



Manger : des saveurs aux savoirs

Compte-rendu
T'éduc du 24 novembre 2021



Avec comme invités :

- **Vincent Blech**, commissaire de l'exposition *Banquet*, qui se tient à la Cité des sciences et de l'industrie jusqu'au 7 août 2022 ;
- **Emilie Orliange**, Consultante & Formatrice en méthodologie et conduite de projet, spécialisée en pédagogie alimentaire ;

Pour présenter le projet *Planet@liment* :

- **Julie Sansoulet**, responsable communication et culture scientifique à l'IRD (Institut de recherche pour le développement) en Occitanie ;
- **John Bandelier** de l'association *Kimiyo* ;
- **Andréa Lemoine** de l'association *Les Ateliers ludosophiques* ;

Pour présenter le projet « Des champs aux assiettes : les lycéens franciliens font leurs États généraux de l'alimentation ! »

- **Jean-Baptiste Trocmé**, de la DRIEAT Ile de France (Direction régionale et interdépartementale de l'environnement, de l'aménagement et des transports) ;
- **Sophie Pons**, Inspectrice, chef de mission académique Education au développement durable pour l'Académie de Créteil.

Compte-rendu rédigé par **Marie-Catherine Mérat** et mis en page par **Alice Reuter**.

« L'École est un lieu privilégié pour aborder la totalité du fait alimentaire articulant les différentes dimensions de l'alimentation (nutritionnelle, sensorielle, environnementale et écologique, culturelle et patrimoniale) », peut-on lire sur le site [Eduscol](#) de l'Éducation nationale. Ambitieux programme, qui se veut transversal, pour répondre à la fois à des enjeux de santé publique, environnementaux et de justice sociale.

De nombreuses ressources existent pour mener cette éducation multifacette à l'alimentation, de nombreux acteurs aussi, associations, université, institutions culturelles, services déconcentrés du ministère de la Transition écologique et du ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation... Les projets, variés, visent aussi à développer l'esprit critique des jeunes.

Les expos se mettent à table

Le [Programme national de l'alimentation](#) prévoit une éducation au goût, à l'équilibre alimentaire et à la convivialité dès l'école primaire. L'exposition [Banquet](#), proposée par la Cité de sciences et de l'industrie jusqu'au 7 août 2022, aborde chacun de ces aspects. « *Le thème du banquet nous permet d'aborder l'alimentation sous l'angle des plaisirs, sujet rassembleur qui s'adresse à tous les publics à partir de 9 ans* », précise Vincent Blech. Cuisine, sensorialité, convivialité, l'exposition aborde aussi bien les transformations physicochimiques de la nourriture que les aspects sociaux et culturels du repas partagé.

L'Institut de recherche pour le développement (IRD) propose également une [exposition](#), dans le cadre du projet [Planet@liment](#). « *Elle a vocation à sensibiliser sur l'alimentation du monde au service du développement durable et de faire une ouverture sur les dernières avancées de la recherche* », détaille Julie Sansoulet, responsable communication et culture scientifique à l'IRD Occitanie. D'abord mise à disposition des académies de Toulouse et Montpellier, l'exposition sera par la suite proposée à l'ensemble du territoire et déclinée dans une version numérique interactive.

À l'école, le goût d'apprendre

« *L'éducation à l'alimentation résonne dans l'éducation nationale (EN) à travers deux grandes entrées, deux grandes éducations transversales : l'éducation à la santé et l'éducation au développement durable* », expose Sophie Pons, chef de mission académique Éducation au développement durable pour Académie de Créteil. Ces éducations transversales s'appuient sur les programmes disciplinaires, mais proposent une réflexion globale sur le thème de l'alimentation.

Au collège et au lycée général, certains aspects de la question alimentaire sont évoqués en sciences de la vie et de la terre, en histoire géographie, mais aussi en lettres, en langues vivantes, en arts plastiques... « *La question de l'alimentation est évoquée dans toutes les filières, d'une manière ou d'une autre* », remarque Sophie Pons.

Thème fédérateur, le thème est propice à la mise en place de projets pédagogiques. Emilie Orliange, consultante et formatrice en méthodologie et conduite de projet, accompagne les acteurs de terrain. « *L'idée est de remettre du bon sens dans notre assiette, pour nous, notre santé, pour le plaisir, la planète, d'essayer d'avoir une vision à long terme et de faire évoluer les habitudes alimentaires, d'améliorer aussi le bien vivre de toutes les parties prenantes de la chaîne alimentaire, de la graine à l'assiette, au consommateur, jusqu'à la gestion des déchets* », explique-t-elle.

Lancé en 2013, le projet « [Art de faire culinaire au collège](#) » (AFCC), qu'elle mène à travers une recherche-action en Charente et Nouvelle Aquitaine, expérimente 30 actions, de la sixième à la troisième. Il bénéficie d'une évaluation scientifique rigoureuse et fournit des résultats utiles pour des équipes qui souhaiteraient à leur tour construire des projets autour de l'alimentation. Premier enseignement : les actions qui rendent les élèves acteurs, qui les font pratiquer, individuellement ou collectivement, en lien avec leur quotidien et leurs habitudes, ont plus d'impact. Les jeunes sont plus investis. Deuxième enseignement : « *Plus on répète les actions dans le temps, plus on cherche à créer une cohérence entre les matières et avec les programmes scolaires, et plus les élèves retiennent les connaissances* », rapporte Émilie Orliange. Ils acquièrent aussi un regard critique vis-à-vis des techniques du marketing alimentaire. « *On observe une évolution de la vigilance autour des labels, des étiquettes, des packagings, de la provenance des produits, de l'équilibre alimentaire.* »

Un [guide méthodologique](#) en accès libre documente l'intégralité des actions expérimentées.

En 2020, Le programme AFCC devient le projet pilote « [L'Alimentation: j'explore & je choisis!](#) »

Des élèves acteurs de leur alimentation

Rendre les élèves acteurs, c'est aussi ce que propose la [démarche globale de développement durable](#) (avec la labellisation E3D), « *dans laquelle on essaie de mettre en cohérence les enseignements, les projets éducatifs concrets que les élèves veulent mener et le fonctionnement global de l'établissement scolaire, qui amène à interroger par exemple sur le temps de la cantine* », observe Sophie Pons.

Et de présenter le projet francilien « [Des champs aux assiettes, les lycéens franciliens font leurs États généraux de l'alimentation](#) », mené en 2018-2019 avec la Driat. « *L'idée était d'amener les lycéens d'une quinzaine de lycées franciliens à creuser les enjeux de l'alimentation en Île-de-France pour aller vers une alimentation plus durable, plus responsable* », décrit Sophie Pons.

15 lycées sont retenus pour participer au projet. Après avoir étudié les enjeux – scientifiques, économiques, environnementaux, sociaux – d’une alimentation durable, rencontré les acteurs concernés – producteurs, consommateurs, distributeurs, etc. –, les jeunes se réunissent le 14 mai 2019 à AgroParisTech pour simuler des états généraux de l’alimentation et négocier des propositions. *« Chaque lycée est venu représenter l’acteur dont il avait étudié le contexte et les enjeux de manière plus précise, explique Jean-Baptiste Trocmé, chef de projet au sein du département développement durable de la Driat Île-de-France. Tous se sont retrouvés pendant une journée à la table des négociations. »* Une bonne façon de *« leur donner envie de creuser, de devenir plus autonomes intellectuellement sur ces sujets compliqués »*.

Là aussi, un [kit pédagogique](#), librement accessible, offre toutes les ressources associées au projet. *« On a voulu quelque chose qui soit le plus opérationnel possible pour accompagner d’autres équipes qui souhaiteraient se lancer »*, décrit Sophie Pons.

Compétences transversales

L’association Les Ateliers ludosophiques, en partenariat avec l’IRD, propose un dispositif assez similaire, [Sim’Planet@aliment](#), jeu sérieux de négociation et de simulation politique conçu pour les lycéens. Des jeunes issus de plusieurs établissements rejouent le fonctionnement du Parlement européen et incarnent des rôles d’eurodéputés, de présidents de commissions, de lobbyistes pour des groupes d’intérêt privés (Amazon, Bayer, Monsanto)... et doivent négocier, débattre, argumenter pour parvenir à des accords sur un texte de loi européen relatif à l’alimentation et l’agriculture durable en Europe.

L’expérience est immersive, les lycéens se prennent (sérieusement) au jeu. Certains endossent le rôle de journalistes. Chargés de couvrir l’événement, ils mènent des interviews, réalisent photos et vidéos, animent des réseaux sociaux...

Le dispositif, de grande ampleur, nécessite plusieurs mois de préparation et des équipes – professeur d’histoire-géographie, de français, documentaliste... – impliquées, idéalement interdisciplinaires. L’association intervient dans les établissements à deux reprises, fournit une plateforme de ressources. *« Dans le cadre des simulations avec les lycées, on demande aux enseignants qui sont impliqués d’essayer d’être actifs auprès de leur classe, de préparer des séances encadrées pour que les élèves préparent leur rôle, leur discours, la position qu’ils vont devoir énoncer devant l’assemblée plénière lors des simulations, observe Andréa Lemoine, responsable du pôle SIMulations, au sein de l’association Les Ateliers ludosophiques. Cela demande des compétences sur le travail en autonomie, la négociation, la capacité d’argumentation, savoir parler à l’oral devant du public... »*

Reste la question du temps que peuvent allouer les équipes à ces projets d’envergure : *« Je rêverais qu’on intègre cette éducation alimentaire de manière officielle dans les programmes*

scolaires, confie Emilie Orliange. Et qu'on donne les moyens aux équipes pédagogiques pour qu'elles puissent le faire sereinement, en termes de temps, de ressources, de compétences... »

Pour en savoir plus :

- Éducation à l'alimentation et au goût, ressources sur [Eduscol](#)
- [Proj'Éduc Lab](#), méthodologie de projet alimentaire
- [Association Alimentation durable](#)
- Projet « [L'alimentation, j'explore et je choisis](#) »
- Projet AFCC [Art de faire culinaire au Collège](#)
- [Planet@liment](#)
- Les [Ateliers ludosophiques](#)
- La [chaîne Youtube](#) des Ateliers ludosophiques
- [SIM' 2021](#) sur la PAC et l'alimentation durable
- La chaire [ANCA](#) (Aliment Nutrition Comportement Alimentaire) d'AgroParisTech
- [Des champs aux assiettes](#) : les lycéens franciliens font leurs Etats généraux de l'alimentation !
- L'exposition [Banquet](#), Cité des sciences et de l'industrie
- [L'alimentation et l'école](#), Webinaire des Cahiers Pédagogiques du 13 octobre 2021
- [L'alimentation et l'école](#), Les Cahiers pédagogiques, septembre-octobre 2021



[Retrouvez
nos T'éduc en replay](#)



[Contactez-nous :
educ-formation@universcience.fr](#)