



Les enseignements...



Wallonie

# Des enseignements multiples

- Méthodologiques
  - Recrutement des ménages
  - Le rythme des ateliers – la participation
  - Les ateliers : thèmes et intérêts
  - Les outils d'aide aux changements et de suivi
- L'évolution des comportements
- Les coups de cœur des participants
- Les freins persistants....
- Les propositions des ménages pour les lever...



# La méthode


- Le recrutement des ménages
  - Mixité relativement faible
  - 11 ménages en fin de défi
- Le rythme des ateliers
  - 15 jours: trop long et trop court
  - 6 mois: « trop court »
  - Soirée vs samedi matin

# La méthode

- Participation aux ateliers
  - relativement constante
  - Seul (alternance) ou en couple
  - Implication des enfants (à renforcer)
- Recours à des experts
  - 9 ateliers sur 11

# La méthode

- Intérêts pour les ateliers

- Echanges de savoirs (10) 
- Atelier culinaire (10)
- Petit déj' – collations saines (8,8)
- Visite de producteurs (8,8)
- Représentation alimentation durable (7,7)
- Expériences collectives (7,5)
- Faire son potager (7)
- Gestion du temps en cuisine (5)
- Conservation des aliments (2,7)

==> apprentissage via les **échanges** entre participants !

# Les outils d'aide au changement

Recettes à base de légumes  
de saison

Application  
smartphone

Tableau « pense-bête »

Liste de producteurs locaux et  
acteurs initiatives collectives

Cahier de suivi


Calendriers « fruits et  
légumes de saison »

Site internet – page facebook



Wallonie

# Les outils de suivi

- Entretien de départ/clôture
  - En tête à tête
  - Critères : lieux d'achats, produits frais et brut, produits locaux et de saison, CC, potager, réduction protéines animales, étiquettes, labels, eaux-boissons, gaspillage
  - Suivi ==> cahier mais peu utilisé
- Tour de table en début de chaque atelier
  - Freins et échanges de bonnes pratiques 

# Les outils de suivi

- Evaluations écrites à mi-parcours et en fin de défi
  - Appréciation des ateliers
  - Évolution des connaissances et des pratiques
  - Difficultés rencontrées

! Difficultés : collecter l'infos
- Séance spéciale « jeu Motus » sur coups de cœur et freins



# Les outils de suivi

- Indicateurs de suivi testés
  - Grille de budget (15 jours)
    - Réponses : 5 en mai, 0 en novembre
    - « *C'est prise de tête* » => outils scan/smartphone ?
    - 6 mois : pas comparable => 1 an ?
    - Carotte/bâton ?

# Ateliers vs critères

	frais/ Cuisine maison	Local et saison	CC	Réduction Protéine animale	labels	Eau/ boisson	gaspillage	Approche collective
Petit déj'	v	v	v					
Atelier cuisine durable	v	v	v	v	v		v	
Initiatives collectives			v					v
Visite producteurs		v	v					v
Atelier potager	v	v						
Gestion du Temps	v			v			v	
Conservation	v						v	
Partage de savoirs	v							v

# Les changements concrets

- **Des changements individuels ... les ménages nous disent:**
  - Consommation de produits frais/faits maison: 8 ménages
  - Produits locaux et/ou de saison : 9 ménages
  - Produits en CC : 6 ménages
  - Potager : 6 ménages
  - Gaspillage (conservation - fanes, restes) : 4- 7ménages
  - Réduction viande/augmentation légumineuses : 8 ménages
  - Qualité différenciée (bio, fairtrade...) 4 ménages
- **... Et collectifs**
  - Potagers collectifs : 2 ménages
  - GAC, coopérative paysan-artisan : 2 ménages



# Les coups de cœur des participants

- L'expérience de l'intelligence collective dans la convivialité
- Plus qu'un engagement personnel ...
  - Nouvelles habitudes alimentaires
  - Impacts sur la sphère familiale et l'entourage
  - Implication « sociale » (coopérative de producteurs locaux, un potager collectif, groupe facebook...)
- Envie de faire d'autres actions pour approfondir (cours de cuisine, groupe fb,...)
- Remise en question d'autres choix de vie et de consommation du quotidien



# Les difficultés qu'il reste à surmonter...

Le temps

Le budget

Le tri d'infos abondantes et complexes

L'entourage

Le goût

# Des pistes pour passer outre

- Renforcer les dynamiques de quartier (partage matériel, achats groupés, réalisation de repas...)
- Actions « saveurs durables » (fête des voisins...)
- Faciliter les échanges de récoltes, produits, matériels
- Faciliter le partage d'infos (wiki, appli smartphone...)
- Faciliter les cantines durables en impliquant les parents
- Formation de maître « potager » - « alimentation »
- Faciliter créations coopératives producteurs-consommateurs
- Favoriser SEL, RES, Incroyables comestibles
- Faciliter le développement de politiques de prix adaptées
- Faciliter les débats d'idées (café rencontre...)
- ...

==> Besoin de FACILITATEURS alimentation durable !



# Le DAD a permis:

- De susciter réflexions et changements de comportements individuels et collectifs auprès de 11 ménages
- Une sensibilisation de l'entourage de certains ménages
- Une répercussion médiatique importante
- La création d'un outil de sensibilisation : le DVD par Canal C
- La mise en évidence de points positifs et de points d'amélioration d'une telle méthodologie
- La formulation de recommandations pour la suite du projet