

EXECUTIVE SUMMARY

MISE EN COHÉRENCE ET EN ŒUVRE D'UN PARCOURS ÉDUCATIF ALIMENTAIRE POUR LES ENFANTS DE 0 À 11 ANS



2025 -2026



SCIENCES
PO LYON

villeurbaine





SOMMAIRE



INTRODUCTION



DIAGNOSTIC DE TERRITOIRE



PRÉCONISATIONS



LE PARCOURS ÉDUCATIF ALIMENTAIRE

INTRODUCTION

LA NOTION DE PARCOURS ÉDUCATIF ALIMENTAIRE

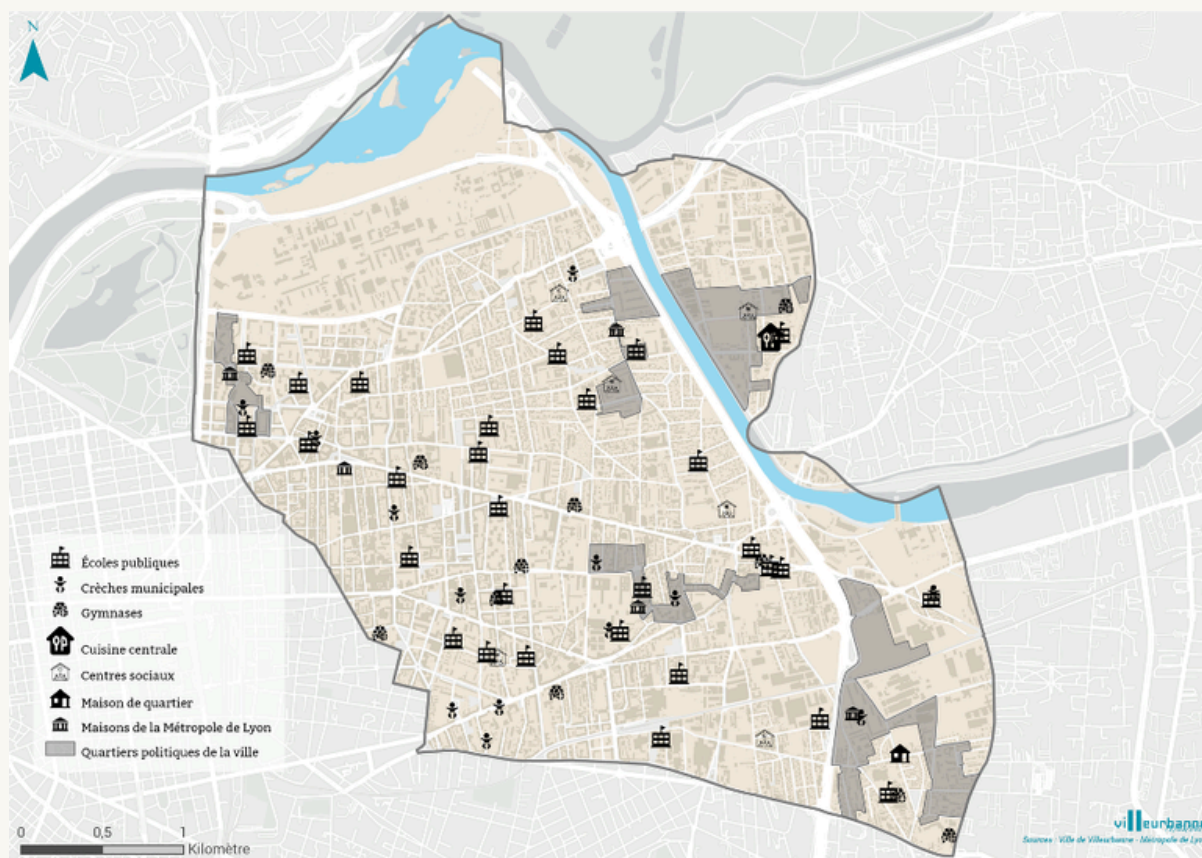
LE PROJET : la mise en cohérence d'un parcours éducatif alimentaire à destination des enfants âgés de 0 à 11 ans

→ **Acteurs à l'origine du projet** : la DRM et la DSP de la ville de Villeurbanne

→ **Notre équipe** : 9 étudiants et étudiantes en 4ème année à Sciences Po Lyon, spécialisés en Affaires publiques, accompagnés par Mme Albane Geslin

Le **PUBLIC** : les enfants de 0 à 11 ans du territoire villeurbannais, 13 500 enfants

Le **TERRITOIRE** : les lieux de vie des enfants sur la commune villeurbannaise



Le **projet**, répond à :

→ Un enjeu de **santé public** face à plusieurs difficultés alimentaires

→ Dans un contexte **d'inégalités sociales**

BUT : garantir un **accès égal et qualitatif** à **l'éducation à l'alimentation**

Qu'est-ce qu'un parcours éducatif alimentaire ?

→ une **succession progressive et coordonnée** d'actions éducatives destinées aux enfants, pour qu'ils acquièrent, tout au long de leur développement, des connaissances, compétences et repères en matière d'alimentation, de nutrition et de santé

→ il se doit d'être : **évolutif** et de promouvoir une **approche inclusive** structurée autour d'**étapes clés**

Les **initiatives aujourd'hui** :
isolées, diverses, fragmentées



ENJEUX

- mise en cohérence
- pérennisation
- massification

3 grandes étapes :

- Établir un **état des lieux** : cartographie, diagnostic du territoire
- Construire un **benchmark** : identifier les outils et cadres méthodologiques déjà employés ailleurs
- Réaliser des **fiches théoriques** sur la nutrition et la psychologie
 - Dans le but de construire et de proposer des **préconisations** quant à la mise en place du parcours

Notre **MÉTHODE** :

→ **identification des acteurs** sur le territoire

→ réalisation d'**entretiens** auprès de ces acteurs et de spécialistes du sujet

→ réalisation d'**observations** au sein des lieux d'éducation à l'alimentation

→ réalisation de **recherches académiques**



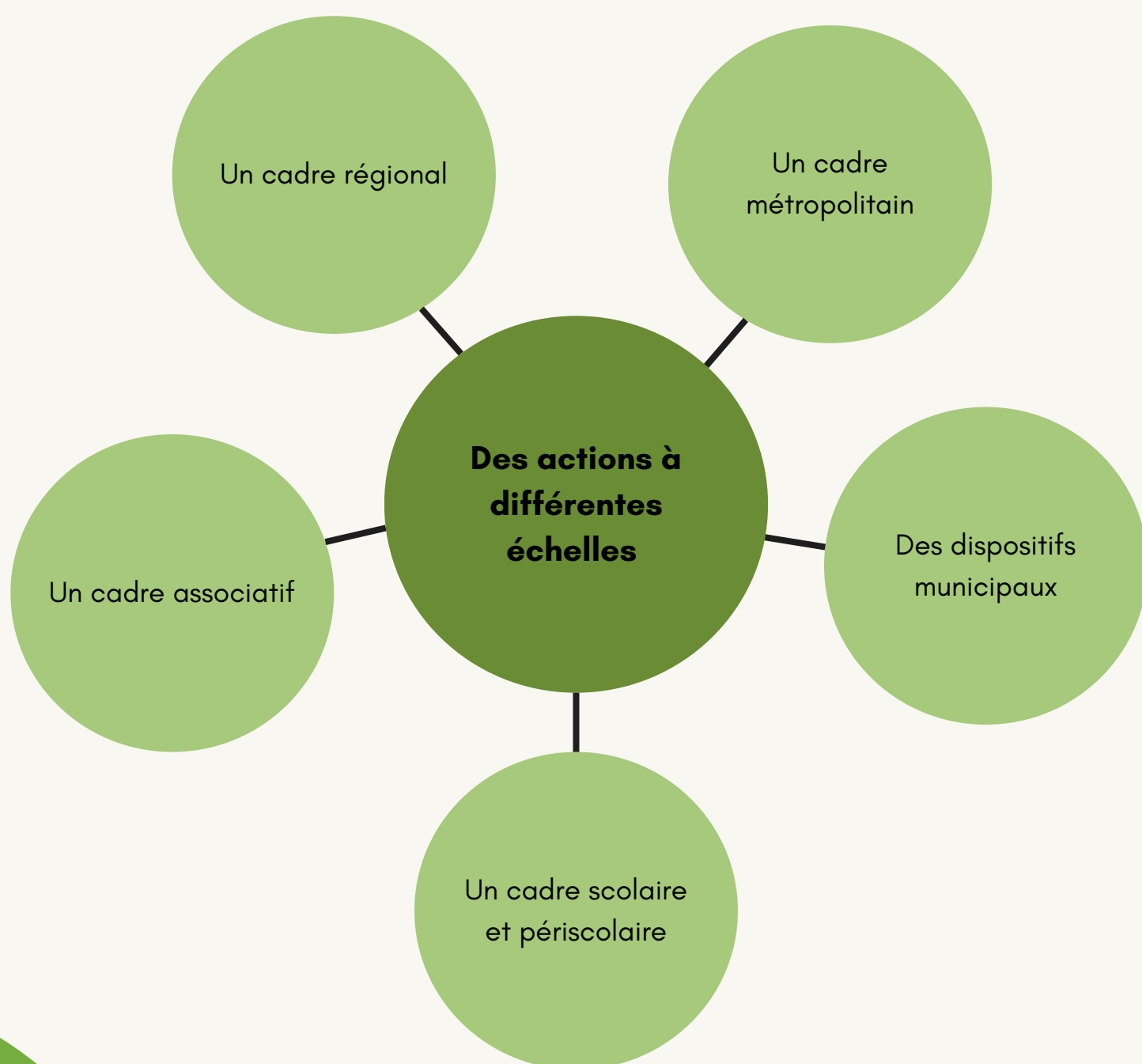
1

DIAGNOSTIC DE TERRITOIRE

DIAGNOSTIC DE TERRITOIRE

OBJECTIF :

Identifier et analyser les différents acteurs, entités, actions et initiatives présentes sur ce territoire, intervenant au sein de l'éducation à l'alimentation des enfants de 0 à 11 ans



Le cadre régional

- **RéPPOP** (Réseau de prévention et de prise en charge de l'obésité pédiatrique) : Coordonne les professionnels impliqués dans la prévention et la prise en charge de l'obésité chez les enfants et adolescents. Accompagnement qui se fait via : suivi médical, éducation à la nutrition et promotion de l'activité physique.
- **PACAP** : Monté par l'ARS pour la région Auvergne Rhône Alpes, le programme PACAP vise dès la petite enfance à prévenir l'obésité et favoriser la santé des plus jeunes en promouvant une alimentation saine et l'exercice physique. Ce programme concerne les jeunes enfants de 0 à 6 ans.

Le cadre métropolitain

- **PATly** (Projet Alimentaire du Territoire Lyonnais) : Le PATly cherche à développer la stratégie alimentaire métropolitaine votée en 2019 par le Conseil de la métropole. Son objectif est de passer de 4,6 à 15% d'autonomie alimentaire à l'horizon 2030. La métropole cherche à agir conjointement avec les acteurs locaux afin de parvenir à un système alimentaire plus durable et inclusif.
- **Actions menées par la PMI** : La PMI à Villeurbanne joue un rôle central en matière de prévention et d'accompagnement des enfants de 0 à 5 ans et de leurs familles. Cet accompagnement se fait à travers des consultations médicales, des bilans de santé en école, des visites à domicile et des ateliers collectifs, notamment sur l'alimentation et la parentalité.
- **Actions menées par la diététicienne métropolitaine** : Rôle de coordination et de structuration de l'éducation à l'alimentation en accompagnant les professionnels (formations, outils, appui méthodologique) et en soutenant des actions de terrain (ateliers, projets locaux). Elle intervient aussi précocement via la PMI ce qui participe également à un accompagnement des familles.

Les dispositifs municipaux

- **CLS (Contrat local de Santé)** : Cadre de coopération entre différents acteurs pour développer des actions de prévention et de promotion de la santé, incluant la nutrition et santé alimentaire. Le CLS engage aussi des acteurs métropolitains, comme la PMI.
- **PEDT (Projet éducatif territorial)** : Document socle de définition de la politique éducative de la ville avec un accent mis sur l'éducation à l'alimentation dans la ville de Villeurbanne (sensibilisation, formations de professionnels...).
- **Formation pour les acteurs de la DPE (enfants de 0 à 3 ans)** : La diététicienne municipale forme les professionnels de la petite enfance à Villeurbanne afin de renforcer leurs compétences en nutrition (besoins alimentaires, développement du goût, accompagnement des enfants). Ces formations peuvent apporter certains outils pour les professionnels formés comme un cahier de préconisations.
- **Petit Pass'port santé (enfants de 5-7ans) et Pass'port santé (enfants de 8-12 ans)** : Dispositifs de prévention destinés aux enfants en situation de surpoids à Villeurbanne, combinant alimentation et activité physique. Repérés via les bilans scolaires, les enfants bénéficient d'ateliers adaptés à leur âge (séances de sport et temps d'apprentissage), avec une forte implication des parents pour le plus jeune public.
- **Formations pour les ATSEM, animateurs et agents de la restauration** : La diététicienne de Villeurbanne propose des formations pour les ATSEM, les animateurs et les agents de la restauration dans la même optique que les formations réalisées pour la DPE. Pour ces acteurs, les formations se centralisent aussi sur la thématique de la nutrition mais s'adaptent aux tranches d'âge des enfants concernés, c'est-à-dire plutôt entre 3 et 10 ans.
- **Ateliers proposés par la Maison de Quartier (6-17 ans)** : La Maison de quartier des Brosses accueille enfants et adolescents et propose, notamment pendant les vacances, des activités incluant des ateliers cuisines. Ces ateliers permettent une découverte ludique des aliments, en impliquant les jeunes dans la préparation des repas et en les encourageant à diversifier leur alimentation. Les temps de repas, organisés de manière conviviale avec les animateurs, constituent également des moments d'apprentissage et de sensibilisation aux pratiques alimentaires.

- **Fabrique des Gourmets** : Programme pédagogique de la ville qui vise à initier les enfants à la cuisine, aux goûts et à l'équilibre alimentaire. Ce programme prend la forme d'ateliers cuisine encadrés par un professionnel et qui ont lieu dans une cuisine pédagogique conçue pour les enfants.
- **Château de Chamagnieu** : Tout au long de l'année scolaire, le site du château de Chamagnieu accueille des enfants villeurbannais, de la moyenne section de maternelle jusqu'au CM2 pour des projets pédagogiques, dont certains concernant l'éducation à l'alimentation (ateliers cuisine, découverte de biodiversité et maraîchage, sensibilisation à la réduction de déchet...).

Le cadre scolaire et périscolaire

- **Villeurbanne à table** : Programme né en 2021 qui vise à encourager une alimentation plus saine, locale, durable et créatrice de lien social en sensibilisant les enfants à travers différentes actions (ateliers cuisines, actions pédagogiques, semaines à thèmes...).
- **Gestion des goûters** : Les goûters à l'école sont distribués par les parents. Toutefois il existe certaines règles qui permettent d'encadrer le déroulement de ce temps. Les goûters ne peuvent être consommés que durant un temps adapté et prévu à cet effet. Certains établissements scolaires ajoutent leurs propres restrictions.
- **Petits-déjeuners à l'école** : Les petits déjeuners à l'école s'inscrivent dans un ensemble d'initiatives globales sur l'éducation à la santé et à l'alimentation. Le but principal est de sensibiliser les enfants et les parents à l'importance d'un repas équilibré le matin en enseignant les bonnes habitudes alimentaires.
- **Compost** : Depuis septembre 2024, des composts ont été mis en place dans toutes les écoles municipales de la ville dans le but d'une collecte plus responsable et écologique des déchets des cantines municipales. Cette démarche permet d'allier éducation et valorisation des biodéchets au service des élèves et de l'environnement.

- **Petite-Moyenne-Grande faim** : Cette démarche vise à responsabiliser les enfants quant à la quantité qu'ils souhaitent manger en fonction des différents repas proposés, dans un but plus large de lutte contre le gaspillage alimentaire.
- **Les cafés parents** : Les cafés parents à l'école sont des temps d'échange organisés par les infirmières scolaires pour aborder des thématiques de santé et d'alimentation avec les familles. Ces initiatives s'inscrivent dans un enjeu de coordination entre les temps scolaires, périscolaires et familiaux, afin d'assurer une continuité dans l'éducation à l'alimentation des enfants.
- **Bilan de santé des infirmières** : Les bilans de santé en milieu scolaire sont une mission de prévention et de dépistage réalisée par les infirmières. Ce bilan permet d'établir un lien de confiance avec les familles, d'orienter les parents vers des dispositifs médicaux adaptés en cas de besoins et de prévenir des difficultés scolaires.
- **Projets pédagogiques** : Chaque équipe d'animation au sein de chaque établissement scolaire doit mettre en place un projet pédagogique, construit par l'équipe d'animation notamment, comprenant plusieurs axes. Ces derniers peuvent ainsi être un levier d'action pour une éducation à l'alimentation des enfants sur les temps périscolaires.
- **Animations au cours des temps méridiens** : Pendant les temps méridiens, les animateurs des écoles de Villeurbanne créent un environnement détendu et convivial, organisant des animations et partageant les repas avec les enfants, ce qui favorise le bien-être, les échanges et encourage de bonnes habitudes alimentaires.

Le cadre associatif

- **Sens et Savoirs** : L'association mène des actions pour favoriser les changements alimentaires avec des interventions tels que des ateliers de cuisine, des ateliers pédagogiques, temps d'échanges avec les parents....
- **Les Cuisines Nourricières** : Les Cuisines Nourricières visent à redonner du sens à l'alimentation en favorisant une cuisine saine, durable et accessible. En mobilisant une diversité d'acteurs, elles s'appuient sur des ateliers et formations pour développer l'autonomie alimentaire et transformer les pratiques à l'échelle des territoires.

Analyse du diagnostic du territoire

> FORCES

- De nombreuses initiatives déjà existantes
- Diversité des initiatives : prévention santé, ateliers pédagogiques, projets environnementaux, formations...
- Présences d'acteurs "ressources" : diététiciennes, infirmières, éducateurs, animateurs périscolaires...
- Ancrage territorial avec implication d'acteurs locaux (écoles, Maison de Quartier...)
- Mobilisation associative : beaucoup de structures associatives en lien avec l'éducation alimentaire

> FAIBLESSES

- Manque de coordination et de communication entre les acteurs (services cloisonnés, articulation difficile entre toutes les initiatives)
- Difficulté à toucher l'ensemble du public visé (ateliers qui concernent des petits groupes)
- Actions parfois ponctuelles et dépendantes des acteurs (fragilité dans la durée)
- Inégal accès aux formations (notamment pour les animateurs périscolaires)
- Difficulté à mobiliser les familles



> OPPORTUNITÉS

- De nombreux dispositifs existants pour amplifier les actions (CLS, PACAP, projets municipaux...)
- Possibilité de développer des actions communes et mutualisées à l'échelle du territoire
- Croissance de la demande pour une alimentation durable et locale.

> MENACES

- Contraintes budgétaires des collectivités locales
- Inégalités territoriales et sociales dans l'accès aux dispositifs
- Alternance politique pouvant créer certains blocages
- Habitudes alimentaires et culturelles parfois éloignées des objectifs nutritionnels
- "Turn-over" des professionnels limitant la continuité des projets



2

PRÉCONISATIONS

PRÉCONISATIONS

1. Comment construire un parcours ?



Elaborer le parcours avec une phase de concertation préalable

- Faire du séminaire d'automne 2026 la phase de concertation et de co-construction avec tous les acteurs concernés dans l'élaboration du parcours éducatif alimentaire.
- Envisager le parcours éducatif alimentaire au global et en lien avec toutes les questions connexes qu'il touche.



Créer un poste de chargé ou de chargée de projet en alimentation durable, ayant pour mission de coordonner le parcours

- Embaucher une personne chargée de mener et coordonner le parcours éducatif alimentaire. Pour une meilleure communication et organisation de tous les acteurs, en tant que personne référente du parcours pour l'ensemble des acteurs.
- Recruter le chargé ou la chargée de projet en alimentation durable parmi les personnes du diplôme universitaire « Diplôme d'Établissement, Chef de Projet en Alimentation Durable, option Collectivité Territoriale ».



Mettre en place le parcours : la concertation continue entre tous les acteurs

- Créer une instance de pilotage technique du parcours éducatif alimentaire avec les directeurs des services villeurbannais concernés avec une rencontre tous les trimestres.
- Réunir l'ensemble des acteurs au minimum deux fois par an lors d'un Food Policy Council, pour davantage de suivi démocratique et de participation citoyenne dans la conduite de du parcours éducatif alimentaire.

➤ Une réunion pourrait avoir lieu en mai ou juin pour actualiser le parcours pour la rentrée scolaire suivante et l'autre courant janvier ou février.

2. L'inclusion de toutes les parties prenantes



Intégration des parents dans l'espace de restauration scolaire des enfants

Cela peut passer par des actions telles que :

- Inviter les parents à venir manger dans les cantines scolaires avec leurs enfants deux fois par an.
- Une journée porte ouverte de la cuisine centrale en début d'année scolaire un samedi matin.



Mise en place d'un système de « parents ambassadeurs » dans chaque école

- Organiser des réunions trimestrielles entre parents et directeurs d'écoles.
- Créer un réseau de parents ambassadeurs pour faciliter une mise en commun des actions réalisées dans chaque école (pour avoir des retours et inspirations).



Intégration plus développée des réseaux associatifs et solidification des rapports

- Créer un groupe numérique pour relayer les informations, ressources et événements.
- Développer un calendrier recensant chaque mois les projets et initiatives principales des différents acteurs en lien avec l'éducation à l'alimentation.
- Le coordinateur pourrait organiser des réunions trimestrielles entre associations pour échanger sur les actions en cours et les besoins.
- Développer des projets communs entre plusieurs associations et coorganiser les temps fort annuels.
- Mise en place d'un forum associatif une fois par an sur le thème d'éducation alimentaire pour présenter chaque structure aux habitants villeurbannais.



Mise en place d'outils d'évaluations à disposition des enfants et des parents

- Des enquêtes de satisfaction pour les enfants et les parents (à mettre en place selon une fréquence déterminée).
- Des boîtes à idées dans les écoles et crèches pour tout ce qui est en lien avec l'éducation à l'alimentation (menus, ateliers...).
- La création de commission de restauration avec les parents, personnel de la mairie et personnel éducatif une fois par an en fin d'année scolaire pour faire une évaluation de l'éducation alimentaire reçue par les enfants durant l'année.

3. Les formations

Le développement d'un parcours alimentaire éducatif à Villeurbanne suppose un investissement particulier dans la formation des personnels intervenant pendant le temps du repas.

- Des formations communes pour créer une culture commune autour des enjeux de l'alimentation, y associer d'autres acteurs de la ville.
 - S'appuyer sur des associations spécialisées dans l'éducation à l'alimentation.
- Sens et Savoirs ou Les cuisines nourricières pour accompagner les équipes.

- La formation et la sensibilisation des enseignants.
- Établir des personnes référentes au sein des équipes, responsables de l'accompagnement et la formation des animateurs.
- Encadrer leurs pratiques et valoriser leur rôle dans la transmission de messages éducatifs auprès des enfants.

4. Renforcer les initiatives existantes



Relocaliser l'information et l'action dans les quartiers

- Renforcer le rôle de la maison de quartier dans la sensibilisation à une alimentation saine.
- Avoir des référents de quartiers ou de lieux ressources pour informer les habitants des initiatives.



Étendre l'accès aux dispositifs existants

- Comme : petite-moyenne-grande faim ; la Fabrique des gourmets qui existent déjà mais sont limités à certaines écoles.
- Développer les espaces verts de manière plus équitable dans les écoles et crèches.
- Potager pédagogique.



Renforcer les initiatives dans le cadre scolaire

- Lier éducation à l'alimentation et enseignements scolaires : les classes de goût (PNA3).
- Atelier « à l'aveugle », les élèves goûtent des fruits ou légumes les yeux bandés et décrivent les textures et saveurs avant de deviner l'aliment.
- Niveau maternel : atelier "toucher et deviner" où les enfants plongent la main dans une boîte noire contenant des fruits ou légumes et décrivent ce qu'ils ressentent.
- Intégrer la thématique de l'alimentation dans les enseignements scolaires.
- Encourager et diffuser les initiatives des équipes d'animation.



Renforcer le rôle éducatif de la restauration scolaire

- Développer l'accompagnement des enfants.
- Introduire seulement une nouveauté par repas afin d'atténuer la néophobie.
- Réaliser des repas aux goûts des enfants, la notion de plaisir est essentielle dans l'apprentissage alimentaire.
- Proposer un tarif solidaire à un nombre de famille plus large.

5. Pérenniser et évaluer



Organiser un suivi spécifique à l'alimentation scolaire

- Créer un Food Policy Council à Villeurbanne.
 - Réunir des élus, agents municipaux, enseignants, parents, chercheurs, associations, techniciens, agriculteurs...
 - Travailler en commun et renforcer les mécanismes de démocratie participative et d'expertise citoyenne dans la gouvernance alimentaire.



Entamer la globalisation du projet

- Prévoir un budget global pluriannuel.
 - Étendre progressivement une expérimentation (notamment aux écoles et crèches les moins impliquées) avant de généraliser complètement l'initiative.

6. Mieux communiquer



Impliquer davantage enfants et parents dans l'éducation à l'alimentation

- Développer une application mobile pour rendre accessible les menus, recettes et récolter des avis.
- Créer un conseil des enfants de la Restauration municipale, consulté pour la mise en place d'activités et pendant l'élaboration des menus.
- Alléger la charge de travail des infirmières en créant plus de postes pour leur permettre d'être plus au contact des familles.
- Produire des supports visuels autour de l'alimentation pour appuyer des actions d'éducation à l'alimentation.



Renforcer les temps d'éducation à l'alimentation auprès des enfants

- Systématiser des ateliers cuisine au château de Chamagnieu chaque année pour toute une tranche d'âge avec des agents de la restauration municipale.
- Créer pour chaque saison une semaine thématique avec des animations sur toutes les écoles et crèches.
- Proposer un kit ludique sur l'alimentation à destination des animateurs, ATSEM, infirmières et enfants.
- Construire un spectacle pour enfants autour de l'alimentation avec le Théâtre national populaire.
- Systématiser des sorties à la ferme à la rencontre de producteurs locaux pour toute une tranche d'âge.

7. Préconisations pour le séminaire d'automne



Mobiliser des chercheurs spécialisés sur les enjeux alimentaires

- Chaire TRALIM (Transitions Alimentaires) de l'Université Lumière Lyon 2
 - Stéphanie Verfay maîtresse de conférences en sciences de gestion à l'Université Lumière Lyon 2, est responsable d'un axe de recherche consacré aux enjeux d'éthique et d'égalité d'accès à une alimentation de qualité.
- Institut Lyfe Research and Innovation Center
 - Raul Matta, sociologue à l'Institut Lyfe Research and Innovation Center, est responsable d'un axe de recherche consacré aux dynamiques alimentaires et à la diversité des territoires.
 - **Mobiliser les ressources de l'Institut Lyfe**
 - Sciences de la nutrition et des aliments
Alimentation, nutrition et santé : ressources à destination des professionnels et des familles, accompagner les évolutions alimentaires des enfants au fil de leur croissance.
 - Sciences sociales
Cultures et transitions alimentaires : identifier des outils pédagogiques pour mieux sensibiliser les enfants et les parents aux enjeux de l'alimentation durable.
 - Sciences cognitives : perception et cognition
C'est un axe encore relativement peu intégré dans la conception des dispositifs éducatifs qui pourrait servir de support à la planification des repas par la cuisine centrale, mais aussi à la conception de dispositifs éducatifs adaptés aux enfants.



Explorer et inclure la notion de littératie alimentaire

- Il s'agit là de l'ensemble des connaissances, compétences et capacités
- permettant aux individus de comprendre, choisir et pratiquer une alimentation saine et durable.
 - Cette notion intègre également des dimensions sociales, culturelles et environnementales, elle constitue ainsi un cadre conceptuel structurant pour les programmes d'éducation alimentaire.



3

LE PARCOURS ÉDUCATIF ALIMENTAIRE EN FRISES

LE PARCOURS EN FRISES

FRISE TEMPORELLE POUR LA MÉTHODOLOGIE DU PARCOURS

Cette frise a pour objectif de proposer un **déroulement potentiel** pour l'élaboration, la mise en œuvre et la pérennisation du **parcours éducatif alimentaire à Villeurbanne**.

PHASE 1 : L'élaboration du parcours

Comprendre les enjeux spécifiques de Villeurbanne

- Commander une étude complémentaire pour appréhender les spécificités du territoire non expliquées à ce jour (population, proportion de demi-pensionnaires, territoire urbain...).
- Collaborer avec Camille Bijon pour établir une carte territorialisée des initiatives existantes (approche territorialisée de l'action publique).
- Recenser précisément les initiatives mises en place avec le nombre d'enfants touchés et le budget alloué pour concevoir un parcours fondé sur des bases réalistes de l'existant.

Formation des acteurs en amont de la mise en place du parcours

- Agents de la restauration, ATSEM, animateurs périscolaires, personnels de crèche : formation pour uniformiser les pratiques et les connaissances.
- Parents ambassadeurs : parents volontaires à identifier pour proposer des initiatives, possible formation par l'association Sens et Savoirs.

Créer un poste de chargé de projet alimentaire

- Embaucher une personne chargée de coordonner les acteurs et les actions du parcours.
- Participation à l'élaboration du parcours et à sa formalisation à l'écrit.
- Possibilité de recrutement chez les diplômés du « Diplôme d'Établissement, Chef de Projet en Alimentation Durable, option Collectivité Territoriale ».

La phase de concertation préalable

- Faire du séminaire d'automne 2026 la phase de concertation préalable qui inclue tous les acteurs (tous les services concernés à la municipalité, PMI, Éducation Nationale, associations, fournisseurs, parents d'élèves et enfants).
- Envisager le parcours dans sa dimension globale (nutrition, activité physique, temps devant les écrans, éducation, troubles alimentaires, communication...).
- Communiquer à tous les acteurs les données du territoire recueillies durant le recensement des initiatives et l'étude du territoire.

LE PARCOURS EN FRISES

FRISE TEMPORELLE POUR LA MÉTHODOLOGIE DU PARCOURS

PHASE 2 : La mise en œuvre du parcours

Inclure les parents

- Promouvoir les initiatives incluant des parents : petits-déjeuners à l'école, invitation à déjeuner à la cantine scolaire, proposer des sorties scolaires.
- Organiser une journée porte ouverte de la cantine centrale chaque septembre un samedi matin.
- Créer du lien entre les infirmières et les familles : communication sur les bilans de santé et sur le (petit) Pass'port santé.
- Inclure les parents dans les commissions menu des crèches municipales.

Inclure les enseignants

- Proposer l'utilisation du support pédagogique des classes du goûts prévu dans le PNA3 : ateliers à l'aveugle de découverte des aliments par exemple.
- Promouvoir des exercices en lien avec l'alimentation dans toutes les disciplines : quantités d'une recette en mathématiques, poèmes sur l'alimentation en français, schéma de la digestion en sciences.
- « L'école du goût » pour former les enseignants : mener des ateliers en classe en autonomie.

Inclure les associations

- Permettre la communication inter-associations avec des outils numériques.
- Développer des projets communs : semaines à thème au sein de Villeurbanne à table.
- Inclure les associations menant des initiatives d'éducation alimentaire dans le forum associatif de début d'année.

Assurer la bonne coordination entre acteurs

- Faire du chargé ou chargée de projet alimentaire la personne référente du parcours pour tous les autres acteurs.
- Réunir l'ensemble des acteurs engagés au minimum deux fois par an pour maintenir un forum de discussion.

Inclure les agents municipaux

- Veiller à ne pas rajouter une charge de travail trop importante.
- Concevoir des actions concrètes d'éducation alimentaire entre le chargé/la chargée de projet alimentaire et les agents des temps périscolaires.
- Concevoir des actions concrètes d'éducation alimentaire entre le chargé/la chargée de projet alimentaire et les agents de la restauration municipale.

Valoriser le travail des agents municipaux

- Formation initiale en éducation alimentaire pour tout nouvel agent ou agente embauché.
- Formation continue pour tous les agents avec une mise à niveau annuelle chaque septembre.
- Possible formation par les associations Sens et Savoirs ou Les cuisines nourricières.
- Partage des bonnes pratiques : permettre aux agents de faire des retours d'expériences et valoriser les initiatives individuelles, boîte à idées pour les diffuser.

PHASE 2 : La mise en œuvre du parcours

Expérimenter dans certains lieux

- Planter de nouvelles initiatives sur certains lieux spécifiques pour avoir le temps d'évaluer leur impact : se concentrer sur les lieux et territoires avec moins de projets d'éducation alimentaire pour réduire les inégalités spatiales.

Inclure les enfants

- Recueillir des idées de menus avec une boîte à idée dans chaque école et crèche, construire des menus avec la cuisine centrale.
- Instaurer un conseil municipal de la restauration municipale pour les enfants.

Ouvrir la cuisine centrale et les cuisines satellites

- Objectif à viser : tous les élèves de CP visitent la cuisine centrale durant cette année-là.
- Faire visiter la cuisine satellite de l'école par tous les enfants chaque année : permettre de comprendre d'où viennent les plats proposés, valorisation des agents et rappel des règles de la restauration scolaire.

Rencontrer les fournisseurs et producteurs de la cuisine centrale

- Sortie scolaire ou du centre aéré.
- Créer du lien « de la fourche à l'assiette » : comprendre l'origine des aliments consommés par la découverte le monde agricole et les modes de production.
- Proposer aux fournisseurs d'intervenir dans les écoles, les crèches ou tout autre lieu municipal pour expliquer leur métier.

Investir les lieux de la ville

- Maison de quartier et centres sociaux : permettent de toucher en priorité les familles défavorisées, avec une possibilité de co-construction des menus pour un nombre réduit d'enfants.
- Restauration scolaire : tarif solidaire à 1€ pour attirer plus de familles, découverte de nouvelles saveurs et aliments.
- Château de Chamagnieu : visite par tous les enfants d'une classe d'âge, renforcement des classes vertes.
- Jardins pédagogiques : proposer davantage de sortie scolaire éducative
- Crèches et relais petite enfance.

Uniformiser les initiatives

- Proposer des kits d'activités ludiques pour les agents du périscolaires.
- Proposer un programme commun des actions à mener par le chargé/la chargée de projet alimentaire sur les temps de restauration collective et périscolaire pour uniformiser les initiatives individuelles.
- Assurer la meilleure communication possible sur les initiatives fructueuses.

Communication et visibilité

- Collaborer avec Camille Bijon pour créer une carte du parcours à destination du grand public.
- Poursuivre la communication ludique sur les menus de la semaine.
- Utiliser les panneaux d'affichage communal pour communiquer sur actions spécifiques et marquantes, comme Villeurbanne à table.
- Produire des supports de communication qui soient adaptées à tous les publics, notamment ceux non francophones.

LE PARCOURS EN FRISES

FRISE TEMPORELLE POUR LA MÉTHODOLOGIE DU PARCOURS

PHASE 3 : La pérennisation du parcours

Instance de pilotage technique du parcours éducatif alimentaire

- Rencontre entre tous les directeurs de service villeurbannais tous les trimestres pour assurer un suivi constant.
- Engager un travail constant de recensement des initiatives menées dans chaque structure (école, cantine, crèche...).
- Penser des indicateurs pour mesurer l'effectivité des initiatives : nombre d'enfants touchés par l'initiative, budget alloué, nombre d'adultes encadrant.
- Utiliser les questionnaires de satisfaction des parents pour infléchir le parcours.

Réunions fréquentes de tous les acteurs

- Réunir l'ensemble des acteurs au minimum deux fois par an lors de Food Policy Council : forum de discussion entre tous les acteurs pour affiner le parcours à la réalité du terrain, apports de personnes extérieures comme des chercheurs .
- Fractionner les réunions par tranche d'âge si la logistique devient trop difficile.

Globaliser et systématiser le parcours

- Prévoir un budget pluriannuel alloué au parcours, par exemple sur 6 ans (mandat du maire).
- Chercher des subventions comme mission du chargé/de la chargée de projet alimentaire : FranceAgriMer, région AURA, État, Union européenne.
- Étendre les actions qui sont effectives dans leur phase d'expérimentation à l'ensemble des enfants.

Intégrer les avis des parents

- Mettre en place un système de questionnaires de satisfaction à une fréquence déterminée (tous les 2 ans par exemple) pour évaluer le parcours et le système de restauration scolaire.
- Développer une application mobile : diffuser les recettes de la cuisine centrale, évaluer le repas du jour.
- Inclure les parents ambassadeurs ou tout parents volontaire dans les commissions ou comités relatifs au parcours.

LE PARCOURS EN FRISES

FRISE TEMPORELLE VERS UN PARCOURS POUR LES ENFANTS

Introduction : Méthodologie du parcours d'éducation alimentaire

Nous proposons un **prototype de parcours d'éducation alimentaire** à destination des enfants de 0 à 11 ans à Villeurbanne. Conçu comme une base de travail évolutive, il vise à nourrir une démarche de **co-construction** avec l'ensemble des acteurs du territoire.

L'objectif est qu'à l'issue de l'école primaire, chaque enfant dispose d'un **socle commun de compétences** en matière d'alimentation, de santé et d'environnement.

Dans cette logique nous avons imaginé la création d'un "**diplôme de l'alimentation**" permettant de valoriser les acquis tout en suivant leur progression de manière ludique.

Des compétences autour d'axes complémentaire

CONNAISSANCE DES ALIMENTS

CONNAISSANCE DE SES
BESOINS

DIMENSION SOCIO-CULTUELLE
DES REPAS

ÉDUCATION À
L'ENVIRONNEMENT

DÉVELOPPER SES
COMPÉTENCES SENSORIELLES

0-3 ans :
Éveil sensoriel et
découverte

3-6 ans :
Comprendre son
environnement

6-11 ans :
Apprendre à agir en autonomie

Séquence 1 : découverte, expérimentation
et éveil sensoriel

Séquence 2 : Appropriation des
connaissances et consolidation de acquis

LE PARCOURS EN FRISES

FRISE TEMPORELLE VERS UN PARCOURS POUR LES ENFANTS

O-3 ans : Éveil sensoriel et découverte

Connaissances des aliments

Découverte des goûts et des saveurs

- Diversification alimentaire (4-6 mois) : découverte des tous les groupes d'aliments, varier jusqu'à 2 ans car l'enfant est curieux.
- Un seul changement à la fois (nouvel aliment, nouvelle texture) pour garder les repères.
- Montrer l'exemple pour donner envie de goûter.

Connaissances de ses besoins

Lutte contre la néophobie alimentaire

- Cuisiner avec les enfants : comprendre le processus de transformation de l'aliment jusqu'à l'assiette.
- Goûter l'aliment n'est pas une finalité : l'important est l'exposition et l'exploration.
- Pouvoir sentir et toucher l'aliment, rester dans un cadre affectif rassurant, déposer dans la bouche avec la possibilité de cracher.

Accompagner les adultes responsables du développement de l'enfant

Connaitre et intégrer les informations clés

- Parents : séances d'information publique sur les enjeux d'alimentation infantile pour parler diversification alimentaire et dédramatiser la néophobie alimentaire.
- Crèches et relais petite enfance : lieux clés de l'éveil alimentaire des enfants.
- PMI : proposer des réunions parents-enfants.

Connaissances sensorielles

Éveil sensoriel autour des aliments

- Permettre la découverte des nouveaux aliments par les 5 sens.
- Cuisiner avec l'enfant.
- Aller au marché ou à l'épicerie avec l'enfant.
- Jeux avec les aliments : atelier association (jus de fruits et fruit brut), atelier toucher (aliments secs comme le riz pour que l'enfant puisse entendre les sons)...
- Jeux avec les épices et aromates : sentir.
- Mettre des mots sur les sensations : piquant, brûlant, pétillant, acide...

Connaissances du cadre du repas

Comprendre le rythme familial des repas

- Instaurer un rythme de 4 repas par jour vers un an.
- Durée de 45 min minimum pour que l'enfant ait le temps de découvrir les aliments.
- Instaurer des règles : ne pas manger devant un écran, se laver les mains avant le repas...
- Pas de chantage affectif pour finir l'assiette, pas de punition ni récompense associées à la nourriture.

LE PARCOURS EN FRISES

FRISE TEMPORELLE VERS UN PARCOURS POUR LES ENFANTS

3-6 ans : Comprendre son environnement

Connaissances des aliments

Découverte des différents types d'aliments

- Comprendre les différents types d'aliments et qu'ils sont produits différemment.
 - Sorties scolaire ou périscolaires à la ferme
 - Ateliers potagers : avec des associations ou l'équipe d'enseignement, faire pousser des graines dans le potager et comprendre son évolution.
- Connaître et comprendre les 4 saisons.
 - Sorties en nature/forêt pour observer les différentes saisons.
 - Musiques, images, activités manuelles autour des saisons.

Sensibilisation à l'environnement

S'initier aux questions environnementales

- Comprendre qu'il y a plusieurs types de déchets.
 - Compost : déjà en place.
- Comprendre qu'il faut un environnement spécifique à chaque aliment pour se produire.
 - Ateliers au potager/
 - Sorties scolaires/périscolaires : visites auprès de producteurs locaux.

Connaissances du cadre du repas

Découverte des temps et rythmes de repas

- Comprendre qu'il y a 4 repas dans la journée.
 - Cadrage des temps de repas en classe, planning de la journée tous les matins.
- Faire du temps méridien un moment agréable.
 - Formation des agents de restauration et animateurs.
 - Garantir un temps suffisant aux enfants pour manger.
 - Animations et jeux sur le temps méridiens.

Connaissances de ses besoins

Faire le lien entre son corps et l'alimentation

- Comprendre l'utilité de l'alimentation : pourquoi il est important de manger.
 - Ateliers explicatifs en classe : manger pour grandir et pour être en forme, bouger et jouer.
- Importance d'une motricité fréquente (une heure par jour).
 - Animations, grands jeux sportifs sur les temps périscolaires.
- Petit pass'port santé (5 à 7 ans) : initiative déjà mise en place.
- Comprendre l'importance de manger différents types d'aliments pour bien grandir et être en forme.
 - Ateliers interactifs : identifier différents types aliments et les répartir dans les assiettes.
 - Intervention d'associations spécialisées au cours d'ateliers.
- Comprendre le sentiment de satiété.
 - « Petite-moyenne-grande faim » : déjà en place dans plusieurs écoles.
 - Savoir reconnaître les signes de satiété.

Connaissances et compétences sensorielles

Découvrir ses sens

- Comprendre les 5 différents sens.
 - Ateliers interactifs de découverte et identification des sens en classe.
 - Jeux thématiques sur les temps périscolaires autour des sens.
- Découverte et reconnaissance des goûts.
 - La semaine du goût : déjà en place dans plusieurs écoles, notamment avec « Villeurbanne à table ».
- Identification de la transformation des aliments avec les autres sens, comme vue, odorat, touché.
 - Ateliers cuisines simples : faire cuire, découper, éplucher des aliments, pour comprendre qu'ils se transforment.

LE PARCOURS EN FRISES

FRISE TEMPORELLE VERS UN PARCOURS POUR LES ENFANTS

6-11 ans : Apprendre à agir en autonomie

Connaissances des aliments

Comprendre les aliments et faire des choix éclairés

- Connaître les différents groupes d'aliments et la pyramide alimentaire.
→ en lien avec les programme scolaires.
- Organisation d'ateliers « composer une assiette équilibrée ».
- Comprendre les processus de production des aliments (du brut au transformé).
→ Mobilisation des potagers pour comprendre le cycle de vie d'un aliment et leur préparation.
- Mobilisation des ateliers de cuisine : cuisine pédagogique.
- Identifier les différents types de produits (bruts, transformés, ultra-transformés) ainsi que comprendre et utiliser les informations présentes sur les étiquettes (Nutri-score, origine, composition).
→ Atelier « décryptage d'emballages » (intervention Sens et Savoirs).
- Savoir choisir des produits en autonomie en mobilisant ces repères.
- Organisation de jeux de rôle : préparation d'un repas de la recette à la préparation du plat.

Compétences pratiques et autonomie

Apprendre à développer son autonomie en cuisine

- Apprendre à suivre une recette simple et à utiliser les ustensiles de cuisine de base.
→ Utilisation de la cuisine pédagogique du restaurant scolaire de la résidence Château Gaillard.
- Pouvoir réaliser une préparation simple : un goûter par exemple.
- Apprendre à faire des choix en situation réelle : dans un magasin, à la maison.

Connaissances de ses besoins

Vers une intégration de l'alimentation intuitive

- Savoir composer une assiette équilibrée pour ses repas (petit-déjeuner, goûter, repas).
→ organisation d'ateliers à la cantine au début de l'année pour la construction d'un « plateau de cantine idéal ».
- Comprendre les liens entre activité physique et santé et savoir lier alimentation et sport.
→ S'appuyer sur les interventions de Sens et Savoirs dans le contexte du Pass'sport santé (préparation d'un goûter équilibré).
- Après avoir appris à écouter sa faim, comprendre l'alimentation intuitive : manger quand on a faim et adapter ses portions à ses besoins.
→ Petite, moyenne, grande faim.

Connaissances et compétences sensorielles

Développer le goût et les relations positives à l'alimentation

- Verbaliser ses sensations et développer son vocabulaire sensoriel.
→ Programme « classe du goût », atelier sur la verbalisation des sensations quand on mange.
- Prendre du plaisir à préparer son repas et à manger.
→ Atelier de discussion encadré par une nutritionniste : « Pourquoi mange-t-on ? » (plaisir, besoin, socialisation).
- Introduction et sensibilisation aux enjeux liés aux troubles du comportement alimentaire ou aux maladies liées à une mauvaise alimentation.

Sensibilisation à l'environnement

Apprendre à composer son assiette en intégrant les enjeux durables

- Savoir identifier les aliments de différentes saisons et comprendre les cycles de production de ces aliments.
- Utilisation des jardins et potagers pédagogiques de Villeurbanne, faire pousser des produits locaux et de saison puis les préparer.
- Comprendre pourquoi manger plus végétal et local est important.
- Association Nos Roseaux ou l'école comestible, avec des ateliers pour « Comprendre pourquoi manger local et de saison est bon pour soi et pour la planète ».
- Comprendre les différents déchets et savoir les trier.
- Comprendre l'intérêt de la mise en place d'un compost.
- Utiliser les composts des écoles, apprendre à gérer un compost puis à l'utiliser (lien avec ateliers sur le cycle de pousse des légumes ou fruits).

Connaissances des dimensions socio-culturelles des repas

Comprendre le repas comme une pratique sociale et culturelle

- Apprendre et respecter les cadres de repas et les différentes cultures culinaires.
- Organisation d'un semaine de thème alimentaire à la cantine.
- Connaître et respecter les règles d'hygiène en cuisine comme à table.
- Atelier en lien avec un enseignement scientifique sur la culture des bactéries.