



# PRIX ALIMENTERRE

CFSI Concours des initiatives jeunesse

<b>ASSOCIATION HESPUL ET MFR LA PALMA (AUVERGNE RHÔNE-ALPES)</b>	<b>JEUNES DE 2<sup>nd</sup>e et 1<sup>ère</sup></b>	<b>ANNEE SCOLAIRE 2018 - 2019</b>
--	---	-----------------------------------

<b>THÈME : IMPACTS DES CHOIX DE CONSOMMATION, CLIMAT ET ENERGIE</b>	<b>TYPE : ATELIERS CUISINE</b>
---	--------------------------------

## FICHE INITIATIVE

# Le Climat dans nos assiettes



© Crédits : association Hespul

### Résumé

« Le Climat dans nos assiettes » est un concours de cuisine locale qui réunit depuis 2012 des équipes d'amateurs accompagnés de restaurateurs, qui doivent composer un menu à faible impact carbone, sans oublier le plaisir gustatif. Chaque année, des étudiants de la MFR La Palma (L'Arbresle) participent à l'événement ouvert au grand public. En amont, les élèves ont participé à plusieurs ateliers de cuisine et de sensibilisation.

OBJECTIFS	PARTENAIRES
Sensibiliser à l'impact de l'agriculture et de l'alimentation sur le climat à travers la création de menus bas carbone dans le cadre d'un concours cuisine	Fondation Ekibio, l'ADEME <sup>2</sup> , la COR (Communauté d'agglomérations de l'Ouest Rhodanien), la CCPA (Communauté de Communes du Pays de l'Arbresle), AMAP de l'Asbrele

Contact : [jessica.pages@hespul.org](mailto:jessica.pages@hespul.org)

Site internet : <http://www.hespul.org>

<sup>1</sup> Maisons Familiales Rurales

<sup>2</sup> Agence de l'environnement et de la maîtrise de l'énergie

## Le contexte

L'association Hespul travaille principalement sur la promotion des énergies renouvelables. Le concours de cuisine locale « Le Climat dans nos Assiettes » est animé par le pôle éducation et sensibilisation qui fait les liens entre énergie, climat et alimentation.

Ce concours a lieu une fois par an depuis six ans. Il peut s'accompagner d'ateliers en amont et en aval du concours, d'animations auprès des jeunes et de créations de partenariats sur la thématique de l'alimentation durable. Plus globalement, l'association souhaite encourager les citoyens à repenser leur manière de manger en leur offrant des solutions pour consommer de manière responsable.

Le partenariat avec la MFR La Palma dure depuis des années et s'accorde avec un engagement de l'établissement sur les questions de durabilité (l'établissement a notamment un compost). Les élèves de la MFR La Palma qui participent aux animations et travaillent sur l'organisation du concours ont entre 15 et 20 ans. « S'ils ont déjà des habitudes alimentaires ancrées, ils sont également en âge de saisir les enjeux liés à leur alimentation ».

Le concours « Climat dans nos Assiettes » a eu lieu pendant le Festival ALIMENTERRE et participe à la démarche de promotion d'une alimentation durable.

## Objectifs

Sensibiliser un large public en proposant des solutions locales pour montrer que l'on peut manger bien, pas cher en utilisant des produits locaux.

## Acteurs impliqués et moyens mobilisés

### *Partenaires techniques et financiers*

L'édition 2018 du concours a été financée par l'ADEME, la COR (Communauté d'agglomérations de l'Ouest Rhodanien), la CCPA (Communauté de Communes du Pays de l'Arbresle) et la Fondation Ekibio.

### *Budget*

Postes de dépenses	Montant (EUR)
Personnel	16 261,56 €
Animations, frais de déplacement, prestations	10 241,18 €
<b>Total</b>	<b>26 502,74 €</b>

### *Moyens*

La MFR La Palma a mis à disposition ses locaux équipés de cuisines pédagogiques parfaitement adaptées à l'événement. Les équipes pédagogiques et les élèves sont impliqués depuis plusieurs éditions dans l'organisation du concours, qui ne pourrait pas avoir lieu sans leur contribution. Des équipes de bénévoles ont assuré une partie de la

logistique avec l'association Hespul. Cette participation s'inscrit dans le cadre de leur programme scolaire : les élèves sont invités à réaliser une mission pour une association.

## La démarche

### Calendrier des actions

<b>En amont Octobre 2018</b>	<b>Ateliers cuisine avec une nutritionniste</b> Phase de constitution des équipes puis d'accompagnement des de celles-ci dans la composition de leurs menus, à travers 6 ateliers cuisine organisés avec une nutritionniste.
<b>10 octobre</b>	<b>Atelier de sensibilisation de l'impact de l'alimentation sur l'environnement et constitution de l'équipe pour le concours</b> Une matinée d'animation a été organisée dans deux classes de seconde. L'objectif était de faire le lien entre émissions de gaz à effets de serre et alimentation, puis de proposer des solutions basées sur la consommation de produits locaux. Cette action a permis de constituer des équipes de jeune pour le concours. Les équipes se sont engagées à participer à des ateliers en plus du concours. Enfin, une psychologue sociale du laboratoire Psykolab était présente lors des ateliers pour accompagner les groupes sur les questions du changement de comportement alimentaire et une nutritionniste accompagnait les élèves sur les questions de santé.
<b>Octobre – novembre</b>	<b>Rencontre entre participants et élaboration du menu bas carbone</b> Les participants se sont rencontrés plusieurs fois avant le concours, afin d'élaborer leurs recettes et d'en calculer le bilan carbone.
<b>Jour du concours</b>	<b>Préparation et dégustation</b> Les équipes constituées de 4 à 5 jeunes (et professeurs) se sont retrouvées le matin pour cuisiner un plat et un dessert. Sur le temps du déjeuner, la dégustation de ces repas était ouverte au public, qui a ensuite pu voter pour le meilleur repas. Une remise de diplômes a conclu la journée.
<b>Après</b>	<b>Diffusion</b> L'association Hespul a diffusé une vidéo et un livret des recettes réalisées ce jour-là.

## Les résultats et effets quantitatifs et qualitatifs

### Les élèves

Les jeunes étaient déjà sensibilisés à la question de l'alimentation. Cependant la participation aux ateliers et au concours a permis d'approfondir leurs connaissances sur les liens entre l'alimentation et le réchauffement climatique ainsi que sur l'importance des circuits courts.

Les élèves ont réalisé qu'il est facile de cuisiner et manger des produits locaux et de saison, sans que cela soit mauvais. Les plats étant végétariens, les jeunes ont pu s'ouvrir à ce type de cuisine et dépasser leur a priori.

## *Le grand public*

Une cinquantaine de personnes, de tout âge, sont venues déguster les repas préparés par les équipes. Une vidéo a été réalisée le jour du concours. Un livret de photos et de recettes est disponible en téléchargement libre. Il est également diffusé en version papier par les partenaires, comme la CCPA et la MFR La Palma.

Le concours permet de créer du lien intergénérationnel, des retraités participant en tant que bénévoles ou bien venant assister au concours, qui commence à être un événement attendu chaque année.

## *Le territoire*

Cette année, le jury du concours était composé du Président de l'AMAP de l'Arbresle, de représentantes des Petites Cantines et d'une chroniqueuse culinaire : l'occasion pour les participants et le public d'échanger avec des acteurs locaux de l'alimentation.

Le Climat dans nos Assiettes a fait ses preuves à l'échelle du territoire Auvergne - Rhône-Alpes, puisqu'il a déjà été animé par six autres structures. Fort de cette expérience, Hespul délivre aujourd'hui des formations pour autonomiser les structures volontaires à l'animation du concours, en s'adaptant à leur contexte local (public, thématiques, mise en valeur d'initiatives locales, etc.).

## **Les freins et les leviers**

L'alimentation est un sujet qui touche tout le monde. Actuellement il existe un certain engouement sur cette thématique et les solutions locales qui l'accompagnent. L'association a pour objectif d'essaimer le concours en proposant à d'autres associations de l'organiser sur leurs territoires.

L'association a constaté la difficulté de mobiliser des participants volontaires à cause du format « ateliers de cuisine et concours » (qui était une nouveauté de cette édition). L'obligation demandée aux jeunes d'assister à plusieurs ateliers avant le concours a pu décourager certains de participer car cela représentait un engagement important.

## **Conseils à qui voudrait s'inspirer de cette initiative**

« Nous conseillerions de ne pas hésiter à impliquer un maximum de jeunes, car la plupart d'entre elles et d'entre eux sont prêts à s'engager dans ce type d'événement et pour ce type d'enjeux. Les retours sur leur participation sont positifs et témoignent d'une prise de conscience sur l'impact de l'alimentation sur la santé, l'agriculture et l'économie locale ».

## **Liens des supports illustrant le projet**

[Une vidéo qui revient sur l'événement](#)

[L'article sur le site internet de l'association](#)

[Retrouver toutes les recettes du concours !](#)

Fiche élaborée par l'association Hespul avec l'appui du CFSI.



COMITE FRANÇAIS POUR  
LA SOLIDARITE INTERNATIONALE

32 rue Le Peletier  
F-75009 Paris

Tél. : 33 (0) 1 44 83 88 50  
Fax : 33 (0) 1 44 83 88 79

@ : [info@cfsi.asso.fr](mailto:info@cfsi.asso.fr)  
[www.cfsi.asso.fr](http://www.cfsi.asso.fr)

