de l'alimentation sur l'environnement. Il met donc au cœur de son métier cet enjeu puis il est recruté pour aider la restauration collective à utiliser des produits biologiques. Il fonde ensuite, avec d'autres personnes qui partagent ses valeurs, le collectif « Les pieds dans le plat ». Il veut porter du sens dans sa cuisine, travailler avec les saisons, avec des produits biologiques et locaux.

Pour lui le bio et le local sont une philosophie, un respect du corps et de l'environnement. À son sens, plus l'équilibre de ces notions est respecté, plus on rentre dans un cercle vertueux. Il dénonce un système capitaliste qui ne réagit que lorsqu'il y a des drames sanitaires : ce sont alors ces événements qui font évoluer les consciences. Malgré le passage de la loi Egalim, Philippe Enée pense que d'imposer une alimentation par des lois n'est pas forcément le bon chemin pour faire bouger les pensées.

*« [...] il va falloir se recentrer sur une nourriture du quotidien et retrouver qu'est-ce que c'est une nourriture du quotidien. Est-ce que c'est celle que l'on retrouve dans les supermarchés justement ? Ou c'est celle que l'on trouve auprès de chez soi dans un jardin et celle que l'on fait avec deux feuilles, une framboise ? Voilà. » (P. Enée)*

La volonté de monter ce collectif est née de la perception d'un manque de concrétisation par rapport au discours énoncé en politique. Aujourd'hui, au nombre de 60 dans le collectif, ils espèrent avancer pour une transition concrète avec l'appui de décisions politiques.

Pour Philippe Enée le changement vient dans un premier temps d'une prise de conscience et d'une identification de ce que l'on veut et là où l'on veut aller.

*« Je pense qu'en plus, qu'il y a une notion d'urgence aujourd'hui dans la société qui nous fait vraiment... qui nous persuade quoi, qu'on a raison et qu'on n'a pas lâché le morceau et que l'on devient moins... oui on peut le dire de plus en plus radical peut être, de plus en plus ferme en tout cas sur le discours, il n'est pas question pour nous de changer. » (P. Enée)*

Il a suivi dernièrement les stages de voile aux Glénan où ils ont pu remettre le paradigme du supermarché en question, faire appel à des producteurs bios et locaux plutôt qu'au supermarché. En six mois ils ont réussi à faire évoluer la cuisine avec une économie circulaire qui fasse vivre la région.

Fort de son expérience, pendant une intervention, il a constaté que les changements sont « *douloureux* » ; il essaye de faire évoluer des habitudes prises depuis longtemps. Cependant le collectif met d'abord une priorité à la prise de conscience sur la non-pérennité de notre système et que lors leur intervention, les personnes qu'ils accompagnent sont prêt à des changements concrets, et ainsi donner du sens à leurs actions. Selon lui, cela prend six mois pour changer d'habitudes et instaurer d'autres automatismes. Une inquiétude qui revient lors de ses interventions est sur le temps : « *on ne va pas y arriver parce que cela prend trop de temps, on n'a pas le temps* ». Ce qu'il dénonce aussi est que ce métier de cuisinier est un métier très prenant et que les cuisiniers donnent déjà beaucoup ; c'est pour cela qu'il est important pour le collectif de simplifier les choses, même si le « fait maison » permet aussi changer certaines habitudes, cela permet aussi de revaloriser ce métier.

Pour Philippe Enée, notre défi Cuisine A Alimentation Positive (CAAP), panaché par ces activités de visite de ferme, d'atelier cuisine..., et l'accompagnement des personnes sont un vrai levier. De plus cette temporalité longue d'un an a plus de sens, que les accompagnements ponctuels qu'il a souvent fait dans le passé et qu'il trouve inefficace.

Cet entretien a permis de conforter notre accompagnement en nous donnant des clefs de progression. Son expérience sur les accompagnements à la transition nous permet aussi de prendre du recul sur notre défi.

### 3.2.2 Un entretien autour des enfants avec Camille Patillon

Camille Patillon exerce en tant qu'animatrice et facilitatrice et travail avec nous au sein du Hmm Lab. Elle intervient aussi avec des enfants, mais cet aspect n'est pas directement connecté à notre défi CAAP. Le lien entre le défi et ses interventions en classe a été créé à la suite d'un concours de circonstances. Originnaire du milieu du théâtre, elle a ensuite changé pour le métier d'enseignement, puis poursuivie par l'animation d'éducation populaire et enfin l'animation scientifique.

Elle monte par la suite l'association les « Biches Volantes » avec deux autres personnes depuis environ un an et demi. Association d'éducation populaire et de facilitation, elles peuvent accompagner des collectifs en particulier sur des rapports de domination.

Les valeurs que met en avant Camille Patillon à travers sa structure sont de co-crée le savoir voire l'autogestion ce qui est compliqué à mettre en œuvre avec des enfants. Elle cherche particulièrement à susciter la curiosité chez les enfants. Les animations qu'elle fait sont gratuites (financées par l'Europe ou la région) pour les écoles. En général elle a une liste d'attente, mais cette année malgré les démarchages, personne n'a été intéressé. C'est pour cela qu'elle a associé ses animations en classe avec les défis du Hmm Lab.

Concernant la loi Egalim, Camille Patillon se questionne sur le fait d'obliger une chose qui devrait être « normale ». En ce qui concerne le bio par exemple elle trouve que cela n'a pas trop de sens de faire payer un label pour prouver la qualité de ton produit, qualité qui devrait être la base.

*« Je ne sais moi en tout cas je pense que s'il y avait ... je trouve ça compliqué parce que les dispositifs légaux moi ça me questionne toujours sue euh... comment ça se fait que rendu à un moment donné les gens aient perdu le bon sens à tel point que par exemple des gros céréaliers connaissent les impacts sur l'environnement et s'en foutent et veulent faire du profit, du coup j'ai... malheureusement à l'heure actuelle, mais c'est la société qui a*

*engrainé ça petit à petit, mais euh... dans une logique capitaliste là... le profit est arrivé tellement haut en termes de valeurs que j'ai l'impression que c'est chouette qu'il y ait des dispositifs légaux qui règlementent ça, mais en fait on voit que c'est des dispositifs légaux qui sont hyper « tièdes » et du coup en fait je pense que cela serait chouette d'imposer presque d'imposer des tailles de fermes ou bien de mettre de méga taxations pour les gens qui ont des hectares en plus juste pour toucher l'APAC (aide gouvernementale) [...] ». (C. Patillon)*

*« Je pense que Egalim est un pansement sur une plaie purulente quoi... ». (C. Patillon)*

Concernant les interventions habituelles qu'ils font, elles sont en général plus courtes (plutôt un jour et demi) sur l'agriculture, sur une visite de ferme. Ils trouvent cela plus agréable sur des temps plus longs, ils connaissent mieux les enfants, sont plus à l'aise sur leurs interventions...

Très contents des quatre jours qu'ils viennent de passer avec les enfants, cela leur a permis d'approfondir les notions qu'ils abordaient. Malgré le fait que les enfants n'interprètent pas les choses de la même manière, une des satisfactions de leurs côtés est d'avoir eu assez de temps d'expliquer et répéter. Cela leur donne envie de continuer dans cette direction.

Le bilan à main levée qu'ils effectuent en fin d'intervention, permet plus de faire parler les enfants que réellement évaluer les activités faites avec eux.

*« [...] les enfants évaluent d'un à cinq en montrant leurs doigts là, soit on a fait ... avec des un peu plus vieux des thermomètres du coup on dit... on imagine qu'il y a un thermomètre au sol qui est, qui est posé où il y a un côté où c'est cent pour cent et un côté où c'est zéro pour cent par exemple, et à chaque question que l'on pose on leur demande : ah ben est-ce que vous avez compris tel truc ? Et ils se mettent à zéro pour cent, cent pour cent quoi ou enfin ils graduent quoi. Ben même sur ces moments-là en général, il y a des enfants qui ont envie de te faire une blague en te mettant à un endroit euh... plutôt par exemple en se mettant à zéro pour cent pour euh... pour voir comment tu réagis, euh... il y a des enfants qui ne comprennent pas le cadre théorique, parce que c'est quand même assez conceptuel, même là de noter d'un à cinq : à combien on s'estime de nos connaissances pour des CE1 ... [ouais c'est dur] ouais je pense que c'est un peu concept [...]. » (C. Patillon)*

Cette précaution prise par Camille Patillon me fait poser la question de « comment décrypter réellement ce que les enfants pensent ou disent ? »

Ce deuxième temps passé avec Camille Patillon et Nans Chalayer son collègue m'a permis d'avoir d'autres clefs de compréhension avec les enfants : faire passer les informations importantes par le jeu, lors d'une « notation retours » porter plus attention aux commentaires qu'à la note...

Cette vision d'ensemble que m'ont apporté Philippe Enée et Camille Patillon ont permis d'approfondir ma réflexion, tant bien sur la revue de littérature que j'ai effectuée que sur l'ensemble du projet. Cependant je désire par la suite interroger des animateur-rice-s pour réellement questionner ma problématique.

### 3.3 Entretiens post-défi

Suite à la clôture du défi CAAP, nous avons cherché à mener des entretiens de fin, et en particulier en ce qui concerne l'approfondissement de ma recherche avec les animateur-rice-s des collectivités que nous avons suivies (Annexe 15). Malheureusement, la date de fin des classes est arrivée très vite et la sollicitation envoyée par mail pour ces entretiens a mis du temps. Je n'ai donc pas pu interroger un grand nombre de personnes. En effet, une fois l'école finie, les animateur-rice-s partent aussi en congés. Néanmoins, une des collectivités ne cesse pas tout à fait de fonctionner, car un système de « centre de loisirs » (organisation de la ville pour prendre les enfants en charge pendant les vacances) a été mis en place, ce qui m'a permis de mener certains de mes derniers entretiens.

Au nombre de trois, ces entretiens m'ont permis d'interroger la population que je ciblai depuis le début. Malgré une temporalité qui n'était pas idéale les informations récoltées m'ont permis compléter ma réflexion qui sera expliquée plus en détail dans la partie 3 : Analyse des données et résultats ».

### 3.4 Limites des grilles d'entretien

Comme toute collecte de données, les entretiens semi-directifs que j'ai pu mener comportent leurs limites. En effet, et même en y prêtant une attention particulière, la formulation des questions joue un rôle crucial dans le déroulé des entretiens. Les questions peuvent être interprétées différemment que le sens voulu initialement ; ou bien les personnes interrogées ne savent pas quoi répondre ce qui oblige à préciser les questions et donc cela donne une direction à la réponse ce qui n'était pas forcément souhaitée initialement.

De plus, le temps est souvent une limite pour les personnes interviewées. Malgré un temps approximatif qui est énoncé lors de la demande d'entretien, les personnes ont souvent un emploi du temps chargé, ce qui donne peu de place à une discussion et à un échange plus approfondi. Cela ajoute aussi une pression à la personne qui mène l'entretien afin de respecter le temps imparti. Cette donnée « temps » peut aussi impliquer que la personne interrogée, ne sachant pas exactement le nombre de questions ou le déroulé exacte de l'entretien écoute ces réponses et n'exprime pas réellement ce qu'elle pense par manque de temps. Ajouter à cela, il est aussi parfois nécessaire d'écourter l'entretien, ce qui signifie ne pas poser toutes les questions initialement écrites.

Un autre biais à prendre en compte est aussi l'interprétation des résultats. Même en essayant d'être au plus près de ce qui s'est dit durant ces temps de collecte de données et d'être la plus impartiale possible, les résultats sont nécessairement une interprétation du chercheur.

## Conclusion

Mon choix méthodologique « chemin faisant » m’a permis d’être au plus près de mon sujet qui s’est dessiné tout au long de ma période de stage. Cependant ce choix a aussi ses défauts. La planification est une des principales exigences méthodologiques en ce qui me concerne. Même si un rétro planning est défini en amont, il ne peut être que sommaire. La prévision des dates ne peut non plus se faire, au vu de la création d’outils d’enquête au fur et à mesure. Les emplois du temps de chacun ayant de fortes contraintes, cette méthodologie est d’autant plus complexe à mettre en œuvre. C’est essentiellement le temps qui a été une de mes plus fortes contraintes.

Cependant, j’ai pu exploiter mon terrain au maximum en choisissant mon public cible grâce à mes observations précédentes. Dans un temps limité, et avec les contraintes que représente une méthodologie « chemin faisant » je suis tout de même satisfaite de mon terrain et de mes entretiens. Il est représenté par deux temps individuels, deux temps collectifs, six jours en immersion sur le terrain et dix entretiens, dont deux auprès de personnes qui se qualifient plutôt d’expert.

Dans cette partie 2, j’ai pu expliquer plus précisément l’accompagnement fait auprès des deux collectivités. Construit autour des temps collectifs et individuels, le défi CAAP a donné l’espace nécessaire à ces collectivités pour échanger et partager autour de cette transition. J’ai aussi eu l’occasion durant cet accompagnement de compléter ce qui a été fait au sein du Hmm Lab au cours d’un des terrains aussi bien en classe qu’en cantine et en cuisine. Ces terrains m’ont permis de recentrer ma recherche sur les animateur-rices, et de porter ma réflexion sur leur rôle au sein de cette transition. C’est dans la partie 3 : « Analyse de donnée et résultat » que je développe cet axe.

**Partie 3 :**

**Analyse des résultats**

**&**

**Pistes de réflexions**

## Introduction

Lors de ma recherche, j'ai eu la chance d'avoir eu le temps de faire une longue période de terrain en plus d'avoir pu mener des entretiens. J'ai pu passer au total six jours en Ariège, deux dans les cantines de la communauté de communes de la Ronde, deux dans les cuisines du Pointé avec la cantine attenante, et deux autres dans une classe de CE1 qui déjeune dans l'une des cuisines que nous suivons.

Riche des temps de réunion collectifs et individuels que nous avons passés avec les deux collectivités et de ma période de terrain, j'ai complété mes données par des entretiens. Ma dernière phase de collecte de données, passée auprès d'animateur-rices, a en particulier orienté ma dernière partie.

Cette troisième partie se scinde donc en trois grands chapitres qui restituent toutes mes données centrées autour des animateur-rice-s que j'ai pu collecter durant ma période de stage. Ces données m'ont permis de nourrir ma réflexion autour de ma problématique qui est :

Comment les animateur-rice-s articulent-il.elle.s le temps de prise en charge des enfants en tenant en compte des changements imposés par la loi dans la restauration scolaire et portée par l'accompagnement Défi Cuisine A Alimentation Positive ?

Cette partie met en avant la co-construction de ce défi Cuisine A Alimentation Positive puis définit ce qu'est le métier d'animateur-rice pour enfin terminer sur la relation entre animateur-rice et transition alimentaire.

# Chapitre 1 Un accompagnement co-construit autour des pratiques professionnelles des cuisiniers

## 1.1 Temps collectifs et co-construction du changement

L'organisation du défi Cuisine A Alimentation Positive, reposait sur cinq temps, le premier et le dernier étant consacrés au lancement et à la clôture ; pour les trois temps restants, les acteurs ont pu choisir parmi des propositions faites aux préalables par l'équipe du Hmm Lab :

- Approfondissement technique diététique : “adapter ses menus aux contextes d'Egalim tout en maîtrisant mon budget” (50% durable - 20% bio - repas végétarien...) - échanges sur le plan alimentaire (*Suggestion Public cible : cuisiniers*)
- Visite de ferme - atelier d'échange/débat sur les enjeux : (re)découvrir un contexte de production pour appuyer les définitions des objectifs du site /partager les points de vue (*Suggestion Public cible : tous les participants (COPIL)*)
- Formation / journée sur la rédaction de mon marché public : adapté à mes objectifs (durable, local...) (*Suggestion Public cible : gestionnaires, élus, cuisiniers*)
- Visite/rencontre de fournisseurs de la restauration collective : Plate-forme Terroir Ariège, Association d'éleveurs bio... (*Suggestion Public cible : gestionnaires, élus, cuisiniers*)
- Approfondissement sur la valorisation des démarches/animations : développer la communication sur la démarche (*Suggestion Public cible : animateurs, élus, cuisiniers*)
- Approfondissement technique cuisine : “adapter ses menus et recettes aux contextes d'Egalim, à la saisonnalité...” (50% durable-20% bio - repas végétarien, diversifier les recettes avec les légumes d'hiver ...) (*Suggestion Public cible : cuisiniers*)
- Visite de ferme - présentation de l'offre bio locale en restauration collective : échange/débat sur les enjeux (*Suggestion Public cible : tout le COPIL ou gestionnaires, élus, cuisiniers*)
- Visite d'une cuisine travaillant le bio/local : échange/débat sur les enjeux (*Suggestion Public cible : tout le COPIL*)

Leur choix, liée à leurs besoins s'est porté sur :

- La visite de ferme avec une explication des labels,
- L'atelier cuisine sur trois jours pour les chefs de cuisine
- Et un temps communication et sensibilisation.

#### 1.1.1 Une découverte/explication des labels et une visite de ferme

Durant ce temps, les participants ont pu découvrir une partie du cahier des charges qu'il y avait derrière chaque label. Plusieurs personnes connaissaient seulement une partie des logos qui se trouvaient dans la définition du « durable » de la loi Egalim. Cette interaction lors de ce temps le représente bien :

*« C'est ça qui est bizarre avec mon logo (HVE – Haute Valeur Environnementale), c'est qu'au final... enfin ouais... il ne garantit pas l'agriculture hors sol, il ne garantit pas la juste rémunération, il ne garantit pas un terroir, il ne me garantit rien, et au final euh... Egalim, il peut y aller. Donc au final est-ce que c'est pour les personnes qui sont toujours en conventionnel qui n'ont pas envie de changer et de leur dire bon vous pouviez... vous pouviez aller dans Egalim, vous prenez ce logo et puis c'est bon quoi ! »*

Figure 27 : Temps collectif visite de ferme et présentation des labels <sup>76</sup>



<sup>76</sup> Photos du temps collectif visite de ferme et présentation des logos du 22/10/21

Ce temps s'est ensuite poursuivi par la visite de ferme de GAEC de Mondély, une chèvrerie. Cela leur a permis de comprendre les différentes contraintes et obligations que peut avoir une ferme bio. Par exemple, le fait de faire son propre fourrage, ou de se protéger des maladies sans avoir recours à des antibiotiques : les petits ruminants sont plus touchés par les parasites et donc sont traités une fois par an dans cet élevage caprin, seul traitement mis en œuvre. Cependant ils poursuivent la recherche pour trouver d'autres alternatives.

Figure 28 : La chèvrerie de Mondély <sup>77</sup>



#### 1.1.2 L'atelier cuisine, un temps d'échange sur trois jours

Ce temps ciblait plus spécifiquement les chefs de cuisine et s'est donc défini en fonction de leur emploi du temps, il s'est donc déroulé sans la présence d'autres participants. Cet atelier s'est décliné sur trois jours avec la première matinée consacrée à un temps d'échange avec les animateurs du collectif « Les pieds dans le plat », personnes intervenant en binôme complémentaire : un chef de cuisine et une diététicienne.

---

<sup>77</sup> Éric de la chèvrerie de Mondély source : Twitter. « Bio Ariège-Garonne sur Twitter ». Consulté le 27 juillet 2022. [En ligne] [https://twitter.com/asso\\_BAG/status/1312004543123685379](https://twitter.com/asso_BAG/status/1312004543123685379).

Cette première matinée a permis de remettre à jour les savoirs en nutrition et de mettre l'accent sur l'assimilation des aliments, l'importance que cela soit des aliments complets et par prolongation des aliments biologiques. Nous avons abordé, dans un second temps, les menus végétariens ou les menus avec « grammage de viande réduit », plus difficiles à mettre en œuvre en particulier avec les enfants. Le chef du collectif a mis l'accent sur la qualité des produits comme les huiles première pression à froid qui permet de ne pas dénaturer l'huile et de conserver tous les omégas. Il a aussi expliqué ce que les personnes qui mangent beaucoup de viande cherchent à retrouver dans la cuisine végétarienne : une longueur en bouche. Cette longueur en bouche se développe en particulier grâce à certains aliments : l'assaisonnement, les herbes aromatiques, le concentré de tomates...

La pause déjeuner s'est ensuite faite à la cantine de l'APAJH où nous avons pu manger ce qui avait été produit précédemment dans les cuisines pour l'APAJH, mais aussi pour les cantines qu'ils desservent. L'après-midi les deux intervenants des « Pieds dans le plat » nous ont montré comment mettre en application le sujet abordé durant la matinée par des techniques de cuisson et comment équilibrer les menus entre céréales et légumineuses en en mettant même dans les desserts...

Les deux jours suivants ont été consacrés à la découverte de recettes, dans les cuisines de l'APAJH pour le premier jour et dans les cuisines du Pointé pour le deuxième. Cela nous a permis de voir leurs lieux de production et de connaître leurs équipes de cuisine en observant par ailleurs leurs organisations. Grâce à cela nous avons pu goûter les productions que nous avons réalisées comme le gâteau au chocolat à la betterave et le gâteau au haricot blanc et ainsi voir les différents goûts qui sont plus inhabituels pour les enfants.

À la fin de la première journée, nous avons fait le point avec les chefs de cuisine et le chef du collectif : cela a accordé du temps aux chefs pour faire un premier retour et cibler leurs problématiques. Le principal élément que j'ai pu relever concernait la réticence des produits à base de soja d'une des deux diététiciennes responsables de valider les menus, malheureusement absente durant ce temps. Un deuxième point était une exigence concernant le nombre de cuidités présentes dans le menu et du manque d'idées d'un des chefs : nous nous sommes donc tous concertés pour lui proposer des solutions.

Sur l'avis global des deux jours écoulés les chefs étaient satisfaits : ils ont exprimé que les méthodes, techniques et recettes étaient bien adaptées à de la collectivité et facilement reproductibles. Le jour d'après nous sommes retournés dans la cuisine du Pointé pour la dernière journée d'atelier.

Durant ce dernier jour, nous avons refait un point sur les échanges des deux jours précédents et nous avons réalisé d'autres recettes avec l'équipe de cuisine comme un tabouret de choux-fleurs, une tarte sans cuisson et des boulettes végétariennes.

Ce qui a été particulièrement intéressant durant ce temps est que l'une des animatrices, présente ce jour-là pour nettoyer les salles de classe pendant les vacances, s'est donc intéressée à l'atelier cuisine et a saisi l'occasion pour échanger avec nous. Elle nous a éclairé sur le temps du déjeuner avec les enfants et la relation que les animateur-rice-s ont avec eux. Elle nous donnait l'exemple de certains animateur-rice-s ne pouvant se passer de viande un midi par semaine, ou n'appréciant pas un plat et donnant son avis devant les enfants : cela ne les incite pas à goûter et encore moins à apprécier.

Cette appréhension de certains animateur-rice-s et l'influence qu'ils peuvent avoir sur les enfants confortent mon choix de recherche auprès des animateur-rice-s qui sont à mon sens importants dans la valorisation de notre démarche.

### 1.1.3 Un temps collectif très attendu : communication et sensibilisation

Ce temps de communication et sensibilisation était fortement attendu car il s'agissait d'un point d'amélioration identifié assez tôt par les communes. L'organisation de cette réunion a commencé par un échange entre les deux collectivités pour voir ce que chacune d'elle avait mis en place, comparer leurs expériences, parler de ce qu'elles ne faisaient pas ...

Figure 29 : Temps collectif Communication et Sensibilisation <sup>78</sup>

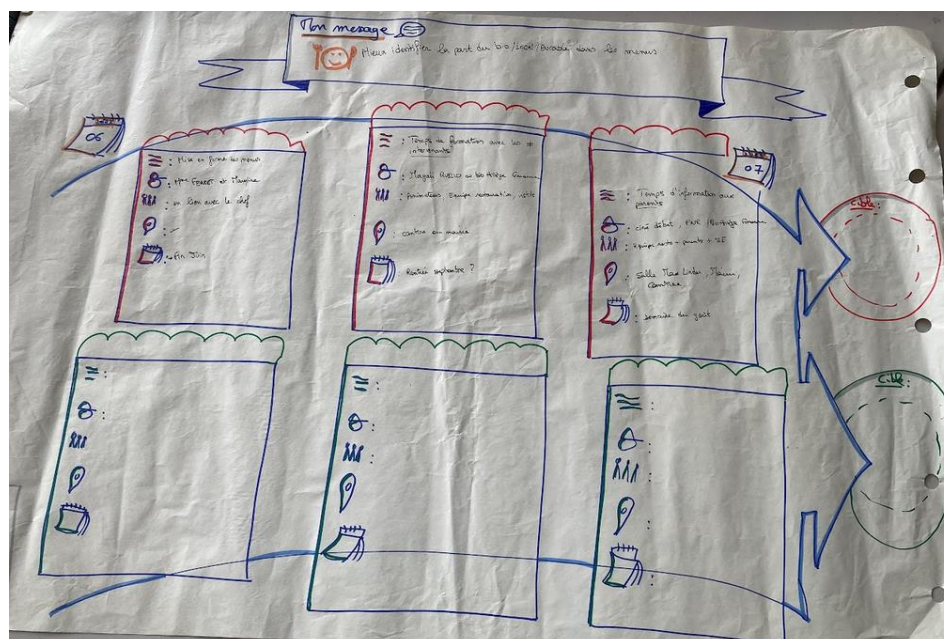


Ce temps s'est ensuite poursuivi par la mise en place d'une feuille de route que chacune des collectivités a remplie. Un des points de vigilance a été de nommer une personne qui s'occupe de mettre en place ce qui s'est décidé au niveau de la communication et d'en préciser les destinataires et les temporalités afin d'assurer la bonne réalisation des actions définies au préalable.

---

<sup>78</sup> Temps collectif Communication et Sensibilisation du 13/05/2021

Figure 30 : Feuille de route établie par les participants au temps collectif <sup>79</sup>



Un élément a été mis en évidence : quelle place donne-t-on aux enfants ? Et comment les inclure ? Lors de la discussion en amont de la rédaction des feuilles de route, une personne a soulevé qu'il serait intéressant d'inclure les enfants lors des « commissions menus ». Cela demande une adaptation du temps en question, mais cela permettrait que les enfants puissent présenter ce qu'il s'est dit aux autres élèves avec des « mots d'enfants » et de leur redonner une place et une parole dans ces moments et ces décisions qui sont prises pour eux.

Ces temps collectifs sont importants dans la constitution de notre accompagnement ; cependant, ils sont aussi rythmés par deux temps individuels en début et fin du défi.

Suite aux remises copil et aux temps collectifs nous avons demandé l'avis de tous les participants sur l'année que nous avons passée ensemble.

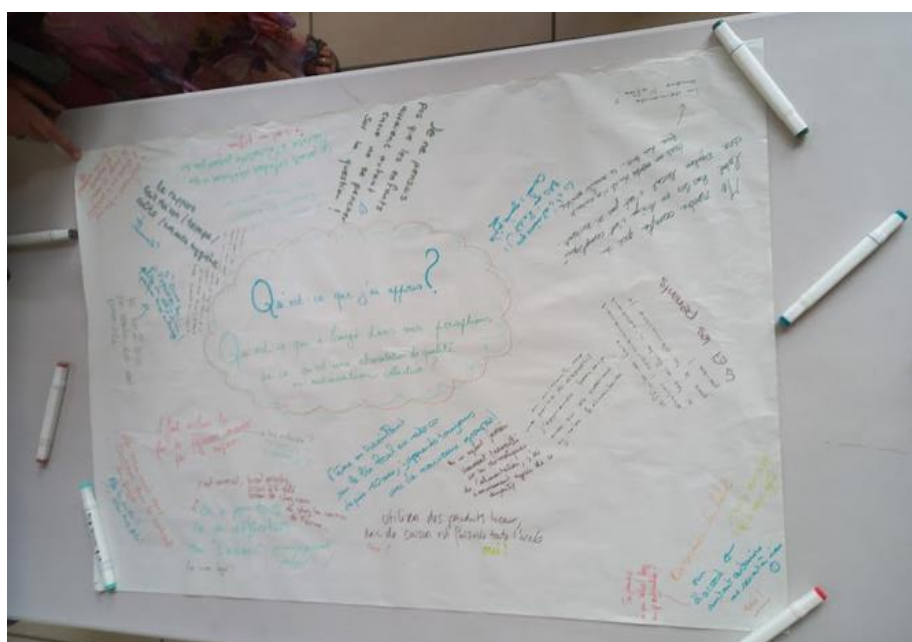
Les retours sur l'accompagnement sont essentiellement positifs, notamment la temporalité de l'accompagnement sur une année, la qualité du dispositif, le savoir qu'ils ont pu acquérir... Cependant, et comme dans tout dispositif, il y a aussi des points négatifs, le temps que cela demande, en particulier pour les cuisiniers lorsque nous avons relevé les prix et les

<sup>79</sup> Feuille de route établie par les participants au temps collectif du 13/05/2022

fournisseurs, la difficulté de trouver des dates communes à tous... lors de ces retours, une demande a aussi été formulée : les participants auraient aimé être accompagnés une seconde année.

Lors du temps de clôture, nous sommes revenus sur la globalité des temps que nous avons passés à leurs côtés, ils ont par la même occasion écrit sur un paperboard ce qu'ils ont appris. Ce temps était un temps de discussion silencieuse. Chacun marquait ce qu'il voulait sur la feuille et nous pouvions répondre ou commenter ce que les autres avaient écrit en répondant sur la même feuille.

Figure 31 : Discussion silencieuse autour de ce qu'ils avaient appris durant cet accompagnement <sup>80</sup>



Un autre outil que nous avons utilisé pour cette clôture est « la cible des objectifs » : cette cible se présente comme une cible de jeu de fléchettes, mais avec des gommettes. Le contour extérieur énonce le thème puis plus on rapproche du centre plus l'objectif est atteint. Nous leur avons demandé de se positionner en fonction de cinq thèmes :

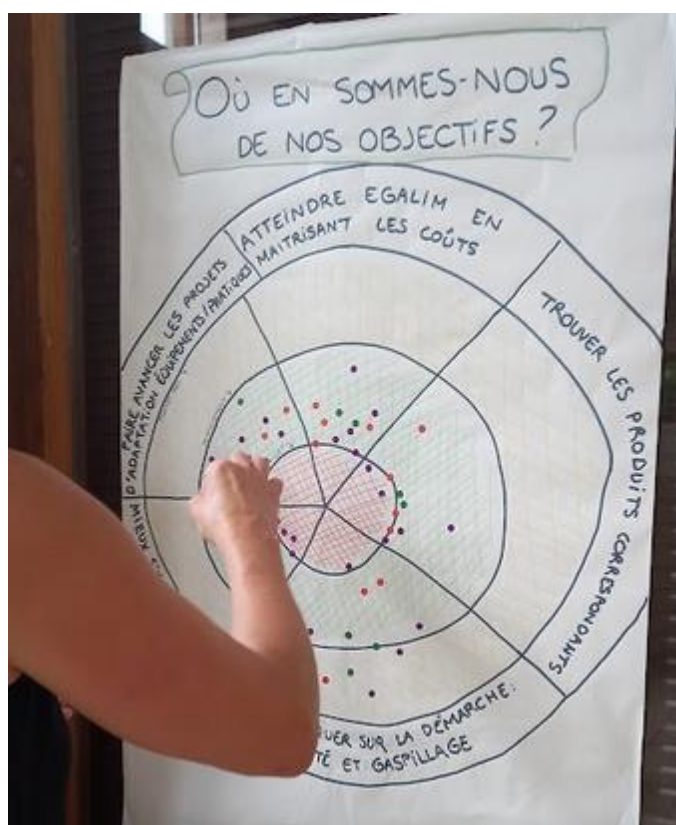
<sup>80</sup> Paperboard de la discussion silencieuse autour de la question : « Qu'est-ce que j'ai appris ? », temps collectif de clôture du 20/06/22

- Atteindre Egalim en maîtrisant les coûts ;
- Trouver les produits correspondants ;
- Faire avancer les projets d'adaptation équipement/pratiques ;
- Mieux s'y retrouver sur la question labels/qualité ;
- Communiquer sur la démarche qualité/gaspillage.

Ce que nous pouvons relever de ces objectifs, c'est que la place des animateur-rice-s n'y figure pas. Cela peut montrer que leur rôle au sein du projet et de l'accompagnement n'a pas été réfléchi.

Chacun de nous avait des gommettes (même l'équipe d'accompagnement) et les différentes couleurs indiquaient notre rôle dans le projet, il est normal de ne pas avoir le même point de vue que les chefs de cuisine, les élus ...

Figure 32 : La cible des objectifs, temps collectif de clôture <sup>81</sup>



<sup>81</sup> Cible des objectifs, temps collectif de clôture du 20/06/22

Sur cette cible, les chefs de cuisine sont en vert, les gommettes orange représentent les élus, maire et gestionnaire et le violet l'équipe accompagnante. On peut constater que les personnes qui ont rempli la cible sont assez d'accord sur la réalisation des objectifs.

Ces différents outils nous ont permis de nous positionner sur l'accompagnement que nous avons effectué, de prendre conscience de freins et leviers que nous avons rencontrés afin que la deuxième édition du défi Cuisine A Alimentation Positive soit le plus en adéquation possible avec les attentes. En effet une deuxième édition a été lancée pour accompagner trois autres cuisines collectives le jeudi 23 juin 2022.

## 1.2 Temps individuels et co-construction du changement

Les temps individuels montrent une photo des habitudes et pratiques à un instant donné qui, extrapolés, donne une vision sur l'année. C'est pour cela, bien que la charge de travail soit conséquente pour leur mise en place, qu'ils restent importants pour une constatation des évolutions.

### 1.2.1 La remise copil de la commune du Pointé

Grâce au premier copil que nous avons effectué au début de l'accompagnement (29 octobre 2021), nous avons pu comparer nos données au copil de fin d'accompagnement. Les résultats chiffrés lors du premier copil sont illustrés par les pesées du SMECTOM.

Figure 33 : Diagnostic du gaspillage alimentaire du Pointé<sup>82</sup>

## DIAGNOSTIC GASPILLAGE ALIMENTAIRE

|                          | Henri Maurel   | Lédar          |
|--------------------------|----------------|----------------|
| Nb convives moyens       | 140            | 85             |
| Total servi              | <b>88,4 kg</b> | <b>63,1 kg</b> |
| TOTAL GA                 | <b>11,5 kg</b> | <b>19,2 kg</b> |
| TOTAL GA                 | 82 g/convive   | 225 g/convive  |
| Ss-TOTAL GA service      | 4 kg           | 15 kg          |
| Part GA service/GA total | 35%            | 79%            |



- Gaspillage service particulièrement sur Romarin liaison chaude, pas de mise en cellule ultérieure
- Quantités servies supérieures également (+11%)
- Écart effectif prévu / réel : 15% en moyenne

8

Nous pouvons constater une grosse différence de gaspillage entre la cantine du Basilic et la cantine du Romarin. Cet écart peut s'expliquer par l'agencement des locaux : la cantine du Basilic est juxtaposée aux cuisines, tandis que la cantine du Romarin est desservie en portage chaud. Cela implique que le chef doit prévoir suffisamment en quantité, car ils ne peuvent pas faire un autre voyage entre la cantine et les cuisines. Il faut donc prendre en compte ce biais dans l'interprétation des résultats. Le gaspillage représente en moyenne 136 gr par convive, ce qui est supérieur à la moyenne qui est de 110 gr selon l'Agence de l'Environnement et de la Maîtrise de l'Énergie (ADEME). Ce gaspillage représente un coût de 15000 € et de 4,5 tonnes de nourriture.

Malheureusement la seconde pesée qui a été effectuée n'a pas été représentative, car seulement deux jours avaient été relevés, une volonté d'en faire une seconde à la rentrée a donc été émise.

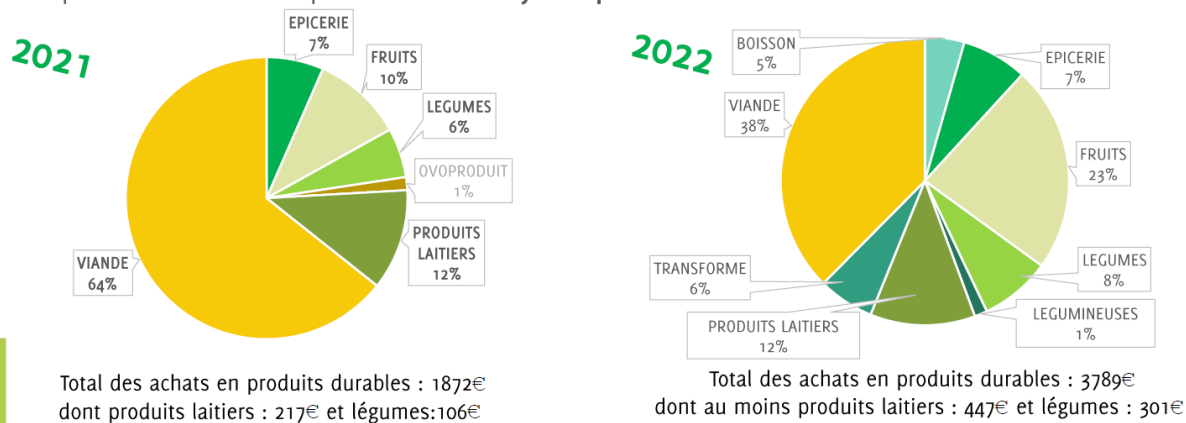
Cependant, une évolution existe et qui est constatée au niveau des achats.

<sup>82</sup> Diaporama présenté lors de la remise Copil pour la commune du Poité du 24/05/2022

Figure 34 : Évolution des achats entre 2021 et 2022 <sup>83</sup>

## ETAT DES LIEUX – ACHATS

Répartition des achats en produits durables y compris bio



15

Ces chiffres mettent en avant la diversification des approvisionnements ainsi que l'investissement financier que cela leur a demandé, presque deux mille euros en plus, avec un budget de base de 80 000€.

Concernant la loi Egalim, en voici les résultats :

Figure 35 : La progression en pourcentage par rapport à Egalim <sup>84</sup>

| Points abordés | Diag | commentaires             |
|----------------|------|--------------------------|
| % Bio          | 32%  | Dont les 2/3 en local    |
| % Durable*     | 1%   |                          |
| Total EGAlim   | 33%  |                          |
| % Local**      | 22%  | La quasi-totalité en bio |

\*Durable = EGAlim hors bio (IGP/AOP)  
\*\* Local = productions agricoles d'Ariège ou dépts limitrophes

Diag 2021: 12% de bio et 17% d'Egalim – 17 fournisseurs

13

<sup>83</sup> Évolution des achats entre le premier et le second copil, diaporama du 24/05/22

<sup>84</sup> La progression en pourcentage par rapport à Egalim, diaporama du 24/05/22

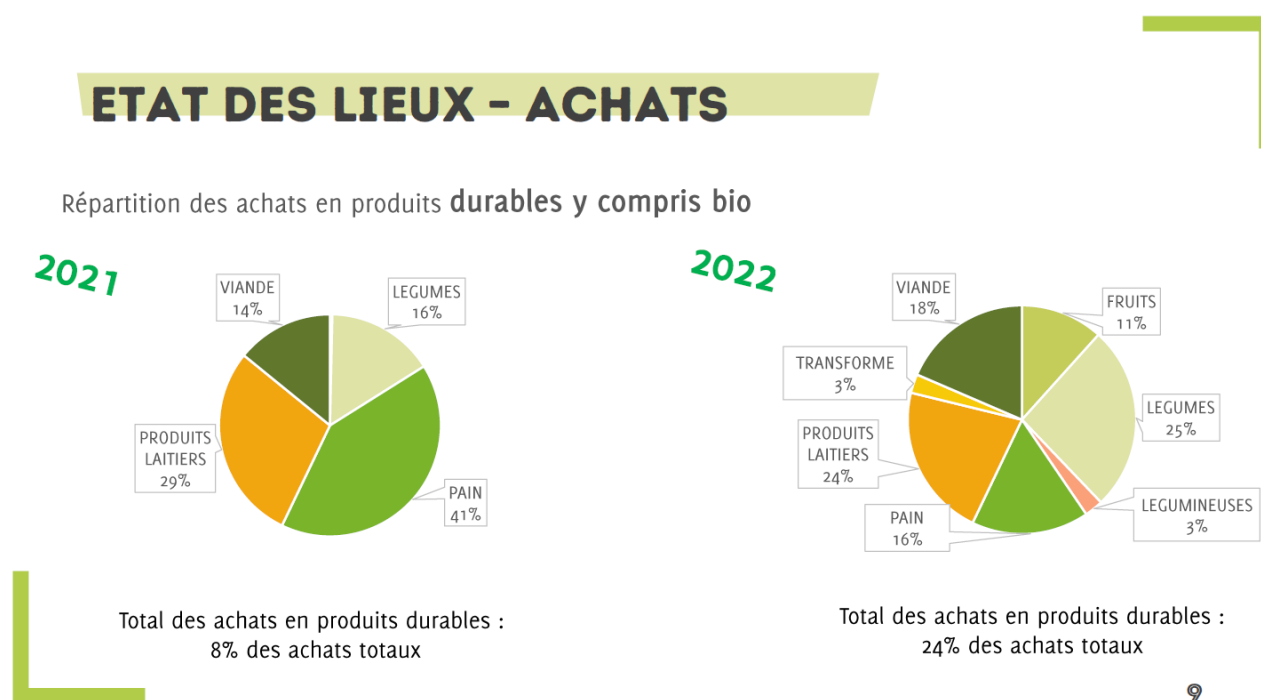
Les pourcentages affichés ne remplissent pas encore ceux imposés par la loi, cependant nous pouvons constater une belle progression effectuée durant cette année d'accompagnement.

### 1.2.2 La remise copil de la commune de la Ronde

La communauté de communes de la Ronde a aussi pu bénéficier de pesées concernant le gaspillage. Là, les résultats sont marquants : les premières pesées affichaient 95 gr de gaspillage en moyenne par convive pour descendre à moins de 20 gr en ce qui concerne les plats sans sauce et une diminution de 80 gr par convives en ce qui concerne les plats avec sauce (de 200 gr à 120 gr). Cependant, ces données demandent à être confortées, car la deuxième pesée ne s'est effectuée que sur deux jours au lieu de quatre. Néanmoins ces résultats encouragent la poursuite dans cette voie.

En ce qui concerne les achats, les voilà représentés :

Figure 36 : Évolution des achats entre 2021 et 2022 <sup>85</sup>



<sup>85</sup> Évolution des achats entre 2021 et 2022, diaporama du 31/05/2022

Ces graphiques montrent une diversification certaine des achats en bio et durable, avec un taux en pourcentage qui a triplé durant ce laps de temps.

En ce qui concerne les pourcentages correspondant à Egalim, bien que les achats aient triplé, les 50% demandés ne sont pas atteints. Malgré cela, ces données attestent de l'efficacité de l'accompagnement effectué.

### 1.3 Place des animateur-rice-s dans cette co-construction

Lors de mes entretiens, j'ai constaté l'importance qu'ont les animateur-rice-s auprès des enfants et de leurs implications : j'ai été interpellée par le fait que certains d'entre eux ne soient pas au fait de notre accompagnement. C'est donc, à la suite de ce constat que j'ai souhaité orienter mes recherches dans cette direction.

J'ai donc plus axé mes recherches et ma collecte de données sur leurs pratiques avec les enfants et habitudes autour des repas afin de mieux comprendre leur intervention sur ce temps de repas. Mes premiers entretiens ont fait ressortir des points intéressants :

- Les animateur-rice-s ne lisent pas forcément le menu et ne savent donc pas ce qui est bio, fait maison ou local ;
- Une volonté d'autonomiser les enfants à table ;
- En moyenne il y a un animateur pour 8/15 enfants à table (ces chiffres varient en fonction de l'âge) ;
- L'animateur-rice décide de la politique qu'il applique à sa table, c'est-à-dire des règles à suivre.

J'ai porté un point d'intérêt sur le fait que le menu ne soit pas lu par tous les animateur-rice-s qui provoque une rupture dans la chaîne d'information. J'ai pu émettre l'hypothèse que les conditions de travail ne sont peut-être pas propices à la diffusion d'informations telle que nous l'imaginions initialement. Cette constatation a soulevé de nombreuses questions les concernant :

- Comment est réparti leur temps de travail ?
- Ont-ils été sollicités pour participer au défi ? Et dans quelles conditions ?
- Quelle part ont-ils dans l'éducation des enfants ?
- Quels liens peuvent-ils développer avec les parents d'élèves ?
- Quels liens entretiennent-ils avec les autres équipes qui gravitent autour des enfants ?

Cette rupture dans la chaîne d'information au niveau des animateur-rice-s peut s'expliquer, entre autres, par un manque de temps. Cela peut être dommageable si cela est important pour l'animateur-rice, d'atteindre l'objectif que les enfants goûtent tout, de savoir ce qui est biologique, local, et fait maison. En revanche, une personne interrogée qui faisait le choix de ne pas lire les menus : « *moi je préfère garder la surprise* » (Gilles), m'a soumis la proposition que les cantinier-ères annoncent eux-mêmes ce qui est biologique, fait maison ou local quand les plats sont apportés. Cette idée est intéressante pour, dans un premier temps la circulation de l'information, et dans un second temps valoriser leur métier.

J'ai constaté aussi une volonté de la part des personnes qui encadrent le temps de midi de donner de l'autonomie aux enfants. Cela s'exprime en laissant les enfants se servir seuls à table et, jauger eux-mêmes leurs besoins et leur faim : s'ils se servent tout seuls, ils doivent manger tout le contenu de leur assiette. Lorsque le repas est fini, les enfants doivent rassembler les déchets dans un bac et empiler leurs assiette et verre.

Au début de notre accompagnement, nous avons effectué une pesée des déchets en cantine. Les enfants et animateur-rice-s ont donc été présents et ont pu observer cette opération. Cela a pu servir de levier à certains animateur-rice-s pour limiter le gaspillage.

*« [...] on a mis l'accent justement sur le fait de... parce que l'on a des poubelles de table où souvent quand ils (les enfants) se servent des trucs, ils remettent dedans, voyez quand ils n'ont pas fini leur assiette on leur dit, alors là on a sensibilisé, on a essayé de sensibiliser pour le fait de... si on avait dans l'assiette quelque chose, on va essayer de ne pas le mettre justement, on essaye de ne pas gaspiller on va faire une sorte de concours, de dire ben que notre table on va essayer de mettre le moins possible dans cette poubelle. Pour montrer ben que l'on ne gaspille pas la nourriture quoi [...] on leur en parle hein, de pouvoir se nourrir correctement tous les jours et régulièrement et que quand on se sert de la nourriture c'est de la nourriture quoi, c'est pas juste des déchets quoi [...] on a essayé de les sensibiliser sur*

*l'antigaspi et j'ai trouvé que c'était une belle initiative de mettre les papiers tout ça d'un côté et tout ce qui est nourriture tout ça de l'autre, pour qu'ils se rendent bien compte que là c'était que de la nourriture que l'on avait jetée quoi. » (Gilles)*

Le second point qui a attiré mon attention est que l'animateur-rice-s décide des règles à sa table : si c'est important pour lui que l'enfant mange ou en tout cas goute de tout, la personne responsable va prendre les mesures nécessaires. En revanche, si cela est moins important et que l'enfant dit qu'il n'aime pas, selon l'animateur-rice-s à sa table il ne sera pas obligé de goûter.

La place qu'occupent les animateur-rice-s après des enfants sur le temps de midi est donc selon moi importante. Ces derniers, gérant ce temps sont les plus aptes à inciter les élèves à goûter et mettre en avant les produits auprès de ces derniers. C'est pour cela que nous allons expliciter ce que c'est d'être animateur-rice en cantine dans le chapitre suivant.

## Chapitre 2 Être animateur-rice-s de cantine

### 2.1 L'alimentation perceptions individuelles et collectives et effets de mimétismes à la cantine ?

Lorsque nous partageons nos repas, et en particulier lorsque l'on est jeune, le goût des convives qui partagent notre table influence nos propres goûts. En effet les uns et les autres s'influencent, phénomène déjà observé sur des temps en expérimentaux par l'Institut du goût à Paris : un enfant aura plus de facilité à goûter et à aimer certain aliment lorsque ces pairs ou figures d'autorité le mangent et l'apprécient <sup>86</sup>.

J'ai eu l'occasion d'observer une variante de ce phénomène lors de mon terrain en classe avec Camille Patillon. L'une des activités proposées le premier jour de mon immersion était de citer notre menu préféré de la semaine et d'en donner une explication. Les enfants ont en premiers répondu à cette question, et se sont positionnés sur leur choix, mais lorsque l'animatrice a énoncé le sien, quatre enfants sur une table de huit ont changé de « menu préféré ». Il est possible que ce changement de choix soit dû à l'influence de l'animatrice : cela mettrait en valeur l'importance des réactions que peuvent avoir les animateurs à table avec les enfants lorsqu'ils n'aiment pas une recette.

Il est vrai que lors de l'atelier cuisine l'un des chefs expliquait qu'il avait mis au menu des épinards, épinards frais qu'ils avaient préparés eux-mêmes. Au moment du service, un des animateur-rice-s à une table a exprimé son mécontentement et son inappétence pour ce plat. Le chef nous a alors exposé qu'il en a résulté que les plats d'épinard sont retournés en cuisine presque pleins.

Cependant, certains animateur-rice-s sont bien contents de l'influence qu'ils peuvent avoir et se forcent à goûter voire manger des plats qu'à la base ils n'apprécient pas.

- « A la cantine quand je n'aime pas je mange, alors que si je suis chez moi je ne fais pas ou s'il y a quelque chose que je n'aime pas je n'en vais pas le manger quoi. »  
(Mathilde)

---

<sup>86</sup> Nathalie Politzer, Psychologie du goût, cours de Licence 3, ISTHIA, Université Toulouse Jean Jaurès 2020

En amont de ma collecte de données, les collectivités accompagnées avaient fait passer un questionnaire de satisfaction aux enfants et aux familles. Ce questionnaire a apporté un éclairage sur la perception des menus proposé. L'un des points qui ressortait fréquemment dans les réponses était que beaucoup de familles était mécontentes des repas à la cantine et que le menu végétarien n'y était pas très bien perçu.

À la question : « *Quels sont les retours de vos enfants concernant les repas de la cantine ?* » voici quelques réponses :

- « *Qualité des aliments... les menus ne correspondent pas toujours à ce qui est annoncé* »
- « *Le mardi repas végétarien... Surtout* »
- « *Je ne souhaite pas imposer un menu végétarien à mes enfants comme il est fait* »
- « *En général ils n'aiment pas les menus végétariens, pour les autres repas ils sont plutôt satisfaits sauf quand il y a du boudin* »

Cela témoigne bien la réticence qu'ont pu provoquer les changements dans le menu avec l'introduction de ce repas végétarien une fois par semaine en plus d'un mécontentement de base chez certaines familles. Nous avons aussi constaté que certains parents retiraient leurs enfants de la cantine le jour du menu végétarien. De plus, beaucoup de parents et d'enfants n'avaient pas identifié qu'il y avait des produits bio et locaux dans le menu.

Ces données illustrent un rapport à l'alimentation qui doit comporter des denrées issues de chairs animales et une certaine appréhension au menu végétarien. Par ailleurs, ces retours dévoilent aussi une méconnaissance au niveau réglementaire qui impose un menu végétarien au moins une fois par semaine. Nous pouvons alors en déduire que l'équilibre alimentaire est soumis à l'appréciation et au jugement de chacun. Leur rapport à l'alimentation en est d'autant plus marqué.

De plus, et dans le prolongement de la revue de littérature, les Pyrénées Ariégeoises est un territoire composé en partie d'élevage ; on peut donc supposer que l'importance des produits carnés dans un repas est d'autant plus symbole de force et considéré comme plats principale

tandis que les légumes et féculents comme condiments. Cela peut expliquer par ailleurs ce refus du menu végétarien.

Durant l'atelier cuisine, qui avait été fait avec les chefs de cuisine, une animatrice était présente lors d'un débriefing et nous a affirmé que le menu sans viande ou à grammage réduit de viande (plats dans lequel la portion de viande est réduite par rapport au grammage habituel) allait être compliqué, car certains animateur-rice-s appréciaient vraiment cela et que pour eux, un menu végétarien n'était pas un « vrai » repas <sup>87</sup>.

Cet exemple montre une double complexité :

- La première est que le menu végétarien peut être compliqué à défendre sur un territoire où la viande est présente tant dans le paysage que dans les habitudes de consommation.
- La deuxième peut se définir par la relation que les animateur-rice-s entretiennent avec les enfants. En effet si la figure d'autorité et d'exemple présente autour de la table n'apprécie pas ce type de menu et le montre ou le verbalise, cela donne une raison supplémentaire pour les enfants de ne pas l'apprécier.

Cette dernière raison est l'une des principaux motifs pour laquelle j'ai souhaité diriger ma recherche autour des animateur-rices. De mon point de vue, du fait de la relation qu'ils partagent avec les enfants, ils peuvent être un très bon levier concernant notre défi tout comme un frein. C'est pour cela qu'il est, à mon sens, important de les inclure davantage dans ce genre d'accompagnement à la transition.

---

<sup>87</sup> Observation sur un temps collectif : atelier cuisine du 27/04/2022

## 2.2 Des environnements et compositions variées

L'environnement dans lequel nous mangeons a une influence sur notre repas. Ce que cela met en valeur est que si l'environnement est calme et adapté à ce temps, l'appréciation et la quantité mangée sont d'autant plus importants <sup>88</sup>.

Afin d'illustrer ces propos, j'ai pu observer, lors de mon terrain en cantine, une animatrice gronder un enfant, car il aurait frappé un autre de ces camarades. En punition il a alors mangé seul à une table. Son appétit s'en est trouvé modifié et suite à cela, son repas n'a été constitué que d'un bout de pain et d'une crème dessert <sup>89</sup>.

De plus, l'espace dans lequel nous nous trouvons a une influence. Lors de mon immersion en cantine, j'ai constaté que ce temps était particulièrement fatigant pour les animateur-rice-s du fait du bruit, des enfants qui peuvent être turbulents, de la cadence soutenue pour certains qui doivent assurer un second service juste après le premier. Par ailleurs, certaines cantines que j'ai pu voir durant mon terrain ont été pensées comme telles, mais d'autres, certaines communes peuvent manquer d'espace et de locaux à disposition pendant ces temporalités. C'est le cas pour la cantine des Chênes, qui n'ayant pas de locaux attitrés pour le temps du déjeuner, accueillent les enfants pour déjeuner dans la salle des fêtes qui n'est donc pas pensée ni décorée pour cette temporalité. Il est donc possible que cela ait un impact sur les enfants et animateur-rice-s qui y mangent.

En plus de l'espace qui a son importance, lors de mes terrains en cantine, j'ai pu échanger avec les animateur-rice-s sur la période de pandémie de COVID 19 que nous avons traversé. Effectivement, beaucoup d'habitudes ont dû être changées par rapport à la transmission du virus. Les normes de distanciation sociale ont fortement impacté les usages : les enfants ne pouvaient plus circuler librement comme ils le souhaitaient, l'organisation des tables et des chaises pour le repas de midi devaient être revue... En plus de cela le port du masque pour les adultes était obligatoire ; ce qui signifie aussi que les animateur-rice-s ne pouvaient plus manger assis à une table avec eux. L'épidémie a scindé les groupes d'enfants afin de limiter au maximum la propagation du virus.

---

<sup>88</sup> Nathalie Politzer, Psychologie du goût, cours de Licence 3, ISTHIA, Université Toulouse Jean Jaurès 2020

<sup>89</sup> Observation lors de mon terrain en cantine des Chênes du 20/05/2022

Lors de mes échanges avec les animateur-rice-s à ce sujet (Annexe 16), ils m'ont fait part du fait que ces nouvelles normes avaient beaucoup impacté les enfants, tant sur leur comportement que sur les quantités consommées. De leur point de vue, les enfants mangeaient moins et que le fait qu'ils ne partageaient plus la table avec les élèves les impactait beaucoup. Ce constat de leur part est appuyé par une potentielle corrélation entre les normes à nouveau moins restrictives, le retour aux habitudes initiales et le comportement retrouvé des enfants à table.

Ces propos peuvent être appuyés par l'une des diététiciennes qui sont en charge des menus d'une des collectivités. Durant l'une de nos réunions individuelles de fin d'accompagnement, elle nous a fait part de son expérience dans les collèges où ce changement d'habitudes provoquait une perte d'appétit chez ces élèves<sup>90</sup>. Ce lien est tout de même à interpréter avec certaines précautions : les élèves n'ont pas du tout le même âge, les normes de restrictions et de distanciations sociales n'ont pas du tout été les mêmes... Cependant, le fait que ce phénomène de perte d'appétit se répète est tout de même notable.

Un point que j'ai soulevé durant mes derniers entretiens est que le temps de midi est interprété différemment selon les accompagnateurs : pour certains il est un temps de pause et de convivialité, agréable en premier lieu et pour les autres il est avant tout un temps trop court où tout doit être fait rapidement.

Sabine témoigne en première de la particularité de ce temps et de tous les facteurs qui peuvent l'influencer.

- « Alors, le temps de repas demande un peu plus d'énergie, quoi ça dépend des âges, je repars sur le même.... Ça dépend aussi de la structure au gout... ça dépend de l'endroit aussi qu'ils sont, comment c'est organisé, par ce qu'en fait des locaux ne sont non plus adapté au temps du midi, d'ailleurs ça, c'est un problème aussi [oui, oui je n'en doute pas] et c'est pareil pour le matin ou pour le soir hein ! » (Sabine)

---

<sup>90</sup> Temps de réunion individuel, remise copil du 24/05/2022

Cette autre animatrice déclare qu'elle trouve qu'un peu plus de temps pour ce moment serait bénéfique pour les enfants, pour prendre le temps nécessaire et ne plus presser les enfants.

- « *Un peu plus de temps, cela serait bien parce que c'est vrai que l'on a l'impression de presser les enfants, et bon ... c'est vrai ce c'est un moment qui doit être euh...calme, euh... enfin conviviale, qu'on ne se presse pas, enfin voilà c'est aussi une pause dans la journée, donc euh... ouais un peu plus de temps dans la journée cela serait bien [...]* » (Mathilde)

Laura, qui est aussi une animatrice, confirme ce que Mathilde avançait précédemment : les adultes encadrant le temps de midi sont obligés de mener une cadence rapide pour que tout puisse être fait dans les temps.

- « *[...] les enfants sortent à midi mois cinq, on les speeds, par ce que la journée est très speed quand même, on les speeds, on les met en rang, on les emmène à la cantine, on leur fait laver les mains, on s'assoie, on mange vite parce qu'il y a un deuxième service, euh... voilà, ils sont toujours speedés, enfin ... [...]* c'est un peu compliqué, ce n'est pas le meilleur moment la cantine [oui, oui je peux comprendre] voilà ce n'est pas le moment où l'on s'éclate le plus le temps d'aller manger. » (Laura)

Le déjeuner comme moment de restauration, mais aussi de convivialité et de partage est soumis à diverses influences : le cadre, l'ambiance, le bruit... Toutes ces influences peuvent avoir des conséquences sur la qualité et la quantité du repas mangé. C'est pour cela qu'il est important d'apporter une attention à l'environnement dans lequel les enfants mangent.

### 2.3 Savoir vivre ensemble à la cantine

Le moment du déjeuner est à la base un moment de partage et de commensalité voire même de convivialité. C'est d'autant plus vrai à la cantine, moment que l'on passe généralement avec ses camarades en se partageant un plat (surtout lors des classes élémentaires et primaires). C'est aussi durant les premières années d'école que nous sont inculquées les règles de savoir vivre ensemble.

Le projet d'accompagnement a nécessité le besoin que nous portions une réflexion sur le choix du moment dédié à la communication de notre projet afin de mettre en avant nos démarches concernant la nature des produits biologiques, durables et locaux auprès des enfants. Nous avons alors pensé que le temps de repas avec les animateur-rice-s serait adéquat. Néanmoins, j'ai pu m'apercevoir que la cadence soutenue de ce temps rendait compliqué cette voie de communication. De plus les personnes encadrantes mettent en avant durant ce temps les règles de politesse et de savoir vivre, jugée prioritaires.

En plus de cela et dès mon entrée dans le projet par les entretiens exploratoire que j'ai pu mener, je me suis aperçu que certains animateur-rice-s ne lisaient pas le menu. Il est donc peu probable qu'ils identifient ce qui est Bio, local ou encore durable dans le menu. La même constatation m'est apparue lors des entretiens de clôture. Certains animateur-rice-s lisent le menu avec les enfants sur le temps de l'ALAE ils se servent des menus comme un exercice d'apprentissage, ce qui fait qu'ils connaissent le menu, mais en revanche, s'ils ne sont pas en charge de cette tâche, la plupart des personnes interrogés m'ont déclaré ne pas le lire. Ce constat ne favorise pas non plus notre idée initiale de mise en avant des produits par les animateur-rice-s sur le temps de midi.

L'une des personnes interrogées m'a déclaré ne pas forcément le lire elle-même :

- « *Ce n'est pas le primordial pour moi (savoir ce qu'elle va manger)* » (Laura).

## **Chapitre 3 Relations animateur-rice-s et transition alimentaire**

Comme énoncé précédemment, j'ai donc orienté ma recherche sur les animateur-rice-s et plus précisément :

Comment les animateur-rice-s articulent-il-elle-s le temps de prise en charge des enfants en tenant en compte des changements imposés par la loi dans la restauration scolaire et portée par l'accompagnement Défi Cuisine A Alimentation Positive ?

Dans ce but, j'ai cherché à en interviewer pour compléter les données en ma possession et mon terrain. Ayant déjà interrogé des animateur-rice-s au début dans ma phase exploratoire, je savais que tous n'étaient pas au courant de notre accompagnement. Ces personnes étant pour moi essentielle en termes de communication auprès des enfants, je me suis demandée de quel niveau d'inclusion ils avaient bénéficié dès le départ. Est-ce que les invitations que nous avons envoyées été assez clair concernant le public visé ? Les avons-nous inclus dans les invitations ?

Dans ce contexte, mes questions reposaient sur trois thèmes : leur métier et motivation, l'alimentation et le défi Cuisine A Alimentation Positive. J'ai eu la chance de pouvoir interroger trois personnes, dont l'une étant la directrice de l'ALAE et animatrice, dans le projet depuis le début, et donc bien au fait de ce qui s'était passé durant l'année écoulée.

### **3.1 Relations animateur-rice-s et projet : envie d'inclusion**

Être animateur-rice-s est un métier qui s'exerce essentiellement debout, avec des horaires en coupure (en général présentent sur les temps périscolaires du matin et du soir en plus du temps de midi), au contact des enfants et donc souvent avec du bruit. Ce métier demande de l'énergie et de la patience. C'est pour cela qu'il était important pour moi de leur demander si leur métier était un choix et si ce dernier leur plaisait.

Toutes les personnes que j'ai interrogées disent aimer leur métier et le contact avec les enfants. Malgré des parcours différents, cet aspect est recherché dans leur métier.

- « *Moi j'aime travailler avec les enfants [...] j'ai toujours aimé travailler auprès des enfants* » (Sabine)

Une autre personne me disait qu'elle se sentait très à l'aise dans son métier, et aime beaucoup travailler avec les enfants

- « *Là où je me retrouver le mieux c'était dans l'animation, donc après voilà, voilà j'ai essayé tous les publics et c'est là que je m'éclatais le plus* » (Laura)

Une de ses collègues m'a déclaré aimer son métier, car elle pouvait transmettre aux adultes, mais aussi aux enfants.

Cette question était importante pour moi pour comprendre l'implication des animateur-rice-s auprès des enfants et d'une potentielle implication dans de nouveaux projets.

Il est vrai que j'ai été étonnée que les animateur-rice-s ne soient pas au fait de notre projet en cours de par leur implication dans leurs métiers et avec les enfants. Quand j'ai abordé le défi Cuisine A Alimentation Positive, j'ai mis en avant les éléments perceptibles de leur place, par les démarches se déroulant sur les temps périscolaires, tel que le questionnaire à destination des enfants et des parents ou encore les pesées gaspillages, auxquelles ils ont participé. J'ai appris que ces dernières ont été, les seuls éléments de connaissance du défi Cuisine à Alimentation Positive.

- « *Après on a vu déjà tout ça, mais on n'a pas été, on n'a pas été trop au courant on a vu déjà, on a vu des gens venir du SMECTOM, ... voilà on sait qu'il s'est passé*

*des choses internes. Après je pense que l'on n'était pas non plus convié à cela, je vous le dis ... [oui, oui, oui, non, mais j'entends] voilà je pense que l'on n'a pas été convié à cela [inaudible]. » (Laura)*

De plus, lorsque j'approfondis un peu le sujet pour savoir si elles auraient été intéressées et ce qu'il aurait fallu mettre en place pour les tenir au courant : un temps de réunion ? des affiches ? elles soulèvent une problématique dans leur réponse : avons-nous réellement inclus tout le monde dans notre communication ? et l'avons-nous bien relayé ?

- *« Ben oui moi je en vous cache pas qu'on a été déçu quand on a vu le questionnaire de la cantine aux familles quoi ... [ouai] on y travaille, moi j'ai été un peu choquée, bon ben c'est un peu dommage qu'ils ne nous aient pas contactés parce que l'on y travaille quand même [ et oui vous êtes des acteurs principaux dans ce changement là en fait] non par forcément principaux parce que l'on est ... en plein cœur du sujet on voit ce que mange les enfants, on voit... ce qu'ils jettent, on voit tout ça quoi [et puis vous manger avec les enfants aussi] et on mange avec les enfants. [...] après le questionnaire oui on a trouvé ça un peu bizarre et la mairie nous a répondu que cela n'est pas nos histoires et puis voilà on a n'a pas non plus... voilà chacun à sa place, on nous a dit chacun à sa place [d'accord] [...] » (Laura)*

L'inclusion des animateur-rice-s n'a donc, à aucun niveau été fait. J'ai aussi fait la constatation que dans toute la revue de littérature effectuée en amont à aucun moment les animateur-rice-s n'y étaient mentionnés ; sauf par Bozino et al. en 2021, qui met en avant l'importance de la sensibilisation et la formation du personnel de cantine. Hormis cet écrit, je n'ai pas vu apparaître la place des animateur-rice-s au sein de cette transition alimentaire.

### 3.2 Relations entre animateur-rice-s et les autres acteurs : tous pris par le temps

L'une des difficultés principales lorsqu'un projet collectif est mené est de faire correspondre les agendas. Les dates de chaque temps collectif étant fixées à l'avance pour permettre que les personnes puissent y assister, elles sont donc complexes à définir et précieuses. De plus, et afin d'éviter un maximum les aléas, chaque participant reçoit un mail de rappel quelques jours avant la date. Cependant, sur le temps collectif « Communication et Sensibilisation » une des collectivités s'est pour presque en totalité désistée pour cause « Covid 19 » le jour même. L'équipe d'accompagnement ayant aussi un emploi du temps très chargé, deux solutions ont été identifiées :

- Ce temps est maintenu avec l'autre collectivité, et celle qui s'est désistée bénéficiera d'un temps plus tard. Cela donne à ces temps une dimension plus individuelle.
- Annulation de la réunion et report de la date pour que les deux collectivités y assistent ensemble.

Nous avons donc proposé ce choix à la collectivité disponible à la date prévue et à la vue des conditions elle a préféré reporter la date. Ils ont choisi d'attendre pour pouvoir échanger avec les autres participants. Nous avons donc reporté la date ultérieurement afin que les deux collectivités puissent être présentes.

Cet exemple montre les difficultés courantes à un projet ; même s'il est vrai que la présence de chefs de cuisine était pour nous une priorité, et donc les réunions ont été fixées en fonction de leurs contraintes notre désir était d'avoir tout de même un maximum de personnes du projet présentes sur ces temporalités. Les aléas que nous avons eus, exprimés ci-dessus, montrent que cette coordination n'est pas simple avec le nombre de participants invité. Il est probable qu'en ajoutant d'autres acteurs tels que les animateur-rice-s à ces temps de réunions, les dates auraient été encore plus complexes à prévoir.

En plus de cela, j'ai pu constater lors de mes terrains que la communication entre les équipes de la salle et les équipes de la cuisine n'est pas toujours facile. Durant les deux jours que j'ai pu passer en observation participante en cuisine, j'ai eu l'occasion d'assister à l'expression

d'un désaccord entre le chef et une animatrice, qui de mon observation, semblait être due à un malentendu : le chef de cuisine désirait passer une semaine en salle pour constater ce qui pouvait être amélioré et l'animatrice était contre, car pour elle la place du chef est en cuisine. J'ai compris suite à ses arguments qu'elle avait interprétés son désir de passer une semaine à la cantine comme une demande de venir toute l'année : d'où leur désaccord.

L'un des témoignages que j'ai pu recueillir après d'un de mes interviewés décrivait aussi la relation que les animateur-rice-s pouvaient entretenir avec certains acteurs. (Citée un peu plus haut) :

- « [...] après le questionnaire (questionnaire de satisfaction à propos des repas de la cantine) oui on a trouvé ça un peu bizarre et la mairie nous a répondu que cela n'est pas nos histoires et puis voilà on a n'a pas non plus... voilà chacun à sa place, on nous a dit chacun à sa place [...] » (Laura)

Cette phrase reflète les relations que peuvent entretenir une mairie et les animateur-rice-s : elles ne sont pas toujours faciles.

En revanche, de ce que j'ai pu constater les équipes d'animation s'entendent très bien entre elles. Les échanges, à mon sens sont de nature amicale et bienveillante entre eux. Une bonne entente se trouve aussi entre les animateur-rice-s et l'équipe enseignante. Lorsque les animateur-rice-s viennent en classe pour emmener les élèves déjeuner et que l'enseignant-e décrit le déroulé de la matinée, il m'a semblé que les relations développées étaient sereines.

### 3.3 Décalages entre les besoins de la transition et la réalité terrain

Entreprendre un projet d'accompagnement tel que le défi Cuisine A Alimentation Positive et de plus sur une temporalité aussi longue demande beaucoup de travail. Il est donc normal de vouloir le mettre en avant et de le valoriser par la communication. De plus, l'accompagnement étant présent dans le but de respecter les normes Egalim, donc aussi pour des enjeux écologiques, il est nécessaire de sensibiliser les enfants et leurs parents au contexte dans lequel nous évoluons.

Ce travail de sensibilisation est pensé en amont dans le but de diriger le travail à effectuer. Cependant, ce qui est envisagé n'est pas toujours compatible avec la réalité du terrain comme nous avons pu le voir sur le choix de la temporalité du déjeuner pour sensibiliser les enfants aux produits biologiques et locaux.

Dans ce prolongement de la sensibilisation, j'ai abordé les produits biologiques et locaux dans le menu avec les derniers entretiens. Est-ce que, en tant qu'adulte ils ont vu une évolution dans le menu et dans le prolongement un changement de comportement de la part des enfants ?

- « Alors oui, on a remarqué un changement même au niveau... au niveau des enfants euh... qui mange de mieux en mieux, et les plats, ils se vident plus vite, ils mangent de mieux en mieux, ils se réservent plusieurs fois [ah c'est... c'est bien] donc la qualité des repas est meilleure. » (Sabine)

Sabine ajoute aussi que les enfants parlent entre eux et que la sensibilisation qui est faite les influence.

- « Les enfants ils en parlent beaucoup de produits bio quand même » (Sabine)

Une autre animatrice ajoute qu'elle a vu une progression dans le nombre de produits biologiques qu'il y a au menu malgré qu'elle ne le lise pas tous les jours.

- « Alors nous il y a beaucoup plus de bio [...] (lecture du menu pour savoir ce qu'il y a en bio) dans mon souvenir il y avait des choses bio une fois par semaine, dans mon souvenir hein à peu près ; là quand même il y a deux – trois, quatre fois, quatre fois des choses bio et un produit local, veau hier, oui c'était du veau [...] » (Laura)

Cependant, lorsque j'ai abordé le biologique et le local pour les personnes que j'ai interrogées, toutes m'ont répondu que cela avait son importance, mais il ne doit pas être fait « n'importe comment » : elles priorisent les produits locaux avant les produits biologiques.

Un des sujets qui est arrivé de lui-même, sans que j'en ai parlé, à propos des menus de la cantine, est la question des repas végétariens : le personnel accompagnant m'a rapporté qu'il produit un désaccord entre les enfants ; désaccord qui peut être amplifié en cas de manque de communication et d'information concernant la législation.

- « *Et après on se rend compte, je me rends compte que de plus en plus maintenant aussi qu'il y a de plus en plus d'enfants qui sont... qui ne mange pas de viande [oui ok], c'est un choix personnel d'eux [...]* » (Sabine) (phénomène qu'elle me décrit pour les viandes et poisson, concernant petits et grands, mais pas une majorité tout de même)

De plus les habitudes familiales peuvent ajouter une complexité à la transition alimentaire : il est normal que lorsque notre palais alimentaire n'est pas trop développé, l'acceptation de nouvelles normes puisse être d'autant plus difficile à accepter.

- « *[...] après cela dépend aussi de ce qu'ils mangent chez eux, je ne vous le cache pas, on voit les enfants qui ont l'habitude de manger les légumes ou pas [ouai] et on voit aussi les enfants qui mangent que les pâtes et des frites... d'ailleurs ça nous arrive, il y un petit qui ne mange des nuggets chez lui et des frites, donc c'est super compliqué pour lui quoi ... et des yaourts à la fraise* » (Laura)

Laura poursuit ses dires concernant les menus végétariens : l'adaptation peut être dure, en particulier pour les garçons

- « On a quand même des enfants qui aiment beaucoup la viande [ben oui après je pense que c'est le territoire aussi qui fait ça, vous êtes un territoire où...] oui, mais on a quand même des enfants qui aiment beaucoup la viande et quand on leur enlève la viande c'est un peu compliqué, et surtout les garçons. » (Laura)

Plus le projet avance et tend à se terminer, plus on est confronté à la réalité du terrain. Que cela soit en termes de temps, de lieux, de moments... les planifications faites aux préalables sont souvent contraintes.

## Conclusion

La phase terrain permet de confronter l'idée que l'on se fait et la réalité. Elle est là pour conforter ou non les différents freins et leviers ou en soulever de nouveau.

Mes différents terrains, que cela soit en cantine, en cuisine ou dans les classes, m'ont conforté dans le choix de ma problématique :

Comment les animateur-rice-s articulent-il-elle-s le temps de prise en charge des enfants en tenant en compte des changements imposés par la loi dans la restauration scolaire et portée par l'accompagnement Défi Cuisine A Alimentation Positive ?

J'ai compris que le temps de midi est un temps avec beaucoup d'enfants, et à peu près un adulte pour 14 à 18 enfants selon l'âge. De plus, sur certains sites de restaurations, il peut y avoir deux services, car le nombre d'élèves est trop important par rapport à la taille des locaux. Cela réduit le temps, déjà court, de la pause de midi. Ce temps est un temps de pause, mais est aussi un temps d'éducation où les enfants goutent de nouveaux plats, doivent respecter les règles du « vivre ensemble » et apprennent à interagir avec leurs camarades, mais aussi les animateur-rices. Le temps de midi est donc dense et passe vite ; par ailleurs, certaines cantines ne sont pas des lieux dédiés à la restauration, mais des salles de fête ou de réunion : le cadre n'est donc pas optimal pour manger, du fait de la nature des locaux (bruyants et trop chauds). La plupart du temps ce que demandent les animateur-rice-s est d'abord le calme et le silence, ce qui rend ce temps d'autant plus fatigant pour les adultes qui les demandent, mais aussi pour les élèves.

Ces données prises en compte ainsi que le fait que les animateur-rice-s ne lisent pas forcément le menu d'eux-mêmes lorsqu'ils ne sont pas avec les enfants, le déjeuner est plus conçu comme un temps de pause et d'éducation au savoir-vivre qu'un temps d'éducation et mise en valeur à la transition écologique. Malgré une volonté certaine de certains animateur-

rice-s de vouloir monter et participer à des projets comme notre accompagnement, un manque de temps et de communication est manifeste.

A la suite de mes diverses observations et des interviews effectuées, il ressort que les animateur-rice-s peuvent être un levier conséquent dans la sensibilisation des enfants à la transition écologique ; en plus d'être « les adultes de demain » ils sont déjà acteurs du système. C'est pour cela que les animateur-rice-s sont un maillon de la chaîne important qui ont un rôle majeur à jouer et qu'il serait intéressant de prendre en compte.

## Conclusion générale

Cette première session du défi Cuisine à Alimentation Positive comporte de nombreux aspects positifs, notamment le lien que les participants ont créé entre eux ou les temps collectifs répondant aux besoins exprimés par les équipes.... Cependant, et comme tout dispositif d'accompagnement, ce dernier comporte aussi des freins. Ma recherche portait sur ces freins et leviers afin que la seconde session de défi CAAP puisse bénéficier du travail de la recherche menée précédemment et ainsi moduler le dispositif d'accompagnement pour éviter les freins et bénéficier des leviers.

Dans mon étude des différents freins et leviers que comportait le défi, j'ai choisi d'orienter ma recherche sur les animateur-rices, ces personnes en charge des enfants sur tous les temps périscolaires, en particulier celui de la pause déjeuner.

Travaillant autour des menus, des produits et de la cantine avec le Hmm Lab, le temps de midi fait donc partie des temporalités qui nous intéressent tout particulièrement. Dès la première collecte de données recueillies lors de courts entretiens exploratoires, j'ai été surprise que la majorité des animateur-rice-s n'ait pas connaissance de notre accompagnement, qui avait pourtant débuté cinq mois auparavant : mon terrain s'est alors dirigé vers les animateur-rice-s dans le but de comprendre ce qui avait empêché la diffusion de l'information et comment trouver une ou des alternatives.

Lors de mon terrain, plus particulièrement mes deux jours passés en cantine, j'ai pu découvrir le rythme soutenu de ce moment ainsi que les habitudes et pratiques des animateur-rices. J'ai pu observer que ce temps de repas n'est pas forcément le moment le plus propice à la transmission d'informations, car bien souvent bruyant et pas toujours dans des locaux adaptés. De plus, le personnel encadrant met une priorité sur les règles de savoir vivre et de politesse tout en essayant d'inculquer l'autonomie aux enfants. De ce fait, la connaissance de la nature des produits, qu'ils soient biologiques, locaux et durables passe après les règles de base. Ce temps de repas étant déjà délicat à encadrer, les messages liés à la transition alimentaire semblent complexes à transmettre sur cette temporalité.

Au fur et à mesure des données que j'ai pu collecter, j'ai relevé aussi que le temps d'ALAE du matin servait à lire le menu avec les enfants leur permettant d'en prendre connaissance ainsi que des produits qui le composent. Un point notable est que seuls les animateur-rice-s en charge de lire le menu avec les enfants en ont connaissance, les autres ignorant la teneur du repas à venir. De plus, le temps de repas, au-delà d'un temps de pause, est un temps identifié comme un temps d'éducation notamment d'éducation aux goûts : il se retrouve limité chez certains accompagnants comme seulement un temps de pause, où la transmission à l'enfant n'est plus au centre.

J'ai également souhaité travailler avec les animateur-rice-s car, ceux-ci déjeunant avec les enfants, font figure d'exemple. Cela peut fortement influencer le comportement, et dans le prolongement, les goûts chez les enfants. Certains en sont conscients et mangent même les plats qu'ils apprécient moins pour donner l'exemple aux plus jeunes ; à contrario, d'autres font des commentaires négatifs avant même d'avoir goûté le plat, ce qui n'encourage pas les enfants à goûter et surtout à goûter sans a priori.

Dans une dernière phase de recherche, j'ai voulu interroger des animateur-rice-s dans le but d'approfondir cette question sur la diffusion de l'information et de l'inclusion dans le projet de tous les membres qui gravitent sur le temps scolaire et périscolaire autour des enfants et de l'alimentation. Il est vrai que la plupart des animateur-rice-s ne savaient pas qu'un accompagnement était en cours, bien qu'ayant aperçu certains dispositifs mis en place pour récolter des données tels que les pesées gaspillages ou les questionnaires de satisfactions. Ces derniers m'ont alors fait part de leur sentiment d'exclusion vis-à-vis de cette démarche. Etant donnée la nature de leur métier : s'occuper des enfants et notamment les prendre en charge sur les temps de repas a été dommageable autant pour eux que pour le défi.

Du fait de leur place et de leur proximité avec les enfants, je pense qu'ils pourraient représenter un levier important dans la transition alimentaire et surtout dans notre dispositif d'accompagnement. Il serait intéressant d'avoir une réflexion en amont sur la place qu'ils pourraient occuper ainsi que sur le rôle qu'ils pourraient jouer.

La méthodologie choisie s'est bien adaptée à mon stage mais, elle aurait pu être plus adéquate si la problématique liée aux animateur-rice-s avait été identifiée plus tôt. De plus, certaines temporalités de collecte de données n'étaient pas des plus favorables : vacances

scolaires, personnes interviewées alors qu'elles doivent gérer plusieurs choses en même temps... Malgré ces différents aléas et biais, les données collectées nous transmettent aussi une réalité et des contraintes qui rythment la vie de chacun et auquel la recherche doit s'adapter et dont elle doit en tenir compte.

Ce stage a permis de confirmer la valeur d'une démarche telle que le défi CAAP, en soulignant ce qui a bien fonctionné et ce qui pourrait être amélioré. A titre personnel, j'ai beaucoup appris et j'espère qu'une telle démarche se poursuivra à plus grande échelle pour contribuer à la transition alimentaire.

# Bibliographie

BARREY Sandrine, DUBUISSON-QUELLIER Sophie, GOJARD Severine et PLESSZ Marie, « Les effets des prescriptions sur les pratiques de consommation alimentaires : rôle des positions dans la trajectoire de vie et des ressources sociales », 18 juin 2012.

BERTHOUD Arnaud, « Chapitre 1. Consommation et bonheur » dans *Une philosophie de la consommation : Agent économique et sujet moral*, Villeneuve d'Ascq, Presses universitaires du Septentrion (coll. « Espaces Politiques »), 2017, p. 31-125.

BORNEMANN Basil et WEILAND Sabine, « Empowering People—Democratising the Food System? Exploring the Democratic Potential of Food-Related Empowerment Forms », *Politics and Governance*, 28 octobre 2019, vol. 7, n° 4, p. 105-118.

BOZINO Anais, REGNIER Elodie, SOLER Louis- George et THOMAS Alban, « Ressources : la revue d'INRAE Société, Vers une alimentation saine et durable? », septembre 2021, vol. 1, n° 1, sept. 2021 p. 10-39.

CHIFFOLEAU Yuna et LAPORTE Catherine, « La formation des prix : le marché des vins de Bourgogne », *Revue française de sociologie*, 2004, vol. 45, n° 4, p. 653-680.

CHIFFOLEAU Yuna et PREVOST Benoît, « Les circuits courts, des innovations sociales pour une alimentation durable dans les territoires », *Noréis*, 2012, vol. 224, n° 3, p. 7-20.

CODRON jean-marie, SIRIEIX Lucie et REARDON Thomas, « Social and Environmental Attributes of Food Products in an Emerging Mass Market : Challenges of Signaling and Consumer Perception, With European Illustrations », *Agriculture and Human Values*, 2 janvier 2006, vol. 23.

CONARE Damien, « Introduction » dans Caroline Brand, Nicolas Bricas, Benoit Daviron, Julie Debru, Laura Michel et Christophe-Toussaint Soulard (eds.), *Construire des politiques alimentaires urbaines : Concepts et démarches*, Versailles, Éditions Quæ (coll. « Update Sciences & Technologie »), 2021, p. 11-18.

FISCHLER Claude, *L'omnivore*, PERSÉE, Université de Lyon, CNRS & ENS de Lyon, 1990, vol.32.

GAFSI Mohamed et TERRIEUX Agnès, « Ateliers de transformation collectifs : rôle des proximités dans les stratégies de diversification des agriculteurs », 2016, p. 1-13.

LAHLOU Saadi, « Peut-on changer les comportements alimentaires ? », *Cahiers de Nutrition et de Diététique*, 1 avril 2005, vol. 40, n° 2, p. 91-96.

LAHLOU Saadi, *Penser manger*, s.l., Presses Universitaires de France, 1998.

LAMINE Claire, « « Changer de système » : une analyse des transitions vers l'agriculture biologique à l'échelle des systèmes agri-alimentaires territoriaux », *Terrains travaux*, 23 mai 2012, vol. 20, n° 1, p. 139-156.

LAMINE Claire et BELLON Stéphane, « Transitions vers l'agriculture biologique à l'échelle des systèmes agri-alimentaires territoriaux », *Pour*, 2011, vol. 212, n° 5, p. 129-136.

MILIAN Johan, EYCHENNE Corinne et BARTHE Laurence, « Du symbole à l'action : agriculture et pastoralisme dans la politique du Parc naturel régional des Pyrénées Ariégeoises », *Sud-Ouest européen*, 2012, n° 54, p. 51-64.

MULLER Pierre, GERBAUX Françoise et FAURE Alain, *Les Entrepreneurs ruraux : agriculteurs, artisans, commerçants, élus locaux* L'Harmattan, s.l., (coll. « Alternatives rurales »), 1989, 190 p.

NEMEROFF Carol et ROZIN Paul, « The Contagion Concept in Adult Thinking in the United States: Transmission of Germs and of Interpersonal Influence », *Ethos*, 1994, vol. 22, n° 2, p. 158-186.

POINSOT Romane, VIEUX Florent, MAILLOT Matthieu et DARMON Nicole, « Number of meal components, nutritional guidelines, vegetarian meals, avoiding ruminant meat: what is the best trade-off for improving school meal sustainability? », *European Journal of Nutrition*, 24 mars 2022.

POISSON Marie et DELFOSSE Claire, « Les Parcs naturels régionaux : de la promotion des produits locaux à la gouvernance alimentaire », *Pour*, 2012, vol. 215216, n° 3, p. 183-189.

POULAIN Jean-Pierre et COLLECTIF, *Dictionnaire des cultures alimentaires*, Quadrige., Paris, Presses Universitaires de France - PUF, 2012, 1536 p.

ROSS Lee, « The Intuitive Psychologist And His Shortcomings: Distortions in the Attribution Process<sup>11</sup>The author gratefully acknowledges the assistance of Teresa Amabile, Daryl Bern, Phoebe Ellsworth, Baruch Fischhoff, David Greene, Larry Gross, Mark Lepper, Richard Nisbett, Julia Steinmetz, Amos Tversky, and Philip Zimbardo, all of whom have contributed useful comments and suggestions concerning both the manuscript and the research and conceptual analysis it reports. The preparation of this chapter and reported research were supported by National Institute of Mental Health Research Grant MH 24134. » dans Leonard Berkowitz (ed.), *Advances in Experimental Social Psychology*, s.l., Academic Press, 1977, vol.10, p. 173-220.

ROSS Lee et NISBETT Richard E., *The Person and the Situation: Perspectives of Social Psychology*, s.l., Temple University Press, 1991, 286 p.

TISDELL Clement, WILSON Clevo et TISDELL Clem, « Why Farmers Continue to Use Pesticides Despite Environmental, Health and Sustainability Costs », *Ecological Economics*, 1 février 2001, vol. 39, p. 449-462.

« *Histoire de l'alimentation* », Jean-Louis Flandrin, Massimo Montanari, s.l., 2022.

« LOI n° 2020-105 du 10 février 2020 relative à la lutte contre le gaspillage et à l'économie circulaire (1) ».

« LOI n° 2018-938 du 30 octobre 2018 pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous (1) ».

« Arrêté du 8 octobre 2013 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits et denrées alimentaires autres que les produits d'origine animale et les denrées alimentaires en contenant - Légifrance ».

*L'Accord de Paris* | CCNUCC, <https://unfccc.int/fr/processus-et-reunions/l-accord-de-paris/l-accord-de-paris>, consulté le 4 mai 2022.

# Lexique

1. Gaz à effet de serre (définition de l’Insee) : Gaz d'origine naturelle (vapeur d’eau) ou liée aux activités humaines, qui absorbent et réémettent une partie des rayons solaires (infrarouge). Les principaux, dues à l’activité humaine sont le dioxyde de carbone (CO<sub>2</sub>), le méthane (CH<sub>4</sub>) ... Ils sont calculés par leurs potentiels de réchauffement global et sont exprimés en équivalents CO<sub>2</sub> <sup>91</sup>.
2. Empreinte carbone (définition de l’Insee) : quantité de gaz à effet de serre produite par un pays, cela comprend : la consommation des ménages, des administrations publiques, des organismes à but non lucratif et des investissements. Elle regroupe les biens et services consommés produits sur le territoire ou importés <sup>92</sup>.
3. Viande de synthèse (définition de l’INRAE) : appelé aussi viande in vitro, cela désigne un amas de cellules musculaires, cultivées à partir de cellule souche prélevée sur des animaux, qui se multiplie grâce à un milieu de culture riche et contrôlée grandissant en laboratoire <sup>93</sup>.
4. Catégories socioprofessionnelles (CSP) (définition de l’Insee) : conçue par l'Insee en 1954. L'objectif était de classer les individus selon leur situation professionnelle en tenant compte de plusieurs critères : métier proprement dit, activité économique, qualification, position hiérarchique et statut <sup>94</sup>.
5. Produit phytopharmaceutique (Définition de la DRAAF : direction régionale de l’alimentation de l’agriculture et de la forêt) : permettent de protéger les végétaux en

---

<sup>91</sup> « Définition - Gaz à effet de serre (émissions) | Insee ». Consulté le 21 avril 2022. <https://www.insee.fr/fr/metadonnees/definition/c1855>.

<sup>92</sup> « Définition - Empreinte carbone | Insee ». Consulté le 21 avril 2022. <https://www.insee.fr/fr/metadonnees/definition/c2132>.

<sup>93</sup> INRAE Institutionnel. « La viande in vitro, une voie exploratoire controversée ». Consulté le 29 avril 2022. <https://www.inrae.fr/actualites/viande-vitro-voie-exploratoire-controversee>.

<sup>94</sup> « Définition - Nomenclature de catégories socioprofessionnelles / CSP / CSP | Insee ». Consulté le 29 avril 2022. <https://www.insee.fr/fr/metadonnees/definition/c1758>.

détruisant ou éloignant les organismes nuisibles indésirables (y compris végétaux indésirables) ou en exerçant une action sur les processus vitaux des végétaux <sup>95</sup>.

6. IGP – Indication Géographiquement Protégé : identifie un produit agricole, brut ou transformé, dont la qualité, la réputation ou d'autres caractéristiques sont liées à son origine géographique <sup>96</sup>.
7. Bac Gastronorme : Gastronorme est un standard utilisé pour la restauration professionnelle. Il désigne la taille de récipients spécifiques à la restauration, afin que tous soient standardisés, pour faciliter le commerce. Le stockage, le transport, le service, le traitement des produits ou la cuisson, les bacs Gastronorme ont de très nombreuses utilités dans une cuisine professionnelle <sup>97</sup>.
- 8.
9. Torpilleur : très grands plats de service pouvant mesurer plus d'un mètre, pour présenter des grandes pièces ou servir des mets à de nombreux convives, lors d'un banquet par exemple <sup>98</sup>.

---

<sup>95</sup> PACA, DRAAF. « Produits phytopharmaceutiques : définitions », 27 avril 2022. <https://draaf.paca.agriculture.gouv.fr/Produits-phytopharmaceutiques>.

<sup>96</sup> Actimage. « Indication géographique protégée ». INAO. Consulté le 13 juillet 2022. [ En Ligne] <https://www.inao.gouv.fr/Les-signes-officiels-de-la-qualite-et-de-l-origine-SIQO/Indication-geographique-protegee>.

<sup>97</sup> Définition [en ligne] (consulté le 09/06) : <https://blog.finarome.com/choisir-bacs-gn/>

<sup>98</sup> Définition [en ligne] (consulté le 09/06) : [https://www.gastronomiac.com/ustensiles\\_et\\_vocabu/torpilleur/](https://www.gastronomiac.com/ustensiles_et_vocabu/torpilleur/)

# Table des figures

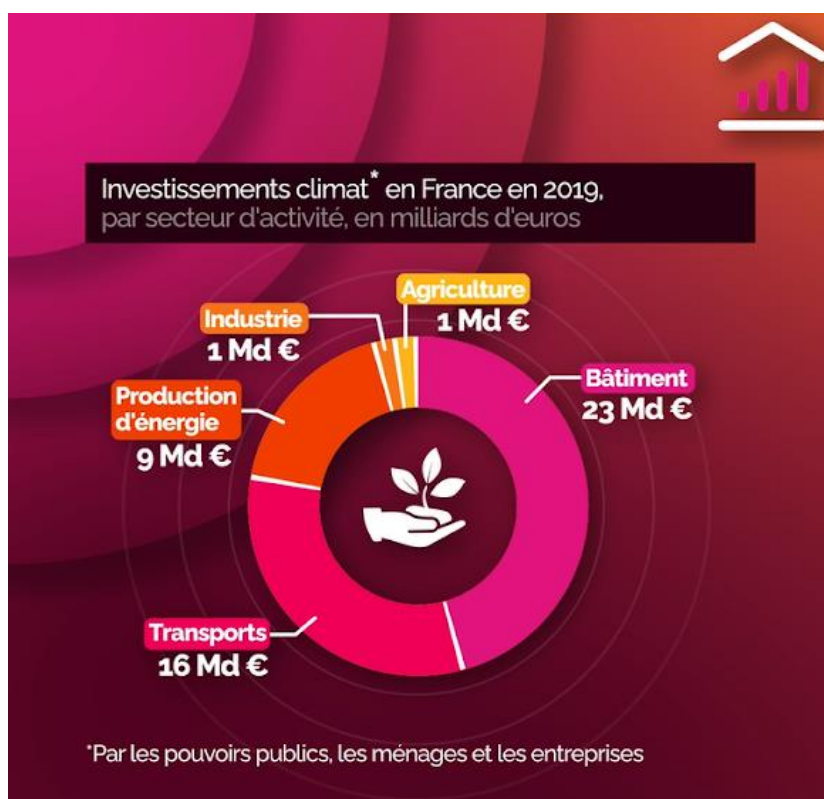
|                                                                                                                            |     |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| Figure 1 : Dépenses de protection de l'environnement en 2019                                                               | 17  |
| Figure 2 : Bilan carbone à travers l'analyse de cycle de vie des aliments                                                  | 18  |
| Figure 3 : Label sur l'impact environnemental                                                                              | 22  |
| Figure 4 : Classement des attentes vis-à-vis de la production alimentaire en circuit court par catégorie d'acteurs en 2012 | 31  |
| Figure 5 : Les acteurs du Hmm Lab                                                                                          | 37  |
| Figure 6 : Installation Théorie                                                                                            | 43  |
| Figure 7 : Cycle de reproduction représentation / objets                                                                   | 44  |
| Figure 8 : Périmètre du Parc Naturel Régional                                                                              | 52  |
| Figure 9 : Les communes du Parc Naturel Régional des Pyrénées Ariégeoises                                                  | 52  |
| Figure 11 : la cuisine du Pointé                                                                                           | 55  |
| Figure 12 : La légumerie du Pointé                                                                                         | 55  |
| Figure 14 : La zone chaude de la cuisine de l'APAJH de la Ronde                                                            | 56  |
| Figure 28 : Frise chronologique des temps forts                                                                            | 57  |
| Figure 15 : Demande d'entretiens exploratoire                                                                              | 59  |
| Figure 29 : Animation labels et signes officiels de qualité                                                                | 62  |
| Figure 30 : Temps collectif communication et sensibilisation                                                               | 65  |
| Figure 17 : Frise chronologique de mes terrains                                                                            | 67  |
| Figure 19 : Contenant de chaud                                                                                             | 68  |
| Figure 20 : Contenant de froid                                                                                             | 68  |
| Figure 42 : Local à côté de la cantine                                                                                     | 75  |
| Figure 43 : Assaisonnement des carottes                                                                                    | 75  |
| Figure 25 : Cantine du Basilic pour les plus petits                                                                        | 79  |
| Figure 26 : Cantine du Basilic pour les plus grands                                                                        | 80  |
| Figure 16 : La cuisine de Saint-Girons                                                                                     | 82  |
| Figure 46 : Activité autour des emballages                                                                                 | 87  |
| Figure 47 : L'affiche sur la visite de cantine pour l'exposition                                                           | 89  |
| Figure 31 : Temps collectif visite de ferme et présentation des labels                                                     | 105 |
| Figure 32 : La chèvrerie de Mondely                                                                                        | 106 |
| Figure 33 : Temps collectif Communication et Sensibilisation                                                               | 109 |
| Figure 34 : Feuille de route établie par les participants au temps collectif                                               | 110 |
|                                                                                                                            | 153 |

|                                                                                                 |     |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| Figure 39 : Discussion silencieuse autour de ce qu'ils avaient appris durant cet accompagnement | 111 |
| Figure 40 : La cible des objectifs, temps collectif de clôture                                  | 112 |
| Figure 35 : Diagnostic du gaspillage alimentaire du Pointé                                      | 114 |
| Figure 36 : Évolution des achats entre 2021 et 2022                                             | 115 |
| Figure 37 : La progression en pourcentage par rapport à Egalim                                  | 115 |
| Figure 38 : Évolution des achats entre 2021 et 2022                                             | 116 |

# Table des Annexes

|                                                                                                                     |     |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| Annexe 1 : Chiffres clés du climat 2022 - Investissement climat en France en 2019                                   | 148 |
| Annexe 2 : Liste des labels faisant partie du durable selon Egalim                                                  | 149 |
| Annexe 3 : Changement des pratiques dans l'utilisation de produits phytopharmaceutique sur les dix dernières années | 150 |
| Annexe 4 : Liste des principales attentes répertoriées par rapport aux circuits courts                              | 151 |
| Annexe 5 : Fréquence de présentation de plats sur 20 repas successifs                                               | 152 |
| Annexe 6 : Grille d'entretien exploratoire                                                                          | 154 |
| Annexe 7 : Questionnaires de satisfaction à destination des parents et adultes accompagnants                        | 156 |
| Annexe 8 : Convention de stage de terrain                                                                           | 159 |
| Annexe 9 : Animation pour les classes de l'Aneth                                                                    | 162 |
| Annexe 10 : Exposition des enfants sur les quatre jours avec Camille Patillon et Nans Chalayer                      | 167 |
| Annexe 11 : Menu de la cantine de la commune du Pointé                                                              | 169 |
| Annexe 12 : Retranscription de l'entretiens avec Florian du 12/04/22                                                | 170 |
| Annexe 13 : Grille d'entretiens de P. Enée                                                                          | 177 |
| Annexe 14 : Grille d'entretien de C. Patillon                                                                       | 179 |
| Annexe 15 : Grille d'entretien de clôture                                                                           | 181 |
| Annexe 16 : Retranscription de l'entretiens avec Mathilde du 12/07/22                                               | 184 |

## Annexe 1 : Chiffres clés du climat 2022 - Investissement climat en France en 2019



## Annexe 2 : Liste des labels faisant partie du durable selon Egalim

- Label rouge - Signe national qui atteste qu'un produit possède un ensemble de caractéristiques spécifiques établissant un niveau de qualité supérieure à celui d'un produit similaire.
- Appellation d'origine (AOC/AOP) Appellation d'origine (AOC/AOP) - L'Appellation d'origine protégée (AOP) désigne un produit dont toutes les étapes de production sont réalisées selon un savoir-faire reconnu dans une même aire géographique, qui donne ses caractéristiques au produit.
- Indication géographique protégée (IGP) - L'Indication géographique protégée (IGP) identifie un produit agricole, brut ou transformé, dont la qualité, la réputation ou d'autres caractéristiques sont liées à son origine géographique.
- Spécialité traditionnelle garantie (STG) - Un produit dont les qualités spécifiques sont liées à une composition, des méthodes de fabrication ou de transformation fondées sur une tradition.
- Haute Valeur Environnementale Mention « issue d'une exploitation à Haute Valeur Environnementale » (HVE + niveau 2 accepté jusqu'au 31/12/2026)
- Écolabel pêche durable
- Région Ultrapériphérique Logo « Région ultrapériphérique » (RUP) - Produits issus de 9 régions ultra-phériques à l'UE (Azores, Maderes, Canaries, Guadeloupe, Guyane, Martinique, à la Réunion, à Mayotte, Saint-Martin)

### Annexe 3 : Changement des pratiques dans l'utilisation de produits phytopharmaceutique sur les dix dernières années

- Une baisse sensible de la part des substances les plus nocives pour la santé, classées cancérogènes, mutagènes et reprotoxiques (CMR) : elle passe de 28 % en 2009 à 12 % en 2020 ;
- Une nette augmentation des substances utilisées en agriculture biologique et/ou en produits de biocontrôle : leurs quantités ont plus que doublé en 10 ans, leur parts par rapport aux substances totales passant de 13 % à 33 % entre 2009 et 2020
- Une diminution moyenne de 10 % entre 2009 et 2020 des substances hors produits biocontrôle et/ou utilisables en agriculture biologique. Parmi les produits concernés, le glyphosate est le premier herbicide vendu en France (12 % du total des ventes sur la période 2018-2020). Toxique pour les organismes aquatiques, il fait encore l'objet d'interrogations sur son caractère cancérogène pour l'Homme. Rappelons que la France s'est engagée dans un plan de sortie du glyphosate sans laisser les agriculteurs sans solutions.

#### Annexe 4 : Liste des principales attentes répertoriées par rapport aux circuits courts

|                                                                                                   |      |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| Aider les agriculteurs à améliorer leurs revenus                                                  | 66 % |
| Valoriser les ressources et le patrimoine local                                                   | 41 % |
| Sensibiliser les consommateurs aux enjeux d'une consommation plus éthique                         | 33 % |
| Adopter des pratiques agricoles plus durables                                                     | 33 % |
| Garantir l'accès à une alimentation de qualité                                                    | 32 % |
| Maintenir une agriculture périurbaine                                                             | 31 % |
| Créer de l'emploi                                                                                 | 28 % |
| Revaloriser les métiers agricoles                                                                 | 24 % |
| Augmenter la cohésion sociale                                                                     | 22 % |
| Adopter une alimentation plus durable                                                             | 21 % |
| Maintenir les commerces et les services de proximité/ lutter contre l'enclavement en milieu rural | 21 % |
| Limiter la dépendance alimentaire des territoires                                                 | 13 % |
| Éviter la disparition de certains savoir-faire                                                    | 9 %  |
| Autre                                                                                             | 8 %  |

## Annexe 5 : Fréquence de présentation de plats sur 20 repas successifs

- Produits gras : produits à teneur en matières grasses supérieure à 15 % ;
- Produits sucrés : produits contenant plus de 20 g de sucres simples totaux par portion ;
- Plat protidique : plat principal à base de viandes, poissons, œufs, abats ou fromages.

Les fréquences figurant ci-dessous sont définies sur la base de 20 repas successifs.

Pour garantir les apports en fibres et en vitamines, il convient de servir :

- Au moins 10 repas avec, en entrée ou accompagnement du plat, des crudités de légumes ou des fruits frais ;
- Au moins 8 repas avec en dessert des fruits crus ;
- 10 repas avec, en garniture ou accompagnement du plat protidique, des légumes cuits, autres que les légumes secs ;
- 10 repas avec, en garniture ou accompagnement du plat protidique, des légumes secs, féculents ou céréales.

Pour garantir les apports en calcium, il convient de servir :

- Au moins 8 repas avec, en entrée ou en produit laitier, des fromages contenant au moins 150 mg de calcium par portion ;
- Au moins 4 repas avec, en entrée ou en produit laitier, des fromages dont la teneur en calcium est comprise entre 100 mg et 150 mg par portion ;
- Au moins 6 repas avec des produits laitiers ou des desserts lactés contenant plus de 100 mg de calcium et moins de 5 g de matières grasses par portion.

Pour garantir les apports en fer et en oligoéléments, il convient de servir :

- Au moins 4 repas avec, en plat protidique, des viandes non hachées de bœuf, veau, agneau ou des abats de boucherie ;
- Au moins 4 repas avec, en plat protidique, du poisson ou une préparation d'au moins 70 % de poisson et contenant au moins deux fois plus de protéines que de matières grasses ;

- Moins de 4 repas avec, en plat protidique, une préparation à base de viande, de poisson ou d'œuf contenant moins de 70 % de ces produits.

Pour limiter les apports en matières grasses, il convient de ne pas servir :

- Plus de 4 entrées constituées de produits gras ; plus de 3 desserts constitués de produits gras ;
- Plus de 4 plats protidiques ou garnitures constitués de produits gras à frire ou préfaits ;
- Plus de 2 plats protidiques qui contiendraient autant ou plus de matières grasses que de protéines.

Pour limiter les apports en sucres simples, il convient de ne pas servir :

- Plus de 4 desserts constitués de produits sucrés et contenant moins de 15 % de matières grasses.

## Annexe 6 : Grille d'entretien exploratoire

### Entretiens exploratoire, récit d'expérience

En prévision du temps fort du 8 avril (communication et sensibilisation) il s'adresse aux chefs, élues, parents d'élèves, animateurs et enseignants. Il a pour but de faire ressortir les éléments de :

- Prise de température par rapport au projet
- Attentes & Besoins
- Notion de communication
- Les actions déjà engagées

1. Présentation générale : qui je suis, mon rôle, anonymat (si besoin), durée de l'entretiens (1h max), possibilité d'enregistrer, pas de « bonne » réponses, contraintes de temps

Bonjour, je m'appelle Sara et je suis en stage avec l'INRAE pour rendre compte sur le projet / accompagnement CAAP, ses leviers, ses freins... pour ainsi pouvoir l'améliorer. Si cela ne vous dérange pas j'aimerais enregistrer cet entretien pour garder une trace de nos échanges, mais en vous en fait pas ce que vous me direz est confidentiel et anonyme. Je pense que cet échange ne devrait pas durer plus d'une heure. Avez-vous des contraintes de temps ?

2. Questions & relances possibles

| Thèmes                | Sous thème et points d'attention                                                                                                                    | Questions                                                                                                                                                                                                                                                    | Relances                                                                                                                                                    |
|-----------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Etat des lieux        | Laisser parler pour voir ce qui émerge                                                                                                              | Comment êtes-vous entrez dans le projet ?<br><br>Qu'en pensez-vous globalement ?<br><br>Quesque chose d'autre vous vient à l'esprit ?                                                                                                                        | Durée, comment ils en ont entendu parlé, quel réseau...<br>Comment vous sentez vous dans le projet ?<br>Quels sont ces points forts et ses points faibles ? |
| Actions déjà engagées | Pratiques, contraintes, ressources, marge de manœuvre, qui peut faire quoi<br><br>Ne pas prononcer « communication », mais échanges, discussions... | Avec qui avez-vous des interactions dans votre milieu professionnel ?<br><br>Comment faite vous passez de l'information ?<br><br>À quelle fréquence devez-vous informer ces personnes ?<br><br>Qui en est la cible ?<br><br>Combien de temps vous y passez ? | Par quel moyen : mail, menus...<br><br>Tous les mois, semaine...<br><br>Temps, argents aide d'un tiers                                                      |

|                          |                                                                    |                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                   |
|--------------------------|--------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                          |                                                                    | <p>Quelles sont vos moyens que vous pouvez y consacrer ?</p> <p>Quel est le contenu de ces échanges ?</p>                                                                                                       | La plupart du temps, pas précisément                                                                                              |
| Attentes & besoins       |                                                                    | <p>Quel serait vos besoins en termes de communication ?</p> <p>Où se trouverais vos difficultés ?</p> <p>Quelles attentes globales avez-vous du TF ?</p> <p>Où pensez-vous que cela pourrait être améliorer</p> | <p>Mieux comprendre à quoi cela sert, avoir d'autre clés</p> <p>Rencontrer d'autre acteurs, avoir d'autres cordes à leur arc,</p> |
| Notions de communication | Attention au sens de la communication (ascendante, descendante...) | Qu'es que vous mettez derrière le mots communication ?                                                                                                                                                          | La communication interne                                                                                                          |
|                          |                                                                    | Voudriez-vous ajouter quelque chose ?                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                   |

3. Merci pour votre temps et clôture de l'entretiens

## Annexe 7 : Questionnaires de satisfaction à destination des parents et adultes accompagnants

### Questionnaire visant à connaître votre opinion sur la démarche alimentation durable pour les cantines du RPI



#### Parents et Adultes Accompagnants

Dans le cadre d'une démarche d'alimentation durable (limitation du gaspillage, développement de produits bio, qualitatifs et locaux dans les repas), l'APAJH 09 (qui prépare les repas) et le RPI se sont lancés aux côtés de Bio Ariège Garonne (CIVAM bio 09), le PNR des Pyrénées Ariégeoises et d'autres partenaires associés (centre de recherche INRAE, animateur...) dans un projet appelé "défi cuisine à alimentation positive". L'idée à travers cette enquête est de relever vos attentes et votre avis sur ces questions que nous accompagnerons durant une année.

#### 1. Combien de vos enfants fréquentent la cantine ?

- Un • Deux • Trois • Quatre ou plus

#### 2. Combien de repas prennent-ils ?

- Tous les jours • 3 à 4 repas/semaine • 1 ou 2 repas/semaine • Moins de 1 repas/semaine

#### 2.1 Quels sont les retours de vos enfants concernant les repas de la cantine ?

- Très satisfait • Satisfait • Moyennement satisfait • Pas satisfait

#### 2.2 Préciser (plats/entrées/desserts préférés, problème de quantité, qualité, certains menus/recettes qui ne plaisent pas...) :

.....  
.....  
.....

#### 2.3 Quel est votre avis en tant que parent sur les menus proposés ?

- Très satisfait • Satisfait • Moyennement satisfait • Pas satisfait

#### 2.4 Préciser (équilibre, saisonnalité, tarif...) :

.....  
.....  
.....

#### 3. Des produits bio et des produits locaux ont déjà été introduits dans les menus, les avez-vous identifiés ?

- Oui • Non

#### Si oui, lesquels ?

.....  
.....  
.....

## Questionnaire visant à connaître votre opinion sur la démarche alimentation durable pour les cantines du RPI

### 4. Pour vous, ce qui est important pour une alimentation de bonne qualité en général :

|                                                                                                                                                                                                                                     | Très important | Important | Neutre | Sans importance réelle | Pas du tout important |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|-----------|--------|------------------------|-----------------------|
| Consommer des produits issus de l'agriculture biologique et/ou sous signes de qualité (AOP, label rouge...)                                                                                                                         | •              | •         | •      | •                      | •                     |
| Consommer des produits frais et de saison                                                                                                                                                                                           | •              | •         | •      | •                      | •                     |
| Consommer des produits locaux                                                                                                                                                                                                       | •              | •         | •      | •                      | •                     |
| Avoir un équilibre alimentaire                                                                                                                                                                                                      | •              | •         | •      | •                      | •                     |
| Consommer des produits de grandes marques (Danone, Panzani, Président...)                                                                                                                                                           | •              | •         | •      | •                      | •                     |
| Diminuer la part de viande dans les repas et avoir une alimentation variée                                                                                                                                                          | •              | •         | •      | •                      | •                     |
| Pour plus d'information sur les signes de qualité : <a href="https://www.inao.gouv.fr/Les-signes-officiels-de-la-qualite-et-de-l-origine-SIQO">https://www.inao.gouv.fr/Les-signes-officiels-de-la-qualite-et-de-l-origine-SIQO</a> |                |           |        |                        |                       |

### 5. Selon-vous qu'est ce qui est le plus important à la cantine :

|                                                                                                | Très important | Important | Neutre | Sans importance réelle | Pas du tout important |
|------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|-----------|--------|------------------------|-----------------------|
| que les enfants mangent en quantité suffisante.                                                | •              | •         | •      | •                      | •                     |
| que les enfants mangent de tout.                                                               | •              | •         | •      | •                      | •                     |
| que les repas soient équilibrés.                                                               | •              | •         | •      | •                      | •                     |
| que le repas soit un moment de convivialité et de plaisir.                                     | •              | •         | •      | •                      | •                     |
| que les enfants découvrent de nouvelles recettes/type de préparation (végétarien, à thème...). | •              | •         | •      | •                      | •                     |
| de limiter le gaspillage alimentaire et les déchets.                                           | •              | •         | •      | •                      | •                     |

### 6. Un comité de suivi, où les parents sont représentés par les délégués est proposé pour ce projet. Souhaitez-vous en être tenus informés ou participer à ces échanges ?

- Oui, je veux participer aux réunions de suivi
- Oui, je souhaite recevoir des informations sur les suites de la démarche

- Non, je ne suis pas intéressé.e pour le moment

**7. Dans le cas où vous souhaitez participer aux réunions de suivi et/ou recevoir des informations concernant les suites du projet, nous vous remercions d'indiquer votre adresse mail ci-dessous :**

.....  
.....  
.....

**8. Autres commentaires ou questions que vous souhaiteriez nous poser :**

.....  
.....  
.....

## Annexe 8 : Convention de stage de terrain

### CONVENTION DE STAGE-TYPE

-----  
La présente convention a pour objet de définir les conditions dans lesquelles le  
Stagiaire ci-après nommé sera accueilli dans l'entreprise.

#### **ARTICLE 1 : SIGNATAIRES ENTREPRISE D'ACCUEIL**

NOM :

Représentée par : en qualité de

Adresse :

Téléphone. : Télécopie :

N° SIRENE ou SIRET

Nature de l'activité de l'entreprise :

#### **STAGIAIRE**

NOM et prénom : Bit-Monnot Sara

Date et lieu de naissance : 8 avril 1997 à Hong-Ha

Nationalité : Française

Adresse : 22 rue Paul Eluard 31170 Tournefeuille app 110

#### **ETABLISSEMENT D'ENSEIGNEMENT OU ORGANISME DE FORMATION**

NOM : INRAE

Représenté par : Solène Leprince en qualité de : Maître de stage

Adresse : 27 CHEM de Borde Rouge, 31320 Auzeville-Tolosane

Téléphone. : 05 61 28 50 29                      Télécopie :

#### **ARTICLE 2 : ETUDES OU FORMATION SUIVIES**

Nature des études ou de la formation : Master en Sciences Sociales Appliquées à l'Alimentation à l'ISTHIA

Durée : 2 ans

Diplôme préparé ou qualification visée : Master

Niveau atteint (1ère année, 2ème, etc) : 2eme années

#### **ARTICLE 3 : PROGRAMME DU STAGE**

Le stage a pour but d'assurer l'application pratique des connaissances théoriques du stagiaire.

L'entreprise d'accueil doit confier au stagiaire, en accord avec l'établissement d'enseignement ou l'organisme de formation, des tâches et des responsabilités en rapport direct avec les qualifications et les compétences auxquelles conduit le diplôme préparé ou la formation suivie.

Le contenu du cadre ci-dessous doit être défini conjointement par les responsables du stagiaire dans l'établissement d'enseignement ou l'organisme de formation et dans l'entreprise.

Objectifs pédagogiques du stage : observation participante de la cuisine collective du pointé, travailler en collaboration avec le chef et son équipe ainsi qu'avec l'équipe de restauration en salle à manger en contact avec les enfants.

Progression dans les apprentissages et situations d'activité dans lesquelles sera placé le stagiaire:

Nom, prénom et qualité du responsable du stagiaire dans l'établissement d'enseignement où L'organisme de formation :

Nom, prénom et qualité du responsable du suivi de stage dans l'entreprise :

#### **ARTICLE 4 : CONDITIONS DU STAGE**

Durée du stage : 2 jours, du ..23 mai..... au .....24 mai.....

(Elle doit correspondre à celle prévue dans le cadre des études ou de la formation et ne peut en

Tout état de cause être supérieure à 12 mois)

Lieu(x) où il s'effectue : cuisine collective du Pointé

(En cas de lieux multiples, préciser chacun d'eux et les dates correspondantes)

Horaires de présence du stagiaire : ..7h – 14h

(ils ne peuvent en aucun cas excéder 35 heures par semaine).

Les stagiaires mineurs ne peuvent être présents dans l'entreprise avant six heures du matin et après vingt-deux heures le soir.

Au-delà de quatre heures et demie d'activité, les stagiaires mineurs doivent bénéficier d'une pause d'au-moins trente minutes.

Durant son stage, le stagiaire demeure sous son statut (élève, étudiant, en formation). Il reste sous l'autorité et la responsabilité de l'établissement d'enseignement ou de l'organisme de formation.

Il n'est pas pris en compte pour l'appréciation de l'effectif de l'entreprise.

Du fait de son statut, le stagiaire ne peut prétendre recevoir aucun salaire de l'entreprise.

Toutefois, l'entreprise d'accueil peut, si elle le souhaite, lui verser une gratification.

Montant de la gratification : (s'il y a lieu) non

#### **ARTICLE 5 : COUVERTURE SOCIALE**

Le stagiaire doit être couvert contre les risques maladie-maternité, invalidité et accidents du travail.

#### **ARTICLE 6: RESPONSABILITE CIVILE**

Le stagiaire et l'employeur doivent avoir souscrit l'un et l'autre une assurance responsabilité civile auprès d'un organisme d'assurance de leur choix.

#### **ARTICLE 7 : EVALUATION DU STAGE**

À l'issue du stage :

- le stagiaire est tenue de fournir à l'établissement d'enseignement un rapport de stage dont une copie est communiquée à l'entreprise d'accueil.

- le chef d'entreprise délivre à l'intéressé une attestation de stage.

Fait à : Toulouse, le 18 mai 2022

Cachet et signature précédée de la mention manuscrite "lue et approuvée"

Le Chef d'entreprise

Le responsable de l'établissement d'enseignement ou de l'organisme de formation

Le Stagiaire

(Pour les mineurs, signature également du représentant légal)

#### AVERTISSEMENT

Les personnes qui sollicitent le bénéfice d'une convention de stage doivent être obligatoirement inscrites et participer réellement à un cycle de formation ou d'enseignement autorisant la réalisation d'un stage en entreprise.

La convention de stage peut être remise en cause par l'inspection du travail lors d'un contrôle au sein de l'entreprise ou à la demande du stagiaire. Le juge peut alors procéder à une requalification en contrat de travail si les conditions de stage ne sont pas remplies.

Les ressortissants étrangers n'appartenant pas à l'Union Européenne et à l'Espace Economique Européen ne sont pas autorisés à se maintenir sur le territoire français à l'issue de leur stage dès lors qu'ils ne poursuivent pas leurs études ou leur formation en France.

## Annexe 9 : Animation pour les classes de l'Aneth

Déroulée de la journée Visite de Cantine :

### **Intervention CIVAM école de l'Aneth**

**14-06-22 / 28 CE1 / 9H – 12H / 13H45 – 16H30**

#### **A FAIRE :**

- fiches objectifs
- recopier partie Nans
- tableaux agri conv/agri bio
- imprimer menus
- faire et imprimer fiches
- imprimer déroulé

### **9H15 – 9H25 : Accueil, Présentation (10' )**

Récapitulatif du matin et présentation des objectifs :

- comprendre la différence entre agriculture biologique et conventionnelle
- comprendre le menu de la cantine
- préparer la visite de la cantine
- **Cadre : bienveillance, non-jugement, expérimentation, droit à l'erreur**

### **9H30 – 10H10 : Point sur la différence entre agriculture biologique et agriculture conventionnelle (40')**

*repandre le poster, 3 équipes de 8 ou 9 élèves + au moins un adulte par table (un d'entre → repandre le poster, 3 équipes de 8 ou 9 élèves + au moins un adulte par table (un d'entre nous à une table, les autres sur les autres tables, un d'entre nous qui tourne sur les deux autres tables).*

**15' Compléter le poster :** *On distribue une étiquette à chaque enfant qu'il doit placer sur le poster + questions de clarifications.*

#### **15' A quoi sert l'activité/technique que j'ai placée ?**

- Chaque enfant à son tour replace son activité dans le tableau reproduit
- qui sont les intrus ?

**10' Correction toutes ensemble + Quelle est la différence entre l'agriculture biologique et l'agriculture conventionnelle ? À quoi ça sert d'avoir le label biologique ?**

### **10H10 – 10H30 : pause**

**10H30 – 11H30 (1H) Exploration du menu** *Par groupe (soit 4 groupes de 7, soit 1 groupe de 8 et 2 de 9) trois îlots, 1 adulte par îlot (Nans, moi, les deux adsem à la même table)*

#### **Avant de montrer le menu (cf fiche prise de notes) (10')**

- Est-ce que tu connais le menu du jour ?
- Pourquoi le sais-tu ou ne le sais-tu pas ?
- Avec qui lis-tu le menu ?
- À quelle fréquence lis-tu le menu ? Plutôt..

**On montre le menu : chaque enfant note son nom sur le menu puis questions libres, sans réponses, on prend des notes (cf fiche) (20')**

- est-ce que ça vous fait envie ? Quel est le jour qui vous fait le plus envie ? **Mettez un cœur sur le menu qui vous fait le plus envie et un cœur barré sur le menu qui vous fait le moins envie.** Pourquoi ? (- qu'est-ce que vous comprenez du menu ? Qu'est-ce que vous ne

comprenez pas ? **Soulignez les parties que vous ne comprenez pas.** Pourquoi ? (On note les questions des enfants pour les poser au chef)

**On complète avec nos questions, on répond à leurs interrogations ou on complète leurs réponses, on prend des notes :**

- a quoi correspondent les couleurs sur le menu ? Comment le savez-vous ?

→ *reprendre le poster, 3 équipes de 8 ou 9 élèves + au moins un adulte par table (un d'entre réponse : les couleurs correspondent aux familles d'aliment. Ça peut servir à savoir si notre repas est bien équilibré, s'il contient tout ce qu'il nous faut pour être en forme et bien grandir.*

*Nous allons creuser ça cet après-midi*

- entourez les produits issus de l'agriculture biologique ? Comment les avez-vous trouvés ?

→ *reprendre le poster, 3 équipes de 8 ou 9 élèves + au moins un adulte par table (un d'entre réponse : les produits biologiques sont identifiés avec le logo AB (logo d'agriculture biologique français) et l'eurofeuille (logo d'agriculture biologique européen). À la cantine, on vous propose aussi d'autres produits « labellisés », c'est-à-dire qu'ils sont produits avec des techniques particulières, comme l'agriculture biologique. On va aussi creuser ça cet après-midi.*

- d'où viennent les différents produits ? Mettez une croix à côté de chaque produit local ? Comment le savez-vous ?

→ *reprendre le poster, 3 équipes de 8 ou 9 élèves + au moins un adulte par table (un d'entre réponse : les produits locaux sont indiqués par la mention produit local. Attention, contrairement au label bio qui est réglementé, il n'y a pas d'appellation local officielle. Il pourrait être intéressant de demander à Thibault où sont les fermes qui fournissent les produits locaux ?*

- que représente le symbole « fait maison » ? Qu'est-ce que ça veut dire ?

→ *réponse : le logo « fait maison » représente une casserole et une maison, il signifie que le plat a été cuisiné ou transformé sur place à partir de produits frais ou bruts ou de produits traditionnels de cuisine (huile, beurre, pain...). Ce qui veut donc dire que les autres plats arrivent tout faits et ne sont que réchauffés.*

- qu'est-ce qu'un repas végétarien ? Quel jour sera-t-il cette semaine ? Quel type d'aliments peut-on trouver ? Ne pas trouver ?

→ *reprendre le poster, 3 équipes de 8 ou 9 élèves + au moins un adulte par table (un d'entre réponse : le repas végétarien est indiqué sur le menu au dessus du jour concerné. Un repas végétarien ne contient pas de chair animale : pas de poissons, pas de crustacés, pas de viande (poulet, boeuf, porc, etc.). On peut par contre trouver des oeufs et du miel, qui sont des produits issus des animaux.*

### **11H30 – 11H45 (15') : Découverte de la fiche (cf fiche)**

- lecture solo de la fiche + questions de compréhension. ATTENTION : bien préciser qu'on ne remplit pas la fiche à ce moment là !!

- écriture d'une question

### **11H45 – 11H55 (10') : Cadre visite**

vous allez interroger Thibault, le cuisinier, comme on en a parlé pour préparer la rencontre

→ avec Bart, quelles sont les recommandations à garder en tête en tant que journaliste ?

**Facultatif en fin de matinée si on finit plus tôt : « Qui est-ce ? »**

→ *reprendre le poster, 3 équipes de 8 ou 9 élèves + au moins un adulte par table (un d'entre on fait deviner le mot qui est sur notre carte en répondant aux questions des autres par oui ou non OU on a le droit de dire tout ce qu'on veut sauf les noms de la famille du mot (en mode time's up). Cf fiche propositions*

**16H – 16H30 : Débat bocal des questions (30') ou on se demande ce qu'on veut faire ?**

### **Alternatives pour les enfants qui décrochent**

- brochure BAG : coloriage, mots croisés
- imprimer d'autres coloriages

### **FICHE PRISE DE NOTE POUR LES ACCOMPAGNANTS DE GROUPES**

Nombre d'enfants :

Est-ce que tu connais le menu du jour ? OUI :

NON :

Pourquoi le sais-tu ou ne le sais-tu pas ?

Avec qui lis-tu le menu ? Seul-e :

Mes parents :

Mes amis :

Les professeurs :

Les animateurs et animatrices :

Autres :

À quelle fréquence lis-tu le menu ? Plutôt... Tous les jours :

1x par semaine :

1x par mois :

Jamais :

- Pourquoi ces menus vous font envie ou pas envie ?

- Qu'est-ce que vous ne comprenez pas dans le menu ? Pourquoi ?

PROPOSITIONS POUR TIME'UP OU « QUI EST-CE ? »

VEAU MOULIN FÉVEROLE

BOUCLE FUMIER DÉSHERBAGE

BALOU FARINE BART

ÉLEVEUSE MARAÎCHER HAIE

ENGRAIS VERT COMPOST COURGETTE

CONCOMBRE CANARD APICULTEURa

Feuille d'animation à destination des enfants :

## ENQUÊTE A LA CANTINE

### 1) Reliez chaque groupe d'aliment à sa couleur dans le menu

|                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                   |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>VIANDES, POISSONS OEUFS •</b><br><b>CÉRÉALES ET FÉCULENTS •</b><br><b>PRODUITS SUCRES •</b><br><b>FRUITS ET LÉGUMES •</b><br><b>LAIT ET PRODUITS LAITIERS •</b><br><b>MATIÈRES GRASSES •</b> | <ul style="list-style-type: none"><li>• <b>BLEU</b></li><li>• <b>VIOLET</b></li><li>• <b>MARRON</b></li><li>• <b>ROUGE</b></li><li>• <b>JAUNE</b></li><li>• <b>VERT</b></li></ul> |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

### 2) Pourquoi y a-t-il du vert clair et du vert foncé ?

.....  
.....  
.....

### 3) Reliez chaque logo avec sa définition

|                                                                                                                                  |                                                                                                                           |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br>FAIT MAISON.                              | <b>•LE PRODUIT OU LE PLAT A été Cuisiné DIRECTEMENT DANS LA CUISINE DE LA CANTINE A PARTIR DE PRODUITS FRAIS OU BRUTS</b> |
| <br>PRODUIT ISSU DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE. | <b>•LE PRODUIT OU LE PLAT A ETE PRODUIT PRES DE SAINT-GIRONS</b>                                                          |
| <br>PRODUIT LOCAL.                            | <b>•LE PRODUIT OU LE PLAT A ÉTÉ PRODUIT D'UNE Manière RESPECTUEUSE POUR LA Planète ET NE CONTIENT PAS DE</b>              |

## PRODUITS CHIMIQUES

**4) Pourquoi la cantine propose-t-elle un menu végétarien chaque semaine ?**

.....  
.....  
.....  
.....  
.....

**5) La question que j'ai envie de poser au chef :**

.....  
.....  
.....

**Sa réponse :**

.....  
.....  
.....  
.....  
.....

Annexe 10 : Exposition des enfants sur les quatre jours avec Camille Patillon et Nans Chalayer





# Menus du 13 au 17 juin 2022

| PIQUE-NIQUE                                                                                                                           |  |                                                                                                                      |  |                                                                                                                          | Repas végétarien |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |  |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| LUNDI 13 JUIN                                                                                                                         |  | MARDI 14 JUIN                                                                                                        |  | MERCREDI 15 JUIN                                                                                                         |                  | JEUDI 16 JUIN                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |  | VENDREDI 17 JUIN                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |  |
| Salade verte (10) (12) et<br>foies de volaille<br> |  | Melon à la menthe                                                                                                    |  | Quiche au fromage<br>Pan bagnat<br>Yaourt à boire<br><br>(1) (2) (3) (4) (5) (6) (7) (8) (9)<br>(10) (11) (12) (13) (14) |                  | Pizza cool (1) (3) (6) (7)<br>                                                                                                                                                                                                                        |  | Concombre fêta menthe<br>(7) (10) (12)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |  |
| Ailes de poulet aux<br>épices<br>                  |  | Lapin à la bière (1) (6) (12)<br> |  |                                                                                                                          |                  | Tortilla p de terre<br>fromage (3) (7) et son<br>coulis de poivrons (7)<br><br><br> |  | Saucisse fumée<br><br>Haricots rouges et pois<br>chiches<br>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |  |
| Blettes et salsifs (6)<br>                         |  | chou-fleur sauté (6)<br>          |  |                                                                                                                          |                  | Fromage blanc (7) et miel                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |  | Yaourt (7) et fruit<br><br><br><br><br> |  |
| Fromage (7) et fruit                                                                                                                  |  | Yaourt (7)                                                                                                           |  |                                                                                                                          |                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |  | Yaourt (7) et fruit<br><br><br><br><br> |  |

Selon l'arrêté de décembre 2002, toutes les viandes bovines de notre cantine municipale sont d'origine française.  
Les oeufs sont issus de volailles élevées en plein air. La vinaigrette est faite maison, elle contient les allergènes suivants : 10 et 12

Fait Maison :  Produit local :  Produit BIO : 

Voir liste des allergènes ci-après :

|               | Maire Adjoint  |
|---------------|----------------|
| (1) Gluten    | (11) Sésame    |
| (2) Crustacés | (12) Sulfite   |
| (3) Oeufs     | (13) Lupin     |
| (4) Poissons  | (14) Mollusque |
| (5) Arachide  | (10) Moutarde  |

SBM : est-ce que vous pourriez vous présenter, dire qui vous êtes, comment vous êtes arrivé à votre métier aujourd'hui ?

Florien : juste, il me semble que j'avais déjà répondu à une interview comme ça, ça avait commencé exactement avec la même question.

SBM : oui c'est normal.

Florien : moi je m'appelle Florian, j'ai 32 ans, je suis cuisiner depuis 2011, c'est une reconversion. J'ai fait un Bac scientifique, pour ensuite préparer le concours de psychomotricien et de podologue. Donc j'ai fait une année de prépa derrière le Bac à Toulouse, pour passer les concours un peu partout en France. Les concours avec plus ou moins de réussite : j'étais sur liste d'attente partout mais pas assez haut pour pouvoir prétendre rentrer à l'école. Donc je suis rentré en fac de sport, en STAPS à Toulouse, pour essayer d'accrocher la filière APA, les activités physiques adaptées. Je trouvais que ça ressemblait, ou du moins ça concordait avec le métier de psychomotricien. J'ai fait deux ans de fac, deux ans de STAPS en licence. Et pareil, au bout de deux ans j'ai pas trouvé mon compte, donc j'ai songé à me reconvertir. Puisque ça faisait quand même trois ans que j'avais le Bac et que j'avais toujours rien. Donc je suis allé naturellement vers ma passion, la cuisine. J'avais pas voulu y aller plus jeune parce que c'est un métier qui me faisait peur. De par la contrainte militaire, la rigueur, la vision que j'avais de ça c'était vraiment très droit, très rigoureux, ça me correspondait pas trop à l'époque. Donc j'ai préféré ne pas y aller. Et au final j'y suis allé parce qu'il me fallait bien quelque chose pour avancer. Donc j'ai passé un CAP cuisine en un an, j'ai passé un diplôme inférieur au Bac scientifique. Du coup j'ai fait qu'en un an et j'ai passé que de la théorie, j'ai pas fait de matières générales anglais – maths – français, tout ça, comme j'avais un diplôme supérieur. Un apprentissage au CFA de Blagnac et un restaurant d'apprentissage à Castanet – Tolosan. L'apprentissage s'est très bien passé, je suis revenu en Ariège parce qu'un restaurant m'a recruté et ensuite plusieurs expériences : des remplacements par ci par là, une saison au ski. Et après voilà, la vie a fait que j'ai dû changer aussi encore de voie. J'ai fait une pause, je suis allé travailler en tant qu'animateur sportif dans les écoles. Engagé par la mairie, qui recrutait pas mal

d'animateurs. Je suis rentré animateur à la mairie en 2013. Vite ça m'a plus, j'ai passé les diplômes supérieurs, je suis devenu directeur de structures. J'ai fait ça pendant 5 ans, et à la mairie il y avait la cantine scolaire, avec les enfants on mangeait dans cette cantine et la chef partait à la retraite, j'ai postulé pour avoir son poste. Et me voici donc chef de cette cantine depuis mars 2019, ça fait trois ans.

SBM : ça vous fait un sacré parcours !

Florien : c'est ça, un parcours de vie.

SBM : est-ce que vous pouvez me raconter comment vous avez entendu parler du projet ?  
Comment vous êtes rentré dedans ?

Florien : c'est je pense Magali Ruello qui a commencé à contacter un peu notre mairie, notre élue référente. Après on a vu l'appel à candidatures, on a postulé et ça s'est passé comme ça. Ensuite Magali Ruello on l'avait déjà vue avant, avant ce projet elle était déjà venue il y a une année ou deux. On avait un peu échangé, elle nous avait conseillé avec le Civam Bio de l'époque, et donc on la connaissait un peu. Après dans le projet on s'est investi parce qu'on nous demande nos avis, on échange par mail, elle vient sur site. Il y a les moments où on se retrouve tous, que ça soit au PNR où on va faire des visites de ferme. C'est vraiment bien ficelé, donc est c'est agréable comme projet.

SBM : vous vous sentez plutôt bien globalement dans le projet.

Florien : voilà, c'est ça.

SBM : est-ce que vous vous attendiez à quelque chose quand on vous a parlé du projet ?

Florien : je m'attendais à ça. J'avais cerné l'esprit du Civam Bio, et de Magali, donc je m'attendais exactement à ça.

SBM : s'il y en a est-ce que vous pourriez me faire part des points forts et des points faibles que vous pouvez trouver au projet ?

Florien : les points forts c'est qu'on peut discuter tous ensemble entre professionnels, et on peut inclure tous les publics qui interagissent avec nous. Il y a des éleveurs, il y a des parents d'élèves, il y a des instituteurs, il y a des élus, des cuisiniers, des gestionnaires, des partenaires, donc ça c'est super intéressant d'avoir leurs retours d'expérience. Les points faibles ça serait, plus il y a de monde plus c'est compliqué qui il est, ou de trouver en tout cas les dates, ou du moins des horaires qui conviennent à tout le monde. Pour qu'on soit le plus possible. Donc c'est vrai que c'est un peu contraignant, moi je suis obligé de laisser, en service j'ai un poste, je fais pas du bureau pendant le service, je suis en train de servir ou de cuisiner ou quoi. Et donc si je dois venir on est vite un élément de moins, donc ça pense que c'est une contrainte, mais comment faire ? Les week-ends c'est pas possible donc voilà, il faut faire avec.

SBM : ça m'intéresserait de comprendre votre environnement de travail, en particulier les relations que vous pouvez entretenir avec les autres. Est-ce que vous pourriez me décrire qui est-ce que vous croisez dans votre travail, qui est-ce que vous voyez ?

Florien : nous on est une équipe de 9 personnes. J'ai 8 collègues sous mes ordres et nous on fait du service parce qu'on a le restaurant qui est attendant à la cuisine. Donc on fait pas que du portage. On a du portage repas pour 1/3 de nos effectifs, mais ce portage c'est aussi nous qui l'amenons, qui le servons, et qui le débarrassons. On remet en place, on remet en état la salle de restauration dans laquelle on envoie les repas, donc ça correspond pas... 9 personnes équivalent temps plein, 9 personnes physiques pour faire vivre le service, il faut qu'on soit là physiquement au moins de 11h à 13h, il faut qu'on soit 9. Donc on croise les collègues de boulot, on croise les livreurs des différents fournisseurs, on peut croiser des parents qui nous amènent des PRI. On peut croiser des enfants, puisque des enfants sont dans la cour d'école qui est visible depuis le réfectoire. Dans ce réfectoire on fait un compost : tous les légumes qu'on épluche on le redonne au compost donc tous les matins on envoie les enfants, on leur demande d'aller déposer ça au compost. C'est un partenariat qu'on a monté avec l'école. Ensuite on croise les instituteurs ou les institutrices pour qu'ils nous informent s'il y a des sorties, auquel cas on va pas faire manger les enfants. On croise les élus, on croise les services techniques si en a des soucis, des soucis matériels ils viennent nous réparer différentes choses, voilà.

SBM : par exemple quand vous me disiez que vous croisie les fournisseurs quand ils viennent vous livrer, comment vous les contactez ? C'est quoi votre moyen de contact principal ?

Florien : le mail. Mail et quand c'est urgent, téléphone.

SBM : est-ce que vous sauriez combien de temps vous y passez à envoyer les mails, à passer des coups de téléphone ?

Florien : je pense que j'y passe, en moyenne ça doit être 1h / jour. 1/2h / jour. Entre 1h et 1/2h par jour.

SBM : quels sont les moyens que vous avez à disposition ? Est-ce que vous avez une aide d'une autre personne, par exemple une secrétaire ? Ou des aides financières ?

Florien : non, c'était un peu noir ici, ma prédécesseur a toujours voulu un second et moi depuis que je suis rentrée il y a trois ans, je le réclame souvent. Donc là il y en a un qui est arrivé depuis deux mois pour me soulager de ces tâches administratives qui sont assez énergivores. Là je le forme donc ça me prend encore plus d'énergie, j'ai bon espoir que quand il sera autonome ça me soulagera, et je pourrai être un peu plus au contact de l'équipe et pas être au bureau en train de faire des papiers.

SBM : vous faites à manger pour combien de personnes quand vous produisez ?

Florien : alors en moyenne 266 personnes. Lundi – mardi, jeudi – vendredi. Le mercredi on fait à manger pour le centre de loisir et il y a une quarantaine de couverts.

SBM : est-ce que vous pouvez me dire ce que vous mettez derrière le mot communication ?

Florien : ça c'était particulièrement une demande de notre côté, la communication. Parce que je trouvais que quand on sondait les parents et les enfants au retour de l'école, ils savaient pas ce qu'ils mangeaient, je leur disais que c'était bio et fait maison « ah bon ? », donc moi j'avais demandé des outils pour ça. Et donc on a déjà un peu communiqué, ils ont créé un Facebook à la mairie, donc de temps en temps je vais envoyer des photos de ce qu'on fait et

il y a le webmaster de la mairie qui s'occupe de publier tout ça. Sur le site internet de la ville aussi ils ont créé une page restauration scolaire, donc pareil de temps en temps il y a des petits portages. Sur les menus on a mis des pictos, Magali nous avait dit de changer deux-trois pictos qui étaient pas assez connus voilà, on a changé les pictos. Après il faudrait qu'on voit, moi j'ai voulu, on avait vu ça avec Magalie pareil il me semble. Je voulais un peu faire des visites de cantine aux enfants, tout ça, qu'ils viennent voir comment on travaille pendant le temps scolaire. Ça on l'a fait, on l'avait fait en janvier. Ça s'est arrêté un peu parce qu'on a eu pas mal de Covid dans l'équipe, et après on avait pas trop de moyens humains pour se détacher, on était un peu en sous-effectif donc ça s'est arrêté, ça reprendra je pense après les vacances là. Ça avait vachement intéressé les gens, c'était bien.

SBM : vous avez vu un changement dans le comportement des enfants après ces dispositifs ?

Florien : oui oui, ils nous appellent tous par notre prénom maintenant alors qu'on est en salle et tout. Oui, je pense qu'ils respectent un peu plus ce qu'on fait. J'ai bon espoir que s'ils y passent tous on puisse, ça puisse les inciter à goûter. Au moins à se rendre compte de la quantité que ça nécessite. Et notamment par rapport au gaspillage, qu'ils se rendent compte que faire des frites à la cantine, des frites maison, ça nous prend pas 3 minutes, ça nous prend deux jours et demi.

SBM : est-ce que vous avez constaté aussi un changement du point des parents ? Ou vous savez peut-être pas ?

Florien : non, les parents malheureusement j'ai pas beaucoup de retours. Mais bon on avait fait, il y avait eu un questionnaire-sondage qui a été envoyé à tous les parents. De toute façon il y a eu un récap de fait, je sais pas si vous êtes au courant. Il y a eu un questionnaire envoyé à tous les parents, les enfants, les animateurs. Et donc ils ont fait, ils ont traité ça, ils nous ont montré là où les pictos n'allaient pas. Donc on a pu voir notamment là où on est rendu compte que les parents n'étaient pas au courant qu'on faisait du bio et du maison. Il y avait déjà des pictos, mais sur les menus ça veut dire aussi, pour moi, que les menus ils les lisent pas les parents. Ils les mettent à la cantine tout simplement parce qu'ils ont pas le choix, pas parce que... ce qui est normal, (XXX 16.04) à la cantine mais je suis pas sûr que tous regardent le menu.

SBM : il est accessible où le menu pour par les parents ?

Florien : c'est accessible sur le site de la ville et dans toutes les écoles, dans tous les (XXX). Et il doit être accessible sur Facebook aussi peut-être, non je suis pas sûr sur Facebook. Mais sur le site de la ville il y est.

SBM : mais pour vous les parents ils le regardent pas forcément.

Florien : oui, je pense qu'ils le regardent pas. Parce que de toute façon ils ont pas le choix de les mettre à la cantine. Je pense pas qu'il y en ait beaucoup qui mettent leur enfant parce que le menu est bon ou qu'il est de qualité. Je pense que s'il y en a c'est deux ou trois. Parce que par exemple ce jour-là il y a frites et glaces, nous on voit que ce jour-là il y a plus de monde inscrit, et c'est tout. C'est sûrement les enfants qui disent « jeudi il y a frites, est-ce que tu peux m'y mettre ? ». Voilà quoi. C'est vrai que je suis pas persuadé qu'ils savent trop comment ça se passe. C'est pour ça que je voulais ouvrir la cantine aux parents, qu'ils visitent un peu.

SBM : ça pourra peut-être se faire, on espère.

Florien : oui oui.

SBM : est-ce que vous faites une différence entre la communication et la sensibilisation ? Sachant qu'il y a pas de mauvaise réponse.

Florien : oui je me doute. Je pense que sensibilisation c'est beaucoup plus ludique en termes de contenu. Je pense que pour sensibiliser il faut qu'ils soient au moins physiquement avec nous, pour sensibiliser, et donc ça passe soit par des visites, soit par des petits ateliers. Ou des petits artifices pendant les temps de repas, je voulais moi qu'on mette par exemple sur les tables dans le réfectoire les produits bruts qu'on avaient utilisés pour le menu du jour par exemple. S'il y a des carottes râpées mettre des carottes entières, des choses comme ça. Des frites, des patates. Pour qu'ils se rendent compte que ce qu'ils mangent, on est parti de l'aliment qui ressemble à ça, et on leur a fait ce qu'ils ont dans l'assiette. À leur montrer la vinaigrette, la vinaigrette qu'on fait ici nous, leur mettre une bouteille de vinaigre, un pot de moutard, du sel, du poivre, leur montrer que c'est avec tout ça qu'on fait une vinaigrette.

Mais moi mon problème c'est que dans le réfectoire ils sont bondés, petit, donc j'ai pas trop de place. Donc c'est les idées qu'on avait, donc il faut qu'on trouve des solutions pour pouvoir exposer tout ça.

SBM : quelles attentes globales vous auriez du temps fort de la réunion communication et sensibilisation, et comment est-ce que nous on pourrait améliorer la préparation de cette réunion, est-ce que vous auriez des retours à nous faire sur l'organisation par exemple ?

Florien : oui, moi je pense qu'il faudrait voir avec les autres de de la Ronde par exemple, s'ils ont pas des choses qu'ils font eux sur la com' et la sensibilisation, et voir si nous on peut le faire. Par rapport aux idées que je peux j'ai énoncé auparavant, voir si on peut, si eux peuvent avoir des idées de mises en pratique. Parce que simplement en ayant la tête dans le guidon peut-être qu'on voit pas des choses qui tomberaient de sens, qu'on pourrait faire facilement et qu'on fait pas. Ensuite voir si vous avez pas des petits visuels à nous donner ou des, ou des choses comme ça pour décorer les cantines ou je sais pas, on appelle ça des artifices, mais des petits trucs qui soient ludiques et attirent l'œil.

SBM : après c'est pour ça qu'on a réussi à réunir les deux sites, pour que vous puissiez échanger. Est-ce que vous voudriez ajouter quelque chose, une remarque ?

Florien : non, pour l'instant tout va bien.

## Annexe 13 : Grille d'entretiens de P. Enée

| Thèmes et Points de recherche                                                                                               | Questions                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | Relances                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Présentation</b>                                                                                                         | - Est-ce que tu peux commencer par te présenter ?                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | Age, enfants, trajectoire de vie                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| <b>Carrière</b><br>Recherche la complémentarité de son parcours                                                             | - Peux-tu me raconter ton parcours professionnel ?<br>- Quel est l'impact de tes voyages dans ta cuisine ?<br>- Peux-tu me dire comment tu en es venu au bio et au local ? (Seul ou un éveil collectif ?)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | Quand es que tu as eu cette prise de consciences ?<br>Quel métier tu as eu en voyageant<br>Comment en est tu venu à ton métier de chef ?<br>Est que tu t'es formé ou est tu autodidacte ?                                                                                                                                                                                                                                                             |
| <b>Bio et local</b><br>Que ce que c'est pour lui, avant-garde de la transition en resto co                                  | - Quel est ta définition du bio et du local<br>- Quelles sont tes pratiques professionnel et personnel ?<br>- vaut mieux local ou bio ?<br>- Dans ton métier es qu'il t'arrive de ne pas trouver certain produit en bio ? => quelles alternatives ?<br>- A-tu vue une monter du secteur ? (Loi, envie, sensibilité des mangeurs ?)<br>- Es que tu voudrais ajouter quelques choses ?                                                                                                                                                                                                                                                                 | Quel est la prochaine « étape » après le bio ?<br>Quel avenir pour la bio ? / pour le local ?                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| <b>Le collectif les pieds dans le plat</b><br>Qui sont les pax du collectif<br>Quelle importance et rôle dans la transition | - Comment t'es venue l'idée de monter ce collectif ?<br>- Peux-tu me raconter ton expérience au sein de ce collectif ?<br>- Quel porté avez-vous réellement ? et combien êtes-vous ?<br>- qu'est-ce que c'est un accompagnement au changement ? qu'est-ce que cela implique ?<br>- Comment choisissez-vous les pax que vous décidez d'accompagner ?<br>- A tu vue une montée des demandes ?<br>- Combien d'accompagnement fais-tu en 1 mois ?<br>- Qui fait la demande de l'accompagnement ?<br>- es que pour la resto-co ?<br>- Les avez-vous ciblées et quelle était votre cible principale ?<br>- qui d'autre peut proposer des accompagnements ? | Que des accompagnements de collectif ?<br>Comment en êtes-vous venue à cette complémentarité de binôme de travail ?<br>Quelles sont les premières étapes quand on veut faire la transition ?<br>Comment palier à cette inquiétude qu'est le prix ?<br>Comment répondre au « oui, mais » (le bio n'est pas parfait, ce n'est pas parce que c'est naturel que s'est bon, ... )<br>Le collectif a le « luxe » de choisir ses clt<br>Valeurs du collectif |

|                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                   |
|------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                | <ul style="list-style-type: none"> <li>- pourquoi vous êtes mieux, qu'es qui vous distingue ?</li> <li>- Après votre intervention, quel sont en général les premiers changements ?</li> <li>- En combien de temps il est intéressant de repasser dans une cuisine pour voir son évolution ?</li> <li>- Quel sont les remarques qui ressorte le plus souvent dans vos interventions ?</li> <li>- Quels sont pour toi les points clé de la transition en restauration collective ?</li> <li>- Pourquoi avez-vous intégrer des chercheurs, sciences humaines ? quel rôle ont-ils ?</li> <li>- Es que tu penses à autre choses ?</li> </ul> |                                                                                                                                                                                                                                   |
| <b>CAAP</b><br><b>Transition (mm si on se connaît)</b><br>Sa vision de CAAP, bonne direction ? | <ul style="list-style-type: none"> <li>- es que tu pourrais me raconter comment tu es rentré / entendu parler de CAAP</li> <li>- Quel serait selon toi les point positif et négatif de notre dispositif</li> <li>- Quel est selon toi le moyen de promouvoir le bio et le local auprès des élèves et de leurs parents ?</li> <li>- comment doit-on faire pour pérenniser ce genre de démarches ?</li> <li>- À tu envie de rajouter autre chose, quelque chose qui te vient à l'esprit ?</li> </ul>                                                                                                                                      | Quel sont selon toi les plus gros biais à la transition ? et les plus gros leviers ?<br>Comment les éviter ou en bénéficier ?<br>Comment faire lors les parents retire leurs enfants de la cantine le jours du repas végétarien ? |
| <b>Répercussions &amp; pollinisation</b><br>Comment faire selon lui ?                          | <ul style="list-style-type: none"> <li>- comment diffuser ces démarches de transition ?</li> <li>- À tu déjà pu voir une transformation dans le commerce suite aux plus fortes demandes de nourriture en qualité ?</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                   |
| <b>Remerciement et clôture</b>                                                                 | Comment envisage-tu l'avenir ?<br>quelles solutions ?<br>Merci pour le temps que tu mon accordée et toutes les informations que tu m'as confié                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | Se mettre dans le collectif et suivre la formation pour devenir formateur                                                                                                                                                         |

## Annexe 14 : Grille d'entretien de C. Patillon

Merci pour le temps que tu m'accorde pour répondre à mes questions, durant ce temps, nous allons aborder ton parcours, ton métier, mais aussi ton avis sur égalim, sur le défi CAAP. je vais essayer de tenir le temps imparti que nous nous sommes imposé soit une heure en espérant que cela ne s'étende pas trop.

| Thèmes                  | Ce qui est recherché                           | Questions                                                                                                                                                                     | Relances                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|-------------------------|------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Présentation & parcours | Comprendre qui elle est                        | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Est-ce que tu peux me raconter ton parcours et comment tu en es arrivé là ?</li> </ul>                                               | <p>Âge, enfants, trajectoire de vie</p> <p>Peux-tu commencer par te présenter ?</p> <p>Peux-tu me raconter ton parcours professionnel ?</p> <p>Quelles aspirations as-tu pour demain ?</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| Transition              |                                                | Merci pour ces informations, je m'intéresse aussi à toi, et ce que tu fais toi                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Ton alimentation        | Quelle sont ses pratiques                      | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Qu'est-ce qui est important pour toi en termes d'alimentation ?</li> <li>- Qu'est-ce que tu as mangé hier et avant-hier ?</li> </ul> | <p>Est-ce que tu es en train de modifier ton régime alimentaire ces dernières années ?</p> <p>Consomme-tu local ? bio ?</p> <p>Consomme-tu de la viande ? À quelles fréquences ?</p> <p>As-tu envie de rajouter quelque chose ?</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Transition              |                                                | Nous allons maintenant aborder ton travail, les biches et le lab                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Les Biches volante      | Qu'est-ce que c'est<br>Quelles valeurs portées | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Peux-tu me raconter, qui sont les biches volantes ?</li> </ul>                                                                       | <p>Est-ce que vous avez des concurrents ?</p> <p>Qui est à l'origine de cette association ?</p> <p>Combien êtes-vous ?</p> <p>Qu'est-ce qui la fait vivre ?</p> <p>Quelles sont vos valeurs ?</p> <p>Pourquoi l'éducation populaire ?</p> <p>Quelle était la population visée de base ?</p> <p>Est-ce qu'elle correspond à votre clientèle aujourd'hui ?</p> <p>As-tu vu une fluctuation de la demande d'accompagnement ? (Sais-tu pourquoi ?)</p> <p>Quel serait l'avenir pour les biches ?</p> <p>Qu'est-ce qui vous différencie d'eux ?</p> |

|                               |                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|-------------------------------|-------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Le Hmm Lab                    | Place<br>Interprétation<br>Pensées              | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Comment es-tu entrée dans les hmm Lab ?</li> <li>- Pense-tu que ce qu'impose la loi Egalim a du sens ?</li> </ul>                                                                                         | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Comment es-tu entrée dans le Hmm Lab ?</li> <li>- Pourrais-tu définir la place que tu occupes au sein du lab ?</li> </ul> <p>Que pense-tu de la loi Egalim, l'imposition du 50% durable dont 20% de bio</p> <p>Que pense tu du repas végétarien</p> <p>Qu'est qui selon toi pourrait être amélioré ?</p>                                                                                                  |
| Transition                    |                                                 | Merci pour ces informations, à présent, nous allons aborder tes interventions ...                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Tes interventions             | Avec et sans le lab                             | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Peux-tu me raconter tes interventions en dehors du Hmm Lab</li> <li>- Y a-t-il une sélection de personnes que tu accompagne</li> <li>- Peux-tu me raconter tes interventions pour le Hmm Lab ?</li> </ul> | <p>Avec qui tu intervies à travers ton métier (écoles, des entreprise)</p> <p>As-tu développé des choses, outil pour le Hmm Lab</p> <p>Comment t'est venue en tête l'idée de faire le lien entre tes animations et le Hmm Lab (histoire d'enveloppe)</p> <p>Qui demande les financements pour que tu puisses intervenir ?</p> <p>Quel est selon toi les points positif et négatif du projet CAAP</p> <p>À tu envie de rajouter quelque chose ?</p> |
| Les deux jours passé ensemble | Sont ressenti à elle et topo sur les deux jours | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Pourrais-tu me raconter les inventions que je n'ai pas vue avec la classe d'Aneth</li> <li>- Pourrais-tu me faire un topo sur les deux jours qui viennent de passer</li> <li>-</li> </ul>                 | <p>Es à la hauteur de tes espérances</p> <p>Qu'est-ce que tu espères de cette intervention</p> <p>Penses-tu à quelque chose d'autre ?</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| Remerciement                  | Clôture                                         | Merci pour cet entretien, et ton temps                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |

## Annexe 15 : Grille d'entretien de clôture

Merci pour le temps que vous m'accordez pour répondre à mes questions. Durant ce temps, nous allons aborder votre parcours, votre métier, mais aussi votre avis sur égalim, sur l'accompagnement que nous avons mis en place (je ne sais pas si vous en avez entendu parler...). Je vais essayer de tenir le temps imparti que nous nous sommes imposés soit une heure et est-ce que vous me permettez d'enregistrer notre entretien, cela m'évite de devoir tout écrire, mais les données que vous me donnerez restent confidentielles.

| Thèmes                                     | Ce qui est recherché                                       | Questions                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | Relances                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|--------------------------------------------|------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Présentation                               | Qui il sont                                                | Pouvez-vous commencer par vous présenter ?                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Transition                                 |                                                            | Merci beaucoup, nous allons parler de votre métier d'animateur-ice                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Métier<br>Arrivé et vécue de la profession | Pourquoi ce choix ?<br>(Motivation, poste vacant, intérêt) | <p>Racontez- moi comment vous en êtes venu à ce métier ?</p> <p>Est-ce que vous pouvez me raconter une journée au travail classique pour vous ?</p> <p>Comment vous sentez-vous dans votre métier ?<br/>Comment envisagez-vous votre avenir ?</p> <p>Qu'est qui vous plaît le plus dans votre métier ? et quelles sont les principales contraintes ?</p> <p>Pouvez-vous échanger avec les parents ? (De la cantine, ou des menus)</p> | <p>Pourquoi ce choix de métier ?</p> <p>Est- ce que c'est travailler avec des enfants qui vous plaît ?</p> <p>Vous aviez travaillé entourer d'enfants avant ?</p> <p>Est-ce que ça fait longtemps que vous êtes animateur ?</p> <p>Et dans ce même établissement ? Est-ce que vous avez fait d'autres choses ?</p> <p>Quelles formations avez-vous eu et faites ?</p> |
| Place de l'alimentation                    | Est-ce que c'est important                                 | <p>Pouvez-vous me décrire comment se déroule le temps de midi pour vous ?</p> <p>Que pensez-vous du temps de repas par rapport au temps périscolaire (corvée ?)</p> <p>Est-ce que vous lisez le menu ?</p>                                                                                                                                                                                                                            | <p>Est-ce que c'est un temps d'éducation ? (Quelle éducation)</p> <p>Ce sont des menus qui ont déjà été proposés ?</p> <p>Comment les enfants l'ont perçu ?</p> <p>Il y a eu beaucoup de reste ? Des enfants qui se sont resservis ?</p>                                                                                                                              |

| Thèmes                                                               | Ce qui est recherché                                       | Questions                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | Relances                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|----------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                      |                                                            | <p>Quel était le menu d'hier ? et d'avant hier ?</p> <p>Est-ce qu'il y a des produits bios, locaux ?</p> <p>Et d'où ça vient ?</p> <p>Qu'est-ce que vous pensez de la bio ? du local ? Ça a du sens pour vous ? Pensez-vous que cela soit important pour les enfants ?</p> <p>Est-ce que l'équipe de cuisine discute avec vous ? (De quoi parlez-vous ?)</p>                                                                                                                                                                                                     | <p>Vous avez trouvé ça bon ? entrée - plat - dessert ? C'est un bon menu de cantine selon vous</p> <p>Qu'est-ce qui est important pour vous sur ce temps ?</p>                                                                                                                                                                                                                        |
| Transition                                                           |                                                            | <p>Merci, nous arrivons maintenant sur l'un des dernier sujet, l'accompagnement que nous avons fait (es que vous en avait entendu parler ?)</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| <p>Le défi CAAP</p> <p>Explication de l'accompagnement au cas ou</p> | <p>Es qu'ils le connaissent</p> <p>Comment l'améliorer</p> | <p>Avez-vous remarqué des changements à la cantine ?</p> <p>Avez-vous entendu parler de l'accompagnement CAAP ? (Par qui, comment, quels étaient vos aprioris s'il y en avait ?)</p> <p>Pour vous, si il y a une chose qui serait importante à changer et possible, qu'est-ce que ça serait ? Pour vous, s'il y a une chose qui serait importante à changer et possible, qu'est-ce que ça serait ?</p> <p>Afin de mettre en avant au mieux notre démarche de transition, quel serait pour vous le meilleur moyen de le faire passer au enfants l'information</p> | <p>Sur la qualité des produits, la qualité, la communication ...</p> <p>Sur les relations cuisine-services cuisine-service, sur Les quantités, sur la communication, sur l'information des produits, la diversité, les saisons, la bio, le local...</p> <p>Plus de personnel, plus de temps, plus de produit bio</p> <p>Temps de réunion, le midi avec les animateurs-riche-s ...</p> |
| Transition                                                           |                                                            | <p>Merci pour ces informations, j'aimerais aborder vos habitudes maintenant</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |

| Thèmes                 | Ce qui est recherché        | Questions                                                                                                                                                                                                                                         | Relances                                                         |
|------------------------|-----------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------|
| Données sociologique   |                             | Âges, enfants, situation, marié ?                                                                                                                                                                                                                 | Travail du conjoint ?                                            |
| Leurs pratiques        | Leurs pratiques alimentaire | Qu'est que vous avez mangé hier ? avant hier<br>C'est quoi bien manger pour vous ? Quelles sont vos habitudes alimentaires?<br>Mangez-vous bio ou local ?<br>Est-ce que vous faites la même chose chez vous<br>Qu'à la cantine avec vos enfants ? | Qu'est qui est le plus important (quantité, qualité, local...) ? |
| Clôture de l'entretien |                             | Remerciement et fin de l'entretien + proposer un contact pour recevoir ton mémoire ?                                                                                                                                                              |                                                                  |

SBM : est-ce que vous pouvez commencer par vous présenter rapidement ?

Mathilde : oui, moi c'est Mathilde, et je suis directrice de L'ALAE sur Pointé, et ça fait 7 ans que je suis dans l'animation et voilà.

SBM : je vais commencer des premières questions sur votre métier. Est-ce que vous pouvez me raconter comment vous en êtes venue à ce métier ?

Mathilde : oui, c'est en sortant du Bac. Parce que j'ai fait un Bac graphisme, et en sortant de ce Bac-là je me suis rendu compte que je pouvais pas rester dans un bureau toute ma vie. Et comme mes parents étaient tous les deux éducateurs, ça m'a un peu sensibilisé à ces métiers dans le social, tout ça. Et je me suis renseigné pour quelque chose où il y avait pas beaucoup d'études parce que c'est pas mon grand fort, et voilà, j'ai découvert l'animation comme ça.

SBM : et pourquoi Pointé ?

Mathilde : alors Pointé c'est tout nouveau. J'étais sur Toulouse avant, et voilà, j'ai eu une opportunité de poste pour évoluer dans ce métier-là. Donc voilà, Pointé.

SBM : est-ce que vous pouvez me raconter une journée classique de travail pour vous ?

Mathilde : une journée-type, ce que je fais en arrivant ? Le matin on arrive, on prépare la salle pour les enfants, on accueille les enfants jusqu'à environ 9h. Je parle du centre de loisir, parce que l'école c'est un peu plus (XXX 2.20). On met en place des jeux, un accueil sympa, on fait attention à, au rythme de chaque enfant. Ensuite ils ont une petite collation, donc on amène la collation pour les enfants, on prépare aussi un endroit un peu cosy, un peu convivial, pour partager ensemble un petit repas. Ensuite on propose des activités, et il y a un petit temps libre juste avant, et ensuite on les accompagne à la cantine pour manger. Après manger on les accompagne en temps calme. Ensuite on les accompagne aussi pour les activités, on repropose des activités. Et après il y a encore un accueil du soir où pareil, on

met en place des petits jeux un peu tranquilles, menés ou pas menés, pour un départ calmement.

SBM : comment ou vous vous sentez dans votre métier ?

Mathilde : bien, après là comme c'est un nouveau poste j'apprends tous les jours, je me trompe, j'évolue. Mais bien, c'est vraiment ça que je voulais faire donc voilà.

SBM : vous envisagez votre avenir là-dedans ?

Mathilde : mon avenir sur quelques années oui, après certainement pas finir ma carrière là-dedans parce que je sais que ça peut être très fatigant quand on vieillit un peu. Mais pour les années là oui. Pour l'instant oui.

SBM : ça vous plaît de travailler avec des enfants ?

Mathilde : oui vraiment.

SBM : qu'est-ce qui vous plaît le plus dans votre métier ?

Mathilde : ce qui me plaît le plus c'est de transmettre les choses. En tant qu'animatrice, parce que j'ai eu des expériences d'animatrice, j'ai transmis aux enfants. Et maintenant ce que j'aime c'est de transmettre aux nouvelles équipes. Aux nouveaux animateurs.

SBM : les nouveaux animateurs ils ont quel âge à peu près ?

Mathilde : c'est plutôt jeune. Entre 18 et 25 ans.

SBM : si vous deviez me dire votre principale contrainte dans votre métier, ça serait quoi ?

Mathilde : le temps de préparation je pense, et la contrainte...

SBM : il y en a peut-être pas !

Mathilde : si il y en a, c'est qu'on est pas libre de, enfin on est souvent contraint par, je sais pas comment expliquer. Pas la loi, la loi évidemment, mais les réglementations, on est souvent contraints par beaucoup de réglementations. On est pas libre, libre de faire ce qu'on aimerait vraiment faire avec les enfants. Il faut toujours chercher : attend on peut pas faire ça, c'est dangereux de faire ça. Tout ce qui est route ici.

SBM : est-ce que vous pouvez échanger avec les parents des enfants ?

Mathilde : oui.

SBM : et comment vous le faites, sur quel temps ?

Mathilde : alors c'est sur les temps du matin et du soir, puisque la journée ils sont pas là. Après il y a beaucoup de communication par affiche. Et ensuite on va à la rencontre des parents, on essayer de rendre compte, on les fait rentrer vraiment dans notre univers pour qu'ils voient comment, qu'est-ce qu'on propose aux enfants, tout ça. Et c'est comme ça que la confiance s'installe et que la communication est plus facile par la suite.

SBM : j'aimerais maintenant parler de la place de l'alimentation, pour les enfants mais aussi pour vous. Est-ce que vous pouvez me décrire un peu précisément comment se déroule le temps de midi pour vous ?

Mathilde : pour nous en tant qu'adulte ? Alors pour moi en tant qu'adulte on rentre dans la cantine, on attend que tous les enfants soient assis, on lance le repas. Ensuite comme on travaille sur l'autonomie... on assoit les enfants, on lance le repas, et après on servait beaucoup les enfants. Mais là comme il y a plus en place de protocole Covid on met en place un objectif d'autonomie, et du coup on laisse faire beaucoup les enfants, normalement c'est eux qui se servent. Sauf protocole sanitaire. Et ensuite on mange avec eux, on se sert avec eux, voilà.

SBM : et vous êtes assis à table avec eux ?

Mathilde : oui.

SBM : il y a combien d'enfants dans la cantine ?

Mathilde : ça dépend. On parle du centre de loisir ou de l'école ?

SBM : plutôt des écoles.

Mathilde : il y a à peu de près, ça peut monter jusqu'à 80 enfants.

SBM : vous êtes combien d'adultes pour 80 enfants ?

Mathilde: elles sont 5 en maternel, donc 5+5, une dizaine.

SBM : qu'est-ce que vous pensez du temps repas par rapport au temps périscolaire ? Est-ce que c'est plus compliqué, ça demande plus d'énergie ?

Mathilde : non moi je trouve pas, justement c'est un moment convivial où on arrive à se poser, à faire un peu plus d'individuel avec les enfants. Donc pour moi c'est un temps important, et voilà, on arrive quand même à faire des petites animations à l'intérieur. Donc pour moi c'est un temps important, et sympa quoi.

SBM : est-ce que vous lisez le menu avant d'aller manger ?

Mathilde : non, c'est vrai qu'on le fait pas.

SBM : est-ce que vous avez souvenir de ce que vous avez mangé hier ?

Mathilde : hier midi ? Oui, c'est bon.

SBM : vous avez mangé quoi du coup ?

Mathilde : du melon, de la viande mais je ne sais plus quelle viande, et des légumes en rondelle.

SBM : est-ce que vous faites attention à si les produits sont bio ou locaux ou pas ?

Mathilde : alors je sais que la cantine fait très attention. On a des petits labels à chaque fois, oui la cantine, ici en tout cas, elle fait attention à ça.

SBM : qu'est-ce que vous pensez du bio et du local ? Est-ce que ça a du sens pour vous ?

Mathilde: moi ça a du sens oui, surtout le local. Le bio en soi oui aussi, mais bio pour bio non plusn il faut que ça ait un sens, bio – local, il faut que, si on achète du bio en grandes surfaces pour moi ça a pas trop de sens.

SBM : est-ce que vous pensez que c'est important pour les enfants ?

Mathilde : non. Enfin si, moi je trouve ça important pour les enfants.

SBM : mais eux, ça change pas beaucoup pour eux.

Mathilde : mais eux non, je crois qu'ils se rendent pas compte et qu'il y a pas assez de sensibilisation par rapport à ça, ça c'est sûr.

SBM : est-ce que vous arrivez à discuter un peu avec l'équipe de cantines, des cuisines pardon ?

Mathilde : alors on arrive à discuter mais c'est pas... nos temps ne sont pas du tout du tout pareil, donc c'est... après on a une communication beaucoup par mail, mais voilà, c'est pas quelque chose qui est...

SBM : de ce que vous mangez est-ce que ça vous plaît ? Vous êtes contente d'aller manger à la cantine ?

Mathilde : moi personnellement oui.

SBM : qu'est-ce qui serait important pour vous sur ce temps-là ?

Mathilde : qu'est-ce qui serait important ? C'est à dire ?

SBM : est-ce que ça serait important qu'il y ait de la salade tous les midis par exemple, ou d'avoir plus de temps, ou que vous soyez plus nombreuses pour accompagner les enfants ? Enfin nombreux / nombreuses.

Mathilde : un peu plus de temps ça serait bien, parce que des fois on a l'impression de presser les enfants, et c'est vrai que c'est un moment qui doit être calme, convivial : qu'on stresse pas, c'est une pause aussi dans la journée. Donc ouais, un peu plus de temps ça serait bien. Et plus nombreux non, parce que nous on a quand même la chance d'être assez nombreux sur les midis. Mais franchement non, le repas je trouve que c'est quelque chose d'assez agréable à suivre sur Pointé.

SBM : les enfants ils ont quel âge ? Ceux dont vous vous occupez ?

Mathilde : ils ont, j'ai les deux. J'ai de 3 à 12 ans.

SBM : ça fait un grand panel.

Mathilde : oui.

SBM : maintenant j'aimais bien qu'on parle de l'accompagnement qu'on a fait, je sais pas si vous en avez entendu parler.

Mathilde : non, pas du tout. J'ai été au courant hier qu'il y avait un eu accompagnement.

SBM : peut-être que vous en avez entendu parler sous le nom de CAAP, ou cuisine à alimentation positive.

Mathilde : même pas.

SBM : je vais vous expliquer un peu. C'est un accompagnement qu'on a commencé l'année dernière, et qu'on a clôturé en fin d'année. Et qui visait à accompagner les cantines, la mairie de Pointé, pour qu'il y ait plus de bio et de local dans le menu. Mais aussi poser les questions de communication, de la sensibilisation. Tout pour que les enfants, les parents, mais aussi

vous, vous soyez peut-être plus au courant. Prendre aussi acte de, je sais pas si vous avez vu passer, des questionnaires en début d'année sur les retours cantines.

Mathilde : non, je suis là que depuis mai donc...

SBM : peut-être que vous avez vu les pesées de gaspillage par le SMECTOM ?

Mathilde : non plus !

SBM : c'est pas grave. Pendant cette année-là on a travaillé avec toutes ces personnes, et moi je me concentre un peu plus sur les animateurs, parce que je trouvais que c'était intéressant de creuser par là, vu que vous êtes directement en contact avec les enfants, etc.

Mathilde : oui, exactement.

SBM : depuis le temps que vous êtes là est-ce que vous avez vu des changements à la cantine entre les premiers repas que vous avez pris et maintenant ?

Mathilde : non, parce que en mai c'était déjà bien instauré. Donc moi j'ai, je viens de Toulouse et ici moi ce qui m'a surpris c'est que c'était de très bonne qualité. Ça m'a changé en tout cas de là où je travaillais avant. Voilà tout ce que je peux vous dire par rapport au changement.

SBM : est-ce que je peux vous demander où est-ce que vous travailliez avant ?

Mathilde : sur Blagnac.

SBM : il y avait pas du tout un travail qui avait été fait sur les cantines ou...

Mathilde : un peu vers la fin, il y avait une diététicienne qui venait faire un suivi avec la pesée pour le gaspillage, tout ça. Après il y avait, ils ont commencé à faire travailler les maraîchers locaux mais pas... c'était une mairie assez grosse, donc c'était pas... je sais pas si ça a un rapport, je dis ça comme ça mais oui dans ma tête, c'est pas...

SBM : s'il y avait une chose à changer qui est importante pour la cantine, qu'est-ce que ça serait ?

Mathilde : à la cantine là sur Pointé ? Je sais pas.

SBM : afin de mieux mettre en avant notre démarche, parce qu'on en a pas entendu parler, quel aurait été le meilleur moyen de faire passer le message ?

Mathilde : de l'affichage peut-être dans les cantines, après je sais pas. Si, l'affichage, et après c'est tout.

SBM : si jamais on avait ouvert un temps de réunion, ça vous aurait intéressé ?

Mathilde : oui. Peut-être, oui.

SBM : j'aimais bien aborder vos habitudes à vous maintenant, pour voir comment vous faites. Quel âge vous avez, est-ce que vous avez des enfants, est-ce que vous êtes en couple ou pas ?

Mathilde : alors j'ai 26 ans, j'ai pas du tout d'enfants et je vis seule.

SBM : qu'est-ce que vous avez mangé hier chez vous ?

Mathilde : je peux pas le dire ! J'ai mangé un fast food. Un jour !

SBM : c'est quoi bien manger pour vous ?

Mathilde : bien manger c'est équilibré, avec un peu de tout dans son assiette. Enfin un peu de tout, avec différents aliments, des féculents, des légumes et des protéines. Bien manger oui c'est ça, c'est varié mais pas manger en excès.

SBM : je pense que vous avez remarqué qu'il y a le menu végétarien une fois par semaine à la cantine.

Mathilde : tout à fait.

SBM : ça vous plaît ou pas ?

Mathilde : oui, moi je trouve ça chouette de diminuer la viande et de trouver des alternatives sympa.

SBM : vous trouvez ça bon ce qu'il vous fait le chef ?

Mathilde : oui, très bon.

SBM : si vous deviez me décrire vos habitudes alimentaires, ça serait quoi ?

Mathilde : je sais pas comment dire.

SBM : une habitude alimentaire ça pourrait être de boire toujours de l'eau en même temps que vos repas, ou de prendre un apéro le vendredi soir, ou d'avoir toujours un équilibre féculents – légumes.

Mathilde : non, j'ai pas trop d'habitudes alimentaires, non je vrai. Je sais que je mange beaucoup de salade presque à tous les repas, mais c'est tout !

SBM : vos courses comment vous les faites, vous prévoyez un menu ou vous allez et vous regardez ce qui vous plaît, et en fonction...

Mathilde : quand j'ai le temps je prévois les menus, et quand j'ai moins le temps je fais un peu au jour le jour, donc voilà.

SBM : est-ce que vous mangez bio et / ou local, ou pas ?

Mathilde : moi essaye oui. Après parfois on a pas le temps, et le plus rapide c'est d'aller en supermarché et de prendre les premiers trucs vite vite vite. Mais oui, j'essaie de faire en sorte de.

SBM : est-ce que vous faites la même chose chez vous et à la cantine avec les enfants ?

Mathilde : non !

SBM : est-ce que vous pourriez me dire ce qui diffère ?

Mathilde : à la cantine quand j'aime pas, je mange. Alors que si je suis chez moi ou je fais pas ou si c'est quelque chose que j'aime pas, je vais pas le manger.

SBM : vous mangez quand vous aimez pas à la cantine parce qu'il y a des enfants autour, où c'est parce que vous savez qu'il y aura rien après, enfin rien d'autre ?

Mathilde : non, il y a des enfants autour, et je trouve que c'est important de montrer aussi qu'un adulte il goûte. Et voilà, j'en mange toujours un petit peu. Surtout si c'est des légumes que j'aime pas, je me dis que c'est toujours bon pour la santé, donc je mange quand même.

# Table des Matières

|                                                                                                                                  |           |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>REMERCIEMENTS</b>                                                                                                             | <b>5</b>  |
| <b>SOMMAIRE</b>                                                                                                                  | <b>6</b>  |
| <b>INTRODUCTION GENERALE</b>                                                                                                     | <b>9</b>  |
| <b>PARTIE 1 : CADRE THEORIQUE &amp; REVUE DE LITTERATURE</b>                                                                     | <b>13</b> |
| <b>INTRODUCTION</b>                                                                                                              | <b>14</b> |
| <b>CHAPITRE 1 : TOILE DE FOND ET IMPACT DE L'ALIMENTATION SUR NOTRE ENVIRONNEMENT</b>                                            | <b>15</b> |
| 1.1 L'IMPACT DE L'ALIMENTATION A L'ECHELLE DE NOTRE PLANETE                                                                      | 18        |
| 1.2 LE LEGISLATIF : EGALIM, LE DURABLE, LE BIOLOGIQUE, LA LOI AGECE ET LA LOI CLIMAT ET RESILIENCE                               | 20        |
| 1.3 DANS UNE OPTIQUE DE TRANSITION                                                                                               | 23        |
| <b>CHAPITRE 2 : DANS UNE OPTIQUE DE TRANSITION ALIMENTAIRE</b>                                                                   | <b>24</b> |
| 2.1 NOTRE CONSOMMATION ACTUELLE                                                                                                  | 24        |
| 2.2 NOS REPRESENTATIONS LIEES A L'ALIMENTATION ET A LA RESTAURATION COLLECTIVE                                                   | 26        |
| 2.3 LE BIOLOGIQUE, LE CONVENTIONNEL, LE LOCAL ET SES REPRESENTATIONS                                                             | 28        |
| 2.4 NOS DEMARCHES POUR CHANGER NOTRE CONSOMMATION : VERS UN SYSTEME DURABLE ET DE DURABILITE POUR REpondre A DE NOUVEAUX BESOINS | 32        |
| <b>CHAPITRE 3 : LA TRANSITION ALIMENTAIRE A L'EPREUVE DANS NOS TERRITOIRES : LE DEFI CUISINE A ALIMENTATION POSITIVE</b>         | <b>35</b> |
| 3.1 COMMENT L'ALIMENTATION DEVIENT-ELLE UN ENJEU POLITIQUE, ECONOMIQUE ET SOCIAL POUR LES TERRITOIRES                            | 35        |
| 3.2 LES ACTEURS DU DEFI CUISINE SUR LE TERRITOIRE ARIEGEOIS                                                                      | 37        |
| 3.3 UN ACCOMPAGNEMENT AUX CHANGEMENTS                                                                                            | 38        |
| <b>CONCLUSION</b>                                                                                                                | <b>45</b> |

## **PARTIE 2 : METHODOLOGIE CHEMIN FAISANT & PLANIFICATION DE MON TERRAIN**

**46**

|                                                                                                             |           |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>INTRODUCTION</b>                                                                                         | <b>47</b> |
| <b>CHAPITRE 1 PROJET DE RECHERCHE-ACTION</b>                                                                | <b>49</b> |
| 1.1. DEROULE DU DEFI CAAP                                                                                   | 49        |
| 1.2 TERRITOIRES ETUDIES ET PARTICULARITES                                                                   | 50        |
| 1.2.1 Le territoire des Pyrénées Ariégeoise, ses particularités et ses acteurs                              | 50        |
| 1.2.2 Histoire d'une région dynamisée par un engagement militant                                            | 50        |
| 1.2.2 Le Parc Naturel Régional des Pyrénées Ariégeoises                                                     | 51        |
| 1.2.3 Bio Ariège Garonne, un groupement associatif                                                          | 53        |
| 1.3 LES COLLECTIVITE ACCOMPAGNEES                                                                           | 54        |
| 1.3.1 Les cuisines collectives du Pointé                                                                    | 54        |
| 1.3.2 Les cuisines de la Ronde au sein d'un foyer d'accueil médicalisé                                      | 55        |
| 1.4 APERÇU GENERAL DU DEFI, TEMPORALITES, ET ENTREE DANS LE DEFI                                            | 57        |
| 1.5 MA MISSION DE STAGE, HISTOIRE ET EVOLUTION                                                              | 57        |
| 1.5.1 Une évolution chemin faisant de la mission de stage                                                   | 57        |
| 1.5.2 Missions opérationnelles : articuler recherche et terrain - première série d'entretiens exploratoires | 58        |
| <b>CHAPITRE 2 OBSERVATION DU DEFI ET DES STRUCTURES SUIVIES</b>                                             | <b>61</b> |
| 2.1 OBSERVATION DES TEMPS INDIVIDUELS ET COLLECTIFS DU DEFI                                                 | 61        |
| 2.1.1 Les temps collectifs du défi                                                                          | 61        |
| 2.1.1.1 Réunion de lancement                                                                                | 61        |
| 2.1.1.2 Visite de ferme et expérience autour des logos de « durabilité »                                    | 62        |
| 2.1.1.3 Temps forts cuisine                                                                                 | 63        |
| 2.1.1.4 L'atelier communication et sensibilisation, besoin identifié dès le départ par les collectivités    | 64        |
| 2.1.1.5 Réunion de clôture des temps collectifs                                                             | 65        |
| 2.1.2 Temps individuels remise du diagnostic                                                                | 65        |
| 2.1.2.1 Première prise de contact                                                                           | 66        |
| 2.1.2.2 Partage de l'évolution des données sur un an                                                        | 66        |
| 2.2 OBSERVATIONS DE SITUATION HORS TEMPS PROGRAMMES PAR LE DEFI CAAP                                        | 66        |
| 2.2.1 Description du terrain, un enjeu à prendre en compte                                                  | 66        |
| 2.2.2 Observation du fonctionnement des cantines                                                            | 67        |
|                                                                                                             | 203       |

|                                                                                                                |                       |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|
| 2.2.2.1 La cantine des Mimosas                                                                                 | 68                    |
| 2.2.2.2 La cantine des Chênes                                                                                  | 72                    |
| 2.2.2.3 Observations en cuisine                                                                                | 77                    |
| 2.2.3.1 la mise en place en amont de mon terrain en cuisine                                                    | 82                    |
| 2.2.2.4 Observation en classes                                                                                 | 83                    |
| 2.2.2.4.1 La Visite de cantine avec les élèves de CE1                                                          | 84                    |
| 2.2.2.4.2 Création d'une exposition sur les quatre jours d'intervention                                        | 88                    |
| 2.3 LIMITES DE MA METHODOLOGIE ET BIAIS ASSOCIES                                                               | 91                    |
| <b>CHAPITRE 3 ENTRETIENS</b>                                                                                   | <b>92</b>             |
| 3.1 ENTRETIENS SEMI-DIRECTIFS AVEC DES PARTICIPANTS ET DES NON PARTICIPANTS A L'ACCOMPAGNEMENT                 | 92                    |
| 3.1.1 Entretiens préliminaires communication                                                                   | 92                    |
| 3.1.2. Leurs points de vue et sentiments vis-à-vis du projet                                                   | 93                    |
| 3.2 ENTRETIENS D'EXPERTS : UNE VISION PLUS LARGE SUR LA TRANSITION ECOLOGIQUE ET SUR L'ACCOMPAGNEMENT EFFECTUE | 95                    |
| 3.2.1 Un entretien autour de l'accompagnement des cuisines collectives avec Philippe Enée                      | 95                    |
| 3.2.2 Un entretien autour des enfants avec Camille Patillon                                                    | 97                    |
| 3.3 ENTRETIENS POST-DEFI                                                                                       | 99                    |
| 3.4 LIMITES DES GRILLES D'ENTRETIEN                                                                            | 100                   |
| <b>CONCLUSION</b>                                                                                              | <b>101</b>            |
| <br><b><u>PARTIE 3 : ANALYSE DES RESULTATS &amp; PISTES DE REFLEXIONS</u></b>                                  | <br><b><u>102</u></b> |
| <br><b>INTRODUCTION</b>                                                                                        | <br><b>103</b>        |
| <b>CHAPITRE 1 UN ACCOMPAGNEMENT CO-CONSTRUIT AUTOUR DES PRATIQUES PROFESSIONNELLES DES CUISINIERS</b>          | <b>104</b>            |
| 1.1 TEMPS COLLECTIFS ET CO-CONSTRUCTION DU CHANGEMENT                                                          | 104                   |
| 1.1.1 Une découverte/explication des labels et une visite de ferme                                             | 105                   |
| 1.1.2 L'atelier cuisine, un temps d'échange sur trois jours                                                    | 106                   |
| 1.1.3 Un temps collectif très attendu : communication et sensibilisation                                       | 108                   |
| 1.2 TEMPS INDIVIDUELS ET CO-CONSTRUCTION DU CHANGEMENT                                                         | 113                   |
| 1.2.1 La remise copil de la commune du Pointé                                                                  | 113                   |
| 1.2.2 La remise copil de la commune de la Ronde                                                                | 116                   |
|                                                                                                                | 204                   |

|                                                                                                       |                       |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|
| 1.3 PLACE DES ANIMATEUR-RICE-S DANS CETTE CO-CONSTRUCTION                                             | 117                   |
| <b>CHAPITRE 2 ÊTRE ANIMATEUR-RICE-S DE CANTINE</b>                                                    | <b>120</b>            |
| 2.1 L'ALIMENTATION PERCEPTIONS INDIVIDUELLES ET COLLECTIVES ET EFFETS DE<br>MIMETISMES A LA CANTINE ? | 120                   |
| 2.2 DES ENVIRONNEMENTS ET COMPOSITIONS VARIEES                                                        | 123                   |
| 2.3 SAVOIR VIVRE ENSEMBLE A LA CANTINE                                                                | 125                   |
| <b>CHAPITRE 3 RELATIONS ANIMATEUR-RICE-S ET TRANSITION ALIMENTAIRE</b>                                | <b>127</b>            |
| 3.1 RELATIONS ANIMATEUR-RICE-S ET PROJET : ENVIE D'INCLUSION                                          | 127                   |
| 3.2 RELATIONS ENTRE ANIMATEUR-RICE-S ET LES AUTRES ACTEURS : TOUS PRIS PAR LE<br>TEMPS                | 130                   |
| 3.3 DECALAGES ENTRE LES BESOINS DE LA TRANSITION ET LA REALITE TERRAIN                                | 131                   |
| <b>CONCLUSION</b>                                                                                     | <b>135</b>            |
| <br><b><u>CONCLUSION GENERALE</u></b>                                                                 | <br><b><u>137</u></b> |
| <br><b><u>BIBLIOGRAPHIE</u></b>                                                                       | <br><b><u>140</u></b> |
| <br><b><u>LEXIQUE</u></b>                                                                             | <br><b><u>143</u></b> |
| <br><b><u>TABLE DES FIGURES</u></b>                                                                   | <br><b><u>145</u></b> |
| <br><b><u>TABLE DES ANNEXES</u></b>                                                                   | <br><b><u>147</u></b> |
| <br><b><u>TABLE DES MATIERES</u></b>                                                                  | <br><b><u>194</u></b> |

## **Résumé**

Mots clef : transition alimentaire, Egalim, accompagnement, Biologique, restauration collective, animateur-rice

Suite à la parution de la loi Egalim qui oblige la restauration collective publique à proposer des menus dans lesquelles 50% de produits sont durables dont 20% biologiques, complétés par un menu végétarien par semaine, les chefs se sont retrouvés en manque de moyens pour répondre à ces nouvelles obligations.

Différents accompagnements aux collectivités émergent sur les territoires afin d'accompagner les cuisines collectives au changement. Le dispositif défi Cuisine A Alimentation Positive mené dans le cadre du projet de recherche-action Hmm Lab a accompagné pendant 1 an deux collectivités. L'originalité de ce dispositif s'ancre dans la durée d'accompagnement et dans la place laissée à l'expérimentation collective.

Ma mission de stage consistait à relever les freins et leviers au changement de ce dispositif d'accompagnement. Suite aux premières données collectées, ma recherche s'est orientée et centrée sur la place et le rôle dans ce projet des animateur-rices, adultes encadrant les enfants sur les temps périscolaires, dont les temps de déjeuner. Une problématique a alors émergé entre un souci de communication et de mise en valeur de notre démarche et une temporalité de déjeuner courte, demandant beaucoup d'énergie et déjà ciblée sur des questions de transmission de savoir-vivre :

Comment les animateur-rice-s articulent-ils/elles le temps de prise en charge des enfants en tenant en compte des changements imposés par la loi dans la restauration scolaire et portés par l'accompagnement Défi Cuisine à Alimentation Positive ?

Entre conception de l'accompagnement et réalité, ce mémoire retrace ma recherche sur la place des animateur-rice-s au sein de la transition alimentaire et de notre projet et le levier que ceux-celles-ci peuvent représenter.

## **Abstract**

Key words : food transition, Egalim, support, Organic, collective catering, facilitator

Following the publication of the Egalim law, which obliges public catering to offer menus in which 50% of sustainable products, including 20% of organic products, completed by one vegetarian menu per week, chefs end up with a lack of resources to meet these new obligations.

Various support programs for communities are emerging in order to help collective kitchens to make the change. The package "défi Cuisine A Alimentation Positive", led by the Hmm Lab research-action project, supported two communities for one year. The originality of this program emerges in the duration of the support and in the room left for collective experimentation.

My internship assignment was to be in charge of identifying the obstacles and levers for change in this support system. Thanks to the first data collected, my research focused on the place and role in this project of the facilitators, adults supervising the children during extracurricular activities, including lunch time. An issue emerged between the sake of communication and promotion of our package and a short time of lunch, requiring a lot of energy and already targeted for the transfer of good manners:

How can the facilitators articulate the time of taking care of the children while considering the changes imposed by the law in school catering and carried by the support package ?

Between the concept of support and reality, this master thesis explains my research on the role of the facilitators in food transition and our project and the lever that they can represent.