



Avec le soutien financier de



Projet Alimentaire de Territoire du Pays de Saint-Gilles Croix de Vie

Atelier 1 : Comment la restauration collective peut-elle devenir
un levier de la transition alimentaire pour le territoire ?

25 Octobre 2022 – 18h00 - 21h00





Avec le soutien financier de



Ouverture

1

Introduction
Interconnaissance
Présentation du déroulé
Parcours apprenant



S'inter-connaître

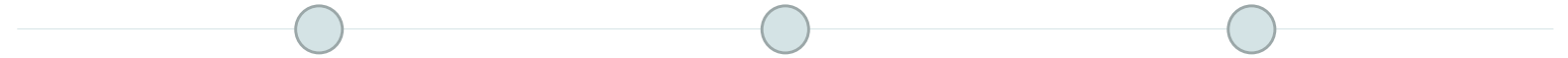


Tour de table rapide

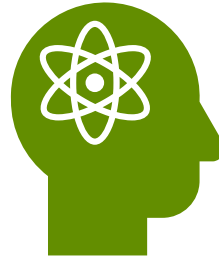
- **Vous avez 20 secondes chacun, pour dire au groupe qui vous êtes !**
- **Nom, prénom, structure(s) que vous représentez**
- **N'hésitez pas à compléter avec votre produit alimentaire local préféré, si vous en avez un**



3 temps :



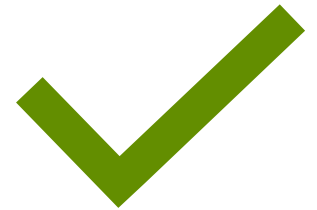
Ouverture



Atelier



Clôture





D'autres ateliers thématiques sont prévus :

Atelier 2	Atelier 3	Atelier 4	Atelier 5	Atelier 6
Comment favoriser la création de valeur « durable » pour les acteurs de la production alimentaire du territoire ?	Comment l'agriculture et la pêche s'adapteront-elles aux enjeux et aux attentes sociétales de demain ?	Comment organiser l'accès à l'alimentation du consommateur au producteur ?	Comment faciliter l'accès à une alimentation de qualité et durable aux populations en situation de précarité ?	Comment favoriser ou soutenir l'évolution des pratiques alimentaires des consommateurs : manger sain, lutter contre le gaspillage... ?

Les sujets qui pourront être gardés pour ces autres ateliers :

Diversification des débouchés économiques des agriculteurs	Modes de productions agricoles	Organisation logistique (approvisionnement, dernier kilomètre...)	Alimentation et précarité	Consommateurs et distribution
--	--------------------------------	---	---------------------------	-------------------------------

...



Déroulé

de cet atelier

Le contrat qu'on passe ensemble

- **Les objectifs** que cet atelier devra remplir : proposer un **socle d'informations**, en lien avec **la thématique de l'atelier**, continuer de créer une **dynamique de groupe**, définir **l'ambition du territoire** et commencer à identifier **la trajectoire pour l'atteindre**
- Des **comptes-rendus de bilan** de l'atelier seront faits et diffusés, avec **photos à l'appui**. S'il y en a qui **ne souhaitent pas être pris en photo**, on vous propose de vous manifester en levant la main
- **Nous allons vous apporter un peu de contenu, mais surtout un cadre pour vous permettre de coconstruire sereinement VOTRE projet alimentaire de territoire**



Déroulé

de cet atelier

Les finalités de cette rencontre

- Définir les **ambitions qui font déjà consensus** pour les acteurs du territoire qui sont présents
- Au-delà de celles-ci, identifier les sujets à **approfondir dans la suite** du processus : tous les sujets peuvent être bons à travailler, mais certains peuvent **nécessiter de prendre plus de temps**
- Avoir de **premières pistes d'actions concrètes et opérationnelles**, dans l'idéal, projetées dans **une temporalité**



Déroulé

de cet atelier

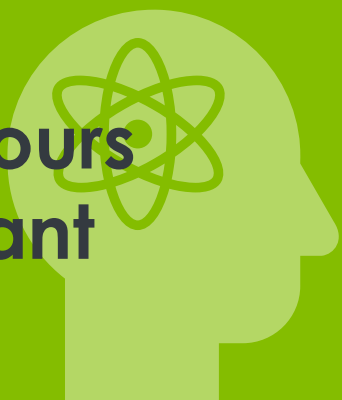
Les règles du jeu

- **Ecoute et empathie**
- **Prise de parole encouragée dans les temps de travail en sous-groupes**
- **Pas de critique ni d'autocritique**

- **Respect du timing**
- **Respect des finalités : il faudrait repartir avec du concret !**
- **Respect de la thématique : 6 ateliers en tout seront organisés, donc chacun son contenu**

- **Des sujets seront consensuels, d'autres non, mais tous les avis doivent être entendus et seront pris en compte. Nous acterons les points d'accord et points de désaccord tout au long de l'atelier.**
- **Nous récupérerons les feutres, cartons inutilisés et badges à la fin de l'atelier.**

Le parcours apprenant



15 minutes

Les règles du jeu

- Vous avez des cartons de couleur, que vous pouvez lever pour donner votre réponse.
- Quelques questions peuvent être prises pour une réponse en direct. Si le temps venait à manquer, elles seront collectées et trouveront une réponse plus tard, dans le bilan de l'atelier qui sera transmis, par exemple.
- Certains éléments globaux sur la thématique peuvent avoir déjà été fournis lors de la plénière. Le support de celle-ci est mis à disposition de tous ceux qui le souhaitent.

La démarche de PAT

Une démarche transversale, volontaire, coconstruite par les acteurs du territoire

« **Les projets alimentaires territoriaux** sont des **démarches de terrain, volontaires, collectives**. C'est un rassemblement des **acteurs** intéressés par la question de **l'alimentation**, qui se regroupent, qui établissent un **diagnostic** du **territoire** et qui cherchent et **mettent en œuvre** des **solutions concrètes** pour répondre à des problématiques locales. » - Ministère de l'Agriculture

Les thématiques abordées dans un PAT, selon le Réseau National des PAT (RnPAT)



Economie alimentaire



Culture et gastronomie



Nutrition et santé



Accessibilité sociale



Environnement



Aménagement et urbanisme



Un projet fait par le territoire, pour le territoire



La démarche de PAT

2 exemples d'actions mises en place dans le cadre de PAT sur la restauration collective

Plan Alimentaire Interterritorial du Pays de Sarrebourg et du Saulnois - 57

Thématiques : Structuration de l'offre et de la demande en Restauration Collective

Deux phases :

- Diagnostic approfondi de la restauration collective en vue de structurer la demande.
- Structuration de l'offre bovin viande et lait à destination de la restauration collective.

Avec 3 autres actions, subventionnées à hauteur de 371 000 €.



La démarche de PAT

2 exemples d'actions mises en place dans le cadre de PAT sur la restauration collective

Communauté de Commune du Pays de Langres - 52

Thématiques : Relocalisation
de l'alimentation et
restauration collective

Mise en place d'un
catalogue des producteurs
locaux prêts à vendre à la
restauration collective.

LISTE DES PRODUCTEURS DU CATALOGUE



MULTI PRODUITS

CONTACT

LE CHAMP DES MILLE PÂTES

Samuel ZUNINO
15 rue du Pont d'Archon
52190 CUSEY

Vente directe à la boutique exceptionnellement du lundi au vendredi de 8h30 à 19h00 : pâtes artisanales, lentilles vertes, vente d'huiles locales et jus de fruits, cidre** et apéritifs**.
Commande en ligne via le site internet <https://lechampdesmillepates.fr/>
Vente le samedi à "la Ruche qui dit oui" de Rolampont 11h00-12h30
<https://lechampdesmillepates.fr/>
www.facebook.com/lechampdesmillepates/

03 25 90 06 25
06 76 78 63 56
lechampdesmillepates@gmail.com

LES CASSIS D'ALICE

Cécile APERT
Chemin du Paradis
52190 ISÔMES

Vente directe : confitures et gelées, sirops, jus de fruits, crèmes de fruits (alcoolisées**), pâtes de fruits, biscuits, farines, huiles, terrines de volailles de la Ferme Bel Air.
www.les-cassis-alice.fr/
www.facebook.com/Les-Cassis-dAlice

03 25 84 39 04
contact@les-cassis-alice.fr



FRUITS, LÉGUMES & PLANTES

CONTACT

ANGELOT THIERRY

8 rue de l'Orme
52190 CHOILLEY-DARDENAY

Maraîchage et vente directe de légumes de plein champ BIO.

03 25 90 14 78
thierry.angelot@orange.fr

EXPLOITATION LYCÉE DU PAYSAGE ET DE L'HORTICULTURE

5 Ruelle aux Loups
52500 FAYL BILLOT

Vente directe de légumes BIO, accès aux serres Chemin des Nouettes).
Commande en ligne. Vente le samedi à la "Ruche qui dit oui" de Rolampont.
<http://exploitation-horti-fayl-billot.wifeo.com/>
www.facebook.com/lyceeagricolefaylbillot/

03 25 88 63 02
06 89 92 98 40
expl.fayl-billot@educagri.fr

JARDIN BIO DE VAILLANT RÉGIE RURALE DU PLATEAU

Espace solidaire Guy Jannaud
4 Ancienne Gare
52160 VAILLANT

Maraîchage et vente directe de légumes BIO.
Distribution pour les adhérents à l'association (adhésion annuelle) de paniers hebdomadaires de légumes bio locaux sur le territoire de Langres et de Chaumont.
<http://regieruraleduplateau.reseaucocagne.asso.fr/>
www.facebook.com/RegieRuraleduPlateau/

03 25 88 99 72
contact@regierurale.fr

Quizz

Restauration collective

Lequel de ces secteurs n'est pas compris dans le périmètre de la restauration collective?

- L'armée et les prisons
- Les restaurants privés
- Les établissements d'enseignement privés
 - Les EHPAD

Quizz

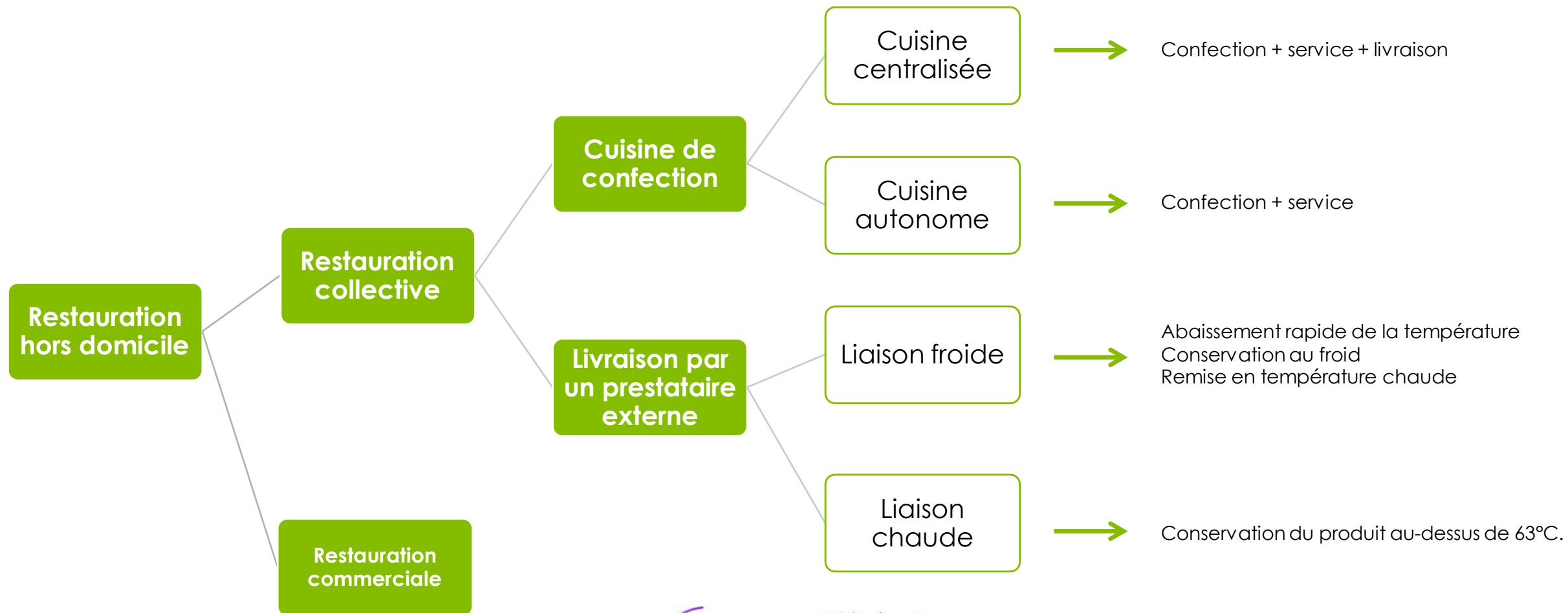
Restauration collective

Lequel de ces secteurs n'est pas compris dans le périmètre de la restauration collective?

- L'armée et les prisons
- Les restaurants privés
- Les établissements d'enseignement privés
 - Les EHPAD

Restauration collective et hors domicile

Différences de modèles



Ce sur quoi on peut agir à l'échelle de l'Agglomération

Les compétences de l'Agglomération

5

Compétences obligatoires

- **aménagement de l'espace,**
- **actions de développement économique**
- **gestion des milieux aquatiques** et prévention des inondations
- aménagement, entretien et gestion des aires d'accueil des gens du voyage
- **collecte et traitement des déchets des ménages et déchets assimilés**

7

Compétences optionnelles

- politique du logement et du cadre de vie
- construction, entretien et fonctionnement d'équipements culturels et sportifs d'intérêt communautaire et d'équipements de l'enseignement préélémentaire et élémentaire d'intérêt communautaire
- création, aménagement et entretien de la voirie
- **actions sociales d'intérêt communautaire**
- assainissement
- création et gestion de maisons de services au public
- définition des obligations de service public

1

Compétence facultative

- **protection et mise en valeur de l'environnement**

16

Compétences supplémentaires

- politiques contractuelles
- **actions éducatives communautaires**
- **enfance,**
- communications électroniques
- transports collectifs
- gestion des eaux pluviales urbaines
- autres

Quizz

Restauration collective

Combien de cuisines de confection (centrales et autonomes) sont répertoriées sur le territoire ?

- Moins de 5
- Une dizaine
- Une vingtaine
- Une trentaine

Quizz

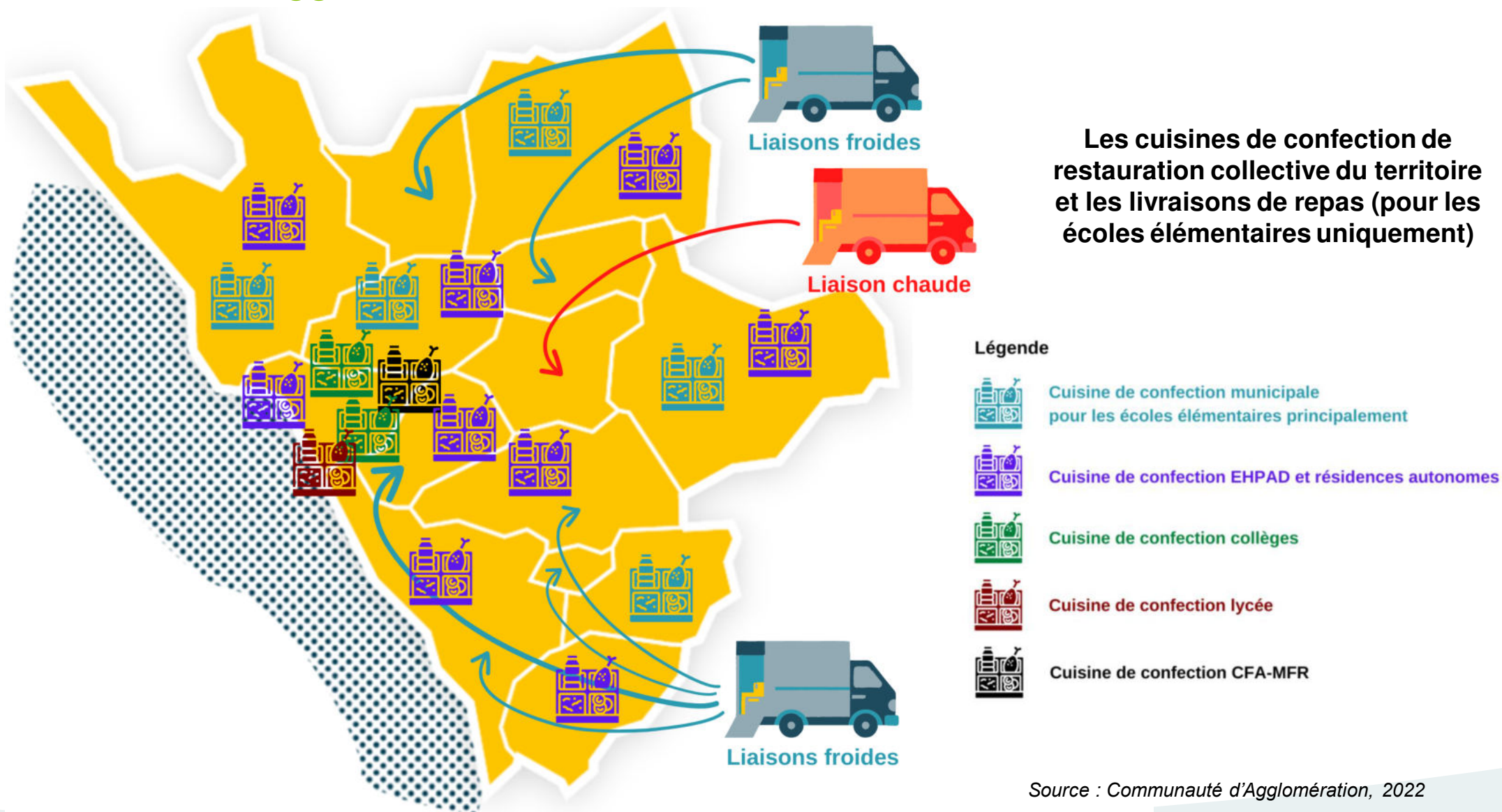
Restauration collective

Combien de cuisines de confection (centrales et autonomes) sont répertoriées sur le territoire ?

- Moins de 5
- Une dizaine
- Une vingtaine
- Une trentaine

Les cuisines et modes de gestion

Sur le territoire de l'Agglomération



Source : Communauté d'Agglomération, 2022

Quizz

Système de questions à choix multiple (x4), chaque réponse étant associée à une couleur. Le public lève des cartons de couleur identique pour choisir la réponse

Restauration collective

Quelle proportion de produits de qualité (AB, Label Rouge, AOC, HVE, équitable...) est imposée par la loi EGALIM dans les menus de la restauration collective ?

- 20%
- 30%
- 50%
- 60%

Quizz

Restauration collective

Quelle proportion de produits de qualité (AB, Label Rouge, AOC, HVE, équitable...) est imposée par la loi EGALIM dans les menus de la restauration collective ?

- 20%
- 30%
- 50%
- 60%

La loi EGALIM (1/2)

La loi pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous, dite loi EGalim (loi issue des Etats Généraux de l'ALimentation) a été promulguée en novembre 2018.

LES OBJECTIFS DE LA LOI EGALIM :

- **Favoriser** une **alimentation saine**, sûre et **durable** pour tous
- **Renforcer** le **bien-être animal**
- **Réduire** l'**utilisation** du **plastique** dans le domaine alimentaire
- **Améliorer** les conditions **sanitaires** et **environnementales** de **production**
- **Permettre** aux **agriculteurs** d'avoir un **revenu digne** en répartissant mieux la valeur

Les taux (en %) sont calculés à partir de la valeur HT en euros de la somme des achats annuels alimentaires - sur l'ensemble des repas, boissons et collations comprises.

Les produits de qualité et durables sont les SIQO, HVE, écolabel pêche durable, commerce équitable, « produit de la ferme », ou équivalents...

LES MESURES PHARES DE LA LOI EGALIM POUR LA RESTAURATION COLLECTIVE :

Les approvisionnements et la qualité des produits

• Dès le 1^{er} janvier 2022 :

- Proposer au moins **50% de produits durables OU sous signe d'origine ou de qualité** dont au moins **20% de produits bio** en restauration collective publique

• Dès le 1^{er} janvier 2024 :

- Proposer au moins **50% de produits durables OU sous signe d'origine ou de qualité** dont au moins **20% de produits bio** dans les restaurants d'entreprise privée
- 60% des produits « viandes et poissons » devront être durables OU sous signe d'origine et de qualité, pour tous les restaurants collectifs publics et privés (et 100% dans les restaurants collectifs gérés par l'État, ses établissements publics et les entreprises publiques nationales)

• Depuis le 1^{er} janvier 2020 :

- Interdiction de l'additif alimentaire (colorant blanc) E171 ou dioxyde de titane

La diversification des sources de protéines et menus végétariens

• Dès à présent :

- 1 menu végétarien / semaine en restauration collective scolaire
- 1 menu végétarien / jour, à titre volontaire et expérimental, en restauration collective dans le cas de choix multiples de menus
- Proposer un plan annuel de diversification des protéines incluant des alternatives à base de protéines végétales pour les collectivités de plus de 200 couverts/jour

• Dès le 1^{er} janvier 2023 :

- 1 menu végétarien / jour, pour les gestionnaires publics et privés des services de restauration collective de l'Etat, de ses établissements publics et des entreprises publiques nationales dans le cas de choix multiples de menus

• Dès le 1^{er} Janvier 2024 :

- Proposer un plan annuel de diversification des protéines(4) pour tous les restaurants collectifs de droit privé de plus de 200 couverts/jour

Sources : <https://www.passionroid.fr/passionroid-et-vous/actualites/loi-egalim-objectifs-et-solutions-pour-restauration-et-collectivites#:~:text=L'article%20de%20la,BIO%20y%20compris%20en%20conversion>

LES MESURES PHARES DE LA LOI EGALIM POUR LA RESTAURATION COLLECTIVE :

La lutte contre le gaspillage alimentaire

Depuis le 1er janvier 2020 :

- Mettre en place une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire, avec la réalisation d'un diagnostic préalable pour la restauration collective publique et privée
- Interdiction de rendre impropre à la consommation les excédents alimentaires encore consommables
- Proposer une convention de dons à des associations habilitées

Depuis le 1er juillet 2021 :

- Généraliser la mise à disposition de "doggy bags" pour emporter aliments & boissons non consommés sur place en restauration commerciale

L'information des usagers et convives

Dès le 1er janvier 2022 :

Afficher de façon permanente à l'entrée des restaurants de la part des produits EGALIM et de la part des produits répondant aux PAT (projets alimentaires territoriales) ; mettre à jour cette information 1 fois par an minimum

Depuis le 1er janvier 2020 :

Informers les convives une fois par an de la part des produits de qualité et durables de repas servis, par voie électronique

La substitution des plastiques

Depuis le 1er janvier 2020 :

Interdiction de certains ustensiles plastiques à usage unique (pailles, touillettes...)(5)
Interdiction des bouteilles d'eau plate en plastique en restauration collective scolaire

Dès le 1er janvier 2025 :

Interdiction des contenants alimentaires de cuisson, de réchauffe et de service en plastique en restauration collective : structures accueillant des enfants de moins de 6 ans et cantines scolaires (en 2028 pour les communes de moins de 2000 habitants)

Quizz

Restauration collective

En moyenne 120 grammes de nourriture sont jetés par convive et par repas. Quel coût cela représente-t'il ?

- 17 centimes
- 43 centimes
- 68 centimes
- 1,02 euros

Quizz

Restauration collective

En moyenne 120 grammes de nourriture sont jetés par convive et par repas. Quel coût cela représente t'il ?

- 17 centimes
- 43 centimes
- 68 centimes
- 1,02 euros

Le Contenu du PCAET

Déjà des pistes d'actions

Axe	3. Un territoire autonome
Objectif	3.2 Accompagner et encourager la production, la transformation et la consommation locales
Action	3.2.2 Améliorer l'offre alimentaire de la restauration collective du territoire
	Priorité 2
Etat de l'action	Nouvelle

II. Etablir un projet avec des solutions spécifiques opérationnelles adaptées aux attentes et aux besoins de chaque commune du territoire

Ce projet doit permettre de :

- affiner, partager les cahiers des charges des marchés publics pour favoriser l'introduction de produits alimentaires durables, sains et de qualité, mise en place d'une conditionnalité environnementale (*cf. Action 4.1.1 « Mettre en place une politique achat durable intégrant les principes de « verdissement » de la commande publique »*), notamment pour les agriculteurs engagés dans une démarche d'amélioration continue (*cf. Action 2.5.1 « Créer une dynamique d'amélioration environnementale continue »*) ou mettant en place un plan de gestion durable des haies sur leurs exploitations *cf. Action 3.1.5 « Développer le bois-énergie, l'agroforesterie et la valorisation de la ressource bois des haies »*
- proposer des leviers d'actions au personnel des services de restauration du territoire : groupe d'échanges entre chefs de cuisine, formations thématiques, outils pour respecter les règles nutritionnelles ...
- mettre en œuvre des opérations structurelles en fonction du besoin, par exemple mise en place d'une régie alimentaire intercommunale ou encore de cuisines collectives
- rendre la logistique des produits alimentaires et de la distribution des repas efficaces sur le territoire
- réduire le gaspillage alimentaire via des outils de mesure, un travail sur les portions servies, la valorisation des déchets, le choix d'un référent anti-gaspillage dans chaque commune... *cf. Action 1.5.1 « Animer une démarche zéro déchet sur le territoire »*
- communiquer sur les restaurants exemplaires auprès du grand public.

III. Eduquer les enfants et les parents à une alimentation durable, saine et de qualité

Des actions d'éducation seront mises en place :

- Sensibiliser à la saisonnalité des produits agricoles et marins, aux règles nutritionnelles et à la santé, via l'organisation d'un forum avec des ateliers de cuisine faisant intervenir, entre autres, un nutritionniste (association du Pain sur la Planche) ou encore des animations dans des jardins partagés
- Ouvrir les cuisines à d'autres publics afin de réaliser des animations de sensibilisation : ateliers de cuisine, défi foyer à Alimentation Positive afin d'augmenter la part bio et locale dans l'alimentation des familles sans augmenter son budget
- Faire participer les enfants à une dynamique zéro gaspillage alimentaire pour les sensibiliser à cette thématique

cf. Action 1.4.1 « Favoriser la transition alimentaire »

cf. Action 1.5.1 « Animer une démarche zéro déchet sur le territoire »

Limitation du
gaspillage

Actions
opérationnelles
à définir

Produits
durables

Education des
parents et des
enfants



Avec le soutien financier de



Atelier

2

Travail collectif : **définir et hiérarchiser**

Travail en sous-groupe : **construire la trajectoire**

Mise en commun : **restituer et donner son avis**



Donner vos
définitions de...



5 minutes

Les règles du jeu

- Vous avez chacun un carton **jaune** et un carton **vert** pour écrire une définition concise de chacun des deux termes attendus
- Les définitions peuvent être **subjectives** : elles peuvent rendre compte de **ce que vous souhaitez que le terme représente pour le projet, ou pour votre vision de ce dernier.**
- **Ecrivez en format paysage, avec les feutres distribués.**
- **Quand vous avez terminé, vous pouvez nous amener vos cartons**

Termes à définir

Alimentation
durable

Patrimoine
alimentaire

Format paysage

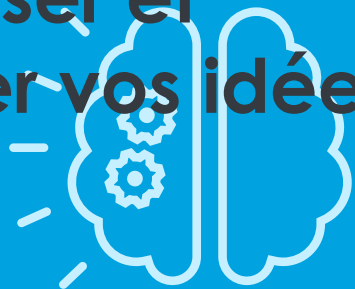
Subjectivité autorisée : donnez votre interprétation !

Ecriture au feutre

Et gardez bien en tête le lien avec la thématique de l'atelier

Comment la restauration collective peut-elle devenir un levier de la transition alimentaire pour le territoire ?

Organiser et
prioriser vos idées...



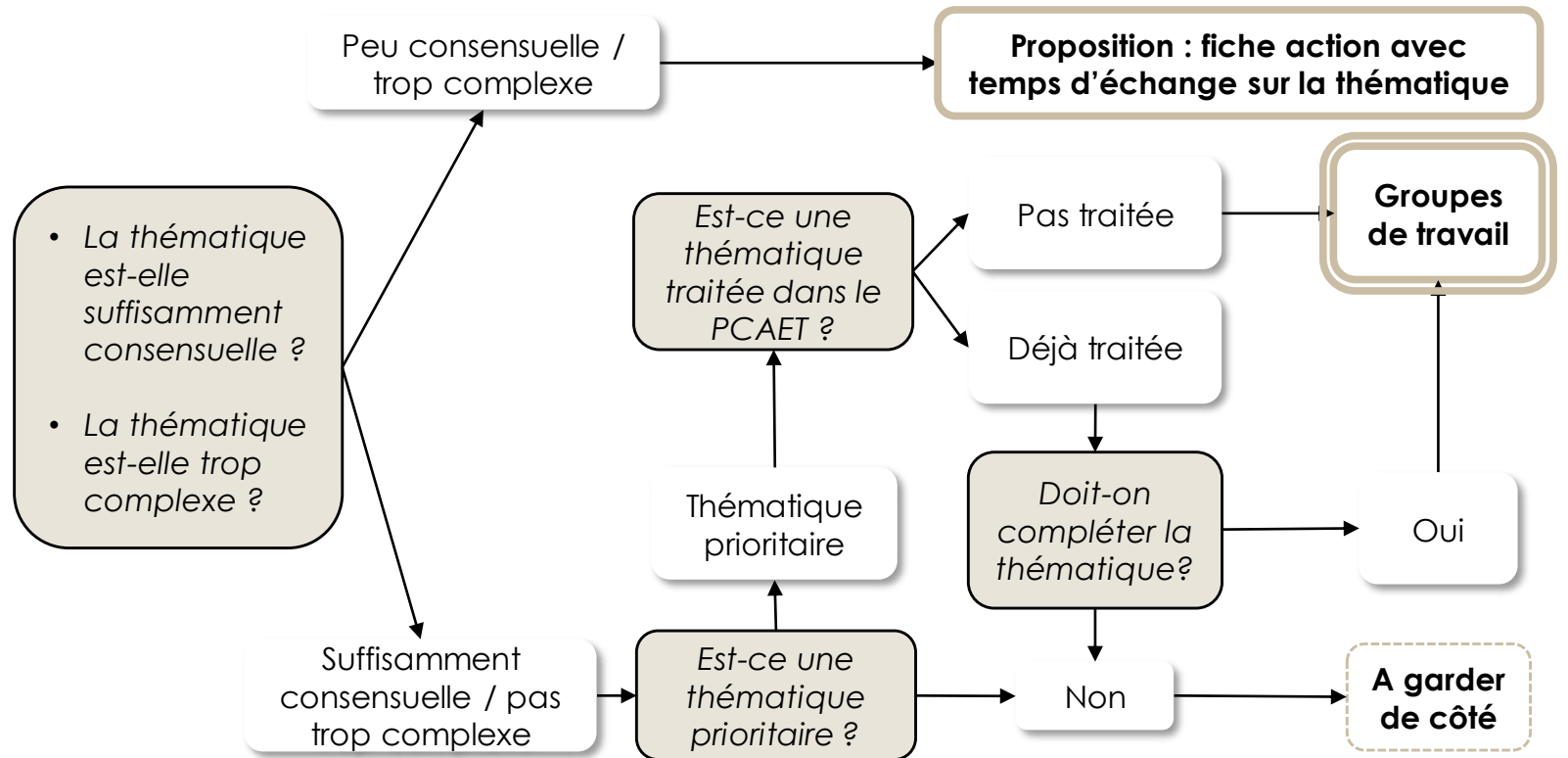
15 minutes

Les règles du jeu

- 5 minutes pour **regrouper les définitions par ambition**
- 10 minutes pour **hiérarchiser ces ambitions en nous posant les questions suivantes :**
 - Est-elle consensuelle ?
 - Est-elle trop complexe ?
 - Est-elle prioritaire ?
 - Est-elle déjà traitée dans le cadre du PCAET ?
 - Si oui, doit-elle être complétée ?
- **Après une courte réflexion personnelle, vote à main levée pour choisir les thématiques à conserver**

Hiérarchisons

Les règles du jeu



Définir les trajectoires pour atteindre vos ambitions...



20 minutes

Les règles du jeu

- **Un groupe par ambition**
 1. Un tirage au sort pour constituer les groupes
 2. Chaque groupe travaillera sur 2 ambitions, de façon itérative
- **Ecrivez collectivement :**
 1. Les étapes pour se mettre sur la trajectoire et atteindre l'ambition
 2. Des pistes d'actions concrètes, si possible (elles seront complétées, précisées par le second groupe)
- **Matériel mis à disposition :**
 - 1 kraft par groupe
 - Des post-it
 - Des cartons
 - Des feutres

Définir les trajectoires
pour atteindre vos
ambitions...



20 minutes

Les règles du jeu

- **Les groupes tournent et passent à une seconde ambition**
- **Prenez connaissance** de la production du groupe précédent et **désignez un membre** du groupe qui sera le **rapporteur pour cette ambition**.
- **Complétez ou précisez éventuellement les étapes.**
- **Creusez les actions** pour tendre vers **le plus de concret possible**. Si possible indiquez **les porteurs** des actions et **les financeurs** potentiels.

Mise en commun



30 minutes

Les règles du jeu

- **La préparation de la mise en commun se fait pendant 5min, avec, pour chaque ambition :**
 1. Un rapporteur
 2. Un membre de l'animation

Mise en commun



30 minutes

Les règles du jeu

- **La préparation de la mise en commun se fait pendant 5min, avec, pour chaque ambition :**
 1. Un rapporteur
 2. Un membre de l'animation
- **Présentation pendant 10min :**
 1. du travail du 1^{er} groupe : étapes et premières pistes d'actions
 2. des ajouts apportés : précisions et compléments

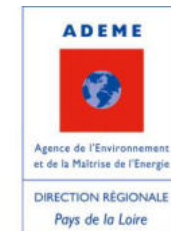
Mise en commun



30 minutes

Les règles du jeu

- **La préparation de la mise en commun se fait pendant 5min, avec, pour chaque ambition :**
 1. Un rapporteur
 2. Un membre de l'animation
- **Présentation pendant 10min :**
 1. du travail du 1^{er} groupe : étapes et premières pistes d'actions
 2. des ajouts apportés : précisions et compléments
- **Construction de l'échelle de consensus, pendant 15min :**
 1. Présentation des actions et/ou étapes
 2. Positionnement des participants sur une échelle allant de « je suis près à porter » à « j'exprime un veto »



Clôture

3

Partage de la conclusion
Levée des éventuels derniers quiproquos
Evaluation de la plénière



Vos contributions complémentaires

Une adresse mail dédiée pendant le processus de concertation du PAT :

patconcertation@payssaintgilles.fr

D'autres ateliers à venir

Sur lesquels vous pouvez toujours vous inscrire (dans la limite des places disponibles et si possible en vous limitant à 3 ateliers maximum par personne)

Concertations à venir

Les 5 futurs ateliers et leur thématique

Atelier 1	Atelier 2	Atelier 3	Atelier 4	Atelier 5	Atelier 6
Comment la restauration collective peut devenir un levier de la transition alimentaire pour le territoire ?	Comment favoriser la création de valeur « durable » pour les acteurs de la production alimentaire du territoire ?	Comment l'agriculture et la pêche s'adapteront-elles aux enjeux et aux attentes sociétales de demain ?	Comment organiser l'accès à l'alimentation du consommateur au producteur ?	Comment faciliter l'accès à une alimentation de qualité et durable aux populations en situation de précarité ?	Comment favoriser ou soutenir l'évolution des pratiques alimentaires des consommateurs : manger sain, lutter contre le gaspillage... ?
Mardi 25 octobre 18 h 00 - 20 h 45	Lundi 14 novembre 10 h 00 - 12 h 45	Lundi 21 novembre 10 h 00 - 12 h 45	Jeudi 1 ^{er} décembre 18 h 00 - 20 h 45	Mercredi 7 décembre 14 h 00 - 16 h 45	Jeudi 15 décembre 18 h 00 - 20 h 45
L'AIGUILLON SUR VIE Salle du Golf route de Coëx	Coëx Salle du Parc du Haut rue Jean Mermoz	L'AIGUILLON SUR VIE Foyer rural n°1 4 rue de l'Eglise	SAINT RÉVÉREND Salle polyvalente rue Pierre de Coubertin	LE FENOILLER Salle sous la Mairie rue du Centre	SAINT HILAIRE DE RIEZ 45 Tours Espace Jeunesse 45 avenue de Terre Fort

Evaluation

de l'atelier

OBJECTIFS

Vous pouvez faire votre retour, anonyme, sur le fond et la forme :

- **Ce que vous avez apprécié**
- **Ce que vous avez moins apprécié**

Ecrivez sur le carton blanc fourni et positionnez-le, face cachée, sur ce double axe :

- **Vertical** : votre appréciation globale
- **Horizontal** : le niveau d'enseignements que vous avez acquis avec cet atelier

