

Projet Alimentaire Territorial de la commune de Jausiers



Projet reconnu par l'État



2024- 2026

CONVENTION 2024 SRAL PNA 206

BILAN TECHNIQUE DE MI-PARCOURS

MISE EN PLACE DU PAT DE NIVEAU 2 DE LA COMMUNE DE JAUSIERS

Culture de liens



Sommaire

- I. Déploiement de la politique alimentaire et agricole en Ubaye
- II. Plan d'actions du PAT de niveau 2 de la commune de Jausiers
- III. Réalisation des actions issues de la subvention PNA 06



I. Déploiement de la politique alimentaire et agricole

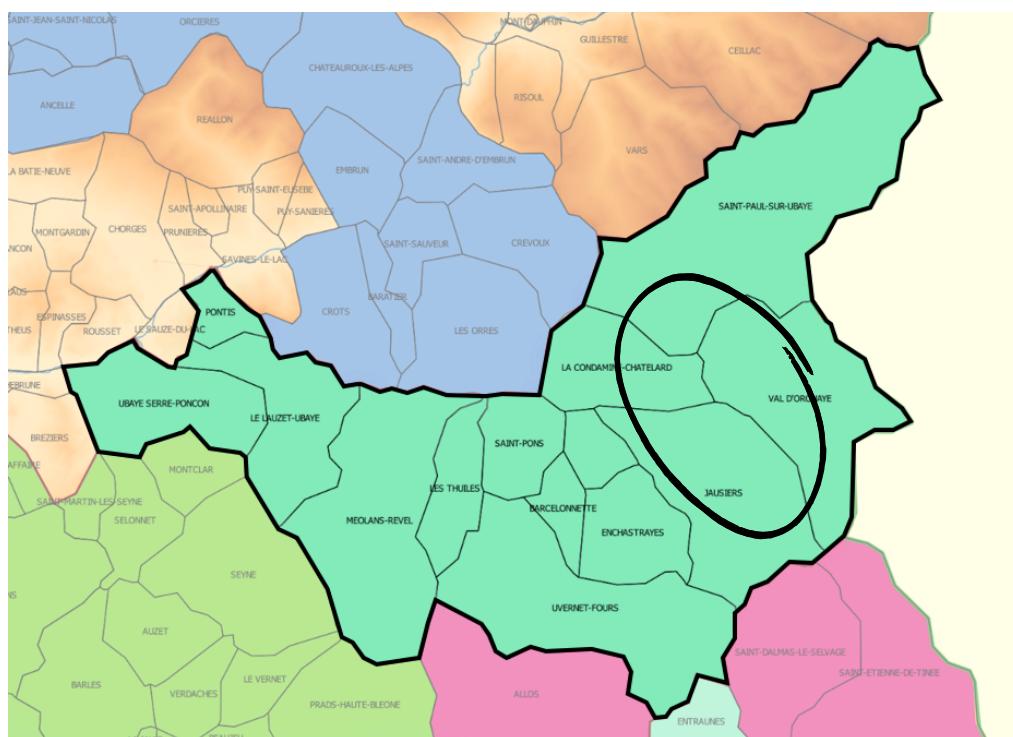
La commune de Jausiers est marquée par une agriculture d'élevage très ancrée dans les traditions et le cœur des habitants. Les élus de Jausiers ont montré une implication forte autour des enjeux agricoles et alimentaires du territoire.

Depuis 2021, la commune de Jausiers déploie des actions dans le but de développer des pratiques alimentaires et agricoles durables et diversifiées sur le territoire dans le cadre d'un Programme Alimentaire Territorial.

La commune a été labellisé PAT de niveau 2 Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté Alimentaire le 19 mai 2024 afin de poursuivre sa politique alimentaire et agricole sur la commune.

En parallèle, pour la cohérence du projet et

renforcer l'impact des actions, la commune de Jausiers a appuyé le déploiement d'un PAT à plus grande échelle sur la Communauté de Communes Vallée de l'Ubaye Serre-Ponçon (CCVUSP) qui a été labellisé PAT émergent en février 2025.



Territoire de la Communauté de Communes Vallée de l'Ubaye Serre-Ponçon, avec la commune de Jausiers.

La commune de Jausiers, forte de sa connaissance du territoire, des partenariats mis en place et de son expérience, se positionne comme appui et facilitateur au déploiement du PAT intercommunal.

Une coopération étroite entre la CCVUSP et la commune de Jausiers est déjà établie dans le cadre de nombreuses actions de ce programme.

Le territoire de Jausiers est aujourd'hui couvert par 3 PAT à différentes échelles: le PAT Département des Alpes de Haute-Provence, le PAT de la CCVUSP et celui de sa propre commune. Un mille-feuille qui ne manque pas de renforcer le maillage et la coopération entre les différentes instances permettant de mettre en place des actions opérationnelles à toutes les échelles.

Le PAT communal de niveau 2 n'en reste pas moins très pertinent avec des compétences communales propres à Jausiers et un travail fin d'amélioration continue.

La commune de Jausiers a sollicité les subventions du Programme 206 de la DRAAF pour la mise en place d'actions inscrite dans son plan d'action de niveau 2.

II. Plan d'action du PAT de niveau 2 de Jausiers

1

Agir sur le foncier pour sécuriser la transmission et l'installation agricole

- 1.1 Appuyer l'installation et le développement de projets agricoles
- 1.2 Accompagner la transmission foncière des agriculteurs
- 1.3 Préserver, maîtriser et orienter le foncier sur la commune pour la sécurité alimentaire du territoire
- 1.4 Développer un tiers-lieu nourricier sur la friche de Breissand

2

Agir sur la ressource en eau et les pratiques agricoles face aux changements climatiques

- 2.1 Sensibiliser les habitants aux enjeux de l'eau et accompagner aux bonnes pratiques
- 2.2 Arrêter le ruissellement, infiltrer l'eau dans les sols
- 2.3 Accompagner les éleveurs ovins face aux changements climatiques

3

Développer et pérenniser la lutte contre le gaspillage alimentaire

- 3.1 Valoriser collectivement les productions locales
- 3.2 Accompagner la réduction du gaspillage alimentaire dans les cantines de la vallée
- 3.3 Accompagner la réduction du gaspillage alimentaire dans la restauration commerciale

4

Garantir le droit à une alimentation saine et locale pour tous

- 4.1 Accompagner le restaurant scolaire dans le respect de la loi EGALIM
- 4.2 Accompagner restaurateurs, restaurations collectives et associations dans une démarche d'approvisionnement local de qualité
- 4.3 Développer l'offre en produits locaux chez les restaurateurs et les hébergeurs

5

4. Éduquer aux enjeux de l'alimentation durable et de l'agriculture

- 4.1 Mettre en place un programme d'éducation au goût à l'école
- 4.2 Animation de la semaine du goût - portée valléenne
- 4.3 Organiser l'évènement De ferme en ferme en Ubaye pour valoriser les fermes locales
- 4.4 Développer l'organisation et la participation aux évènements agricoles culturels

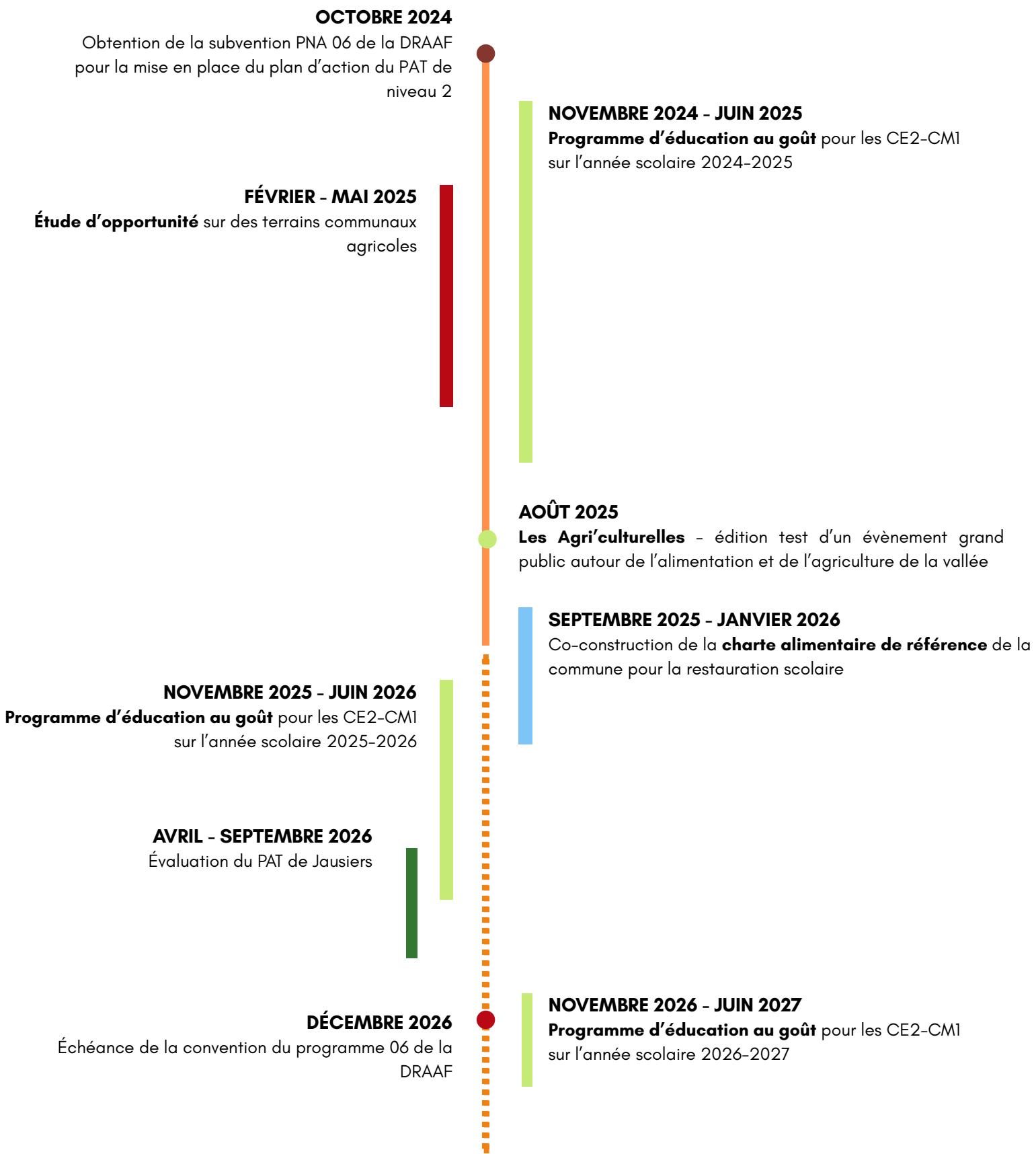
6

5. Assurer et animer une gouvernance multi-échelle

- 5.1 Faire du PAT un projet citoyen
- 5.2 Assurer une coopération avec les autres PAT du département
- 5.3 Appuyer le déploiement d'actions alimentaires et agricoles intercommunales

III. Réalisation des actions issues de la subvention PNA 06

Calendrier de réalisation des actions



PROJET 1

CO-CONSTRUCTION DU PROGRAMME ALIMENTAIRE DE RÉFÉRENCE DE LA RESTAURATION SCOLAIRE DE JAUSIERS

Contexte

Le temps du repas à la cantine scolaire de Jausiers fait appel à trois structures distinctes:

- L'ehpad de Jausiers, pour la création des repas
 - L'association Vivre Jeunes à Jausiers, pour l'encadrement du temps du repas
 - La commune de Jausiers, pour la livraison des repas, l'appui au service et le nettoyage

De nombreuses démarches sont déjà entreprises sur la commune, mais la multiplication des structures autour du temps de la cantine rend les démarches collectives complexes. Cet accompagnement vise à mettre en lumière les démarches vertueuses déjà entreprises par les différentes parties, à déterminer collectivement des objectifs commun et à créer un sentiment d'équipe autour de la démarche.

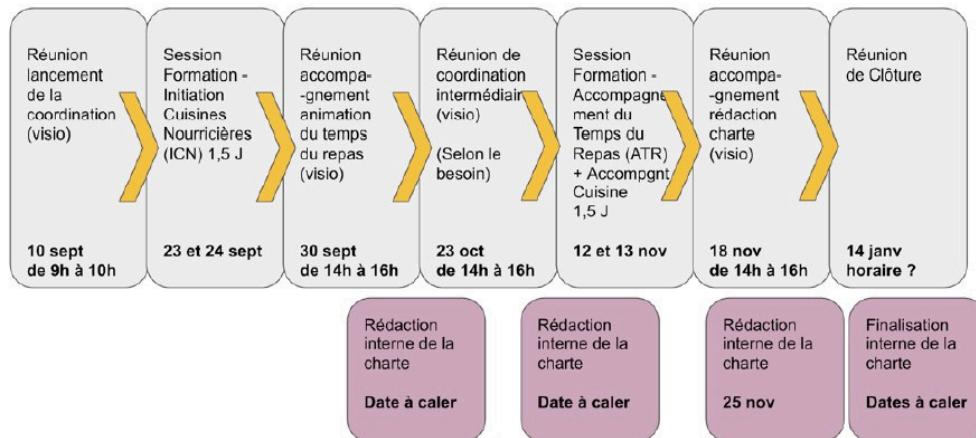
Objectifs

- Apporter une dynamique et un soutien à la co-construction d'une charte alimentaire de référence pour améliorer la qualité des repas à la cantine et atteindre les objectifs communaux déterminés avec l'ensemble des acteurs du territoire
 - Proposer des formations techniques et professionnelles pour améliorer la qualité des repas et soutenir le changement de pratique, acculturation à une alimentation du quotidien simple et saine.
 - Apporter un soutien sur l'animation du temps du repas

Accompagnement

La commune de Jausiers est suivie par James Pedron et Eléonore Flandin, du Mouvement des Cuisines Nourricières pour l'ensemble de cet accompagnement.

Calendrier de mise en œuvre



Mise en œuvre

L'accompagnement se déroule comme suit:

- Formation initiation aux Cuisines Nourricières (1,5 jours) - réalisé
- Accompagnement à l'animation au temps du repas - réalisé
- Accompagnement à la réalisation d'un menu sur la base de cuisine alternative et évolutive et animation du temps du service en conditions réelles (1,5 jours) - à réaliser
- Co-rédaction de la charte alimentaire de référence - en cours
- Journée de clôture - à réaliser

Formation Initiation aux Cuisines Nourricières

- **Objectifs** de la formation des 23 et 24 septembre 2025

- Se rencontrer, faire du lien au sein des différentes équipes
- Comprendre les réalités, le quotidien, les contraintes des uns et des autres
- Faire culture commune autour des questions d'alimentation durable et des cuisines nourricières
- S'approprier la loi Egalim comme une opportunité
- Expérimenter des techniques de cuisine pour continuer à améliorer la qualité des repas
- Présenter et partager avec d'autres convives un buffet avec les préparations réalisées collectivement en cuisine
- Rédiger collectivement une charte de l'alimentation durable

- **Contenu de la formation**

	Mardi 23.09 – 14:00-17:00	Jour 24.09 – 08:00-16:00
Matin		Mise en pratique des bases de la cuisine alternative et de la cuisine évolutive Préparation du buffet
Midi	Arrivée de l'équipe de formation / installation / Repas à la cantine de l'école	Dégustation du buffet avec les invités / partenaires n'ayant pu participer à l'atelier
Après-midi	Apports théoriques Alimentation durable & Cuisines nourricières	Bilan de l'expérience cuisine et buffet Apports théoriques & mise en perspectives Travail sur les leviers et freins de la commune pour aller vers ces pratiques

La cuisine alternative consiste à augmenter l'utilisation de protéines végétales en cuisine afin d'acheter des protéines animales de meilleures qualités, à développer des techniques de cuisson qui conservent nutriments et vitamines dans les produits ... à faire de la cuisine du quotidien une cuisine simple et saine.

- **Suivi et évaluation**

La première formation a réuni en plus des formateurs 15 participantes et participants à la fois de l'EHPAD, de l'association Vivre Jeune et de l'équipe de la Commune de Jausiers.

Le buffet de dégustation du 24 septembre a permis de convier plusieurs convives dont Monsieur le Maire de Jausiers et des membres du personnel de l'EHPAD.

80% des participants ont été très satisfait de la formation, 20% ont été satisfait.

Quelques retours oraux suite à la formation

“2 jours satisfaisants, un plaisir d'apprendre et de cuisiner différemment”

“Beau moment de partage, être ensemble”

“J'ai beaucoup apprécié de pouvoir rencontrer les personnes qui sont sur le terrain. Plus de facilité à échanger par la suite.”

“J'ai apprécié de mettre des visages sur des noms, j'étais sceptique sur ces méthodes et on peut changer d'avis, et il y a des choses qui m'ont bien plu dans cette journée”

- **La formation en images**



PROJET 1

CO-CONSTRUCTION DU PROGRAMME ALIMENTAIRE DE RÉFÉRENCE DE LA RESTAURATION SCOLAIRE DE JAUSIERS



Charte alimentaire de référence

La charte alimentaire de référence se construit à la suite des apport théoriques et pratiques reçus lors des journées de formation, en cuisine et en service.

Elle est co-construite avec l'ensemble des structures.

Elle se base sur les 4 axes du Bien-manger, dans le respect des 4 piliers de l'alimentation durables (respectueux de la santé humaine et de l'environnement, socio-économiquement acceptable, socio-culturellement acceptable) :

- De bons produits
- Bien préparés
- De la diversité
- Des conditions agréables et vivables

Elle a pour objectifs de mettre en valeur les bonnes pratiques déjà existantes et les axes d'amélioration déterminés collectivement.

**AGRIBIO 04**L'Agriculture BIO
des Alpes de Haute-Provence**AGRIBIO 05**Les Agriculteur.rice.s
Biologiques des
Hautes-Alpes

PROJET 2

ÉTUDE D'OPPORTUNITÉ SUR DES TERRAINS COMMUNAUX AGRICOLES

ENJEU 1 : AGIR SUR LE FONCIER POUR SÉCURISER LA TRANSMISSION ET L'INSTALLATION AGRICOLE

1.1 Appuyer l'installation et le développement de projets agricoles

Contexte

La commune de Jausiers a peu de parcelles communales disponibles pour l'installation de projets agricoles en vue de diversifier l'agriculture du territoire (terrains à forte pente, accès à l'eau difficile, plan de prévention des risques naturels contraignant).

Certaines parcelles communales étaient historiquement des cultures de lentilles avec irrigation gravitaire.

La commune souhaite savoir si ces parcelles peuvent être à nouveau exploitées. Elle a donc sollicité Agribio 04 et Agribio 05 pour une étude du potentiel agronomique de productions durables localement et la proposition de scénarios de remis en cultures sur ces parcelles.

Objectifs

- Connaître le potentiel agronomique des parcelles selon les conditions pédoclimatiques
- Déterminer les productions envisageables pour répondre à une demande locale
- Déterminer des scénarios technique et économiquement viables sur le volet agricole pour envisager la remis en culture des surfaces

Calendrier de mise en œuvre

Action	01	02	03	04	05	06
Réunion de cadrage avec le comité du PAT	x					
Etudes préalable du territoire d'étude : topographie, climat...		x	x			
Diagnostic de sol : élaboration et synthèse du diagnostic (Agribio 05)			x			
Visite de la parcelle et rencontre des acteurs locaux			x			
Etude technique & élaboration de scénarios technique et économiquement viables		x	x			
Présentation de l'étude au comité du PAT et/ou aux élus [DATES]						x

Conclusion de l'étude

Vis-à-vis du climat, les cultures privilégiées sont les grandes cultures fourragère, l'élevage, l'arboriculture de montagne et les cultures spécialisées (maraîchage sous abri, plantes aromatiques d'altitude, apiculture).

En revanche, le potentiel agronomique du terrain est faible, les parcelles sont peu mécanisables. La mise en culture est donc déconseillée pour une activité agricole à vocation économique.

Le bureau d'étude conseille le maintien du milieu ouvert par le pâturage pour valoriser la ressource fourragère pour une utilisation agronomique optimale.

Face à ce constat, Agribio 04 a ouvert la réflexion pour des pistes d'actions à venir. Quels scénarios agricoles pourrait-on imaginer par rapport aux besoins locaux et dans une réflexion de potentiel nourricier du territoire ?

- Renforcer le potentiel nourricier : besoin d'installations pour tendre vers la résilience alimentaire du territoire, 12 maraîchers sur 6 ha.
- Créer des partenariats agricoles avec l'aval : besoin d'accompagnement technico économique pour formaliser des partenariats entre boulanger-meunier et les agriculteurs pour l'approvisionnement en céréales bio et locales

Dans un système agricole contemporain, ces terres sont vouées à être conduites comme des estives – pâturage extensif 1 à 2 fois par an. Actuellement, aucun bail n'est établi sur ces terrains communaux. Se pose donc la question de l'attribution de ces terrains à un/des éleveurs. L'agriculture locale est fortement dépendante des aides PAC qui n'incite pas à une transition agricole sur le choix des productions. Le potentiel nourricier du territoire doit être étudié sur des terres arables avec un meilleur potentiel agronomique, tout en structurant des filières permettant une bonne valorisation économique.

Cette conclusion viendra agrémenter les réflexions du développement du PAT intercommunal ainsi qu'orienter la commune sur l'avenir de ces terrains agricoles.

PROJET 2

ÉVALUATION DU PAT DU JAUSIERS

ENJEU 6 : ASSURER ET ANIMER UNE GOUVERNANCE MULTI-ÉCHELLE DU PAT

6.2 Appuyer l'installation et le développement de projets agricoles

Contexte

Comme toute démarche projet, la question d'évaluation est indispensable pour afin de déterminer l'impact qu'ont eu -ou n'ont pas eu - les actions mises en œuvre dans le cadre du PAT depuis sa mise en œuvre.

Aussi, l'évaluation du PAT de la commune est nécessaire pour le maintien du label et la mise à jour de son niveau 2, afin de répondre à l'évolution des attendus depuis leur dépôt de candidature.

Initialement, ce travail d'élaboration des critères de suivi, des indicateurs et de l'évaluation des démarches s'est voulue collaborative entre les différents PAT du département.

Le Département en cohérence avec sa volonté d'appui et de coordinations des démarches PAT du territoire s'est engagé à prendre en charge l'élaboration de ce projet transversal. Toutefois, la lourdeur administrative de ce projet (convention de groupement de commande, l'alignement des calendriers des instances de délibération...) et les incertitudes quant aux temps d'animation dédiés à cette démarche, n'ont pas permis à ce projet collectif d'aboutir. Malgré cela, le Département a sollicité un prestataire extérieur afin de poser le cadre de l'évaluation de son projet, élaborer la méthodologie et définir les indicateurs à suivre.

Au cours des échanges inter-PAT, s'est posée la question de déterminer les liens entre les évolutions territoriales et l'existence simultanée de PAT sur le département. Il a été ainsi envisagé d'élaborer un cadre d'évaluation transversale inter-PAT, complémentaire aux suivi-évaluations individuels.

Dans ce cadre là, la commune de Jausiers est en attente de l'avancement de l'évaluation du PAT du département afin de s'appuyer sur la méthodologie employée et les indicateurs utilisés afin d'avoir une cohérence dans la mise en place des suivi-évaluations du département.

PROJET 4

EDITION D'UN EVENEMENT GRAND PUBLIC AUTOUR DE L'ALIMENTATION ET DE L'AGRICULTURE

ENJEU 5 : EDUQUER AUX ENJEUX DE L'ALIMENTATION DURABLE ET DE L'AGRICULTURE

5.3 Développer l'organisation d'évènements agricoles culturels

Contexte

Le PAT a lancé la 1ère édition des Agriculturelles en été 2025 afin de fédérer les acteurs locaux de l'alimentation et de l'agriculture et les partenaires du PAT autour d'un évènement festif qui a pour vocation à se pérenniser.

Objectifs

- Mêler culture et agriculture pour fédérer les acteurs locaux de l'alimentation/l'agriculture autour d'un évènement convivial
- Parler des enjeux agricoles autrement
- Donner de la visibilité aux acteurs de l'alimentation/agriculture paysanne en Ubaye
- Fêter l'agriculture paysanne

Calendrier de mise en œuvre

- Avril 2025: 1ere réunion de partenaires : date, horaires, objectifs, partenaires
- Mai 2025: 2ème réunion de partenaires : programmation
- Juin 2025: Détermination du nom de l'évènement et création du visuel la communication
- Juillet - Août 2025: Communication
- 26 août 2025: 1ère édition des Agriculturelles
- Septembre 2025: Bilan de l'évènement - retour d'expérience des partenaires et participants

Mise en œuvre



PROGRAMME

10H - 17H Marché paysan

10H30 Inauguration de l'exposition Racines
Une exposition qui met en lumière la richesse de l'agriculture de la Durance aux montagnes de l'Ubaye.

11H Le Progrès progresse, par la compagnie Pakapaze
Une pièce de théâtre interprétée par Jérôme Rousselet, agriculteur retraité.

**12H Repas paysan avec produits de terroir
par la Ferme Tacouna**
*Sur réservation à la mairie de Jausiers ou en ligne.
Couverts à apporter.*

13H - 17H Spectacle conté Atipic
Mais que peut-il bien y avoir dans ce tipi?

14H Balade contée, par La Libri

15H La Cuisine des auteurs, par la compagnie Avec cœur et Panache
Un spectacle itinérant en caravane-théâtre interprété par Jérôme Pouly et prolongé par une dégustation des produits du terroir.

**17H Petit bout de Cirque, par la compagnie Lapsus
Vivendi Square Séola**

Synopsis des spectacles et infos complémentaires sur :
[Jausiers mon village](#)
[www.ville-jausiers.fr/événements](#)
[www.ubaye.com](#)

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE L'ALIMENTATION
Liberté Egalité Fraternité

QR CODE

Dans le cadre exceptionnel du champ des pommiers, au cœur du village de Jausiers, producteurs, agriculteurs et artistes se sont retrouvés dans le cadre du festival des Agriculturelles, organisé par le PAT de la commune de Jausiers.

Une 1ère édition riche en culture, en rencontres et en échanges.

Après avoir été ouverte par l'inauguration de l'exposition photographique Racines, la journée a été rythmée par des spectacles mettant en scène des agriculteurs, les produits du terroir, mêlant littérature, poésie, chant et travail des champs.

Un marché des producteurs et un repas paysan ont également mis en valeur les productions locale de la vallée et du territoire.

Sur les coups de 14h, la table ronde animée par le PAT et la Maison de Pays a valorisé la diversité des productions de la vallée et, grâce à la présence de 6 producteurs et paysans, permis l'échange entre ceux qui façonnent nos territoires, et les habitants de la vallée.

Ce lieu bucolique a nécessité la location d'un groupe électrogène pour l'installation des producteurs et la réalisation des pièces de théâtre.

La commune a sollicité la compagnie Avec cœur et panache pour interpréter le spectacle La cuisine des Auteurs - une ode à la bonne cuisine et à la littérature, où un personnage rabelaisien, incarné par Marie Boudet, distille avec humour et gourmandise des textes d'auteurs tels qu'Alexandre Dumas, Colette, Baudelaire, Hugo, Balzac, Maupassant, Proust, et Brillat-Savarin. Ce spectacle itinérant se déroule dans une caravane et invite le public à une expérience culinaire interactive.

La commune a également sollicité l'association locale Lis La Dis, qui a mis l'agriculture d'autant en lecture et en poésie.

Bilan quantitatif et qualitatif

Au total, environ 200 participants sont venus sur la journée. Le repas paysan a indiqué complet (45 personnes) et les spectacles ont rassemblés entre 40 et 100 personnes selon le spectacle.

La table ronde a été particulièrement appréciée et a permis l'échange entre habitants et agriculteurs de la vallée.

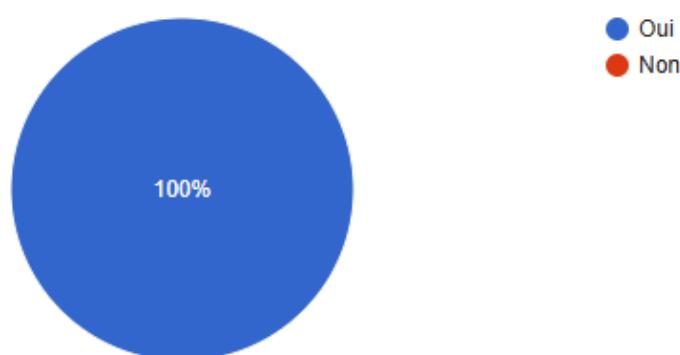
Le questionnaire lancé le 27 août 2025 et diffusé auprès des habitants, partenaires, producteurs, élus, artistes présents ce jour à révélé que l'objectif des producteurs pour cet évènement était de se faire connaître et parler de leurs métiers. L'objectif des participants en revanche était l'échange, l'interconnaissance la rencontre avec les acteurs du PAT et les paysans du territoire. Pour l'ensemble des répondants (11 retours), l'évènement a été un succès et la majorité considère que les objectifs de l'évènements ont été atteints bien que la participation aurait pu être plus importante.

Il est proposé de réduire le temps de l'évènement sur l'après-midi ou en soirée afin d'avoir d'avantage de participation sur l'ensemble de l'évènement et de réitérer l'évènement afin qu'il soit d'avantage connu.

Le manque de participation s'explique par le fait de la sortie en alpage organisée par la chambre d'agriculture le même jour à Jausiers. La coordination avec les instances agricoles du département sera nécessaire pour la réitération de cet évènement et une meilleure communication.

Selon vous, l'évènement doit-il être reconduit ?

11 réponses



Les Agriculturelles en images

PROJET 5

PÉRENNISATION DU PROGRAMME D'ÉDUCATION NUTRITIONNELLE À L'ÉCOLE

ENJEU 5 : EDUQUER AUX ENJEUX DE L'ALIMENTATION DURABLE ET DE L'AGRICULTURE

5.3 Développer l'organisation d'évènements agricoles culturels

Contexte

L'éducation nutritionnelle se fait dès le plus jeune âge afin d'acquérir de bonnes habitudes et prévenir le surpoids et l'obésité. La commune de Jausiers a fait appel à une Diététicienne Nutritionniste diplômée spécialisée dans l'alimentation de l'enfant pour mettre en place des ateliers d'éducation nutritionnelle et d'éducation au goût pour la classe de CE2-CM1 à l'école de Jausiers. La programme a été créé en collaboration avec l'équipe enseignante de l'école. Les ateliers sont une source enrichissante pour votre programme, ils sont ludiques et innovants. Plusieurs thèmes sont proposés afin de sensibiliser les enfants à l'équilibre alimentaire. Les animations diététiques sont diverses et toutes accompagnées de jeux, d'affiches, de documents, de quizz et de dégustations en lien avec le thème.

Objectifs

- Développer l'autonomie face aux choix alimentaires et leur permettre de faire des choix éclairés.
- Développer l'éveil sensoriel
- Développer leurs compétences culinaires et leur goût pour la découverte
- Sensibiliser les enfants à l'importance d'une alimentation saine et équilibrée
- Leur donner des connaissances sur les différents groupes alimentaires et leurs rôles
- Favoriser une relation positive avec la nourriture

Calendrier de mise en œuvre

- Novembre 2024 - Mai 2025: Ateliers à l'école pour l'année scolaire 2024-2025
- Juin 2025 : Bilan de l'année 1
- Janvier 2026- Juin 2026: Atelier à l'école pour l'année scolaire 2025-2026

Mise en œuvre

5 ateliers répartis au fil de l'année, animés par la diététicienne-nutritionniste Mélodie PERGHER, au cours desquels les enfants ont pu développer leur autonomie face aux choix alimentaires, comprendre l'importance d'une alimentation saine et équilibrée, connaître les différents groupes alimentaires et leurs rôles, éveiller leurs sens pour une relation positive avec la nourriture.

Après avoir abordé le lien entre manger équilibré et grandir en bonne santé, étudier l'importance du goûter et du petit-déjeuner et appris à manger en pleine conscience, les élèves sont passés en cuisine. Un atelier pratique pour encadrer tous les apprentissages de l'année.

Atelier 1 : Manger équilibré pour grandir en bonne santé !

Durant ce premier atelier, les enfants ont acquis les bases d'une alimentation équilibrée.

Atelier 2 : Le petit déjeuner, un repas primordial

Durant ce deuxième atelier les enfants ont découvert l'importance de prendre un petit déjeuner équilibré

Atelier 3 : l'importance d'un goûter

Au cours de cet atelier ils ont découvert l'importance de prendre un gouter tous les jours.

Atelier 4 : Manger en pleine conscience

Cet atelier a eu pour objectif d'aider l'enfant à écouter son corps

Atelier 5 : Atelier cuisine

Cuisiner un goûter équilibré et le déguster Passer de la théorie à la pratique

À la fin des 5 ateliers, un livret de recettes (salés et sucrés) a été remis à chaque enfant ainsi que des informations diététique et un récapitulatif des différents ateliers de l'année.

Les ateliers d'éducation nutritionnelle ont lieu pendant les heures de classe des CE2-CM1.

Bilan du programme 2024-2025

- 5 ateliers sur l'année
- Classe CE2-CM1 soit 33 élèves
- 2 réunions parents : 2 parents puis 8 parents
- Evolution des connaissances (2 quizz : 1 au premier atelier avec 30% de réponses justes et 1 au 4^e atelier avec 91% de bonnes réponses)
- Evolution des pratiques : difficile à évaluer
- Ateliers ludiques avec documents théoriques + recettes
- Implication des parents lors de l'atelier avec les étiquettes et les aliments ultra transformés
- Les enfants ont une bonne connaissance des fruits et légumes de saison avec des saisons déjà très marquées.
- Programme a pérenniser

Programme en images



Vu et certifié exact le 23/10/2025 par
Jacques FORTOUL, Maire de Jausiers

Contact

Mairie de Jausiers
14 avenue des mexicains
04850 Jausiers
pat@jausiers.fr