



Liberté • Égalité • Fraternité

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

PRÉFET DE LA REGION OCCITANIE

Atelier éducation alimentaire des jeunes

Toulouse, le 05 juillet 2017

L'atelier éducation alimentaire des jeunes a réuni une quarantaine de personnes travaillant au quotidien de près ou de loin avec des jeunes sur la thématique alimentaire : associations, personnels de l'éducation nationale, élus et personnels des collectivités, indépendants (nutritionnistes, artistes). Les participants provenaient des quatre coins de la région Occitanie comme il a été constaté lors de l'activité « brise-glace » en début d'atelier, activité qui consistait pour chaque participant à se positionner physiquement dans l'espace en imaginant une grande carte de la région Occitanie et à engager la conversation avec ses voisins.

Au cours de cet atelier, les participants avaient le choix d'assister à deux sous-ateliers parmi trois proposées : « Classes du goût », « Un fruit pour la récré » et « Exemples d'outils pédagogiques créés en Occitanie ».

Le **sous atelier « Classes du goût »** a permis aux participants de découvrir ou redécouvrir la mallette des « Classes du goût ». Mariame ROSAZZA et Monique BARDET, infirmières scolaires référentes « Classes du goût » sur l'académie de Toulouse ont en effet présenté le contenu de cette mallette et les objectifs de ce programme d'éducation au goût, basé sur l'éveil sensoriel et proposé aux élèves du primaire et du collège afin de développer leurs compétences psychosociales et diminuer leur néophobie alimentaire. Elles ont ensuite présenté le déploiement de ce programme au sein de l'académie de Toulouse via le réseau des infirmiers scolaires et l'organisation par le Rectorat de Toulouse d'une formation dédiée, inscrite depuis trois ans au Plan académique de formation des infirmiers scolaires. Enfin, Françoise VIALA de l'association Pic-Assiette et membre du collectif des « Relais de l'éducation au goût » a présenté la démarche de création du collectif sur l'académie de Montpellier, et son objectif de se placer comme relais pour mettre en oeuvre des projets pédagogiques autour de l'éducation au goût dans les établissements scolaires.

Les discussions avec la salle ont permis d'identifier des pistes pour améliorer le déploiement du programme des « classes du goût » et de l'éducation au goût en général dans la région :

- Organiser des formations au programme des « classes du goût » à destination d'acteurs provenant de secteurs variés (enseignants, infirmiers, personnels des cuisines, nutritionnistes, animateurs périscolaires, intervenant d'associations, etc.) mais intervenant tous sur la thématique alimentaire auprès des jeunes en ciblant un territoire afin que tous les intervenants aient le même discours sur l'éducation au goût et qu'il y ait ainsi un message commun au sein des projets alimentaires menés sur un même territoire concernant la thématique du goût (en impliquant dans la mesure du possible les parents d'élèves pour que le message soit le même à la maison).
- La construction d'une formation à distance sur le programme des classes du goût ne semble pas recueillir d'avis favorable, l'éducation au goût nécessitant forcément un accompagnement physique des personnes formées avec l'organisation de séances d'éveil sensoriel en présentiel.

Le **sous-atelier « Un fruit pour la récré »** a permis aux participants de s'informer sur les modalités de mise en oeuvre du programme dans un établissement scolaire de la maternelle au lycée. Elodie SABATIER de la chambre d'agriculture de l'Aude a en effet présenté la possibilité pour les

établissements inscrits au programme de bénéficier de financements européens pour distribuer des fruits et légumes et organiser des animations pédagogiques sur le thème de l'alimentation (guide de l'utilisateur disponible sur le site de la DRAAF Occitanie rubrique Alimentation/Bien manger-PNA/Education à l'alimentation). Des évolutions réglementaires concernant ce programme entreront en vigueur courant du mois d'août.

L'exemple de la communauté d'agglomération du Grand Narbonne, inscrite au dispositif depuis 2007 et qui touche aujourd'hui plus de 6500 enfants, a permis de montrer aux participants la faisabilité d'une telle action à grande échelle et de mettre en avant le travail possible avec les producteurs locaux.

Deux points ont toutefois été discutés au cours de cet atelier :

- L'adhésion au programme nécessite un investissement en moyens humains pour la structure gestionnaire étant donné la lourdeur administrative liée à l'inscription et la demande de paiement auprès de FranceAgriMer. Les établissements inscrits au programme n'ont pourtant pas forcément de personnels dédiés à la gestion administrative, ce qui rend la mise en œuvre du programme très difficile pour ceux-là.

- La réussite du programme dépend de l'implication de tous les acteurs concernés (commune, direction de l'établissement, enseignants ou personnes en charge de l'animation et/ou la distribution). Une réunion de début de projet semble être indispensable afin que chacun s'approprie le programme et la mise en œuvre au sein de l'établissement.

Le sous-atelier « **Exemples d'outils pédagogiques créés en Occitanie** » a permis aux participants de découvrir deux outils co-financés par la DRAAF : la mallette pédagogique « Trop moche mais trop bon ! » et l'application « L'alimentation, un bon menu pour des EPI appétissants ! ».

Camille CHRETIEN du CISALI a en effet expliqué comment la mallette « Trop moche mais trop bon » avait été co-construite avec des centres de loisirs de Toulouse Métropole pour encourager les enfants à découvrir par le jeu les « légumes moches » et permettre aux enseignants et/ou animateurs périscolaires d'aborder tous les enjeux de l'éducation à l'alimentation. Elle a ainsi montré aux participants tous les petits jeux et les animations contenus dans la mallette, depuis le jeu du « Qui est-ce ? » spécial légumes moches, jusqu'à l'organisation de visites pédagogiques et une multitude d'autres outils tous plus rigolos et attrayants les uns que les autres.

Dominique LASSARE de l'ADEIC-LR a quant à elle « surfer » sur la toute nouvelle application « L'alimentation, un bon menu pour des EPI appétissants ! » créée par l'association et disponible sur leur site internet (www.adeic-lr.fr) et qui propose aux enseignants du collège de multiples conseils et outils pour les aider à monter et mettre un œuvre un projet d'enseignements pratiques interdisciplinaires (EPI) sur le thème de l'alimentation avec leurs élèves, depuis le lancement du projet (acteurs, matières, obligations administratives, partenaires, etc.), sa planification (planning de projet, réunions de cadrage), sa réalisation et sa clôture (restitution, évaluation) et plusieurs exemples concrets très détaillés.

Ces présentations déboucheront sur un travail par la DRAAF et les partenaires institutionnels (Rectorats notamment) de valorisation et de déploiement de ces projets à l'échelle de la région.
