

FORUM PARTICIPATIF

SE RENCONTRER, PARTAGER, ECHANGER, INNOVER



Le forum de partage (outil pédagogique, animation, action ou programme de formation ayant permis de sensibiliser les jeunes à l'alimentation) aura lieu après le buffet du midi et se tiendra sous le format 6-14.

6/14 ... késako ?

- Format : 6 minutes de présentation + 14 minutes d'échanges et questions) : les intervenants ont 6 minutes pour vous présenter leur actions/outil/expérience/pratique, vous pouvez ensuite échanger avec eux pendant 14 minutes
- Toutes les 20 minutes les participants tournent en même temps pour se rendre vers la présentation de leur choix
- Attention, vous ne pourrez voir que 3 présentations seulement pendant ce forum
- Vous pouvez dès à présent étudier le programme des stands proposés pour anticiper votre choix

LE 26 JUIN 2018 À LYON - DE 14H À 15H15



Stand 1

Le Car Foud' Ardèche

Qui ?

Ardèche le goût : Virgile Petin, animateur (04 75 20 28 08 ; vpetin@ardechelegout.fr)

Où ?

Stand 1 - Extérieur

Quoi ?

Le car Foud'Ardèche participe à l'éducation alimentaire des jeunes et valorise le patrimoine alimentaire ardéchois en présentant les savoir-faire des professionnels, les métiers de l'alimentaire, la diversité et la qualité des produits locaux en lien avec la saisonnalité et le territoire.

Le car permet de plonger au coeur des productions ardéchoises grâce à un parcours ludique et riche en émotions, à travers 3 ateliers :

- La place du marché : chasse aux merveilles de l'Ardèche pour découvrir les produits alimentaires emblématiques
- L'atelier des métiers : jeu interactif et collaboratif pour découvrir les savoir-faire et les métiers de la filière alimentaire ardéchoise
 - Le voyage virtuel : immersion dans les paysages ardéchois, au gré des saisons et des productions

Stand 2

Expo AntiGaspi

Qui ?

Association Récup et Gamelles : Prescilia Bellat, coordinatrice projets (07 82 33 30 92 ; prescilia@recupetgamelles.fr)

Où ?

Stand 2 – Extérieur

Quoi ?

L'Expo AntiGaspi est développée par l'association Récup et Gamelles grâce au soutien de la DRAAF Auvergne-Rhône-Alpes. Constituée de 8 panneaux, l'Expo reprend 8 thématiques relatives à la lutte contre le gaspillage alimentaire et la promotion d'une consommation plus responsable : les chiffres du gaspillage alimentaire, les dates de consommation, s'engager pour une alimentation de qualité et de saison, introduire une démarche Zéro Déchet... En complément de supports informatifs, cette Expo se veut ludique et interactive grâce à des jeux interrogeant le visiteur, grand ou petit : le Jeu du Frigo et du Placard pour savoir comment conserver au mieux ses aliments ; Comment remplacer sa tomate en hiver ? L'Expo AntiGaspi s'intègre ainsi dans la Récup Mobile, une remorque équipée de modules de cuisine amovibles pour réaliser des ateliers de cuisine et des animations grand public de manière autonome.



Stand 3

Vélo cuisine « Raconte-moi ton assiette »

Qui ?

AGATHE CPIE : Cendrine Gottot, chargée de mission (04 79 85 39 32 ; cendrine.gottot@agate-territoires.fr)
& Fanny FLORET, chargée de mission éducation à l'environnement (04 79 85 39 87 ; fanny.floret@agate-cpie.org)

Où ?

Stand 3 – Rez-de-chaussée

Quoi ?

Le vélo cuisine dispose d'un vélo mixeur et d'une remorque. Il permet d'aborder divers sujets sur l'alimentation saine et durable (La santé dans mon assiette, Manger de saison, Bien manger pas cher...) via les supports thématiques qui l'accompagnent. Le vélo cuisine est itinérant et se déplace au cœur des quartiers et du département de la Savoie. Il est à la fois complémentaire pour vos ateliers et/ou activités cuisine, il est attrayant et modulable et favorise le changement de comportement.

Stand 4

Que mangerons-nous en 2050 ?

Qui ?

Lycée agricole des Sardières : Chrystèle Boivin, chargée d'animation et développement des territoires (06 89 13 69 08 ; chrystele.boivin@educagri.fr)
& Artisans du monde : Lucy Bray, chargée de mission éducation (04 74 21 24 40 ; adm.bourg@gmail.com)

Où ?

Stand 4 – Rez-de chaussée

Quoi ?

Dans le cadre d'un projet associant des apprentis et à destination des élèves du lycée agricole des Sardières, nous avons élaboré en 2012-2013 un jeu de rôle sur l'alimentation avec Artisans du Monde. Ce jeu de rôle a été décliné depuis et est chaque année utilisé par le lycée des métiers Gabriel Voisin situé à Bourg-en-Bresse. Le thème général de ce jeu porte sur la notion de transition alimentaire. Il s'agit d'une invitation à plonger dans trois univers futuristes où l'alimentation prend des orientations très tranchées :

- Aseptia où tout devient gélules
- Aarmoni où la cueillette a repris le pas sur l'agriculture
- Maxifood company où tout est transformé et à profusion

Les élèves des 3 mondes doivent confronter leurs visions, négocier et proposer un nouveau modèle pour 2050





Stand 5

Débat 2A



Qui ?

AFOCG 01 : Joséphine Mazué, animatrice-formatrice (04 74 22 69 04 ; j.mazue.ain@interafocg.org)
& Caroline Cuer, service civique (04 74 22 69 04 ; cuer.afocg01@outlook.com)

Où ?

Stand 5 – Rez-de-chaussée

Quoi ?

Outil pour débattre de l'Agriculture et de l'Alimentation.

Anna et Léon, nos deux héros du jeu, déménagent à la campagne, les voilà voisins avec un couple d'agriculteurs. A travers cette rencontre, ils vont découvrir quels liens se cachent entre l'agriculture et l'alimentation. En classe, les élèves sont invités à se glisser dans la peau de petits aventuriers pour accompagner nos héros dans leurs découvertes. Des BD et des cartes d'activités viendront questionner les enfants : d'où viennent nos aliments de tous les jours, comment peut-on moins gaspiller, et si les abeilles disparaissaient que se passerait-il dans notre assiette ?

Stand 6

Du champ à l'assiette

Qui ?

CIVAM 26 : Laurence Penelon, animatrice de projets éducatifs (04 26 42 33 97 ; animation.civam26@gmail.com)

Où ?

Stand 6 – Rez-de chaussée, Salle presse

Quoi ?

Depuis 2012, notre association mène un programme d'actions éducatives (lien alimentation/agriculture) à destination de jeunes publics (5 -14 ans) décliné sur plusieurs territoires du département de la Drôme. Notre objectif global est de sensibiliser les enfants concrètement, grâce à l'expérimentation, aux enjeux liés à la consommation de produits frais, locaux et variés (goût, santé, impacts sociaux et environnementaux). Ce projet permet aussi aux agriculteurs de partager leurs savoir-faire entre eux et avec les jeunes, ainsi que la passion de leur métier. Nous proposons des activités au sein des établissements participants ainsi que des visites dans les fermes. Nous vous en présenterons plusieurs exemples.



Stand 7

« *Les pieds dans le plat* » & « *Les savoureux compagnons* »

Qui ?

C5S : Philippe Galley, diététicien-nutritionniste (06 36 65 71 86 ; contact@c5s.fr)

Où ?

Stand 7 – Rez-de-chaussée

Quoi ?

« Les pieds dans le plat » est un réseau national de cuisiniers et diététiciens formateurs pour la restauration collective et sociale engagée en bio. Nous intervenons auprès des professionnels de la petite enfance, des écoles élémentaires, des collèges et des lycées pour améliorer la qualité des repas servis. Nous proposons également auprès des publics concernés des actions de prévention santé, des ateliers sensoriels et culinaires...

« Les savoureux compagnons », passionné d'alimentation au cœur de la transition écologique, éthique et sociétale. Faire ensemble dans le plaisir et la bienveillance. Ce collectif a pour but de collaborer, mutualiser les intelligences, compétences, matériels, idées. Nous intervenons dans des structures sociales sur des ateliers culinaires, des sensibilisations auprès des jeunes publics, des découvertes gustatives, des animations...

Stand 8

Mon petit légumady

Qui ?

INTERFEL : Stéphanie Fourrets, diététicienne (06 08 10 66 09 ; s.fourets@interfel.com)

Où ?

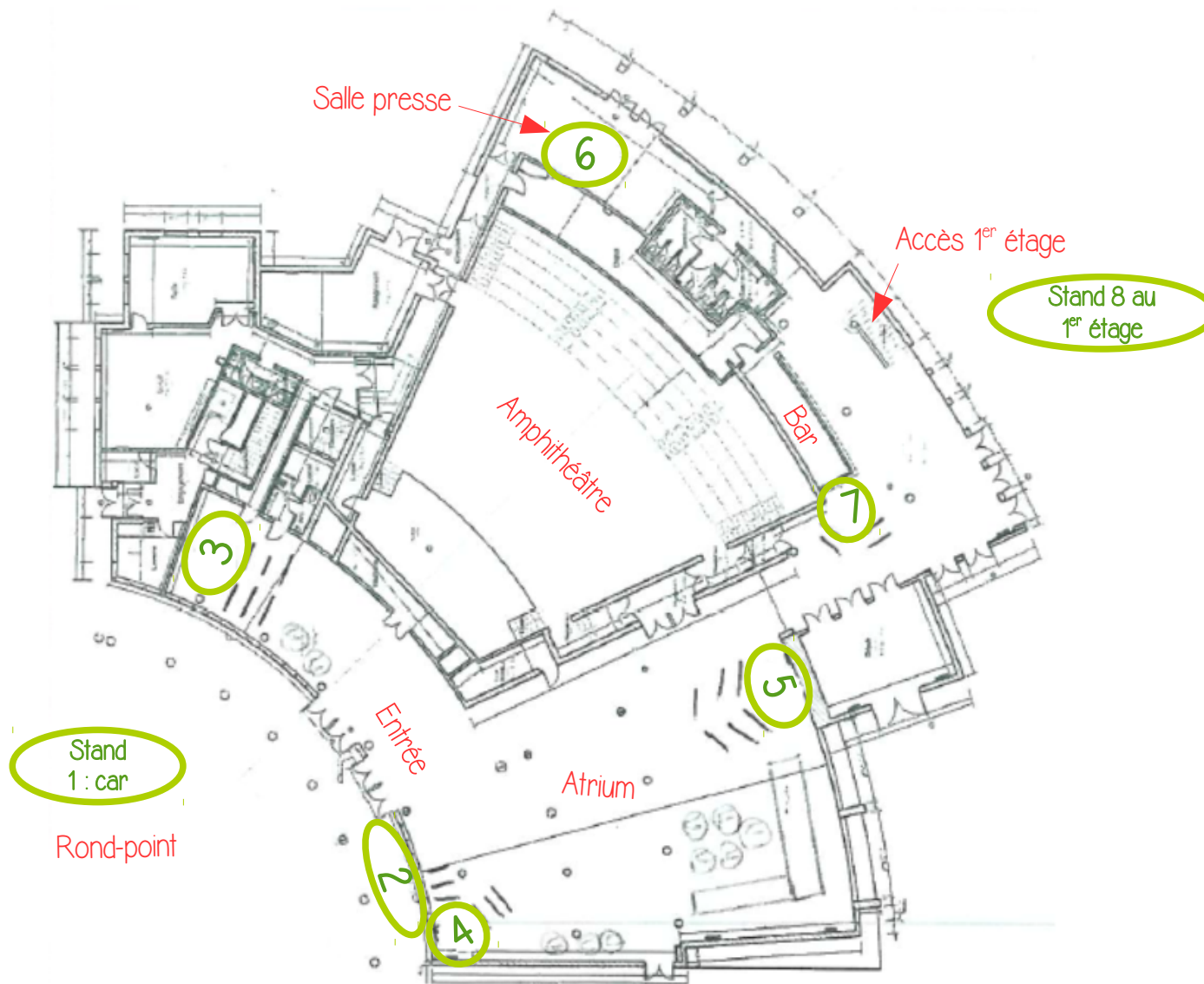
Stand 8 – 1^{er} étage

Quoi ?

Interfel, en partenariat avec Unilet (Union Nationale Interprofessionnelle des Légumes Transformés), a imaginé un kit pédagogique pour faire découvrir les légumes sous toutes leurs formes aux enfants entre 6 et 11 ans. Les yeux bandés ou pas, on touche, on renifle, on s'amuse, en découvrant toutes ces nouvelles perceptions sensorielles qui permettent de reconnaître un légume frais, cuit ou transformé. Mon petit légumady est un outil parfaitement adapté aux animations en milieu scolaire ou de loisirs.

Mon petit légumady, c'est vraiment « ce que mon petit doigt m'a dit » dans un monde enchanté, coloré, et surtout à croquer !

« ALIMENT'ACTION : PARI COLLECTIF SUR LES JEUNES. ANCRER DE NOUVEAUX SYSTÈMES ALIMENTAIRES SUR NOS TERRITOIRES »



LE 26 JUIN 2018 À LYON - DE 14H À 15H15