

Défi Familles à Alimentation Positive



Présentation du Séminaire Agriculture Parcs Naturels Régionaux de France 08/11/2016

La fédération des paysans bio

1 fédération nationale 12 salariés

Fédération Nationale d'Agriculture BIOLOGIQUE

Représentation des régions, négociation politique, membre d'IFOAM Europe



70 groupements départementaux

170 salariés dont 40 en Rhône-Alpes



Porte d'entrée du réseau des paysans bio, les GAB accompagnent les producteurs bio, en conversion et conventionnels, les professionnels de développement de la bio et les collectivités à mettre en œuvre leur projet en faveur du développement de l'agri-





24 groupements régionaux

120 salariés

dont 12 en Rhône-Alpes Coordination de l'action locale, négociations politiques, représentation



Agri Bio Ardèche

Les Agriculteurs BIO d'Ardèche





Objectif d'un défi FAAP

- Manger équilibré en cuisinant plus de produits bio, locaux et de saison... SANS augmenter son budget !
- Résultat à atteindre : augmenter de 20 points sa consommation de produits bio à budget constant
- Au-delà du résultat, importance accordée à la progression, idée d'enclencher un cercle vertueux









Comment cela fonctionne

- Un défi = un territoire, une structure porteuse et des structures relais
- Une cinquantaine de foyers participants, réunis en 5 équipe, avec 1 capitaine par équipe.
- Deux axes :
 - Participer aux Temps Forts
 - Réaliser des relevés de ses achats alimentaires

... En toute convivialité!





Les Temps Forts





Evènement de clôture

Evènement de lancement

Visite d'une ferme bio



Temps forts 1x/mois

Atelier culinaire



Initiation au jardinage

Echanges avec un diététicien Ateliers « fait maison » (yaourts, pain)





Les relevés d'achats

- 2 à 3 fois pendant 15 j, via le site web www.famillesaalimentationpositive.fr
- Sont saisis : catégorie du produit, bio ou non bio, lieu d'achat, prix, et origine du produit + le nombre de convives par repas.
- Résultats mesurés : En moyenne, passage de 36 % à 56 % de produits bio avec diminution de 1.75 € à 1.53 € du coût par repas et par personne.





Notre défi

Saisie des achats

Saisie du nombre de convives

Résultats

Enquête de satisfaction

Mon Profil

A l'aide de vos tickets de caisse conservés durant 14 jours, vous allez compléter le cahier des achats alimentaires. Si vous cueillez des aliments (jardin, cueillette) lors de ces 14 jours, vous allez pouvoir le préciser. Si l'on vous offre des aliments pendant ces 14 jours, vous allez pouvoir les ajouter comme « don ».

Règles à respecter pour faciliter la saisie :

- -Remplissez votre relevé d'achats ligne par ligne.
- A chaque fois que vous validez une ligne, une nouvelle apparaît.
- Vous pouvez corriger une ligne ou la modifier à tout moment pendant la période de relevé.

Si vous avez des questions, n'hésitez pas à consulter la notice.

Défi drômois - Période de saisie n°2 du 4 Octobre au Jeudi 12 Novembre 2015

Epicerie	Pâtes	Bio	Épicerie/Commerce de proximité	5€	France	∦ ×
Légumes	Salades	Bio	Don	0€	Département	∦ ×
Gamme de produits ▼	Produit ▼	Bio/Non Bio ▼	Lieu d'achat ▼	Prix payé er	Origine géographique 🔻	✓ 📝 🗙







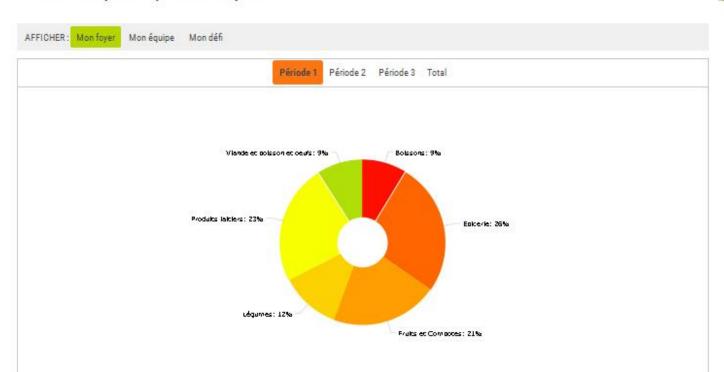
Saisie du nombre de convives

AFFICHER: Mon fover Mon équipe Mon défi

	Période 1	Période 2	Période 3	TOTAL
Total achats alimentaires	277€	2€	49.5€	328.5 €
MONTANT DES ACHATS ALIMENTAIRES PAR REPAS	10.99 €	?	3.15 €	8.03 €

Évolution du coût repas depuis le 1er relevé d'achats : -7.84 €

Part des achats pour chaque famille de produits





Retroplanning de l'organisation d'un défi

	Mai	Juin	Juil.	Août	Sept.	Oct	Nov.	Dec.	Jan	Fev	Mars	Avr	Mai	Juin
Validation collectivités														
Recherche structures relais														
Communication auprès des foyers														
Mise en place du projet + soirées lancement														
Découverte ferme bio														
Suivi des achats alimentaires														
Rencontre diététicien nutritionniste														
Atelier cuisine														
Repas partagé														
Jardinage														
Enquête familles														
Soirée de clôture														
										<u></u>			·	



Rôles de la structure relais

- Diffuser l'information et <u>« recruter » les foyers</u>
- Faire le lien entre l'animateur du défi et les familles
- Accompagner l'animateur sur le choix des temps forts
- Possibilité de co-organiser des temps forts mettre à disposition des locaux, du matériel (ex. de cours de cuisine)
- Accompagner les familles rencontrant des difficultés dans le défi (lors des relevés d'achats par exemple)
- Etre présentes sur les temps forts mensuels
- Communiquer localement sur le projet (bulletins municipaux ou de quartier, correspondant locaux)



Budget et temps de travail

Budget FAAP (pour 50 foyers)								
Animation GAB	40 jours à 450 €	18 000 €						
Co animation structures relais (à voir)	9 jours à 450 €	4 050 €						
Appui nutrition	5 jours à 450 €	2 250 €						
Atelier cuisine	5 jours à 400 €	2 000 €						
Indemnités agriculteurs	4 jours à 100 €	400 €						
Temps forts, buffets, collations		300 €						
Soirée de clôture		2 200 €						
Outils de communication		700€						
Total		30 000€						



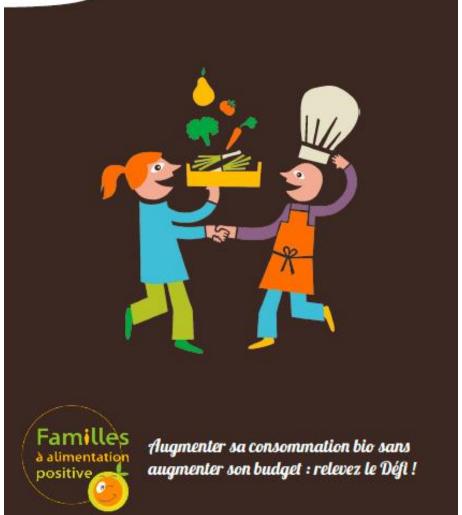
Conclusion

- Une quinzaine de défis organisés depuis 2013, plus de 1000 foyers sensibilisés.
- Issu de Rhône-Alpes, déployé aujourd'hui en Bretagne, Pays de Loire, Normandie, Ile-de-France, Hauts de France...
- Outils existants : kit d'aide au montage d'un défi FAAP, charte FAAP, site web permettant la saisie en ligne des achats et la diffusion d'information, jeu de société « Le Bio'osteur », newsletter
- Partenaires :
 - Le réseau des Agriculteurs Biologiques : la FNAB au niveau national et le Groupements des Agriculteurs Bio de votre département
 - Soutien financier nécessaire : Conseil Régional, Conseil Départemental, Métropole, communes ou intercommunalité.
 - Structures relais potentielles : centre social, MJC, CCAS, Maison Familiale et Rurale, Jardins de Cocagne, collectivités.

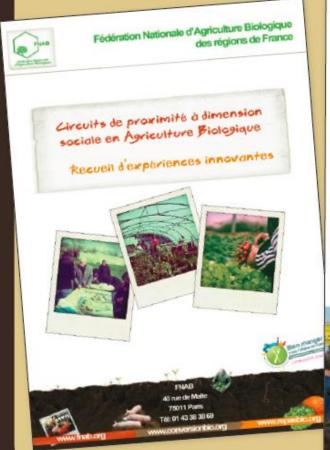
Pour aller plus loin ...



Kit d'aide au montage de projet du Défi «Familles à alimentation positive»



Pour aller plus loin ...







Présentation des différents temps forts





1/ La soirée de lancement

•Objectifs :

- Présenter le défi aux familles
- Leur distribuer les documents dont elles auront besoin
- Donner le top départ du défi

•Contenu:

- Présentation de l'AB
- Présentation des différents points de vente possibles
- Présentation du défi
- Présentation des outils distribués

•Intervenants:

Animateur GAB





2/ Visite de ferme

•Objectifs:

- Faire découvrir le métier d'agriculteur
- Présenter plus en détail les spécificités de l'AB
- En + : possibilité de présenter des nouveaux points de vente (vente à la ferme, magasins de producteurs,...)

•Contenu:

• Visite d'exploitation (présentation de la ferme, des productions, des spécificités de l'AB)

Repas ou pot partagé

•Intervenants:

Producteurs



3/ Rencontre diététicien-nutritionniste

•Objectifs:

- Sensibiliser les familles sur :
 - Comment manger sainement?
 - Diversité et intérêt nutritionnel des produits bio
 - Comment équilibrer ses repas?

•Contenu:

- Présentation diaporama
- Jeu « céréales et légumineuses »
- Echanges entre participants



•Intervenants:

Diététicien / nutritionniste



4/ Atelier cuisine

•Objectifs:

- Découverte de nouveaux produits
- Découverte de nouvelles recettes
- Découverte d'astuces « bon marché »



•Contenu :

- Présentation des produits, des recettes, des techniques utilisées
- Pratique et cuisine
- Dégustation et échanges entre participants

•Intervenants:

Cuisinier formateur du réseau FNAB ou restaurateur



5/ La soirée de clôture

Objectifs:

- Présenter les résultats du défi et le bilan de l'expérience
- Remettre les prix aux familles
- Clôturer l'opération de manière festive

•Contenu:

- Rétrospective du défi
- Présentation du bilan de l'édition et des résultat par équipe
- Remise des prix
- Repas partagé

•Intervenants:

Animateur GAB
(+ intervenant extérieur éventuel)





6/ Animation gaspillage alimentaire

•Objectifs:

- Définir le gaspillage alimentaire
- Comprendre ses étapes
- Savoirs et savoirs-faire pour l'éviter



•Contenu:

- Présentation des notions de base et des étapes du gaspillage alimentaire
- Activités pratiques pour éviter le gaspillage alimentaire (atelier cuisine et/ou dégustations et/ou jeu)

•Intervenants:

Animateur extérieur en fonction du territoire



7/ Visite de point de vente

•Objectifs:

 Découvrir un point de vente local et en comprendre le fonctionnement

•Contenu:

- Visite du point de vente
- Echanges sur les produits disponibles et le fonctionnement

•Intervenants:

Responsable du point de vente





8/ Soirée jeu – repas partagé

•Objectifs:

- Echanger des trucs et astuces autour d'un repas partagé bio local
- « Réviser » de façon ludique en jouant (au Bioosteur par exemple)

•Contenu:

- Jeu (à fournir au capitaine en amont)
- Repas



• Soirée organisée par chaque capitaine pour son équipe





9/ Atelier jardinage

•Objectifs:

S'initier au base du jardinage biologique



•Contenu:

- Bases théoriques pour jardiner dans son jardin ou sur un balcon (en fonction des groupes)
- Réalisation pratique adaptée en fonction des groupes (potager et/ou plantes aromatiques)

•Intervenants:

Animateur jardinage du territoire



10/ Atelier pain - yaourt

Objectifs:

• Prolonger l'atelier cuisine en mettant l'accent sur la confection de produits facilement réalisables « maison » : pain, yaourts,...

•Contenu :

- Bases théoriques
- Réalisation pratique

•Intervenants:

Animateur GAB ou producteur (paysan boulanger)