



## Notice explicative du projet N°8.17

### **Ateliers périscolaires d'alimentation durable et de nutrition**

#### **« A la découverte de nos assiettes »**

#### **Collège Maurice de Vlaminck de Verneuil-sur-Avre**

Fiche-dispositif N°8 : valorisation du patrimoine naturel rural par de l'éducation à l'environnement

**Comité de Programmation du 17 janvier 2012**

## **I. DESCRIPTIF DU PROJET**

### **1. Présentation du projet**

#### ➤ **Contexte :**

Ces dernières décennies en France, le nombre de personnes obèses ou en surpoids a significativement augmenté. Tant et si bien qu'en 2011 on estime à 15% la proportion de français souffrant d'obésité. De même, « un enfant sur six présente un excès de poids »<sup>1</sup>. Les effets délétères de ce surpoids sur la santé sont nombreux, sur un plan physique (hypertension, diabète, maladies cardiovasculaires, respiratoires), comme sur un plan psychique (discrimination et stigmatisation sociale).

Au cours de l'année 2010, le Réseau Local de Promotion de la Santé du Pays d'Avre, d'Eure et d'Iton (RLPS) a conduit un diagnostic partagé de l'état de santé de la population du sud de l'Eure. A l'issue de ce diagnostic, l'alimentation et la nutrition sont apparues comme des thématiques de santé prioritaires aux yeux des adolescents et adultes professionnels et citoyens interrogés<sup>2</sup>.

En 2011, le Réseau a donc créé un groupe de travail constitué de professionnels, d'élus et de bénévoles pour élaborer une série d'actions permettant de promouvoir la nutrition. Des réflexions menées par le groupe a émergé ce projet. Fortement impliqué dans cette dynamique partenariale sur les axes nutrition et addictions, le Collège Maurice de Vlaminck de Verneuil-sur-Avre a souhaité être la structure porteuse de cette initiative expérimentale destinée à promouvoir l'équilibre alimentaire auprès des élèves. Cette activité est inscrite au programme du Comité d'Education à la Santé et à la Citoyenneté (CESC) de l'Etablissement.

#### ➤ **Objectifs du projet :**

- Favoriser la découverte des filières alimentaires durables
- Permettre l'apprentissage de bonnes pratiques alimentaires
- Promouvoir l'équilibre et la qualité nutritionnelle dans l'alimentation auprès des adolescents
- Sensibiliser et informer sur l'équilibre des apports nutritionnels

#### ➤ **Public ciblé (statut, nombre) :**

Deux classes de 6<sup>ème</sup> du Collège Maurice de Vlaminck de Verneuil-sur-Avre (soit 48 élèves). Avec en conclusion, le service d'un repas équilibré qui profitera à l'ensemble des demi-pensionnaires de l'établissement présent le mercredi midi ainsi que les parents volontaires des élèves de 6<sup>ème</sup> concernés.

<sup>1</sup> Plan National Nutrition Santé, 2011

<sup>2</sup> Près de 500 citoyens du sud de l'Eure ont pris part à ce diagnostic

## ➤ Contenu :

### **1. Élaboration d'un menu équilibré et durable**

Pour chacune des classes, l'élaboration du menu est réalisée en deux séances d'une heure sur le temps pédagogique des cours de SVT (Sciences et Vie de la Terre). Ces séances seront animées par la diététicienne et l'infirmière du Centre de Prévention du Centre Hospitalier de Verneuil-sur-Avre. L'utilisation d'outils pédagogiques permet un choix éclairé des aliments concernant leur équilibre nutritionnel et leur disponibilité en saison.

Lors de la 1<sup>ère</sup> séance, des menus servis au collège seront déconstruits en amont de la séance et proposés aux élèves de manière désordonnée. En sous-groupe, les élèves travailleront à la classification des aliments puis à la reconstitution de menus à trous. Les discussions favoriseront une réflexion collective sur les représentations, les connaissances, les habitudes et les goûts de chacun.

La 2<sup>ème</sup> séance offrira aux élèves un espace d'expression pour la création d'un menu. Ce menu devra respecter les règles d'équilibre alimentaire et de disponibilités des produits. Le menu élaboré sera proposé au cuisinier et à l'intendance du collège. Une fois validé, l'étape suivante du projet pourra débiter.

### **2. À la découverte du menu**

La découverte des matières premières comprises dans le menu est animée par un intervenant de l'association « De la Fourche à la Fourchette ». Elle est organisée sur le temps du midi à raison de 12 séances de 50 minutes (soit 5h par classe). Les 12 séances sont réparties sur un mois à raison de trois séances par semaine les lundi, mardi et vendredi. Pour favoriser la mise en place de ces ateliers, les élèves concernés seront prioritaires à l'entrée au self. Dans chacune des classes sont formés 3 sous-groupes. Chaque sous-groupe étudie spécifiquement une classe majeure d'aliments: Produits laitiers ; Fruits et légumes ; Protides (Viande, œufs...)

Au sein de ces ateliers, l'association « De la Fourche à la Fourchette », proposera des activités de travaux pratiques pédagogiques et ludiques. L'association mettra à disposition des élèves son matériel (microscope, centrifugeuse par exemple) et ses outils pédagogiques. Ces activités seront construites en collaboration avec les professeurs de SVT dans une logique de complémentarité avec le programme scolaire de découverte du monde vivant.

### **3. La visite de productions locales**

À la suite des travaux pratiques réalisés sur le temps du midi, il est proposé d'organiser des visites de productions locales. Plusieurs sites ont d'ores et déjà été repérés dans un rayon de 10-20 km autour de Verneuil-sur-Avre. Chaque sous-groupe effectuera une visite. Le prêt de véhicule de type « Master » par la Communauté de Communes du Pays de Verneuil-sur-Avre permettra un transport facilité de ces groupes de 7/8 élèves.

Les professeurs de SVT concernés, l'infirmière scolaire, des assistants d'éducation ou encore l'animateur de l'association « De la fourche à la fourchette » pourront assurer l'accompagnement des élèves. La visite fera l'objet d'un temps de préparation (questions complémentaires) et d'un rapport.

### **4. L'observation de la confection du repas**

Pour conclure ce cycle de sensibilisation, les élèves, toujours organisés en sous-groupes assisteront à la confection du repas qu'ils ont au préalable imaginé et étudié. Cette étape du projet devra permettre une observation active des élèves et des échanges riches avec le personnel des cuisines et la diététicienne. L'objectif est de transmettre des connaissances et savoir-faire concernant :

- L'information autour des règles d'hygiène en cuisine (conservation des denrées alimentaires, manipulation des produits et outils pour la transformation)
- La sensibilisation au respect de l'équilibre nutritionnel (salage, assaisonnement, cuisson etc.)
- L'observation de techniques et savoir-faire (gestes et techniques de confection des plats)

### **5. La distribution du repas et sa médiatisation**

Le repas confectionné sera servi un mercredi midi à l'ensemble des élèves demi-pensionnaire de l'établissement. Les parents des élèves ayant suivi ce cycle de sensibilisation seront également invités à partager ce repas.

Enfin, une exposition pédagogique retraçant les objectifs et les résultats du projet sera réalisée et aura vocation à être diffusée auprès de l'ensemble de la communauté éducative, voire des autres établissements scolaires du Pays d'Avre, d'Eure et d'Iton se déclarant intéressés.

*Les étapes 1, 3 et 4 auront lieu sur le temps scolaire, alors que les étapes 2 et 5 auront lieu sur le temps périscolaire. Seules les dépenses inhérentes à ces 2 dernières ont donc été prises en compte.*

### ➤ **Calendrier de réalisation (déclinaison des étapes) :**

*Novembre/Décembre 2011* : Etape 1 – Élaboration du menu

*Janvier/Février 2012* : Etape 2 – Découverte du menu

*Mars/Avril 2012* : Etape 3 – Visite de productions locales

*Mai/Juin 2012* : Etape 4 et 5 – Observation de la confection du repas, distribution et médiatisation

## **2. Localisation de l'opération**

### ➤ **Lieu de réalisation de l'opération :**

- Collège Maurice de Vlaminck de Verneuil-sur-Avre

### ➤ **Zone géographique d'où proviennent les bénéficiaires :**

- Jeunes collégiens fréquentant le Collège Maurice de Vlaminck de Verneuil-sur-Avre dont la carte scolaire correspond au périmètre de la Communauté de Communes du Pays de Verneuil-sur-Avre.

## **II. EVALUATION DU PROJET**

### ➤ **Indicateur(s) de réalisation (moyens mis en œuvre à travers l'action) :**

1. Nombre d'étapes du projet effectivement réalisées : 4 (élaboration du menu, découverte du menu, visite de productions locales, observation de la confection du repas,...)
2. Nombre de séances périscolaires dédiées à la découverte du menu : 12 séances

### ➤ **Indicateur(s) de résultats (effets attendus) :**

1. Nombre de jeunes collégiens de 6èmes bénéficiaires des ateliers périscolaires : 48
2. Nombre de personnes bénéficiaires du menu élaboré : 172 (100 élèves demi-pensionnaires + 48 élèves pratiquants les ateliers + 24 parents)
3. Nombre de personnes bénéficiaires de l'exposition de fin des travaux des ateliers : 600 demi-pensionnaires du collège (et éventuellement des autres collèges)

### ➤ **Critères de notation**

#### **Partenariat/Concertation :**

Le projet s'inscrit dans un partenariat à double niveau : partenariat institutionnel et partenariat opérationnel.

Institutionnellement, le projet est inscrit dans le cadre du programme d'actions du Réseau Local de Promotion de la Santé (RLSP) du Pays d'Avre, d'Eure et d'Iton regroupant l'ensemble des acteurs médico-sociaux du Sud de l'Eure. Opérationnellement, il associe une infirmière scolaire, 2 professeurs de SVT, 1 cuisinier du collège, 1 membre bénévole du conseil d'administration du collège, 1 représentant de l'association locale de la « Fourche à la Fourchette », 1 diététicienne du centre de prévention de l'hôpital de Verneuil-sur-Avre et le coordonnateur du RLPS du Pays d'Avre, d'Eure et d'Iton.

Enfin, le projet fait écho à la démarche d'enquête réalisée en 2010 par le RLPS du Pays d'Avre, d'Eure et d'Iton auprès de 500 collégiens où l'alimentation et la nutrition sont apparues comme des thématiques prioritaires pour effectuer des actions de prévention, d'information et d'animation.

#### **Caractère pilote/Innovation :**

Le projet est une première expérimentation pour les acteurs du RLPS du Pays d'Avre, d'Eure et d'Iton. Il a vocation à devenir un support d'observation pour évaluer l'opportunité de le développer au sein d'autres collèges du Pays d'Avre, d'Eure et d'Iton.

Plus largement, il aura aussi pour vocation d'être valorisé dans le cadre des autres Réseaux de Santé de Haute-Normandie.

#### **Diagnostic ascendant :**

- *Qui a réalisé le diagnostic/constat ? Comment ? A quelle échelle ?*

La thématique a été tout d'abord mise en évidence dans le cadre du diagnostic de santé publique réalisé par le RLPS du Pays d'Avre, d'Eure et d'Iton ; les acteurs ont été identifiés lors des ateliers initiés par le RLSP du Pays d'Avre, d'Eure et d'Iton et le contenu a été déterminé par un groupe opérationnel constitué des principaux intervenants (Cf. ci-dessus « partenariat/concertation »).

- *Un document a-t-il été réalisé ?*

Le diagnostic santé publique a fait l'objet d'un rapport d'une centaine de pages où l'alimentation et la nutrition constituent un des 4 volets de prévention de santé publique jugés prioritaires et l'action projetée a fait l'objet d'une fiche-action

**Social :**

Le projet a une forte connotation d'éducation auprès des jeunes. C'est même le cœur du projet.

De plus, il prévoit d'associer en partie les parents et fera l'objet d'une valorisation (sous forme d'exposition) auprès de l'ensemble de la communauté éducative.

**Ecologie/Environnement :**

Le projet vise à donner des informations afin que les jeunes collégiens soient plus sensibilisés au bien-fondé d'avoir une alimentation durable et équilibrée.

Il intègre une véritable approche de découverte des différentes conditions de production des biens alimentaires en prévoyant des visites chez les producteurs locaux.

**Economie :**

Le projet permettra de favoriser le développement de l'activité de l'association de « la Fourche à la Fourchette » actuellement en phase de création. L'essaimage du projet à terme pourra l'aider dans son projet de pérennisation.

Par ailleurs, le projet valorisera également les producteurs locaux du territoire du Pays d'Avre, d'Eure et d'Iton (rencontre directe avec les jeunes, valorisation par l'exposition auprès de la communauté éducative et relais lors des actions médiatiques).

### III. PLAN PREVISIONNEL DE FINANCEMENT DU PROJET

| Nature des dépenses                | Montant H.T en €  |
|------------------------------------|-------------------|
| Prestations d'animation            | 2 250.00 €        |
| Alimentations et fournitures       | 300.00 €          |
| <b>Coût prévisionnel du projet</b> | <b>2 550.00 €</b> |

| Financement d'origine publique   | Montant en €      |
|--|-------------------|
| <i>Financeurs publics sollicités</i>   |                   |
| Etat, Conseil Régional, Conseil Général  | 0.00 €            |
| Autres (commune, PNR, EPCI...) – Commune de Verneuil-sur-Avre  | 350.00 €          |
| <i>Autofinancement : maître d'ouvrage public</i>   |                   |
| <b>Sous-total contrepartie nationale</b>   | <b>1 147.50 €</b> |
| <b>Financements européens (FEADER) sollicités dans le cadre de Leader 55 % de financements publics</b> |                   |
| <b>Sous-total financements publics</b>   | <b>1 402.50 €</b> |

| Financement d'origine privée             | Montant en € |
|--|--------------|
| Autofinancement : maître d'ouvrage privé | 0 €          |
| Autofinancement public non co-finançable | 0 €          |
| Autres financeurs privés                 | 0 €          |
| <b>Sous-total financeurs privés</b>      | <b>0 €</b>   |

| Recettes prévisionnelles générées par le projet | Montant en € |
|---|--------------|
| <b>Sous-total recettes prévisionnelles</b>      | <b>0 €</b>   |

|                                       |                   |
|---------------------------------------|-------------------|
| <b>TOTAL = coût général du projet</b> | <b>2 550.00 €</b> |
|---------------------------------------|-------------------|