

À Table ! La transition dans nos assiettes



Pour : Solagro

Concepteurs : Christian Couturier, Eloïse Descamps, Antoine Couturier, Florin Malafosse, Déborah Turon-Lagot, Aurélie Delage (Solagro)

Imaginée et créée par Solagro, cette animation permet aux participants de se projeter sur les régimes alimentaires-à l'horizon 2050 pour prendre conscience de l'impact de nos assiettes sur le climat et les surfaces.

Objectifs

L'objectif de cette animation est de :

- Sensibiliser les participants en montrant les relations entre alimentation, santé, climat et environnement
- Débattre et créer un espace de dialogue entre les participants autour de l'alimentation en 2050
- Réfléchir à comment accompagner les changements de comportements

Points forts

Au travers d'une approche participative, cette animation permet d'aborder via différents régimes alimentaires : l'impact gaz à effet de serre de l'alimentation en eqCO₂, la surface agricole mobilisée, les modes de production (bio ou non bio) et le gaspillage.

Démarche et Méthode

L'atelier se déroule en trois temps :

1. Une introduction avec un quiz sur les idées clés à avoir en tête sur l'agriculture, l'alimentation, la santé, etc.
2. Un temps d'atelier en groupe (6 à 8 participants par groupe). En partant de l'alimentation des Français aujourd'hui, les participants sont invités à composer un mix de 10 cartes représentant chacune une assiette symbole d'un régime alimentaire différent (gros mangeur de protéines animales, mangeur moyen de protéines animales, petit mangeur de protéines animales, végétarien, et vegan).

Une action sur le gaspillage alimentaire permet de réduire le nombre de cartes à poser et d'aborder ce sujet important dans le cadre d'une alimentation durable.

3. La restitution des résultats et des échanges en plénière

Utilisateurs

Grand public, élus / services techniques de collectivités territoriales, acteurs locaux de l'agriculture et de l'alimentation

Résultats

Les résultats des différents groupes sont présentés en plénière avec un temps d'échanges avec les participants sur leurs choix, et sur les pistes à explorer, les initiatives existantes pour arriver à changer les comportements alimentaires des Français. Il est possible aussi de poursuivre ces échanges sur des sujets spécifiques liés à l'alimentation (produits transformés, gaspillage alimentaire, santé, etc).