



PARTIES PRENANTES

ENTREPRISE

Nom entreprise : Eduscol

Effectif (2019) :

Pays (siège social) :
France

Site internet :

<https://eduscol.education.fr/index.php?./D0011/LL/PDPR01.htm>



Démarche d'éducation à l'alimentation responsable et durable avec EDUSCOL

CONTEXTE

En France et dans les pays développés, on consomme globalement plus que nos véritables besoins. Néanmoins, les préoccupations environnementales actuelles commencent à induire des changements dans les manières de consommer et de s'alimenter.

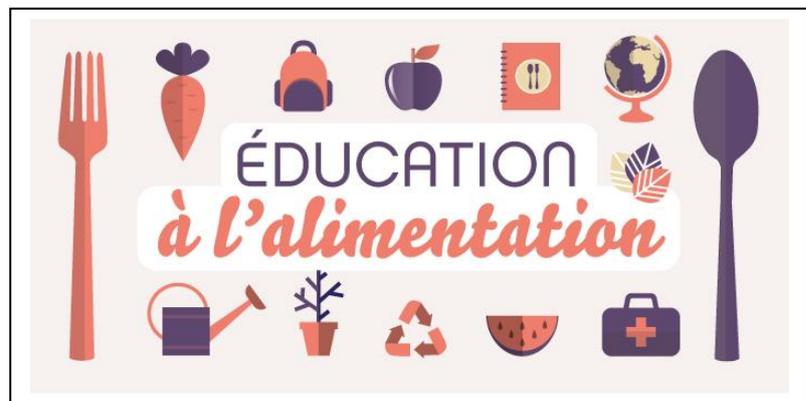
Un prix élevé n'est pas le seul signe d'une qualité élevée des produits alimentaires. Une production agro-alimentaire respectueuse de son environnement, locale et durable en est aussi un.

Selon le ministère de l'éducation nationale et de la jeunesse et en adéquation avec le ministère de l'agriculture et de l'alimentation, il faut éduquer les nouvelles générations à ces problématiques.

C'est ainsi que vont être mises en place des actions innovantes dans les collèges et lycées de certaines régions afin de commencer à sensibiliser et encourager au bien manger.

OBJECTIF(S)

- Eduquer à des nouveaux modes d'alimentation, à la culture culinaire.
- Mener des actions concrètes et des projets d'expérimentation qui répondent aux problématiques actuelles.
- Mettre en place des structures pédagogiques et ludiques pour sensibiliser à la nutrition santé, au goût et à la responsabilité environnementale.



DÉMARCHE

Le ministère de l'éducation nationale et de la jeunesse et le ministère de l'agriculture et de l'alimentation lancent des projets et des actions innovantes autour de l'éducation à l'alimentation dans les collèges et les lycées.

Un exemple représentatif est le défi « **zéro gaspi alimentaire** », il vise à solliciter la créativité des jeunes et membres du système éducatif pour trouver des solutions pour lutter contre le gaspillage alimentaire, notamment dans les cantines. Les établissements doivent donc remplir un cahier des charges précis pour participer au défi.

Un programme de recherche « **Arts de faire culinaires au collège** », a été développé dans l'**académie de Poitiers**, avec 5 modules suivant l'itinéraire des produits, de la fourche à la fourchette. Au fil du parcours, les élèves ont pu décrypter des lieux d'achat, créer des packagings, découvrir des métiers de bouche, s'initier aux arts de la table et apprendre à cuisiner des recettes équilibrées.

Pour en savoir plus

<https://eduscol.education.fr/cid91734/actualites.html>

<https://www.reseau-canope.fr/preac/preac-arts-du-gout-la-reunion.html/>

DÉMARCHE (SUITE)

Après un pilote innovant de 3 ans au collège Marguerite de Valois à Angoulême (de 2013 à 2016) et un transfert au collège Michelle Pallet voisin afin de tester sa viabilité, un guide méthodologique a été rédigé permettant la mise en place d'une ou plusieurs actions dans d'autres établissements. Ainsi, depuis 2 ans, le programme est en phase de diffusion dans plus d'une vingtaine d'établissements en France métropolitaine, d'Outre-mer et au Québec.

Un pôle de ressources pour l'éducation artistique et culturelle (PRÉAC) Arts du goût a été mis en place par l'académie de la Réunion et vise à mettre en œuvre une action globale d'éveil sensoriel, incluant une formation à destination des enseignants et des ateliers pratiques auprès d'enfants et adolescents concernés par le surpoids et l'obésité.

1^{ere} partie : formation « Les classes du goût » - Formation des enseignants volontaires à la mise en place de six séances d'éveil sensoriel au sein de leur classe pour l'année en cours.

2^e partie : éveil sensoriel - Séminaires d'éveil sensoriel à destination d'enfants et adolescents en surpoids ou obèses et de leurs familles, mais aussi d'acteurs associatifs et de professionnels issus du milieu médical et éducatif.

3^e partie : formation spécifique auprès des étudiants MEEF futurs enseignants.

Les élèves de seconde Bac pro Gestion et Administration **du lycée Léonard de Vinci de Melun participent au projet "sport, nutrition, santé"**. L'objectif du projet est double : lutter contre la sédentarité des lycéens et s'approprier les principes d'une alimentation équilibrée.

En complément des cours d'éducation physique et sportive, les élèves sont accueillis tous les mardis après-midi du premier trimestre dans un établissement de fitness afin d'assister à des séances de sport animées par un coach. Le second trimestre est consacré à l'alimentation avec l'organisation d'une commission "Menus" et la constitution d'une association "défi vitaminée" pour la préparation de journées à thème et d'actions à destination de l'ensemble des élèves de l'établissement.

Le chef étoilé Thierry Marx s'est associé au projet afin de proposer, en co-animation avec le chef de la cantine scolaire, des séances d'initiation à la cuisine.

Cette palette d'initiatives permet donc de les sensibiliser au patrimoine culinaire mais également à l'importance d'une nutrition saine et respectueuse de l'environnement. Les élèves sont ainsi capables même à leur échelle, d'agir.

FACTEUR(S) CLÉS DU SUCCÈS

- Activités proposées directement dans les collèges et lycées ce qui facilite la participation.
- La forme de « Défi » de certaines actions stimule l'implication des établissements, le jury désigne in fine, 2 lauréats par région concernée.
- Projets instaurés dans 5 académies différentes qui étaient reconnues pour leur démarche écologique anti-gaspillage pour la plupart.

CONTRIBUTION A LA PERFORMANCE DE L'ENTREPRISE	BÉNÉFICES POUR LA FILIERE
<ul style="list-style-type: none">• Projet à grande échelle• Echanges ministériels (éducation et environnement)• Partenariats avec des associations, réseaux et groupes particulièrement investis sur l'éducation culinaire	<ul style="list-style-type: none">• Participation à la mission éducative à travers les projets• Dynamisation de certaines entreprises proposant des formations ou découvertes• Influence régionale sur les établissements scolaires