## RETEX :

## Les liens entre Santé et Développement Durable

## à l’école du goût et de l’alimentation d’HARFLEUR.

|  |
| --- |
| L’école du goût d’Harfleur a fait l’objet d’une fiche de capitalisation illustrant le projet de la collectivité et de comprendre la démarche d’ « *école du goût et de l’alimentation* ». L’objet de cette fiche « *Retour d’expérience* » est d’apporter, en complément à la fiche de capitalisation, un éclairage plus précis sur un aspect de ce projet : la prise en compte de enjeux développement durable et de santé dans le déploiement de ses activités.  |

**Un projet aux facettes multiples servant les questions de santé et de développement durable :**

Les activités sont axées sur une conception tri-dimensionnelle de l’éducation : éducation à l’alimentation, éducation à la santé et éducation au développement durable. Chacun de ces aspects ne sont pas pensés indépendamment mais sont distillés dans chacune des activités en intégrant le continuum « De la graine à l’assiette ». Cette imbrication entre déterminants de la santé et de l’alimentation sont couplés aux enjeux de développement durable.

**Une éducation au goût et un rapprochement avec la nature :**

Les activités abordant le contenu de l’assiette visent à penser le rapprochement des enfants avec la nature. Les cours de cuisine sont faits à partir, quand c’est possible, du potager de l’école ou du potager des parents. La cuisine ne commence pas avec des légumes propres et découpés mais des légumes pleins de terre brut issus du jardin directement. Cette relation étroite entre jardin et cuisine est également précieuse pour comprendre les cycles de la nature et la saisonnalité.

« *A partir du moment où l’enfant est associé à la production du repas, son regard est différent et je dirai même on doit aller plus loin, c’est-à-dire qu’on doit faire produire l’aliment par l’enfant et c’est le rôle aussi de nos actions sur les potagers pédagogiques (…) qui font partie intégrante de l’action* ».

**Une approche critique de l’alimentation transformée :**

Nous l’avons vu, le projet et les activités qui en découlent sont issus d’un constat qu’il y avait un décalage entre les volontés politiques de renforcer l’alimentation de qualité, de proximité et les habitudes alimentaires chez les enfants principalement orientées vers une alimentation transformée, rapide… Ainsi en lançant le projet, il y avait la volonté de réduire cette fracture entre producteur et consommateur. En parallèle d’aider à la construction du répertoire alimentaire des enfants, l’analyse de l’assiette est un vecteur de sensibilisation aux moyens de production des aliments. « *L’objectif n’est pas de critiquer leur alimentation et les habitudes alimentaires familiales mais de bien leur montrer les limites des produits ultra transformés qui sont de plus en plus complexes, qui sont souvent des faux amis, en termes nutritionnel ».*

**Une approche économique de l’alimentation :**

Les enfants sont amenés à rencontrer les producteurs de la cuisine centrale pour que « *les enfants identifient l’origine des produits et nous avons imaginé des visites, des parrainages avec les producteurs locaux, (…) mais également des artisans ou des industriels. On a, avec les industriels normands, organisé des visites de sites de production pour montrer que l’alimentation revêt en termes de production des facettes très différentes*». Cet aspect intègre donc une dimension économique à l’alimentation et de proximité avec le territoire. En effet, les visites permettent une valorisation des productions du territoire et du bassin de vie des enfants via la notion d’Appellation d’Origine Contrôlée (AOC) par exemple. S’ajoute à cela des partenariats avec les écoles d’hôtellerie permettant une rencontre avec les professionnels de la bouche dans une perspective d’ouverture au projet de vie des enfants les plus âgés.

**L’alimentation dans une perspective de ressource :**

Nous l’avons vu, le jardinage est proposé aux enfants directement dans l’école grâce au soutien de l’association CARDERE. Cette activité permet une ouverture à la nature mais est aussi l’occasion d’intégrer la notion de lutte contre le gaspillage alimentaire : « *ce n’était pas simplement de faire du tri mais surtout de lutter contre le gaspillage et de faire prendre conscience aux enfants des quantités jetées et de voir que ces quantités jetées pouvaient quand même être réexploitées sous forme de compost »*.

|  |
| --- |
| **Association CARDERE :**La mission de CARDERE est de mettre en œuvre un ensemble d'actions concourant au développement de l'éducation à la biodiversité, à l'environnement et au développement durable ainsi qu'à la diffusion d'une culture écocitoyenne en Normandie.<https://www.cardere.org/>**Pôle national de compétence Éducation au développement durable**Plateforme ressource pour mettre à disposition de la communauté éducative des ressources pédagogiques liés au thème du développement durable et à son enseignement.<https://crdp.ac-amiens.fr/edd/index.php/accueil/pole-national-competence-edd>**Régal Normandie (Réseau pour éviter le gaspillage alimentaire)**C’est une communauté de travail composée des acteurs régionaux de la chaîne alimentaire. Créé en 2014, il a pour but d’accompagner et de faciliter la mise en œuvre de la **lutte contre le gaspillage alimentaire**.<https://www.regal-normandie.fr/> Fiches de retour d’expérience dans des lycées normands sur l’alimentation et le gaspillage alimentaire[*https://www.anbdd.fr/ressources-et-medias/les-fiches-retours-dexperience/fiches-lycee-du-futur/#alimentation*](https://www.anbdd.fr/ressources-et-medias/les-fiches-retours-dexperience/fiches-lycee-du-futur/#alimentation) |
| **Point d’attention :** Les multiples facettes du projet décrites dans la fiche de capitalisation et dans ces fiches doivent être « apportées » aux professionnels petit à petit sans brusquer et en permettant d’être formé à de nouvelles compétences. Ainsi dans le projet porté par HARFLEUR, les agents de la collectivité sont formés pour animer. Ainsi des ATSEM sont formés à mener des activités d’animation d’éveil sensoriel ou de potager pédagogique. « *On accompagne donc ces agents pour qu’ils deviennent effectivement aujourd’hui des animateurs reconnus avec une spécialisation. Nous démontrons que quel que soit le niveau d’études, on est capable les uns et les autres de donner une nouvelle perspective à nos métiers. Nous déplaçons la mission nutritive de la restauration publique vers l’équipe éducative pour apporter une forme d’éducation ».* |

***Contact :***

*HEBERT Christophe –* Directeur du Pôle Éducation Restauration Loisirs

*Adresse : Cuisine Centrale André Gide 12 rue Auguste Renoir 76700 - HARFLEUR*

*Fixe : +33 (0)2 35 51 10 65*

*Email :* *chebert@harfleur.fr*

## **Fiche d’identité : Ecole du Gout**

**Thématique** : Nutrition, Alimentation, Goût,

**Objectifs généraux :**

12 ans du dispositif « l’Ecole du goût et de l’alimentation »

La Ville d’Harfleur est à l’initiative d’un dispositif intitulé « l’Ecole du goût et de l’alimentation » qui permet chaque année, aux enfants comme aux adultes, d’apprendre et de réapprendre à transformer sa relation à l’alimentation et à la nourriture au travers d’une approche originale. Celle-ci mélange à la fois formations, ateliers, et apprentissages divers à travers différentes formes croisées (programmes pédagogiques scolaires, pratiques participatives, évènements culturels, etc.) et repose sur les ressources propres à la Ville d’Harfleur, principalement la complémentarité de son service public municipal.

« L’école du gout et de l’alimentation de l’intercommunalité d’Harfleur » se donne pour objectif de « *ré-enchanter l’alimentation par l’éducation au gout, l’éducation à la santé et la découverte des filières et produits locaux, afin de rendre les enfants et publics cibles curieux et acteurs de leurs alimentation*». De façon opérationnelle, centrée autour de deux dispositifs « Petites papilles et grands gouteurs » et « Les classes du goût ».

**Une approche holistique de l’alimentation :**

- L’éducation à l’alimentation est permise par des ateliers d’éveil sensoriel et de cuisine ;

- L’éducation à la santé, quant à elle par le développement d’un regard critique sur l’alimentation et la connaissance des aliments.

- Pour l’éducation au développement durable, il s’agit de lutter contre le gaspillage alimentaire et participer à la création et l’entretien de potager.

- Enfin, les porteurs de projets se fixent des objectifs de communication et de pérennisation des actions dans le temps pour assurer une continuité dans le parcours scolaire des enfants et impliquer l’entourage.

Le projet et l’ensemble des interventions englobent toutes les facettes de l’alimentation, en mettant la transmission de connaissances nutritionnelles en seconde intention. En sollicitant les cinq sens, *« l’approche pédagogique permet de vivre des moments d’échanges (…), d’avoir des moments de transformation, de pratique, de réflexion autour de l’alimentation ».* La première étape est l’éveil sensoriel pour donner du vocabulaire et « *dépasser le j’aime/j’aime pas* ». Ensuite, il y a la mise en pratique de cet éveil par des ateliers cuisine, confection de repas ou encore « *un concours de potage pour (…) manipuler les légumes, éplucher*». Enfin, la dernière étape est d’offrir d’autres activités permettant d’éveiller à ce qui gravite autour de l’alimentation : circuit d’approvisionnement, jardin, lutte contre gaspillage, effets sur la santé etc... On retrouve donc, un triptyque d’éducation : éducation à la santé, éducation au gout et l’alimentation et éducation à l’environnement.

Sur cet aspect et pour aller plus loin, A. Fardet et L.Lebrodonchel[[1]](#footnote-1) propose le notion d’ « *éducation à l’alimentation holistique* » où « *la compréhension des liens entre l’alimentation, la santé et l’environnement dépend moins de l’acquisition de connaissances particulières et isolées les unes des autres que d’une compréhension générale et englobante* ». Bertin parle lui d’une « *approche tridimensionnelle de l’éducation à l’alimentation*». [[2]](#footnote-2)

**Publics**: Les élèves des Ecoles maternelles et primaires des villes d’Harfleur, de Fontenay et de Gainneville (Seine Maritime – Normandie)

**Financement**:

Le financement est partagé par les villes concernées et les partenaires institutionnels et l’État par le biais de l’ARS Normandie et de la Draaf Normandie

Sans financements particuliers, sont associés : le Ministère de l’Education nationale via les IEN de l’inspection de circonscription pour la sélection des classes, le Centre National de la Fonction Publique Territoriale CNFPT pour les formations initiales, et les Associations d’éducation populaire dans le cadre de partenariats et/ou formations.

**Activités déployées :**

Ce dispositif a été mis en place en partant du constat que les **questions liées à l’alimentation étaient devenues fondamentales dans notre société, notamment auprès des publics les plus fragiles financièrement,** qui ne disposent pas toujours des moyens, du temps et/ou des connaissances suffisantes pour disposer d’une alimentation équilibrée. Cela donne lieu à des **problèmes de santé liées à l’alimentation, des modes de consommation peu diversifiés, qui se répercutent tout au long de la vie de l’individu**. Au-delà, il s’agit de former les enfants pour sensibiliser les parents et penser le goût comme un rapport au monde et à soi.

**Le dispositif de « l’Ecole du goût » permet de transformer les pratiques et le rapport des jeunes, majoritairement, et des adultes à leur alimentation**. Par ailleurs, il permet d’introduire une prise de conscience de la constitution des aliments (provenance, croissance, exploitation, etc.) et de la consommation qui leur est liée (variété des aliments selon les repas, aliments locaux, bio, circuit court) afin de réapprendre et de transmettre les différentes façons de consommer.

Pour cela le dispositif s’appuie sur :

1. **La mise en place d’un programme annuel destiné aux enfants**. Celui-ci comprend des ateliers basés notamment sur l’appréhension des aliments à travers les cinq sens, des **ateliers pratiques**, tels que des ateliers cuisine, des jardins potagers au sein des écoles, des **ateliers croisés qui permettent d’intégrer la dimension alimentaire et culinaire à travers le programme pédagogique** (travail sur le sens des mots et leur différence, relier mot et objet, lecture, vocabulaire comme enrichissement de la compréhension du monde, travail sur les sens, sur la géographie), **des ateliers découvertes**, tels que la visite de fermes bio locales, sites de cueillettes, **une programmation culturelle variée** incluant spectacles sur le goût, sur les cinq sens, etc.
2. **La combinaison des différents personnels au service de la municipalité afin de rendre ce dispositif complet et global**. Cela s’appuie sur des **formations annuelles** proposé au personnel municipal et scolaire, adaptées aux besoins du projet qui s’enrichit d’année en année. Il s’agit d’accompagner **les enseignant.e.s** aux différentes activités (ateliers, pratiques autour du goût, autour des sens, etc.), mais aussi **le personnel de la restauration** qui peut adapter ses menus aux pratiques des élèves, apporter une pédagogie supplémentaire dans la façon d’aborder le repas, ainsi que **le personnel d’encadrement de la pause méridienne** (sensibilisation concernant le tri, le recyclage des déchets alimentaires, la sensibilisation au gaspillage, etc.).
3. **Un appui protéiforme sur les services publics de la ville comprenant**,
	* **a) une cuisine centrale fonctionnant en régie municipale** qui permet à la fois d’adapter l’alimentation quotidienne au dispositif et à ses ateliers, en offrant une alimentation complémentaire, régulière et accessible à tou.te.s les classes sociales, et extensible aux autres communes partenaires ;
	* **b) la gestion directe des bâtiments scolaires par la municipalité** qui y autorise et encourage la mise en place de jardins potagers ;
	* **c) un appui municipal, matériel et financier** qui inclut autant des financements publics multi-niveaux (municipalités, Etat et ses directions décentralisées), le financement de formations spécifiques, de spectacles adaptés, etc.
1. [↑](#footnote-ref-1)
2. [↑](#footnote-ref-2)