



Parc national
de La Réunion

Restauration scolaire et sensibilisation des jeunes

L'alimentation durable au cœur
des actions pédagogiques à Mafate.



Projet Alimentaire Territorial Planté pou Manzé
(2021-2024)





Sommaire

| | |
|--|----|
| Introduction | 4 |
| 1 Mettre en place l’approvisionnement local de la restauration scolaire | |
| Une phase expérimentale et progressive ... | 5 |
| Des échanges préalables nécessaires pour créer un lien de confiance | 6 |
| La formalisation du partenariat par des conventions | 6 |
| 2 Accompagner le changement des pratiques au sein de la restauration scolaire | |
| L’accompagnement des personnels de restauration scolaire | 8 |
| L’adaptation des services de restauration scolaire des communes | 10 |
| 3 Alimentation durable au coeur des actions pédagogiques | |
| L’implication de l’éducation nationale dans la démarche | 10 |
| La volonté d’associer les jeunes au projet de façon transversale | 10 |
| L’accompagnement à la mise en place de potagers pédagogiques | 12 |
| Les parcours d’Éducation Artistique et culturelle | 13 |

Introduction

Ce document retrace les actions menées entre septembre 2021 et juin 2024, dans le cadre du Projet Alimentaire Territorial de Mafate « Planté pou Manzé », en lien avec les écoles de Mafate, les équipes éducatives et les scolaires, en faveur d'une alimentation et d'une agriculture durable pour le cirque.

Ces actions s'inscrivent dans la continuité de celles initiées lors de la phase d'émergence du PAT de Mafate (2019-2021). Dans le plan d'actions 2021-2024, elles constituaient l'axe 3 du projet « Restauration scolaire et sensibilisation des jeunes » :

- Action 3.1 : Initier et encourager l'approvisionnement local de la restauration scolaire.
- Action 3.2 : Faciliter la faisabilité juridique et économique de cet approvisionnement local.
- Action 3.3 : Renforcer les actions pédagogiques avec les scolaires et les parents.

L'approvisionnement en circuit-court des cantines et la sensibilisation des jeunes ont été des leviers d'actions privilégiés, en faveur de l'alimentation durable au sein du cirque. La loi EGALIM a fixé un cap, et les communes ont pu expérimenter un approvisionnement régulier en produits directement issus des îlets. Des formations à destination des agents de restauration et des agents polyvalents, ont permis d'impliquer davantage le personnel communal, afin de pérenniser les actions mises en œuvre.

Outre les cantines, les potagers pédagogiques des écoles ont également été des lieux d'apprentissage et des supports pour la sensibilisation des jeunes au patrimoine alimentaire et à l'agroécologie.

Tout au long du projet, l'Education nationale et les services de restauration scolaires des deux communes ont été des partenaires privilégiés, qui ont facilité l'appropriation et la mise en œuvre du PAT « Planté pou Manzé », au profit des scolaires et plus largement des habitants du cirque de Mafate.



Mettre en place l'approvisionnement local de la restauration scolaire

UNE PHASE EXPÉRIMENTALE ET PROGRESSIVE

Suite aux ateliers de gastronomie durable organisés dans les huit écoles du cirque en 2020, qui ont permis de mettre en avant la diversité des productions des îlets et de préparer un menu végétarien avec les scolaires¹, les échanges ont été poursuivis avec les deux municipalités sur l'approvisionnement en circuit-court des cantines du cirque.

Dès 2021, un mode de fonctionnement entre les services de restauration scolaire des communes, le Parc national et certains producteurs du cirque, s'est mis en place pour initier un approvisionnement effectif :

- 1 Réalisation de la liste des produits disponibles (1 à 2 fois par mois) avec le producteur,
- 2 Transmission de la liste au service restauration,
- 3 Réalisation du menu et des bons de commande par la commune,
- 4 Transmission des bons de commande aux producteurs,
- 5 Livraison des produits par le producteur et remise du bon de livraison,
- 6 Réalisation de la facture globale en fin de mois,
- 7 Paiement chaque mois par les communes.

À la rentrée scolaire 2021, la commune de La Possession s'est fortement impliquée pour organiser cet approvisionnement local de ses cantines, et en faire un projet structurant pour les écoles, dans un contexte de questionnement sur le devenir de l'école d'Aurère. La fermeture de cette école, annoncée pour août 2021, n'a finalement pas eu lieu mais les faibles effectifs des écoles du cirque poussent les communes à se questionner et à valoriser l'ensemble des services rendus par ces structures, afin d'en assurer la continuité. Dans cette logique, le lien des écoles au tissu économique des îlets, notamment via l'approvisionnement des cantines en denrées alimentaires locales, prend une dimension forte, bien que symbolique.

Fréquentation des écoles du cirque de Mafate de 2020 à 2025.

| Année scolaire | La Possession | Saint-Paul | Total Mafate |
|----------------|---------------|------------|--------------|
| 2020-2021 | 41 | 35 | 76 |
| 2021-2022 | 33 | 38 | 71 |
| 2022-2023 | 33 | 27 | 60 |
| 2023-2024 | 28 | 27 | 55 |
| 2024-2025 | 23 | 27 | 50 |

La mise en œuvre opérationnelle de l'approvisionnement sur les îlets de Saint-Paul a été retardée, pour causes notamment de changement de personnel au service de restauration scolaire et en attente de la livraison de la nouvelle école de Roche-Plate en 2023. De plus, la difficulté à mobiliser un producteur dans chaque îlet Saint-Paulois a constitué un frein supplémentaire au lancement de l'action.

¹Création d'une guide de recettes végétariennes en 2021.

L'objectif initial de mettre en place quelques repas à thème à base des productions du cirque, afin d'atteindre un repas par semaine, a largement été dépassé puisque les deux communes sont aujourd'hui engagées dans une démarche d'approvisionnement constant et régulier de leurs cantines par la production agricole Mafataise.

DES ÉCHANGES PRÉALABLES NÉCESSAIRES POUR CRÉER UN LIEN DE CONFIANCE

Afin d'acter la démarche, plusieurs visites de terrain ont été nécessaires pour faire se rencontrer les équipes de la commune (élu référent et chargé de mission) et producteurs, et exprimer les attentes et besoins de chacun.

- **Besoins exprimés par la commune** : régularité de production et de livraison, qualité sanitaire des denrées, bon de commande, factures, liste des produits disponibles, liste des prix...
- **Besoins exprimés par les producteurs** : quantités nécessaires par école et pensionnaire, produits appréciés par les scolaires, prix pour les livraisons éloignées, possibilité de livrer un panier fraîcheur plutôt qu'une liste préétablie...

Les premières visites des sites de production par les services des communes ont eu lieu :

- **En août 2021** pour la commune de la Possession, dans le cadre d'une mission dédiée de rencontre des producteurs qui a été l'occasion de signer les premières conventions
- **En avril 2023** pour la commune de Saint-Paul, lors de la mission d'accompagnement du personnel de cantine à laquelle les parents d'élèves ont été associés.

Les échanges permis lors de ces rencontres sur le terrain donnent confiance aux producteurs pour contractualiser avec la commune. Au-delà de la médiation réalisée par l'animatrice du PAT, ces temps de rencontres et d'échanges sont indispensables.

LA FORMALISATION DU PARTENARIAT PAR DES CONVENTIONS

Fort de travail engagé sur le terrain depuis 2019, l'animatrice du PAT a rapidement pu mobiliser les producteurs des îlets susceptibles de s'engager dans une démarche d'approvisionnement régulier des cantines. Dès novembre 2021, des conventions entre la commune de la Possession et quatre producteurs ont permis d'officialiser le partenariat pour l'approvisionnement de cinq écoles.

Elles ont été reconduites pour l'année scolaire 2022-23 et complétées par l'intégration d'un nouveau producteur à la Nouvelle. En août 2023, la fermeture de l'école d'îlet à Bourse a mis fin au partenariat sur cet îlet, réduisant à deux les conventions pour 2023-24.

La commune de Saint-Paul a pu profiter du retour d'expérience de la Possession et s'inspirer de ses conventions. Pour organiser ce nouveau mode d'approvisionnement sur Saint-Paul pour la rentrée scolaire 2023, une mission de cinq jours a été programmée en avril 2023, avec le responsable du service restauration, les deux diététiciennes de la commune, le prestataire de l'association LAPOSA et l'animatrice PAT.

À cette occasion les premières conventions de partenariat entre la commune et les acteurs économiques de Marla ont été signées, pour l'approvisionnement des écoles de Marla, Roche-Plate et des Orangers en produits maraîchers et en pain. **Depuis 2024, une convention avec l'association « Zoizo Lunet » permet l'approvisionnement de l'école des Orangers en fruits et légumes frais, depuis l'îlet des Lataniers.**

L'APPROVISIONNEMENT DES CANTINES MAFATAISES

Les producteurs en convention avec La Possession



Jean Pierre Thomas

1er producteur-gîteur partenaire de la commune, approvisionnant les écoles d'Aurère et d'Îlet à Malheur en produit maraîchers et fruitiers de saison depuis août 2021; dont la convention a été renouvelée en 2022 et 2023. Son jardin conduit en agroécologie constitue un support d'apprentissage de l'agriculture traditionnelle.



Yvon Oreo

producteur le plus reconnu de son îlet, «Catève» est avant tout ouvrier forestier. Sa concession culture lui permet d'alimenter les gîtes et l'école de la Nouvelle, où ses produits sont transformés avec soin par sa conjointe Françoise qui y travaille en tant que cantinière.



LES PRODUCTEURS DU PAT "PLANTÉ POUR MANZÉ"



Les producteurs en convention avec La commune de Saint-Paul



Sébastien Ladrangé et Daisy

Producteurs-gîteurs, passionnés d'aquariophilie et d'apiculture, les gérants de la miellerie de Marla approvisionnent depuis la rentrée 2023 les écoles de Marla et Roche-Plate en produits maraîchers issus de l'aquaponie qui seront complétés par les productions plein champ et sous serres de la ferme agroécologique associative de Vivre à Mafate.



Vincent Hoareau

Gîteur, le gérant de Mafate à PAT est aussi passionné par les ovins et la boulangerie et approvisionne les gîtes de son îlet ainsi que les écoles de Marla, Roche-Plate et des Orangers en pains et macatias depuis mai 2023. Membre de l'association Vivre à Marla, il est le premier boulanger du cirque à être en partenariat avec la commune pour l'approvisionnement en circuit-court des cantines



Association Zoizo Lunet

Association des Lataniers créée en 2021 pour valoriser les savoir-faire et les productions de l'îlet; ces membres - des habitants des Orangers et des Lataniers - approvisionnent l'école des Orangers en produits maraîchers et fruitiers depuis le premier semestre 2024, confirmant par la diversité des produits proposés, la réputation de l'îlet des Lataniers comme grenier du cirque de Mafate.

Les conventions entre communes et producteurs permettent d'officialiser leur intégration à la commande publique dans un cadre expérimental et permettent d'engager la démarche sans rester bloquer par les contraintes juridiques de la commande publique. **Ces conventions sont des outils souples, qui permettent de s'approvisionner auprès de producteurs, qui ne sont pas forcément « agriculteurs » professionnels, à titre principal ou secondaire.**

L'objectif des communes est de préparer les producteurs à répondre aux marchés publics. Actuellement, pour les deux communes, un budget alloué à l'achat des productions de Mafate a été voté en conseil municipal, hors marché. Il est par exemple de 10 000€ par an pour Saint-Paul.

Les projets collectifs de fermes agro-écologiques de Marla et de Roche-Plate avaient été identifiés comme structures privilégiées pour l'approvisionnement des cantines des îlets concernés. A ce jour, ces projets ne sont pas encore opérationnels : en cours de mise en œuvre à Marla et en stand-by à Roche-Plate.

Afin de permettre l'approvisionnement de la restauration scolaire par les producteurs du cirque, le critère d'approvisionnement direct en circuit court a été mis en avant, parmi les critères non discriminatoires de la commande publique. **Cela en cohérence avec les ambitions de la loi de modernisation de l'agriculture et de la pêche de juillet 2010, qui dispose que le Programme National de l'Alimentation prévoit les actions à mettre en œuvre pour le développement des circuits courts et l'approvisionnement en produits agricoles locaux dans la restauration collective publique.**

Les questions d'organisation logistique, de livraison, de prix sont centrales pour la mise en œuvre opérationnelle. Les communes ont besoin d'une meilleure visibilité sur l'offre et les producteurs attendent une meilleure visibilité sur les besoins.

Des retards de paiement ont été par ailleurs constatés, faute d'une circulation optimale de l'information et d'une remontée régulière des factures.

Une formation informatique a été envisagée en partenariat avec l'AD2R (dispositif ACAR), afin de faciliter l'édition de facture par les producteurs et leur transmission sur Chorus pro (portail de réception des factures pour les administrations publiques), mais n'a pas encore pu être mise en œuvre. Les deux communes restent cependant intéressées et mobilisées pour la mise en œuvre de ce type de formation.



2 Accompagner le changement des pratiques au sein de la restauration scolaire

L'ACCOMPAGNEMENT DES PERSONNELS DE RESTAURATION SCOLAIRE

L'achat de denrées végétales brutes aux producteurs locaux, induit des changements de pratiques pour les personnels communaux en charge de la préparation des repas. Des 2021, le besoin d'accompagnement de ces personnels a émergé et des actions d'accompagnement ont été mises en place :

- Accompagner les agents de restauration pour la composition de menus adaptés aux besoins nutritionnels des enfants, à leurs goûts et aux ressources disponibles en produits végétaux.
- Accompagner les agents de restauration pour optimiser leur capacité à travailler à partir de produits bruts: organisation du travail en cuisine, adaptation du matériel, procédé de décontamination et de stockage...
- Rappeler les règles d'hygiène, de sécurité et de traçabilité.
- Identifier les contraintes et les besoins (matériel, formations spécifiques complémentaires...)
- Formuler des préconisations à destination des producteurs.
- Sensibiliser les parents et les élèves.

Cet accompagnement a été confié à l'association LAPOSA, sous la forme d'interventions d'une journée dans chaque école du cirque.

À La Possession, quatre premiers ateliers ont été mis en place en décembre 2021 à Aurère, Malheur, Bourse et Grand-Place. Le cinquième atelier s'est tenu à la Nouvelle en avril 2023.

À Saint-Paul, il a été possible d'organiser ces journées d'accompagnement en amont du démarrage de l'approvisionnement local, lors de la mission d'avril 2023 associant les services de la commune. Trois ateliers d'accompagnement du personnel des cantines ont ainsi été réalisés à Marla, Roche-Plate et aux Orangers.

Bilan des sessions d'accompagnement de la restauration scolaire

| Atelier d'accompagnement de la restauration-scolaire | La Possession | Saint-Paul | Total Mafate |
|--|---------------|------------|--------------|
| Nombre d'ateliers réalisés (1 atelier / école) | 5 | 3 | 8 |
| Nombre d'agents de restauration formés | 5 | 6 | 11 |
| Nombre de scolaires sensibilisés | 37 | 35 | 72 |
| Nombre de parents d'élèves sensibilisés | 5 | 9 | 14 |
| Nombre d'enseignants impliqués | 5 | 3 | 8 |

Dans la continuité de cet accompagnement, l'approvisionnement local s'est fait de façon progressive, en fonction des productions disponibles.

Pour le personnel ainsi que pour les élèves, les retours sur les menus végétariens proposés ont été très positifs. Les cantinières ont manifesté leur satisfaction de cuisiner des produits du cirque, mais regrettent la réticence des enfants vis-à-vis de certains légumes (chou-rave, betterave, navet). Afin de prendre en compte leurs préférences alimentaires, de nouvelles variétés de légumes (betterave, radis, chou fleur, haricot jaune) sont proposées.

Accompagnement des personnels de restauration scolaire par l'association LAPOSA.



Les parents d'élèves ont été associés à ces ateliers, notamment sur un volet de sensibilisation à l'équilibre nutritionnel. Ils ont également pu visiter les lieux de productions sur chaque ilet.

L'ADAPTATION DES SERVICES DE RESTAURATION SCOLAIRE DES COMMUNES

Les menus de chaque école sont adaptés par le responsable de production du service restauration de la commune, en fonction des produits disponibles chez les producteurs.

À Saint-Paul, les diététiciennes de la commune ont rédigé une liste prévisionnelle des besoins en fruits et légumes, en fonction des productions disponibles communiquées par les producteurs, des effectifs de chaque école et des besoins nutritionnels des enfants.

Sur le volet administratif, il faut noter que de nombreuses pièces sont exigées des producteurs (extrait K-bis, attestations sociales et fiscales...). Elles ne sont pas les mêmes pour des agriculteurs professionnels ou pour des entreprises individuelles. L'accompagnement des producteurs pour fournir ces pièces administratives s'est fait en lien avec le chargé de mission restauration collective de la Chambre d'Agriculture de La Réunion.

Il est donc encore nécessaire de favoriser les liens entre producteurs et services de restauration, pour fluidifier les échanges et permettre aux communes de prendre en main directement les commandes et le suivi des factures.

3 L'alimentation durable au cœur des actions pédagogiques

L'IMPLICATION DE L'ÉDUCATION NATIONALE DANS LA DÉMARCHE

Depuis le début du projet en 2019, l'Éducation Nationale est un partenaire privilégié, aussi bien pour les questions d'approvisionnement de la restauration scolaire, que pour les actions de sensibilisation.

Deux fois par an, l'animatrice du PAT a été associée aux réunions de concertation avec les enseignants de Mafate. Ces échanges ont permis de tisser du lien avec les enseignants et le coordonnateur des écoles, et progressivement d'intégrer les enjeux du PAT aux projets d'établissement des écoles, à la demande des communes et de l'inspecteur de l'académie.

Ainsi, plusieurs actions en lien avec l'agriculture et l'alimentation ont été proposées aux scolaires, dans la continuité des ateliers de gastronomie durable et des ateliers potagers initiés en 2020.

Le Projet Educatif de Territoire (PET) Aurère-Malheur, porté par la commune et l'éducation nationale, a également été intégré aux actions du PAT.

L'implication des enseignants et des élèves a également permis de créer du lien entre les acteurs du projet. A titre d'exemple, des panneaux d'information ont été installés à l'entrée des écoles, sur lesquels les enfants inscrivent régulièrement la liste des produits agricoles disponibles chez les producteurs, afin de renseigner les gîtes ou les visiteurs désireux de s'approvisionner localement.

LA VOLONTÉ D'ASSOCIER LES JEUNES AU PROJET DE FAÇON TRANSVERSALE

De manière transversale, une attention particulière a été portée pour associer, à chaque fois que cela était possible, les jeunes et notamment les scolaires aux actions du projet.

Depuis 2020, des projections ont été proposées dans le cadre du festival Alimen'terre, chaque année en octobre et novembre. En 2020 « recettes pour un monde meilleur » portant sur l'approvisionnement local et durable des cantines avait connu un grand succès auprès des habitants et scolaires d'îlet à Bourse. En 2021 et 2022, les films mis en avant sont « Nourrir le changement » de Camille Montocchio (Agro & sac à dos, 2020), le court-métrage « Tapis Vert » de Claver Yameogo (Africartoons Studio, 2021). Bien que les films proposés sont de bons médias pour sensibiliser les citoyens aux alternatives agricoles et alimentaires, ils ne sont pas toujours adaptés aux élèves du primaire.

Le jeu « Le Kari de Mamie Mapou » a été conçu et développé par le Parc national, comme outil pédagogique à destination des enfants, pour les sensibiliser sur la diversité des origines de la flore locale, y compris des espèces cultivées. Il a été utilisé à plusieurs reprises à Mafate en support d'animation avec les scolaires. Un exemplaire de ce jeu est tenu à la disposition des enseignants sur demande auprès de la médiatrice du Parc national. D'autres supports pédagogiques (Rapiang, contes, jeu paysage...) sont également accessibles sur demande.

Animation scolaire à l'aide du jeu « Le Kari de Mamie Mapou ».



Les élèves et leurs parents ont systématiquement été associés aux interventions de l'association LAPOSA en appui aux personnels des cantines.

À La Possession, 37 élèves et leurs 5 enseignants ont été sensibilisés à l'équilibre nutritionnel et ont pu déguster un menu végétarien. Malgré l'information à destination des parents, seuls 5 parents ont pris part à cette action de sensibilisation. Les élèves d'Aurère et d'îlet à Malheur sont par ailleurs en lien avec le producteur qui alimente leur école et mènent des actions de plantation directement chez le producteur.

Lors de la mission d'avril 2023 avec les services de Saint-Paul et l'association LAPOSA, les élèves des trois écoles (35 élèves et 3 enseignants) ont participé au dressage des assiettes avant la dégustation du repas, puis à la visite du site de production de leur îlet.

Dégustation d'un repas « 100% local » avec les élèves.



L'ACCOMPAGNEMENT À LA MISE EN PLACE DE POTAGERS PÉDAGOGIQUES

Fin 2021, une prestation a été confiée à la structure « Goût Nature », afin d'accompagner les enseignants et personnels polyvalents (garçons de cour) de sept écoles du cirque, pour la mise en place et le suivi de potagers pédagogiques. Ces interventions d'une journée par école visaient à :

- Développer des pratiques culturelles agroécologique (culture intercalaire, rotation...)
- Renforcer l'implication des garçons de cour dans le projet de l'école, au travers du potager.
- Accompagner les enseignants et les élèves pour l'entretien et le suivi du potager.
- Identifier les contraintes éventuelles et les besoins (matériel, formations spécifiques complémentaires...).
- Formuler des préconisations pour la pérennisation de l'action dans le temps, sa valorisation pédagogique et sa valorisation auprès des habitants de l'îlet.

La méthode des « jardins en lasagne » a été proposée pour accueillir les semis des élèves. Le contenu théorique de la formation portait sur la formation d'un sol, sa qualité et les méthodes pour l'améliorer (compost, lasagne), ainsi que les apports pédagogiques pouvant accompagner les activités autour du potager.

Ainsi, de décembre 2021 à avril 2022, dans la continuité de ces interventions et des actions sur les variétés lointan mise en place avec le CIRAD en 2020, des planches de culture ont été élaborées et suivies par les élèves, leurs enseignants et les agents en charge de l'entretien des écoles. Toutefois, on peut constater qu'il est difficile de maintenir des potagers productifs dans les écoles sur du long terme.

Accompagnement des personnels des écoles par « Gout Nature ».



LES PARCOURS D'ÉDUCATION ARTISTIQUE ET CULTURELLE

Un Parcours d'Éducation Artistique et Culturel (PEAC) est un projet pédagogique accompagné par le Parc national pendant un à deux ans, incluant notamment six interventions d'agents et un budget alloué de 1200€ pour la réalisation d'actions spécifiques. Depuis 2021, le cirque de Mafate (cœur habité du parc national), dispose d'un appel à projet PEAC dédié, auquel les écoles peuvent candidater chaque année à partir de mai.

Le PEAC des Orangers

En août 2021 l'école Arthur Attache de l'îlet des Orangers a été retenue pour un PEAC. La mise en place d'un jardin partagé parents-enfants a été proposé par l'enseignante et ses élèves, afin de sensibiliser « de la graine à l'assiette ». Dans le cadre de ce projet, les élèves des Orangers ont bénéficié de :

- une présentation du parc national et des enjeux écologiques du territoire,
- un atelier de création de compost,
- une visite de la forêt de plantation de l'ONF sur Orangers les Hauts, accompagnée d'un conte,
- une intervention sur la paléo-forêt de la Rivière des Galets,
- un atelier « hôtel à insecte » proposé par l'association « Goût Nature »,
- une intervention sur la mise en place d'un arboretum, par un pépiniériste qui a offert 25 plants d'espèces endémiques.

En lien avec l'association Riz Réunion, une petite production de riz a aussi été lancée sur le potager de l'école. Ce projet a surtout permis de pérenniser le potager de l'école, en le faisant clôturer par la commune, afin d'y éviter les vols et les piétinements d'animaux.

Le PEAC de Marla

En juillet 2023, l'école de Marla est retenue pour un PEAC « Karo Zendemik », pour une durée d'un an portant sur la découverte des plantes médicinales et de la flore endémique. Ce projet pourra compter sur plusieurs actions en cours sur l'îlet, comme le projet d'arboretum de la ferme agroécologique et un projet de restauration écologique chez un habitant.

Une majorité des actions se sont déroulées lors de l'évènement « Marla dan Ker » organisé par le Parc national en 2023, avec notamment une intervention du tisaneur François Tibère et un petit déjeuner durable proposé avec l'appui de l'association LAPOSA.

Le PEAC d'Aurère-Malheur

Dans la continuité des actions menées dans le cadre du PAT et du PET, l'école d'îlet à Malheur a déposé une demande de PEAC auprès du Parc national pour sensibiliser les élèves de leur école et ceux de l'école d'Aurère à leur environnement proche et à la protection de la biodiversité.

Pour ce faire l'école entend maintenir le lien avec le producteur qui alimente leurs écoles via des activités de plantation. Les interventions porteront sur la botanique, le fonctionnement et la mise en place d'un lombricompost, des interventions sur le patrimoine alimentaire local (les brèdes) et du Land art.

Conclusion

L'implication des écoles du cirque a été un levier d'action fort, tout au long du projet, avec l'implication de tous : les communes, l'éducation nationale, les enseignants, les personnels communaux, les enfants et leurs parents.

À la fin des deux premières années du projet, l'objectif était de réussir à mettre en place quelques repas à thème dans l'année, réalisés à base de produits locaux, pour atteindre un repas par semaine. Grâce à la volonté des communes, cet objectif a été largement dépassé puisqu'à ce jour, puisque les deux communes sont engagées dans une démarche d'approvisionnement régulier de leurs cantines par la production agricole Mafataise.

Cette valorisation des produits du cirque, contribue à encourager les Mafatais dans la voie du développement d'une économie circulaire à Mafate et d'une réappropriation des patrimoines alimentaires locaux. Des efforts restent à fournir pour fluidifier les relations contractuelles entre les communes et les producteurs locaux, mais le partenariat est engagé.

En s'engageant dans une approche pédagogique transversale autour des questions alimentaires, les écoles de Mafate ont contribué à sensibiliser parents et enfants aux enjeux de la transition alimentaire : nutrition, santé, environnement et résilience du territoire sont autant de thématiques qui ont pu être abordés grâce aux diverses actions mises en œuvre.

La Projet Alimentaire Territorial de Mafate, sous sa forme actuelle, arrive à son terme, et les équipes pédagogiques (enseignants et coordonnateur des écoles du cirque) ont exprimé leur volonté de maintenir la dynamique engagée autour de l'alimentation durable, en faisant du lien entre les différents outils (PAT, PET, PEAC...) tout en impliquant davantage les familles, afin de mettre leurs savoirs et savoirs faire au profit des projets pédagogiques par les écoles.

