

EDUCATION

Education à l'alimentation : quelle articulation avec la cantine ?

Hélène Huteau | A la Une Education et Vie scolaire | Actu expert Education et Vie scolaire | France | Publié le 17/01/2023

La nutrition fait partie des programmes, ainsi que le développement durable. Pourtant l'éducation à l'alimentation et au goût est encore trop souvent déconnectée de ce que les élèves trouvent dans leur assiette à midi...



« La classe et la cantine sont deux mondes qui s'ignorent », constate Christine Tichit, démographe chercheuse à l'Inrae (Institut national de recherche pour l'agriculture, l'alimentation et l'environnement). Dans le cadre de l'enquête Coralim, qu'elle mène avec la sociologue du CNRS Jeun Jiong, depuis 2010, les chercheuses se sont aperçues que l'école comprenait « beaucoup de communication nutritionnelle mais qui s'appuie peu sur la cantine », a fait remarquer Christine Trichit, lors de la journée parlementaire sur l'éducation à l'alimentation à l'école, organisée par le député du Loiret, Richard Ramos, fin novembre.

« Le temps périscolaire n'est pas assez exploité », confirme le Réseau Marguerite, une association d'enseignants, établissements scolaires et partenaires de la métropole de Lyon, qui expérimentent des projets en lien avec l'alimentation et l'agriculture dans le secondaire, avec les collectivités.

Les fondatrices, enseignantes-chercheuses, sont consultées par la collectivité... sur leur temps d'enseignement. Dans la métropole de Nantes, le réseau d'associations Ecopôle intervient également sur l'éducation à l'alimentation mais « uniquement sur le temps scolaire » corrobore Françoise Breillard, coordinatrice éducation à l'environnement et au développement durable.

Manque de reconnaissance des cuisiniers

Avec les restaurants scolaires, l'accompagnement porte sur le gaspillage alimentaire et évolue sur les changements de pratiques, liés au DD.

Pour la référente éducation, les freins sur l'éducation à l'alimentation sur la pause méridienne sont « le manque de temps, le manque de reconnaissance des métiers de cuisinier scolaire et d'agent de service – chacun a tendance à rester dans son métier – ainsi que les différents niveaux de collectivités impliqués dans la gestion des établissements, plus le fossé avec l'Éducation nationale ». À cela s'ajoute le manque d'interlocuteur identifiable sur des projets transversaux au sein d'une même collectivité. La liaison inter-service et avec les établissements scolaires est plus fluide quand un Projet alimentaire territorial (PAT) existe.

- À la cantine, les restes alimentaires ne finissent plus à la poubelle [1]

Pour autant, « l'éducation à l'alimentation est portée par de nombreuses communes » affirme Gilles Pérole, président d'Un Plus Bio, association des cantines bio. À Coulommiers (15 000 hab. Seine-et-Marne), des ateliers cuisine ont lieu toute l'année dans le laboratoire culinaire.

Généralement, les cuisines sont un lieu que peu osent investir, à cause des contraintes sanitaires. Et pourtant, elles sont disponibles sur de grandes plages horaires et les règles peuvent être bordées par les encadrants des élèves. « On ne peut pas faire entrer de produits de l'extérieur. Eh bien, on fait avec ceux de la cuisine », résume Laurent Bauer, directeur du Comité départemental d'éducation pour la santé de Seine-Saint-Denis (Codes 93).

Des ateliers du goût... et de la santé

À Villejuif (Seine-et-Marne), « on intervient auprès de 5 000 enfants par an, avec des diététiciennes », déclare Marie-Noëlle Haye, responsable de la restauration collective. Une compétence bienvenue auprès des enseignants.

Le sociologue Louis Lebretonchel (Université de Caen) a noté des incohérences dans des ateliers du goût, à l'école élémentaire, où l'on présente des biscuits industriels très sucrés. « Quel intérêt ? » interroge le chercheur. « Il faut fournir davantage de matériel aux enseignants ou bien que les collectivités accompagnent, afin que ces classes ne s'éloignent pas de la prévention santé », déclare-t-il. De nombreux partenaires spécialistes de la nutrition peuvent en effet intervenir comme le Club CENA, Du Pain sur la Planche, l'Atelier du Placard, Miamuse...

- À Dijon, les enfants prennent la main sur leur alimentation [2]

Les programmes transversaux d'éducation à l'alimentation, à la santé, à la « reconnection » avec la terre, qui impliquent autant enseignants, parents et cuisines scolaires, avec des produits bruts locaux, comme on les a pensés à Montpellier, permettent de ne pas tomber dans ce type d'écueil. « L'enjeu de demain sont les produits ultra-transformés » souligne Luc Lignon, directeur de la politique alimentaire de la ville de Montpellier.

POUR ALLER PLUS LOIN

- Option végétarienne quotidienne à la cantine : bientôt la fin ?
- A l'école, l'Europe soutient une alimentation plus saine et de proximité
- Initiation au goût, à la biodiversité : ces agents experts détachés à l'éducation des enfants