

PLAN'EAT

Kids

Projet européen

INRAE

2022-2024

Manger sain et durable Quand on a de 6 à 15 ans



Le Living Lab

Bulletin n°1 — Mars 2023

Contacts

Anthony FARDET

Chargé de recherches Alimentation durable, préventive & holistique

Claire PLANCHAT

Chargée de recherches Démarches participatives & territoires

claire.hery-planchat@inrae.fr — 04 73 62 45 29



le Grand Clermont
phénomène actif



Au menu

- 3 Pourquoi Plan'Eat ?
- 4 Une recherche européenne
- 5 Un public cible : les 6-15 ans
- 6 Qu'est-ce que le living lab Plan'eat Kids ?
- 8 Qui sont ses membres ?
- 10 Premières actions !



Pourquoi Plan'eat ?

Partout dans le monde, les habitudes alimentaires évoluent vers des modes de consommation alimentaire dominants et des systèmes éco-agro-alimentaires qui ont des **coûts sanitaires, sociétaux et environnementaux élevés.**

PLAN'EAT vise à favoriser la transition vers des comportements alimentaires sains et durables grâce à une compréhension approfondie de ces facteurs et moteurs sous-jacents et à travers **la conception de recommandations, d'outils et d'interventions efficaces ciblant les acteurs du système alimentaire**

Sans un changement significatif des tendances actuelles, les maladies non transmissibles continueront d'augmenter tandis que la qualité et la quantité des ressources naturelles disponibles diminueront

PLAN'EAT visera à mettre en œuvre **une approche locale, factuelle, multi-acteurs, multi-scalaire et systémique** aux niveaux macro (système alimentaire), méso (environnement alimentaire) et micro (individu).

Les facteurs influençant les comportements alimentaires avec le plus grand potentiel de changement (c'est-à-dire les comportements à fort impact) seront analysés.

Le **COMPORTEMENT ALIMENTAIRE** étant un **déterminant fort de la consommation alimentaire**, il représente un levier d'action clé pour transformer les systèmes alimentaires et inversement.

Divers contextes socioculturels et géographiques seront pris en compte en mettant en œuvre 9 living labs : **les habitudes alimentaires de groupes de population spécifiques seront cartographiées et « monétisées/quantifiées »** en termes d'impacts environnementaux, socio-économiques et sanitaires grâce à la comptabilité des coûts réels



Les connaissances et les preuves scientifiques obtenues alimenteront **la co-conception de plus de 10 solutions pan-européennes efficaces adaptées à différents contextes et utilisateurs finaux.**



Le projet Plan'eat s'inscrit dans le Work programme: HORIZON-CL6-2021-FARM2FORK-01-15, sur le thème : « Transition vers un comportement alimentaire sain et durable »

The Council for Agricultural Research and Economics (CREA, Italy) est organisme coordinateur pour les 12 pays impliqués dans Plan'eat.

Coordinateurs INRAE-UNH :
Anthony Fardet
Edmond Rock
Coordinatrice living lab
INRAE-UNH :
Claire Planchat

Une recherche européenne

L'objectif du projet de recherche PLAN'EAT kids est de travailler avec les enfants, mais aussi les écoles et toutes les personnes qui ont un lien avec l'alimentation des jeunes pour **TROUVER ENSEMBLE COMMENT MIEUX MANGER SAIN ET DURABLE**.



11 Pays d'EUROPE, dont 9 Living Labs sont impliqués dans le projet PLAN'EAT, avec plus de

24 partenaires pan-européens,

chercheurs, ingénieurs, mais aussi des associations, des professionnels en sciences sociales, éducatives et de communication, nutrition, politique, économie, agriculture, médecine...

Tous se réunissent régulièrement pour apporter, d'ici 4 ans, des recommandations paneuropéennes aux populations jeunes et adultes pour développer des comportements alimentaires plus sains et durables.



UN LABORATOIRE VIVANT
GRÂCE À VOUS !
(LIVING LAB)

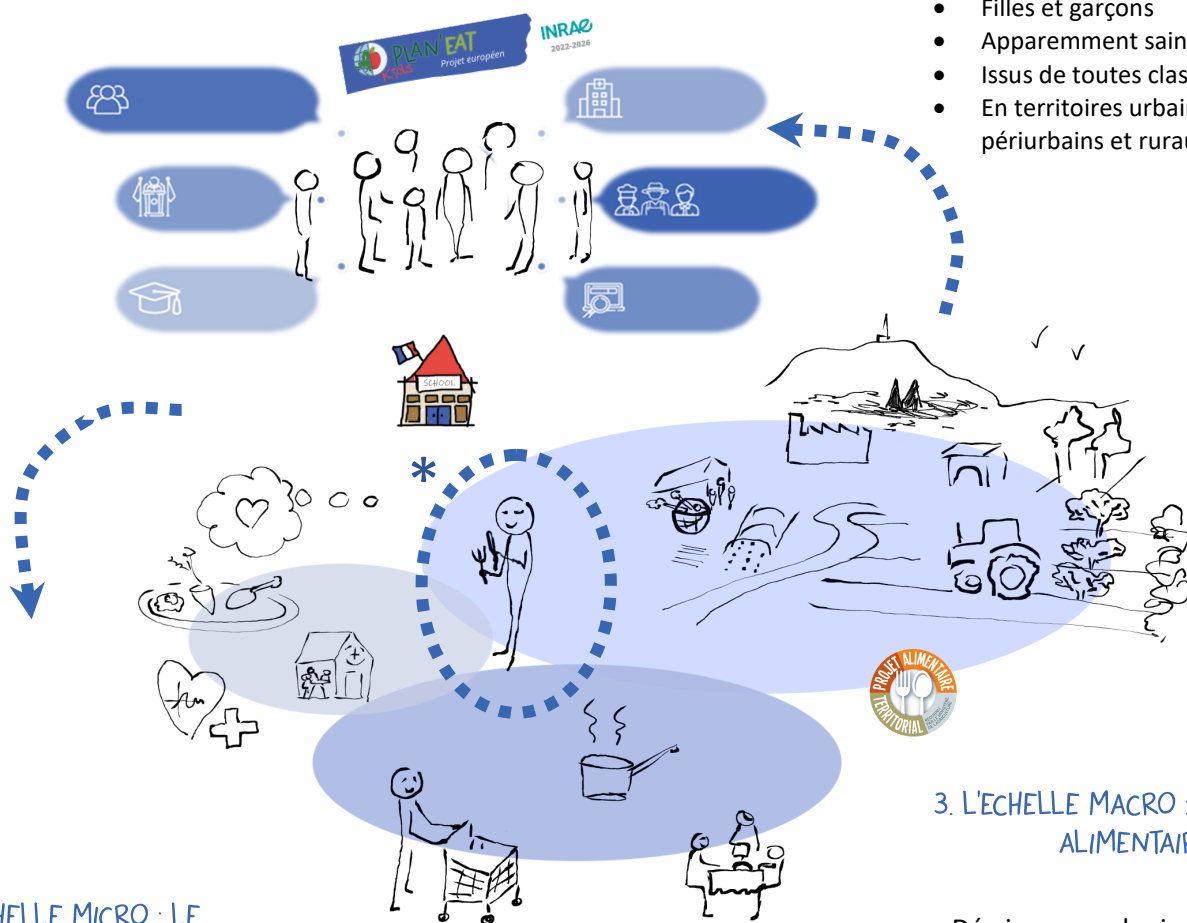
En ayant signé LA CHARTE d'engagement et les divers formulaires, vous contribuez à COCONSTRUIRE ces recommandations !

Un public cible : les 6-15 ans

Pour **TROUVER ENSEMBLE COMMENT MIEUX MANGER SAIN ET DURABLE**, le projet de recherche PLAN'EAT dédiée aux « kids » (6-15 ans) propose d'observer et de co-construire les questions et solutions à différentes échelles d'appréhension de l'alimentation auxquelles est confronté l'enfant. Cette recherche-action se dit **holistique** car elle ne prend pas seulement en compte les enjeux de nutrition de l'enfant, mais aussi le territoire, la famille, la culture... dans lesquels il vit, ainsi que ses choix de consommer lorsqu'il est à la cantine, au restaurant ou à la maison. Les **TROIS ECHELLES** (voir ci-dessous, micro, méso et macro) qui sont étudiées, et qui serviront de support d'analyse des divers échanges, sont aussi les **échelles d'action des acteurs du Living lab**.

* Public cible Plan'eat :

- 200 enfants de 6 à 15 ans
- Filles et garçons
- Apparement sains
- Issus de toutes classes sociales
- En territoires urbains, périurbains et ruraux



1. ÉCHELLE MICRO : LE COMPORTEMENT ALIMENTAIRE

Comprendre ce que les jeunes aiment bien manger, mais aussi comment ils perçoivent les différentes qualités d'aliments, s'ils influencent leurs parents dans les achats alimentaires et inversement, s'ils sont influencés par des dimensions externes (culture, publicités, relations sociales, etc.).

2. L'ÉCHELLE MESO : L'ENVIRONNEMENT ALIMENTAIRE

Comprendre la corrélation entre ce qui est offert, perçu et acheté dans les magasins et ce qui est consommé à la maison, consommé dans les restaurants..., mais aussi à la cantine.

3. L'ÉCHELLE MACRO : LE SYSTÈME ALIMENTAIRE

Décrire ce que les jeunes perçoivent de la provenance de leurs aliments (jardin, fermes, supermarchés, ...), le lieu et la manière dont ils sont produits, transformés ou non, commercialisés...

Qu'est-ce que le Living Lab Plan'eat Kids ?

Pour le définir

Comme le décrit le Réseau européen des Living Lab (ENoLL), les laboratoires vivants sont **des "environnements de tests et d'expérimentations en situation réelle qui favorisent la co-création et l'innovation ouverte"** par le biais d'une recherche participative, transdisciplinaire et systémique entre les principaux acteurs, soit :



Un centre de ressource pour la production de connaissances partagées

La cocréation pour des solutions adaptées

Recherches et expertises pluridisciplinaires

Pour le mettre en œuvre

Des méthodes scientifiques supports

Au sein de l'unité de Nutrition Humaine du centre INRAE de Theix, les Dr Anthony Fardet et Edmond Rock, travaillent depuis de nombreuses années à développer des **méthodes simples pour aider les personnes à adopter une alimentation préventive saine et durable**. Sur la base de résultats anciens et plus récents, ils ont développé des approches faciles et ludiques à tous les âges pour mettre en pratique une meilleure façon de manger. **Les repas constitués d'aliments cuisinés ou transformés avec des méthodes douces, doivent être plus riches et variés en produits végétaux** qu'en produits animaux, et provenir si possible **d'exploitations plus locales avec des pratiques agricoles et culinaires préservant la nature**.

Un réseau de partenaires Locaux



Pour le développer

La Parc naturel régional du Livradois-Forez et le Pays du Grand Clermont ont mis en œuvre depuis 2017 un **PROJET ALIMENTAIRE TERRITORIAL (PAT)**.

Ils se sont donnés pour objectif d'améliorer l'**auto-provisionnement alimentaire** au sein de leurs territoires et d'offrir aux habitants les conditions **d'une alimentation saine, de qualité, accessible à tous**, issue de circuits **de proximité** et contribuant au développement d'une agriculture **respectueuse de l'environnement et rémunératrice** pour l'agriculteur.

Le Pat dispose d'un comité scientifique dont les recherches portent sur 5 axes :



1. L'évolution vers des systèmes agroalimentaires de proximité


2. L'accompagnement au changement des comportements alimentaires

3. L'hybridation des filières, coexistence des systèmes agricoles et alimentaires

4. Intégration des politiques publiques et innovation dans un gradient urbain/rural

5. Vers une gouvernance collaborative

LE LIVING LAB,
SUPPORT DE
RECHERCHE ET
DE
DÉVELOPPEMENT
POUR LE PAT

 <https://pat-grand-clermont-parc-livradois-forez.fr/#>



INRAE
2022-2026

Qui sont ses membres ?

Composition du Living lab



Living Lab Composition (own figure, designed by SPXA)

Diverses modalités d'engagement au choix !



CO-CONSTRUIRE

Prendre part à des ateliers de co-construction d'outils, de méthodes, de publications...

ÉCHANGER

Participer à une grande rencontre participative entre tous les membres

ÊTRE CONSULTÉ

Participer à des enquêtes, des visites, des créations...

ÊTRE INFORMÉ

Recevoir et diffuser des informations (bulletin, réseaux sociaux, page web,...) sur les résultats, rencontres et ateliers du Living lab

Ils ont déjà signé la charte d'engagement



Acteurs
publics et
politiques

- Projet Alimentaire Territorial Pays du Grand Clermont—Parc naturel régional Livradois Forez
- Mairie Clermont Ferrand
- Cuisine centrale de Clermont-Fd
- CISCA
- *Autres signatures en cours*



Professionnels de
La santé

- Pole Santé Publique/UCA/CNRS
- Institut Pascal/UCA/CNRS
- CHU
- Caloris
- Proxob/REPPPO
- IREPS
- APOP - Association pour la prise en charge et la prévention de l'obésité pédiatrique



Société civile
citoyens, associations

14 familles d'enfants de 6 à 15

3 associations de sensibilisation à l'alimentation saine et durable :

- Anis Etoilé
- Cresna
- Landestini



Acteurs de
l'éducation

7 écoles partenaires :

L'objectif du programme de recherche est de rencontrer environ 200 jeunes de 6 à 15 ans.

Interventions 2022-2023

- Collège Mortaix (Pont-du-Château)
- Ecole Jean Zay (Beaumont)
- Ecole Jean Macé (Clermont-Ferrand)

Interventions 2023-2024

Mêmes écoles que 2022-2023

+

- Ecole Mercœur
- Ecole Saint-Hippolyte
- LEGTA de Marmilhat
- Ecole Aulhat-Flat (hors PAT)

- VetAgroSup (VAS), UMR Fromage
- Université Clermont Auvergne (UCA), CleRMA
- Université Clermont Auvergne (UCA), UMR Territoires
- Inrae/UMR Territoires
- Centre Maurice Halbwachs (CMH), INRAE



Chercheurs
Locaux

SIGNATURES
EN COURS !

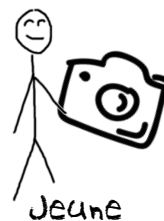
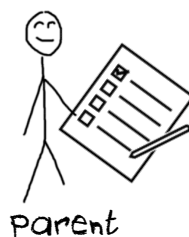
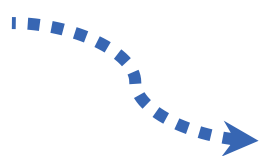
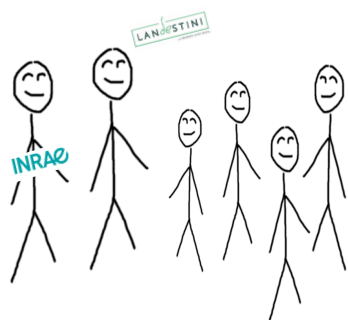


Acteurs des
systèmes
alimentaires et
économiques

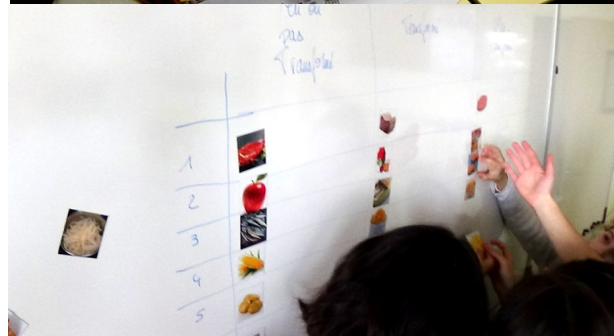
Premières actions !

Lancement des enquêtes participatives et artistiques sur les comportements et environnements alimentaires

Depuis Le 20 février 2023



<https://forms.office.com/e/P7wHZ8NqeY>



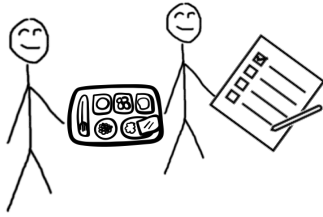
Le projet Plan'eat kids a débuté par un protocole d'enquêtes scientifiques, (questionnaire en ligne et enquêtes photographiques) auprès des familles des élèves de 3 établissements scolaires : Collège Mortaix (Pont-du-Château), Ecole Jean Zay (Beaumont); Ecole Jean Macé (Clermont-Ferrand). Nous remercions l'association Landestini qui nous a accompagné pour lancer ces premières rencontres avec les jeunes.

Ce questionnaire, comme l'enquête photo, viseront à discuter avec les enfants et les enseignants sur les habitudes alimentaires à la maison et à l'extérieur, les lieux d'approvisionnement alimentaire au quotidien, et des repas pris en-dehors de la maison, ... et de faire remonter des premières idées du point de vue des enfants.

Début avril nous auront les premiers résultats qui seront transmis ensuite au consortium européen. Une deuxième phase d'ateliers seront réalisés avec Landestini et le Cresna en vue de coconstruire avec les classes des restitutions (œuvre, expo, fresques...) des échanges et des idées.

Premières rencontres avec les cantines

Du 1er février au 20 avril 2023



Acteurs publics et politiques

Acteurs de l'éducation

Pour compléter la compréhension de l'environnement alimentaire des élèves, Bryan Desmarlières (stagiaire INRAE) réalise des enquêtes auprès des acteurs pouvant prendre en compte une sensibilisation à l'alimentation et aux enjeux diététiques au sein des établissements scolaires (cantines, cuisines centrales, directeurs, municipalités, enseignants...).



Participer aux groupes de travail et de consultation pan-européens

Dès maintenant !



Acteurs des systèmes alimentaires et économiques

Pour les acteurs de la chaîne alimentaire qui le souhaitent, il est possible de participer à des groupes de travail au niveau des 11 pays européens (Consultation & working group—CWG).

Pour en savoir plus, n'hésitez pas à contacter Anthony Fardet :
anthony.fardet@inrae.fr — 04 73 62 47 04

Contribution au forum alimentaire du PAT

A noter dans vos agendas : du 22 au 26 mai 2023 !

Le 22 février, le comité scientifique du PAT s'est rencontré en vue d'organiser le prochain forum alimentaire dont le thème porte sur les nouveaux acteurs de l'alimentation. Notre proposition vise à organiser, au titre du Living Lab Plan'eat kids une action en lien avec les jeunes, futurs adultes et acteurs des transitions agro-alimentaires de 2050 ! Une occasion également pour partager les résultats de l'enquête photographique, mais aussi de (re)découvrir les travaux de nos chercheurs partenaires.

Acteurs publics et politiques

Acteurs de l'éducation



Chercheurs locaux

LA GRANDE RENCONTRE !

A noter dans vos agendas : **MERCREDI 20 septembre 2023**

Ce temps d'échange vise à permettre à TOUS les membres du Living lab, même les enfants, de se rencontrer, autour de l'animation :

la fresque de l'alimentation

(une fresque du climat adaptée à la question de l'alimentation !)

Nous vous tiendrons informés du lieu et surtout du programme prochainement !



<https://planeat-project.eu/>



Instagram: [Plan'eat \(@planeat.eu\)](https://www.instagram.com/planeat.eu) • Photos et vidéos Instagram



Facebook: [Plan'eat Project | Facebook](https://www.facebook.com/PlanEatProject)



LinkedIn : <https://www.linkedin.com/company/plan-eat-project/>



Twitter: https://twitter.com/PlanEat_eu