



Sensibiliser les jeunes de 14 à 20 ans à une alimentation saine et durable

Bilan du projet de coopération

Présentation du projet :

Maître d'ouvrage :



Formation par alternance
**FEDERATION DES MFR
DROME ARDECHE**

Fédération Interdépartementale des
Maisons Familiales Rurales 26/07

Contact personne ressource :
Bernadette Chorier

4, rue de la Cure - 26300 Châteauneuf
sur Isère - 06 72 46 05 49 / 04 75 71
70 75



Ardèche en coopération avec
l'EPLEFPA du Velay / Lycée G. Sand à
Yssingeaux (43)

Contact personne ressource :

Période : Sept. 2020-Déc. 2021

GAL porteurs de la coopération :



Localisation :

Dans le cadre d'un projet de coopération, la Fédération des Maisons Familiales Rurales (MFR) Drôme Ardèche (regroupant pour ce projet 3 Maisons Familiales, 24 classes, 420 élèves) et le Lycée George SAND à Yssingeaux (regroupant 600 élèves) proposent un travail commun autour du thème Alimentation / Santé/ Environnement avec pour principal objectif l'évolution des pratiques alimentaires des jeunes de 14 à 20 ans pour s'alimenter autrement.

Objectif du projet / Lien avec la stratégie :

- Étendre l'expérimentation faite à l'échelle de 3 MFR sur le territoire couvert par la FD 26/07 et sur le territoire Jeune Loire,
- Partager des expériences sur les pratiques existantes ailleurs et les solutions de mises en œuvre potentielles,
- Sensibiliser à une alimentation plus locale et de meilleure qualité,
- Encourager les jeunes à s'approprier leur citoyenneté en les rapprochant des besoins et des ressources de leur territoire, en les accompagnant à devenir des ambassadeurs de leur alimentation.

Type d'innovation / exemplarité : innovation territoriale

L'innovation est attendue sur la manière de faire avec, par et pour les jeunes.

Calendrier de réalisation : entre le 1^{er} septembre 2020 et 31 décembre 2021

Résultats / valeur ajoutée du projet :

- Mixité des publics, de l'ensemble des parties prenantes : jeunes/professeurs et moniteurs/familles/personnels de cuisine/maitres de stage/agriculteurs/intervenants... Le sujet de l'alimentation questionne tout le monde, des habitudes de part et d'autre méritent d'être interrogées, des alternatives trouvées pour tendre vers une plus grande cohérence santé/ environnement/alimentation,
- Actions conduites favorisant l'engagement d'un changement par l'apport de connaissances, de la conscientisation, des actions concrètes de terrain tel que cuisiner/visiter une exploitation (association de théorie et pratique),
- Dans le cadre de la coopération entre plusieurs établissements de formation, partage, capitalisation et croiser les regards.



Atelier cuisine festive, 2021, Lycée G. Sand.



Forum ouvert à Mondy, signature de l'accord de coopération, 2020, FD MFR 26-07



Atelier pain d'épices, 2021, Lycée G. Sand



Projection d'un film débat, festival Alimen'Terre, 2020, Lycée G. Sand.



Création d'un buffet et dégustation, 2021, FD MFR 26-07

Facteurs clés de l'innovation/exemplarité

• Freins :

- Difficulté d'exécution de certaines actions, côté Lycée, dans le contexte de crise sanitaire qui « freine » le travail avec des partenaires extérieurs pour alimenter le diagnostic initial,
- Moyens humains pour une durée déterminée pour animer cette démarche multi-acteurs.

• Atouts :

- Accord rapide entre les partenaires de la coopération sur les objectifs et les actions communes à réaliser,
- Actions conçues avec la participation active des jeunes,
- Engagement politique des MFR et du Lycée pour une alimentation responsable qui intègre la gestion des approvisionnements en circuits courts,
- Articulation entre enjeux locaux et enjeux globaux qui convergent pour une éducation aux changements durables (réponse à des besoins nouveaux).

Plus-value LEADER :

- Aide à la formalisation et à la précision du projet / confrontation d'idées,
- Création d'une « obligation positive » : calendrier des réunions, points d'étape,
- Autre façon de travailler, un enrichissement mutuel, et s'encourager réciproquement.

• Bilan quantitatif :

- Côté Jeune Loire : 758 jeunes concernés, 31 sessions d'animations (film-débat, ateliers, interventions, visites...)
- Côté Drôme des Collines Valence Vivarais : 420 jeunes répartis en 27 classes ayant suivi 75 séquences : animations, ateliers, forums, visites

• Bilan qualitatif :

- Sensibilisation réelle des jeunes et des enseignants à la thématique de l'alimentation
- Engagement d'une réflexion sur l'alimentation des jeunes dans l'établissement
- Bon retour sur l'aspect pédagogique
- Lourdeur administrative et de gestion de projet
- Pari de la coopération réussi dans un contexte sanitaire très complexe (reports/annulations...)
- Forte motivation et implication des établissements scolaires pour atteindre les objectifs

KIT PEDAGOGIQUE : Contenu : Un livret de recettes, un jeu de 7 familles et 5 vidéos sur clef USB

