



L'ÉDUCATION ALIMENTAIRE EN PROVENCE, DES PROJETS PÉDAGOGIQUES ARTICULÉS AUX ENJEUX LOCAUX POUR PROMOUVOIR L'ALIMENTATION DURABLE À L'ÉCOLE

Au sein de l'axe d'intervention du Fonds de dotation de la Compagnie Fruitière « Éducation alimentaire », plusieurs projets développent des actions en milieu scolaire. L'école comestible Provence propose de faire entrer l'éducation à l'alimentation et au goût dans les écoles de l'académie d'Aix-Marseille. L'association accompagne 7 écoles et intervient auprès de 1 015 enfants¹. Stéphanie Croce (Présidente), Lison Postel (Secrétaire) et Nathalie Tolila (Réfèrente), reviennent sur cette expérience locale et nous présentent comment l'éducation alimentaire à l'école participe de la transition nécessaire des systèmes alimentaires, vers plus de durabilité sanitaire, environnementale et sociale.

LES PRINCIPES DE L'ÉDUCATION ALIMENTAIRE, APPRÉHENDER LES ENJEUX DE L'ALIMENTATION DURABLE À L'ÉCOLE

Expérimenter, responsabiliser et non culpabiliser, le tout en se faisant plaisir ; L'école comestible propose une approche innovante pour insuffler les principes d'éducation alimentaire aux enfants des écoles élémentaires.

L'apprentissage par la pratique et la conscientisation

L'objectif de L'école comestible est, dès le plus jeune âge, de faire prendre conscience des principes du développement durable et de l'alimentation durable d'une manière joyeuse et ludique, autour de l'écoute bienveillante et de la pratique en cuisine.

« On donne la parole à la classe, on débat, on questionne le monde. Pour les sensibiliser à une alimentation durable, il faut d'abord écouter les enfants, d'où partent-ils ? Quel bagage ont-ils ? Le plus souvent il y en a toujours un qui va avoir la bonne réponse et cela permet de rebondir. »

(Nathalie Tolila)

L'association part de l'expérience propre des enfants qui, dès le premier atelier, corrént bonne alimentation et bénéfiques sur la santé.

L'objectif est de ne pas les culpabiliser, mais de les faire expérimenter par eux-mêmes, notamment à travers différentes alternatives aux aliments industriels et conditionnés. *In fine*, il s'agit de prendre conscience de notre pouvoir d'agir en tant que consommateur. Les enfants ont alors le choix et peuvent sélectionner ce qu'ils mangent.

« C'est montrer, expliquer, et après on leur dit : vous êtes responsables, à vous de décider dans quel monde vous voulez vivre et comment vous voulez prendre soin de vous. » (Stéphanie Croce)

« La bouche pleine et les mains sales » une approche ludique de l'alimentation durable

L'association organise des ateliers autour de l'expérience de l'assiette, en abordant les notions d'alimentation, de goût, et de sociabilité. Le moment du repas étant synonyme de convivialité et de partage. Avec 6 ateliers par an, une classe acquiert des connaissances sur le circuit alimentaire, la saisonnalité des aliments et les goûts. Les ateliers s'adaptent à l'âge des enfants, pour qu'ils se questionnent sur le monde du vivant, cuisinent, et découvrent des cultures alimentaires d'autres continents.

[1] Rapport d'activité de l'association, 2022-2023.

« Nous leur parlons de l'histoire du vivant. Cela leur permet de se questionner et prendre conscience de la fragilité et de la force de la nature, et de comprendre avec la bouche pleine et les mains sales, d'où ils viennent et où ils vont. » (Nathalie Tolila)

En complément des activités conduites par d'autres associations qui mobilisent des jeux pour sensibiliser sur l'éducation alimentaire, L'école comestible propose une approche par le faire autour de la pratique de la cuisine, permettant aux enfants d'expérimenter, et de montrer comment se faire plaisir avec des produits sains, en réadaptant différentes recettes.

UN ENGAGEMENT AUPRÈS DES ADULTES ET DES ENFANTS

Antenne de l'association nationale, L'école comestible Provence s'est appropriée les outils développés au niveau national et les a adaptés à son territoire d'action pour mieux s'insérer dans le maillage associatif local, et travailler autant auprès des enfants que des adultes.

Une collaboration avec les écoles et les enseignants

L'école comestible s'implique en priorité auprès d'écoles dans les quartiers prioritaires de l'Académie d'Aix-Marseille qui souhaitent s'engager dans la démarche, et qui le notifient par un questionnaire puis un entretien, permettant de jauger des ambitions de l'équipe pédagogique. Les ateliers s'inscrivent dans un parcours réfléchi et adaptable selon le projet pédagogique de l'école, et sont en accord avec les objectifs défendus par le ministère de l'Éducation nationale en termes de compétences à acquérir par niveaux scolaires. Le déroulé et la fréquence des 6 ateliers s'adaptent aux temporalités de l'année scolaire.

Au-delà de l'animation de ses ateliers, L'école comestible souhaite autonomiser les écoles partenaires en les accompagnant sur le temps long, et propose un projet évolutif par école partenaire sur 3 à 5 ans.

Cet objectif est en cours de développement avec les établissements. Après une année scolaire d'ateliers, l'ambition est de permettre à l'équipe pédagogique de s'approprier les outils, afin qu'elle puisse mener par elle-même les ateliers avec des appuis ponctuels de l'association. À l'échelle de l'académie, cela permet de renforcer et de pérenniser l'impact des actions de L'école comestible sur le territoire, et d'encourager les écoles à intégrer cette pratique au sein de leur programme pédagogique.

Sensibiliser les enfants et leurs parents

Les parents des enfants peuvent participer aux ateliers comme encadrants, ce qui favorise le lien social, et les sensibilise aussi aux enjeux de l'alimentation durable. L'association fournit également aux enfants un cahier comestible, outil alimenté en classe par des recettes et des dessins, à partir duquel ils peuvent échanger avec leurs parents une fois rentrés à la maison.

« Nous incitons de plus en plus les enseignant.es à demander aux parents d'être présent.es en tant que bénévoles. » (Stéphanie Croce)

Les parents, ou autres membres de la famille tels que les grands-parents, reviennent aux ateliers, et soulignent les apprentissages qu'ils ont également acquis. De fait, au-delà de la sensibilisation auprès des enfants, l'approche développée par L'école comestible s'appuie sur les liens intergénérationnels pour sensibiliser les différents membres d'une famille aux enjeux de l'alimentation durable. Par ailleurs, elle permet de s'adapter aux pratiques culturelles propres à chaque famille, l'éducation des enfants étant partagée entre différents membres de la famille selon les communautés. Cette approche est facilitée par l'ancrage local de L'école comestible, qui travaille avec d'autres associations, dont celles qui gèrent des jardins partagés, pour faciliter la participation de tous à l'échelle des quartiers.

S'INTÉGRER À D'AUTRES INITIATIVES LOCALES ET RECONNAITRE L'ALIMENTATION DURABLE DANS LES PROGRAMMES SCOLAIRES

La méthode développée par L'école comestible répond à une hypothèse : à partir des apprentissages de l'école, les enfants vont essayer au sein de leur famille, et devenir de futurs citoyens qui consommeront en conscience. Pour y parvenir, L'école comestible s'insère dans un tissu local, autant associatif qu'auprès des collectivités, afin que son action trouve un écho en dehors de l'enceinte scolaire. Les communes, chargées du temps de repas du midi des enfants à la cantine, souhaitent intégrer le sujet de l'éducation alimentaire au sein de leur projet alimentaire territorial.

« Le projet alimentaire de la commune est global et agit à la fois sur (...) les jardins partagés, l'installation d'agriculteurs, travailler les menus dans les cantines, et faire de l'éducation au goût et à l'alimentation auprès des publics scolaires. Cela s'intègre de plus en plus dans des politiques. C'est en ça que c'est intéressant, et c'est vers quoi on veut tendre. » (Lison Postel)

L'école comestible revendique la pertinence d'associer Éducation nationale et collectivités, leur action étant un exemple des bénéfices probants pour les différentes parties prenantes. Les interactions entre les acteurs en sont facilitées, et bénéficient aux enfants, qui assistent à la présentation d'un producteur local lors d'un atelier, vont cuisiner l'aliment présenté lors de l'atelier suivant, et le déguster.

In fine, par ses actions, L'école comestible poursuit l'objectif d'intégrer l'Alimentation Durable dans des programmes scolaires reconnus par l'académie. Première réussite pour l'association locale, l'Éducation nationale a désigné en 2022 une enseignante-coordinatrice à Manosque pour travailler deux journées par semaine sur les ateliers de L'école comestible.

L'association L'école comestible a développé des actions pérennes sur son territoire grâce à son implication dans le réseau local et l'accompagnement du Fonds de dotation et de NARRAU. Quatre points forts résument la pertinence des actions de L'école comestible : temporalités d'action en adéquation avec le rythme de l'année scolaire ; pratiques adaptées aux dimensions culturelles propres au territoire d'intervention ; volonté d'autonomiser les acteurs partenaires pour mieux pérenniser l'action ; coopération pour intégrer l'éducation alimentaire au sein des PAT. Les missions de l'association s'inscrivent dans l'objectif du Fonds de dotation de lutter contre les formes de précarité à Marseille ; et participent aux objectifs défendus par les collectivités pour améliorer l'accès à l'alimentation saine et de qualité pour tous, et rendre à leurs concitoyens leur pouvoir d'agir.