

UN TERRITOIRE DURABLE, UNE BONNE SANTÉ

RETOUR D'EXPÉRIENCE : DES ACTIONS POUR S'INSPIRER

HARFLEUR LES LIENS ENTRE SANTÉ ET DÉVELOPPEMENT DURABLE À L'ÉCOLE DU GOÛT ET DE L'ALIMENTATION.

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 des enjeux de développement durable et de santé dans le déploiement de ses activités.



LES INCONTOURNABLES DU PROJET

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, des légumes du potager de l'école ou celui des parents. La cuisine ne commence pas avec des légumes propres et découpés mais des légumes pleins de terre issus du jardin directement. Cette relation étroite entre jardin et cuisine est également précieuse pour comprendre les cycles de la nature et la saisonnalité.

« À 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

Le projet et les activités qui en découlent sont issus du 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 souvent orientées vers une alimentation transformée, rapide... Ainsi en lançant le projet, il y avait la volonté de réduire cette fracture entre producteur et consommateur. Au delà 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 ».

LES INCONTOURNABLES DU PROJET

UNE APPROCHE ÉCONOMIQUE DE L'ALIMENTATION

Pour que « les enfants identifient l'origine des produits 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 ». Cette action permet ainsi de montrer la dimension économique de l'alimentation, mais également de valoriser 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

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 ».

POINT D'ATTENTION :

La réussite du projet repose notamment sur la formation des professionnels mobilisés. Ainsi dans le projet porté par Harfleur, les agents de la collectivité sont formés pour animer et les 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 ».

CAPITALISATION D'EXPERIENCE

HARFLEUR, UNE ÉCOLE INTERCOMMUNALE DU GOÛT ET DE L'ALIMENTATION



<https://www.capitalisationsante.fr/capitalisations/une-ecole-intercommunale-du-gout-et-de-l'alimentation-de-la-fourche-a-lassiette/>

PARTENAIRES

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>

Région Normandie

(Réseau pour éviter le gaspillage alimentaire)

C'est une communauté de travail composée des acteurs régionaux de la chaîne alimentaire. Créé en 2014, ce réseau a pour but d'accompagner et de faciliter la mise en œuvre de la lutte contre le gaspillage alimentaire.

<https://www.regal-normandie.fr>

CONTACT

Christophe HÉBERT

Directeur du Pôle Éducation Restauration Loisirs
Cuisine Centrale André Gide
12 rue Auguste Renoir 76700 - HARFLEUR
+33 (0)2 35 51 10 65
chebert@harfleur.fr