

# EDUC'AGRIFOOD

*Faire inscrire l'éducation à l'Alimentation dans les programmes scolaires*

## Bilan de 2 ans d'actions



**POUR DEVENIR UN ADULTE ACCOMPLI, IL EST AUSSI IMPORTANT DE SAVOIR BIEN MANGER QUE DE SAVOIR LIRE, ECRIRE, OU COMPTER**



# Sommaire

I. Les actions de contenu .....	3
II. Les actions de lobbying.....	5
2. Présentation aux Ministères.....	5
3. Publication d'un Manifeste.....	6
III. Les actions terrain.....	6
1. Pas de concrétisation sans un kit pédagogique très précis .....	6
2. Des initiatives conduites par l'Open Agrifood.....	6
IV. Next steps .....	11
Conclusion.....	13



## I. Les actions de contenu

### 1. Genèse

La volonté de faire inscrire l'éducation à l'alimentation dans les programmes scolaires est directement issue du **Plan AGIRFOOD** rédigé par l'Open Agrifood après le premier confinement.

Ce rapport est la **synthèse d'une vingtaine de plans** rédigés par des acteurs économiques de la filière AGRIFOOD et de personnalités de la société civile (Les 30 propositions des 66 parlementaires ; Manifeste du Club de la Table française ; Plan de transformation de l'économie française, présentation d'un chantier d'urgence (The Shift Project) ; Propositions & Pacte Productif pour une filière agricole et agroalimentaire française à la hauteur des enjeux de demain (FNSEA)...)

Lors de son Forum annuel, en 2020, l'Open Agrifood a demandé aux participants présents de choisir parmi les 60 propositions du plan AGIRFOOD, celle qui pourrait avoir le plus d'impact sur la filière alimentaire. **C'est faire inscrire l'éducation à l'alimentation dans les programmes scolaires** qui a été élue avec une large majorité.

### 2. Travail collaboratif de conception d'un programme

Un groupe de travail composé d'enseignants, de parents d'élèves, de médecins et de nutritionnistes, a élaboré **un premier jet de programme scolaire** s'étendant de la maternelle à la terminale. L'Open Agrifood a pleinement conscience que ce programme est perfectible et doit être adapté selon les établissements scolaires. Son objectif est de montrer qu'il y a largement matière à le déployer sur toute la scolarité des enfants si l'on veut balayer l'ensemble de notre alimentation.

Parallèlement, **une mallette pédagogique**, reprenant tous les contenus recensés en lien avec l'éducation à l'alimentation, a été constituée.



### 3. Plusieurs principes directeurs

- Ce programme est axé sur **quatre champs d'apprentissage indissociables** en s'appuyant sur la saisonnalité « du champ à l'assiette » :



- **C'est un programme expérientiel**

Les experts le soulignent : donner des enseignements théoriques sur la nutrition santé n'a que peu d'effets sur les changements de comportements alimentaires. Nous partons du postulat que c'est en cultivant, en comprenant comment obtenir les produits agricoles, en cuisinant, en sachant faire les recettes de base de notre alimentation, en goûtant pour se constituer un palais riche de nombreuses saveurs, que les enfants comprendront, par eux-mêmes, les aliments à privilégier et comment bien manger.

- **Ce programme doit être dispensé partout et pour tous**

Aujourd'hui, les cours d'éducation à l'alimentation, et en particulier la possibilité de cuisiner, sont au gré des enseignants que ce sujet intéresse. De nombreuses associations, que nous avons recensées, et dont le sérieux ne fait aucun doute, existent et proposent des activités très intéressantes : **inventaire des initiatives existantes d'éducation à l'alimentation**. Cependant, elles n'interviennent qu'à la demande des enseignants et ne touchent qu'une infime partie des élèves français. L'obésité et le diabète touchent toute la population : apprendre à mieux manger doit être offert à tous les élèves de France.



- Ce programme doit être conduit de manière plus intensive en élémentaire

C'est là qu'un volume horaire suffisant peut être dégagé. De plus, faire une recette de cuisine met en jeu de nombreux autres apprentissages et cet apprentissage peut donc s'insérer dans les programmes de ceux-ci : français, mathématiques, histoire et géographie....

## II. Les actions de lobbying

### 1. Enquête avec Mon avis Citoyen

Pour valider l'intérêt pressenti des enseignants et des parents d'élèves, l'Open Agrifood a mandaté, en avril 2021, le cabinet Mon avis Citoyen pour mener une enquête nationale. Les résultats de cette enquête ont été bien supérieurs à ce que nous pouvions imaginer et ont montré à quel point il était urgent de s'emparer du sujet : [Vidéo des résultats de l'enquête Mon avis Citoyen](#)

### 2. Présentation aux Ministères

Une fois ce programme rédigé, un rapport a été publié (**Rapport Educ Agrifood communiqué aux Ministres**), assorti d'une **plaquette de présentation**. Il a été exposé au cabinet de Julien DE NORMANDIE, qui y a immédiatement souscrit.

Parallèlement, il a été présenté à la Présidente du Conseil Supérieur des Programmes, qui a marqué son intérêt, mais a précisé la nécessité d'être saisie par le Ministre de l'Education Nationale pour pouvoir y travailler.

Le cabinet de Jean-Michel BLANQUER, malgré plusieurs tentatives auparavant, s'est intéressé à notre cause en février 2022. Depuis, les élections ont suspendu le travail avec le Ministère de l'Education Nationale.

Le Ministre chargé des Relations avec le Parlement et de la Participation Citoyenne, aujourd'hui Ministre de l'Agriculture et de la Souveraineté Alimentaire, nous a également reçus et a notifié son intérêt pour ce programme.

Enfin, le Ministre de la Santé et de la Prévention n'a pu être contacté en raison de la priorité donnée au traitement de la crise du COVID.



### 3. Publication d'un Manifeste

À la suite de la publication des travaux du Think Tank agroalimentaire Les Echos et de l'association Les enfants cuisinent, l'Open Agrifood s'est uni avec ces organisations pour publier **un Manifeste pour une Education à l'alimentation** réclamant l'inscription de l'éducation à l'Alimentation dans les programmes scolaires.

Il a été signé par plus d'un millier d'acteurs économiques de tous horizons. Ce qui témoigne qu'au-delà d'un enjeu de santé publique majeur, ce sujet est un enjeu de Bien Commun, qui fédère les acteurs économiques de la filière agrifood : [vidéo des actions au SIA 2022](#)

## III. Les actions terrain

### 1. Pas de concrétisation sans un kit pédagogique très précis

De nombreux établissements scolaires ont été sensibilisés au programme. De manière unanime, les enseignants se sont montrés désireux d'éduquer à l'alimentation. Mais quand il s'est agi de passer à l'action, très peu d'entre eux ont pris des initiatives.

Ceci tient au fait qu'il est compliqué de faire cuisiner des élèves en classe (conditions sanitaires insuffisantes, peu de matériel) et qu'une partie des enseignants ne se sent pas à l'aise avec le fait de cuisiner ou de « jardiner ».

Pour surmonter cet obstacle, il faudrait :

- Un accès organisé au réfectoire pour les cours de cuisine ;
- Un potager dans toutes les écoles ;
- Un kit pédagogique par niveaux avec les plantations à faire, les recettes à cuisiner ;
- Des sorties ou des contacts possibles dans des fermes, des restaurants...
- Un appui de professionnels, comme pour les cours de gymnastique.

### 2. Des initiatives conduites par l'Open Agrifood

#### ❖ Le Salon International de l'Agriculture

Durant le premier week-end (26 et 27 février), pour sensibiliser les enfants et leur famille, l'Open Agrifood a conduit une action collective mise en place sur les stands de 7 partenaires : le Rallye fétasoupe.

C'est un parcours éducatif reposant sur trois piliers, couvrant l'ensemble de la chaîne alimentaire (de la fourche à la fourchette) et permettant, à partir de 7 aliments, de participer à une animation pour :







- apprendre à cultiver (pour se reconnecter aux produits agricoles de base)
- apprendre à cuisiner (savoir faire des recettes simples pour les repas de tous les jours)
- apprendre à goûter (reconnaitre les différents saveurs, savoir associer les mets).

Sur chacun des 7 stands, les enfants ont découvert un légume, une céréale, une légumineuse ou un fruit. Les visuels (ex : **Visuels Lolotte la carotte**) s'adressaient à des enfants de 8/9 ans en priorité.

Les aliments qui ont été proposés sont :

- Les légumes : Lolotte, la carotte ; Momo, le poireau et Nath, la patate.
- Les céréales : Dédé, le blé
- Les fruits : Henriette, la reinette et Victoire, la poire.
- Une légumineuse : Camille, la lentille

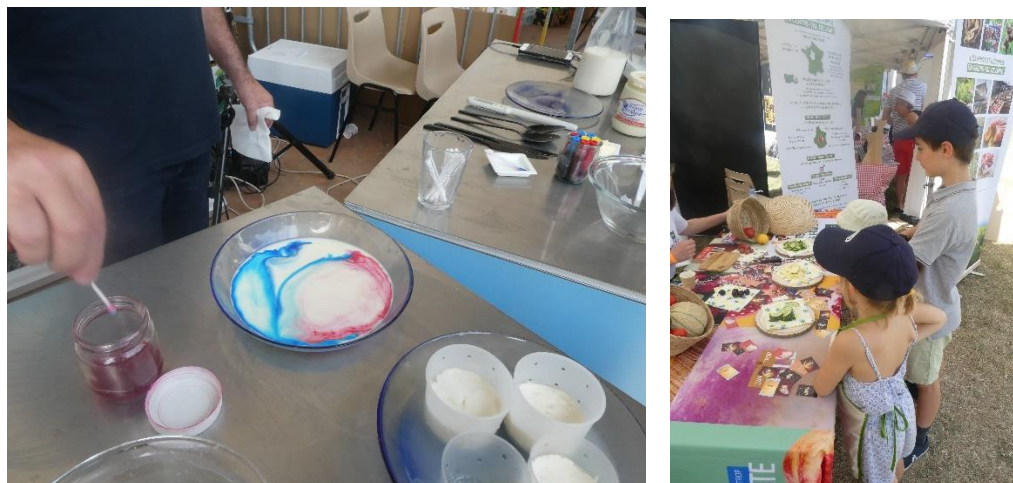
En plus des visuels, destinés à la pédagogie et commentés par un animateur, les enfants ont participé à une **petite animation** par stand comme :

- planter une graine, pour qu'ils repartent avec leur légume semé ;
- réaliser une recette simple, basique de notre alimentation, par exemple « carottes vichy » ;
- déguster et comparer plusieurs manières différentes d'accommoder l'aliment en question ;
- regarder un petit film sur la culture du légume ;
- dialoguer avec un agriculteur qui cultive ce légume...
- etc.

A la fin du Rallye fêtesoupe, les enfants remportaient un jeu de 7 familles comportant les 7 aliments du jeu (ex : la famille « Lolotte la Carotte » ...)

Sur 2 jours, plus de 1 000 enfants ont été sensibilisés à une bonne alimentation :  
**vidéo des actions au SIA 2022**

#### ❖ Journées Nationales de l'Agriculture



Le dispositif a été reconduit, avec le même succès en juin à Orléans. Certains aliments ont été rajoutés et d'autres enlevés pour rester en cohérence avec la saisonnalité.

#### ❖ Ville de Courbevoie



De la même manière, sur le temps du périscolaire, au moment du déjeuner, des tables de découvertes ont été animées dans 4 écoles pilotes de la ville de Courbevoie : Dumas, Achard, Mermoz, et Mozart. Ces écoles ont été choisies sur des critères sociaux, de couverture globale de la ville et de taille du réfectoire.



Le calendrier était le suivant :



- ❖ Du 9 au 13 Mai : animation sur le blé avec au menu du blé le lundi, mardi et jeudi ;
- ❖ Du 16 au 20 Mai : animation sur la pomme de terre au menu le lundi, mardi et vendredi ;
- ❖ Du 30 Mai au 3 Juin : animation sur la carotte au menu le lundi et le jeudi ;
- ❖ Du 13 au 17 Juin : animation sur la fraise au menu le jeudi (un changement de menu car proposé initialement le 2 juin) ;
- ❖ Du 20 au 24 Juin : animation sur les lentilles au menu le lundi ;

Chaque jour d'animation, des groupes de 10 enfants ont eu accès aux tables de découverte sur une plage horaire d'un quart d'heure.



Un événement, présidé par le maire de Courbevoie et réunissant parents d'élèves, enseignants, élèves, personnel du périscolaire et d'Elior s'est tenu le 9 juin dans la salle

municipale de Courbevoie et a permis de faire connaître de manière festive et ludique les tables de découverte et l'action menée.

Le retour par rapport à cette action est le suivant :

- Les animations ont, globalement, été appréciées par les enfants et ont suscitées de la curiosité et de l'intérêt sur le temps de déploiement du projet ;
- Il n'y a pas eu de retours particuliers des parents, hormis sur la restitution des stands lors du salon de la restauration, qui a plu à ces derniers ;
- Les coordinateurs ville, en charge des agents de restauration, n'ont pas constaté de surcharge de travail lié au projet mais auraient apprécié avoir un briefing pour chaque animation au-delà de la présentation globale du projet ;
- Les animateurs ont apprécié le contenu et le déroulé des animations mais nous remontent qu'une animation aurait suffi pour les maternelles. Le format idéal serait une animation « one shot » et une reprise le lendemain seulement par le VAL (périscolaire) ;
- Les équipes de restauration ont adhéré positivement au projet : le déploiement du projet n'a entraîné aucune surcharge et ne les a pas affecté négativement.
- Le projet a permis de renforcer le lien interne dans les équipes municipales entre le VAL, acteur du périscolaire, et la ville de Courbevoie.



## IV. Next steps

### 1. La principale difficulté à surmonter : faire ensemble

Pour une mise en place réussie, les différents acteurs, qui ne travaillent pas ensemble à l'heure actuelle, vont devoir apprendre à le faire : enseignants, collectivités locales, acteurs de la restauration collective, acteurs du périscolaire, parents d'élèves, associations œuvrant pour le Bien Manger...

Pour apprendre à cultiver, il faut pouvoir plonger les mains dans la terre, regarder pousser des tomates cerises, et pourquoi pas, élever des poules. Dans la mise en place de cet apprentissage, la commune est impliquée en premier lieu par la mise en place d'un potager dans chaque école. Il est également possible d'imaginer que les employés communaux apportent leur aide aux enseignants dans cet apprentissage.



Pour apprendre à cuisiner, il est nécessaire d'avoir un lieu dédié (comme le gymnase est nécessaire pour faire de la gymnastique). Ce lieu est disponible puisque les réfectoires ne sont utilisés que le matin et durant la pause-déjeuner. C'est encore une fois la commune qui peut mettre à disposition ce lieu tous les après-midis.

La restauration collective peut aussi jouer un grand rôle. Qu'elle soit concédée ou gérée par la commune, on peut imaginer que les cuisiniers puissent apporter une aide précieuse pour certains cours de cuisine.

L'éducation à l'alimentation peut prendre place durant le temps scolaire mais aussi durant la pause de midi et le temps périscolaire de la fin de journée. Un continuum éducatif entre enseignants et animateurs est à organiser.

Enfin, ces enseignements peuvent également être l'occasion de sensibiliser les parents d'élèves en leur demandant leur présence et leur aide durant les séquences d'enseignement.

Il serait aussi particulièrement intéressant d'associer les 55 ans et plus, qui peuvent être disponibles et utilement aider à jardiner ou cuisiner avec les jeunes. Le programme ALISA (ALimentation Saine, durable et Accessible), conduit par 3



associations ; l'Institut For A Positive Food, le Centre de Recherche de l'Institut Paul Bocuse et le programme Vivons en Forme (VIF®) ; lancé en collaboration avec les villes d'Ecully et de Meyzieu, a pour objectif de conduire des actions de sensibilisation auprès des plus de 55 ans afin de rendre plus accessible et désirable l'alimentation saine et durable.

Ces synergies, à créer, demandent du temps et il faut réfléchir à la meilleure façon de les créer en organisant **une concertation entre tous ces acteurs sur un territoire pilote.**

## 2. Organiser le lien avec le réel

Pour que cet enseignement soit complet, il faut organiser un lien entre les écoles, les fermes et les lieux de restauration. L'idéal serait que chaque élève fasse au moins une sortie par an en lien avec l'enseignement. A défaut de sortie, on peut aussi mettre en place des parrainages par des agriculteurs ou des chefs, avec des RDV en visioconférence.

**La création d'une plateforme** visant à mettre en contact sur un même territoire les écoles et les intervenants extérieurs disposés à interagir avec les scolaires serait très utile.

- 1) **Faciliter l'accès à la mallette pédagogique** par la mise en place d'un moteur de recherche ;
- 2) **Sur un territoire pilote, conduire une expérimentation globale** sur une cohorte d'élèves (tous les élèves de CE1 par exemple) ;
- 3) **Chiffrer le coût** de cet enseignement.

Une chose est sûre : cet enseignement ne doit pas compter sur le bénévolat des agriculteurs et des chefs cuisiniers. Il doit aussi rémunérer les acteurs de la commune et ceux de la restauration collective qui interviendront.

Cependant, le coût de ce programme doit être mis en regard par rapport aux sommes dépensées chaque année pour soigner l'obésité, le diabète et toutes les maladies liées à une mauvaise alimentation.



## Conclusion

L'enquête citoyenne a démontré l'attente des parents d'élèves et des enseignants.

La signature massive du Manifeste a fait la preuve que les acteurs économiques se sentent également concernés.

Les récentes publications du Sénat, du CNC, du CNA montrent que les acteurs politiques sont en train de s'emparer du sujet.

La conscience de son importance fondamentale, pour les prochaines générations est certes bien réelle, mais il faut maintenant passer à l'action !

Il reste à s'unir, travailler ensemble et... ne rien lâcher.

