

La genèse des accompagnements des collectivités vers l'alimentation durable, menés par Le Loubatas

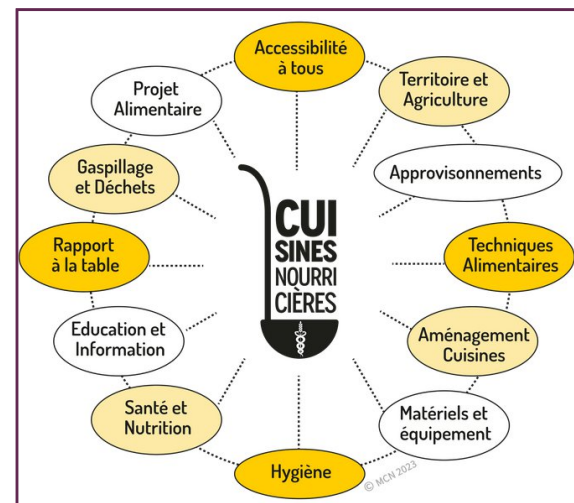


Existence d'un **Projet Alimentaire de Référence** à l'association Le Loubatas depuis 2001. Ce document évolutif et collaboratif structure la vision et les actions portées par l'ensemble de l'association à l'écogîte, du pôle accueil et restauration, au pôle animation, en passant par la direction. Les objectifs de la Loi Egalim y sont respectés (et largement dépassés) depuis plus de 25 ans. Ce sont notamment ces années d'expériences qui nous permettent d'accompagner les collectivités dans l'atteinte des objectifs de la Loi Egalim, en prenant en compte leur contexte, et pour se recentrer sur le « Bien Manger », accessible à tous et toutes.



Le Loubatas fait partie des structures co-fondatrices du **Mouvement des Cuisines Nourricières** : il s'agit d'un espace de convergence pour les acteurs qui œuvrent pour revaloriser **les personnes et les cuisines qui nourrissent au quotidien**, les cuisines qui répondent aux enjeux de l'alimentation durable définis par la FAO, tout en conservant **le plaisir du goût et la convivialité**.

La vision systémique et la culture du Bien Manger du MCN sont au cœur des accompagnements menés par Le Loubatas.



Convaincus que la formation technique des agents de cuisine à elle seule ne peut répondre à tous les enjeux de l'alimentation durable, pas plus que les actions éducatives auprès des mangeurs sans lien avec la cuisine, nous avons développé une méthodologie mélangeant différentes postures : cela assure une **approche globale** pour créer une **culture commune** et mettre en **coopération** une **diversité d'acteurs**. Afin que l'acte alimentaire sain et durable soit une responsabilité co-portée à tous les échelons, des décideurs aux mangeurs, en passant par les agents de terrain.

Pour cela nous avons développé une méthodologie s'appuyant sur trois piliers fondamentaux.

Accompagnements Villes Nourricières : 3 piliers fondamentaux

Coopération et dynamique de projet



Formations techniques (cuisine, accompagnement du temps du repas...)



Education au Goût et à l'Alimentation Durable (ateliers avec groupe "mangeurs")



Objetif et livrable final : Projet Alimentaire de Référence



Partenaire



DIRECTION RÉGIONALE DE L'ALIMENTATION, DE L'AGRICULTURE ET DE LA FORÊT

Communes accompagnées

2022-2023

Velaux, Mallemort, Mougins Le Haut
45 pros + 75 mangeurs
45 jours d'intervention

2024-2025

Mougin Devens La Roque d'Anthéron, Miramas

Ces projets sont actuellement portés au sein de l'équipe du Loubatas par

Sylvie KELLER, cuisinière-formatrice et formatrice

Marine PASQUINI et Amy FETCHMANN, éducatrices à l'environnement

Solène MARCHAND, chargée de projets nourriciers et formatrice

Enfin, nous avons vu quelques **outils pédagogiques** utilisés auprès des enfants et des professionnels.



La table des graines



Sacs à toucher à l'aveugle, avec denrées sèches



Comprendre simplement la question des protéines avec "Le peigne des 8 acides aminés essentiels et le collier de perle" : Céréales et légumineuses se complètent pour que le corps assimile les 8 acides aminés que l'on ne trouve que dans l'alimentation et qui font parties des 20 acides aminés composant une protéine.

Attribution / Pas d'Utilisation Commerciale / Pas de Modification



Ce document est protégé par une licence
<https://creativecommons.fr/licences/>

Document réalisé par Solène Marchand, Mars 2025