



**RÉSEAU EDUC'alim**

Réseau régional de l'éducation à  
l'alimentation durable et au goût  
en Provence-Alpes-Côte d'Azur

Colloque régional

# L'ALIMENTATION DURABLE, UNE HISTOIRE DE GOÛT ET D'EDUCATION

**Jeudi 13 mars 2024**



**TECHNOPÔLE DE L'ARBOIS  
(AIX-EN-PROVENCE)**

L'éducation à l'alimentation durable se situe au croisement d'enjeux multiples en matière de promotion de la santé, d'environnement, d'accessibilité, de citoyenneté et de patrimoine alimentaire. L'éducation au goût, née il y a plus de 40 ans, est une pratique à part entière, innovante et stimulante, intégrée à l'éducation à l'alimentation durable.

**L'éducation à l'alimentation durable et au goût** constitue un levier essentiel pour transformer les **comportements alimentaires**, en vue de favoriser une meilleure santé et de minimiser l'impact de l'acte alimentaire sur l'environnement. Cette éducation cible différents types de publics : enfants, adolescents, adultes et seniors.

Ce colloque vous permettra de mieux appréhender le lien entre les enjeux de l'alimentation durable et les actions d'éducation à l'alimentation durable et au goût, découvrir des ressources/retours d'expériences sur ce thème et rencontrer des acteurs œuvrant dans ce champ.

Il s'inscrit dans le cadre du Réseau régional de l'éducation à l'alimentation durable et au goût (**Réseau EDUC'alim**), qui est financé par la DRAAF Provence-Alpes-Côte d'Azur et porté par le CRES (Comité régional d'éducation pour la santé) et le GRAINE (Réseau régional pour l'éducation à l'environnement).

La matinée permettra de mieux appréhender la transversalité de l'éducation à l'alimentation durable et au goût par des regards croisés d'experts et témoins. L'après-midi s'articulera autour d'ateliers d'échanges/d'expérimentation sur l'éducation à l'alimentation durable et au goût, par types de public cible.

# PROGRAMME

**Animation :** Magali TRIANO, Agence Bleu Tomate, Marseille



**9h00 – 9h30** **Accueil des participants**

**9h30 – 10h00** **Allocutions d'ouverture**

- **Karine Pascal-Suisse**, Cheffe de pôle Politique de l'alimentation, DRAAF Provence-Alpes-Côte d'Azur
- **Claire Pierrard**, Co-coordinatrice du Réseau EDUC'alim et chargée de projets, GRAINE Provence-Alpes-Côte d'Azur
- **Hélène Milan**, Co-coordinatrice du Réseau EDUC'alim et chargée de projets, CRES Provence-Alpes-Côte d'Azur
- **Conseil National de l'Alimentation (CNA)** (sous réserve)

**10h00 – 10h50** **Manger sain et durable – de notre assiette à notre planète**

- **Denis Lairon**, Docteur ès-sciences, Nutritionniste, Directeur de recherche émérite INSERM

**10h50 – 11h05** **Pause**

**11h05 - 11h55** **Eduquer au goût pour une alimentation saine et durable : concepts et convergences**

- **Sophie Nicklaus**, Directrice de recherche INRAE, Centre des sciences du goût et de l'Alimentation du centre INRAE Bourgogne-Franche-Comté, Dijon

**11h55-12h30** **Education alimentaire et dynamiques de territoire : présentation de l'initiative « Passeport alimentation durable en Pays de Fayence »**

- **Laurent Péricat**, Chef de projets Service Agriculture et alimentation, Projet alimentaire territorial (PAT) du Pays de Fayence
- **Stéphane Gilardet**, Conseiller pédagogique de circonscription, Saint-Paul-en-Forêt (83), Rectorat de Nice

**12h30-13h00** **Table ronde et temps d'échanges avec la salle**



**13h00-14h30** Déjeuner (buffet au tarif de 20 € par personne : précisions ci-dessous)

**14h30-15h30** Ateliers série 1

**15h30-16h30** Ateliers série 2

**16h30-16h45** Clôture du colloque



## LES ATELIERS PROPOSÉS (APRÈS-MIDI)



(Apports de connaissances et expérimentations/découverte d'outils)  
*Chaque participant assistera à 2 ateliers (choisis lors de l'inscription)*

 **Atelier 1 : Les clefs de l'éducation au goût chez l'enfant, au service de l'alimentation durable** (avec un temps de dégustation)

**Hélène Lombardo**, Formatrice à l'éducation au goût et à l'analyse sensorielle des aliments, La saveur du monde

 **Atelier 2 : Comment une approche sensorielle de l'alimentation auprès d'un public d'adultes peut favoriser des pratiques favorables à la santé et durables ?** (avec un temps de dégustation)

**Anne Didier-Pétreman**, Fondatrice de l'association « De mon assiette à notre planète » & Administratrice de l'ANEG (Association Nationale pour l'Education au Goût)

 **Atelier 3 : Sensibiliser au mieux-manger pour mieux-vieillir (public seniors) : retours d'expériences et dégustation en pleine conscience**

**Anaïs Scussel**, Responsable alimentation Région Sud et **Alice Etienne**, Cheffe de projets Région Sud, les Insatiables

 **Atelier 4 : L'éducation au goût et à l'alimentation durable au sein d'un projet alimentaire territorial (PAT)**

**Sandra Troupenat**, Cheffe de projet « Projet Alimentaire Territorial » et **Elodie Picamal**, Chargée de mission « Restauration collective durable », Communauté d'agglomération Pays de Grasse

 **Atelier 5 : Présentation d'actions d'accompagnement de collectivités pour une alimentation saine et durable, et présentation d'outils pédagogiques (enfants et professionnels de restauration)**

**Solène Marchand**, Chargée de projets nourriciers, Le Loubatas (13)

### ESPACE RESSOURCES

Un espace ressources sera disponible toute la journée (ouvrages, outils pédagogiques...) animé par **Gaëlle Lhours**, documentaliste, CRES Provence-Alpes-Côte d'Azur et enrichi par les ressources du **Conseil National de l'Alimentation**.

## INFORMATIONS PRATIQUES

Inscriptions gratuites mais obligatoires, en ligne uniquement via ce lien :

<https://fr.surveymonkey.com/r/C996RJV>

Attention, le nombre de places est limité.

### RENSEIGNEMENTS

**CRES - Comité régional d'éducation pour la santé**

Contact : Hélène Milan - [helene.milan@cres-paca.org](mailto:helene.milan@cres-paca.org)

**GRAINE – Réseau régional pour l'éducation à l'environnement**

Contact : Claire Pierrard - [clairepierrard@grainepaca.org](mailto:clairepierrard@grainepaca.org)

### DÉJEUNER

Un buffet est proposé par un traiteur engagé et responsable "[Terre de Mars](#)" au prix de 20 euros par personne. Merci de confirmer votre présence à ce buffet dans le formulaire d'inscription.

*Toute annulation à moins d'une semaine de la journée nécessitera tout de même de régler le repas, si celui-ci avait été réservé.*

### LIEU ET ACCÈS

**Technopôle de l'Environnement Arbois Méditerranée**

Salle de conférence du Forum - Avenue Louis Philibert

13100 Aix-en-Provence

Lien google maps : <https://maps.app.goo.gl/hQ2wXf2TXQZoyF2Z9>



**Transports en commun :**

- **Accès depuis Marseille Saint-Charles** (Gare SNCF et gare routière)  
Navette Cartreize ligne 53 - direction Europôle de l'Arbois -Terminus
- **Accès depuis la gare routière d'Aix-en-Provence**  
Bus ligne 15 direction Europôle de l'Arbois - Duranne Ecole - Terminus
- **Accès depuis la gare TGV Aix-en-Provence**  
Navette ligne 40 - Direction Aix-en-Provence  
Correspondance ligne 53 à l'arrêt Pôle d'activités Aix-en-Provence

Si vous souhaitez **covoiturer**, merci de vous connecter à la plateforme Togetzer :

<https://togetzer.com/covoiturage-evenement/xlge8g>