

## PRESENTATION DE L'ACCOMPAGNEMENT

### « Villes et communes nourricières »

### Réalisé par le Collectif Pétale 07

#### Le projet “éducation alimentation durable” du collectif Pétale 07

**Les formateurs (trices) de Pétale 07** ont développé depuis 2022 de solides compétences pluridisciplinaires sur les questions de l'alimentation durable en collectivité. Le programme de financement LEADER dans un premier temps puis des conventionnements avec différents PAT et acteurs institutionnels ont permis de travailler sur de nombreux sujets allant de la lutte contre le gaspillage alimentaire à de l'accompagnement des équipes à l'application de la loi EGalim et AGECE.

**Toutes les actions développées** sont mises en perspective par la création de groupes de travail pérennes : GT compost & biodéchets, GT alimentation durable, GT éducation santé environnement, ...) [Lien vers la présentation des Groupes de Travail >>](#)

**Des dizaines d'ateliers se sont ainsi déroulés depuis 3 ans** dans les cuisines de cantines scolaires, de collèges, de lycées ou de centres sociaux permettant la rencontre, les échanges de pratiques et l'interconnaissance. De nombreux freins et leviers sont apparus, nécessitant de réfléchir collectivement pour faire avancer chaque équipe vers des solutions pérennes. Nous constatons, en plus du manque de temps, que les équipes peinent à se structurer et à s'organiser face à l'intensité du travail quotidien.



#### Le PNA avec le Loubatas, une recherche-action nationale

**Les cuisiniers formateurs et les chargées de mission de Pétale 07** ont décidé.es début 2025 de s'investir dans une action de formation à l'accompagnement des cantines et des communes vers une alimentation durable organisée par l'association le Loubatas dans les Bouches du Rhône dans le cadre de l'appel à Projet National Alimentaire (PNA).

**De janvier à mars 2025**, 9 journées de travail dans 3 régions de France se sont déployées en ce sens, permettant aux formateurs(trices) de comprendre tous les rouages d'un accompagnement vers une alimentation durable en restauration collective.

Financé par



Association Collectif Pétale 07

882 chemin de Chaussy 07120 BALAZUC

contact@petale07.org - www.petale07.org

Code A.P.E 9499Z / SIRET 849 546 791 00013

## Une équipe et une 1<sup>ère</sup> expérimentation en Ardèche

L'équipe de Pétale 07 sera donc en capacité dès le début de ce printemps de proposer un premier accompagnement ardéchois expérimental d'une commune, son école et sa cantine. Elle aura les compétences pour articuler tous les temps de l'accompagnement : réunions de concertation et d'interconnaissance des parties-prenantes, formations techniques à une cuisine conforme aux exigences d'EGAlim, éducation des mangeurs au goût et à la qualité alimentaire, découverte des producteurs et des agriculteurs en amont, intelligence collective vers la rédaction d'un projet alimentaire de référence, gestion des bilans et des temps de clôture du travail « autour de bons repas », l'accompagnement d'un séjour scolaire « du jardin à l'assiette ».

### Cet accompagnement sur une année sera réalisé par :

**James PEDRON** : Cuisinier formateur, membre de la gouvernance du Mouvement des Cuisines Nourricières et possède une longue expérience dans la formation et l'accompagnement du changement. James fait également partie du Grap – Groupement régional alimentaire de proximité et coopère avec Pétale 07 et le Loubatas. Grâce aux méthodes participatives, il œuvre à l'engagement des équipes de cuisine, des acteurs de l'alimentation et des familles, dans la transition.

**Yann SOURBIER** : Formateur permanent et ancien cuisinier de l'association LE MAT 07, BAFD, Master en gestion des structures de l'économie sociale, 15 ans d'expérience en cuisine de collectivité. 20 ans d'expérience en animation d'atelier cuisine et en formation de formateurs sur les thèmes de la cuisine, le jardinage et la coopération. Membre fondateur du [Mouvement des cuisines nourricières](#) et [ambassadeur du jardinage et du bien vivre alimentaire](#).

**Jérôme ELIAS** : Cuisinier formateur et animateur d'ateliers. Membre de la gouvernance du Mouvement des Cuisines Nourricières. 12 ans d'expérience en cuisine, dans la restauration commerciale puis en cuisine collective. Depuis 2 ans cuisinier indépendant sur de l'évènementiel et formateur auprès des collectivités et des particuliers pour accompagner vers une alimentation durable.

**Marie SIMON**, coordinatrice du collectif Pétale 07, réseau départemental d'Education à l'Environnement et au Développement Durable. Elle anime la concertation, développe les partenariats et assure la coordination des groupes de travail thématiques. Formatrice en EEDD, elle accompagne le changement de pratique des professionnels, en lien avec les enjeux de transition écologique et sociale (végétalisation, éducation dehors, jardin, cuisine, compost, ...) Expérimentée dans la coordination de séjours éducatifs, elle favorise la mise en place d'activités pratiques et coopératives, s'appuie sur les pédagogies actives et l'écologie au quotidien.

Financé par



Association Collectif Pétale 07  
882 chemin de Chaussy 07120 BALAZUC  
contact@petale07.org - www.petale07.org  
Code A.P.E 9499Z / SIRET 849 546 791 00013

## Le calendrier prévisionnel de l'accompagnement :

Ce projet se déroule entre janvier 2025 et décembre 2026, avec les grandes étapes suivantes :

- **janvier à mai 2025** : Identification de la commune et de l'école. Préparation entre le Loubatàs, Campus Fertile et Pétale 07 : Comment accompagner une cantine scolaire vers une alimentation durable, de qualité et locale ?
- **juin 2025 à Juin 2026** : phase active auprès de la commune, sa cantine et son école: accompagnement et formations
- **juin à décembre 2026** : mesure d'impact avec des chercheurs et bilans.

→ [Plus de détails sur toutes les étapes du projet >>](#)

## Des prérequis nécessaires pour candidater :

- gérer la restauration scolaire en régie directe
- être en liaison chaude
- volonté politique forte de participer au projet
- identification d'un.e référent.e projet pour la commune
- adhésion et disponibilité des équipes (cuisine et service)
- participation financière de la commune : 5 000 € permettant de bénéficier d'un financement de l'ADEME à hauteur de 15 000 €
- un enseignant et sa classe volontaire pour s'investir dans ce projet, participer aux ateliers d'éducation au goût et un séjour scolaire « du jardin à l'assiette »

→ [Consultez les prérequis en détail ici >>](#)

## Un Appel à Manifestations d'Intérêt pour poser sa candidature :

Une commune qui souhaite candidater doit renseigner [ce questionnaire en ligne d'ici le 31 mars 2025](#). Le groupe de travail local et national **étudiera les candidatures** et permet aux communes de candidater afin de profiter exceptionnellement d'un financement du PNA sur 2025 et 2026, à hauteur de 15 000 €

→ [Lien vers le questionnaire de candidature à remplir avant le 31 mars 2025 >>](#)