



LE CADRE

En 2023, ALTA a lancé un premier programme d'action sur l'évolution des environnements alimentaires pour accélérer la transition vers des assiettes plus durables, plus végétales.

L'objectif de ce programme d'action était de mettre en lumière la diversité des leviers d'action possibles et la multiplicité des acteur·rices engagé·es ainsi que de partager les retours d'expérience pour inspirer et être utile à de futurs porteurs de projets.

Dans le cadre de ce programme, ALTA a suivi 5 projets pilotes qui contribuent, de différentes manières, à l'évolution des environnements alimentaires.

École de cuisine
municipale
Ville de Rennes

Menadel et
Saint-Hubert,
tiers-Lieu à
Loos-en-Gohelle
LesANGES Gardins

Restauration
commerciale
durable
Ville de
Mouans-Sartoux

Living Lab
PLAN'EAT Kids
dans le Puy-de-Dôme
INRAE

Sécurité Sociale
de l'Alimentation
étudiante
CREPAQ et la Gemme

Ce suivi, réalisé entre mai 2023 et juillet 2024, a été nourri par des échanges réguliers et une quinzaine d'entretiens pour lesquels nous remercions les porteurs de projets.

Nous vous proposons de découvrir ces projets expérimentaux, leurs premiers résultats et les apprentissages qui en découlent.



LE PROJET : L'ÉCOLE DE CUISINE MUNICIPALE DE RENNES

 **Ville de
RENNES**

Contexte et objectifs

La ville de Rennes est engagée depuis plusieurs années en faveur des transitions agricoles et alimentaires à travers son Plan Alimentaire Durable (PAD) qui s'inscrit désormais dans la démarche nationale des Projets Alimentaires Territoriaux (PAT).

Le projet de l'école de cuisine municipale de Rennes qui peut être considéré comme un outil au service de cette ambitieuse politique en matière d'alimentation durable, est né de plusieurs constats :

- Un besoin général de retrouver des repères dans son alimentation à tous les âges de la vie. Face aux sollicitations foisonnantes de repas tout prêts et dans un rythme quotidien où tout s'accélère, savoir cuisiner des produits bruts et frais peut se perdre entre les générations ;
- Des liens limités entre les écoliers et les cuisinier·ères : le fonctionnement des cuisines centrales ne permet pas aux enfants d'être au plus près de ceux qui font les repas et aux cuisinier·ères d'être en lien direct avec leurs convives ;

- Un besoin de formation et de temps de partages pour les agents intervenant dans la restauration collective pour intégrer les enjeux liés à l'alimentation durable dans leurs pratiques (réduction des protéines animales, approvisionnement en produits bio ou labels durables, respect de la saisonnalité, lutte contre le gaspillage alimentaire, sensibilisation des publics, etc.) et accompagner la prise de conscience pour que les messages soient portés par l'ensemble des agents et non vécus comme des contraintes.

L'ambition du projet est de permettre, tant aux cuisinier-ères des restaurants collectifs de la ville qu'aux élèves des écoles rennaises, de redonner du sens à leur alimentation :

- Redonner une place à l'alimentation et aux gestes culinaires dans le parcours éducatif des enfants;
- Participer à la formation continue des agents de la ville de Rennes pour accompagner l'évolution des pratiques vers une alimentation saine, diversifiée, de qualité et durable;
- Valoriser le métier de cuisinier-ère et les savoirs et savoir-faire des équipes;
- Recréer du lien entre les cuisinier-ères et les enfants.

Actions menées

Situé au cœur du parc des Gayeulles, dans les locaux d'un des pôles de loisirs de la Ville, ce nouvel outil d'apprentissage permet d'accueillir des formations pour les agents de la ville et des ateliers cuisine pour familiariser les enfants aux gestes culinaires pour démarrer en cuisine et pour les sensibiliser aux bienfaits d'une alimentation saine, diversifiée, locale et durable. Ils y découvrent les enjeux qui entourent nos repas et apprennent à cuisiner des produits bruts et frais pour le plus grand plaisir de leurs papilles.

Un des piliers du projet est la participation des cuisinier-ères de la collectivité dans l'animation de ces ateliers qui partagent leurs savoirs et savoir-faire auprès des enfants. La cuisine centrale municipale est un formidable outil pour mettre en avant le métier de cuisinier-ère.

ÉLÉMENTS TECHNIQUES

Porteur : Ville de Rennes

Échelle : Municipale

Moyens financiers : 61 000€

Moyens humains : 0,5 ETP coordination - une équipe de 10 cuisinier-ères volontaires en co-animation - une équipe support pour du conseil et de l'accompagnement à la bonne mise en oeuvre du projet

Partenaires principaux: DRAAF, Collectivité Eau du Bassin Rennais (à travers son programme Terres de Sources), Direction de l'éducation - enfance de la ville de Rennes, Direction Santé Publique Handicap de la ville de Rennes, Mouvement des Cuisines Nourricières.

Temporalité : début du projet en janvier 2022 (recrutement de la chargée de mission École municipale de cuisine), premier bilan en juin 2024.

Public cible : Les enfants et cuisinier-ères rennais sont les premières cibles du projet. Les familles des jeunes scolarisés dans la ville ainsi que les convives adultes des restaurants collectifs du territoire, constituent des cibles indirectes du projet, l'idée étant de miser sur la transmission d'apprentissages par les enfants vers leur famille.



FOCUS SUR LES ATELIERS CUISINE À DESTINATION DES ENFANTS

Contexte et présentation de l'action

Dans le cadre du projet d'École de cuisine municipale de Rennes, la ville a organisé, au cours de l'année scolaire 2023 - 2024, des ateliers cuisine destinés aux enfants des centres de loisirs de Rennes. Au total, 31 ateliers permettant d'accueillir plus de 550 enfants de 19 centres de loisirs ont été organisés. Ces ateliers ont été co-animés par 10 cuisiniers de la ville et la chargée de mission école de cuisine de la collectivité. En amont, une formation sur la pédagogie et l'animation d'ateliers cuisine visant à accompagner les cuisiniers dans cette nouvelle mission et les rassurer avait été organisée.

Objectifs et publics cibles

Les objectifs de l'action sont pluriels :

- Transmettre aux Rennais.es, notamment ceux des écoles primaires, les gestes culinaires et ainsi apprendre à "faire soi-même" ;
- Redonner une place à l'alimentation et aux gestes culinaires dans le parcours éducatif des enfants;
- Raconter l'histoire de nos assiettes et l'impact de nos choix alimentaires ;
- Valoriser le travail, les savoirs et savoirs faire des équipes de la restauration et créer ainsi du lien entre les cuisinier.es et les enfants.

Moyens mobilisés et temporalités

Moyens financiers : 44 000€ (dépenses d'investissement matériel pour l'équipe de la cuisine)

Moyens humains : 0,8 ETP (sur une période de trois mois) - 10 cuisinier-es volontaires et mobilisables pour co-animer les ateliers - services supports (restauration, RH)

Temporalité : premiers ateliers en avril 2023 - organisation d'atelier le mercredi et au cours des petites vacances scolaires

Résultats et impacts

L'ÉVOLUTION VERS DES ASSIETTES PLUS DURABLES ET PLUS VÉGÉTALES

L'action vise précisément les enfants des centres de loisirs de la ville, de la grande section de maternelle au CM2, sur des temps extrascolaires (mercredi et petites vacances, de mi-septembre à mi-juin). Au total, plus de 550 enfants ont participé à ces ateliers au cours de l'année scolaire 2023 - 2024.

90% des recettes réalisées lors des ateliers sont végétariennes. L'approche végétarienne n'est pas une thématique abordée en elle-même mais elle découle des enjeux présentés ci-dessus.

LES CO-BÉNÉFICES

- L'enthousiasme des enfants et animateur-ices de centres de loisirs

Des retours extrêmement positifs des enfants et animateur-ices de centres de loisirs ont été recueillis par l'équipe opérationnelle de la ville de Rennes. L'École de cuisine municipale apparaît en effet comme un outil support au service de la mise en place ou la consolidation de projets pédagogiques dans les centres de loisirs autour de l'alimentation saine et durable. En ce sens, le projet de la ville de Rennes, d'abord structuré autour de deux actions, constitue un outil au service d'autres projets autour de l'alimentation durable sur le territoire.

- L'évolution des missions des cuisinier-es, la valorisation de leur travail

Les cuisinier-es volontaires pour animer des ateliers destinés aux enfants ont montré un grand enthousiasme à s'engager dans cette dynamique. Ceux-ci affirment en effet apprécier ce changement de posture (en devenant transmetteur-ices), la relation et les échanges avec les enfants, le changement de cadre professionnel, la valorisation de leur savoir et savoir-faire du choix des préparations aux temps d'animation auprès des enfants.

Enseignements et retours d'expériences : freins et leviers identifiés

LES FREINS ET DIFFICULTES RENCONTRES

- Les ressources humaines : principale difficulté lors de la mise en oeuvre du projet

L'animation des ateliers nécessite de mobiliser un-e cuisinier-e et donc de le-la détacher de son restaurant. Le manque de personnel (lié à des difficultés de recrutements ou arrêts) a complexifié la mobilisation des cuisinier-es et par conséquent l'organisation de ces ateliers. Cette problématique de remplacement a constitué l'un des freins majeurs au déroulement serein du projet et apparaît comme une limite à son développement.

- Les contraintes organisationnelles

Le format des ateliers a dû être conçu en pensant leur adaptation aux plages horaires disponibles des centres de loisirs et au nombre d'enfants minimum pour partir en sortie avec un car. Pour accueillir et faire participer les 16 enfants venant chaque mercredi, l'équipe opérationnelle de la ville de Rennes chargée du projet a dû proposer 2 créneaux d'ateliers, relativement courts permettant de conserver un temps de pratique et un temps dédié aux échanges entre cuisinier-e animateur-ice et enfants.

- La logistique : adaptation des échelles entre projet et structure

En effet, les quantités d'aliments nécessaires pour chaque atelier sont minimales au regard des marchés alimentaires de la collectivité. L'approvisionnement par les circuits habituels de la collectivité a alors été compliqué.

- Les problèmes techniques : des problèmes du quotidien, à avoir en tête

Des problèmes du quotidien, qui semblent parfois anodins mais contribuent à challenger le projet et l'équipe opérationnelle chargée de sa mise en oeuvre, apparaissent ponctuellement (difficultés d'accès pour organiser certaines formations, panne de chauffage)... et contribuent à renforcer l'organisation autour du projet.

LES LEVIERS ET ELEMENTS MOTEURS DU CHANGEMENT

- Sensibiliser à l'alimentation saine et durable

Ces ateliers constituent un levier permettant d'ouvrir les plus jeunes aux enjeux liés à l'alimentation durable à travers différents sujets (diversité, saisonnalité, origine des aliments). Des interrogations quant aux moyens de passer de temps conviviaux, animés, ludiques à des temps d'apprentissage existent cependant et sont prises en compte par l'équipe opérationnelle du projet.

L'intégration de l'enjeu de végétalisation de l'assiette par la pratique, sans pour autant être présenté explicitement, constitue ici un parti-pris. L'efficacité et l'impact de celui-ci pourrait être interrogé au cours des prochaines étapes du projet.

- Accompagner la montée en connaissances et compétences en matière de préparation des aliments

La transmission et l'appropriation des enjeux d'alimentation durable se fait, dans le cadre de ces ateliers, par le faire. Cette méthode permet une évolution directe (toutefois théorique, les enfants ne devenant pas pour autant seul-es acteur-ices de leur alimentation) de la capacité des enfants à mettre en œuvre des pratiques alimentaires plus durables.

- Les prémices d'une intégration des enjeux liés à l'alimentation durable au sein des parcours pédagogiques

L'équipe opérationnelle du projet affirme son souhait d'aller plus loin dans la proposition de parcours pédagogiques qui permettraient de donner plus de sens aux ateliers et d'avoir plus d'impacts auprès des enfants. Imaginer une proposition plus régulière, en lien avec les écoles, permettrait en effet de faciliter l'appropriation des questions traitées au cours des ateliers par les enfants.

Cette évolution permettrait également d'accroître le potentiel impact du projet sur les pratiques des parents dont les enfants participent à ces ateliers.

LES RESSOURCES ASSOCIÉES

- ▶ La fiche retour d'expérience « formations à destination des agents intervenant sur le temps des repas » de la ville de Rennes
- ▶ Le poster de mise en récit du projet



CONTACT

Maureen Roussel, chargée de mission Carte Alimentation
Durable et École de cuisine municipale, Ville de Rennes
mau.roussel@ville-rennes.fr

