

Le 16 mai 2018, à Mouans-Sartoux

RAPPORT du défi des Familles à Alimentation Positive – Édition 2017-2018

CONTEXTE

Le défi des Familles à Alimentation Positive (FAAP) tient son inspiration du défi des Familles à Énergie Positive. Il a été créé par la FRAB AuRa, sur Lyon en 2012.

Ce défi a pour objectif principal d'augmenter la part de bio et de local dans l'alimentation de foyers volontairement engagés sans impacter sur leur budget. Ainsi, il s'inscrit parfaitement dans l'Axe 3 de la Maison d'Éducation à Alimentation Durable (MEAD) soit : éduquer à une alimentation durable. C'est pourquoi en 2017, la Commune de Mouans-Sartoux en partenariat avec Agribio 06 a lancé le défi auprès de foyers mouansois.

Des « temps forts » (en d'autres termes, des ateliers) sont organisés tout au long du défi. Deux périodes de saisie des achats et des convives sont réalisées en début et en fin de défi permettant ainsi d'analyser l'évolution chiffrée des familles.

A Mouans-Sartoux, nous avons établi de nombreux partenariats (en **Annexe 1**, leurs coordonnées).



SOMMAIRE

<u>I- Les actions menées</u>	p3
<u>II- L'évolution des pratiques</u>	p10
1) Des familles engagées	
2) Des résultats satisfaisants	
<u>III- Un dispositif à améliorer</u>	p13
1) Un défi à adapter aux besoins.....	p13
2) Une communication perfectible.....	p14
<u>IV- Conclusion</u>	p17
<u>ANNEXE 1</u> : Coordonnées des partenaires du défi Famille à Alimentation Positive.....	p18
<u>ANNEXE 2</u> : Guide de la saisie des achats et des convives.....	p19
<u>ANNEXE 3</u> : Résultats des périodes de saisie des achats et des convives.....	p23
<u>ANNEXE 4</u> : Résultats de l'enquête téléphonique réalisée du 2 au 9 mai 2018.....	p24

I- Les actions menées

Activité menée – Date	Objectifs de l'activité	Déroulé de l'atelier	Commentaires	Outils	Nombre de foyers/personnes présents	Budget
Soirée de lancement – 29 Septembre 2017 Lieu : Salle Aquarium, médiathèque	<ul style="list-style-type: none"> - Organiser une première rencontre entre les familles et les animateurs - Établir une liste exhaustive et définitive des participants pour former les équipes et nommer les capitaines - Savoir distinguer l'agriculture conventionnelle, l'agriculture raisonnée de l'agriculture biologique 	<p>Monsieur le Maire, Pierre Aschieri et l'élu, Gilles Pérole ont contextualisé le défi parmi les projets de la Commune.</p> <p>Laureen Traclet et Léa Sturton, chargées de projet à la MEAD ont ensuite défini les objectifs et les modalités de l'organisation du défi.</p> <p>Lison Postel, coordinatrice d'Agribio 06 a présenté les différences entre l'agriculture conventionnelle et biologique.</p> <p>Par la suite, il y a eu un temps d'échanges entre les invités autour d'un buffet. Ainsi, 3 équipes se sont formées : « Les légumineuses », « Centre Ville » et « Bioman ».</p>	<p>Le buffet, proposé par le Service des festivités, n'était pas à 100 % bio et peu d'aliments avaient été fournis. Il faudra prévoir l'achat de denrées apéritives.</p> <p>Il serait intéressant de commander des fruits et/ou légumes de la régie agricole et du pain bio auprès de Tayeb Nemri pour introduire un défi valorisant les produits bruts, locaux et bio.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Powerpoint de présentation du défi par la MEAD - Powerpoint présentant l'agriculture biologique par Agribio 06 - Guide « Où trouver des produits bio ? » des Alpes-Maritimes et dépliants à l'attention des enfants et des adultes sur l'agriculture biologique par Agribio 06 - Carte postale des légumes et des fruits de saison d'Agribio 06 - Sac « Manger bio et local c'est l'idéal » - Ecolocups 	13 foyers enfants compris	<p><u>Sacs « cabas bio et local c'est l'idéal » :</u> 68, 00€</p> <p><u>Jus de fruits Service des festivités :</u> 12,8€ (estimation¹)</p> <p><u>Ecolocups Agribio :</u> 60,00€</p>

1 Non comptabilisé dans le budget total de l'année 2017-2018 (frais estimés pour l'année 2018-2019)

Activité menée – Date	Objectifs de l'activité	Déroulé de l'atelier	Commentaires	Outils	Nombre de foyers/personnes présents	Budget
Soirée des capitaines – 24 Octobre 2017 Lieu : MEAD	<ul style="list-style-type: none"> - Identifier le rôle du capitaine - Savoir utiliser le site web - Apprendre à saisir ses achats et ses convives 	<p>Nous avons échangé sur les modalités d'organisation, identifié les rôles du capitaine : le rôle de « relais » entre leur équipe et les chargés de projet, la gestion des inscriptions, rappels des dates clés, coach motivationnel de leur équipe, aide à la saisie des achats et des convives. Les capitaines ont aussi pu tester la saisie des achats à l'aide d'un faux ticket de caisse.</p>	<p>Tous les capitaines étaient présents. La MEAD ne peut accueillir 6 personnes de manière confortable dans le bureau. Il serait approprié de réserver une salle plus spacieuse. Créer une atmosphère similaire à celle d'un « café des parents » pourrait mettre à l'aise les capitaines.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Site web https://www.famillesaaalimentationpositive.fr/ - Faux ticket de caisse créé pour l'occasion 	3 participants	<u>Jus de fruits</u> <u>Service des festivités :</u> 3,20€ (estimation)
Atelier diététique – 7 Novembre 2017 Lieu : Salle de conférence du Château	<ul style="list-style-type: none"> - Acquérir les bases d'une alimentation équilibrée - Découvrir des astuces pour acheter davantage de produits bio sans augmenter son budget - Échanger sur les problématiques liées à l'alimentation 	<p>Les participants devaient associer les nutriments aux aliments correspondant. Après correction, il a été rappelé les bases d'une alimentation équilibrée avec des conseils d'achats (davantage de produits bruts, vrac, moins de gaspillage, etc.). Les enfants avaient à leur disposition des photocopies du livret créé par France Agrimer. Des arbres en cartons ont été créés ; chaque branche représentait une saison. Les enfants devaient y accrocher des étiquettes de fruits correspondant à la saisonnalité du végétal.</p>	<p>Cet atelier devrait être réalisé pour aborder l'étiquetage alimentaire plus sereinement. Il a été extrêmement difficile pour Madame P, par exemple, de comprendre l'atelier étiquetage alimentaire du fait de son absence à cet atelier. Après entretien avec quelques familles, Martina Tuscano a noté une déception quant aux attentes des participants. Ils auraient préféré un atelier centré sur les légumes secs. C'est pourquoi j'ai mis en place un atelier surnommé « Repas petits budgets et écolos » plus tard dans l'année.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Powerpoint de présentation des bases d'une alimentation équilibrée - Étiquettes de nutriments - Images des aliments - Arbres en cartons - Photocopies du livret de coloriage et de jeux pour enfants créé pour « Fruits à la récré » de France Agrimer 	11 foyers enfants compris	-

Activité menée – Date	Objectifs de l'activité	Déroulé de l'atelier	Commentaires	Outils	Nombre de foyers/personnes présents	Budget
Visites de points de vente – 14/15 Décembre 2017 Lieux : Epicerie Boomerang, marché bio de Botanic, magasin de la famille Vidal, Maison du Commerce Equitable	- Découvrir l'offre alimentaire bio et locale à proximité de chez soi - Découvrir des points de vente zéro déchets et équitables	Compte-tenu du nombre de points de vente, nous avons choisi de diviser la visite en deux séances. Nous avons organisé un parcours (MCE, épicerie Boomerang et magasin de la famille Vidal) et la visite du marché bio de Botanic. Les participants ont échangé autour des modes de production, de la provenance des produits, etc. Un livret « le Guide du bio et du local » a été créé. Il liste de manière non exhaustive les points de vente proposant des produits bio, locaux et/ou en vrac. Estimant que les consommateurs ne se déplaceraient au-delà d'une certaine distance, nous n'avons listé que les points de vente de Mouans-Sartoux, Grasse, Opio et Châteauneuf de Grasse.	Une participante aurait préféré la visite d'un point de vente qu'elle ne connaissait pas. Pour compléter cet atelier, un atelier sur les courses zéro déchets serait à envisager en commun avec les membres de l'Objectif Zéro Déchets. L'intervenant le plus adapté serait Laura de l'épicerie Boomerang.	- « Guide du bio et du local »	6 participants sans enfants	-
Atelier étiquetage – 11 Janvier 2018 Lieu : Salle PM	- Apprendre à lire et décrypter une étiquette alimentaire - Pouvoir choisir entre plusieurs produits de même catégorie en autonomie	Chaque participant devait étudier une étiquette. Pour finir, nous avons commenté les étiquettes pour identifier leurs différentes mentions. Je leur ai ensuite délivré un livret sur les bases de l'étiquetage alimentaire.	Compte-tenu de la complexité de l'atelier, nous avons souhaité mettre en place un second atelier, mais il y a eu peu d'inscrits et des désistements. Nous avons été tenus d'annuler sans pouvoir reporter.	- Emballages de produits alimentaires - Livret « le BA-BA de l'étiquette »	5 foyers enfants compris	-

Activité menée – Date	Objectifs de l'activité	Déroulé de l'atelier	Commentaires	Outils	Nombre de foyers/personnes présents	Budget
Ateliers cuisine – Samedis matins : 03 Février, 24 Mars et 21 Avril 2018 Lieu : Cuisine de la Maison des Jeunes Mouansois	<ul style="list-style-type: none"> - Développer des compétences en techniques culinaires - Augmenter sa consommation de céréales complètes/ légumes secs, de fruits frais et de saison - Apprendre à cuisiner des légumes secs 	<p>Les recettes réalisées sont les suivantes : Salade de mâches au noix et au roquefort, lasagnes aux épinards et au chèvre frais à la crème de soja ou Dhal de lentilles corail accompagné de riz semi-complet et d'un curry de légumes de saison, pommes fourrées aux épices pain d'épices.</p> <p>La cuisine mise à disposition était celle de la Maison des Jeunes Mouansois.</p> <p>Avec les conseils et la démonstration de la cheffe, ils préparaient les ingrédients en faisant participer leurs enfants. Après préparation, les plats ont pu être dégustés autour d'une table ronde.</p>	<p>Les ateliers cuisine ont été les plus appréciés car concrets et conviviaux. Les ateliers cuisine sont un bon moyen d'aborder l'équilibre alimentaire, des idées de repas à petits budgets et de donner les moyens pratiques de cuisson et de préparation de produits bio et locaux. Il serait donc intéressant de montrer les différences nutritionnelles, organoleptiques et économiques des plats cuisinés durant l'atelier comparés à ceux du commerce.</p> <p>Les légumes secs devraient être intégrés dans toutes les préparations compte tenu de l'intérêt porté par les participants à cette catégorie d'aliments.</p> <p>Si le budget alloué au défi le permet, il faudrait multiplier les ateliers cuisine pour permettre aux familles de découvrir davantage de recettes.</p> <p>Comme la lutte contre le gaspillage alimentaire est un objectif du défi, des recettes de fanes/épluchures etc. pourraient être intégrées dans les menus.</p> <p>Il n'y a pas eu de gestion des déchets organiques et emballages durant l'atelier. En effet, la MJM n'est pas dotée d'une poubelle de tri ni d'un composteur. Je suggère donc au chargé de projet de mettre en place des cartons pour le tri sélectif et de demander aux participants d'apporter des contenants pour récupérer les déchets organiques de sorte à les ajouter à leur propre compost.</p> <p>La préparation des lasagnes a été trop rapide. J'ai donc proposé à la cheffe de préparer un dessert à base de restes de lentilles corail. Ainsi, nous avons pu préparer une crème, un met ayant plu aux participants.</p> <p>Il serait envisageable de mettre en place un protocole d'hygiène.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Torchons, maniques apportés par les animateurs - Denrées achetées à Biocoop la veille au soir - Jeux pour enfants 	<p>1^{er}: 3 adultes + 3 enfants entre 4 et 12 ans</p> <p>2^e: 3 adultes + 3 enfants entre 2 et 8 ans</p> <p>3^e: 4 adultes + 3 enfants</p>	<p><u>Achats :</u> 97,44€ (45,25 + 25,68 + 26,51)</p> <p><u>Prestation</u> (30€/h) : 360,00€</p> <p><u>TOTAL :</u> 457,44€</p>

Activité menée – Date	Objectifs de l'activité	Déroulé de l'atelier	Commentaires	Outils	Nombre de foyers/personnes présents	Budget
Atelier gaspillage alimentaire – 20 mars 2018 Lieu : Salle de conférence du Château	<ul style="list-style-type: none"> - Sensibiliser à l'impact du gaspillage alimentaire sur l'environnement, la santé et le budget - Déterminer les bonnes pratiques à adopter pour lutter contre le gaspillage alimentaire au quotidien - Découvrir les nombreuses techniques de conservation - Améliorer la conservation de ses aliments - Découvrir la cuisine des parties non consommées des aliments - Savoir comment accommoder les restes alimentaires 	<p>Les participants ont répondu à un quizz sur les chiffres du gaspillage alimentaire (Source : ADEME) après une présentation de ses impacts sur la santé, l'environnement et le budget.</p> <p>Par la suite, un débat a été organisé pour échanger autour de la problématique qu'est le gaspillage alimentaire au domicile familial et des moyens de le stopper.</p> <p>Ils ont ensuite été invités à visiter les différents stands d'activités ludiques autour de la conservation.</p> <p>Une dégustation de pesto de fanes de carottes avec des épiluchures de chips de carottes au cumin était offerte.</p>	<p>L'organisation de cet atelier a été réalisée conjointement avec Aurélie Chapon et les étudiants de l'Objectif Zéro Déchets.</p> <p>Le temps d'échanges a été riche en partage d'expériences.</p> <p>Il y a eu un réel engouement quant à la dégustation du pesto de fanes.</p> <p>Le gaspillage alimentaire est un sujet vaste. Un atelier de deux heures ne suffisant pas, il serait intéressant de mettre en place un salon d'une matinée maximum. Y seraient présents les partenaires locaux : épicerie Boomerang pour aborder la notion de zéro déchets et un cuisinier spécialisé ou sensible au gaspillage alimentaire.</p> <p>Pour compléter ces actions, les familles devraient être invités au Printemps des Possibles.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Powerpoint de présentation du gaspillage alimentaire avec quizz - Jeux sur les durées et les températures optimales de conservation et du rangement d'un réfrigérateur - Démonstration de la méthode d'évaluation de la fraîcheur des œufs avec un verre d'eau - Affiche « Méthode de conservation des aliments » - Livrets conseils et astuces « Conservation anti-gaspi » et « Courses anti-Gaspi » - Livret de recettes de restes et de parties comestibles non consommées (fanés, épiluchures etc.) - Affiches sur les fruits moches, légumes à gueules cassées et sur les avantages du vrac 	<p>11 participants soit 3 du défi FAAP et 8 de l'Objectif Zéro Déchet</p>	<p><u>Alimentaire</u> : 14,85€</p>

Les ateliers suivants ont eu lieu pendant ou après la période de saisie. Plusieurs participants auraient préféré que ces ateliers soient mis en place plus tôt dans l'année.

Activité menée – Date	Objectifs de l'activité	Déroulé de l'atelier	Commentaires	Outils	Nombre de foyers/personnes présents	Budget
Atelier « Repas écolos et à petits budgets » – 5 Avril 2018 Lieu : Salle de conférence du Château	<ul style="list-style-type: none"> - Découvrir les légumineuses et les céréales complètes - Diminuer sa consommation de viande - Diminuer la consommation de viandes des enfants 	<p>Nous avons commencé par un débat autour de l'alimentation durable, puis je leur ai demandé de créer des menus pour le dîner à adapter en fonction de ceux de la cantine. Nous avons abordé les labels, courses, le vrac, complémentation légumes secs/céréales, etc.</p> <p>Nous avons ensuite échangé autour de la préparation/cuisson des légumineuses et céréales présents sur la table.</p>	<p>Les participants ont des difficultés à cuisiner les légumes secs.</p> <p>Il y a été abordé les freins à la réalisation de certaines recettes (habitudes ancrées des compagnons , enfants aux goûts difficiles etc.) d'où l'importance de multiplier les ateliers cuisine à base de recettes de légumes secs et d'impliquer la famille entière.</p>	<p>Légumes secs et céréales complètes</p> <ul style="list-style-type: none"> - Panneau exposant les différences nutritionnelles et économiques d'un steak végétal du commerce par rapport à un steak végétal « fait maison » - Livrets sur les légumineuses et céréales 	5 foyers	-
Atelier jardinage par l'association « Les Jardins du Loup » – 7 Avril 2018 Lieu : Parcelle pédagogique de la régie agricole	<ul style="list-style-type: none"> - Acquérir des connaissances sur les saisons de plantation et de semis et sur les petits systèmes en hors-sol pour balcon et terrasse - Démarrer un potager selon les principes de la permaculture 	<p><u>Démarrer un potager naturel en plein sol :</u> La formatrice a introduit la permaculture. Les participants se sont ensuite attelés à la création du potager bio de la parcelle pédagogique de Haute Combes.</p> <p><u>Tour d'horizon de petits systèmes pour balcon/terrasse :</u> La formatrice a montré des images de systèmes hors-sol.</p>	<p>Nous étions accompagnés des adhérents de l'association Chers Voisins, présents pour découvrir les techniques de démarrage d'un potager naturel dans le cadre de leur projet de jardin collectif. La thématique « hors sol » a été malheureusement trop théorique.</p> <p><u>Il s'agit de l'atelier ayant eu le taux de participants le plus élevé.</u></p>	-	<p><u>Matin :</u> 8 membres du défi FAAP dont 3 enfants et 4 adhérents de « Chers Voisins »</p> <p><u>Après-midi :</u> 13 membres du défi FAAP dont 6 enfants</p>	<p><u>Prestation :</u> 600,00€</p>

Activité menée – Date	Objectifs de l'activité	Déroulé de l'atelier	Commentaires	Outils	Nombre de foyers/personnes présents	Budget
<p>Atelier « Route des épices » – 17 Avril 2018</p> <p>Lieu : Salle de conférence et cafétéria du Château</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Exploiter ses sens pour découvrir des épices et des aromates - Découvrir des recettes à base de légumineuses 	<p>Les participants devaient reconnaître des épices et aromates, puis préparer eux-même le buffet apéritif bio épicé. La dégustation a clôturé l'atelier dans la bonne humeur.</p>	<p>J'ai laissé libre cours à leur imagination. Cela a été bénéfique car ils ont pu apprécié la facilité de préparation de plats à base de légumes secs.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Épices bio fournies par Tayeb - Aromates de Haute Combes - Gobelets de récupération 	<p>4 participants et 1 enfant</p>	<p>15€ (estimation) réglé par la chargée de mission</p>
<p>« De ferme en ferme », – 29/30 avril 2018 organisé par Agribio 06</p> <p>Lieux : Exploitations agricoles des Alpes Maritimes</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Favoriser les achats en circuits courts et locaux bio pour valoriser les productions bio et l'économie locale - Échanger avec les agriculteurs sur leur quotidien, leur travail, et leurs pratiques dans le bio 	<p>Agribio 06 a organisé durant un week-end un événement permettant la visite d'exploitations agricoles bio sur le département des Alpes-Maritimes.</p>	<p>Nous avons diffusé aux familles le programme du week-end. Nous ne les avons pas accompagnés.</p> <p>Il vaut mieux laisser aux familles le soin de visiter seules ces points de vente pour qu'elles puissent avoir la liberté de choisir le lieu et le type d'exploitation qu'elles souhaitent visiter. Une visite accompagné par l'équipe MEAD serait trop restrictive.</p>	<p>-</p>	<p>?</p>	<p>-</p>

Activité menée – Date	Objectifs de l'activité	Déroulé de l'atelier	Commentaires	Outils	Nombre de foyers/personnes présents	Budget
Soirée de clôture – 29 Mai 2018 Lieux : Salle de la Donation pour les restitutions des résultats Cafétéria et Parc du Château (Sous le Saule Pleureur)	- Instaurer des temps d'échanges entre les membres des 2 défis - Présenter les résultats de l'année - Évaluer la satisfaction des participants quant à l'organisation du défi - Identifier les freins aux changements de pratiques - Se fixer des objectifs pour améliorer ses pratiques	Les élus, Denise Pelissier et Gilles Pérole ont introduit la séance. Les partenaires ont présenté leurs rôles au cours de l'année. Conjointement, les animateurs ont présenté les points communs, complémentaires et les résultats des deux défis. Les participants ont été invités à s'exprimer à l'écrit sur l'organisation du défi (ce qui leur a plu, ce qu'il faudrait améliorer), sur les difficultés rencontrées pour changer leurs pratiques, sur ce qu'il ont retenu et sur ce qu'ils doivent améliorer.	L'organisation de cette soirée de clôture a été réalisée conjointement avec Aurélie Chapon et les étudiants de l'Objectif Zéro Déchets. Cette rencontre a permis de nombreux échanges conviviaux entre les membres des deux défis. Nous avons demandé aux participants d'apporter un plat sucré ou salé en prévoyant la préparation par nos soins d'une partie du buffet. Notre demande a bien été prise en compte. Les échanges autour de ce buffet ont été fructueuses.	- 4 fiches paperboard (+ feutres) - Powerpoint - Buffet fait « maison » - Jus de fruits et matériel du Service des festivités	7 foyers du défi FAAP Une quinzaine de foyers de l'Objectif Zéro Déchets	Livres : 219,97€ Alimentaire : 45,33€ Paniers : 100€ TOTAL : 365,30€ Jus de fruit Service des festivités : 9,60€ (estimation)
TOTAL frais animations : 1565,59€						
Charges fixes hors animation :						
Site internet : 200, 00€						
TOTAL (+ charges fixes) : 1765,59€						
Charges variables hors animation :						
Court-métrage défi FAAP de Clélia Goodchild : 2000,00€						
Ressources humaines :						
Animation du défi (Service civique) : 1070,00€ (107€ * 10 mois)						
Encadrement et suivi du projet : 1780,00€ (17,80€/h * 2,5 h/semaine * 40 semaines)						
TOTAL : 6615,59€						

II- L'évolution des pratiques

Deux périodes de saisie des achats et des convives ont été réalisées :

1^{er} période : 6 novembre au 19 novembre 2017

2^e période : 6 avril au 19 avril 2018

Durant une quinzaine de jours, les membres du défi ont été tenus de conserver leurs tickets de courses pour saisir leurs achats et des convives à chaque repas au domicile familial. Les produits d'entretien, cosmétiques et autres ne sont pas pris en compte.

Les critères suivants devaient être répertoriés pour la saisie des achats :

- Nature, quantité et prix du produit
- Origine de l'aliment
- Point d'achat
- Présence d'une certification agriculture biologique

Les critères suivants devaient être répertoriés pour la saisie des convives:

- Age des convives
- Nombre de convives par repas goûter compris (grignotages ou collations supplémentaires ne sont pas pris en compte)

Un guide, créé par la FRAB AurA, a été fourni pour expliquer la méthode de la saisie des achats et des convives en ligne sur le site internet du défi <https://www.famillesaalimentationpositive.fr/>. Guide en **Annexe 2**.

1) Des familles engagées

Des observations réalisées lors des temps forts, il s'est dégagé un profil type de participants : femme entre 30 et 50 ans accompagnée ou non de ses enfants. Seuls deux hommes venaient plus régulièrement aux rencontres et un troisième est seulement venu assister à un atelier.

Le défi ciblant l'intégralité du foyer, il faudrait mettre en place des stratégies pour permettre la participation des deux adultes du foyer. En effet, le mari d'une participante faisait lui-même les courses, mais n'étant pas présent durant les ateliers ne savaient pas ce qu'il devait acheter.

Leurs engagements pour l'écologie passés ou présents sont nombreux : bénévole à la MCE, adhérent aux idéaux de l'association Sea Sheperd, ancien travailleur dans le domaine du développement durable, participants à l'Objectif Zéro Déchet et anciens participants au défi Familles à Énergie Positive.

Tous les participants du défi connaissaient bien l'engagement de la commune en faveur de la santé, de l'environnement et de l'alimentation de leurs enfants et l'ont approuvé étant eux-même sensibles à une alimentation plus saine, plus durable.

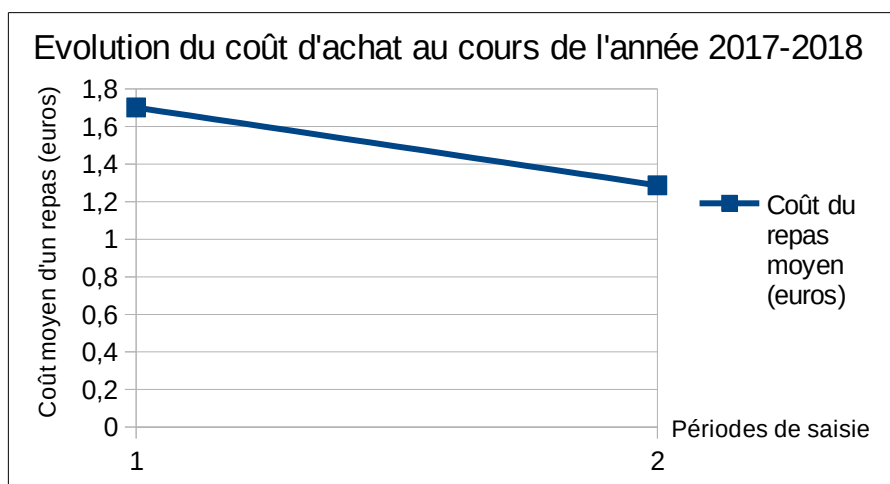
Leurs motivations n'étaient donc pas de changer radicalement leurs comportements, mais bien d'être accompagnés pour améliorer leurs conduites déjà en cours d'évolution (consommer plus local, d'avantage éthique et améliorer la qualité de leur alimentation).

Les chiffres de la première saisie des achats appuient ces observations : **47 %** des familles ont acheté environ **30 à 75 %** de produits bio de leur budget alloué à l'alimentation et 5 familles, plus de **50 %** de produits issus de l'agriculture biologique.

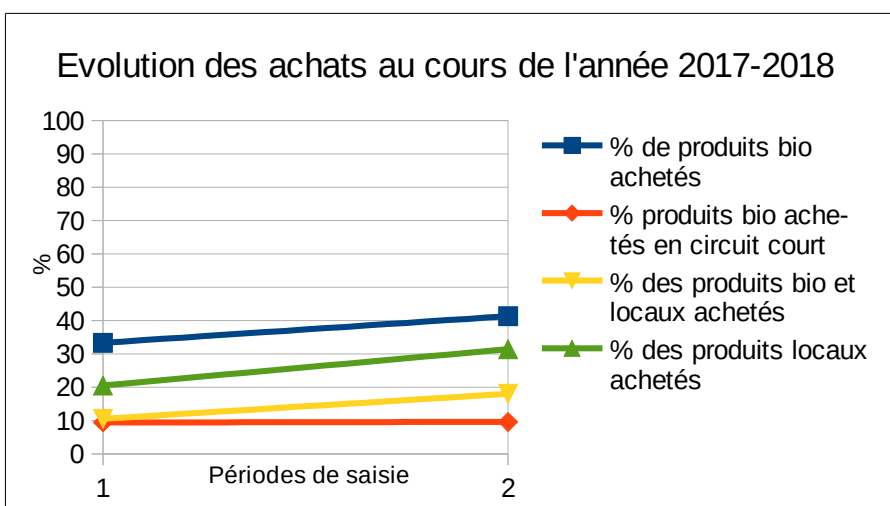
2) Des résultats satisfaisants

Les résultats, que vous pourrez apprécier ci-dessous sont concluants. L'objectif principal du défi a été atteint.

Le détail des résultats se trouve en **Annexe 3, Document 1**. Ce tableau référence les résultats généraux par période de saisie et montre l'évolution en pourcentage des familles.



D'après le graphique, on observe une diminution du coût d'achats moyen par repas. En moyenne au début, le coût d'un repas valait 1,70 euros. Il a atteint 1,29 euros soit 0,41 euros de moins soit une **diminution** de **- 24 % en 5 mois**.



Le delta entre les deux périodes permet d'observer l'augmentation de certains critères :

- + **24 %** de produits bio
- + **72 %** de produits bio locaux
- + **53 %** de produits locaux²

Il montre aussi une stagnation quant à la quantité de produits bio en circuits courts³ achetés.

2 Produits locaux : Les produits locaux sont des denrées alimentaires produits, récoltés et vendus sur une zone géographique limitée (département région). Ici, seuls les aliments produits dans le département sont comptabilisés.

3 Achats en circuits courts : Mode de commercialisation des produits agricoles qui s'exerce soit par la vente directe du producteur au consommateur, soit par la vente indirecte, à condition qu'il n'y ait qu'un seul intermédiaire entre le producteur et le consommateur.

Les saisies des achats ne permettent pas d'analyser l'ensemble des changements de comportements ayant pu être effectués durant le défi. J'ai choisi en conséquence de réaliser une enquête téléphonique auprès des membres du défi FAAP.

J'ai ainsi observé que globalement, il y avait davantage de personnes consacrant de temps à la cuisine, aux achats éclairés et ayant une alimentation moins riche en viande. Les résultats sont développés en **Annexe 4**.

Les objectifs du défi sont atteints. Cependant, nous avons identifié quelques freins empêchant une évolution plus importante, notamment en produits issus de circuits courts. Vous pourrez apprécier la liste ci-dessous :

1) Evolution différenciée selon les familles:

L'analyse des motivations et des comportements alimentaires des membres du défi de Martina Tuscano, confirme que les familles inscrites étaient déjà fortement sensibilisées et conscientes de la nécessité de changer leurs pratiques. Parmi les familles interrogées, elle a observé que le défi n'était non pas un « levier de changement de pratique, mais une manière de renforcer leur conduite ».

Un phénomène de stagnation de leur évolution s'est donc installée.

Le cas du foyer Z illustre cette observation. Leur consommation de produits bio à la première période étaient de **61 %** , mais elle a stagné à ce score à la seconde période. Sa consommation de produits locaux a néanmoins augmenté de **20 %**.

A l'inverse, il y avait parmi les membres du défi des cas de véritables changements de pratiques. Pour exemple, le foyer P avait un régime alimentaire déséquilibré, une consommation de **20 %** de produits bio et achetait des produits hors France. Aujourd'hui, sa consommation est passé à **80 %** de produits bio. En contre-partie, le foyer n'a pas augmenté sa consommation de produits locaux qui est toujours faible. Ils souhaitent toutefois changer leurs pratiques pas à pas et n'achètent plus que des produits français de préférence.

Cette évolution différenciée est observable par la collecte des données lors de la saisie des achats et des convives, en **Annexe 3, Document 2**. Ce tableau référence les résultats collectés par période de saisie, par foyer, mais aussi par équipe. L'équipe « Les légumineuses » a une augmentation de 60 % de la consommation de produits bio contre 13 % pour les Bioman par exemple.

2) Les choix individuels :

Des participants ont déclaré favoriser l'achat de produits locaux et gustativement de qualité plutôt que certains produits bio. Ils considèrent qu'un produit peut être sans traitements chimiques et issus d'une agriculture se rapprochant des critères du bio sans avoir le label bio. Ils sont sensibles au quotidien difficile des producteurs.

3) L'environnement familial :

Il faut prendre en considération les événements familiaux lors des périodes de saisie : l'arrivée de parents non sensibles à une alimentation équilibrée et/ou durable, un départ en vacances, invités participant au courses, mais réfractaires à acheter des produits bios etc.

Le foyer A dont les enfants majeurs étaient en visite à leur domicile ont un régime alimentaire différent. Les parents ont donc du s'adapter (**73 %** de produits bio achetés en première période contre **21 %** lors de la seconde période). Cette information a été recueillie grâce aux

communications téléphoniques. Il est donc primordial d'échanger régulièrement avec des membres du défi pour obtenir des informations relatives à leur quotidien.

En croisant les différentes remarques relevées lors de la soirée de clôture, j'ai pu noter aussi la difficulté liée à un entourage sceptique et réfractaire à la modification des habitudes alimentaires (remarques rapportées par les participants durant les temps forts: « je ne suis pas un animal pour manger des graines », « des lentilles, c'est pas des lentilles si c'est pas avec des saucisses et de la graisse de canard, « le bio, c'est une arnaque »).

4) Le planning

La gestion du planning au quotidien a été un frein indiscutable. L'organisation familiale est particulièrement difficile et doit être rétablie progressivement. Une alimentation durable nécessite d'augmenter son temps passé à cuisiner, à faire ses courses, et à prévoir ses menus de la semaine. Une modification partielle du planning est donc nécessaire pour changer les pratiques. Néanmoins, un brutal changement peut s'avérer négatif et non durable dans le temps. Il devra donc être fixé par chacun des individus des objectifs réalisables: multiplier les points de vente par exemple demande davantage de temps et cela prend plus de place dans un planning.

III- Un dispositif à améliorer

La FRAB AuRa propose un dossier complet pour la mise en place du projet par les chargés de mission. Un guide sur l'alimentation durable, une notice d'utilisation du site web et un jeu ludique de connaissances autour de l'agriculture bio « Biooster » accompagneront les animateurs tout au long du défi.

Initialement, des ateliers sont proposés par défaut : les ateliers cuisine, jardinage, visite de ferme, de points de vente (et depuis peu fabrication de produits d'entretien) sans toutefois que le déroulé et le contenu des ateliers ne soient décrits. La rédaction des fiches techniques et la fabrication des outils pédagogiques sont donc soumises à l'imagination et à la créativité des organisateurs en fonction des besoins des participants.

Une enquête devrait être diffusée pour identifier les besoins et les attentes pour pouvoir mieux accompagner les participants.

Le futur chargé de projet du défi FAAP 2018-2019 pourra ensuite programmer un planning d'ateliers intégrant les attentes des participants.

Le planning sera à adapter en fonction du nombre d'inscrits (disponibilités, engouements pour l'atelier etc.) et des attentes (exemple: demande d'atelier autour des épices).

1) Un défi à adapter aux besoins

La saisie a permis aux familles de décomposer statistiquement leurs consommations. Au début du défi, un des participante n'avait pas conscience de la quantité de viandes consommée. La saisie l'a donc incité à acheter moins de viande, mais de meilleure qualité et à augmenter sa consommation de protéines végétales. Réaliser trois périodes de saisie des achats servirait donc de levier à certaines familles pour les inciter à changer leurs comportements alimentaires et d'achats.

Certains ont eu le sentiment de stagner, de ne pas pouvoir aller au delà de ce qui avait été accompli car leur évolution était déjà bien engagée. Pour ceux découvrant l'alimentation durable, il a été complexe de ne pas se décourager notamment parce qu'ils se comparaient à ceux ayant déjà été sensibilisés à une alimentation durable. En conséquence, le processus évolutif des foyers étant hétérogène, chaque famille doit fixer ses propres objectifs qu'elle pense pouvoir être atteignables jusqu'à une date clé.

Mon expérience m'a montrée qu'il est préférable d'exprimer ses propres objectifs pour avoir plus de chance de les atteindre. Je propose donc ci-dessous une liste non exhaustive d'objectifs personnels et individuels que pourront se fixer les membres du défi de l'édition 2018-2019 après la première période de saisie des achats :

Objectifs spécifiques

- Atteindre un % de produits bio achetés
- Atteindre un % de produits bio et de locaux achetés
- Atteindre un % de produits locaux achetés
- Atteindre un % produits achetés en circuits courts

Objectifs opérationnels

- Organiser ses achats en fonction de son quotidien
- Réduire la proportion de plats préparés de son alimentation
- Porter davantage d'attention à l'étiquetage alimentaire
- Cuisiner plus de produits bruts et de saison
- Acheter plus de produits en vrac
- Réduire le gaspillage alimentaire
- Augmenter sa consommation de légumes secs à « fréquence hebdomadaire »
- Augmenter sa consommation de céréales complètes à « fréquence hebdomadaire »
- Fabriquer des cosmétiques, produits d'entretien soi-même (commencer par « ... » etc.)

Poser des objectifs individuels après la première période de saisie des achats pourrait motiver les familles et ne pas démotiver à contrario celles avec des scores plus « faibles » que les autres. De plus, pour les familles les plus en difficulté, fixer un objectif réalisable permettrait d'assurer une véritable poursuite des changements après le défi, le but étant « d'autonomiser » les individus.

2) Une communication perfectible

Les familles ne souhaitent pas communiquer de la même manière. En conséquence, le chargé de mission devrait diffuser une enquête sur les moyens de communication privilégiés du référent de la famille.

Durant la soirée de clôture, un retour positif a été fait sur les moyens mis en œuvre pour la communication. L'écoute des besoins des familles a été au centre de nos préoccupations. Toutefois, les techniques de communication sont perfectibles.

Les e-mails ont été la voie de communication le plus fréquemment utilisé ; les membres du défi travaillaient entre 9 h et 17h et ne pouvaient donc pas répondre.

Malgré un taux de réponses faible, les mails nous ont permis de réaliser les inscriptions, de rappeler les ateliers suivants et de prévenir en cas d'événements exceptionnels sur Mouans-Sartoux etc. Nous avons aussi utilisé l'outil web « framadate » pour leur demander leurs disponibilités et sonder les familles sur leurs habitudes de jardinage de sorte à augmenter le taux d'affluence des familles durant les ateliers.

Nous avons aussi exploité différents réseaux sociaux : « Facebook », « What's app ? ».

Un groupe Facebook réservé aux bénéficiaires du défi FAAP a été créé, le « FAAP Mouansois 2017-2018 ». Il y a été diffusé des recettes (de légumes/fruits de saison, de légumes secs etc.) incitant à la préparation de mets faits « maison », des articles, des jeux ludiques à résoudre en famille etc.

L'objectif de ce groupe Facebook était principalement de favoriser les échanges entre les foyers (partage d'expérience, de recettes, etc.). Cet objectif n'a pas été atteint. En effet, les familles disaient manquer de temps ou ne pas consulter le groupe Facebook. De plus, toutes les familles ne possèdent pas de compte Facebook. Cela reste un outil limité, mais simple à utiliser.

Conscientes de ce fait, nous avons mis en place un défi d'équipe bimensuel de cuisine où chacun des participants devaient préparer un plat avec un ingrédient ou un thème particulier (Exemple : pois chiche sec).

La recette, le coût de revient du plat ainsi que le temps de préparation/cuisson devaient permettre de départager les équipes.

Nous avons eu cinq inscriptions, mais après avoir lancé le défi deux fois sans aucune participation, nous avons décidé de ne pas le renouveler.

Les participants disaient ne pas avoir le temps de faire leurs courses et de préparer les plats. De plus, certains ne pouvaient pas installer l'application What's App, nous nous sommes donc adaptés en proposant les MMS ou les mails, sans succès. Un membre du défi aurait préféré, je cite « avoir la recette clé en mains ».

La communication a été un frein à la pleine réussite du défi. Je suggère d'instaurer des conversations téléphoniques mensuelles avec l'intégralité des membres du défi permettraient de les motiver. La difficulté étant essentiellement liée aux plannings des familles, il faudrait que les participants, dès les inscriptions, prennent conscience de ce dans quoi ils s'engagent.

Pour renforcer les liens, une réunion de mi-parcours pourrait aussi être organisée en cours de défi pour établir le bilan des semaines précédentes.

Le rôle des capitaines est primordial. Ce sont des personnes neutres, mais ayant la capacité d'aider et de motiver les autres familles. Pour les impliquer, il faudrait les inciter sans forcer à organiser des rencontres inter-équipe en dehors des temps forts sous forme de pique-nique ou de repas partagés 1 à 2 fois par an. Y seraient abordés leur évolution, leurs recettes, astuces et conseils pratiques, etc. Ces moments seraient peut-être des leviers à la formation d'une véritable cohésion de groupe.

IV- Conclusion :

Le défi des Familles à Alimentation Positive est un dispositif favorisant la transition vers une alimentation durable, mais pour consommer d'avantage bio et local, il faut modifier son organisation : penser aux contenants avant d'acheter en vrac, multiplier les points de vente, augmenter son temps passé en cuisine... et tout cela avec un planning inchangé.

En tant que chargé de projets, il faut tenir davantage compte des besoins et des attentes des participants en les identifiant et considérer les différences entre les pratiques de chacun.

Favoriser le discours entre les membres du défi permettrait de changer leurs pratiques par l'échange d'astuces et de conseils.

ANNEXE 1 : Coordonnées des partenaires du défi Famille à Alimentation Positive

Structure	Contact privilégié	Adresse	Téléphone	E-mail	Rôle
Epicerie Boomerang, Epicerie Zéro Déchets, vrac, bio et locale	Laura Giacco et Thomas Francchi	24 avenue Marcel Journet, 06370 – Mouans Sartoux	04 93 12 10 22	laura@boomerang.bio	Achat de panier bio et local Visite point de vente
Biocoop	-	609 Route de la Roquette, 06250 Mougins	04 92 99 12 68	-	Achat des denrées
Isabelle Canal, Chef de cuisine	-	-	-	isacanals@hotmail.fr	Prestation : ateliers cuisine
Association les Jardins du Loup	France Rieger, Coordinatrice Corinne Maynadié, Formatrice	250 Chemin de la Confiserie, 06140 Tournettes-sur-Loup	06 15 13 88 89	lesjardinsduloup@gmail.com	Prestation : ateliers jardinage
Maison du Commerce Equitable	Catherine Blossier, bénévole à la MCE et élue à la Communication numérique	7 Rue Pasteur, 06370 Mouans-Sartoux	04 93 75 14 05	catherine.blossier@mouans-sartoux.net	Visite de points de vente
Agribio 06	Lison Postel, Coordinatrice	MIN Fleurs 6 - Box 58 - 06296 NICE Cedex 3	04 89 05 75 47 (accueil)	agribio06@gmail.com	Partenariat du défi FAAP Organisation de l'événement « De ferme en ferme »
Terre Vivante (Maison d'Édition)	Corinne Mongeon, Service commercial	Domaine de Raud – 38710 Mens	04 76 34 26 57	corinne.mongeon@terrevivante.org	Achat des livres de recettes en récompense
Martina Tuscano, doctorante à l'INRA d'Avignon sur « compréhension du changement de pratiques alimentaires vers un régime durable »	-	-	-	tuscanomartina@gmail.com	Étude des comportements et motivations des membres du défi FAAP

ANNEXE 2 : Guide de la saisie des achats et des convives **SOURCE : FRAB AURA**

Défi « Familles à Alimentation Positive – Fiche Explicative



Fiche explicative Comment faire ses relevés ?

SOMMAIRE

SOMMAIRE.....	1
1. Vos Relevés de tickets alimentaires.....	1
2. Page « Saisie des achats ».....	2
3. Page « Saisie du nombre de convives ».....	4
4. Page « Résultats ».....	4

1. Vos Relevés de tickets alimentaires

Pour voir l'évolution de votre consommation en produits bio locaux, **trois (à minima deux) relevés de tickets alimentaires** vont être réalisés au cours du défi.

Relevé de tickets alimentaires pendant 14 jours	
1 ^{er} Relevé des tickets	T0
2 ^{ème} Relevé des tickets	T1
3 ^{ème} Relevé des tickets	T2

Note aux « anciennes familles » : les périodes de relevés d'achats ne vous sont pas imposées, vous pouvez saisir à tout moment en gardant bien la règle des 14 jours consécutifs.

Durant chaque période vous devrez :

- Garder vos tickets alimentaires et identifier la provenance des aliments : prenez un petit calepin pendant ces périodes ! Cela vous permettra de noter les aliments pour lesquels la provenance sera plus délicate à identifier (ex fruits et légumes, produits issus de boucherie/boulangerie et globalement tout ce qui n'est pas emballé et étiqueté).

- saisir le nombre de convives à chaque repas

N'hésitez pas à contacter votre capitaine ou votre structure relais si vous avez des questions.



ANNEXE 2 (Suite): Guide de la saisie des achats et des convives **SOURCE : FRAB AURA**

Défi « Familles à Alimentation Positive – Fiche Explicative

2. Page « saisie des achats »

A l'aide de vos tickets de caisse conservés durant 14 jours, vous allez compléter le cahier de relevé des achats alimentaires.

Règle à respecter pour faciliter la saisie :

- 1) 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.
- 2) Voici les différents champs à remplir pour chaque ligne de ticket de caisse ou produit acheté sans ticket :
 - Gamme de produits : il s'agit d'une liste déroulante
 - Produits : il s'agit d'une liste déroulante qui se génère automatiquement en fonction de la gamme de produits choisie

<i>Gamme de produits</i>	<i>Produits</i>
<i>Fruits et Compotes</i>	<ul style="list-style-type: none">• Pomme• Poire• Kiwi• Raisin• Fruits exotiques (agrumes, bananes, mangues,...)• Compotes• Fraises• Pêches - nectarines• Abricots• Cerises• Melon• Prunes• Figs• Autres fruits
<i>Légumes</i>	<ul style="list-style-type: none">• Carottes• Salades• Pommes de terre• Tomates• Courgettes• Poireaux• Oignons• Navets• Choux• Courges – Potimarron - Butternut• Radis• Aubergines• Betteraves• Poivrons• Concombres• Endives• Epinards

ANNEXE 2 (Suite): Guide de la saisie des achats et des convives
SOURCE : FRAB AURA

Défi « Familles à Alimentation Positive – Fiche Explicative

	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Panais</i> • <i>Autres légumes</i>
<i>Produits laitiers</i>	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Yaourts</i> • <i>Lait</i> • <i>Beurre</i> • <i>Crème fraîche</i> • <i>Crème dessert</i> • <i>Fromage</i> • <i>Faisselle / fromage blanc</i> • <i>Autres produits laitiers</i>
<i>Viande et poisson</i>	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Poisson</i> • <i>Viande de bœuf</i> • <i>Viande de porc</i> • <i>Viande de veau</i> • <i>Viande d'agneau</i> • <i>Volailles</i> • <i>Autres viandes</i>
<i>Oeufs</i>	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Oeufs</i>
<i>Epicerie</i>	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Pain</i> • <i>Céréales</i> • <i>Légumineuses (lentilles, pois chiches, pois cassés...)</i> • <i>Farine</i> • <i>Plats cuisinés</i> • <i>Pâte à tartiner</i> • <i>Confiture</i> • <i>Miel</i> • <i>Biscuits</i> • <i>Fruits secs</i> • <i>Lait végétal et crèmes végétales (lait de soja, crème d'amandes)</i> • <i>Autre produits secs (épicerie)</i>
<i>Boisson</i>	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Jus de fruits</i> • <i>Sodas</i> • <i>Vin</i> • <i>Bière</i> • <i>Cidre</i> • <i>Autres boissons alcoolisées</i> • <i>Autres boissons sans alcool</i>

- **Produit bio** : case à cocher si le produit est bio ou non bio (nous vous laissons juges de décider si vos produits jardin/don sont bio ou non)
- **Lieu d'achats** : il s'agit d'une liste déroulante (*marchés de revendeurs, don, jardin/cueillette, en direct : paniers/marché de producteurs locaux/magasins de producteurs/vente à la ferme/AMAP, Epiceries/Commerces de proximité, magasin bio, Supermarché*)
- **Prix payé** : ne rien indiquer si votre produit est issu de votre jardin ou d'un don
- **Origine géographique du produit** : il s'agit d'une liste déroulante (*Département, Région, France, International, Inconnu*)

Une fois que l'ensemble de vos achats sur la période sont terminés, cliquez sur le bouton « fin de la saisie pour cette période ».

ANNEXE 2 (Suite): Guide de la saisie des achats et des convives **SOURCE : FRAB AURA**

Défi « Familles à Alimentation Positive – Fiche Explicative

Pour plus de facilité et de rapidité vous pouvez grouper les aliments à la condition qu'ils fassent partie de la même catégorie (légume, produits laitiers etc...) et qu'ils aient bien les mêmes caractéristiques (label bio) et qu'ils proviennent du même lieu d'achat (ex : magasin de producteur, grande surface etc.).

3. Page « Saisie du nombre de convives »

Sur la période de 14 jours, noter le nombre de convives présents lors des repas pris à votre domicile OU le nombre de convives ayant emporté un repas préparé à votre domicile.

Comment compter le nombre de convives ?

Enfant de moins de 12 mois = 0 convive

Enfant de 12 mois à 2 ans = 0.5 convive

Enfant de 2 ans à 10 ans = 0.8 convive

Individu âgé de plus de 10 ans = 1 convive

Le goûter compte comme ½ repas quelque soit le type de convive.

Exemple :

Une famille de 4 personnes (2 adultes, 1 enfant de 12 ans, 1 enfant de 9 ans).

2 adultes = 2 convives

1 enfant de 12 ans = 1 convive

1 enfant de 9 ans = 0.8 convive

Toute la famille prend son petit déjeuner et son dîner ensemble, soit 3.8 convives (2+1+0.8) matin et soir.

Les repas pris en dehors du domicile comptent s'ils ont été cuisiné au domicile

Exemple : A midi les enfants mangent à la cantine, ils ne sont donc pas comptabilisés, les parents emmènent leur repas au travail, soit 2 convives à midi.

Les deux enfants goûtent, soit 0.9 convives $[(1+0.8)/2]$ au goûter.

Une fois que l'ensemble des saisies pour la période sont terminées, cliquez sur le bouton « fin de la saisie pour cette période ».

4. Page « Résultats »

Sur cette page, vous pouvez consulter en temps réel l'évolution de votre consommation alimentaire, de celle de votre équipe et des grandes tendances pour votre défi.

ANNEXE 3 : Résultats des deux périodes de saisie des achats et des convives au cours de l'année 2018-2019

DOCUMENT 1										
	Coût du repas moyen (euros)		Part achats de produits bio (%)		Part achats produits bio en circuits courts (%)		Part achats produits bio locaux (%)		Part achats produits locaux (%)	
	Période 1	Période 2	Période 1	Période 2	Période 1	Période 2	Période 1	Période 2	Période 1	Période 2
Moyenne des 15 foyers	1,70071429	1,28692308	33,2857143	41,2857143	9,35714286	9,5714286	10,5	18,07143	20,5	31,357143
Evolution des 15 foyers	-24,33 %		24,03 %		2,29 %		72,11 %		52,96 %	

DOCUMENT 2															
Equipe	Foyer	Taux relevé des achats	Coût du repas (euros)		Part achats de produits bio (%)		Part achats produits bio en circuits courts (%)		Part achats produits bio locaux (%)		Part achats produits locaux (%)		Présence aux ateliers		
			Période 1	Période 2	Période 1	Période 2	Période 1	Période 2	Période 1	Période 2	Période 1	Période 2			
Bioman	A	2	2,79	2,25	73	21	2	4	2	3	4	16	4		
	B		1,29	0,75	16	19	16	19	16	19	16	19	1		
	C		2,26	1,61	10	24	0	0	0	2	5	18	2		
	D		3,34	3,42	48	73	44	44	18	44	37	40	7		
	E		1,09	0,58	18	50	0	0	0	9	0	11	3		
	TOTAL		10,77	8,61	165	187	62	67	36	77	62	104	17		
	Moyenne		2,154	1,722	33	37,4	12,4	13,4	7,2	15,4	12,4	20,8	3,4		
	Evolution		-20,06 %		13,33 %		8,06 %		113,89 %		67,74 %		30,91 %		TOTAL points 19
	Points	2		5		1		1		5		4		1	
Equipe	Foyer	Taux relevé des achats	Coût du repas (euros)		Part achats de produits bio (%)		Part achats produits bio en circuits courts (%)		Part achats produits bio locaux (%)		Part achats produits locaux (%)		Présence aux ateliers		
Le Centre Ville	F	2	1,35	0,21	34	0	0	0	0	0	30	100	4		
	G		?	?	32	0	12	0	14	0	27	12	2		
	H		2,66	1,54	14	25	4	5	34	58	7	3	6		
	I		1,26	0,46	17	40	6	14	17	36	86	96	5		
	TOTAL		5,27	2,21	97	65	22	19	65	94	150	211	17		
	Moyenne		1,3175	0,5525	24,25	16,25	5,5	4,75	16,25	23,5	37,5	52,75	4,25		
	Evolution		-58,06 %		-32,99 %		-13,64 %		44,62 %		40,67 %		38,64 %		TOTAL points 24
	Points		2		5		5		2		5		4		
	Equipe	Foyer	Taux relevé des achats	Coût du repas (euros)		Part achats de produits bio (%)		Part achats produits bio en circuits courts (%)		Part achats produits bio locaux (%)		Part achats produits locaux (%)		Présence aux ateliers	
Les légumineuses	J	2	2,31	0,94	19	69	4	0	0	0	0	0	4		
	K		1,36	1,17	57	81	14	14	14	28	24	37	9		
	L		1,78	1,72	46	69	5	23	22	46	33	58	9		
	M		1,42	1,23	21	46	4	0	10	1	18	1	3		
	N		0,9	0,85	61	61	20	11	0	7	0	28	2		
	TOTAL		7,77	5,91	204	326	47	48	46	82	75	124	27		
	Moyenne		1,554	1,182	40,8	65,2	9,4	9,6	9,2	16,4	15	24,8	5,4		
	Evolution		-23,94 %		59,80 %		2,13 %		78,26 %		65,33 %		49,09 %		TOTAL points 25
	Points	2		5		5		1		5		5		2	

ANNEXE 4 : Résultats de l'enquête téléphonique réalisée du 2 au 9 mai 2018

