

NOM DE L'ORGANISATION LPO Victor Bérard	Nombre de jeunes impliqués/ Classe : 2GT1 (29 élèves)	DEPARTEMENT : 39 - JURA
---	--	-----------------------------------

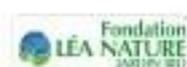
FICHE INITIATIVE

J'agis-culture



OBJECTIFS Favoriser la consommation des produits locaux à la restauration scolaire du lycée	PARTENAIRES ASSOCIES Peuples Solidaires du Jura
---	---

AVEC LE SOUTIEN DE :



Cette fiche de capitalisation permet de valoriser l'initiative et d'inspirer d'autres porteurs de projet

Le contexte et cadre de l'action

Cette action prend place dans le cadre d'un Tandem Solidaire entre la classe de 2GT1 du LPO Victor Bérard et l'association Peuples Solidaires du Jura. Elle vise à sensibiliser les jeunes aux notions de sécurité et souveraineté alimentaires, à une agriculture durable et surtout à des modes consommations durables.

Publics cibles

Cette action vise les élèves-citoyens-consommateurs de la restauration scolaire du lycée, et de manière plus large, les citoyens-consommateurs du Haut Jura.

Liens avec les thématiques développées dans le festival ALIMENTERRE

Avec les élèves, la réflexion autour d'une consommation durable et locale est née d'une prise de conscience des enjeux agroalimentaires mondiaux grâce :

- à des rencontres-échanges avec deux Burkinabe évoquant leur accès à la nourriture et leurs conditions de vie au Burkina Faso
- au film « Du béton sur nos courgettes » proposé dans le cadre du festival Alimenterre
- au film « Le Paradoxe de la faim »
- au jeu du Pas en Avant
- à un photo-langage autour des pratiques agricoles et alimentaires dans différentes régions du monde

Partenaires impliqués et moyens mobilisés

L'association Peuples Solidaires du Jura soutient activement cette action grâce à un déploiement de ressources humaines et pédagogiques.

Budget

Postes de dépenses	Montant (EUR)
Impressions	150€
Support d'affichages/étiquetages	50€
Timbres et enveloppes	50€

Le projet

Les jeunes de 2GT1, formés à des modes de consommation et de production durables, deviendront des ambassadeurs alimentaires auprès de leurs camarades pour aider à la promotion d'une consommation locale au sein de l'établissement. Ils

réaliseront des affiches et étiquetages valorisant les produits locaux au restaurant scolaire, et éditeront un guide des consommateurs locaux valorisant les producteurs interviewés.

Durée du projet

Dates	Activités envisagées (objectifs, supports pédagogiques utilisés, production des élèves...)
20/11	<p>Projection-débat dans le cadre des Festivals des Solidarités et ALIMENTERRE « Du béton sur nos courgettes » autour de l'artificialisation des sols</p> <p>Échanges autour de la sécurité alimentaire et des modèles économiques de consommation, notamment avec une service civique venue du Burkina Faso</p> <p>Découverte par les élèves de l'association partenaire et du programme Tandem Solidaire</p>
19 mars	<p>Découverte des rapports entre les sociétés et leur environnement par le biais d'un photo-langage autour des pratiques alimentaires</p> <p>Jeu du Pas en Avant autour des pratiques agricoles et autres activités ludiques menées par Peuples Solidaires Jura</p> <p>Réflexions autour des pratiques alimentaires des élèves dans leur quotidien, à la maison et au lycée</p>
Avril 2024	<p>Rencontres et interviews de différents acteurs de l'agro-alimentaire locaux : le personnel de la restauration scolaire, les producteurs locaux associés et d'autres qui pourraient l'être, l'épicerie solidaire de la ville, des coopératives...</p> <p>Réflexions autour des modes de consommation responsables</p>
3 mai 2024	<p>Promotion des produits locaux à la cantine par le biais communicationnel choisi par les élèves : affiches, d'étiquetages, constitution d'un guide des produits/producteurs avec les interviews réalisées, autres...</p>

Implication des jeunes dans l'initiative (mise en œuvre et valorisation de l'initiative)

Les jeunes sont les premiers impliqués : ce sont eux qui partent à la découverte des producteurs locaux de la région, les interrogent sur leurs pratiques et sur la possibilité d'envisager un partenariat avec la restauration scolaire du lycée si celui-ci n'est pas déjà mis en place.

Ces premiers échanges seront le premier pas vers un partenariat ou vers une valorisation des producteurs et de leurs produits, entièrement conçue par les élèves.

Les acteurs impliqués du territoire et / ou à l'international

LPO Victor Bérard et Peuples solidaires du Jura

Productions, réalisations, etc. :

Affiches promotionnelles rappelant l'importance d'une consommation durable et locale.

Étiquetage et valorisation des produits locaux déjà présents à la restauration scolaire pour inciter les élèves-consommateurs à se tourner vers eux.

Conception d'un guide des pratiques et produits locaux à destination des élèves de l'établissement et de leurs parents.

Impacts et résultats attendus :

L'établissement d'un dialogue entre des producteurs locaux et les jeunes impliqués dans le projet permettra à ces derniers de mieux prendre conscience des pratiques et difficultés rencontrées par les agriculteurs locaux et leur mise en relation avec les restaurants scolaires.

La valorisation des produits locaux au quotidien au restaurant scolaire permettra aux élèves-consommateurs de choisir consciemment ces produits et de favoriser une consommation responsable.

Les freins et les leviers

La motivation des jeunes impliqués, déjà conscients de l'importance d'avoir une alimentation saine et équilibrée, mais découvrant avec stupéfaction la diversité des pratiques alimentaires dans le monde et surtout l'éloignement des pays les plus industrialisés d'une alimentation saine et locale, a été un vrai levier pour la réalisation de cette action.

La bienveillance et la bonne volonté de chacune des personnes interviewées a facilité les échanges.

Les freins sont davantage financiers et/ou liés à la multiplicité des partenaires engendrés pour la réception de produits locaux qui complexifient les approvisionnements.

Conseils à qui voudrait s'inspirer de cette initiative

Dresser premièrement un état des lieux des approvisionnements de la restauration scolaire et des freins à l'achat de produits locaux.

Dresser une liste des producteurs locaux à interroger. Interroger également des acteurs de l'agro-alimentaires impliqués dans la vente de produits locaux pour mieux comprendre les réseaux locaux.

Utilisation envisagée du prix (poursuivre, développer, reproduire, don à une association...)

Poursuivre une réflexion sur une restauration scolaire à la consommation plus durable et luttant contre la précarité alimentaire, en aidant à la redistribution des denrées non consommées :

- achat d'un frigo pour stocker les denrées surnuméraires,
- développement d'un réseau avec l'épicerie solidaire locale ou les Resto du Cœur pour la redistribution,
- édition d'un guide du consommateur local à l'échelle de la communauté de communes

Fiche élaborée par : Carole Auremboux



COMITE FRANÇAIS POUR
LA SOLIDARITE INTERNATIONALE

17 rue de Châteaudun
F-75009 Paris

Tél. : 33 (0) 1 44 83 88 50
www.cfsi.asso.fr

@ : info@cfsi.asso.fr

