



Rapport de mission de la Public Factory :

Mise en cohérence et en œuvre d'un parcours éducatif alimentaire

Pour les enfants de 0 à 11 ans à Villeurbanne

Groupe PF n°11 : Flavie Arsac, Pauline Delrieu, Manon Huet,
Léonie Hyvernât, Eloïse Lambert, Mathis Luckhy, Camille Nalin
et Camille Prêcheur

Sous l'encadrement d'Albane Geslin

Année 2025-2026

Remerciements

L'ensemble du groupe tient à remercier toutes les personnes qui nous ont guidé et conseillé durant l'année pour l'élaboration de notre projet.

Plus particulièrement, nous tenons à remercier **Madame Albane Geslin**, pour le temps et le soutien qu'elle nous a accordé chaque semaine et les précieux conseils qu'elle nous a donné à chaque étape de notre travail pour perfectionner ce dernier.

Nous adressons nos remerciements à **Madame Philippine Descamps-Portela, Monsieur Ludovic Ligneau, Madame Corinne Bernard et Monsieur Julien Barthod-Malat**, nos partenaires de la Ville de Villeurbanne, avec qui nous avons pu construire des relations de collaboration professionnelle pour répondre aux mieux aux attentes de ce projet.

Nous remercions l'équipe de la **Public Factory**, sans qui ce projet n'aurait pas pu voir le jour, qui nous a apporté du soutien au long de l'année et qui a mis à notre disposition les outils nécessaires pour la réalisation de notre travail.

Enfin, nous tenons à remercier toutes les personnes que nous avons pu interroger pour le temps qu'elles nous ont accordé et qui ont contribué à la réalisation de notre livrable.

Sommaire

REMERCIEMENTS.....	2
SOMMAIRE	3
SIGLES ET ABREVIATIONS.....	4
INTRODUCTION.....	5
1. PRESENTATION DE LA MISSION	5
2. PRESENTATION DE L'EQUIPE ET DU TERRAIN DE RECHERCHE.....	6
3. OBJECTIFS OPERATIONNELS DE LA DEMARCHE	8
4. DEFINITION DES CONCEPTS CLES.....	8
PARTIE 1 – CADRAGE DE LA MISSION ET METHODE DE TRAVAIL.....	16
1. REDEFINITION DU PROJET	16
2. ÉTAT DE L'ART.....	20
3. METHODOLOGIE	60
4. OBSTACLES	66
PARTIE 2 – ÉTAT DES LIEUX DE LA SITUATION	69
1. NUTRITION ET PSYCHOLOGIE DE L'ENFANT	69
2. DIAGNOSTIC DU TERRITOIRE.....	80
3. BENCHMARK	106
4. CONTRAINTES	142
PARTIE 3 – RESULTATS DE L'ETUDE ET PRECONISATIONS.....	146
1. PRECONISATIONS	146
2. LE PARCOURS EDUCATIF ALIMENTAIRE EN FRISES	163
CONCLUSION.....	173
ANNEXES.....	175
1. FICHE PROJET PF.....	175
2. BIBLIOGRAPHIE.....	178
3. CARTOGRAPHIE.....	195
4. FICHES D'AUTORISATION DE RETRANSCRIPTION ET DE DIFFUSION	197
5. ENTRETIENS.....	217
TABLE DES MATIERES	526

Sigles et abréviations

CLS : Contrat local de santé

DED : Direction de l'éducation

DPE : Direction de la petite enfance

DRM : Direction de la restauration municipale

DSP : Direction de la santé publique

JORF : Journal officiel de la République française

PACAP : Programme régional petite enfance alimentation corpulence et activité physique

PEDT : Projet éducatif territorial

PNA : Programme national de l'alimentation

PNNS : Programme national nutrition santé

Introduction

1. Présentation de la mission

Dans le cadre de leur collaboration avec la Public Factory de Sciences Po Lyon, la Direction de la Restauration Municipale (DRM) et la Direction de la Santé Publique (DSP) de la ville de Villeurbanne ont formulé une demande visant à accompagner la mise en cohérence d'un parcours éducatif alimentaire à destination des enfants âgés de 0 à 10 ans. Cette mission répond à une volonté générale de la ville de structurer, lier et rendre plus lisibles les actions existantes en matière d'éducation à l'alimentation sur le territoire.

Cette demande locale s'inscrit dans un cadre plus large d'enjeux de santé publique. À l'échelle nationale, plusieurs politiques structurantes encadrent l'éducation à l'alimentation, notamment le Programme National Nutrition Santé (PNNS)¹, le Programme National pour l'Alimentation (PNA)² et les lois EGalim³, qui visent à améliorer la qualité nutritionnelle des repas, promouvoir une alimentation durable et réduire les inégalités sociales de santé. À l'échelle régionale, des dispositifs tels que le Programme régional petite enfance alimentation corpulence et activité physique (PACAP⁴) en Auvergne-Rhône-Alpes participent à la sensibilisation des jeunes enfants à l'alimentation équilibrée et à l'activité physique. À différentes échelles les institutions politiques cherchent à mettre en place des initiatives permettant un meilleur accès à l'éducation alimentaire.

Pourtant, des problèmes et difficultés existent et persistent : consommation insuffisante de fruits et légumes, recours important aux produits sucrés ou ultra transformés⁵, grignotages mais aussi néophobie alimentaire particulièrement marquée entre 2 et 6 ans⁶. Ces difficultés sont renforcées par les inégalités sociales qui limitent l'accès à une alimentation saine. Selon des enquêtes menées

¹ Ministère de la Santé, des familles, de l'autonomie et des personnes handicapées. (2026, 3 février). *Programme national nutrition santé (PNNS)*. Santé.gouv.fr. <https://sante.gouv.fr/prevention-en-sante/preserver-sa-sante/nutrition/le-programme-national-nutrition-sante/> (Consulté le 5 avril 2026).

² Ministère de l'Agriculture, de l'agroalimentaire et de la souveraineté alimentaire. (2020, 4 mars). *Programme national pour l'alimentation 2019-2023 : territoires en action*. Agriculture.gouv.fr. <https://agriculture.gouv.fr/programme-national-pour-l'alimentation-2019-2023-territoires-en-action> (Consulté le 5 avril 2026).

³ Ministère de l'Agriculture, de l'agroalimentaire et de la souveraineté alimentaire. *Dossier Loi EGalim*. Agriculture.gouv.fr. <https://agriculture.gouv.fr/loi-egalim> (Consulté le 5 avril 2026).

⁴ Agence régionale de santé Auvergne-Rhône-Alpes. (2025, 30 juin). *Programme régional petite enfance, alimentation, corpulence et activité physique (PACAP)*. <https://www.auvergne-rhone-alpes.ars.sante.fr/programme-regional-petite-enfance-alimentation-corpulence-et-activite-physique-pacap> (Consulté le 5 avril 2026).

⁵ Hallot, I. (2025, 12 septembre). *Aliments ultratransformés : un danger pour la santé des tout-petits*. Les pros de la petite enfance. <https://www.lesprosdela petiteenfance.fr/aliments-ultratransformes-un-danger-pour-la-sante-des-tout-petits/> (Consulté le 5 avril 2026).

⁶ Nicklaus, S., & Monnery-Patris, S. (2024, 15 avril). *Le point sur la néophobie alimentaire chez l'enfant*. Cerin. <https://www.cerin.org/breves-scientifiques/le-point-sur-la-neophobie-alimentaire-chez-l-enfant/>. (Consulté le 5 avril 2026).

par Santé publique France en 2019, près d'un enfant sur cinq est en situation de surpoids ou d'obésité à l'école primaire, avec des écarts importants selon le milieu social et le territoire⁷.

Dans ce contexte, la demande formulée par la ville de Villeurbanne vise à inscrire l'action municipale dans une logique de prévention, de continuité éducative et d'égalité d'accès à l'échelle du territoire.

Dans ce contexte général, certaines municipalités cherchent à agir à une échelle locale afin d'essayer de répondre à cet enjeu de santé publique. Ainsi, Villeurbanne vise la mise en cohérence d'un parcours éducatif alimentaire pouvant s'adresser aux 13 500 enfants scolarisés de la maternelle au primaire dans les écoles publiques de la ville. Ce projet s'inscrit dans la continuité de dispositifs déjà existants. Les questions alimentaires sont d'ores et déjà abordées à travers différentes initiatives :

- Projet « Villeurbanne à table », 3 semaines d'animations éducatives dans les écoles municipales.
- Petits-déjeuners à l'école : accès à un petit déjeuner équilibré et sensibilisation.
- Interventions d'associations (« École comestible ») sur les temps périscolaires.
- Interventions de l'établissement public « FranceAgriMer ».
- Investissement de lieux pédagogiques : château de Chamagnieu, potager pédagogique.
- Initiatives de certaines écoles (environ 50%).

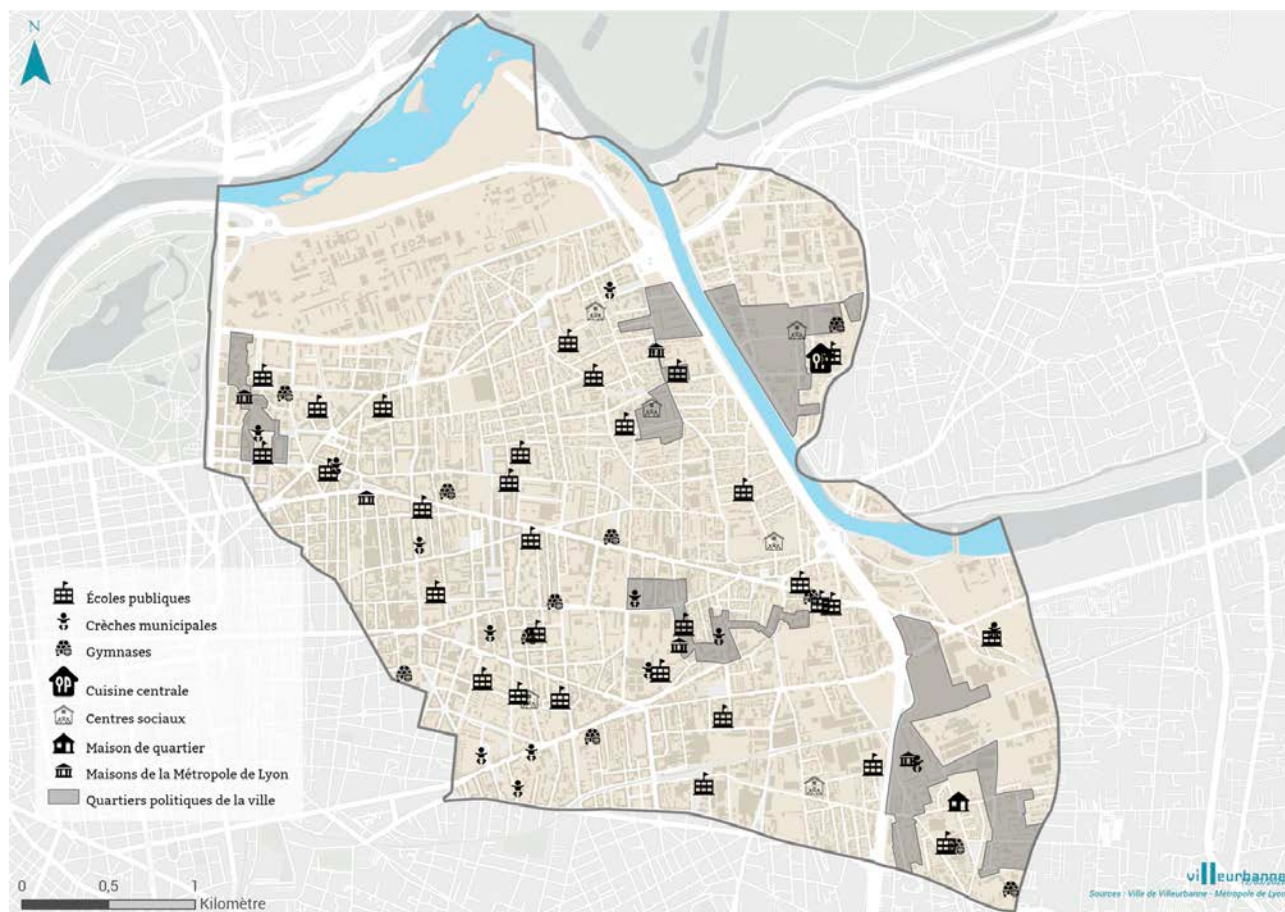
2. Présentation de l'équipe et du terrain de recherche

2.1. Un projet en collaboration avec des étudiantes et étudiants de Sciences Po Lyon

Notre équipe de projet est composée de neuf étudiantes et étudiants en quatrième année Affaires publiques du diplôme de Sciences Po Lyon. Le groupe réunit des profils spécialisés en action publique et gestion publique ainsi qu'en affaires juridiques ou encore en enjeux de la globalisation, mobilisant des compétences en analyse des politiques publiques, en évaluation de dispositifs et en formulation de recommandations opérationnelles à destination de nos partenaires.

⁷ Santé publique France. (2019, 26 juin). *Surveillance nutritionnelle chez les enfants*. <https://www.santepubliquefrance.fr/determinants-de-sante/nutrition-et-activite-physique/articles/surveillance-nutritionnelle-chez-les-enfants> (Consulté le 5 avril 2026).

2.2. Villeurbanne, notre terrain de recherche



Cette étude porte sur le territoire de Villeurbanne, et plus précisément sur les lieux de vie des enfants âgés de 0 à 11 ans (de la petite enfance à la fin du primaire). Nos recherches se concentrent ainsi à la fois sur les espaces fréquentés par ce public et sur les acteurs qui sont en contact direct et régulier avec lui. Cette commune limitrophe de Lyon compte environ 163 000 habitants et accueille près de 13 500 enfants scolarisés de la maternelle à la fin de l'école primaire, répartis au sein de 29 groupes scolaires publics. Parmi eux 9 600 sont demi-pensionnaires. Villeurbanne dispose d'une cuisine centrale qui produit et distribue environ 8 500 repas par jour à destination des enfants. La ville emploie 180 agents de la restauration⁸ assurant « la distribution des productions culinaires »⁹ aux différents établissements concernés. Le service se fait à table pour les maternelles et 4 écoles élémentaires et sous la forme de service au self pour les autres écoles élémentaires.

L'étude s'intéresse à l'ensemble des acteurs impliqués dans l'éducation alimentaire, qu'ils relèvent du champ institutionnel, associatif ou éducatif. Sont ainsi concernés les services municipaux, notamment la Direction de la Restauration Municipale et la Direction de la Santé Publique, les

⁸ Ville de Villeurbanne. *Les agents municipaux et l'organisation des services*. <https://www.villeurbanne.fr/ma-ville/ma-mairie/les-agents-municipaux-et-l-organisation-des-services> (Consulté le 5 avril 2026).

⁹ France Compétences. (2025). *Agent de restauration, Fiche RNCP 35650*. <https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/35650/> (Consulté le 5 avril 2026).

établissements scolaires et les équipes éducatives, les structures d'accueil de la petite enfance et les associations locales intervenant sur les temps scolaires et périscolaires.

3. Objectifs opérationnels de la démarche

Afin de répondre à la demande formulée par la DRM et la DSP, notre travail s'articule autour de 3 objectifs principaux.

Le premier objectif concerne l'identification d'étapes clés de l'apprentissage alimentaire des enfants afin de pouvoir construire un parcours alimentaire cohérent qui prenne en compte les besoins différenciés des enfants de 0 à 10 ans. Ce travail s'accompagne de l'élaboration de deux fiches de synthèse, rassemblant des éléments clés centrés sur l'alimentation pour la première et sur les dimensions psychologiques de l'alimentation chez l'enfant pour la seconde.

Le deuxième correspond à un état des lieux général des initiatives et dispositifs existants sur le territoire villeurbannais. Ce travail s'appuie notamment sur la création d'une cartographie des acteurs et initiatives en rapport avec l'éducation à l'alimentation des enfants. Cela permet de rendre visible les relations entre acteurs, leur impact sur les jeunes et de rendre compte des succès comme des limites des dispositifs existants.

Le troisième objectif repose sur la réalisation d'un benchmark visant à analyser les différentes approches concernant l'éducation alimentaire et la notion de parcours. Il s'agit d'identifier s'il existe des cadres méthodologiques, des outils spécifiques etc... mobilisés dans d'autres régions (en France comme à l'international), afin d'en tirer des sources d'inspiration applicables au cas villeurbannais.

L'ensemble de ces travaux a pour finalité la formulation de préconisations opérationnelles en vue de la conception d'un futur parcours éducatif alimentaire à l'échelle de la ville de Villeurbanne.

4. Définition des concepts clés

4.1. Alimentation et éducation à l'alimentation

Selon le Centre National des ressources textuelles et lexicales (CNRTL) l'alimentation se définit comme l'« action de fournir à un être vivant ou de se procurer à soi-même les éléments nécessaires

à la croissance, à la conservation »¹⁰. Cette définition renvoie à une fonction biologique, à un besoin vital permettant à l'organisme de se développer et de fonctionner correctement.

L'alimentation présente toutefois une portée plus large. Elle renvoie, d'une part, à une dimension nutritionnelle : recevoir des apports de nutriments suffisants pour la croissance, le développement et le maintien d'une bonne santé. Elle dépend également de conditions d'accès à la nourriture qui varient selon les contextes géographiques ou socio-économiques.

D'autre part, l'alimentation renvoie à une dimension pratique, environnementale et culturelle. Les manières de se nourrir s'inscrivent dans des contextes sociaux et culturels qui influencent les comportements alimentaires. Ils dépendent des pratiques culinaires et des habitudes alimentaires propres à chaque société. Cet aspect culturel sous-entend que l'alimentation, outre sa dimension physiologique, constitue une pratique sociale. Elle inclut notamment la connaissance des produits, de leur origine et leur saisonnalité, la transformation des aliments du produit brut à l'assiette, ainsi que les pratiques culinaires et les modes de consommation (lutte anti-gaspillage, consommation bio...).

Dans cette perspective, on distingue l'alimentation en tant que pratique et l'éducation à l'alimentation. L'éducation à l'alimentation ne se limite pas à des recommandations nutritionnelles : elle vise un apprentissage global des pratiques alimentaires.

Cette approche s'inscrit dans le concept de littératie alimentaire, entendu comme l'ensemble des connaissances, compétences et comportements permettant aux individus de maintenir une alimentation de qualité au fil du temps. Elle inclut notamment la capacité à planifier des repas, à sélectionner et préparer des aliments adaptés à ses besoins, à comprendre l'information nutritionnelle, ainsi qu'à développer des compétences sensorielles et techniques. La littératie alimentaire prend également en compte les dimensions sociales, culturelles et économiques qui influencent les pratiques alimentaires¹¹.

Ainsi, dans le cadre de ce rapport, l'éducation à l'alimentation est envisagée comme un outil permettant aux enfants de devenir des acteurs éclairés de leurs choix alimentaires, tout en garantissant, à travers un parcours éducatif structuré, un accès égal aux connaissances et compétences alimentaires. Elle peut également être mobilisée pour réduire les inégalités entre les enfants en matière d'alimentation.

¹⁰ Centre National de Ressources Textuelles et Lexicales. (2012). *Alimentation (définition)*. <https://www.cnrtl.fr/definition/alimentation> (Consulté le 5 avril 2026).

¹¹ Réseau régional d'appui à la prévention et à la promotion de la santé (RRAPPS BFC). (2023, 28 avril). *Littératie alimentaire*. <https://rrapps-bfc.org/glossaire/litteratie-alimentaire> (Consulté le 5 avril 2026).

4.2. Parcours éducatif alimentaire

Dans le cadre de cette étude, il a été important de définir ce qu'était concrètement un parcours éducatif alimentaire. La notion de parcours sous-entend, dans un premier temps une succession cohérente d'étapes encadrées par un commencement et une fin de parcours. La fin du parcours s'entend comme l'acquisition des compétences prédéfinies par le programme. Ainsi, un parcours se construit en mettant en place des objectifs à atteindre. Dans notre cas, le parcours éducatif alimentaire est défini comme une succession progressive et coordonnée d'actions éducatives permettant aux enfants d'acquérir, tout au long de leur développement, des connaissances, des compétences et des repères en matière d'alimentation, de nutrition et de santé.

Dans un second temps un parcours repose sur une logique d'apprentissage évolutif, adapté aux différentes périodes d'apprentissage des enfants et aux capacités cognitives et sociales dont ils disposent. Il s'appuie sur plusieurs axes de connaissances articulant les connaissances des aliments, des besoins nutritionnels fondamentaux, de l'identification sensorielle du goût ou de la satiété comme du lien entre production et consommation ou encore entre consommation et durabilité.

Le parcours éducatif alimentaire s'inscrit également dans une approche inclusive associant les familles et les différents acteurs du territoire, dans une perspective de prévention des inégalités sociales de santé et de promotion du bien-être des enfants.

En résumé ce parcours représente une succession d'étapes d'apprentissage adaptées à l'évolution des enfants et de leurs capacités cognitives, qui vise à connaître et comprendre les enjeux de l'alimentation qu'ils soient physiques (volet sur la santé) comme environnementaux (mode de production-consommation responsable...). On recherche ici une continuité entre santé, nutrition et savoir adaptés à un public en plein développement.

4.3. Benchmark

Dans le cadre de ce rapport, le benchmark est envisagé comme un outil d'analyse comparative des pratiques et initiatives mises en œuvre par différentes collectivités dans le champ de l'alimentation et de l'éducation à l'alimentation à destination des publics jeunes. Cette démarche nous permet d'identifier les approches existantes et de déterminer s'il existe, au sein des territoires étudiés, une méthode structurée de réflexion et de mise en cohérence permettant de construire un véritable parcours d'éducation alimentaire pour les enfants.

À travers ce benchmark, nous cherchons à comprendre comment ces parcours sont conçus, quelles méthodologies sont mobilisées, quels outils sont utilisés et quelles démarches partenariales sont engagées par les collectivités.

L'objectif est double : documenter et analyser des expériences menées en France et à l'international, puis formuler des préconisations adaptées au territoire de Villeurbanne. Ce travail doit ainsi nourrir la réflexion relative à la construction d'un parcours cohérent et structuré d'éducation alimentaire pour les enfants de 0 à 11 ans.

4.4. Cadre réglementaire

Afin de saisir le déploiement et la mise en œuvre d'un parcours d'éducation à l'alimentation sur le territoire villeurbannais, il convient de comprendre le cadre réglementaire, législatif et institutionnel actuellement en vigueur en France, sur les politiques alimentaires, et plus spécifiquement concernant l'éducation à l'alimentation.

4.4.1. Cadre juridique fondamental

Nous pouvons dans un premier temps mentionner l'article L.1 du *Code rural et de la pêche marine*, représentant un socle juridique structurant en France face aux enjeux alimentaires¹². Ce dernier se positionne ainsi comme le fondement légal de la politique publique de l'alimentation en France. L'article définit ainsi la souveraineté alimentaire et ses conditions et répercussions. Il dispose que la politique en faveur de l'agriculture et de l'alimentation a, parmi ses multiples finalités, celle « [d]e favoriser l'acquisition pendant l'enfance et l'adolescence d'une culture générale de l'alimentation soulignant les enjeux culturels, environnementaux, économiques et de santé publique liés aux choix alimentaires ».

4.4.2. Une stratégie nationale globale

La « Stratégie nationale pour l'alimentation, la nutrition et le climat » (SNANC), pour la période 2025-2030, fait office de cadre stratégique interministériel de la politique alimentaire française. Elle a été instituée par la loi Climat et Résilience en 2021. Cette stratégie est déclinée en 4 axes et 20 objectifs, dans une dynamique principale visant d'ici 2030 à « permettre à tous les Français d'accéder à une alimentation plus saine, plus durable et plus locale, tout en renforçant la souveraineté agricole et alimentaire du pays »¹³.

Ses axes principaux visent ainsi : un accès à une alimentation saine et durable, une transformation des régimes alimentaire, une transition écologique du système alimentaire, une coordination entre politiques publiques. Son pilotage est assuré par le ministère de l'Agriculture, de la Santé, et de la

¹² Code rural et de la pêche maritime. (2025, 24 mars). *Article L1 A*. Légifrance. https://www.legifrance.gouv.fr/codes/article_lc/LEGIARTI000051370508 (Consulté le 5 avril 2026).

¹³ Ministère de l'Agriculture, de l'agroalimentaire et de la souveraineté alimentaire. (2026, 20 février). Stratégie nationale pour l'alimentation, la nutrition et le climat 2025/2030. <https://www.ecologie.gouv.fr/politiques-publiques/strategie-nationale-alimentation-nutrition-climat-2025-2030> (Consulté le 5 avril 2026).

Transition écologique, au sein d'un objectif de mise en cohérence de toutes les politiques alimentaires et nutritionnelles publiques d'ici 2030¹⁴.

4.4.3. Un cadre opérationnel : les programmes nationaux de politique alimentaire

1) Le programme national pour l'alimentation :

Le programme national pour l'alimentation actuel (PNA), est le principal outil opérationnel de la politique publique de l'alimentation en France, créé en 2010 par la loi de modernisation de l'agriculture et de la pêche¹⁵. Ils ont pour objectifs de garantir l'accès à une alimentation de qualité, promouvoir l'alimentation durable, soutenir les circuits courts, réduire le gaspillage alimentaire, développer l'éducation alimentaire. Les projets alimentaires territoriaux (PAT) représentent leur mise en œuvre territoriale, visant notamment à organiser les filières alimentaires territoriales, soutenir l'agriculture locale, promouvoir une transition alimentaire¹⁶.

2) Le programme national nutrition santé :

Le programme national nutrition santé (PNNS) représente le programme central de politique nutritionnelle et de prévention sanitaire à échelle nationale en France. Ce dernier a pour objectif global d'améliorer l'état nutritionnel de la population, cherchant à prévenir notamment de l'obésité, du diabète, de maladies cardiovasculaires¹⁷. Ce programme est piloté par le ministère de la Santé, et est renouvelé tous les 4 à 5 ans depuis 2001, mobilisant des outils multiples, comme des campagnes de santé publique notamment.

3) Le programme national de l'alimentation et de la nutrition :

Le programme national de l'alimentation et de la nutrition (PNAN) constitue le cadre stratégique qui coordonne les politiques alimentaires et nutritionnelles en France. Ce dernier vise à articuler les politiques alimentaires, de santé et environnementale à échelle nationale, cherchant ainsi à construire une approche intégrée du système alimentaire¹⁸. Le PNAN est officiellement lancé par le gouvernement en 2019¹⁹, afin de coordonner deux programmes majeurs au sein des politiques

¹⁴ Ibid.

¹⁵ Loi n° 2010-874 du 27 juillet 2010 de modernisation de l'agriculture et de la pêche. (2010). *Journal officiel de la République française*. Légifrance. <https://www.legifrance.gouv.fr/loda/id/JORFTEXT000022521587> (Consulté le 5 avril 2026).

¹⁶ Ministère de l'Agriculture, de l'agroalimentaire et de la souveraineté alimentaire. *Tout savoir sur les projets alimentaires territoriaux (PAT)*. Agriculture.gouv.fr. <https://agriculture.gouv.fr/projets-alimentaires-territoriaux> (Consulté le 5 avril 2026).

¹⁷ Ministère de la Santé et de la Population. (2026, 3 février). *op. cit.*

¹⁸ Ministère de l'Agriculture, de l'agroalimentaire et de la souveraineté alimentaire (2020, 4 mars). *op. cit.*

¹⁹ Ministère de l'Agriculture, de l'agroalimentaire et de la souveraineté alimentaire. (2019, 23 septembre). *Seine-Saint-Denis : les ministères en charge de la Santé et de l'Alimentation lancent le Programme national de l'alimentation et de la nutrition (PNAN)*. Agriculture.gouv.fr. <https://agriculture.gouv.fr/seine-saint-denis-les-ministeres-en-charge-de-la-sante-et-de-l'alimentation-lancent-le-programme> (Consulté le 5 avril 2026).

alimentaires en France : le PNA et le PNNS. Ce programme repose sur une gouvernance interministérielle (agriculture, santé, transition écologique) ²⁰.

4.4.4. Les lois structurantes de la politique alimentaire en France :

1) La Loi dite « EGAlim » :

La loi EGAlim, adoptée en France en 2018, vise à mieux rémunérer les agriculteurs et à favoriser une alimentation plus saine et durable sur l'ensemble du territoire national. Cette dernière cherche à rééquilibrer les relations commerciales entre agriculteurs, industriels et grande distribution. La loi prévoit également plusieurs mesures pour améliorer la qualité de l'alimentation, nous pouvons citer l'obligation pour la restauration collective d'utiliser 50 % de produits durables dont 20 % biologiques²¹.

En 2021, la loi EGAlim 2 est adoptée, dans le but de renforcer ces mesures afin de mieux protéger les revenus des agriculteurs et d'augmenter la transparence dans la formation des prix²².

2) La Loi d'avenir pour l'agriculture, l'alimentation et la forêt :

La loi d'avenir pour l'agriculture, l'alimentation et la forêt est adoptée en 2014, a comme principaux objectifs : une transition vers une agriculture agroécologique, un renforcement du lien entre agriculture, alimentation et territoire²³.

3) La Loi Climat et Résilience :

Adoptée en 2021, La loi Climat et Résilience est issue de la Convention citoyenne pour le climat. Tout un volet de cette loi est consacrée aux « modes de consommations et l'alimentation », avec l'instauration de différentes mesures comme la création d'une étiquette environnementale, développement de la vente en vrac dans les grandes et moyennes surfaces, une obligation de proposition d'une obligation végétarienne quotidienne dans les cantines de l'État, une obligation pour le gouvernement de remettre au Parlement un rapport sur les conditions d'instauration d'un « chèque alimentation durable »²⁴.

²⁰ Ministère de l'Agriculture, de l'agroalimentaire et de la souveraineté alimentaire. (2020, 4 mars). *op. cit.*

²¹ Ministère de l'Agriculture, de l'agroalimentaire et de la souveraineté alimentaire. (2019, 11 février). *EGAlim 1 : ce que contient la loi Agriculture et Alimentation*. Agriculture.gouv.fr. <https://agriculture.gouv.fr/egalim-1-ce-que-contient-la-loi-agriculture-et-alimentation> (Consulté le 5 avril 2026).

²² Ministère de l'Agriculture, de l'agroalimentaire et de la souveraineté alimentaire. (2023, 13 avril). *EGAlim 2 : pour une meilleure rémunération des agriculteurs*. Agriculture.gouv.fr <https://agriculture.gouv.fr/tout-comprendre-de-la-loi-egalim-2> (Consulté le 5 avril 2026).

²³ Loi n° 2014-1170 du 13 octobre 2014 d'avenir pour l'agriculture, l'alimentation et la forêt. (2014). *Journal officiel de la République française*. Légifrance. <https://www.legifrance.gouv.fr/jorf/id/JORFTEXT000029573022> (Consulté le 5 avril 2026).

²⁴ LOI n° 2021-1104 du 22 août 2021 portant lutte contre le dérèglement climatique et renforcement de la résilience face à ses effets (1). *Journal officiel de la République*

4) Les institutions et instances impliqués :

Les ministères compétents :

La gouvernance alimentaire en France reste aujourd'hui interministérielle, s'articulant autour des :

- Ministère de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire : représentant l'acteur central, compétent quant au pilotage des politiques publiques de l'alimentation, de la sécurité sanitaire des aliments, de la gestion des filières alimentaires, du pilotage du PNA²⁵.
- Ministère de la Santé : compétent quant aux politiques nutritionnelles, face à la prévention des maladies liées à l'alimentation, au pilotage du PNNS²⁶.
- Ministère de l'Éducation nationale : compétent quant à l'éducation à l'alimentation, aux programmes scolaires, à la restauration scolaire, à l'éducation au goût²⁷.
- Ministère de la transition écologique : compétent quant à la promotion d'une alimentation durable, face aux impacts environnementaux des systèmes alimentaires, d'une stratégie climat-alimentation²⁸.

Une instance consultative nationale, le Conseil national de l'alimentation :

Le Conseil national de l'alimentation (CNA) s'est positionné comme un « parlement de l'alimentation ». Depuis 1985, il est rattaché aux ministères de l'agriculture, de la santé, de la transition écologique. Le CNA est consulté "notamment sur les grandes orientations de la politique relative à la qualité nutritionnelle et sanitaire des aliments, à l'information des consommateurs, à la durabilité des systèmes alimentaires, aux enjeux d'accessibilité » ²⁹. Il fonctionne comme un « parlement », dans le sens qu'il réunit des acteurs publics, filières et sociétés civiles³⁰.

Les agences publiques d'expertise :

française. Légifrance. <https://www.legifrance.gouv.fr/jorf/id/JORFTEXT000043956924> (Consulté le 5 avril 2026).

²⁵ Ministère de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la souveraineté alimentaire (2016, 11 mars). *Retrouvez les principales missions du ministère de l'agriculture*. Agriculture.gouv.fr. <https://agriculture.gouv.fr/retrouvez-les-principales-missions-du-ministere-de-lagriculture> (Consulté le 5 avril 2026).

²⁶ Ministère de la Santé, des familles, de l'autonomie et des personnes handicapées. (2026, 25 février). *La santé par l'alimentation*. Santé.gouv.fr. https://sante.gouv.fr/systeme-de-sante/strategie-nationale-de-sante/priorite-prevention-rester-en-bonne-sante-tout-au-long-de-sa-vie-11031/priorite-prevention-les-mesures-phares-detaillees/article/la-sante-par-l-alimentation?TSPD_101_R0=087dc22938ab2000773019b86d2473d7f5ad63558dbf22f97f1dc63099efea40440a3be4999eacd508e3d9ee4614300009c8938600c5fa068c9af6d6264c249ea3a8cb96baf5ea4134173cbaf8da8b7bc21f1e9d425d766f41cc630eb23dd8d5 (Consulté le 5 avril 2026).

²⁷ Ministère de l'Éducation nationale. (2025, 22 avril). *Éducation à l'alimentation et au goût*. Education.gouv.fr <https://www.education.gouv.fr/education-l-alimentation-et-au-gout-7616> (Consulté le 5 avril 2026).

²⁸ Ministère de la Transition écologique. *Les missions des ministères*. Ecologie.gouv.fr <https://www.ecologie.gouv.fr/missions-ministeres> (Consulté le 5 avril 2026).

²⁹ Conseil national de l'alimentation (CNA). *Le CNA en bref*. <https://cna-alimentation.fr/cna/> (Consulté le 5 avril 2026).

³⁰ Conseil national de l'alimentation (CNA). *Le CNA*. <https://cna-alimentation.fr/cna/> (Consulté le 5 avril 2026).

Parmi les différentes agences publiques d'expertise, l'Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail (ANSES) joue un rôle essentiel. En tant qu'administration publique, sa mission est d'évaluer scientifiquement les risques liés aux consommations et productions alimentaires, d'assurer des recommandations nutritionnelles, d'apporter une expertise sanitaire³¹.

Nous pouvons également mettre en avant le rôle de Santé publique France, l'agence nationale de santé publique, créée en 2016. Elle a pour mission d'améliorer et protéger la santé des populations, autour de 3 axes majeurs énoncés par cette dernière : anticipation, compréhension et action. Cette entité poursuit ainsi des objectifs de prévention nutritionnelle, de mise en place de campagnes de santé publique ainsi que de mise en œuvre du PNNS³².

Nous pouvons enfin mentionner l'Agence de la Transition écologique (ADEME), jouant un rôle clé pour la promotion et la mise en place d'une alimentation durable sur le territoire national, à travers la production des aliments à faible impact environnemental et à la promotion de leur consommation, la réduction drastique des pertes et du gaspillage, pour l'évolution des pratiques et régimes alimentaires³³.

³¹ Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail (Anses). *Évaluer les risques sanitaires*. <https://www.anses.fr/fr/content/evaluer-les-risques-sanitaires> (Consulté le 5 avril 2026).

³² Santé publique France. *À propos*. <https://www.santepubliquefrance.fr/a-propos> (Consulté le 5 avril 2026).

³³ Agence de la transition écologique (ADEME). *Alimentation durable : enjeux et priorités de l'ADEME*. <https://economie-circulaire.ademe.fr/alimentation-durable> (Consulté le 5 avril 2026).

Partie 1 – Cadrage de la mission et méthode de travail

1. Redéfinition du projet

La mission confiée par la DRM et la DSP de la Ville de Villeurbanne s'inscrit dans le cadre d'un engagement local fort, ancien et volontariste en matière d'éducation à l'alimentation. En effet, la municipalité met en œuvre de nombreux dispositifs à destination des enfants de 0 à 10 ans, mobilise une pluralité de services, de partenaires institutionnels et d'acteurs associatifs, qui seront plus explicitement développés dans le diagnostic de territoire notamment.

Toutefois, si cette richesse et cette diversité constituent un atout du territoire villeurbannais, elles soulèvent aujourd'hui un enjeu central en termes de lisibilité, de coordination et de structuration de l'action publique. Les nombreuses initiatives demeurent isolées, fragmentées, hétérogènes voire inégalement accessibles selon les âges, les établissements ou les quartiers. Ce contexte complexifie la compréhension des actions mises en œuvre, à la fois pour les professionnels et pour les familles et entrave par conséquent l'instauration d'un cadre clair et cohérent d'éducation à l'alimentation à destination des enfants.

L'objectif principal de ce travail n'est donc pas à démultiplier les dispositifs existants mais d'engager une réflexion stratégique afin d'articuler les actions d'ores et déjà menées, d'en renforcer la cohérence et la synergie et d'en assurer la pérennité à l'échelle de la Ville de Villeurbanne.

1.1. Clarifier la notion de « parcours alimentaire » : d'une pluralité d'actions isolées à une méthodologie globale et cohérente

Le premier enjeu sous-jacent consiste à préciser ce que recouvre concrètement la notion de « parcours éducatif alimentaire ». Le Conseil national de l'alimentation a rendu en 2019 un avis, définissant l'éducation à l'alimentation comme un processus continu, qui se déroule tout au long de la vie afin de rendre les individus autonomes face à leurs choix alimentaires³⁴. En ce sens, l'ensemble des acteurs impliqués dans l'éducation et l'alimentation des enfants sont des vecteurs dans l'acquisition des bonnes pratiques et habitudes alimentaires.

Dans cette perspective, le terme de « parcours » désigne un programme structuré, reposant sur des étapes clairement identifiées, adaptées aux capacités ainsi qu'aux besoins des enfants selon leur âge et articulées entre elles dans le temps. Partant de cette définition et l'appliquant au contexte

³⁴ Ministère de l'Agriculture, de l'agroalimentaire et de la Souveraineté alimentaire. (2019, 26 septembre). *Le Conseil national de l'alimentation présente ses recommandations sur l'éducation à l'alimentation*. Agriculture.gouv.fr <https://agriculture.gouv.fr/le-conseil-national-de-l'alimentation-presente-ses-recommandations-sur-l'education-l'alimentation> (Consulté le 6 avril 2026).

villeurbannais, la mise en place d'un parcours éducatif alimentaire implique de dépasser la logique actuelle, composée d'interventions isolées afin de penser une trajectoire éducative cohérente, depuis la petite enfance jusqu'à la fin de l'école élémentaire. La construction d'un parcours alimentaire pour les enfants de 0 à 10 ans à Villeurbanne peut alors être comprise comme l'ensemble des initiatives, dispositifs, et interventions leur permettant de découvrir, apprendre et adopter des habitudes alimentaires équilibrées et durables. Cela rejoint la recommandation du CNA, qui préconise d'insérer l'éducation à l'alimentation dans un « continuum éducatif »³⁵ qui traverse les différents temps et lieux de vie de l'enfant : la famille, les structures d'accueil de la petite enfance, l'école, la restauration scolaire et les activités périscolaires. La création d'un parcours implique de fait une pluralité d'acteurs : enseignants, animateurs, personnels de cantine, associations éducatives et familles. Ces derniers contribuent à transmettre des messages cohérents sur la nutrition, le goût, le gaspillage, la santé et l'environnement.

Pour ce faire, il est essentiel de s'interroger à la fois sur les contenus pédagogiques existants, les moments pertinents d'intervention et sur les acteurs impliqués. Ainsi, la mise en place d'un parcours ne se limite pas à des connaissances en matière de nutrition mais englobe également les dimensions pédagogiques, sociales, culturelles et psychologiques. Les enjeux environnementaux et de santé publique sous-tendent cette mission.

1.2. Redéfinir le projet de parcours éducatif alimentaire : les objectifs de la mission

Afin de redéfinir plus précisément la commande de la Ville de Villeurbanne, la réappropriation et clarification des objectifs poursuivis est un travail réalisé en amont du diagnostic du territoire, de l'état de l'art ou encore du benchmark. En ce sens, l'ambition affichée est double :

- D'une part, il s'agit d'accompagner la méthodologie de construction d'un parcours alimentaire pour la Ville de Villeurbanne sans considération de l'environnement social et/ou familial des enfants,
- D'autre part, il s'agit de rendre ce dispositif efficace, cohérent et pérenne via une articulation plus lisible et mieux coordonnée des actions menées sur le territoire.

Cette démarche induit la prise en compte du rôle central de tous les adultes qui entourent l'enfant durant cette période : professionnels de la petite enfance, enseignants, animateurs périscolaires,

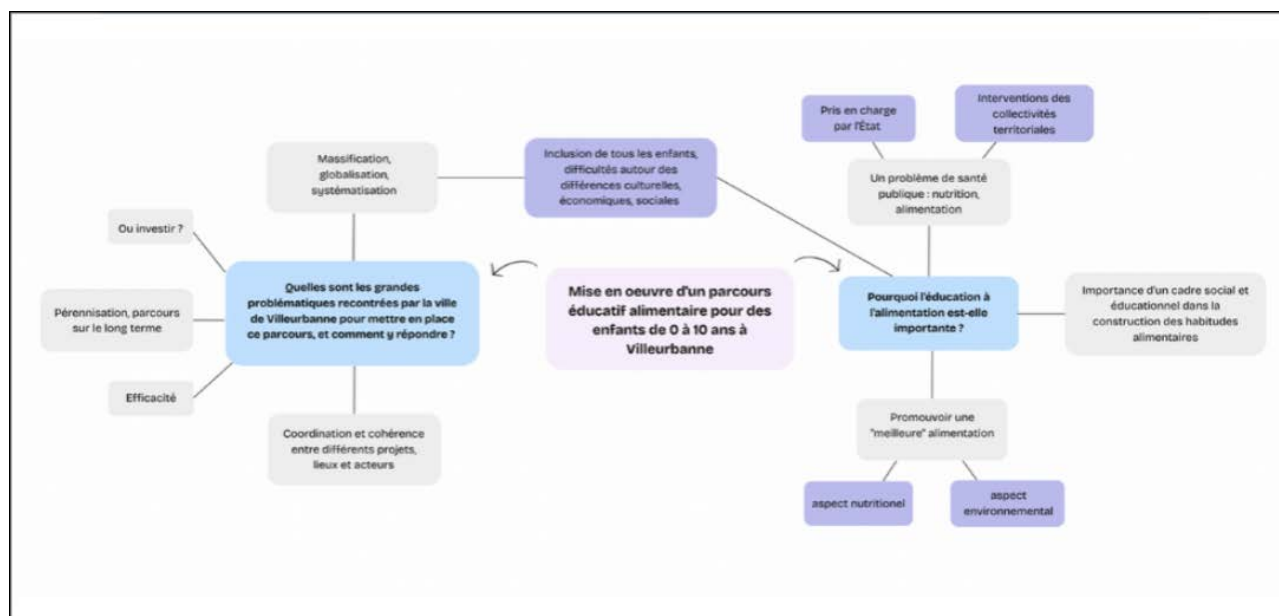
³⁵ Conseil National de l'Alimentation. (2019, septembre). *Éducation à l'alimentation* (Avis n° 84, p. 16). <https://cna-alimentation.fr/wp-content/uploads/2019/09/CNA-Avis-84-%C3%89ducation-%C3%A0-l'alimentation.pdf> (Consulté le 6 avril).

agents de la Ville mais aussi parents. La mise en place d'un parcours implique ainsi une réflexion sur la coordination et le dialogue entre ces acteurs.

La mise en place d'un parcours éducatif alimentaire suppose également la connaissance et la maîtrise des grandes étapes de l'apprentissage alimentaire selon les âges. Les dimensions nutritionnelles et psychologiques ont en ce sens des points d'entrée majeurs pour l'élaboration d'un parcours éducatif alimentaire puisqu'elles doivent être pensées ensemble. Cela permet d'initier une réflexion sur les contenus pédagogiques et les temps d'intervention pertinents (scolaire, périscolaire, extrascolaire).

Enfin, ce parcours doit permettre l'acquisition et le développement de compétences, de repères et de comportements durables en matière d'alimentation chez les enfants. Cela renvoie notamment à la notion de littératie alimentaire entendue comme « la capacité des individus, des foyers, des communautés ou des nations à protéger et renforcer la qualité de leur alimentation au fil du temps. Elle se compose d'un ensemble de connaissances, d'habiletés et de comportements interdépendants qui déterminent la qualité et la quantité des aliments consommés. Elle permet à la personne de planifier des repas en fonction d'un budget et de sélectionner, préparer et manger des aliments répondants à ses besoins nutritionnels. »³⁶

Ainsi, tous ces objectifs ont ainsi pris la forme de deux questions centrales :



³⁶ Boire, M. (2020, 23 octobre). *Dossier spécial | La littératie alimentaire: puissant levier de changement social*. centdegres.ca. <https://centdegres.ca/ressources/dossier-special-la-litteratie-alimentaire-puissant-levier-de-changement-social> (Consulté le 6 avril 2026)

1.3. Les enjeux de la mission

Cette étape de redéfinition permet notamment de mettre en lumière les enjeux majeurs du projet. Plusieurs défis structurants ont de ce fait pu être identifiés :

- La massification des actions afin de toucher l'ensemble des enfants du territoire,
- Leur pérennisation c'est-à-dire à la fois leur durée dans le temps,
- L'identification des périodes charnières de l'apprentissage alimentaire,
- La cohérence des initiatives afin de les rendre plus claires et lisibles.

Il s'agit donc de dépasser le cadre existant, composé d'une pluralité d'initiatives isolées, ponctuelles et difficilement intelligibles pour les parents mais aussi pour les professionnels.

A cela s'ajoute la nécessité de garantir l'égalité d'accès à ce parcours éducatif alimentaire, dans un territoire marqué par de fortes inégalités sociales et territoriales susceptibles d'influencer les pratiques et habitudes alimentaires. Le parcours doit veiller à la réduction des inégalités existantes en proposant un socle commun d'apprentissage à l'ensemble des enfants, mais être adaptable et facilement appropriable pour l'ensemble des parties prenantes.

1.4. Le cadrage de la mission

Le cadrage de la mission constitue enfin une étape structurante de ce rapport puisqu'elle permet de délimiter le projet, d'explicitier les contours de la mission, de préciser les objectifs poursuivis et de fournir aux services municipaux des outils d'analyse et de réflexion leur permettant d'orienter leurs choix stratégiques futurs en matière d'éducation alimentaire.

En ce sens, la mission ne se limite pas à un diagnostic, mais s'inscrit dans une démarche d'accompagnement à la décision, en articulant :

- Un état de l'art sur les connaissances actuelles en termes d'éducation à l'alimentation et d'habitus alimentaire,
- Des fiches informatives sur la nutrition et la psychologie des enfants de 0 à 10 ans
- Un état des lieux des initiatives sur le territoire villeurbannais par le biais d'une cartographie,
- Une analyse comparative de différents territoires français et étrangers via un benchmark.

Ces diverses étapes permettent ainsi l'identification de leviers d'action via des préconisations opérationnelles et des points de vigilance permettant de guider l'action publique menée par la Ville de Villeurbanne. En ce sens, ce travail entend fournir des éléments d'aide à la décision, un support d'appui stratégique à la municipalité en vue de la conception d'un parcours alimentaire structuré, réaliste et adapté au contexte local.

2. État de l'art

L'alimentation constitue aujourd'hui un objet d'analyse central pour les sciences sociales et les politiques publiques. Longtemps largement envisagée sous l'angle biologique ou économique, est désormais appréhendée comme un phénomène social, culturel et politique impliquant des enjeux sanitaires, environnementaux, économiques et territoriaux. Les crises alimentaires, les transformations des systèmes de production et de consommation ainsi que la montée des préoccupations de santé publique ont contribué à renforcer la politisation de l'alimentation et à structurer progressivement des politiques publiques spécifiques. Dans ce contexte, l'éducation à l'alimentation apparaît comme un levier d'action privilégié pour orienter les comportements alimentaires et répondre aux limites des instruments traditionnels de régulation du système agroalimentaire. Cet état de l'art vise à montrer comment l'alimentation est progressivement devenue un problème public, comment les politiques alimentaires se sont institutionnalisées et comment leur mise en œuvre tend aujourd'hui à se territorialiser, notamment à l'échelle urbaine. Enfin, il examine le cadre national de l'éducation à l'alimentation en France et les modalités concrètes de sa mise en œuvre dans les territoires, en mettant en lumière les dynamiques, les limites et les innovations qui caractérisent l'action publique locale dans ce domaine.

2.1. Alimentation et société : l'alimentation en tant que problème public

2.1.1. L'alimentation et les sciences sociales

1) Le fait social

L'alimentation : un fait social

L'alimentation répond à un besoin primaire du vivant dont la condition d'existence en dépend. De ce fait, jusqu'au milieu du XXème, l'alimentation est principalement abordée sous l'angle des sciences « dures ». Dans la naturalisation de l'alimentation, il y a l'oubli des processus culturels qui ont structuré l'alimentation humaine. Si l'homme est omnivore, il dispose d'une liberté de choisir ce qu'il va considérer comme aliment, il est doté d'une réflexivité et ne consomme que les aliments socialement et culturellement identifiés. Cela est dû en grande partie au fait que ses ancêtres étaient confrontés au manque et à l'empoisonnement. Dans une perspective de survie, les humains ont dû apprendre à identifier et reconnaître les produits toxiques et à transmettre ces informations d'une génération à une autre. La culture sert de garde de fou et joue donc une fonction vitale à la survie de l'espèce humaine. Ainsi, l'homme ne consomme pas un nutriment mais un aliment dont la

comestibilité a été assurée par son identification, sa cuisson et sa conservation³⁷. Edgar Morin va plus loin et souligne que le social influence le comportement alimentaire bien avant sa naissance de l'individu. Son patrimoine génétique est lui-même en partie déterminé par des facteurs sociaux et culturels. Les modèles alimentaires exercent une contrainte sur la lignée dont est issue l'individu. Les modèles alimentaires issus du processus socio-culturel exercent une régulation des comportements alimentaires à travers des rituels sociaux par exemple ou d'autres formes de synchronisation sociale de l'alimentation³⁸. Mais les formes sociales changent et l'industrialisation de l'agriculture et l'individualisme qui ont saisi la société française ont engendré un affaiblissement de cette régulation. De ce fait, les politiques publiques ont tendance à compter sur ces choix individuels pour modifier les modèles alimentaires. Mais si l'individu décide, il convient de ne pas sous évaluer les contraintes auxquelles il est soumis et les formes de régulation qui infléchissent son comportement. De ce fait, l'alimentation bien plus qu'un choix individuel est un choix collectif³⁹.

La construction de l'alimentation comme objet des sciences sociales

E. Durkheim dans le premier chapitre des règles de la méthode sociologique, définit le fait social. Sa première définition se fait par la négative et désigne ce qui ne peut pas être un fait social. Selon lui le boire et le manger relèvent du biologique : « chaque individu boit, dort, mange, raisonne et la société a tout intérêt à ce que ces fonctions s'exercent régulièrement. Si donc ces faits étaient sociaux, la sociologie n'aurait pas d'objet qui lui fût propre et son domaine se confondrait avec celui de la biologie et de la psychologie »⁴⁰. L'exclusion de l'alimentation est justifiée par la nécessité de conquérir un objet propre à la sociologie. Il s'agit de la conquête d'un espace disciplinaire distinct du biologique et du psychologique, mais aussi l'impérativité d'affirmer l'autonomie épistémologique du social. Pourtant, E. Durkheim procède deux pages plus loin, à une définition positive des faits sociaux : « ils consistent en des manières d'agir, de penser et de sentir extérieurs à l'individu et qui sont douées d'un pouvoir de coercition en vertu duquel ils s'imposent à lui »⁴¹. L'alimentation correspond à cette définition. Dès lors, on peut s'interroger : quelle part de l'alimentation entre dans le champ de la sociologie ? Quelles relations entre biologique, social et psychologique ? De là découlent deux traditions sociologiques. La première tradition suit la logique d'exclusion et concentre son intérêt sur ce qui apparaît comme le moins corporel, le moins biologique, sur ce qui est le plus imposé de l'extérieur, déterminé par la société. Elle étudie principalement, le repas telle une institution dont il convient de saisir les fonctions sociales. Tandis que la seconde tradition suit la logique d'inclusion et s'intéresse au façonnage des corps par le social.

³⁷ Fischler, C. (1990). *L'Homnivore*. Odile Jacob, p. 58.

³⁸ Morin, E. (1973). *Le paradigme perdu : la nature humaine*. Seuil, p. 146.

³⁹ Fischler, C. et Poulain, J-P. (2015). Le statut bio culturel du mangeur. In Esnouf, C., Fioramonti, J., & Laurieux, B. (dir.) *L'alimentation à découvert*. CNRS Éditions, pp. 21-22.

⁴⁰ Durkheim, É. (1988). *Les règles de la méthode sociologique*. Flammarion, pp.13-14.

⁴¹ Durkheim, É. (1988). *op. cit.*, pp. 4-5.

Un objet longtemps marginalisé par les sciences sociales

Partant de là, il est nécessaire d'en analyser les formes, les normes et les significations au sein des sociétés humaines. Pourtant, le fait alimentaire est largement délaissé par la pensée scientifique. Il n'est pas considéré comme un sujet suffisamment « sérieux » pour être étudié. Ce fut le cas de la culture savante, la culture littéraire mais également de la sociologie malgré le signalement de ce paradoxe par certains sociologues⁴². G. Simmel écrit : « Il ne faut pas se laisser abuser par (...) la banalité du domaine dont traite ces lignes (...) Que nous devons manger est une réalité si triviale, si primitive pour le développement de nos valeurs vitales, qu'elle est sans aucun doute commune à tous les individus. C'est cela même qui rend possible le regroupement du repas commun, et cette socialisation médiatrice permet ainsi que s'effectue le dépassement du simple naturalisme de l'alimentation »⁴³. Les premiers regards portés sur l'alimentation se sont développés dans le champ de l'anthropologie. Cependant, jusque dans le premier quart du XXème siècle, les premiers ethnologues qui s'intéressent aux faits alimentaires l'étudient sous le prisme des thématiques du sacrifice, des tabous et interdits alimentaires dans une lecture évolutionniste. Les pratiques alimentaires servent d'indicateur d'un certain degré d'évolution⁴⁴. Quant à la sociologie, celle-ci a longtemps été une « sociologie de service »⁴⁵ limitée à reprendre des notions du sens commun pour des concepts, soumise à l'attraction du marketing et peu capable de prendre ses distances par rapport aux milieux qu'elle est censée étudier. Elle n'est pas motivée par les découvertes mais par les moyens qui lui sont fournis et qui pourront tenter de servir la recherche « fondamentale »⁴⁶.

2) L'apport de l'anthropologie

Les sciences sociales ne commencent réellement à investir l'alimentation qu'à partir du début du XXème siècle en anthropologie, puis surtout à partir des années 1960 en sociologie.

La perspective fonctionnaliste

La perspective fonctionnaliste découle de la pensée de E. Durkheim dans *Les règles de la méthode sociologique*⁴⁷. On réduit dès lors l'alimentaire à sa part la plus facilement « sociologisable » et devient un thème d'œuvre de problématiques plus fortes comme la sociologie des besoins⁴⁸.

Le développement en Angleterre, d'une ethnologie empirique privilégiant les études de terrain va permettre la première véritable prise en compte de l'alimentation comme une activité génératrice de

⁴² Ibid.

⁴³ Simmel, G. (1957). *Soziologie der Mahlzeit*. In *Brücke und Tür: Essays zur Geschichte, Religion, Kunst und Gesellschaft*. K. F. Koehler Verlag, Stuttgart, pp. 243-250.

⁴⁴ Poulain, J.-P. (2013). *Sociologies de l'alimentation : Les mangeurs et l'espace social alimentaire*. Presses Universitaires de France, p. 154.

⁴⁵ Grignon, C. (1995). *L'alimentation populaire et la question du naturel*. In Eizner, N. (dir.), *Voyage en alimentation*. Arf Éditions, pp. 46-47.

⁴⁶ Poulain J.-P., (2013). *op. cit.*, p. 149.

⁴⁷ Durkheim, É. (1988). *op. cit.*, pp. 4-5.

⁴⁸ Poulain, J.-P. (2013). *op. cit.*, p. 135.

socialité⁴⁹. *Hunger and Work in a Savage Tribe* d'A. Richards, « est le premier à rassembler des faits concernant les aspects culturels de la nourriture et de sa consommation... » ; il pose « les bases d'une théorie sociologique de la nutrition »⁵⁰. Dans ses travaux ultérieurs, elle porte son attention sur les déterminants culturels de la nourriture et de l'alimentation et considère que ses travaux contribuent à prouver que « la faim est le principal facteur déterminant dans les relations humaines, d'abord au sein de la famille et par la suite dans les groupes sociaux plus larges, le village, une classe d'âge ou des états politiques »⁵¹. L'alimentation est posée comme une activité structurante et organisatrice du social. Bien qu'elle soit la pionnière d'une sociologie du mangeur, elle ne parviendra pas à faire école. Ses travaux seront victimes de la critique du fonctionnalisme et resteront pratiquement ignorés jusqu'au début des années 1980⁵².

La perspective de l'anthropologie des techniques

A. Leroi-Gourhan investit l'alimentation sous l'angle des « techniques de consommation »⁵³. Il identifie les techniques de préparation alimentaire (égrenage, filtrage, découpage...), les modes de conservation (séchage, fumage, contenants...). Il s'intéresse ensuite aux produits alimentaires eux-mêmes classés par grandes catégories : animaux, végétaux, minéraux... Pour terminer par les techniques de consommation et les matériels qui leur sont associés : plat, assiette, cuillère, louche... l'alimentation prend pleinement sa place dans la culture matérielle⁵⁴. A. Leroi-Gourhan met en évidence que les pratiques alimentaires s'inscrivent dans un ensemble de savoir-faire et d'objets matériels socialement transmis, révélant leur inscription dans la culture des sociétés.

La perspective culturaliste

L'anthropologie culturelle va s'intéresser à l'extrême variabilité des formes et des techniques alimentaires. R. H. Lowie dans son *Manuel d'anthropologie culturelle* consacre un chapitre intitulé « Le feu, la cuisine et les aliments » qui traite non seulement de la cuisine et des multiples techniques de cuisson mais aussi des repas et de l'étiquette. Il montre ainsi que « l'heure et la nature des repas diffèrent considérablement selon les nations civilisées (...) et encore plus selon 'les peuples primitifs' ». ⁵⁵ M. Mead publiera en collaboration avec C. E. Guth un *Manuel d'enquête alimentaire*. La définition des habitudes alimentaires proposée par cet ouvrage rend compte de la conception culturaliste : ce sont « les façons selon lesquelles des individus ou des groupes d'individus, en réponse aux pressions sociales et culturelles, choisissent, consomment et mettent à contribution

⁴⁹ *Ibid.*

⁵⁰ Richards, A. (1932). *Hunger and Work in a Savage Tribe: A Functional Study of Nutrition among the Southern Bantu*. Routledge, pp. x-xi.

⁵¹ *Ibid.*

⁵² Poulain J.-P., (2013). *op. cit.*, p. 137.

⁵³ Leroi-Gourhan, A. (1973). *Évolution et techniques (t.1 L'homme et la matière ; t.2 Milieu et techniques)*. Albin Michel, pp. 230-260.

⁵⁴ Poulain J.-P., (2013). *op. cit.*, p.138.

⁵⁵ Lowie, R. H. (1936). *Manuel d'anthropologie culturelle (trad. E. Métraux)*. Payot, p.86.

certaines portions des disponibilités alimentaires présentes »⁵⁶. C'est donc la culture ou le système culturel qui détermine l'originalité des pratiques alimentaires⁵⁷.

La perspective structuraliste

C. Lévi Strauss interprète la société dans son ensemble en fonction d'une théorie de la communication. La linguistique se pose en science modèle pour l'analyse des faits sociaux dans les sciences humaines. C. Lévi Strauss propose le concept de « gustème » et tente une première mise en œuvre de l'analyse structurale sur le fait alimentaire pour comparer les cuisines de traditions française et anglaise⁵⁸. Chaque société a sa propre structure des repas, un repas est un événement social organisé. Ces structures reflètent l'ordre social⁵⁹.

Les premières analyses des pratiques alimentaires se sont largement développées dans le domaine de l'anthropologie, qui a mis en évidence leurs dimensions symboliques et culturelles. Ces travaux ont progressivement nourri les réflexions sociologiques, contribuant à l'émergence d'analyses plus larges des déterminants sociaux de l'alimentation.

3) L'apport de la sociologie

Si les pratiques alimentaires apparaissent dans de nombreux domaines de la sociologie, elles demeurent abordées de façon indirecte. Les travaux anthropologiques ont alors contribué à renouveler l'intérêt sociologique pour cet objet et à favoriser l'émergence progressive d'une véritable sociologie de l'alimentation.

La sociologie des consommations alimentaires

On peut identifier trois causes principales à l'émergence d'une sociologie de la consommation : l'attitude charitable d'inspiration religieuse, le développement de la pensée hygiéniste et de l'épidémiologie qui postulent que la morbidité est influencée par les modes de vie et la diffusion des outils de la statistique⁶⁰.

La première loi d'E. Engel affirme que lorsque le revenu et le pouvoir d'achat augmentent, le budget alimentaire augmente également en valeur absolue, mais sa part relative (en pourcentage) dans le budget global diminue⁶¹. A partir de ces outils, M. Halbwachs étudie l'alimentation dans sa définition de fait social. Ainsi, il s'intéresse au repas familial qui correspond aux critères de définition de l'institution (rôle de socialisation, rôle de contrôle social et rôle de régulation sociale). M. Halbwachs

⁵⁶ Mead, M., & Guthe, C. E. (1981). *Manuel pour l'étude des habitudes alimentaires* (prés. A. Hubert & J.-P. Poulain). Octarès, p. 13.

⁵⁷ Poulain J.-P., (2013). *op. cit.*, p. 139.

⁵⁸ Lévi-Strauss, C. (1958). *Anthropologie structurale*. Plon, p. 40.

⁵⁹ Poulain J.-P., (2013). *op. cit.*, p. 141.

⁶⁰ Poulain, J.-P. (2013). *op. cit.*, p. 155.

⁶¹ Engel, E. (1895). *Die Lebenskosten belgischer Arbeiter-Familien*. C. Heinrich, pp. 28-29.

s'intéresse à ce que « pense l'ouvrier, quand il va se nourrir » autrement dit, aux représentations⁶². Cependant, dans une perspective évolutionniste il assimile le social à l'évolution en opposition à la nature qui se réfère au biologique. De ce fait, il renvoie les déterminants des choix alimentaires des ouvriers soumis à la nécessité organique, à la biologie. On pourrait faire valoir que l'ouvrier a besoin de plus d'aliments consistants mais le besoin dont il est question est surtout le reflet de représentations sociales qui posent la viande par exemple, comme aliment apportant cette énergie⁶³.

Dans les années 1950, l'INSEE mène de grandes enquêtes sur les budgets des familles et des consommations alimentaires⁶⁴. A la même époque, L. Moulin s'intéresse aux impacts sur les pratiques alimentaires de la société de consommation. Il observe notamment en Europe, le déclin de la consommation des « nourritures de pauvres » (féculents, pain) et la croissance de celle des « nourritures de riches » (viande, poisson). Dans un contexte de transformation des modes de vie, (à travers le développement de la restauration collective, des aliments transformés...) un modèle bourgeois tend à s'imposer et homogénéiser les pratiques alimentaires⁶⁵. P. Combris et J.-L. Volatier constatent une évolution structurellement comparable des consommations alimentaires dans la plupart des pays développés, malgré des rythmes différents. Cette évolution contient trois phases. Une augmentation de la consommation de tous les aliments due à l'augmentation des niveaux de vie. Puis, la transformation de la structure de la ration, la part des produits considérés comme plus coûteux ou valorisés socialement augmente. Enfin, une phase se caractérisant par une différenciation croissante des pratiques alimentaires davantage marquées par les styles de vie, préférences individuelles et appartenances sociales⁶⁶.

La perspective développementaliste

S. Menell, dans son étude comparative entre les manières de table anglaises et françaises mobilise N. Elias et son concept de « processus de civilisation » qui désigne la façon dont les normes sociales façonnent les corps et contrôlent les instincts, un mécanisme d'intériorisation de la violence⁶⁷. Il cherche à comprendre comment les changements à long terme dans les structures des sociétés modifient les comportements et se traduisent dans l'appétit. Pour lui une culture du goût ne peut apparaître que dans une société d'abondance, où l'on est sûr de manger à satiété. Il propose l'expression de « civilisation de l'appétit » pour rendre compte du processus de contrôle de l'appétit⁶⁸.

⁶² Halbwachs, M. (1912). *La classe ouvrière et les niveaux de vie*. Alcan, pp. 340-341.

⁶³ Poulain J.-P. (2013). *op. cit.*, p. 159.

⁶⁴ *Ibid.*

⁶⁵ Moulin, L. (1974). *L'Europe à table : Introduction à une psychosociologie des pratiques alimentaires*. Elsevier-Séquoia, p. 169.

⁶⁶ Combris, P., & Volatier, J.-L. (1998). Évolution des consommations et des comportements alimentaires. *Lettre scientifique de l'Institut français pour la nutrition*, n°56, pp. 1-12.

⁶⁷ Elias, N. (1973). *La civilisation des mœurs*. Calmann-Lévy, p. 71.

⁶⁸ Mennell, S. (1985). *All Manners of Food: Eating and Taste in England and France from the Middle Ages to the Present*. Basil Blackwell, pp. 327-335.

L'omnivore ou la sociologie du mangeur

Le mouvement interdisciplinaire promu par E. Morin dans les années 1970 permet l'émergence de la sociologie du mangeur⁶⁹. Cette analyse est centrée sur les comportements alimentaires individuels en tant que produit de déterminations sociales, culturelles et biologiques. C. Fischler marque le début du mouvement et propose d'explorer les liens entre la psychologie, la physiologie et la sociologie à propos de l'alimentation⁷⁰. Selon C. Fischler, l'aliment se différencie des autres consommations car il est incorporé, il dépasse la frontière du self. Dès lors, l'alimentation n'est plus expression mais construction de l'identité. En 1990, C. Fishler distingue un « mangeur éternel » avec des invariants du comportement alimentaire : la pensée classificatoire (mangeable/immangeable), le principe d'incorporation (le mangeur devient ce qu'il consomme), du paradoxe de l'omnivore aux ambivalences de l'alimentation humaine (la modernité alimentaire affaiblit la fonction régulatrice des systèmes culinaires, générant une anxiété alimentaire) et le retour à l'incorporation (distinction entre l'« avalage » et le « croquage »)⁷¹.

La sociologie interactionniste des mangeurs

Dans les années 1940, K. Lewin a montré que les choix alimentaires sont le résultat d'une série d'interactions sociales. L'aliment doit passer à travers des « portiers économiques » qui contrôlent le flux d'entrée des aliments. Ceux-ci agissent à la fois dans les logiques techno-économiques et sociologiques soumises à des représentations⁷². Pour J.-P. Corbeau, les mangeurs sont donc en partie surdéterminés par leurs origines sociales (socialité), mais disposent d'un espace de liberté pour s'approprier leurs pratiques alimentaires (sociabilité)⁷³. Dans cette perspective, les pratiques alimentaires sont le résultat de la rencontre d'un mangeur, d'une situation et d'un aliment particulier et forment le « triangle du manger ». Le triangle varie selon le consommateur qui est pluriel, ses attitudes et comportements changent selon les individus, selon les situations et selon la nature de l'aliment et l'imaginaire associé⁷⁴. Pour décrire la pluralité de ces comportements, il utilise le concept d'ethos⁷⁵, défini comme le lieu d'articulation entre surdéterminations sociales et dynamiques individuelles de la sociabilité. Il définit trois types de mangeurs : les complexés du trop (ceux qui souffrent de pathologies alimentaires), les tenants du nourrissant léger (ceux qui essaient de manger sainement), les tenants du nourrissant consistant (ceux qui font attention à la dimension énergétique), dont il se sert comme point de départ pour saisir les significations données par les

⁶⁹ Morin, E. (1973). *op. cit.*, p. 146.

⁷⁰ Fischler, C. (1979). La nourriture : Pour une anthropologie culturelle de l'alimentation. *Communications*, n°31, p. 1.

⁷¹ Fischler C., (1990), *op. cit.*, pp.58-70.

⁷² Lewin, K. (1959). *Psychologie dynamique*. PUF, p. 173.

⁷³ Corbeau, J.-P. (1997). Socialité, sociabilité et sauce toujours. In *Cultures, nourritures*. Actes Sud, pp. 69-81.

⁷⁴ Corbeau, J.-P. (1997). Pour une représentation sociologique du mangeur. *Économies et sociétés, série Développement agroalimentaire*, n°23, pp. 147-162.

⁷⁵ Weber, M. (1964). *L'éthique protestante et l'esprit du capitalisme*. Plon, pp. 51-54.

acteurs et les « gastrolastress » (ceux qui souffrent de la déstructuration des repas, l'usage des fast foods...). J.-P. Corbeau propose le concept de « filière du manger ». Celle-ci est construite autour de trois acteurs en interactions : les experts (de l'agronomie, des sciences sociales...) qui produisent des savoirs plus ou moins contradictoires. Les médias dramatisent ces découvertes et les décideurs interviennent. Ces différents groupes d'acteurs interagissent les uns sur les autres et participent à la construction du sens qu'un mangeur attribue à ses pratiques⁷⁶.

L'ensemble de ces travaux montre que l'alimentation ne peut être réduite à une simple fonction biologique. Les contributions de l'anthropologie et de la sociologie ont progressivement mis en évidence la dimension sociale, culturelle et symbolique des pratiques alimentaires, participant ainsi à la construction de l'alimentation comme objet scientifique. En éclairant les déterminants sociaux des comportements alimentaires ces recherches ont également contribué à faire émerger l'alimentation comme un enjeu collectif susceptible d'être saisi par l'action publique. La production de connaissances issues des sciences sociales constitue un élément essentiel dans la reconnaissance progressive de l'alimentation comme problème public et dans l'élaboration de politiques visant à orienter les pratiques alimentaires, notamment dans le champ de l'éducation alimentaire.

2.1.2. La politisation de l'alimentation

Les contextes où la dimension politique de l'assiette émerge comme un thème légitime de revendication politique peuvent être ordonnés autour de deux pôles : celui de « l'assiette engagée », dont la dimension politique est revendiquée par des mangeurs militants ; celui de « l'assiette caritative », dont la dimension politique est souvent soulignée par d'autres que ceux qui en bénéficient. Ces deux assiettes peuvent être opposées à « l'assiette ordinaire ». Alors que l'alimentation des militants et des populations précaires concerne des populations minoritaires pour lesquelles la dimension politique de l'alimentation quotidienne est manifeste, l'assiette ordinaire concerne la majorité de la population, mais sa dimension politique est moins évidente à première vue⁷⁷. Pourtant, le public lui consacre une attention croissante, et la séparation entre politique et assiette ordinaire s'atténue. Cela s'explique en partie par les inquiétudes de l'opinion publique concernant les crises de sûreté alimentaire non seulement celle de la « vache folle »⁷⁸.

1) Une politisation ancienne réactivée par les crises contemporaines

La naissance d'un « République hygiéniste » face à la montée d'une défiance nationale

⁷⁶ Poulain J.-P. (2013). *op. cit.*, p. 183.

⁷⁷ Lepiller, O., & Yount-André, C. (2020). 1. Quand la défiance frémit. In Ève Fouilleux & L. Michel (éds.), *Quand l'alimentation se fait politique(s)*. Rennes : Presses universitaires de Rennes. pp. 29-32.

⁷⁸ *Ibid.*

Historiquement, l'alimentation a toujours été un problème public et un objet politique, qu'il s'agisse de la gestion des famines ou de l'approvisionnement des populations.

A la fin du XIX^{ème} siècle, la France est confrontée à plusieurs problèmes sanitaires majeurs tels que la tuberculose, syphilis, alcoolisme, insalubrité⁷⁹. Dans ce contexte, l'alimentation devient également un sujet de préoccupation publique. L'industrialisation de l'alimentation a introduit une distanciation croissante entre les mangeurs et leurs aliments⁸⁰. Les produits alimentaires font l'objet de fraudes et d'altérations de produits, suscitant des inquiétudes quant à leurs effets sur la santé et plus largement sur la démographie française. En réponse, des congrès d'hygiène sont mis en place avec pour objectif le renforcement de la régulation étatique sur la vente des produits alimentaires. Le lait, du fait des fraudes, de la mauvaise conservation, ou encore de la tuberculose bovine en est un exemple illustrant⁸¹. Ces produits contribuent à alimenter une défiance envers les produits issus du système alimentaire industrialisé. Cette situation développe le rôle de l'Etat dans la définition et le contrôle de la qualité alimentaire. Des dispositifs institutionnels sont créés, tels que le contrôle exercé par les inspecteurs municipaux, l'organisation des gouttes de lait destinées à améliorer l'alimentation infantile, ou encore la création de la Ligue du lait par Léon Bourgeois. Parallèlement, plusieurs législations viennent préciser la définition et les normes de qualité du lait. L'ensemble de ces initiatives participe à l'émergence d'une véritable « République hygiéniste », marquée par un engagement parlementaire en faveur de la protection sanitaire de la population⁸². Cependant, les acteurs politiques peuvent défendre des intérêts économiques plutôt que la santé publique.

En France, après la seconde guerre mondiale, la question alimentaire se transforme à nouveau avec la généralisation du système industriel associée à la modernisation de l'agriculture, la concentration de la transformation et l'apparition de la grande distribution. À partir des années 1960 et 1970, la défiance a gagné un large espace d'expression, dans un contexte d'émergence d'une contre-culture critique de la consommation de masse⁸³. Cette défiance contribue à justifier le développement de nouveaux dispositifs juridiques encadrant la production alimentaire, ainsi que l'émergence d'organisations de défense des consommateurs et la professionnalisation du contrôle de la qualité des aliments.

Apaisement de la défiance et néolibéralisme

Cependant, à partir des années 80, cette défiance perd de sa puissance du fait du développement de la « nutritionnalisation » de l'alimentation⁸⁴. Grâce aux sciences, le lien entre régime alimentaire et santé s'est renforcé, on peut penser notamment aux maladies cardiovasculaires puis au cancer.

⁷⁹ Williot, J.-P. (2025). Pour une histoire politique de l'alimentation. *Histoire politique*, n°56.

⁸⁰ Fischler C., (1990), *op. cit.*, pp. 210-214.

⁸¹ Williot, J.-P. (2025). *op. cit.*, p. 56.

⁸² Murard, L., & Zylberman, P. (1996). *L'hygiène dans la République : La santé publique en France ou l'utopie contrariée (1870-1918)*. Fayard, p. 803.

⁸³ Lepiller, O., & Yount-André, C. (2020). *op. cit.*, pp. 35-37.

⁸⁴ Poulain, J.-P. (2009). *op. cit.*, p. 243.

Cette tendance s'est concrétisée dans des politiques publiques « d'éducation pour la santé »⁸⁵. Les médias également s'emparent de la nutrition à travers des contenus diététiques. La défiance, qui ciblait plus les aliments que les industries, s'affaiblit et provoque l'effet de conforter leur maîtrise scientifico-technique des processus et des formulations de produits⁸⁶. Plus largement, c'est le début de la diffusion d'une idéologie néolibérale⁸⁷ qui rend responsable le consommateur de ses choix alimentaires et dans une certaine mesure de sa santé⁸⁸.

Retour vers la défiance

En France, le renforcement de la défiance est marqué par la première crise de la vache folle fin 1996 début 1997. A la suite de cette première crise d'autres affaires et scandales alimentaires éclatent et s'ensuivent, marquant ainsi l'entrée dans le contexte critique contemporain. Les affaires associées à l'altération des produits, tromperies du consommateur renouvellent la méfiance de la population à l'égard des filières de l'agro-alimentaires⁸⁹. L'alimentation est un objet de controverses. Le concept de « malbouffe » illustre ce renouvellement de la défiance. Ce sont Joël et Stella de Rosney qui conceptualisent en premier la malbouffe⁹⁰. Le terme faisait référence à une alimentation industrialisée, ultra-transformée, hyper carnée, mauvaise pour la santé, polluante et consommatrice de ressources naturelles. Puis le concept fut oublié, avant de resurgir dans la presse, fin des années 1990. Coca Cola et McDonalds étaient alors érigés en symboles d'une mondialisation néolibérale néfaste pour la santé publique, les économies nationales et les cultures alimentaires⁹¹. Repris par le syndicaliste José Bové, le concept de malbouffe voit sa signification réactualisée face aux problématiques contemporaines. Désormais, le concept de malbouffe renvoie à une « mauvaise alimentation liée aux conditions de production dans la société industrielle »⁹². Par la suite, la construction de l'obésité comme « épidémie mondiale »⁹³ a conféré au terme une signification sanitaire. Ce contexte s'est, traduit par une mise en cause croissante de l'expertise scientifique et des décideurs politiques, et de leurs liens avec les élites économiques qui ont tendance parfois à favoriser des intérêts économiques plutôt que ceux de la santé publique⁹⁴. De telles accusations ont de nouveau été formulées en 2017, à l'occasion de la crise du fipronil, un acaricide interdit pourtant

⁸⁵ Berlivet, L. (2000). « De l'éducation sanitaire à la promotion de la santé : La santé publique face aux accusations de moralisme. » In A. Garrigou (dir.), *La santé dans tous ses états*. Atlantica, pp. 243-270.

⁸⁶ Belasco, W. J. (2007). *Appetite for Change: How the Counterculture Took on the Food Industry* (2e éd.). Cornell University Press, pp. 154-182.

⁸⁷ Fouilleux, È., & Jobert, B. (2017). Le cheminement des controverses dans la globalisation néo-libérale. *Gouvernement et action publique*, 6(3), pp. 9-36.

⁸⁸ Lepiller, O., & Yount-André, C. (2020). *op. cit.*, pp. 40-42.

⁸⁹ Notamment l'affaire Lactalis.

⁹⁰ De Rosnay, J. (1979). *La malbouffe*. Olivier Orban, pp. 7-30.

⁹¹ Fischler, C. (1996). La « macdonaldisation » des mœurs. In J.-L. Flandrin & M. Montanari (dir.), *Histoire de l'alimentation*. Fayard, pp. 870-875.

⁹² Boussidan, A., Lupone, S., et Ploux, F. (2010). *La malbouffe : Un cas de néologie et de glissement sémantique fulgurants*. Slozidian, pp. 5-6.

⁹³ Poulain, (2009). *op. cit.*, pp. 15-35.

⁹⁴ Chateauraynaud, F., & Torny, D. (1999). *Les sombres précurseurs : Une sociologie pragmatique de l'alerte et du risque*. Éditions de l'EHESS, pp. 50-90.

retrouvé dans des œufs d'origines hollandaise et belge⁹⁵. Le renouvellement de l'autorisation du glyphosate dans l'Union européenne en 2023, est un autre exemple récent qui illustre ces rapports de force.

2) L'institutionnalisation progressive d'une véritable politique alimentaire

Dans un contexte d'incertitude généralisée et de prolifération de risques de différentes sortes, l'alimentation et les pratiques alimentaires sont progressivement considérées comme un problème qui relève de l'action publique et qui dépasse la sphère individuelle ou familiale mais concerne l'entièreté de la population⁹⁶.

De la défiance à l'institutionnalisation

Jean Philippe de Oliveira et Viviane Clavier ont tenté de repérer les différentes étapes de la construction d'un problème public de l'alimentation⁹⁷, notamment en s'appuyant sur la sociologie des problèmes publics de P. Berger et T. Luckmann⁹⁸. Ils distinguent ainsi diverses périodes. La première concerne la phase d'extériorisation qui fait référence à la mobilisation première de publics afin de rendre visible un problème. La seconde est la phase d'objectivation qui légitime le problème et permet ainsi d'élargir les publics. Puis les phases de légitimation et d'institutionnalisation où les pouvoirs publics proposent des mesures concrètes pour répondre au problème public. Selon les auteurs, les phases d'extériorisation et d'objectivation ont lieu pendant les années 1860 jusqu'aux années 1980. Elles se concrétisent entre autres à travers la création en 1968 de l'association nationale des industries de l'agroalimentaires (ANIA). Cette association rassemble différentes fédérations sectorielles, celles du sucre ou du chocolat par exemple, dans un contexte de mobilisation générale contre les grandes entreprises de l'industrialisation. La création du Conseil national de l'alimentation en 1985 est également un autre élément révélateur de cette période. Ce conseil est présidé par un secrétariat interministériel, il rassemble différentes parties prenantes du secteur de l'agro-alimentaire, dont les représentants des consommateurs⁹⁹. On peut également citer les associations de consommateurs créées dans les années 50, comme UFC-Que Choisir. Ainsi, la société civile s'empare de la question de l'alimentation et de l'incertitude qui en émane. Cette défiance s'organise et cherche l'obtention d'un pouvoir décisionnel contre les industriels. Cela témoigne d'une volonté de changement en profondeur des modèles alimentaires. Dans un second temps, les phases de légitimation et d'institutionnalisation se situeraient plutôt dans les années 1990 et 2000. Ces phases sont enclenchées à partir des crises sanitaires liées à l'alimentation, comme

⁹⁵ Lepiller, O., & Yount-André, C. (2020). *op. cit.*, p.43.

⁹⁶ De Iulio, S., Bardou-Boisnier, S. et Pailliat, I. (2015). Thinking about food in the public space Questions de communication, 27(1), 7a-19a.

⁹⁷ De Oliveira, J.-P., & Clavier, V. (2021). Alimentation et santé : construction d'un problème public et enjeux info-communicationnels. *Sciences de la société*, 108.

⁹⁸ Berger, P., & Luckmann, T. (2006). *La construction sociale de la réalité*. Armand Colin, pp. 95-110.

⁹⁹ Bardou-Boisnier, S., & Oliveira, J.-P. de. (2018). L'alimentation comme problème de santé publique : Convergences et divergences des jeux d'acteurs publics et privés. In V. Clavier & J.-P. de Oliveira (dir.), *Alimentation et santé : Logiques d'acteurs en information-communication*. ISTE Éditions, pp. 21-23.

celle de la « vache folle » mais aussi des débats liés à l'utilisation des organismes génétiquement modifiés dans l'alimentation. Ainsi, la Communauté économique européenne émet deux directives dès 1990 sur l'utilisation contrôlée des OGM, chaque pays devant adopter sa réglementation propre. En France, se tient en 1998 la conférence de citoyens sur l'utilisation des OGM en agriculture et dans l'alimentation organisée par l'office parlementaire d'évaluation des choix scientifiques et technologiques (OPECST) et rassemblant 14 citoyens débattant avec des spécialistes¹⁰⁰. L'agence française de sécurité sanitaire des aliments (AFSSA) est aussi créée en 1998. Il s'agit de l'ancêtre de l'ANSES (Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail). En parallèle, Supplémentation en vitamines et minéraux antioxydants (SUVIMAX) lancée en 1994 donnera lieu au premier PNNS. Deux tendances sociétales renforcent la légitimité et l'institutionnalisation de l'alimentation. Premièrement, l'importance prise par les questions environnementales, deuxièmement, la cause animale et la critique des conditions d'élevage. En témoigne l'intégration de représentants de France Environnement et des associations de patients au Conseil national de l'alimentation. Tous ces éléments plaident en faveur d'une institutionnalisation avérée et pérenne de l'alimentation comme problème de santé publique, dès la fin des années 2000. Cependant, force est de constater que cette institutionnalisation ne s'accompagne pas pour autant d'un affaiblissement des débats sur la question sociétale de l'alimentation-santé, ravivés lors de scandales sanitaires, de la publication d'avis de l'ANSES¹⁰¹ ou d'enquêtes menées par des associations, preuve que des publics constitués restent actifs et mobilisés pour éviter une routinisation et une confiscation totale de la question par les pouvoirs publics.

Les outils de l'action publique

Les outils certainement les plus connus sont l'interdiction et la surveillance des aliments, substances et procédés jugés néfastes pour la santé. Cependant le contrôle public n'est pas suffisant pour assurer une sécurité alimentaire parfaite¹⁰². L'encadrement des industries alimentaires par les pouvoirs publics peut prendre de multiples autres formes¹⁰³. Certaines politiques visent à favoriser un produit ou un secteur particulier ou encore une manière de faire. Il peut s'agir de favoriser un produit national pour éviter d'importer. Ces mesures soutiennent surtout le producteur¹⁰⁴, mais leur légitimation nécessite souvent de les présenter aux populations comme étant bénéfiques pour la santé. À cela s'ajoute le fait que leur mise en œuvre aujourd'hui, dépend de la volonté des individus ou des collectivités à prendre l'initiative, elles ne sont pas coercitives.

¹⁰⁰ Oliveira, J.-P. de. (2020). *Organisations et communication : Les enjeux de la communication en contexte néolibéral*. L'Harmattan, pp. 146-148.

¹⁰¹ Bardou-Boisnier S., De Oliveira J.-P., (2018). *op cit.*, pp.25-28.

¹⁰² Swinbank, A. (1993). The economics of food safety. *Food Policy*, 18(2), pp.83-94.

¹⁰³ Cardon, P., Depecker, T., & Plessz, M. (2023). *Sociologie de l'alimentation*. Armand Colin, p. 75.

¹⁰⁴ French, M., & Phillips, J. (2004). Protéger les consommateurs ou soutenir les producteurs ? La politique alimentaire menée par le Royaume-Uni de 1945 à 1955. *Revue d'histoire moderne et contemporaine*, 51(3), pp. 157-182.

Il est possible également d'envisager le programme historique d'aide alimentaire en direction des ménages pauvres ou les programmes contemporains de réforme alimentaire d'initiative publique ou privée mais ces derniers substituent « une tentative d'institutionnalisation d'une politique locale de lutte contre la faim par un projet de prévention de l'obésité annonciateur de la réforme alimentaire contemporaine »¹⁰⁵.

Il existe également la taxation comme outil de régulation de la consommation telles que les taxes sur l'alcool. Cependant, son efficacité est de courte durée par suite du travail intense des lobbies. Les *Fat taxes* soulèvent également la question de savoir qui supporte ce poids économique. Il s'agit souvent des ménages les plus pauvres et vise donc d'autant plus le consommateur que le producteur. À cela, il faut rajouter que certains travaux soulignent qu'en deçà de 20% du prix de vente, les taxes ne modifient pas réellement les comportements¹⁰⁶.

D'autres instruments visant les producteurs sont étudiés. La première catégorie concerne les politiques affectant les coûts de production de certains aliments mais qui ne portent pas directement sur le produit fini vendu dans le commerce. Par exemple, les subventions agricoles de la Politique agricole commune influencent les coûts de production de certaines cultures et indirectement les prix alimentaires. Cependant, là aussi leur effet se révèle limité sur le long terme¹⁰⁷. La deuxième catégorie de politiques consiste à conduire les industriels à recomposer leur offre grâce à l'éducation et l'information des consommateurs ou à l'orientation insensible des comportements individuels. Ces outils utilisent les mécanismes du marché pour avoir un effet sur la production. En Europe, les politiques d'étiquetage de la composition des aliments, puis d'étiquetage nutritionnel en sont un parfait exemple¹⁰⁸. Le développement d'étiquetages simplifiés tels que le Nutri-Score vise à orienter les choix des consommateurs. Toutefois, certains producteurs dénoncent une simplification excessive de la qualité nutritionnelle, tandis que d'autre adaptent stratégiquement la formulation de leurs produits afin d'obtenir un meilleur classement sans pour autant modifier la composition.

3) Limites des politiques publiques de l'alimentation et stratégies des acteurs publics

Les limites structurelles des politiques publiques de régulation alimentaire

Ces politiques publiques reposent principalement sur l'hypothèse selon laquelle les consommateurs ajusteraient leurs comportements alimentaires en fonction des variations de prix, de la composition nutritionnelle des produits ou des risques sanitaires à long terme. Elles s'appuient également sur la

¹⁰⁵ Larchet, N. (2015). De l'urgence sociale à l'utopie sanitaire : La construction sociale de l'obésité et l'occultation de la faim dans les villes américaines. *Actes de la recherche en sciences sociales*, 208(3), pp. 40-61.

¹⁰⁶ Allais, O., Bertail, P., & Nichele, V. (2010). Les faibles effets d'une fat tax sur les achats alimentaires des ménages français : Une approche par les nutriments. *INRA Sciences sociales*, 3, pp. 1-4.

¹⁰⁷ Golan, E., & Unnevehr, L. (2008). Food product composition, consumer health, and public policy: Introduction and overview. *Food Policy*, 33(6), pp. 465-469.

¹⁰⁸ Pilmis, O., & Bergeron, H. (2020). Le difficile gouvernement de la santé par le marché : Le cas des chartes d'engagements volontaires de progrès nutritionnels. *Sciences sociales et santé*, 38(1), pp. 77-101.

capacité des producteurs à se différencier par la qualité, notamment à travers la multiplication de labels. Ces dispositifs créent des labels toujours plus exigeants dont seule une partie des membres d'un champ pourra prétendre s'orner. Ces instruments font du consommateur un acteur central du changement. On déplace donc la responsabilité du changement des entreprises vers les consommateurs et cela revient à « blâmer le consommateur »¹⁰⁹. Ces politiques évitent l'affrontement avec les multinationales et les lobbys¹¹⁰. Mais les firmes s'approprient stratégiquement ces politiques dont le greenwashing est un exemple. Y. Rumpala souligne que « mettre l'accent sur les 'petits gestes' évacue aussi la question des grands choix »¹¹¹.

A ces dynamiques s'ajoute l'action traditionnelle de lobbying et de relations publiques. Les ressources économiques et sociales dont disposent les grandes entreprises leur permettent d'influencer la construction des politiques publiques ou de construire leur cadre soit au niveau des instances décisionnelles ou encore auprès des consommateurs en orientant leurs représentations. Ainsi, les négociations autour de la régulation entre industriels et instances nationales et internationales permettent d'observer l'instrumentalisation de la science par les lobbys en faveur de la production de l'ignorance. Trois types de stratégies mises en place par les lobbys sont reconnaissables : les stratégies d'ordre cognitif comme étant fondées sur des connaissances scientifiques ; les stratégies de représentation des intérêts et les stratégies symboliques, l'idée que le capitalisme agro-alimentaire est au service du bien commun¹¹². D'autres pratiques telles que l'astroturfing, c'est-à-dire la constitution d'un faux mouvement de consommateur, favorisent la légitimité des industriels¹¹³.

b) La politique d'éducation à l'alimentation

Face aux limites des instruments économiques et réglementaires et aux résistances des acteurs industriels, les pouvoirs publics ont progressivement investi un autre registre d'action : celui de l'éducation à l'alimentation. Depuis une vingtaine d'années, l'État a développé des vastes campagnes d'information autour de l'alimentation scolaire afin de promouvoir un modèle alimentaire « sain »¹¹⁴. La communication publique manifeste la volonté d'inculquer aux enfants des modèles normatifs à travers des prescriptions. Les PNNS se donnent comme objectif d'éduquer les enfants aux normes nutritionnelles via une liste de comportements à adopter. Les mesures s'inscrivent dans

¹⁰⁹ Holm, L. (2003). Blaming the consumer: On the free choice of consumers and the decline in food quality in Denmark. *Critical Public Health*, 13(2), pp. 139-154.

¹¹⁰ Cardon, P., Depecker, T., & Plessz, M. (2023). *op. cit.*, p. 75.

¹¹¹ Rumpala, Y. (2009). La "consommation durable" comme nouvelle forme d'une gouvernementalisation de la consommation », *Revue française de science politique*, vol. 59, n° 5, pp. 967-996.

¹¹² Benamouzig, D., & Muñoz, J.-C. (2022). *Des lobbys au menu : Les entreprises agro-alimentaires contre la santé publique*. Liber / Raisons d'agir, pp. 120-160.

¹¹³ Laurens, S. (2015). Astroturfs et ONG de consommateurs téléguidées à Bruxelles : Quand le business se crée une légitimité « par en bas ». *Critique internationale*, 67(2), pp. 83-99.

¹¹⁴ Berthoud, M. (2020). L'éducation alimentaire dans les écoles : diffusion, circulation et réappropriation des normes nutritionnelles. *Les enjeux de l'information et de la communication*, 20(3A), pp. 131-143.

une stratégie de bio-pouvoir (où des prescriptions contrôlent les corps)¹¹⁵, selon laquelle les enfants sont censés apprendre à gérer leur alimentation et celles des autres. L'alimentation n'est pas présentée à partir de la notion de plaisir ou de goût mais comme une pratique individuelle qui met en péril la bonne alimentation en cas de mauvaises habitudes alimentaires¹¹⁶. L'école se voit dès lors chargée d'enseigner aux élèves des prescriptions nutritionnelles préétablies par les instances de santé publique. Il s'agit de transmettre des savoirs et savoirs faire dès le plus jeune âge. Les cantines sont désignées comme des « contextes » de mise en pratique. Les élèves deviennent alors messagers des normes inculquées, ils servent de relais aux prescriptions nutritionnelles¹¹⁷. Cependant, une fois mis en circulation, les messages sont réappropriés et transformés par les acteurs aussi bien les collectivités locales que les animateurs mais aussi les enfants.

2.2. Les politiques publiques territoriales : inscrire sur le temps long, coordonner des acteurs à une échelle restreinte et répondre aux enjeux contemporains de l'action locale

2.2.1. La territorialisation de l'action publique : recompositions de des politiques publiques et montée en puissance des villes

1) Les politiques locales : nouveau pilier des sociétés contemporaines

Les politiques publiques désignent les « formes d'intervention d'une autorité investie de puissance publique et de légitimité gouvernementale sur un domaine spécifique de la société ou du territoire »¹¹⁸. Ces interventions prennent trois formes : elles véhiculent des contenus et des effets, elles mobilisent des acteurs et elles se déploient dans leurs processus de travail.

Les collectivités sont devenues un échelon stratégique de production de l'action publique. 75% de l'investissement de la puissance publique sont aujourd'hui destinés aux politiques publiques locales. Les politiques locales ou territoriales recouvrent, selon R. Pasquier, « l'ensemble des politiques publiques produites par les autorités infra-étatiques, c'est-à-dire aussi bien les régions, les villes, les départements que d'autres entités administratives locales »¹¹⁹. Les processus de décentralisation

¹¹⁵ Foucault, M. (2015). *Œuvres (Vol. 1)*. Gallimard, p. 131.

¹¹⁶ Bergeron, H., Castel, P., & Noguez, É. (2011). « Un entrepreneur privé de politique publique : La lutte contre l'obésité entre santé publique et intérêt privé. ». *Revue française de science politique*, 61(2), pp. 201-229.

¹¹⁷ Ollivier-Yaniv, C., & Utard, J.-M. (2014). Introduction : Pour un modèle intégratif de la communication dans l'action politique et publique. In C. Ollivier-Yaniv & J.-M. Utard (dir.), *Les mondes de la communication publique : Légitimation et fabrique symbolique du politique*. Presses universitaires de Rennes, pp. 11-19.

¹¹⁸ Thoenig, J.-C. (2019). Politique publique. In L. Boussaguet, S. Jacquot et P. Ravinet (dir.), *Dictionnaire des politiques publiques*, 5e éd. Presses de Sciences Po, pp. 462-468.

¹¹⁹ Pasquier, R. (2019). Politiques locales. In L. Boussaguet, S. Jacquot et P. Ravinet (dir.), *op. cit.*, pp. 486-488.

ont souvent été associés à l'émergence de la territorialisation des politiques publiques. Les lois successives de décentralisation ont donné une responsabilité croissante aux collectivités locales.

Cependant, le retrait physique de l'État central des territoires ne signifie pas sa disqualification dans la mise en œuvre de l'action publique. Il apparaît que l'État s'appuie sur de nouveaux instruments de gouvernement à distance pour continuer d'orienter les politiques publiques dans les territoires. L'État se retire mais son influence se transforme. Ces nouveaux instruments de pilotage (appels à projet, dispositifs d'évaluation, indicateurs) se joignent à la mise en circulation de modèles pensés par l'État central pour les territoires (labels, récompenses). Ils ont transformé à partir des années 1980 les communes, départements et régions en collectivités territoriales. Ils ont fait apparaître la notion d'État local, véritable lieu d'expérimentation de nouvelles formes de gouvernance de l'action publique¹²⁰. Les années 2000 et la construction européenne transforment par le haut les politiques locales à travers les politiques régionalisées de l'Union européenne.

L'action publique territoriale demande ainsi d'intégrer les contraintes d'un environnement complexe. Plusieurs acteurs interviennent sur la politique locale, ce qui pose la question de l'environnement organisationnel de l'action publique et l'interdépendance entre les institutions et organisations territoriales. L'action publique locale se recompose à travers des processus horizontaux et verticaux où se rencontrent les contraintes législatives et réglementaires, les intérêts et stratégies des acteurs locaux et les pratiques croissantes de négociation. Les acteurs cherchent à coopérer et à construire ensemble une définition de l'intérêt général.

2) Les facteurs de transformation des politiques locales : décentralisation, européanisation, globalisation

La décentralisation de l'action publique

Les réformes de décentralisation ont été le premier facteur de changement dans les politiques territoriales. Elles ont redistribué la donne institutionnelle en modifiant les règles du jeu de la gestion publique et entérinant ses évolutions. Elles ont ouvert la voie à de nouvelles perspectives d'action en transférant aux collectivités territoriales de nouvelles compétences dérivées de l'État. Elles ont cherché à donner aux territoires les moyens nécessaires à l'exercice d'une gestion publique autonome en matière de fonctionnaires, de financement et de contrôle des décisions. Elles ont alloué les ressources juridiques, budgétaires et politiques essentielles pour la conception et le pilotage de l'action publique territoriale.

L'européanisation des politiques locales

L'intégration et la construction européenne constituent le second facteur structurant de transformation des politiques locales. Elle agit à travers un processus d'européanisation, entendu

¹²⁰ Faure, A. et Négrier, E. (2019). Territoire. In L. Boussaguet, S. Jacquot et P. Ravinet (dir.), *op. cit.*, p. 635.

comme la diffusion « de normes, de représentations, de styles d'action, de principes et de croyances »¹²¹ dans les systèmes nationaux et infranationaux. Cette européanisation s'opère notamment par les financements européens aux politiques locales, qui représentent 30 % du budget de l'Union européenne. À travers ses fonds et ses ressources budgétaires, l'Union européenne n'impose pas uniquement des contraintes juridiques liées à l'utilisation d'argent public : elle européanise les instruments du pilotage de l'action publique dans les territoires. Les marchés publics ou les appels à projet manifestent l'infusion des pratiques communautaires au sein de la gouvernance territoriale.

L'européanisation des politiques locales s'inscrit également dans des processus de convergence qu'on peut distinguer en deux formes principales : la convergence dure renvoie aux mécanismes contraignants de l'Union européenne, notamment à travers la supervision budgétaire et le contrôle des dépenses publiques territoriales ; la convergence douce repose sur des mécanismes de socialisation et de professionnalisation : les cadres des politiques territoriales partagent des référentiels européens communs et formalisent de nouveaux paradigmes de l'action publique locale¹²². La supervision et le contrôle budgétaire européen passe par exemple par la limitation de l'octroi d'aide d'État, ou par l'introduction de mécanismes de concurrence dans le cadre de l'édition de contrats de marchés publics. Cette convergence produit une standardisation progressive des cadres d'interprétation des problèmes publics et des solutions jugées légitimes. Les travaux de P. Hassenteufel¹²³ permettent d'approfondir l'analyse des dynamiques de convergence, la convergence pouvant être entendue soit comme résultat, lorsque l'on observe le rapprochement des performances ou des effets obtenus, soit comme contenu quand sont adoptées des politiques publiques similaires dans pays ou territoires différents, soit comme processus quand ces dynamiques de rapprochement portent sur les contenus, les instruments ou les acteurs de la conception des politiques publiques.

Cependant, les dynamiques de convergence ne conduisent pas à une homogénéisation complète car les politiques publiques locales s'adaptent aux contextes institutionnels et politiques propres à chaque territoire. Les coalitions d'acteurs ne mobilisent pas les mêmes paradigmes et cadres cognitifs d'action collective, produisant des modèles locaux de l'action publique. Apparaissent alors des processus d'hybridation qui combinent des éléments d'origine externe comme les normes européennes avec des pratiques d'origine interne comme cultures administratives et politiques locales. La convergence se heurte à des limites structurelles : tout n'est pas transposable et les politiques publiques font l'objet d'un travail de retraduction permanent, dans des contextes et situations locales spécifiques. Des éléments convergents peuvent co-exister avec des formes de divergence.

¹²¹ Pasquier, R. (2019). Politiques locales. In L. Boussaguet, S. Jacquot et P. Ravinet (dir.), *op. cit.*, p. 485.

¹²² *Ibid.*

¹²³ Hassenteufel, P. (2019). Convergence. In L. Boussaguet, S. Jacquot et P. Ravinet (dir.), *op. cit.*, p.177.

Globalisation et gouvernance territoriale

La globalisation économique constitue le troisième facteur majeur de transformation des politiques locales. Elle modifie en profondeur l'environnement dans lequel s'inscrivent les politiques territoriales. L'intensification des mobilités de capitaux et les flux commerciaux ouvre les économies locales à de nouveaux marchés et à des financements internationaux. Cependant, ces processus de globalisation s'accompagnent d'une mise en concurrence renforcée des territoires entre eux. Les collectivités locales ne deviennent des espaces compétitifs engagés dans des stratégies d'attractivité économique et d'innovation. La globalisation transforme les enjeux économiques et politiques des politiques publiques territoriales. Les politiques locales cherchent à soutenir les entrepreneurs, les bassins agricoles et industriels, les pôles d'innovation, afin de rendre les territoires attractifs pour les flux internationaux et réactifs à un nouvel environnement concurrentiel.

2.2.2. Gouverner à l'échelle urbaine : instruments de l'action publique et de la gouvernance des territoires

1) Penser la gouvernance urbaine dans le cadre des politiques de l'alimentation

La gouvernance territoriale désigne « l'ensemble des situations de coopération non ordonnées par la hiérarchie qui correspondent à la construction, à la gestion ou à la représentation de territoires, en particulier face à leur environnement économique ou institutionnel¹²⁴, des objectifs fixés collectivement¹²⁵.

Dans le domaine des politiques locales de l'alimentation, cette définition de la gouvernance trouve une illustration particulièrement enrichissante. Les conseils de politique alimentaire (*Food Policy Council* en Amérique du Nord, aussi appelés « Partenariat alimentaire » au Royaume-Uni) constituent un premier modèle de gouvernance locale de l'alimentation. Ces instances, qui réunissent des représentants du secteur public et de la société civile, sont caractérisées par la diversité des formes organisationnelles qu'elles peuvent prendre. Certaines mettent en place des dynamiques descendantes (*top-down*) comme le *Food Futures* de Manchester tandis que d'autres réussissent à mêler les cadres cognitifs institutionnels de l'action publique aux mobilisations citoyennes, en combinant des énergies *top-down* et *bottom-up* comme le London Food Programme. Certains peuvent occuper un espace indépendant et autonome vis-à-vis de l'administration locale, à la manière du Food Policy Council de Bristol. À l'inverse, d'autres comme le Food Policy Council de Toronto, sont pleinement intégrés gouvernements locaux. Cette pluralité de formes¹²⁶.

¹²⁴ Pasquier, R. (2019). Politiques locales. In L. Boussaguet, S. Jacquot et P. Ravinet (dir.), *op. cit.*, p. 485.

¹²⁵ Le Galès, P. (2019). Gouvernance. In L. Boussaguet, S. Jacquot et P. Ravinet (dir.), *op. cit.*, p. 297.

¹²⁶ Halliday, J. & Mendes, W. (2017). Chapitre 3 - Objectifs et leviers des villes pour une alimentation durable. In C. Brand, N. Bricas, D. Conaré, B. Daviron, J. Debru, L. Michel, & C.-T. Soulard (éds.), *Construire des politiques alimentaires urbaines*. Éditions Quæ, p. 67.

Une deuxième forme d'intervention existe au-delà de ce premier modèle. Dans certains territoires, les politiques publiques de l'alimentation sont formellement intégrées aux plans et programmes d'action publics, tout en s'appuyant sur une série d'acteurs non institutionnels comme des associations, des entreprises ou des instituts de recherche. Plus corporatiste, ce type de configuration traduit une institutionnalisation plus forte de la gouvernance alimentaire, tout en conservant une logique de travail en commun avec les membres de la société civile. Le cas de Montpellier, où la métropole a fait appel à une équipe de chercheur pour les intégrer au secteur public et à la conduite de la politique alimentaire de la ville, illustre ce modèle dans lequel l'intervention est profondément ancrée dans les prérogatives du gouvernement locale, tout en intégrant les contributions de la société civile¹²⁷.

Enfin, un troisième type d'initiatives relève principalement des acteurs de la société civile. En effet, les politiques de l'alimentation peuvent également s'inscrire dans des mobilisations sociales plus larges. Même en l'absence d'un soutien initial des collectivités locales, ces initiatives peuvent progressivement être reconnues et intégrées dans l'action publique lorsqu'elles démontrent leur efficacité. C'est le cas des associations, qui peuvent progressivement être intégrées à l'action publique au fur et à mesure de la construction du problème public au sein des collectivités territoriales. Un exemple est celui des Transition Towns qui tente d'inciter les communautés à renforcer leur résilience face aux crises climatiques et économiques, ou celui de la Guerilla Gardening (guérilla jardinière) à Porto Allegre qui a pour objectif de planter des arbres fruitiers¹²⁸.

2) Le contrat dans l'action publique territoriale

Dans le cadre de la gouvernance, le contrat d'action publique territoriale constitue un instrument central de coordination et de partenariat entre les différents acteurs de la politique territoriale, publics comme privés. Il se fonde sur des engagements réciproques et des objectifs construits collectivement. Il repose sur une démarche de partenariat. Il s'agit de « procédures d'accord formalisé, portant sur des objectifs à moyen terme et qui impliquent pour leur réalisation des contributions conjointes »¹²⁹. Trois caractéristiques structurent les contrats : un temps de discussion explicitement consacré à la définition des objectifs poursuivis et des moyens mobilisables ; un temps d'engagements réciproques sur un calendrier d'action visant une réalisation des objectifs à moyen terme ; enfin la mise en œuvre de clés de contribution conjointes à la réalisation des objectifs permettant de fixer les contributions apportées par chaque acteur. Le contrat apparaît ainsi comme un outil de gouvernance collective de l'action publique, permettant de formaliser la coopération entre acteurs de différentes natures et de sécuriser les engagements pris par les différentes parties.

¹²⁷ *Ibid.*

¹²⁸ *Ibid.*

¹²⁹ Gaudin, J.-P. (2019). Contrats. In L. Boussaguet, S. Jacquot et P. Ravinet (dir.), *op. cit.*, p. 164.

Avant circonscrit à l'État central, le pouvoir contractuel est désormais aussi entre les mains des collectivités, participant à la montée en puissance de la contractualisation. Ce processus permet de décloisonner l'administration territoriale en y associant un panel d'acteurs varié, mais permet également de tisser des liens entre les différents champs de compétences des collectivités locales et de reconstruire l'action publique. L'essor des contrats met l'accent sur la coopération entre niveaux de pouvoir et sur la coordination entre acteurs publics et privés. La contractualisation ne constitue pas seulement un outil technique de gestion : elle incarne une transformation profonde des modes de pilotage de l'action publique territoriale, plus tournée vers l'horizontalité et la coopération des acteurs locaux. Dans le domaine des politiques alimentaires, cela représente pour les collectivités le pouvoir d'inclure des acteurs associatifs dans la mise en place des politiques éducatives à travers des conventions pluriannuelles, des subventions ou des appels d'offre.

3) L'instrumentation de l'action publique : piloter à distance les politiques de la ville

La gouvernance des territoires passe également par les dispositifs qui seront mis en œuvre pour assurer le pilotage de l'action publique locale. L'instrumentation de l'action publique montre que les politiques ne sont pas seulement définies par leurs objectifs, mais aussi par les instruments qui les structurent et orientent concrètement la mise en œuvre des politiques publiques. Dans la lignée des travaux de Pierre Lascoumes, Patrick Le Galès et Charlotte Halpern, l'action publique peut être envisagée comme « un espace sociopolitique construit autant par des techniques et des instruments que par des finalités ou des contenus »¹³⁰. Dans leurs analyses, ils définissent un instrument d'action publique (IAP) comme un « dispositif à la fois technique et social qui organise des rapports sociaux spécifiques entre la puissance publique et ses destinataires en fonction des représentations et des significations dont il est porteur ». En d'autres termes, les instruments ne sont pas des outils neutres au service des administrations publiques : ils véhiculent des valeurs et une conception du pouvoir et de l'organisation des rapports sociaux. Analyser l'action publique par ses instruments permet de comprendre comment la politique est structurée, mise en œuvre et rendue opérationnelle.

Les politiques de la ville peuvent mobiliser une pluralité d'instruments :

- des instruments législatifs et réglementaires (lois, décrets) ;
- des instruments économiques et fiscaux (subventions, exonérations) ;
- des instruments conventionnels et incitatifs (contrats, partenariats, appels à projets) ;
- des instruments informationnels et communicationnels (labels, campagnes) ;

¹³⁰ Halpern, C., Lascoumes, P. et Le Galès, P. (2019). Instrument. In L. Boussaguet, S. Jacquot et P. Ravinet. (dir.), *op. cit.*, p. 321.

Étudier l'instrumentation dans le cadre des politiques alimentaires consiste alors à comprendre pourquoi des acteurs ont retenu certains instruments plutôt que d'autres, à analyser les effets produits par ce choix et à identifier les transformations qu'il induit dans la conduite de l'action publique de l'alimentation. Les instruments sont un outil du pilotage à distance des politiques publiques par l'État. Les labels, les lois ou les subventions sont autant d'instruments employés par l'État pour orienter les politiques territoriales et diffuser ses cadres cognitifs d'action publique. De la même manière, les instruments peuvent être vecteurs de changement dans les politiques publiques. Des transformations de l'action publique passent souvent par une modification des instruments, car cela revient à transformer une partie des règles du jeu, les marges de manœuvre des acteurs. L'étude des instruments de l'action publique est ainsi un élément central dans la compréhension de la gouvernance des territoires et des politiques locales

2.2.3. Inscrire l'action publique urbaine dans le temps long : défis, modalités et contradictions

1) La territorialité pour inscrire dans le temps long l'action publique

Pour se fonder sur le temps long, l'action publique peut s'appuyer sur les territoires. L'engagement des collectivités territoriales, des acteurs économiques et des citoyens constitue un facteur décisif de la réussite sur le temps long des politiques publiques¹³¹. Cela implique de reconnaître une part de responsabilité aux collectivités et de renforcer leurs marges de manœuvre, tant financières que normatives. Développer les capacités d'ingénierie locale permet de contribuer à une meilleure territorialisation des stratégies publiques nationales. Elle favorise une appropriation collective des objectifs de politiques publiques en impliquant la société civile dans l'action publique sur les territoires. La territorialité apparaît ainsi comme une condition structurante de l'action publique dans la durée. Il permet de concevoir une vision de l'État en réseau, capable d'associer l'ensemble des forces territoriales et sociales dans une perspective stratégique de long terme, reposant sur des diagnostics et des savoirs partagés.

2) La ville : acteur stratégique de la politique alimentaire dans un réseau d'interdépendance.

Dans cette conception de la territorialisation de l'action publique, la ville occupe une place importante. Le poids démographique des villes s'est accru depuis les dernières décennies, rendant centrale la gouvernance urbaine dans la fabrique de l'action publique. Bien habiter la ville devient

¹³¹ Conseil d'État. (2025). *Inscrire l'action publique dans le temps long. Étude annuelle 2025*. La Documentation française, pp. 23-29.

un enjeu stratégique, impliquant pour les municipalités de prendre en compte les transitions des territoires vers de nouveaux enjeux économiques et sociaux.

Dans ce contexte, la sécurité alimentaire, entendue comme l'accès permanent de tous à une nourriture suffisante, saine et nutritive, devient un objectif structurant des politiques urbaines. Les villes mobilisent différents leviers pour agir sur les systèmes alimentaires. L'objectif de santé publique occupe une place centrale. Il ne s'agit pas seulement de prévenir la malnutrition, mais aussi de lutter contre les pathologies liées aux régimes alimentaires déséquilibrés. L'enjeu est également de recréer un lien entre le consommateur et son assiette avec son producteur. Dans cette conception de l'action publique urbaine, la ville n'apparaît pas comme un acteur isolé, mais un agent qui intervient au sein d'un réseau d'interdépendances associant État, institutions supranationales, acteurs économiques et organisations de la société civile.

2.3. Mise en place d'un cadre national de l'éducation à l'alimentation

2.3.1. Construction et cadrage d'une politique d'éducation à l'alimentation en France

1) Une politique historiquement fragmentée

Une construction historique marquée par la sectorisation des politiques publiques

Les politiques d'éducation à l'alimentation à échelle nationale sont inscrites au sein d'un ensemble plus large correspondant à la politique alimentaire nationale. Néanmoins, la politique alimentaire française ne peut pas être représentée comme un bloc uni, mais s'apparente davantage à un empilement progressif de politiques sectorielles. En effet, de nombreux secteurs composent la chaîne alimentaire, légitimant une approche multi-sectorielle des politiques alimentaires. Chaque secteur disposant d'une politique nationale, et même d'une politique européenne sous certains aspects et traitant les enjeux alimentaires d'un certain point de vue : le secteur sanitaire, agricole, environnemental, social.

Cette fragmentation au sein des politiques alimentaires est largement documentée par la littérature en sciences sociales. Mettant en avant les rôles différenciés des différentes politiques sectoriels face aux enjeux alimentaires.

- Le secteur agricole : il a longtemps dominé la définition des politiques alimentaires, notamment sous l'influence de la Politique agricole commune (PAC) et du ministère de

l'Agriculture. L'objectif prioritaire, jusqu'aux années 1990, était ainsi d'assurer la sécurité d'approvisionnement, la productivité et la compétitivité des filières¹³².

- Les politiques sanitaires : elles sont davantage investies de la question alimentaire à partir des années 2000, même si déjà présentent auparavant¹³³.
- Les politiques sociales : elles traitent de l'alimentation sous l'angle de l'aide alimentaire, de la lutte contre la précarité, les inégalités alimentaires, et de l'accès aux biens essentiels. Elles mobilisent des acteurs spécifiques (collectivités publiques, associations, CCAS, banques alimentaires) et reposent sur des instruments distincts (distributions, chèques alimentaires, tarification sociale) des autres secteurs touchant aux enjeux alimentaires.
- Les politiques environnementales : ces dernières ont introduit plus récemment aux enjeux alimentaires des enjeux de durabilité, de réduction des émissions polluantes, de protection de la biodiversité et de transition agroécologique. Elles se sont ajoutées aux dispositifs existants sans les restructurer.

Ainsi la pluralité d'objectifs, de secteurs et d'acteurs concernés par les enjeux alimentaires et d'éducation à l'alimentation, a produit un champ politique éclaté, où les arbitrages sont difficiles et les responsabilités dispersées. Nous comprenons ainsi, comme le souligne la chercheuse en sciences politiques Ève Fouilleux¹³⁴, l'alimentation n'a été reconnue comme objet politique transversal que très récemment.

Une fragmentation institutionnelle reconnue par les acteurs publics

Plusieurs rapports institutionnels, comme celui de France stratégie en 2021¹³⁵, soulignent que la politique alimentaire française souffre d'un manque de pilotage unifié. En effet nous constatons en France :

- une multiplicité d'acteurs sans coordination forte : il existe une multiplicité d'acteurs impliqués au sein des politiques alimentaires, propres aux différents secteurs (ministère de l'Agriculture, ministère de la Santé, ministère des Solidarités, ministère de l'Environnement, collectivités territoriales, agences sanitaires, filières agricoles et associations interviennent chacun dans leur périmètre); illustrant une dispersion pouvant créer des zones grises de responsabilité et des politiques parfois contradictoires;
- Des instruments politiques hétérogènes : les dispositifs utilisés par les différents secteurs relèvent de logiques différentes et potentiellement contradictoires : subventions, normes,

¹³² Fouilleux, E., & Michel, L. (dir.). (2020). *Quand l'alimentation se fait politique(s)*. Presses universitaires de Rennes, p. 9.

¹³³ Fosse, J., Furic, P., Gomel, C., Hagenburg, M., & Rousselon, J. (2021). *Pour une alimentation saine et durable : analyse des politiques de l'alimentation en France. Rapport pour l'Assemblée nationale*. France Stratégie, p. 12.

¹³⁴ Fouilleux, E., & Michel, L. (dir.). (2020). *op. cit.*, p.12.

¹³⁵ Fosse, J., Furic, P., Gomel, C., Hagenburg, M., & Rousselon, J. (2021). *op. cit.*, p. 23.

dispositifs sociaux, etc.... Ainsi, cette hétérogénéité peut rendre difficile la construction d'une stratégie cohérente.

Les conséquences de cette fragmentation pour l'éducation à l'alimentation

L'éducation à l'alimentation à échelle nationale est particulièrement affectée par cette fragmentation, se situant en effet à l'intersection de plusieurs politiques sectorielles, focalisés sur différents objectifs et champs d'actions. Ainsi cette multiplicité de secteurs, d'acteurs et d'institutions conduit notamment à :

- Une absence de cadre national structurant pour l'éducation à l'alimentation,
- Une difficulté à articuler les objectifs nutritionnels, sociaux, environnementaux,
- Une faible lisibilité des dispositifs pour les familles, institutions, professionnels...

Ainsi, comme le mentionne France Stratégie en 2021¹³⁶ : l'éducation à l'alimentation reste « un champ d'action sans véritable pilotage national ». En effet, nous assistons à une absence de vision globale sur l'alimentation en France. Cette dernière est historiquement fragmentée, se construisant par strates successives autour de logiques sectorielles spécifiques. Cette fragmentation met ainsi en difficulté la mise en place d'une réelle politique d'éducation à l'alimentation, nécessitant une approche plus transversale.

2) L'émergence d'une approche systémique de l'alimentation

L'émergence du concept de « système alimentaire » dans les années 2000-2010

Malgré une réelle fragmentation des politiques alimentaire autour de principaux secteurs, nous pouvons souligner le développement du terme de « système alimentaire » s'imposant progressivement dans les années 2000-2010. Ce dernier est ainsi employé ainsi à désigner l'ensemble des acteurs, activités et processus impliqués dans la production, la transformation, la distribution, la préparation et la consommation des aliments, ainsi que les environnements économiques, sociaux et qui les influencent¹³⁷. Il devient un cadre d'analyse global des enjeux alimentaires contemporains (santé, environnement, justice sociale, développement territorial), pouvant favoriser la mise en place de politiques alimentaires plus transversales.

L'alimentation n'est plus seulement pensée comme un agglomérat d'intérêts et préoccupations sectorielles (agricole, sanitaire, social), mais comme un système sociotechnique.

De la juxtaposition sectorielle à l'idée de politique alimentaire intégrée

¹³⁶ Fosse, J., Furic, P., Gomet, C., Hagenburg, M., & Rousselon, J. (2021). *op. cit.*, p.97.

¹³⁷ OCDE. *Systèmes alimentaires*. <https://www.oecd.org/fr/topics/policy-issues/food-systems.html> (Consulté le 5 avril 2026).

L'émergence du concept de système alimentaire accompagne une critique de la fragmentation des politiques publiques portant sur les enjeux alimentaires, nourrissent le projet d'une politique alimentaire intégrée. En effet, les rapports institutionnels récents, notamment celui de France Stratégie pour l'Assemblée nationale¹³⁸, insistent sur la nécessité de dépasser les cloisonnements pour articuler les différentes politiques et établir une dynamique cohérente face aux enjeux alimentaires.

Reconnaissance des interdépendances et nouveaux apports conceptuels

Nous pouvons ainsi comprendre que l'approche par les systèmes alimentaires repose sur la reconnaissance explicite des interdépendances entre les différents secteurs et champs d'application des enjeux alimentaires :

- Santé publique (nutrition, maladies chroniques, obésité, sécurité alimentaire, santé vétérinaire...),
- Environnement (émissions de gaz à effet de serre, biodiversité, usage des ressources, intrants de synthèse...),
- Dimensions sociales (précarité alimentaire, inégalités d'accès, justice alimentaire),
- Enjeux politiques (démocratie alimentaire, souveraineté alimentaire),
- Économie et emploi (filières agricoles et agroalimentaires, emplois locaux, circuits de proximité).

Ainsi, Clara Santini et Stéphane Fournier mettent en avant le fait que ces dimensions ne peuvent plus être traitées séparément sans produire d'effets pervers, conduisant à des politiques alimentaires peu efficaces¹³⁹.

3) Les grands enjeux structurants pour une éducation à l'alimentation à l'échelle nationale

L'alimentation et l'éducation à l'alimentation sont aujourd'hui au croisement de 3 principaux enjeux. Ces dimensions, ont longtemps été traitées séparément, mais désormais d'avantage reconnues comme interdépendantes au sein de différentes analyses scientifiques et institutionnelles, constituant ainsi le socle des politiques alimentaires contemporaines.

Sécurité alimentaire, sanitaire et nutritionnelle : un enjeu central et multidimensionnel

La sécurité alimentaire englobe désormais de nombreux enjeux, essentiels à mettre en avant au sein des politiques d'éducation à l'alimentation : la sécurité sanitaire et la qualité nutritionnelle

¹³⁸ Fosse, J., Furic, P., Gomet, C., Hagenburg, M., & Rousselon, J. (2021). *op. cit.*, p.13

¹³⁹ Santini, C. & Fournier, S. (2024). De l'émergence des projets alimentaires territoriaux à la transition des systèmes alimentaires. Quels chemins possibles selon les modalités de gouvernance ? *Géographie, économie, société*, 26(1), pp. 99-126.

notamment. L'OMS définit la sécurité alimentaire comme la capacité de chacun a, à tout moment, les moyens tant physiques qu'économiques d'accéder¹⁴⁰.

En France, plusieurs facteurs ont contribué à renforcer cet enjeu :

- Les crises sanitaires et la montée des risques,
- La transition nutritionnelle et les maladies chroniques,
- La dépendance aux importations, rendant plus vulnérables les chaînes d'approvisionnement.

Ainsi, garantir une alimentation saine, sûre et stable dans un contexte de risques sanitaires, nutritionnels et géopolitiques croissants est ainsi un socle fondamental des politiques alimentaires nationales en France.

Enjeux sociaux et accès à l'alimentation : une crise structurelle de la justice alimentaire

De plus, l'accès à une alimentation de qualité est devenu un enjeu social majeur. La France connaît une augmentation durable de la précarité alimentaire et des inégalités alimentaires, révélée et amplifiée par les crises économiques et sanitaires.

La précarité alimentaire, en hausse, conduit à une insécurité alimentaire structurelle. Des associations comme le Secours Catholique soulignent en effet que l'accès à une alimentation suffisante et de qualité ne relève plus seulement de situations d'urgence ponctuelles mais d'un déséquilibre durable entre revenus et coût de la vie. Environ huit millions de personnes seraient concernées, tandis que le recours à l'aide alimentaire atteint des niveaux inédits, touchant désormais des publics auparavant moins exposés comme les jeunes, les travailleurs pauvres ou certains retraités. D'autres acteurs associatifs comme la Croix-Rouge française confirment cette tendance et soulignent que l'inflation récente a aggravé une fragilité déjà installée

Les inégalités sociales de santé et de nutrition montrent également l'alimentation comme un marqueur social, révélateur d'inégalités profondes. Plusieurs travaux de santé publique, comme ceux de l'INSERM¹⁴¹ soulignent que la qualité de l'alimentation varie fortement selon le niveau de revenu, d'éducation et les conditions de vie. Ces écarts alimentaires, se retraduisant directement au sein de nombreuses inégalités de santé (obésité, diabète de type 2, maladies cardiovasculaires). Selon Santé publique France¹⁴², la prévalence de l'obésité est presque deux fois plus élevée chez

¹⁴⁰ Organisation mondiale de la santé (OMS). *Sécurité sanitaire des aliments*. https://www.who.int/fr/health-topics/food-safety#tab=tab_1 (Consulté le 5 avril 2026).

¹⁴¹ INSERM (dir.) (2014). *Inégalités sociales de santé en lien avec l'alimentation et l'activité physique. Expertise collective*. Éditions INSERM, p.53.

¹⁴² Santé publique France. (2019, 6 septembre). *Nutrition, revenus et insécurité alimentaire*. <https://www.santepubliquefrance.fr/determinants-de-sante/nutrition-et-activite-physique/documents/nutrition-revenus-et-insecurite-alimentaire> (Consulté le 6 avril 2026).

les adultes aux revenus les plus faibles, illustrant le lien étroit entre position sociale et état nutritionnel.

Actuellement, plusieurs débats politiques et institutionnels se développent autour de la reconnaissance d'un « droit à l'alimentation » (reconnu officiellement par les Nations Unies en 1999), témoignant d'une évolution vers une approche plus structurelle de la justice alimentaire. En France, nous assistons à un changement de paradigme, la sécurité alimentaire apparaissant comme un droit fondamental relevant de la responsabilité de l'État. La proposition de loi constitutionnelle visant à « protéger et garantir le droit fondamental à l'alimentation », déposée au Sénat le 16 mai 2024¹⁴³, vise à inscrire ce droit dans la Constitution afin d'assurer à chacun un accès effectif à une alimentation adéquate et à l'abri de la faim. C'est dans la même dynamique que la proposition de résolution visant à la reconnaissance du droit à l'alimentation et à l'adoption d'une loi-cadre, déposée à l'Assemblée nationale le 12 février 2025¹⁴⁴, appelle à structurer l'action publique pour dépasser une logique d'aide alimentaire et garantir un accès digne et durable à l'alimentation.

Ainsi, ces diverses propositions s'inscrivent dans le cadre d'un projet large de justice alimentaire en France. De ce fait, l'éducation à l'alimentation apparaît comme essentielle, permettant l'exercice concret de ce droit en réduisant les inégalités sociales notamment. Néanmoins, à l'heure actuelle, les deux initiatives parlementaires évoqués demeurent au stade préliminaire, ces textes illustrant davantage une dynamique politique émergente qu'une réforme juridique complète.

Enjeux environnementaux et climatiques : la transition agroécologique comme impératif

Selon, le GIEC (2019)¹⁴⁵, le système alimentaire est responsable d'environ un quart des émissions mondiales de gaz à effet de serre, et constitue un facteur majeur d'érosion de la biodiversité, de pollution des sols et de consommation d'eau. En France, ces enjeux sont désormais centraux dans les politiques alimentaires.

L'impact environnemental du modèle agroalimentaire¹⁴⁶ exerce une pression majeure sur les écosystèmes terrestres. Selon le rapport spécial du GIEC¹⁴⁷, l'agriculture, la foresterie, les changements d'usage des sols représentent environ un quart des émissions mondiales de gaz à effet de serre, constituant également de nombreux autres risques. L'intensification agricole, ou la

¹⁴³ Sénat. (2024, 16 mai). *Proposition de loi constitutionnelle n° 605 (2023-2024) visant à protéger et garantir le droit fondamental à l'alimentation*. <https://www.senat.fr/dossier-legislatif/ppl23-605.html> (Consulté le 6 avril 2026).

¹⁴⁴ Assemblée nationale. (2025, 12 février). *Proposition de résolution n° 937 visant à la reconnaissance du droit à l'alimentation et à l'adoption d'une loi-cadre pour le droit à l'alimentation* (XVIIe législature). https://www.assemblee-nationale.fr/dyn/17/textes/117b0937_proposition-resolution (Consulté le 6 avril 2026).

¹²⁹ GIEC. (2019). *Rapport spécial sur le changement climatique et les terres émergées*. https://www.ipcc.ch/site/assets/uploads/sites/4/2020/06/SRCCL_SPM_fr.pdf (Consulté le 6 avril 2026).

¹⁴⁶ Foucaud-Scheunemann, C. (2021, 20 avril). *Évaluer l'impact environnemental des produits agricoles et alimentaires : l'analyse du cycle de vie*. INRAE. <https://www.inrae.fr/actualites/evaluer-limpact-environnemental-produits-agricoles-alimentaires-lanalyse-du-cycle-vie> (Consulté le 6 avril 2026).

¹⁴⁷ GIEC. (2019). *op. cit.*

spécialisation des productions contribuent également à l'appauvrissement des sols et à la perturbation des cycles hydrologiques, révélant les limites écologiques du modèle agroalimentaire contemporain.

Face aux limites climatiques du modèle actuel, la transition vers des systèmes alimentaires durables apparaît comme essentielle. L'association WWF notamment, souligne qu'une transition vers une alimentation durable permettrait simultanément de réduire les impacts environnementaux, d'améliorer la qualité nutritionnelle des régimes alimentaires et de renforcer la durabilité socio-économique des systèmes agricoles¹⁴⁸.

De ce fait, les enjeux environnementaux apparaissent comme nécessairement structurant au sein des politiques alimentaires à échelle nationale, et locale, cherchant à adapter le système alimentaire pour répondre aux défis climatiques, écologiques et de durabilité.

En définitive, les enjeux et objectifs alimentaires nationaux se structurent autour de trois dimensions indissociables : sécurité sanitaire et nutritionnelle, justice sociale, transition écologique. Leur interdépendance impose une approche systémique et intégrée, dépassant les logiques sectorielles traditionnelles.

2.3.2. Gouvernance nationale alimentaire et limites du cadre étatique dans la construction des politiques éducatives de l'alimentation

1) Des politiques alimentaires aux résultats contrastés

Une multiplication des politiques alimentaires et éducatives

Comme vu précédemment, les politiques alimentaires se sont densifiées depuis les années 2000, avec notamment la Politique publique de l'alimentation (PPA), le PNA, ou encore la multiplication de plans thématiques autour des enjeux alimentaires (nutrition, santé, climat, pauvreté). Le rapport de France Stratégie pour l'Assemblée nationale (2021)¹⁴⁹, souligne également la coexistence de politiques tournées vers la nutrition (PNNS) et de politiques tournées vers l'offre alimentaire, avec une tentative récente de convergence vers une alimentation « saine et durable », incluant les enjeux environnementaux. Ainsi, l'éducation à l'alimentation de la jeunesse est identifiée comme l'une des quatre priorités de la PPA et du PNA, portée par le ministère de l'Agriculture en lien avec l'Éducation nationale. Selon le ministère de l'Éducation nationale et de la jeunesse¹⁵⁰, cette priorité se décline

¹⁴⁸ WWF France. (2019, 5 août). *Rapport spécial du GIEC : une transformation radicale de l'usage des terres est nécessaire pour lutter contre la crise climatique*. <https://www.wwf.fr/vous-informer/actualites/rapport-special-du-giec-une-transformation-radicale-de-lusage-des-terres-est-necessaire> (Consulté le 19 février 2025).

¹⁴⁹ Fosse J., Furic P., Gomet C., Hagenburg M., & Rousselon, J. (2021). *op. cit.*, p.4.

¹⁵⁰ Carotti, S., Dupuis, M., Richard, M.-A., et Sultan, P. (2018, juillet). *Éducation alimentaire de la jeunesse (Rapport n° 2018-099)*. Inspection générale de l'éducation nationale ; Inspection générale de l'administration de l'éducation nationale et de la recherche ; Conseil général de l'alimentation, de l'agriculture et des espaces ruraux. pp. 11-21.

dans les programmes scolaires, les actions en restauration collective, au sein des projets pédagogiques et des dispositifs de socialisations.

De ce fait, l'éducation à l'alimentation est devenue un levier central de responsabilisation des enfants et des jeunes dans la transition alimentaire¹⁵¹. Néanmoins, ils mettent également en avant une forte complexité de gouvernance (multiplicité d'acteurs, niveaux d'intervention, dispositifs) face aux enjeux environnementaux, que nous développerons plus tard.

Une analyse des politiques alimentaires, illustrant des résultats contrastés.

Les évaluations quantitatives et qualitatives contemporaines des politiques alimentaires et d'éducation à l'alimentation convergent vers un diagnostic contrasté entre avancées et difficultés.

Premièrement, d'un point de vue nutritionnel et sanitaire : nous pouvons en effet souligner des progrès partiels¹⁵² (meilleure prise en compte de la qualité nutritionnelle, développement de la restauration scolaire comme levier), mais aussi la persistance d'inégalités sociales de santé, de surpoids et d'obésité, et de difficultés d'accès à une alimentation de qualité pour les ménages les plus modestes.

De plus, d'un point de vue environnemental et social, le rapport de l'Institut du Développement Durable et des Relations Internationales (Iddri), sur la stratégie des politiques alimentaires françaises¹⁵³, insiste sur le décalage entre l'ampleur des enjeux (climat, biodiversité, inégalités) et l'ambition réelle des politiques.

Nous pouvons maintenant nous interroger sur la source de ces résultats contrastés. En effet nous pouvons mettre en lumière le contenu des politiques et leur application manquant potentiellement de clarté et de potentialités de matérialisation. Nous pouvons également mettre en avant l'influence du jeu des acteurs, notamment politiques dans la mise en place des politiques alimentaires à l'échelle nationale. En effet, l'ouvrage dirigé par È. Fouilleux et L. Michel, *Quand l'alimentation se fait politiques*¹⁵⁴, met en lumière la pluralité des arènes (État, collectivités, société civile, filières) et les rapports de pouvoir qui structurent la définition des problèmes et des solutions, pouvant altérer la définition claire de politiques alimentaires à échelle nationale.

Des tremplins pour faciliter la mise en place de politiques d'éducation à alimentation

¹⁵¹ Verdeau B., Darcel N., & Maurice A. (2024). Enjeux de gouvernance pour l'éducation à l'alimentation de la jeunesse en France. *Cahiers de la recherche sur l'éducation et les savoirs*, 23, pp. 199-218.

¹⁵² Ministère de l'Agriculture, de l'agroalimentaire et de la souveraineté alimentaire. (2024, 21 novembre). *Bilan de la mise en œuvre de la troisième édition du Programme national pour l'alimentation (2019-2024)*. Agriculture.gouv.fr. <https://agriculture.gouv.fr/pna-bilan-de-la-mise-en-oeuvre-de-ledition-2019-2024> (Consulté le 6 avril).

¹⁵³ Brocard, C., et Saujot, M. (2023, avril). *Environnement, inégalités, santé : quelle stratégie pour les politiques alimentaires françaises ? (Étude ST01/23)*. IDDRI. <https://www.iddri.org/fr/publications-et-evenements/etude/environnement-inegalites-sante-quelle-strategie-pour-les> (Consulté le 6 avril).

¹⁵⁴ Fouilleux E., & Michel L. (dir.). (2020). *op. cit.*, p. 11.

Nous pouvons ainsi identifier un ensemble d'obstacles récurrents, mais aussi de facteurs facilitants, dans la mise en œuvre des politiques alimentaires et d'éducation à l'alimentation à échelle nationale.

Nous pouvons mentionner la mise en place de cadre nationaux incitatifs et lisibles : PNA, PNNS, lois sur la restauration collective, cadres clairs, dotés d'objectifs explicites et accompagnés de certains moyens, comme des leviers puissants pour les acteurs locaux, en légitimant les initiatives et en offrant des ressources

Nous pouvons également mettre en avant l'investissement des publics et l'impact des pédagogies actives. En effet, selon le ministère de l'Éducation de la jeunesse¹⁵⁵, les dispositifs qui impliquent les enfants et les jeunes (jardins pédagogiques, ateliers cuisine, projets de cantine, diagnostics participatifs) ont des effets plus durables sur les pratiques et les représentations.

Nous assistons ainsi depuis plusieurs dizaines d'années à un renforcement des politiques autour des enjeux alimentaires, apparaissant comme majeurs pour l'État contemporain. Les résultats de ces politiques apparaissent ainsi comme contrastés, mettant ainsi en avant plusieurs problèmes applicables à la mise en place de politiques publiques sur le territoire national.

2) Des difficultés dans la pérennisation de ces politiques publiques

Les politiques alimentaires à échelle nationale se retrouvent confrontées à de nombreux obstacles, tant dans leur construction que dans leur application.

L'étude annuelle de 2025 du Conseil d'État, intitulée *Inscrire l'action publique dans le temps long*, propose un diagnostic transversal, s'appliquant aux politiques alimentaires entreprises par l'État. Ce rapport expose le problème des politiques françaises à se projeter dans la durée, du fait de plusieurs facteurs principaux¹⁵⁶ :

- Prévalence du court terme politique : les objectifs traduits au sein des politiques publiques sont voués à changer en fonction des alternances politiques, des crises de différentes natures (sanitaires, économiques, sociales, climatiques...), et des agendas médiatiques. Tous ces éléments conduisent à des réorientations fréquentes des politiques publiques, et potentiellement des politiques alimentaires ;
- Faible institutionnalisation des objectifs de long terme : certains objectifs stratégiques (correspondant à certains enjeux) sont la plupart du temps affirmés au sein de textes programmatiques, mais moins traduits en obligations juridiques, en trajectoires chiffrées et en mécanismes de suivis robustes, ne permettant pas une pérennisation de ces objectifs ;

¹⁵⁵ Carotti, S., Dupuis, M., Richard, M.-A., et Sultan, P. (2018, juillet). *op. cit.*, pp. 11-21.

¹⁵⁶ Conseil d'État. (2025). *op. cit.*, p. 110.

- Insuffisance des dispositifs d'évaluation : le Conseil d'État insiste sur un manque de culture de l'évaluation et de l'apprentissage dans l'action publique, limitant sa capacité à ajuster les politiques sur le long terme ;

Plusieurs difficultés apparaissent ainsi comme principales à la mise en place de politiques éducatives alimentaires :

Des enjeux de long-terme, mais des instruments de court-terme

Les transformations et adaptations alimentaires se jouent sur plusieurs décennies, tandis que les instruments mobilisés sont souvent limités dans le temps. Les dispositifs d'éducation à l'alimentation, en particulier, reposent fréquemment sur des financements ponctuels, ce qui rend difficile la stabilisation des équipes, des partenariats et des pratiques pédagogiques.

Une tension entre ambition transformatrice et acceptabilité politique

Les politiques alimentaires durables impliquent indéniablement des changements potentiellement coûteux et contraignants. Ainsi, selon Ève Fouilleux et Laura Michel, ces enjeux se heurtent à des rapports de force puissants entre acteurs économiques, organisations professionnelles et pouvoirs publics¹⁵⁷.

Une gouvernance éclatée qui complique la continuité

La durabilité au sein des politiques alimentaires nécessite une certaine coordination entre les différents ministères concernés (agriculture, santé, éducation, solidarités, environnement), les agences, les acteurs privés, les collectivités territoriales. Or des chercheurs comme Pierre-Mathieu Le Bel et Sylvie Lardon exposent les difficultés de la gouvernance alimentaire à maintenir dans le temps des dispositifs de coordination intersectorielle, souvent dépendants de personnes-clés ou de fenêtres d'opportunité politiques¹⁵⁸.

Une faible sécurisation juridique et budgétaire des engagements

Le Conseil d'État suppose également que la durabilité d'une politique publique nécessite des engagements juridiques et budgétaires stables¹⁵⁹. D'un point de vue des politiques alimentaires, beaucoup d'objectifs restent encore incitatifs, sans mécanismes contraignants ni de garanties de financement pluriannuel, rendant par conséquent ces politiques vulnérables aux arbitrages budgétaires, dans un contexte budgétaire sous tension.

¹⁵⁷ Fouilleux E., & Michel L. (dir.). (2020). *op. cit.*, p. 13.

¹⁵⁸ Le Bel, P.-M., & Lardon, S. (2022). *op. cit.*, p. 12.

¹⁵⁹ Conseil d'État. (2025). *op. cit.*, pp. 34-44.

En définitive, nous comprenons que rendre une politique éducative alimentaire durable implique de transformer non seulement les contenus des politiques, mais aussi les modes de gouvernance, les instruments juridiques et les cultures administratives.

3) Les difficultés posées par une gouvernance multi-niveau et multi-acteur

Les limites du cadre national face à l'éducation à l'alimentation

Les travaux de Pierre-Mathieu Le Bel et Sylvie Lardon¹⁶⁰ ont également dépeint la gouvernance alimentaire et l'éducation à l'alimentation à échelle nationale comme structurant mais présentant plusieurs limites, restant essentiellement incitatif et non contraignant, ce qui est confirmé par le rapport de France stratégie pour l'Assemblée nationale en 2021¹⁶¹.

Aspect non contraignant des cadres nationaux

Le PNA, les stratégies nutritionnelles et les orientations en matière d'éducation à l'alimentation fixent dans leur majorité seulement des priorités, la plupart des mesures restant ainsi de nature incitative (recommandations, appels à projets, labellisations) plutôt que prescriptive. Cet aspect accorde alors une grande marge de manœuvre aux acteurs locaux, ce qui peut représenter un atout (permettant une marge d'adaptation, dans le respect de la logique de décentralisation), mais qui peut également induire une forte hétérogénéité et une absence de garantie d'accès équitable à l'éducation à l'alimentation sur le territoire national.

Des objectifs parfois contradictoires

De plus, les analyses de politiques alimentaires (comme celle de l'Iddri, citée précédemment) soulignent la coexistence d'objectifs parfois contradictoires, comme soutenir la compétitivité de certaines filières tout en réduisant la consommation de produits jugés défavorables à la santé ou au climat, promouvoir des produits locaux tout en respectant les contraintes budgétaires des collectivités, ou encore développer l'éducation à l'alimentation sans surcharger les programmes scolaires

Adaptation aux territoires et risques d'inégalités

Les analyses citées précédemment insistent toutes sur la nécessité absolue d'adapter les politiques alimentaires portant sur différents enjeux aux spécificités locales et territoriales. Néanmoins, cette adaptation, lorsqu'elle repose sur des cadres nationaux peu contraignants, peut renforcer les inégalités de plusieurs natures entre les territoires.

Une gouvernance prise au sein de différents niveaux et acteurs

¹⁶⁰ Le Bel, P.-M., & Lardon, S. (2022). *op. cit.*, p. 9.

¹⁶¹ Fosse, J., Furic, P., Gomel, C., Hagenburg, M., & Rousselon, J. (2021). *op. cit.*, p. 25.

La gouvernance alimentaire, le pilotage et la construction de politiques publiques alimentaires correspondent à une forme de gouvernance multi-niveaux (État, institutions supranationales ou intergouvernementales comme l'UE, régions, départements, intercommunalités, communes), mais également multi-acteurs (public, privé, associatif, citoyen). Ainsi, les chercheurs Le Bel et Lardon mettent en avant ces défis de gouvernance alimentaire, laissant place à de nombreuses tensions. Il apparaît ainsi complexe d'établir un parcours alimentaire intégrant tous les acteurs de la chaîne alimentaire, jusqu'à celle de l'éducation à l'alimentation.

- Niveau européen : politiques basées principalement au sein de la politique agricole commune (PAC, 1962), une série de réglementations sanitaires et environnementales qui encadrent fortement les marges de manœuvre nationales et territoriales ;
- Niveau national : l'État fixe les grandes orientations (PNA, PNNS, cadre législatif) mais délègue largement la mise en œuvre aux collectivités, au sein d'une logique institutionnelle de décentralisation, s'intensifiant en France depuis quelques dizaines d'années ;
- Niveau territorial : les collectivités territoriales, intercommunalités (métropoles et autres) développent ainsi des stratégies alimentaires territoriales, parfois en lien avec les projets alimentaires territoriaux (PAT), mais avec des ressources et des priorités variables (financés initialement sur des appels à projet)

Cette superposition de niveaux peut produire des incohérences (objectifs différents, calendriers non alignés, dispositifs redondants) et des zones grises de responsabilité. Nous pouvons illustrer ces difficultés à travers un exemple notamment.

PAC contre PNNS : des contradictions structurelles qui se répercutent sur les cantines.

La PAC structure depuis 1962 les modèles agricoles européens ; elle continue de soutenir massivement les filières bovines (viande), laitières et céréalières intensives. Néanmoins, le PNNS (mise en place nationale, française) recommande quant à lui de réduire la consommation de viande rouge, de charcuterie et de produits ultra transformés, au profit d'une alimentation plus végétale.

De ce fait, cette contradiction se répercute directement sur les différentes collectivités territoriales, responsables de la restauration scolaire. Au sein des territoires d'élevage, les collectivités sont incitées à soutenir les filières locales (souvent centrées sur la viande rouge), tout en devant appliquer les recommandations nutritionnelles nationales et les obligations de la loi EGAim (menus végétariens, augmentation du bio). De ce fait, E. Fouilleux et L. Michel (2020) mettent en avant la position délicate des collectivités territoriales, devant arbitrer entre soutien économique local, objectifs nutritionnels et contraintes budgétaires, mettant en péril l'effectivité et efficacité des politiques alimentaires¹⁶².

¹⁶² Fouilleux, E., & Michel, L. (dir.). (2020). *op. cit.*, p. 102.

Néanmoins, les difficultés d'articulations ne résident pas uniquement dans la coordination technique, mais aussi dans les rapports de force entre acteurs économiques (industries agroalimentaires, grande distribution), organisations professionnelles, associations de consommateurs, mouvements citoyens, etc.

Ces rapports de force influencent ainsi la définition des priorités face aux enjeux alimentaires (par exemple, l'accent mis sur l'information du consommateur plutôt que sur la régulation de l'offre), pouvant ainsi freiner certaines mesures éducatives ou réglementaires.

4) Limites d'une construction nationale

La persistance de logiques structurelles sectorielle

Comme nous l'avons traité précédemment, la montée en puissance de discours sur une « stratégie alimentaire intégrée » est présente depuis quelques années en France, néanmoins, les logiques structurelles sectorielles restent dominantes.

De ce fait, les politiques agricoles, de santé, d'éducation, de protection sociale et d'environnement continuent d'être construites et mises en place au sein de cadres institutionnels distincts, avec leurs propres instruments, cultures professionnelles et indicateurs de performance. Les tentatives de coordination (comités interministériels, plans transversaux) rencontrent encore de nombreuses difficultés à remettre en cause ces cloisonnements. Ainsi, l'éducation à l'alimentation se trouve encore à l'intersection de plusieurs secteurs sans être pleinement intégrée à l'un d'eux. Cette position particulière peut être présentée comme une richesse, la rendant également vulnérable aux arbitrages.

Débats sur la nécessité d'une stratégie alimentaire nationale intégrée

Face aux limites mises en avant, plusieurs travaux et rapports plaident comme ceux de Le Bel et Lardon, plaident en faveur de l'élaboration d'une véritable stratégie alimentaire nationale intégrée, articulant santé, environnement, agriculture, justice sociale et éducation. Ainsi, l'étude de l'Iddri propose la mise en place d'une « Stratégie nationale pour l'alimentation, la nutrition et le climat (SNANC)¹⁶³ ».

Ainsi, ces différentes propositions s'inscrivent dans un débat plus large sur la capacité de l'État à construire des stratégies de long terme, tel que l'analyse le Conseil d'État au sein de son rapport : une stratégie alimentaire intégrée supposerait des objectifs clairs, des engagements juridiques, des

¹⁶³ Brocard, C., & Saujot, M. (2022). *op. cit.*, p.2.

moyens budgétaires stables et des dispositifs de gouvernance associant durablement les différents niveaux et acteurs¹⁶⁴ :

- risque de méconnaître les spécificités territoriales et les innovations locales,
- risque de reproduire des logiques descendantes peu appropriées par les acteurs de terrain,
- risque de rester au niveau déclaratif si les instruments et les ressources ne suivent pas.

En définitive, les politiques alimentaires en France apparaissent comme un champ privilégié pour observer les tensions inhérentes à l'élaboration et la mise en place de politiques publiques centralisées en France, laissant ainsi une place favorisée au cadre territorial.

2.4. Mise en œuvre territoriale de l'éducation à l'alimentation en France

2.4.1. Une activité locale diversifiée et fragmentée

Compte tenu des différentes limites exposées précédemment concernant la mise en place de politiques alimentaires à un échelon seulement central, une approche territorialisée semble fondamentale. Néanmoins, de nombreux travaux, comme ceux de N. Bricas.¹⁶⁵, témoignent de la mise en place de politiques d'éducation à l'alimentation territoriale au sein de contextes locaux très contrastés, marqués par de nombreuses différences.

Les Projets alimentaires territoriaux (PAT), créés par la loi d'avenir pour l'agriculture de 2014, peuvent alors illustrer cette diversité : ces PAT peuvent ainsi être portés par des communes, des intercommunalités, des départements ou des régions, s'appuyant sur un diagnostic partagé pour définir des actions adaptées au territoire. Ainsi, ces PAT témoignent d'une mise en place territorialisée de l'action publique alimentaire, étant un atout mais illustrant également les disparités et inégalités entre territoires français. Les PAT offrent ainsi au sein de différents territoires de grandes variétés d'actions éducatives. Cette profusion est analysée comme un trait typique des « politiques par projets » : l'innovation locale est encouragée, mais les actions restent souvent fragmentées, encore portées par des associations ou des collectifs locaux, avec des financements temporaires et disparates, sans toujours s'inscrire dans une stratégie éducative globale, comme souligné par les chercheurs P. Lascoumes et P. Le Galès¹⁶⁶.

¹⁶⁴ Pahun, J. (2020). *L'agriculture face aux politiques alimentaires : une analyse comparée dans trois régions françaises* [Thèse de doctorat en science politique sous la direction de Fouilleux, E., Université Paris-Est]. HAL Thèses. <https://theses.hal.science/tel-03117411>

¹⁶⁵ Bricas, N. & al. (2017). Chapitre 5 - Croiser enjeux de durabilité et leviers des politiques urbaines. In C. Brand, N. Bricas, D. Conaré, B. Daviron, J. Debru, L. Michel, & C.-T. Soulard (éds.), *Construire des politiques alimentaires urbaines*. Éditions Quæ. pp. 121-136.

¹⁶⁶ Lascoumes, P., & Le Galès, P. (2004). *Gouverner par les instruments*. Presses de Sciences Po, p.33-38.

1) Inégalités territoriales et effets sur l'éducation à l'alimentation

Les territoires français connaissent de nombreuses inégalités de différentes natures, se répercutant directement sur l'accès à une éducation à l'alimentation de qualité, pourtant promu à échelle nationale. Les travaux de sociologie de l'alimentation, comme ceux de F. Régnier, A. Lhuissier et S. Gojard¹⁶⁷, montrent que les milieux populaires et les quartiers prioritaires cumulent des contraintes : précarité économique, offre commerciale défavorable, moindre accès aux espaces verts, temps contraint, rendant une application territoriale des ambitions nationales bien plus délicate. Les analyses de l'Agence nationale de la cohésion des territoires (ANCT)¹⁶⁸ confirment que ces territoires sont particulièrement exposés aux enjeux d'accès à une alimentation saine et durable, tout en disposant de moins de ressources pour développer des actions éducatives régulières.

Au contraire, les villes ou intercommunalités plus développées face à ces enjeux et problématiques disposent d'un PAT souvent plus structuré, d'un tissu associatif dense et d'un fort portage politique, parvenant ainsi à déployer des parcours éducatifs plus complets : articulation entre temps scolaire et périscolaire, cohérence entre menus de la cantine et messages éducatifs, implication des familles. P. Lascoumes et P. Le Galès mettent aussi en avant un « effet de contexte », illustrant le fait qu'avec les mêmes instruments nationaux (PNNS, PNA, GEMRCN), ces derniers produisent des effets très différents sur les territoires, selon notamment leurs ressources¹⁶⁹.

2) Rôle des élus locaux et variations politiques

Néanmoins, la manière dont les élus locaux s'approprient la question alimentaire est décisive pour l'orientation et la mise en place à échelle territoriale des actions alimentaires éducatives. Les mesures nationales portent sur des enjeux variés, certaines mesures cadrent l'alimentation comme un enjeu de santé publique (comme le PNNS), d'autres comme un enjeu environnemental (vers une transition agroécologique, envers une lutte contre le gaspillage), ou encore économique (avec le soutien aux filières locales) ou de justice sociale (précarité alimentaire, lutte contre les inégalités alimentaires).

Selon les travaux de la sociologue Sophie Dubuisson-Quellier¹⁷⁰, ces projets peuvent ainsi être impulsés et favorisés différemment par des élus locaux en charge de l'agriculture, de l'éducation, de la santé ou du développement durable, influant ainsi sur la place accordée à l'éducation à l'alimentation. À l'inverse, en l'absence de portage et de soutien politique, les initiatives peuvent

¹⁶⁷ Régnier, F., Lhuissier, A., & Gojard, S. (2009). *Sociologie de l'alimentation*. La Découverte, pp.45-62.

¹⁶⁸ Boutet, A., Dautriche, J., & Rat-Laclouère, C. (2023). *Comprendre comment renforcer l'accessibilité à une alimentation durable et de qualité pour tous dans les quartiers prioritaires de la politique de la ville ? Résultats de la Fabrique Prospective*. Agence nationale de la cohésion des territoires (ANCT). https://media.anct.gouv.fr/s3fs-public/2023-05/Comprendre_FP_Alim_complet.pdf (Consulté le 6 avril 2026).

¹⁶⁹ Lascoumes, P., & Le Galès, P. (2004). *op. cit.*, p.47.

¹⁷⁰ Dubuisson-Quellier, S. (2016). *Gouverner les conduites des consommateurs*. Presses de Sciences Po, p. 449.

rester ponctuelles, dépendantes de quelques acteurs engagés, sans continuité ni évaluation, bien qu'il existe un cadre national formalisé.

3) Des échelons territoriaux différenciés, des compétences et champs d'actions spécifiques

La mise en œuvre de l'éducation à l'alimentation s'inscrit dans une architecture institutionnelle complexe : les municipalités pour les écoles et la restauration scolaire, les départements pour les collèges et l'action sociale, les régions pour les lycées, la formation professionnelle et le développement économique, l'État agissant aussi pour les programmes scolaires et les grandes orientations de santé publique. Cette organisation complexe, relevant d'une gouvernance alimentaire multiniveaux, peut de ce fait conduire à des marges d'action plus réduites ou à des mises en place contradictoires (comme expliqué *supra*).

Ainsi, l'éducation à l'alimentation apparaît comme un problème et objet public à la frontière de différentes compétences et enjeux, relevant à la fois de l'école à travers l'éducation nationale (compétence de l'État), de la restauration collective (compétence des différentes collectivités territoriales), de la santé publique et de la transition écologique gérées par plusieurs acteurs se situant à plusieurs niveaux également. Les études en sciences politiques, comme celles menées par P. Hassenteufel¹⁷¹, montrent que cette transversalité rend la répartition des rôles difficile, quant au financement, à la cohérence, à la formation du personnel, aux projets entrepris. Ainsi, la réussite des PAT repose en partie sur la capacité des acteurs à construire des coalitions entre services et échelons, ainsi que sur la pérennisation des financements.

4) Des actions nombreuses, mais souvent de courte durée

Les recensements d'actions¹⁷² menés dans le cadre des PAT, du PNA, ou des politiques locales montrent une grande profusion d'initiatives : semaines du goût, ateliers ponctuels, interventions d'associations, jardins pédagogiques, animations sur le gaspillage alimentaire, etc. Ainsi, cette profusion témoigne d'une forte créativité locale et d'un engagement important des acteurs de terrain (enseignants, animateurs, associations, diététiciens, travailleurs sociaux).

Cependant, la plupart de ces actions sont de courte durée, financées sur projet, sans garantie de reconduction. Les dispositifs reposent en effet sur des appels à projets, des financements temporaires, des postes précaires, rendant par conséquent difficile l'ancrage durable des apprentissages et la transformation des pratiques alimentaires (comme énoncé par P. Lascoumes et P. Le Galès¹⁷³). Les études en éducation à la santé (comme celles menées par D. Jourdan¹⁷⁴),

¹⁷¹ Hassenteufel, P. (2008). *Sociologie politique de l'action publique*. Armand Colin, p. 115.

¹⁷² Agence de la transition écologique (ADEME). *Les collectivités face aux enjeux de l'alimentation durable*. <https://economie-circulaire.ademe.fr/alimentation-durable-collectivites> (Consulté le 6 avril 2026).

¹⁷³ Lascoumes, P., & Le Galès, P. (2004). *op. cit.* pp. 47-72.

¹⁷⁴ Jourdan, D. (2010). *L'éducation à la santé à l'école*. PUF, p.85.

témoignent du fait que les interventions ponctuelles ont un impact limité si elles ne s'inscrivent pas dans un cadre pédagogique continu.

2.4.2. Mise en place pratique des politiques alimentaires territoriales

1) Des politiques appliquées et favorisées par plusieurs facteurs

Les recherches de D. Jourdan montrent que l'engagement des équipes éducatives est un levier central pour la mise en œuvre des politiques éducatives, s'appliquant ainsi à la mise en place de l'éducation à l'alimentation sur les territoires français¹⁷⁵. En effet, lorsque les enseignants, les chefs d'établissement, le personnel de restauration ainsi que animateurs périscolaires sont impliqués, formés et disposent de ressources pédagogiques adaptées, les projets sont d'avantage structurés ainsi que mieux intégrés aux divers apprentissages. De plus, les fiches France PAT rappellent que l'éducation à l'alimentation suppose une mobilisation des enseignants et un accès à des ressources pédagogiques spécifiques¹⁷⁶.

La coordination entre acteurs locaux est également essentielle, compte tenu de leur grande pluralité : les services municipaux (éducation, restauration, santé, environnement), les associations, les structures de l'économie sociale et solidaire, les producteurs locaux, les services déconcentrés de l'État. Les analyses de Localtis et du Réseau des collectivités territoriales pour une économie solidaire (RTES) en 2025, montrent que les collectivités territoriales parvenant à articuler ces acteurs dans le cadre d'un PAT ou d'une stratégie alimentaire territoriale déploient ainsi des actions éducatives plus cohérentes et pouvant être plus pérennes¹⁷⁷.

Les travaux de sociologie de l'action publique de P. Hassenteufel¹⁷⁸ mettent en évidence le rôle clé des « intermédiaires » ou « courtiers de politique publique » : chargés de mission alimentation, coordinateurs de PAT, animateurs de réseaux associatifs, qui assurent la mise en lien entre école, cantine, associations et familles. Ces figures sont décisives pour traduire les orientations nationales (PNNS, PNA, GEMRCN) en projets concrets adaptés au contexte local.

¹⁷⁵ *Ibid.*

¹⁷⁶ France PAT. *Présentation de l'observatoire*. <https://france-pat.fr/presentation-de-l-observatoire/> (Consulté le 6 avril 2026).

¹⁷⁷ Megglé C. (2025, 28 février). *Alimentation durable : les collectivités ont des leviers pour agir*. Banque des territoires. <https://www.banquedesterritoires.fr/alimentation-durable-les-collectivites-ont-des-leviers-pour-agir> (Consulté le 6 avril 2026).

¹⁷⁸ Hassenteufel, P. (2008). *op. cit.*, p. 213.

2) Les principaux obstacles à la mise en place des politiques éducatives alimentaires territoriales

Le Haut Conseil de la Santé Publique (HCSP)¹⁷⁹ ainsi que Conseil National de l'Alimentation (CNA)¹⁸⁰ témoignent du fait que malgré l'inscription de l'éducation à l'alimentation dans les textes officiels, la formation initiale et continue des enseignants sur ces enjeux reste limitée. L'éducation à l'alimentation est souvent abordée de manière marginale, au sein de l'éducation à la santé ou de l'éducation au développement durable, sans module spécifique approfondi. Ainsi, comme évoqué précédemment, la mise en œuvre repose largement sur l'initiative individuelle, ainsi dépendante d'enseignants motivés, d'équipes engagées, de chefs d'établissement porteurs. Cette dépendance à l'engagement individuel peut ainsi être analysée comme un facteur additionnel d'inégalités territoriales et sociales.

Nous pouvons également mentionner une forte hétérogénéité dans la présence de PAT, de financements dédiés, de réseaux associatifs structurés. Certains territoires disposent en effet d'une organisation solide, de services spécialisés, de partenariats anciens, tandis que d'autres manquent de ressources humaines et financières pour monter des projets.

Nous pouvons mentionner le cas du département du Gers, constituant un exemple mobilisé par l'ADEME pour illustrer un territoire disposant de capacités et résultats positifs, au sein de leur PAT¹⁸¹. Leur PAT est lancé en 2020 autour d'une stratégie intégrée associant agriculture locale, circuits courts et politiques alimentaires publiques, cherchant à constituer une réelle coordination. Cette dernière repose ainsi sur une gouvernance territoriale stabilisée et des ressources humaines dédiées, facilitant la mise en œuvre opérationnelle d'actions alimentaires.

Les analyses de l'ADEME mettent en évidence ces disparités : certains territoires (comme la métropole de Lyon par exemple) cumulent PAT, politiques de santé et stratégies climat intégrant l'alimentation, alors que d'autres n'ont ni architecture et organisation, ni moyens et ressources pour agir¹⁸². Les recherches en sociologie de l'éducation soulignent quant à elles, que ces disparités s'ajoutent aux inégalités sociales existantes, contribuant à renforcer les écarts de connaissances, de compétences et de pratiques alimentaires entre territoires favorisés et défavorisés au sein du territoire français.

¹⁷⁹ Haut Conseil de la santé publique (HCSP). (2025, 10 juin). *Recommandations pour l'élaboration du 5e programme national nutrition santé (PNNS)*.

¹⁸⁰ Conseil national de l'alimentation. (2019, novembre). *op. cit.*

¹⁸¹ Agence de la transition écologique (ADEME). (2024). *Dans le Gers, producteurs et consommateurs autour de la table*. ADEME Infos. <https://infos.ademe.fr/agriculture-alimentation/2024/dans-le-gers-producteurs-et-consommateurs-autour-de-la-table/> (Consulté le 6 avril 2026).

¹⁸² Régnier, F., Lhuissier, A., & Gojard, S. (2009). *op. cit.*, p.63.

2.4.3. Innovations territoriales, approches émergentes et avenir de l'action alimentaire territoriale

1) *Approches participatives et expérientielles*

Nous pouvons mettre en avant le développement d'approches participatives à échelle territoriales : jardins partagés, ateliers de co-construction de menus avec les élèves, conseils de restauration, démarches de type budget participatif pour des projets alimentaires. Ces initiatives favorisent l'appropriation des messages et la transformation des pratiques, davantage que les approches purement descendantes, selon les recherches de D. Jourdan¹⁸³. Ces expériences concrètes permettant de ce fait de travailler simultanément sur des dimensions variées (cognitives, affectives, sociales) de l'alimentation.

2) *Outils numériques et interactifs*

De plus, les recherches de F. Amadieu et d'A. Tricot¹⁸⁴ sur le numérique éducatif, mettent en avant le développement de nombreux outils numériques dédiés à l'éducation à l'alimentation, à travers le développement de plateformes pédagogiques, d'applications ludiques, de webinaires, ou encore de capsules vidéo, à échelle notamment territoriale. Ces outils sont ainsi analysés comme des moyens de toucher de nouveaux publics, de diversifier les supports et de prolonger les apprentissages en dehors de l'école.

Néanmoins, les chercheurs insistent sur le fait que ces outils numériques ne sont efficaces que s'ils sont intégrés au sein de dispositifs pédagogiques plus diversifiés. Enfin, ils soulignent un risque inhérent aux développements numériques, à savoir accentuer les inégalités numériques si l'accès aux équipements et aux connexions n'est pas garanti.

En définitive, nous comprenons que les ressources, bien que souvent marquées par de nombreuses inégalités sont multiples et diverses, laissant de nombreuses possibilités au développement des politiques éducatives alimentaires.

¹⁸³ Jourdan, D. (2010). *op. cit.*, p. 85.

¹⁸⁴ Amadieu, F. & Tricot, A. (2020). *Apprendre avec le numérique*. Retz, p. 13-19.

3. Méthodologie

Nous avons eu recours à différentes méthodes d'enquêtes pour récolter les éléments et données nécessaires afin de répondre au mieux aux trois tâches qui nous ont été demandées.

3.1. Identification des acteurs du territoire

Tout d'abord, nous avons procédé à l'identification d'acteurs et d'initiatives locaux en lien avec le parcours éducatif alimentaire des enfants. Cette première étape était indispensable pour l'ensemble des tâches de notre travail. Il s'agit d'une étape qui est au cœur de la réalisation de la cartographie. Elle était aussi nécessaire pour identifier les acteurs avec lesquels nous souhaitons réaliser des entretiens et observations (qui seront détaillés ultérieurement).

Cette identification des acteurs s'est faite à travers un travail de recherche basé sur différentes sources. La Direction de la Restauration Municipale de Villeurbanne nous a transmis une liste d'acteurs que nous avons pu contacter. Par ailleurs, les entretiens et observations nous ont conduits à identifier d'autres acteurs, recommandés par les personnes rencontrées. Certains entretiens et observations nous ont aussi permis de directement faire la connaissance d'autres personnes. Par exemple, lors de la visite de la cuisine centrale et de la cantine de l'école Saint-Exupéry, nous avons rencontré Lila Kelil, la coordinatrice périscolaire de l'école, qui nous a donné son contact. Nous avons donc pu la recontacter et prévoir un entretien avec elle. Enfin, des recherches sur internet, portant sur la ville de Villeurbanne, ont également été menées afin d'identifier et de recenser d'autres acteurs.

À la suite de ces différentes identifications, nous avons ensuite pu rencontrer et nous entretenir avec certains des acteurs repérés pour récolter des éléments essentiels à notre travail.

3.2. Entretiens

Une partie importante de notre travail au sein de ce projet a été consacrée à la préparation et réalisation d'entretiens. L'entretien peut être considéré comme une des méthodes principales pour récolter des données en sciences humaines et sociales. Selon Kaufmann, l'entretien permet d'entrer dans les catégories de pensée des personnes interrogées et permet de saisir la construction des représentations sociales¹⁸⁵. Les personnes ne décrivent pas simplement une réalité « objective » : en parlant, elles interprètent, hiérarchisent, minimisent, dramatisent. L'entretien met au jour cette activité de construction du sens. Ainsi, cette méthode permet de mettre l'accent sur les justifications,

¹⁸⁵ Kaufmann, J.-C. (1996). *L'entretien compréhensif*. Nathan, p. 9

les avis et les représentations des individus tout en replaçant les propos de chacun dans leur contexte. L'entretien est un moyen de cibler précisément les enjeux que les personnes interrogées illustrent avec des exemples ou des expériences concrètes. Cette méthode nous semble pertinente pour mener ce projet car elle permet de rassembler les perceptions et les interprétations de différents acteurs liés aux domaines de l'alimentation et/ou l'éducation des enfants. Nous avons donc choisi de réaliser des entretiens avec des acteurs qui proviennent de différents domaines. Par exemple, nous avons eu la possibilité de réaliser des entretiens avec deux diététiciennes qui nous ont apporté des informations concernant la nutrition chez l'enfant. En parallèle, nous avons aussi pu rencontrer du personnel périscolaire qui travaille dans l'animation d'atelier avec des enfants, en lien avec l'alimentation. Cela nous a permis de croiser, comparer et confronter les différentes informations que nous récoltions. En analysant ensuite les propos de chaque personne interrogée, nous avons pu élaborer une analyse la plus complète possible des enjeux, problématiques et solutions possibles.

Nous avons aussi mené des entretiens avec des acteurs des villes et autres collectivités territoriales que nous avons identifiés pour le benchmark. Cela nous a permis de mieux comprendre les projets de chacun, leur mise en place, les enjeux auxquels ils sont confrontés et les premiers résultats observés. Ces entretiens avaient pour objectif d'analyser dans quelles mesures les initiatives dans ces territoires pourraient être mises en place dans la ville de Villeurbanne.

Pour chaque entretien, nous avons réalisé, par avance, une grille d'entretien avec nos questions pour la/les personne(s) interrogée(s). Ces grilles d'entretiens variaient selon chaque personne rencontrée. L'élaboration de grilles nous permettait de préciser nos attentes et de cibler les éléments que nous cherchions à obtenir auprès de chaque personne. Par exemple, pour la réalisation d'un entretien avec Amandine Schmidt, diététicienne en charge de projets de nutrition à la métropole de Lyon, nous avons préparé une grille d'entretien qui avait pour objectif de comprendre son rôle et ses missions, récolter des informations sur les étapes de l'apprentissages alimentaire chez l'enfant et d'avoir une analyse de certains comportements psychologiques des enfants liées à l'éducation.

Concernant l'entretien en tant que tel, nous préférons le réaliser en face à face avec la personne. Toutefois, lorsque cela était impossible, il nous est arrivé de réaliser des entretiens téléphoniques ou en visioconférence. Lors de l'entretien, nous suivions la trame de la grille que nous avons préparée mais nous adaptions nos questions aux réponses des personnes.

Dans un troisième temps, après la réalisation de l'entretien, nous faisons une retranscription et un compte rendu avec les informations clés à retenir de ce dernier.

Voici le tableau des entretiens réalisés :

Fonction/structure	Prénom et Nom	Date
Direction de la Restauration Municipale de Villeurbanne	Ludovic Ligneau et Philippine Descamps Portela	17 septembre 2025
Association « Cuisines Nourricières »	Loïc Fayet	7 octobre 2025
Direction de la Santé Publique de Villeurbanne	Corinne Bernard et Julien Barthot-Malat	8 octobre 2025
Diététicienne de Villeurbanne	Pascale Pérochaud	9 octobre 2025
Docteur en Psychologie du Développement (Institut Bocuse)	Damien Foinant	24 octobre 2025
Animateur du Foncier Agricole pour la Maison de l'éducation à l'alimentation durable (MEAD) de Mouans-Sartoux	Sylvain Bourdon	27 octobre 2025
Diététicienne en charge de projets de nutrition à la Métropole de Lyon	Amandine Schmidt	6 novembre 2025
Sociologue – experte en comportement alimentaire et gestion de comportements d'enfants (Lyon)	Catherine Pinet-Fernandes	18 novembre 2025
Coordinatrice du périscolaire de l'école Saint-Exupéry (Villeurbanne)	Lila Kelil	21 novembre 2025
Co-Directrice de l'association Sens et Savoirs – Diététicienne-Nutritionniste	Céline Le Prince	16 janvier 2026

Infirmière des écoles Saint-Exupéry et Jules Guesde (Villeurbanne)	Sylvie Renard	30 janvier 2026
Coordonnateur – Collectif québécois, Coalition pour une saine alimentation scolaire	Sébastien Desaulniers	4 février 2026
Responsable du service géomatique (Villeurbanne)	Camille Bijon	5 février 2026
Animateur-coordonateur pédagogique des restaurants scolaires dans la commune de la Couronne	Léo Pometti	9 février 2026
Responsable du service territorial (DED) (Villeurbanne)	Fanny Dejours	11 février 2026
Chargée de l'alimentation et de l'agriculture durable à la Métropole de Rennes	Elena Bardel	11 février 2026
Sociologue spécialiste des agents et agentes de restauration scolaire (Lyon)	Elodie Leszczak	12 février 2026
Adjointe au Maire, déléguée à la Politique alimentaire et à l'Agriculture urbaine Présidente du Marché Gare de Montpellier	Marie Massart	23 février 2026
Responsable de la PMI à Villeurbanne	Sylviane Pelissier	23 février 2026
Maison de quartier de Villeurbanne	Kendri Farida	24 février 2026

Responsable de l'Accueil Collectif Petite Enfance – Direction de la Petite Enfance (Villeurbanne)	Sylvine Vassoile	27 février 2026
Directrice de l'école élémentaire Jean Zay (Villeurbanne)	Carole Jambon	9 mars 2026
Chargée de mission « Ecole municipale de cuisine et accessibilité alimentaire de la Ville de Rennes »	Élodie Letard	9 mars 2026

3.3. Observations

En parallèle des entretiens, nous avons eu recours à une autre méthode : l'observation. Nous avons choisi d'utiliser cette technique car elle permet de contextualiser, voire dépasser, les propos que les individus partagent dans les entretiens, pour comprendre et explorer davantage la réalité du terrain. Comme indiqué par Stéphane Beaud¹⁸⁶, l'observation permet de saisir les pratiques telles qu'elles se déroulent réellement, en donnant accès au contexte et aux interactions que les discours seuls ne permettent pas toujours de comprendre. Elle permet de récolter des éléments qui ne sont pas forcément verbalisés et qui sont implicites. Ainsi, cette technique vient enrichir et consolider les données issues de nos entretiens.

Nous avons eu l'opportunité d'assister à certains événements, réunions, visites de lieux. Durant ces observations, nous réalisons une prise de note détaillée que nous retranscrivons ensuite dans un compte-rendu. Lors de certaines observations, nous avons pu être impliqués dans les activités proposées. Ce fut le cas lors de notre observation participative à une séance de sport dans le cadre du dispositif Pass'Sport. Il s'agit d'une activité physique hebdomadaire gratuite destinées aux enfants en surpoids âgés de 8 à 11 ans scolarisés dans les établissements publics de la ville. Nous avons pu assister à une séance de ce dispositif et nous avons participé à certaines des activités sportives proposées.

Voici le tableau des observations :

¹⁸⁶ Beaud, S. (1996). L'usage de l'entretien en sciences sociales. Plaidoyer pour l'« entretien ethnographique ». *Politix*, 9(35).

Lieu ou évènement d'observation	Personnes présentes	Date
Observation/visite de la cuisine centrale de Villeurbanne	Ludovic Ligneau, Anthony (responsable légumerie, déconditionnement, préparation froide et effectifs le matin) et le chef cuisinier de la cantine de l'école St. Exupéry	30 septembre 2025
Participation à une table ronde "Restauration scolaire, comment concilier bien manger, écologie et confiance des familles au lycée Pierre Brossolette	Animée par Marie Pierre Membrives et Guillaume Delsaux	10 octobre 2025
Observation et participation à une séance du programme Pass'Sport Santé dans le Complexe sportif « Alexandra David-Neel »	Diététicienne et groupe d'une dizaine d'enfants	5 novembre 2025

3.4. Recherches académiques et veille informationnelle

En plus de ces techniques de terrain, nous avons réalisé des recherches académiques. En utilisant différents outils numériques à notre disposition, ainsi que les recommandations de Madame Geslin, nous avons progressivement construit une bibliographie contenant des ouvrages, articles, rapports... Ces derniers venaient compléter et alimenter les informations récoltées sur le terrain avec des éléments plus théoriques pour réaliser une analyse plus complète. Par exemple, pour la tâche des fiches de nutrition et psychologie de l'alimentation que nous devions réaliser, nous avons mobilisé différents ouvrages et articles spécialisés.

De plus, nous avons aussi réalisé des recherches, notamment pour la réalisation du benchmark. Une partie importante de la réalisation de cette tâche était de repérer des villes ou tout autre collectivité territoriale qui portent des projets semblables à un parcours d'éducation alimentaire. Ainsi, à travers des recherches internet, nous avons pu identifier plusieurs exemples qui semblaient être cohérents pour la réalisation du benchmark : la ville de Montpellier, la ville de Renne, la

Commune de la Couronne (en Charente), la ville de Mouans-Sartoux, et la province de Québec. Ces recherches ont constitué une première étape indispensable pour la prise de contact et la rencontre de ces acteurs.

4. Obstacles

4.1. Communication et coordination au sein du groupe

Une des premières choses essentielles à notre projet a été notre formation de groupe. Nous sommes neuf étudiantes et étudiants, toutes et tous issus du même secteur de 4^e année, mais pas des mêmes parcours au sein de celui-ci. Si nous avons assez rapidement eu une certaine dynamique, entente de groupe, cela n'assurait pas pour autant une communication efficace. Nous avons réussi à répartir pour chacun d'entre nous des tâches, cependant nous avons remarqué par la suite que nous ne communiquions pas nos avancées individuelles tout comme les difficultés que l'on pouvait rencontrer. Ce qui a, par moments, pu rendre les orientations des recherches un peu floues, nous ne savions pas forcément sur quoi nous focaliser particulièrement.

C'est plutôt à la fin du premier semestre, au moment des bilans, que ce soit la réunion du 10 décembre avec notre partenaire, où l'on devait souligner les difficultés rencontrées, mais surtout en amont, lors des rencontres de groupe en présence de notre professeure référente pour le projet, que nous avons réalisé ce manque de communication. Qui est, en ce second semestre, un problème qui a été résolu, puisque nous avons pris l'habitude de plus nous concerter sur nos avancées.

À mesure que les entretiens et les lectures étaient réalisés, nous avions des fichiers de plus en plus remplis mais n'avions pas encore distingué des catégories dans lesquelles les classer car nous étions encore dans la phase d'appropriation des données. C'est l'approche de l'échéance du rendu du rapport intermédiaire qui constitua une prise de conscience collective d'un certain manque d'organisation dans la classification des fichiers. Cependant, il faut souligner qu'au semestre suivant, les fichiers ont été ordonnés et classifiés de sorte que toute l'équipe y accède de manière beaucoup plus fluide. En effet, un classement clair et visuel par couleur de dossier différentes a été mis en place, la fluidité du classement a pu être un témoin d'une évolution positive de l'approche de notre sujet. Cette difficulté a donc su être repérée et aménagée.

4.2. Avoir une cartographie des initiatives scolaires sur l'alimentation

Une autre difficulté rencontrée a été celle d'obtenir certains contacts, durant la première partie de nos recherches. Une meilleure analyse du terrain de l'éducation à l'alimentation de la Ville passait par la connaissance des activités des écoles à ce sujet. Or nous nous sommes rendu compte qu'il

était difficile de trouver des acteurs permettant d'élaborer une cartographie précise des actions des écoles. Nous savions déjà, grâce à de précédents entretiens, que chaque école pouvait mener des initiatives relatives à l'alimentation indépendamment de la DRM. Nous avons alors cherché à approcher la direction de l'éducation afin d'obtenir davantage de précision sur les initiatives portées. Nous avons attendu avant de relancer et de réaliser qu'il faudrait trouver une autre méthode de renseignement. Il avait alors été décidé de répertorier les contacts des directeurs et directrices des écoles publiques de Villeurbanne afin de leur adresser un mail contenant un questionnaire.

Il y a eu quelques retours mais qui restaient insuffisants pour se représenter correctement les écoles actives sur l'éducation alimentaire de leurs élèves, pour savoir ce qu'elles mettaient en place. Ce qui a pu d'autant plus compliquer le travail de la cartographie des actions de la Ville par la difficulté à obtenir des informations sur l'ensemble des activités proposées par les écoles.

La réunion partenaire du 10 décembre, au cours de laquelle la présentation du rapport intermédiaire souligna les difficultés rencontrées jusqu'alors, avait permis d'aboutir à une nouvelle liste de contacts d'acteurs dont des responsables de l'éducation. Ainsi d'autres points de contact ont pu être accessibles et les entretiens ont pu avoir lieu.

4.3. Difficulté à discerner certaines attentes des partenaires

Nous avons pu constater lors de la réunion de rendu du rapport intermédiaire de décembre que certaines approches de notre travail n'étaient pas calquées sur les attendus des partenaires. Comme ce fut le cas pour le benchmark, organisé pour faire apparaître des initiatives de différentes villes ou métropoles en matière d'éducation à l'alimentation. Lors de la répartition du travail en vue du rapport intermédiaire, la focale avait été portée sur la recherche d'initiatives plus que sur la méthodologie de la mise en œuvre d'un parcours alimentaire. Les partenaires ont alors reprécisé leurs attentes quant à ce que pourrait leur apporter un benchmark, questionnant l'implantation d'un parcours alimentaire dans une ville de taille similaire à Villeurbanne.

Nous avons également pu constater que les attentes des partenaires ont évolué au fil de nos réunions, et que ce que nous avons compris de leurs attentes initiales n'était pas forcément ce qu'ils envisageaient. Dans la même lignée, nous n'avons pas suffisamment su mettre de limites quant au travail qu'il nous était possible de réaliser ou non. En effet, nous débutions sur le projet et ne cernions pas encore bien les difficultés de celui-ci, au sens de limites de nos capacités dans notre posture d'élèves sur ce projet, comme on aura l'occasion de les aborder par la suite.

4.4. Les contours flous de la définition d'un parcours éducatif alimentaire

Pendant un certain temps, à la suite des lectures sur l'alimentation et des premiers entretiens, nous avons réalisé qu'il était toujours difficile de se représenter une définition concrète de ce qu'était un parcours éducatif alimentaire. Cela allait de pair avec l'absence de politiques publiques qui s'accorderaient à parler de « parcours éducatif alimentaire ». Nous avançons tous sur nos tâches sans toutefois avoir la certitude de répondre aux attentes de mise en place d'un tel parcours.

4.5. Les biais

Nous avons pu rencontrer des biais méthodologiques, dus au peu de retour par mail des écoles primaires et élémentaires, ce faisant nous n'avons pas intégré ce peu de données recueillies dans le but de ne pas fausser la représentation des activités alimentaires des écoles de Villeurbanne. Nous avons donc été confrontés à un manque de matériel à un moment donné mais n'avons pas cherché à lui donner un sens.

Les limites de la portée des questionnaires adressés aux crèches résident dans le peu de réponses reçues une fois encore. Nous sommes donc convenus d'appeler directement des crèches afin de leur soumettre le questionnaire par téléphone. Deux appels ont été effectués, un pour la crèche François Truffaut, qui avait montré des disponibilités pour s'entretenir avec nous, et une autre ciblée pour son effectif important et sa localisation, celle du Tonkin, quartier prioritaire de la Ville. Les deux ont mené au même constat malgré quelques différences de pratiques, c'est-à-dire que les crèches sont intrinsèquement attentives aux besoins alimentaires et nutritionnels des enfants, car l'alimentation constitue un enjeu essentiel pour les enfants de moins de 3 ans.

Mais la méthodologie de l'appel présente une limite car il nous est difficile d'appeler toutes les crèches de Villeurbanne, et les deux que nous avons pu contacter présentent possiblement un biais de désirabilité sociale. Par biais de désirabilité sociale, il est entendu qu'une personne mette en avant le côté positif de ses actions lorsqu'elle est questionnée sur celles-ci. Les deux personnes interrogées au sujet de l'éducation à l'alimentation dans leur établissement ayant spontanément plus mis l'accent sur les activités mises en place que sur les problèmes rencontrés. Nous avons tout de même réussi à orienter les questions vers les problèmes rencontrés, mais c'est un biais qui reste à évoquer, lorsqu'on fait des entretiens. Néanmoins, ce possible biais n'impacte pas fondamentalement le centre de notre questionnement qui cherchait à évaluer l'importance attribuée au fait de bien manger, de respecter les étapes de l'alimentation du jeune enfant et notamment la réaction à la néophobie ainsi que l'implication des parents.

Partie 2 – État des lieux de la situation

1. Nutrition et psychologie de l'enfant

Le projet requiert que nous réalisons des fiches synthétiques sur deux thèmes distincts : la nutrition et la psychologie. Pour leur élaboration, nous nous sommes aidés de toutes les ressources mentionnées précédemment, à savoir, les entretiens, les observations et les lectures. Nous les présentons ci-après en version carte mentale, ce qui permet de mentionner tous les éléments essentiels, mais les deux fiches rédigées et détaillées sont à retrouver en annexe.

1.1. Fiche nutrition

Cette fiche s'intéresse à la nutrition, définie comme l' « ensemble des actes d'assimilation et de désassimilation se faisant dans l'organisme et ayant pour but la conservation ou l'accroissement de l'individu, le maintien de sa température constante et la production de l'énergie dépensée au travail »¹⁸⁷. Elle aborde la nutrition d'un point de vue biologique et physiologique. Nous nous intéresserons aux besoins nutritionnels en fonction de l'âge, puis aux rythmes alimentaires de l'enfant et enfin aux déterminants physiques de l'alimentation.

1.1.1. Besoins nutritionnels selon l'âge

1) Apports pour le nouveau-né et le bébé jusqu'à 4-6 mois

Pour les nouveau-nés, il est recommandé de **ne se nourrir que de lait**, au moins jusqu'à 4 mois voire jusqu'à 6 mois¹⁸⁸. Le **lait humain** est tout particulièrement conseillé, notamment pour ses apports en défenses immunitaires¹⁸⁹. Les besoins en glucose sont très importants à cet âge¹⁹⁰.

2) Apports pour le bébé de 4 à 36 mois

À partir de 4 ou 6 mois, la **période de diversification alimentaire** commence : elle consiste au passage d'une alimentation exclusivement liquide à une alimentation solide¹⁹¹. Le corps doit

¹⁸⁷ Centre National de Ressources Textuelles et Lexicales. (2012). *Nutrition (définition)* <https://www.cnrtl.fr/definition/nutrition> (Consulté le 5 avril 2026).

¹⁸⁸ Haut Conseil de la santé publique (HCSP). (30 juin 2020). *Avis du 30 juin 2020 relatif à la Révision des repères alimentaires pour les enfants âgés de 0-36 mois et de 3-17 ans.* <https://www.hcsp.fr/explore.cgi/avisrapportsdomaine?clefr=924> (Consulté le 5 avril 2026).

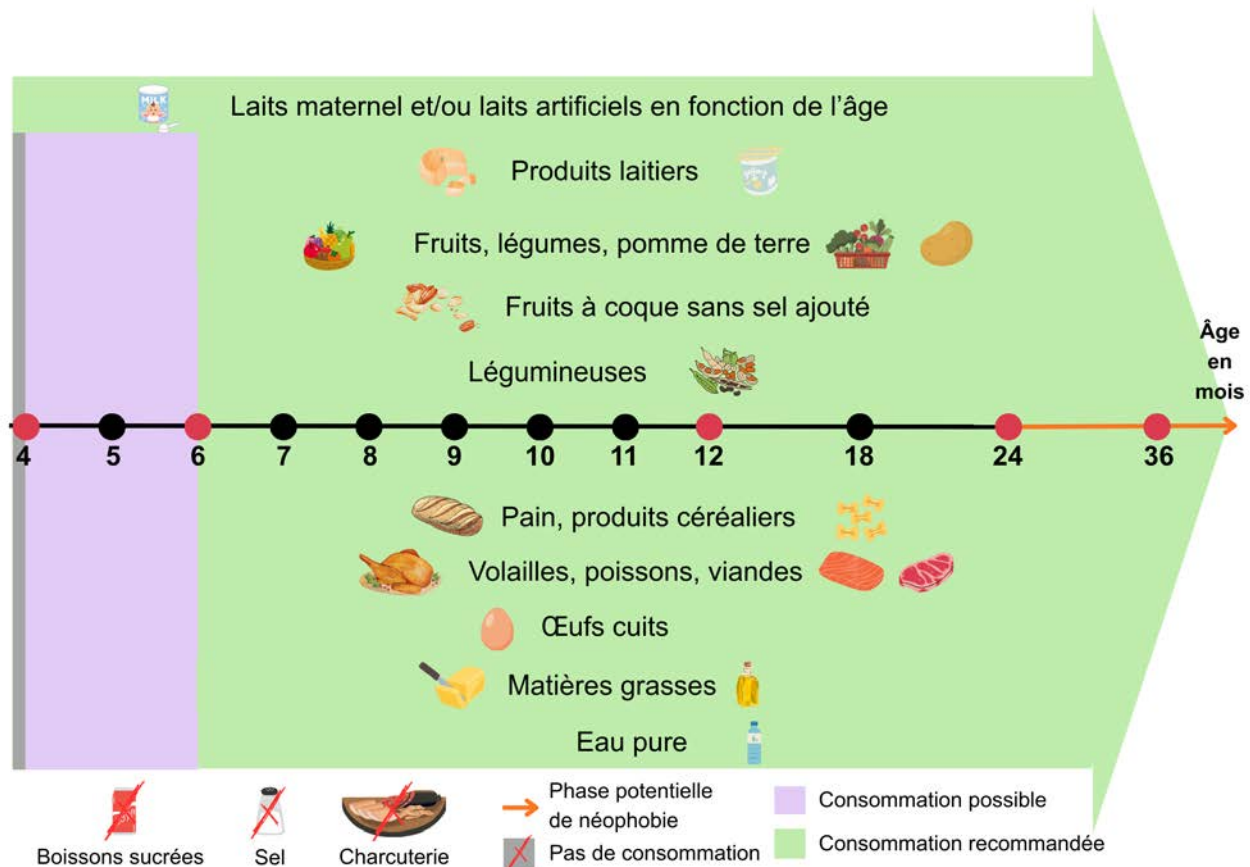
¹⁸⁹ Darmaun, D. (2015). L'alimentation du nouveau-né. *in* C. Esnouf, J. Fioramonti, B. Laurieux (dir.), *L'alimentation à découvert*, CNRS Éditions, p. 142.

¹⁹⁰ *Ibid.*

¹⁹¹ Entretien avec Amandine Schmidt, 6 novembre 2025, annexe 5.5.

apprendre à digérer les aliments grâce à la production nouvelle d'enzymes¹⁹². La diversification constitue une étape importante dans l'établissement d'un premier répertoire alimentaire pour les enfants. Il faut veiller à **introduire progressivement** les aliments proposés aux enfants, par rapport à leur capacité de mastication, et ne pas trop tarder à introduire les **allergènes**.

Une frise récapitulative et synthétique des différentes phases d'introduction des aliments est présentée ci-après¹⁹³. Il faut veiller à ce que tous les aliments soient **introduits avant 12 mois**¹⁹⁴.



3) Apports pour l'enfant de 3 à 10 ans

Une fois que tous les aliments sont introduits, il faut veiller à les servir en **quantité raisonnable** pour l'enfant, mais il peut **se nourrir comme le reste de la famille**.

Le **répertoire alimentaire des enfants se construit surtout jusqu'à 6 ans** : l'enfant découvre un ensemble de goûts et de saveurs et développe ses préférences personnelles¹⁹⁵. Durant la période de l'**école élémentaire**, l'enfant a tendance à **conserver son répertoire alimentaire**¹⁹⁶.

¹⁹² *Ibid.*, p.18.

¹⁹³ Cette frise est tirée de l'*Avis du 30 juin 2020* du HCSP et notamment du tableau présenté aux pages 34 et 35.

¹⁹⁴ Haut Conseil de la santé publique (HCSP). (30 juin 2020). *op. cit.*, p.10.

¹⁹⁵ Entretien avec Amandine Schmidt, 6 novembre 2025, annexe 5.5.

¹⁹⁶ *Ibid.*

1.1.2. Rythmes alimentaires

1) *Durée et fréquence des repas*

Pour les nouveau-nés, il est recommandé de nourrir **le bébé toutes les 3 heures** durant les premiers jours¹⁹⁷. Ensuite, il est préférable d'organiser les journées autour de **4 repas dès l'âge de 12 mois** : petit-déjeuner, déjeuner, goûter et dîner¹⁹⁸. Les repas doivent avoir une durée minimale de 20 minutes¹⁹⁹, afin que le sentiment de satiété puisse s'installer et être perçu par l'enfant et les adultes environnants.

2) *Portion des assiettes*

Il faut porter attention aux portions proposées aux enfants. Ainsi, les **portions unitaires** proposées dans le commerce ou la restauration, comme le steak haché, peuvent ne pas être adaptées aux plus jeunes enfants²⁰⁰. De même, les recommandations prévoient que pour les enfants de **3 à 6 ans**, seule la **moitié de la portion adulte** est nécessaire ; pour les enfants âgés de **6 à 10 ans**, les **deux tiers de la portion adulte** sont préconisés²⁰¹.

1.1.3. Déterminants physiologiques de l'alimentation et recommandations pour une alimentation équilibrée

1) *Facteurs physiologiques et sensoriels*

Tout d'abord, la **notion de goût** renvoie à **trois éléments** au sens de la génétique et des sens. Il y a la **gustation**, qui permet de ressentir les saveurs gustatives des aliments grâce aux trois types de papilles de la langue (caliciformes, fongiformes, foliées)²⁰². Ensuite, l'**olfaction rétronasale**²⁰³ permet de saisir les arômes d'un aliment²⁰⁴. Enfin, il existe la **sensibilité chimique** du nerf trijumeau qui appréhende les sensations de piquant, brûlant ou de pétillant.

Par ailleurs, l'**évaluation sensorielle** des aliments permet d'apprécier leurs **qualités organoleptiques**, « c'est-à-dire les caractéristiques faisant intervenir les organes des sens de l'être

¹⁹⁷ Darmaun, D. (2015). L'alimentation du nouveau-né. in C. Esnouf, J. Fioramonti, B. Laurieux (dir.), *op. cit.*, p. 142.

¹⁹⁸ HCSP. Avis du 30 juin 2020, *op. cit.*, p. 12.

¹⁹⁹ Table ronde avec Marie-Pierre Membrives et Guillaume Delsaux, 10 octobre 2025, « Restauration scolaire, comment concilier bien manger, écologie et confiance des familles », Lycée Brossolette à Villeurbanne.

²⁰⁰ Haut Conseil de la santé publique (HCSP). (30 juin 2020). *op. cit.*, p. 30.

²⁰¹ *Ibid.*, p.30.

²⁰² Politzer, N. (2018). Éducation au goût. In J.-P. Poulain (dir.), *Dictionnaire des cultures alimentaires*, 2e éd., coll. Quadrige, PUF, p. 453.

²⁰³ *Ibid.*

²⁰⁴ *Ibid.*

humain : le goût, l'odorat, la vue, le toucher et l'ouïe »²⁰⁵. Les perceptions humaines d'un même produit peuvent donc être très différentes d'un individu à l'autre. Cependant, certaines **perceptions** humaines peuvent être considérées comme **innées** comme les produits **sucrés**, qui bénéficient d'un label hédonique positif, tandis que les aliments **amers** reçoivent un label hédonique négatif²⁰⁶.

Les **sensations de faim et de satiété** sont, de leur côté, régulées par l'**hypothalamus**, qui génèrent ces signaux²⁰⁷.

2) Lutte contre l'alimentation déséquilibrée

La lutte contre l'alimentation déséquilibrée, qui peut notamment amener à de l'obésité, passe par une **valorisation des repas faits-maison** pour les parents, autant dans les représentations que dans les pratiques²⁰⁸. Le développement de l'obésité est accéléré par la consommation excessives de lipides²⁰⁹ et de produits trop salés ou sucrés, plus particulièrement les boissons sucrées²¹⁰.

L'**anorexie mentale**, qui se caractérise par une perte de poids intentionnelle, peut aussi toucher les enfants dès l'école élémentaire²¹¹ mais elle reste encore sous-étudiée.

Les enfants grandissent dans un **contexte** où les nombreuses campagnes nationales ou locales, mais aussi les messages quotidiens de prévention, présentent un choix alimentaire centré autour d'**arguments santé** et moins sur le plaisir alimentaire.

²⁰⁵ Lefebvre, A., & Bassereau, J.-F. (2003, 3-4 juillet). L'analyse sensorielle, une méthode de mesure au service des acteurs de la conception : ses avantages, ses limites, ses voies d'amélioration. Application aux emballages. *10e Séminaire CONFERE*, Belfort, France.

²⁰⁶ Politzer, N. (2018). Éducation au goût. In J.-P. Poulain (dir.), *op. cit.*, p.457.

²⁰⁷ Bertin, E. (2020). Pour une approche tridimensionnelle de l'éducation à l'alimentation. *Cahiers de Nutrition et de Diététique*, vol.55(3), pp. 123-124.

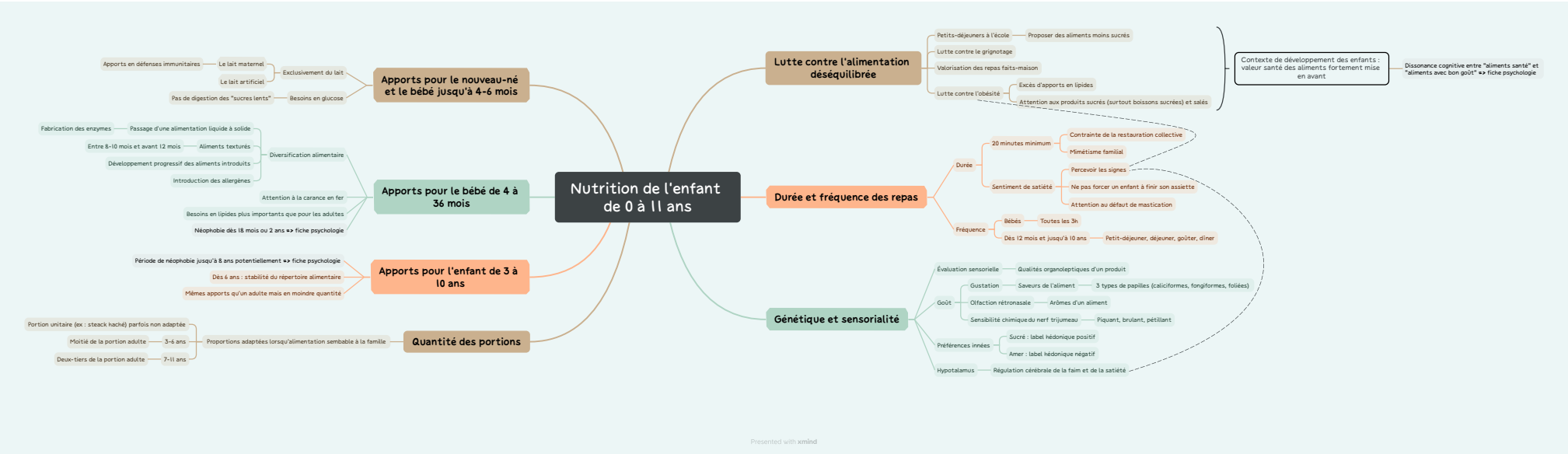
²⁰⁸ Rochedy, A. (2022). Sociographie de la parentalité quotidienne alimentaire. *Spirale – La grande aventure de bébé*, vol.104(4), p.39.

²⁰⁹ Oppert, J.-M. (2015). 4.9. Alimentation, activité physique et obésité. in C. Esnouf et al. (dir), *L'alimentation à découvert*, CNRS Éditions, p.1.

²¹⁰ *Ibid.*

²¹¹ Assurance Maladie. (2025, 26 février). *Troubles des conduites alimentaires : anorexie mentale (enfants de 4 à 9 ans)*. <https://www.ameli.fr/rhone/medecin/sante-prevention/sante-mentale-soins-primaires/sante-mentale-4-ans-9-ans/troubles-conduite-alimentaire-anorexie-mentale> (Consulté le 6 avril 2026).

Carte mentale de la fiche nutrition



1.2. Fiche psychologie

Cette fiche concerne les questions de psychologie infantile et adulte, et plus particulièrement la psychologie de la nutrition. Elle analyse le comportement alimentaire individuel ou collectif. Cela permet de répondre notamment aux questions suivantes : « pourquoi mangeons-nous ? » ou « comment choisissons-nous nos aliments ? ». Cette fiche est construite en cinq parties : la période de néophobie et de sélectivité alimentaire dans le développement de l'enfant ; la socialisation alimentaire ; l'apprentissage alimentaire ; la décision alimentaire et les différents facteurs qui l'influence ; les messages de santé publique et leur réception différenciée.

1.2.1. Les périodes de néophobie et de sélectivité alimentaire

1) *La néophobie*

La durée de la période de néophobie **varie de 2 à 8 ans**²¹². Il s'agit d'une phase du développement alimentaire où l'enfant rejette les nouveaux aliments simplement avec la vue et l'odorat, et sans le goûter²¹³. Les aliments rejetés peuvent aussi être connus par l'enfant mais simplement présentés sous une **forme différente** (par exemple, des carottes coupées en cube plutôt qu'en rondelle) ou dans un **contexte différent** (par exemple, un inconnu est attablé avec l'enfant)²¹⁴.

La néophobie est une réelle **peur de goûter** des aliments inconnus : « quand on regarde les réactions physiologiques, ce qui se passe au niveau corporel d'un enfant qui regarde un aliment nouveau, ce sont exactement les mêmes réactions qu'a une personne arachnophobe quand on lui montre une araignée »²¹⁵.

2) *La sélectivité alimentaire*

Il convient de **différencier** la néophobie de la **sélectivité alimentaire**. La néophobie se limite au rejet à la vue et à l'odeur, alors que dans la sélectivité alimentaire, l'enfant peut goûter puis rejeter l'aliment. Environ 70% des enfants connaissent une période de sélectivité alimentaire, alors que la néophobie touche tous les enfants²¹⁶.

Les parents parlent souvent d'**enfant « difficile »** quand l'enfant commence à restreindre son répertoire alimentaire : il s'agit d'une phase banale du développement de l'enfant entre 2 et 8 ans²¹⁷.

²¹² Entretien avec Amandine Schmidt, 6 novembre 2025, annexe 5.5.

²¹³ Étymologiquement, cela se définit par la peur de manger ce qu'on ne connaît pas.

²¹⁴ Entretien avec Damien Foinant, 24 octobre 2025, annexe 5.4.

²¹⁵ Entretien avec Damien Foinant, 24 octobre 2025, annexe 5.4.

²¹⁶ Entretien avec Damien Foinant, 24 octobre 2025, annexe 5.4.

²¹⁷ Rigal, N. & Monnery-Patris, S. (2021). Les enfants difficiles à table : conceptualisation et évolution. *Enfances & Psy*, vol.90(2), p.55.

L'inquiétude des parents se cristallise aussi autour des **aliments qui étaient consommés auparavant** et qui ne le sont plus durant cette période²¹⁸.

1.2.2. Socialisation alimentaire

Les enfants sont socialisés auprès de **différentes instances de socialisation**, parmi lesquelles on retrouve le rôle prépondérant de la famille, mais aussi le groupe de pairs, le restaurant scolaire ou encore les médias.

1) Socialisation verticale

Les **parents** sont les premiers à transmettre les normes culturelles et les habitudes alimentaires à l'enfant : ce que l'on mange, comment et dans quel cadre. En ce sens, « la socialisation se manifeste verticalement du parent à l'enfant »²¹⁹. Les parents occupent un **rôle nourricier** et lorsque l'enfant commence à rejeter les aliments proposés, ils peuvent culpabiliser de ne pas avoir réussi à remplir ce rôle²²⁰.

Une autre partie de la socialisation verticale s'effectue par les **agents de restauration** qui font figure d'autorité lors du repas pris en restauration collective : leur rôle est « [central] pour ce qui est du façonnage de l'expérience alimentaire chez l'enfant »²²¹. Les **grands-parents** influencent aussi les pratiques infantiles, en étant souvent vus comme un modèle alimentaire alternatif à celui proposé par les parents²²².

2) Socialisation inversée et horizontale

La socialisation n'est pas seulement orientée des parents vers les enfants mais elle « fonctionne également dans un sens qui peut paraître moins naturel de prime abord, à savoir des enfants vers les parents »²²³. C'est ce qu'on appelle la « **socialisation inversée** »²²⁴. Les enfants s'inspirent de normes qu'ils trouvent ailleurs pour essayer de les injecter dans le modèle parental et d'en infléchir les règles.

Les modèles concurrentiels viennent principalement de la socialisation dite « **horizontale** » auprès des **pairs**²²⁵. Ils peuvent notamment découvrir de nouveaux goûters ou ramener des idées de recettes vues à un anniversaire chez un pair par exemple. Les pairs influencent fortement le

²¹⁸ Rochedy, A. & Poulain, J.-P. (2015). Approche sociologique des néophobies alimentaires chez l'enfant. *Dialogue*, vol.209(3), pp. 59-60.

²¹⁹ *Ibid.*, p.62.

²²⁰ Rigal, N. & Monnery-Patris, S., *op. cit.*, p. 51.

²²¹ Ayadi, K. & Brée, J. (2010). Le rôle des interactions au sein de la famille dans la construction du répertoire alimentaire chez l'enfant. Une approche mésosystémique. *Management & Avenir*, vol.37(7), p.204.

²²² *Ibid.*, p.206.

²²³ *Ibid.*, p.200.

²²⁴ Ayadi, K. & Brée, J., (2010). *op. cit.*, p.200 ; Rochedy, A. & Poulain, J.-P. (2015). *op. cit.*, p.62.

²²⁵ Ayadi, K. & Brée, J. (2010). *op. cit.*, p.204.

comportement alimentaire par **imitation** et **désir d'intégration** : choix des plats, quantité consommée et essais d'aliments nouveaux dépendent souvent des comportements du groupe. Les enfants peuvent aussi s'inspirer des normes divergentes proposées au sein de la fratrie pour amender les règles familiales. Enfin, l'horizontalité de la socialisation se déploie au sein même de la **fratrie**²²⁶, avec une influence entre frères et sœurs, qui peuvent accepter ou rejeter le modèle parental de concert. Les **préférences personnelles** de l'enfant sont **influencées** par celles de la fratrie, avec parfois une similarité frappante : on parle alors d'« influences croisées »²²⁷.

1.2.3. Apprentissage alimentaire

Au-delà de la famille et des amis, l'apprentissage alimentaire se fait aussi dans les lieux de **restauration collective** et notamment à la cantine scolaire. Les enfants sont progressivement **responsabilisés** (dressage de la table, self-service, compost). Les apprentissages sont différents entre un service à table et un self-service pour des enfants du même âge. Au-delà des normes sociales entourant le repas, les enfants réalisent un **apprentissage corporel et sensoriel** au cours de leur éducation à l'alimentation.

En somme, l'objectif final de l'apprentissage alimentaire est de rendre l'enfant **autonome** dans ses décisions alimentaires et dans son application des règles qui encadrent la préparation du repas, son déroulement et sa fin (débarrassage, vaisselle...). Pour l'enfant, il s'agit de s'individualiser lui-même par rapport à toutes les normes collectives qui lui sont transmises²²⁸.

L'apprentissage alimentaire a lieu par ailleurs lors de l'exposition à la **publicité** qui véhicule certains modèles alimentaires : son impact sur les pratiques alimentaires n'est pas vraiment déterminé²²⁹. Cependant, la publicité, en ne présentant généralement que des produits « plaisirs » mais de mauvaise qualité nutritionnelle, renforce l'opposition entre produits sains mais mauvais et produits malsains mais bons²³⁰. La publicité communique tout de même des règles nutritionnelles grâce aux **bandeaux sanitaires** tels que « Pour votre santé, mangez au moins cinq fruits et légumes par jour », « Pour votre santé, évitez de manger trop gras, trop sucré, trop salé », « Pour votre santé, évitez de grignoter entre les repas », « Pour votre santé, pratiquez une activité physique régulière »²³¹. Toutes ces recommandations ont fait l'objet d'une **intériorisation**²³² par les enfants et les parents²³³.

²²⁶ *Ibid.*, pp. 206-207.

²²⁷ *Ibid.*, p. 206.

²²⁸ Rochedy, A. & Poulain, J.-P. (2015). *op. cit.*, p.61.

²²⁹ Ayadi, K. & Brée, J. (2010). *op. cit.*, p.62.

²³⁰ *Ibid.*, p.66.

²³¹ *Ibid.*, p. 58 : ces bandeaux sanitaires ont été introduits à la suite d'une directive européenne de 2007 pour endiguer l'augmentation de l'obésité, et ont vocation à sensibiliser le grand public.

²³² *Ibid.*, p. 66.

²³³ *Ibid.*, p. 68.

1.2.4. Décision alimentaire

La **décision alimentaire** prend en compte de nombreux **facteurs** et n'est pas seulement tournée vers le plaisir instantané : les individus prennent en compte des dimensions **biologiques, psychologiques, sociales, culturelles et économiques**²³⁴. Bien que le « **bien manger** » recoupe des définitions différentes selon les familles, des conceptions communes peuvent émerger : « c'est manger équilibré, varié, éviter les grignotages, éviter le gras et le sucre, faire des repas complets et structurés (entrée-plat-dessert surtout pour les bébés de 24 mois alors que, [...], ce n'est pas encore nécessaire à 12 mois), manger à sa faim mais en quantités raisonnables, prendre son temps, si possible en famille et prendre du plaisir »²³⁵. Ainsi, les conceptions parentales sont plutôt en phase avec les recommandations de santé publique²³⁶.

Le **poids des habitudes** reste important dans les décisions alimentaires. Le choix des aliments ne se fait pas non plus uniquement sur des considérations en termes d'apports nutritionnels, mais les **caractéristiques sensorielles**, comme le goût, l'odeur, la texture ou la couleur, conditionnent l'**acceptabilité** et la consommation²³⁷. Ainsi, il y aurait un **compromis** entre santé et alimentation plaisir, entre aliments dits sains et d'autres considérés comme malsains²³⁸.

1.2.5. Messages de santé publique et réception différenciée

La **réception des messages de santé publique** concernant la nutrition est **différenciée**, notamment en fonction des catégories socio-économiques. Par exemple, les messages nutritionnels sont généralement en **accord** avec les valeurs des **classes favorisées**, qui proposent aussi une démarche éducative à leur enfant au sujet de l'alimentation²³⁹. À l'inverse, pour les **classes populaires**, la première injonction est de proposer une alimentation en quantité suffisante et qui fait plaisir aux enfants²⁴⁰. Les messages nutritionnels sont dès lors perçus comme **contraires** à leurs valeurs, et suscitent davantage de rejet ou d'indifférence²⁴¹.

De plus, certaines **recommandations**, telles que la consommation de plats cuisinés à la maison, sont **difficilement applicables** par certaines familles²⁴². C'est le cas par exemple si les deux parents

²³⁴ Lahlou, S. (2015). La décision alimentaire. in Esnouf, C., Fioramonti, J., Laurieux, B. (dir.), *op. cit.*, p.57.

²³⁵ Bordet, J., Viodé-Bénony, C., Pierrehumbert, B., Bénony, H., Sanchez, S. (2011). Alimentation et transmission mère-enfant. *Champ psy*, vol.60(2), p. 68.

²³⁶ Rochedy, A. (2022). *op. cit.*, p. 37.

²³⁷ Guichard, E. (2015). Concilier qualité nutritionnelle et qualité sensorielle des aliments. in Esnouf, C., Fioramonti, J., Laurieux, B. (dir.), *op. cit.*, p. 78.

²³⁸ Cimon-Lambert, K., Tremblay, L., Côté, D., Larivière, M., & Kosmerly, S. (2014). Perceptions, attitudes et connaissances des parents d'enfant d'âge préscolaire au sujet de l'alimentation, de la santé, de l'obésité et de l'activité physique ; une approche qualitative. *Les Cahiers Internationaux de Psychologie Sociale*, vol.102(2), pp. 331-332.

²³⁹ Rochedy, A. (2022). *op. cit.*, p. 38.

²⁴⁰ *Ibid.*, p.39.

²⁴¹ Foulleux, E. & Michel, L. (2022). Introduction. Politisation de l'alimentation. In E. Foulleux, L. Michel (dir.), *op. cit.*, p.15.

²⁴² Bertin, E. (2020). *op. cit.*, p.120.

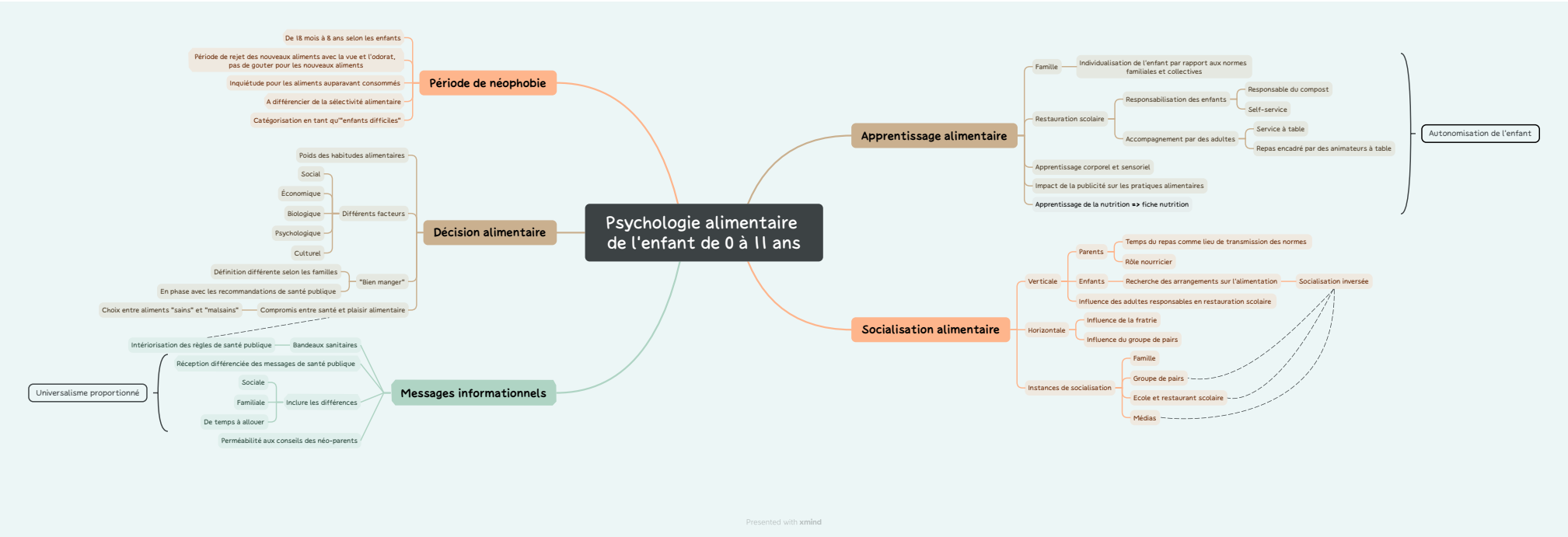
travaillent et que les activités extrascolaires « empiètent » sur le temps de préparation du repas. À cet égard, la promotion d'un **universalisme proportionné** doit être envisagé. Il prend en compte les différences entre les familles et leurs cultures alimentaires²⁴³. Cela permet d'appliquer les conseils nutritionnels au **cas par cas** en fonction des possibilités, capacités et disponibilités de chacun.

Enfin, il s'agit d'**informer les parents** le plus tôt possible sur la nutrition pour qu'ils puissent l'appliquer dès la naissance voire la grossesse. Enfin, les **néo-parents** sont assez **perméables** aux conseils car ils souhaitent le meilleur pour leur enfant à naître²⁴⁴.

²⁴³ Entretien avec Amandine Schmidt, 6 novembre 2025, annexe 5.5.

²⁴⁴ *Ibid.*

Carte mentale de la fiche psychologie



2. Diagnostic du territoire

2.1. Cartographie

Dans le cadre de la réflexion engagée autour de la mise en cohérence d'un parcours d'éducation alimentaire pour les enfants de 0 à 11 ans à Villeurbanne, un travail de recensement des initiatives et dispositifs existants sur le territoire a été réalisé. Cette cartographie vise à offrir une vision d'ensemble des actions déjà déployées en matière d'éducation à l'alimentation, de santé et d'activité physique à destination des enfants.

Afin de faciliter la lecture et d'identifier les continuités possibles dans la construction d'un parcours éducatif, les actions ont été regroupées par tranches d'âge correspondant aux grandes étapes de l'enfance : petite enfance (0-3 ans), école maternelle (3-6 ans) et école primaire (6-11 ans). Certaines initiatives ne s'adressant pas à une tranche d'âge spécifique mais pouvant concerner plusieurs publics ont été regroupées dans une catégorie dédiée. Ce découpage permet d'identifier les ressources disponibles pour chaque période du développement de l'enfant.

Enfin, une attention particulière a été portée aux parents et aux professionnels, qui jouent un rôle central dans l'éducation alimentaire. En étant au contact quotidien des enfants, ils participent à la transmission de connaissances, de pratiques et de repères favorables à une alimentation équilibrée et à un mode de vie actif.

Cette cartographie permet ainsi de mieux appréhender l'écosystème d'actions existant à Villeurbanne et constitue un outil de travail pour identifier les complémentarités possibles et nourrir la construction d'un parcours d'éducation alimentaire cohérent pour les enfants de 0 à 11 ans.

Éducation alimentaire à Villeurbanne

Légende

- Actions compétence de Villeu...
- Initiatives individuelles
- Initiatives associatives

0-3 ans - Petite enfance

- ① ● Intervention Sens et savoir
- PACAP

3-6 ans - École Maternelle

- PACAP
- ① ● Petit pass'port santé (5-7)
- ① ● Bilan santé PMI 3-4 ans
- Bilan infirmières - repérage et proposition participation Pass'sport santé
- ② ● Intervention Sens et savoirs
- ① ● Projet petite-moyenne-grande faim
- Initiative compost dans toutes les écoles municipales
- ② ● Les Cuisines nourricières
- ③ ● Visite et ateliers au Château de Chamagnieu
- ⑥ ● Fabrique des Gourmets
- ① ● Encadrement - gestion des gouters
- ① ● Petit déjeuners à l'école

Initiatives pour les adultes

- ① ● PACAP
- ① Formations ATSEM-Animateurs
- Formations personnel restauration
- ① ● Formations Diététique pédiatrique 2026
- ① ● PACAP
- Groupes parents - intervention diététicienne A. Schmidt (PMI)
- ① ● Sens et Savoirs
- Petits déjeuners à l'école

6-11 ans - Écoles primaires

- Projet petite-moyenne-grande faim ①
- Initiative Compost dans toutes les écoles municipales
- Les Cuisines nourricières (CP-CM2) ②
- Visite et ateliers au Château de Chamagnieu ③
- Fabrique des Gourmets ④
- Encadrement - gestion des gouters ①
- Petit déjeuners à l'école ①
- Pass'port santé ①

Initiatives transversales

- Villeurbanne à table ①
 - CLS
 - PEDT ③
 - Potager de Saint Jean ②
 - Le passe jardin — Jardins partagés d'Auvergne-Rhône-Alpes : inciter les initiatives citoyennes ①
 - L'école Comestible ②
 - Initiatives individuelles mises en place par les équipes d'animation
- Projet la Fabrique des gourmet s'inscrit dans ces 3 initiatives ①

2.2. Diagnostic de territoire

Nous avons réalisé, au cours de ces derniers mois, un diagnostic du territoire villeurbannais, dans l'objectif d'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 10 ans. Nous avons ainsi identifié tous les acteurs et entités intervenant sur le territoire, mettant en place différentes actions. Au sein de ce diagnostic, nous cherchons ainsi à lister, expliciter et analyser ces dernières. Nous pouvons en effet identifier différents types d'actions (formations, contrats, mesures, projets, réseaux...), ainsi que plusieurs échelles ou niveaux d'actions (régionale, métropolitaine, municipale, scolaire), agissant sur un public plus ou moins large. Nous avons dans ce diagnostic fait le choix d'une classification en termes de niveau d'action, dressant ainsi une liste non-exhaustive de ces initiatives, compte tenu de leur conséquente multiplicité, en place sur le territoire villeurbannais, traitant de l'éducation à l'alimentation auprès des enfants de 0 à 11 ans.

2.2.1. Le cadre régional

1) Les RéPPOP

Les réseaux de prévention et de prise en charge de l'obésité pédiatrique (RéPPOP) sont des réseaux de santé créés en 2007, cherchant à accompagner les enfants, adolescent en situation de surpoids ou d'obésité, ainsi que leur famille, en dehors des hôpitaux. Ces derniers cherchent à coordination entre les professionnels de la santé, sont une réponse à l'augmentation de l'obésité chez l'enfant. En effet, selon l'Association pour la prise en charge et la prévention de l'obésité en pédiatrie (APOP), en France, le pourcentage d'enfant présentant un excès pondéral est passé de 5% en 1980 à 16% en 2000²⁴⁵.

Le RéPPOP s'inscrit dans une approche globale et multidimensionnelle, allant de la prévention au dépistage et à la prise en charge. Les RéPPOP sont des associations à but non lucratif financés par les institutions publiques françaises. Leur tutelle est assurée par les agences régionales de Santé (ARS). En France, chaque département dispose de son propre réseau²⁴⁶. En région Auvergne Rhône-Alpes, plusieurs réseaux sont ainsi déployés, et soutenu par l'ARS local. Ce réseau a pour but d'accompagner le pédiatre pour proposer un parcours de soins personnalisé à l'enfant et aux familles. Ce dernier, se déploie ainsi à travers différentes missions.

²⁴⁵ Agence régionale de santé Auvergne-Rhône-Alpes. (2025, 5 septembre). *Les réseaux de prévention et de prise en charge de l'obésité pédiatrique (RéPPOP)*. <https://www.auvergne-rhone-alpes.ars.sante.fr/les-reseaux-de-prevention-et-de-prise-en-charge-de-l-obesite-pediatrique-reppop> (Consulté le 6 avril 2026).

²⁴⁶ *Ibid.*

Un accent mis sur le dépistage :

- Former les professionnels de santé au dépistage et à la prise en charge de l'obésité et harmoniser les pratiques professionnelles
- Opérer un dépistage précoce par la protection maternelle infantile (PMI), la santé scolaire, pédiatres
- Proposer une prise en charge pour les enfants et adolescents relevant du surpoids et de l'obésité :
- Consultations gratuites chez les professionnels
- Orientation vers des ateliers en petits groupes : prenant notamment la forme d'activités physiques adaptées (ateliers multisports, musculation, natation et jeux aquatiques). Ces activités sont encadrées par les professionnels diplômés, proposent un accompagnement individualisé, ne mettent en avant aucune forme de concurrence ou évaluation. Ces ateliers disposent ainsi d'une approche alliant le développement du bien-être physique et psychologique.
- Suivis réguliers des familles, pendant 2 ans
- Déployer une offre d'éducation thérapeutique à proximité des lieux de vie des enfants
- Orienter les autres acteurs du soin de niveau 3 en cas d'obésité complexe

De ce fait, le public visé par le réseau RéPPOP peut être subdivisé en trois parties répondant ainsi tant aux besoins des patients qu'aux besoins des professionnels

- Les enfants et adolescents de moins de 18 ans en surpoids ou obésité
- Les professionnels de santé : médecins généralistes, pédiatres, autres spécialistes, psychologues...
- À travers notamment : collaboration avec d'autres professionnels de santé, soutien de l'équipe de coordination, outils d'aides au suivi.

Les acteurs principaux de ces réseaux sont ainsi les ARS, qui autorisent et financent les réseaux, définissent les priorités régionales de santé, évaluent les actions menées. Néanmoins, le RéPPOP fonctionne également en relation avec l'Assurance maladie, les hôpitaux publics et centres spécialisés, la médecine de proximité²⁴⁷.

Bien que ce réseau, en place depuis presque 20 ans, permettant une réelle coordination entre les professionnels de santé et les initiatives afin de lutter contre l'obésité, à travers une approche globale, évolue face à plusieurs contraintes. En effet, ces réseaux nécessitent des investissements

²⁴⁷ *Ibid.*

financiers importants, une implication des professionnelles et des familles sur la durée, ce qui peut parfois apparaître comme difficile.

2) Le programme PACAP

Monté par l'ARS pour la région Auvergne Rhône Alpes, le programme PACAP²⁴⁸ 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 et sa mise en œuvre repose sur deux volets : une première approche socio-écologique des actions auprès des enfants pour inclure les déterminants sociaux et environnementaux de la santé ; une seconde approche territoriale qui prend en compte les territoires les plus défavorisés de la région. L'objectif est d'accompagner la montée en qualifications des acteurs et actrices de la petite enfance sur le thème de la nutrition, en particulier dans les territoires défavorisés. L'enjeu est de développer une somme d'actions globales sur un même groupe d'enfants, et donc d'identifier l'ensemble des intervenants sur ce groupe. L'initiative cherche à atteindre 3 cibles : les enfants, la famille et la communauté professionnelle autour d'eux. Elle vise la pérennité et le temps long, et les interventions PACAP sont évaluées par l'ARS avant le déploiement pour s'assurer de leur efficacité et du respect des préconisations du cahier des charges régional PACAP.

2.2.2. Le cadre métropolitain

1) Le Projet Alimentaire du Territoire Lyonnais (PATLy)

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, en développant la production locale de qualité, la restauration scolaire et en accompagnant le changement vers une alimentation plus saine et responsable. Le PATLy cherche à agir sur les politiques agricoles pour soutenir les agriculteurs et développer une agriculture durable et de proximité²⁴⁹.

²⁴⁸ Agence régionale de santé Auvergne-Rhône-Alpes. (2025, 30 juin). *op. cit.*

²⁴⁹ Métropole de Lyon. *Le projet alimentaire du territoire lyonnais (PATLY)*. <https://www.grandlyon.com/actions/le-projet-alimentaire-du-territoire-lyonnais-patly> (Consulté le 6 avril 2026).

2) Les actions menées par la PMI

Les actions menées par la PMI sur le territoire villeurbannais se déclinent en plusieurs axes²⁵⁰. Un premier volet concerne les actions de prévention et de santé publique. Celui-ci prend en compte des consultations médicales individuelles, pour les enfants jusqu'à 5 ans. L'objectif est de suivre la croissance des enfants et prodiguer des conseils concernant la parentalité. C'est dans ce cadre que peuvent être abordées les questions d'alimentation et de diététique. L'enjeu de ces consultations est également d'organiser le suivi des vaccinations obligatoires. Sont également menés pour les enfants de 3 et 4 ans des bilans de santé en école maternelle. Ces bilans incluent des tests de la vision, de l'audition et du langage. La PMI organise également des visites à domicile. Les puéricultrices et auxiliaires de puéricultures effectuent des visites pour peser l'enfant et discuter des problématiques rencontrées par les jeunes parents. Le personnel de la PMI se rend également dans les accueils parents-enfants (LAEP) pour accueillir des parents, souvent des jeunes mamans, en difficultés, et mener des actions d'information. La PMI peut enfin organiser des ateliers collectifs thématiques pour les parents autour de l'alimentation, de l'allaitement ou de la santé de l'enfant. La PMI occupe également un rôle en matière de protection de l'enfance, de gestion des crèches et du suivi des assistantes maternelles, auxquelles elle délivre l'agrément.

Concernant les partenariats et initiatives territoriales, la PMI faisait partie du contrat local de santé jusqu'à l'année dernière. Du fait du départ d'une des actrices de la cité éducative qui faisait le lien entre le CLS et la PMI, le service métropolitain a été mis à l'écart des dispositifs du CLS. Le personnel de la PMI participait à des formations communes avec les autres acteurs du CLS comme les infirmières, sur des sujets thématiques tels que la santé bucco-dentaire. L'enjeu était d'assurer une cohérence de discours tout au long du parcours de l'enfant. La PMI collabore aussi avec le programme PACAP, dans le cadre duquel des actions communes devraient se développer. Le service est également en lien avec des associations comme La Souris Verte pour engager des actions communes sur des sujets spécifiques comme le handicap.

3) Les actions menées par la diététicienne de la métropole A. Schmidt

Dans la poursuite de notre diagnostic de territoire, nous avons rencontré la diététicienne de la Métropole de Lyon, Amandine Schmidt²⁵¹. En effet, la métropole de Lyon dispose d'une diététicienne titulaire, poursuivant une logique visant à éduquer à l'alimentation en structurant l'environnement éducatif et en assurant la coordination des acteurs présents sur le terrain métropolitain. Ainsi, elle intervient à travers plusieurs actions, auprès des acteurs agissant directement avec des individus⁶.

²⁵⁰ Entretien avec Sylviane Pélissier, 23 février 2026, annexe 5.15.

²⁵¹ Entretien avec Amandine Schmidt, 25 novembre 2025, annexe 5.5.

A. Schmidt a comme rôle d'assurer une continuité éducative entre communes et métropoles du point de vue diététique. Cette coordination répond à des objectifs de cohérences du parcours alimentaires, de partage d'expériences, et de continuité dans le passage du primaire au collège, face à la division institutionnelle concernant les compétences.

Formation et accompagnement des professionnels de la métropole

Cette action représente le cœur du travail de la diététicienne, consistant à former et soutenir les professionnels, comme les chefs cuisiniers, la PMI, les travailleurs sociaux, les éducateurs... afin qu'eux-mêmes puisse mener des actions d'éducation alimentaire correspondant notamment à des normes diététiques claires. Ainsi, selon A. Schmidt : « Je suis là pour les agents [...] pour former, accompagner les professionnels de la métropole sur des thématiques alimentaires »²⁵². Elle opère ainsi une éducation alimentaire indirecte, passant par des relais professionnels.

Cet accompagnement poursuit des objectifs et des dynamiques globales : diffuser des connaissances nutritionnelles fiables, harmoniser les pratiques professionnelles, développer des actions collectives locales, renforcer la prévention santé.

Les projets mis en place à l'aide de la diététicienne proviennent majoritairement du terrain, selon A. Schmidt : « En général [...] elles [les diététiciennes] font appel à moi »²⁵³. Son accompagnement passe par son support au sein de réunions d'équipes, de formations thématiques, d'aides méthodologiques, ou de coanimation d'actions.

Ateliers cuisine et actions collectives avec les publics

L'intervention de la diététicienne sur la métropole passe également par l'organisation d'animations concrètes autour de l'alimentation (ateliers cuisine, groupes parents, animations collectives). Leurs objectifs sont d'apprendre la pratique d'une alimentation diététique, rendre l'éducation à l'alimentation accessible, développer les compétences culinaires, favoriser le lien social ; au sein de dynamiques plus expérientielles que théoriques. L'action de la diététicienne repose dans l'accompagnement de la conception, du contenu nutritionnel, de l'animation des projets proposés par les équipes locales.

Éducation alimentaire en PMI

Les actions de la diététicienne au sein des PMI reposent sur la prévention très précoce autour de l'alimentation, dès la grossesse et les premières années de vie, selon A. Schmidt : « Nous en PMI,

²⁵² *Ibid.*

²⁵³ *Ibid.*

on travaille vraiment sur la femme enceinte »²⁵⁴. La diététicienne cherche à intervenir pendant la « fenêtre d'opportunité » située entre 0 et 3 ans, de construire le goût et les habitudes alimentaires, de prévenir les troubles alimentaires et de sélectivité. La diététicienne intervient ainsi auprès des diététiciennes du terrain, des puéricultrices, des sages femmes, des médecins de la PMI ; ayant pour public les nourrissons, les jeunes parents et les femmes enceintes.

Les actions de la diététicienne au sein des PMI se traduit par la mise en place de formations professionnelles, de conseils lors des suivis PMI, d'accompagnements vers la diversification alimentaire.

Création d'outils pédagogiques

L'action de la diététicienne sur le territoire métropolitain passe également par la production de supports adaptés aux professionnels et aux familles ; dans le but de rendre l'information nutritionnelle accessible, d'uniformiser les pratiques, de faciliter l'éducation alimentaire. Néanmoins, les outils et guides développés et produits par la diététicienne nécessitent de nombreuses adaptations, compte tenu d'un public diversifié, et parfois précaire ou non francophone.

Accompagnement nutritionnel des cantines des collèges

L'intervention de la diététicienne de la métropole passe également par l'accompagnement spécifique des chefs de restauration au sein des collèges, notamment concernant le respect de l'équilibre alimentaire, de l'utilisation de produits bio et locaux, du respect des politiques publiques (notamment la loi EGalim).

Implication des parents, des familles

Enfin, A. Schmidt veille, au sein de ses actions, à l'implication des parents au sein du parcours d'éducation à l'alimentation des enfants. En effet, les parents sont souvent difficilement impliqués au sein de ce processus éducatif à l'échelle de l'école. Par son intervention, la diététicienne cherche à améliorer l'image de la restauration scolaire auprès des parents, à créer du dialogue parents-école, et à soutenir l'éducation alimentaire familiale.

²⁵⁴ *Ibid.*

2.2.3. Les dispositifs municipaux

1) *Contrat local de santé*

Un contrat local de santé (CLS) est « un engagement porté conjointement par une Agence Régionale de Santé et une collectivité territoriale afin réduire les inégalités territoriales et sociales de santé sur le territoire »²⁵⁵. Le premier CLS de Villeurbanne, et par ailleurs du département du Rhône, est signé en 2013. Dix ans plus tard, en 2023, le troisième CLS est conclu pour une période de cinq ans et intègre la Métropole et les Hospices Civils de Lyon pour élargir la portée de ses actions. L'objectif de la ville de Villeurbanne dans le cadre de ce contrat est d'agir sur les déterminants de santé et « de montrer l'aspect systémique de la santé »²⁵⁶. Il a été choisi, pour ce dernier CLS de la ville, d'intégrer « les trois transitions du Plan Mandat de Villeurbanne (2021-2026) : la transition écologique, la transition égalité, et la transition démocratique »²⁵⁷. Le contrat local de santé regroupe ainsi toute la stratégie de santé par la ville de Villeurbanne et ses partenaires.

Ce contrat entre en jeu dans la santé alimentaire des enfants et implique différents acteurs tels que la Direction de la santé publique et le centre de la protection maternelle et infantile. Le CLS est important dans la mesure où il permet de mettre les acteurs en relation. Il permet d'agir en tant que « vecteur pour essayer de travailler ensemble en dehors [des différentes directions] »²⁵⁸. En effet, puisque de nombreux agents travaillent à la mairie dans différentes directions et différents secteurs, peu de liens arrivent à se créer sur des projets entre les agents. Le CLS est un outil qui permet « d'aller voir les autres et de travailler en synergie »²⁵⁹ en partageant les problématiques, enjeux et avis pour monter des projets. La PMI fait aussi partie de ce contrat car la métropole est signataire de ce dernier.

2) *Projet Éducatif Territorial (PEDT)*

Selon le ministère des sports, de la jeunesse et de la vie associative, le PEDT est un « outil éducatif au service des territoires qui permet à l'ensemble des acteurs éducatifs de coordonner leurs actions de manière à respecter au mieux les rythmes, les besoins et les aspirations de chaque enfant »²⁶⁰. Il s'agit d'un document socle de définition de la politique éducative de la ville qui est voté par chaque

²⁵⁵ Agence régionale de santé Auvergne-Rhône-Alpes. (2025, 21 juillet). *Les contrats locaux de santé*. <https://www.ars.sante.fr/les-contrats-locaux-de-sante> (Consulté le 6 avril 2026).

²⁵⁶ Agence Régionale de Santé Auvergne-Rhône Alpes. (2023). *Contrat local de santé de Villeurbanne #3 – 2023-2028*. <https://www.calameo.com/read/0046915083871387a5dca> (Consulté le 6 avril 2026).

²⁵⁷ *Ibid.*

²⁵⁸ Entretien avec Julien Barthot-Malat et Corinne Berand (DSP), 8 octobre 2025, annexe 5.2.

²⁵⁹ *Ibid.*

²⁶⁰ Ministère des sports, de la jeunesse et de la vie associative. *Le projet éducatif territorial*. <https://www.jeunes.gouv.fr/le-projet-educatif-territorial-643> (Consulté le 6 avril 2026).

collectivité²⁶¹. Il permet de « fortifier les orientations de la politique publique éducative et les volontés de la majorité politique actuelle à Villeurbanne »²⁶². Le PEDT donne donc un cadre aux politiques dans le domaine de l'éducation. Ainsi, il en découle certains projets, objectifs et actions qui sont directement en lien avec l'éducation à l'alimentation. En effet, au sein du dernier projet éducatif villeurbannais (2023-2025), un accent est mis sur l'objectif de « promouvoir une éducation à l'alimentation saine et responsable »²⁶³. Des sous-objectifs sont associés à cet axe tels que « la sensibilisation des enfants à la diversité et la qualité des produits bios et locaux », la formation de professionnels impliqués dans la restauration scolaire, la prise en compte de préconisations en termes de santé publique, etc...²⁶⁴. Cela permet ensuite de décliner les axes en actions et initiatives pour atteindre les objectifs visés.

L'orientation du PEDT découle donc véritablement de la volonté politique des élus. En effet, les objectifs et axes sur lesquels la ville souhaite se concentrer sont décidés par les élus de la ville et dépend donc de la « couleur de la municipalité et de la majorité politique. Ainsi, la mise en place d'un parcours éducatif à l'alimentation peut, sur le long terme, rencontrer des obstacles en fonction de la volonté politique des élus (qui peuvent varier d'une élection à une autre).

3) Formation pour les acteurs de la DPE (enfants de 0 à 3 ans)

Mme Pascale Pérochaud, diététicienne municipale actuelle de la ville de Villeurbanne fait partie du service de la direction de la restauration municipale mais elle travaille étroitement avec d'autres services. Une de ses actions est de proposer des formations aux agents de la direction de la petite enfance (DPE), sur des thématiques en lien avec la nutrition des enfants²⁶⁵. Ces formations permettent de « reprendre les bases de l'alimentation de l'enfant de 0 à 3 ans »²⁶⁶. Elles portent sur différentes thématiques qui peuvent être :

- Les besoins nutritionnels de chaque tranche d'âge ;
- Le développement du goût et l'évolution du goût ;
- L'accompagnement des enfants dans les découvertes alimentaires (notamment pour aider le cap des 2 ans).

Par exemple, une formation d'une journée est proposée pour les personnes qui commencent à travailler dans les crèches. Au cours de cette formation, une partie assurée par Mme. Pérochaud

²⁶¹ Entretien avec Fanny Dejours, 11 février 2026, annexe 5.12.

²⁶² *Ibid.*

²⁶³ Ville de Villeurbanne. (2023). *Projet éducatif villeurbannais 2023-2025*. https://alecole.villeurbanne.fr/wp-content/uploads/2023/06/PEDT_BD.pdf (Consulté le 6 avril 2026).

²⁶⁴ *Ibid.*

²⁶⁵ Entretien avec Pascale Pérochaud, 9 octobre 2025, annexe 5.3.

²⁶⁶ *Ibid.*

est dédiée aux questions diététiques et nutritionnelles. Les responsables et agents des crèches disposent aussi d'une « cahier de préconisation alimentaire » qui sert de support pour l'éducation à l'alimentation. Ce document explique, entre autres, les besoins nutritionnels en fonction de l'âge de l'enfant. Les agents peuvent ainsi s'y référer²⁶⁷.

Ces formations ont ainsi pour objectif d'apporter un cadre aux personnes qui travaillent au sein de la direction de la petite enfance pour que ces dernières aient les connaissances nécessaires afin qu'elles puissent offrir le meilleur accompagnement aux enfants visés.

4) *Petit pass'port santé (enfants de 5 à 7 ans) et Pass'port santé (enfants de 8 à 12 ans)*

Ces deux dispositifs sont présentés par la Direction de la Santé Publique comme « des programmes de prévention secondaire qui s'adressent aux enfants en situation de surpoids »²⁶⁸. Ils correspondent à des ateliers qui comprennent à la fois un volet sur l'alimentation et un autre sur l'activité sportive. Ils sont surtout déployés dans les quartiers prioritaires de la politique de la ville de Villeurbanne dans l'objectif de réduire les inégalités sociales. La principale différence entre ces deux dispositifs repose sur l'âge des enfants ciblés par ces ateliers. Le Petit Pass'port Santé est adressé à des enfants qui ont entre 5 et 7 ans alors que le Pass'port santé concerne des enfants qui ont entre 8 et 12 ans. Le Pass'port Santé a été créé en 2009 alors que le Petit Pass'port santé existe seulement depuis 2 ans. Sa création répond au constat « qu'intervenir plus tôt permettrait un impact plus grand »²⁶⁹. Dans les deux cas, la DSP travaille en collaboration avec les infirmières des écoles. Ces dernières vont faire un repérage des enfants concernés par le surpoids ou l'obésité pour ensuite leur proposer un suivi. Ce repérage se fait notamment par des bilans infirmiers au CP et au CE2. L'équipe santé dans les écoles a joué un rôle indispensable dans le déploiement de ce dispositif²⁷⁰.

Petit Pass'port santé

Le Petit Pass'port santé correspond à un parcours de 6 mois qui concerne majoritairement des enfants de grande section et de CP. Ce programme ne comprend pas véritablement de séance de sport. Il s'agit plutôt d'ateliers de cuisine et de temps d'échange avec une diététicienne ou avec un psychologue. Ce dispositif implique de manière importante les parents. En effet, ces derniers doivent y adhérer et participer aux ateliers et réunions. Il s'agit donc d'un moment d'apprentissage pour les parents pour qu'ils puissent ensuite participer à l'éducation alimentaire de leurs enfants. Ces temps

²⁶⁷ Entretien avec Sylvine Vassoile, 27 février 2025, annexe 5.17.

²⁶⁸ Entretien avec Julien Barthot-Malat et Corinne Bernard, 8 octobre 2025, annexe 5.2.

²⁶⁹ *Ibid.*

²⁷⁰ Entretien avec Sylvie Renard, 30 janvier 2026, annexe 5.9.

correspondent aussi à des occasions pour les parents de faire remonter des questionnements, préoccupations et commentaires sur l'alimentation et la nutrition des enfants.

Pass'port santé

Le Pass'port santé concerne les enfants de CE2, CM1, et CM2. À la suite du bilan infirmier en CE2, si une situation de surpoids est rencontrée, les infirmières des écoles proposent le programme Pass'port santé aux enfants et aux parents. Les volontaires sont ensuite redirigés vers Corinne Bernard, chargée de projet promotion santé à la DSP, qui les inscrit au programme. Il est intéressant de noter que « seuls 50 à 60 élèves participent au dispositif bien que 200 enfants par niveau de classe soient repérés chaque année »²⁷¹.

Cinq groupes d'élèves bénéficient d'un temps de deux heures par semaine avec l'infirmière tout au long de l'année avec un temps sportif et un temps d'apprentissage relatif à l'alimentation. Une séance se décompose en deux temps : une heure de sport et une heure d'intervention d'une nutritionniste avec les enfants. La séance de sport contient un échauffement d'une dizaine de minutes puis de différents exercices ludiques. La séquence nutrition porte sur des thématiques qui varient chaque semaine. Nous avons pu réaliser une observation participative en novembre 2025. La partie nutrition portait sur ce qu'était un goûter équilibré²⁷².

Le Pass'port santé nécessite une moindre implication des parents. Ces derniers ne sont mobilisés qu'une seule fois par trimestre lors d'un bilan. Il s'agit ainsi d'un « rapport quasi inversé à celui du petit pass'port santé »²⁷³ qui part davantage des parents pour aider à l'éducation alimentaire des enfants. Au sein du Pass'port santé, les enfants sont davantage ciblés directement.

Il existe une évaluation annuelle du programme, qui contient différents critères d'évaluation et qui est ensuite remise à l'Agence Régional de Santé.

5) Formation pour les ATSEM, animateurs et agents de la restauration (≈ 3-10 ans)

Pascale Pérochaud 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 ans²⁷⁴.

²⁷¹ Entretien avec Julien Barthot-Malat et Corinne Bernard, 8 octobre 2025, annexe 5.2.

²⁷² Observation Pass'Port Santé, 5 novembre 2025, Villeurbanne.

²⁷³ Entretien avec Julien Barthot-Malat et Corinne Bernard, 8 octobre 2025, annexe 5.2.

²⁷⁴ Entretien avec Pascale Pérochaud, 9 octobre 2025, annexe 5.3.

Dans ce cadre, Pascale Pérochaud relève une difficulté concernant les animateurs. Ces derniers « sont des personnes qui sont embauchées juste entre midi et deux pour faire la surveillance des enfants »²⁷⁵. Ils ont ainsi des petits contrats qui ne permettent pas toujours de rémunérer des heures supplémentaires pour des formations. Leur accès aux formations est donc assez réduit. Ainsi, ce sont principalement les agents de la restauration et des ATSEM qui peuvent bénéficier des formations proposées par la diététicienne municipale.

6) Ateliers proposés en lien avec l'éducation à l'alimentation par la Maison de Quartier de Villeurbanne (6-17 ans)

La ville de Villeurbanne dispose d'une seule maison de quartier : la maison de quartier des Brosses. Elle constitue un espace d'accueil et de loisirs pour les enfants, les adolescents et les parents au cœur de ce quartier. Elle est gérée par la ville de Villeurbanne. Cette structure possède trois grandes activités. La première consiste à accueillir des permanences de diverses directions de la mairie de Villeurbanne. La deuxième correspond à la mise à disposition de salles aux associations locales, gratuitement, pour différentes activités (danse, chant, peinture...). La troisième, celle sur laquelle nous allons davantage nous concentrer, correspond à une mission d'animation. Durant les vacances scolaires, la Maison de Quartier fait office de centre de loisir. De plus, elle coordonne différents projets annuels pour les jeunes allant théoriquement de 6 à 17 ans (bien que certains jeunes dépassent ces tranches d'âges, notamment pour la préparation du BAFA)²⁷⁶.

Différentes activités sont proposées en lien avec l'alimentation comme des ateliers cuisine pour les enfants. Les enfants sont généralement « hyper partants pour les ateliers cuisine et c'est un moyen ludique d'amener de la nouveauté »²⁷⁷. Par exemple, certains ateliers ont été réalisés sur l'inclusion de légumes dans la pâtisserie tels que des brownies à la courgette ou bien des gâteaux aux carottes... Cela permet d'inciter les enfants à manger des légumes d'une manière différente par rapport à leur habitude. L'intégration des enfants aux processus de préparation de repas ou pâtisseries leur permet de prendre conscience de ce qu'ils mangent. De plus, la Maison de Quartier peut accueillir des enfants pour les repas durant les vacances scolaires. Elle est livrée par la cuisine centrale. À cette occasion, les animateurs jouent un rôle important dans l'éducation alimentaire des enfants car ils les incitent à goûter et découvrir des aliments. L'organisation de ces repas diffère légèrement du déroulé habituel de la cantine puisque les enfants aident à dresser une jolie table, mangent avec les animateurs et se mêlent les uns aux autres, ce qui rend ce moment assez ludique.

²⁷⁵ *Ibid.*

²⁷⁶ Entretien avec Farida Kendri, 24 février 2026, annexe 5.16.

²⁷⁷ *Ibid.*

Toutefois, les enfants touchés par ces ateliers sont assez peu nombreux. En effet la « capacité d'accueil est limitée à 40 personnes avec 4 ou 5 animateurs »²⁷⁸. De plus, bien que les différentes activités semblent s'inscrire dans une optique d'éducation à l'alimentation, les personnes qui travaillent à la Maison de Quartier estiment que « éduquer ou sensibiliser les enfants ne correspond pas à [leur] rôle »²⁷⁹. Cela est dû au fait que ce n'est pas dans leurs objectifs ou « feuille de route ». Ils n'ont pas les ressources pour mener cette mission (pas assez de ressources économiques, pas assez de personnels). Selon Farida Kendri, responsable de la Maison de quartier, l'éducation à l'alimentation saine se fait plutôt sur un public de jeunes qui ont entre 12 et 14 ans. Ainsi, une interrogation surgit quant au rôle de cette structure au sein de la mise en place d'un parcours d'éducation à l'alimentation.

7) Le Château de Chamagnieu

Le Château de Chamagnieu²⁸⁰ constitue un autre outil éducatif important. Situé à une trentaine de kilomètres de Villeurbanne, ce château accueille des enfants toute l'année dans le cadre de classes découvertes et de centres de loisirs. Installé au cœur d'un vaste espace naturel, il permet de sensibiliser les enfants à l'environnement, à la consommation locale et à l'alimentation durable. Le centre propose notamment des ateliers cuisine, qui permettent aux enfants de découvrir les aliments, de participer à leur préparation et de développer leur curiosité alimentaire. Plus largement, son projet pédagogique vise à favoriser l'autonomie, l'épanouissement et l'apprentissage par l'expérience, dans un cadre différent de l'école.

8) La Fabrique des Gourmets

La ville de Villeurbanne²⁸¹ a également mis en place le programme « La Fabrique des Gourmets », un projet éducatif centré sur l'alimentation. Ce dispositif vise à initier les enfants à la cuisine, au goût et à l'équilibre alimentaire et à valoriser les produits locaux et de saison. Concrètement, les enfants participent chaque semaine à des ateliers cuisine en petits groupes, encadrés par des professionnels. Organisés sur plusieurs semaines, ces ateliers leur permettent de progresser, de gagner en autonomie et de développer des compétences pratiques, comme découper, assembler ou goûter différents aliments. Les séances se déroulent dans une cuisine pédagogique adaptée, souvent située dans un restaurant scolaire, et les enfants repartent avec des fiches-recettes pour prolonger l'expérience à la maison avec leur famille. Le programme est complété par des visites

²⁷⁸ *Ibid.*

²⁷⁹ *Ibid.*

²⁸⁰ Ville de Villeurbanne. *Chamagnieu, la vie de château*. <https://alecole.villeurbanne.fr/leco-centre-de-chamagnieu/chamagnieu-la-vie-de-chateau/> (Consulté le 6 avril 2026).

²⁸¹ Ville de Villeurbanne. *La fabrique des gourmets*. <https://alecole.villeurbanne.fr/lecole-en-pratique/la-fabrique-des-gourmets/> (Consulté le 6 avril 2026).

pédagogiques, comme des rencontres avec des producteurs ou des visites de marchés, afin de mieux comprendre l'origine des aliments et les circuits de production.

2.2.4. Le cadre scolaire et périscolaire, intervention dans les écoles

1) Villeurbanne à table (enfants de 3 à 10 ans)

Le programme « Villeurbanne à table » est une initiative de la ville de Villeurbanne qui est née en 2021. Il s'inscrit dans une dynamique générale visant à encourager une alimentation plus saine, locale, durable et créatrice de lien social, en passant par la sensibilisation des enfants notamment²⁸².

Ce programme représente un ensemble varié d'actions autour des questions alimentaires, auprès des enfants de Villeurbanne. Voici quelques exemples d'actions réalisées dans le cadre du projet « Villeurbanne à table ».

Ateliers cuisines et actions pédagogiques autour de thèmes spécifiques liés à de l'alimentation

Nous pouvons prendre l'exemple du groupe scolaire Jean-Jaurès qui a invité quelques enfants tirés au sort (en maternelle et élémentaire) à préparer certains éléments du repas du midi en compagnie des agents de restauration, à l'occasion du dernier jour d'une semaine thématique (6 juin 2025). L'objectif étant ainsi de « comprendre la préparation des repas, le fonctionnement de la restauration scolaire »²⁸³.

Animations de semaines thématiques, notamment lors des semaines du goût auprès des enfants

Comme le souligne la coordinatrice du périscolaire de l'école Saint-Exupéry à Villeurbanne, Lila Kelil : « il y a Villeurbanne à table. Donc par exemple là, c'était la semaine du goût, on peut demander à ce moment-là des ateliers où des personnes de la cuisine centrale peuvent venir pour, par exemple, si ce sont des nouveaux légumes, présenter les légumes pour que les enfants, puissent regarder à quoi ressemblent les légumes crus »²⁸⁴.

Fanny Dejours, Responsable du Service Territorial de la Direction de l'Éducation, prend l'exemple de la prochaine semaine qui s'inscrit dans cette initiative, qui aura lieu du 30 mars au 4 avril 2026 dont le thème va être « anti-gaspi ». L'objectif de cette semaine est « de mettre en œuvre des projets éducatifs, pédagogiques en lien avec les équipes périscolaires, les équipes de la restauration dans

²⁸² Godet, M. (2021, 9 octobre). *Villeurbanne à table pour mieux manger !*. Rabelais.tv <https://lyon-saveurs.fr/villeurbanne-a-table-pour-mieux-manger/> (Consulté le 6 avril 2026).

²⁸³ Entretien avec Lila Kelil, 21 novembre 2025, annexe 5.7.

²⁸⁴ *Ibid.*

les écoles, les équipes de la restauration de la direction de la restauration municipale, à destination des enfants »²⁸⁵. Plusieurs initiatives sont mises en place pour sensibiliser les enfants et les familles, apprendre comment trier, etc...

La direction de la restauration municipale de Villeurbanne a la charge de ce programme, comme nous le souligne la direction de la santé publique de Villeurbanne²⁸⁶. Au sein de ce programme, la DRM est ainsi guidé par trois grandes dynamiques : une environnementale, une autre de santé publique et enfin une de cohésion et de lien social.

Le public visé par ce programme est quant à lui très large. Théoriquement, ce dernier cherche à intégrer tous les enfants de maternelle et élémentaire de toutes les écoles municipales de Villeurbanne, ayant ainsi une visée globale et massive. Néanmoins, cette visée n'est pour l'instant que théorique, plusieurs écoles n'ayant pas encore été concernées par ce programme. En effet, comme nous l'explique la coordinatrice du périscolaire de l'école Saint-Exupéry : « Nous, ça, ce n'est pas encore fait sur cette école. Mais je sais que ça se fait dans d'autres écoles »²⁸⁷, concernant Villeurbanne à table.

Ainsi, cette visée globale, concernant tous les enfants des écoles municipales peut représenter la principale difficulté de la mise en place de ce programme. En effet, selon la ville de Villeurbanne²⁸⁸, la commune compte 29 groupes scolaires, comprenant en tout plus de 12000 élèves, et plus précisément 13500 selon les chiffres communiqués par la DRM en septembre 2025. De ce fait, tous les inclure dans ce programme apparaît comme ambitieux, nécessitant des investissements financiers, humains et temporels conséquents. Néanmoins, il est important de noter que le programme « Villeurbanne à table » est un programme relativement récent (2021), étant ainsi au début de son développement.

2) Gestion des goûters à l'école (enfants de 3 à 10 ans)

La gestion et l'encadrement du déroulement des temps de goûter au sein des écoles est également un élément à mentionner, s'inscrivant dans une dynamique globale d'éducation à l'alimentation. Les goûters pris par les enfants au sein des écoles ne sont pas fournis par la cuisine centrale, mais le sont par les parents directement. Plusieurs règles s'imposent ainsi quant à la consommation de ces goûter. Premièrement, ces derniers ne peuvent être consommés que durant un temps adapté et

²⁸⁵ Entretien avec Fanny Dejours, 11 février 2026, annexe 5.12.

²⁸⁶ Entretien avec Julien Barthot-Malat et Corinne Bernard, 8 octobre 2025, annexe 5.2.

²⁸⁷ Entretien avec Lila Kelil, 21 novembre 2025, annexe 5.7.

²⁸⁸ Ville de Villeurbanne. *Les écoles villeurbannaises*. <https://alecole.villeurbanne.fr/lecole-en-pratique/les-ecoles-villeurbannaises/> (Consulté le 6 avril 2026).

prévu à cet effet. De plus, dans certains établissements, ils peuvent faire l'objet de plusieurs restrictions quant à leur contenu.

C'est notamment le cas au sein de l'ensemble scolaire Saint-Exupéry, selon sa coordinatrice périscolaire Lila Kelil. En effet, ces goûters ne peuvent contenir ni de chips ni de cannettes : « j'ai remarqué que tous les enfants avaient des chips. Parce que c'est, on est un peu aussi dans un quartier qui est en très grande précarité. Donc, on peut aussi comprendre que c'est le moins cher. Donc, juste interdire les chips sur le temps du goûter. [...] Les cannettes aussi, c'est interdit »²⁸⁹. Cette gestion des goûters, tant dans leur forme que dans leur contenu est encadrée par l'équipe périscolaire des établissements scolaires, composée des animateurs, des coordinateurs périscolaires. Au sein de l'école Jean Zay, la directrice de l'établissement Carole Jambon précise que ces goûters sont également restreints à des fruits et compotes, seulement sur l'espace de récréation. Néanmoins, cet encadrement est dépendant de la volonté des équipes d'animations spécifiques à chaque établissement, représentant ainsi un ensemble hétérogène²⁹⁰.

De plus, ces initiatives auprès des enfants, sont également le moyen, selon Carole Jambon, d'intervenir de manière indirecte auprès des parents. En effet, selon la directrice les enfants après avoir intégré certaines habitudes à l'école veulent et cherchent à les intégrer chez eux. Néanmoins, il semblerait que ces tentatives ne marchent pas réellement, notamment dans la durée, les effets s'estompant au bout d'un moment.

Cet aspect nous permet ainsi d'évoquer une des principales difficultés rencontrées par les équipes d'animation quant à la mise en place de règles concernant le contenu des goûters, résidant dans l'implication et la réceptivité des parents d'élèves. En effet, de nombreux parents étant confrontés à des difficultés financières ou n'ayant pas disposé d'une certaine éducation à l'alimentation, peuvent représenter un frein quant à l'inculcation de certaines normes alimentaires concernant les goûters de enfants, suivant un objectif sanitaire. Face à cette difficulté, le dialogue entre parents et équipes éducatives et périscolaire semble indispensable. C'est dans ce contexte que l'infirmière de l'école apparaît comme fondamentale, selon Lila Kelil : « Donc là, on fait appel aussi à l'infirmière pour qu'elle fasse un lien avec les parents sur l'alimentation [...], donc généralement, c'est avec l'infirmière qui me dit que ça se passe super bien avec les parents et qu'en fait, oui il y a juste des parents qui n'ont pas eu d'éducation à l'alimentation. Donc, elle est très bienveillante avec eux »²⁹¹. Ainsi, la gestion des goûters apparaît comme un champ d'action autant délicat que prometteur de lien entre équipes éducatives et parents concernant l'éducation à l'alimentation des enfants.

²⁸⁹ Entretien avec Lila Kelil, 21 novembre 2025, annexe 5.7.

²⁹⁰ Compte-rendu d'entretien avec Carole Jambon, 9 mars 2026, annexe 5.19.

²⁹¹ Entretien avec Lila Kelil, 21 novembre 2025, annexe 5.7.

3) Compost (enfants de 3 à 10 ans)

Depuis la rentrée scolaire de septembre 2024, la ville de Villeurbanne a mis en place au sein de toutes les écoles municipales des composts, dans le but d'une collecte plus responsable et écologique des déchets des cantines municipales²⁹². Ainsi, les déchets organiques sont désormais tous transmis au compost dans toutes les écoles municipales de Villeurbanne. Cette démarche locale écoresponsable permet ainsi d'allier éducation et valorisation des biodéchets, au service des élèves et de l'environnement.

La coordinatrice périscolaire de l'ensemble scolaire Saint-Exupéry à Villeurbanne, Lila Kelil a pu au sein d'un entretien nous expliquer plus en détail la mise en place de ce projet à l'échelle de toute une école, et notamment auprès des enfants. Les enfants des classes élémentaires (du CP au CM2) sont ainsi responsables de trier leurs déchets et de les conduire eux-mêmes au compost. Selon Lila Kelil, cet acte participe à une forme de responsabilisation face aux enjeux de gaspillage alimentaire et de tri écologique des déchets, une partie fondamentale de leur éducation à l'alimentation. D'après la coordonnatrice périscolaire, « il y en a qui aiment bien aussi le fait d'être responsables [...] c'est pour ça qu'on a voulu sensibiliser aussi les enfants, les rendre responsables à ce moment-là »²⁹³.

Néanmoins, cette dernière souligne ainsi l'importance de la sensibilisation notamment face à l'utilité et la gestion de ce compost auprès des enfants. Cette sensibilisation, ayant ainsi un double effet : les responsabiliser face à la chaîne alimentaire dans sa globalité et leur faire entendre l'utilité du compost ainsi que son fonctionnement, leur expliquant par exemple que ce n'est pas « sale » comme certains enfants ont l'habitude de dire. Cette sensibilisation se traduit par l'explication des intérêts et du fonctionnement exact du compost par l'équipe périscolaire, auprès des enfants répartis dans leurs classes respectives au sein des temps de repas. En effet, selon Lila Kelil : « on essaye aussi de leur montrer que c'est une bonne chose. C'est important pour nous et pour vous aussi qu'ils se rendent compte aussi quelquefois du gaspillage qu'on fait quand ils voient la quantité de déchets jetés »²⁹⁴.

La coordinatrice périscolaire souligne enfin une certaine hétérogénéité quant à la réception et à l'implication des enfants face à la mise en place de ce compost. Selon elle : « on a bien expliqué à tous les enfants, mais il y en a, ça les dégoûte d'aller vider le seau dans la poubelle [...] Donc, il y en a qui adorent faire ça. Il y en a qui détestent, parce que pour eux, c'est une corvée un peu ». De plus, il semblerait que les enfants plus sensibilisés aux enjeux alimentaires soient plus réceptifs à la

²⁹² Oui compost. (2025, 19 mai). *Les écoles de la Ville de Villeurbanne, championnes du tri des biodéchets*. <https://ouicompost.fr/fil-dactualites/detail/les-ecoles-de-la-ville-de-villeurbanne-championnes-du-tri-des-biodechets> (Consulté le 6 avril).

²⁹³ Entretien avec Lila Kelil, 21 novembre 2025, annexe 5.7.

²⁹⁴ *Ibid.*

mise en place du compost, selon Lila Kelil les enfants ayant participé à d'autres activités relatives à l'éducation à l'alimentation « sont vraiment très sensibilisés sur le compost, ils adorent faire »²⁹⁵.

4) « Petite, moyenne, grande faim » (enfants de 3 à 10 ans)

Nous pouvons également mentionner le projet « petite moyenne et grande faim », mis en place au sein de certaines écoles villeurbannaises. 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. Ainsi, dès que l'enfant arrive devant le plat chaud, l'agent de restauration scolaire lui demande s'il souhaite une « petite, moyenne ou grande faim ». Cette démarche est par exemple en place depuis plus d'un an au sein de l'ensemble scolaire Saint-Exupéry.

Ainsi, selon la coordinatrice périscolaire de l'établissement, cette démarche semble porter ses fruits : « c'est bien respecté dans l'ensemble, ça se passe bien [...] Et on a quand même remarqué qu'il y a beaucoup moins de gaspillage »²⁹⁶. Néanmoins, ce projet reste dépendant de la volonté de l'équipe d'agents de restauration et de l'équipe périscolaire de l'établissement, et ainsi facilement révoquant. Au sein de l'ensemble scolaire de Jean Zay, selon la directrice de l'établissement, ce projet avait été mis en place pendant un certain temps mais que ce n'était plus le cas aujourd'hui, ne sachant pas exactement dans quelles circonstances il avait été interrompu et s'il l'était complètement²⁹⁷. Nous constatons ici que ces projets peuvent n'être qu'éphémères et illustrent les manques de communication entre les différents acteurs scolaires et périscolaires notamment.

5) Bilans de santé par les infirmières et information auprès des parents

Les bilans de santé en milieu scolaire sont une mission fondamentale de prévention et de dépistage qui incombe quasi exclusivement aux infirmières scolaires en raison de la pénurie de médecins²⁹⁸. Il s'agit d'un travail de proximité qui permet de suivre l'évolution des élèves de la grande section au CM2 et d'établir un lien de confiance avec les familles. Ce travail permet également d'orienter les parents vers des dispositifs médicaux adaptés dans le cas où leur enfant rencontrerait un problème de santé ou un trouble dans sa scolarité. Ces bilans permettent de prévenir les difficultés scolaires en dépistant les troubles du langage et de l'apprentissage, de surveiller les vaccinations et la croissance des enfants et d'aborder l'hygiène de vie et les questions de santé. L'objectif de ces bilans est également de détecter des signes de maltraitements ou une situation sociale difficile pour les familles. Ce système fait cependant face à des difficultés croissantes. Tout d'abord la pénurie de

²⁹⁵ *Ibid.*

²⁹⁶ *Ibid.*

²⁹⁷ Compte-rendu d'entretien avec Carole Jambon, 9 mars 2026, annexe 5.19.

²⁹⁸ Entretien avec Sylvie Renard, 30 janvier 2026, annexe 5.9.

médecin et le non-remplacement de certains postes d'infirmières augmentent la charge de travail des infirmières scolaires. À cause du manque de temps, la proximité avec les enfants et les familles s'érodent. Enfin, les difficultés d'accès aux soins allongent les démarches pour les familles et rendent difficile l'accès à certains services de santé.

6) Les projets pédagogiques (enfants de 3 à 10 ans)

De plus, chaque équipe d'animation au sein de chaque établissement scolaire doit mettre en place d'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. Celui de l'ensemble scolaire Saint-Exupéry peut ainsi s'inscrire dans cette dynamique, comprenant une section : « être tous acteurs de la transition écologique et développer l'éducation à l'environnement » ainsi que « intérêt d'une démarche écocitoyenne, connaître et comprendre le contenu de son assiette »²⁹⁹. Ce projet est ainsi à destination de tous les enfants assistants aux temps périscolaires (méridiens, après l'école, vacances scolaires), touchant ainsi un public large. Néanmoins, le levier du projet pédagogique reste peu contraignant et n'est présent qu'à titre indicatif et peu précis, cherchant à orienter les activités organisées et mises en place au sein de l'établissement au cours de l'année.

7) Animations au cours des temps méridiens (enfants de 3 à 10 ans)

De nombreuses animations variées sont également organisées au cours des temps méridiens au sein des établissements scolaires villeurbannais. Selon les chercheurs Sena Yücel et Ziya Erokay Metin, bien manger ne dépend pas seulement de ce qu'on mange mais également de : où on mange, avec qui, dans quelle ambiance, si nous avons du temps pour cela³⁰⁰... Ainsi, l'environnement et le contexte des pauses méridiennes est fondamental pour les enfants, l'investissement de l'équipe éducatives apparaît ainsi comme important, cherchant à offrir aux enfants un environnement sain, stable et détendu.

Au sein de l'école Saint-Exupéry par exemple, aucune contrainte de temps n'est donnée aux enfants quant au temps qu'ils passent en cantine (dans la limite du raisonnable), les animateurs veillent à faire régner un climat qui ne soit pas trop bruyant. Ces derniers ont également la charge d'encadrer et organiser des animations spécifiques à ce temps méridien, favorisant ainsi une ambiance détendue et divertissante : « on essaye d'amener de l'animation autre que la cantine sur le temps méridien pour que l'enfant se sente mieux, sur ce temps-là »³⁰¹. De plus, à Villeurbanne, les

²⁹⁹ Entretien avec Lila Kelil, 21 novembre 2025, annexe 5.7.

³⁰⁰ Yücel S, Metin ZE. (2025, 18 août). The Interplay Between Mindful Eating, Climate Change Awareness, and Psychological Well-Being: A Cross-Sectional Analysis. *Food Sci Nutr*, 13(8).

³⁰¹ Entretien avec Lila Kelil, 21 novembre 2025, annexe 5.7.

animateurs et animatrices mangent avec les enfants, tout comme les ATSEM, participant ainsi à un moment d'échange important. Cet échange représente ainsi une opportunité de transmission pour l'équipe éducative : « ça doit avoir un effet incitateur aussi de voir un animateur manger avec soi. [...] Hier, c'étaient des épinards. Je n'aime pas les épinards. Je leur ai montré que j'en prends un petit peu. Je goûte, même si je sais que je n'aime pas. Pour montrer que moi, je n'aime pas et regardez je goûte, ça les incite à aussi faire pareil »³⁰².

8) Des initiatives individuelles de l'équipe d'animation (enfants de 6 à 10 ans)

Nous pouvons également mentionner différentes initiatives individuelles mises en place directement par des membres des équipes d'animations des écoles municipales villeurbannaises. Nous pouvons mettre en avant les différentes initiatives mises en place par Lila Kelil. Ces différentes activités proposées à certains élèves s'inscrivent ainsi dans une démarche d'éducation à l'alimentation, à travers la connaissance et reconnaissance d'aliments bruts, de gestion de la chaîne alimentaire, et plus généralement participative d'une ouverture d'esprit quant aux enjeux alimentaires pour les enfants concernés³⁰³.

Cette animatrice, au cours de l'année scolaire 2024-2025 avait dans un premier temps organisé la participation de certains élèves de CP à la préparation des entrées et des desserts au sein de la cantine scolaire : « elle [l'animatrice] avait un groupe de 18 enfants. Enfin, sur ces 18 enfants, on en prenait 5 ou 6. Elle venait plus tôt, vers 11h ou même 10h30, et en fait, ils allaient dans la cuisine de la cantine pour déjà visiter la cuisine. Et du coup, le matin, ils venaient et ils préparaient avec le RUPS, du coup, les entrées. Parce que les entrées, il fallait les mettre dans les ramequins. Du coup, ils aidaient le responsable à préparer les entrées et les desserts »³⁰⁴. L'animatrice a également mis en place lors du dernier jour de l'activité précédente, une « table dégustation », animée par les enfants eux-mêmes. Cet atelier a permis aux enfants de présenter aux autres élèves certains aliments qu'ils avaient appris à connaître en détail, ayant ainsi une portée plus générale et permettant une fois de plus de responsabiliser les enfants, les rendant acteurs à part entière de la chaîne alimentaire. Enfin, cette même animatrice avait organisé plusieurs ateliers cuisine, visant notamment à la préparation de smoothies à l'aide de fruits bruts, dans une logique d'élargir leur connaissance des fruits, de leur usage et de leur utilité. En effet, pour Lila Kelil : « c'est important aussi pour les enfants qu'ils comprennent pourquoi, en fait, on mange des fruits de saison et pas des fruits, des fraises, alors qu'on est en décembre. Et elle leur a fait aussi découvrir des fruits qu'ils n'avaient peut-être pas forcément l'habitude de manger ».

³⁰² *Ibid.*

³⁰³ *Ibid.*

³⁰⁴ *Ibid.*

Toutes ces initiatives sont ainsi riches en opportunités quant à la poursuite de l'éducation à l'alimentation des enfants. Néanmoins, ces dernières restent une fois de plus dépendante de la bonne volonté des animateurs ainsi qu'à leur échelle, et ne peut s'appliquer qu'à une poignée d'enfants tandis que plus de 13 000 enfants sont scolarisés au sein des écoles municipales villeurbannaises. Ainsi, ce type d'initiative ne correspond pas à une logique de globalisation ou de massification de l'éducation à l'alimentation.

9) Les 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'alimentation³⁰⁵. 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, en prévenant l'obésité infantile et en favorisant le lien entre l'école et les familles autour d'un moment convivial en classe. L'objectif est de permettre aux enfants et leurs familles de comprendre la composition d'un petit déjeuner équilibré et de faire la distinction entre ce qui est recommandé ou non en termes d'alimentation. Les infirmières scolaires organisent selon les écoles parfois ce temps d'échanges, soutenues par la diététicienne de la ville³⁰⁶. Les enfants sont au cœur du projet et les parents sont également conviés à ce temps d'échange à l'école. Néanmoins, l'initiative peine à faire participer les parents, et ce sont souvent les parents déjà informés qui viennent quand ceux qui auraient le plus besoin de ces conseils travaillent et ne peuvent se libérer. De même, la réduction du nombre d'infirmières scolaires, la suppression de certains postes et la réduction du champ de leur mission rendent difficiles le maintien de ce type d'initiative, qui repose finalement beaucoup sur l'investissement de la diététicienne de la ville et de quelques infirmières.

10) Les cafés parents

Les cafés parents à l'école sont une initiative de certaines infirmières visant à créer un espace de discussion avec les familles à l'école pour aborder différentes thématiques comme l'éducation à la santé ou à l'alimentation. L'objectif est de permettre aux parents de participer dans un cadre plus informel que les rendez-vous médicaux et peut-être moins intimidant, afin de renforcer le lien social et créer une proximité et un climat de confiance entre l'institution scolaire et les familles. Ces rencontres avaient lieu plusieurs fois dans le mois dans l'école Saint-Exupéry à l'initiative de l'infirmière scolaire Sylvie Renard³⁰⁷, et un espace dédié pour occuper les enfants étaient prévus afin de permettre à l'ensemble des parents de discuter. Malgré ces efforts, l'initiative s'est heurtée à des difficultés majeures qui ont conduit à son arrêt dans l'école Saint-Exupéry. En cause, le manque

³⁰⁵ Entretien avec Pascale Pérochaud, 9 octobre 2025, annexe 5.3.

³⁰⁶ Entretien avec Sylvie Renard, 30 janvier 2026, annexe 5.9.

³⁰⁷ *Ibid.*

de participation des parents, la charge de travail reposant sur les infirmières et l'absence de résultats tangibles par rapport au temps investi.

2.2.5. Les associations intervenant sur le territoire villeurbannais

1) Sens et Savoirs

L'association Sens et Savoirs³⁰⁸ est une structure de promotion de la santé qui existe depuis 10 ans. Elle intervient principalement sur les thématiques liées à l'alimentation, mais mène également des actions sur le rythme de vie, l'activité physique, la santé buccodentaire et la parentalité. L'association est animée par une équipe de dix diététiciennes, et leurs actions sont financées par des devis-factures sur prestation et des subventions délivrées par des collectivités et des organismes publics (Ville, ARS). Les objectifs de l'association sont multiples. Un premier objectif est de favoriser les changements de comportement alimentaire sur le long terme en intervenant à plusieurs reprises dans les crèches et les écoles. Ces interventions prennent la forme d'atelier autour de la cuisine et de l'alimentation pour sensibiliser et amener à la réflexion par une approche ludique auprès des enfants comme des parents. Un autre enjeu est également de créer du lien social et de la convivialité entre les familles et les écoles, en cherchant à pérenniser les actions en formant les professionnels de l'enfance pour qu'ils s'approprient les outils des ateliers de Sens et Savoirs. La dynamique globale repose sur la bienveillance et le non-jugement, essentiels pour instaurer une relation de confiance avec les familles, en particulier dans les quartiers prioritaires de la ville. La mise en œuvre repose sur les outils et des formats variés, comme des ateliers pédagogiques autour de la découverte des fruits et légumes de saison, des ateliers cuisine, des temps d'échange pour les parents notamment à la sortie des crèches et des outils numériques.

L'association travaille sur Villeurbanne avec les services de la Ville et l'ARS³⁰⁹. Pour la direction de l'éducation de la mairie de Villeurbanne, les équipes de Sens et Savoirs répondent à un appel d'offres qui a lieu tous les ans, pour mettre en place des actions sur le périscolaire et sur le temps scolaire. Concernant la Direction de la santé publique, il y a deux sortes de partenariats. Dans le cadre d'un projet mené avec l'ARS autour des questions alimentaires, l'association travaille par exemple avec le comité de pilotage et les comités de technique et reçoit des subventions annuelles. Ensuite, l'association est prestataire de la DSP et réalise des devis-factures pour des interventions ponctuelles. Sens et Savoirs a également développé un nouveau partenariat avec la restauration scolaire, qui a obtenu un financement annuel l'année dernière. L'association forme aussi des « parents ambassadeurs », formés par l'association sur la posture éducative et la nutrition pour organiser des temps d'échange et des ateliers avec d'autres familles que les professionnels

³⁰⁸ Entretien avec Céline Leprince, 16 janvier 2026, annexe 5.8.

³⁰⁹ *Ibid.*

n'arrivent pas toujours à atteindre. L'association forme également les enseignants, les ATSEM et dans une moindre mesure les infirmières scolaires.

L'association doit cependant relever plusieurs défis pour développer ses actions³¹⁰. Le premier est celui des financements, les budgets limitant souvent le nombre de séances possibles, ce qui réduit l'impact de l'action de l'association sur le changement de culture alimentaire. Des difficultés persistent également du fait de la barrière de la langue ou la peur de l'institution scolaire pour certains parents, mais aussi le cloisonnement institutionnel qui freine la collaboration avec les infirmières scolaires et le milieu médical. Le turn-over important chez les animateurs périscolaires et les enseignants rend également difficile la pérennisation des actions et des interventions de l'association.

2) Cuisines nourricières

Le mouvement des Cuisines nourricières³¹¹ est une initiative née de l'impulsion de deux professionnels de la restauration, qui ont constaté une perte de savoir-faire et de transmission alimentaire depuis une quarantaine d'années, au profit de l'industrie agroalimentaire. L'objectif est de voir comment reprendre goût et comment reprendre le pouvoir sur nos assiettes, en remettant et en retransmettant du sens et du lien dans l'alimentation.

Les objectifs peuvent se décliner en plusieurs niveaux. Il y a premièrement un objectif de santé : garantir une nourriture meilleure pour la santé comme pour l'environnement. Il y a ensuite une perspective systémique, l'ambition n'est pas seulement de former des individus isolés mais vise à la transformation de tout un système dans son ensemble afin d'inscrire le changement dans le temps long. Le projet contient également une dimension pédagogique, l'idée de passer du « comment » d'une recette au « pourquoi », comprendre la fonction nutritive des aliments et favoriser l'autonomie alimentaire. Enfin, l'initiative comprend également l'idée de redonner du plaisir, de sortir de l'injonction nutritionnelle pour privilégier le plaisir de cuisiner et de manger.

L'association réunit des profils divers : jardiniers, cuisiniers, traiteurs, experts en alimentation, etc. Le projet s'adresse aux élus, aux restaurateurs, aux cuisiniers, aux parents d'élèves, aux animateurs du périscolaire, etc. L'idée est de former une diversité d'acteurs et d'apporter du changement en faisant système auprès des communautés. L'association utilise plusieurs leviers opérationnels pour mettre en place ses projets, comprenant un diagnostic du territoire qui permet d'établir une feuille de route, et favorisant l'ancrage territorial à travers l'achat en circuit court pour soutenir les producteurs locaux. L'association réalise des formations sur des formats de plats, adaptables selon

³¹⁰ *Ibid.*

³¹¹ Entretien avec Loïc Fayet, 15 octobre 2025, annexe 5.1.

les produits locaux, et s'intéresse à la sensibilisation aux questions alimentaires par le jeu et l'expérience à travers des ateliers culinaires ou le décryptage d'emballage.

Le projet fait cependant face à plusieurs défis, le premier étant le poids des habitudes alimentaires et la place occupée par la viande dans nos cultures, qui implique de faire évoluer les pratiques des acteurs. L'association doit également faire face aux contraintes économiques et géographiques, au turn-over des personnels dans les écoles, à la précarité de certains publics et au difficile accès à la filière biologique dans certains territoires.

3) Le Passe Jardin

Le Passe Jardin est une association ayant pour objectifs de recenser les jardins partagés d'Auvergne-Rhône Alpes³¹². Sur le territoire villeurbannais, cette association répertorie 12 jardins, comprenant chacun des catégories spécifiques, offrant à la ville de Villeurbanne une offre variée de jardins partagés. Selon l'association, ces jardins comptent actuellement 514 participants, comprennent 245 parcelles, représentant 3,9 hectares de surface cultivée et 350kg de récolte annuelle³¹³.

2.2.6. Conclusion

Il apparaît à la lumière de notre diagnostic de territoire que de nombreuses initiatives sont menées sur la Ville de Villeurbanne. Les actions identifiées s'inscrivent dans des cadres multiples et recouvrent différentes formes d'initiatives : des initiatives top-down menées par les structures de la région, de la métropole ou de la mairie, mais aussi des initiatives *bottom-up* reposant sur des acteurs de terrain, le personnel des écoles et des crèches, des associations ou des parents. L'analyse met en évidence la richesse des actions menées sur le territoire, couvrant un large panel de problématiques. De la prévention médicale aux initiatives pédagogiques, en passant par la formation et l'accompagnement des familles, ces initiatives diverses s'inscrivent dans des programmes structurants de la métropole ou de la région, comme le CLS ou PACAP, comme dans des projets municipaux ou des initiatives plus locales. Cette diversité d'interventionnistes permet d'agir sur plusieurs dimensions de l'éducation à l'alimentation : le volet nutritionnel comme la lutte contre la sédentarité ou la prise en compte des enjeux de santé publique et écologiques.

Néanmoins, ce diagnostic révèle également plusieurs limites et défis que rencontrent les acteurs intervenant sur la ville de Villeurbanne. Premièrement, certaines de ces initiatives restent ponctuelles et dépendent de l'engagement de certains acteurs, ce qui peut fragiliser leur généralisation sur l'ensemble du territoire ou leur pérennisation sur le temps long. Ensuite, la multiplicité des acteurs

³¹² Le Passe Jardin. *L'association*. <https://www.lepassejardins.fr/> (Consulté le 6 avril 2026).

³¹³ Le Passe Jardin. *Villeurbanne*. <https://www.lepassejardins.fr/-villeurbanne-> (Consulté le 6 avril 2026).

provoque une coordination parfois insuffisante entre les services, qui restent cloisonnés à leur échelle ou dans leur domaine d'intervention. Le financement des actions des associations intervenant sur l'éducation à l'alimentation est également une question centrale pour pérenniser le tissu associatif autour de Villeurbanne. Enfin, l'implication des familles reste un défi pour la collectivité. La mobilisation des parents est pourtant un enjeu majeur, car essentiel dans l'éducation alimentaire des enfants. De la même manière, beaucoup de ces dispositifs concernent les écoles et donc les enfants entre 3 et 11 ans. Cependant, il ne faut pas oublier les enfants de 0 à 3 ans et les acteurs de la petite enfance : il est donc essentiel de réussir à visibiliser et mener plus d'actions dans les crèches, les relais assistantes maternelles et les lieux de socialisation des jeunes parents. Par ailleurs, il est aussi important de rendre plus visibles les actions menées par la direction des sports, que nous n'avons réussi à identifier que très partiellement au cours de notre étude.

Ainsi, si le territoire villeurbannais peut se reposer sur un réseau dense d'acteurs et d'initiatives prometteuses, l'enjeu principal reste de réussir à coordonner et mettre en cohérence cet ensemble d'actions pour en faire un parcours alimentaire construit et cohérent qui puisse garantir un accès équitable à une éducation à l'alimentation de qualité.

3. Benchmark

Dans le cadre de notre étude, nous avons entrepris de réaliser un benchmark des initiatives menées en France et à l'international autour de l'éducation à l'alimentation. Cette démarche nous a permis d'identifier les cadres et contraintes de la mise en œuvre d'un parcours alimentaire sur un territoire, et de mieux comprendre les leviers opérationnels de mise en œuvre d'une politique publique alimentaire. Nous avons pu réaliser des entretiens avec des acteurs de 5 collectivités différentes (Rennes, La Couronne, la province du Québec, Montpellier et Mouans-Sartoux) qui nous ont décrit l'origine, la mise en œuvre et les difficultés qu'ils ont pu rencontrer dans leurs différents projets.

3.1. Rennes

Au cours de nos recherches, nous avons été amenés à nous intéresser au territoire rennais, qui nous a semblé mener un certain nombre d'initiatives autour de l'éducation à l'alimentation. Depuis 2023, la métropole de Rennes s'est engagée dans la mise en place d'un PAT (projet alimentaire territorial), visant à « agir sur toute la chaîne alimentaire », et s'opérant sur l'ensemble du territoire métropolitain. Ce PAT s'est développé conjointement avec le PAD (projet alimentaire durable), qui se déploie spécifiquement sur la Ville de Rennes et cherche à lier les objectifs du projet alimentaire territorial avec des actions menées sur le terrain de l'éducation à l'alimentation.

Présentation de l'initiative

La métropole de Rennes, est une intercommunalité institutionnalisée en 2015, située en région Bretagne. Elle regroupe 43 communes et près de 470 000 habitants, couvrant une surface de 705 km². La ville de Rennes, à l'intérieur de la métropole rennaise, compte 90 écoles, 17 crèches et 31 centres de loisirs. La ville est équipée d'une cuisine centrale qui fournit 14 000 repas par jour pour les écoles et les EHPAD. Les repas dans les crèches sont cuisinés sur place.

Le territoire de la métropole est un espace encore largement agricole : selon le plan d'action du PAT, 55% du territoire est classé surface agricole utile³¹⁴. Cette caractéristique représente une caractéristique claire pour une métropole française. Cette spécificité laisse ainsi place à un double enjeu : d'une part celui de la préservation des terres agricoles notamment face à l'urbanisation, d'autre part celui d'un accompagnement dans la transition écologique.

³¹⁴ Rennes Métropole. (2023). Plan d'action 2023-2027 « Agir sur toute la chaîne alimentaire » (Projet alimentaire territorial). <https://environnement-sante.metropole.rennes.fr/lagriculture-et-lalimentation/> (Consulté le 6 avril 2026).

De plus, le PAT rennais repose sur un concept de « ville archipel ». Rennes est en effet entourée d'une constellation de communes, disposant chacune d'une entité rurale, agricole ou périurbaine³¹⁵. Ce cadre spatial influence ainsi directement les actions du PAT, le rendant ainsi unique.

Le territoire métropolitain, connaissant une certaine croissance démographique, apparaît également comme un bassin de consommation alimentaire majeur (près d'un demi-million d'habitants), un espace de débouchés stratégiques pour les producteurs locaux, ainsi qu'un terrain d'expérimentations pour une alimentation durable, à travers notamment les cantines³¹⁶.

Rennes Métropole apparaît ainsi comme l'initiateur, le pilote et le garant de ce PAT, visant à « agir sur toute la chaîne alimentaire ». Cette institution en porte ainsi la vision, coordonne les partenaires et mobilise des moyens politiques, fonciers, financiers et techniques. Dans le cadre de la construction de ce benchmark, nous avons rencontré Mme Elena Bardel, une des chargés de mission de l'animation du PAT de Rennes Métropole, qui a pu nous expliciter l'élaboration ainsi que la mise en place du projet alimentaire territorial rennais.

Il est important de mentionner dans un premier temps que le PAT de Rennes Métropole naît d'un projet politique structurant, porté notamment par la présidente de la métropole Nathalie Appéré. Des enjeux spécifiques sont quant à eux à l'origine du PAT, à la fois agricoles, environnementaux, et socio-économiques. C'est dans ces conditions, que l'approche du projet s'avère multidimensionnelle et globale, cherchant à agir sur « l'ensemble de la chaîne alimentaire » et auprès de tous les acteurs de cette chaîne alimentaire.

Une équipe d'animation s'est ainsi constituée autour de ce projet territorial. Aujourd'hui cette équipe est constituée de 5 personnes, ayant chacun un volet d'action. Nous pouvons également constater un investissement humain important dans la mise en place de ce projet, selon Elena Bardel : « Au départ, ma chef était toute seule [...] maintenant on est une équipe de cinq »

La transition agricole et la réduction des pesticides apparaît comme un enjeu central, cherchant à atteindre un objectif clair : « être dans les années 2030 un territoire zéro pesticide de synthèse »³¹⁷. La Métropole vise également à la préservation du foncier agricole, la pression foncière étant forte autour de Rennes, le PAT cherche ainsi à maintenir « 55% du territoire en surface agricole utile »³¹⁸. Un des objectifs principaux est également de garantir un accès de tous à une alimentation saine et durable, luttant contre les inégalités alimentaires, comme le précise Elena Bradel : « faire que tous

³¹⁵ Entretien avec Elena Bardel, 11 février 2026, annexe 5.13.

³¹⁶ Rennes Métropole. (2023). *op. cit.*

³¹⁷ *Ibid.*

³¹⁸ *Ibid.*

les Rennais et Rennaises aient accès à une alimentation saine et durable ». Enfin, le PAT rennais cherche à agir pour la résilience alimentaire.

Les objectifs du PAT rennais sont ainsi structurés autour de 4 maillons de la chaîne alimentaire³¹⁹ :

- une agriculture rémunératrice et protectrice de l'environnement ;
- une transformation innovante et responsable ;
- une redistribution favorisant les produits locaux ;
- une consommation accessible et saine pour tous.

Néanmoins, le PAT de Rennes Métropole est présenté comme « le fruit d'une démarche de co-construction avec les acteurs du territoire ». Cette dernière s'appuie ainsi sur une consultation citoyenne, une concertation avec les acteurs du territoire, et des études empiriques. Face à cette démarche alliant une multitude d'acteurs, la Métropole apparaît ainsi comme un chef d'orchestre opérationnel.

Au niveau du PAD rennais, celui-ci s'appuie sur deux initiatives fortes : la création d'une école de cuisine municipale, en lien avec les associations travaillant sur l'accessibilité alimentaire, et le déploiement d'une carte alimentaire durable pour les familles défavorisées, leur permettant d'acheter des produits durables pour 100€ par mois pendant 5 mois. Elodie Letard, que nous avons pu interroger, est la chargée de mission responsable de l'École de cuisine municipale. Inaugurée en 2023, l'initiative repose sur 3 constats. Le premier est le besoin de retrouver des repères dans l'alimentation et raviver le lien avec la cuisine et le fait maison. Le deuxième constat est celui de l'absence de lien entre les écoliers et les cuisiniers et la nécessité de créer un lieu d'échange et de diffusion des pratiques alimentaires. La troisième raison à l'origine du projet est le besoin de former les cuisiniers et les sensibiliser aux nouveaux enjeux écologiques pour permettre l'évolution des traditions alimentaires. Le projet vient d'une volonté des élus et des services techniques.

Élaboration et pilotage de l'initiative

Au démarrage du PAT, les équipes de Rennes Métropole ont réalisé un diagnostic et une consultation citoyenne. La métropole a mis en place des ateliers avec les citoyens et un site internet avec un questionnaire en ligne. Ils ont reçu près de 1000 réponses. La métropole a pu embaucher des équipes pour travailler sur ce projet grâce à des subventions d'État perçues dans le cadre du plan de relance post-Covid³²⁰.

Pour monter son projet, la métropole s'est appuyée sur une étude menée par BASIC, un bureau d'études qui accompagne les projets alimentaires territoriaux, pour définir des indicateurs à faire

³¹⁹ *Ibid.*

³²⁰ Entretien avec Elena Bardel, 11 février 2026, annexe 5.13.

progresser sur le territoire. Les équipes ont ensuite cherché à développer des liens avec les acteurs et les structures importantes du territoire en organisant des concertations avec la Chambre d'agriculture, des associations d'aide alimentaire ou des associations et des groupements d'agriculteurs notamment. La Chambre d'agriculture est un acteur incontournable sur ce sujet comme porte d'entrée du monde agricole. La coopération prend la forme de conventions pluriannuelles sur trois ans, sur des thèmes comme l'agriculture bio ou la transmission des traditions agricoles. Pour éviter que les contrats publics, pour se fournir en denrées alimentaires, favorisent les gros fournisseurs au détriment des petits producteurs locaux, la métropole fait appel à des groupements d'agriculteurs organisés sur le territoire³²¹.

La métropole collabore avec des associations selon différentes formes : des projets à long terme sur plusieurs années, des projets sur une année ou des aides ponctuelles sous forme de subvention et de prêt de matériel. Pour financer les projets associatifs, la métropole organise des appels à projet³²².

La métropole perçoit des financements de France Nation Verte, de la Région Bretagne et des appels à projet de l'État. Elle reçoit également des financements et des appuis sur ses projets depuis qu'elle a obtenu le label PAT en 2024 pour une durée de 5 ans³²³. Ce label permet à la métropole d'inscrire son action dans le temps long.

Concernant l'École municipale de cuisine³²⁴, la ville de Rennes a construit son intervention sur 3 axes. Le premier vise à développer des ateliers cuisines pour les enfants des temps périscolaires et des centres de loisirs de la grande section au CM2. Depuis avril 2023, plus de 1000 enfants ont été reçus dans l'enceinte de l'école municipale de cuisine, ce qui correspond à 62 ateliers cuisines organisés pour 27 centres de loisirs différents. L'École a également pu organiser des ateliers parents-enfants, bien qu'il ait été plus difficile d'impliquer les premiers du fait de leurs disponibilités. Le deuxième axe concerne la formation des cuisiniers à la cuisine alternative et évolutive. Ces formations sont également adressées aux agents de cantines et aux animateurs. Le troisième axe concerne l'organisation d'événements avec d'autres services comme la semaine du goût organisée avec le service éducation de la ville de Rennes.

Regards critiques sur l'initiative

La métropole fait face à plusieurs difficultés pour réussir à réunir les acteurs autour du PAT. Certains partenaires ne souhaitent pas agir avec le PAT sur certaines questions, notamment sur les

³²¹ *Ibid.*

³²² *Ibid.*

³²³ *Ibid.*

³²⁴ Compte-rendu d'entretien avec Elodie Letard, 9 mars 2026, annexe 5.20.

pesticides³²⁵. Le volet entreprises est insuffisamment développé, alors qu'il constitue pourtant le cœur du système agro-alimentaire. La métropole manque également de moyens financiers pour développer toutes ses idées.

Le PAT rennais est labélisé depuis 2024, il ne dispose ainsi pas d'une ancienneté notable. Il est ainsi complexe d'en évaluer les premiers résultats. Néanmoins, selon le document de présentation du PAT, ce projet vise à la mesure de l'impact réel des actions engagées, cette approche traduit ainsi une volonté de pilotage par la donnée. Cette dernière permet de suivre l'évolution du territoire (foncier, agricole...), garantir une redevabilité politique, et faciliter l'ajustement des actions.

Plusieurs indicateurs structurent ainsi l'évaluation de ce PAT : produisant des résultats en construction (à l'aide de l'agence d'urbanisme « Audiar ») :

- indicateurs environnementaux, mesurant l'impact écologique du PAT ;
- indicateurs socio-économiques, mesurant l'impact sur la société et l'économie locale.

Nous pouvons néanmoins mettre en avant plusieurs éléments, traduisant de l'évolution concernant la mise en place de ce projet. Nous pouvons mentionner une montée en puissance des moyens humains ainsi que l'élargissement d'une gouvernance territoriale active.

Concernant les perspectives d'évolution, le PAT est labélisé jusqu'en 2029 minimum. Ainsi, des perspectives de pérennisations sont envisageable, premièrement sur le moyen terme, tendant à être renouvelée par la suite. Néanmoins, plusieurs éléments apparaissent comment susceptibles d'influencer la pérennisation du PAT :

- la variabilité du portage politique, volatilité politique et variation au sein des élus locaux ;
- dépendance aux financements institutionnels, contraintes budgétaires.

Elena Bardel a pu également nous informer sur les potentielles perspectives d'évolution concernant le contenu du PAT. Elle explicite ainsi que leurs objectifs initiaux ont dû être réévalués à plusieurs reprises, compte tenu de la réalité du terrain. De plus, Elana Bardel nous confie la volonté de l'équipe de s'investir davantage sur la sensibilisation du grand public concernant la transition écologique, alimentaire notamment.

Concernant l'École municipale de cuisine³²⁶, menée dans le cadre du PAD, l'initiative rencontre un certain succès auprès des enfants et des cuisiniers. Elle permet de valoriser le travail des agents de restauration et d'intervenir de manière ludique auprès des enfants sur les questions alimentaires. Néanmoins, la mise en œuvre de cette initiative se heurte à plusieurs contraintes. La première est

³²⁵ Entretien avec Elena Bardel, 11 février 2026, annexe 5.13.

³²⁶ Compte-rendu d'entretien avec Elodie Letard, 9 mars 2026, annexe 5.20.

celle de l'incertitude des cycles électoraux, qui rend imprévisible pour le moment la durée pendant laquelle l'École municipale de cuisine pourra se déployer. La deuxième limite concerne l'implication des parents, qui reste un défi majeur pour agir de manière durable sur l'éducation à l'alimentation des enfants. La troisième contrainte est la formation des personnels de périscolaires, en particulier les animateurs. Le turn-over important dans ce secteur empêche de former ces acteurs durablement. Élodie Letard a exprimé sa volonté de développer un support de formation numérique à destination du personnel et des familles.

Forces : • Portage politique de haut niveau (Nathalie Appéré) • Ingénierie territoriale robuste : équipe de 5 experts dédiés • Pilotage par la donnée : indicateurs définis par le bureau d'études BASIC et suivi via l'agence d'urbanisme Audiar • Co-construction citoyenne (1 000 réponses) • Des politiques métropolitaines (PAT) articulées avec des politiques municipales (PAD) • Implication des agents municipaux et lien avec les enfants	Faiblesses : • Labellisation récente (2024), limitant le recul sur les impacts réels. • Sous-développement du volet « entreprises », pourtant cœur du système agro-alimentaire • Dépendance aux financements d'État (Plan de Relance) pour les postes d'ingénierie. • Dépendance aux orientations politiques de la municipalité pour le PAD • Difficulté pour trouver de temps et permettre aux agents municipaux de s'engager dans les dispositifs
Opportunités : • Objectif stratégique « zéro pesticide de synthèse 2030 » • Label PAT (valable 5 ans) permettant d'inscrire l'action dans le temps long.	Menaces : • Volatilité du portage politique lors des alternances locales. • Réticences de certains partenaires professionnels sur les enjeux environnementaux (pesticides).

• École municipale de cuisine comme lieu de sensibilisation des enfants et de formation des agents	• Risque d'abandon du projet d'École municipale de cuisine faute de pérennisation
--	---

3.2. La Couronne

Depuis 2021, la Couronne formalise et consolide son parcours d'éducation à l'alimentation à travers le « projet éducatif alimentaire ». Par une approche pédagogique et transparente, il diffuse tout au long de la journée une alimentation plus durable, saine et solidaire aux enfants et s'intéresse également aux agents et aux parents.

Présentation de l'initiative

La Couronne est une commune de 7 700 habitants. Elle se situe dans la périphérie d'Angoulême, c'est un territoire rural avec un quartier prioritaire. Elle dispose de deux écoles élémentaires et deux écoles maternelles. L'école maternelle accueille environ 200 enfants. L'école élémentaire accueille environ 300 enfants. Le taux de fréquentation du restaurant scolaire oscille entre 96% et 98%. La cuisine centrale est adossée au restaurant scolaire des élémentaires. Les cuisiniers y préparent 540 repas par jour qui sont répartis sur 4 sites : le restaurant élémentaire, les deux écoles maternelles, la petite crèche. La cuisine centrale est depuis 2024 faite pour réaliser une liaison mixte. Les plats chauds sont cuisinés le jour même afin de conserver la qualité des plats servis.

Le projet éducatif alimentaire est établi pour une durée de 3 ans, renouvelable. Il s'inscrit dans la continuité du PEDT et place le service de restauration au cœur de la politique éducative municipale.

Le projet éducatif alimentaire intervient à trois moments. Pendant le temps scolaire, avec l'appui des enseignants, diverses activités sont proposées aux enfants. Mais aussi, lors du temps périscolaire, par le biais de sorties à la ferme, de rencontres avec les producteurs... Puis durant la pause méridienne, au restaurant scolaire. Le mode de service fait l'objet d'une organisation particulière : un fort taux d'encadrement (1 adulte pour 24 élémentaires), un plan de formation pour l'ensemble des agents, un temps de repas allongé d'un quart d'heure, menus composés à 80% de produits bio...

Le projet éducatif alimentaire vise à remplir trois objectifs. Premièrement, enrichir le volet éducation à l'alimentation dans la relation adulte-enfant. Deuxièmement, établir une visibilité sur les attendus du service, de la posture des agents et des enfants. Troisièmement, développer l'animation sur les temps de repas et l'extension d'actions sur d'autres temps. Ces trois objectifs sont encadrés par des

valeurs essentielles au bon fonctionnement de ce projet. En effet, la commune est attachée à la solidarité, elle rémunère de façon équitable les fournisseurs tout en assurant l'accès financier à une alimentation de qualité au plus grand nombre. Puis, elle met en avant l'exemplarité, à travers une consommation qui respecte les normes sanitaires et qui s'inscrit dans une démarche écoresponsable. La commune a également pour responsabilité de proposer une diversité alimentaire fondée sur des produits sains, qui valorise les cuisines du monde tout en respectant l'équilibre nutritionnel et cherchant à limiter le gaspillage et à revaloriser les déchets. Enfin, le projet éducatif veille à la participation, il s'inscrit dans une démarche collaborative entre élèves, parents, agents et équipe pédagogique ³²⁷.

Une vingtaine d'agents compose les équipes des différents sites de l'amont à l'aval des repas :

- Un animateur-coordonateur pédagogique des restaurants scolaires permet la construction du projet éducatif alimentaire, de le présenter, le porter et le faire vivre toute l'année.
- Un gestionnaire de la cuisine centrale et son adjoint responsable du service entretien.
- Les cuisiniers et les agents responsables des cuisines satellites.
- Les agents de restauration sur la pause méridienne.
- Les ATSEM pour les maternelles et la petite crèche sur les temps de repas.
- Une diététicienne assure l'équilibre nutritionnel des repas.
- La direction du service s'associe à d'autres services de la collectivité notamment à la conclusion des marchés publics des denrées alimentaires.

Élaboration et pilotage de l'initiative

Le projet a été mis en œuvre dans un premier temps par le gestionnaire de la restauration collective en 2009. Cette première étape abordait les conditions de travail, l'hygiène, la qualité de l'alimentation, les marchés publics et la qualité des denrées alimentaires et la façon de cuisiner. À la suite de la construction de cet environnement spécifique, l'éducatif a pu intervenir. Cela s'est concrétisé par le recrutement d'un animateur-coordonateur pédagogique des restaurants scolaires sous contrat de projet. Un poste créé afin de favoriser une dynamique positive entre les adultes et les enfants à travers l'amélioration du cadre de la sécurité affective. Cette amélioration passe principalement par la formation des agents de service et la familiarisation des enfants aux locaux. Il s'agit de créer un environnement où les enfants se sentent bien. Son rôle a fortement contribué à la valorisation des actions déjà réalisées, mais aussi à la mise en place de nouveaux objectifs chaque année.

³²⁷ Ville de La Couronne. (27 février 2026). *Projet éducatif alimentaire – La Couronne*. <https://www.lacouronne.fr/wp-content/uploads/2025/01/Projet-educatif-alimentaire-LA-COURONNE.pdf> (Consulté le 6 avril 2026).

Le pilotage de ce projet éducatif repose essentiellement sur le rôle que joue l'animateur-coordonateur pédagogique sous l'encadrement du gestionnaire de la cuisine centrale. De fait, il organise et coordonne les diverses initiatives et acteurs.

Concernant le financement, le coût principal est la rémunération de l'animateur-coordonateur pédagogique. Ce coût est financé par la commune. Concernant les projets, il n'y a pas de budget propre à cet effet. Par conséquent, l'agent n'a d'autres choix que de rechercher des financements chez d'autres services qui disposent eux d'un budget (Caisse des écoles, service restauration...). Cette difficulté requiert de planifier à l'avance les activités coûteuses.

Regards critiques sur l'initiative

La mise en place du projet éducatif alimentaire a rencontré divers obstacles. D'une part, l'absence de budget propre pour ce projet est une contrainte majeure qui demande un véritable travail comptable par les agents afin de céder discrètement quelques ressources à ce projet. Celui-ci manque de ce fait d'autonomie le fragilisant et révélant aussi un manque de reconnaissance politique certainement contraint par les restrictions économiques pesant sur les collectivités. D'autre part, le temps alloué à ces initiatives n'est jamais acquis. Selon les années, les enseignants peuvent renoncer à des activités de sensibilisation du fait des contraintes du programme éducatif. L'organisation pour de nouvelles initiatives requiert une organisation importante du fait de ces contraintes. Pour finir, le changement peut engendrer une certaine réticence face à la nouveauté de la part des parents, enfants mais également des agents de service eux-mêmes, ce qui justifie le besoin d'une action sur le temps long afin d'influencer les mœurs. En effet, les agents de service voient la mission principale de leur métier évoluer, il ne s'agit plus de « servir » les repas mais également de les « animer » dans un cadre bienveillant ³²⁸.

Quant aux outils mis en place pour mesurer les différences à la suite de la mise en place de ce projet, la création et modernisation d'outils et d'actions suivies dans le temps seront développés en ce sens : enquête de satisfaction, suggestion des enfants et des parents, retours critiques constructifs, évolution organisationnelle, prise en compte des attentes des différentes parties prenantes ³²⁹.

Pour finir, le projet éducatif alimentaire de la Couronne souhaite réaliser de nombreuses améliorations notamment impliquer de plus en plus les parents avec des actions qui leur seraient spécifiquement dédiées, ou encore mettre en place une marionnette chez les maternels afin de présenter les menus ³³⁰. Ces idées sont pour l'instant dans l'attente d'être présentées aux élus.

³²⁸ Entretien avec Léo Pometti, 9 février 2026, annexe 5.11.

³²⁹ Ville de La Couronne. (27 février 2026). *op. cit.*

³³⁰ Entretien avec Léo Pometti, 9 février 2026, annexe 5.11.

Forces : • Choix de la liaison mixte pour préserver la qualité nutritionnelle. • Taux de fréquentation record (96-98 %) de la cantine scolaire • Encadrement renforcé (1 adulte pour 24 enfants) • 80 % de bio	Faiblesses : • Fragilité budgétaire : absence budget spécifique au projet, obligeant à une « captation » de ressources auprès d'autres services • Précarité de l'ingénierie : coordinateur sous contrat de projet (statut instable)
Opportunités : • Innovation pédagogique continue (marionnettes, livrets) • Implication des parents pour transformer les habitudes domestiques • Modernisation des outils de mesure de satisfaction (enquête de satisfaction, suggestion des enfants et des parents, retours critiques constructifs...)	Menaces : • Arbitrages budgétaires municipaux instables • Résistance des enseignants face aux contraintes du programme de l'Éducation Nationale • Réticence des agents de service au changement

3.3. Le Québec

Le chantier pour un Programme d'alimentation scolaire universel au Québec (PASUQ) est une initiative lancée en 2020 dans la province du Québec afin de structurer et proposer l'opérationnalisation d'un programme d'alimentation scolaire universel à l'échelle du territoire. Dans un contexte où le Canada ne disposait pas historiquement d'un programme national d'alimentation scolaire comparable à ceux existant dans d'autres pays du G7, ce projet vise à produire un cadre de référence et des recommandations pour la mise en place d'une politique publique structurante. Comme l'indique le rapport du chantier publié en 2023, l'objectif était de « documenter et évaluer les meilleures pratiques en alimentation scolaire et émettre des recommandations concertées pour

l'opérationnalisation d'un Programme d'alimentation scolaire universel au Québec³³¹». → appel de note après les guillemets et avant la ponctuation

Sébastien Desaulniers-Turgeon, coordonnateur du collectif québécois de la coalition pour une saine alimentation scolaire, nous a accordé un entretien, ce qui nous a permis de mieux comprendre et décrire le PASUQ.

Présentation de l'initiative

L'initiative s'inscrit dans un contexte régional canadien. Elle est portée au niveau de la province entière du Québec. Le Québec compte plus de « 2 200 écoles primaires »³³² réparties sur un territoire très vaste et contrasté. Certaines régions sont densément peuplées, notamment autour des grandes villes, tandis que d'autres territoires sont beaucoup plus isolés et faiblement habités, sans compter la très grande diversité culturelle. Cette diversité territoriale pose des défis importants en matière d'organisation logistique et d'approvisionnement alimentaire.

À l'heure actuelle, plusieurs organisations interviennent déjà dans les écoles pour proposer des programmes alimentaires, mais la couverture reste partielle. Comme l'indique l'entretien réalisé, « les différents opérateurs rejoignent environ 800 de ces écoles ». Ce chiffre met en évidence l'écart entre les besoins identifiés et la couverture réelle des programmes alimentaires scolaires sur le territoire québécois.

Le PASUQ s'inscrit dans une démarche de plaidoyer portée par des réseaux d'organisations engagées dans la sécurité alimentaire et la promotion de la santé publique. Plusieurs principes fondamentaux structurent cette initiative. Le premier est celui de l'universalité. L'objectif est que l'ensemble des élèves puissent bénéficier d'un programme d'alimentation scolaire, indépendamment de leur situation socio-économique. Cette approche vise notamment à éviter toute stigmatisation des élèves issus de milieux défavorisés et à garantir un accès équitable à l'alimentation à l'école.

Un deuxième principe important concerne la littératie alimentaire. Le programme ne se limite pas à fournir des repas aux élèves : il vise également à développer leurs connaissances et compétences en matière d'alimentation. Comme le souligne l'entretien, l'approche repose sur « deux volets :

³³¹ Chantier pour un programme d'alimentation scolaire universel au Québec. (2023, novembre). *Bien manger à l'école : L'alimentation scolaire au Québec – État des lieux, perspectives et pistes d'action*. https://b75a05c1-96b6-4235-8956-c252638c945c.filesusr.com/ugd/380151_66e744dc5a18410d9c4ae4a56a8b0a22.pdf (Consulté le 6 avril 2026).

³³² Entretien avec Sébastien Desaulniers-Turgeon, 4 février 2026, annexe 5.10.

nourrir et éduquer »³³³. Cette dimension éducative vise à sensibiliser les élèves aux enjeux nutritionnels, environnementaux et sociaux liés à l'alimentation.

Plus largement, le rapport PASUQ souligne que les programmes alimentaires scolaires peuvent contribuer à plusieurs objectifs : améliorer la santé des jeunes, soutenir la réussite éducative, réduire les inégalités socio-économiques et soutenir les systèmes alimentaires locaux³³⁴.

Le projet PASUQ est porté par le collectif québécois de la Coalition pour une saine alimentation scolaire, un réseau d'organisations engagées dans la promotion de l'alimentation scolaire au Canada. Cette coalition constitue aujourd'hui le plus grand réseau dédié à l'alimentation scolaire dans le pays : elle regroupe plus de 381 organisations membres et plus de 153 organisations sympathisantes issues de l'ensemble des provinces et territoires³³⁵. La coalition fonctionne comme un espace de collaboration et de plaidoyer réunissant des acteurs issus de différents secteurs, notamment la sécurité alimentaire, la santé publique, l'éducation et le milieu communautaire.

Au Québec, le collectif rassemble environ 130 organisations membres qui travaillent conjointement afin de promouvoir la mise en place d'un programme d'alimentation scolaire universel³³⁶.

La vision portée par la coalition est celle d'un système scolaire dans lequel toutes les écoles offriraient des repas et collations sains, durables et accessibles, accompagnés d'une éducation alimentaire de qualité pour l'ensemble des élèves, du préscolaire jusqu'au secondaire³³⁷.

La mission du collectif québécois consiste ainsi à mobiliser ses membres afin de favoriser les échanges de ressources et de connaissances, tout en menant un travail de plaidoyer auprès des pouvoirs publics. L'objectif est d'encourager les gouvernements fédéral, provincial et locaux à investir dans un programme universel d'alimentation scolaire, financé conjointement et adapté aux réalités des différentes communautés du Québec³³⁸.

Plusieurs organisations du secteur communautaire et de l'économie sociale participent à cette mobilisation, notamment Club des petits déjeuners, Équiterre, La Cantine pour tous ou encore La Tablee des Chefs. Ces organisations interviennent déjà dans le domaine de l'alimentation scolaire ou de la sécurité alimentaire et contribuent à structurer l'écosystème autour du projet PASUQ.

Élaboration et pilotage de l'initiative

³³³ *Ibid.*

³³⁴ Chantier pour un programme d'alimentation scolaire universel au Québec. (2023, novembre). *op.cit.*

³³⁵ La coalition pour une saine alimentation scolaire. *Qui sommes-nous ?* <https://www.sainealimentationscolaire.ca/lacoalition> (Consulté le 6 avril 2026).

³³⁶ Entretien avec Sébastien Desaulniers-Turgeon, 4 février 2026, annexe 5.10

³³⁷ Chantier pour un programme d'alimentation scolaire universel au Québec. (2023, novembre). *op.cit.*

³³⁸ *Ibid.*

Le chantier PASUQ repose en partie sur des démarches de recherche et d'analyse de terrain. Différents rapports ont été produits par la coalition afin d'établir un état des lieux des pratiques alimentaires scolaires au Québec mais aussi à l'échelle internationale. Cette démarche a permis d'identifier les initiatives ayant produit des résultats positifs dans différents contextes et d'en tirer des enseignements pour le Québec. Les rapports s'appuient également sur des consultations et des échanges avec différents acteurs du secteur comme « des experts, des communautés locales et des acteurs de l'éducation et de l'alimentation »³³⁹.

Ce travail en amont a notamment permis d'élaborer une série de 10 arguments en faveur d'un programme universel ainsi qu'un ensemble de principes destinés à guider sa mise en œuvre. Ces arguments couvrent à la fois la nécessité de combler les besoins physiques des jeunes en leur garantissant un accès à une alimentation suffisante et de qualité, mais aussi celle de "réhausser [leurs] connaissances et compétences alimentaires"³⁴⁰.

Ainsi, la littératie alimentaire constitue une partie importante des préconisations formulées dans le cadre du PASUQ. Le programme vise non seulement à assurer l'accès des élèves à une alimentation saine et équilibrée, mais également à développer leurs compétences en matière d'alimentation, en les sensibilisant aux enjeux nutritionnels, sociaux et environnementaux liés à ce qu'ils consomment. Concrètement, le chantier PASUQ envisage de mettre en œuvre cette éducation alimentaire par plusieurs leviers complémentaires. D'une part, il encourage une intégration progressive de la littératie alimentaire dans les programmes scolaires existants, en mobilisant différentes disciplines comme les sciences, les mathématiques ou encore les cours de culture et citoyenneté³⁴¹. D'autre part, le programme s'appuie sur des activités pratiques et pédagogiques menées dans les écoles, telles que des ateliers culinaires, des activités d'éducation au goût ou des initiatives de découverte des systèmes alimentaires.

Dans cette perspective, la promotion d'une relation saine avec la nourriture et la prise en compte des enjeux de santé mentale des jeunes apparaissent également comme des dimensions importantes du programme³⁴². Dans un contexte où les enjeux de santé mentale chez les jeunes sont de plus en plus préoccupants, le PASUQ est ainsi envisagé comme un levier permettant de promouvoir une relation plus positive avec l'alimentation et de prévenir certaines formes d'anxiété ou de troubles liés au rapport à la nourriture. Le programme vise à contribuer plus largement au bien-être des élèves et à la création d'un environnement scolaire favorable à leur développement.

³³⁹ *Ibid.*

³⁴⁰ *Ibid.*

³⁴¹ *Ibid.*

³⁴² *Ibid.*

Par ailleurs, la durabilité constitue une autre notion centrale au déploiement du PASUQ. Plusieurs arguments soutiennent la mise en place d'un système alimentaire durable en favorisant notamment les circuits de proximité qui pourrait pousser le développement économique et sociale des localités³⁴³. Le programme pourrait ainsi encourager les établissements scolaires à intégrer des critères environnementaux et territoriaux dans leurs pratiques d'approvisionnement, en privilégiant par exemple les aliments issus de productions durables ou les menus incluant davantage de protéines végétales. Cette orientation s'appuie déjà sur plusieurs initiatives existantes au Québec, telles que des programmes de mutualisation des achats alimentaires ou des dispositifs favorisant l'approvisionnement local dans les institutions publiques. Des outils et programmes d'accompagnement ont également été développés par différents acteurs, comme les initiatives d'Équiterre, le programme Aliments du Québec au menu ou encore les services d'accompagnement proposés par l'ITHQ, qui soutiennent les établissements dans l'intégration de produits locaux et écoresponsables dans leurs menus. Dans cette optique, le programme d'alimentation scolaire universel pourrait renforcer et coordonner ces initiatives existantes, en facilitant les partenariats entre écoles, producteurs locaux et acteurs du système alimentaire.

Le pilotage du chantier PASUQ repose principalement sur les organisations du secteur communautaire impliquées dans le projet. Le chantier réunit un groupe restreint d'organisations qui se rencontrent régulièrement afin de coordonner leurs actions et de développer une vision commune. L'un des objectifs est de créer un espace de collaboration entre les acteurs de l'alimentation scolaire. Cette démarche vise notamment à éviter que les organisations se retrouvent « dans une situation de concurrence » pour porter des projets liés à l'alimentation scolaire. Le projet s'inscrit également dans une volonté de soutenir le développement de l'économie sociale. Les acteurs impliqués « misent vraiment sur cette idée de développement de l'économie sociale et des organisations à but non lucratif pour protéger l'offre alimentaire aux enfants de tout intérêt privé »³⁴⁴.

Le financement du chantier repose principalement sur des soutiens extérieurs, notamment des fondations privées qui permettent de financer les activités de coordination et de recherche. Par ailleurs, la coalition a mené un travail de plaidoyer à l'échelle canadienne afin d'obtenir un financement fédéral pour la mise en place d'un programme national d'alimentation scolaire. Comme le souligne l'entretien, plusieurs étapes importantes ont été franchies récemment, notamment « l'annonce d'un financement sur cinq ans pour un programme national d'alimentation scolaire »³⁴⁵.

Le principal résultat du chantier PASUQ est la production d'un rapport publié en 2023 qui vise à démontrer la faisabilité et la pertinence d'un programme d'alimentation scolaire universel au Québec.

³⁴³ *Ibid.*

³⁴⁴ Entretien avec Sébastien Desaulniers-Turgeon, 4 février 2026, annexe 5.10.

³⁴⁵ *Ibid.*

Ce travail a permis de dresser un état des lieux détaillé de la situation alimentaire dans les écoles québécoises et d'identifier les lacunes du système actuel. Il a mis en évidence la nécessité de mettre en place des politiques publiques structurées au niveau provincial afin de prendre en charge l'alimentation scolaire de manière plus uniforme. De plus, l'initiative a contribué à renforcer la mobilisation des acteurs du milieu communautaire et de l'économie sociale autour de l'alimentation scolaire et à structurer un plaidoyer commun auprès des pouvoirs publics. Les actions de plaidoyer menées par la Coalition pour une saine alimentation scolaire ont donc conduit à des avancées politiques importantes, notamment en matière de financement.

Regard critique

Malgré les avancées permises par le chantier PASUQ, plusieurs limites peuvent être identifiées concernant la mise en œuvre effective d'un programme d'alimentation scolaire universel au Québec.

Tout d'abord, bien que de nombreuses initiatives en alimentation scolaire existent déjà au Québec, le PASUQ demeure à ce stade principalement une démarche de structuration et de plaidoyer. Le PASUQ constitue avant tout une démarche de structuration et de plaidoyer visant à influencer les politiques publiques plutôt qu'un programme opérationnel pleinement déployé. Comme l'explique Sébastien Desaulniers-Turgeon, la coalition agit principalement comme un réseau mobilisé autour d'un objectif politique : promouvoir la mise en place d'un programme national d'alimentation scolaire et faire évoluer les orientations gouvernementales en ce sens. Ainsi, bien que certaines avancées aient été obtenues, notamment l'annonce d'un financement fédéral pour soutenir un programme national sur une période de cinq ans, le système reste encore largement en construction. Le PASUQ vise davantage à démontrer la faisabilité et la pertinence d'un programme universel qu'à organiser concrètement un dispositif homogène sur l'ensemble du territoire québécois.

Une deuxième limite concerne la dispersion et l'hétérogénéité de l'offre alimentaire scolaire. Au Québec, les programmes existants sont portés par une diversité d'organisations intervenant chacune selon ses propres modèles d'action. Comme le souligne l'entretien, les différents opérateurs proposent des programmes variés — déjeuners, repas du midi, collations ou actions de littératie alimentaire — qui reposent sur des modes d'organisation distincts. Cette diversité reflète la richesse de l'écosystème communautaire québécois, mais elle peut également rendre plus complexe la coordination des interventions à l'échelle du territoire. Cette situation contraste avec des systèmes plus centralisés, où les dispositifs alimentaires scolaires sont organisés directement par les pouvoirs publics. L'absence d'un programme provincial structuré entraîne ainsi une couverture partielle des besoins.

Le modèle de gouvernance du PASUQ repose en grande partie sur la mobilisation des secteurs associatifs et de l'économie sociale et solidaire. Si cette dynamique témoigne d'une forte

mobilisation du tissu associatif québécois, elle pose également la question de la pérennité du financement des programmes, dont une partie repose encore sur des ressources philanthropiques ou sur les capacités propres des organisations communautaires, ce qui peut fragiliser l'extension du programme à grande échelle.

Ainsi, si le chantier PASUQ constitue une initiative ambitieuse, il demeure aujourd'hui davantage un outil de mobilisation et de plaidoyer qu'un dispositif pleinement institutionnalisé. Néanmoins, les perspectives de mise en œuvre et les enjeux de gouvernance de la politique éducative alimentaire dans la province du Québec résonne avec les défis qui se présentent devant la municipalité villeurbanaise.

Toutefois, plusieurs aspects du chantier PASUQ peuvent également être considérés comme particulièrement innovants et pertinents. La place accordée à la littératie alimentaire constitue notamment un point fort de l'initiative. En intégrant l'éducation à l'alimentation au cœur du programme, le PASUQ ne se limite pas à garantir l'accès à des repas, mais cherche également à développer chez les jeunes des compétences et des connaissances durables en matière d'alimentation. Cette approche est renforcée par la forte mobilisation du tissu associatif et des organisations de l'économie sociale, qui jouent déjà un rôle important dans la mise en œuvre d'activités pédagogiques et d'ateliers pratiques dans les écoles. Par ailleurs, l'intégration explicite des enjeux de santé mentale dans la réflexion sur l'alimentation scolaire apparaît particulièrement innovante. En mettant l'accent sur la promotion d'une relation saine avec la nourriture et sur la prévention des troubles du comportement alimentaire, le programme adopte une approche plus globale du bien-être des élèves. Enfin, la manière dont la durabilité est envisagée dans le cadre du PASUQ constitue également un levier éducatif important. En favorisant l'approvisionnement local et les pratiques alimentaires plus durables, le programme pourrait contribuer à sensibiliser les élèves aux enjeux environnementaux et à encourager l'adoption d'habitudes alimentaires plus responsables. Cette orientation s'appuie par ailleurs sur l'existence de nombreuses initiatives et structures locales déjà engagées dans la promotion d'une alimentation durable au Québec. Néanmoins, leur participation au système de restauration scolaire demeure encore variable selon les territoires, ce qui souligne l'importance de développer des mécanismes permettant de mieux intégrer ces acteurs territoriaux dans l'approvisionnement et la gouvernance des programmes alimentaires scolaires.

Forces : • 130 organisations membres qui travaillent afin de promouvoir la mise	Faiblesses : • Stade embryonnaire et fragmentation de l'offre (800 écoles couvertes sur 2 200)
--	---

en place d'un programme d'alimentation scolaire universel • Démarche alliant nutrition et éducation via les notions d'universalité et de littératie • Soutien au développement de l'économie sociale • Plaidoyer évitant la mise en concurrence des acteurs associatifs	• Absence de programme centralisé, rendant l'offre inégale.
Opportunités : • Annonce d'un financement fédéral sur 5 ans • Mobilisation massive du tissu associatif québécois	Menaces : • Complexité logistique extrême due à l'immensité du territoire • Dépendance aux ressources philanthropiques pour la coordination • Difficulté d'institutionnalisation à l'échelle de la province

3.4. Montpellier

Lors de la dernière décennie, Montpellier a commencé à accorder une importance décuplée à l'élaboration d'une meilleure éducation à l'alimentation. Leur démarche est avant tout globale, il s'agit de mieux se nourrir à tout âge, tout en intégrant, depuis quelques années, les citoyens à cette réflexion³⁴⁶. La métropole montpelliéraine ainsi que la mairie se sont tournées vers les crèches et les écoles dans une approche renouvelée de leur projet « Ma cantine autrement » depuis 2022, comme nous allons le comprendre.

Il faut premièrement se pencher sur les effectifs de Montpellier, pour visualiser la pertinence de la comparaison avec Villeurbanne. En effet, le chef-lieu de l'Hérault accueille 21 600 élèves répartis

³⁴⁶ Lethu, D. (2025, 24 mars). *Montpellier s'engage pour une alimentation solidaire, choisie et de qualité* (34). Banque des Territoires. <https://www.banquedesterritoires.fr/experience/montpellier-sengage-pour-une-alimentation-solidaire-choisie-et-de-qualite-34> (Consulté le 6 avril 2026).

en 89 groupes scolaires, ce qui suppose une préparation de 16 500 repas par jour, 13 500 par la cantine centrale et 2500 à 3000 par un prestataire (SHCB), et l'emploi de 1400 agents municipaux dédiés à une fonction en lien avec l'alimentation. On y dénombre 88 cantines dont 20 selfs.

La Ville a opté pour une gestion en régie directe via sa cuisine centrale, cette organisation garantit une maîtrise publique du service. Elle s'appuie sur des outils de gestion de production assistée par ordinateur (GPAO) ainsi que sur le logiciel Presto pour fiabiliser les réservations, atteignant un taux de fiabilité de 95 %. Cette modernisation technique contribue à limiter la surproduction et à optimiser les ressources³⁴⁷.

Il faut savoir que depuis 2015, la Métropole ainsi que la Ville de Montpellier ont eu les résultats de leur état des lieux de la restauration scolaire qui avait été organisé un an plus tôt. En effet, c'est à partir de cette année que la Ville se penche davantage sur la question du gaspillage alimentaire de la restauration collective ainsi que l'approvisionnement local et la qualité de l'alimentation qu'elle proposait³⁴⁸.

Cependant, Montpellier connaît un deuxième temps fort de sa mobilisation pour une meilleure éducation à l'alimentation, en 2020, lors des résultats d'une étude sur l'optimisation alimentaire. C'est à la suite de celle-ci que la ville de Montpellier a rénové son initiative principale : « Ma cantine autrement » (MCA) qui, elle, existe depuis 2016, et qui repose sur 6 piliers : bien acheter / bien cuisiner / bien manger / bien sensibiliser / bien partager / bien décider et expliquer³⁴⁹.

Le volet de sensibilisation se focalise sur 6 écoles pilotes et 1 centre d'accueil de loisir sans hébergement, où des actions sont menées sur le temps périscolaire de février à juillet :

- Un spectacle autour de l'alimentation « Opération brocoli » ; réalisé en partenariat avec la Compagnie minibus, une association qui développe plusieurs spectacles à destination des enfants à partir de 5 et ce jusqu'au collège. Le but étant de sensibiliser au gaspillage alimentaire et à une meilleure alimentation. Il dure 55 minutes et touche de 100 à 150 enfants³⁵⁰,

³⁴⁷ ARBE_RegionSud. (2021, 30 novembre). *Ma cantine autrement : retour de la ville de Montpellier* [Webinaire]. <https://www.arbe-regionsud.org/19454-webinaire-1h-pour-comprendre-et-agir-ma-cantine-autrementnbspretour-de-la-ville-de-montpelliernbsp.html> (Consulté le 6 avril 2026).

³⁴⁸ Lançon, L., & Oudda, L. (2025, 27 janvier). *Ma cantine autrement : lutte contre le gaspillage alimentaire et la réduction des déchets tout en sensibilisant les petits comme les grands*. Let's Food. <https://letsfoodideas.com/fr/initiative/ma-cantine-autrement-lutte-contre-le-gaspillage-alimentaire-et-la-reduction-des-dechets-tout-en-sensibilisant-les-petits-comme-les-grands/> (Consulté le 6 avril 2026).

³⁴⁹ Ville de Montpellier. (2025). *La politique de la Ville de Montpellier pour la restauration scolaire*. <https://www.montpellier.fr/sites/default/files/2025-04/BD-Brochure-A4--restauration%20scolaire-03-25-PP.pdf> (Consulté le 6 avril 2026).

³⁵⁰ Compagnie Minibus. *Opération Brocoli*. <https://www.compagnieminibus.fr/operation-brocoli/> (Consulté le 6 avril 2026).

- Les animateurs s'appuient sur des livrets accessibles en ligne³⁵¹, pour sensibiliser les enfants à l'alimentation avec à la clé un diplôme d'éco-écolier. Ce livret pédagogique a été coconstruit avec les 6-12 ans, à qui il est destiné, les enseignants aussi utilisent ce livret en classe pour davantage toucher tous les élèves,
- Des tables de tri,
- Le recrutement d'un stagiaire pour 6 mois afin d'évaluer l'impact de ces actions.

Cela nécessite la participation des enseignants ainsi que des animateurs, les diététiciennes interviennent systématiquement dans ces 6 écoles pilotes pour faire des ateliers au-delà des autres écoles dans lesquelles elles interviennent déjà. Montpellier a réussi à travailler en collaboration avec l'éducation nationale sur l'implication des enseignants aux activités pédagogiques lors du temps scolaire. En effet, ils réutilisent le livret à destination des 6-12 ans en classe, mais aussi une carte illustrée de la région qui montre les différentes provenances des aliments que les élèves retrouvent dans leur assiette. Les enseignants sont des acteurs clés du projet car ils permettent de toucher une majorité d'élèves du fait de leur présence sur un temps où ils sont tous réunis. Il existe même un réseau d'enseignants qui s'implique dans les jardins pédagogiques de la ville, ce qui facilite la proximité des enfants avec des aliments dans leur état naturel.

Toujours dans la perspective de davantage lier toutes les parties prenantes sur la question de l'alimentation, Montpellier a instauré le COSUI (Comité de SUlvi de la restauration scolaire)³⁵² avec à sa tête l'adjointe déléguée à la Politique alimentaire et l'agriculture urbaine. Ce comité réunit des chercheurs, associations, producteurs, enseignants, représentants de parents, professionnels de la restauration et personnels des cuisines dans un but de co-construction de l'action publique.

On note aussi des initiatives sur la réduction du bruit durant les pauses méridiennes, car on sait que l'atmosphère dans lequel les enfants prennent leur repas influe sur la qualité de leur dégustation. C'est notamment pour cette raison que des selfs ont été développés, même s'il s'agissait aussi pour l'enfant de pouvoir se servir lui-même et de limiter ainsi le gaspillage. Outre les selfs, des établissements montpelliérains ont adopté un système de capteurs de bruits revêtis d'une apparence ludique, des oreilles de lapin, qui permettent d'évaluer le niveau sonore mais aussi de le réguler.

La Ville de Montpellier a fait de la sensibilisation, de la réduction du gaspillage, ainsi que du meilleur suivi de la restauration scolaire le cœur de son initiative. Ses objectifs clairs sont de réduire l'impact sur l'environnement de l'alimentation, prioriser des aliments de qualité : bruts, bio et locaux en les rendant accessibles au plus grand nombre pour atteindre un objectif de plus long terme : faire

³⁵¹ Ville de Montpellier. *La Cité de l'alimentation*. <https://www.montpellier.fr/action/les-grands-projets/la-cite-de-l'alimentation> (Consulté le 6 avril 2026).

³⁵² Ville de Montpellier. (2025). *La politique de la Ville de Montpellier pour la restauration scolaire*. <https://www.montpellier.fr/sites/default/files/2025-04/BD-Brochure-A4--restauration%20scolaire-03-25-PP.pdf> (Consulté le 6 avril 2026).

évoluer les comportements alimentaires des enfants et donc des citoyens. Il s'agit ainsi de construire un système alimentaire globale, une stratégie de la terre à l'assiette.

En ce qui concerne les acteurs mobilisés sur les initiatives, on peut déjà évoquer le rôle de Montpellier Méditerranée Métropole, qui pilote la stratégie alimentaire, il s'agit donc de la Métropole qui est responsable de 31 communes.

Il y a au sein même de la mairie, la direction de la politique alimentaire de la Ville de Montpellier qui a développé le programme de « Ma cantine autrement ». À partir de 2015, six groupes de travail ont été mis en place afin de structurer une gouvernance collaborative et de rassembler l'ensemble des acteurs concernés par le système alimentaire. Cette démarche a associé les services municipaux et métropolitains, le monde de la recherche, ainsi que les secteurs associatif et privé.

Le projet a mobilisé plusieurs directions de la Ville (politique alimentaire, éducation, finances, affaires juridiques, architecture, travaux et maintenance, communication et informatique) ainsi que des services de la Métropole (développement économique, agroécologie et le Marché d'Intérêt National). Ont également contribué le Conseil municipal des enfants, la Chambre d'agriculture, la Fédération Régionale des Centres d'Initiatives pour Valoriser l'Agriculture et le Milieu rural (CIVAM), le CIVAM Bio, Sud et Bio, quatre communes en gestion directe, ainsi que des entreprises telles que SODEXO, API et Compass Group.

On relève surtout l'existence d'une direction de la politique alimentaire³⁵³, une institution qui s'occupe de la chaîne alimentaire dans sa totalité et la participation active de Marie Massart, l'élue de la municipalité déléguée à la Politique alimentaire et à l'Agriculture urbaine, qui est aussi la présidente du Marché Gare de Montpellier.

Élaboration et pilotage de l'initiative

La démarche « Ma cantine autrement » s'inscrit dans un processus amorcé dès 2014, à la suite des élections municipales, dans un contexte de réflexion globale sur la transformation du système alimentaire local³⁵⁴. Dès 2015, la Politique Agroécologique et Alimentaire (P2A) est adoptée par la Ville et la Métropole de Montpellier, inscrivant de fait l'alimentation dans une approche transversale.

Concernant la méthodologie d'élaboration du programme, un diagnostic territorial approfondi de la restauration scolaire municipale est d'abord mené pendant six mois, avec l'appui de chercheurs de l'INRA et du pôle scientifique Agropolis³⁵⁵. Cet état des lieux met en évidence plusieurs

³⁵³ *Ibid.*

³⁵⁴ Michel, L., & Soulard, C.-T. (2017). Chapitre 6 - Comment s'élabore une gouvernance alimentaire urbaine ? Le cas de Montpellier Méditerranée Métropole. In C. Brand & al., *op. cit.*, p. 138.

³⁵⁵ *Ibid.*

dysfonctionnements structurels. Premièrement, une surproduction estimée à 15%, en partie du fait du système de table ouverte (sans inscription préalable obligatoire), correspondant à environ 130 000 repas jetés par an. De ce fait, seuls 2% des produits sont issus de l'agriculture biologique³⁵⁶. Ces observations constituent alors le point de départ d'une réforme systémique. En effet, le Pacte de Milan, *Milan Urban Food Policy Pact*, est signé par Montpellier, qui s'engage par cet acte à promouvoir un système alimentaire urbain durable³⁵⁷. Les 31 communes de la métropole sont consultées à cette fin, afin d'ancrer cette politique dans une dynamique territoriale. À l'issue de cette phase de concertation, quatre priorités communes sont identifiées : le développement de la proximité dans les approvisionnements, l'amélioration de la qualité sanitaire et nutritionnelle, la formation des agents et la lutte contre le gaspillage alimentaire³⁵⁸

Afin d'élaborer un projet répondant à ces problématiques identifiées, la Direction de la Politique Alimentaire (DPA) est créée afin de superviser l'intégralité de la chaîne « de l'achat jusqu'à la valorisation des déchets »³⁵⁹, d'après Luc Lignon, le directeur de la DPA. Cette entité lance véritablement le programme MCA en 2014. Pour se structurer, entre 2015 et 2021, il s'appuie sur quatre groupes de travail thématiques³⁶⁰ :

- Le groupe « Achats durables », se concentre sur la politique d'achat, la structuration des filières locales et la réduction des produits ultra-transformés.
- Le groupe « Gestion de production » travaille sur le Plan Alimentaire Durable, les différents cycles de menus et ajuste les grammages.
- Le groupe « Distribution des repas » organise les dispositifs de sensibilisation et de réduction de gaspillage.
- Le groupe « Information et Communication » est chargé de la transparence vis-à-vis des familles ainsi que du suivi des indicateurs.

A ces quatre groupes s'ajoute un groupe « Expert », pour la structuration des filières d'approvisionnement. Il regroupe notamment des établissements d'enseignement supérieur telles que Sup Agro, la Métropole, la Ville, le département, la Chambre AGRI³⁶¹.

³⁵⁶ ARBE_RegionSud. (2021, 30 novembre). *op. cit.*

³⁵⁷ CIRAD. (2021, avril 28). *Alimentation urbaine : Montpellier, capitale 2019 du Pacte de Milan*. <https://www.cirad.fr/les-actualites-du-cirad/actualites/2019/evenement/alimentation-urbaine-pacte-de-milan> (Consulté le 6 avril 2026).

³⁵⁸ Lignon, L. (2023). *Ma Cantine Autrement, un système alimentaire durable en restauration scolaire*. Trophées idealCO. <https://trophees.idealco.fr/projet/ma-cantine-autrement-un-systeme-alimentaire-durable-en-restauration-scolaire/> (Consulté le 6 avril 2026).

³⁵⁹ ARBE_RegionSud. (2021, 30 novembre). *op. cit.*, 11:30.

³⁶⁰ Lignon, L. (2023). *op. cit.*

³⁶¹ *Ibid.*

Comme l'explique Marie Massart, adjointe au maire, déléguée à la politique alimentaire et l'agriculture urbaine, ces groupes ont servi « à créer tout le programme, qu'on appelle le programme ma cantine autrement, avec le livret pédagogique, les formations, le spectacle »³⁶². Le programme s'est donc structuré suivant cette méthodologie de diagnostic territorial, d'état des lieux, de concertation avec les élus puis d'élaboration de groupes de travail pour réfléchir aux actions concrètes mises en place. S'agissant de sa gouvernance, celle-ci repose sur la Direction de la Politique Alimentaire (DPA). Elle constitue en effet le pivot organisationnel du dispositif puisqu'elle pilote l'ensemble de la chaîne alimentaire municipale depuis trois services distincts, regroupant au total 70 agents³⁶³ :

- le service de production alimentaire est responsable de la réception, du contrôle qualité et du stockage des matières premières. Il s'occupe également de la réalisation des recettes, de la production des repas, de leur conditionnement et de la préparation des commandes par école ;
- le service qualité et diététique assure la maîtrise sanitaire et l'équilibre nutritionnel. Il est également chargé des animations pédagogiques dans les établissements scolaires.

Le service technique gère les achats, les stocks, la comptabilité ainsi que la maintenance. Ce dispositif est complété par plusieurs instances de concertation :

- D'une part le Comité de Suivi (COSUI), présidé par l'adjointe à l'alimentation, rassemble des représentants de parents d'élèves, des chercheurs, producteurs et professionnels de la restauration. C'est un espace de co-construction et d'échange permettant de faire évoluer MCA³⁶⁴ ;
- D'autre part, le Conseil Municipal des Enfants (CME), composé de 65 jeunes élus, participe à certaines initiatives liées à la restauration scolaire (visite de la cuisine centrale, élaboration du nom des menus...) ³⁶⁵.

Concernant les financements, dans les premières années du programme, la Ville est parvenue à augmenter la production quotidienne d'environ 3 000 repas tout en maintenant un budget global constant³⁶⁶. Cela s'explique principalement par la réduction significative du gaspillage alimentaire. La surproduction est passée de 15 % à 5 %, permettant de réinjecter les économies réalisées dans

³⁶² Entretien Marie Massart, 23 février 2026, annexe 5.14.

³⁶³ Ville de Montpellier. (2025, mars). *Des cantines scolaires engagées pour une alimentation saine, durable et solidaire*. <https://www.montpellier.fr/sites/default/files/2025-04/BD-Brochure-A4--restauration%20scolaire-03-25-PP.pdf> (Consulté le 6 avril 2026).

³⁶⁴ *Ibid.*

³⁶⁵ *Ibid.*

³⁶⁶ Lignon, L. (2023). *op. cit.*

l'achat de denrées de meilleure qualité³⁶⁷. Par ailleurs, le coût d'achat des denrées a été stabilisé à 1,85 € par repas, contre 1,95 € en 2014, malgré l'augmentation progressive de la part de produits biologiques et locaux. Des innovations organisationnelles ont également contribué à cette maîtrise budgétaire, notamment via des appels d'offres. L'arrivée d'une nouvelle municipalité en 2020 marque une évolution budgétaire puisqu'elle a souhaité allouer un budget conséquent sur l'intégration du bio et une amélioration de la qualité de la viande³⁶⁸, augmentant de 22% son budget consacré aux achats alimentaires³⁶⁹.

La modernisation de la cuisine centrale a notamment nécessité un investissement de 2,5 millions d'euros³⁷⁰.

Regard critique

La mise en œuvre du programme se heurte néanmoins à plusieurs contraintes. Sur le plan budgétaire, les crédits sont alloués annuellement par les élus, ce qui introduit une incertitude structurelle. L'allotissement des marchés publics (103 lots) facilite l'accès des producteurs locaux mais peut induire une augmentation des coûts unitaires³⁷¹. Le recours accru au bio et aux barquettes compostables engendre également des surcoûts notamment +25 % pour les contenants³⁷². Le projet se heurte également à des contraintes logistiques : le tissu agricole local n'est pas toujours en capacité de fournir les volumes nécessaires à la production quotidienne de 16 500 repas³⁷³. De plus, l'allotissement très fin complexifie le *sourcing* et la coordination entre de multiples petits producteurs et les services administratifs de Montpellier.

Sur le plan organisationnel, la formation des agents est difficile à généraliser sans perturber le service, notamment pour les agents de service. Le remplacement des agents pendant leur formation constitue donc un frein organisationnel³⁷⁴. Enfin, des contraintes sociales et de gouvernance persistent : certaines évolutions alimentaires suscitent des réticences et Marie Massart rappelle que la coordination des acteurs de la Ville n'est pas toujours évidente : « le principal obstacle, c'est au niveau de la direction du pôle éducation, où ils considéraient que la question de l'alimentation n'était

³⁶⁷ ARBE_RegionSud. (2021, 30 novembre). *op. cit.*, 28:30.

³⁶⁸ ARBE_RegionSud. (2021, 30 novembre). *op. cit.*, 26:00.

³⁶⁹ En commun. (2026, mars). *À Montpellier, la cantine s'engage ! Retrouvez les menus de ce début d'année scolaire* <https://encommun.montpellier.fr/articles/2024-08-29-montpellier-la-cantine-sengage-retrouvez-les-menus-de-ce-debut-dannee-scolaire> (Consulté le 6 avril 2026).

³⁷⁰ ARBE_RegionSud. (2021, 30 novembre). *op. cit.*, 47:00.

³⁷¹ Perignon, M., et al. (2023, décembre). Le programme "Ma Cantine Autrement" à Montpellier : évaluation participative des chemins d'impact sur les différentes dimensions de la durabilité [Communication]. Journées Francophones de Nutrition (JFN 2023), Marseille, France, p. 7.

³⁷² Perignon, M., et al. (janvier 2022). *op. cit.*, p. 18.

³⁷³ Perignon, M., et al. (janvier 2022). *op. cit.*, p. 9.

³⁷⁴ Perignon, M., et al. (janvier 2022). *op. cit.*, p. 28.

pas une priorité. [...] Alors, sur le terrain, il y a des gens qui sont très motivés, ça n'est pas de souci. Mais ce n'est pas porté d'un point de vue managérial. »²⁸ En ce qui concerne l'évaluation des initiatives menées, un stagiaire en deuxième année de Master vient chaque année faire une étude de 6 mois afin d'évaluer les actions menées par Montpellier sur l'alimentation. Il s'agit d'évaluation permanente fondée sur la donnée. La mission du stagiaire comprend des pesées détaillées des restes alimentaires, composante par composante, ainsi qu'une analyse sociologique des comportements alimentaires des enfants. Ces données permettent d'ajuster les recettes, les grammages et l'organisation du service de manière continue³⁷⁵. Cependant nous n'avons pas pu y avoir accès.

Ainsi, Montpellier compte :

- 60% de produits durables
- 40% de produits bio
- 100% de céréales bio
- 80% de viandes bio et/ou locales
- Salades et crudités bio locales
- 80% des fruits de saison bio et/ou locaux
- Structuration d'une filière complète de pain bio
- 4 repas végétariens/mois dont 2 repas alternatifs éco citoyens
- 4 cycles de menus de saison

Sur un autre volet que l'approvisionnement en lui-même, Montpellier a obtenu une réduction du gaspillage alimentaire de 27% en 6 ans (2016-2022).

Enfin, en ce qui concerne les futures initiatives prévues par la ville, il est prévu le passage d'un camion pédagogique itinérant dans les écoles de la ville, afin d'y donner des cours de cuisine, ce qui créerait un autre relai de sensibilisation auprès des enfants.

Montpellier met également en avant son projet phare qui est celui de la Cité de l'alimentation. Un projet qui consiste en la co-construction d'une deuxième cuisine centrale qui mêlerait un espace associant production et transformation alimentaires, mais également des espaces dédiés à l'éducation au goût et à la promotion d'une alimentation de qualité. Il sera fait en sorte que cet espace intègre une cuisine à taille d'enfant pour qu'ils puissent s'approprier cette activité et s'y sentir

³⁷⁵ Entretien avec Marie Massart, 23 février 2026, annexe 5.14.

pleinement responsable. Sa localisation géographique placerait la cité de l'alimentation à côté du Marché d'Intérêt National de la ville³⁷⁶.

Ce pôle facilitera le développement des circuits courts et intégrera des infrastructures spécifiques telles qu'une légumerie, un atelier de pâtisserie ainsi que des espaces de découpe et d'affinage. L'objectif est de favoriser le travail de produits bruts et de limiter le recours aux denrées ultra-transformées. Cette nouvelle cuisine centrale aura une capacité de production de 18 000 repas par jour, ce qui inclus la création de 30 postes. Et plus globalement l'objectif est de mêler le tissu citoyen et l'associatif aux projets de la mairie, comme le montre l'intégration du COSUI dans ce projet³⁷⁷.

Forces : • Usage des logiciels GPAO et Presto (fiabilisation des réservations à 95 %) • Cycle vertueux de financement : réduction du gaspillage réinvestie dans les achats locaux/ bio • Appui scientifique (INRA, Agropolis) pour le diagnostic et le suivi • Intégration des enfants dans la démarche via le Conseil Municipal des Enfants	Faiblesses : • Manque de portage managérial au sein du pôle éducation (conflits de priorités) • Complexité administrative : gestion de 103 lots de marchés publics • Difficulté de formation des agents en flux tendu • Initiatives sur les temps périscolaires donc enfants non inclus • Difficulté à intégrer les questions alimentaires sur les temps scolaires
Opportunités : • Projet de Cité de l'Alimentation (cuisine centrale avec une capacité de 18 000 repas/jour)	Menaces : • Incertitude des crédits alloués annuellement par les élus • Incapacité du tissu agricole local à absorber les volumes massifs requis

³⁷⁶ Ville de Montpellier. (2025). *La politique de la Ville de Montpellier pour la restauration scolaire*. <https://www.montpellier.fr/sites/default/files/2025-04/BD-Brochure-A4--restauration%20scolaire-03-25-PP.pdf> (Consulté le 6 avril 2026).

³⁷⁷ *Ibid.*

• Augmentation de 22 % du budget d'achat sous la nouvelle mandature pour le bio et la viande de qualité	• Surcoûts liés aux contenants compostables (+25 %).
---	--

3.5. Mouans-Sartoux

En 2016, la ville de Mouans-Sartoux crée une Maison d'Éducation à l'Alimentation Durable (MEAD) « qui a pour mission de porter le projet alimentaire territorial (PAT) de la ville »³⁷⁸.

Présentation de l'initiative

Mouans-Sartoux est une commune située dans le département des Alpes-Maritimes, entre les villes de Cannes et Grasse. Elle compte environ 10 000 habitants³⁷⁹. La ville dispose de trois écoles primaires publiques qui accueillent les enfants de la maternelle à l'élémentaire. Chaque école possède sa propre cuisine avec un chef par cantine et son équipe. Toutefois, toutes les écoles ont le même menu. L'approvisionnement en légumes bio est assuré par une régie agricole où trois agriculteurs sont salariés de la ville. Une ferme municipale de six hectares, reliée à cette régie, fournit 85% des aliments pour les 1 300 repas qui sont distribués en moyenne chaque jour³⁸⁰.

La ville mène une politique en faveur de l'alimentation durable depuis plusieurs décennies. L'origine de la mise en place d'une véritable politique de l'alimentation remonte aux années 90, notamment à la suite de la crise de la vache folle³⁸¹. Selon Sylvain Bourdon, animateur du foncier agricole pour la MEAD de Mouans Sartoux, c'est à partir de ce moment-là qu'émerge réellement le questionnement du bio dans les écoles dans la perspective de « mettre les enfants en sécurité »³⁸². Au-delà de recourir à de la viande biologique, la commune a eu pour volonté d'étendre cette logique à tous les aliments. Ainsi, une transition vers l'alimentation biologique s'est progressivement mise en place. Depuis 2012, les cantines scolaires de Mouans-Sartoux proposent aux enfants des repas 100% bios et majoritairement locaux.

Au-delà d'une alimentation biologique et locale, la ville a souhaité instaurer un projet alimentaire durable qui associe les habitants, les associations et les institutions, en passant par l'éducation et

³⁷⁸ Compte rendu d'entretien avec Sylvain Bourdon, 27 octobre 2025, annexe 5.18.

³⁷⁹ *Ibid.*

³⁸⁰ Cerema. (2019). La Maison d'Éducation à l'Alimentation Durable (MEAD) de Mouans-Sartoux – action et retour d'expérience. https://territoire-environnement-sante.fr/sites/pnse4/files/fichiers/2019/10/PUBLIQUE_Mouans_Sartoux_Action_Rex_V03102019_1.pdf. p. 4. (Consulté le 6 avril).

³⁸¹ Compte rendu d'entretien avec Sylvain Bourdon, 27 octobre 2025, annexe 5.18.

³⁸² *Ibid.*

la sensibilisation. C'est dans cette optique qu'est créée, en 2016, la MEAD³⁸³. Il s'agit d'un service communal avec des agents de la mairie. Elle possède un volet « éducation à l'alimentation durable », qui comprend la sensibilisation des habitants, les changements alimentaires, la relocalisation de l'agriculture nourricière. Bien que notre sujet se focalise sur la mise en place d'un projet éducatif alimentaire pour les enfants de 0 à 10 ans, il paraît quand même intéressant de mentionner que la MEAD propose des projets et initiatives qui s'étendent à l'ensemble de la population, comme des ateliers et conférences dans les fermes de la commune, des ateliers et conférences dans des fermes, des festivals alimentaires, des conférences.... Par exemple, chaque printemps, une semaine est dédiée à ces thématiques avec des visites et ateliers organisés dans la ferme municipale (faire des semis, visites des ruches...). Cette semaine se conclut avec un forum des associations qui comprend un marché avec des produits bios, locaux et zéro déchet. De plus, un festival alimentaire est organisé en partenariat avec le cinéma de Mouans-Sartoux (La Strada), au sein duquel des débats sont organisés pour avoir des échanges vivants sur des problématiques liées à l'éducation.

Élaboration et pilotage de l'initiative

La mise en place d'un projet alimentaire territorial de la ville et d'un projet éducatif alimentaire s'est donc véritablement développée à travers la création de la MEAD par la ville. Cette dernière est animée par une équipe de 4 à 7 personnes, salariées de la commune. Elle est rattachée au Service Enfance et Jeunesse de Mouans-Sartoux³⁸⁴. La MEAD s'inscrit comme un lieu de production alimentaire mais aussi « un centre de ressources autour de l'agriculture durable, un atelier de transformation, un lieu de sensibilisation, de formation et de qualification ainsi qu'un espace d'échange ». Ses actions s'articulent autour de 5 axes³⁸⁵ :

- Favoriser les installations agricoles.
- Transformer et conserver les aliments et dynamiser l'économie en lien avec l'alimentation durable.
- Éduquer et sensibiliser à l'alimentation durable.
- Soutenir les projets de recherche-actions avec des universitaires pour évaluer et analyser le projet.
- Communiquer et étendre le réseau : partager le projet pour accompagner d'autres territoires dans la mise en œuvre de projets alimentaires durables.

³⁸³ Ville de Mouans Sartoux. *Fiche projet éducatif de la ville de Mouans Sartoux (2019) "Développer une politique Publique alimentaire bio et locale"* <https://territoire-environnement-sante.fr/sites/pnse4/files/fichiers/2019/11/fiche-manger-bio-projet-educatif1.pdf> (Consulté le 6 avril 2026).

³⁸⁴ Cerema. (2019). *op. cit.*, p. 8.

³⁸⁵ Pérole, G. (2019). *La maison d'éducation à l'alimentation durable*. <https://territoire-environnement-sante.fr/sites/pnse4/files/fichiers/2019/11/depliant-mead-mouans-sartoux.pdf> (Consulté le 6 avril 2026)

Plusieurs initiatives et projets s'inscrivent parmi ces axes. Par exemple, en partenariat avec le service d'animation de la commune, la MEAD conduit un programme chaque année avec la ferme municipale. En effet, « un espace pédagogique existe dans lequel les institutrices et instituteurs viennent inscrire leur classe pour participer à des activités en lien avec la ferme ». Au sein de ces activités, on retrouve par exemple les « classes champêtres ». Il s'agit d'une semaine où les enfants viennent tous les jours à la ferme pour faire des activités d'éducation à l'environnement, à l'alimentation avec potager/cuisine... Selon Sylvain Bourdon, « c'est très ludique et ça permet aux enfants de voir comment ça se passe de la graine au plat préparé »³⁸⁶. Cette initiative s'inscrit dans le troisième pilier de la MEAD.

Pour certains piliers, la MEAD travaille avec des partenaires pour atteindre ses objectifs. Par exemple, des universitaires et étudiants des Universités Côte d'Azur, Sorbonne, Nantes, Pau-Bayonne et d'autres sont associés à l'évaluation et au développement du projet. La MEAD est aussi en lien étroit avec l'association Un Plus Bio qui offre un accompagnement à l'animation territoriale et propose certaines formations sur le sujet³⁸⁷.

La structuration en différents axes permet d'assurer une bonne organisation et gestion des différentes initiatives pour atteindre les différents objectifs visés.

Concernant le financement des différentes actions et initiatives de la MEAD, cette dernière répond le plus souvent à des appels à projet de structures publiques ou privées. On retrouve par exemple, l'ADEME, le ministère de l'Agriculture et de l'alimentation, la Fondation Daniel et Nina Carasso, URBACT, la CGET³⁸⁸...

Regards critiques sur l'initiative

La MEAD ne semble pas avoir rencontré d'obstacles précis pour mettre en place ce projet puisque l'ensemble de la population était favorable à ce dernier. Les deux principales difficultés rencontrées concernent spécifiquement des problématiques agricoles. Tout d'abord, il faut « prendre en considération les aléas climatiques (trop de pluie, trop froid...) et faire face à ces derniers qui peuvent venir déstabiliser les productions agricoles »³⁸⁹. Cela mène ensuite à devoir ajuster les menus et les visites des fermes qui ne correspondent pas forcément aux prévisions initiales et peuvent créer des frustrations. De plus, une attention doit être portée à la gestion des volumes de production. Comme le précise Sylvain Bourdon, « la nature n'est pas arithmétique ». Parfois les rendements sont

³⁸⁶ Compte rendu d'entretien avec Sylvain Bourdon, 27 octobre 2025, annexe 5.18.

³⁸⁷ Cerema. (2019). *op. cit.*, pp. 4-5.

³⁸⁸ Cerema. (2019). *op. cit.*, p. 9

³⁸⁹ Compte rendu d'entretien avec Sylvain Bourdon, 27 octobre 2025, annexe 5.18.

supérieurs par rapport aux besoins. Ainsi, un travail de régulation doit s’opérer avec le temps pour obtenir le bon rendement³⁹⁰.

Pour autant, la création de la MEAD semble jouer un rôle signifiant dans la mise en place d’un parcours alimentaire territorial. Tout d’abord, comme mentionné en première partie, la ville propose des repas 100% bios et équilibrés chaque jour aux élèves. Les prix sont fixés en fonction du revenu des parents, notamment avec la mise en place le tarif a un euro en fin 2024.

L’impact des actions de cette structure touche aussi d’autres acteurs. Une enquête a été réalisée en 2019 auprès des parents d’élèves pour analyser l’impact des actions de la ville sur les habitudes alimentaires des familles. Selon cette étude, 87% des parents interrogés disent avoir modifié leurs pratiques alimentaires (moins de viande, plus de local, plus de bio, moins de gaspillage)³⁹¹. Ainsi la transition alimentaire qui s’est mise en place à l’origine dans les écoles s’est propagée à un public beaucoup plus large.

De plus, un diplôme universitaire (DU) « chef de projet en alimentation durable » a été mis en place en 2018 par l’Université Côte d’Azur en partenariat avec la ville de Mouans-Sartoux et l’association Un Plus Bio. Ce DU permet chaque année à des étudiants de mener des projets alimentaires dans leurs collectivités respectives. En 2019, il avait déjà permis à 23 collectivités de construire un projet alimentaire durable³⁹². Ainsi, au-delà de mener une politique interne à sa commune, Mouans-Sartoux parvient à essaimer son projet dans d’autres collectivités.

Forces : - Autonomie : 85 % des besoins en légumes couverts par la ferme municipale (6 hectares) - Fort impact social : 87 % des parents déclarent avoir changé leurs pratiques suite aux actions de la ville. « Classes champêtres » (immersion d'une semaine)	Faiblesses : - Vulnérabilité aux aléas climatiques impactant directement les rendements et les menus - Rigidité de la production agricole face aux besoins variables du service de restauration
Opportunités :	Menaces :

³⁹⁰ Ibid.

³⁹¹ Compte rendu d’entretien avec Sylvain Bourdon, 27 octobre 2025, annexe 5.18.

³⁹² Cerema. (2019). *op. cit.*, p. 6.

• Rayonnement de Mouans-Sartoux via le Diplôme Universitaire (DU) pour former d'autres collectivités • Généralisation de la tarification sociale à 1 euro • Soutien populaire massif	• Difficulté de régulation des flux de production (surplus vs pénuries) • Dépendance aux financements par appels à projets (ADEME, Carasso) pour l'animation
--	---

3.6. Benchmarks additionnels

Au cours de notre étude, il nous est apparu pertinent de nous renseigner sur des initiatives mises en place dans d'autres villes en France. Cependant, nous n'avons pu mener d'entretiens pour ces actions faute de réponses à nos relances ou de temps, ce qui nous auraient permis d'en apprendre un peu plus sur les dispositifs mis en place.

Vénissieux

La ville de Vénissieux mène un certain nombre d'initiatives intéressantes sur l'éducation à l'alimentation à la Santé³⁹³. En lien avec les Maisons de l'Enfance, l'Atelier Santé Ville de Vénissieux organise un séjour nutrition, visant à sensibiliser les jeunes aux questions nutritives et liées au rythme de vie. Les objectifs de ce séjour sont de montrer aux enfants vénissiens l'importance d'une activité sportive régulière et de leur apprendre les bonnes pratiques alimentaires. L'initiative « En mouVement » vise à accompagner les enfants en surpoids gratuitement et pendant 2 ans. Les jeunes sont accompagnés par la diététicienne de la ville et une équipe pluridisciplinaire de professionnels du sport et de la santé qui proposent des activités autour du sport et de l'alimentation, ainsi que des conseils pour les parents.

Créteil

Parmi les villes pour lesquelles nous n'avons pas cherché à obtenir d'entretiens car elles n'avaient pas élaboré de parcours éducatif alimentaire mais présentaient tout de même des initiatives qui pouvaient être intéressantes à présenter, il y a la ville de Créteil.

Présentation ville de Créteil

³⁹³ Ville de Vénissieux. (16 novembre 2022). *Parcours nutriments pour vos enfants*. <https://venissieux.fr/nos-services/sante-hygiene-publiques/parcours-nutriments-pour-vos-enfants/> (Consulté le 2 avril).

Pour mieux se représenter la ville, elle accueille 24 écoles maternelles et 24 écoles élémentaires, le primaire regroupe ainsi 8 588 élèves dont un peu plus de la moitié sont demi-pensionnaires. La ville compte une seule cuisine centrale qui distribue au maximum de sa capacité 14 000 repas par jour, mais plus quotidiennement, c'est 13 200 repas qui en sortent. Il s'agit là aussi comme à Villeurbanne d'un système en liaison froide³⁹⁴.

« Assiettes en fête »

Une des initiatives intéressantes développées par Créteil est une animation renouvelée chaque année appelée « Assiette en fête ». Il s'agit d'un événement qui dure un peu moins d'un mois et où les élèves peuvent présenter un buffet équilibré et un spectacle. La diététicienne municipale intervient également lors d'ateliers culinaires. C'est un mélange de sensibilisation à une alimentation plus saine et durable tout en incluant un aspect culinaire mais aussi sportif, car des associations sportives interviennent pour une session de pratique collective.

Chaque année un thème est mis à l'honneur, pour l'édition 2025, il s'agissait du microbiote intestinal³⁹⁵. Le public est beaucoup plus large que les enfants de 0 à 10 ans mais il les inclut tout de même, c'est un moment où les professionnels de santé sont présents et transmettent leur conseil, expliquent et touchent une large audience. D'autant plus qu'il s'agit d'un temps de découverte d'activités sportives mais aussi de consécration pour les enfants qui animent leur spectacle, une occasion de les investir et de les intéresser autrement dans les questions essentielles qui entourent l'alimentation et la bonne condition physique.

Prévention nutritionnelle

La Ville de Créteil a aussi réussi à faire intervenir son service de prévention santé dans 24 établissements scolaires qui sont en quartiers prioritaires de la Ville ainsi qu'un institut médico-éducatif. Le choix est laissé aux enseignants quant à la thématique qui est animée par des diététiciens et animateurs de prévention³⁹⁶.

Prévention bucco-dentaire

De plus, on note que Créteil a développé avec l'appui du conseil départemental du Val de Marne et le service d'odontologie d'un hôpital de la ville, de la prévention bucco-dentaire au travers d'animations de la grande section au CM2 dans toutes les écoles de la Ville. Les crèches ne sont

³⁹⁴ Cité éducative de Créteil. *Ville de Créteil*. <https://www.citeeducativecreteil.fr/partenaires/ville-de-createil/> (Consulté le 2 avril).

³⁹⁵ Ville de Créteil. *Assiette en fête*. <https://www.ville-createil.fr/assiette-en-fete> (Consulté le 5 mars 2026).

³⁹⁶ Ville de Créteil. *Actions de prévention en direction des enfants*. <https://www.ville-createil.fr/actions-de-prevention-en-direction-des-enfants> (Consulté le 5 mars 2026).

pas oubliées car les 0/3 ans ainsi que leurs familles peuvent assister à des animations³⁹⁷. Il ne s'agit pas directement de l'alimentation ici mais c'est une problématique publique qui y est fortement liée et qui tend à rappeler l'importance de bien manger et à faire une prévention quant aux produits trop industrialisés et surtout trop sucrés qui peuvent être retrouvés dans certains goûters des élèves.

Lyon

La ville de Lyon constitue un exemple pertinent quant à la construction d'un parcours d'éducation à l'alimentation. Malheureusement, nous n'avons pas réussi à obtenir un entretien avec les agents concernés. De ce fait, nous vous proposons une présentation des initiatives majeures de la ville, fondée principalement sur le site internet de la ville de Lyon.

Le territoire lyonnais regroupe 33 000 élèves dans les écoles publiques. 207 écoles dont 43 en éducation prioritaire. 1 400 enfants en situation de handicap scolarisés. 15 700 enfants inscrits au nouveau temps périscolaire du soir « Peps ». La cuisine centrale sert 27 000 repas servis chaque jour en moyenne³⁹⁸.

Le projet éducatif

Le projet éducatif (2021-2026) de Lyon fédère les familles, les équipes éducatives, les associations, l'Etat et la collectivité et accompagne les jeunes Lyonnais de 2 à 16 ans sur tous les temps (scolaire, périscolaire et extrascolaire). L'objectif est de garantir le bien-être et l'épanouissement de tous les enfants pour permettre à chacun d'entre eux de devenir un adulte éclairé autonome et responsable. Ainsi, il assure la cohérence et la complémentarité des actions éducatives. Il se concrétise dans les projets des acteurs éducatifs, des écoles et des collèges, et intègre le rôle des familles.

Le projet éducatif actuel se décline selon 3 objectifs définis collectivement :

- L'éducation à la transition écologique
- L'éducation à la citoyenneté, à l'engagement et émancipatrice
- L'éducation co-construite, plus juste, plus solidaire et plus inclusive

Le projet éducatif est soutenu par des partenaires institutionnels - la Ville de Lyon, l'Inspection académique du Rhône, la Préfecture, la Caisse d'allocations familiales du Rhône et la Métropole de Lyon. Mais il s'appuie également sur divers dispositifs contractuels, tels que le Contrat de ville et la Convention Territoriale Globale, le Programme de réussite éducative, la Cité éducative de Lyon, le pôle territorial d'éducation artistique et culturelle, la Convention Territoriale Globale, la convention

³⁹⁷ *Ibid.*

³⁹⁸ Ville de Lyon. *L'école à Lyon*. <https://www.lyon.fr/vie-pratique/enfance-et-education/lecole-lyon> (Consulté le 6 avril 2026).

relative au projet éducatif et plan Mercredi, le Contrat local d'accompagnement à la scolarité, le réseau d'écoute d'aide et d'appui aux parents...³⁹⁹

Dans le cadre de ce projet éducatif, diverses initiatives concernant l'éducation à l'alimentation sont mises en place, parmi lesquelles :

La cantine scolaire

La Ville de Lyon propose une offre de restauration comprenant :

- Menu « Petit Bouchon » (2 plats végétariens par semaine) ou menu « Jeune Pousse » (4 plats végétariens par semaine). Ces menus sont élaborés par les spécialistes de la diététique de la ville de Lyon puis validés par les représentants des fédérations de parents d'élèves.
- Au moins 50 % de produits issus de l'agriculture biologique.
- Une grande partie des aliments proviennent d'exploitations agricoles locales (moins de 200km).
- Des recettes préparées en cuisine (crudités, salades composées, purées et gratins, pâtisseries sucrées et salées, recette végétale, purées de fruits...).
- Un conditionnement pour les plats chauds éliminant progressivement le plastique avec des barquettes biodégradables en cellulose et des bacs inox pour la majorité des entrées froides et des fromages à la coupe.
- Les menus sont élaborés en lien avec les enfants dans le cadre de commissions restos qui se réunissent plusieurs fois par an⁴⁰⁰.
-

« A table Lyon ! La semaine de l'alimentation »

Du 2 au 7 juin, la ville de Lyon organise « A table Lyon ! La semaine de l'alimentation ». Elle met à l'honneur l'engagement de la collectivité et de ses partenaires pour une alimentation saine, durable, locale, de qualité, qui favorise la santé, la transition écologique et qui crée du lien social.

Durant cette semaine, l'alimentation est abordée au travers de 4 piliers :

- Le lien ville-campagne, et la mise en lumière du rôle des agriculteurs comme acteurs clés de la sécurité alimentaire,

³⁹⁹ Ville de Lyon. *Le Projet Éducatif de Lyon 2021-2026*. <https://www.lyon.fr/actions-et-projets/les-plans-daction-strategiques/le-projet-educatif-de-lyon-2021-2026> (Consulté le 6 avril 2026).

⁴⁰⁰ Ville de Lyon. *La cantine scolaire*. <https://www.lyon.fr/vie-pratique/enfance-et-education/la-cantine-scolaire-des-repas-bons-bio-et-locaux-pour-les-enfants> (Consulté le 6 avril 2026).

- La justice sociale, et la promotion d'une alimentation saine de qualité accessible à tous et toutes,
- La gastronomie, et comment la capitale de la Gastronomie réinvente les traditions à l'aune des enjeux écologiques et sociaux contemporains, la convivialité,
- L'alimentation des enfants, et l'accès à des repas bons et sains à l'école et à la crèche, l'éducation à l'alimentation, l'autonomie et la participation des enfants.

Dans toute la ville, les Lyonnaises et les Lyonnais auront l'occasion de participer à différents événements : conférences, ateliers, visites, portes ouvertes, spectacles...⁴⁰¹

3.7. Conclusion du benchmark : éléments de synthèse

L'analyse de ces initiatives permet de mettre en avant la diversité des approches en termes d'éducation alimentaire. Premièrement, les actions se déploient à des échelles territoriales et démographiques très diverses, allant de la petite commune rurale comme La Couronne (500 enfants) à la métropole comme Montpellier ou Rennes (préparant respectivement 16 500 et 14 000 repas quotidiens), jusqu'à l'échelle d'une province entière avec le projet québécois. Néanmoins, si leurs contextes diffèrent, ces initiatives partagent une ambition commune : transformer la restauration scolaire en un levier de changement systémique touchant à la fois la santé publique, l'économie locale et la préservation de l'environnement.

De plus, l'analyse de ces lieux révèle une pluralité de modèles de gouvernance. Certains territoires misent sur une maîtrise publique directe et technique, comme Montpellier avec sa Direction de la Politique Alimentaire (DPA) ou Mouans-Sartoux avec sa régie agricole municipale de 6 hectares garantissant une autonomie légumière unique de 85 %. D'autres adoptent une approche de coordination territoriale et institutionnelle, à l'image du Projet Alimentaire Territorial (PAT) de Rennes, ou une approche éducative intégrée au cœur du temps scolaire à La Couronne. À l'inverse, le Québec se distingue par un modèle de plaidoyer associatif puissant, regroupant plus de 130 organisations pour pallier l'absence historique de programme national.

Sur le plan de la méthodologie, ces projets visent d'une part la qualité dans l'assiette, avec des taux de produits biologiques atteignant 80 % à La Couronne et 100 % à Mouans-Sartoux, ; et d'autre part l'intégration d'actions pédagogiques innovantes, telles que les « classes champêtres » ou l'usage de supports ludiques pour favoriser la littératie alimentaire.

⁴⁰¹ Ville de Lyon. *À table Lyon ! : la Semaine de l'alimentation*. <https://www.lyon.fr/actualite/alimentation-et-gastronomie/table-lyon-la-semaine-de-l'alimentation> (Consulté le 6 avril 2026).

Enfin, la question du financement témoigne de réalités contrastées : si certains lieux dépendent de subventions d'État ou de la philanthropie, d'autres, comme Montpellier, ont réussi à créer un cycle vertueux où les économies réalisées grâce à une réduction massive du gaspillage sont réinjectées dans l'achat de denrées locales et de qualité. Ces tendances sont représentées dans le tableau suivant :

Lieu	Rennes	La Couronne	Le Québec	Montpellier	Mouans-Sartoux
Échelle	Métropole, Ville	Commune	Province	Ville	Commune
Nombre d'enfants		500 enfants	2 200 écoles	21 600 enfants, 89 groupes scolaires	700 enfants scolarisés
Initiative	Projet Alimentaire Territorial (PAT), Projet alimentaire durable (PAD)	Projet éducatif alimentaire	Chantier pour un Programme d'alimentation scolaire universel au Québec (PASUQ)	Ma cantine autrement	Mise en place d'un projet éducatif alimentaire
Date de mise en œuvre	2023, labellisé en 2024 pour 5 ans	2021	2020	2016, rénovée en 2022	2016
Effectifs concernés		3 écoles	800 écoles	6 écoles par an	3 écoles
Acteurs	Métropole, Ville, associations, Chambre d'agriculture,	Ville, agents (cuisiniers, ATSEM, agents de restauration),	Coalition pour une saine alimentation scolaire, 130 associations	Métropole, Ville, INRA, AGROPOLIS, Sup Agro, Chambre	La MEAD, les agriculteurs de la régie,

	bureau d'Etudes BACIS, agence d'urbanisme Audiar	enseignants, parents d'élèves, producteurs locaux	(le Club des petits déjeuners, Équiterre, La Cantine pour tous, La Tablée des Chefs...)	d'agriculture, CIVAM Bio, SHCB, Sodexo, API et Compass Group	l'association Un Plus Bio
Méthodologie	Diagnostic territorial et consultation citoyenne Définition d'indicateurs de progression Concertation avec acteurs du monde agricole Structuration autour de 4 priorités (agriculture rémunératrice, transformation responsable, redistribution locale, consommation saine)	Projet dans le PEDT (projet éducatif de territoire)	État des lieux des pratiques, échanges avec experts et acteurs du milieu de l'éducation Structuration autour de 2 piliers : nourrir et éduquer	Diagnostic territorial, expertise scientifique, groupe de travail thématiques	Création de la MEAD qui agit selon plusieurs axes pour atteindre différents objectifs visés pour la mise en place d'un parcours éducatif alimentaire

Mode de gestion	Pilotage institutionnel	Coordination éducative	Coalition associative	Direction de la Politique Alimentaire (DPA)	Régie agricole municipale
Financement	Subvention d'État, Plan de relance post-Covid, Région, France Nation verte	Commune, Caisse des écoles,	Fondations privées (philanthropie), financement fédéral sur 5 ans		Appels à projet (ADEME)
Évaluation	Indicateurs de suivi en construction	Enquête de satisfaction, recueil des suggestions des enfants et parents		Rapport annuel d'évaluation	Enquête

4. Contraintes

L'analyse comparative proposée, constitue un apport diversifié en matière de politique éducative alimentaire territoriale. Toutefois, l'analyse détaillée de son fonctionnement révèle que certaines caractéristiques structurelles de Villeurbanne rendent difficiles une transposition sans adaptation. Les écarts observés relèvent de contraintes réglementaires, organisationnelles et budgétaires.

4.1. Contraintes réglementaires

Le cadre du Code de la commande publique

La restauration scolaire relève du droit de la commande publique. Le Code interdit de privilégier un fournisseur en fonction de sa proximité géographique. Ainsi, même si l'objectif est de favoriser les circuits courts, les critères doivent rester objectifs et non territorialisés. Pour contourner cela, la Ville

de Montpellier a réussi à définir des allotissements très fins, en 103 lots, couplés à des critères de qualité élevés (80% qualité/20% prix) ce qui nécessite une expertise juridique importante et un investissement sur le long terme pour la rédaction des multiples cahiers des charges. La contrainte pour Villeurbanne n'est donc pas juridique en soi, mais réside dans la capacité administrative et technique à mobiliser une telle ingénierie.

Une structuration institutionnelle inscrite dans la durée

Il est nécessaire également de prendre en compte la temporalité de l'action qui a permis notamment à La Couronne ainsi qu'à Mouans-Sartoux de construire leur politique alimentaire. Cette continuité se situe dans un effort politique constant et a permis de mettre en place une gouvernance stabilisée, de comités de pilotage associant experts et partenaires et d'un ancrage académique. À La Couronne, l'action est mise en place depuis 2009. De plus, l'efficacité de l'action de Mouans-Sartoux tient au fait que la politique d'éducation à l'alimentation dépasse le seul cadre de la restauration scolaire. En effet, cette politique alimentaire cible tous les habitants de la commune avec une attention particulière pour les publics spécifiques (notamment avec les repas à 1 euro). Il s'agit de modifier les pratiques en profondeur et c'est par cet effort, qu'ils parviennent à toucher les parents. Les défis familles à l'alimentation peuvent être un exemple concret. Par conséquent, cela favorise le soutien et adhésion des parents au projet de restauration scolaire durable.

Une articulation forte avec le monde académique et associatif

D'autre part, certaines communes en particulier Mouans-Sartoux, ont pu bénéficier d'un apport et d'un suivi académique du secteur de la santé, de l'alimentation durable et de l'agriculture biologique. Cela se concrétise dans le lancement de recherche-actions avec des universitaires et étudiants pour évaluer et analyser le projet alimentaire afin de pouvoir le partager et ouvrir de nouvelles réflexions et axes d'actions. Entre autres, l'Inra est associé à la MEAD avec la contribution de Martina Tuscano qui a choisi Mouans-Sartoux comme terrain d'investigation, l'objet de sa thèse porte sur les « conditions d'articulation entre écologisation de l'agriculture et de l'alimentation dans le cadre d'un développement durable juste ». Cet apport académique favorise l'innovation et permet de développer la politique alimentaire de la commune.

4.2. Contraintes organisationnelles

Une contrainte d'échelle

Cependant, cela est à mettre en perspective avec l'échelle de la ville de Villeurbanne. Ce qui est ajustable dans une petite commune devient structurellement plus complexe dans une grande ville.

L'échelle modifie profondément la logistique, la coordination, la capacité d'expérimentation et la diffusion homogène des pratiques. Si dans le contexte de La Couronne, la présence d'un seul animateur-coordonateur pédagogique est suffisante, pour les 29 groupes scolaires de Villeurbanne, il est nécessaire d'adapter la configuration. De plus, *a contrario* de Mouans-Sartoux où chaque école dispose de son propre chef et donc de sa propre cuisine, Villeurbanne est dotée d'une cuisine centrale avec une liaison froide. La cuisine locale et la liaison chaude/mixte favorisent le relationnel entre les chefs et les enfants permettant d'adapter les repas à leur goût. Néanmoins, étant donné le nombre de repas servis chaque jour, la ville de Villeurbanne est contrainte dans son organisation. La cuisine centrale permet de réaliser des économies d'échelles en termes de personnel et d'équipement, tout en satisfaisant la demande du nombre de repas par jour. À cela faut-il encore ajouter la dispersion géographique des 29 écoles. Pour finir, l'approvisionnement en produit bio ou locaux est mis en difficulté par une demande d'autant plus importante.

Une contrainte d'infrastructure et de ressources humaines

Certaines initiatives abordées mettent en avant un modèle fort d'intégration entre production, transformation et éducation. A Mouans-Sartoux une régie agricole municipale produit 85% des légumes qui approvisionnent la restauration scolaire. Cette régie propose également une parcelle pédagogique de 700 m² qui permet l'immersion des élèves. Montpellier souhaite implanter une deuxième cuisine centrale « la Cité de l'alimentation ». Cela représente un véritable aménagement des infrastructures qui permet un accompagnement pédagogique renforcé. De plus, le développement des infrastructures s'accompagne de la création de nouveaux emplois et de la formation des agents de service afin de répondre à ce besoin de coordination mais aussi d'animation. Dans cette perspective, La Couronne dispose d'un animateur-coordonateur pédagogique dont la mission première est d'améliorer les relations entre enfants et adultes afin de favoriser le développement du projet éducatif. En parallèle, la formation des agents de service sur la sécurité affective est une priorité pour cet animateur-coordonateur en charge du projet éducatif alimentaire. Or, la formation du personnel demande du temps ainsi que des fonds, à cela s'ajoute de potentielles réticences face à la transformation de leur mission principale d'emploi.

Une contrainte territoriale et agricole

Un des objectifs du PAT rennais est de s'approvisionner uniquement avec une agriculture 0% de pesticides de synthèse d'ici 2030. Un objectif qui s'inscrit dans le contexte géographique de Rennes, en Bretagne, un territoire encore très agricole : selon le plan d'action du PAT, 55% du territoire est classé surface agricole utile. La Bretagne a un ancrage agricole plus fort dont Rennes peut bénéficier, là où Villeurbanne est plus urbanisé. En outre, passer à 0% de pesticides de synthèse a un coût important, nécessite une disponibilité de produits bio toute l'année pour la totalité des élèves à nourrir, or Villeurbanne n'a pas le même contexte agricole que Rennes. On retrouve dans certaines

initiatives rennaises des facilités qui sont propres à son implantation dans un bassin agricole historique : « pour éviter que les contrats publics pour se fournir en denrées alimentaires favorisent les gros fournisseurs au détriment des petits producteurs locaux, la métropole fait appel à des groupements d'agriculteurs organisés sur le territoire ». Cela demanderait que des agriculteurs de la région Auvergne-Rhône-Alpes se soient organisés en groupement suffisamment puissant pour contrer la production et les offres des gros fournisseurs. Ce qui peut rejoindre des objectifs du PATLy sans pouvoir nécessairement avoir les mêmes facilités de mise en œuvre qu'à Rennes.

4.3. Contraintes budgétaires

Les coûts liés aux ressources humaines

Les projets étudiés reposent sur la création de nouveaux postes ainsi que la formation des anciens salariés. Si pour La Couronne, les dépenses pour le projet éducatif alimentaire pourraient se limiter au salaire du coordinateur-pédagogique, à l'échelle de Villeurbanne cela représente une masse salariale importante, des coûts significatifs de formation et une organisation interne structurée. La transformation des missions ne relève pas seulement d'une décision politique, mais d'un investissement humain et financier conséquent qui ne bénéficie pas toujours de subvention.

Le coût des infrastructures

Le coût de la création de nouvelles infrastructures dans le cadre de la politique éducative alimentaire doit être pris en compte. Le projet de « La cité de l'alimentation » de Montpellier s'élève à 60 millions d'euros dans son ensemble et 40 millions pour la cuisine centrale à elle-seule. Il faut préciser que ce coût inclut le foncier et la dépollution du site. Pour Villeurbanne, un projet comparable représenterait un engagement financier extrêmement lourd. Ainsi, il faut comprendre qu'il n'est pas demandé de créer une deuxième cuisine centrale sur le territoire villeurbannais mais plutôt de s'inspirer de la Cité de l'alimentation dans les initiatives qu'elle mettra en place.

Le coût du foncier et de la régie agricole

La régie municipale de Mouans-Sartoux repose sur l'acquisition de terres agricoles, le recrutement de 3 agriculteurs salariés et d'un investissement matériel initial. Or, dans un contexte urbain dense comme celui de Villeurbanne, le coût du foncier et la rareté des terres rendent un tel modèle difficilement reproductible.

Partie 3 – Résultats de l'étude et préconisations

Cette dernière partie a pour objectif de présenter les résultats de notre étude et les préconisations qui en découlent. En effet, l'étude du territoire spécifique de Villeurbanne nous a permis de mieux envisager les marges de manœuvres des acteurs de terrain et de comprendre le fonctionnement actuel entre tous les acteurs actuellement engagés sur les questions d'éducation à l'alimentation des enfants de la commune. Ce diagnostic de territoire a été mis en relation avec les différents projets et parcours éducatifs alimentaires déjà implantés dans d'autres territoires français et internationaux. Les éléments recueillis du benchmark ne pouvant être transposés de manière identique à Villeurbanne, les contraintes propres à la ville ont été annoncées afin de proposer des préconisations les plus réalistes possibles. Les données des fiches nutrition et psychologie de l'enfant sont également prises en compte afin de construire un parcours en adéquation avec les différentes phases de développement de l'enfant.

1. Préconisations

Les préconisations sont structurées autour de sept grands axes : la méthodologie de la construction du parcours éducatif alimentaire (1) ; l'inclusion de tous les acteurs concernés (2) ; le renforcement d'initiatives existantes (3) ; la formation du personnel (4) ; la communication et l'information sur le parcours (5) ; la pérennisation et l'évaluation du parcours (6) ; les recommandations pour le séminaire d'automne (7).

1.1. Méthodologie de la construction du parcours

Le premier volet de nos préconisations touche à la méthodologie de la construction du parcours. En effet, la mise en place d'un parcours éducatif alimentaire pour plus de 13 000 enfants requiert la coordination de nombreux acteurs de terrain et une connaissance fine des enjeux du territoire de Villeurbanne, auxquels le parcours tentera de répondre.

Comprendre les dynamiques internes à Villeurbanne

Il résulte de notre étude que certaines caractéristiques de la ville n'ont toujours pas trouvé d'explication. Nous pensons notamment au fait que seulement un peu plus de la moitié des élèves scolarisés dans les écoles publiques de Villeurbanne se rendent à la cantine scolaire les midis : cette donnée n'a pu être expliquée au cours de nos recherches, mais nous pensons qu'il est important

de comprendre les raisons de ce choix pour les familles. De même, il est essentiel de prendre en compte que seuls 900 enfants sont inscrits en crèche. Il est essentiel de donner plus d'importance aux actions menées dans les crèches et les relais assistants-maternels, sans négliger les autres lieux où se rendent les jeunes enfants (parcs, PMI, etc.)

- **Commander une étude sur la ville de Villeurbanne pour collecter davantage de données.** Le but de cette étude serait d'expliquer certaines caractéristiques propres de la ville pour pouvoir mieux les intégrer dans le futur parcours éducatif alimentaire. Elle pourrait être réalisée par le Bureau d'analyse sociétale d'intérêt collectif (BASIC) qui pilote des études sur les thèmes de l'alimentation et de l'agriculture pour des collectivités et des ONG. Le BASIC a déjà réalisé des études pour l'ADME concernant les régions Normandie et Occitanie (« Normandie, Occitanie : diagnostics des systèmes alimentaires régionaux, de leurs enjeux de durabilité et de résilience, et prospective régionale à 2050 »), pour la région Hauts-de-France (« Diagnostic du système alimentaire des Hauts-de-France, de sa durabilité et de sa résilience »), pour Rennes Métropole dans la construction de leur PAT ou encore pour Greenpeace France (« Menus végétariens dans les cantines : quels impacts pour la planète ? »).
- Collaborer avec Camille Bijon, responsable du service géomatique à Villeurbanne, pour l'élaboration d'une carte territorialisée des actions d'éducation alimentaire. Cette carte permettrait de visualiser la localisation des actions déjà existantes et pourrait faire apparaître encore davantage les disparités territoriales entre les différents quartiers de la ville. Le rôle de Camille Bijon pourra être étendu lors de toute la mise en place du parcours, avec des cartes actualisées des initiatives mises en place au fur et à mesure, ou encore par la production de carte mise à disposition du public dans le cadre de la communication sur le parcours éducatif alimentaire.

Élaborer le parcours avec une phase de concertation préalable

Ce parcours éducatif alimentaire doit être pensé par l'ensemble des acteurs qui le mettront en œuvre à l'avenir. Ainsi, il nous semble important qu'une phase de concertation préalable ait lieu, où chacun puisse exprimer son avis et que le parcours soit le résultat d'une véritable co-construction.

- 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. Les acteurs à inclure dans la phase de la co-construction du projet sont : la municipalité : élus, agents municipaux des services centraux (DRM, DSP, DED, DPE),

agents de la restauration, agents des temps périscolaires, agents de crèches, agents de relais assistante maternelle, agents des centres sociaux, diététicienne municipale, infirmières municipales, l'État et collectivités territoriales (agents de la PMI), l'éducation nationale (directeurs d'école, enseignants, ATSEM), les associations (notamment Sens et Savoirs, Cuisines Nourricières, Nos Roseaux), les fournisseurs de la cuisine centrale, les parents d'élèves et enfants, les agents des crèches et des réseaux d'assistantes maternelles.

- **Envisager le parcours éducatif alimentaire au global et en lien avec toutes les questions connexes qu'il touche** : nutrition, approvisionnement et agriculture, éducation et connaissances, communication et visibilité, inclusion de tous et toutes, obésité et anorexie, activité physique et temps devant les écrans.

Concevoir le parcours avec un rôle de chargé de projet alimentaire.

Le parcours doit impliquer de nombreux acteurs, certains étant déjà en relation actuellement et d'autres étant plus isolés. Pour permettre la meilleure coordination possible, nous proposons de créer un nouveau poste qui aura pour mission de permettre à tous les acteurs de se rencontrer à des échéances régulières afin de garder le contact. En amont de la mise en place du parcours, le rôle du coordinateur sera de le concevoir par la rédaction de documents diffusés à l'ensemble des acteurs engagés.

- **Embaucher une personne chargée de coordonner le parcours éducatif alimentaire en créant un poste spécifique.** Son rôle sera notamment de permettre une meilleure communication et organisation de tous les acteurs. Elle sera aussi chargée de veiller à la bonne application du parcours éducatif alimentaire auprès des acteurs. Ce sera aussi la personne référente du parcours en cas de difficulté ou question d'un autre acteur.
- Recruter le chargé de projet alimentaire parmi les personnes diplômées du diplôme universitaire « Diplôme d'Établissement, Chef de Projet en Alimentation Durable, option Collectivité Territoriale » de l'université Côte d'Azur. Cette formation propose de préparer les étudiants à la réalisation de diagnostic de territoire et d'enseigner les connaissances nécessaires à la compréhension des enjeux alimentaires actuels pour les collectivités : les diplômés disposent de toutes les compétences pour mener un projet alimentaire territorial.
- **Ne pas imposer une charge de travail supplémentaire à des acteurs parfois déjà débordés.** Le rôle du coordinateur ou de la coordinatrice est aussi d'éviter de faire

reposer le parcours sur des acteurs qui ont d'ores et déjà leurs missions à accomplir et d'autres projets à mettre en place. Il faut veiller à ce que tout le monde puisse s'investir (en proposant des séances de travail à des horaires différents pour que cela puisse convenir au plus grand nombre) mais ne pas rajouter une charge de travail non consentie (cela évitera que le projet repose uniquement sur des personnes peu motivées ou seulement sur les personnes volontaristes).

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

Le parcours éducatif alimentaire doit pouvoir s'appuyer sur une communication continue entre l'ensemble des acteurs concernés. C'est pourquoi nous proposons des réunions récurrentes afin que chacun puisse partager ses retours d'expériences et que le projet puisse évoluer selon les circonstances rencontrées par les acteurs sur le terrain.

- Créer une instance de pilotage technique du parcours éducatif alimentaire avec les directeurs des services villeurbannais concernés qui se rencontre tous les deux mois. Ces réunions seront organisées par le chargé de projet alimentaire préparera notamment l'ordre du jour. Les directeurs partageront les expériences que leurs équipes auront faites.
- **Réunir au minimum deux fois par an un Food Policy Council villeurbannais.** Cette structure pourrait permettre de réunir les parties prenantes au-delà des seuls services de la municipalité et d'inclure les associations, les parents, les enfants, des producteurs, des chercheurs et des agents des services autour des questions d'éducation à l'alimentation. Ce forum pourrait suivre les problématiques alimentaires à Villeurbanne et être force de proposition pour l'instance de pilotage technique du parcours éducatif alimentaire. Il permettrait de renforcer les initiatives bottom-up, de faire de la place à l'expertise citoyenne et permettre plus de démocratie participative et délibérative à Villeurbanne. Nous proposons que l'une des réunions ait lieu en mai pour actualiser le parcours durant la période de rentrée scolaire. Une autre réunion pourrait avoir lieu en novembre. Cette réunion permettrait de faire émerger des propositions de ces acteurs et d'engager une conversation qui pourrait mener vers de nouvelles initiatives mais aussi de discuter des modalités actuelles de la restauration scolaire.

1.2. L'inclusion de toutes les parties prenantes

Un élément qui est souvent revenu durant nos entretiens correspond au besoin d'une meilleure inclusion des enfants et des parents au sein d'initiatives qui portent sur l'éducation à l'alimentation afin d'avoir une meilleure sensibilisation et des effets plus marquants. Les parents sont des acteurs clés au sein de la construction de ce parcours puisqu'ils sont notamment responsables de l'alimentation des enfants les matins, les soirs et les weekends. De plus, d'autres acteurs, tels que des associations et autres structures, peuvent aussi être encore plus intégrés dans l'éducation à l'alimentation. Voici une liste de certaines recommandations pour davantage inclure ces différents acteurs :

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

L'objectif de cette mesure est de faire découvrir aux parents des lieux importants dans le quotidien de leurs enfants et de s'immiscer dans leur temps méridien. Cela permettrait aux parents de comprendre l'organisation de ce temps et la préparation des repas servis à la cantine.

- **Inviter les parents à venir manger dans les cantines scolaires avec leurs enfants, une ou deux fois par an.** Cela serait aussi à un moyen pour les enfants de participer à l'inclusion de leurs parents dans leur parcours éducatif alimentaire. Nous envisageons ce temps comme un moment de partage au sein duquel les enfants pourraient faire découvrir aux parents leurs habitudes et le déroulement de ce temps à la cantine.
- Organiser une journée porte ouverte de la cuisine centrale en début d'année scolaire un samedi matin (pour que les parents soient disponibles). Cette journée porte-ouverte aurait pour objectif d'expliquer le fonctionnement de la cuisine centrale aux parents et aux enfants afin qu'ils comprennent tout le système derrière la préparation des repas à la cantine.
- Encourager et diffuser les initiatives des équipes d'animation.

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

À l'image de ce qui est fait au sein de l'association « Sens et Savoir », cette recommandation consiste à créer, dans chaque école, le rôle de parents ambassadeurs. Ces derniers correspondent à des parents volontaires et engagés dans le développement d'un parcours éducatif alimentaire.

Rôle concret du parent ambassadeur : **Faire émerger des initiatives et organiser des événements en lien avec l'éducation**, par exemple, organiser des temps d'échanges sur des thématiques spécifiques, proposer des ateliers cuisine, proposer des sorties en lien avec

l'alimentation... L'objectif est, à partir du volontariat des parents et de leurs initiatives, de participer à l'éducation alimentaire des enfants et de sensibiliser d'autres parents à ces questions.

- **Identifier des parents volontaires à chaque début d'année scolaire** et créer un groupe pour pouvoir communiquer sur des informations importantes (réponses à des questions, demandes de soutien des parents...).
- **Organiser des réunions chaque trimestre entre parents et directeurs d'écoles** pour faire un retour des activités menées pendant le trimestre, relever d'éventuels problèmes pour trouver des solutions et évoquer les initiatives souhaitées pour les trimestres suivants.
- **Organiser des réunions de ce type entre parents et agents des crèches.** Il pourrait également être envisageable de convier des assistantes maternelles à ce type d'échéances.
- **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

Cette recommandation consiste à faire en sorte que les initiatives du parcours mettent plus en cohérence des réseaux construits d'associations. Cela permettrait à ces réseaux de faire partie de ce projet en participant à des réflexions et des organisations d'évènements en lien avec l'éducation à l'alimentation. Afin de pérenniser l'action de ces associations et systématiser leur intervention, il serait intéressant de débloquer plus de financements annuels pour leur permettre d'approcher plus d'enfants et de familles.

Toujours dans l'optique de renforcer les relations entre les acteurs du territoire villeurbannais, cette mesure a pour but d'établir une communication solide entre différents acteurs : les services municipaux en lien avec l'éducation à l'alimentation, les associations, la maison de quartier, la PMI... Des réunions peuvent déjà exister entre certains de ces acteurs, notamment avec le Contrat Local de Santé par exemple. Il s'agit ici d'investir d'autres échanges avec d'autres acteurs. Les acteurs qui ont des réclamations sur la question de l'alimentation ou des acteurs à l'égard desquels la municipalité pourrait formuler des réclamations, devraient avoir des temps dédiés afin de collaborer et de mieux cerner les informations que chacun détient et qu'il souhaite partager.

- **Créer un groupe avec un outil numérique** (boucle mail, WhatsApp...) pour relayer les informations, ressources et évènements.

- Développer un calendrier recensant chaque mois les projets et initiatives principales des différents acteurs en lien avec l'éducation à l'alimentation pour avoir une vision de ce qui se passe sur le territoire.
- **Développer des projets communs entre plusieurs associations et coorganiser les temps fort annuels**, comme les semaines à thèmes qui ont lieu au sein du projet "Villeurbanne à Table" pour couvrir davantage de sujets, avoir une meilleure visibilité et sensibilisation.
- **Créer un volet « éducation à l'alimentation » au sein du forum associatif** qui a lieu en début d'année dans lequel toutes les structures en lien avec cette thématique pourraient présenter leurs actions aux habitants villeurbannais.

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

L'objectif de cette proposition est de pousser l'inclusion des enfants et parents jusqu'à l'évaluation des actions mises en place pour avoir des retours concrets, prendre conscience de certains points d'amélioration et récolter de nouvelles propositions ou idées d'initiatives à mettre en place.

- **Des enquêtes de satisfaction** pour les enfants et les parents (à mettre en place selon une fréquence déterminée) dans les écoles et les crèches.
- **Des boîtes à idées dans les écoles** 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.

1.3. La formation du personnel

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

- **Des formations communes réunissant les différents professionnels présents sur le temps méridien des enfants** (agents de restauration, animateurs, ATSEM, agents des crèches, assistantes maternelles...) afin de créer une culture commune autour des enjeux de l'alimentation, favoriser le dialogue et la coordination entre ces acteurs.

D'autres services, que ce soit de la ville ou de la métropole, gagnent à être associés à cette démarche.

- **L'appui sur des associations spécialisées dans l'éducation à l'alimentation, déjà impliquées à Villeurbanne**, telles que Sens et Savoirs ou Les cuisines nourricières, qui disposent d'une expertise et d'outils adaptés pour accompagner les équipes.
- **L'identification de personnes référentes au sein des équipes, responsables de l'accompagnement et la formation des animateurs**. Ces référents auraient pour rôle d'encadrer leurs pratiques et de valoriser leur rôle dans la transmission de messages éducatifs auprès des enfants. Cette fonction permettrait de favoriser une plus grande homogénéité des pratiques entre les établissements.

1.4. Développer les initiatives existantes

Relocaliser l'information et l'action dans les quartiers

L'objectif de cette mesure est de réduire les inégalités entre quartiers en renforçant et en développant des points de renseignements où les familles auront un accès simplifié à l'information, y compris celles qui disposent le moins de ressources.

- **Accentuer le rôle de la maison de quartier qui joue un rôle privilégié de point de contact avec les familles défavorisées**. Aujourd'hui la maison de quartier joue un rôle majeur dans l'éducation à l'alimentation. La maison de quartier touche un public spécifique, des parents qui n'ont pas forcément les ressources nécessaires pour éduquer leur enfant à « une alimentation saine et durable ». Or, comme le souligne Catherine Piet-Fernandes, sociologue de l'alimentation : « Il faudrait avoir plus d'intervention dans les écoles où les enfants sont socialement très modestes que dans celles où les enfants sont favorisés ». Néanmoins, leur mission n'est pas explicitement l'éducation à l'alimentation.
- **La mise en place de référents de quartiers ou de lieux ressources par quartier** qui auraient pour but d'informer les habitants des initiatives : panneaux d'affichage.

Étendre l'accès aux dispositifs existants

La ville de Villeurbanne met en place des projets phares innovants qui constituent des balises dans le parcours d'éducation à l'alimentation. Cependant, certaines initiatives touchent inégalement les

enfants. L'objectif de cette mesure est de prolonger la réduction des inégalités entre élèves par un développement des initiatives déjà mises en place.

- **Étendre le Pass'port santé** en proposant des activités à tranche d'âge plus large. En effet, ce dispositif ne semble toucher en réalité qu'une minorité d'enfants.
- **Développer les espaces verts.** Certaines écoles et crèches bénéficient de ces espaces plus que d'autre.

Renforcer l'éducation à l'alimentation aux enseignements scolaires

L'objectif de cette mesure est le renforcement des initiatives dans le cadre scolaire afin d'assurer une continuité dans l'apprentissage alimentaire. Il s'agit de renforcer une éducation transversale autour de l'alimentation en reliant les enseignements scolaires, temps périscolaires et restauration scolaire.

- **Les classes de goût inscrites dans le PNA3, fournissent un support pédagogique aux enseignants.** Par la suite, ils peuvent proposer aux élèves l'organisation de plusieurs ateliers explorant l'alimentation à partir des contenus d'enseignements. Atelier "à l'aveugle", les élèves goûtent des fruits ou légumes les yeux bandés et décrivent les textures, saveurs avant de deviner l'aliment.
- **Intégrer la thématique de l'alimentation dans les enseignements scolaires.** Par exemple, en Mathématiques (cycle 2), il est possible d'envisager la création d'une recette de gâteau où l'on valoriserait la quantité et le nombre d'aliments. Pour la recette du gâteau au yaourt, les élèves mesurent les ingrédients (3 pots de farine, 2 pots de sucre...). Ils travaillent les notions de quantité, de proportion et de calcul simple. En Français, les élèves pourraient étudier un poème sur l'alimentation ce qui favoriserait l'expression de ses goûts entre autres. Le poème "Déjeuner du matin" de Jacques Prévert. En sciences, il peut s'agir de schématiser le parcours d'un morceau de pomme dans le corps humain pour comprendre sa digestion.
- **Les classes du goûts maternels sont l'adaptation des classes du goût aux maternels.** Ils peuvent envisager divers ateliers : atelier "toucher et deviner" où les enfants plongent la main dans un boîte noire contenant des fruits ou légumes et décrivent ce qu'ils ressentent ; création d'un bonhomme en légumes inspiré d'Arcimboldo. Les enfants composent un visage à partir de fruits et légumes puis nomment les aliments ; comptine sensorielle, les enfants écoutent une comptine où ils sont amenés à toucher, sentir les aliments qui en font partie.

En plus des projets majeurs d'éducation à l'alimentation portés par la ville de Villeurbanne, il existe une multitude d'initiatives qui proviennent des équipes d'animation, souvent le fruit d'une volonté individuelle. L'objectif de cette mesure est de favoriser leur création, les étendre et les pérenniser. Il serait possible d'imaginer la création d'une boîte à idée où les agents peuvent s'exprimer.

Renforcer le rôle éducatif de la restauration scolaire

L'objectif de cette mesure est de faire du temps de repas un moment d'éducation à l'alimentation. La restauration scolaire constitue un levier central de l'éducation à l'alimentation. Toutefois, seulement la moitié des élèves mangent à la cantine. De plus, une part importante des repas n'est pas consommée entièrement, notamment pour des raisons de néophobie, ce qui pose la question du gaspillage alimentaire et de l'adaptation des portions aux besoins des enfants.

- **Proposer un tarif solidaire à un nombre de famille plus large.** Certaines communes ont cherché à augmenter le taux de fréquentation de la restauration scolaire afin d'en faire un levier éducatif plus large. Selon la commune la Couronne, cette dernière parvient à obtenir un taux de fréquentation plus élevé grâce à son tarif solidaire à 1 euro.
- **Adapter les portions à l'appétit et aux goûts des enfants.** A cette fin, le dispositif petite-moyenne-grande faim est pertinent, il s'agirait désormais de le généraliser à l'ensemble des écoles.
- **Développer l'accompagnement des enfants.** En effet, la commune de Mouans-Sartoux dispose d'un taux d'encadrement élevé par enfants, ce qui a permis selon la commune, d'avoir réduit drastiquement le gaspillage. Cela a nécessité l'embauche de nouveau personnel mais aussi leur formation. Également, le coordinateur rencontrait les enfants qui n'étaient jamais allés à la cantine élémentaire en vue de les préparer à la rentrée et de les rassurer avec la figure d'une personne qu'ils connaissaient.
- **Introduire seulement une nouveauté par repas afin d'atténuer la néophobie.** Selon Claude Fischler, sociologue de l'alimentation, l'introduction de plusieurs nouveautés alimentaires peut renforcer les refus des enfants. Il est donc recommandé de n'introduire qu'une nouveauté par repas. Par exemple, il déconseille d'introduire une nouvelle façon de cuisiner un aliment et un nouvel aliment. Il est préférable de présenter un nouvel aliment cuisiné de façon habituelle. Puis, lors d'un autre repas de présenter une nouvelle façon de cuisiner mais cette fois-ci avec des aliments connus.
- **Réaliser des repas aux goûts des enfants.** Selon la sociologue Catherine Pinet-Fernandes, les repas en restauration scolaire ne sont pas adaptés aux goûts des

enfants. Il est nécessaire de proposer des aliments au goût homogène, neutre et esthétique. Pour cela, il peut être nécessaire d'améliorer la communication entre enfants et adultes afin qu'ils puissent adapter le goût des repas aux enfants. La notion de plaisir joue un rôle central dans l'apprentissage des "bonnes pratiques" alimentaires. Catherine Pinet-Fernandes propose diverses recettes dont elle a pu constater le succès auprès des enfants : spaghetti avec une sauce lentilles, tomates, carottes, les lasagnes épinards fromage, crumble pois chiches.

1.5. Pérenniser et évaluer

Organisation d'un suivi spécifique des initiatives autour de l'alimentation scolaire

Au regard des différents entretiens menés et des recherches effectuées, il a été convenu qu'une meilleure visibilité des actions liées à l'alimentation entreprises sur le territoire villeurbannais devait être instaurée. Il est entendu par-là qu'il y a déjà des activités intéressantes mises en place pour les enfants de 0 à 10 ans, mais pour pouvoir mieux mettre en place de nouvelles initiatives, il faudrait qu'un organe soit en mesure de recenser toutes les activités et interventions des différents acteurs (diététicienne, associations, partenaires régionaux...) à Villeurbanne. C'est-à-dire d'en connaître la durée, le nombre d'enfants concernés, les écoles ou les crèches qui abritent ces dispositifs et les porteurs des initiatives.

Ce que répertorie déjà, en partie, le diagnostic de territoire cependant celui-ci s'est basé sur les données disponibles et surtout sur les initiatives municipales ou régionales, mais nous avons réalisé qu'il existait aussi des initiatives à une échelle plus localisée : les écoles et les crèches elles-mêmes. Or il n'a pas été possible, à la fois par des contraintes de temps de notre part, de recenser l'intégralité des activités menées ou non dans les écoles et les crèches villeurbannaises, et à la fois par la difficulté que nous avons à contacter les directeurs d'établissement et à avoir une réponse de leur part.

En l'état actuel des choses, certaines écoles et crèches mènent des activités pédagogiques sur l'alimentation qui reposent sur l'équipe d'animateurs d'une école spécifique. Leurs idées sont intéressantes et le chargé de projet alimentaire pourrait veiller à les recenser et estimer s'il est possible de globaliser les activités en question et à en concevoir de nouvelles. Au-delà d'un diagnostic de territoire précis puisque le chargé de projet serait en contact avec tous les acteurs, notamment scolaires, sa mission permettrait d'ancrer le parcours éducatif alimentaire dans le territoire villeurbannais et donc de le pérenniser. Il aurait également pour tâche d'évaluer chaque initiative menée sur une école et sa globalisation à l'échelle de la ville entière

Entamer la globalisation du projet

Enfin, afin d'affirmer la volonté municipale d'une meilleure alimentation chez les 0 à 10 ans, il faudrait prévoir :

- **Un budget global dédié à cette politique publique et défini pluri annuellement**, ce qui permettrait d'ancrer la volonté politique dans les besoins du terrain après une consultation des différents acteurs comme mentionné plus tôt.
- Le coût sera conséquent et c'est pour cela qu'il serait préférable à ce stade de se focaliser sur des expérimentations localisées, avant de les étendre plus largement au reste des écoles et les crèches, comme ce qui peut déjà être fait avec la Fabrique des Gourmets. Cela permettra de cibler plus facilement les obstacles qui se présentent et de prévenir leur diffusion au reste des écoles et des crèches.
- Il serait également bienvenu de varier les écoles et crèches ciblées pour les expérimentations afin de toucher encore plus d'enfants et potentiellement ceux qui sont les moins concernés par les activités pédagogiques sur l'alimentation.

On constate ainsi qu'idéalement ces différentes préconisations s'emboîteraient, car dédier un poste à un recensement précis des activités menées dans chaque école ou crèche autour de l'alimentation permettrait de repérer celles qui n'abordent pas cette thématique. Ainsi il pourrait être intéressant de réinvestir ces écoles et crèches en y expérimentant des initiatives, lesquelles pourraient être discutées lors des différents temps d'échange entre les acteurs du terrain et ceux des administrations.

Enfin, ces mêmes temps pris entre professionnels des différentes questions liées à l'alimentation en fonction des tranches d'âge, ainsi qu'avec les parents à certaines occasions, permettrait de plus les connecter, ils pourraient se contacter plus facilement et partager leurs informations entre eux et surtout avec une personne référente au sein de l'équipe de la DRM, allouée spécifiquement à l'établissement d'un parcours alimentaire pédagogique.

1.6. Mieux communiquer auprès des familles

Plusieurs initiatives pourraient être mises en place afin de mieux communiquer auprès des familles et renforcer l'implication des parents dans l'éducation à l'alimentation de leurs enfants.

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

- **Développer une application mobile de la restauration** afin de rendre plus accessible la composition des menus, permettre de récolter des avis et créer un lien entre les familles et les assiettes de leurs enfants pourrait être pertinente.
- **Créer un conseil de la Restauration municipale des enfants**, où des délégués pourraient être consultés pendant l'élaboration des menus ou d'action en lien avec l'éducation à l'alimentation, permettrait de mieux impliquer les enfants et créer du lien entre les élèves et la restauration.
- **Alléger la charge de travail des infirmières pour leur permettre d'être plus au contact des enfants et des familles**, de mieux les connaître et de développer des initiatives comme les Petits déjeuners à l'école ou les cafés-parents et les généraliser à l'ensemble des écoles. Il pourrait être intéressant de créer plus de postes d'infirmières scolaires afin qu'elles puissent concentrer leur action sur quelques écoles.
- Produire des supports visuels expliqués par les agents aux parents les plus en difficulté sur les questions alimentaires, notamment ceux ne maîtrisant pas la langue française.

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

- Développer des ateliers cuisines avec les agents de la restauration municipale et des associations intervenant déjà à Villeurbanne au Château de Chamagnieu. Organiser des sorties régulières (par exemple pour toute une tranche d'âge) au château pour que tout le monde puisse profiter d'ateliers sur l'éducation à l'alimentation
- **Développer une semaine thématique sur la saisonnalité chaque saison** avec d'autres services municipaux et des animations menées sur toutes les écoles et les crèches.
- **Proposer un kit ludique à destination des animateurs et des enfants**, afin de permettre aux premiers de développer plus d'activités autour de l'alimentation.
- **Construire avec le Théâtre national populaire de Villeurbanne un spectacle pour enfants autour de l'alimentation.** Un tel projet aurait un double avantage culturel et de santé publique puisqu'il permettrait à tous les enfants d'une classe d'âge de découvrir le théâtre au travers d'une animation autour des questions nutritionnelles.
- **Ne pas négliger le lien entre alimentation et agriculture et permettre aux enfants de rencontrer plus de producteurs locaux** en renforçant les sorties des centres de loisirs et des classes dans des jardins et des fermes. Cet objectif est également un enjeu de transmission des savoirs agricoles et de réactivation du lien entre les assiettes des enfants et les produits qu'ils consomment. Nous pourrions imaginer que

toutes les classes de CP se rendent au moins une fois dans l'année dans une ferme et rencontre des producteurs locaux.

1.7. Préconisations pour l'organisation du séminaire d'automne

Dans la perspective de l'organisation du séminaire prévu à l'automne autour de la structuration d'un parcours d'éducation alimentaire pour les enfants de 0 à 11 ans à Villeurbanne, il pourrait être pertinent de mobiliser certains acteurs académiques et institutionnels susceptibles d'apporter des éclairages théoriques et méthodologiques sur les enjeux alimentaires contemporains. Ces interventions pourraient contribuer à nourrir la réflexion collective des acteurs du territoire et à enrichir la construction du futur parcours éducatif.

Mobiliser des chercheurs spécialisés sur les enjeux alimentaires

Dans ce cadre, plusieurs contacts pourraient être envisagés, notamment au sein de la Chaire TRALIM (Transitions Alimentaires) de l'Université Lumière Lyon 2, qui développe des travaux de recherche autour des transformations contemporaines des systèmes alimentaires.

Deux axes de recherche apparaissent particulièrement pertinents pour la réflexion engagée par la Ville :

- Un axe de recherche consacré aux enjeux d'éthique et d'égalité d'accès à une alimentation de qualité, sous la responsabilité de Stéphanie Verfay, Maîtresse de conférences en sciences de gestion à la Faculté des Sciences Économiques et de Gestion de l'Université Lumière Lyon 2.

Cet axe interroge notamment les conditions permettant de rendre l'alimentation durable accessible au plus grand nombre, en prenant en compte les dimensions sociales, environnementales et économiques des systèmes alimentaires. Dans le cadre de la réflexion menée par la Ville de Villeurbanne, ces travaux pourraient apporter un éclairage intéressant sur les enjeux d'accessibilité sociale de l'alimentation, particulièrement importants dans un territoire urbain marqué par des inégalités socio-économiques. Le projet de parcours d'éducation alimentaire ayant pour objectif de toucher l'ensemble des enfants du territoire, indépendamment de leur milieu social, cette approche pourrait contribuer à nourrir la réflexion sur la manière de concevoir des actions éducatives à la fois inclusives, adaptées à la diversité des publics et inscrites dans une perspective d'alimentation durable.

- Un axe de recherche consacré aux dynamiques alimentaires et à la diversité des territoires sous la responsabilité de Raul Matta, sociologue à l'Institut Lyfe Research and Innovation Center.

Cet axe s'intéresse notamment à la manière dont les systèmes alimentaires s'organisent à différentes échelles territoriales, et aux relations entre pratiques alimentaires, contextes locaux et organisation des filières alimentaires. Dans le cadre du projet porté par la Ville de Villeurbanne, cette perspective pourrait permettre d'enrichir la réflexion sur l'ancrage territorial du parcours d'éducation alimentaire. Elle invite en effet à considérer les spécificités du territoire, les ressources alimentaires locales, ainsi que les relations entre espaces urbains et ruraux dans l'approvisionnement alimentaire. Une telle approche pourrait contribuer à réfléchir à la manière de construire un parcours éducatif permettant aux enfants de mieux comprendre leur environnement alimentaire local, tout en valorisant les acteurs et ressources alimentaires présents sur le territoire.

Mobiliser les ressources de l'Institut Lyfe

L'Institut Lyfe Research and Innovation Center constitue également un interlocuteur pertinent dans un contexte où les politiques alimentaires locales s'inscrivent de plus en plus dans les enjeux de transition écologique et alimentaire. Dimensions éducatives, sociales et sanitaires du parcours alimentaire envisagé.

Les recherches menées au sein de cet institut s'organisent notamment autour de trois axes particulièrement pertinents en lien avec l'éducation alimentaire.

- Sciences de la nutrition et des aliments : alimentation, nutrition et santé

Bien que ces enjeux soient déjà largement intégrés dans les politiques publiques, les travaux de cet axe pourraient néanmoins contribuer à renforcer la dimension préventive et sanitaire du parcours éducatif envisagé. Ils pourraient notamment alimenter l'élaboration de ressources ou de repères à destination des professionnels et des familles, permettant d'accompagner les évolutions alimentaires des enfants au fil de leur croissance.

- Sciences sociales : cultures et transitions alimentaires

Les recherches menées dans ce domaine peuvent éclairer les transformations contemporaines des systèmes alimentaires, notamment dans le contexte des transitions alimentaires et écologiques. Dans le cadre du projet porté par la Ville de Villeurbanne, ces approches pourraient contribuer à identifier des outils pédagogiques permettant de mieux sensibiliser les enfants et les parents aux enjeux de l'alimentation durable.

- Sciences cognitives : perception et cognition

Parmi les axes de recherche mobilisables, les travaux relevant des sciences cognitives appliquées à l'alimentation apparaissent particulièrement innovants dans le cadre d'un projet de parcours éducatif alimentaire. En effet, si les politiques publiques se sont déjà largement saisies des enjeux liés à la nutrition ou aux transitions alimentaires, les mécanismes cognitifs et perceptifs qui structurent l'apprentissage alimentaire des enfants restent encore relativement peu intégrés dans la conception des dispositifs éducatifs.

Les recherches menées dans ce domaine permettent d'éclairer les processus par lesquels les enfants construisent leurs préférences alimentaires, notamment à travers les phénomènes de sélectivité alimentaire, de rejet de certains aliments ou de familiarisation progressive avec de nouvelles saveurs et textures. Ces apports pourraient ainsi contribuer à enrichir la réflexion autour de la conception des actions éducatives mises en place sur les temps scolaires et périscolaires.

Dans le contexte de Villeurbanne, ces connaissances pourraient notamment être mobilisées pour accompagner la réflexion autour de la planification des repas par la cuisine centrale, en tenant compte des mécanismes d'apprentissage du goût chez les enfants (exposition répétée à certains aliments, travail sensoriel autour des textures et des saveurs, progression dans la découverte alimentaire). Elles pourraient également permettre de réfléchir à la manière d'adapter les activités pédagogiques aux différentes étapes du développement cognitif des enfants, afin d'accompagner progressivement la construction de leurs habitudes alimentaires.

Par ailleurs, cette approche pourrait nourrir une réflexion plus large sur les enjeux d'inclusion au sein du parcours éducatif. Les enfants ne présentent pas tous les mêmes rapports sensoriels et cognitifs à l'alimentation : certains peuvent par exemple présenter des sensibilités particulières aux textures, aux odeurs ou aux goûts, notamment dans le cas de certains troubles neurodéveloppementaux (troubles du spectre de l'autisme, TDAH, etc.). Une meilleure prise en compte de ces dimensions perceptives et cognitives pourrait ainsi contribuer à concevoir des dispositifs éducatifs plus adaptés à l'hétérogénéité des publics, permettant de favoriser la participation de tous les enfants au parcours d'éducation alimentaire.

Explorer et inclure la notion de littératie alimentaire

Par ailleurs, il pourrait être intéressant d'intégrer à la réflexion la notion de littératie alimentaire (food literacy), concept largement mobilisé dans les politiques publiques québécoises d'éducation à l'alimentation.

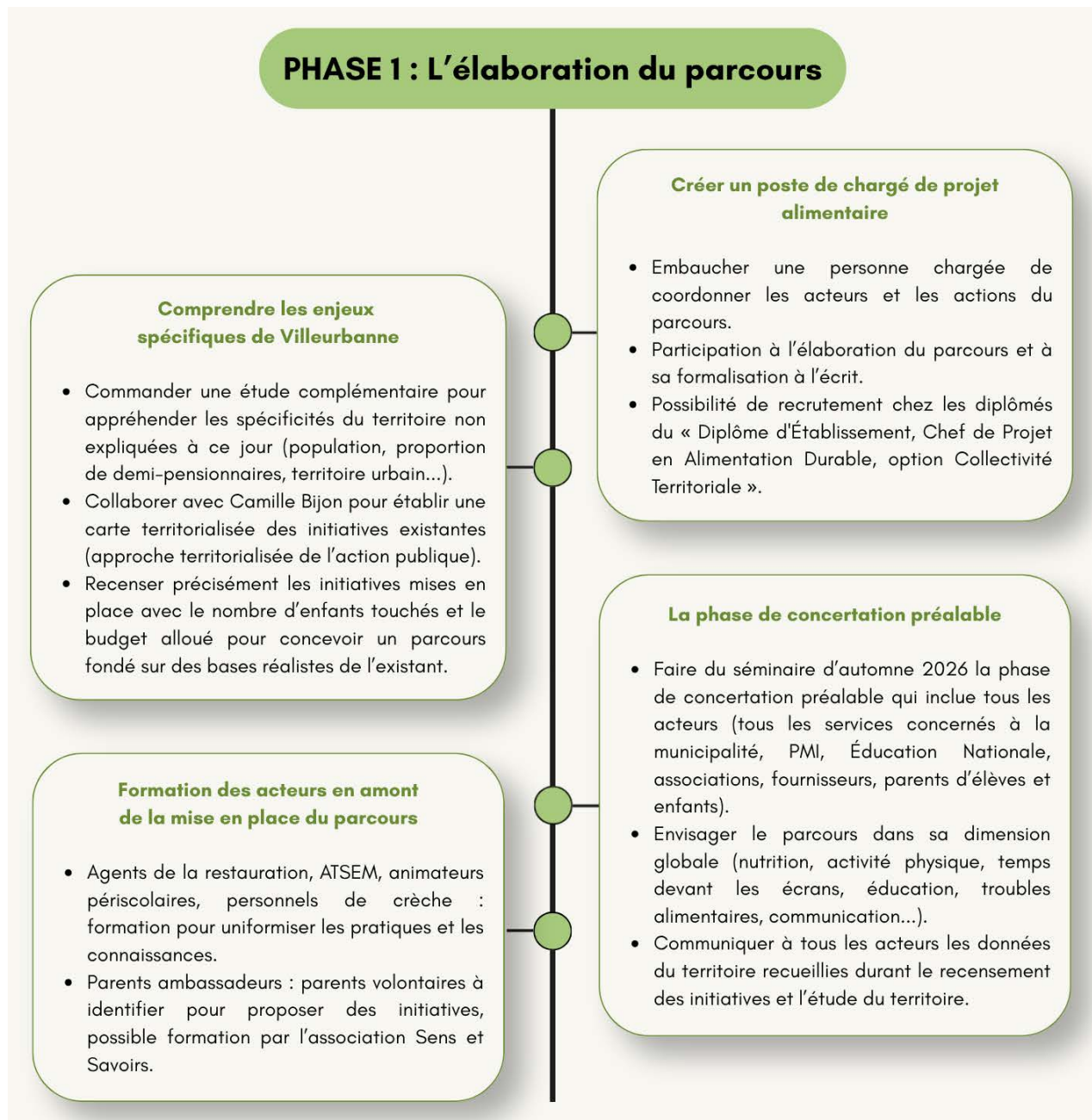
Pour rappel, la littératie alimentaire désigne l'ensemble des connaissances, compétences et capacités permettant aux individus de comprendre, choisir et pratiquer une alimentation saine et durable. Cette approche est pertinente car elle dépasse la seule dimension nutritionnelle pour intégrer également des dimensions sociales, culturelles et environnementales. Lors de l'étude de

plusieurs initiatives québécoises, cette notion apparaît comme un cadre conceptuel structurant pour les programmes d'éducation alimentaire. Des échanges avec certains acteurs québécois pourraient ainsi constituer une piste intéressante afin d'enrichir la réflexion engagée par la Ville de Villeurbanne, notamment dans le cadre de dispositifs tels que le PASUQ ou d'autres initiatives associatives.

2. Le parcours éducatif alimentaire en frises

2.1. 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. Elle regroupe la majorité des préconisations qui ont été présentées dans la partie précédente, mais cela suit une approche chronologique pour mieux comprendre les étapes de la méthodologie.



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

- Implanter 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, 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 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 transparence

- 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.

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.

2.2. Frise temporelle vers un parcours pour les enfants

Nous proposons ici une réflexion autour de la structuration d'un parcours éducatif alimentaire à destination des enfants de 0 à 11 ans de Villeurbanne, sous la forme d'une frise. Il ne s'agit pas de définir un modèle figé, mais bien de formuler un prototype de parcours, conçu comme une base de travail destinée à nourrir une démarche de co-construction avec l'ensemble des acteurs concernés (collectivités, établissements scolaires, professionnels de l'enfance, associations et familles).

Nous avons ainsi imaginé un parcours éducatif s'appuyant sur des compétences à acquérir en fin de parcours. L'objectif est qu'à l'issue de l'école primaire, les enfants disposent d'un socle commun de connaissances et de repères en matière d'alimentation, de santé et d'environnement. Dans cette optique, nous proposons — de manière facultative et dans une logique ludique — l'idée d'un « diplôme de l'alimentation », qui pourrait être remis avant l'entrée en 6e afin de valoriser les apprentissages réalisés tout au long du parcours. Cette proposition vise à rendre visibles les acquis des enfants, à renforcer leur engagement et pourrait également servir de support à un suivi progressif des compétences acquises.

La méthodologie retenue repose sur une logique de progression par compétences, construite à partir d'objectifs finaux définis en amont. Le parcours s'organise autour de cinq grands axes complémentaires : la connaissance des aliments, la compréhension de ses besoins (physiologiques et liés à l'activité physique), le développement des compétences sensorielles (axe transversal), l'éducation à l'environnement et l'apprentissage du repas comme moment social et culturel. Ces axes, se déclinent ensuite en objectifs structurant l'ensemble du parcours et qui ont vocation à être progressivement maîtrisés par les enfants.

Le parcours repose sur une logique pédagogique en deux grandes phases, directement liée au développement cognitif de l'enfant. Une première phase, de 0 à 6 ans, est centrée sur la découverte, l'expérimentation et l'éveil sensoriel. Une seconde phase, à partir de 6-7 ans, introduit progressivement des apprentissages plus structurés et des éléments de compréhension théorique, rendus possibles par l'évolution des capacités cognitives de l'enfant⁴⁰².

Cependant, dans sa mise en œuvre, le parcours présente également un découpage en trois tranches d'âge — 0-3 ans, 3-6 ans et 6-10 ans — en cohérence avec les cycles de l'Éducation nationale ainsi qu'avec les cadres d'intervention des différents acteurs institutionnels. Ce choix

⁴⁰² Mazza, S. *La formation continue des enseignants* [Vidéo]. CanoTech. <https://www.canotech.fr/a/37906/developpement-cognitif-et-apprentissage-du-jeune-enfant> (consulté le 2 avril 2026).

permet d'adapter les formats pédagogiques, les types d'ateliers et les modalités d'intervention aux capacités des enfants et aux réalités opérationnelles du territoire. Par exemple, l'objectif d'apprentissage de la pyramide alimentaire à la fin du CM2 repose sur une construction progressive des connaissances : les enfants découvrent d'abord les goûts et les textures entre 0 et 3 ans, apprennent ensuite à reconnaître et nommer différents aliments entre 3 et 6 ans, puis sont progressivement amenés, entre 6 et 10 ans, à comprendre les groupes d'aliments et leur rôle, jusqu'à pouvoir mobiliser ces connaissances de manière autonome. Cette logique de progression est déclinée pour l'ensemble des compétences visées.

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.

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.

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 programmes 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.

Conclusion

Villeurbanne dispose d'un territoire riche, animé par de nombreux acteurs engagés sur les questions d'alimentation. Néanmoins, c'est précisément là que réside le défi central que nous avons identifié, il est nécessaire de réfléchir à la mise en cohérence de cette richesse d'initiative et d'acteur afin de parvenir à la mise en œuvre d'un parcours coordonné à l'échelle de la ville entière.

Notre diagnostic de territoire révèle une réalité contrastée. D'un côté, des initiatives sont nombreuses et prometteuses avec des acteurs divers (associations, programmes métropolitains et régionaux, projets municipaux, initiatives sur le terrain scolaire et périscolaire). Les actions couvrent un large spectre : nutrition, lutte contre l'obésité, enjeux écologiques. Mais d'un autre côté, ces interventions souvent ponctuelles, cloisonnées et inégalement réparties selon les quartiers et les écoles crèches.

Deux failles structurelles ressortent clairement : un manque de coordination entre les acteurs et une implication insuffisante des familles.

Villeurbanne a également ses propres contraintes, structurantes dans la conduite de l'action publique. Sur le plan organisationnel notamment, 13 000 enfants, 29 groupes scolaires, 13 crèches, une cuisine centrale et un territoire dense et divers, rendent toute expérimentation bien plus complexe qu'ailleurs. Sur le plan budgétaire, créer de nouveaux postes, former les personnels, développer des infrastructures représentent des investissements lourds qui ne bénéficient pas toujours de financements dédiés. Ces contraintes ne sont cependant pas des obstacles rédhibitoires : elles sont le cadre dans lequel nos préconisations ont été pensées, des propositions réalistes, adaptées au territoire et à ces réalités

Nous proposons cinq axes pour construire un parcours alimentaire cohérent pour les enfants villeurbannais.

Premièrement, construire le parcours avec les acteurs. Le séminaire d'automne 2026 doit être le point de départ d'une vraie co-construction.

Deuxièmement, créer un poste de chargé de projet dédié, une personne référente pour animer, relier et suivre la mise en place du parcours. La pérennisation pourra passer par l'élaboration d'un budget pluriannuel dédié.

Troisièmement, inclure réellement les familles et les enfants en renforçant les dispositifs participatifs et en communiquant mieux à travers des outils adaptés, accessibles.

Quatrièmement, former les personnels (agents de restauration, animateurs, ATSEM, infirmières, enseignants, agents des crèches) sur les questions d'éducation à l'alimentation afin de créer de la cohérence et de la continuité dans le discours présenté aux enfants.

Cinquièmement, renforcer et diffuser les initiatives existantes afin de systématiser ce qui est déjà mis en place.

Nous proposons une mise en cohérence. Transformer un ensemble d'initiatives dispersées en un parcours structuré, lisible, équitable. Établir un fil conducteur qui accompagnera chaque enfant villeurbannais de la crèche au CM2. L'ambition est à la hauteur de l'enjeu : garantir à tous les enfants, quelle que soit leur école, leur quartier, leur famille, un accès égal à une éducation alimentaire de qualité. Le territoire a les ressources. Il lui manque la coordination. C'est précisément ce que ce parcours peut apporter.

Annexes

1. Fiche projet PF

PF11 – Ville de Villeurbanne

Mise en cohérence et en œuvre d'un parcours éducatif élémentaire des enfants de 0 à 10 ans

Encadrante : Albane Geslin

Mail : albane.geslin@sciencespo-lyon.fr

Les séances de ce projet seront dispensées le lundi matin au 1^{er} semestre – la première séance aura lieu le 8/09

Eléments contextuels

Le Contrat Local de Santé de Villeurbanne met en avant l'importance de l'éducation à l'alimentation et au goût dès le plus jeune âge.

Les parents, les proches, le personnel des crèches et les assistant.es maternelles, puis les enseignants à travers les programmes scolaires, les restaurants scolaires, le secteur associatif, les professionnels de santé, tous participent selon des degrés et à des moments différents à l'éducation de l'enfant à une alimentation saine et équilibrée.

Des initiatives variées (PNA, PNNS, PACAP, Passeport Santé, restauration municipale, etc.) existent mais manquent de coordination. Il y a un intérêt à rechercher un impact élargi en ciblant par tranche d'âge définie, les actions qui fonctionnent à l'échelle de toute la population concernée. 13.000 enfants sont scolarisés dans nos écoles. La restauration municipale de Villeurbanne travaille sur ces questions et le constat est mitigé : le goûter des enfants est souvent déséquilibré (chips, aliments gras et sucrés).

La restauration scolaire peine à leur faire consommer des légumes (gaspillage à hauteur de 20% lorsqu'ils sont proposés au menu), la saisonnalité, les natures et les origines des produits ne sont pas maîtrisées. L'enfant devant un plat, ne visualise ni la nature de la matière première, ni la manière dont il a été cuisiné. L'adulte qui le sert aussi parfois. La connaissance permet de donner un sens positif nécessaire à l'acceptation d'un aliment. L'enfant reste sur des choix de facilité, de fausse sécurité : le féculent, le sucré, le gras sans pouvoir du même coup dépasser la néophobie fréquente chez les 18/245 mois. Ces pratiques alimentaires ont des conséquences négatives sur la santé de l'enfant et sur son autonomie de futur adulte.

Résumé du projet : **Projet CLE pour Caisson Lyon Evasion : comment améliorer la qualité de séjour des patients traités en médecine Hyperbare aux HCL**

- Accompagner les enfants accueillis dans les établissements publics villeurbannais vers une alimentation saine et équilibrée, favorable à leur santé et à l'environnement en renforçant leurs connaissances et leur autonomie
- Former et sensibiliser les adultes (parents, professionnels, éducateurs) à leur rôle clé dans le parcours éducatif alimentaire de l'enfant.

Axes d'intervention :

1/ Cartographie des acteurs engagés du territoire :

- Identifier les acteurs du territoire intervenant dans le parcours éducatif alimentaire de l'enfant de 0 à 10 ans Villeurbannais (enseignants, professionnels de la petite enfance, professionnels de santé, associations...). Partager ensemble la cartographie temporelle et

spatiale obtenue. Faire l'inventaire des zones géographiques et des périodes de la vie de l'enfant bien couvertes et celles qui pourraient nécessiter la mise en place d'actions

2/ Identification des étapes clés de l'apprentissage alimentaire

- Collaborer avec des nutritionnistes et psychologues pour identifier les étapes essentielles dans l'apprentissage alimentaire des enfants de 0 à 10 ans et partager ces connaissances avec les acteurs du territoire.

3/ Mise en cohérence et renforcement des actions :

- Sur la base des constats et besoins identifiés, organiser un travail collectif pour coordonner les interventions, combler les manques, éviter les doublons et structurer un parcours éducatif systématique.
- Poursuivre les actions efficientes déjà en place (animations éducatives « Villeurbanne à table », petits déjeuners à l'école, ateliers cuisine...) et compléter avec de nouvelles initiatives.
- Élaborer un "Passeport éducatif alimentaire" validant les acquis de l'enfant avant l'entrée en sixième.

Pilotage du projet

DSP et DRM (avec implication de la DPE et DED)

Partenaires associés au projet

PEDT

CLS

Contraintes calendaires

Mai 2025 : Premier groupe de travail sur le sujet

Février 2026 : Forum de lancement : Organisation d'un événement rassemblant les acteurs identifiés pour inventorier les initiatives existantes. (Point 1 de l'axe d'intervention)

Action prévue jusqu'en 2028

NDLR : la direction de la restauration, porteur de cette fiche action avec la DSP, développe déjà des actions : 3 animations éducatives à s sur toutes les écoles par an, ateliers cuisines, visites et sorties scolaires, programme école comestible, petits déjeuners à l'école, formations des agents de restauration des offices.

La DSP poursuit un objectif de lutte contre les inégalités sociales et territoriales de santé. Elle porte une politique globale d'éducation à la santé des enfants et de soutien des adultes qui leur sont proches à travers plusieurs programmes dont Pass'sport santé et Petit Pass'sport santé qui visent à prévenir l'aggravation du surpoids ou de l'obésité chez les enfants de 5 à 12 ans, le programme PACAP qui permet d'intervenir à l'échelle d'un quartier auprès de tous les acteurs autour de l'enfance pour favoriser une alimentation saine mais aussi grâce au service municipal de santé scolaire qui suit l'ensemble de enfants durant leurs scolarité primaire et élémentaire et réalise notamment des actions d'éducation à la santé.

2. Bibliographie

2.1. Rapports et avis

Boutet, A., Dautriche, J., & Rat-Laclouère, C. (2023). *Comprendre comment renforcer l'accessibilité à une alimentation durable et de qualité pour tous dans les quartiers prioritaires de la politique de la ville ? Résultats de la Fabrique Prospective*. Agence nationale de la cohésion des territoires (ANCT). https://media.anct.gouv.fr/s3fs-public/2023-05/Comprendre_FP_Alimentation_complet.pdf

Carotti, S., Dupuis, M., Richard, M.-A., et Sultan, P. (2018, juillet). *Éducation alimentaire de la jeunesse (Rapport n° 2018-099)*. Inspection générale de l'éducation nationale ; Inspection générale de l'administration de l'éducation nationale et de la recherche ; Conseil général de l'alimentation, de l'agriculture et des espaces ruraux.

Chantier pour un programme d'alimentation scolaire universel au Québec. (2023, novembre). *Bien manger à l'école : L'alimentation scolaire au Québec – État des lieux, perspectives et pistes d'action*. https://b75a05c1-96b6-4235-8956-c252638c945c.filesusr.com/ugd/380151_66e744dc5a18410d9c4ae4a56a8b0a22.pdf (Consulté le 6 avril 2026).

Conseil d'État. (2025). *Inscrire l'action publique dans le temps long. Étude annuelle 2025*. La Documentation française.

Fosse, J., Furic, P., Gomel, C., Hagenburg, M., & Rousselon, J. (2021). *Pour une alimentation saine et durable : analyse des politiques de l'alimentation en France. Rapport pour l'Assemblée nationale*. France Stratégie.

Haut Conseil de la santé publique (HCSP). (30 juin 2020). *Avis du 30 juin 2020 relatif à la Révision des repères alimentaires pour les enfants âgés de 0-36 mois et de 3-17 ans*. <https://www.hcsp.fr/explore.cgi/avisrapportsdomaine?clefr=924> (Consulté le 5 avril 2026).

Haut Conseil de la santé publique (HCSP). (2025, 10 juin). *Recommandations pour l'élaboration du 5e programme national nutrition santé (PNNS)*.

GIEC. (2019). *Rapport spécial sur le changement climatique et les terres émergées*. https://www.ipcc.ch/site/assets/uploads/sites/4/2020/06/SRCCL_SPM_fr.pdf (Consulté le 6 avril 2026).

INSERM (dir.) (2014). *Inégalités sociales de santé en lien avec l'alimentation et l'activité physique. Expertise collective*. Éditions INSERM.

2.2. Articles de revue

Allais, O., Bertail, P., & Nichele, V. (2010). Les faibles effets d'une fat tax sur les achats alimentaires des ménages français : Une approche par les nutriments. *INRA Sciences sociales*, 3.

Ayadi, K. & Brée, J. (2010). Le rôle des interactions au sein de la famille dans la construction du répertoire alimentaire chez l'enfant. Une approche mésosystémique. *Management & Avenir*, vol.37(7).

Bordet, J., Viodé-Bénony, C., Pierrehumbert, B., Bénony, H., Sanchez, S. (2011). Alimentation et transmission mère-enfant. *Champ psy*, vol.60(2).

Beaud, S. (1996). L'usage de l'entretien en sciences sociales. Plaidoyer pour l'« entretien ethnographique ». *Politix*, 9(35).

Bergeron, H., Castel, P., & Nouguez, É. (2011). « Un entrepreneur privé de politique publique : La lutte contre l'obésité entre santé publique et intérêt privé. ». *Revue française de science politique*, 61(2).

Bertin, E. (2020). Pour une approche tridimensionnelle de l'éducation à l'alimentation, *Cahiers de Nutrition et de Diététique*, vol.55(3).

Berthoud, M. (2020). L'éducation alimentaire dans les écoles : diffusion, circulation et réappropriation des normes nutritionnelles. *Les enjeux de l'information et de la communication*, 20(3A).

Cimon-Lambert, K., Tremblay, L., Côté, D., Larivière, M., & Kosmerly, S. (2014). Perceptions, attitudes et connaissances des parents d'enfant d'âge préscolaire au sujet de l'alimentation, de la santé, de l'obésité et de l'activité physique ; une approche qualitative. *Les Cahiers Internationaux de Psychologie Sociale*, vol.102(2).

Combris, P., & Volatier, J.-L. (1998). Évolution des consommations et des comportements alimentaires. *Lettre scientifique de l'Institut français pour la nutrition*, n°56.

Corbeau, J.-P. (1997). Pour une représentation sociologique du mangeur. *Économies et sociétés, série Développement agroalimentaire*, n°23.

De Iulio, S., Bardou-Boisnier, S. et Pailliar, I. (2015). Thinking about food in the public space *Questions de communication*, 27(1).

- De Oliveira, J.-P., & Clavier, V. (2021). Alimentation et santé : construction d'un problème public et enjeux info-communicationnels. *Sciences de la société*, 108.
- Fischler, C. (1979). La nourriture : Pour une anthropologie culturelle de l'alimentation. *Communications*, n°31.
- Fouilleux, È., & Jobert, B. (2017). Le cheminement des controverses dans la globalisation néo-libérale. *Gouvernement et action publique*, 6(3).
- French, M., & Phillips, J. (2004). Protéger les consommateurs ou soutenir les producteurs ? La politique alimentaire menée par le Royaume-Uni de 1945 à 1955. *Revue d'histoire moderne et contemporaine*, 51(3).
- Golan, E., & Unnevehr, L. (2008). Food product composition, consumer health, and public policy: Introduction and overview. *Food Policy*, 33(6).
- Holm, L. (2003). Blaming the consumer: On the free choice of consumers and the decline in food quality in Denmark. *Critical Public Health*, 13(2).
- Larchet, N. (2015). De l'urgence sociale à l'utopie sanitaire : La construction sociale de l'obésité et l'occultation de la faim dans les villes américaines. *Actes de la recherche en sciences sociales*, 208(3).
- Laurens, S. (2015). Astroturfs et ONG de consommateurs téléguidées à Bruxelles : Quand le business se crée une légitimité « par en bas ». *Critique internationale*, 67(2).
- Le Bel, P.-M., & Lardon, S. (2022). Introduction – Les défis de la gouvernance alimentaire : rapports de force, précarité et participation citoyenne. *Norois*, n° 262.
- Pilmis, O., & Bergeron, H. (2020). Le difficile gouvernement de la santé par le marché : Le cas des chartes d'engagements volontaires de progrès nutritionnels. *Sciences sociales et santé*, 38(1).
- Rigal, N. & Monnery-Patris, S. (2021). Les enfants difficiles à table : conceptualisation et évolution. *Enfances & Psy*, vol.90(2).
- Rochedy, A. (2022). Sociographie de la parentalité quotidienne alimentaire. *Spirale – La grande aventure de bébé*, vol.104(4).
- Rochedy, A. & Poulain, J.-P. (2015). Approche sociologique des néophobies alimentaires chez l'enfant. *Dialogue*, vol.209(3).

Rumpala, Y. (2009). La “consommation durable” comme nouvelle forme d’une gouvernementalisation de la consommation », *Revue française de science politique*, vol. 59, n° 5.

Santini, C. & Fournier, S. (2024). De l’émergence des projets alimentaires territoriaux à la transition des systèmes alimentaires. Quels chemins possibles selon les modalités de gouvernance ? *Géographie, économie, société*, 26(1).

Swinbank, A. (1993). The economics of food safety. *Food Policy*, 18(2).

Verdeau B., Darcel N., & Maurice A. (2024). Enjeux de gouvernance pour l’éducation à l’alimentation de la jeunesse en France. *Cahiers de la recherche sur l’éducation et les savoirs*, 23.

Williot, J.-P. (2025). Pour une histoire politique de l’alimentation. *Histoire politique*, n°56.

Yücel S, Metin ZE. (2025, 18 août). The Interplay Between Mindful Eating, Climate Change Awareness, and Psychological Well-Being: A Cross-Sectional Analysis. *Food Sci Nutr*, 13(8).

2.3. Chapitres d’ouvrage

Bardou-Boisnier, S., & Oliveira, J.-P. de. (2018). L’alimentation comme problème de santé publique : Convergences et divergences des jeux d’acteurs publics et privés. In V. Clavier & J.-P. de Oliveira (dir.), *Alimentation et santé : Logiques d’acteurs en information-communication*. ISTE Éditions.

Berlivet, L. (2000). « De l’éducation sanitaire à la promotion de la santé : La santé publique face aux accusations de moralisme. » In A. Garrigou (dir.), *La santé dans tous ses états*. Atlantica.

Bricas, N. & al. (2017). Chapitre 5 - Croiser enjeux de durabilité et leviers des politiques urbaines. In C. Brand, N. Bricas, D. Conaré, B. Daviron, J. Debru, L. Michel, & C.-T. Soulard (éds.), *Construire des politiques alimentaires urbaines*. Éditions Quæ.

Corbeau, J.-P. (1997). Socialité, sociabilité et sauce toujours. In *Cultures, nourritures*. Actes Sud.

Darmaun, D. (2015). L’alimentation du nouveau-né. In C. Esnouf, J. Fioramonti, B. Laurieux (dir.), *L’alimentation à découvert*, CNRS Éditions.

Faure, A. et Négrier, E. (2019). Territoire. In L. Boussaguet, S. Jacquot et P. Ravinet (dir.), *Dictionnaire des politiques publiques*, 5e éd. Presses de Sciences Po.

- Fischler, C. (1996). La « macdonaldisation » des mœurs. In J.-L. Flandrin & M. Montanari (dir.), *Histoire de l'alimentation*. Fayard.
- Fischler, C. et Poulain, J-P. (2015). Le statut bio culturel du mangeur. In Esnouf, C., Fioramonti, J., & Laurieux, B. (dir.), *L'alimentation à découvert*. CNRS Éditions.
- Fouilleux, E. & Michel, L. (2022). Introduction. Politisation de l'alimentation. In E. Fouilleux, L. Michel (dir.), *Quand l'alimentation se fait politique(s)*, Presses Universitaires de Rennes.
- Gaudin, J.-P. (2019). Contrats. In L. Boussaguet, S. Jacquot et P. Ravinet (dir.), *Dictionnaire des politiques publiques*, 5e éd. Presses de Sciences Po.
- Grignon, C. (1995). L'alimentation populaire et la question du naturel. In Eizner, N. (dir.), *Voyage en alimentation*. Arf Éditions.
- Guichard, E. (2015). Concilier qualité nutritionnelle et qualité sensorielle des aliments. In Esnouf, C., Fioramonti, J., Laurieux, B. (dir.), *L'alimentation à découvert*. CNRS Éditions.
- Halliday, J. & Mendes, W. (2017). Chapitre 3 - Objectifs et leviers des villes pour une alimentation durable. In C. Brand, N. Bricas, D. Conaré, B. Daviron, J. Debru, L. Michel, & C.-T. Souldard (éds.), *Construire des politiques alimentaires urbaines*. Éditions Quæ.
- Halpern, C., Lascoumes, P. et Le Galès, P. (2019). Instrument. In L. Boussaguet, S. Jacquot et P. Ravinet. (dir.), *Dictionnaire des politiques publiques*, 5e éd. Presses de Sciences Po.
- Hassenteufel, P. (2019). Convergence. In L. Boussaguet, S. Jacquot et P. Ravinet (dir.), *Dictionnaire des politiques publiques*, 5e éd. Presses de Sciences Po.
- Lahlou, S. (2015). La décision alimentaire. in Esnouf, C., Fioramonti, J., Laurieux, B. (dir.), *L'alimentation à découvert*, CNRS Éditions.
- Lepiller, O., & Yount-André, C. (2020). 1. Quand la défiance frémit. In Fouilleux, E. & Michel L. (éds.), *Quand l'alimentation se fait politique(s)*. Rennes : Presses universitaires de Rennes.
- Ollivier-Yaniv, C., & Utard, J.-M. (2014). Introduction : Pour un modèle intégratif de la communication dans l'action politique et publique. In C. Ollivier-Yaniv & J.-M. Utard (dir.), *Les mondes de la communication publique : Légitimation et fabrique symbolique du politique*. Presses universitaires de Rennes.
- Oppert, J.-M. (2015). 4.9. Alimentation, activité physique et obésité. in C. Esnouf et al. (dir), *L'alimentation à découvert*, CNRS Éditions.

- Pasquier, R. (2019). « Politiques locales ». In L. Boussaguet, S. Jacquot et P. Ravinet (dir.), *Dictionnaire des politiques publiques*, 5e éd. Presses de Sciences Po.
- Politzer, N. (2018). Éducation au goût. In J.-P. Poulain (dir.), *Dictionnaire des cultures alimentaires*, 2e éd., coll. Quadrige, PUF.
- Simmel, G. (1957). Soziologie der Mahlzeit. In *Brücke und Tür: Essays zur Geschichte, Religion, Kunst und Gesellschaft*. K. F. Koehler Verlag.
- Thoenig, J.-C. (2019). Politique publique. In L. Boussaguet, S. Jacquot et P. Ravinet (dir.), *Dictionnaire des politiques publiques*, 5e éd. Presses de Sciences Po.

2.4. Ouvrages

- Amadiou, F. & Tricot, A. (2020). *Apprendre avec le numérique*. Retz, p. 13-19.
- Belasco, W. J. (2007). *Appetite for Change: How the Counterculture Took on the Food Industry* (2e éd.). Cornell University Press.
- Benamouzig, D., & Muñoz, J.-C. (2022). *Des lobbys au menu : Les entreprises agro-alimentaires contre la santé publique*. Liber / Raisons d'agir.
- Berger, P., & Luckmann, T. (2006). *La construction sociale de la réalité*. Armand Colin.
- Boussidan, A., Lupone, S., et Ploux, F. (2010). *La malbouffe : Un cas de néologie et de glissement sémantique fulgurants*. Slozidian.
- Cardon, P., Depecker, T., & Plessz, M. (2023). *Sociologie de l'alimentation*. Armand Colin.
- Chateauraynaud, F., & Torny, D. (1999). *Les sombres précurseurs : Une sociologie pragmatique de l'alerte et du risque*. Éditions de l'EHESS.
- De Rosnay, J. (1979). *La malbouffe*. Olivier Orban.
- Dubuisson-Quellier, S. (2016). *Gouverner les conduites des consommateurs*. Presses de Sciences Po.
- Durkheim, É. (1988). *Les règles de la méthode sociologique*. Flammarion.
- Elias, N. (1973). *La civilisation des mœurs*. Calmann-Lévy, p. 71.

- Engel, E. (1895). *Die Lebenskosten belgischer Arbeiter-Familien*. C. Heinrich.
- Fischler, C. (1990). *L'Homnivore*. Odile Jacob.
- Foucault, M. (2015). *Œuvres (Vol. 1)*. Gallimard.
- Fouilleux, E., & Michel, L. (dir.). (2020). *Quand l'alimentation se fait politique(s)*. Presses universitaires de Rennes.
- Halbwachs, M. (1912). *La classe ouvrière et les niveaux de vie*. Alcan.
- Hassenteufel, P. (2008). *Sociologie politique de l'action publique*. Armand Colin.
- Jourdan, D. (2010). *L'éducation à la santé à l'école*. PUF.
- Kaufmann, J.-C. (1996). *L'entretien compréhensif*. Nathan.
- Lascombes, P., & Le Galès, P. (2004). *Gouverner par les instruments*. Presses de Sciences Po.
- Ledrut, R. (dir.), Clément, S., Forné, J., & Saint-Raymond, O. (1979). *L'alimentation naturelle : Les changements culturels dans le sentiment de l'existence et les relations avec le monde naturel*. CERS.
- Leroi-Gourhan, A. (1973). *Évolution et techniques (t.1 L'homme et la matière ; t.2 Milieu et techniques)*. Albin Michel.
- Lévi-Strauss, C. (1958). *Anthropologie structurale*. Plon.
- Lewin, K. (1959). *Psychologie dynamique*. PUF.
- Lowie, R. H. (1936). *Manuel d'anthropologie culturelle (trad. E. Métraux)*. Payot.
- Mead, M., & Guthe, C. E. (1981). *Manuel pour l'étude des habitudes alimentaires (prés. A. Hubert & J.-P. Poulain)*. Octarès.
- Mennell, S. (1985). *All Manners of Food: Eating and Taste in England and France from the Middle Ages to the Present*. Basil Blackwell.
- Morin, E. (1973). *Le paradigme perdu : la nature humaine*. Seuil.
- Moulin, L. (1974). *L'Europe à table : Introduction à une psychosociologie des pratiques alimentaires*. Elsevier-Séquoia, p.169.

Murard, L., & Zylberman, P. (1996). *L'hygiène dans la République : La santé publique en France ou l'utopie contrariée (1870-1918)*. Fayard.

Oliveira, J.-P. de. (2020). *Organisations et communication : Les enjeux de la communication en contexte néolibéral*. L'Harmattan.

Poulain, J.-P. (2013). *Sociologies de l'alimentation : Les mangeurs et l'espace social alimentaire*. Presses Universitaires de France.

Régnier, F., Lhuissier, A., & Gojard, S. (2009). *Sociologie de l'alimentation*. La Découverte.

Richards, A. (1932). *Hunger and Work in a Savage Tribe: A Functional Study of Nutrition among the Southern Bantu*. Routledge.

Weber, M. (1964). *L'éthique protestante et l'esprit du capitalisme*. Plon.

2.5. Sites institutionnels

Agence de la transition écologique (ADEME). *Alimentation durable : enjeux et priorités de l'ADEME*. <https://economie-circulaire.ademe.fr/alimentation-durable> (Consulté le 5 avril 2026).

Agence de la transition écologique (ADEME). (2024). *Dans le Gers, producteurs et consommateurs autour de la table*. ADEME Infos. <https://infos.ademe.fr/agriculture-alimentation/2024/dans-le-gers-producteurs-et-consommateurs-autour-de-la-table/> (Consulté le 6 avril 2026).

Agence de la transition écologique (ADEME). *Les collectivités face aux enjeux de l'alimentation durable*. <https://economie-circulaire.ademe.fr/alimentation-durable-collectivites> (Consulté le 6 avril 2026).

Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail (Anses). *Évaluer les risques sanitaires*. <https://www.anses.fr/fr/content/evaluer-les-risques-sanitaires> (Consulté le 5 avril 2026).

Agence Régionale de Santé Auvergne-Rhône Alpes. (2023). *Contrat local de santé de Villeurbanne #3 – 2023-2028*. <https://www.calameo.com/read/0046915083871387a5dca> (Consulté le 6 avril 2026).

Agence régionale de santé Auvergne-Rhône-Alpes. (2025, 21 juillet). *Les contrats locaux de santé*. <https://www.ars.sante.fr/les-contrats-locaux-de-sante> (Consulté le 6 avril).

Agence régionale de santé Auvergne-Rhône-Alpes. (2025, 30 juin). *Programme régional petite enfance, alimentation, corpulence et activité physique (PACAP)*. <https://www.auvergne-rhone-alpes.ars.sante.fr/programme-regional-petite-enfance-alimentation-corpulence-et-activite-physique-pacap> (Consulté le 5 avril 2026).

Agence régionale de santé Auvergne-Rhône-Alpes. (2025, 5 septembre). *Les réseaux de prévention et de prise en charge de l'obésité pédiatrique (RéPPOP)*. <https://www.auvergne-rhone-alpes.ars.sante.fr/les-reseaux-de-prevention-et-de-prise-en-charge-de-lobesite-pediatrique-reppop> (Consulté le 6 avril 2026).

Assemblée nationale. (2025, 12 février). *Proposition de résolution n° 937 visant à la reconnaissance du droit à l'alimentation et à l'adoption d'une loi-cadre pour le droit à l'alimentation* (XVIIe législature). https://www.assemblee-nationale.fr/dyn/17/textes/l17b0937_proposition-resolution (Consulté le 6 avril 2026).

Assurance Maladie. (2025, 26 février). *Troubles des conduites alimentaires : anorexie mentale (enfants de 4 à 9 ans)*. <https://www.ameli.fr/rhone/medecin/sante-prevention/sante-mentale-soins-primaires/sante-mentale-4-ans-9-ans/troubles-conduite-alimentaire-anorexie-mentale> (Consulté le 6 avril 2026).

Cité éducative de Créteil. *Ville de Créteil*. <https://www.citeeducativecreteil.fr/partenaires/ville-de-creteil/> (Consulté le 2 avril).

Conseil National de l'Alimentation. (2019, septembre). *Éducation à l'alimentation* (Avis n° 84, p. 16). <https://cna-alimentation.fr/wp-content/uploads/2019/09/CNA-Avis-84-%C3%89ducation-%C3%A0-l'alimentation.pdf> (Consulté le 6 avril).

Conseil national de l'alimentation (CNA). *Le CNA en bref*. <https://cna-alimentation.fr/cna/> (Consulté le 5 avril 2026).

Conseil national de l'alimentation (CNA). *Le CNA*. <https://cna-alimentation.fr/cna/> (Consulté le 5 avril 2026).

Foucaud-Scheunemann, C. (2021, 20 avril). *Évaluer l'impact environnemental des produits agricoles et alimentaires : l'analyse du cycle de vie*. INRAE. <https://www.inrae.fr/actualites/evaluer-l'impact-environnemental-produits-agricoles-alimentaires-lanalyse-du-cycle-vie> (Consulté le 6 avril 2026).

France Compétences. (2025). *Agent de restauration, Fiche RNCP 35650*. <https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/35650/> (Consulté le 5 avril 2026).

France PAT. *Présentation de l'observatoire*. <https://france-pat.fr/presentation-de-l-observatoire/> (Consulté le 6 avril 2026).

Métropole de Lyon. *Le projet alimentaire du territoire lyonnais (PATLY)*. <https://www.grandlyon.com/actions/le-projet-alimentaire-du-territoire-lyonnais-patly> (Consulté le 6 avril 2026).

Ministère de l'Agriculture, de l'agroalimentaire et de la souveraineté alimentaire. (2024, 21 novembre). *Bilan de la mise en œuvre de la troisième édition du Programme national pour l'alimentation (2019-2024)*. Agriculture.gouv.fr. <https://agriculture.gouv.fr/pna-bilan-de-la-mise-en-oeuvre-de-ledition-2019-2024> (Consulté le 6 avril).

Ministère de l'Agriculture, de l'agroalimentaire et de la souveraineté alimentaire. *Dossier Loi EGalim*. Agriculture.gouv.fr. <https://agriculture.gouv.fr/loi-egalim> (Consulté le 5 avril 2026).

Ministère de l'Agriculture, de l'agroalimentaire et de la souveraineté alimentaire. (2019, 11 février). *EGalim 1 : ce que contient la loi Agriculture et Alimentation*. Agriculture.gouv.fr. <https://agriculture.gouv.fr/egalim-1-ce-que-contient-la-loi-agriculture-et-alimentation> (Consulté le 5 avril 2026).

Ministère de l'Agriculture, de l'agroalimentaire et de la souveraineté alimentaire. (2023, 13 avril). *EGalim 2 : pour une meilleure rémunération des agriculteurs*. Agriculture.gouv.fr <https://agriculture.gouv.fr/tout-comprendre-de-la-loi-egalim-2> (Consulté le 5 avril 2026).

Ministère de l'Agriculture, de l'agroalimentaire et de la Souveraineté alimentaire. (2019, 26 septembre). *Le Conseil national de l'alimentation présente ses recommandations sur l'éducation à l'alimentation*. Agriculture.gouv.fr <https://agriculture.gouv.fr/le-conseil-national-de-lalimentation-presente-ses-recommandations-sur-leducation-lalimentation> (Consulté le 6 avril 2026).

Ministère de l'Agriculture, de l'agroalimentaire et de la souveraineté alimentaire. (2020, 4 mars). *Programme national pour l'alimentation 2019-2023 : territoires en action*. Agriculture.gouv.fr. <https://agriculture.gouv.fr/programme-national-pour-lalimentation-2019-2023-territoires-en-action> (Consulté le 5 avril 2026).

Ministère de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la souveraineté alimentaire (2016, 11 mars). *Retrouvez les principales missions du ministère de l'agriculture*. Agriculture.gouv.fr. <https://agriculture.gouv.fr/retrouvez-les-principales-missions-du-ministere-de-lagriculture> (Consulté le 5 avril 2026).

Ministère de l'Agriculture, de l'agroalimentaire et de la souveraineté alimentaire. (2019, 23 septembre). *Seine-Saint-Denis : les ministères en charge de la Santé et de l'Alimentation lancent le Programme national de l'alimentation et de la nutrition (PNAN)*. Agriculture.gouv.fr. <https://agriculture.gouv.fr/seine-saint-denis-les-ministeres-en-charge-de-la-sante-et-de-l-alimentation-lancent-le-programme> (Consulté le 5 avril 2026).

Ministère de l'Agriculture, de l'agroalimentaire et de la souveraineté alimentaire. (2026, 20 février). *Stratégie nationale pour l'alimentation, la nutrition et le climat 2025/2030*. <https://www.ecologie.gouv.fr/politiques-publiques/strategie-nationale-alimentation-nutrition-climat-2025-2030> (Consulté le 5 avril 2026).

Ministère de l'Agriculture, de l'agroalimentaire et de la souveraineté alimentaire. *Tout savoir sur les projets alimentaires territoriaux (PAT)*. Agriculture.gouv.fr. <https://agriculture.gouv.fr/projets-alimentaires-territoriaux> (Consulté le 5 avril 2026).

Ministère de l'Éducation nationale. (2025, 22 avril). *Éducation à l'alimentation et au goût*. Education.gouv.fr <https://www.education.gouv.fr/education-l-alimentation-et-au-gout-7616> (Consulté le 5 avril 2026).

Ministère de la Santé, des familles, de l'autonomie et des personnes handicapées. (2026, 25 février). *La santé par l'alimentation*. Santé.gouv.fr. https://sante.gouv.fr/systeme-de-sante/strategie-nationale-de-sante/priorite-prevention-rester-en-bonne-sante-tout-au-long-de-sa-vie-11031/priorite-prevention-les-mesures-phares-detaillees/article/la-sante-par-l-alimentation?TSPD_101_R0=087dc22938ab2000773019b86d2473d7f5ad63558dbf22f97f1dc63099efea40440a3be4999eacd508e3d9ee4614300009c8938600c5fa068c9af6d6264c249ea3a8cb96baf5ea4134173cbaf8da8b7bc21f1e9d425d766f41cc630eb23dd8d5(Consulté le 5 avril 2026).

Ministère de la Santé, des familles, de l'autonomie et des personnes handicapées. (2026, 3 février). *Programme national nutrition santé (PNNS)*. Santé.gouv.fr.<https://sante.gouv.fr/prevention-en-sante/preserver-sa-sante/nutrition/le-programme-national-nutrition-sante/> (Consulté le 5 avril 2026).

Ministère des sports, de la jeunesse et de la vie associative. *Le projet éducatif territorial*. <https://www.jeunes.gouv.fr/le-projet-educatif-territorial-643> (Consulté le 6 avril 2026).

Ministère de la Transition écologique. *Les missions des ministères*. Ecologie.gouv.fr<https://www.ecologie.gouv.fr/missions-ministeres> (Consulté le 5 avril 2026).

OCDE. *Systèmes alimentaires*. <https://www.oecd.org/fr/topics/policy-issues/food-systems.html> (Consulté le 5 avril 2026).

Organisation mondiale de la santé (OMS). *Sécurité sanitaire des aliments*. https://www.who.int/fr/health-topics/food-safety#tab=tab_1 (Consulté le 5 avril 2026).

Santé publique France. *À propos*. <https://www.santepubliquefrance.fr/a-propos> (Consulté le 5 avril 2026).

Santé publique France. (2019, 6 septembre). *Nutrition, revenus et insécurité alimentaire*. <https://www.santepubliquefrance.fr/determinants-de-sante/nutrition-et-activite-physique/documents/nutrition-revenus-et-insecurite-alimentaire> (Consulté le 6 avril 2026).

Santé publique France. (2019, 26 juin). *Surveillance nutritionnelle chez les enfants*. <https://www.santepubliquefrance.fr/determinants-de-sante/nutrition-et-activite-physique/articles/surveillance-nutritionnelle-chez-les-enfants> (Consulté le 5 avril 2026).

Sénat. (2024, 16 mai). *Proposition de loi constitutionnelle n° 605 (2023-2024) visant à protéger et garantir le droit fondamental à l'alimentation*. <https://www.senat.fr/dossier-legislatif/ppl23-605.html> (Consulté le 6 avril 2026).

Rennes Métropole. (2023). Plan d'action 2023-2027 « Agir sur toute la chaîne alimentaire » (Projet alimentaire territorial). <https://environnement-sante.metropole.rennes.fr/lagriculture-et-lalimentation/> (Consulté le 6 avril 2026).

Ville de Créteil. *Assiette en fête*. <https://www.ville-creteil.fr/assiette-en-fete> (Consulté le 5 mars 2026).

Ville de Créteil. *Actions de prévention en direction des enfants*. <https://www.ville-creteil.fr/actions-de-prevention-en-direction-des-enfants> (Consulté le 5 mars 2026).

Ville de La Couronne. (27 février 2026). *Projet éducatif alimentaire – La Couronne*. <https://www.lacouronne.fr/wp-content/uploads/2025/01/Projet-educatif-alimentaire-LA-COURONNE.pdf> (Consulté le 6 avril 2026).

Ville de Lyon. *L'école à Lyon*. <https://www.lyon.fr/vie-pratique/enfance-et-education/lecole-lyon> (Consulté le 6 avril 2026).

Ville de Lyon. *Le Projet Éducatif de Lyon 2021-2026*. <https://www.lyon.fr/actions-et-projets/les-plans-daction-strategiques/le-projet-educatif-de-lyon-2021-2026> (Consulté le 6 avril 2026).

Ville de Lyon. *La cantine scolaire*. <https://www.lyon.fr/vie-pratique/enfance-et-education/la-cantine-scolaire-des-repas-bons-bio-et-locaux-pour-les-enfants> (Consulté le 6 avril 2026).

Ville de Lyon. *À table Lyon ! : la Semaine de l'alimentation*. <https://www.lyon.fr/actualite/alimentation-et-gastronomie/table-lyon-la-semaine-de-lalimentation> (Consulté le 6 avril 2026).

Ville de Montpellier. (2025). *La politique de la Ville de Montpellier pour la restauration scolaire*. <https://www.montpellier.fr/sites/default/files/2025-04/BD-Brochure-A4--restauration%20scolaire-03-25-PP.pdf> (Consulté le 6 avril 2026).

Ville de Montpellier. *La Cité de l'alimentation*. <https://www.montpellier.fr/action/les-grands-projets/la-cite-de-lalimentation> (Consulté le 6 avril 2026).

Ville de Montpellier. (2025, mars). *Des cantines scolaires engagées pour une alimentation saine, durable et solidaire*. <https://www.montpellier.fr/sites/default/files/2025-04/BD-Brochure-A4--restauration%20scolaire-03-25-PP.pdf> (Consulté le 6 avril 2026).

Ville de Mouans Sartoux. *Fiche projet éducatif de la ville de Mouans Sartoux (2019) "Développer une politique Publique alimentaire bio et locale"* <https://territoire-environnement-sante.fr/sites/pnse4/files/fichiers/2019/11/fiche-manger-bio-projet-educatif1.pdf> (Consulté le 6 avril 2026).

Ville de Vénissieux. (16 novembre 2022). *Parcours nutritifs pour vos enfants*. <https://venissieux.fr/nos-services/sante-hygiene-publiques/parcours-nutritifs-pour-vos-enfants/> (Consulté le 2 avril).

Ville de Villeurbanne. *Chamagnieu, la vie de château*. <https://alecole.villeurbanne.fr/leco-centre-de-chamagnieu/chamagnieu-la-vie-de-chateau/> (Consulté le 6 avril 2026).

Ville de Villeurbanne. *La fabrique des gourmets*. <https://alecole.villeurbanne.fr/lecole-en-pratique/la-fabrique-des-gourmets/> (Consulté le 6 avril 2026).

Ville de Villeurbanne. *Les agents municipaux et l'organisation des services*. <https://www.villeurbanne.fr/ma-ville/ma-mairie/les-agents-municipaux-et-l-organisation-des-services> (Consulté le 5 avril 2026).

Ville de Villeurbanne. *Les écoles villeurbannaises*. <https://alecole.villeurbanne.fr/lecole-en-pratique/les-ecoles-villeurbannaises/> (Consulté le 6 avril 2026).

Ville de Villeurbanne. (2023). *Projet éducatif villeurbannais 2023-2025*. https://alecole.villeurbanne.fr/wp-content/uploads/2023/06/PEDT_BD.pdf (Consulté le 6 avril 2026).

2.6. Articles de blogs et de sites web

Boire, M. (2020, 23 octobre). Dossier spécial *La littératie alimentaire: puissant levier de changement social*. centdegres .ca. <https://centdegres.ca/ressources/dossier-special-la-litteratie-alimentaire-puissant-levier-de-changement-social> (Consulté le 6 avril 2026)

Brocard, C., et Saujot, M. (2023, avril). *Environnement, inégalités, santé : quelle stratégie pour les politiques alimentaires françaises ? (Étude ST01/23)*. IDDRI. <https://www.iddri.org/fr/publications-et-evenements/etude/environnement-inegalites-sante-quelle-strategie-pour-les> (Consulté le 6 avril 2026).

Cerema. (2019). La Maison d'Éducation à l'Alimentation Durable (MEAD) de Mouans-Sartoux – action et retour d'expérience. https://territoire-environnement-sante.fr/sites/pnse4/files/fichiers/2019/10/PUBLIQUE_Mouans_Sartoux_Action_Rex_V03102019_1.pdf. p. 4. (Consulté le 6 avril).

CIRAD. (2021, avril 28). *Alimentation urbaine : Montpellier, capitale 2019 du Pacte de Milan*. <https://www.cirad.fr/les-actualites-du-cirad/actualites/2019/evenement/alimentation-urbaine-pacte-de-milan> (Consulté le 6 avril 2026).

Compagnie Minibus. *Opération Brocoli*. <https://www.compagnieminibus.fr/operation-brocoli/> (Consulté le 6 avril 2026).

En commun. (2026, mars). *À Montpellier, la cantine s'engage ! Retrouvez les menus de ce début d'année scolaire* <https://encommun.montpellier.fr/articles/2024-08-29-montpellier-la-cantine-sengage-retrouvez-les-menus-de-ce-debut-dannee-scolaire> (Consulté le 6 avril 2026).

Godet, M. (2021, 9 octobre). *Villeurbanne à table pour mieux manger !*. Rabelais.tv <https://lyon-saveurs.fr/villeurbanne-a-table-pour-mieux-manger/> (Consulté le 6 avril 2026).

Hallot, I. (2025, 12 septembre). *Aliments ultratransformés : un danger pour la santé des tout-petits*. Les pros de la petite enfance. <https://www.lesprosdela petiteenfance.fr/aliments-ultratransformes-un-danger-pour-la-sante-des-tout-petits/> (Consulté le 5 avril 2026).

La coalition pour une saine alimentation scolaire. *Qui sommes-nous ?* <https://www.sainealimentationscolaire.ca/lacoalition> (Consulté le 6 avril 2026).

Lançon, L., & Oudda, L. (2025, 27 janvier). *Ma cantine autrement : lutte contre le gaspillage alimentaire et la réduction des déchets tout en sensibilisant les petits comme les grands*. Let's Food. <https://letsfoodideas.com/fr/initiative/ma-cantine-autrement-lutte-contre-le-gaspillage-alimentaire-et-la-reduction-des-dechets-tout-en-sensibilisant-les-petits-comme-les-grands/> (Consulté le 6 avril 2026).

Le Passe Jardin. *L'association*. <https://www.lepassejardins.fr/> (Consulté le 6 avril 2026).

Le Passe Jardin. *Villeurbanne*. <https://www.lepassejardins.fr/-villeurbanne-> (Consulté le 6 avril 2026).

Lethu, D. (2025, 24 mars). *Montpellier s'engage pour une alimentation solidaire, choisie et de qualité (34)*. Banque des Territoires. <https://www.banquedesterritoires.fr/experience/montpellier-sengage-pour-une-alimentation-solidaire-choisie-et-de-qualite-34> (Consulté le 6 avril 2026).

Lignon, L. (2023). *Ma Cantine Autrement, un système alimentaire durable en restauration scolaire*. Trophées idealCO. <https://trophees.idealco.fr/projet/ma-cantine-autrement-un-systeme-alimentaire-durable-en-restauration-scolaire/> (Consulté le 6 avril 2026).

Megglé C. (2025, 28 février). *Alimentation durable : les collectivités ont des leviers pour agir*. Banque des territoires. <https://www.banquedesterritoires.fr/alimentation-durable-les-collectivites-ont-des-leviers-pour-agir> (Consulté le 6 avril 2026).

Nicklaus, S., & Monnery-Patris, S. (2024, 15 avril). *Le point sur la néophobie alimentaire chez l'enfant*. Cerin. <https://www.cerin.org/breves-scientifiques/le-point-sur-la-neophobie-alimentaire-chez-l-enfant/>. (Consulté le 5 avril 2026).

Oui compost. (2025, 19 mai). *Les écoles de la Ville de Villeurbanne, championnes du tri des biodéchets*. <https://ouicompost.fr/fil-dactualites/detail/les-ecoles-de-la-ville-de-villeurbanne-championnes-du-tri-des-biodechets> (Consulté le 6 avril).

Pérole, G. (2019). *La maison d'éducation à l'alimentation durable*. <https://territoire-environnement-sante.fr/sites/pnse4/files/fichiers/2019/11/depliant-mead-mouans-sartoux.pdf> (Consulté le 6 avril 2026)

Réseau régional d'appui à la prévention et à la promotion de la santé (RRAPPS BFC). (2023, 28 avril). *Littératie alimentaire*. <https://rrapps-bfc.org/glossaire/litteratie-alimentaire> (Consulté le 5 avril 2026).

WWF France. (2019, 5 août). *Rapport spécial du GIEC : une transformation radicale de l'usage des terres est nécessaire pour lutter contre la crise climatique*. <https://www.wwf.fr/vous-informer/actualites/rapport-special-du-giec-une-transformation-radical-de-lusage-des-terres-est-necessaire> (Consulté le 19 février 2025).

2.7. Dictionnaire en ligne

Centre National de Ressources Textuelles et Lexicales. (2012). *Alimentation* (définition). <https://www.cnrtl.fr/definition/alimentation> (Consulté le 5 avril 2026).

Centre National de Ressources Textuelles et Lexicales. (2012). *Nutrition* (définition). <https://www.cnrtl.fr/definition/nutrition> (Consulté le 5 avril 2026).

2.8. Textes de loi

Code rural et de la pêche maritime. (2025, 24 mars). *Article L1 A*.

Légifrance. https://www.legifrance.gouv.fr/codes/article_lc/LEGIARTI000051370508 (Consulté le 5 avril 2026).

Loi n° 2010-874 du 27 juillet 2010 de modernisation de l'agriculture et de la pêche. (2010). *Journal officiel de la République française*.

Légifrance. <https://www.legifrance.gouv.fr/loda/id/JORFTEXT000022521587> (Consulté le 5 avril 2026).

Loi n° 2014-1170 du 13 octobre 2014 d'avenir pour l'agriculture, l'alimentation et la forêt. (2014). *Journal officiel de la République française*.

Légifrance. <https://www.legifrance.gouv.fr/jorf/id/JORFTEXT000029573022> (Consulté le 5 avril 2026).

LOI n° 2021-1104 du 22 août 2021 portant lutte contre le dérèglement climatique et renforcement de la résilience face à ses effets (1). *Journal officiel de la République française*. Légifrance. <https://www.legifrance.gouv.fr/jorf/id/JORFTEXT000043956924> (Consulté le 5 avril 2026).

2.9. Thèses

Pahun, J. (2020). *L'agriculture face aux politiques alimentaires : une analyse comparée dans trois régions françaises* [Thèse de doctorat en science politique sous la direction de Fouilleux, E., Université Paris-Est]. HAL Thèses. <https://theses.hal.science/tel-03117411>

2.10. Communications de séminaire

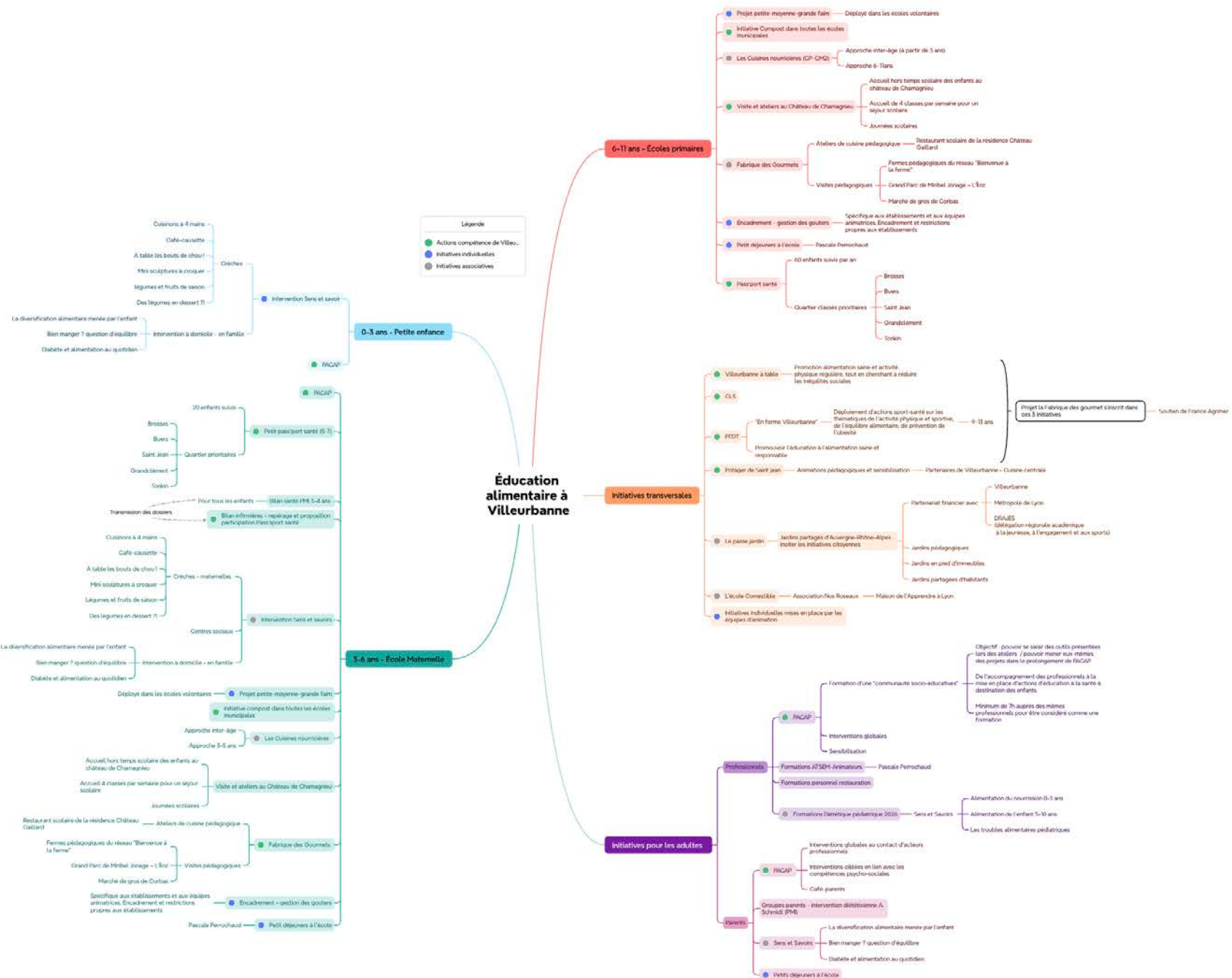
Lefebvre, A., & Bassereau, J.-F. (2003, 3-4 juillet). L'analyse sensorielle, une méthode de mesure au service des acteurs de la conception : ses avantages, ses limites, ses voies d'amélioration. Application aux emballages. *10e Séminaire CONFERE*, Belfort, France.

Perignon, M., et al. (2023, décembre). Le programme "Ma Cantine Autrement" à Montpellier : évaluation participative des chemins d'impact sur les différentes dimensions de la durabilité [Communication]. Journées Francophones de Nutrition (JFN 2023), Marseille, France. <https://hal.inrae.fr/hal-04353363v1>

2.11. Webinaires

ARBE_RegionSud. (2021, 30 novembre). *Ma cantine autrement : retour de la ville de Montpellier* [Webinaire]. <https://www.arbe-regionsud.org/19454-webinaire-1h-pour-comprendre-et-agir-ma-cantine-autrementnbspretour-de-la-ville-de-montpelliernbsp.html>

3. Cartographie



4. Fiches d'autorisation de retranscription et de diffusion

4.1. Fiche d'autorisation de retranscription et de diffusion de Loïc Fayet



AUTORISATION DE RETRANSCRIPTION ET DIFFUSION D'UN ENTRETIEN

Je soussigné.e (Personne interviewée)

Nom Prénom **Loïc Fayet**

Demeurant **3 allée des mirabelles 69340 Francheville**

Courriel : **loic.fayet@gmail.com**

Autorise (Bénéficiaire de l'autorisation)

Nom Prénom

Courriel

☒ à retranscrire fidèlement l'entretien du (date) **15/10/2025**

Concernant (sujet/thème de l'entretien) **Education à l'alimentation**

☒ à diffuser la retranscription dans les conditions cumulatives suivantes :

- pour illustrer un travail universitaire ou de recherche (mémoire de 4^{ème} année de Sciences Po Lyon)
- uniquement en relation directe avec le thème
- dans un but non commercial
- reproduction et diffusion autorisées en ligne

En fonction de la note obtenue, le mémoire du ou de la bénéficiaire est susceptible de faire l'objet d'une diffusion en ligne via le catalogue de la bibliothèque, de façon ouverte sur internet ou de façon restreinte (limitée à l'établissement) sur son intranet et sur la base nationale Dumas (<http://dumas.ccsd.cnrs.fr/>) gérée par le CNRS et offrant un accès libre et gratuit aux travaux universitaires remarquables.

Rétractation

Conformément à la loi "informatique et libertés" du 6 janvier 1978 modifiée en 2004, vous pourrez à tout moment vérifier l'usage qui en est fait et disposer d'un droit de retrait, sur simple demande par l'envoi d'une simple lettre ou un courriel à l'auteur-riche du travail universitaire ou de recherche.

Résiliation de l'autorisation

L'autorisation sera résiliée sans préavis en cas :

- d'atteinte à mon honneur ou à ma réputation
- de non-respect des conditions et du contexte d'utilisation

Fait à **Francheville** le **03/12/2025**

Signature de la personne interviewée

Signature du ou de la bénéficiaire

Mise à jour : février 2024

4.2. Fiche d'autorisation de retranscription et de diffusion de Julien Barthod-Malat et Corinne Bernard

 **SCIENCES PO LYON**

AUTORISATION DE RETRANSCRIPTION ET DIFFUSION D'UN ENTRETIEN

Je soussigné.e (Personne interviewée)

Nom Prénom Barthod - Malat Julien

Demeurant 18 rue de la République 69001 Lyon

Courriel : julien.barthod-malat@univ-lyon1.fr

Autorisé (Bénéficiaire de l'autorisation)

Nom Prénom

Courriel

☒ à retranscrire fidèlement l'entretien du (date)

Concernant (sujet/thème de l'entretien)

☒ à diffuser la retranscription dans les conditions cumulatives suivantes :

- pour illustrer un travail universitaire ou de recherche (mémoire de 4^{ème} année de Sciences Po Lyon)
- uniquement en relation directe avec le thème
- dans un but non commercial
- reproduction et diffusion autorisées en ligne

En fonction de la note obtenue, le mémoire du ou de la bénéficiaire est susceptible de faire l'objet d'une diffusion en ligne via le catalogue de la bibliothèque, de façon ouverte sur internet ou de façon restreinte (limitée à l'établissement) sur son intranet et sur la base nationale Dumas (<http://dumas.ccsd.cnrs.fr/>) gérée par le CNRS et offrant un accès libre et gratuit aux travaux universitaires remarquables.

Rétractation
Conformément à la loi "Informatique et libertés" du 6 janvier 1978 modifiée en 2004, vous pourrez à tout moment vérifier l'usage qui en est fait et disposer d'un droit de retrait, sur simple demande par l'envoi d'une simple lettre ou un courriel à l'auteur-riche du travail universitaire ou de recherche.

Résiliation de l'autorisation
L'autorisation sera résiliée sans préavis en cas :
- d'atteinte à mon honneur ou à ma réputation
- de non-respect des conditions et du contexte d'utilisation

Fait à Villeurbanne le 4/03

Signature de la personne interviewée Julien Barthod-Malat

Signature du ou de la bénéficiaire

Mise à jour : février 2024

 **SCIENCES PO LYON**

AUTORISATION DE RETRANSCRIPTION ET DIFFUSION D'UN ENTRETIEN

Je soussigné.e (Personne interviewée)

Nom Prénom BERNARD Corinne

Demeurant 51 rue de la République 69001 Lyon

Courriel : corinne.bernard@univ-lyon1.fr

Autorisé (Bénéficiaire de l'autorisation)

Nom Prénom

Courriel

☒ à retranscrire fidèlement l'entretien du (date)

Concernant (sujet/thème de l'entretien)

☒ à diffuser la retranscription dans les conditions cumulatives suivantes :

- pour illustrer un travail universitaire ou de recherche (mémoire de 4^{ème} année de Sciences Po Lyon)
- uniquement en relation directe avec le thème
- dans un but non commercial
- reproduction et diffusion autorisées en ligne

En fonction de la note obtenue, le mémoire du ou de la bénéficiaire est susceptible de faire l'objet d'une diffusion en ligne via le catalogue de la bibliothèque, de façon ouverte sur internet ou de façon restreinte (limitée à l'établissement) sur son intranet et sur la base nationale Dumas (<http://dumas.ccsd.cnrs.fr/>) gérée par le CNRS et offrant un accès libre et gratuit aux travaux universitaires remarquables.

Rétractation
Conformément à la loi "Informatique et libertés" du 6 janvier 1978 modifiée en 2004, vous pourrez à tout moment vérifier l'usage qui en est fait et disposer d'un droit de retrait, sur simple demande par l'envoi d'une simple lettre ou un courriel à l'auteur-riche du travail universitaire ou de recherche.

Résiliation de l'autorisation
L'autorisation sera résiliée sans préavis en cas :
- d'atteinte à mon honneur ou à ma réputation
- de non-respect des conditions et du contexte d'utilisation

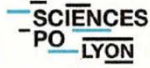
Fait à Villeurbanne le 04/3/26

Signature de la personne interviewée

Signature du ou de la bénéficiaire Corinne Bernard

Mise à jour : février 2024

4.3. Fiche d'autorisation de retranscription et de diffusion de Pascale Pérochaud

AUTORISATION DE RETRANSCRIPTION ET DIFFUSION D'UN ENTRETIEN

Je soussigné.e (Personne interviewée)
Nom Prénom Pérochaud pascale
Demeurant 42, rue de la Massardière 42100 Saint Etienne
Courriel : pascal.perochaud@mairie-villeurbanne.fr
Autorisé (Bénéficiaire de l'autorisation)
Nom Prénom Mannon Huet
Courriel manon.huet@sciencespo-lyon.fr

☒ à retranscrire fidèlement l'entretien du (date) 10/2025
Concernant (sujet/thème de l'entretien) les actions d'éducation à l'alimentation réalisées par la diététicienne sur les GS de Villeurbanne.

☒ à diffuser la retranscription dans les conditions cumulatives suivantes :

- pour illustrer un travail universitaire ou de recherche (mémoire de 4^{ème} année de Sciences Po Lyon)
- uniquement en relation directe avec le thème
- dans un but non commercial
- reproduction et diffusion autorisées en ligne

En fonction de la note obtenue, le mémoire du ou de la bénéficiaire est susceptible de faire l'objet d'une diffusion en ligne via le catalogue de la bibliothèque, de façon ouverte sur internet ou de façon restreinte (limitée à l'établissement) sur son intranet et sur la base nationale Dumas (<http://dumas.ccsd.cnrs.fr/>) gérée par le CNRS et offrant un accès libre et gratuit aux travaux universitaires remarquables.

Rétractation
Conformément à la loi "Informatique et libertés" du 6 janvier 1978 modifiée en 2004, vous pourrez à tout moment vérifier l'usage qui en est fait et disposer d'un droit de retrait, sur simple demande par l'envoi d'une simple lettre ou un courriel à l'auteur-riche du travail universitaire ou de recherche.
Résiliation de l'autorisation
L'autorisation sera résiliée sans préavis en cas :
- d'atteinte à mon honneur ou à ma réputation
- de non-respect des conditions et du contexte d'utilisation

Fait à Villeurbanne le 04/12/2025

Signature de la personne interviewée Signature du ou de la bénéficiaire

Mise à jour : février 2024



4.4. Fiche d'autorisation de retranscription et de diffusion de Damien Foinant

 **SCIENCES
PO
LYON**

AUTORISATION DE RETRANSCRIPTION ET DIFFUSION D'UN ENTRETIEN

Je soussigné(e) (Personne interviewée)
Nom Prénom : Damien Foinant
Demeurant : St. Vincent Institut de la Vie
Cronique : St. Vincent Institut de la Vie
Autorité (Bénéficiaire de l'autorisation)
Nom Prénom :
Courriel :

☒ à retranscrire fidèlement l'entretien du (date) :
Concernant (sujet/thème de l'entretien) :

☒ à diffuser la retranscription dans les conditions cumulatives suivantes :

- pour illustrer un travail universitaire ou de recherche (mémoire de 4^{ème} année de Sciences Po Lyon)
- uniquement en relation directe avec le thème
- dans un but non commercial
- reproduction et diffusion autorisées en ligne

En fonction de la note obtenue, le mémoire du ou de la bénéficiaire est susceptible de faire l'objet d'une diffusion en ligne via le catalogue de la bibliothèque, de façon ouverte sur internet ou de façon restreinte (limitée à l'établissement) sur son intranet et sur la base nationale Dumas (<http://dumas.ccsd.cnrs.fr/>) gérée par le CNRS et offrant un accès libre et gratuit aux travaux universitaires remarquables.

Autres notes :
Ce document est régi par l'information et l'histoire du 6 janvier 1976 modifiée en 2004, vous pouvez à tout moment vérifier l'usage qui en est fait et disposer d'un droit de retrait, sur simple demande par l'envoi d'une simple lettre au directeur de l'Institut de la Vie ou l'Institut universitaire ou de recherche.
Sous réserve de l'usage de l'Institut de la Vie.
L'autorisation est révoquée sans préavis en cas :
- d'absence de lien avec le thème ou la réputation
- de non-respect des conditions et du contexte d'utilisation

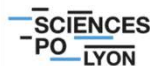
Fait à Paris le 04/12/25

Signature de la personne interviewée : 

Signature du ou de la bénéficiaire :

Mise à jour : février 2024

4.5. Fiche d'autorisation de retranscription et de diffusion d'Amandine Schmidt



AUTORISATION DE RETRANSCRIPTION ET DIFFUSION D'UN ENTRETIEN

Je soussigné.e (Personne interviewée)

Nom Prénom Schmidt Amandine.....

Demeurant..... Lyon 7e.....

Courriel : ..aschmidt@grandlyon.com.....

Autorise (Bénéficiaire de l'autorisation)

Nom Prénom Eloise Lambert.....

Courriel eloise.lambert@sciencespo-lyon.fr.....

☒ à retranscrire fidèlement l'entretien du (date)..... 4/11/25.....

Concernant (sujet/thème de l'entretien) mise en place d'un parcours alimentaire dans la ville de Villeurbanne.....

☒ à diffuser la retranscription dans les conditions cumulatives suivantes :

- pour illustrer un travail universitaire ou de recherche (mémoire de 4^{ème} année de Sciences Po Lyon)
- uniquement en relation directe avec le thème
- dans un but non commercial
- reproduction et diffusion autorisées en ligne

En fonction de la note obtenue, le mémoire du ou de la bénéficiaire est susceptible de faire l'objet d'une diffusion en ligne via le catalogue de la bibliothèque, de façon ouverte sur internet ou de façon restreinte (limitée à l'établissement) sur son intranet et sur la base nationale Dumas (<http://dumas.ccsd.cnrs.fr/>) gérée par le CNRS et offrant un accès libre et gratuit aux travaux universitaires remarquables.

Rétractation

Conformément à la loi "Informatique et libertés" du 6 janvier 1978 modifiée en 2004, vous pourrez à tout moment vérifier l'usage qui en est fait et disposer d'un droit de retrait, sur simple demande par l'envoi d'une simple lettre ou un courriel à l'auteur-rice du travail universitaire ou de recherche.

Résiliation de l'autorisation

L'autorisation sera résiliée sans préavis en cas :

- d'atteinte à mon honneur ou à ma réputation
- de non-respect des conditions et du contexte d'utilisation

Fait à Lyon..... le 05/12/25.....

Signature de la personne interviewée

A. SCHMIDT

Mise à jour : février 2024

Signature du ou de la bénéficiaire

4.6. Fiche d'autorisation de retranscription et de diffusion de Catherine Pinet Fernandes



SCIENCES
PO
LYON

AUTORISATION DE RETRANSCRIPTION ET DIFFUSION D'UN ENTRETIEN

Je soussigné.e (Personne interviewée)

Nom Prénom PINET FERNANDES Catherine

Demeurant 93 rue du Nord 38080 VIEUFORT

Courriel pinet.catherine@po-lyon.fr

Autorisé (Bénéficiaire de l'autorisation)

Nom Prénom Famille Richier

Courriel caroline.richier@sciences-po-lyon.fr

☒ à retranscrire fidèlement l'entretien du (date) 18/11/25

Concernant (sujet/thème de l'entretien) parcours d'éducation à l'alimentation

☒ à diffuser la retranscription dans les conditions cumulatives suivantes :

- pour illustrer un travail universitaire ou de recherche (mémoire de 4^{ème} année de Sciences Po Lyon)
- uniquement en relation directe avec le thème
- dans un but non commercial
- reproduction et diffusion autorisées en ligne

En fonction de la note obtenue, le mémoire du ou de la bénéficiaire est susceptible de faire l'objet d'une diffusion en ligne via le catalogue de la bibliothèque, de façon ouverte sur internet ou de façon restreinte (limitée à l'établissement) sur son intranet et sur la base nationale Dumas (<http://dumas.ccsd.cnrs.fr/>) gérée par le CNRS et offrant un accès libre et gratuit aux travaux universitaires remarquables.

Rétractation

Conformément à la loi "Informatique et libertés" du 6 janvier 1978 modifiée en 2004, vous pourrez à tout moment vérifier l'usage qui en est fait et disposer d'un droit de retrait, sur simple demande par l'envoi d'une simple lettre ou un courriel à l'auteur.rice du travail universitaire ou de recherche.

Résiliation de l'autorisation

L'autorisation sera résiliée sans préavis en cas :

- d'atteinte à mon honneur ou à ma réputation
- de non-respect des conditions et du contexte d'utilisation

Fait à Villeneuve le 11/12/25

Signature de la personne interviewée

Signature du ou de la bénéficiaire

Mise à jour : février 2024

4.7. Fiche d'autorisation de retranscription et de diffusion et Lila Kelil



SCIENCES
PO
LYON

AUTORISATION DE RETRANSCRIPTION ET DIFFUSION D'UN ENTRETIEN

Je soussigné.e (Personne interviewée)

Nom Prénom KEILIL LILA

Demeurant

Courriel : Lila.Keilil@maurice-villeurbanne.fr

Autorise (Bénéficiaire de l'autorisation)

Nom Prénom LUCKHY Mathis

Courriel

☒ à retranscrire fidèlement l'entretien du (date)

Concernant (sujet/thème de l'entretien)

☒ à diffuser la retranscription dans les conditions cumulatives suivantes :

- pour illustrer un travail universitaire ou de recherche (mémoire de 4^{ème} année de Sciences Po Lyon)
- uniquement en relation directe avec le thème
- dans un but non commercial
- reproduction et diffusion autorisées en ligne

En fonction de la note obtenue, le mémoire du ou de la bénéficiaire est susceptible de faire l'objet d'une diffusion en ligne via le catalogue de la bibliothèque, de façon ouverte sur internet ou de façon restreinte (limitée à l'établissement) sur son intranet et sur la base nationale Dumas (<http://dumas.ccsd.cnrs.fr/>) gérée par le CNRS et offrant un accès libre et gratuit aux travaux universitaires remarquables.

Rétractation

Conformément à la loi "Informatique et libertés" du 6 janvier 1978 modifiée en 2004, vous pourrez à tout moment vérifier l'usage qui en est fait et disposer d'un droit de retrait, sur simple demande par l'envoi d'une simple lettre ou un courriel à l'auteur-riche du travail universitaire ou de recherche.

Résiliation de l'autorisation

L'autorisation sera résiliée sans préavis en cas :

- d'atteinte à mon honneur ou à ma réputation
- de non-respect des conditions et du contexte d'utilisation

Fait à VILLEURBANNE le 07/04/2026

Signature de la personne interviewée

Signature du ou de la bénéficiaire

Mise à jour : février 2024

4.8. Fiche d'autorisation de retranscription et de diffusion de Céline Leprince



AUTORISATION DE RETRANSCRIPTION ET DIFFUSION D'UN ENTRETIEN

Je soussigné.e (Personne interviewée)

Nom Prénom **Leprince Céline**

Demeurant **6 rue de Bir.hakeim 69330 Meyzieu**

Courriel : **cleprince@sensetsavoirs.com**

Autorise (Bénéficiaire de l'autorisation)

Nom Prénom

Courriel

☐ à retranscrire fidèlement l'entretien du (date).....

Concernant (sujet/thème de l'entretien)

☒ à diffuser la retranscription dans les conditions cumulatives suivantes :

- pour illustrer un travail universitaire ou de recherche (mémoire de 4^{ème} année de Sciences Po Lyon)
- uniquement en relation directe avec le thème
- dans un but non commercial
- reproduction et diffusion autorisées en ligne

En fonction de la note obtenue, le mémoire du ou de la bénéficiaire est susceptible de faire l'objet d'une diffusion en ligne via le catalogue de la bibliothèque, de façon ouverte sur internet ou de façon restreinte (limitée à l'établissement) sur son intranet et sur la base nationale Dumas (<http://dumas.ccsd.cnrs.fr/>) gérée par le CNRS et offrant un accès libre et gratuit aux travaux universitaires remarquables.

Rétractation

Conformément à la loi "Informatique et libertés" du 6 janvier 1978 modifiée en 2004, vous pourrez à tout moment vérifier l'usage qui en est fait et disposer d'un droit de retrait, sur simple demande par l'envoi d'une simple lettre ou un courriel à l'auteur-riche du travail universitaire ou de recherche.

Résiliation de l'autorisation

L'autorisation sera résiliée sans préavis en cas :

- d'atteinte à mon honneur ou à ma réputation
- de non-respect des conditions et du contexte d'utilisation

Fait à **Meyzieu** le **13/04/2026**

Signature de la personne interviewée

Signature du ou de la bénéficiaire

Mise à jour : février 2024

4.9. Fiche d'autorisation de retranscription et de diffusion de Sylvie Renard



AUTORISATION DE RETRANSCRIPTION ET DE DIFFUSION D'UN ENTRETIEN

Je soussigné(e) (Personne interviewée) Renard Sylvie 69/20
 Nom, Prénom :
 Demeurant : 1, rue Jeanne d'Albion, 69100 Villeurbanne - fr
 Courriel : Sylvie.Renard@univ-lyon.fr
 Autorité (Bénéficiaire de l'autorisation) : Halpys Luchly
 Nom, Prénom :
 Courriel : halpys.luchly@sciences-po-lyon.fr

Je retranscris fidèlement l'entretien du (date) 2026
 Concernant (sujet/thème de l'entretien) _____

Je diffuse la retranscription dans les conditions cumulatives suivantes :

- pour illustrer un travail universitaire ou de recherche (mémoire de 4^{ème} année de Sciences Po Lyon)
- uniquement en relation directe avec le thème
- dans un but non commercial
- reproduction et diffusion autorisées en ligne

En fonction de la note obtenue, le mémoire du ou de la bénéficiaire est susceptible de faire l'objet d'une diffusion en ligne via le catalogue de la bibliothèque, de façon ouverte sur internet ou de façon restreinte (limitée à l'établissement) sur son intranet et sur la base nationale Dumas (<http://dumas.ccsd.cnrs.fr/>) gérée par le CNRS et offrant un accès libre et gratuit aux travaux universitaires remarquables.

Attestation
 Conformément à la loi "Informatique et libertés" du 6 janvier 1978 modifiée en 2004, vous pourrez à tout moment vérifier l'usage qui en est fait et disposer d'un droit de retrait, sur simple demande par l'envoi d'une simple lettre ou un courriel à l'auteur-riche du travail universitaire ou de recherche.

Modalités de l'autorisation
 L'autorisation sera réalisée sans préavis en cas :
 - d'absence de mon bon vouloir ou à ma réputation
 - de non-respect des conditions et du contexte d'utilisation

Fait à Villeurbanne le 7.4.26

Signature de la personne interviewée S. Renard

Signature du ou de la bénéficiaire _____

Mise à jour : février 2024

4.10. Fiche d'autorisation de retranscription et de diffusion de Sébastien Desaulniers-Turgeon



AUTORISATION DE RETRANSCRIPTION ET DIFFUSION D'UN ENTRETIEN

Je soussigné.e (Personne interviewée) Desaulniers, Sébastien 3, 5^e avenue, Laval, Qc, Canada

Nom Prénom

Demeurant sebastien@sainealimentationecolaire.org

Courriel

Autorisé (Bénéficiaire de l'autorisation) Hyvernati, Léonie

Nom Prénom

Courriel leonie.hyvernati@sciencespo-lyon.fr

☒ Je retranscris fidèlement l'entretien du (date) 4 février 2026 sur l'alimentation scolaire

Concernant (sujet/thème de l'entretien)

☒ Je diffuser la retranscription dans les conditions cumulatives suivantes :

- pour illustrer un travail universitaire ou de recherche (mémoire de 4^{ème} année de Sciences Po Lyon)
- uniquement en relation directe avec le thème
- dans un but non commercial
- reproduction et diffusion autorisées en ligne

En fonction de la note obtenue, le mémoire du ou de la bénéficiaire est susceptible de faire l'objet d'une diffusion en ligne via le catalogue de la bibliothèque, de façon ouverte sur internet ou de façon restreinte (limitée à l'établissement) sur son intranet et sur la base nationale Dumas (<http://dumas.ccsd.cnrs.fr/>) gérée par le CNRS et offrant un accès libre et gratuit aux travaux universitaires remarquables.

Rétractation
Conformément à la loi "Informatique et libertés" du 6 janvier 1978 modifiée en 2004, vous pourrez à tout moment vérifier l'usage qui en est fait et disposer d'un droit de retrait, sur simple demande par l'envoi d'une simple lettre ou un courriel à l'auteur-riche du travail universitaire ou de recherche.

Résiliation de l'autorisation
L'autorisation sera résiliée sans préavis en cas :
- d'attente à mon honneur ou à ma réputation
- de non-respect des conditions et du contenu d'utilisation

Fait à Laval, Qc, CAN le 25 février 2026

Signature de la personne interviewée 

Signature du ou de la bénéficiaire

Mise à jour : février 2024

4.11. Fiche d'autorisation de retranscription et de diffusion de Léo Pometti



AUTORISATION DE RETRANSCRIPTION ET DIFFUSION D'UN ENTRETIEN

Je soussigné.e (Personne interviewée)

Nom Prénom **Léo POMETTI**

Demeurant **4 Rue Nouvelle 68340 L'ISLE D'ESPAGNE**

Courriel : **pometti.leo@gmail.com**

Autorise (Bénéficiaire de l'autorisation)

Nom Prénom

Courriel

☐ à retranscrire fidèlement l'entretien du (date)

Concernant (sujet/thème de l'entretien)

☒ à diffuser la retranscription dans les conditions cumulatives suivantes :

- pour illustrer un travail universitaire ou de recherche (mémoire de 4^{ème} année de Sciences Po Lyon)
- uniquement en relation directe avec le thème
- dans un but non commercial
- reproduction et diffusion autorisées en ligne

En fonction de la note obtenue, le mémoire du ou de la bénéficiaire est susceptible de faire l'objet d'une diffusion en ligne via le catalogue de la bibliothèque, de façon ouverte sur internet ou de façon restreinte (limitée à l'établissement) sur son intranet et sur la base nationale Dumas (<http://dumas.ccsd.cnrs.fr/>) gérée par le CNRS et offrant un accès libre et gratuit aux travaux universitaires remarquables.

Rétractation

Conformément à la loi "Informatique et libertés" du 6 janvier 1978 modifiée en 2004, vous pourrez à tout moment vérifier l'usage qui en est fait et disposer d'un droit de retrait, sur simple demande par l'envoi d'une simple lettre ou un courriel à l'auteur.rice du travail universitaire ou de recherche.

Résiliation de l'autorisation

L'autorisation sera résiliée sans préavis en cas :
- d'atteinte à mon honneur ou à ma réputation
- de non-respect des conditions et du contexte d'utilisation

Fait à **la Couronne** le **23/02/2026**

Signature de la personne interviewée

Signature du ou de la bénéficiaire

Mise à jour : février 2024

4.12. Fiche d'autorisation de retranscription et de diffusion de Fanny Dejours

 **SCIENCES
PO
LYON**

AUTORISATION DE RETRANSCRIPTION ET DIFFUSION D'UN ENTRETIEN

Je soussigné.e (Personne interviewée)

Nom Prénom **DEJOURS FANNY**

Demeurant **28 rue de la République 69001 Lyon**

Courriel : **fanny.dejours@univ-lyon1.fr**

Autorisé (bénéficiaire de l'autorisation)

Nom Prénom

Courriel

☒ à retranscrire fidèlement l'entretien du (date) **11 février 2026**

Concernant (sujet/thème de l'entretien)

☒ à diffuser la retranscription dans les conditions cumulatives suivantes :

- pour illustrer un travail universitaire ou de recherche (mémoire de 4^{ème} année de Sciences Po Lyon)
- uniquement en relation directe avec le thème
- dans un but non commercial
- reproduction et diffusion autorisées en ligne

En fonction de la note obtenue, le mémoire du ou de la bénéficiaire est susceptible de faire l'objet d'une diffusion en ligne via le catalogue de la bibliothèque, de façon ouverte sur internet ou de façon restreinte (limitée à l'établissement) sur son intranet et sur la base nationale Dumas (<http://dumas.ccsd.cnrs.fr/>) gérée par le CNRS et offrant un accès libre et gratuit aux travaux universitaires remarquables.

Rétractation
Conformément à la loi "Informatique et libertés" du 6 janvier 1978 modifiée en 2004, vous pourrez à tout moment vérifier l'usage qui en est fait et disposer d'un droit de retrait, sur simple demande par l'envoi d'une simple lettre ou un courriel à l'auteur-riche du travail universitaire ou de recherche.

Résiliation de l'autorisation
L'autorisation sera résiliée sans préavis en cas :
- d'atteinte à mon honneur ou à ma réputation
- de non-respect des conditions et du contexte d'utilisation

Fait à **12/02/2026** le

Fanny Dejours
Signature de la personne interviewée

**Responsable de service territoire
Direction de l'Education**
Signature du ou de la bénéficiaire

Mise à jour : février 2021

4.13. Fiche d'autorisation de retranscription et de diffusion d'Elena Bardel



SCIENCES
PO LYON

AUTORISATION DE RETRANSCRIPTION ET DIFFUSION D'UN ENTRETIEN

Je soussigné.e (Personne interviewée)

Nom Prénom BARDDEL Elena

Demeurant RENNES METROPOLE

Courriel : e.barddel@rennes-metropole.fr

Autorise (Bénéficiaire de l'autorisation)

Nom Prénom Mathis Mathis

Courriel mathis.mathis@sciences-po-lyon.fr

☒ à retranscrire fidèlement l'entretien du (date) 11.02.2026

Concernant (sujet/thème de l'entretien) PAT Rennes Métropole

☐ à diffuser la retranscription dans les conditions cumulatives suivantes :

- pour illustrer un travail universitaire ou de recherche (mémoire de 4^{ème} année de Sciences Po Lyon)
- uniquement en relation directe avec le thème
- dans un but non commercial
- reproduction et diffusion autorisées en ligne

En fonction de la note obtenue, le mémoire du ou de la bénéficiaire est susceptible de faire l'objet d'une diffusion en ligne via le catalogue de la bibliothèque, de façon ouverte sur internet ou de façon restreinte (limitée à l'établissement) sur son intranet et sur la base nationale Dumas (<http://dumas.ccsd.cnrs.fr/>) gérée par le CNRS et offrant un accès libre et gratuit aux travaux universitaires remarquables.

Rétractation

Conformément à la loi "Informatique et libertés" du 6 janvier 1978 modifiée en 2004, vous pourrez à tout moment vérifier l'usage qui en est fait et disposer d'un droit de retrait, sur simple demande par l'envoi d'une simple lettre ou un courriel à l'auteur-riche du travail universitaire ou de recherche.

Résiliation de l'autorisation

L'autorisation sera résiliée sans préavis en cas :

- d'atteinte à mon honneur ou à ma réputation
- de non-respect des conditions et du contexte d'utilisation

Fait à RENNES le 08.04.2026

Signature de la personne interviewée

Mise à jour : février 2024

Signature du ou de la bénéficiaire

4.14. Fiche d'autorisation de retranscription et de diffusion de Marie Massart



AUTORISATION DE RETRANSCRIPTION ET DIFFUSION D'UN ENTRETIEN

Je soussigné.e (Personne interviewée)

Nom Prénom **Marie MASSART (Adjointe au Maire)**

Demeurant **152 rue de Las Sorbes à Montpellier**

Courriel : **marie.massart@montpellier.fr**

Autorise (Bénéficiaire de l'autorisation)

Nom Prénom **Pauline DELRIEU**

Courriel : **pauline.delrieu@sciencespo-lyon.fr**

☒ à retranscrire fidèlement l'entretien du (date) **23/02/2026**

Concernant (sujet/thème de l'entretien) **échange sur la politique publique alimentaire de la Ville de Montpellier**

☒ à diffuser la retranscription dans les conditions cumulatives suivantes :

- pour illustrer un travail universitaire ou de recherche (mémoire de 4^{ème} année de Sciences Po Lyon)
- uniquement en relation directe avec le thème
- dans un but non commercial
- reproduction et diffusion autorisées en ligne

En fonction de la note obtenue, le mémoire du ou de la bénéficiaire est susceptible de faire l'objet d'une diffusion en ligne via le catalogue de la bibliothèque, de façon ouverte sur internet ou de façon restreinte (limitée à l'établissement) sur son intranet et sur la base nationale Dumas (<http://dumas.ccsd.cnrs.fr/>) gérée par le CNRS et offrant un accès libre et gratuit aux travaux universitaires remarquables.

Rétractation

Conformément à la loi "Informatique et libertés" du 6 janvier 1978 modifiée en 2004, vous pourrez à tout moment vérifier l'usage qui en est fait et disposer d'un droit de retrait, sur simple demande par l'envoi d'une simple lettre ou un courriel à l'auteur-riche du travail universitaire ou de recherche.

Résiliation de l'autorisation

L'autorisation sera résiliée sans préavis en cas :

- d'atteinte à mon honneur ou à ma réputation
- de non-respect des conditions et du contexte d'utilisation

Fait à **Montpellier** le **09/04/2026**

Signature de la personne interviewée

Signature du ou de la bénéficiaire

Mise à jour : février 2024

4.15. Fiche d'autorisation de retranscription et de diffusion de Sylviane Pélissier



AUTORISATION DE RETRANSCRIPTION ET DIFFUSION D'UN ENTRETIEN

Je soussigné.e (Personne interviewée)

Nom Prénom ..PELLISSIER Sylviane.....

Demeurant...MDML 30 rue de la Baisse 69100.VILLEURBANNE.....

Courriel : ...spelliessier@grandlyon.com.....

Autorise (Bénéficiaire de l'autorisation)

Nom Prénom ..LAMBERT Eloïse.....

Courrieleloise.lambert@sciencepo-lyon.fr.....

☒ à retranscrire fidèlement l'entretien du (date)...23.Février.2026.....

Concernant (sujet/thème de l'entretien) ...Mise en place d'un parcours alimentaire dans la ville de Villeurbanne.....

☒ à diffuser la retranscription dans les conditions cumulatives suivantes :

- pour illustrer un travail universitaire ou de recherche (mémoire de 4^{ème} année de Sciences Po Lyon)
- uniquement en relation directe avec le thème
- dans un but non commercial
- reproduction et diffusion autorisées en ligne

En fonction de la note obtenue, le mémoire du ou de la bénéficiaire est susceptible de faire l'objet d'une diffusion en ligne via le catalogue de la bibliothèque, de façon ouverte sur internet ou de façon restreinte (limitée à l'établissement) sur son intranet et sur la base nationale Dumas (<http://dumas.ccsd.cnrs.fr/>) gérée par le CNRS et offrant un accès libre et gratuit aux travaux universitaires remarquables.

Rétractation

Conformément à la loi "Informatique et libertés" du 6 janvier 1978 modifiée en 2004, vous pourrez à tout moment vérifier l'usage qui en est fait et disposer d'un droit de retrait, sur simple demande par l'envoi d'une simple lettre ou un courriel à l'auteur-riche du travail universitaire ou de recherche.

Résiliation de l'autorisation

L'autorisation sera résiliée sans préavis en cas :

- d'atteinte à mon honneur ou à ma réputation
- de non-respect des conditions et du contexte d'utilisation

Fait àVILLEURBANNE..... le...25/02/2026.....

Signature de la personne interviewée

Signature du ou de la bénéficiaire

Mise à jour : février 2024


Dr Sylviane PELLISSIER
Chef de service santé

4.16. Fiche d'autorisation de retranscription et de diffusion de Farida Kendri



SCIENCES
PO LYON

AUTORISATION DE RETRANSCRIPTION ET DIFFUSION D'UN ENTRETIEN

Je soussigné.e (Personne interviewée)

Nom Prénom KENDRI Farida

Demeurant 11 N. Gassat 69630 Villeurbanne

Courriel : Farida.Kendri@univ-lyon1.fr

Autorisé (Bénéficiaire de l'autorisation)

Nom Prénom

Courriel

☒ à retranscrire fidèlement l'entretien du (date)

Concernant (sujet/thème de l'entretien)

☒ à diffuser la retranscription dans les conditions cumulatives suivantes :

- pour illustrer un travail universitaire ou de recherche (mémoire de 4^{ème} année de Sciences Po Lyon)
- uniquement en relation directe avec le thème
- dans un but non commercial
- reproduction et diffusion autorisées en ligne

En fonction de la note obtenue, le mémoire du ou de la bénéficiaire est susceptible de faire l'objet d'une diffusion en ligne via le catalogue de la bibliothèque, de façon ouverte sur internet ou de façon restreinte (limitée à l'établissement) sur son intranet et sur la base nationale Dumas (<http://dumas.ccsd.cnrs.fr/>) gérée par le CNRS et offrant un accès libre et gratuit aux travaux universitaires remarquables.

Rétractation

Conformément à la loi "Informatique et libertés" du 6 janvier 1978 modifiée en 2004, vous pourrez à tout moment vérifier l'usage qui en est fait et disposer d'un droit de retrait, sur simple demande par l'envoi d'une simple lettre ou un courriel à l'auteur-riche du travail universitaire ou de recherche.

Résiliation de l'autorisation

L'autorisation sera résiliée sans préavis en cas :

- d'atteinte à mon honneur ou à ma réputation
- de non-respect des conditions et du contexte d'utilisation

Fait à Villeurbanne le 7/04/26

Signature de la personne interviewée

Signature du ou de la bénéficiaire

Mise à jour : février 2024

4.17. Fiche d'autorisation de retranscription et de diffusion de Sylvine Vassoile

AUTORISATION DE RETRANSCRIPTION ET DIFFUSION D'UN ENTRETIEN

Je soussigné.e (Personne interviewée)
Nom Prénom VASSOILE Sylvine
Demeurant Villeurbanne
Courriel : Sylvine.Vassoile@marie-villard.com.fr
Autorisé (Bénéficiaire de l'autorisation)
Nom Prénom LUCKY Mathis
Courriel mathis.lucky@sciences-po-lyon.fr

☒ à retranscrire fidèlement l'entretien du (date) 27/02/26
Concernant (sujet/thème de l'entretien) Alimentation destinée aux enfants de 0 à 11 ans

☒ à diffuser la retranscription dans les conditions cumulatives suivantes :
- pour illustrer un travail universitaire ou de recherche (mémoire de 4^{ème} année de Sciences Po Lyon)
- uniquement en relation directe avec le thème
- dans un but non commercial
- reproduction et diffusion autorisées en ligne

En fonction de la note obtenue, le mémoire du ou de la bénéficiaire est susceptible de faire l'objet d'une diffusion en ligne via le catalogue de la bibliothèque, de façon ouverte sur internet ou de façon restreinte (limitée à l'établissement) sur son intranet et sur la base nationale Dumas (<http://dumas.ccsd.cnrs.fr/>) gérée par le CNRS et offrant un accès libre et gratuit aux travaux universitaires remarquables.

Rétractation
Conformément à la loi "Informatique et libertés" du 6 janvier 1978 modifiée en 2004, vous pourrez à tout moment vérifier l'usage qui en est fait et disposer d'un droit de retrait, sur simple demande par l'envoi d'une simple lettre ou un courriel à l'auteur-riche du travail universitaire ou de recherche.

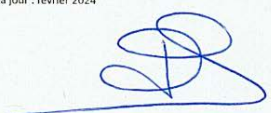
Résiliation de l'autorisation
L'autorisation sera résiliée sans préavis en cas :
- d'atteinte à mon honneur ou à ma réputation
- de non-respect des conditions et du contexte d'utilisation

Fait à Villeurbanne le 7/04/26

Signature de la personne interviewée

Signature du ou de la bénéficiaire

Mise à jour : février 2024



4.18. Fiche d'autorisation de retranscription et de diffusion de Sylvain Bourdon



AUTORISATION DE RETRANSCRIPTION ET DIFFUSION D'UN ENTRETIEN

Je soussigné.e (Personne interviewée)

Nom Prénom Sylvain BOURDON
Demeurant 619, Cornice Paul Bérard, 06370 MOUANS-SARTOUX
Courriel : sylvain.bourdon@mouans-sartoux.net
Autorise (Bénéficiaire de l'autorisation)
Nom Prénom Eloïse LAMBERT
Courriel loise.lambert@sciencespo-lyon.fr

☒ à retranscrire fidèlement l'entretien du (date) 27/11/2025
Concernant (sujet/thème de l'entretien) Projet Alimentaire Territorial de la Commune de Mouans-Sartoux

☒ à diffuser la retranscription dans les conditions cumulatives suivantes :

- pour illustrer un travail universitaire ou de recherche (mémoire de 4^{ème} année de Sciences Po Lyon)
- uniquement en relation directe avec le thème
- dans un but non commercial
- reproduction et diffusion autorisées en ligne

En fonction de la note obtenue, le mémoire du ou de la bénéficiaire est susceptible de faire l'objet d'une diffusion en ligne via le catalogue de la bibliothèque, de façon ouverte sur internet ou de façon restreinte (limitée à l'établissement) sur son intranet et sur la base nationale Dumas (<http://dumas.ccsd.cnrs.fr/>) gérée par le CNRS et offrant un accès libre et gratuit aux travaux universitaires remarquables.

Rétractation

Conformément à la loi "Informatique et libertés" du 6 janvier 1978 modifiée en 2004, vous pourrez à tout moment vérifier l'usage qui en est fait et disposer d'un droit de retrait, sur simple demande par l'envoi d'une simple lettre ou un courriel à l'auteur-riche du travail universitaire ou de recherche.

Résiliation de l'autorisation

L'autorisation sera résiliée sans préavis en cas :

- d'atteinte à mon honneur ou à ma réputation
- de non-respect des conditions et du contexte d'utilisation

Fait à Mouans-Sartoux le 04/12/2025

Signature de la personne interviewée

Signature du ou de la bénéficiaire

Mise à jour : février 2024

4.19. Fiche d'autorisation de retranscription et de diffusion de Carole Jambon



AUTORISATION DE RETRANSCRIPTION ET DIFFUSION D'UN ENTRETIEN

Je soussigné.e (Personne interviewée)

Nom PrénomCarole JAMBON.....

DemeurantEcole élémentaire JEAN ZAY.....

Courriel :ce.0693084c@ac-lyon.fr.....

Autorise (Bénéficiaire de l'autorisation)

Nom PrénomLéonie HYVERNAT.....

Courriell.hyvernat@sciencespo-lyon.fr.....

☒ à retranscrire fidèlement l'entretien du (date).....

Concernant (sujet/thème de l'entretien)
X

☒ à diffuser la retranscription dans les conditions cumulatives suivantes :

- pour illustrer un travail universitaire ou de recherche (mémoire de 4^{ème} année de Sciences Po Lyon)
- uniquement en relation directe avec le thème
- dans un but non commercial
- reproduction et diffusion autorisées en ligne X

En fonction de la note obtenue, le mémoire du ou de la bénéficiaire est susceptible de faire l'objet d'une diffusion en ligne via le catalogue de la bibliothèque, de façon ouverte sur internet ou de façon restreinte (limitée à l'établissement) sur son intranet et sur la base nationale Dumas (<http://dumas.ccsd.cnrs.fr/>) gérée par le CNRS et offrant un accès libre et gratuit aux travaux universitaires remarquables.

Rétractation

Conformément à la loi "Informatique et libertés" du 6 janvier 1978 modifiée en 2004, vous pourrez à tout moment vérifier l'usage qui en est fait et disposer d'un droit de retrait, sur simple demande par l'envoi d'une simple lettre ou un courriel à l'auteur-riche du travail universitaire ou de recherche.

Résiliation de l'autorisation

L'autorisation sera résiliée sans préavis en cas :

- d'atteinte à mon honneur ou à ma réputation
- de non-respect des conditions et du contexte d'utilisation

Fait àVilleurbanne..... le 09/03/2026.....

Signature de la personne interviewée

Mme Carole JAMBON

Mise à jour : février 2024



Signature du ou de la bénéficiaire

4.20. Fiche d'autorisation de retranscription et de diffusion d'Élodie Letard

 **SCIENCES
PO
LYON**

AUTORISATION DE RETRANSCRIPTION ET DIFFUSION D'UN ENTRETIEN

Je soussigné.e (Personne interviewée)
Nom Prénom Élodie Letard
Demeurant Lezin-le-Caquet
Courriel e.letard@ville-remes.fr

Autorisé (Bénéficiaire de l'autorisation)
Nom Prénom Lucky Nathis
Courriel nathis.lucky@sciencespo-lyon.fr

☒ Je retranscrire fidèlement l'entretien du (date) 09/03/26
Concernant (sujet/thème de l'entretien) Ecole municipale de Cuisine de Remes

☒ Je diffuser la retranscription dans les conditions cumulatives suivantes :

- pour illustrer un travail universitaire ou de recherche (mémoire de 4^{ème} année de Sciences Po Lyon)
- uniquement en relation directe avec le thème
- dans un but non commercial
- reproduction et diffusion autorisées en ligne

En fonction de la note obtenue, le mémoire du ou de la bénéficiaire est susceptible de faire l'objet d'une diffusion en ligne via le catalogue de la bibliothèque, de façon ouverte sur internet ou de façon restreinte (limitée à l'établissement) sur son intranet et sur la base nationale Dumas (<http://dumas.ccsd.cnrs.fr/>) gérée par le CNRS et offrant un accès libre et gratuit aux travaux universitaires remarquables.

Retraction
Conformément à la loi "Informatique et libertés" du 6 janvier 1978 modifiée en 2004, vous pourrez à tout moment vérifier l'usage qui en est fait et disposer d'un droit de retrait, sur simple demande par l'envoi d'une simple lettre ou un courriel à l'auteur.ice du travail universitaire ou de recherche.

Résiliation de l'autorisation
L'autorisation sera résiliée sans préavis en cas :
- d'atteinte à mon honneur ou à ma réputation
- de non-respect des conditions et du contexte d'utilisation

Fait à Remes le 07/04/26

Signature de la personne interviewée _____ Signature du ou de la bénéficiaire _____

Mise à jour : février 2024



5. Entretiens

5.1. Entretien avec Loïc Fayet (Les cantines nourricières) - 15/10/2025

Pauline : On vous a contacté parce que justement sur la fiche qui nous avait transmise vous étiez indiqué comme faisant partie d'un mouvement qui s'appelle les cantines nourricières cuisine. Du coup vous pouvez nous présenter un petit peu fin on s'est renseigné, on est allé sur le site, on a relevé plein de citations pour vous poser des questions dessus donc je pense qu'on aura l'occasion d'y revenir.

Loïc : Ça vous a paru clair ?

Mathis : Nous ça nous a paru clair, c'était assez condensé en fait les informations c'est à dire que les pages étaient assez courtes

Loïc : Je voulais dire assez simple, accessible parce que c'est moi qui ai monté le site ouais avec d'autres gens du mouvement. C'est moi qui m'en suis occupé du coup on a eu à cœur de justement faire un truc qui ne soit pas trop jargonneux ouais voilà quelque chose qui soit accessible et qui surtout donne envie ouais non je trouvais ça je trouvais assez synthétique. Alors mouvement de cuisine nourricière c'est un mouvement qui a été initiée par deux personnes qui travaillent depuis longtemps ensemble venant de raisons différentes dans la restauration l'un plutôt bio et végétales et l'autre plutôt traditionnel. Et voilà ce sont des gens qui ont fait pendant 20 ans la formation auprès de professionnels de la restauration que ce soit de la restauration collective ou la restauration commerciale. Leur objectif eux c'est de voir comment on reprend goût et comment on reprend le pouvoir sur nos assiettes en fait. Depuis 40 ans on a beaucoup délégué à l'industrie alimentaire entre autres et donc du coup je ne sais pas si c'est le cas dans vos familles, moi je constate qu'il y a de plus en plus de familles où il n'y a plus de transmission alimentaire parce qu'il n'y a plus de savoir-faire. Donc nous une de nos missions c'est de se dire mais en fait si on reprend le pouvoir sur nos assiettes on reprend une filière de la bonne alimentation, une alimentation meilleure pour la santé, pour la planète. Ça c'est le point de départ avec leurs quatre petits bras ils se sont aperçus que c'était bien mais ça ne suffirait pas et donc du coup ils ont décidé en 2019 de réunir un certain nombre de gens avec lesquels ils avaient travaillé ou qu'ils avaient côtoyé, voilà des gens qui venaient de partout. Il y avait là-dedans des jardiniers, des permaculteurs, des cuisiniers, des restaurateurs, des traiteurs, des gens comme moi qui ne font pas de cuisine mais qui sont sur le sujet de l'alimentation depuis très longtemps. Ils ont rassemblé une vingtaine de personnes à Lyon et on a démarré comme ça juste avant le covid. Aujourd'hui c'est une association dans lequel il y a une centaine de membres. L'invocation de la règle des cuisines nourricières, vous l'avez compris si vous êtes allé sur le site, c'est comment on remet du sens dans l'assiette. Nous l'expérience qu'on a c'est que quand on refait du lien on comprend, on recomprend ce qu'on mange. Plutôt que venir

par de l'injonction comme le fait le programme national nutrition et santé ou d'autres, nous on préfère redonner à voir par l'exemple. On est à beaucoup à faire de la sensibilisation, de la formation non pas pour dire aux gens ce qu'il faut faire mais pour permettre aux gens de se poser un certain nombre de questions sur l'alimentation, sur l'agriculture. Parce qu'en fait ce qui est intéressant dans la cuisine, et ça c'est l'intuition de départ qu'ils avaient c'est : on peut toucher les mangeurs bien sûr, on peut les cuisiner sur la façon de faire, on peut toucher des gens qui achètent les aliments sur des notions de territoire et d'agriculture et de production autour de soi. Or aujourd'hui des cantines achètent leur nourriture dans des multinationales alors qu'une partie pourrait basiquement être achetée localement si le territoire s'y prête. Du coup nous en fait ce qu'on fait c'est qu'on invite les gens à se demander pourquoi ils le font comme ça, parce qu'il y a sûrement des bonnes raisons et après c'est de commencer à débunker la façon dont ils font, non pas pour leur dire qu'ils font mal pour dire qu'il y a peut-être d'autres manières de faire et qui in fine leur apporteront du sens, leur apporteront de la facilité. Nous on travaille avec des choses qui sont très simples, il y a des recettes qui ont 15 ingrédients donc c'est très fatigant, or on peut arriver à faire la même chose avec un rendu aussi savoureux et beau à voir avec 5 ou 6. Donc on travaille beaucoup sur ces sujets-là. Les cantines c'est une asso il y a une centaine de membres et dans cette centaine de membres là alors encore une fois il y a des gens qui sont indépendants, il y a des gens qui sont salariés de structure, c'est mon cas. Je fais partie d'une vingtaine de personnes qui sont aussi en capacité aujourd'hui de former des élus, de former des cuisiniers, de former des restaurateurs, de former des parents d'élèves, de former aussi les animateurs des repas notamment en primaire parce que les enfants sont accompagnés pour manger. On intervient toujours à deux donc moi bien sûr je suis toujours avec un cuisinier puisque former des cuisiniers de métier quand on n'est pas cuisinier soi-même il y a un moment où à un autre ça peut être compliqué, ce n'est pas toujours le cas mais ça peut être un peu compliqué. On intervient dans les cantines et dans la restauration quand les gens s'aperçoivent qu'en fait l'acte de manger dépasse bien souvent acheter un produit dans un supermarché le mettre au micro-ondes, le mettre dans l'assiette et on a fini. Nous ce qui nous intéresse c'est justement se faire poser les questions aux personnes. Je fais souvent de la sensibilisation auprès de gens comme vous, étudiants parce qu'on sait que les étudiants ne mangent pas toujours très bien. Ça m'intéresserait de développer encore plus des choses avec les étudiants à Lyon mais on fait beaucoup de sensibilisation juste pour poser des questions. Après il faut voir avec les personnes dans ce qu'elles font, est-ce qu'il y a des choses qu'elles pourraient faire différemment qui ne prendrait pas forcément beaucoup plus de temps, qui ne serait pas beaucoup plus cher mais qui nécessite d'installer d'autres automatismes. Nous ce qui nous importe c'est d'avoir une vision système parce qu'en fait on s'aperçoit que si on forme juste le cuisinier en fait il suffit qu'à l'élection suivante le maire qui a mis ça en place soit battu. Le cuisinier, il fait un peu de végétal il achète des trucs chez le boulanger du coin ou chez l'agriculteur parce qu'il trouve du lait, il trouve des pommes... Il se trouve que ça ne viendra pas de l' élu, peut-être que ça va l'ennuyer parce qu'il n'est pas il n'est pas sur ces sujets-là et donc il va dire au cuisinier « écoute c'est bien gentil ton truc

mais tu vas arrêter » et un cuisinier n'est jamais dans une position sociale pour dire non à un élu. Alors que si trois ans avant dans la même formation on a inclus des élus, des parents d'élèves, des cuisiniers, des gens qui achètent et les animateurs, même s'il y a un autre maire qui veut changer quelque chose les autres viendront le voir en disant « mais monsieur le maire pourquoi vous voulez changer quelque chose, c'est quelque chose qui fonctionne bien il y a absolument aucune raison de changer ». Et là le changement qui a été apporté il reste parce qu'on a fait système et, on a fait un changement systémique. Alors on ne change pas tout dans le système d'un coup. On a mis au point un processus qu'on propose aux collectivités et aux restaurateurs, c'est-à-dire définir de ce qu'est l'alimentation ou ce que devrait être l'alimentation pour la commune, la communauté de communes, le département. En fait, l'alimentation, elle est signe de quoi ? Une fois qu'ils ont déterminé leur ambition, on les aide, encore une fois, par des questionnements, des séries de questionnements, on les aide à construire leur projet. Donc une fois qu'ils ont écrit leur ambition, nous, on fait un diagnostic et puis, on constate où sont les trous dans la raquette. Et les trous dans la raquette, bien souvent, on les comble par de la formation, par de la sensibilisation, par des réunions publiques avec les parents et les habitants. Et in fine, une fois qu'on a accompagné, c'est un accompagnement qui dure environ une année, selon l'intensité que les gens sont capables d'y mettre. Enfin, on présente, la municipalité ou le département présente aux habitants ce qui a été fait, le pourquoi du comment, et qu'aujourd'hui, l'alimentation dans la commune va être différente de ce qu'elle était. En 2020, il y a eu beaucoup d'élus qui, dans leur promesse de campagne, ont mis quelque chose sur la cantine. Moi, faire de la formation je m'en fous, c'est pas ça qui m'intéresse. Moi, je fais ça parce que j'ai envie que le système se transforme. Et si on veut que le système se transforme, ce n'est pas une personne qu'il faut aller former par-ci, par-là, mais tout l'ensemble, une communauté. Que ce soit un département, que ce soit une commune, que ce soit même dans une famille. Dans une famille, vous pouvez avoir des gamins qui sont plutôt bio, local et végé. Les parents, pas toujours. Et donc du coup, quand on parle à l'ensemble de la famille de la même façon, il y a peut-être des choses qui se recourent. Il y a un dialogue qui peut s'installer. Et si le père n'est pas prêt à lâcher la viande tout de suite, il ne lâchera pas la viande tout de suite. Mais au moins, il aura compris. Après, l'idée, ce n'est pas de lâcher la viande. C'est en fait comment on en mange mieux, moins, mais mieux. L'important, c'est la façon dont on opère. Souvent, ce processus qu'on appelle le projet alimentaire, c'est vraiment transformateur. On s'aperçoit qu'avec les années, ça reste. Même si, effectivement, les équipes municipales changent parce qu'il y a tellement de gens qui comprennent et qui voient l'intérêt du truc. Parce que les gamins mangent mieux, les gamins sont capables de manger plus de légumes, plus de fibres. Ils sont heureux avec moins de viande. Et à la fin de la journée, tout le monde est content. Nous, c'est ça qui nous importe. Donc, s'il y a deux aspérités à prendre chez les cuisines nourricières par rapport à d'autres, c'est un, cette vision systémique. Le bio est un élément, de réponse. Le local peut être une réponse. Mais, on n'est pas dépendants du bio. C'est-à-dire qu'il y a des endroits où, par exemple, acheter du bio, ça peut être compliqué parce que c'est cher, parce que c'est loin, parce qu'il n'y en a pas dans le coin. En Drôme, c'est facile d'acheter de l'agriculture

bio. En Meurthe et Moselle, un peu moins. Donc, du coup, si ce n'est pas le bio, c'est comment il y a du conventionnel qui est mieux. Et puis, ça peut être de l'agriculture raisonnée. Donc, nous, ce qui nous importe, c'est cet aspect système-là. Et puis la deuxième chose, c'est que les gens retrouvent du plaisir à manger. Parce qu'en fait, quand on retrouve du plaisir à manger ou à faire à manger pour les cuisiniers, à la fin de la journée, ça fonctionne. Donc, on n'est surtout pas dans les recettes toutes faites. On essaye d'amener les cuisiniers à sortir des recettes. On les forme sur des formats de plats : un format de lasagne... Et après, la lasagne, s'il n'y a pas de pâte, on peut peut-être mettre autre chose. S'il n'y a pas d'épinard ou de saumon, on peut mettre autre chose que de l'épinard ou du saumon. Du coup, on leur donne une boîte à outils, ce qu'on appelle des formats de plats. Un couscous, ça peut être un format de plat. Et il y en a 15 000, des sortes de couscous. Bon, une fois qu'ils ont compris comment le format de plat est construit et à quoi servent les ingrédients dedans, en fait, s'il manque un ingrédient, ils vont savoir le remplacer par un autre parce que l'autre va avoir la même fonction. Le goût sera différent, mais après, peu importe. Donc, nous, ce qui nous importe, c'est vraiment que les gens, un, se posent des questions et deux, retrouvent de l'autonomie. Que ce soient les mangeurs, que ce soit les cuisiniers, que ce soit les élus.

Nous, le retour qu'on a dans des endroits où on passe en formation, c'est que, justement, les cuisiniers sont quand même vachement contents de récupérer cette autonomie-là parce qu'ils comprennent ce qu'ils font. Il y a plein de cuisiniers qui voulaient proposer des recettes. En réintroduisant des questions, en réinterrogeant ce qu'on fait, il y a des choses qui sont bien et donc, on les continue et il y a des choses, peut-être, qu'on pourrait faire mieux. On essaye souvent de reproduire [des recettes gastronomiques en restauration collective. C'est tout ce qu'il ne faut pas faire. Et du coup, quand on passe du comment au pourquoi, à quoi sert une courgette dans une recette, à quoi sert une tomate, Donc, la fonction, c'est deux légumes. Tomate et courgette, elles n'ont pas la même fonction. Il y en a une qui va apporter de l'acidité, qui va apporter du jus. L'autre qui va plutôt apporter de la structure. Une fois qu'on a compris ça, après, on voit, globalement, si on n'a pas de courgette, on n'a pas de tomate, par quoi on est capable de les remplacer. Et globalement, ça va faire le job. Et puis après, on forme les gens à utiliser des épices, parce qu'en France, on est très mauvais là-dessus. Après, ça donne quand même vachement de liberté.

Pauline : Et consistent quoi les formations que vous donnez, aux cuisiniers ou aux autres acteurs ?

Loïc : Alors, quand on fait des formations aux élus, c'est plutôt sur les questions alimentaires, les systèmes alimentaires, les aider à regarder ce qu'il y a sur leur territoire, ou à recruter. Quand on fait des formations auprès des gens qui achètent, c'est globalement pareil. Qu'est-ce qu'il y a dans le quartier ? Qu'est-ce qu'il y a dans le coin ? Qu'est-ce qu'ils seraient capables d'acheter ? Et puis, les habituer à ne pas négocier que sur le prix. Parce que, pour nous, une alimentation durable avec des paysans qui meurent, ce n'est pas une alimentation durable. Il y a un moment ou un autre, les chaînes vont s'effondrer et on sera obligé d'aller sourcer sa lentille sur des cahiers des charges. Là,

j'ai aussi mis au point une formation pour les animateurs, donc ceux qui encadrent des gamins. Parce qu'à la fin de la journée, ce sont des gens qui sont souvent précaires, qui ne sont souvent pas regardés dans les communes. Or, ils jouent un rôle important parce que c'est eux qui passent le plus de temps avec les gamins. Donc, si eux n'ont pas compris tout ce qui a été mis en place en amont sur la qualité des produits qu'on achète, la qualité, le soin qu'on y apporte en cuisine et tout ça, quand ils vont voir arriver des brocolis ou des trucs qu'ils n'ont jamais vus, ils vont dire aux gamins, écoutez, je suis désolé, mais il y a encore ça. Les gamins, ils finissent par enregistrer qu'on se fout de leur tête ça finit à la benne. Et donc, du coup, [j'utilise beaucoup le jeu. J'utilise beaucoup les questionnements. Encore une fois, pour jouer avec l'alimentation. Ce n'est pas très compliqué et en fait, ça fonctionne. Une fois que ces gens-là ont compris ce qu'il y avait, on les forme. Donc, quelque part, ils sont revalorisés, ils reprennent de l'importance aux yeux de l'ensemble de la communauté. Et les gamins vont finir par manger [du brocoli, du pois chiche, de la lentille, toutes les choses que beaucoup de gamins n'ont pas du tout l'habitude de manger. Il y a une couleur qui est moins présente dans les assiettes des gamins, c'est le vert. Et c'est normal. Moi, ce que j'explique aux animateurs et aux élus, c'est qu'un gamin qui n'a jamais vu quelque chose, il ne va pas le manger. C'est la néophobie alimentaire qui nous permet de nous protéger. On n'a pas envie de mourir. Une fois qu'ils ont compris que ce réflexe-là est normal, moi, je leur donne des outils [pour les dépasser et jouer avec les gamins pour que, en fait, les gamins finissent par s'amuser avec du brocoli. Je passe beaucoup par les histoires et les contes. On s'aperçoit que quand on prend les gens et qu'on se met à côté d'eux, on regarde comment ils font, on leur pose des questions. Après, ils finissent par se déridier, y compris les cuisiniers sur la viande. Alors qu'il y a des endroits plus faciles que d'autres. Il y a des endroits où c'est un peu plus compliqué. Quand le maire est éleveur et chasseur, quand on commence à parler de viande, ben, voilà. Du coup, il faut juste prendre des bonnes tournures de phrases. L'objectif, ce n'est pas de sortir de la viande de l'alimentation. Aujourd'hui, on mange 90 kilos de viande par personne et par an en France. Nos grands-parents, et avant, ils en mangeaient 40. Ils ne sont pas morts pour ça. Du coup, remettons un peu de mesure dans tout ce qu'on fait et puis sortons tout ce qui est transformé.

Là, je suis en train de créer un atelier pour samedi prochain dans le cadre du festival MIAM à la métropole sur le décryptage des emballages. Souvent, il y a des gens qui vont dire « on ne comprend pas bien ce qu'il y a sur les emballages, c'est compliqué », on ne sait pas ce qui est du l'ordre du légal, de l'officiel et puis du discours marketing. Du coup, là, je suis en train de monter un atelier que je vais expérimenter samedi si ça vous dit de venir.

Mathis : Oui, on en a parlé en plus de ce festival. Donc, on va essayer de passer.

Loïc : C'est aux petites cantines, à 14h30, samedi. Et donc, du coup, en fait, je m'aperçois qu'en fait, les gens sont intéressés. Il ne suffit pas grand-chose, en fait, pour débloquer. Mais il y a un

moment ou un autre, ça paraît une montagne. Donc, moi, ce que je fais, c'est que je coupe la montagne en morceaux et puis après, on commence par le plus simple pour les gens.

Juste pour vous laisser une anecdote, on a formé tous les cuisiniers du Maine-et-Loire, 49. Aujourd'hui, il y a une partie de ces gens-là, ils reçoivent des palettes de bouffe le lundi matin. Ils ne savent pas ce qu'il y a dessus. Ils savent qu'il y a la quantité, ils savent qu'il y a la qualité. Et bien, en fait, ils jouent. Donc, les deux premières heures, ils découvrent, machin, truc. « Ah bah tiens, qu'est-ce qu'on va faire ? ». Ils font ça en équipe. Et donc, à midi, il y a le menu pour la semaine à partir de ce qu'il y a sur les palettes. Et ce qu'il y a sur les palettes, c'est ce qui se produit autour. Donc, ce sont des trucs de saison, ce sont des trucs des agriculteurs locaux. Et quand ils font du porc, ils achètent tout le porc. Ils n'achètent pas que les côtes ou que du sauté de porc. Donc, en fait, les gamins, il y en a qui vont manger au même repas de la côte de porc, d'autres du sauté, d'autres du hachis. Ça, c'est redonner de l'autonomie aux gens. C'est-à-dire qu'en fait, on leur donne un truc, et bien, en fait, ils savent comment l'exploiter. Et ce n'est pas grave si, à la même table, il y a des gamins qui ont du sauté, des gamins qui ont du filet. Encore une fois, il faut faire passer le message. Et si on achète la bête, parce qu'il y a quand même un objectif derrière, c'est, un, qu'il y a beaucoup moins de gaspillage Et deux, l'éleveur qui a élevé le porc, il gagne beaucoup mieux sa vie. On peut faire ça avec beaucoup de choses. Il y a beaucoup de choses aujourd'hui qui sont jetées pour être standardisés comme les pommes. Pourquoi ? On veut toujours avoir la même quantité de pommes. Mais les gamins, ils n'ont pas tous le même appétit. Ils n'ont pas tous le même âge. Donc, autorisons, donnons-nous la liberté d'avoir des petites pommes, des moyennes pommes, des grosses pommes. Et dans le tas, il y a des gamins qui ont faim, il y a des gamins qui ont moins faim. Et dans le tas, il y a des CP, il y a des CM2. Ce n'est pas la même chose. Effectivement, les gens sont formatés. On fait un cahier des charges, on veut des pommes de même qualité qu'il y a chez Carrefour. Sauf que tout le monde veut les mêmes pommes, donc on fait quoi des autres ? Forcément, l'agriculteur gagne moins sa vie parce que les autres pommes, elles sont vendues. Ça rentre dans les petits pots Blédina, ça rentre dans les compotes. Mais pas au même prix.

Mathis : Dans le cas où vous parliez des cuisiniers en Maine-et-Loire, c'est les cuisiniers de la cuisine centrale qui construisent eux-mêmes les menus pour la semaine ?

Loïc : Oui, il y a certains collèges ou certaines cuisines centrales où ils acceptent. Et l'histoire de ce qu'on appelle le porc au menu, c'est-à-dire qu'en fait quand ils mettent du porc au menu de la semaine, tout ça, ils savent qu'ils vont avoir un porc et donc, ils savent qu'il y a une partie des recettes, ils vont les faire comme ça. Et ce n'est pas gênant. Ils s'amuse, les gars. C'est beaucoup plus créatif de créer des menus que de suivre des mêmes choses toutes faites. Ils reçoivent un truc et ils disent « Putain, qu'est-ce qu'on va en faire ? » Donc, du coup, ils se font les menus, ils testent des trucs et puis après, ils voient auprès des gamins si ça fonctionne. Ils sont beaucoup plus autonomes et sont beaucoup plus résilients parce que le jour où il y a une grève des ou une grève

du porc, ils savent se démerder. Donc, en fait, nous, on les déformate. Ce que j'apporte, ce ne sont pas tellement des techniques mais l'essentiel, c'est la révolution culturelle. C'est comment on déconstruit culturellement la place de la viande parce que la place de la viande dans la cuisine française, c'est le centre. C'est le totem. Dès qu'on bouge au totem, tout bouge. Du coup, les gens sont un peu déstabilisés. « Oui, mais qu'est-ce qu'on en va faire ? » Moi, je vois encore des cuisiniers qui, le jour du repas végétarien obligatoire à la cantine, parce qu'il y en a un par semaine, ont l'impression de ne pas donner à manger. Donc, ils chargent en entrée, ils chargent au dessert, en fromage pour être sûrs que les gamins seront rassasiés. Mais en fait quand on fait des repas végés, il n'y a personne qui redemande à manger. Donc, on déconstruit ces croyances-là, Il y a des gens avec lesquels ça va vite.

Pauline : Et par exemple, dans les formations des animateurs, vous arrivez à faire en sorte - parce que les équipes d'animation, elles tournent souvent, il y a un gros turnover - qu'ils soient durables ?

Loïc : La bonne nouvelle, c'est quand vous vous intéressez aux gens, ils comprennent que ce qu'ils font a de la valeur pour la commune ou pour l'employeur. Ils restent. La première formation que j'ai faite, c'était dans une petite commune à côté de Toulouse. Il y avait 80% de gens qui étaient là d'une année à l'autre. 20% de turnover. Dans beaucoup de communes, c'est l'inverse. A Saverdun, ça fait longtemps que les élus et l'équipe municipale s'intéressent à l'alimentation. Il y a une culture qui s'est mise en place. Il y a une fille qui est super, qui est responsable du développement durable. Pourtant, c'est une région où il y a de l'élevage. C'est une région où la viande, c'est important. Mais on y arrive. Ça dépend beaucoup des personnes. Il suffit qu'il y ait un élu qui est intéressé, qui la bonne personne pour faire des choses. Pour mettre ça en place et justement, faire en sorte que tout le monde puisse participer, faire en sorte que les sujets qui crispent, comme le bio, la viande, tout ça, on met les formes.

Encore une fois, ce sont des habitudes alimentaires. C'est de la culture. Donc, ce ne sont des changements du jour au lendemain. On est clair. Ça prend du temps. C'est toujours avec beaucoup de bienveillance et de confiance. Moi, je fais confiance aux gens. Maintenant, quand je vends des formations, je vends deux sessions en visio après pour justement pouvoir répondre aux questions sur lesquelles butent les cuisiniers. Du coup, on leur donne des clés pour qu'ils puissent devenir autonomes. D'abord, dans une formation, on ne retient pas tout. Il y a des choses qu'on retient, qui nous ont marquées et puis, il y a d'autres choses qu'on oublie. C'est normal. Voilà ce que je fais avec les cuisiniers. Là, on va démarrer une formation avec un de mes collègues où on va former tous les cuisiniers du département de la Charente. Parce qu'en fait, la Charente, ils sont astucieux : ils s'investissent beaucoup dans le développement des légumineuses. Il y a un moment ou un autre quand on veut faire produire des légumineuses aux agriculteurs, il faut trouver à qui on va les vendre. L'avantage de la restauration collective, c'est qu'il y a des volumes. Donc il y a ce programme-là qu'on démarre.

L'étape suivante, c'est au-delà du repas végétarien obligatoire par semaine, il n'y a pas suffi à absorber les volumes, c'est comment on forme des cuisiniers à devenir complètement autonomes sur le végété pour qu'ils soient capables de jouer avec. Et si ce n'est pas avec le cochon, en fait, ils vont jouer avec les boulgours et le jour où ils n'auront pas de boulgours, ils sauront par quoi remplacer et il n'y aura pas de drame, ni de stress.

Mathis : On a vu une problématique particulière sur Villeurbanne, c'est l'implication des parents d'élèves dans justement l'éducation, l'alimentation, etc. Est-ce que vous arrivez à parler à des parents d'élèves ?

Loïc : Moi, je suis impliqué à Villeurbanne. Alors, je connais l'équipe de la ville et Ludovic depuis très longtemps parce que, la ville s'intéresse depuis longtemps à l'alimentation. On a proposé des ateliers culinaires pour les primaires l'année dernière en périscolaire. Donc, on a fait avril-juin. Donc, deux sessions, de six ateliers. Ça a très bien marché. Au-delà de ce que je pouvais espérer. Ils ont refait un appel d'offres. Et donc, du coup, on a, avec une association dont je fais partie, qui travaille sur l'éducation, la coopération et l'éducation à l'alimentation proposé l'école dehors. C'est quoi ? Comment on sort les gamins ? En fait, les pédiatres, les gens qui s'occupent des gamins vous disent... que si vous voulez frustrer et prostrer un gamin, vous l'asseyez 8 heures sur une chaise devant une table. Et vous, vous tuez sa créativité. Et donc, du coup, il y a certains gens à Avion qui réfléchissent sur comment on arrive d'une manière ou d'une autre à ressortir des gamins de l'école et faire l'école dehors. Il y a trois piliers, dont un à l'alimentation. Et donc, du coup, on a monté six cycles... Six cycles de six ateliers. Donc, pour des gamins de primaire, en périscolaire. Les gamins sont mélangés. Donc, dans les groupes, il y a du CP au CM2. C'est exactement ce que je fais avec les cuisines nourricières, mais de façon différente, avec un autre public. En fait, c'est comment on leur donne à voir ce qu'est l'alimentation au-delà de ce qu'ils ont l'habitude de manger : « C'est quoi les saisons ? ». Dans les fruits et légumes, il n'y a pas juste trois trucs. Il y en a un peu plus. Donc, c'est l'ouverture à la diversité. « Un fromage, comment c'est fait ? ». Alors, on en prend quelques fromages industriels et puis il y a du bleu, il y a du camembert, il y a du comté. Tout ça, c'est un process qui est relativement similaire. On a un atelier sur la conservation des aliments. Donc, on leur fait faire des pickles et des compotes. Tout ça, très simple parce qu'en fait, ce sont des gamins. On n'a que deux heures et demie. Donc il y a des ateliers sur les légumes de saison, il y en a sur les produits laitiers, il y en a sur les fruits), on fait des milkshakes et des choses comme ça. Il y en a aussi un sur l'étiquetage. Justement, on leur apprend comment décrypter avec leurs parents dans les magasins où ils vont. Et le dernier, on fait repas complet. Parce que les ateliers, c'est deux recettes à chaque fois. Donc, ils font chacun deux recettes. Et là, on fait repas complet et on invite les parents. Et là, je peux vous dire que le dernier atelier, c'est quelque chose de très, très sérieux. Les gamins, ils nous ont dit « on va faire comme au restaurant. On va servir nos parents à l'assiette. » « Je dis, allez-y les gars. » Et donc, du coup, ils sont fiers. On a entre 10 et une quinzaine

de parents à chaque fois. Enfin, on ne l'a fait que deux fois et on recommence en novembre. Je n'avais jamais travaillé avec ce public-là. Je craignais un peu d'avoir à faire de la discipline. Zéro discipline. Les gamins viennent avec leurs animateurs ou animatrices. Mais en fait, je m'aperçois que quand on file dans les mains d'un gamin de CP, un couteau, qu'il coupe, il va tout sauf essayer de jouer avec le couteau. Il est là, il est responsabilisé et puis on dit tiens, tu vas couper comme ça. En fait, c'est génial. En passant par le faire, les gamins, ils arrivent à apprendre de façon extraordinaire. On leur donne des rudiments de compréhension de ce qu'est l'aliment. Et moi, mon objectif, c'est qu'à la fin de la journée, ils ramènent les recettes chez eux parce qu'on leur donne. Qu'ils les refassent avec les parents. Ils me disent « on a fait la recette, mais maman, elle n'avait pas ça. Donc, du coup, elle en a fait autrement ». Je dis, « bravo, les gars ». Il ne faut pas croire que les recettes, elles ont été inventées par un ordinateur ou une intelligence artificielle. Donc, ces ateliers-là marchent très bien. Du coup, on en refait 25 animés entre le 5 novembre à la rentrée des vacances et le mois de juin.

Pauline : Et ça concerne combien d'élèves ?

Loïc : Une trentaine à chaque atelier, de 9 ans. Chaque gamin a 6 ateliers. On a 5 cycles. Donc 150 gamins environ. On s'aperçoit aussi en discutant avec eux, qu'il y a des gamins qui aimeraient bien, mais qui sont mis un peu à l'écart de la cuisine parce que pas le temps, parce que trop dangereux... Et pour plein de bonnes raisons. J'ai aucun jugement par rapport à ça. Mais la cuisine, c'est aussi quelque chose qu'on fait ensemble. Ça a plus de valeur, quand on fait ensemble pour des gens qu'on aime bien.

Mathis : Dans vos formations, ce sont les animateurs du périscolaire qui accompagnent les enfants à votre formation ?

Loïc : Oui. Oui, ce sont les animateurs du périscolaire. Cela étant, j'ai proposé à Villeurbanne [de venir former animateurs. Mais pour l'instant, ça ne s'est pas fait. Je m'aperçois qu'en fait, la formation pour animateur et animatrice, elle débloque beaucoup de choses et ça aide beaucoup de gamins. D'abord, ça les aide, eux, à reprendre confiance et puis de se dire, oui, l'alimentation, c'est plus que des trucs pas bons qui sont servis à la cantine. Ça peut être bon aussi à la cantine. Je leur donne des éléments pour qu'ils jouent avec les gamins. Quand je dis jouer, ce n'est pas forcément jouer avec les aliments. On s'aperçoit que dans les histoires et les contes, il y a plein d'aliments : Jack et le haricot magique. Les fèves, autrefois, en Grèce, elles étaient utilisées pour voter. C'étaient des bulletins de vote. On passe par les expressions qu'utilisent des aliments : sucrer les fraises, j'ai la pêche, la banane. Et donc, du coup, sur des aliments qu'ils connaissent moins, ils ont la capacité de pouvoir redonner contexte, d'où ça vient, comment s'est produit... Ce sont des twists qui permettent aux gamins de ne pas penser qu'ils mangent un truc nouveau. Finalement, il va trouver ça bon et puis il en mangera. D'où l'importance, que ce soit bien préparé en cuisine car quand je demande,

votre pire souvenir culinaire, la cantine ressort souvent. Quand c'est bon, c'est chez la grand-mère et quand ce n'est pas bon, c'est souvent la cantine. Or il y a moyen de bien manger la cantine.

Pauline : Quelles évolutions ont amené à une production en masse de l'alimentation ? C'est un peu quel processus vous analysez qui a amené justement qu'on perde cette culture alimentaire-là ?

Loïc : Il y a plusieurs explications. Moi, ce que je constate, c'est qu'il y a beaucoup de familles dans lesquelles il n'y a plus de transmission. J'ai appris à cuisiner à 7 ans avec ma mère, qui elle-même avait appris avec sa mère. Les gens de ma génération, il y en a beaucoup, ce n'est pas pareil. J'ai des copains qui ne cuisinent pas parce qu'ils n'ont jamais vu leurs parents cuisiner, mais il y en avait moins. Et là, aujourd'hui, en fait, ce qui s'est passé, c'est qu'on a mis en place un système agricole à la sortie de la guerre et il a fallu faire vite. Toute l'agriculture industrielle qu'on a mis au point, c'était pour des bonnes raisons. Mais aujourd'hui, ça fait 50 ans qu'on sait que c'est délétère. C'est là, encore une fois, culturellement, qu'on s'aperçoit qu'un système est compliqué à changer. Et moi, je travaille là-dessus. Enfin, je me lève pour ça tous les matins.

Les pays se sont industrialisés et puis, ils sont devenus des économies de service et puis, il y a eu le travail des femmes, les temps de trajet entre le boulot et chez soi se sont allongés. Donc, du coup, il y a plein de raisons objectives pour lesquelles, c'est devenu plus compliqué de faire à manger. Le temps pendulaire, pour beaucoup de gens, c'est deux heures. C'est deux heures qu'on n'avait pas avant. Ça, ce temps-là, il a disparu. On a des journées qui ne sont pas extensibles. Et puis, qu'est-ce qu'il y a d'autre comme fait tangible ? Il y a eu tout le développement en parallèle de l'agroalimentaire. Ce qui s'est passé, quand on observe le truc, c'est qu'en fait, petit à petit, de façon consciente ou pas, on a délégué notre alimentation à des gens qui savaient la faire, qui savaient produire, qui savaient nous la vendre, qui nous proposaient des choses qu'on pouvait conserver au frigo ou pas. Et en fait, avant la fonction des épiceries, c'était de vendre des choses qui venaient d'à côté. Pour le reste, il y avait des conserves, très rarement du surgelé parce que ce n'était pas encore développé. Mais globalement, on mangeait ce qu'il y avait dans l'épicerie. Donc, des boîtes de conserve, des légumes en conserve, des fruits en conserve. Le supermarché, au fur et à mesure, il est né aussi parce qu'il y avait de plus en plus de production alimentaire qui passait par l'industrie et qu'il a fallu vendre. Et donc, on a fait des grosses épiceries. Leclerc a eu l'idée du self-service. Autre fait tangible, on s'est éloigné, on est sorti de plus en plus des campagnes. Puisque dans les fermes, avant, il y avait, avant la Deuxième Guerre mondiale et même jusqu'à les années 50, du monde qui bossait sur les fermes, qui vivait sur les fermes. Puis, au fur et à mesure, les exploitations se sont industrialisées, ont grossi. Donc, il y a eu besoin pour produire la nourriture de moins de monde. Aujourd'hui, un agriculteur, c'est 100 hectares. Il sait produire tout seul 100 hectares. A la sortie de la guerre, ce n'était pas le cas. Donc, il y a de plus en plus de monde qui se rend en ville et le lien avec la ferme s'est distendu. Le gamin qui ne sait plus comment cultiver des poireaux, du blé ou des betteraves, c'est parce qu'en fait, ils n'ont plus cette vision. Avant, on le voyait. Et quand les villes

étaient moins grosses, on sortait et on ne faisait pas 5 ou 10 kilomètres et on avait des champs. On voyait. Là, aujourd'hui, il y a eu cet éloignement physique de la ferme. Et puis, en parallèle, il y a eu le développement de l'industrie alimentaire qui est devenu un intermédiaire entre la ferme et le consommateur. On s'est éloigné de la ferme et on a délégué notre alimentation à l'industrie.

Quand on regarde notre assiette, il y a beaucoup de gens qui ne savent plus à quoi ça correspond. Alors, il y a un plat cuisiné. Donc, on a perdu le sens. On est sorti de la ferme et nous, on a sorti notre alimentation de notre assiette et on l'a confiée à d'autres. J'ai fait des distributions de produits à des étudiants. En fait,] ils étaient emmerdés avec les poireaux. Comment on fait pour les cuire ? Donc, comment on arrive à remettre de la visibilité, du lien ?

Il y a des cuisiniers qui, dans les approches, ont dit qu'il y a quelqu'un qui produit du lait de chèvre pas loin. Ben, localement, ils sont allés chercher du lait de chèvre, et en ont mis à la cantine. Croyant bien faire. Et puis, les gamins, ils commencent à manger « oh, putain, ça a du goût, ce truc-là, ce n'est pas bon ». Beaucoup de gâchis. Jusqu'au jour où il y a une classe qui est partie sur la ferme de Guillaume voir les chèvres et voir la production du lait de chèvre. Le lendemain, tout le monde mangeait le lait de chèvre de Guillaume et il n'y avait plus de problème de goût. En fait c'est tout con, mais tu remets le lien. Donc là, tu remets du sens et en plus, tu t'aperçois que cuisiner, ce n'est pas si compliqué que ça pour une bonne partie des recettes, tu te fais plaisir parce que tu le fais toi-même et c'est bon. Je reviens sur mon histoire d'autonomie. Tu te redonnes de l'autonomie comme les cuisiniers [en restauration. La transmission culinaire, elle peut se passer autrement qu'en famille. Encore une fois, ce n'est pas très compliqué. Il faut juste en avoir un peu envie. Tu vois, une boîte de conserve mise dans une assiette et réchauffée au micro-ondes, en termes de valeur culturelle et en termes de valeur nutritionnelle, on n'est pas au top. Et donc, derrière, si on ne fait pas gaffe, c'est le développement d'obésité, des maladies cardiovasculaires. Aujourd'hui, malheureusement, l'OMS considère que l'obésité est une épidémie. Ça n'est plus des mauvais comportements ou des mauvais choix alimentaires individuels. C'est devenu une épidémie. Et quand on est obèse, quand on est diabétique, c'est souvent pour le reste de sa vie. Ce sont des coûts énormes] pour les sociétés. Et il y a déjà des gouvernements dans le monde qui ont annoncé qu'ils ne pourraient pas supporter. En Chine, c'est 300 millions de personnes. Derrière, il y a aussi un enjeu pour les sociétés de santé publique et de finances publiques. Le coût de l'alimentation, vous savez combien c'est aujourd'hui ? Avec le marché de l'alimentation en France, c'est de l'ordre de 60 milliards d'euros. Le coût caché de l'alimentation, c'est 160 (santé, dépollution de l'air, dépollution de l'eau, dépollution des sols). Si on le prenait du bon sens, du bon côté, il y a une partie de ces 160 milliards qu'on pourrait réinjecter ailleurs en développant la culture bio, en développant plein de choses ou en le remettant dans l'éducation. Donc on a l'impression de payer notre alimentation pas chère, mais en fait, on l'a payée trois fois. Dommage. On pourrait faire autrement. Et tout ça, encore une fois, ce n'est pas très compliqué à mettre en œuvre. Parce qu'encore une fois, la cuisine, c'est comme tout apprentissage.

On va commencer par des trucs très simples. Puis au fur et à mesure, le répertoire s'enrichit. Il faut juste démystifier que c'est plus cher et que ça prend plus de temps. Ce n'est pas toujours vrai.

Maintenant je vais vous parler de projet alimentaire de référence sur notre site internet. Plutôt que de juste faire de la formation en cuisine végétarienne ou en cuisine traditionnelle, l'idée, c'est qu'on propose à la structure de définir l'alimentation.

Une fois qu'ils ont écrit leur ambition, on les aide à écrire la feuille de route. Il y a beaucoup d'élus en 2020 qui se sont engagés pour la cantine, ils ont commencé à mettre du bio dans les assiettes et des choses comme ça. Un projet alimentaire de référence, c'est un manifeste ou une charte qui donne la vision. C'est le cap. Et après, c'est une feuille de route. Comment on y arrive ? Et dans le tas, il y a de la formation il y a de la sensibilisation. Pour ceux qui achètent, il faut aller à regarder les fournisseurs et les producteurs qu'il y a autour. J'ai aidé la métropole de Châteauroux à définir leur projet alimentaire et de le mettre en route. Saint-Verdun aussi, Tout le monde ne rentre pas dans ces trucs-là parce que ça leur paraît trop long. Ils veulent juste une formation. Ce qui est intéressant, c'est qu'en fait, quand on fait une formation, on y met notre vision et notre cœur. Et en fait, une fois qu'on a terminé la formation, de temps en temps, il y a des gens qui nous rappellent deux, trois, six mois après en disant « Ah, vous aviez parlé de ça, ça nous intéresse. » Ils ont commencé par une formation et ils s'aperçoivent que ce n'est pas forcément suffisant. Là, du coup, c'est le moment approprié. Quand vous forcez à faire quelque chose, forcément, ce ne sera pas le fait. Et après, derrière, ça ne va pas rester. Moi, ce qui m'importe, c'est que l'alimentation durable reste durable dans la structure dans laquelle on est. Sinon, c'est du gâchis d'argent et de temps pour tout le monde. C'est toujours la même question de comment on systématise les choses.

Pauline : Comment on systématise les formations et comment faire en sorte que les personnes qui sont formées restent et qu'elles forment à leur tour d'autres personnes, etc ? C'est une question que vous avez été amené à soulever, je pense, avec votre association.

Loïc : Oui, alors, nous, on n'a pas vocation à former tous les cuisiniers de France. Ce qui nous intéresse, c'est de former les gens qui sont, a priori, et à posteriori intéressés. On les forme et après, on leur donne des éléments pour avoir la capacité de former à leur tour. De temps en temps, il faut leur donner un coup de main. Donc, il y a un certain nombre de gens qu'on a formés dans des collèges, dans des départements ou dans des communes et qui sont en capacité eux-mêmes, aujourd'hui, de former. Ça finit par devenir l'ADN de la restauration de la commune ou du département. Vous créez une culture spécifique à ce département.

Donc, après, on intervient régulièrement parce qu'on a de bons contacts et de temps en temps, c'est bien aussi de faire des piques de rappel. Ce que je constate, en fait, c'est qu'il n'y a pas besoin de grand-chose. En fait, on s'en fait souvent une montagne. Que ce soit le végétarien, que ce soit le

bio, ce n'est pas leur monde. Donc, j'ai l'impression que le chemin est vachement long à faire. Encore une fois, l'idée, ce n'est pas d'emmener tout le monde au végétarien ou au végan. Mais c'est 3 milliards d'animaux qu'on abat tous les jours en France. On n'a peut-être pas forcément besoin d'abattre 3 milliards. On peut peut-être descendre à 1. Il faut démystifier la complexité du truc, simplement en commençant à se poser des questions sur ce qu'on fait, pourquoi on le fait et voir qu'en fait, finalement, il y a d'autres voies possibles et sans se mettre en danger, sans dans un monde inconfortable. Mais après, encore une fois, il y a des gens qui sont capables de faire le chemin en quelques mois et d'autres, ça prend des années. Après, encore une fois, ce n'est pas grave. C'est comme la voiture. Il y a des gens qui sont capables de basculer rapidement sur du vélo et garder la voiture quand il y a vraiment besoin et puis d'autres, ça va prendre des plombs parce que la voiture, c'est du statut social, c'est plein de choses qui ne sont plus juste quelque chose pour se transporter. Il faut juste comprendre qu'aujourd'hui, on n'a pas le choix de changer notre mode d'alimentation et notre agriculture pour des questions environnementales et des questions sociétales. Une fois que les gens ont compris ça, après, chacun essaie de trouver son chemin. Pour moi, la base, c'est qu'il y a besoin de bouger aujourd'hui de façon urgente. Il y en a qui vont commencer avec la bagnole, d'autres qui vont commencer avec la viande ou avec autre chose. Peu importe. Mais aujourd'hui, on ne peut pas rester dans les modes de vie qu'on a aujourd'hui. Notamment sur l'alimentation parce que l'alimentation, c'est un quart de notre empreinte carbone, un peu plus sur notre empreinte eau. En fait, quand on additionne, finalement, la bonne, la plus nouvelle, c'est qu'en fait, l'agriculture est aussi source de solutions. On sait qu'on est capable de nourrir toute l'Europe, mais pas avec le régime qu'on a. Donc ça veut dire que si les agriculteurs changent, il faut qu'en parallèle, nous, en tant que mangeurs, on change notre régime et qu'on le fasse justement évoluer vers plus de végétal, moins de viande, plus de brut, moins de produits transformés. Et à la fin de la journée, si ces deux mouvements-là sont conjoints, on arrive, sans déforester plus, avec les surfaces qu'on a, à nourrir les Européens, même avec les baisses de rendement occasionnées par le bio. On sait ce qu'il faut faire. Donc il n'y a plus d'impasse technique. Simplement qu'il faut changer un peu ses habitudes, ses façons de faire. Ce qui est plutôt rassurant et ce qui donne de l'espérance.

Mathis : Vous parliez de ce que vous faisiez en Maine-et-Loire, par exemple. Vous avez, avec les élus ou les personnes qui gèrent la cantine, réussi à changer un peu l'organisation de la cantine, l'approvisionnement, etc.

Loïc : Ah oui. Oui, c'est ça. Vous le dis, c'est ça. Là, c'est de l'organisation, pour le coup. C'est-à-dire qu'il faut être sacrément organisé pour pouvoir piloter ça. J'ai une question. Encore une fois, quand les cuisiniers sont contents et fiers de faire ce qu'ils font et que les gamins ont fini par comprendre que le brocoli, ce n'était quand même pas toute la misère du monde, en général, ça se passe bien, y compris sur le végé. Honnêtement, l'alimentation, si ce n'est pas bon, on n'y revient

pas. Le premier critère, c'est qu'on rachète, on refasse. Il faut trouver les moyens pour que ce soit bon. Quoi qu'on mette dans l'assiette, il faut que ce soit bon. Ce qui nous drague, c'est ça. C'est le plaisir, et le fait que ce qu'on mange fait sens à la fois pour nous et fait sens pour la société et pour la Terre. Et quand je dis que ça fait sens, c'est comment on remet les choses à l'endroit. Est-ce que tu as d'autres questions ?

Pauline : Moi, je crois que j'ai fait le tour.

5. 2. Entretien avec Julien Barthod-Malat et Corinne Bernard (DSP) – 08 octobre 2025

Léonie : On est au 0-10 ans, mais donc le focus 0-6 ans nous intéresse énormément aussi parce que c'est vrai qu'il y a quand même plus de data sur l'âge un peu plus élevé on va dire alors que les jeunes, c'est vrai, enfin les tout petits c'est vrai qu'on n'a pas énormément d'informations donc c'est vrai que c'est très intéressant pour nous.

Julien Barthod-Malat : Moi c'est Julien Barthod-Malat donc je travaille ici à la mairie à la direction de la santé publique comme directeur adjoint et responsable d'un des trois services. On verra s'il y a besoin de présenter les différents services que propose notre direction sachant que nos services comprennent à peu près 35 personnes.

Corinne Bernard : Et moi, donc je suis Corinne Bernard, donc chargée de projet santé dans le service.

Léonie : Très bien, déjà merci en fait d'avoir accepté de faire l'entretien avec nous et vous avez mentionné les, plusieurs, services et c'est vrai que une de nos premières questions c'était un peu plus de détailler ce que c'était en fait cette direction ici et ce que vous faisiez plus précisément.

Julien Barthod-Malat : Alors, j'y vais. C'est un gros morceau (rires).

Donc en fait on est, je dirais décomposé en différents services classiquement dit, il y a trois services, je dirais thématique, et un service support qui comprend notamment l'accueil physique et téléphonique entre autres et services ressources etc. Je vais peut-être moins aller dans ces états-là parce qu'on a un accueil vraiment spécialement dédié aux thématiques, problématiques de santé.

Dans les trois services que composent la direction on a un service de santé scolaire municipal c'est une des particularités de la mairie de ville urbaine comme une dizaine de villes en France c'est de s'être doté d'un service composé d'infirmières essentiellement et de ressources aux médecins qui interviennent directement dans les écoles donc auprès des enfants de la grande section maternelle jusqu'au CM2 sur délégation de tâches de compétences de l'éducation nationale, c'est à dire que si on n'avait pas ce service là ce serait à l'éducation nationale d'assurer les missions qui nous sont confiées.

L'intérêt qu'on a c'est que je pense qu'on met plus de moyens que si ça avait été l'éducation nationale on y reviendra je pense que ça fait partie des personnes intéressantes à rencontrer ce service.

On verra qui etc. Donc classiquement elles répondent à la réglementation du code de l'éducation au terme de la santé où elles produisent beaucoup de dépistage obligatoire sous ce tas de choses de critères.

Il y a un petit volet mais quand même protection d'enfance et ce qui est intéressant aussi c'est qu'elles développent des programmes d'éducation à la santé dont l'alimentation fait largement partie. Alors après elles ont une méthode de déploiement qui est différenciée en fonction des besoins des écoles, des projets des écoles etc. Je ne rentrerai pas dans le détail mais il y a un volet en tout cas où là on a un rôle à jouer.

Un deuxième service donc c'est le service de santé environnementale. Lui c'est le seul service réglementaire obligatoire. Le reste c'est lié à une volonté politique, un portage politique qui ne pourrait pas exister. Alors suivant les billes vous n'aurez pas les mêmes compositions de direction de santé. Le service de santé environnementale il est lié originellement au pouvoir de police sanitaire du maire. Le maire a un pouvoir de police pour des questions de santé.

Et je pense que la majeure partie de leur action de nos collègues qui sont composés de techniciens et d'un ingénieur responsable, c'est d'intervenir dans les logements et pour qualifier des logements qui sont dégradés, impropres, insalubres et qui engagent notamment les personnes qui vivent ou les propriétaires à faire des travaux pour prévenir les risques de la santé. On a aussi une partie plutôt de tout ce qui est de l'ordre animal, animaux nuisibles.

Donc là plutôt volet fourrière donc tous les animaux errants mais aussi tout ce qu'on considère être des nuisibles. Donc je sais pas, il y a une école infestée par des souris, des rats, etc. On peut intervenir. Voilà pour ce service.

Troisième service promotion de la santé dans lequel nous on est issus. Lui il est assez hétérogène dans sa composition. On a un pôle de psychologues qui interviennent auprès de jeunes. Et là quand on dit jeunes c'est 12-25 ans. Donc on est plutôt sur de l'écoute, de la prévention en santé mentale. On n'est pas dans du soin directement même si parfois la limite elle est fine. Donc on a trois psychologues qui interviennent à la fois dans les quartiers dits prioritaires. Et aussi ici on a des bureaux de consultation.

Vous êtes passés juste devant. Où les psychologues peuvent recevoir des jeunes, leur entourage, etc. On a une psychologue qui est un peu sur notre modèle intervient près d'adultes en situation de précarité. Et on a dans cette équipe là aussi des personnes qui sont plutôt de profil infirmière. Donc Corinne Bernard mais peut-être que je te laisserai parler plus directement des projets que tu portes. Et on a aussi donc aujourd'hui deux autres infirmières qui sont notamment sur tout ce qu'on va appeler sécurité sanitaire.

C'est-à-dire que quand il y a une maladie qui a une forte propension à devenir une épidémie et qui se déclare dans une école, dans un établissement, etc. Nous on vient en appui à la coordination pour prévenir toutes les personnes et éviter que l'épidémie prenne trop d'ampleur. Et on est un service qui coordonne une des stratégies de la ville sur les questions de santé, qui est le contrat local de santé. Je vous en apporterai un document. C'est parfois plus sympa de le lire sur papier qu'à l'écran. Dans lequel on retrouve toute la stratégie santé portée par la ville et ses partenaires. Et là, en l'occurrence, il y a beaucoup de choses qu'on fait nous, mais il y a aussi beaucoup de choses que font les autres.

Alors quand je dis les autres, c'est d'autres directions de la ville, la restauration municipale, par exemple, sur les questions d'alimentation, la petite enfance, etc. Donc je pense que c'est un document assez socle, en fait, qui pose nos stratégies. Et on a une personne dans le service qui va animer ce contrat.

Voilà, dans les grands, grands mots.

Léonie : Oui, on en avait lu sur le contrat local de santé.

Julien Barthod-Malat : Oui, sur le partenaire.

Camille : Justement, à propos de la direction de restauration municipale, quel lien vous avez avec eux ? À quel point vous communiquez avec eux sur tel ou tel sujet ? Lié au contrat local de santé ou autre ?

Julien Barthod-Malat : Oui, le contrat local de santé, c'est un prétexte à travailler avec les autres. Enfin, je pense que c'est un vrai vecteur pour essayer de travailler ensemble en dehors de nos directions. Parce qu'on est quand même... Enfin voilà, Mairie Villeurbanne, c'est 2500 personnes qui travaillent. C'est, je ne sais pas, une trentaine de directions. Qui chacune ont parfois un contrat, une stratégie, une logique de public, de priorité, etc. Donc, on a vite tendance à se tourner autour de nos collègues et à travailler en silo.

Et ce type de contrat local de santé permet d'aller voir les autres. « Vous faites quoi ? » Ça vient en synergie avec ce qu'on fait, etc. Parfois, ça donne des idées de monter des projets. Donc, on a des liens plus ou moins régulés avec la direction municipale, de restauration municipale.

Parce que les publics sont partagés, parce que les sujets, les enjeux sont partagés. Mais pour autant, on est sur des sites séparés. Enfin voilà, il faut qu'on crée, qu'on favorise ces rencontres. Parce que sinon, on a vite tendance à ne pas se croiser.

Camille : Ok, merci beaucoup.

Léonie : Et vous diriez que, au niveau de l'éducation alimentaire, vous avez parlé du coup du fait qu'il y avait des infirmières dans les écoles qui étaient déployées. Le niveau d'implication, vous pourriez l'évaluer à combien ? Beaucoup ou pas ? Est-ce que vraiment le programme alimentaire, ça prend... Sur les questions d'alimentation. Ça prend beaucoup de place ?

Corinne Bernard : Je pense pas que ça soit... Enfin, ça fait partie des thématiques qu'elles abordent. C'est pas la seule. Parce qu'il y a quand même des écrans qui prennent, je pense, des sommeils qui ont pas mal de place. Donc, l'alimentation, ça dépend des écoles. Ça dépend des projets aussi des écoles. Donc, elles sont plus ou moins impliquées sur le projet de l'école. Je sais plus, elles ont une partie un peu toujours connue sur leur programme secret. Je sais plus, ça existe, ça.

Julien Barthod-Malat : Il faudra vraiment rencontrer la base de service et ou des infirmières. C'est vrai qu'effectivement, chaque école a l'obligation de porter un projet d'école. Donc, il y a une notion de promotion de la santé. Donc, on peut éventuellement mettre des sujets et revenir avec l'alimentation un peu.

Ce qui peut, deux, être un peu vecteur et, voilà, donner l'envie de travailler encore de manière plus approfondie avec l'infirmière. Donc, il y a probablement des écoles qui sont beaucoup plus engagées, des infirmières qui sont beaucoup plus engagées. Enfin, je pense que c'est très dépendant.

Léonie : Oui, ça, c'est pas une question que vous pouvez...

Julien Barthod-Malat : C'est pas plaqué de la même manière par tout ça, c'est sûr.

Corinne Bernard : Ouais.

Léonie : Mais vous diriez que vous mettez ça en avant, quand même. Vous essayez...

Corinne Bernard : C'est pas ça, je pense. Alors, ouais. Donc, nous, au niveau de la direction, on porte quand même... On pilote certains projets autour de l'alimentation en prévention primaire et en prévention secondaire. Donc, en prévention primaire, on a le projet PACAP.

Léonie : Oui.

Corinne Bernard : Vous en avez entendu parler.

Donc, il est... En fait, il est piloté par l'association Sens et Savoir sur le territoire. Mais bon, nous, on est en... On aide quand même l'association à développer le programme sur notre territoire. Donc là, c'est un programme qui a commencé en juin de... En juillet, on va y arriver, janvier 2024. Et qui va se terminer en juin 2026. Donc, on est en plein dans la mise en œuvre du programme. Donc,

c'est un... Un programme, donc, de prévention primaire. Donc, s'adresse à tous les enfants. Mais, quand même, sur des quartiers... Ciblés. Sur des... Des quartiers prioritaires. Les écoles REP, REP+, c'est un programme qui touche les écoles, les crèches, les centres sociaux. Toute la petite enfance, vous avez 6 ans. Et donc, euh... On... On développe... Euh... Sur... On a commencé sur le quartier Saint-Jean. On a fait le quartier du Tonkin. On est actuellement sur euh... On a fait Tonkin, Brosse, en début d'année. On est actuellement sur euh... Monod, Monod La soie. Et l'année prochaine, on sera sur euh... En janvier, on sera sur euh... Buas.

Léonie : Une question aussi euh... Qu'on avait, c'est est-ce que... Enfin, est-ce que c'est les établissements qui proposent donc de participer à ce programme ou est-ce que euh... On va dire que vous informez les écoles qu'il y a des... Qu'il y a un programme qui peuvent suivre et après c'est eux qui se manifestent, c'est ça ?

Corinne Bernard : Ouais. C'est un peu les deux.

Julien Barthod-Malat : C'est un peu les deux. Tout le monde est censé être informé.

Voilà. Il y a ce projet qui va se déplacer dans le quartier. Sachez qu'il est possible d'y répondre, de bénéficier de formations, d'actions, etc. Il y a aussi toute une phase d'enquête questionnaire qui a été administrée par l'association en amont. C'est en disant, bah voilà, on pourrait intervenir dans votre école. Mais par contre, il y a aussi plusieurs thématiques qui peuvent être proposées. Même sur l'alimentation.

A l'intérieur, ça recouvre plein de choses, en fait, euh... Sur l'approche, le goût, etc. Enfin, tout un tas de choses.

Et l'idée, ça a été de cibler aussi, bah voilà, si on intervient, sur quels sujets vous souhaiteriez qu'on intervienne ? Est-ce que vous avez les possibilités d'intervenir, les moyens d'intervenir, etc. Enfin, les moyens au sens humain, les projets, enfin, parce que c'est quelque chose qui est entièrement financé. Mais quand une école a déjà cinq projets dans l'année, bah elle va me dire, non, on n'a pas les moyens que d'aller sur ce... Enfin, c'est tout ça qui va déterminer ensuite la possibilité du projet, enfin, la mise en place effective du projet.

Corinne Bernard : L'intérêt de ce programme, c'est qu'il a été réfléchi avec une phase de pérennisation. Donc, en fait, tout est fait pour que les professionnels puissent porter eux-mêmes après les actions, les outils qui leur sont mis à disposition, les savoir-faire, pour qu'ils puissent après développer des ateliers avec les enfants, avec les parents, s'ils souhaitent poursuivre, pour pas que ça s'arrête comme ça.

Léonie : Oui, donc, après 2026, ils pourront reprendre...Voilà. Ok, oui, c'est super.

Corinne Bernard : Donc, c'est même demandé...

Julien Berthod-Malat : C'est des conditions de base.

Léonie : Ok.

Corinne Bernard : C'est des conditions de base. L'ARS, dans ce programme, demande est-ce qu'on travaille la pérennisation. Donc là, on en est un peu à cette phase-là, pour les six mois qui restent, pour voir comment on peut pérenniser ce projet là où l'association Sens et Savoir à développer des actions pendant ces trois années.

Camille : Et justement, vous parliez d'actions et vous mettez quoi ? Enfin, vous savez, du coup, vous avez un droit de regard là-dessus, sur les actions qui sont mises en place par Sens et Savoir...

Corinne Bernard : Oui, un droit de regard, oui, de toute façon, on le travaille en copil, en co-tech. C'est des ateliers, en classe, des ateliers pour les enfants, des ateliers parents-enfants, en crèche aussi, pareil, des ateliers parents-enfants, sur la découverte des légumes.

Léonie : Ok. Mais quand vous dites en classe, est-ce que c'est pendant le temps des cours ou c'est périscolaire plutôt ?

Corinne Bernard : Les deux.

Julien Barthod-Malat : Les deux sont possibles. Et pareil, ça dépend des conditions en local, en fait, si le périscolaire est davantage prêt, partant, ou si c'est plutôt l'enseignante. Enfin, tout ça, ça va être en fonction des intérêts, des dispos, des moyens.

Camille : Et ça, du coup, vous avez, enfin, c'est pas une carte, mais genre une liste des écoles, par exemple, qui mettent en place, par exemple, du périscolaire, enfin, qui vont plus intervenir sur le temps périscolaire, d'autres plus sur le temps scolaire. Enfin, vraiment, vous voyez très clairement...

Corinne Bernard : De ce projet, oui, on a le retour, un petit bilan de la première année que je pourrais vous transmettre. Là, je ne sais pas. Et puis, il faut voir avec... Puis, tout à fait, vous allez rencontrer sans savoir. Ça fait partie. Ça fait partie des partenaires qu'il faut rencontrer, parce qu'ils sont sur beaucoup d'actions dans l'alimentation, sur l'une norme actuelle. Ils connaissent très, très bien le territoire. Ils connaissent très bien, voilà, toutes les structures. Donc là, oui, vous pouvez aller les rencontrer. Oui, on a ces données-là.] On peut les avoir, voilà.

Julien Berthod-Malat : Après, sur ce qui se fait en général. Parce que, très sincèrement, on n'a pas l'info monitorée, de ce qui se passe exactement sur chaque temps dans Google, sur telle thématique, ça, et clairement, non. Oui, parce qu'il se passe aussi des choses dans les centres sociaux.

Corinne Bernard : Et puis donc, on a deux programmes qui sont de prévention, des programmes de prévention secondaire, qui s'adressent à des enfants en situation de surpoids, d'obésité. Et donc là, c'est un dispositif où on aborde la question de l'alimentation, mais aussi la question de l'activité.

Léonie : L'activité physique, oui.

Corinne Bernard : Voilà, donc on a le premier, le plus ancien de nos programmes, qui s'appelle Passport Santé, qui est mis en place depuis 2009. Et donc là, c'est des groupes d'enfants ciblés par une infirmière scolaire, qui adhèrent au dispositif en septembre et qui, toute l'année, ont un temps de deux heures où ils font une heure d'activité sportive, encadrée par un éducateur sportif de la ville. Et une heure, ils ont un temps autour de la diététique, pour, voilà, apprendre à l'alimentation équilibrée. L'objectif, c'est de modifier le comportement alimentaire de l'enfant et de la famille, avec aussi des temps pour les parents, sur, donc ils sont invités à rencontrer la diététicienne en collectif, en individuel. Voilà, donc c'est un programme qui se déroule de septembre à juin. On suit entre 50 et 60 enfants chaque année.

Léonie : Et là, c'est donc l'inf... Pardon, je vous ai coupé. C'est l'infirmière scolaire qui va déterminer quels enfants... Enfin, qui va dire... Qui a proposé, en tout cas...

Corinne Bernard : Voilà, elles ont un bilan en CE2, en fait, où elle pèse, elle mesure les enfants, elle le voit en cours d'un bilan infirmier. Et si l'enfant est en situation de surpoids, elle lui propose cette activité. Après, elle propose aux parents, l'accord des parents. Et une fois que les parents réfléchissent, du coup, ils viennent vers moi. Et donc là, après, c'est moi qui m'en occupe, qui les réinscrit, qui les suit toute l'année. Et donc, on a cinq groupes qui évoluent toutes les semaines sur l'île Orale. Toujours à proximité des quartiers politiques de la vie. L'idée étant de réduire les inégalités sociales de santé, donc de faire plus et mieux pour... Enfin, différemment pour aider cette population.

Camille : Oui, d'ailleurs, il me semble que c'est gratuit, du coup.

Corinne Bernard : C'est gratuit, oui.

Camille : Mais du coup, est-ce que vous avez une idée de... Enfin, du coup, vous dites qu'il y a 50 à 60 enfants qui sont concernés par ça, mais le nombre d'enfants que l'infirmière, de base, elle consulte, ça va à peu près aux 50-60 enfants qui sont ensuite... Enfin, qui poursuivent l'activité tout au long de l'année scolaire, ou il y en a beaucoup plus ?

Corinne Bernard : Non, ben, elles en repèrent... Par corps d'enfants, on a à peu près 200 enfants... Qui sont... Qui sont en situation de surpoids ou d'obésité, chaque année. 202, 211, à peu près. Ça dépend des années, mais... En gros, c'est ça.

Julien Berthod-Malat : Par un niveau de classe.

Corinne Bernard : Par un niveau de classe. Par un niveau de classe. Donc, sur le global, globalement, sur les 200... Entre 200 et 250, on va dire. Sur les 200, il y en a entre 50 et 60 qui adhèrent à ce dispositif.

Julien Barthod-Malat : Tout à fait, parce qu'on joue sur les 3 niveaux. CE2, CM1, CM2. On peut dire ça. Sachant que c'est une équipe de 15-17 infirmières.

Corinne Bernard : Oui. C'est pas qu'une seule infirmière.

Julien Berthod-Malat : Oui. C'est dans différentes écoles. Une infirmière référente de 2 écoles. Et donc, c'est dans ces 2 écoles qu'elle va identifier des enfants. Et chaque infirmière va faire ça, en fait. Ce qui, à la fin, compose... Un groupe.

Léonie : Ouais. Et est-ce que l'action, elle est plus dirigée vers les écoles qui sont publiques ou vous avez aussi des interventions dans les écoles privées, du coup ?

Corinne Bernard : Non, parce que c'est un dispositif où, vraiment, on a un lien avec la santé scolaire. Pas que pour le repérage. Parce qu'après, si l'enfant... Elle suit l'enfant aussi toute l'année. Si l'enfant se démobilise... Moi, je passe beaucoup pour l'infirmière pour le remobiliser dans l'année, tout ça. Donc, c'est important.

Le rôle du service santé scolaire, il est important. Et elles ne sont pas sur les écoles privées. Enfin, elles ne sont pas autant que sur les écoles publiques. Elles ne font pas tout à fait les mêmes choses sur les écoles privées et sur les écoles publiques. Et donc, ce temps-là, avec les CE2, par exemple, elles ne l'ont pas sur les écoles privées.

Donc, on est... Est-ce que l'arrivée dans l'école publique de Villeurbanne, à avoir un IMC en surpoids ou en obésité. Voilà, c'est les deux seuls critères.

Léonie : Et pour le parcours PACAP, c'est à peu près la même chose aussi ? Ou alors là, ça touche plus ?

Corinne Bernard : Non, PACAP. PACAP, c'est un programme de prévention pour tout le monde. Oui. On cible, enfin, tous les enfants du quartier ou de l'école, de la structure qui a souhaité participer au programme. Oui, donc là, vraiment, il n'y a pas de distinction public/privé. Les écoles, non, par contre.

Julien Barthod-Malat : Oui, les écoles, effectivement. Mais ça pourrait l'être... Enfin, il n'y a pas de condition. Après, il y a...

Corinne Bernard : C'est-à-dire que la seule condition, c'est d'être en quartier prioritaire de la ville et non en REP. Donc, il n'y a pas de...

Léonie : Oui.

Julien Barthod-Malat : Il n'y a pas d'école privée en partie. C'est aussi pour ça, je pense.

Léonie : Mais ça pourrait...

Julien Barthod-Malat : Théoriquement, ça pourrait... Oui, théoriquement, c'est ouvert...

Léonie : Oui, l'ambition n'est pas réservée que...Non, oui.

Julien Barthod-Malat : Non, non.

Léonie : Mais bon, oui, dans le contexte des quartiers, effectivement, c'est vrai que la question se pose moins.

Corinne Bernard : Voilà. Et donc, le deuxième programme, c'est le petit passeport santé. Donc, passeport des enfants plus jeunes. Donc, c'est les mêmes objectifs que passeport santé. Donc, augmenter le temps d'activité physique, réduire les comportements alimentaires et accompagner vers un parcours de soins si nécessaire.

Ce sont les mêmes objectifs que passeport santé, sauf que les modalités de mise en œuvre sont différentes. Puisque là, l'enfant, c'est un parcours en fait, on n'est plus sur une action de parentalité avec des étapes où on rencontre les familles. Alors, parfois, les parents, parfois, par l'enfant, autour de la diététique ou de l'activité physique.

C'est un parcours qui dure huit mois. Et l'enfant, lui, est inscrit, enfin, au...

Léonie : Pas de souci.

Corinne Bernard : C'est le Covid. Donc, je prends le masque. Non, mais on peut en faire que l'enfant aille faire un fil dans le droit... Le droit privé ? Le droit...

Julien Barthod-Malat : Le droit commun.

Corinne Bernard : Le droit commun, merci. Voilà. Dans un club, quoi. Dans un club, une association, une structure où il fait face de l'activité dans le droit commun. Alors qu'un passeport santé, ils sont ensemble dans des petits groupes spécifiques.

Camille : Et d'ailleurs, du coup, le passeport santé, c'est 8-12 ans, il me semble.

Corinne Bernard : Ouais.

Camille : Mais du coup, le petit... Le petit passeport ?

Corinne Bernard : 5-7. Ouais.

Camille : Merci.

Julien Barthod-Malat : Parce qu'il y a l'idée qu'intervenir plus tôt permettrait d'avoir un impact probablement plus important. Enfin, ça fait suite aussi à des recommandations de la Haute Autorité de Santé, etc. Qui dit que, enfin, voilà, plus on intervient tôt, plus on a des chances de changer les trajectoires. Mais ce que disait Corinne, c'est qu'effectivement, on ne peut pas intervenir exactement de la même manière, parce que là, ils sont plus petits. Donc du coup, il faut peut-être davantage travailler avec les parents. Contrairement à un passeport santé où c'est peut-être l'équilibre inverse.

Si on travaille d'abord avec les enfants, on applique les parents sur 30 ans. L'autre, c'est presque opposé.

Camille : Ouais. Et pour des âges en dessous de 5 ans, enfin du coup là, pas sur la thématique du sport, parce que ça devient compliqué, mais il y a des actions quand même qui sont mises en place ou pas ?

Julien Barthod-Malat : Parce qu'en fait, on a des logiques de compétences, donc en dessous de 6 ans, c'est la métropole qui assure la promotion de la santé, on va dire, des 6 ans et moins. Donc du coup, il y a des travaux de collaboration, on les rencontre souvent, etc. Mais c'est plutôt eux qui le gèrent. Et nous, directement aussi à la mairie, ça va plutôt être la direction de la petite enfance. Qu'ici, elle a mené des actions, notamment sur l'alimentation. Pour le coup, je ne sais pas exactement. C'est plutôt des personnes à la mairie qui travaillent en direction des crèches de la petite enfance. Donc, qui seraient probablement intéressés en place.

Camille : Ouais, c'est vrai, du coup.

Léonie : Et par rapport à l'implication des parents, est-ce que, parce qu'on avait noté que ça pouvait être compliqué, en fait, dans d'autres projets qui avaient été mis en place dans les écoles, d'impliquer les parents ? Comment vous, enfin, comment vous réussissez ?

Corinne Bernard : C'est l'huile de coude. (rires) Ouais, c'est l'huile de coude.

Léonie : Enfin, j'ai l'impression que c'est un peu le truc le plus compliqué, en fait, au final.

Corinne Bernard : Oui. Bah oui, oui, non, mais c'est l'huile de coude, c'est plus tard, quoi. Parce que, en plus, nous, on s'adresse à des familles vraiment en difficulté.

Donc, les problématiques, eh bien, oui, c'est, c'est, c'est, c'est prendre, c'est prendre du temps pour eux, c'est prendre du temps pour expliquer les choses, les rappeler, les accueillir. Voilà, la question

de l'accueil, ces questions-là qui sont des questions, enfin, de savoir-faire, on va dire, en promotion pour la santé.

Après, ouais, il va leur faire comprendre l'intérêt pour eux, pour leurs enfants. Alors, c'est plus facile sur des dispositifs comme Passport Santé où les enfants, ils ont déjà une problématique. Donc, ils ont, c'est eux qui font le choix, finalement, de l'inscrire dans ce dispositif. Les conditions, elles sont posées du départ.

Moi, je les vois, je leur dis, ça marche que si, effectivement, ils sont là où ils accompagnent l'enfant régulièrement, s'ils prennent le temps de venir, le temps qu'ils sont dédiés. C'est différent parce que c'est leur choix de l'inscrire ou pas, c'est pas comme une action à l'école, où là, voilà. Oui, là, c'est sur le ventre un peu. Oui, ils ont rien demandé, donc, du coup, on leur demande de participer.

Après, ça dépend, je pense, ça dépend aussi beaucoup des écoles, des enseignants, tous les cas. Céline Le Prince, la diététicienne de sens et savoir, elle dit bien que la mobilisation des parents, elle n'est pas égale d'une école à l'autre.

Léonie : C'est sûr.

Corinne Bernard : Il y a peut-être des choses de l'ordre, je crois, de l'ambiance de l'école. Je crois qu'ils ont senti des parents sur des choses comme ça. Par exemple, là, elle vient de travailler sur une école où on va, du coup, acheter des brosses à dents, d'abord, la question de l'hygiène au dentaire dans l'alimentation. Et du coup, c'est les parents qui sont, un petit groupe de parents qui vont coudre les petites pochettes, par exemple. Voilà, ça implique là.

Il y a d'autres écoles où elle a intervenu. Il n'y avait aucune mobilisation. Il y avait des femmes. Oui, c'est sûr, ça, c'est compliqué.

Léonie : Oui. Mais est-ce que vous avez une sorte de, je ne sais pas, comme une sorte de package de formation à délivrer aux parents ? Ou alors, c'est... Enfin, je ne sais pas si vous voyez ce que je veux dire. Est-ce qu'il y a des compétences que vous devez leur transmettre, entre guillemets, dans votre mission ? Ou est-ce que c'est vraiment adapté par rapport à chaque public que vous rencontrez ?

Corinne Bernard : Ça dépend des projets. Globalement, on ne peut pas répondre... Sur les projets comme passeport santé, on va vraiment voir en fonction de la problématique de l'enfant. Enfin, c'est-à-dire des rendez-vous individuels, on va parler de l'enfant. Après, on a aussi un socle commun sur comment je fais, moi, en tant que parent dans l'alimentation, quand mon enfant ne veut pas goûter, comment lui dire non, enfin, des choses comme ça. Ça, ça revient assez souvent.

Camille : Et ça, enfin, quand ça intervient justement, enfin, il y a qui qui... enfin, ils se tournent vers qui pour poser ces questions-là ? C'est la diététicienne, du coup, de son savoir qui va leur répondre ? Enfin, c'est...

Corinne Bernard : Oui. Oui, un professionnel. Après, ça dépend des questions qu'ils ont. Parce que, enfin, dans le programme, ils sont amenés à rencontrer la diététicienne. Ils sont amenés à rencontrer aussi d'autres professionnels. Ils sont amenés aussi à me rencontrer moi. Moi, je peux répondre à certaines de leurs questions. Je ne suis pas une professionnelle d'alimentation, mais il y a quand même des connaissances, quand même...

Camille : Il y a souvent des interrogations, du coup, où ils sont plutôt, enfin, pour la plupart, désintéressés de la question de l'alimentation, où il y a quand même...

Corinne Bernard : Non, ils ne sont pas désintéressés. C'est contraire. Je trouve que c'est un sujet qui peut vraiment mobiliser beaucoup les mamans, par contre.

Léonie : Ah oui, vous avez remarqué une différence. (rires)

Corinne Bernard : Oui. L'alimentation, c'est encore les mamans. (rires) Moi, je ne parle pas, mais c'est un peu de travail, hein. Mais oui, oui, c'est quand même les mamans qui... Elles sont... Elles se posent beaucoup de questions sur l'alimentation. Enfin, celles que je côtoie dans le cadre de mes dispositifs, c'est toujours pareil. Moi, je n'ai pas une vision particulière.

Léonie : Oui, forcément.

Corinne Bernard : C'est pas représentatif de toute la...

Léonie : Oui, bah oui.

Corinne Bernard : C'est pas... De la population villeurbannaise. C'est pas un problème, parce que bon, ça fait quand même plusieurs années que je suis dans le... Que je... De ce sujet-là. Et on a eu... Développé d'autres programmes auparavant, ou qui s'adressaient à... A... Enfin, voilà. Pas forcément des parents ciblés. C'est toujours quand même des choses qui intéressent. Alors, en petite enfance, avec les mamans, c'est très... Les parents sont quand même très intéressés par... Ces questions d'alimentation, parce qu'elles savent bien qu'il y a des choses qui se jouent.

Léonie : Oui, c'est sûr. C'est intéressant.

Corinne Bernard : En petite enfance, je pense que c'est là où il faut...

Léonie : Ouais. Et du coup, pareil, au niveau des crèches aussi, donc les parents aussi, ils sont impliqués dans le programme ou moins qu'à l'école ?

Corinne Bernard : Alors, de l'expérience que j'ai de... De projets que j'ai pu mener et avec PACA, oui, les parents, ils sont impliqués. Alors, après, dans la crèche, c'est difficile aussi de mobiliser les familles, parce qu'ils viennent... Ils viennent à la crèche parce qu'ils ont un mode de garde, donc...

Léonie : C'est pour ça, oui.

Corinne Bernard : Ils ne sont pas forcément très disponibles pour passer une demi-journée à la crèche. Mais je pense que c'est quand même un sujet qui mobilise, et particulièrement les jeunes parents. C'est vrai qu'avant... Avant deux ans, il y a beaucoup de choses qui jouent au niveau de l'alimentation.

Julien Barthod-Malat : Mais c'est encore une fois, je pense que... À mille jours, oui, y'a tout un truc qui se joue. Avant d'avoir développé le programme PACAP, là, il y a toute une salle de questionnaires qui ont été transmis aux parents, notamment dans les crèches, par des étudiantes qui étaient à la sortie, etc.

Et il y avait des questions très ouvertes. C'est qu'elles sont, selon vous, les priorités à traiter ? Donc, on avait des cases à cocher. Il me semble qu'effectivement, écran, alimentation, sommeil, c'est vraiment les trois choses qui reviennent quasi-exclusivement. Enfin, il faudra voir, selon les quartiers, selon les structures, etc.

Mais là, il y a... Enfin, vous demanderez... Enfin, on a certainement des données.

Corinne Bernard : Oui, mais je pense que Céline, elle a toutes les données.

Julien Barthod-Malat : Et du coup, ça permet aussi de se dire... Bon, ben voilà, il y a eu quand même... Enfin, des personnes qui ont été interrogées sur... Là, encore récemment, enfin, ça date de l'année passée. C'est plutôt des données de... très actualité.

Léonie : C'est très pertinent pour nous.

Camille : Et vous les avez eues, ces données-là, c'est ça ?

Julien Barthod-Malat : On les a. Et c'est Céline Leprince, là...

Camille : Qui est la diététicienne de Sens et Savoir.

Julien Barthod-Malat : Qui, en fait, mène vraiment, qui va directement le projet, notamment dans les données, dans le classement des données, tout ça. Mais ça, c'est sûr, on les a aussi.

Camille : Oui, quelque part, mais...

Julien Barthod-Malat : Ouais, mais c'est plutôt elle qui se fera plus la même de nous. En fait, elle vous donnera par école, par quartier, par année.

Léonie : Ah ouais, ça c'est... (rires) C'est très pratique, ça.

Camille : Et... Bon. Et juste aussi, j'avais vu, du coup, c'est depuis 2009, je reviens à chaque fois sur le passeport santé, j'ai l'impression, mais c'est depuis 2009, et je voulais juste savoir, est-ce que vous avez des outils, en fait, pour mesurer à quel point, par exemple, enfin, c'est efficient, je crois, le terme, ou à quel point, du coup, je sais qu'à Villeurbanne, il y a beaucoup de cas de diabète 2, du type de diabète 2. Et du coup, à quel point vous avez réussi à traiter ? Parce que 2009, finalement, ça va faire 10 ans. Donc, à quel point ça peut...

Corinne Bernard : Oui, je pense, je crois pas que le passeport santé ait pu diminuer, il y a tellement de taux de diabète, c'est le type 2, sur Villeurbanne. Donc, les petits et de 2009, je ne sais pas où ils habitent maintenant. Oui, c'est normal. (rires) Et j'espère qu'ils ne sont pas diabétiques, mais... Alors, nous, on fait une évaluation annuelle, avec... On a des critères d'évaluation, des indicateurs. Donc, on remet toutes les années à l'ARS. Je pourrais vous faire passer une évaluation si ça vous intéresse. Et là, l'ARS nous a demandé de faire une évaluation à distance. Donc, on démarre là. Donc, on va évaluer l'impact du dispositif sur la modification des comportements alimentaires, l'activité physique et la prise en charge médicale de l'obésité à trois ans. Deux ans après la sortie du dispositif des enfants de cette cohorte-là. Et puis, on va faire ça pour trois cohortes, là, qui arrivent. Et donc, avec des résultats en juin 2028. Donc, c'est trop tôt, là.

Camille : Ah oui. Donc, là, les premiers résultats, ils arriveront en 2028.

Corinne Bernard : Oui. Là, pour le moment, on n'a que des évaluations annuelles. On a failli en avoir, on a commencé cette évaluation. Ça fait longtemps que l'ARS nous demande, mais on avait été stoppés par le Covid. Mais par contre, je peux vous faire passer les évaluations annuelles.

Léonie : C'est vrai que nous, ça nous intéresse aussi de voir comment les dispositifs, ils sont évalués... Enfin, évalués, pardon. Pour voir aussi un peu comme ils évoluent, justement.

Julien Barthod-Malat : C'est sûr. Comment ils s'adaptent aux enjeux, quoi. On a un étudiant qui a travaillé spécifiquement sur...Comment on peut évaluer l'impact d'un dispositif comme celui-ci sur les années à venir ?

Léonie : Ah, super.

Julien Barthod-Malat : En plus, c'est assez récent, du coup

Corinne Bernard : On a juste la démarche, tiens. Enfin, on a la construction. On a la méthode, ouais. On n'en a pas le résultat encore.

Léonie : Oui, mais c'est déjà un truc qui pourrait nous intéresser.

Corinne Bernard : Ouais, ouais, bien sûr. On vous fait passer, ouais.

Léonie : Ouais, ça serait super gentil. Et, euh... Oui, bah là, c'est un peu plus technique, mais on avait aussi des questions par rapport juste au financement, aussi aux subventions, par rapport à ces projets, parce que ça doit quand même demander l'implication de pas mal de sous, au final, quoi.

Julien Barthod-Malat : Globalement, nous, on est une direction où c'est surtout des personnes qui sont derrière. On ne gère pas des bâtiments, on ne gère pas de la prestation, comme ça. Globalement. Donc, nous, c'est beaucoup des moyens humains qui sont derrière tous ces projets-là. Et donc, oui, on est cofinancés pour la plupart des projets qu'on porte, et en partie, passeport santé, petit passeport santé. PACAP, c'est un peu différent. Je reviendrai aussi sur la manière de se financer. Notre interlocuteur principal, notre financeur principal, c'est l'ARS.

Donc, eux fonctionnent plutôt le fonctionnement des projets. Ils financent, pardon, plutôt le fonctionnement des projets. On pourrait aussi faire un appel à projets en disant, nous, on a cette idée-là, et dans le cadre d'un appel à projets, on reçoit des sous.

Là, non. C'est plutôt du travail de longue haleine avec eux. Ils nous connaissent et ils financent le dispositif comme il est là. Alors, ils financent une partie du dispositif. Et derrière, il faut leur montrer que ça fonctionne, leur prouver qu'on l'a fait, qu'on a mis les moyens pour le faire, etc. C'est plutôt comme ça qu'on le tient. En tout cas, sur tout ce qui est de près ou de loin, il y a l'alimentation, nutrition. Ouais, c'est l'ARS. C'est l'ARS.

Cité éducative. Alors, c'est un... Je parle beaucoup de dispositifs je me rends compte C'est un dispositif. En gros, une commune peut postuler pour prétendre à un financement qu'on appelle cité éducative. C'est un financement qui vient à la fois de l'État et côté politique de la ville, donc flécher quartier, l'éducation nationale et la commune. Chacun doit mettre un peu la main à la poche, mais c'est surtout de l'argent qui vient de l'État.

Et se mettre d'accord sur la base d'un projet de territoire avec des axes, des enjeux identifiés, des constats partagés, sur, derrière, une enveloppe d'argent qui vont être fléchées à des initiatives portées par des assos, par la mairie elle-même, par une école, etc. Et donc, derrière, c'est quand même plusieurs centaines de milliers d'euros chaque année. C'est quand même assez confortable pour une ville.

Et nous, ça fait plusieurs années qu'on a un label, en fait, cité éducative. Mais voilà, c'est quelque chose qui est assez fréquent aujourd'hui et qui, sur 3, 4, 5 ans, va permettre de mobiliser un peu d'argent pour compléter des projets, développer des projets. Donc, nous, on a une partie où on va chercher un peu d'argent sur ce dispositif-là.

Mais ce n'est pas voué être pérenne pour que l'Agence Régionale de la Santé a une assise beaucoup plus importante. Elle a des difficultés financières aussi, etc. Mais voilà, elle est là, dans 5 ans, elle sera probablement encore là, etc.

Cité éducative, c'est assez flash. Mais en fait, on profite aussi de ses ressources. On a quand même une contraction budgétaire, globalement la ville, dont la santé fait partie. Donc, en fait, on a besoin d'autres financeurs.

Et souvent, quand on mène un projet et qu'on va chercher des financements différents, alors déjà, quand ils sont conséquents, c'est bien. Mais quand il y en a d'autres, en plusieurs, c'est encore mieux. Ce qui permet aussi de nous de rendre un peu plus pérenne, de sécuriser un peu mieux nos financements. Parce que dans des périodes de contraction budgétaire, on regarde tout. Et ce qui coûte un peu trop cher, on pourrait le souffrir.

Léonie : Ok. Je ne sais pas si tu avais une question plus là-dessus.

Camille : Non, non, là-dessus non.

Léonie : Ouais, non, moi, non plus.

Camille : Mais du coup, enfin, vous avez, enfin, je reviens juste sur les projets et tout que vous mettez en place. Du coup, il y a le passeport santé, il y a la déclinaison de PACAP et vous faites aussi, du coup, enfin, il y a Villeurbanne à table. Est-ce que vous avez d'autres encore projets ? Et déjà, enfin, c'est quoi aussi Villeurbanne à table, exactement ?

Corinne Bernard : Villeurbanne à table, ce n'est pas nous.

Julien Barthod-Malat : Ouais, c'est ça.

Corinne Bernard : C'est la DRM. C'est la restauration municipale, ouais.

Camille : Et du coup, vous avez d'autres projets sinon à part...

Julien Barthod-Malat : En alimentation...

Léonie : Ouais, c'est déjà assez conséquent.

Julien Barthod-Malat : Sur d'autres sujets de santé publique. Ouais. Mais en ce qui concerne l'alimentation, à l'instant T, là, on n'a pas d'autres.

Léonie : Et est-ce que sur l'alimentation, vous avez, enfin, je ne sais pas, est-ce qu'il y a une priorité de certaines problématiques du type, là, avec le petit passeport, on avait plutôt les enjeux, enfin, j'avais l'impression de ce que je vous racontais, que c'était plutôt les enjeux obésité, etc., avec les programmes dont vous parliez.

Julien Barthod-Malat : Ouais.

Léonie : Mais est-ce qu'il y a aussi, je ne sais pas, par exemple, une portée sur, comment dire, la santé mentale alimentaire, les problèmes de troubles alimentaires ? Parce que c'est un public quand même assez jeune, donc je ne sais pas trop si ça rentre en question ou pas.

Julien Barthod-Malat : Je sais que sur cette question-là, on a un conseil local de santé mentale.

Léonie : Ok.

Julien Barthod-Malat : Donc, derrière, c'est une personne qui va coordonner un réseau de professionnels concernés par des problématiques de santé mentale, que ce soit dans les écoles, jusqu'à la psychiatrie, enfin, vraiment, partout. Et elle anime des formes d'instances, de groupes de travail qui, parfois, sont ciblés sur les problématiques des jeunes.

Souvent, jeunes en psychiatrie, enfin, en santé mentale, on va dire 12-25 ans. Même s'il y a des choses aussi, petite enfance, etc., enfin, elle a des commissions de travail qui se réunissent régulièrement sur ces tranches d'âge-là.

Et oui, effectivement, la question des troubles alimentaires, sans remonter, comme des sujets, en tout cas, alors, peut-être pas d'actualité, parce que je pense que ça fait un moment que c'est présent, mais ça peut être abordé. Alors, après, il n'y a pas forcément d'action fléchée directement sur ce sujet-là, mais il y a des espaces pour en parler, pour travailler ces sujets. Et je pense, alors, après, c'est à voir vous, mais les psychologues qui sont dans le service, qui travaillent sur les 12-25 ans, à mon avis, ça arrive quand même dans, dans les personnes qu'elles rencontrent, d'aborder ces sujets-là.

Ouais, je suis, enfin, les troubles alimentaires, j'imagine que ça fait partie de...

Léonie : Mais du coup, oui, pour le moment, c'est plus une priorité sur, peut-être, un petit peu l'activité physique, pardon, mais aussi juste comment s'alimenter correctement. C'est plutôt ça le focus, on va dire.

Julien Barthod-Malat : Ouais, tout à fait.

Léonie : Ouais, et c'est plus composition de... enfin, ce que vous faites, c'est un peu plus dans la composition de l'assiette, ou est-ce qu'il y a aussi les enjeux environnementaux qui rentrent déjà en question ? Parce que c'est pas forcément, par rapport à l'obésité, c'est pas forcément la première chose à laquelle on pense, quoi. Manger local, c'est pas non plus...

Corinne Bernard : Ouais, alors, on le dit, hein, dans les interventions, elles en parlent, mais plus, peut-être plus au niveau des parents.

Léonie : OK, ouais.

Corinne Bernard : Bah, nous, ils ont déjà plein de messages à recevoir, de choses à apprendre. Déjà qu'ils sachent qu'une pomme, c'est une pomme. Après, qu'elle soit locale, c'est bien, c'est mieux, mais déjà, ouais, on va commencer à...

Julien Barthod-Malat : Après, la saisonnalité, tout ça, ça fait partie.

Corinne Bernard : Ouais, ça fait partie, la saisonnalité, oui, ça en fait partie. On travaille plutôt ça, un peu avec les enfants, beaucoup, avec les parents, plus avec les parents.

Camille : Mais là, pour bien se rendre compte, enfin, j'avoue, enfin... Par exemple, vous dites qu'un enfant, pour qu'il sache bien qu'une pomme, c'est une pomme et tout, vous diriez que là, à quel âge, enfin... En moyenne, par exemple, est-ce qu'à 14 ans, là, les enfants, la ville de Villeurbanne, ils savent... Enfin, ils sauraient dire, là, enfin, la grande majorité, ce que c'est, enfin... Là, ils voient une pomme, de savoir que ça, c'est une pomme, de savoir que c'est aussi ça, une betterave, un navet, enfin, là...

Corinne Bernard : Ça, ça dépend, ça... Ça dépend des enfants, enfin... Je sais pas s'il y a un âge où ils savent, il y en a, je pense, qu'ils savent... Pas. Même à 15 ans, ils savent pas dire ce que c'est un navet. On a même à... On a même à... C'est un peu comme une clochette. Je l'ai personnellement vécu chez moi.

Mais, voilà, mais... Après, je pense qu'il y a des enfants, les enfants à qui on... On raconte des histoires sur les légumes, qu'on emmène au marché, à qui on prépare à manger, on raconte des histoires, ceux-là, ils savent... Et puis, ceux qui ont jamais de... De pommes ou de... De bananes à la maison... A moins de confondre, ils savent pas, quoi.

Julien Barthod-Malat : Il y a des vrais différents.

Léonie : Est-ce que vous avez connaissance, du coup... Enfin, vous avez dit tout à l'heure que vous aviez plusieurs données. Vous avez connaissance des écoles qui sont les plus proactives au niveau... Des mises en place des programmes ? Ou vous savez pas trop, trop, non plus...

Corinne Bernard : Sur l'ensemble des programmes... Non, non. On connaît, par exemple, très bien celles qui ont adhéré au programme PACA. Après, je sais que, à la Direction de l'Education, ils financent aussi les écoles. Ouais, dans le péri-sco. Ouais, et puis même dans les programmes scolaires, hein.

En fonction du projet de l'école, il peut y avoir aussi un financement de la Direction de l'Education. Donc, peut-être, eux, ils savent quelles sont les écoles engagées, mais je pense que...

Julien Barthod-Malat : Mais nous, on n'a pas de vision, nous, à notre niveau exhaustive de dynamique de chacune des écoles.

Léonie : Ouais, OK. On le sait quand ça fonctionne et qu'on a déjà travaillé avec. Par contre, on ne peut pas dire si ce projet d'école... Enfin... Ouais, ouais. Enfin, ouais, on n'a pas vraiment... Ouais, même au niveau de la santé scolaire, parce qu'on peut recenser les projets d'école... En fait, non, je crois qu'ils n'ont pas tous les projets d'école.

Léonie : Vous pensez que c'est quelque chose dont vous auriez besoin, peut-être, dans le futur ?

Julien Barthod-Malat : Ouais, je pense. Ouais, clairement.

Corinne Bernard : Ah oui, ça serait bien.

Julien Barthod-Malat : Par exemple, je pense que... Enfin, c'est pas faux d'avoir déjà demandé l'éducation nationale, mais... En plus, tous les projets n'arrivent pas exactement au même moment. Enfin, on va dire, c'est assez complexe, mais... Je pense que ça montrerait quand même... Ça pourrait être formalisé, mais...

Mais oui, oui, qu'on ait connaissance, nous. Sachant qu'en plus, il y a forcément une obligation que d'inscrire des choses relatives à la promotion de la santé. Donc, ouais, ouais, ce serait super chouette de pouvoir y avoir accès, ouais. C'est assez clair.

Camille : Et vous savez, du coup, quelle... Enfin, nous, par exemple, si on veut avoir une liste plus ou moins exhaustive, enfin, plus exhaustive de toutes les écoles, enfin, et de quels projets elles mettent en place vis-à-vis de l'alimentation, vers qui se tourner ? Du coup, plus Sens et Savoir, enfin...

Julien Barthod-Malat : Ah, non, je pense... Non, je pense... Alors, c'est l'éducation nationale, donc c'est les inspectrices de l'éducation nationale, IEM. Il y en a trois sur Villeurbanne, parce que Villeurbanne est découpée en trois territoires pour l'éducation nationale, avec chacune à la tête une inspectrice, qui, elle, va être responsable des écoles et de la mise en œuvre des programmes sur

ces écoles. Donc, il faudrait passer par les trois qui, elles, redescendent en fait des directions, qui font remonter après elles, et qui leur... C'est comme ça que ça va se passer, si tout va bien.

Camille : Et pourquoi, enfin, du coup, enfin, c'est juste une question un peu, enfin, je veux dire, je ne suis pas du tout dans le milieu et tout, du coup, mais pourquoi ça... Enfin, vous avez déjà dû faire la demande, j'ai l'impression, et pourquoi ils ne veulent pas vous transmettre ? Enfin, ça pourrait, du coup, vraiment vous aider.

Julien Barthod-Malat : C'est pas qu'ils veulent pas... Parce qu'on demande plus d'un milliard de trucs aux écoles, après, ils voudraient se mettre à la place de l'école, je sais pas, mais que... Chacune les produit, le produit... Enfin, je pense qu'il y a un intérêt qui est pas le même en fonction des écoles. Il y en a qui le voient comme une contrainte obligatoire d'avoir un projet d'école, d'autres qui en font vraiment un sujet de travail partenariale.

Je sais que les infirmières, suivant les écoles, elles sont hyper associées, ou alors elles, pas du tout. Enfin, pas du tout le même niveau d'intérêt, d'investissement, d'investissement sur les projets. Et que l'IEN, je pense que, voilà, il s'assure qu'il y a un projet d'école, après, je suis pas sûr qu'il soit dans le détail de tout. Donc, voilà, je pense qu'il y a des projets d'école qui sont vraiment très fournis, très détaillés, qui sont très ambitieux, d'autres qui répondent aux cadres réglementaires. Enfin, de fait, il n'y a pas vraiment d'organisation. Et l'important, c'est que ça définisse un projet déjà au sein de l'école. Je pense que c'est déjà, enfin, la priorité pour l'éducation, c'est déjà là. Après, le partager avec d'autres instances, etc. Je pense qu'on n'est pas, aujourd'hui, malheureusement, pas encore là.

Mais ça pourrait être une recommandation intéressante.

Léonie : Oui, je peux comprendre. Pour changer juste un petit peu de sujet, on reste sur les écoles. Mais donc, on est allé visiter déjà la cuisine centrale, à Villeurbanne. Et on se demandait, est-ce que vous avez aussi un peu un rôle dans une consultation, une consultation pour la préparation des repas ? Ou est-ce que vous avez des recommandations, quelque chose que vous transmettez à cette cuisine centrale ?

Corinne Bernard : Non.

Léonie : Vous n'avez aucun lien avec ?

Corinne Bernard : Non. Alors, avant, je ne sais plus comment ça se passe dans les écoles, mais avant, il y avait l'élaboration des menus. Ça se faisait dans chaque école. Tous les mois, il y avait l'élaboration des menus du mois. Donc, ça se faisait dans les écoles. Et l'infirmière était associée par le segmental. En tant qu'infirmière, j'y suis allée plusieurs fois par la commission des menus.

Maintenant, je ne sais pas si ça se passe comme ça. Ça, c'est une question de la DRM. Et ils ont une diététicienne, de toute façon. Donc, celle qui établit le plan des menus, il n'en est pas...

Julien Barthod-Malat : Encore une fois, je pense que nous, on ne représente pas directement la santé scolaire chez nous. C'est un autre service. Donc, on a des notions. Et Corinne a été infirmière scolaire. Mais je pense qu'il y a des choses qu'il faudrait peut-être plus directement questionner.

Léonie : Oui, bien sûr, bien sûr. Pas de souci. Ben écoutez, on avait d'autres questions là-dessus. Mais bon, comme ça ne vous concerne pas tellement, en fait, je pense qu'on va les abandonner. Je ne sais pas si tu as encore d'autres questions.

Camille : Oui, j'en avais, mais pareil. Du coup, la période de 0 à 3 ans, ou même les 1 000 premiers jours, vous n'avez pas particulièrement de lien avec cette période-là ou quoi ?

Julien Barthod-Malat : C'est PACAP

Corinne Bernard : PACAP. C'est le seul programme, effectivement, qu'on ait un peu investi, qui touche les 0 à 3 ans. Il n'y en a eu d'autres par le passé. Mais aujourd'hui, ils n'existent plus.

Camille : Et aussi, je voulais savoir, du coup, ça fait combien de temps que vous êtes juste dans la direction de la santé publique ? Oui, parce que j'aimerais vous en parler. Mais c'est pour avoir l'idée à quel point vous avez vu l'évolution, peut-être.

Corinne Bernard : Oui, ça, c'est sûr. Moi, j'ai commencé comme infirmière scolaire en 1986. Non en 88, pardon. Donc, ça fait quelques années. Je peux voir ça comme ça. Donc, il y a 20 ans, infirmière scolaire. Ça fait qu'avec 15 ans que je reste là.

Julien Barthod-Malat : Et moi, ça fait 5 ans.

Camille : 5 ans. Ok. Donc, vous devez avoir des regards assez différents. Mais justement, c'est peut-être intéressant sur l'évolution. Par exemple, il y a 15 ans, c'était déjà à peu près les mêmes problématiques sur l'alimentation. Je ne pense pas, mais... Enfin, comment ça...

Corinne Bernard : Non, je ne pense pas. Euh... Ouais, c'est peut-être difficile d'être, de... de replonger 15 ans en arrière. Mais je n'ai pas souvenir que ça soit tout à fait les mêmes problématiques. Il y avait...

Qu'est-ce qui pourrait y avoir changé ? Bah déjà, la question du surpoids, c'est quand même pas... Ça ne remonte pas à... C'est quoi ? C'est 2000... Quand on a commencé un peu à s'en préoccuper, 2006-2007, par là. Parce que les premiers plans obésité, les plans obésité, c'est 2010. Donc, je pense qu'on devait se poser des questions à ce moment-là. Avant, il y avait quand même moins.

Moi, quand j'ai pris ce poste-là, on était à autour de 14% d'enfants en situation de surpoids et d'obésité en CE2. Aujourd'hui, on est à 22.

Camille : Ah oui, donc...

Corinne Bernard : Ça a bien augmenté. Après, il y a la question de... De... De... Qu'est-ce que...

Les fast food. Oui, voilà. Ce qui est la structure industrielle, je pense qu'il y a un qui a augmenté ces dernières années.

Camille : Mais il y avait aussi déjà cette question autour des enfants qui... Enfin, on ne connaissait pas forcément les légumes associés par exemple. Enfin, voilà, c'était déjà présent à ce moment ?

Corinne Bernard : Je ne m'en souviens plus parce qu'on n'avait pas les mêmes... Qu'est-ce qu'on faisait nous quand on était... Oui, si, c'est vrai. Parce que moi, je me rappelle quand j'étais infirmière scolaire au CP, quand on parlait du petit-déjeuner, on prenait le temps de faire les familles d'aliments. Donc, on leur faisait manger un fruit. C'est vrai qu'ils ne savaient pas ce que c'est qu'un fruit. Enfin, à part les deux-trois classiques qu'ils connaissent. Donc, je me rappelle que déjà à cette époque-là, mais c'est toujours pareil. Mais pareil, c'était certains enfants. Après, c'est qu'il y en a plus aujourd'hui.

Léonie : En plus, les pratiques alimentaires du petit-déjeuner, elles ont... Enfin, c'est beaucoup évolué les dernières années.

Corinne Bernard : Oui, ça, c'est sûr. Ça a beaucoup évolué. C'est pareil. Ouais. Maintenant, on a la publicité. Même si avant, on avait dit un peu de pub, mais beaucoup moins quand même. Parce que là, maintenant, on a la pub partout. Et puis surtout les écrans à n'importe quelle heure du jour et de la nuit.

Et puis, je pense peut-être aussi... Au niveau de la parentalité dans l'alimentation, le cadre, peut-être les choses comme ça. Ça peut-être aussi, là. C'est un petit peu...

C'est un peu à réagir, on va dire, mais bon, rien de vraiment très scientifique. Ce que je vous dis, c'est un peu du ressenti.

Camille : Ouais mais c'est intéressant à voir. Donc...

Léonie : Écoutez, je crois qu'on a les réponses... Enfin, vous avez bien répondu à toutes nos questions.

5.3. Entretien avec Pascale Pérochaud – 9 octobre 2025

Mathis : Bonjour, je lance l'enregistrement. Peut-être qu'on peut se présenter rapidement, moi je m'appelle Mathis.

Camille : Et moi c'est Camille. Et on est tous les deux en quatrième année, du coup en première année de master à Sciences Po Lyon.

Pascale Pérochaud : D'accord, ça va bien, bravo. Merci beaucoup.

Mathis : Ça vous va, on peut vous poser la première question. C'est peut-être plutôt une question de présentation. En tant que diététicienne, votre rôle au sein de la ville de Villeurbanne ? Depuis quand exercez-vous, quel est votre parcours ? Et si vous avez déjà exercé dans d'autres collectivités ?

Pascale Pérochaud : Alors, non, mon parcours il est un peu long, parce que j'ai une cinquantaine d'années. Donc j'ai commencé par être commerciale en tant que diététicienne, et commerciale dans les hôpitaux. Après j'ai travaillé pour les maisons de retraite. Après j'ai travaillé pour la restauration collective, mais privée. Donc c'est là où j'ai commencé à être... en contact avec les enfants, ce qui était beaucoup plus sympa que les maisons de retraite, parce qu'il y avait beaucoup d'espoir sur leur potentiel changement de relation à l'alimentation.

Donc j'ai commencé à travailler sur des projets pédagogiques à ce moment-là, et puis du coup, dans le privé, les projets pédagogiques étant quand même assez limités, j'ai opté pour la fonction publique en me disant, ben la, la fonction publique...

On a vraiment souvent, quand il y a une diététicienne dans une mairie, c'est qu'il y a un attrait particulier sur l'éducation à l'alimentation. Et donc c'est comme ça que j'ai pu rentrer à la mairie de Villeurbanne, en 2009 exactement. Donc ça fait quelques années que j'y suis, justement pour travailler avec les enseignants, avec les écoles sur ces projets pédagogiques permettant de l'éducation à l'alimentation des enfants.

Et donc depuis, j'ai mené... J'ai quand même beaucoup de projets dans ce cadre-là, même si au sein de la direction de la restauration municipale, j'ai aussi un axe sur les menus, sur la réalisation des menus, puisque je travaille pas que pour le scolaire, mais pour les crèches et pour les personnes âgées, donc avec des optiques différentes en ce qui concerne les menus en fonction des populations, bien sûr. Et au départ, j'avais aussi un rôle sur l'IGI, sur l'hygiène, puisque les diététiciennes, elles ont souvent cette double casquette, et donc j'ai été responsable de tout ce qui est hygiène sur la cuisine centrale, mais aussi sur tous les offices, que ce soit scolaire et crèche, pour les aider à maîtriser l'hygiène de la remise des repas.

Donc ça, c'est le côté sécuritaire de notre travail. Et donc ça prend beaucoup de temps, quand même. C'est mon centre de police de l'hygiène ! Moi, j'ai fait beaucoup de formations, du coup, aussi, mon rôle à Villeurbanne. J'en profite pour... Au départ, c'était et l'hygiène et la nutrition. Maintenant, j'organise plus que des formations sur la nutrition. Donc ça me permet aussi, surtout auprès du personnel de la petite enfance, de pouvoir aborder plein de sujets sur les besoins nutritionnels, mais aussi sur le développement du goût des enfants.

Et pour ce qui est des personnes des écoles, j'aborde beaucoup de sujets sur le fonctionnement psychologique de l'enfant par rapport à l'alimentation, pourquoi il refuse, la néophobie, des choses comme ça. Voilà. Et donc... De là, des projets pédagogiques...

Voilà, je crois que je vous ai tout dit. Parce que dans les projets pédagogiques, ça englobe tellement de choses. Il y a tellement de choses ! En plus de 10 ans...

Camille : D'accord, super. Peut-être qu'on va revenir, du coup, sur plusieurs choses que vous nous avez dites. D'abord, avec la ville de Villeurbanne. Donc vous avez dit que vous travaillez avec la direction de la restauration municipale. Il y a d'autres services avec lesquels vous travaillez ? Par exemple, la direction de la santé publique ou la direction de l'éducation ?

Pascale Pérochaud : Alors, oui. En fait, je fais partie du service de la direction de la restauration municipale, mais on travaille beaucoup en lien avec les autres services. En fait, on a un travail très transversal, puisqu'avec la direction de la petite enfance, je leur fais des formations, on a des réunions régulièrement. Avec la direction de l'éducation, on intervient sur les écoles, on manque les projets pédagogiques. Avec les...

Que ce soit les écoles, mais aussi leurs agents. Et avec la DSP, la direction de la santé publique, je travaille aussi souvent avec les infirmières scolaires. Ou parfois même avec Corinne Bernard, je crois.

Mathis : Oui, qu'on a rencontré.

Camille : Oui, exactement. On l'avait rencontrée sur certains projets qu'elle peut mener sur certains quartiers de la ville prioritaires.

Pascale Pérochaud : Super. Voilà, donc on a vraiment des liens. En tout cas, en tant que diététicienne, j'ai des liens avec tous les autres services. J'ai des liens aussi avec le service... C'est plus pour les adultes, la santé au travail. Parce qu'on a fait des interventions auprès des adultes de nos agents municipaux.

Camille : Super. Et quand vous parlez que vous faites des formations, en fait, avec la direction de la petite enfance, est-ce que vous pourriez essayer de nous le dire un peu concrètement ? Pour

nous, on n'a vraiment pas trop d'idées. Ça peut ressembler à quoi ? Ça ressemble à quoi une formation que vous faites ?

Pascale Pérochaud : Pour la petite enfance, en général, on reprend les bases de l'alimentation de l'enfant de 0 à 3 ans. Donc avec les besoins nutritionnels sur chaque tranche d'âge. Et grosso modo, aussi, on aborde l'évolution, enfin le développement du goût. Qu'est-ce qu'il faut faire pour les aider à aborder l'évolution du goût, à passer le cap des 2 ans où c'est la phase de l'affirmation de soins où l'enfant commence à dire non à tout. Et comment elles, elles peuvent accompagner les enfants dans cette découverte.

Camille : Super. Et du coup, ça, ça se fait, par exemple, que dans les écoles primaires, les écoles maternelles, les relais à la petite enfance. Et est-ce que vous avez peut-être aussi une permanence ou pas dans les... Je crois qu'il y a des espaces, en fait, de rencontres entre parents et enfants. Est-ce que, par exemple, vous êtes présente ou une de vos collègues ?

Pascale Pérochaud : Non, je ne crois pas. Non, non, non. Non, non, pas sur ces espaces-là. Moi, ça m'arrive avec les infirmières ou avec un certain... suite à certains projets dans les écoles, de rencontrer, oui, de faire des permanences en dehors, notamment dans les forums de rentrée scolaire sur certaines écoles, présenter la restauration et les projets qu'on y mène. Ça m'arrive sur des animations propres, par exemple, ce qui peut être... Je n'ai pas une idée...

Oui, des... Sur le petit-déjeuner, quand je fais mes formations, enfin, mes interventions sur le petit-déjeuner, souvent, j'organise des rencontres avec les parents. Je sais qu'il existe des cafés parents sur les écoles, mais j'ai souvent proposé d'y intervenir et d'y faire un acte de présence pour des moments d'échange. Mais, en fait, je n'ai jamais pu encore. Ça n'a jamais abouti.

Mathis : D'accord. Et par rapport à... Vous nous avez dit que vous interveniez, par exemple, avec des agents de la direction de l'éducation. Ce ne seraient pas des enseignants, c'est des responsables scolaires.

Pascale Pérochaud : Alors, sur les formations, ce sont les animateurs, les ATSEM et les agents de la restauration. Donc, les animateurs, c'est les personnes qui sont embauchées juste entre midi et deux, vous savez, pour faire la surveillance des enfants. Alors ça, c'est les âges... C'est ceux qui sont les plus difficiles à avoir parce que, comme quand ils sont en formation, il faut leur payer des heures de présence, alors que ce sont des jeunes qui travaillent que de midi à deux heures. Donc, ils ont des tout petits contrats.

Donc, c'est à ceux-là que j'ai le plus difficilement accès. Mais des fois, voilà, j'arrive à avoir quelques... selon les sujets, quelques heures de formation avec ces personnes-là. Sinon,

principalement, c'est surtout les agents, les agents du pôle restauration, les ATSEM. Voilà, en règle générale.

Mathis : Et vous êtes amenée, par exemple, à travailler avec des enseignants ?

Pascale Pérochaud : Alors, je suis amenée à faire des interventions dans les classes. Mais il n'y a pas vraiment de travail collectif avant. C'est très difficile avec eux aussi. Par exemple, pour mon action petit-déjeuner, c'est une action qui existe depuis... Bon, on attaque la quatrième année, là. Même la cinquième année, je crois. Parce qu'on a commencé avant le Covid. Donc, oui, ça fait cinq ans. En 2019, on a commencé. Et donc, les enseignants sont censés... Donc, c'est l'action qui était proposée par l'État, dans le sens... Leur projet d'égalité des chances pour tous. Et donc, c'est un projet qui doit englober la restauration avec la proposition d'un petit-déjeuner et du travail en classe pour aborder...

Voilà, au-delà du petit-déjeuner et des bénéfices qu'offre le petit-déjeuner pour bien étudier l'alimentation, l'équilibre, etc., en classe. Donc, ne serait-ce que pour... Quelques interventions en classe pour cette action, une enquête qu'on avait mise en place pour mesurer l'efficacité de ce projet, eh bien, il est très difficile, en fait.

On n'arrive pas à avoir... Les enquêtes ne circulent pas, les enseignants ne le font pas. On ne peut pas les rencontrer directement. Il y a une espèce de petit barrage par la direction de l'école qui dit, moi, je fais le lien. Mais en fait, voilà, il apparaît que le lien n'est pas toujours bien fait. Donc, c'est très compliqué.

Après, j'ai fait des interventions où on devait faire des réunions préparatoires avant. Là, c'est pareil. Les réunions préparatoires compliquées, que les enseignants soient présents, ils viennent rarement. Donc, j'ai peu de relations. Je suis intervenue dans les classes. En fait, lorsqu'on leur propose des projets, ils prennent. On leur dit, on va venir, on va faire... Je propose... Notamment dans le cadre des animations fléchies qu'on fait trois fois dans l'année, des interventions dans les classes sur différents sujets, la saisonnalité, les goûters, les choses comme ça. Ils prennent mes interventions. Ils en demandent même plus. Mais en fait, ils ne veulent même pas savoir ce que je vais faire. Ils m'accueillent dans la classe. Je fais mon animation. Ils sont contents, mais voilà, on n'arrive pas à les voir avant. Difficile de les regarder. Difficile de les rencontrer.

Camille : Et c'est lié à quoi, selon vous, cette barrière ? Vous dites que c'est la direction. C'est plutôt au niveau de la direction. Ils ont vraiment beaucoup de travail. Du coup, ils ont du mal à communiquer avec votre pôle. Vous avez une idée ?

Pascale Pérochaud : Je pense que d'une part, on n'a pas leur mail perso. Donc, on est souvent obligé de passer par la direction d'un premier temps. Donc, il suffit que ça ne passe pas bien et qu'on n'arrive pas à obtenir leur mail perso. Ça bloque à ce niveau-là.

Après, je pense que voilà, les enseignants en primaire, ils ont quand même des horaires, des bonnes journées de travail. Et donc, c'est vrai qu'ils ont peu de disponibilité parce qu'à ces journées de travail qui sont comme les enfants de 8 heures midi, 2 heures, 5 heures, on se rajoute pas mal de choses aussi dans leur domaine d'éducation, les réunions d'école, les réunions parents, les rencontres de parents. Et donc, finalement, ils ne se laissent pas beaucoup de temps. Pour le reste, quand ils jugent que ça roule et qu'ils n'ont pas de besoins particuliers.

Camille : D'accord. Et du coup, à quelle fréquence, vous, vous pouvez passer dans les classes, enfin, est-ce que, par exemple, vous avez une classe cible, on va dire, par exemple, les CM2, vous passez dans les classes de CM2 et de combien d'écoles, du coup ? Enfin, à quel point vous arrivez à couvrir toutes les écoles maternelles et primaires de Villeurbanne ?

Pascale Pérochaud : Enfin, c'est trop dur. Pas toutes les écoles de maternelle, parce qu'on a quand même 30 écoles.

Camille : Oui, c'est énorme, c'est pour ça que...

Pascale Pérochaud : Avec presque, enfin, certaines, entre 10 et 15 classes en primaire ou maternelle. Donc, ça fait une vingtaine, 20 à 25 classes dans l'établissement. Donc, c'est impossible, en fait.

Camille : Oui, bah oui.

Pascale Pérochaud : Mais c'est pour ça... C'est pas possible. Donc, du coup, je travaille au coup par coup. Là, j'avoue que je base plus mes projets sur... Enfin, c'est... Il y a des écoles, de toute façon, qui sont plus volontaires en fonction des affinités. Donc, quand je propose mes actions, en fait, c'est presque... C'est souvent les mêmes écoles, les mêmes enseignants, les mêmes...

Camille : C'est lesquelles, d'écoles ?

Pascale Pérochaud : Oui. Alors, Descartes, Rosa Parks... OK.

Camille : Vous auriez une liste, enfin, que vous pourriez nous transmettre, ou c'est pas de la documentation auxquelles on pourrait avoir accès ?

Pascale Pérochaud : Je peux vous faire une liste des écoles, oui, où j'interviens le plus souvent.

Camille : Ah bah, ce serait super, oui. Super.

Pascale Pérochaud : On les compte sur les doigts de la main, à toute façon. Non, celle qui intervient dans les classes.

Camille : C'est vraiment très gentil, madame. On aimerait bien avoir ça, si c'est possible.

Pascale Pérochaud : Je me le notes, je vous le fais. Je l'envoie aux mails.

Mathis : Oui, à Manon, ce serait super. Et pareil, enfin, tout à l'heure, je...

Pascale Pérochaud : Enfin, on pourra faire un petit récapitulatif à la fin, je pense.

Mathis : Enfin, on est en train de noter en même temps, mais vous parliez aussi d'une enquête sur l'efficacité du projet alimentaire, enfin, liée au petit-déjeuner. Ça, ça pourrait aussi nous intéresser.

Pascale Pérochaud : C'est sûr, le petit-déjeuner, comme en plus, c'est une action qui nous a été quand même imposée, on va dire, par les IEN. Oui. Parce que nous, en fait, c'est une action, le petit-déjeuner, c'est pour les écoles en zone REP, REP+, enfin, voilà, et dans les communes qui ne feraient pas de repas à tarifs avantageux pour les classes défavorisées, ce qui n'est pas notre cas, puisqu'à Villeurbanne, le premier tarif du repas doit être à 50 centimes.

Donc voilà, on est en train de mettre en place cette action. Oui, oui. On n'était pas du tout, voilà, on a quand même à Villeurbanne, une commune qui fait en sorte que l'alimentation et la restauration soient accessibles pour tous. Donc on n'était normalement pas ciblés dans cette mesure. Bon, c'est un IEN sur les trois qu'on a à Villeurbanne qui a souhaité qu'on mette en place cette action.

Pour nous, ça nous coûte plutôt, parce que ça nous coûte en temps, on reçoit juste en aide un euro par un petit déjeuner donné. Ok. Mais voilà, ça nous a coûté en temps. Au départ, il y a même l'infirmière scolaire qui était très prenante, mais du coup, ça lui prenait trop de temps, donc elle a abandonné le projet. Donc il reste plus beaucoup de...

Voilà, et c'est vrai que c'est encore pire. Avec l'infirmière, au moins, j'avais un lien dans l'école parce qu'elle allait vraiment dans l'école, elle a un bureau dans l'école, elle connaît très bien les enseignants, les directeurs, et du coup, c'était grâce à elle que je passais pour essayer de... Voilà, l'idée, c'était, comme ce projet ne nous était pas demandé, enfin, nous n'étions pas précurseurs du projet, je voulais mesurer l'impact.

Et ce qui était assez simple, en plus, par rapport à juste une enquête avant-après, sur la prise et l'évolution de la prise du petit-déjeuner. Mais voilà, on a essayé d'avoir, au moins, juste sur trois classes, on s'était dit, on va viser trois classes, parce que à toute l'école, ce n'était pas possible, on savait que tous les enseignants ne suivraient pas. Trois classes où on a eu des enseignants un peu volontaires, sur les trois classes, il n'y en a qu'une qui nous a rendu le truc la première année, mais

après, ça a été lettre morte. On distribuait les questionnaires, on imprimait, on donnait tout, mais malgré tout, rien ne revenait.

Camille : D'accord. Donc oui, il y a des problèmes un peu de communication avec les écoles, mais du coup, l'enquête, elle n'a pas pu aboutir, c'est ça ?

Pascale Pérochaud : Non, elle n'a pas pu aboutir. Alors, je l'ai fait une année, j'ai pu l'analyser sur l'année où on a fait, en tout cas, le début, le premier... On a eu les premiers résultats, donc je sais ce que les enfants mangent. Ah oui, c'est... Donc ça, c'était déjà plutôt pas mal.

Camille : Oui, donc c'est déjà pas mal.

Pascale Pérochaud : J'avais pu faire un petit récap' sur leurs habitudes, mais après, savoir si on les a changés, eh bien, j'ai pas pu le dire.

Mathis : Parce que ça date de quand, du coup ?

Pascale Pérochaud : Alors, je me rends compte de ce qu'ils me disent, parce qu'au fil des années, c'est les mêmes enfants, et voilà, ils me disent, ah ben maintenant, je mange des fruits, ah ben maintenant, machin. Je rencontre parfois les parents aussi, sur une action, et ils me disent, ah ben vous savez, maintenant, je fais... Mon fils ou ma fille m'a demandé, on le fait, voilà.

Donc, pour certains, je sais qu'il y a un impact de cette action sur au moins deux ou trois familles. Oui. Et voilà, c'est un peu dommage, parce qu'on n'a pas de mesure... de mesure réelle, finalement.

Camille : Mais du coup, et la première année où vous avez pu quand même réussir à visualiser les habitudes et tout, des enfants, c'était quelle année ? Enfin, ça date de quand, du coup, l'année où vous avez pu avoir du coup, enfin, voir l'efficacité du petit-déjeuner ?

Pascale Pérochaud : C'était 2000... de mémoire, c'était 2021.

Mathis : OK. En vrai, même si vous avez toujours la documentation là-dessus, ça pourrait toujours nous intéresser.

Pascale Pérochaud : Oui, je peux vous envoyer mon bilan.

Camille : Ce serait super, oui.

Mathis : Super. Merci beaucoup. Et vous nous aviez parlé, donc, d'un projet par rapport au petit-déjeuner. Est-ce que vous pouvez nous en dire plus ? En quoi ça consiste ? C'est quoi votre rôle dans cette intervention ?

Pascale Pérochaud : Alors, mon rôle, il a été sur plusieurs axes, puisque au départ, j'ai formé les équipes de restauration et ATSEM au petit-déjeuner. Alors, pour vraiment... Enfin, former. Je les ai pris en réunion pour leur expliquer ce qu'était un petit-déjeuner, à quoi ça servait, voilà, faire un petit point sur ce que j'allais faire, pourquoi, comment.

Après, j'ai formé l'équipe, parce que techniquement, mes équipes ne sont pas habituées à servir un petit-déjeuner. Donc, je leur ai... J'ai programmé... À l'époque, on avait cinq petits-déjeuners puisqu'il y avait école le mercredi. Et donc, j'ai dû leur faire des affiches, parce que tous ne parlent pas français, pour savoir ce qu'il fallait qu'ils mettent sur table, ce qu'il fallait qu'ils mettent sur une table centrale en libre-service, parce que l'idée du petit-déjeuner, c'était de proposer notre vision du petit-déjeuner, parce que l'action ne donnait aucune règle, finalement.

Mais nous, on a voulu transformer cette action en action pédagogique intéressante. Et proposer des petits-déjeuners sans sucre, avec moins de sucre ajouté, ce qui correspond finalement à l'enquête qu'on a faite, qu'on a eue, puisque les enfants, ils mangent des gâteaux, des jus de fruits, enfin, des boissons, mais c'est même pas des jus de fruits, c'est des trucs où il n'y a que du sucre et des gâteaux, c'est tout ce qu'ils ont pour le petit-déjeuner avec du sucre, plus du sucre, plus du sucre. Donc, l'idée, c'était de montrer qu'on pouvait manger autre chose sans sucre ajouté, et essayer de faire découvrir d'autres moyens de prendre un petit-déjeuner facile, et de découvrir le flocon d'avoine, notamment, qui n'est pas cher, puisque l'idée, aussi, arrière, c'était de se dire, finalement, les gens dépensent beaucoup d'argent, on est dans des quartiers défavorisés, les gens dépensent beaucoup d'argent pour acheter ces produits industriels qui coûtent finalement cher, alors que, même si ils n'ont pas de frigo, on peut conserver facilement des flocons d'avoine, même si on n'a pas d'accès à la boulangerie. Voilà, l'idée, c'était ça.

Donc, il fallait aussi que j'aborde ça avec les agents, parce que leur petit-déj, c'est un café, et encore, il y a beaucoup d'adultes qui souffrent le petit-déjeuner. Donc, il a fallu que j'aborde le côté flocons d'avoine, aussi, parce que, autant vous dire que ça, c'est un café qui n'est pas connu et qui rebute un petit peu à beaucoup de monde. Et donc, au début, l'équipe n'était pas très partante.

Et en plus, on était en pleine période de Covid, donc, je me suis retrouvée presque tous les jours à venir préparer le petit-déjeuner pour les enfants toutes seules. Donc, c'était un peu compliqué. J'y passais beaucoup de temps. Je leur faisais des jus de fruits. Je faisais des jus de fruits et légumes avec de la carotte et des fruits. Tous les fruits qui restaient du resto. Ça permettait de passer les restes. Je leur découpais les fruits. Enfin, je leur faisais des... Voilà.

Concrètement, au bout de quelques années, j'ai un peu... Surtout quand l'infirmière m'a lâchée, j'ai un peu désinvestie parce que j'ai dit j'ai formé l'école et c'est moi qui fais le petit-déjeuner, dans ma charge de travail. Ce n'était pas prévu. Donc, j'étais un peu débordée. Donc, j'y suis allée. Après, ça

n'a été que tous les lundis. J'ai défini. J'ai dit j'irai un jour par semaine comme ça. Comme les parents étaient censés aussi venir donner un coup de main, je m'étais dit il faut au moins que j'y sois une journée par semaine.

Donc, j'y venais un jour par semaine fixe pour que les parents il n'y avait pas beaucoup de parents non plus. Du coup, au fil des années, j'avoue que depuis l'année dernière quand l'infirmière m'a lâchée, maintenant, je ne fais plus que le premier accueil du premier lundi parce que les groupes viennent pendant trois semaines. Donc, je viens les accueillir le premier jour pour leur rappeler, leur expliquer ce que va être le petit déjeuner. Et du coup, il n'y a plus de fruits, il n'y a plus de porridge parce que l'équipe ne peut pas s'investir là-dedans.

Donc... On sent que ça a quand même constitué une perte importante du coup l'infirmière dont vous parliez. Mais du coup, il n'y a pas eu une autre infirmière, enfin, il n'y a pas eu un autre relais, il n'y a pas eu un remplacement ? Les infirmières sont dédiées sur les groupes scolaires. Elles gèrent deux groupes scolaires chacune. Donc, après, il n'y a pas de relais si elles se désinvestissent de l'action. En fait, il n'y a pas de relais parce que les autres infirmières elles sont sur leurs groupes scolaires. D'accord. Et c'est vrai qu'elle, elle avait... Son aide, ça a été d'intervenir en classe. Sur les moyennes sections ou les CP, je ne sais plus.

Donc, on avait monté... Je l'avais aidée à monter parce que c'est vrai que les enseignants, eux, ce qu'ils avaient voulu, c'est que à deux, on intervienne dans toutes les classes de l'école. Sauf que c'était compliqué. Et nous, dans nos missions, ce n'est pas prévu. Donc, ça prenait trop de temps. Donc, j'ai dit OK. Moi, j'ai dit je serai présente au petit déjeuner. Et elle, elle a dit OK. J'irai dans quelques classes. Donc, elle avait choisi je crois que c'était les CP. Voilà, les CP. Parce que du coup, après, eux, ils allaient suivre plusieurs années l'action.

OK. Et elle, elle leur faisait un peu d'équilibre nutritionnel pour les papillons. Donc, c'était l'histoire du papillon en fait qui permet de passer d'une fleur à la transformation d'un papillon en abordant les différents groupes d'aliments. Et elle faisait faire aussi des petits déjeuners avec de la dinette. Donc, c'est une sorte de petit déjeuner virtuel pour les préparer à venir au petit déjeuner où elle le faisait après pour voir s'ils avaient bien compris ce qu'ils pouvaient prendre au petit déjeuner. D'accord. Donc, c'est vrai qu'elle passait 2 heures de temps par classe. Ouais, quand même 2 heures de temps par classe.

Alors, même si c'était sur un seul niveau, je pense que elle devait avoir au moins 2 ou 3 classes. Donc, multiplié par 2, ça faisait facile 4 à 6 heures de présence dans les classes en plus de son travail.

Camille : Ok, ouais. Et vous aviez, enfin, ça vous est arrivé du coup de demander peut-être par exemple à la DRM ou quoi, de solliciter la DRM pour demander une personne qui puisse avoir ce rôle-là ? Enfin, c'est compliqué ?

Pascale Pérochaud : Non, c'est le budget. Ouais, c'est le budget qui coince. C'est le budget qui coince. C'est vrai que dans la fonction publique, c'est le budget qui coince.

Mathis : Et vous aviez pu former par exemple des enseignants ou des animateurs, des ATSEM pour prendre le relais sur ces petits déjeuners ?

Pascale Pérochaud : Oui, au départ, mais du coup, comme les agents surtout, parce que les animateurs, ils ne sont pas dans ce temps.

Mathis : Oui, c'est vrai, c'est le temps du matin.

Pascale Pérochaud : C'est un temps scolaire donc les animateurs n'ont aucun lien avec cette action. C'est un temps scolaire, ça se passe vraiment à la première heure du démarrage de l'école et en ce qui concerne les agents, en fait, ils tournent et ils ne sont pas très volontaires. Donc, voilà, c'est très compliqué. Pour eux, c'est du travail en plus malgré que le service éducation leur a mis un agent supplémentaire dans l'équipe pour pouvoir gérer ce temps de petit déj puisqu'il y a de la vaisselle derrière et un peu d'installation. Ils ont quand même gagné un agent sur toute la journée en deux heures entre l'installation, la préparation, la prise, deux heures de temps. Ils ont gagné un agent sur toute la journée mais pour eux, c'est vraiment du travail supplémentaire et le vif sera mal. Donc, ils ne veulent pas vraiment s'investir. C'est d'ailleurs complexe parce que je sais que quand je n'y suis pas, personne ne coupe les fruits aux enfants donc c'est les enseignants qui sont obligés de le faire donc ça leur prend beaucoup de temps.

Donc, le temps qu'ils passent c'est dommage parce que c'était le rôle des agents normalement de couper les fruits parce que les enfants ne veulent pas goûter par principe. Le fruit, ça ne se mange pas au petit-déj alors que si on leur coupe des petits bouts, ils vont prendre un petit bout pour goûter parce que moi, je leur explique de toute façon dès le premier jour que l'idée c'est de goûter tout ce qu'on va leur proposer puisque ça risque de changer un peu leurs habitudes et qu'ils sont dans une espèce d'expérience de physique et chimie enfin de science nat, je ne sais plus ce que je leur dis, et donc le but c'est qu'ils testent comme ils s'entraînent à faire des maths ils vont s'entraîner à faire un petit déjeuner et voilà donc ils sont assez partants ils goûtent un petit peu et ils ont le droit de dire non et je n'en veux plus je n'en veux pas d'autres mais en général sur les fruits ils sont au fil des années, là, ils me dégomment tous les fruits.

Autant la première année on avait des restes autant cette année enfin maintenant au fil des années ils mangent il y en a plein qui ont pris cette habitude de manger un fruit à la maison.

Mathis : Donc vous avez vu une réduction du gaspillage des fruits aussi au niveau de la restauration ?

Pascale Pérochaud : Sur le petit déjeuner oui sur le midi je ne saurais pas le dire parce que sur le midi on revient sur la même problématique personne ne leur coupe les fruits à part les petits mais comme ils ne sont pas inclus dans cette action petit déjeuner parce que la première année on les avait inclus mais en fait ils sont vraiment trop petits ils ne sont pas autonomes.

Donc ça prend vraiment trop de, c'est trop difficile à gérer, on n'a pas assez d'encadrants donc la deuxième année on a on a déterminé que ça ne commencerait qu'à partir des grandes sections qui sont un peu plus autonomes et qui acquièrent un peu plus d'autonomie grâce au petit déjeuner tout seul

Camille : Mais du coup ça se passe sur quelles écoles ça du coup parce que j'imagine que toutes les écoles ce n'est pas forcément les mêmes problématiques ?

Pascale Pérochaud : On n'a pas développé comme de toute façon c'était la volonté d'une IUN donc ça se passe uniquement sur l'école Camus, on aurait dû rester que trois ans en fait les enseignants ils sont la quatrième année c'est les enseignants qui ont souhaité que ça reste donc du coup on est resté dans cette école cette année on devait changer mais en fait c'est les agents qui bloquent donc on n'a pas pu changer d'école.

Soit c'est les agents soit c'est parce que ça change à l'IUN et l'IUN n'est pas du tout sensible à ce projet c'est quoi c'est qui l'IUN du coup l'inspecteur d'académie en fait c'est la personne qui est en lien avec les enseignants pour la gestion des projets pédagogiques des écoles ça bloquait pour les agents c'était pareil c'était toujours les mêmes problématiques par rapport au temps etc.

Camille : Et du coup en fait vous vous faites une rotation c'est ça tous les trois ans normalement sur les écoles...

Pascale Pérochaud : C'est ça à la base qui est prévu au départ l'action elle devait durer trois ans sur chaque école parce que j'avais calculé on dit toujours qu'il faut une dizaine de fois. Cette dizaine de fois déjà il fallait trois semaines et qu'après c'était bien de refaire un point d'une piqûre de rappel pendant trois ans pour ancrer un peu les habitudes. Donc c'est moi qui avais un peu déterminé cette rotation.

Camille : En fait ouais elle est très bien mais du coup enfin malheureusement j'ai l'impression qu'il y a un peu un manque d'effectifs ou quoi parce que l'initiative elle est très bien mais vous êtes la diététicienne pour du coup toutes les écoles et du coup ça veut dire que pour la trentaine enfin 26

écoles il me semble élémentaire donc vous pouvez faire enfin ouais vous pouvez difficilement couvrir toutes les écoles...

Pascale Pérochaud : Oui parce que mon rôle à la base il est de travailler pour la DRM pas pour les écoles après il faudrait voilà être une diététicienne pour les écoles donc j'ai essayé à un moment de faire basculer mon poste sur le service santé parce que c'est eux qui gèrent les infirmières et c'est les infirmières qui interviennent.

Mais pareil le service santé n'a pas de budget pour un poste pour créer un poste.

Mathis : Ok et si vous deviez quantifier votre action elle a touché combien d'enfants à peu près ?

Pascale Pérochaud : Eh ben je crois que c'est 160 ok d'accord donc sur les 3 enfin les 4 maintenant dernières années c'est ça sur quoi ah non c'est 160 enfants par an ok donc sur les 3 enfin les 4 sur les 4 dernières années oui voilà ok d'accord

Camille : Et toujours sur les mêmes classes ?

Pascale Pérochaud : Non de grande section... entre la grande section et CP au CM2.

Camille : Ok et donc vous aviez aussi eu du mal à engager les parents, les parents d'élèves dans ce projet ?

Pascale Pérochaud : Oui c'est pas facile alors c'est toujours les mêmes qui venaient aider le matin ouais... et après on avait prévu des réunions régulières qu'on n'a pas pu faire parce qu'il y avait le covid à cette époque-là et donc ça s'est transformé en une réunion à l'année et la première année on avait prévu 3 dates sur ces 3 dates on a dû avoir aller au max donc 12, 12 personnes ouais, 12 parents.

Alors autant vous dire qu'on avait l'impression de perdre notre temps parce qu'il y a eu des réunions on en avait 2 ou 3 ouais euh... c'est vrai que sur notre emploi du temps ça demande de la préparation ça demande, oui c'est sûr, voilà, du temps de présence donc j'ai réduit quand l'infirmière est partie, j'ai réduit à une réunion par an. Je l'ai même délocalisé euh... sur la maison de quartier pour essayer d'impliquer plus de parents en invitant même les parents qui avaient accès à la maison de quartier du quartier de l'école en me disant bah c'est vrai que c'est une c'est une thématique qui peut intéresser, mais au final j'ai eu que des parents de Camus... et les mêmes, les mêmes qui venaient au petit déjeuner.

Pourtant je les nourris, je leur propose de refaire un petit déjeuner ouais voilà au départ ils me présentaient l'action et ils goûtaient je leur faisais un petit jus de fruits un jus de fruits légumes, c'était assez simple mais après du coup j'ai dit « oh faut les attirer un peu » plus j'ai proposé carrément de

venir partager un petit déjeuner et ça n'a pas eu plus de succès... C'était sur le matin du coup euh donc les matins en semaine c'est ça oui forcément parce que le petit déjeuner enfin bah oui c'est pas étonnant.

À un moment, il faut bien pouvoir leur expliquer le coût des choses aussi, l'accessibilité de ces produits et comment ils peuvent les avoir moins chers, ne serait-ce que pour les fruits. Leur parler de la saisonnalité pour avoir des fruits moins chers, les marchés, les choses comme ça, le lieu d'achat...

Mathis : Vous aviez par exemple des enseignants qui, à partir de votre initiative, ont pris de leur côté des initiatives et c'est d'impliquer les parents dans l'élaboration des petits-déjeuners ou même de manière plus générale sur l'éducation et l'alimentation ?

Pascale Pérochaud : Il y a certains enseignants qui estimaient avoir besoin d'aide aux petits-déjeuners, qui ont fait appel aux parents pour les aider. Il y en a d'autres qui ont refusé parce qu'au bout d'un moment, ils n'ont pas réussi. Ils se disaient que les parents nous encombrement pour plus qu'autre chose, ils ne les prévenaient même plus. C'est d'autres risques.

À part ça, je pense qu'ils n'ont pas vraiment inclus les parents dans cette action non plus. J'étais quand même censée aussi présenter cette action en début d'année quand ils font leurs réunions de présentation. Vous savez, il y a toujours une réunion par an. Il y a toujours une réunion par an pour présenter les projets de l'école et ce que leurs enfants vont vous faire dans la classe.

On avait créé un petit livret, un petit triptyque. Ce n'était pas un livret, c'était un petit dépliant pour qu'ils puissent le distribuer. Ça non plus, je ne sais même pas si ça a été distribué. Enfin, ça a dû être distribué.

Camille : Vous n'avez pas forcément de suivi.

Pascale Pérochaud : Oui. Je n'ai pas eu de retour, non. Il n'y a pas de demande sur l'éducation. Il n'y a pas de demande sur les années suivantes. Donc, ils ont eu deux années. Puis après, eux, ce qu'ils voulaient, c'est qu'on vienne nous présenter le projet à chaque réunion de rentrée. Donc là, pareil, on n'a pas de temps à ça. Et c'est vrai que ça faisait beaucoup, une organisation terrible.

Mathis : Oui. C'est que vous n'avez pas assez de temps pour pouvoir préparer quelque chose à la rentrée, c'est ça ?

Pascale Pérochaud : Oui. Oui. C'est surtout qu'on n'a pas le temps de passer dans toutes les classes. C'est vrai que ça prend ça sur notre temps d'adaptation. Autant l'infirmière que moi, on a dit que ce n'était pas possible.

Camille : Et est-ce que vous aviez construit, sur les temps du midi, des initiatives similaires ?

Pascale Pérochaud : Alors, sur les temps du midi, oui. En 15 ans, je n'en ai pas mal construit.

Camille : Je m'imagine oui.

Pascale Pérochaud : Surtout sur le goût. J'ai beaucoup travaillé sur le goût, sur les saveurs. Donc, il y a eu des fois où j'avais même réussi à embarquer des infirmières : « Ça te dis, je t'emmène avec moi. Ah, chouette. » Voilà. Sur le temps du midi, du coup, il y a toujours un moment où les enfants, ils ont deux heures de pause.

Il y a une heure pour le repas et une heure pour faire autre chose. Et donc, voilà, j'ai mis plein de choses en place. Après, le plus difficile, c'est que les gens prennent le relais parce que je ne peux pas non plus, tous les midis, pareil, faire des petits jeux. Mais ça a été chouette.

Il y a eu des fois où on a travaillé avec des plus grands sur les groupes alimentaires pour faire réaliser les panneaux. On a fait aussi, j'ai fait des petites dégustations en aveugle sur essayer de sentir. Parce que les enfants, ils ne mâchent pas. Ils ne mâchent plus. Ils avalent tout rond.

Et donc, c'était de leur faire ressentir les choses, leur faire plus aussi un petit peu de vocabulaire. Donc, c'était soit ça pouvait être des gouttes de compote différentes. Il fallait qu'ils retrouvent le goût. Soit c'était les saveurs salées, etc. C'était des saveurs salées, sucrées. Je leur faisais goûter avec des petites cuillères avec des petites choses que j'avais mises dedans, du sel, du citron, du cacao amer...

J'ai fait aussi beaucoup d'inventions sur ce temps-là, sur les yeux. Le fait qu'il ne fallait pas forcément se fier à notre regard parce que c'est vrai que la restauration collective, la présentation du repas, elle n'y est pas et ça peut ne pas ressembler à ce qu'ils connaissent.

Par exemple, pour travailler sur le regard et le goût, j'ai longtemps fait des fromages blancs que je colorais, que je suçais à la même dose, mais qu'un que je laissais blanc, un que je colorais en rouge, enfin en rose, et un que je colorais en bleu avec de l'aspirine. Et que je parfumais à la vanille en plus. Du coup, le fait que le fromage soit de couleur bleue, ils avaient beaucoup de mal à retrouver le goût de la vanille. Et le fromage rose qui, pour eux, leur rappelait la fraise était toujours beaucoup plus sucré que les autres. Donc ça, c'était marrant à faire.

Je le faisais aussi avec de l'eau. Une eau que je colorais, une eau grenadine que je colorais en jaune, une eau où je mettais du sirop de menthe incolore et que je colorais en rouge, et une eau que je colorais en bleu-vert, selon comment ça donnait la concentration, et que je parfumais sur le coup. Du coup, c'est vrai que c'était très drôle parce que l'eau qui était colorée en rose parfumée à la menthe...

Donc, ils devaient déjà voir visuellement ce que c'était, essayer de deviner visuellement ce que c'était. Après, ils goûtaient une première fois, j'essayais de leur faire boucher le nez, donc ça, c'était un peu difficile. Et une troisième fois, ils goûtaient une petite goutte avec le nez débouché. Mais autant les grands, après, ils se rendaient bien compte que l'eau qui était rose, c'était de la menthe, autant les petits, ils n'en démordaient pas. C'était de la menthe fraise, parce que la couleur était rose ou de la menthe grenadine.

Même s'ils ne sentaient pas le goût de la fraise ou de la grenadine, pour eux, ça restait de la menthe fraise. C'était très drôle.

Camille : Comment vous faisiez pour réussir à... Après, c'est assez attractif pour les enfants et tout, mais vous vous positionnez comment ? Dans la cour de récré pendant les deux heures, vous étiez à la cantine, vous faisiez comment pour les attirer ?

Pascale Pérochaud : Souvent, on se met dans une salle à part, à côté, pour être au calme, pour ne pas être dans la cour, parce qu'il y a les autres enfants qui bougent. Le temps de repas, il faut que ça reste un temps de repas. Moi, quand je suis pendant le temps de repas, c'est surtout pour leur expliquer ce qu'ils mangent, d'où ça vient, les inciter à goûter, parce qu'une fois sur deux, ils ne veulent pas goûter, puis une fois qu'ils ont goûté, ils en reprennent.

Mais voilà, le temps de restauration, il faut que ça soit ça.

Camille : Du coup, vous signaliez le fait que ce soit dans la salle à part, vous les préveniez avant...

Pascale Pérochaud : Oui, ça demande de l'organisation avant. Parce qu'en une heure, on ne peut pas passer plus de deux classes, deux groupes d'enfants en général, d'une dizaine d'enfants. Donc, il faut que ça soit organisé et prévu à l'avance.

Pour ce qui est, il faut déjà la mise à la disponibilité, trouver la salle qui sera disponible. Moi, ça me demande un peu de préparation aussi. Là, en fait, je travaillais plutôt avec le périscolaire, parce que tout ce qui dépend du temps de midi, c'est le périscolaire.

Après, j'ai fait des choses avec les enseignants qui étaient sympas et qui perdurent un peu maintenant. C'était de faire venir les enfants dans l'office. Pour leur montrer comment travaillent les agents, comment sont préparés les repas, même si ce n'est pas là qu'on les prépare. Mais voilà, leur expliquer un peu que les aliments, ce n'était pas magique, ils n'apparaissaient pas comme ça.

Et du coup, dans ce temps-là, je leur faisais aussi toucher les aliments, entre guillemets. C'est-à-dire, par exemple, s'il y avait du fromage à la coupe, je les asseyais sur une table et eux, ils allaient couper des petits bouts de fromage et faire ce qu'on appelle des assiettes de dégustation qui permettent d'être mises au début du self pour que les enfants goûtent le fromage. Parce que

souvent, ils n'en prennent pas parce qu'ils ne savent pas ce que c'est. Donc, au moins, en ayant un petit cube de 5 mm sur 5 mm, ils goûtent, ils voient s'ils aiment et s'ils aiment, ils prennent le fromage.

Et donc, en même temps, les enfants, quand ils étaient en atelier le matin, ils pouvaient eux-mêmes goûter ce fromage-là, mais ils manipulaient, ils touchaient. S'il y avait des clémentines, je leur faisais éplucher des clémentines pour les maternelles, comme ça, ça gagnait du temps aux ATSEM. Et eux, ils apprenaient à éplucher des clémentines parce que c'est tout con, mais ce n'est pas si simple que ça pour un enfant. Voilà, on a fait en fonction de ce qu'on avait à disposition sur le menu.

Camille : Vous avez fait vraiment de très bonnes initiatives. Mais du coup, ça ne perdure pas, c'est ce que vous dites aussi, non ?

Pascale Pérochaud : Ah ça, si, ça perdure un petit peu.

Camille : Ah ça, ça perdure ?

Pascale Pérochaud : Du coup, c'est géré en interne par ce qu'on appelle les RUPS. On vous en a parlé, c'est les responsables des offices. Donc, c'est eux qui choisissent en fonction du menu s'ils ont le temps d'accueillir une classe pour justement leur montrer, les faire participer à la préparation, à la découpe, à quelque chose. Donc, ça permet de leur mettre un pied dans la cantine, dans l'office, puisque dans la cantine, et de leur montrer, voilà, toujours pareil. Vous savez, quand l'aliment vient et que vous ne savez pas d'où il vient, c'est difficile des fois de le manger. Donc là, déjà, ils ont connaissance d'où ça vient, de quel est l'élément de base, enfin, qu'est-ce qui est préparé.

Ouais, c'est tout bête. Parce que, comme je leur dis toujours en formation. Les ATSEM, elles font, les premiers jours, elles font visiter toute l'école aux enfants quand ils arrivent, surtout dans les petites classes, pour dédramatiser. Elles leur montrent les salles d'activités. Eh bien, dans cette visite, la bibliothèque, la cour, la cour des grands, la cour des petits.

Eh bien, dans ce circuit, ils ne pensent jamais à montrer la salle de restauration ou l'office. Et du coup, ils se retrouvent le premier jour à la cantine avec une dizaine de gamins qui pleurent.

Et donc, je leur dis toujours, alors il y en a certains qui le font maintenant. Il faut demander à l'enseignant à inclure ce passage à la cuisine dans votre petit tour pour montrer aux enfants où ils vont manger, les personnes qui vont préparer leurs repas. Ça permet de dédramatiser ce temps et de rassurer. Et c'est important pour la prise du repas.

Camille : Et du coup, ça, c'est dans quelles écoles encore une fois ? C'est toujours Albert Camus, Descartes, Rosa Parks ?

Pascale Pérochaud : Non, la liste est plus large. Là, c'est Philippine qui pourrait vous donner plus la liste parce que maintenant, je ne le gère plus.

Camille : Et sur ce que font les RUPES en particulier ? C'est-à-dire toutes les activités de découpe et tout dont vous nous avez parlé. C'est-à-dire que Philippine, elle aurait cette liste des écoles qui font particulièrement cette activité, c'est ça ?

Pascale Pérochaud : Oui. Oui, je pense qu'elle doit l'avoir, elle.

Mathis : Super. Ok, super.

Camille : Oui, merci beaucoup, ça nous intéresse beaucoup, ça, oui.

Pascale Pérochaud : Voilà. Enfin, je pense qu'on est quand même une des communes, c'est bien que vous soyez sur Villeurbanne pour cette étude parce qu'on est quand même, je pense, une des communes qui avons le plus d'actions... Oui, en faveur de l'alimentation, enfin pour l'alimentation. Oui, en lien avec les... voilà. Avec ce lien du périscolaire.

Mathis : Oui, mais justement, en parlant de ça, comment vous les construisez, justement, vos menus ? Enfin, à destination des enfants, notamment, du coup, de 0 à 10 ans ?

Pascale Pérochaud : Alors, pour les crèches, en fait, c'est assez simple. Je les construis en fonction des menus qu'on a faits pour les écoles. Sachant que les... sauf pour les bébés, puisque les bébés de 0 à 1 an, ce sont des menus particuliers. Mais par exemple, si on a du bœuf, je vais demander à ce que la cuisine fasse du bœuf sans sauce. Voilà, c'est moi qui choisis les purées de légumes parce qu'en fonction de ce qu'on leur met, purée de légumes, purée de fruits, ça paraît bête, mais on agit beaucoup sur le transit. Voilà, donc...

À la base, c'est quand même moi aussi qui définis avec les cuisiniers les portions à donner, à distribuer, pour respecter les besoins. Et au départ, c'est moi qui construisais les menus scolaires avec les cuisiniers. Maintenant, on a choisi de faire l'inverse parce que depuis 15 ans, ils ont entendu mes recommandations, mes besoins, mes... c'est... Ils les ont intégrés. ...les normes. Ils ont bien intégré.

Donc aujourd'hui, on fait l'inverse pour mieux les investir dans le choix des recettes. Parce qu'à la base, moi, j'ai un plan alimentaire et je leur disais, aujourd'hui, voilà, pour ce jour-là, il me faut choisir une crudité. Un bœuf, un féculent. Et après, c'est eux qui choisissaient la recette, pour les investir dans le choix des recettes. Et puis, peut-être garder aussi leur imagination. L'imagination un peu... Voilà, pour changer un peu, sortir du haricot vert basique. Surtout avec les recettes végétariennes.

On a besoin de créer des recettes de nouveaux goûts. Aujourd'hui, pour mieux les investir, en fait, on fait le contraire. C'est eux qui montent le menu. Et après, on se réunit. Et moi, je leur fais un petit bilan sur cette période. On n'a pas assez de viande rouge. On a trop de féculents. On a trop de pâtisserie. Pas assez de crudités. Et on rectifie les menus en fonction de ce que j'ai vu. Trop de répétitions. Des associations qui ne sont pas évidentes pour les enfants. Parce que des fois, les goûts d'adultes, ce n'est vraiment pas le goût des enfants. Donc... Ouais.

Camille : Et elle se fait quand, du coup, cette réunion ? C'est une fois par mois ? Enfin, c'est après le mois qui est passé ? Vous regardez les menus qu'ils ont faits et vous intervenez à ce moment ?

Pascale Pérochaud : Alors... Ouais, c'est plus vaste que ça. Parce qu'on a besoin de prendre de l'avance. Donc, on travaille par période. Et donc, ils établissent une période. C'est entre chaque vacances scolaires. Donc, ils travaillent sur les 6 ou 7 semaines scolaires. On fait... Après, ça dépend.

Ça peut aller de 2 à 3 réunions pour les modifications, pour la validation. Et après, moi, il me faut du temps aussi pour créer les menus crèches. Parce que les menus crèches, je rajoute les mercredis, je rajoute les vacances scolaires, je rajoute les goûters. Donc, tout ça, il faut que ça soit fait avant que je passe mes menus en commission avec les agents. Et donc là, ils en sont sur la... On en est en 2026 sur la période mars-avril. Et donc, on a fait déjà la semaine dernière une première réunion pour ce qu'on appelle une réunion de validation. Et on en aura une deuxième, je ne sais pas quand. Ça, c'est le chef de prod qui gère en fonction du temps de ses équipes.

Mathis : Ok. Donc là, si j'ai bien compris, vous êtes sur la période... Là, vous travaillez actuellement sur la période de... Mars-avril 2026.

Pascale Pérochaud : Oui, c'est ça.

Mathis : Donc, ça veut dire que vous avez déjà prévu les menus pour avant. Vous avez déjà validé les menus avant mars-avril 2026.

Pascale Pérochaud : Oui.

Mathis : Ok. Parfait.

Pascale Pérochaud : Alors ça, c'est... Et pour les personnes âgées, par contre, je travaille les menus différemment avec... Comme c'est une autre cuisine qui fournit les personnes âgées, je travaille avec... Mais on a pareil, on a pas mal d'avances. Là, on est sur les menus de début d'année. On vient de finir la période jusqu'au 10 janvier parce que de toute façon, il nous faut de l'avance pour pouvoir faire nos commandes. Ça, c'est une question de marché public aussi parce qu'il y a des budgets.

Il faut qu'à la mi-novembre, on ait de toute façon préparé toutes nos commandes jusqu'en janvier pour que la fonction publique, les services de trésorerie puissent finir les budgets, connaître la fin des budgets avant le 31 décembre. On ne peut pas travailler comme une entreprise. Voilà.

Et là, les menus, c'est plus simple pour les personnes âgées parce qu'on a moins d'éducation nutritionnelle. On a moins de... Voilà. C'est plus des menus plaisirs avec un équilibre quand même, mais un équilibre relatif parce qu'ils mangent moins de crudités. Ils n'arrivent pas à les manger. Ils ne sont quand même pas les mêmes... Oui. Les mêmes plats non plus. Et eux, on leur fait un menu à thème par semaine aussi, histoire de les sortir un petit peu de leurs habitudes.

Camille : Oui. Et du coup, vous avez des retours aussi d'ailleurs par rapport aux enfants sur les menus que vous faites et s'il y a par exemple... Enfin, si ça marche bien auprès d'eux ou s'ils gaspillent beaucoup. Est-ce que vous avez des retours sur les niveaux de gaspillage ou quoi ?

Pascale Pérochaud : Oui. Sur le gaspillage, c'est vite fait. Parce que comme il y a le tri des déchets et que c'est suivi par un prestataire, tout est pesé. Ah oui. Donc, on peut faire facilement le rapprochement entre les menus et les poubelles. Oui. Et après, en première instance, quand même, de toute façon, il y a les RUPS qui nous font un retour régulier sur ce qui a été consommé, ce qui va pas, ce qui... C'est surtout ce qui va pas parce que ça va venir rarement quand ça va bien. Oui. Toujours. Bien sûr.

Camille : Et vous arrivez à voir, enfin... Est-ce que c'est facile d'essayer de voir comment changer des choses ? Vous pouvez changer, par exemple, ce que vous savez que les enfants n'aiment pas ? Est-ce que vous faites des bilans du coup avec l'équipe pour dire, tiens, tels plats, ils n'ont pas aimé, donc il faut les changer ? Changer la préparation ?

Pascale Pérochaud : L'idée... Alors, mon idée à moi, c'est pas de changer parce que le problème, c'est que si on enlève tout ce qu'ils n'aiment pas... Parce que sinon on va manger des pâtes et des... et des hamburgers. Oui. Voilà. Et on peut plus bien faire d'éducation nutritionnelle parce que si on ne leur fait pas découvrir à un moment d'autre chose... Oui. On se réduit à des pâtes et des pâtes et des pâtes et des frites. Oui. Aucun légume, aucun fruit... Le but c'est de casser cette néophobie-là, en fait, et de leur donner envie de goûter de ces plats. Voilà.

Donc, là où on pêche le plus, voilà, c'est vraiment ce travail sur le temps de midi pour la découverte. Et comme je vous disais, du moment qu'on arrive à faire goûter aux enfants... Ils ne seront pas non plus allergiques aux fruits et aux légumes.

Sauf que la plupart du temps, ce n'est pas habituel chez eux parce que les parents, par facilité, le soir... Moi, ils me le disent souvent. Bon, il y a les parents qui regardent le menu et qui vont faire

autre chose le soir. Et puis, il y en a d'autres qui ne se posent pas la question. C'est pâtes tous les soirs ou même sandwich tous les soirs.

C'est... On avait un acteur... Dans certains quartiers. Vous avez parlé de la courge, par exemple, et qui nous avait dit que pour inciter les enfants à manger plus de courge, en fait, il leur présentait le légume d'abord seul.

Ensuite, il le servait en soupe ou en purée. Enfin, petit à petit, par exemple, pour certains légumes, pour certains fruits. Mais en fait, c'est extrêmement difficile parce que du coup, ça génère du gaspillage dans le sens où...

Alors, une année, j'avais travaillé, oui, avec des maternelles qui, par contre, présentaient en classe le légume parce que sur le temps de repas de midi, il y a peu de temps. Donc, ça, on le fait lors d'animation très ponctuellement, mais on ne peut pas le faire au quotidien. Là, elle le faisait en classe et après, elle transformait les produits. Donc, c'est vrai que là, il y avait vraiment un point plus...

Je me souviens d'une classe où j'avais mené des projets pédagogiques et ils avaient, du coup, fait un jardin à côté, en fonction des besoins. Moi, je mettais pour chaque mois un légume du mois qui pouvait pousser dans notre région. Et par exemple, quand c'était le mois de la courgette, à la rentrée, donc, ils avaient ramassé des courgettes dans leur jardin qu'ils avaient planté l'année d'avant et la maîtresse leur avait fait goûter cru parce que ça se mange cru, la courgette aussi.

Ils avaient aimé et juste le midi, on avait fait une salade de courgettes crues. Eh bien, c'est les seuls qui ont mangé la salade de courgettes crues parmi tous les petits.

Mathis : C'est ça. Donc, il y a une... C'est efficace.

Pascale Pérochaud : Ouais, c'est efficace. C'est vraiment alliant. C'est efficace. Ça peut continuer cette initiative. C'est vraiment efficace.

Mathis : Ça s'est passé où ?

Pascale Pérochaud : Ça, c'était à Saint-Exupéry.

Mathis : Ah ! OK.

Pascale Pérochaud : C'était hier.

Camille : L'école d'à côté de la cuisine centrale.

Mathis : Ouais, on a été dans cette école-là.

Pascale Pérochaud : Et c'est vrai que sinon, quand on fait... Ça nous arrive sur les animations de faire passer des produits frais pour le montrer aux enfants. Le problème, c'est que nous, on a du mal à commander... C'est vrai. C'est vrai. Quelques produits. Donc, il faut vraiment que ça soit en lien avec le menu et que ça soit un produit qu'on travaille, nous, pour pouvoir... Sinon, notre fournisseur qui ne fait que du gros volume, quand on lui demande, je veux trois trucs comme ça, deux trucs comme ça, il ne sait pas faire.

Ouais. Et puis après, le problème, c'est que... Bah, c'est pas... C'est pas... Voilà, c'est le gaspillage parce que ce truc qu'on a acheté, et bien, il ne sert plus à rien. Il y a une année, je le faisais beaucoup pour les herbes aromatiques au printemps. Mon légume du mois, c'était les herbes aromatiques, les premiers trucs qui poussent dans le jardin. Et cette année, j'avais systématisé, l'envoi sur toutes les écoles d'herbes aromatiques pour qu'ils les fassent sentir, pour qu'ils les fasse mâchouiller une petite feuille.

Au bilan, la moitié des écoles s'en étaient saisies. Dans l'autre moitié, les herbes n'étaient pas sorties du frigo. Et puis après, personne ne les avait utilisées. Ils auraient pu les découper, les mettre dans des préparations. Mais non... personne ne s'en était occupé. Donc, c'est parti à la poubelle.

Donc, c'est vrai que c'est du budget aussi. Il faut dire ce qui est. Après, on a décidé de leur faire même des fiches astuces, ce qu'on appelle des fiches astuces, pour leur apprendre à découper. Donc, on a fait une fiche astuce pour découper les herbes aromatiques. Pour que maintenant, quand on leur les envoie, ils les découpent et ils les mettent dans les plans. Il faut aller jusque-là. C'est vrai qu'il faut quand même bien les prendre par la main.

Oui, donc il y a souvent à repasser derrière les écoles ou quoi, pour les initiations. Donc, ça prend beaucoup de temps. Parce que 30 écoles, on ne peut pas repasser derrière tout le monde. Donc, ça demande vraiment à cogiter comment on fait pour faire. Pour que l'information arrive au bon endroit, qu'elle soit utile à tout le monde et qu'elle soit compréhensible par tout le monde.

Mathis : Et pour revenir sur quelque chose que vous avez dit, vous parliez de votre plan alimentaire. Comment est-ce que vous le construisez ? C'est à partir de quelles ressources ? C'était quoi les grands jalons de ce plan ?

Pascale Pérochaud : En fait, le plan, il doit déterminer la fréquence de présentation des produits. Donc, il a été déterminé par presque les... Les politiques nationales. C'est-à-dire que quand il faut mettre un menu végétarien par semaine, il faut le prévoir dans le plan pour qu'il s'équilibre et qu'il n'empêche pas d'avoir aussi suffisamment de viande rouge pour avoir du fer, suffisamment de produits laitiers, suffisamment... Ça se construit par rapport à l'équilibre alimentaire et par rapport à la réglementation aussi. Le GMRCN est une base de travail, par exemple, sur ça. Dans le GMRCN,

on a des tableaux qui nous indiquent... Ça, c'est surtout pour les structures qui n'ont pas de diète, qui indiquent le nombre de fréquences à maximum ou minimum selon le produit.

C'est-à-dire maximum, ça sera 3 produits frits tous les 20 repas. Pour les frites, les minimums, c'est surtout pour les fromages, par exemple, ou les fruits qu'il faut présenter un minimum... Par exemple, je ne sais plus, c'est les... Moi, j'englobe crudité, fruits et entrées crues. Et sur les 20 repas, il faut qu'on en ait 18. Donc, c'est vrai que, très clairement, le plan alimentaire, il est fait sur un minimum de 20 repas.

Et donc, du coup, sur ces 20 repas, on place 18 crudités, que ça soit en entrée ou en dessert. Et ça, j'imagine que c'est différent aussi en fonction de l'âge des enfants.

Camille : Là, j'imagine que vous abordez plus peut-être pour les 3-10 ans.

Pascale Pérochaud : Oui. Alors, les fréquences, non, elles sont pour tous les enfants. Alors, le plan alimentaire, je l'ai fait pour le scolaire, parce que c'est sur le scolaire notre base de travail. Et après, de toute façon, les fréquences, elles reviennent au... C'est à peu près les mêmes pour les petits. Sauf que pour les petits, il y a un enjeu de découverte qui est beaucoup plus grand.

Et que là, je me sers du mercredi, par exemple, parce que le mercredi, c'est des... Je leur propose des plats qu'on ne peut pas, pour des questions de coût, proposer ou... De coût, de praticité, qu'on ne peut pas proposer au scolaire. Genre, de la pintade, du lapin... Des choses qui ont des os, ou qu'il faut partager, parce que c'est trop gros, et puis voilà, c'est des produits chers.

Camille : Et par petits, vous entendez, j'imagine, les maternelles, du coup ?

Pascale Pérochaud : Non, les crèches.

Camille : Ok, d'accord. Ah oui, ok, crèches.

Pascale Pérochaud : Ouais, l'éducation, ça commence par eux.

Mathis : C'est sûr, bah oui. D'ailleurs, vous avez des grandes étapes que vous identifiez. Dans l'apprentissage à vie alimentaire ?

Pascale Pérochaud : Comme je disais tout à l'heure, les grandes étapes, c'est déjà, dans les crèches, les capacités à mastiquer. Donc avant un an, c'est compliqué, ils ne mastiquent pas grand-chose. Après, jusqu'à trois ans, c'est vraiment de la découverte. Jusqu'à deux ans, ils ont une grande curiosité, ils veulent manger tout pareil. Donc là, on peut introduire tout ce qu'on veut. À partir de deux ans, de 18 mois à peu près, commence le nom, l'affirmation de soi. Donc là où ça devient plus compliqué, parce que n'importe comment, il y a un nom à tout. Juste pour voir le petit pouvoir qu'il a sur la personne qui lui sert le repas.

Et puis après, jusqu'à sept ans, on est sur les néophobies. Tout ce qui est nouveau, tout ce qui n'est pas coupé comme à la maison. Tout ce qu'il ne reconnaît pas. Et il faut imaginer, même si vous êtes encore jeune, mais vous ne vous souvenez peut-être pas. Mais moi, j'ai fait des enquêtes des fois où ils confondent une poire au sirop et une pêche au sirop.

Donc voilà, il faut vraiment voir que la peur de la nouveauté, ça passe par la reconnaissance du produit ou la connaissance du produit. Et puis après, presque sept ans, dès neuf ans déjà, neuf, dix ans, on est déjà dans la préadolescence « c'est vraiment moi qui choisis ce que je veux manger ». Donc voilà, j'ai décidé que je ne mangerais plus ça, je ne mangerais plus ça. Et là, l'éducation, elle est très difficile. Parce qu'en fait, les grandes phases, la première grande phase, c'est les mille premiers jours. Où vraiment, il faut que l'enfant, il ait découvert un peu tout. Où vraiment, dans la crèche, c'est très, très important. Parce que... C'est des petites quantités. Il faut que l'enfant visualise les choses et se crée une sorte de répertoire dans son petit cerveau sur l'association des goûts et des formes et des produits. Ça, ça peut durer jusqu'à ses sept ans maximums. Mais après, c'est très difficile d'introduire des nouveautés. Ils ont leur goût, leur goût est... Ils pensent que leur goût est définitif, déjà.

Donc une fois qu'ils ont goûté, qu'ils n'ont pas aimé, pour eux, c'est ancré, c'est acté, je n'aimerais jamais. Ce qui est faux, le goût évolue tout au long de la vie. Mais voilà, du coup, c'est des phases, là, je dirais un an, trois ans, sept ans. Où il ne faut pas se loupier, parce qu'après, c'est vrai qu'on ne fait plus grand-chose. Ouais.

Camille : Et justement, sur la phase des mille premiers jours, il y avait notamment la question, je crois, de l'allaitement aussi, qui est importante chez les enfants. Est-ce que vous pensez, c'est une phase, du coup, où il faut beaucoup communiquer avec les parents, parce que c'est surtout par le biais des parents qu'on peut réussir à faire manger les enfants, du coup. Mais à quel point vous pensez que c'est bien, qu'il y a suffisamment de communication là-dessus ?

Parce qu'il y a les enfants qui vont à la crèche, il y a ceux qui ne vont pas, mais il y a aussi, par exemple, les relais et tout, enfants-parents, ou quoi. À quel point vous pensez que les parents sont au courant de ce que vous disiez, de tout ce que vous nous avez expliqué, justement, de la néophobie, de tout ça ?

Pascale Pérochaud : Alors, franchement, je pense qu'il y a très peu de parents informés là-dessus. Ils font ce qu'ils peuvent, mais déjà, il n'y a pas de pédiatre, donc il faut déjà qu'ils aient accès à une PMI. Moi, j'en ai vu en crèche, du coup, au moment de la découverte, l'enfant fait une grimace sur la purée de haricots, ils interprètent ça comme une grimace, ils n'aiment pas. Donc, j'ai été missionnée pour expliquer des choses, parce que, du coup, le petit, il arrive en crèche et on ne peut pas le faire. Il ne faut pas lui donner autre chose que de la purée de carottes ou, à la limite, de la

purée de courge. Tout ce qui est orange, ça passe, mais rien d'autre parce que l'enfant n'aime pas. Et à la maison, il ne mange rien d'autre que du orange.

Donc, voilà, on voit très clairement qu'avec le manque de médecins accessibles, les parents manquent d'informations.

Camille : Oui, parce qu'en crèche, du coup, c'est les parents qui fournissent la nourriture.

Pascale Pérochaud : Non, mais par contre, c'est eux qui démarrent la diversification. Ils sont jusqu'à... Tant que c'est les biberons, c'est eux qui fournissent. Parce que, comme ça, on reste avec le lait qui est donné à la maison. Si c'est du lait maternel, ils tirent leur lait, ils donnent les biberons le matin. Si c'est de la poudre, ils donnent leur poudre pour ne pas changer de marque. C'est important.

Et après, au moment de la diversification, la crèche prend le relais. Ils ont déjà introduit au moins trois légumes. Pour quand même voir... Pour ne pas que ce soit la crèche qui fasse... C'est un peu... C'est quand même compliqué, la diversification. C'est quelque chose qu'il faut laisser aux parents, cette diversification aussi. Au départ, ils demandaient même que les parents aient introduit les viandes. Maintenant, on attend plus. Parce que, du coup, de toute façon, s'il y a une allergie ou quelque chose, ça peut se déclencher à n'importe quand, n'importe où.

Camille : Mais vous pensez que les parents, du coup, ils ont des questions, quand même, peut-être, par rapport à tout ça et que... Enfin, est-ce que vous pensez qu'il y a suffisamment de relais d'informations nécessaires ? Enfin, comment dire ? Est-ce que c'est les parents qui, par méconnaissance, où ils sont dans... Enfin, ils vivent la maternité, enfin, avec l'enfant, comme ça, au jour le jour, on va dire, et ils savent pas qu'il y a cette phase des 1 000 premiers jours. Et donc, ils vont pas se poser plus de questions. Ou il y en a qui se posent des questions et ils... Enfin, ils arrivent pas forcément à trouver les informations.

Pascale Pérochaud : Moi, je pense, ouais, qu'ils n'ont pas toujours accès aux informations, ceux qui s'en posent, ceux qui se posent des questions. Et puis, du coup, ils sont parfois submergés par les conseils contradictoires de tous les côtés. Donc, ils sont un peu perdus, voilà, parce qu'il y a ta fille, il y a ta tante, il y a copine, il y a mamie. Tout le monde va y aller de son petit conseil. Et du coup, les parents essayent de nager entre tout ça et de faire au mieux en fonction de ce qu'ils peuvent, comme ils peuvent. Alors, des fois, l'avantage de ce que je dis en crèche, c'est quand même, des fois, leur seul interlocuteur. Donc, c'est pour ça que je forme les filles en crèche, parce que, du coup, il faut qu'elles puissent répondre aux questions des parents, parce que souvent, quand il y a pas de PMI ou pas d'autres médecins, spécifiques de pédiatres, ils voient que le généraliste, qui est pas forcément... je vais un peu critiquer mais, pas forcément armé pour donner les bons conseils, on va dire, voilà... on va le dire comme ça.

Et du coup, les parents, ils posent aussi pas mal de questions quand ils viennent en crèche. Comme l'enfant parle pas, déjà, voilà, ils sont... Quand ils reviennent de crèche, souvent, ils demandent : « bah, alors, ça s'est passé comment ? Le transit, le repas » voilà, ils ont quand même des questions quand ils confient leur enfant. Donc, c'est le seul interlocuteur. Mais je pense pas que ça soit suffisant, mais... Mais heureusement, ce sont des agents qui sont formés, donc... Ouais, donc ça va quand même sur ce point-là.

Camille : Ouais, merci beaucoup. On aurait peut-être juste une dernière question ? Je sais pas, la mienne, je crois. Du coup, juste, est-ce que vous pensez... Enfin, du coup, au vu de votre expérience, parce que vous avez quand même plus d'une quinzaine d'années, il me semble, de métiers... Enfin, est-ce que vous trouvez qu'il y a une évolution de votre intervention auprès des publics ? Enfin, des publics ciblés, donc, c'est-à-dire les enfants, même les parents, vous trouvez que ça évolue positivement ? Et ouais, déjà, cette question, après, j'en ai une dernière, mais voilà.

Pascale Pérochaud : Bah, euh, ouais, je dirais que c'est... c'est peut-être plus un peu plus facile maintenant qu'il y a, qu'il y a dix ans... parce que peut-être l'avantage que maintenant il y a Philippine. Enfin voilà... on est bon... on est plus nombreux aussi donc pour moi c'est plus facile peut-être grâce à ça. Après moi, je reste frustrée, c'est vrai qu'il y a dix ans quand je suis entrée dans la fonction publique que je me voyais beaucoup plus faire d'interventions.

Mon objectif n'était pas de faire de la restauration scolaire et hygiène mais j'ai vécu le fait d'hygiène j'ai beaucoup fait, voilà... et je trouve qu'il y a encore du boulot. C'est à la fois frustrant... ce qu'on pourrait faire on se rend compte à la fois... les politiques se rendent compte, qu'il y a un bif d'éducation mais là je pense que ce qui manque maintenant c'est au niveau des enseignants à l'école.

C'est bon moi je vais faire ma vieille, mais quand j'étais petite on avait ce qu'on appelait les travaux d'éducation manuelle et technique (emt), où on touchait aussi bien une scie pour fabriquer un truc en bois qu'une poêle pour faire la cuisine ou qu'une machine à coudre aujourd'hui moi je vois mes enfants les cours d'emt ou d'équivalent de technologie, on va voir les machines, elles sont restées dans les collèges mais ils ont peur d'y toucher parce que les pauvres on sait jamais...

Et donc il n'y a plus du tout de cours de cuisine... quand j'étais petite nous on allait ramasser les mûres on faisait de la confiture... ça maintenant tout ce qui est ateliers c'est compliqué parce que c'est vrai qu'il y a eu des couacs avec les allergies, des choses comme ça. On ouvre le parapluie pour des questions d'hygiène aussi alors qu'avec un peu de formation un peu de jugeotte, l'hygiène ça se gère donc on a peur de tout et on bloque sur des choses où on pourrait développer un peu plus. Parce que c'est vrai que malgré tout... on remet la faute sur les parents mais les parents du coup ils sont jeunes et ils font partis de la génération où ils ont rien appris, enfin pas vu ça à l'école

donc ils vont avec les armes qu'ils ont avec des parents qui ont travaillé donc qui leur ont forcément appris à cuisiner.

Et au travail avec nous, on a pas mal de gens où les enjeux à l'alimentation c'est pas leur priorité, c'est le logement la priorité... « comment je gagne de l'argent, comment je me loge » après on voit des choses toutes bêtes, c'est que les grandes surfaces proposent des prix hyper attractifs sur toutes les merdouilles et comment faire plaisir aux enfants quand vous n'avez pas de sous et bah... c'est lui acheter une merdouille.

Vous comprenez ce que je dis voilà... et donc voilà ils ont pas assez d'argent pour acheter, déjà les parents consomment énormément de soda donc comment refuser à un enfant de se nourrir de soda parce que eux ils n'ont pas reçu cette... voilà, il y a eu un loup, un trou de génération je dirais, sur les parents qui ont une trentaine d'années et donc déjà ils font avec les armes qu'on leur a données et qu'ils leur sont offertes aujourd'hui.

L'objectif c'est de faire plaisir « le plaisir le plaisir le plaisir » quand on n'a pas d'argent eh ben le plaisir c'est des chips, c'est ce qui ne coûte pas cher.

Camille : Mais j'avais vu qu'il y avait quand même d'autres initiatives qui avaient été menées. Vous n'aviez pas une initiative un peu top chef à Vaulx-en-Velin, avec les petits ou même un truc de personnes dans des maisons de retraite et tout ?

Pascale Pérochaud : Là, on est sur Villeurbanne.

Camille : Ah oui, c'est vrai. Oui, je me suis trompée, désolée. Et je me disais, il n'y avait pas une initiative avec les retraités ? Vous n'avez pas une initiative avec des retraités de partage intergénérationnel ?

Pascale Pérochaud : Oui, c'est ça. J'ai fait beaucoup d'animations, c'est vrai que je n'en ai pas parlé, puisqu'on était plus sur le scolaire. J'essaye de faire du lien entre les écoles et les résidences. Donc, on a quatre résidences que j'ai mises en contact avec des écoles à proximité. Donc, ça marche bien sur trois, parce que la quatrième, malheureusement, les écoles autour ont une typologie un peu particulière. D'enfants déplacés, déjà, sur d'autres restaurants. Donc, c'est trop complexe à gérer. Mais sur trois résidences, alors, ça a démarré hier, d'ailleurs, par la participation au Grand Repas, qui est une animation nationale sur un repas proposé par un grand cuisinier, et où les enfants viennent manger avec les personnes âgées. Donc, c'est un groupe d'enfants, c'est une vingtaine maximum. Mais ça permet d'avoir un accès, un échange de générations, de goûts, de choses comme ça. C'est vrai que dans l'année dernière, je vois, ils mangent des choses beaucoup plus que ce qu'ils ne mangeraient pas, parce que déjà, le contexte est plus silencieux. Ce n'est pas le même

cadre que le restaurant scolaire. Et puis après, dans l'année, ça se décline. Alors, selon les résidences et les animateurs qui gèrent les résidences, ça peut se décliner en plein d'autres choses.

Donc, ça peut être un partage des petits vieux qui viennent déguiser à Halloween pour donner des sucreries. Donc, ça, c'est le côté sympa. Après, souvent, c'est à la chandeleur. J'aime bien aussi, les enfants vont manger le repas de la chandeleur. De toute façon, ils ont des crêpes sur leur restaurant, donc ils les mangent à l'école ou avec les personnes âgées, c'est pareil. Voilà.

Et en général, il y a au moins trois fois dans l'année un repas partagé. Et puis après, d'autres actions ponctuelles, qui sont décidées entre les animateurs, des groupes scolaires et des maisons de retraite.

Camille : Oui, c'est un repas partagé. Je pensais que c'était les retraités qui cuisinaient, qui faisaient un partage intergénérationnel, dans le sens qu'ils faisaient découvrir des repas qu'ils cuisinaient à leur époque et comment ça se faisait.

Pascale Pérochaud : On avait essayé ça une année, mais c'était juste avant le Covid. Et c'est tombé un peu à l'eau parce que du coup, les papis... les papis, les mamies, il y a déjà... On a eu du mal à les mobiliser, déjà. Et puis après, il y a eu le Covid, donc c'était mort. Par contre, je les avais inclus dans le... Vous savez, l'atelier du mercredi.

Philippine vous en a parlé de la cuisine des petits gourmets. Et parce que comme ça se passe dans une résidence, j'ai proposé que certaines personnes puissent accompagner ce groupe le mercredi. Alors ça a bien fonctionné tant que je poussais les choses. Et puis le jour où je me suis dit ça vit tout seul. Il n'y a plus personne qui a été. Donc, c'est vrai que toute animation requiert beaucoup de temps, beaucoup de... de répétition, voilà, d'y retourner, de suivi, de... Et c'est vrai qu'il faudrait un poste dédié à ça. Moi, j'en reste persuadée, ça sera ma frustration. Je pense jusqu'à mon départ, parce que je pense pas que ça évoluera en termes de finances à la fonction publique. On est plutôt sur la réduction de taux, que ce soient les budgets alimentaires ou le nombre de postes, j'ai plus beaucoup d'espoir.

Donc voilà, c'est peut-être parfois un peu des coups d'épée dans l'eau, mais je me dis de toute façon, ce qu'on fait sur quelques enfants, même si c'est une dizaine par-ci, une dizaine par-là, c'est par contre des actions qui marquent la vie. Les enfants ont une mémorisation. Ça, j'en ai eu la preuve tout bêtement avec les miennes qui, en maternelle, à une intervention de... je crois que c'était le cancer, l'association contre le cancer, qui leur a fait goûter des kiwis jaunes. Eh bien, ma fille a 25 ans, elle se souvient encore, alors que moi, j'en ai jamais acheté des kiwis jaunes, elle se souvient encore du goût des kiwis jaunes... Et elle adore le kiwi jaune.

Je pars toujours de ce principe-là, qu'il y a un petit truc en classe, si ça marque les enfants, le fait qu'ils aient été cuisinés dans un resto, le fait qu'ils aient goûté un truc en aveugle, c'est peut-être qu'un truc comme ça. Je ne peux pas toucher tout le monde, mais... Oui, mais ça reste chez les enfants, ça les marque. C'est impactant, oui. Ça ne révolutionne pas tout, mais c'est impactant. Donc, voilà, c'est un petit pan.

Je dis toujours aux ATSEM aussi, parce qu'elles se plaignent, les ASTEM, elles me disent « je ne peux pas m'occuper, j'ai 14 gamins, je ne peux pas faire goûter à tout le monde ». Je ne vous demande pas de faire goûter à tout le monde. Vous prenez le plus difficile ou le plus moteur de votre table, celui qui fait le petit caïd, et vous changez chaque jour d'enfant. Et en fait, on a 150 jours d'école. Vous n'avez pas 150 gamins, vous vous occupez de 15 gamins. Donc, voilà, sur les 150 jours, vous aurez pu au moins 10 fois vous occuper de chaque gamin un peu particulièrement, et ça, ça fonctionne aussi. Il faut prendre les choses de ce côté-là, parce que c'est vrai qu'on n'aura jamais les budgets et la capacité à... à faire des interventions générales pour tout le monde.

Mathis : Merci beaucoup, en tout cas... Merci de nous avoir accordé cet entretien et votre temps aussi.

5.4. Entretien avec D. Foinant – 24 octobre 2025

Léonie : Peut-être pour commencer est-ce que vous pourriez définir ce que c'est la néophobie ?

Damien : Alors la néophobie ce qui est marrant c'est que la définition elle est déjà dans le nom si vous voulez, c'est la peur, la phobie de la nouveauté, néo, donc dans le domaine alimentaire parce que la néophobie ce n'est pas strictement lié aux aliments, donc c'est bien, c'est facile, on se dit ah bah c'est bien, on connaît le problème, on sait que c'est une peur des choses nouvelles.

Bon malheureusement c'est un peu plus compliqué que ça parce que si c'était que ça alors il n'y aurait pas de soucis parce que je ne présente pas souvent des fruits du dragon ou des fruits si exotiques que ça aux enfants et ça concernait que ces instances là, ça ne serait pas un souci j'ai envie de dire, s'ils comptent s'y manger les poires, les pêches etc alors bon on dirait que ça suffit en fait mais malheureusement ça ne marche pas comme ça. Donc nous on a essayé justement de préciser un petit peu le phénomène et pour ça le centre de recherche de l'institut LIFE, anciennement l'institut Paul Bocuse, en fait mène depuis 2014 des recherches sur la question pour essayer d'un peu mieux comprendre et de mieux définir le phénomène. Et ce qu'on sait aujourd'hui c'est que certainement il ne faut pas parler de peur de la nouveauté mais peut-être plutôt de peur de ce qu'on ne connaît pas bien en fait. Et là on en rentre dans un champ de domaine plutôt de la psycho. Qui est, qu'est-ce que ça veut dire les connaissances ? Et donc là en fait on s'aperçoit que nos enfants connaissent très mal, notamment les fruits et légumes, c'est-à-dire qu'ils ont du mal à les reconnaître, ils ont du mal à dire ah oui ça c'est une carotte, ça c'est une courgette, alors que ça paraît évident ils ont beaucoup de mal à le faire et ils ont aussi beaucoup de mal à les catégoriser correctement, c'est-à-dire qu'ils ne savent pas mettre les légumes ensemble, mettre les fruits ensemble. En fait ils sont dans un sentiment d'incertitude total. Et c'est ce sentiment d'incertitude qui produit la peur. Et donc ça c'est des recherches qui ont été menées par une collègue qui a réalisé sa thèse au centre de recherche en 2014 jusqu'à 2017, et qui a en fait mis en évidence que les enfants néophobes connaissent moins bien les aliments. Donc comme ils les connaissent moins bien, ça leur paraît plus nouveau, et comme ça leur paraît nouveau, parce que c'est une véritable peur la néophobie, c'est-à-dire qu'en fait c'est la peur d'ingérer quelque chose qui pourrait me faire du mal. Comme ça leur apparaît nouveau, en fait ils refusent d'en manger. Et comme ils refusent d'en manger, ça leur apparaît toujours nouveau la prochaine fois parce qu'ils n'ont pas goûté, donc ils ne savent toujours pas ce que c'est. Et donc on rentre dans un peu un cercle vicieux. Donc moi mes recherches se sont intéressées à cette question de connaissances ou méconnaissances, mais j'ai ajouté une dimension d'apprentissage. Parce que je me suis dit, bah attends, si les enfants néophobes ils ont moins de connaissances alimentaires, est-ce qu'elle est due au fait qu'ils ont plus de mal à apprendre ? Des choses dans le domaine là-dedans.

Donc moi je me suis intéressé à cette question-là, et j'ai mené plusieurs recherches sur cette question, en me concentrant notamment sur ce qu'on appelle les fonctions exécutives. C'est-à-dire c'est des fonctions centrales qui nous permettent en fait de gérer nos pensées, nos comportements, de résoudre des problèmes. Je pense que vous connaissez les noms, mais on parle d'inhibition, de mémoire de travail et de flexibilité cognitive. Et moi mon hypothèse c'était que peut-être une petite rigidité cognitive en fait, qui fait que quand l'enfant voit quelque chose qu'il ne connaît pas bien, il n'arrive pas à se détacher de ça. Il n'arrive pas à regarder autrement l'aliment.

Donc il n'arrive pas à se dire, ah attends, peut-être que, ah cet aspect-là, je sais, je ne connais peut-être pas bien l'aliment, mais je l'ai déjà vu autre part. Genre, ou, ah ça c'est une préparation que certes ce n'était pas avec cet aliment, mais je connais bien.

Donc de se raccrocher à des choses qu'il connaît. Mais non, en fait il bloque. Il y a un gros blocage. Donc moi ce que j'ai trouvé, c'est qu'il y avait en effet une relation négative entre l'intensité des rejets et leur capacité de fonction exécutive, c'est-à-dire des fonctions qui soutiennent l'apprentissage. Donc au final, tout ça pour dire que la définition de base qui était la néophobie alimentaire, c'est la peur des choses nouvelles. Nous on l'a un peu précisé je dirais, en fait on parle plus de peur et de difficulté d'apprentissage de ce qu'on ne connaît pas bien. D'ailleurs, la définition exacte de la néophobie, on en a parlé la première fois, mais c'était déjà au XVIIIe siècle que la néophobie était mentionnée. Mais c'était surtout chez les rats, c'était pas chez les enfants. C'était la peur des aliments nouveaux. Et en fait, il y a d'autres recherches qui ont été menées par une ancienne collègue, Abigail Picard, qui a montré qu'en fait ça ne concernait pas même pas forcément l'aliment en lui-même. C'est-à-dire qu'un aliment pouvait être très bien connu de l'enfant. Mais si cet aliment est associé à des aliments... Disons que ce n'est pas ça. Que cet aliment qui est connu est associé de manière différente, c'est-à-dire, je ne sais pas, saucisse-lentille, c'est des choses où on a l'habitude de les voir ensemble. Et si j'associe lentille à autre chose, par exemple, à faire un appariement qu'on n'a jamais vu, alors c'est déjà de la nouveauté. Comme simplement le fait d'avoir un aliment qui est, par exemple, vous avez des enfants qui mangent toujours les épinards. Ils mangent toujours les épinards à la cantine, mais ne les mangent pas à la maison, parce que la maison, ce n'est pas pareil en fait. Donc ça dépasse en fait le cadre de l'aliment en lui-même. Voilà. La plus grande définition de néophobie qu'on a donnée.

Camille : Lorsque vous dites que oui, par exemple, pour les épinards, l'enfant va le manger chez lui, mais pas à la cantine, et donc vous dites que c'est dû à une association différente.

Damien : En tout cas, c'est des contextes différents.

Camille : Oui, donc c'est vraiment l'espace, l'environnement en fait. Ce n'est pas forcément que ce qu'il y a dans l'assiette, par exemple.

Damien : C'est ça qui est intéressant en fait. C'est qu'au tout début, on s'intéressait uniquement à la notion de nouveauté du point de vue de l'aliment. Enfin, du point de vue enfant-aliment, parce que la nouveauté, il faut l'avoir du point de vue d'enfant. Parce qu'il y a des choses qui paraissent tout à fait familières aux parents, mais pour l'enfant, il ne connaîtra pas. Un exemple tout bête, ça va être par exemple...Oui, mon fils, il connaît les carottes. Peut-être qu'il les connaît coupées en rondelles, mais il ne les a jamais vues en cube ou...C'est un truc tout bête, mais peut-être que déjà, ça paraît suffisamment nouveau pour que lui ait envie de le rejeter. Et ici, ce qui est intéressant, c'est que la nouveauté, elle touche aussi en fait des contextes. Ça veut dire par exemple que ça va être le lieu, ça peut être aussi les personnes. Ah tiens, il y a cet inconnu à table. Ça me fait bizarre, c'est pas normal. Par exemple, ça peut être quelque chose que j'ai l'habitude de manger d'une certaine manière. Si je vais faire un pique-nique, même si c'est un aliment, je vais le manger avec la main, c'est un peu bizarre. On peut avoir en fait... Voilà, la nouveauté, elle peut venir de beaucoup de choses qu'on ne soupçonne pas forcément.

Camille : Et est-ce que vous avez un peu des statistiques ou des chiffres qui pourraient nous permettre de vraiment prendre conscience à quel point ce contexte joue sur la façon dont l'aliment est reçu par les enfants ?

Damien : Dans le spécifique, c'est compliqué à dire. Ce qu'on peut dire en termes de statistiques en ce qui concerne les rejets alimentaires, mais je vais ici parler plus globalement, mais je vais en arriver plus tard sur la partie contexte, c'est que déjà, c'est quelque chose d'assez courant. On ne peut pas... La plupart des parents s'imaginent qu'il n'y a qu'eux qui sont malchanceux et il n'y a que leur enfant à eux qui est compliqué. Mais non, en fait, ça touche à peu près 70% des enfants. La phase de néophobie et de sélectivité alimentaire, c'est les deux grandes dispositions au rejet. Ça touche pratiquement la totalité des enfants. Et d'ailleurs, moi, j'ai des données où je me suis amusé à regarder la distribution. Je peux vous montrer. Oh là là. Hop. Par exemple, je l'ai présenté hier.] C'est pour ça que c'est frais dans ma tête. Voilà. En fait, si vous voulez, moi, c'est des données que j'ai collectées au cours de ma thèse. Par exemple, j'ai vu à peu près un peu plus de 1000 enfants. Et en fait, quand on regarde la néophobie, comment elle est distribuée dans cette population, en fait, il n'y a pas beaucoup d'enfants qui sont très, très compliqués. Si vous regardez ici, c'est une plutôt faible proportion. En fait, comme c'est très rare d'avoir des enfants très faciles, la plupart des enfants, ils sont modérément chiants, en fait. D'accord ? Et en fait, il y a notamment Cook, si vous voulez regarder ses papiers, qui, elle, s'est intéressée. Elle a dit, OK, on a cette distribution dans...Parce que ce qui est quand même intéressant, c'est de comprendre pourquoi certains enfants se situent ici, pourquoi d'autres ici et pourquoi d'autres ici. Et donc, elle a regardé la part de variance. C'est-à-dire à quel point... Alors, il y a une dispersion des données, si vous voulez, en disant, OK, la néophobie, qu'est-ce qui constitue la néophobie ? Et donc, c'est en grande partie génétique. En très grande partie génétique. Mais il y a quand même, je pense, de mémoire entre 20 et 30 % de variance

qui est expliquée par l'environnement. Donc ici, ce n'est pas précisément la question du changement de contexte, mais en tout cas, l'environnement joue énormément. Et l'environnement, ça comprend plein de choses. Ça va comprendre, par exemple, qu'est-ce qui est servi à l'enfant. Par exemple, à quel point on lui présente de la diversité. Ça va être les styles parentaux. Ça va être la propre néophobie. Des parents, par exemple. Parce que ça, on sous-estime beaucoup, mais on est des modèles qui peuvent être très positifs comme très négatifs. Si moi, je ne mange jamais de légumes et de fruits, c'est très peu probable que j'en achète. Et deux, que mon fils en mange aussi, par exemple. Mais des données précises sur comment quantifier que le changement de contexte produit X % de plus de rejets, ça, je n'ai pas comme données.

Léonie : Et vous avez parlé du coup de...Je trouve ça assez intéressant qu'il y a une grande partie qui est génétique. Quand vous dites génétique, vous mettez quoi derrière le mot génétique ?

Damien : Alors, je pense que les études qui sont intéressées à la contribution des gènes dans l'expression de la néophobie, en fait, ce qui a été fait, c'est qu'ils ont comparé des jumeaux monozygotes et des jumeaux dizygotes. Monozygotes, c'est des jumeaux qui sont issus du même œuf. Alors que dizygotes, en fait, ce sont des jumeaux qui sont issus de deux œufs différents. Donc, qu'est-ce qui se passe ? Il se passe qu'en fait, la corrélation des scores de néophobie est beaucoup plus forte entre deux enfants monozygotes que deux enfants dizygotes, malgré le fait que l'environnement est le même. C'est ça qui est intéressant. Et en plus, ils se sont aperçus que, par exemple, chez les enfants, les jumeaux monozygotes, s'ils sont élevés, même dans des environnements différents, ils auront toujours une corrélation importante au niveau de leur néophobie, malgré le fait que l'environnement a changé. C'est ces données-là qui suggèrent la part de génétique dedans. Et puis, ce n'est pas ce qui est étonnant parce que la néophobie, c'est un héritage génétique. C'est vraiment dans notre ADN. C'est ce qui fait que quand vous vous baladez dans les bois, les forêts, que vous voyez des baies, même que vous avez un peu faim, vous n'allez pas vous jeter dessus parce que vous ne les connaissez pas. C'est ça qui vous protège. La base, c'est quand même une fonction de protection. C'est juste que ça n'a plus trop de sens dans notre alimentation moderne parce que tout est tellement calibré. Il y a tellement de chèques de sécurité. Il n'y a pas de problème. On a très peu de risques quand on consomme. Enfin, c'est de nouveaux Mais si vous prenez il y a 50 ans, 100 ans, ce n'était pas du tout le cas.

Léonie : C'est hyper intéressant. Je ne pensais pas qu'il y avait une différence. C'est une part aussi importante génétique.

Damien : Je peux même voir au vrai parce que ce n'est pas la seule chose qu'on a dans nos prédispositions génétiques. J'aurais dû le laisser ouvert pour le repartage.

Léonie : Oui, mais après, je pense que nous, c'est hyper intéressant comme information, mais je pense que du coup, dans le contexte de notre étude, l'approche du contexte est d'autant plus intéressante dans le sens où on essaye de mener un projet...

Damien : C'est ça qui est modifiable. On peut avoir conscience qu'il y a une grande part de génétique, mais aujourd'hui, on a cessé de différencier ce qui était génétique d'un côté et ce qui était environnement de l'autre. Maintenant, on parle d'épigénétique. C'est-à-dire qu'en fait, on a des gènes, certes, qui nous prédisposent plus ou moins à évoluer d'une certaine manière. Mais en fait, l'activation de ces gènes et l'intensité de cette activation dépend du contexte. Donc en fait, maintenant, on a... Je vous parle de Cook, ça remonte à 2007, ce truc comme ça. Aujourd'hui, on a conscience qu'il n'y a plus cette dichotomisation, en fait, génétique-environnement. Il peut y avoir un enfant qui naît avec des prédispositions à être néophobe. Mais si son environnement fait que, par exemple, pour lui, rien n'est vraiment nouveau parce qu'il a été exposé à tellement de choses, en fait, elle ne s'exprime pas, cette néophobie. Vous voyez ce que je veux dire ? Parce que c'est comme... Vous savez qu'un... Vous savez qu'un verre... OK ? C'est fragile. Et c'est uniquement fragile si je le laisse tomber par terre. La néophobie, c'est un peu pareil. Ça peut se produire quand c'est exposé à de la nouveauté. Mais s'il n'y en a pas vraiment, en fait, elle ne se produit pas. Vous voyez ce que je veux dire ?

Camille : D'où le rôle très important des crèches, donc. Ou même peut-être avant les crèches...

Damien : Alors, on sait aujourd'hui que l'exposition à des nouvelles... Les premières expositions aux saveurs commencent en troisième trimestre de gestation. Parce que troisième trimestre de gestation, vous avez les papilles gustatives qui se développent. Et en fait, le bébé va commencer à... Mais c'est ce que je vous montrerai là sur les photos. Je viens à nouveau de fermer, mais bon. Commence en fait à se développer. Et donc, il va commencer à sentir dans le liquide amniotique les différentes saveurs de ce que mange la maman. Et donc, par exemple, on sait aujourd'hui que ce qui a été le plus consommé par la maman durant sa grossesse, en général, ça devient le plat préféré du bébé. C'est marrant. Et ensuite, ça continue par le lait maternel. Quand les mères peuvent donner, par exemple, tout ce qu'elles mangent, ça va venir aromatiser le lait. Donc, l'enfant est exposé à des saveurs à ce moment-là. Et aujourd'hui, en plus, on suggère de commencer la diversification alimentaire dès 4 mois, pour commencer justement à introduire un maximum de diversité déjà dès cet âge-là. Pas vraiment, en fait, dans l'idée de donner des nutriments au développement, parce que ça, il y en a encore plus dans le lait maternel artificiel. Non, l'idée ici, en fait, c'était déjà préparer, en fait, un petit peu, on peut parler de palais cognitif presque, le palais cognitif de l'enfant, en fait, parce qu'on sait que plus un enfant est exposé à des choses différentes durant l'âge d'or du mangeur, entre 0 et 2 ans, et en fait, moins il a de risque de développer des rejets alimentaires importants. Parce qu'il connaîtra des gens, en fait.

Léonie : Ok. Donc, peut-être qu'une formation pour les parents au niveau de ces questions-là, ça pourrait aider justement à ce que la néophobie, elle se déclare moins chez les enfants.

Damien : Tout à fait. Mais déjà, oui. Bon, après, je pense que les parents, en général, ils s'intéressent à ces questions. En général, la plupart des gens que j'ai rencontrés sont renseignés sur ces choses-là. Je pense qu'il y a un intérêt pour les parents, peut-être aussi pour le service crèche, où par exemple, ok, c'est l'importance de diversifier l'offre alimentaire, ce genre de choses, ça peut être très pertinent. Après, il ne faut pas trop tomber dans, comment dire, un aspect normatif. Je pense que les parents, les crèches ont déjà beaucoup de pression, parce qu'aujourd'hui, il y a tellement de différences d'orateurs, tellement de livres, tellement d'opinions, même des politiques, sur qu'il faut élever nos enfants d'une certaine manière. La réalité de la vie fait qu'on ne peut pas toujours, et je pense qu'il y a beaucoup de culpabilité des gens qui s'occupent des très jeunes enfants, parce que, oui, parfois, on ne peut pas simplement faire une purée maison, acheter des légumes qu'ils ne connaissent pas, parce qu'économiquement, c'est compliqué. Donc, oui, je suis d'accord qu'ouvrir l'information, c'est bien, par contre, je le ferai d'une manière presque un peu descriptive, peut-être donner des clés qui faciliteraient les choses, mais pas en leur disant, avant deux ans, vous devez avoir exposé votre enfant à 100 ingrédients différents, sinon votre enfant va être néophobe, parce que je pense que c'est toujours à être déjà encaissé dans une phase où la plupart des gens sont épuisés. Donc, voilà, je pense que c'est très bien comme idée, mais à faire avec habilité.

Léonie : Et du coup, vous, à l'issue de vos recherches, ce serait quoi un peu les recommandations que vous auriez à faire pour, en tout cas, essayer de gérer au mieux une situation de néophobie, pas forcément l'éliminer, parce que je pense que ce n'est pas forcément le truc...

Damien : Déjà, avoir conscience de ça, parce que ça demande beaucoup de patience, en fait. Moi, nos recherches, à la fois sur le manque de connaissances, sur les difficultés d'apprentissage, moi, ce que ça m'a fait réaliser, c'est que c'est presque un constat qui est à la fois peut-être vraiment très bête, mais c'est qu'apprendre à s'alimenter, ça demande du temps et des efforts. C'est au même titre qu'apprendre à écrire, à lire et aux maths, en fait, ce qu'on n'y pense pas, parce qu'on en fait trois fois par jour, c'est normal, mais non, ça demande du temps, déjà, à faire preuve de beaucoup de patience. Puis ensuite, c'est avoir conscience de ça. Avoir conscience de son rôle de modèle. C'est ce que je disais. Si moi, je ne mange jamais de navets, très peu de problème, car mon fils va en manger aussi. C'est comprendre que l'apprentissage, ce n'est pas forcé à goûter. Si l'enfant goûte, c'est super. Il peut, la première fois, ne pas aimer. La deuxième fois, dire, ah, la troisième fois, je n'aime pas. La quatrième fois, peut-être qu'il en prendra deux cuillères, plutôt qu'une. Mais petit à petit, c'est en train de se former, si vous voulez. Mais il y a des enfants, les néophobes, ils rejettent à la simple vue. Par exemple, de l'aliment, ils ne goûtent même pas. Mais ce n'est pas grave. Il y a une étude qui avait été menée à Lyon, justement, qui a montré que simplement montrer

les aliments, sans même forcer à goûter, déjà, ça a encouragé les enfants à vouloir les goûter un mois plus tard. J'ai été exposé pendant quatre semaines à des aliments, simplement visuellement. Et déjà, en fait, ça rassure, parce que l'enfant commence à apprendre la forme, à quoi ça ressemble, etc., à l'odeur. On peut parler des origines. On peut lui faire toucher. Tout ça, en fait. L'apprentissage, ce n'est pas de goûter. Ça, c'est important. Ce n'est pas un échec que l'enfant ne goûte pas. Et que, par exemple, on sait aujourd'hui qu'on passe de moins en moins de temps dans les cuisines, parce que la société a vachement changé. Aujourd'hui, les deux parents travaillent autant. C'est difficile de trouver le temps de cuisiner. Mais, par exemple, exposer l'enfant aux étapes de préparation du repas, lui faire participer. On sait aujourd'hui que ça participe à l'apprentissage de l'enfant. Et qu'un enfant qui a participé, ne serait-ce que à couper quelques aliments, ou avoir mélangé la salade, ou avoir posé les plats sur la table, en fait, il sera plus enclin à vouloir goûter que si c'était simplement un service dans lui. Et puis, ça facilite aussi l'apprentissage, parce que la carotte, je la vois quand elle est encore entière. Je la vois quand elle est épluchée. Je la vois quand elle est coupée. Je la vois quand elle est cuite. Je commence à la connaître beaucoup mieux que quand, tout simplement, je suis toujours exposé à la version cuite en rondelle dans mon assiette.

Léonie : Dans le contexte, par exemple, des cantines, c'est hyper intéressant pour les enfants de faire des sortes d'ateliers où ils peuvent visiter la cantine, voir le fonctionnement. Après, ce n'est pas faisable tout le temps.

Damien : Ce n'est pas faisable, mais, par exemple, il y a exposition aux cantines, à la cuisine. Il y a exposition, par exemple, ça peut être aussi des visites aux maraîchers. Il y a beaucoup d'écoles qui mettent en place des potagers. Mais il y a aussi des études qui ont essayé de mener ce qu'on appelle des ateliers sensoriels, c'est-à-dire mettre sur une table tout un tas de légumes, des choux, des tomates, plein de choses. Simplement, les enfants y jouent avec. Parce que par le jeu, par le fait de tenir les choses, de déchirer la feuille du chou, de sentir. Parfois, certains même vont goûter. Il faut laver les légumes avant. Déjà, ils commencent, en fait, un peu à prouver ça, à dompter un petit peu leur peur.

Léonie : Et je me demandais, du coup, j'ai lu, j'ai vu que vous aviez fait un livre, justement. Et il y avait toute une partie où vous expliquez que les aliments préparés, ça faisait moins peur aux enfants. Et du coup, je me demandais, comme dans les cantines, c'est quand même des plats, en tout cas pour le primaire, c'est des plats qui vont choisir et qui vont pouvoir un peu interagir avec le personnel qui les sert, etc. Comment ça se fait qu'il y ait quand même des enfants qui fassent de la néophobie alors que c'est des aliments qui peut-être paraissent plus... Peut-être paraissent plus rassurants vu qu'ils sont déjà coupés, que c'est toujours la même chose à la cantine aussi, même s'ils essayent de faire des repas diversifiés. C'est quand même globalement un peu des répétitions d'aliments qui se ressemblent. Alors, comment ça se fait que dans ce contexte-là, il puisse quand même y avoir beaucoup d'enfants qui appréhendent peut-être le moment de la cantine ?

Damien : Déjà, je serais intéressé de savoir si cette appréhension, elle évolue au cours du temps. Les répétitions, comme je l'ai peut-être dit, mais il faut 10 à 15 répétitions d'un même aliment présentées toujours de la même manière pour qu'un enfant accepte de le goûter la première fois. 10 à 15 répétitions, par exemple, si on prend les haricots verts qui sont peut-être le légume phare des cantines, ça représente combien de semaines ou de mois, sachant qu'il y a les vacances, etc. Donc peut-être que cette appréhension commence à diminuer, mais peut-être plutôt en deuxième semestre. Ça, honnêtement, je ne sais pas. Et après, si j'ai envie de dire, on a ces clés-là qu'on...

[problèmes de connexion, appel interrompu]

Damien : Je disais 10 sous 15. Oui, 10 sous 15 répétitions. C'est en moyenne. Et comme vous le savez, une moyenne, il y a des déviations de cette moyenne, forcément. Par exemple, il y a des gens qui se sont amusés à mener des recherches en regardant est-ce qu'un enfant néophobe a besoin de 10 sous 15 ou plus ? Et par exemple, pour les enfants les plus néophobes, il y a jusqu'à 27 répétitions avant qu'ils acceptent de goûter. Donc, ce n'est pas évident. Et d'ailleurs, il y a un constat qui est un petit peu triste à faire. C'est que souvent, ce qui est mis en place comme intervention, ça va aider tous les enfants. Donc, on va voir par exemple que la moyenne des enfants vont manger plus après avoir été exposés, après avoir fait des appelées sensorielles, etc. Sauf qu'en fait, ça marche surtout très très bien pour les enfants qui ont déjà des facilités. Mais en même temps, s'occuper de la néophobie générale et pas spécifiquement des enfants néophobes, c'est déjà quelque chose d'important à faire. Mais c'est vrai que pour cette population précise, on voit encore que c'est très compliqué.

Camille : Est-ce que vous pensez qu'il faudrait mettre en place des interventions plus spécifiques, vraiment destinées à ce public ?

Damien : Mais je pense que c'est eux qui en ont le plus besoin parce qu'en fait, il n'y a pas encore vraiment de papier qui a, je trouve, écrit sur ça, mais je pense que ça serait vraiment intéressant. C'est que si on regarde un petit peu dans le détail des gens qui vraiment ont fait l'effort de mesurer les différences inter-individuelles en termes de rejet alimentaire et mener des interventions, souvent ce qu'ils ont, parce que c'est la plupart des études qui font ça, en fait, ils regardent, ok, avant l'intervention, les enfants, ils mangent X grammes. Après l'intervention, ils en mangent Y. Y est le nombre de grammes qu'ils ont. Y est plus grand que X, donc l'intervention a marché. Sauf que souvent, ils ne vont pas regarder enfant par enfant. Et en fait, il y a les deux études que j'ai en tête, par exemple sur le nombre de répétitions, et puis il y a aussi une étude qui avait été menée à Lyon où ils avaient, après quatre semaines d'exposition à des aliments, ils avaient fait goûter de nouveaux aliments aux enfants. Les enfants néophobes n'avaient pas mangé plus qu'avant l'intervention. Par contre, les enfants néophytes, c'est-à-dire ceux qui sont l'inverse de la néophobie, peuvent avoir mangé beaucoup plus. Donc au global, on trouve que ça marche, mais dans le spécifique, c'est plus

compiqué que ça. Et donc, c'est tout l'intérêt d'essayer de caractériser en fait cette population. Qu'est-ce qui les rend, mine de rien, on va le dire, différents ? Et sur quel levier on peut jouer ? Mais c'est sûr que ce n'est pas évident comme réponse. D'ailleurs, sinon, il n'y aurait pas de recherche, il n'y aurait pas de boulot.

Camille : Mais donc, les enfants néophobes, si j'ai bien compris, vous avez dit que ça touchait quand même une grande partie des enfants. C'est surtout une question d'âge et pas du même degré.

Damien : Voilà, il y a quand même une subtilité, c'est que la néophobie, ça a touché tous les enfants. Même vous, vous êtes néophobe. Je suis néophobe. C'est normal d'être néophobe. Ce qui change, c'est l'intensité de cette néophobie et éventuellement sa durée De cette phase. Au cours de la petite enfance. Il n'y a pas de...OK, il y a cet enfant qui est néophobe, il y a cet enfant qui est néophile. Peut-être que cet enfant néophile, il n'a pas encore développé une néophobie, par exemple.] Ou il est déjà passé par là. Et il a appris à quoi consommer, et maintenant, il est néophile. Ce qui est rassurant, parce que ça veut dire que c'est un truc qui peut modifier.

Camille : Et vous avez aussi parlé de... peakyness, mais j'ai oublié, quel était le mot ?

Damien : Sélectivité. La sélectivité, je suis un peu moins expert, parce que c'est un peu plus...On parle aussi de fuzziness, parce que c'est un peu plus fuzzy pour moi aussi. C'est-à-dire que c'est un peu plus flou. Dans le sens où...C'est très corrélé à la néophobie. En général, quand vous avez un enfant néophobe, il est aussi sélectif. Quand on a le jackpot, on a le jackpot. Ce qui différencie les deux, c'est que la néophobie, en fait, il y a la notion de nouveauté, ou de méconnaissance, et le rejet a lieu à la vue ou à l'odeur de la vue. Tandis que la sélectivité, il y a plutôt un aspect un petit peu hédonique, dans le sens où le rejet a lieu après avoir goûté. D'accord ? Donc souvent, ça fait des enfants qu'on appelle... qui ont des appétits d'oiseaux, ou qui mangent toujours la même chose, mais qui sont prêts à mettre en bouche. Donc ils ont quand même déjà un petit avantage sur les néophobes à moi.

Léonie : Ok.

Camille : J'ai plein de questions, mais il faudra... Enfin, c'est un peu dans le désordre, parce que j'ai pas pu les poser avant. Mais pour reprendre l'environnement, j'ai eu cette interrogation où, dans certaines écoles, le plat est servi à table. Ce n'est pas les enfants qui vont dans le self et qui se font... Enfin, vous voyez, avec le plateau, voilà. Est-ce que vous avez pu... Est-ce que vous avez des études, ou est-ce que vous-même avez pu témoigner du fait qu'il y avait vraiment une différence dans l'acceptation de l'aliment, ou pas plus que ça ?

Damien : Alors moi, comme je m'intéresse aux maternelles, ils ont rarement la possibilité de se servir. Mais je crois, quand même, qu'il existe des données qui montrent que ce n'est quand même

pas la même chose, qu'on peut, entre guillemets, faire un choix. Parce qu'en fait, avec le self, ce qui est intéressant, c'est qu'on donne l'illusion... Peut-être pas l'illusion, mais il y a un petit peu cette idée que l'enfant choisit. Quand on fait un choix, en fait, on défend son choix. C'est-à-dire qu'ensuite, si j'ai choisi de me servir cette quantité de haricots verts, je suis plus tenté de la manger. Alors que quand on impose quelque chose, c'est pas exactement pareil. C'est facile d'être contre quelque chose qu'on impose, plutôt que d'être contre un choix qu'on a fait soi-même. Même si, à vrai dire, le choix était forcé parce que les possibilités étaient limitées. Mais bon, on peut un peu jouer là-dessus. Il y a aussi le côté, je pense, de voir aussi ce que se servent les camarades. Ah tiens, ça ferait bizarre d'avoir des haricots verts. Tous mes copains, ils l'ont pris.

Léonie : Donc, pour continuer un peu sur le sujet des cantines, comme il y a aussi beaucoup d'enjeux de gâchis alimentaires, etc., souvent le personnel va forcer les enfants à finir leurs assiettes, etc. Comment on pourrait faire pour que le personnel soit formé à ne pas forcer les élèves à manger, mais justement leur donner de l'envie ? Parce que si j'ai bien compris, c'est aussi cette question d'imposer qui ne marche pas trop pour la néophobie vue que c'est une peur. Ce n'est pas en les forçant, en les punissant que ça va améliorer. Mais en même temps, il y a tout cet enjeu, c'est ça, de ne pas jeter l'assiette, de ne pas gâcher, etc.

Damien : Je pense que là, on est face à une tension de ce qu'il faudrait faire. Et en même temps, de l'autre côté, parce que je ne sais plus ce que ça représente, mais je pense que 30% à peu près part en reste alimentaire. Ce qui est énorme, en fait. J'imagine que sur la ville comme Villeurbanne, par exemple, si on regarde les écoles élémentaires, mais là, je ne fais vraiment des estimations comme ça. Certainement, ça représente plusieurs centaines de milliers d'euros qui sont au final jetés. C'est un problème dans les hôpitaux. J'ai un projet sur ça dans l'hôpital, dans les services pédiatriques. Ils font face à presque 40% de déchets alimentaires. Et oui, c'est compliqué. Donc déjà, vous avez parlé de formation pour les parents. Ça pourrait être aussi bien, peut-être, de former les personnes de cantine sur la question pour aussi qu'ils comprennent que la néophobie, c'est une véritable peur. Quand on regarde les réactions physiologiques, ce qui se passe au niveau corporel d'un enfant à qui regarde un aliment nouveau, ce sont exactement les mêmes réactions qu'à une personne arachnophobe quand on lui montre une araignée. C'est intense. Et puis, on ne force pas l'arachnophobe ensuite à manger l'araignée. Donc, ce n'est pas évident. Donc déjà, avoir cette conscience. Mais c'est sûr que ce n'est pas évident. Parce que ce n'est même pas une question économique. Parce qu'on se dit aussi, que l'enfant n'a pas les macronutriments nécessaires à son bon développement. C'est vraiment complexe. Moi, je dirais qu'il faut être présent, montrer l'exemple quand c'est possible. Regarde, tes camarades y mangent, moi je le mange, etc. Peut-être réussir à aller jusqu'à le faire goûter, mais pas forcer quand le refus est catégorique. Déjà, je vous l'ai dit, une expédition simplement visuelle, ça a déjà des effets bénéfiques. Mais en fait, je pense que ça sera toujours... Ça va aller en se compliquant, cette question, parce que la tension économique sera

toujours plus importante. Parce qu'on demandera toujours... La loi Egalim, par exemple, qui vise pour 2033 ou 2035 à réduire de 50% les gaspillages alimentaires. Et donc, je pense que les écoles ont une énorme pression sur ça. Et en fait, les enfants, ils ont un temps différent, ils ont une dynamique qui n'est pas celle-là. Donc, c'est très compliqué, je pense. Mais en effet, il y a eu des interviews d'anciens néophobes sélectifs adultes, qui disent que s'ils ne mangent pas aujourd'hui en tant qu'adultes un aliment, c'est parce qu'on les a forcés à manger cet aliment quand ils étaient petits. C'est même pas une question de j'aime pas, c'est juste qu'ils ont associé ce moment de détresse émotionnelle à l'aliment, et donc ça les dégoûte, tout simplement. Donc, ce n'est pas rendre service à l'enfant, je pense. Peut-être rendre service au budget de l'école, mais pas à l'enfant.

Léonie : Et pour rebondir sur ce que vous avez dit juste avant, vous avez parlé des réactions physiques, physiologiques. Est-ce que vous pourriez un petit peu plus nous détailler ce que ça représente peut-être dans le cerveau de l'enfant, j'ai envie de dire, la néophobie, c'est quoi les réactions qui se passent ?

Damien : Déjà, dans le cerveau, c'est difficile à dire. En tout cas, ce qui se passe d'un point de vue, disons, plutôt physico-émotionnel, c'est très clair. Dans le sens où il y a des études qui sont plutôt très simples, c'est qu'ils ont simplement présenté un nouvel aliment à l'enfant, et ils avaient mis plein d'électrodes sur les corps des enfants, donc ils ont mesuré le rythme cardiaque, le rythme respiratoire, ils ont mesuré la conductance cutanée, qu'on peut traduire très simplement par à quel point l'enfant transpire, qu'est-ce qu'il y a d'autres, débit attentionnel, ils ont regardé l'expression faciale des enfants, par exemple, et en fait ils ont constaté que c'est exactement ce qu'on observe chez les phobiques, c'est-à-dire que augmentation du rythme cardiaque, augmentation du rythme respiratoire, l'enfant commence à transpirer un petit peu, il y a parfois des tremblements, dans des cas extrêmes, il y a débit attentionnel, c'est-à-dire que l'enfant n'arrive même pas à détacher son attention d'un nouvel aliment, il est focalisé là-dessus, parce que c'est ce qui est dangereux, et en fait on doit observer une moue de dégoût, la bouche qui part vers le bas, des sourcils qui vont se rapprocher, etc.

Camille : J'avais également une question, vous avez dit que les aliments coupés, ça favorisait, il me semble que c'était dans un article, peut-être que j'ai mal lu, mais le fait que l'aliment soit coupé, c'était quelque chose de rassurant, puisque ça signifiait la présence humaine, et donc donnait un caractère plus comestible à l'aliment, mais certains produits sont on peut dire ultra transformés, et il y a aussi cet enjeu où est-ce que la reconnaissance de l'aliment dans ce plat qui est présenté est toujours possible, et pour moi c'est assez flou, le fait que l'aliment soit transformé, est-ce que c'est vraiment, ça dépend peut-être à quel point il est transformé, mais est-ce que ça aide vraiment l'enfant à surpasser la néophobie ?

Damien : Par exemple, si on prend des chats ultra transformés, on peut penser à des pizzas, on peut penser à des yaourts, on peut penser à des cookies, par exemple, on peut penser aux frites du McDo, j'aime bien l'exemple des frites du McDo, parce qu'elles sont tellement transformées, c'est tellement, comment dire, une opération physico-chimique hyper réglementée, je veux dire, qu'en fait il n'y aura jamais de variation, et donc c'est pour ça qu'en fait l'enfant est vachement rassuré par ces produits parce que ça ne changera jamais, alors que le légume ou fruit brut, c'est en train de se changer, parce que maintenant dans les supermarchés on a l'impression qu'ils ont juste fait copier-coller, mais en fait il est amené à changer naturellement la poire, certaines vont être un peu courbées, d'autres plus longues, d'autres plus grosses, d'autres vont avoir des taches, et tout ça fait que c'est difficile de former ce qu'on appelle un prototype, c'est-à-dire une représentation mentale de, ok, c'est ça, parce qu'il y a beaucoup plus de variabilité, comme dans la manière de découper, etc. Donc oui, ça aide, et en fait c'est même un peu terrible à dire, c'est que certainement ça a donné fort avantage aux produits ultra transformés, parce qu'eux ils ne bougent jamais, et donc pour l'enfant en fait c'est très rassurant, en plus d'être bourré de sucre et de gras qui font que c'est le feu d'artifice dans la tête du gamin.

Camille : Mais ça ne permet pas qu'il aille, par exemple les frites de McDo, ça vient de la pomme de terre, mais il ne voudra pas forcément accepter de manger la purée.

Damien : Il y a une étude qui avait été menée par l'association, le nom m'échappe, entre 2014 et 2016, qui avait collecté des données sur 910 enfants en France, entre 8 et 12 ans, et en fait tu sais, même à cet âge-là, il y a plus d'un quart des enfants qui ne savent même pas que la frite est faite à base de pommes de terre. Et d'ailleurs, pour regarder, je pense que vous la trouverez sur internet, vous avez la vidéo de Jamie Oliver, qui est un chef et activiste contre la malbouffe, qui s'était rendu dans les écoles élémentaires en Angleterre, et qui avait montré des tomates à des enfants élémentaires qui n'ont pas réussi à reconnaître la tomate, par contre ils connaissaient tous le ketchup.

Camille : Et donc ça expliquerait pourquoi il y a une néophobie plus prononcée envers les légumes et les fruits

Damien : Ça c'est une hypothèse. Il y a plusieurs choses qui se rejoignent là-dessus, c'est qu'il y a beaucoup plus de variabilité du visuel, des textures, des goûts, en fait. Et aussi parce que si on en revient un petit peu à pourquoi on est néophobe, c'est qu'à la base, c'est le problème qu'il y a quelques dizaines de milliers d'années, c'est-à-dire qu'en fait, nos ancêtres chasseurs-cueilleurs, la première source de nourriture qu'ils avaient, c'était pas la chasse, il n'y avait pas des mammouths partout, c'était surtout la cueillette. Et en fait, la cueillette, c'était bourré de dangers, c'est comme si c'était une population nomade, ils baladaient tout le temps, donc ils rencontraient toujours des choses différentes. Et le problème, c'est qu'avec l'alimentation, on peut simplement essayer et voir,

si on se trompe, c'est un peu la catastrophe. Donc en fait, la néophobie, elle est venue de là, c'était pour éviter que nos enfants, quand ils commencent un petit peu à se balader à quatre pattes et puis debout, donc en fait, quand ils peuvent être un peu autonomes et être en dehors de notre surveillance, mettre plein de choses à la bouche, mettre des nouveaux fruits à la bouche. Et donc ça concerne particulièrement les fruits et les légumes, parce que c'était les sources les plus probables aussi de toxines, tout simplement. Alors que le dégoût, par exemple, ça concerne surtout la viande, parce que le dégoût, c'est lié au pathogène, qu'on ne retrouve pas forcément dans les fruits et les légumes. C'est plutôt les toxines.

Léonie : Et au niveau des... par rapport aux effets, vous en avez parlé tout au début de l'entretien, des effets que ça a à long terme sur l'alimentation des adolescents ou des adultes. Est-ce qu'il y a des études aussi qui montrent vraiment l'impact que ça a plus tard la néophobie ? Surtout au niveau... Est-ce que c'est plus au niveau problème, on va dire, nutritionnel ou alors, plus des problèmes liés au comportement alimentaire, à des troubles qui pourraient se développer à cause de ça, justement.

Damien : Il y a les deux, en fait. Parce qu'on sait aujourd'hui l'importance que la diversité alimentaire a pour le développement de l'enfant, sur le plan physique mais aussi cognitif. C'est-à-dire par exemple que la quantité de diversité des fruits et légumes qu'un enfant mange en maternelle prédisent ses notes à l'élémentaire, par exemple. En maths, etc. Indépendamment du milieu socio-économique de l'enfant. Donc c'est vraiment simplement la diversité ingérée. Oui, en fait. Par exemple, moi, j'ai récemment trouvé aussi que l'intensité de la néophobie d'un enfant à 3 ans, par exemple, va prédire le développement des fonctions exécutives à 5. Fonctions exécutives, mémoire de travail, inhibition, etc. C'est-à-dire que c'est des choses qui sont essentielles même à la réussite scolaire mais aussi à la vie de tous les jours. Je veux dire, être capable de retenir de l'information, on en a besoin tout le temps. Mais ça, j'ai envie de dire, c'est peut-être pas sur des tranches d'âge très rapprochées, mais il y a des études qui sont très ambitieuses, qui ont été menées, qui ont par exemple suivi des enfants, je crois, jusqu'à 23 ans et qui ont constaté, par exemple, que si l'enfant ne sort pas de sa néophobie ou de sa sélectivité, il va continuer à l'être à l'âge adulte. Ce qui peut entraîner plein de problèmes à l'âge adulte parce qu'au problème de surpoids, au problème de sous-poids également. Et puis il y a, je crois, une étude en 1991 et peut-être une plus récente qui ont montré aussi que la néophobie, la sélectivité était un facteur de risque de développer l'anorexie nerveuse. Et aujourd'hui également, c'est un peu plus récent, mais certainement il y a un lien avec l'ARFID.

Camille : Qu'est-ce que c'est ?

Damien : Alors l'ARFID, en français, alors ARFID, c'est Avoidant Perspective Food Intake Disorder. En fait, ça a été récemment ajouté en fait dans la liste des troubles du comportement. Et en français.

Est-ce que c'est des troubles de restriction et évidemment de l'ingestion. Et en fait, on sait maintenant que notamment ici, c'est plutôt la sélectivité, c'est fortement lié. D'ailleurs, je pense même que dans APA, c'est considéré comme une des manifestations préalables du trouble, si vous voulez. En fait, c'est les parents, je leur dis souvent, c'est une phase, donc on a l'impression que j'ai juste à attendre. Mais il faut quand même aider les enfants, parce que s'ils restent dedans, ça peut conduire à de sacrés problèmes.

Léonie : Et comment est-ce qu'on peut être sûr du coup qu'on accompagne correctement son enfant soit en tant que parent, soit l'enfant quand on est ATSEM ou bien qu'on travaille dans un contexte scolaire ? Comment on peut être sûr de l'accompagner en dehors de la néophobie et de... Je ne pense pas que ça se termine réellement un jour, comme vous l'avez dit, comme c'est quelque chose qui se manifeste différemment selon les personnes. Mais comment on peut être un peu identifié qu'on a réussi ou non l'accompagnement et que la personne, elle sort vraiment, elle sort entre guillemets, vu qu'on ne sort pas vraiment de cette phase de néophobie.

Damien : Je pense que c'est compliqué mais si, par exemple, petit à petit, à force de faire des efforts d'exposition, à force de faire des efforts d'aller présenter des aliments, de les préparer avec l'enfant, de lui parler, par exemple, simplement, on va montrer des imagiers aux enfants, ça aide déjà, simplement, donc, des images des légumes, par exemple. J'imagine que soit on peut le mesurer directement, c'est-à-dire qu'il y a des outils qui permettent, par exemple, tu décides, OK, à 3 ans, on va mesurer ta néophobie, tu as un score, je ne sais pas, quelque chose comme 30, tu la remeasures à 6 ans, après avoir fait tes efforts de suivi, et tu espères tomber à 15, par exemple. Là, tu auras une mesure quantitative que tu as été efficace. Sinon, tu vas constater ça, je pense, par l'évolution de ses habitudes alimentaires. Ou à minima, à quel point, par exemple, ça peut être sur du plus court terme, est-ce qu'il arrive à détacher son attention de quelque chose de nouveau plus vite, est-ce que quand on lui présente un aliment, combien de temps il met avant d'essayer de le toucher, de le mettre à la bouche, même s'il ne le mange pas, est-ce qu'il va jouer avec ? C'est une petite variable comportementale que tu peux imaginer, mesurer, pour se dire, OK, on est en train de surmonter, en fait, le phénomène.

Léonie : Et du coup, est-ce que, enfin, vous avez parlé d'outils, il existe vraiment des outils qui mesurent les critères ? Est-ce que vous pouvez en citer quelques-uns ou pas ?

Damien : Il y a le CFRS, par exemple. CFRS 2017. The Child Food Rejection Scale, qui a été développé ici, à Lyon, et qui est spécifique aux enfants français entre 2 et 7 ans. OK. Il a été traduit en anglais. C'est assez intéressant parce qu'il permet de dissocier les questions qu'il porte sur la sélectivité des questions qu'il porte sur la néophobie.

Léonie : Est-ce qu'on peut retracer un lien entre classe sociale et néophobie ?

Damien : Oui. Oui. Il y a des études qui sont intéressées par exemple au niveau de revenus et à l'éducation des mères, je crois, et qui ont montré une relation négative. C'est-à-dire qu'en général, ils observent que moins le milieu socio-économique est... Plus il est faible, et plus on observe une néophobie, une sélectivité forte, Oui, la néophobie, c'est teinté socialement, mais c'est logique, je veux dire. Il y a des familles qui ne peuvent pas se permettre de jeter 15 fois un aliment à la poubelle, par exemple, simplement pour l'exposer visuellement à leurs enfants. Et puis en fait, c'est aussi, en général, les métiers qui sont exercés par ces familles sont plus fatigants. Donc en fait, ce n'est pas qu'une question de ressources financières, c'est aussi une question de ressources financières, mais de ressources émotionnelles, parce que j'ai envie de me battre avec mon enfant, parce que tu te présentes quelque chose de nouveau, de ressources, de temps. Je n'ai pas le temps de cuisiner. C'est très lié, en effet.

Léonie : Et est-ce que, du coup, vous avez des idées d'alternatives pour quand même mettre en place des choses pour essayer de lutter contre la néophobie alors qu'on n'a pas forcément beaucoup de moyens ? Je ne parle pas que de moyens financiers, parce que je pense aussi que, comme vous l'avez dit, la dimension émotionnelle est super importante. On n'a pas forcément le temps, quand on a plusieurs jobs, pour essayer de nourrir sa famille, de faire de la prévention. Donc est-ce que, là, l'école pourrait jouer un rôle ?

Damien : A part dire... C'est un peu demander de faire des efforts. C'est-à-dire, oui, je sais que vous êtes fatigué, je sais que vous n'avez pas envie de passer un mauvais moment avec votre enfant le soir, et que vous préférez lui donner un de ses repas préférés, car il va être content, vous allez donc être content, vous allez vous passer un bon moment, il va être serein quand il va aller se coucher. Et en gros, c'est un peu leur demander de sacrifier ça, en disant non, essayez de cuisiner quelque chose vous-même, essayez de préparer quelque chose qu'il n'a pas trop l'habitude pour qu'il soit exposé, ce n'est pas évident. Je dirais que peut-être installer assez tôt des routines, au moins avec des imagiers, par exemple, quand ils sont vraiment tout petits, parce que simplement l'exposition visuelle, ça marche, on peut imaginer une fois, finalement. On met 5-10 euros une fois, alors certes, ça peut être un coût, mais peut-être que simplement cette exposition à minima visuelle peut déjà, pour les prochaines années, aider un tout petit peu.

Léonie : Et donc, par exemple, pour aider les parents là-dedans, même si l'école a déjà beaucoup de à faire, des interventions scolaires ponctuelles, ça pourrait aider là-dessus, sur l'imagerie, par exemple ?

Damien : Là, on est sur un débat presque politique, dans le sens à qui revient l'éducation alimentaire des enfants. L'école, clairement, le ministre de l'Éducation a décidé que l'école avait un rôle, puisque dans son plan d'éducation je ne me souviens plus, mais assez récemment, c'est devenu même imposé au curriculum. Mais bon, je ne veux pas non plus déresponsabiliser les parents, donc c'est

un tout. Et en même temps, si on ne fait pas ça, si ce n'est ni l'école ni les parents ça se fera les labos alimentaires. Les labos alimentaires, ils vont les exposer aux trucs qui ramènent de la thune, donc des choses pas chères et bourrées de sucre.

Léonie : Clairement. Nous, c'est un peu ça le problème qu'on rencontre, c'est comme les écoles qui sont concernées surtout par les programmes qu'on essaye de mettre en place ou qu'on essaye d'évaluer, c'est que c'est souvent des écoles dans des quartiers défavorisés, donc il y a beaucoup plus de soucis d'exposition à certains aliments comme vous l'avez souligné tout à l'heure, et donc on essaye de réfléchir à ce qui est le plus ce qui va être le plus efficace avec ce qu'on a, parce que c'est impossible de sensibiliser tous les enfants de toutes les écoles, mais il faut essayer de trouver je ne sais pas, une sorte de...

Damien : C'est pas évident. Ce que vous décrivez, c'est ce que nous, on a dans notre domaine, on l'appelle outreach participants, dans le sens où c'est très difficile de les toucher, de les inclure. Et puis avoir des questions de langue, parce que je sais par exemple que quelque chose qui en général favorise l'efficacité des interventions, c'est qu'il y a une continuité à la maison également. Donc par exemple, on a vu par exemple, on a vu la place c'était quoi les nutriments, par exemple, avoir des petites ressources à la maison pour en discuter avec ses parents, etc. Mais là, il peut y avoir des problèmes par rapport à la répréhension langagière, donc...La dimension sociale, c'est quelque chose que, par exemple, moi, j'ai essayé d'inclure des écoles disons plutôt en ZEP, dans mes recherches, mais j'ai pas de retour, par exemple. Donc je me concentre ensuite sur des écoles plutôt moyennes-hautes, ce qui fait que ce que je dis n'est pas généralisable forcément à tout le monde.

Léonie : Ouais, c'est sûr qu'il y a un gros écart. C'est un peu compliqué. Enfin, on peut pas s'excuser là-dessus. Écoutez, je pense qu'on a réussi à avoir des informations qui nous intéressaient le plus. Merci vraiment beaucoup, parce que l'intervention était hyper intéressante. Et même s'il y a beaucoup de recherches, c'est toujours intéressant quand même de parler avec quelqu'un qui fait les recherches, en fait, à la place de juste les lire. Donc ouais, même si ma collègue est partie, on vous remercie beaucoup pour cette intervention. Et est-ce que vous seriez peut-être disponible si on a besoin de vous recontacter, si on a une question en plus ou pas, peut-être par mail ?

Damien : Ouais, pas de souci. D'ailleurs, bon, je sais pas vraiment en finalité qu'est-ce que vous faites.

Léonie : Ça vous intéresse de... Je peux développer un peu ce qu'on fait, si vous voulez.

Damien : Bah ouais, carrément.

Léonie : En fait, on essaye de... On doit mener un projet avec notre université quand on fait un master en affaires publiques. Et donc nous, notre projet, on est à peu près 8-9 à travailler dessus.

C'est avec la ville de Villeurbanne. On essaye en fait de faire une cartographie de tous les processus et toutes les activités qui sont mises en place scolaires et périscolaires au niveau de l'alimentation pour essayer de construire un parcours alimentaire global pour les enfants de Villeurbanne. Donc c'est pour ça qu'on s'intéresse à la néophobie alimentaire. Donc on essaye de faire au mieux, on essaye de récolter le plus d'informations possibles pour juste déjà savoir d'un point de vue psychologique ou nutritionnel ce dont les enfants ont besoin entre 0 et 10 ans. Donc on a fait plusieurs entretiens déjà avec des psychologues, les membres de la direction de la santé sur Villeurbanne. On est allés voir les cantines, la cuisine centrale, etc. Pour essayer en fait, déjà maintenant, d'avoir plus une idée de comment ça fonctionne à Villeurbanne et de voir en fait, il y a plein de programmes qui sont mis en place, mais comment on peut faire pour que ça touche le plus d'enfants possible et que ce soit réalisable.

Damien : Ça, on en a pas parlé. Mais ça peut être quelque chose qui est quand même important à mentionner. C'est qu'il y a plein de... Tu l'as dit toi-même, il y a plein de programmes. D'ailleurs, moi, ça me fascine. Il y a plein de programmes. Mais la plupart des programmes, à la fin, on sait pas si ça marche. Donc je pense que ce serait pertinent pour vous de discuter de cet aspect, c'est-à-dire qu'il y a vraiment un... Mais bon, là, je pense que c'est parce qu'en général, il y a pas un entourage scientifique sur ces questions-là, mais il y a vraiment un manque d'indicateurs d'efficacité. C'est-à-dire, quelqu'un qui fait de la recherche l'accompagnerait sur OK, comment s'assurer que ce que vous mettez en place fonctionne vraiment ? Comment on peut le mesurer ? Avec quels outils ? Comment on assure qu'il y a un groupe contrôle sur comment randomiser les données pour s'assurer de vraiment pouvoir avoir une idée généralisable à la fin ? Là, je pense que c'est essentiel parce que mine de rien, si tu décides à la fin, votre conclusion, c'est le parcours c'est ça, ça, ça, parce qu'il y a ces interventions qui ont été menées ici, là et ici, et ça semble super bien parce que il y a des données scientifiques qui suggèrent que ça peut marcher, mais qu'à la fin, tu n'as jamais mesuré si ça marche vraiment, tu fonces un peu dans le mur. Donc peut-être que dans votre parcours, vous devriez inclure aussi OK, voici le parcours idéal qu'on envisage, par contre, il faudrait des indicateurs d'efficacité et en faire une liste. Ça pourrait être mesurer que la néophobie diminue, ça pourrait être mesurer la diversité alimentaire, les quantités prises de légumes, ce genre de choses.

Léonie : C'est vrai qu'il y a une grosse partie du projet qui va tourner autour de ça parce qu'on s'est rendu compte rapidement que s'il n'y a pas d'évaluation, mettre en place plein de programmes, ça n'a pas vraiment d'intérêt. Là aussi, ça a été assez compliqué, mais il va falloir qu'on détermine quels indicateurs on va vouloir utiliser pour mesurer l'efficacité. Et ça, je pense que ça va être une grosse partie du projet. Et du coup, je ne sais pas si vous avez peut-être des conseils de personnes qu'on pourrait contacter qui, dans le domaine scientifique, pourraient nous indiquer ce qui pourrait être utilisé comme outil de mesure ou pas. Ou si vous-même, vous avez des conseils d'outils de mesure, peut-être.

Damien : Par exemple, on m'avait demandé d'expertiser une animation pour, justement, essayer de booster le petit-déjeuner des enfants qui, en général, soit ne mangeaient pas de petit-déjeuner, soit en mangeaient, mais c'était terriblement mal utilisé, si tu veux. Donc, tu pourrais suggérer ça à faire une expertise sur strengths, weaknesses, obstacles, et...Attends, on va aller voir ça, parce que...

Léonie : Mais du coup, depuis tout à l'heure, il y a beaucoup de termes en anglais qui sont utilisés. Est-ce que les principales études, elles sont menées plutôt en anglais, ou pas ?

Damien : Oui, de toute façon, dans la recherche...

Léonie : Oui, c'est vrai. Mais est-ce que vous pensez, du coup, que, par exemple, les sujets de néophobie, ont été traités plutôt dans la sphère, on va dire, anglophone, de la recherche ?

Damien : Tout à fait. D'ailleurs, c'est questionnable [pas compréhensible] Bon, je m'étais [pas compréhensible] content d'être chercheur sur ces faiblesses. Mais par exemple, vous pourriez faire une analyse des différentes interventions qui sont menées, de comprendre c'est quoi les forces, mais aussi c'est quoi leurs faiblesses, et ensuite, en ayant identifié les faiblesses, on dit OK, comment on accentue les forces et on réduit les faiblesses de l'intervention ça va passer par la mise en place d'indicateurs d'efficacité par exemple il faut faire toute une méthodologie vous cherchez par exemple à améliorer la consommation de fruits et légumes en augmentant les connaissances sur les fruits et légumes comment on mesure les connaissances comment on mesure la prise alimentaire donc c'est ces questions-là qu'il faut se poser quand on arrive sur comment on mesure les connaissances on mesure pas les connaissances de la même manière à 3, 6 et 10 ans tu vois ce que je veux dire donc c'est pas évident par exemple ici j'avais suggéré d'utiliser deux outils et par exemple d'utiliser cet outil avant l'intervention juste après l'intervention et aussi un mois plus tard pour s'assurer que l'état perdure parce qu'il y a beaucoup d'interventions qui mesurent avant et après mais on sait pas si ça va être perdu dans le temps peut-être qu'au bout d'un mois l'enfant va régler ça à nouveau donc ça ressemble à ça par exemple.

Léonie : Est-ce que ça vous dérange si je prends une capture d'écran ?

Damien : De ça ? non, je pourrais pas t'envoyer le document.

Léonie : Ok juste pour avoir une idée et puis si on ne peut pas s'il faut pas utiliser les données, je ne mettrais pas ça dans le dossier...

Damien : Non mais ça tu pourras le mettre, tu remplaces à Trifel. Mais par exemple tu pourrais comprendre ok ici c'est mesure des connaissances parce que c'était ce qu'ils voulaient mais peut-être pour vous c'est plutôt les habitudes alimentaires la néophobie et ensuite imaginer comment on compare il faut s'assurer que les groupes de contrôle soient comparables en fait aux groupes

interventionnels voilà quoi donc par exemple tu vois c'est le Child Food Rejection Scale que je vous ai envoyé ça te permet de mesurer ça c'est la sélectivité en France on a fait des nouveaux aliments on aime seulement la cuisine qu'on connaît ça c'est la néophobie tu vois par exemple. Tu pourrais faire pré-intervention, post-intervention, etc. En général il faut que ça soit plutôt long les interventions parce que c'est quelque chose qui a du mal à bouger comme score ouais ça peut être voilà un questionnaire spécifique en fonction de l'intervention. Ici comme c'était le petit-déjeuner j'avais développé un questionnaire spécifique au petit-déjeuner est-ce qu'elle a mangé des produits céréales et des produits laitiers etc etc.

5.5. Entretien avec Amandine Schmidt et Chloé (alternante) – 25 novembre 2025

Flavie et Éloïse : Pourriez-vous présenter, nous raconter un peu votre parcours et quelles sont vos missions au quotidien ? Quels sont vos rôles ?

Amandine : Donc moi, ça fait un moment que je suis sur mon poste. Donc moi, j'ai un parcours classique de diététicienne. J'ai un BTS diététique et une licence professionnelle qui m'a spécialisé un peu plus dans la prévention santé et la promotion de la santé. Et je suis titulaire de la fonction publique, donc je suis titulaire sur mon poste, donc je suis fonctionnaire territorial. Je suis sur mon poste depuis 2010. Donc auparavant, j'étais au département du Rhône. Le Grand Lyon et le département ont fusionné en 2015, ont créé la métropole de Lyon. Donc depuis 2015, je suis à la métropole de Lyon. Mais disons que c'est la suite de mon poste précédent. Donc ça fait 15 ans que je suis sur mon poste. J'ai des missions qui sont très transversales. On dit que je suis professionnelle en ressources. Je suis une ressource en interne pour les agents de la métropole sur la thématique de l'alimentation, la nutrition. Donc, ça veut dire que je suis amenée à travailler avec toutes les directions, les services de la métropole qui aborderait la thématique de la nutrition. A la métropole, on a ce qu'on appelle des délégations. Il y en a qui sont plus urbaines, d'autres qui sont plus techniques. Et puis nous, on est dans une délégation solidarité, habitat, éducation. Dans cette délégation, on a quand même des compétences qui sont médico-sociales. Donc, on a tout ce qui est personnes âgées, personnes handicapées, la protection de l'enfance, les travailleurs sociaux et la PMI, là où vous êtes aujourd'hui. Je travaille avec toutes les directions. Donc, je peux autant travailler avec la direction de l'éducation qui s'en charge des collèges, la restauration des collèges, les cantines qu'avec la protection de l'enfance et l'accueil d'urgence de la cité de l'enfance qui est à Bron (plutôt profil éduque). Je peux travailler avec des travailleurs sociaux. Ils sont sur les maisons de la métropole.

Je ne sais pas si vous savez comment est organisée la métropole de Lyon. En fait, c'est des compétences départementales et communautés urbaines. Ce que je vous disais, c'est Grand Lyon et département. Donc on a sur tout le territoire de la métropole de Lyon, qui correspond à 59 communes, en 58 maintenant, il y a ce qu'on appelle des maisons de la métropole. Donc c'est des mini-métropoles qui vont proposer des services aux habitants. Donc ça peut être personnes âgées avec des allocations (pertes d'autonomie), le RSA, pour faire peser son bébé. Il y a tous les services de la métropole qui se retrouvent sur tout le territoire.

Ça peut être à une époque où j'ai des plans alimentaires dans les collèges. Je vais être là pour les cuisiniers des collèges, pour les puéricultrices, les sage-femmes, les médecins, mais je ne vais pas être là pour les familles en direct. Pourquoi ? C'est parce que je suis toute seule. Alors maintenant,

j'ai Chloé depuis un avec moi en apprentissage, mais sinon, je suis la seule diète à la métropole. Et donc, j'ai des missions qui sont plutôt en interne pour former, accompagner les professionnels de la métropole, sur des thématiques alimentaires.

Le gros de mon travail, c'est l'accompagnement des professeurs de PMI, des travailleurs sociaux, quand ils ont des actions collectives auprès des usagers. Donc je peux soit avoir un rôle d'aide méthodo, c'est-à-dire comment on met en place une action, comment on crée un outil. Soit je vais avoir un rôle de coanimation. Donc par exemple, j'ai des ateliers cuisine avec des travailleurs sociaux. Je peux aller voir des animations auprès des assistantes maternelles, qui est aussi un public qu'on suit. Donc en fait, j'ai des missions pour les pros, mais après, j'accompagne les pros dans leurs projets.

Et après, je peux me retrouver avec des usagers en atelier cuisine ou en animation. Mais en premier lieu, je suis là pour les professionnels qui veulent mener de l'action autour de l'alimentation. Donc après, les publics que je gère, c'est de la femme enceinte à la personne âgée. En gros, j'ai un peu tous les âges, toutes les compétences, tout le cycle de la vie dans le cadre des compétences de la métropole. Donc nous, c'est PMI. Donc on a les 0-6 (c'est femmes enceintes, bébés), et on a les bilans de santé à l'école maternelle. Donc ça, c'est des obligations légales. C'est les choses qu'au fond, la PMI est obligée de faire. On a aussi les centres de santé sexuelle : les éducations sexuelles, les plannings familiaux. C'est aussi une compétence de la métropole. On a aussi des sage-femmes, gynécos, travailleurs sociaux sur les centres de planification, les CSES. Voilà, donc ça, c'est les missions PMI sur lesquelles je peux intervenir. Après, il y a les collégiens, parce que c'est une compétence de la métropole.

Moi, je ne travaille que sur les compétences de la métropole. Je ne travaille pas dans l'école primaire, parce que ça, ce n'est pas une compétence de la métropole. Après, j'ai les enfants placés dans le cadre de protection de l'enfance, donc plutôt enfants, ados. Et après, je vais avoir un public personne âgé, personne handicapé. Ça m'est arrivé d'avoir des étudiants sur certains événements de la métropole. Je peux intervenir auprès d'étudiants sur des rentrées scolaires à l'université, mais ça fait quelques années que je ne l'ai pas fait.

Tout ce qui rentre dans les champs de compétences de la métropole, qui a un lien avec l'alimentation, je suis en capacité d'intervenir. Donc ça peut être formation, création d'outils, groupe de travail, après ça peut être avec des partenaires extérieurs, on se retrouve dans des réunions partenariales.

Je pense que vous avez eu mon contact par la ville de Villeurbanne. Donc nous, Métropole, on travaille avec les communes. On est en lien avec les communes, pas sur tous les champs d'action. Là, moi, ma mission, j'ai un rôle avec les diététiciennes des communes. J'ai un réseau des

diététiciennes. En fait, quelques communes de la métropole ont des diètes comme moi, sauf qu'elles, elles sont en cuisine centrale, donc elles ont des missions auprès des écoles primaires sur les repas. Et donc moi, je n'ai pas les primaires, j'ai les collèges, mais du coup, finalement, on se rejoint un peu quand même sur les sujets. Et donc, j'ai le rôle à la métropole de réunir ce groupe. Donc, on a une dizaine de diètes à peu près. Donc, c'est les plus grosses communes qui ont des diètes. C'est pour ça qu'il y a Villeurbanne, il y a Vénissieux, Dessines, Saint-Priest... Donc là, c'est un rôle direct que j'ai avec les communes, mais c'est le seul cadre, en fait, vraiment où je travaille avec les communes, c'est dans ce cadre du réseau des diètes, qui est coordonné par la métropole.

Après, il y a d'autres groupes qui existent, il y a les géomètres, les juristes. Mais moi, j'ai les diètes. Je travaille aussi avec la direction de l'alimentation, de l'agriculture et alimentation. Tant que c'est dans le champ de la métropole, en fait, je peux intervenir dans différentes directions. Après, c'est très médico-social. J'ai quand même des missions qui sont très médico-sociales. Je ne suis pas avec l'urbanisme.

Donc très variées, public très différent, ce qu'il faut retenir, mais je suis là pour les professionnels qui, après, eux, seront auprès des habitants.

Flavie et Éloïse : Quand vous formez les professionnels de la métropole, les projets viennent plutôt d'eux ou c'est vous qui les contactez ?

Amandine : Alors, ça dépend, mais globalement, j'accompagne que des projets qui ont déjà émergé sur les territoires, c'est-à-dire que ce n'est pas moi qui vais débarquer et dire je vais travailler là-dessus avec vous. Non, pas du tout. En général, vu que je suis une ressource elles font appel à moi. Donc typiquement, ça peut être une question très précise comme : j'accompagne une famille végétarienne, est-ce que vous pouvez m'aider à les accompagner sur leur menu ? Une question, une réponse, j'y vais. Ça peut être, l'équipe a envie de travailler autour de l'alimentation chez le bébé, est-ce que vous pouvez venir nous faire une information en réunion d'équipe. Ou alors avec l'IDEF avec les enfants placés, c'est par exemple les éducateurs qui aimeraient avoir des informations sur le comportement alimentaire de l'adolescent. Donc je vais intervenir en réunion d'équipe. Je vais avoir des jeunes en consultation aussi. J'ai des consultations avec les jeunes de l'IDEF, mais c'est la seule consultation que je fais. Sinon, je n'ai pas de consultation. Donc souvent, ça part d'un projet, déjà.

Aussi, je fais des formations pour les PMI. Et dans le cadre de ces formations, elles disent, « ah ouais, du coup, ça fait émaner un peu des idées. Ah, ben, on aimerait bien, qu'aux prestations maternelles, faire un temps d'animation, un temps d'information ». Donc, des fois, elles n'ont pas forcément d'idées et de discuter avec elles de l'alimentation de l'enfant, hop, il y a des projets qui émergent : « ça serait bien qu'on fasse un groupe de parents. » Mais en général, ça part d'elles.

Moi, j'accompagne après. Mais ça peut arriver qu'on ait un projet ici en central et qu'il faille le déployer sur les territoires. Donc c'est plutôt de l'accompagnement des pros sur leur demande.

Flavie et Éloïse : Est-ce qu'il y a une cuisine centrale et tous les menus sont décidés ?

Amandine : Non, chaque collège a sa cuisine. Il y a différents modes de gestion sur la métropole, on a beaucoup de collèges. Mais ce qu'il faut retenir, c'est que principalement, nos collèges sont en régie directe, c'est-à-dire que ce sont nos agents qui sont sur les restaurants. C'est nos agents qui produisent les repas sur place. Donc on est en liaison chaude. On n'a pas de cuisine centrale.

Après, on a quelques collèges qui sont en marché, donc qui ont des liaisons froides avec des prestataires. Ça a été délégué, en fait, depuis quelques années. Globalement, ce qu'on peut retenir, c'est qu'on a plutôt des équipes de cuisine en régie sur nos collèges et en liaison chaude. C'est de la production sur place.

Notre action auprès de nos collèges, c'est l'accompagnement des chefs de cuisine. C'est compliqué parce qu'ils sont dans un collège éducation nationale (Le chef d'établissement, le gestionnaire, les secrétaires généraux, c'est l'éducation nationale). Mais les chefs, eux, ils sont métropole de Lyon, ils sont rattachés à la direction de l'éducation, ici, d'un point de vue formation. Mais d'un point de vue hiérarchique, ils sont rattachés aux maisons de la métropole. En fait, ils ont une triple casquette, c'est hyper compliqué pour nos chefs de cuisine. Après, la politique alimentaire, c'est la métropole. C'est de dire qu'on fait du 100% bio, du 50% végé, c'est la politique de la métropole.

C'est à eux d'appliquer ça. C'est une gestion qui est particulière dans les collèges parce qu'il y a plusieurs professionnels de différentes fonctions publiques et la hiérarchie n'est pas la même. C'est ce qui complexifie un peu. Mais en tout cas, ce qu'il y a dans l'assiette des collégiens, c'est la métropole qui le décide. Les approvisionnements, le coût, les subventions, ça, c'est la métropole. C'est une compétence métropolitaine. Mais le personnel du collège est éducation nationale. Donc c'est un peu particulier. C'est pas que la métropole, c'est le départemental. Le collège, c'est la compétence du département. Les lycées, c'est la région. Et les primaires, c'est les communes.

Flavie et Éloïse : Est-ce que vous participez à la construction des menus ?

Amandine : Alors, oui et non. Non, les menus sont faits par les cuisiniers donc ils sont faits sur chaque collège. Après, nous à la Métropole, on a un outil (d'ailleurs Chloé t'en parlera mieux que moi), qui s'appelle Isilis, sur lequel on trouve des plans alimentaires. Le plan alimentaire, c'est un outil qui permet de construire des menus, qui donne une base d'équilibre alimentaire, de variété, qui respecte la réglementation. Et à partir des plans alimentaires, les chefs de cuisine, en tout cas les

équipes de cuisine construisent les menus. Donc nous on n'a pas la visibilité parce que du coup chaque collège est unique, chaque collège a son fonctionnement, donc chaque collège gère ses menus.

Par contre nous on a un rôle d'accompagnement sur les menus. Par exemple, au tout début de mon poste, je faisais les plans alimentaires pour les collèges. Et si un chef m'appelait pour me demander de l'aide sur les menus, évidemment, je les aidais. J'ai deux collègues qui accompagnent tous nos chefs de cuisine, et si besoin, ils aident sur les menus.

Flavie et Éloïse : Vous recevez quels types de demandes d'accompagnement ?

Amandine : Souvent c'est comment varier les menus. A la métropole, il y a quand même des grosses contraintes, avec la loi Egalim. Mais en plus, nous, à la métropole, on a une volonté de faire du bio, du local, plus le végété. Donc des fois, ils sont un peu perdus par rapport à ça : comment trouver des recettes végété ? Comment les introduire dans la semaine ? Donc c'est de l'équilibre alimentaire. Après, quand il y a un plan alimentaire, normalement, l'équilibre, il est respecté.

Et aussi sur les approvisionnements : sur comment avoir des produits locaux, ça c'est des choses qu'ils demandent beaucoup en centrale, sur tout ce lien avec les fournisseurs, et un catalogue de fournisseurs. Ça c'est le rôle aussi d'accompagnement. On accompagne aussi les chefs là-dessus, sur leurs menus, les approvisionnements. Et ils ont aussi des formations, des ateliers cuisine. Ils ont aussi des ateliers participatifs. C'est aussi une mission d'accompagnement des cuisiniers.

Nous on a fait des animations sur le temps de midi auprès des collégiens. Donc ça aussi, ça peut être quelque chose qu'on peut proposer au collège. Voilà. T'as autre chose qui te vient ?

Chloé : Non, par rapport à leurs demandes, c'est surtout de varier les idées.

Amandine : Ah, peut-être que tu peux montrer ton guide. Chloé, elle a travaillé l'année dernière sur un guide. Elle est en apprentissage depuis déjà un an. Et l'année dernière, son projet d'année, c'était de travailler sur un guide d'accompagnement des chefs de cuisine sur la nutrition. C'était une demande de la direction d'éducation, mais une demande des chefs de cuisine aussi. C'est l'équilibre alimentaire, les plans alimentaires, la nutrition pour l'adolescent.

Ça peut être aussi une idée de comment on peut aider les chefs : c'est de créer un outil, un guide. À l'origine c'est pour nos chefs de cuisine, mais c'est vrai que ça peut être un guide. Dans un collège, je ne sais pas si vous connaissez, mais c'est le secrétaire général, donc enseignement gestionnaire, qui finance, qui a les cordons de la bourse, et c'est lui qui va payer les factures de la cantine. C'est pour ça que quand je vous dis que c'est compliqué les fonctionnements. Et eux, en fait, souvent, ils ont zéro connaissance en équilibre alimentaire ou en règle de restauration collective. Donc ça, ce

guide aussi, il servira certainement aussi au secrétaire général, même si à la base, c'est pour nos chefs de cuisine.

Chloé : J'ai fait plusieurs réunions de formation, comme Amandine le disait, avec tous les chefs de cuisine pour recenser un peu tous leurs besoins qu'ils avaient eux, que ce soit sur les familles nutritionnelles, tout ce qui est en lien avec l'alimentation, des idées de recettes. Il y a déjà des livrets qui existent à la métropole. Et en fait, j'ai réfléchi, avec la direction de l'éducation et Amandine, comment on pouvait faire un guide qui recensait vraiment tout ce qui manquait un peu. C'est vraiment des questions qui sont très spécifiques pour les chefs de cuisine. Et en fait, on a fait un truc assez complet pour qu'ils puissent avoir tout ce dont ils avaient besoin dans le même livre. Donc c'est à ça qu'ils ont accès pour pouvoir faire leur menu.

Donc ça c'est un document qui a été fait, je sais pas si Amandine l'a dit, mais c'est un document, le besoin il est sorti de la direction de l'éducation, donc c'est pas les chefs qui ont initié, mais pour le coup c'est eux qui ont dit ce dont ils avaient besoin dans le guide. C'est un peu coconstruit avec eux.

Et puis après, au niveau des collègues, il y en a qui sont très engagés, il y en a qui le sont beaucoup moins. Donc forcément, c'étaient les collègues qui étaient vraiment plus actifs, qui ont aidé un peu à construire le guide, parce qu'il y en a qui sont un peu plus en retrait.

Amandine : Voilà, donc ça, c'est typiquement un exemple d'action, de mission, en tout cas, qu'on a nous en centrale pour les agents de la métropole. Toujours, on essaie toujours de répondre à un besoin.

Donc après, nous, à la PMI, il y a quelques années, on a créé des fiches sur l'alimentation de la femme enceinte sans trop d'écrit parce que les personnes qui fréquentent nos maisons de la métropole sont des personnes (sans vouloir faire trop de généralité) mais souvent, qui sont en précarité ou qui ne parlent pas très bien le français, etc. Donc, il faut quand même adapter tous nos outils. Donc, on a créé des outils qui sont très visuels.

Donc ça, c'est un projet sur lequel j'avais travaillé il y a quelques années, autour de l'alimentation. Et en tout cas, c'est communication grand public ou communication très spécifique pour nos agents. Voilà, c'est les différentes missions qu'on a.

Après des collégiens, on n'a pas vraiment d'action, sauf quand il y a des animations ou sur des temps forts, on va faire des animations dans les cantines. Mais par exemple, moi, je n'ai pas de mission dans les classes. Je ne vais pas aller voir les collégiens. Ça m'est arrivé de le faire ponctuellement sur des projets un peu plus globaux. Notamment, j'avais un projet pendant la semaine bleue des personnes âgées où j'avais fait un projet intergénérationnel entre le foyer

logement du quartier et le collège du quartier. On avait fait rencontrer les anciens et les jeunes, et ils parlaient de la cantine, des repas quand les anciens étaient jeunes, et nos jeunes aujourd'hui. Donc là, j'étais dans une classe, je travaillais avec des collégiens. Mais c'est très ponctuel.

Ça peut se faire. S'il y a un prof d'SVT qui a un projet avec la cantine, le chef de cantine peut m'appeler pour travailler. C'est possible. Par contre, moi, j'interviens que sur demande de quelqu'un de la métropole. Donc ça m'est arrivé de travailler dans une épicerie sociale. J'ai fait quelques animations. C'est pas du tout mon champ de compétences, mais c'est quelqu'un de la métropole qui m'a dit, viens avec moi, on va faire ensemble cette animation.

J'interviens que pour la métropole. Et si je suis à l'extérieur, c'est quand même sur une demande de la métropole. Donc là, autre exemple, on doit travailler avec une école sur Mions, donc on n'a rien à faire dans une école, ce n'est pas notre compétence. Par contre, la PMI qui va dans cette école a un projet avec les enseignantes. Donc dans ce cas-là, on accompagne la PMI dans ce projet-là.

Flavie et Éloïse : Puisque dans le guide, j'ai l'impression qu'il y a des informations sur la partie socialisation qui se passe dans les cantines, est-ce que vous pourriez nous en dire un peu plus à ce sujet ?

Amandine : Le lieu cantine est un lieu de sociabilisation mais depuis la maternelle, même en crèche en fait. En fait à partir du moment où plusieurs enfants mangent ensemble, on dit qu'il y a une sociabilisation, il y a une imitation. Donc ça commence déjà dès l'assistante maternelle ou dès la crèche. Il y a une imitation, on dit les enfants ils mangent mieux avec les pairs qu'avec leurs parents. Et en fait, c'est vrai dès la crèche. Et ça se poursuit en primaire et au collège. Au lycée, ça va, ils s'individualisent un peu plus, ils arrivent à assumer un peu plus leur choix alimentaire.

Chloé : C'est intéressant le fait aussi que les élèves ne voient pas forcément le cuisinier comme le cuisinier : tu ne le vois pas seulement comme la personne juste qui fait à manger et c'est tout, on lui met à manger dans son assiette. C'est plus le dialogue, qu'est-ce qu'il mange, d'où ça vient, qu'est-ce que c'est, faire découvrir de nouvelles choses et qu'il y a quelque chose qui se met entre les deux parce que sinon il y a une interaction vraiment d'une seconde. Le but de ce guide-là, c'est aussi de montrer aux chefs de cuisine que c'est important de prendre le temps de discuter avec les élèves.

Au niveau aussi de l'affichage des menus, on parlait de ça : que ce soit beau, coloré. Le plateau témoin, c'est-à-dire montrer le plateau idéal du jour, parce qu'ils ont toujours le choix entre plusieurs entrées et plusieurs desserts.

Et aussi en fonction des agents qui surveillent la cantine. On avait aussi fait un point sur les agents qui surveillent la cantine. C'est un travail coconstruit par tout le monde.

Amandine : La bonne ambiance du réfectoire, c'est les surveillants qui vont gérer ça, c'est pas nos agents à nous.

En sachant que nous, du coup, c'est du self. Ça aussi par rapport aux primaires, la particularité, c'est que les élèves se servent et vont s'asseoir entre copains. Il y a des selfs aussi en primaire, mais globalement, c'est quand même souvent des services à table.

Après, il y a tout ce qui est la découverte des aliments. Nous, pour lutter contre le gaspillage alimentaire, c'est vrai qu'on recommande de diminuer les grammages. La règle, c'est qu'on goûte, nos agents vont inciter les jeunes à goûter. En général, nos chefs, vu que c'est quand même une cuisine sur place, enfin ça dépend des collèges, mais les jeunes identifient quand même bien le cuisinier.

Et c'est là que se joue l'importance du coup du dialogue où les chefs sortent de leur cuisine et qu'ils aillent discuter avec les jeunes. C'est un climat de confiance, c'est-à-dire que je vais goûter ce que le chef a fait parce que je le connais, et voilà. Et l'équipe de cuisine sait aussi adapter les recettes au goût des jeunes. C'est pas partout, franchement, là, c'est un monde de bisounours quand ça se passe comme ça, mais bon, des fois, les chefs, ils disent, « même si j'en ai que cinq qui goûtent, je suis déjà content ».

Donc le dialogue très important dans l'éducation au goût. Je pense qu'ils ont conscience de leur rôle, même si c'est que 4 repas par semaine. Il y en a qui se mettent une mission de proposer des goûts nouveaux, sachant que ce n'est pas à l'âge le plus facile, les collégiens. C'est l'âge où c'est nul d'aimer des trucs qui sont bons pour la santé.

Ce qui va aussi jouer, c'est les communes et comment ça se passait déjà en primaire. C'est pour ça aussi que mon groupe de diète a des communes. Je trouve que c'est intéressant parce qu'on a les mêmes enfants, mais pas au même moment. Elles ont de 3 ans à 10 ans et nous, on a de 10 à 14. Du coup, c'est ce lien aussi, c'est comment ça se passait dans les restaurants scolaires déjà en primaire et quels choix et quelles variétés ils avaient dans leurs assiettes. Et après, du coup, au collège, on a une espèce de continuité aussi. Donc, c'est bien de travailler aussi sur cette continuité.

Après, c'est pas forcément tout le temps le cas, mais en tout cas, il y a des coins où on sent que c'est plus favorisé. On sent qu'à la maison, les enfants, ils ont une alimentation qui est plus variée. Donc forcément, à la cantine, c'est plus facile pour eux de goûter. Dans certains collèges où les enfants ont peut-être moins accès à une alimentation variée, c'est un peu plus compliqué. Et je vous dis ça et je vous dis l'inverse. Des fois, dans des quartiers favorisés, les gamins, ils vont être hyper difficiles. Et dans des quartiers où il y a moins d'échanges, ils vont être hyper curieux et avoir envie de goûter. Je dis tout et son contraire, mais pour vous dire que voilà, c'est quand même un lieu d'éducation goût.

Il n'y a pas trop de règles. Je me rappelle avant, j'avais un gestionnaire d'un collège à Vénissieux, qui me disait, que les enfants mangeaient plein de légumes, ils adoraient ça. Parce qu'en fait, il y avait une culture un peu de la cuisine familiale, on cuisine des légumes et tout. Donc en fait, ils mangeaient mieux dans le collège de Vénissieux les légumes que finalement dans d'autres collèges plus ruraux. À l'époque, du département, j'avais des collèges dans la campagne. Donc c'est difficile de faire des raccourcis.

Mais quand même, ça signifie que c'est quand même un lieu où il se passe beaucoup de choses autour de l'alimentation. Et même si c'est que quatre repas par semaine, il faut aussi rester modeste. C'est ce qu'on dit des fois aussi. S'ils ne mangent pas à la cantine. On n'a pas non plus révolutionné le comportement alimentaire des collégiens.

Chloé : Mais d'un autre côté, c'est aussi un lieu où tu découvres...

Amandine : C'est que quatre repas, mais c'est quand même quatre repas. Et puis, généralement en sixième, ils sont hyper faciles. C'est une année où les gens vont bien manger et puis ils vont être contents, parce que des fois, c'est meilleur au collège qu'en primaire. Le fait que ce soit en cuisine sur place, par rapport aux primaires où ils étaient en liaison froide. Cuisiner sur place, c'est quand même meilleur. Ça permet de cuisiner des choses, en tout cas, qui ont plus de goût. Donc, des fois, en sixième, c'est génial.

Après, en cinquième, ils deviennent un peu plus couillons. Et après, en troisième, ils remangent bien. Mais du coup, les chefs, ils savent que le comportement alimentaire de l'ado varie en fonction de l'âge. Ça, c'est sûr, mais ça s'appelle l'adolescence. Donc nous on incite les chefs quand même à cuisiner des choses un peu nouvelles, quitte à faire moins, à faire un peu goûter comme ça petit à petit.

Mais en fait, il y a un collège, un chef, une façon de faire. Donc vous imaginez, on a 40-50 collèges en régie, il y a 50 façons de faire. Donc on n'a pas un œil sur tout. En tout cas, on les accompagne pour qu'il y ait une espèce d'uniformisation.

Chloé : Ils ont aussi régulièrement des formations entre eux pour qu'ils aussi discuter entre eux de ce qu'ils font, parce que sinon ils se voient jamais, ils sont tout seuls dans leur cuisine et ils n'ont pas trop de contact entre eux.

Donc c'est bien d'avoir les temps de formation qui sont souvent sur des mercredis dans un des collèges de la métropole pour pouvoir partager leurs expériences, leurs recettes, parce que c'est souvent de ça que ça parle aussi.

Amandine : La mise en lien, sinon c'est vrai, t'as raison, ils sont seuls. C'est important de le dire. Il y a une équipe de cuisine sur un collège mais ils ne se croisent jamais entre eux. Donc c'est le rôle de la direction d'éducation aussi de les réunir. Tout le monde ne joue pas le jeu non plus.

Chloé : Ils ne sont pas obligés de venir.

Flavie et Éloïse : Tout à l'heure, vous parliez de l'éducation au goût, et on aimerait donc faire une transition avec l'idée de parcours alimentaire. Est-ce que vous avez identifié des grandes étapes de l'apprentissage ?

Amandine : Oui, oui ! Pour moi, l'éducation au goût se fait entre 0 et 3 ans. Pour moi, c'est la fenêtre d'opportunité pour favoriser l'éducation au goût. Après 3 ans, cela se corse, quand l'enfant rentre dans une socialisation plus forte avec l'école et même l'entourage, avec des périodes de néophobie dans le développement du goût de l'enfant. Donc en fait, entre 0 et 3 ans, je pense que c'est vraiment la meilleure période. Donc, nous en PMI, on travaille vraiment sur la femme enceinte déjà car le changement d'habitudes d'une femme enceinte est aussi une opportunité sur le changement de comportement. C'est le moment où la femme, on va dire les parents vont opérer un changement : "là, qu'est-ce qui est le meilleur pour mon enfant ?". C'est là qu'ils vont opérer les premiers changements dans leur mode de vie. Donc déjà, la femme enceinte c'est une cible pour nous pour parler du goût, d'éducation au goût.

Après, il y a la naissance, avec l'allaitement ou l'allaitement avec le lait artificiel au biberon. Donc là, c'est aussi l'accompagnement qu'on va faire pour l'éducation au goût. Et la première étape après c'est la diversification alimentaire. Donc là, on travaille beaucoup autour de ça, moi j'ai toute une formation autour de la diversification alimentaire : c'est comment amener les enfants à passer d'une alimentation liquide à une alimentation solide en différentes étapes d'introduction, en respectant des phases d'introduction pour limiter le risque d'allergie alimentaire. Donc il y a tout un petit bazar. C'est là où il faut proposer un maximum de goûts différents aux enfants, c'est là que ça va se construire dans la période de 4 mois à 18 mois, c'est là où le répertoire alimentaire va se construire. Et c'est vers 18 mois-2 ans que la néophobie alimentaire va arriver, et qui va augmenter progressivement. La néophobie alimentaire peut durer 2 heures comme 6 ans, selon les enfants car ils n'ont pas du tout la même réaction face aux aliments nouveaux. La néophobie est donc la peur de goûter des aliments nouveaux. Nous, les formations qu'on fait, c'est vraiment expliquer qu'est-ce que la diversification alimentaire, expliquer ce qu'est la néophobie, expliquer le comportement alimentaire de l'enfant et comment on peut inviter un enfant à goûter de tout, dès le plus jeune âge pour avoir un répertoire alimentaire.

Aussi, on est différent au niveau de nos papilles gustatives, donc d'un enfant à l'autre, ils ne vont pas ressentir les mêmes choses. Tout notre rôle, c'est d'expliquer ça aux professionnels qui ensuite

vont l'expliquer aux parents. Mais donc, la femme enceinte, la diversification, la néophobie, pour moi c'est là que ça se joue. C'est la relation saine à l'alimentation, c'est-à-dire on mange de tout avec plaisir, on a plaisir à découvrir et on est curieux. C'est un mot que j'utilise beaucoup mais pour moi, il faut que l'enfant soit curieux de goûter. Et quand il goûte, il faut qu'on le félicite parce que c'est difficile de goûter quelque chose de nouveau. On est tous pareil, même adulte. Il donc essayer de rester très positif sur la nourriture, évidemment ne pas forcer et varier au maximum parce qu'à un moment donné, l'enfant va devenir plus sélectif. Donc là, il faut en tenir compte.

Pour moi, il y a des phases. Le petit qui mange bien. Après il y a le petit qui devient sélectif pour différentes raisons. Après, il y a toute une phase du primaire où l'enfant a son répertoire en général qui ne bouge pas trop. Après, il y a l'adolescence où tout part à volo, où il y a un petit peu une espèce de rejet des règles familiales et du coup c'est plutôt les choses qui sont bonnes, avec beaucoup d'énergie, de calories, aussi parce que l'ado a besoin de calories aussi. C'est pas juste pour embêter ses parents, c'est aussi physiologique, l'adolescent a besoin de manger plus, comme le bébé, comme le petit d'ailleurs. C'est des phases qui sont comparables au niveau du comportement alimentaire. Et après, pour moi, il y a la phase où ça revient, c'est le jeune adulte étudiant, qui quitte le foyer, qui commence à faire ses courses, à se faire à manger lui-même. En règle générale, les règles familiales reviennent. Je sais que ça vous parle, en général quand on part de chez ses parents, on a envie de retrouver les recettes. Et après, vous serez peut-être aussi parent un jour, et de nouveau vous vous retrouverez dans cette transmission culinaire, où vos enfants eux-mêmes vont faire tout ça. C'est un cycle.

Tout ça pour dire que, quand même, l'éducation au goût, pour moi, c'est tout le temps, mais ça se joue, la relation à l'assiette se joue entre 0 et 3 ans pour être serein : quand on n'a pas été forcé, quand on a goûté plein d'aliments différents, qu'on a cuisiné, qu'on a découvert des choses en toute sérénité. Cela fait des enfants plus curieux, qui vont se dire "bon d'accord, je goûte". Après, la rigidité dans l'éducation au goût, comme je vous l'ai qu'on est tous différents au niveau des papilles gustatives et de nos sens, il y a des enfants qui seront toujours difficiles et des enfants qui seront toujours bons mangeurs. Des fois, ce n'est pas juste les parents et l'éducation, c'est aussi physiologique. Mais quand même, quand on est entouré de gens, parents, frères et sœurs, en tout cas entouré de personnes qui ont plaisir à manger, souvent c'est des enfants qui ont eux-mêmes plaisir à manger.

Montrer l'exemple c'est très important, c'est quelque chose sur lequel j'insiste beaucoup. Parce qu'il y a plein de parents qui disent "oula, il mange rien, il ne mange ses légumes". Et je leur dis "vous en mangez-vous des légumes ?". Et ils répondent "ah bah non, c'est vrai que...". Donc déjà, si l'enfant ne voit pas son entourage manger des légumes, forcément il dira qu'il y a un loup, que c'est pas bon.

Donc bref, pour moi l'éducation au goût pour moi c'est tout au long de la vie, mais cela se joue beaucoup dans la petite enfance, 0-3 ans et 0-6 ans. Après, il y a un vide à l'adolescence puis ça revient. Si les graines n'ont pas été plantées dans la petite enfance, c'est compliqué pour que cela revienne à l'âge adulte. Souvent les graines de l'éducation au goût se font dans la toute petite enfance. L'éducation au goût, c'est aussi comment on accompagne l'enfant là-dedans. Je me répète, mais c'est rendre l'enfant curieux, serein et en confiance avec ce qu'il mange.

Flavie et Éloïse : Par rapport à la néophobie, est-ce que vous avez des idées de solution pour lutter contre ce phénomène ?

Amandine : Oui, la néophobie, il y a plein de choses à faire. Alors, comme je dis tout le temps dans mes formations, la néophobie elle est surtout autour des légumes. C'est vrai qu'on connaît pas trop des néophobes sur des pâtes. C'est marrant mais souvent nos petits néophobes, ils le sont autour des légumes. Donc ça, c'est tout un volet de ma formation. En fait déjà, les légumes, c'est amer, ça sent pas bon, donc déjà c'est pas gagné. Les légumes, c'est le groupe d'aliment sur lequel on va le plus insister comme par hasard, on va plus insister "goute, goutte, c'est bon". Comme je dis, plus on insiste, plus les enfants ils se disent "ah ouais, c'est important pour toi, donc je ne vais pas les manger". Les enfants aiment bien, enfin ils ne font pas exprès mais ils savent que c'est important, ils ont compris que c'est bon mais ils ne savent pas pourquoi. Après c'est aussi comment on va amener les légumes. Donc pour les petits néophobes, il faut que ce soit bon, que ce soit joli, qu'il n'y en ait pas trop, que ce ne soit pas tout mélangé et qu'il voit les autres manger aussi. Voilà, donc il y a plusieurs critères. Après, chez les tout-petits, c'est familiariser avec la matière brute : c'est laver les légumes, couper, les cuisiner avec les enfants. Même s'ils ne mangent pas tout de suite, c'est quelque chose qui marche sur le long terme.

Donc c'est ce que je dis tout le temps sur la néophobie, c'est la patience. Donc, il faut être extrêmement patient, parce que les repas c'est tous les jours, plusieurs fois par jour, donc ça peut-être un enfer si un enfant ne mange pas. Mais il faut aussi être patient parce que ça finit par venir mais il faut vraiment garder ce climat de confiance. Donc oui, la néophobie, il y a plein de petites astuces.

Après, il faut faire la différence entre la néophobie et un trouble alimentaire pédiatrique, donc un trouble de l'oralité. Donc nous aussi on a ça en PMI, je forme les professionnels à faire la distinction entre un trouble alimentaire pédiatrique, donc un enfant qui a un problème oral, et une néophobie banale. Un trouble alimentaire pédiatrique, il peut se révéler dès 4 mois, alors que la néophobie, c'est 18 mois en général.

Mais la néophobie, c'est pas une fin en soi, il y a plein de petite chose à mettre en place, mais la règle de base, c'est mettre en confiance l'enfant, le faire participer, montrer l'exemple parce que les

enfants ils imitent et beaucoup de patience, ne jamais lâcher. Et comme je vous dis, il y a des néophobies qui durent 2 heures, le temps d'un repas, et d'autres où ça va durer plusieurs années. La néophobie, ce n'est pas une fatalité, c'est une phase normale du développement de l'enfant : c'est important de le dire aux parents je trouve, de dire que c'est pas contre eux, c'est vraiment une phase d'autonomisation, de textures où tout change, des odeurs peuvent les déranger. Il y a tout un apprentissage autour des sens à faire, mais il n'y a pas la baguette magique du jour au lendemain, c'est des apprentissages qui sont assez longs, pour les plus grands néophobes, ça peut être assez long.

Flavie et Éloïse : On parlait un peu du rôle des parents. A Villeurbanne, on a beaucoup le constat que les parents disent que la cuisine est mauvaise parce que les enfants rentrent à la maison et disent "c'était pas bon aujourd'hui à la cantine". Est-ce que les chefs des collèges vous transmettent ce même constat ?

Amandine : On a pas le retour, mais certainement. Moi, pour avoir un enfant au collège, il me dit "c'est pas bon" et je lui demande "c'est-à-dire ?", je demande des précisions. Je pense que les parents devraient aller manger dans les cantines scolaires, pour se rendre compte qu'en fait c'est pas si mauvais que ça. Et puis, dire que c'est pas bon, ça ne veut rien dire, pour moi ça ne suffit pas.

Chloé : Alors moi, j'ai fait deux stages l'année dernière, dont un avec la cuisine centrale de Villeurbanne et après, j'ai beaucoup travaillé avec les chefs de cuisine. Et pour le coup, par rapport aux enfants qui disent à leurs parents que ce n'est pas bon, je trouve que c'est plus fort en cuisine centrale qu'au collège, pour avoir été au contact des enfants. Au collège c'est différent. Après, c'est sûr que c'est difficile d'avoir beaucoup de goût dans une cuisine centrale, les proportions sont tellement énormes que c'est compliqué de faire quelque chose qui a du goût, avec de la texture parce que c'est réchauffé. Donc je pense que les enfants ont plus conscience au collège, ils disent moins "c'est pas bon" qu'en primaire, en tout cas moi j'ai ressenti ça.

Amandine : Après, je pense que c'est moins bon en vrai, je pense que c'est moins bon qu'au collège.

Et du coup, la question, c'est aussi de dire sur le rôle des adultes et de rôle. Pour moi, il faut ouvrir les cantines aux parents. Après, il ne faut pas se loupier ce jour-là parce qu'après les parents vont dire que c'est vraiment pas bon. Mais pour moi, il faut démystifier la cantine auprès des parents, parce qu'il y a une espèce de mythe, de légende, parce que les parents quand ils étaient petits, ce n'était pas bon. Donc ils pensent que ce n'est pas bon, alors qu'aujourd'hui les cantines ont changé, par rapport à ce que moi ma génération on a connu. Les cantines sont meilleures, parce que les qualités des aliments sont meilleures, parce qu'on est beaucoup plus attentif à l'équilibre alimentaire,

parce qu'à notre époque il n'y avait rien. Les parents ont aussi ça en tête, que la cantine c'est pas bon, ils partent de ce postulat. Donc quand leur enfant rentre et dit "c'était pas bon", ils disent "ah bah oui, je sais". En vrai ils ne savent pas. Donc, c'est pour ça que pour moi il faut ouvrir les cantines aux parents, il faut faire visiter, faire entrer dans la cuisine centrale.

Après, en primaire les parents se mobilisent un peu plus, alors qu'au collège, les parents on les voit plus. Mais en primaire, c'est là je pense qu'il faut leur montrer la cuisine centrale, leur présenter les contraintes. Voilà, parce que c'est facile de dire que c'est pas bon. Mais c'est pas bon parce que c'est refroidi puis réchauffé sur place, donc forcément c'est des processus qui abîment la qualité organoleptique des aliments. Mais l'expliquer aux parents, je pense qu'ils vont dire à leur enfant "mais oui, mais pourquoi ?". Moi, c'est ce que je dis à mon fils, "mais argumente, pourquoi c'était pas bon, la texture, le goût, c'était froid, c'était fade ?". Moi, ça ne me suffit pas qu'on me dise "c'est pas bon", après j'ai peut-être un parti pris. Mais peut-être donner aux parents une clé de lecture du "c'est pas bon". Comprendre le processus de fabrication, je pense que c'est important.

Donc, je pense que vous en primaire à Villeurbanne, il y a vraiment un truc à jouer, mais bon, est-ce que les parents se mobilisent vraiment ?

Flavie et Éloïse : C'est là-dessus que j'allais rebondir. On a plusieurs retours comme quoi c'est dur de mobiliser les parents sur l'éducation à l'alimentation.

Amandine : Oui, c'est dur. Moi je pense que leur ouvrir l'école, les cantines c'est un premier pas. Ouvrir la cuisine centrale, créer des temps. Mais je crois qu'elle l'avait fait Pascale, il n'y avait pas un projet avec des dégustations, des animations ?

Flavie et Éloïse : Oui c'est ça. Il y a des animations les mercredis avec la possibilité pour les parents de venir en fin d'année.

Amandine : C'est top ça. Après, je trouve aussi ce qui marche mieux, c'est quand l'école est investie dans un projet d'éducation au goût. Parce que je trouve que si on mise tout sur le restaurant scolaire, cela ne suffit pas, parce que surtout en primaire mais même au collège, je trouve que c'est important que ce qui est fait par le restaurant scolaire soit repris en temps de classe. Après, il va y avoir des enseignants qui vont être au taquet, qui vont être à fond dedans, qui vont faire des projets. Puis, il y en a qui n'en ont rien à faire, qui ne feront jamais rien autour de l'alimentation.

Mais c'est vrai qu'inclure les enseignants, en tout cas l'équipe enseignante d'une école autour du restaurant scolaire, je pense que ça peut mobiliser un peu plus les parents aussi. En tout cas, avoir une prise de conscience sur l'intérêt de l'éducation au goût, d'expliquer, communiquer sur les plats végétariens ou les menus sans viandes typiquement. Il y a des choses que les parents ne connaissent pas. Et créer comme ça, des temps d'échange au sein de l'école, au sein du repas,

autour de la cantine, autour du goût, je pense que ça serait les projets les plus porteurs pour moi. Mais comme dans les collèges, parce qu'il se passe ça dans le collège mais les projets qui fonctionnent le mieux, c'est quand il y a un projet avec le club développement durable, avec un prof de SVT, visiter des choses. Quand il y a un potager dans un collège, ça devient plus facile de parler des choses. Donc pour moi, c'est des projets plus globaux, il faut penser plus large, mais c'est hyper compliqué. Parce que quand il faut mettre l'Education Nationale dans le truc, c'est l'enfer : on n'a pas d'interlocuteur, on ne sait pas à qui s'adresser, c'est compliqué.

Flavie et Éloïse : Comment peut-on former les autres agents de restauration que le chef ? Dans les écoles maternelles, le personnel des temps périscolaires n'est pas forcément formé à l'éducation à l'alimentation, à la diététique. D'autant plus que certains mangent à table avec les enfants et qu'ils peuvent avoir la même réaction que certains parents, à savoir "ce n'est pas bon". Cela pose un problème car les enfants imitent les adultes.

Amandine : Nous non, parce que dans les collèges, on n'a pas du tout la main sur les surveillants. Mais bon, pour caler sur vous, votre problématique, je pense que vous avez tout ce qu'ils ont fait la ville de Lyon, tout le projet autour de l'éducation au goût. J'espère que vous l'avez vu et que vous vous en êtes inspirées parce c'est génial. Eux, ils ont fait un travail collaboratif avec les agents qui encadrent... Parce que ce que j'ai compris, c'est que dans une commune, il y a les animateurs, il y a les responsables des animateurs, les agents qui servent, enfin il y a beaucoup d'adultes autour des repas. A Lyon, ce qu'ils ont fait, c'est la création d'une charte, ou je ne sais plus quoi, et tout le monde a été inclus dans le projet. Et je pense que c'est ça aussi, comment les adultes qui accompagnent les enfants sont sensibilisés à l'éducation au goût, à comment on accompagne un enfant et comment on garde pour soi son avis. Parce que ça, "ah je mange ça mais c'est pas bon", où l'adulte responsable ne mange pas, "ah ouais tu as raison, je ne mange pas". C'est comment on forme ces gens-là, pour moi c'est essentiel. Et pour les former, pour moi il faut les inclure dans le projet, parce que sinon ils vont dire "on nous impose encore des choses". Alors que si eux créent un programme de formation, s'ils sont acteurs dans l'écriture d'une charte ou d'un règlement, pour moi cela réussira mieux que si on leur impose une charte ou un truc.

Mais oui, il faut les former et leurs expliquer comment fonctionne un enfant, parce que bien souvent aussi c'est des jeunes qui étaient encore à la cantine il y a 4 ans. Ils ont leur propre vision des choses. Il faut leur dire "attention, on a une posture professionnelle, on prend du recul, on accompagne l'enfant, on l'incite à goûter et on garde pour soi son avis". Pour moi c'est hyper important, eux il faut les cibler dans l'accompagnement, leurs expliquer. Mais nous non, on ne fait pas ça.

Flavie et Éloïse : Oui, parce que cela relève de l'Education Nationale ?

Amandine : Oui, c'est ça, c'est compliqué. Ils sont pas là pour ça en fait, eux ils surveillent vraiment. Autant, pour les enfants en primaire, ils ont un rôle un peu plus d'accompagnement, au collège, ils sont vraiment là pour surveiller que ça se passe bien. Il y a toujours une bonne âme, qui va les inciter à aller goûter en passant les voir.

Chloé : Oui, c'est vraiment différent.

Amandine : Ils surveillent quoi, c'est les matons.

Chloé : Pour le coup en primaire, ils mangent quasiment avec eux.

Amandine : C'est différent, on n'a pas le même profil.

Flavie et Éloïse : Peut-être une question de conclusion ? Est-ce que vous identifiez des étapes-clés dans le parcours alimentaire d'un enfant ? En termes d'âge par exemple. Comment pouvons-nous construire notre parcours alimentaire ?

Amandine : Ça dépend ce que tu entends par "parcours". Est-ce que tu as une entrée âge ? Professionnel ? Quel est le levier d'action ?

Parce que pour moi le parcours, il commence dès la maison, dès la PMI. Nous en PMI, on accompagne les familles dans la diversification et la néophobie. Après, il y a tous les lieux d'accueil, donc les crèches, les assistantes maternelles aussi. Pour moi, le parcours commence dès la naissance. En termes de politiques publiques, c'est d'abord le rôle de la PMI. Ensuite, c'est les lieux d'accueil, donc les établissements avec jeunes enfants. Et après, c'est l'école. Donc l'école, c'est là où vous êtes : c'est les cuisines centrales, les communes.

Mais bon, le parcours pour moi ça commence chez nous à la PMI. Pour nous, c'est un travail d'équipe parce les enfants, on les voit à la naissance, enfin pas tous. Limite il faudrait commencer à la maternité, chez les femmes enceintes. Même avant ! Attention, on parle même de l'accompagnement des parents en préconception, c'est-à-dire que les 1000 premiers jours, soit un an avant la naissance de l'enfant et jusqu'à ses 2 ans. On considère que l'enfant qui n'est pas encore conçu, il y a déjà des actions à mener auprès des parents qui pensent devenir parent. Ça s'appelle les 1000 premiers jours, allez voir, il y a un site Internet. C'est une politique publique du ministère de la santé. C'est comment on agit déjà auprès des parents qui n'ont pas encore d'enfant sur l'alimentation mais pas que, le mode de vie, les addictions, les perturbateurs endocriniens, que l'enfant à naître arrive dans de bonnes conditions. Donc, déjà le parcours du goût, on pourrait limite le penser pour des futurs parents, qui déjà ont un désir d'enfant.

Flavie et Éloïse : Vous avez beaucoup de parents concernés par cette politique publique ?

Amandine : Alors ça normalement, c'est dans nos missions de visiter ces parents-là, mais il y en a très peu qui viennent consulter. Mais techniquement, on pourrait faire ça, faire de l'information aux futurs parents ou déjà des femmes enceintes et des couples qui vont être parents pour la première fois. C'est ce qu'on disait tout à l'heure, c'est à ce moment-là de la vie que les parents sont les plus perméables aux conseils aussi, parce qu'ils ont envie de faire le mieux pour l'enfant à venir. Et c'est vrai que déjà la femme enceinte, les jeunes parents, c'est une période qui est très favorable pour le changement de comportement en général, et donc notamment pour l'alimentation. Là c'est super intéressant de sensibiliser pour que déjà eux changent leur façon de s'alimenter, pour que l'enfant à naître arrive déjà dans un environnement plus sain, plus serein au niveau de l'alimentation et de la manière de s'alimenter. Donc voilà, pour moi le parcours il commence tôt, on remonte loin. Les établissements d'accueil, et après les écoles, c'est sûr.

Flavie et Éloïse : Sur les actions en tant que telles, par exemple sur la diversification alimentation, est-ce qu'il y a d'autres actions qui font partie de l'éducation au goût ?

Amandine : C'est du quotidien après, je trouve que ce qui marche bien en PMI, c'est l'accompagnement des parents. En fait, accompagner un enfant qui mange, c'est de la parentalité aussi, c'est-à-dire savoir dire non, mettre des règles. Et comme je vais dire non à mon enfant qu'il ne traverse la route sans regarder, je vais peut-être lui dire non au Coca tous les jours. Donc, en fait nous on fait de l'éducation à l'alimentation, mais c'est aussi de la parentalité, c'est comment on accompagne l'enfant dans sa découverte alimentaire, donc c'est de l'accompagnement à la parentalité. L'alimentation est incluse dans un truc plus global de parentalité. En fait, écrans, alimentation, sommeil, rythme de vie, activité physique, c'est un tout et nous en PMI, on travaille sur tout ça à la fois. Certes, nous on est diététiciennes donc on travaille plus sur l'alimentation et l'activité physique. Mais c'est aussi comment on accompagne les parents sur le temps du sommeil, sur le temps des écrans. L'activité physique aussi c'est important, apprendre dès le plus jeune à un enfant à bouger.

Pour moi c'est un paquet, il y a la diversification parce que c'est vraiment le passage du liquide au solide pour un petit omnivore qui a ses petits enzymes à fabriquer. Donc ça c'est une étape qu'on passe tous. C'est une étape phare pour les familles je pense. Après, on peut avoir une diversification qui est nickel-chrome mais les croiser à la sortie de l'école avec un paquet de chips. Donc après, c'est aussi comment on explique aux parents ce qu'est une bonne alimentation, une alimentation bonne pour la santé. Auprès des enfants, il y a plusieurs étapes.

Mais c'est vraiment auprès des familles. En fait, les gens ne savent pas. Des fois, ça paraît évident pour certaines personnes parce qu'au quotidien ils mangent de tout et varient. Mais en fait, parfois, le paquet de chips dans la poussette ça ne part pas d'une mauvaise intention. Donc aussi, il faut sortir du jugement des familles et comprendre pourquoi ils font ça. Parfois ils font ça parce qu'en fait

ils ne savent pas. Ils achètent des chips parce que c'est une alimentation, c'est au supermarché, c'est pas cher, ça nourrit. C'est quand même une bonne intention de nourrir son enfant ! Il y a aussi une lutte contre les idées reçues, informer et expliquer les choses simplement.

Ce qu'on fait tous les jours aussi c'est s'adapter au public, aux moyens financiers, aux moyens de compréhension, aux moyens de faire. Il y a des gens qui vivent dans des petits appartements. Tu te rappelles l'éducateur à Saint Genis Laval-Oullins ? Il disait "moi j'ai des gamins qui mangent mal" mais en fait quand tu leur pose des questions, tu apprends qu'ils sont 6 dans un 2 pièces. Donc pour cuisiner c'est compliqué, pour manger ils n'ont pas vraiment de table. Donc tu peux arriver avec tes conseils PNNNS, "manger 5 fruits et légumes par jour", en fait concrètement les gens ne peuvent pas. Donc c'est aussi comment on adapte chaque message à chaque famille. Nous on est plutôt là-dessus, l'universalisme proportionné, c'est-à-dire que tous les messages c'est pour tout le monde mais on va quand même adapter nos messages à ceux qui en ont le plus besoin, avec du sur-mesure. Parce que les messages de santé publique, c'est pas applicable partout. Typiquement, en PMI, on est là-dedans, on s'adapte à chaque culture, chaque famille, chaque situation parce qu'on se rend compte que c'est pas possible d'appliquer.

Donc universalisme proportionné, être au plus près, expliquer, informer, non-jugement, parce que les gens font comme ils peuvent. Parfois, ils ont juste pas l'information comme quoi c'est pas bon pour leur bébé, c'est pas adapté et comment on accompagne les familles. Sachant qu'un enfant va reproduire ce qu'il voit aussi, donc c'est aussi comment on crée un univers où il aura accès à une alimentation de qualité. Après, ça se passe dans les fratries : on parle du premier enfant qui arrive comme grande fenêtre d'opportunité, et après les ambitions baissent un peu pour le deuxième enfant et le troisième. Enfin, pour moi c'est un moment important dans l'éducation au goût parce que c'est tout au long de la vie. Quand je vous parle des étudiants, c'est pareil : les actions auprès des étudiants, c'est génial ! C'est pas votre cible mais c'est génial, parce qu'eux aussi c'est des futurs parents, donc c'est tout un truc de cercle vertueux à tout âge où c'est important d'expliquer. Expliquer pourquoi oui, pourquoi non, pourquoi pas, mais expliquer les choses je pense que c'est important. Et donc autre mot-clé : la parentalité.

Flavie et Éloïse : Une dernière question annexe : pour les enfants qui ne se rendent pas dans les restaurants scolaires, qui mangent chez eux le midi, comment peut-on les toucher au sein d'un parcours alimentaire ?

Amandine : Nous, on pourra pas. Là, c'est au sein de la famille. Là, c'est à l'école, c'est sur des missions et des actions à l'école, ou au centre de loisirs, le club de sport. On peut aussi avoir des leviers sur les lieux de sociabilisation des enfants, où ils vont pouvoir prendre un goûter par exemple. Après là c'est hors champ, c'est l'intimité des gens aussi, on va pas dire ce qu'il faut faire ou ne pas faire.

Flavie et Éloïse : Est-ce que vous travaillez avec des personnes qui travaillent en centre de loisirs ?

Amandine : Non, mais on s'est retrouvé dans un groupe de travail un peu par hasard il y a quelques semaines. Il y a l'ARS qui finance le projet PACAP, je ne sais pas si vous connaissez ? Voilà, donc PACAP, c'est très territorialisé, par secteur, et là on était sur Saint Genis Laval-Oullins. Autour de ce projet PACAP, il y avait le centre de loisirs, les relais de petite enfance, nous pour la PMI. Dans ce cadre-là, on a pu rencontrer des éducateurs du centre de loisirs, mais sinon non. Donc sur des réunions comme ça partenariales, je peux avoir des liens avec mais en fait je ne travaille pas avec eux, je n'ai pas de liens avec eux. C'est pas dans les missions de la métropole.

5.6. Entretien avec Catherine Pinet Fernandes – 18 novembre 2025

Camille : Donc, je voulais vous remercier déjà d'avoir accepté de nous rencontrer. Enfin, de me rencontrer, donc. Et, donc, je m'appelle Camille. Je suis en master et socio en affaires publiques. Et, lors de notre court projet qu'on appelle Public Factory, on est amené, en fait, à travailler avec des partenaires. En l'occurrence, mon groupe, nous travaillons avec la ville de Villeurbanne pour l'étude et la mise en cohérence d'un parcours d'éducation à l'alimentation des 0 à 10 ans. Voilà. Donc... Oui, 0 à 10 ans. C'est ça. C'est assez spécial. Et... Et, donc, on a déjà eu plusieurs entretiens. Ça, ça s'est plutôt bien passé. Et, je voulais savoir, également, est-ce que vous souhaiteriez que je vous enregistre pour ensuite avoir la reconstruction par texte ?

C. Pinet Fernandes : Oui.

Camille : Oui. Et, donc, c'est tout bon. Et, voilà. Et, donc, c'est nos partenaires qui nous ont confié votre contact. Mais, on n'avait que votre nom, en fait. On n'avait pas de mail ou de choses comme ça. Donc, c'est pour ça que je vous ai contacté sur le site, puis sur LinkedIn. Parce que ça nous intéressait vraiment d'avoir le point de vue du sociologue dessus, quand même. Et c'était vraiment quelque chose qui manquait dans notre approche. Voilà. Donc, j'ai préparé une série de questions pour vous faire globalement les grandes lignes. Après, on n'est pas obligé de le suivre. C'est comme vous le souhaitez. Un grand un qui va plutôt se concentrer sur comment ça se passe à la maison, le foyer familial, les parents, le repas, etc. Ensuite, un grand deux plus sur les écoles, crèches, puisqu'on passe 2-0, 2 ans, voilà. Donc, que ce soit en classe, à la cantine, ou aussi lors de la récréation pendant les goûters. Et, pour troisième point, les influences plus extérieures comme la télévision, les réseaux sociaux également. Ces influences plus peut-être moins auxquelles on pense moins directement, lorsqu'on parle de ce sujet. Et également, l'évolution des normes alimentaires en général. Je ne sais pas par quel point vous souhaitez commencer, ou est-ce que vous préférez me présenter votre sujet. Parce que j'ai vu que on a eu votre contact en tant que sociologue de l'alimentation, mais si j'ai bien compris, c'est pas du tout, vous ne faites pas que ça.

Catherine Pinet Fernandes : Oui, en fait, je travaille sur l'enfant et l'adolescent, les dynamiques familiales en général. Je travaille beaucoup sur l'alimentation, je fais une grosse étude sur les repas végétariens pour ainsi qu'une nutrition, avec observation des temps de consommation en restauration collective. Et je travaille aussi sur les enfants et les adolescents, un peu sur, le type problématique. J'avais un cours à l'université il y a quelques années sur le sujet de l'alimentation, à Lyon 1. Donc, j'ai mis de côté, j'avais plus le temps, mais voilà, donc j'ai une vision de l'enfant globale en fait, et notamment sur l'alimentation.

Camille : Et, ça va jusqu'à 0,1 an si je puis dire, ou vous allez d'où à où ?

C. Pinet Fernandes : Oui, de la naissance jusqu'à la personne âgée. En fait, voilà, c'est un comportement alimentaire au global. J'ai beaucoup formé des diététiciens, ce genre de public. Et j'ai fait beaucoup d'études sur la consommation alimentaire à domicile.

Camille : D'accord. Ce qui nous manque également beaucoup, c'est qu'on n'a pas moyen de communiquer avec les parents. Donc, pour nous, c'est quelque chose qui est assez difficile d'accès. Même des écoles, on a lancé plusieurs questionnaires. Je ne sais pas si vous avez travaillé vraiment, enfin, précisément sur Villeurbanne, mais il y a 29 écoles, et nous, le but, c'est de sensibiliser les 13 000 enfants qui sont présents. Donc, on a lancé des questionnaires aux écoles et on a eu un retour, pour vous dire.

C. Pinet Fernandes : Vous avez fait des questionnaires qui s'adressaient à qui ? Aux enfants ? Aux profs ?

Camille : Oui, notamment aux enseignants aux directions de l'école. C'était pour savoir quels ateliers, quelles choses ils mettaient en place pour sensibiliser les enfants. Ça pouvait être très large. Que ce soit juste des affiches, on parle aussi de cuisine, des ateliers de cuisine, des choses comme ça. C'était très large.

C. Pinet Fernandes : Vous avez tout ça quand même à l'école. Je ne peux pas vous désespérer. En fait, c'est très compliqué quand on fait une étude de besoins parce que c'est très large ce que vous faites. C'est crèche, etc. Il faut pouvoir interroger tout le monde et souvent, interroger tout le monde, ça signifie se déplacer. C'est plus difficile dans un questionnaire d'avoir des résultats, c'est sûr. C'est assez compliqué.

Camille : Vous pensez que toutes les études de besoins que vous faites, vous pensez que sans plus de rendez-vous, il est possible de parler, d'échanger avec les professeurs ou il faut un entretien planifié, etc.

C. Pinet Fernandes : Oui mieux planifié, si vous voulez un vrai entretien. Le questionnaire, vous l'avez envoyé sur les mails du questionnaire ?

Camille : Oui, c'était des mails. Ce n'est pas moi qui les ai récupérés, mais c'était des mails assez spécifiques, pas du tout des mails personnels. Je pense que c'est des mails d'éducation.

C. Pinet Fernandes : OK. Écoutez, il vaut mieux appeler. Le problème, c'est que les enseignants, ils n'ont pas beaucoup de temps. On ne peut pas les appeler en journée, ils ne répondent pas assez normalement, ils sont en cours. Il faut appeler le jour de décharge de la direction. Il faut demander à la mairie sur chaque école quels sont les jours de décharge du directeur ou de la directrice. S'ils n'ont plus, peut-être qu'ils n'ont plus de temps. Et quitte à poser les questions par téléphone.

Camille : Maintenant, je suis rodée.

C. Pinet Fernandes : Très bien. C'est compliqué. Du coup, vous voulez que je réponde à votre projet qui était intéressant

Camille : Oui. Notre projet, c'est vraiment l'étude et la mise en cohérence. Nous, enfin voilà, on a développé les questions selon plusieurs thèmes. On peut les aborder un par un. Et si, après, vous voyez des choses essentielles qu'on n'a vraiment pas abordées, on peut revenir dessus. Est-ce qu'il y a des choses essentielles déjà qui vous viennent à l'esprit ou vous préférez commencer par ça ?

C. Pinet Fernandes : Je peux poser une question. Une mise en cohérence, ça veut dire que l'objectif, c'est que les crèches de villes urbaines, les écoles, etc., qu'il y ait quelque chose de cohérent dans leur démarche ?

Camille : C'est ça. Cohérence, aussi le fait de toucher le plus possible le nombre d'enfants, et ne pas trop avoir ce... Par exemple, dans certains secteurs, oui, un enfant va avoir trois ateliers de sensibilisation, tandis qu'un autre ne va en avoir aucun. Nous, on travaille avec la cuisine centrale de Villeurbanne donc ils nous ont beaucoup parlé des enfants qui allaient à la cantine, mais il y a 50% d'enfants qui vont à la cantine, 50% qui ne vont pas, ce qui est quand même assez énorme. Donc comment sensibiliser cette autre moitié ? Et aussi cette dimension plus pérenne, quelque chose qui soit durable. Le directeur a vraiment insisté sur le fait de pouvoir mettre en place un système d'action qui ne tienne pas que sur une seule personne, mais qui, au contraire, lorsque cette personne s'en va, etc., le système reste.

C. Pinet Fernandes : Il veut un projet, quelque chose de facilement réutilisable. Et c'est quoi l'objectif ?

Camille : L'objectif, donc, c'est de sensibiliser vraiment une alimentation saine durable. Je sais qu'ils ont déjà plusieurs jours dans la semaine, 3 repas c'est quand même important, je pense, végétariens. Alors, je ne sais plus si c'était seulement l'option ou si c'était vraiment un repas végétarien pour tout le monde. Mais voilà, donc il y a aussi cette dimension un peu écologique, santé.

C. Pinet Fernandes : C'est un repas végétarien par semaine obligatoire et les communes peuvent aller au-delà.

Camille : Et réduire le gaspillage également. C'est vraiment quelque chose sur lequel les directeurs ont insisté. Et d'ailleurs, Villeurbanne est approvisionnée par une cuisine centrale. Et donc, toutes les écoles sont censées avoir le même repas. Et pour autant, on voit qu'il n'y a pas du tout le même

pourcentage de gaspillage selon les écoles. Voilà, comment expliquer cela ? Moi, c'est quelque chose qui m'a plutôt interpellée. Et voilà, donc, c'est pour ça qu'il y a des contacts.

C. Pinet Fernandes : En fait, c'est des sujets qui sont assez complexes. Ça vous pose ces questions-là parce que les écoles où il n'y a plus de déchets, de gaspillage, c'est des écoles plutôt milieu social défavorisé ? En fait, je vais l'expliquer. Quand on fait un projet sur l'alimentation, sur la prévention de l'alimentation, etc., où c'est intéressant d'avoir effectivement une cohérence, ce n'est pas forcément très intéressant de vouloir toucher tout le monde de la même manière. C'est-à-dire qu'en fait, on sait que les problématiques d'alimentation des idées équilibrées, elles sont très surreprésentées dans les milieux très populaires. Donc, il faudrait presque avoir un peu plus d'intervention. Je pense qu'il y a des quartiers plus PV, je ne sais pas quoi. Il faudrait avoir plus d'intervention dans les écoles où les enfants sont socialement très très modestes que dans les écoles où les enfants sont favorisés. C'est plus de l'équité que de l'égalité qu'il faut obtenir là. Parce qu'en fait, sur l'alimentation, par exemple, équilibrée, je schématise, globalement, c'est dans les milieux sociaux très très favorisés. Il n'y a pas de problème. Les étudiants, quand ils ont des projets dans les beaux quartiers de Lyon, bon, il n'y a pas tellement de sujets. Le travail est moins fait. Sur des quartiers plus populaires, c'est déjà plus compliqué. Ça peut expliquer la différence de gaspillage alimentaire. Notamment sur les repas végétariens. Sur des légumes, sur des aliments avec lesquels les enfants ne sont pas forcément très très familiers. Donc, en fait, quand on parle d'alimentation, la première donnée intéressante, c'est le milieu social. Sur l'obésité, par exemple, la prévalence au niveau de l'obésité, elle est largement supérieure dans les milieux sociaux. Plus les revenus sont faibles, plus les gens sont surreprésentés au niveau de l'obésité et du surpoids. Donc voilà, l'alimentation, ce n'est pas un problème de santé. C'est un problème social. Donc voilà, je vous dis ça parce que ça évite de vouloir toucher absolument tout le monde. Ce n'est pas le sujet, en fait. D'ailleurs, toutes les préventions qui font une baisse, elles sont plus axées sur... D'ailleurs, ils s'améliorent un petit peu. Moi, je travaille là-dessus depuis une vingtaine d'années. Ils s'améliorent ces dernières années. Enfin, ils ont compris, oui, il vaut mieux s'adresser aux milieux populaires. Ce n'est pas si simple.

Camille : Et justement, sur les milieux populaires, est-ce qu'il y a plus tendance à mettre leurs enfants dans des restaurations collectives ou au contraire, les enfants ont plus tendance à manger chez eux ?

C. Pinet Fernandes : C'est difficile à dire. C'est très difficile à dire puisqu'il n'y a plus maintenant l'interdiction, il n'y a plus de limite liée au fait que les parents travaillent ou pas. Donc aujourd'hui, on peut ne pas travailler et mettre mes enfants à la cantine, c'est un droit. Donc, il y a vingt ans, je vous aurais dit ils mettent plutôt moins leurs enfants à la cantine. Aujourd'hui, je ne suis pas si sûre que ça. Donc, il faudrait regarder les statistiques sur Villeurbanne. En tout cas, ils sont nombreux à la cantine. Il y en a à la cantine. Après, quelle proportion ? Il faut vérifier les statistiques.

Camille : Est-ce que vous pensez qu'il faut une approche différenciée lorsque, par exemple, il y a un atelier de sensibilisation à l'école ? Est-ce qu'il faut une approche différenciée selon les lieux ?

C. Pinet Fernandes : Non, c'est compliqué parce que même dans les écoles les milieux favorisés, vous allez avoir des enfants quand même un petit peu populaire aussi et peut-être quelques enfants des milieux favorisés qui en auront bien besoin également. Après, la différence dans l'intervention n'est pas différente. C'est pour tout le monde pareil. Il faut juste faire attention au type d'intervention à faire. Il faut éviter les interventions scolaires et descendantes où on explique est-ce que c'est bien qu'il faut manger équilibré. Ça ne marche pas. On le sait. Il faut qu'ils mangent. Il faut qu'ils goûtent. Il faut manger. Ah bah tiens, c'est un légume. Ça s'appelle comme ça. C'est vachement bon. C'est ça qui ne marche pas, les démonstrations en calcium et en vitamine. Les enfants, ils n'en auront rien à faire.

Camille : Oui. Une approche plus interactive avec beaucoup de sens.

C. Pinet Fernandes : Tout à fait. Maintenant il y a des publications notamment si vous avez besoin de ça dans la revue de diététique que je ne sais pas comment ça s'appelle. J'avais écrit un article pour justement cette revue-là. J'avais mis trois références notamment de cette revue qui explique l'importance de la valorisation du plaisir et de la dégustation dans la prévention. De toute façon, pour tout le monde il faut manger, il faut goûter, il faut expérimenter. Chez les enfants, c'est la clé. Ce n'est pas forcément le discours intellectuel. Il faut vraiment être plus mis en avant. Et puis il faudrait, je vous dis ça comme ça, il faut aussi que ce qu'on donne à la cantine il faut que ce soit bon. Je travaille beaucoup avec certains professionnels de Villeurbanne avec les repas végétariens. Je ne sais pas pour aujourd'hui mais il y a 2, 3, 4 ans une professionnelle me disait les enfants ne mangent pas, ce n'est pas bon. Les professeurs me disaient il y avait beaucoup de fausse viande.

Camille : Et la fausse viande ça a plutôt un effet inverse au lieu de favoriser un régime végétarien ça a plutôt l'effet de « ah non, je m'attendais à une viande mais en fait non, ça n'a pas du tout le même goût et donc je ne mangerais plus jamais de la fausse viande parce que ce n'est pas pareil ».

C. Pinet Fernandes : Ce n'est pas adapté au goût des enfants et je pense que c'est particulièrement mauvais parce que dans les restaurations collectives et dans les cantines ils n'achètent pas des steaks entre « végétaux » qu'on trouve au supermarché je ne sais pas combien de pièces. Peut-être que ça a changé depuis. Mais pour toute promotion de l'alimentation dans le cadre d'une ville il faut s'assurer que les repas qui sont servis correspondent à peu près au goût des enfants.

Camille : C'est un goût des enfants qui peut être différent de celui d'un adulte ?

C. Pinet Fernandes : Oui, c'est ça. Pour qu'un enfant mange quelque chose pour qu'un produit proposé soit adapté au goût des enfants il faut 1 texture homogène donc ça, c'est une cata texture homogène ça veut dire que quand il y a des légumes il faut qu'ils soient plutôt pelés donc texture homogène c'est fondamental goût plutôt neutre donc pas de l'endive par exemple c'est assez amer les enfants sourient pas trop et il faut proposer des goûts plutôt neutres bon le goût plutôt sucré ça vous emboutille forcément ils aiment bien il faut que ce soit également esthétique à l'oeil quand je dis esthétique c'est pas des espèces d'épinards qui ressemblent à rien dans l'assiette il faut pas que l'odeur se trouve

Camille : Vous l'avez lu dans un article ?

C. Pinet Fernandes : Alors ça c'est je l'ai lu depuis 25 ans et il y a je vous enverrai peut-être le lien vers mon article je cite la référence Nathalie Riga je crois qui avait publié un bouquin sur le développement du goût de l'enfant qui est un peu vieillot on a pas évolué pas trop évolué depuis qui parle justement des différentes du goût des enfants et de son évolution donc en fait on peut pas faire manger quelque chose avec une texture hyper hétérogène à des enfants entre 3 et 10 ans le risque est fort que tout soit jeté c'est pour ça que j'aime pas trop quand on dit les enfants ils gaspillent non c'est pas du tout adapté en fait à leur goût pour eux c'est carrément répugnant donc voilà donc c'est ce qui fait qu'on ne mange pas toujours

Camille : Est-ce que ça peut être également mis en perspective avec le concept de la néophobie ?

C. Pinet Fernandes : Alors ça va permettre de plus facilement aller à l'encontre de la néophobie c'est à dire qu'en fait la néophobie c'est entre 3 et 8 ans alors parfois vous allez trouver 18 mois à 8 ans c'est pas le cas je sais pas pourquoi sur internet ils mettent ça c'est 3 à 8 ans et avant 3 ans il y a autre chose et le fait de pas vouloir goûter et si en plus j'ai pas envie de goûter parce que je connais pas et si en plus au niveau de la texture c'est pas adapté à ce que je mange habituellement ou à ce que j'aime on peut pas faire manger j'ai un truc un enfant ça marche pas donc ça va plus facilement contrer la néophobie d'accord

Camille : Est-ce que vous pensez qu'il y a d'autres facteurs dans les crèches qui puissent faciliter le fait que les enfants goûtent et puissent avoir une alimentation diversifiée Et de même pour l'organisation des cantines voilà je ne sais pas si c'est quelque chose qui peut rentrer en compte

C. Pinet Fernandes : En fait dans les crèches aujourd'hui et dans les cantines c'est pas comparable dans les crèches l'accompagnement est très individualisé bon j'ai pas dit toutes les crèches mais globalement maintenant les enfants sont assis il y a peu de professionnels enfin les enfants sont accompagnés dans le groupe donc le travail est plutôt bien fait dans les cantines c'est quand même très compliqué il y a un problème de personnel souvent du sous-effectif il y a trop d'enfants il y a beaucoup de bruit donc je dirais que les professionnels sont en tension parce qu'ils ont très

peu de temps pour faire manger énormément d'enfants que les enfants ont des comportements forcément surtout en étant prêt de traiter comme ça en groupe ont forcément des comportements pas adaptés, inadaptés mais qui vont rendre encore plus difficile le fait de servir un repas leur servir un repas et le fait qu'ils le mangent tout ça c'est des éléments qui sont assez stressants pour les enfants plus on aurait de bienveillance plus de calme etc plus les repas pourraient être consommés c'est pas toujours le cas c'est compliqué cela dit un enfant qui ne mange pas de tout à la maison qui a tendance à avoir une restriction alimentaire importante ils ont un répertoire alimentaire très limité on sait que le fait d'aller à la cantine pour certains ça peut être un élément déclencheur parce qu'ils voient d'autres enfants manger et parce qu'ils ne sont plus dans la relation parentale l'alimentation c'est très intime c'est normal qu'un enfant ne mange pas ceci ou cela avec son père ou sa mère et le mange avec ses grands-parents ou le mange à la cantine parce que la relation avec le parent se joue beaucoup dans l'alimentation donc parfois la cantine malgré les inconvénients que je viens de vous décrire peut chez certains enfants être intéressante donc c'est compliqué.

Camille : C'est vraiment la cantine d'un point de vue un peu quantitatif de permettre à l'enfant d'avoir une alimentation plus diversifiée c'est quelque chose.

C. Pinet Fernandes : Ça peut aider certains enfants qui mangent qui ont peu de diversité à la maison si les autres enfants autour d'eux mangent par un effet de mimétisme pour d'autres enfants au contraire certains ne vont pas manger du tout ou vont moins manger parce qu'effectivement les aliments ne sont pas toujours préparés de manière adaptée par exemple les légumes pendant les repas de restauration collective je veux bien Mais moi en tant qu'adulte quand je vis dans une restauration collective un peu plus quali en général que les écoles je ne prends jamais 100% de légumes je prends toujours 50% de légumes parce que franchement l'expérience des légumes vous ne savez jamais d'avance si ça va être mangeable ou pas des fois c'est très bon des fois c'est pas ça mais des fois c'est carrément pas mangeable Et les enfants souvent n'aiment pas les légumes. J'ai quand même pris des risques.

Camille : Justement vous avez parlé du comportement des enfants en groupe est-ce que vous pouvez revenir un peu dessus par exemple est-ce que si vous avez parlé de mimétisme si un enfant refuse de manger ça va vraiment influencer les autres ?

C. Pinet Fernandes : Enfin c'est pas tellement ça C'est-à-dire quand je parle du comportement en groupe pour moi c'est pas forcément, c'était même pas ça c'est le fait que les enfants vont à l'école toute la matinée ils sont quand même très contraints ils déboulent à la cantine à 11h30 on va bien s'imaginer ils se prêchent les yeux c'est une chose mais à la cantine tous ces autres enfants avec le bruit avec les cris maintenant vous arrêtez etc c'est pas des super conditions après effectivement chez les enfants vous avez un petit peu trois types d'enfants vous avez la majorité

des enfants et puis vous avez les enfants qui sont imités par les autres qui ont donc qui sont dès qu'ils ont opté pour un comportement les autres vont les imiter donc si un de ces enfants-là dit c'est pas bon ou c'est dégueulasse bon c'est un peu rappé pour la tablée voilà à l'opposé effectivement si l'enfant imité et il a tendance à avoir plutôt un appétit correct et puis avoir un répertoire alimentaire plutôt ouvert et a bien apprécier ce qui est proposé à la cantine ça peut plutôt avoir un effet positif.

Camille : Est-ce que vous savez sur quoi se fonde le fait que tel enfant soit imité plutôt qu'un autre enfant ?

C. Pinet Fernandes : Alors en général en psychologie on considère que ce sont des enfants plutôt bienveillants et qui font quelque chose un truc mieux que les autres un truc d'enfant courir plus vite, toucher sa langue avec son nez toucher son oeil des choses de gosses c'est des trucs d'enfants et du coup mais c'est variable l'enfant imité peut être imité le premier trimestre et pas le deuxième c'est pas tout donc voilà donc je pense que les bio professionnels en formation ils mangent pas du tout si vous avez remarqué que truc mûche il mange bien tous les gamins de 10 âges ont les mêmes chaussures que lui discrétos vous le mettez au milieu de la tablée avec un peu de chance il va avoir un effet vertueux

Camille : Très bien et par rapport à l'organisation de la cantine je pensais aussi certaines cantines servent à table ça dépend selon l'âge d'autres c'est le self tel qu'on le connaît et il y a encore une autre catégorie où c'est plus des îlots centraux où les enfants viennent s'y servir et je me rappelle d'un reportage qui datait d'il y a 10 années déjà et qui disait comme quoi ça réduisait vraiment le gaspillage est-ce que vous en avez entendu parler est-ce que vous avez pu constater également ça ?

C. Pinet Fernandes : Oui alors l'îlot central c'est plus comme par exemple plutôt que d'avoir les assiettes de crudités tout prêtes c'est plutôt une espèce de barre à salade où les enfants prennent ce qu'ils veulent manger comme crudités alors ça c'est très clair c'est très clair enfants et adultes ça marche mieux que les trucs c'est la vie remoulade donc ça on sait dans les collèges et les lycées maintenant c'est devenu une évidence donc ça ça fonctionne le self c'est intéressant quand c'est bien fait parce que il n'y a plus d'obligation l'avantage du self c'est que les enfants ont un comportement un petit peu plus adapté parce qu'ils ne sont plus obligés de rester assis en attendant le plat suivant et que les enfants du gamin ou je ne sais pas combien qui sont en service aient été servis puis resservis donc de ce point de vue-là c'est intéressant le repas peut être plus adapté pour eux après si on prend l'intérêt de est-ce qu'ils investissent plus le repas est-ce qu'ils mangent plus en tout cas là les professionnels peuvent moins les inciter à goûter parce que ils arrivent avec des individualités ils peuvent manger trois trucs qui se courent après et aller jouer et après

tout s'ils ont besoin de jouer qu'ils aillent jouer Ils bougent pas beaucoup dans la journée quand même donc ils ont bien le droit donc tout dépend de l'objectif.

Camille : Est-ce que pour vous le gaspillage ça a une valeur pédagogique dans le sens où le gaspillage c'est aussi partie de l'apprentissage le fait de goûter de voir que ce n'est pas bon ou tu peux vraiment laisser de côté ou faut-il « ne pas laisser le choix à l'enfant ».

C. Pinet Fernandes : On n'a pas le droit de forcer un enfant on peut l'inciter à goûter on dit qu'il faut inciter l'enfant à goûter donc si l'enfant dit non c'est non.

Camille : Il y a beaucoup d'écoles où on dit « tu ne sors pas table » tant que tu n'as pas fini.

C. Pinet Fernandes : Je suis même un petit peu choquée que ça se passe encore normalement l'enfant on l'incite à goûter j'ai une autre technique je conseille toujours de ne pas mettre le pain sur la table et d'attendre que le plat soit consommé à 50% par la plupart des enfants et là vous sortez le pain les enfants c'est comme les adultes on met du pain sur la table ils le mangent après ils ont plus faim donc voilà on ne peut pas forcer on n'a pas le droit d'inciter l'enfant à goûter.

Camille : On va regarder les deux questions concernant l'école en fait c'est plutôt une question un peu personnelle de mon point de vue c'est les menus végétariens on voit les normes alimentaires qui changent le végétarisme se développe est-ce qu'un enfant peut manger végétarien peut être végétarien c'est peut-être une question nutritionnelle.

C. Pinet Fernandes : Végétarien c'est pas végétalien après c'est une grande minorité la plupart des enfants ne sont pas végétariens la plupart des parents ne sont pas végétariens et n'y connaissent pas grand-chose en végétarisme quand j'avais fait mon étude sur le végétarien j'avais interrogé les parents ils m'ont dit des fois je mange végétarien aujourd'hui j'ai fait une quiche au jambon bon très bien donc on voit bien que les gens ne sont pas encore acculturés on parle beaucoup en fait de végétarisme mais en fait les gens ne mangent pas végétarien la grande majorité donc c'est pour ça que c'est compliqué en restau co c'est aussi compliqué en restau co parce que les cuisiniers ne sont pas forcément formés la base de l'apprentissage de la cuisine du CAP cuisine c'est la cuisson de la viande donc quand j'ai fait mon étude j'avais aussi interrogé les cuisiniers et donc on voyait que c'était pas évident c'était nouveau pour eux d'où la facilité parfois d'acheter des espèces de steaks végétaux mais que les enfants n'aiment pas alors qu'un plat de lentilles avec des pâtes les enfants ils adorent.

Camille : Donc il y a cette volonté vraiment d'essayer de régime le régime viande avec un substitut alors que ce n'est pas forcément adapté.

C. Pinet Fernandes : Alors que pour avancer les repas végétariens il y a vraiment des plats végétariens que les enfants aiment mais mais ce ne sont pas des plats adaptés de tout et ça c'est trop éloigné je pense de leur représentation n'hésitez pas à évoquer à la ville de Villeurbanne l'institut nutrition quand j'ai fait cette étude-là a fait une formation gratuite qui s'appelle Végésim accessible à tous les chefs de cuisine à tout le monde c'est gratuit en 4 heures ils ont des tips pour cuisiner l'étude est faite auprès d'enfants en situation de handicap quasiment tout est adaptable aux enfants dits ordinaires et justement.

Camille : En parlant de formation des cuisiniers vous avez pu les interviewer avoir des discussions avec eux quel rôle jouent-ils dans cette sensibilisation à l'éducation à l'alimentation ils ont vraiment un impact ?

C. Pinet Fernandes : Ils peuvent avoir un très gros impact le problème c'est qu'ils ne sont pas formés du tout ils n'y connaissent rien j'étais dans un lieu que je ne nommerai pas où les chefs étaient super investis on ne peut pas leur enlever mais comme ils n'y connaissaient rien ils faisaient des choses pas adaptées en gros c'est pas grave si les enfants ne mangent pas ils sont là pour apprendre un nouveau goût Enfin bon, s'ils proposent une recette une fois par an, ils vont pas s'habituer. Il faut proposer des recettes régulièrement il faut que ce soit adapté au goût des enfants je me suis aperçue que les chefs qui avaient le plus d'impact et qui en plus étaient ceux qui proposaient les repas les plus adaptés c'est ceux qui étaient souvent dans la salle de restauration et qui voyaient les enfants ils finissaient par en déduire des règles à appliquer ils voyaient bien ce qui passait bien et ce qui ne passait pas et du coup c'était souvent eux qui faisaient les propositions qui étaient plus pertinentes mais parce qu'ils avaient ce feedback direct qui n'était pas juste le feedback d'un adulte qui était trop salé, trop machin, mais ils voyaient bien quand on voit un maximum de gamins qui crachent des bouts d'oignons dans le riz on va arrêter les oignons enfin je veux dire au bout d'un moment voilà.

Camille : Vous avez parlé des repas les plus mangés, vous avez réalisé une liste ?

C. Pinet Fernandes : Non c'était surtout des exemples, par exemple il y a une recette qui fonctionnait très bien c'était spaghetti avec une sauce lentilles tomates carottes et ça les enfants aiment beaucoup les carottes très cuites pas croquantes et vous voyez ça commence là le gaspillage et ça ça fonctionnait bien et puis de ce que je me souviens il y avait aussi ils adoraient les lasagnes épinards fromage c'était dans un quiche épinards fromage ça marchait très bien ils avaient fait un crumble avec les pois chiches fonctionnent très bien notamment mixés ou alors fris, croquants donc en fait c'est une expérience dans un autre goût et puis tout ce qui est Haricots rouges il y a trop de textures homogènes, le haricot rouge vous avez trop de textures en bouche vous savez de la peau qu'on ressort le flageolet trop de textures en bouche mais en potage ça passe donc c'est un peu la formation végésim.

Camille : Je l'enverrai à mes collaborateurs et est-ce que le fait qu'il y ait des surveillants aussi à la cantine c'est quelque chose qui influence les comportements alimentaires ou pas du tout ?

C. Pinet Fernandes : Oui. Si ils ont des comportements adaptés il y a vraiment des accompagnants qui peuvent être très qui peuvent vraiment arriver à qui font parfois des accompagnements un peu personnalisés comme avec certains enfants qui ont vraiment du mal quand c'est adapté ça peut être formidable mais il ne faut pas que ce soit dans la contrainte il ne faut pas engueuler le gamin il ne faut pas que ce soit descendant il faut que ce soit bienveillant ça ne vaut pas tout mais il faut faire de son mieux et ça marche.

Camille : Est-ce que vous avez pu étudier un peu les moments de goûter ou pas du tout ? Dans les crèches et écoles primaires.

C. Pinet Fernandes : En crèche ils ont des pauses alimentaires qu'on pourrait associer à des goûter je pense que c'est à 10h et fin d'après-midi c'est plutôt bien fait c'est plutôt adapté voilà.

Camille : Ils ont tous le même goûter ou c'est des goûter qu'ils rapportent de chez eux ?

C. Pinet Fernandes : Ils n'apportent pas de chez eux ça fait partie du budget de la crèche après vous pouvez voir les crèches n'ont pas toutes le même fonctionnement je ne sais pas donc l'avantage ça peut permettre d'introduire des fruits, des choses comme ça voilà après il faut faire attention aussi les professionnels de crèche ils ont aussi des biais et des manques de formation qu'ils peuvent faire parfois qu'on peut pousser des enfants à finir en plat je me souviens une fois à un goûter ils avaient mis des aliments et il y avait un enfant en situation d'obésité qui avait 18 mois 2 ans et en fait pauvre chat il avait bien été identifié comme gros appétit donc quand il restait quelque chose sur la table ah bah tiens machin tu vas bien finir toi alors non il t'a dit trois fois qu'il n'avait plus faim donc il y a aussi ces biais de manques de formation le goûter à l'école normalement c'est interdit à 10h je suppose parce qu'il y a des communes qui acceptent quand même que les enfants aiment un goûter à 10h donc normalement il n'y a plus de goûter à 10h parfois c'est le goûter de 4h30 qui peut être pris en périsco et ça dépend des villes des groupes scolaires des endroits où c'est la ville qui le donne et c'est inclus dans le prix payé par les parents en périsco ou d'autres villes où c'est les enfants qui emmènent alors ça le marketing adore Vous parlez d'influence publicitaire etc le marketing parce que je travaille souvent pour des grandes marques aussi bon ils adorent ça que les gamins amènent leur goûter à l'école c'est du marketing direct gratuit pour eux c'est de la pub pompotes est aux anges et pompotes c'est le moins pire Kinder est aux anges.

Camille : Oui c'est ça et justement dans ces goûters est-ce qu'il y a aussi des conséquences sur le comportement alimentaire de l'engagement des marques Est-ce que certains enfants sont mis sur le côté parce qu'ils n'ont pas de goûter dans leur sac qu'est-ce qui se joue à ce moment-là.

C. Pinet Fernandes : Ça crée une dynamique sociale c'est-à-dire que alors déjà des enfants qui avaient des choses plus simples se regardent, découvrent l'étendue des possibilités du monde du marketing donc tiens pourquoi moi j'ai pas les goûters pingouins ou un Nutella beaucoup de succès aussi donc il y a énormément de biscuits et en plus pour aller dans les rayons des supermarchés regardez dans les rayons le prorata de produits emballés à l'unité c'est marketé pour le goûter de l'école parce que du coup effectivement ça donne envie à des produits beaucoup plus sucrés etc donc là vous avez beau faire une intervention vous ne pouvez rien faire contre ça on n'a pas de poids face à ça on dit aux gamins mange un concombre ou mange la compote ou une tartine et les gâteaux qui sont à la mode actuellement chez les enfants dans les goûters c'est des biscuits qui ont un taux de sucre absolument effarant tout ça c'est horrible.

Camille : Globalement dans l'alimentation aujourd'hui peut-être plus que jamais on favorise des produits très sucrés on parle aussi de produits ultra transformés je ne sais pas si ça peut s'appliquer aussi aux goûters.

C. Pinet Fernandes : Ça c'est que de l'ultra transformé ça c'est très clair je dirais que la seule avancée qu'on a eu c'est quand Pompote est arrivé avec sa gourde de compote tout à coup on a vu arriver de la compote dans les goûters mais tout le reste c'est très très sucré il y a une habitude des enfants au bon sucré petit déjeuner, dessert, goûter re-dessert du souper voir bonbons qui se rajoutent j'ai rien contre le sucre mais sur la journée quand on voit les quantités c'est quand même important donc je pense que si la ville veut faire quelque chose par rapport à ça mais je ne peux pas dire que c'est les parents qui vont faire certains parents aiment bien amener le petit truc qui fait plaisir à leur enfant l'avantage quand la ville amène un yaourt dans lequel on rajoute un peu de sucre et un cake certes pas très qualitatif mais basique on est quand même sur un un taux de sucre moins important.

Camille : Et pour vous c'est plus le goûter devient moins un moment de partage et plus un moment de de différenciation de démarcation.

C. Pinet Fernandes : Non après il faut observer je pense des échos à l'extérieur mais globalement c'est quand même un événement de partage les gamins se font goûter des trucs un pas un truc font un échange etc etc donc quand il y a une petite devinette ça c'est le marketing aussi on pose la devinette même si on l'a tous posée 15 fois et qu'on la connaît et ça ne dure pas 3 heures au bout de coup ils n'ont pas 15 heures donc le goûter en général le temps d'installer la petite peuplade les faire manger hop ça ne dure pas non plus très longtemps.

Camille : Je pense que concernant l'école on a fait le point je ne sais pas si vous avez quelque chose à ajouter on reviendra là-dessus si vous souhaitez j'aimerais bien qu'on s'intéresse un peu plus à ce qu'il se passe dans le foyer familial vous m'avez parlé du fait que les milieux sociaux

défavorisés c'est souvent des enfants qui mangent chez eux dans un milieu qui favorisait moins le fait de manger diversifié est-ce qu'on peut parler d'une sorte de reproduction alimentaire lorsque ce que mange le parent l'enfant va le manger une sorte de transmission du régime alimentaire ou est-ce que vous pensez qu'il y a aussi également des « transfuges » alimentaires ?

C. Pinet Fernandes : Il y a une partie de transmission il peut y avoir des individualisations de repas c'est-à-dire que l'enfant n'aime pas les haricots alors on lui fait des pâtes ou autre chose donc ça va au-delà de la transmission et surtout une transmission de la représentation sociale du plaisir alimentaire en fait dans les milieux je schématise parce que c'est pas si simple que ça dans les milieux surtout plus populaires le plaisir va être beaucoup associé aux aliments riches et en plus si moi j'ai pas tellement les moyens ou si je peux pas payer des vacances par exemple la mère amène un enfant je peux au moins lui payer le kinder pinguin pour les copains ou le McDo voyez le truc c'est simple c'est la notion de faire plaisir et du coup aujourd'hui quand il s'agit de faire plaisir aux enfants il y a plein de possibilités et on va être sur des aliments il n'y aura pas forcément les légumes dedans c'est le premier aliment que les enfants ont tendance à mettre à distance à partir de l'âge de 18 mois parce que la restriction du répertoire alimentaire elle commence souvent autour de 18 mois avec l'individuation l'enfant dit non à un aliment juste parce qu'en fait il est en train de grandir et montrer qu'il existe le parent le traduit en il n'aime pas alors que si le parent continue à proposer l'aliment il finirait par en remanger et donc ça disparaît du répertoire alimentaire progressivement on arrive à un répertoire réduit qui est repris à la néophobie derrière qui fait que c'est pas facile de revenir en arrière donc c'est plus une valorisation de la notion de plaisir et on le voit si on regarde tous les événements festifs quand on regarde les anniversaires de Noël quand on regarde les moments où les familles se réunissent etc je dirais que dans toutes les études que j'ai faites les moments festifs sont associés à l'alimentation riche il n'y a personne qui a l'idée de faire une salade composée un peu de fond et pour moi l'équilibre alimentaire ça commence là c'est-à-dire le jour où les légumes sont au même plan ni supérieur, ni inférieur au même plan que le chocolat etc.

Camille : C'est vrai qu'il y a vraiment une représentation autour des légumes.

C. Pinet Fernandes : Si on mange une salade c'est forcément parce qu'on veut maigrir ou alors on la noie sur 15 tonnes les chefs de cuisine font très bien ça on la noie sur 15 tonnes de sauce et on cherche la salade.

Camille : Qui est ce qui construit cette représentation ?

C. Pinet Fernandes : C'est-à-dire qu'en fait c'est juste un rapport c'est juste un rapport au monde si j'ai un revenu réduit que je vais au supermarché et que je dois faire mes courses il est moins cher d'acheter un sac de dix kilos de frites surgelées que d'acheter des asperges ou j'en sais rien

donc c'est juste qu'au premier moment que je vais mettre dans l'alimentation globalement ce qui fait très plaisir va souvent être source va souvent être peu cher et même si c'est un petit peu plus cher par exemple aller au McDo c'est plus cher que d'aller chercher un steak au supermarché mais si je consacre un petit peu plus des fois pour aller au McDo ou ailleurs je n'ai rien contre McDo c'est pas mon problème je vais dépenser un petit peu plus et je vais avoir un plaisir XXL si je vais au supermarché et qu'on me dit il faut manger des légumes de saison c'est la saison d'acheter je ne sais pas quoi peut-être que ça va me coûter un poil plus cher peut-être le même prix peut-être un petit peu moins mais comme le plaisir associé est bas je ne vais pas forcément l'acheter ça signifie que par exemple pour que les gens achètent des fruits et des légumes il faut forcément que le prix soit bas c'est pas parce qu'ils n'ont pas les moyens de l'acheter c'est juste que quand on doit faire des arbitrages ils pourraient acheter un kilo de tomates la plupart des français peuvent acheter un kilo de tomates mais au moment des arbitrages si j'ai le choix entre la tomate et le chocolat je prends le chocolat il faut absolument que le prix des légumes et des fruits soit bas pour être sûr que ces populations là les achètent même si ce n'est pas ce dont ils rêvent pour construire comme ça dans les milieux socio favorisés le plaisir est plus facilement associé à une alimentation diversifiée c'est à dire qu'ils vont manger diversifié parce que c'est bon dans les milieux socio populaires le jour où je mange une salade c'est parce qu'il faut que je fasse attention et c'est un régime c'est pas bon on voit dans les restaurants huppé souvent ce qui est composé il y a beaucoup de légumes il y a beaucoup de trucs très variés dans le repas parce que c'est considéré 1 comme rassasiant 2 comme bon et chez les milieux populaires l'alimentation équilibrée est considérée comme peu rassasiant pas forcément bonne.

Camille : Pourquoi ?

C. Pinet Fernandes : Il faut une habitude au goût donc le féculent est plus facile à apprécier immédiatement c'est comme le produit sucré le légume c'est très bon mais ça demande de cuisiner, ça prend du temps et ça demande une habitude de cuisiner et on a une perte de savoir-faire par rapport à ça qui est importante et puis voilà on cherche les enfants et puis on sait que quand on fait des pâtes, ils mangent il m'arrive de faire des raclettes je mets de la butternut cuite en plus de pommes de terre j'adore regarder la tête des gens quand je fais ça parce que je trouve ça très bon moi et ben une fois sur deux les gens ils en prennent même pas j'en ai rien à faire mais c'est vachement bon quoi mais c'est pas une raclette faut forcément manger de la patate et de la charcuterie et on voit que les représentations sont là.

Camille : Est-ce qu'on peut parler d'une sorte de capital culturel alimentaire.

C. Pinet Fernandes : Ouais c'est à dire qu'en fait quand je dis milieu modeste ça veut dire quoi ? niveau de finance plutôt plus faible et puis niveau de diplôme plus faible également moins de perception ah oui ça je vous l'ai pas dit mais c'est important on sait par exemple c'est toujours très

schématique il faut bien faire des généralisations pour être clair mais on sait par exemple au niveau de la santé que dans les milieux sociaux populaires tant que j'ai pas de problème j'ai pas de problème dans les milieux sociaux favorisés va être plus favorisé plus la prévention va prendre une place donc je vais pas attendre dans les milieux sociaux favorisés j'attends pas d'avoir du cholestérol pour faire quelque chose j'attends pas d'être en surpoids dans les milieux modestes si je vais bien je vais bien il va falloir attendre qu'il y ait tout à coup un diagnostic voilà ça s'est installé depuis plusieurs années il y a une moindre perception aussi de l'importance de manger équilibré et euh ça faut que je vous le rajoute quand même mais du coup les conseils alimentaires sont souvent perçus par les milieux sociaux populaires comme des jugements de classe donc ça il faut être très attentif.

Camille : J'ai des grands-parents enfin mon grand-père qui était ouvrier quand je lui ai dit que j'étais végétarienne bon il n'a pas trop apprécié et il essaye encore de me forcer à manger de la viande c'est vrai qu'il y a déjà un peu on sent qu'il est tout de suite plus sur la défensive

C. Pinet Fernandes : C'est pas quelque chose qui est pas adapté aujourd'hui et d'ailleurs je fais un lien avec ce que vous me disiez est-ce que les enfants peuvent être végétariens il y a quelque chose que je trouve dommage c'est valable pour le halal et c'est valable pour le végétarien c'est le fait que les enfants aient ces régimes imposés dès la maternelle par le biais parental parce que du coup c'est les enfants qui sont complètement coupés des autres pourquoi tout à coup ils ont un autre aliment dans l'assiette alors qu'ils voient c'est très difficile d'expliquer à des enfants de maternelle parce qu'ils ont pas investi cette alimentation ils amènent pas une valeur c'est bon lié aux postures parentales pourquoi pas mais du coup c'est assez étrange ça fait des situations assez étranges quand les gamins se retrouvent ce qu'il fait souvent dans les repas à la cantine je crois que il y a juste l'accompagnement c'est assez incompréhensible pour les enfants donc euh c'est peut-être moins problématique pour les élémentaires qui ont peut-être compris ce qui se passait que le halal il y a une religion que le végétarien c'est pour telle ou telle raison euh voilà pour les maternelles.

Camille : Alors j'ai plusieurs questions pour les différents régimes vous avez dit qu'à la fois pour la diversité alimentaire où les approches un peu plus en mode exposé étaient moins théoriques étaient moins efficaces donc je suppose que pour faire de la Sensibilisation pour par exemple mieux manger de viande sans parler d'être végétarien mais juste avoir une consommation de plus responsable est-ce que ça aura vraiment un effet voilà et deuxièmement un peu avec ce que vous avez dit tout à l'heure chez les enfants il y a vraiment une volonté de s'intégrer au groupe et de faire partie du groupe et ce qui amène les enfants à mimer pour s'intégrer ou pas du tout à s'intégrer.

C. Pinet Fernandes : C'est juste qu'ils aiment faire comme les autres ils sont en train d'apprendre ce que c'est la sociabilité dans le grand groupe etc et ils ont beaucoup d'émotions à gérer par

rapport à l'école par rapport à tout ce qu'ils jouent et tout à coup il faut pas grand-chose pour faire exploser un enfant ils sont petits donc c'est plus là- dessus il faut valoriser une alimentation plus équilibrée, plus durable pour moi ça passe pas forcément par discours ça passe par l'exemple et le jour où les cantines scolaires donneront des repas végétariens qui font triper les enfants il n'y aura même plus de questions est-ce qu'on mange durable, pas durable etc c'est bon un peu comme maintenant quand vous allez dans un resto ou souvent maintenant vous avez des menus végétariens ou des carnets enfin des protéines des carnets ou autres on peut être amené à prendre le plat végétarien sans être végétarien juste parce que ça fait envie c'est ça l'enjeu en fait c'est que ce soit pas un dogme mais que tout à coup ce soit quelque chose de normalisé on en est même pas là parce que ça serait déjà une petite étape de sympatoche mais on en est pas là et je pense pour les enfants manger des repas végétariens appétant je suis sûre que ça pourrait avoir un impact à la maison disons j'ai mangé une quiche épinards fromage ricotta c'était super bon et la mère ou père va aller sur internet regarder une recette de quiche ricotta et épinards donc voilà après faire une intervention là-dessus en disant ça dépend comment on fait ça sur le durable en fait c'est le problème de toutes les interventions c'est à dire que les enfants on leur dit un truc et puis ils voient bien que ce qu'on leur dit ça correspond pas du tout à la maison donc pas forcément à l'impact.

Camille : C'est ça justement comment arriver à faire une cohérence entre ce qui se passe à l'école et ce qui se passe à la maison ?

C. Pinet Fernandes : Il ne peut pas y avoir de cohérence. Peut être valorisé à chaque fois la notion de plaisir dans la consommation de plats différents. Par exemple s'il s'agit de faire un repas végétarien, je leur fais manger le plat et après je leur demande ce qu'il y a dedans. Je leur dis Ah il n'y a pas de viande, et c'est bon pour notre planète.

Camille : L'enjeu c'est de former des adultes qui puissent avoir une alimentation saine et durable. Et aujourd'hui on se retrouve avec des personnes, enfin des personnes, une majorité, où j'avais vu une étude où en fait il y avait deux menus, c'était les mêmes plats proposés, seulement sur un menu il y avait la liste des ingrédients, et sur l'autre menu c'était la liste des ingrédients, et au-dessus par exemple écrit plat végétarien ou plat végan. Et on voyait que lorsqu'on donnait le menu avec écrit plat, végan, végétarien, les gens allaient moins vers ces plats, alors que lorsqu'on donnait le menu normal sans ces inscriptions, ces plats justement, tout autant végétariens que sur l'autre menu, étaient beaucoup plus choisis. Et c'est vraiment une représentation qui est construite autour de ces mots. Et est-ce qu'elle est déjà construite à cet âge ? Les 0-10 ans sont peut-être plus à la fin, ou est-ce que c'est plus tard ?

C. Pinet Fernandes : Pour la plupart des enfants, le plat végétarien, avant d'arriver à l'école, ils ne voient rien de bien. C'est un pas de fond. Pas de fond du tout. Et puis, par contre, attention, c'est là

que je dis que c'est important que ce soit bon. Par contre, si la première fois qu'ils rencontrent un plat végétarien, c'est un truc dégueu de la cantine, ils vont voir ce que c'est. Le plat végétarien, égal, pas bon. On a les mêmes problèmes avec le bio. Où il y a une quinzaine, vingtaine d'années, on a voulu dire, ah, on mangeait du bio, on mangeait du bio, très bien, pas de problème. Le problème, c'est que dès qu'il y avait un menu bio, alors déjà c'était écrit, menu bio, et c'est surtout qu'à chaque fois, on proposait des aliments bizarres. Donc à l'époque, on proposait du quinoa, les gamins, ils n'avaient jamais mangé du quinoa. Donc quand j'interrogeais, les gamins, ils disaient, bio, c'est dégueu. Donc j'explique. À chaque fois dans les formations, il ne faut pas faire de l'original. Repas végétarien, il ne faut surtout pas faire des nouveaux plats bizarres, il faut faire des ingrédients normaux, mais juste c'est végétarien. Sinon, on va créer des freins. Le bio, il aurait fallu commencer par donner des pâtes bio, carottes bio, plutôt que d'être sur des pâtisseries, des trucs que les enfants ne connaissaient pas. Donc c'est ça. C'est tout l'enjeu. Mais ça, les gens ne sont pas formés. Ils continuent à faire des trucs. Ils ne se rendent pas compte.

Camille : Est-ce que vous pensez que, pour sensibiliser à cette alimentation saine et durable, il faut plus mettre la focale sur les parents ou sur l'école ? Peut-être les deux, ou plus l'école ?

C. Pinet Fernandes : L'école, Le problème, c'est que ça ne peut pas passer que par les enfants. En fait, il faut faire attention. Les comportements en lien avec le développement durable, dans les médias, on nous dit beaucoup que ça vient des enfants. C'est les enfants qui nous apprennent. Les enfants ne comprennent pas grand-chose. J'ai fait une étude sur le développement durable. Je me suis aperçue que les enfants investissent, ce que les parents investissent globalement. Ce n'est pas si simple. C'est rarement des gens qu'on n'a rien à péter. Tout d'un coup, il y a un... Non. Il ne faut pas rêver. La révolution ne viendra malheureusement pas de la jeunesse. D'ailleurs, ça se voit encore aujourd'hui. Le succès d'Amazon et Shein, il y a le discours et il y a la pratique. Donc, tout ne peut pas venir des enfants. Ça peut être intéressant d'aller voir les parents, mais sans faire de jugement. Et moi, c'est un avis perso. Moi, je n'utiliserais pas le terme « sain ». C'est un terme qui est trop... De toute façon, j'en parlais à mes élèves d'étudiants, en fait, quand j'étais enseignante. Derrière, vous avez tellement de grands n'importe quoi sur les réseaux. Des routines orthorexiques pas possibles. « Sain », il y a même qui l'écrit « Sain », S-A-I-N-T, maintenant. Je me demande quand même ce qu'il y a derrière. Donc, pour moi, équilibré. En plus, une alimentation équilibrée n'est pas toujours saine. C'est-à-dire qu'en fait... Si moi, j'ai des besoins différenciés, une alimentation équilibrée ne me conviendrait pas. Si j'ai besoin de manger plus de protéines, plus de ceci ou plus de cela, parce que j'ai telle problématique de santé, « Sain », c'est un peu bizarre. Donc, déjà, équilibrer, c'est bien. C'est vite de donner l'impression qu'on va les juger. Parce que « Sain », c'est un peu un jugement de valeur. Même si au départ, c'est plus ou moins avec les bonnes pratiques pour une santé plus adaptée, plus efficace. Donc, moi, je serais attentive à l'utilisation, de ce mot-là.

Camille : Ça ne peut pas venir des enfants. Donc, c'est les parents. On aimerait bien. C'est assez... Enfin, pour le moment, en tout cas dans le cadre de notre étude à nous, ce n'est pas réellement possible. Et puis, moi, ce qui m'embête, c'est surtout que j'ai eu cette réflexion avec la Sécurité sociale alimentaire où c'était une vidéo qui expliquait, oui, aujourd'hui, on essaye vraiment de rendre le consommateur responsable de ce qu'il mange, etc. Or, on garde l'offre dans les supermarchés. Il y a plein de produits d'ultra-transformés C'est beaucoup plus mis en avant. Donc, c'est un peu la culpabilité qu'on leur fait porter alors qu'ils ne sont pas responsables plus que ça finalement. Et en fait, je transpose un peu le schéma de pensée avec les parents où je me dis qu'on les responsabilise parce que, oui, ce sont les parents et donc ils sont en charge de l'éducation. Mais en même temps, il y a des contraintes financières, de temps. Et selon les milieux sociaux, comme vous l'avez dit, ce n'est pas du tout les mêmes ressources qui sont disponibles. Et voilà. Donc, personnellement, c'est pour ça qu'on essaye vraiment aussi d'appliquer ça.

C. Pinet Fernandes : Je ne suis pas allée jusqu'au bout, effectivement, mais je suis totalement d'accord avec vous C'est-à-dire le jour où l'État voudra vraiment intervenir. Sur cette problématique-là, il interviendra les biscuits à 70% de sucre. Je suis allée en Italie dernièrement. J'étais choquée. Je regardais. Ils ont eu trois quarts de leur biscuit. Ils ont 15, 16, 17 grammes de sucre au 100 grammes. En France, ça ne se trouve pas. J'ai cherché pour mon petit-fils des biscuits moins sucrés. Je crois que le moins que j'ai trouvé, c'était 25 grammes pour les 100 grammes. Mais c'est quoi, ce monde ? Donc, on peut agir.

Camille : Et puis, il y a aussi ce problème où il y a beaucoup d'informations qui ne sont pas inscrits sur les biscuits, sur les produits directement. Enfin, où il y a aussi tout ce manque d'informations. Et si les personnes, les consommateurs veulent vraiment manger de façon équilibrée, c'est avec l'aide d'applications telles que le Yukka. Et là aussi, ça demande... Et oui, et en plus, est ce que c'est vraiment le meilleur. Voilà.

C. Pinet Fernandes : Vous demandez sur un chocolat, vous pensez au chocolat 100% cacao. Oui, j'ai d'accord. C'est quand même pour la même chose. Soyons justes. Oui, oui. Ce n'est pas ce que je demandais. Mais pourquoi pas ? Il y a certaines personnes qui ont pris certaines consciences en utilisant le yukka un mois, qui l'ont mis de côté, et qui, du coup, ont redirigé un peu les choses. Voilà. Ça touche toujours les mêmes milieux, quand même.

Camille : Enfin, oui. Pour conclure sur ce point, c'est vrai que les parents, on ne peut pas malheureusement tout leur demander. Surtout quand il y a des différences comme ça entre les milieux. Et est-ce que vous avez pu enquêter aussi dans les milieux, dans les centres aérés, les structures où les enfants... Enfin, les parents mettent leurs enfants, voilà. Là aussi, il y a des moments de repas, etc. Je ne sais pas du tout comment ça se passe. Est-ce que ça se passe de la même façon dans les écoles ?

C. Pinet Fernandes : Je n'ai pas enquêté spécifiquement. Il m'arrive souvent de croiser des enfants qui consomment des repas pendant ces temps-là, et manger dans la même cantine qu'eux. C'est souvent la même chose. C'est-à-dire, c'est souvent... C'est souvent copier. Je pense que les enfants sont assez investis là-dedans. Donc je pense que quand on les met en centre aéré, ils doivent avoir accès à un restau co, et qu'ils doivent être là-même, sauf qu'il y a moins de repas. C'est souvent plus convivial, parce qu'il y a beaucoup moins d'enfants. Ils sont moins excités, parce qu'ils n'ont pas fait une journée d'école. C'est des temps de repère qui sont plus agréables pour eux. Et les animateurs aussi, ils sont... Ce n'est pas la même dynamique, ça n'a rien à voir.

Camille : À la limite, même dans ces espaces-là, où c'est plus facile d'introduire... D'introduire du niveau d'aliment, ouais.

C. Pinet Fernandes : Voilà, en faisant très attention. C'est-à-dire que, pour les nouveaux aliments, je suis la règle, un ocnï par repas par plus. Un objet consommé non identifié. C'est un concept de Claude Fischler. Un ocnï par repas pas plus. Et un ocnï, ça veut dire soit une manière, une cuisson, une manière présentée. Donc on ne peut pas présenter un... Un aliment inhabituel, et en plus, utiliser un mode de préparation inhabituel. Il faut tout dissocier. Il faut y aller... Il ne faut pas chercher... Trop...

Camille : Et aussi, pour revenir à une dernière question des parents, est-ce que vous pensez qu'il est possible de faire une sorte de rétro-socialisation lorsque les enfants ? Quand on mangeait un plat à la cuisine, ça leur plaît, et on parle avec leurs parents, et voilà, c'est un genre de dynamique.

Camille : Et... Alors, j'ai... Quand j'ai commencé à lire, je pensais que c'était comment nourrir la planète, enfin, voilà. Je ne sais pas si ça vous dit quelque chose. Enfin, voilà. Mais il montre des statistiques comme ça, le repas familial devient de plus en plus rare et que, finalement, il ne reste peut-être plus que le dîner comme véritable moment d'échange, par exemple, où tout le monde de la famille est présent. Est-ce que ça joue aussi sur les comportements alimentaires ? Enfin, je ne sais pas si ça peut également jouer sur les plus jeunes. À un an, voilà, bien sûr, il y aura toujours quelqu'un pour l'accompagner. Mais, par exemple, justement, voilà, jusqu'à huit ans, je pense.

C. Pinet Fernandes : Ce n'est pas tellement le problème, parce qu'en fait, s'il y a si peu de repas familiaux, c'est qu'à midi, les enfants mangent ailleurs. Ils vont manger, par exemple, typiquement aux crèches. C'est plutôt un lieu assez intéressant pour diversifier l'alimentation des enfants. Donc, ce n'est pas un frein. Ce qui va être problématique, c'est effectivement comme les emplois du temps... En fait, tout le monde est un peu dissocié. L'activité, l'école, le travail, etc. Donc, ça va plutôt être que le soir, globalement, quand même, on peut dire que les gens n'ont pas le temps de cuisiner. Donc, ils pourront au plus efficace et au plus rapide. Et que, du coup, les temps de cuisine vont plutôt... Ça, ça fait 30, 40 ans qu'on constate. Ce n'est pas une nouveauté. Les temps de

cuisine vont plutôt être concentrés le week-end. Donc, il y a quand même des temps familiaux le week-end. Il ne faut pas mettre de côté ça. Donc, c'est plutôt le soir, effectivement. Et c'est plutôt le week-end. Là, on va avoir des repas plus préparés. Voilà. Moins transformés. Mais je pense que c'est compliqué. Quand on va dans les magasins maintenant, tout ce qui est transformé, c'est hallucinant. Donc, il faut des fois une étude actuelle, plus concrète, sur la part d'aliments transformés. Ça, on n'a pas. L'étude de l'Ocha. Je ne sais pas si vous connaissez l'étude de l'Ocha. Non, ce n'est pas l'étude de l'Ocha, c'est l'Inca. En fait, l'Inca, c'est une étude qui a été faite régulièrement. Le problème, c'est que la dernière, elle date un peu. Et on attend la suivante. On va être à l'Inca 3 ou l'Inca 4, je ne sais plus. Et donc, c'est très intéressant. Mais vous voyez, je ne vous en ai pas parlé avant sur comment ça se passe à la maison. Parce que ça date déjà. Donc, aujourd'hui, c'est plus... Je ne suis pas tellement pertinent. J'espère qu'ils sont en train d'en faire une autre. Et il faudrait une étude comme ça, avec concrètement... On va voir dans les frigos, dans les placards.

Camille : Et le répertoire, selon les milieux sociaux, c'est exactement...

C. Pinet Fernandes : Oui, c'est une énorme étude. Vous pouvez trouver les rapports gratuitement sur Internet. Vous tapez 4 ou 4 pour la dernière. Ça doit faire 400 ou 500 pages. Et vous avez toutes les... Vous avez tous les comportements alimentaires par âge, par milieu social, par... C'est très sérieux, très solide. Mais maintenant, un peu trop ancien. Mais c'est vraiment très intéressant. Et ils avancent. Leur méthodologie évolue à chaque fois. Donc là, la dernière volée, ils avaient un trait de grise qu'ils ne faisaient pas. Ils étaient allés voir chez les gens. Avant, ils étaient tout déclaratifs. Donc, à un niveau alimentaire, ça ne marche pas. Il faut forcément avoir du concret. Donc, j'espère qu'ils sont en train de faire une nouvelle. Et là, on aura un peu plus de visibilité.

Camille : Eh bien, je pense que pour la famille, on a fait le tour. Et maintenant, les influences extérieures. Est-ce que vous pensez que les films, la représentation des repas dans les films, dans les dessins anime, les choses comme ça, ou alors encore à la publicité, Et pour finir les réseaux sociaux, même s'il y a 10 ans, bon, j'espère qu'ils n'ont pas de téléphone, mais... Est-ce que vous pensez que ça influence aussi les comportements alimentaires ? Enfin, on parle, je ne sais pas si vous avez entendu, le chocolat Dubaï de chez Lidl, voilà. Toutes ces sortes de stratégies pour les enfants.

C. Pinet Fernandes : Alors, ouais. En fait, le chocolat Dubaï, ce n'est pas du tout une trend qui qui s'adresse du tout aux enfants. Mais effectivement, il y a une porosité. Au bout d'un moment, ça vient à leur oreille. Alors, oui, il y a une très grosse influence. Très, très grosse influence. C'est assez intéressant de voir l'argent qu'on met dans une PS, et à côté, fait qu'on l'aide des industriels, même des millions, dans la publicité alimentaire. Je pense que c'est le Chili. Qui a fait ces marqueurs noirs. Je crois que c'est le Chili ou l'Argentine. Je crois que c'est Chili. Qui a fait toute

une démarche auprès, nationale sur les alimentations trop grasses, trop sucrées, etc. Et en fait, dès qu'un aliment est trop gras, trop sucré, trop salé, il y a un truc noir, un logo noir. Et du coup, les enfants, ça a été... Ça a été enseigné dans les écoles. Et du coup, c'est ça. C'est bien au Chili. Et du coup, ça a été enseigné dans les écoles. Donc, il y a un message. Quand ils prennent un produit dans le supermarché, s'il y a un, deux, trois logos noirs, c'est que... Et alors, les gens critiquent un peu ça. Sauf qu'ils sont arrivés, je crois, en deux ans. J'ai oublié les chiffres. C'était il y a quelques années, quand ils avaient commencé leur truc. Je crois qu'ils ont baissé de 15% la consommation de soda en une ou deux années. Et alors, c'est un peu diabolisant. Ça diabolise un peu ces produits-là. C'est un peu le frein. Donc oui, la publicité influence. Les films d'animation, etc., influencent. Parce que systématiquement, ce qui est valorisé, c'est quand même le produit sucré, gras, contre lequel je n'ai rien. Mais le problème, c'est que quand on associe le plaisir et le plaisir délirant qu'à ces produits-là, voilà, ça n'a rien à faire. Les réseaux sociaux également, on voit bien quand même qu'il y a une polarité, en fait, sur les réseaux sociaux. Surtout, d'ailleurs, tout est polarisé sur les réseaux sociaux. Vous avez à la fois la survalorisation de produits hyper riches, les quantités démesurées. Donc, on surajoute du caramel, machin, absolument. Et je n'ai rien contre le sucre. Mais quand on en arrive à un tel seuil, c'est sa question. Et à côté de ça, vous avez les orthorexiques qui sucent un seul seté, croquent une demi-pomme le matin et qui décrivent le contenu de leur petit déjeuner. Ce n'est pas mieux, c'est l'opposé. Donc, on est loin d'une relation quand même détendue et tranquille par rapport à notre alimentation. Et les enfants voient ça. Et les enfants voient ça. Et notamment tout ce qui est riche. Vous pouvez voir ce qui est riche. La personne qui mange une demi-pomme et un quart de blanc de poulet, c'est quand même de sèche. Tout a un impact. Et ça impacte les adultes. C'est un système.

Camille : Alors, vous n'avez peut-être pas la réponse, mais je vous demande quand même. Est-ce que vous savez le nombre d'enfants qui ont déjà un téléphone à l'âge de 10 ans ?

C. Pinet Fernandes : Il faut trouver, il faudrait que vous tapiez. Les taux d'équipement, téléphone portable, enfants. Alors, le problème, il n'y a pas beaucoup d'études. Je crois que j'avais déjà regardé il n'y a pas longtemps. Il n'y a pas beaucoup d'études sérieuses. Il faudrait voir des études comme celle de médiamétrie. Mais je n'avais pas trouvé des choses récentes. Ou tredoc, peut-être. Mais je crois qu'ils n'ont pas fait d'études récentes, récentes.

Camille : Oui, j'ai vu des études. C'est Junior City, je ne sais pas si vous avez vu.

C. Pinet Fernandes : Oui, ce n'est pas très fiable. C'est une petite société d'études sur Lyon. Ça vous donne un aperçu, mais ce n'est pas une étude hyper solide. Donc, on sait qu'il y en a de plus en plus, notamment avec les séparations parentales. Ça nous permet de garder un lien. On sait qu'on a de plus en plus de parents qui donnent leur vieux téléphone aux enfants. Et on sait surtout qu'ils ont accès maintenant à toutes ces vidéos-là par une simple tablette ou par appareil connecté.

On va sur YouTube. Et beaucoup de vidéos maintenant de réseaux sociaux ou autres sont disponibles autrement.

Camille : Je vais un peu plus loin et je pense que je vais en dehors du sujet-là, carrément. Mais, est-ce que vous savez si les troubles de comportement alimentaire, anorexie, boulimie, etc. sont aussi très liés aux réseaux sociaux.

C. Pinet Fernandes : Alors, il y a une étude là-dessus. Je ne sais pas si vous avez vu. Alors, je l'ai vue passée en plus dernièrement. Sur l'impact, une thèse, je crois, qui a été faite, genre l'année dernière, sur l'impact des réseaux sociaux sur, alors c'est plus sur les adolescents, sur la vision du corps, ce qui est assez logique dans les études en psychologie sociale, c'est assez net. On avait déjà des études sur les... Sur les... Les magazines, etc., de manière plus ancienne. Donc, je pense qu'il y a une... Une... Peut-être une thèse là-dessus. On fait que c'est un impact. Ça fait plus longtemps, on le savait déjà avant, qu'on peut démultiplier des stimuli relatifs avec des corps très minces ou très musclés, parce qu'il y a un mode maintenant de la glycorexie avec une espèce d'addiction, on peut dire, au sport. Oui, le fait de démultiplier des stimuli avec des corps, avec une certaine silhouette, avec une certaine... Silhouette, forcément renvoie à sa propre silhouette et peut, effectivement, entraîner des... Des troubles de comportement alimentaire. Donc, si c'est de l'orthorexie mentale, de boulimie, je pense plus à l'orthorexie. Mais aujourd'hui, notre société n'est pas vue comme un trouble, enfin, par les gens. Les gens, ils trouvent que c'est bien. Non, c'est un trouble. Être sur des routines, t'as pas dit, compter tout ce qu'on mange, nanana, c'est de l'orthorexie alimentaire. Quand je fais des études sur les familles, souvent, quand je fais de l'analyse, je leur dis, attention, il y a des familles très orthorexiques, il y a des gamins qui sont en train de manger un concombre au goûter, par exemple, et puis, à côté, vous avez des familles plutôt populaires qui ont quatre biscuits Nutella, du coca, et... Les deux sont problématiques.

Camille : Je pense qu'on a globalement tout... Ah, peut-être une dernière petite question. On a beaucoup parlé de l'âge. Est-ce que, selon vous, je pense que oui, est-ce qu'on peut faire des séparations, des regroupements selon l'âge, selon l'âge, pour appliquer enfin, différents dispositifs, etc., pour sensibiliser ? Et si oui, à quel groupe d'âge ?

Camille : Oui, c'est... Enfin, par exemple, on avait échangé avec une diététicienne Il me semble qu'elle avait fait un classement 0-3 ans, puis 3-8 ans, et le reste.

C. Pinet Fernandes : C'est sûr que forcément, plus on a des tranches d'âge mieux c'est 0-3 ans, je ne vois pas tellement intérêt d'intervenir, j'étais choquée. Il faut leur donner un peu mieux, quoi. Il n'y a rien à leur expliquer. Ou alors, il faut connaître, il faut bien un légume, mais...

Camille : Oui, c'est ça, ce n'est pas quelque chose de théorique, c'est vraiment...

C. Pinet Fernandes : Je vous dis quoi, parce que j'ai tout vu. Voilà, les gamins qui ont fait jouer un mémo avec des fruits et des légumes, oui, si on veut, il faut tout dire. Avant deux ans, lâchons-leur la grappe, faisons-les manger. Il y avait du pain, il est pas mal.

Camille : C'était seulement goûter des nouvelles choses, mais pas... Je me renseignerai au cas où parce qu'on ne sait jamais, et de toute façon, on n'a pas encore contacté les crèches, donc on va le faire, mais normalement, de ce qu'on nous a dit, Il ne devrait pas y avoir d'inquiétude.

C. Pinet Fernandes : Pour moi, au-delà de l'âge, ces lieux de socialisation qui comptent. En sociologie. Donc c'est-à-dire, crèche, c'est crèche. École, c'est école. C'est-à-dire que même un enfant de 3 ans, il est en crèche, il a l'habitude d'une socialisation façon crèche. Si, par exemple, je fais des études, par exemple, si je fais des études sur un enfant de 6 ans, je ne recrute pas de l'enfant de 6 ans. Je recrute, c'est moi qui ai décidé au départ, si ça va être des CP ou des grandes sections. Mais je ne vais pas mélanger des CP et des grandes sections. Jamais. C'est ça qui est... Qui est surtout important. Et du coup, sur... Il n'est pas envisageable de... De mélanger des maternelles avec des enfants qui sont scolarisés en élémentaire. Donc au niveau des âges, plus on pourrait effectivement garder des âges similaires, mieux c'est. Sur l'élémentaire, il est plus intéressant de garder les cycles. Cycle 2, cycle 3. C'est-à-dire, c'est peut-être un CE2, c'est un CM1 CM2. À la limite, le CE2, il peut être soit avec l'un, soit avec l'autre, ça dépend de ce qu'on fait, de comment on peut s'arranger. Mais on ne met pas un CP avec un CM2, ça peut être un CM2. Ça n'a pas de sens Mais après, on fait comme on peut, c'est dit. J'ai marché dans une petite commune très rurale avec dix gamins en pèrisco. Ça peut passer, ils se connaissent bien, ils se connaissent depuis longtemps. Dans les grandes villes les comportements, ils ne sont pas les mêmes.

Camille : Bon, j'espère qu'on a fait le tour. Je ne sais pas si vous avez quelque chose à rajouter, peut-être ?

C. Pinet Fernandes : Pas particulièrement. Je ne me rends pas compte à quoi je pense.

Camille : Si, je me permets juste de faire une dernière intervention. C'était comment qu'en Allemagne, il y ait plus de végétariens qu'en France ? Alors que c'est des pays où il y a un peu quand même le même niveau de vie, des cultures qui ne sont pas si éloignées que ça. Comment ça s'explique ?

C. Pinet Fernandes : Je ne suis pas allée voir la répartition dans la société. Quand on est en Allemagne, quand même, on n'est pas agressé par le végétarisme, pas particulièrement. Le petit-déjeuner, tout ça. La saucisse est quand même bien présente. Cela étant, je pense qu'en Allemagne aussi, c'est un problème social. C'est-à-dire qu'on va retrouver un peu plus le végétarisme, comme en France, dans les milieux urbains, et dans les milieux sociaux plutôt

favorisés. Ce n'est pas quelque chose réparti universellement. Je pense que Berlin, mis à part, je pense qu'il peut y avoir beaucoup plus à l'ancienne Allemagne de l'Ouest que dans l'ancienne Allemagne de l'Est, qui est plus populaire. Il y a un phénomène urbain important. Après, vous avez aussi une présence de l'écologie, du bio aussi, qui est très différente en Allemagne et en France. En France, le bio est forcément plus cher, ce qui est beaucoup moins le cas en Allemagne. Et certainement que le développement du bio en Allemagne a pu aussi favoriser un rapport à l'alimentation végétarienne et une disponibilité de ces aliments plus quotidienne. Je pense qu'il est lié à la place du bio des autres, qui n'est pas la même, et qui a pu favoriser ça. Mais ce n'est pas général. Ce n'est pas généralisé en Allemagne non plus. On n'est pas sur un chiffre extraordinaire. Voilà. Mais ça reste très marginal. Je parle d'alimentation végétarienne stricte. Je ne parle pas d'un flexitarisme. Mais vraiment, la dernière étude d'un cas en France fait du 3 au 4%. Ce n'est rien. Ce qui n'empêche pas effectivement que les gens sont de plus en plus flexitariens et que les repas végétariens sont de plus en plus présents chez les Français. En Allemagne, je pense qu'il y a la présence du bio et support de tout le monde. Non encore. Vous aviez des chiffres pour l'Allemagne ?

Camille : J'avais lu, peut-être que c'était 12%, ça devait être de Blast, je ne me souviens pas. Une vidéo que j'avais revue il y a un an récemment, Et puis en fait je suis partie récemment en Allemagne aussi Et ce qui m'a choquée c'était vraiment l'offre des produits végétariens est de plus en plus présente. Ce n'est pas énorme non plus, mais il y a beaucoup, il y a quand même plus d'alternatives chez eux qu'en France.

C. Pinet Fernandes : Donc c'est plus banalisé c'est-à-dire que les gens vont prendre plus le menu végétarien comme je vous le disais même s'ils ne le sont pas forcément. Ce n'est pas forcément quelque chose lié à un régime alimentaire, entre guillemets strict. Mais sur des propositions possibles, sur des disponibilités. Les 12%, oui, ça ne me surprendrait pas que ce soit 12%, mais je pense que là encore la répartition dans la société ça ne concerne pas tous les Allemands en fait. Je pense que c'est surtout les milieux les plus favorisés.

Camille : Dans les moyens d'intervention en France, vous conseillerez plus de faire goûter aux enfants et de montrer l'exemple, quelque chose d'interactif, privilégier quelque chose de bon,

C. Pinet Fernandes : Et de pas en faire dans les cantines, de ne pas dire aujourd'hui c'est le menu végétarien. On va passer un bon moment, on va bien manger. Il semblerait qu'il n'y ait pas de viande, mais en fait, ce n'est pas le sujet. Et puis les gens arrêtent de dire qu'est-ce que c'est et je pense qu'il manque une formation. C'est pour ça qu'on avait fait la formation végésim, pour que les accompagnants soient formés. Et oui, manger un plat avec du féculent, un légume sec et un légume, c'est équilibré. Mais ça, on le perd. Même moi, avant de faire les vidéos vegesim, j'ai des pâtes avec des lentilles. Et si en fait, c'est tout à fait équilibré. Mais il faut le savoir, en fait.

Camille : Est-ce que vous avez des références à ajouter ? Enfin, en dehors de celles dont vous avez déjà en parlé ?

C. Pinet Fernandes : Des références, il y en a énormément. Peut-être, je ne pense pas oublier l'université pour accès à l'article que j'avais écrit. J'ai mis une référence sure, notamment, la représentation des repas végétariens. Il y a eu une recherche là-dessus. Il y a pas mal de... J'avais mis quelques références que j'ai oubliées. Justement, sur la représentation des repas végétariens, etc. Vous aurez ce qu'il faut. Mon article ne concerne pas forcément ce sujet-là, mais les références, vous avez des références précises. Voilà.

Camille : Merci beaucoup. Pour moi, c'est tout bon.

C. Pinet Fernandes : En tant qu'ancienne enseignante, j'essaie toujours d'aider les étudiants quand j'ai le temps.

Camille : Vous m'avez très bien aidée.

[Remerciements]

5.7. Entretien avec Lila Kelil – 21 novembre 2025

Manon et Mathis : On avait une première question, sur votre rôle au sein de l'équipe pédagogique, vos missions, etc.

Lila : Ok. Alors, du coup, je suis coordonnatrice périscolaire. Donc, je gère les équipes d'animation, donc tous les animateurs de l'école, que ce soit en maternelle et en élémentaire. Et mon rôle aussi, c'est de faire des connexions avec tous les acteurs de l'école, que ce soient les enseignants, les agents de pôle, le RUPS, donc le responsable de cantine, avec les parents aussi, d'être en lien avec les parents. Je suis l'interlocutrice de tous ces acteurs et aussi avec la mairie. Et je suis là pour mettre des projets en place, de respecter aussi le projet pédagogique, de l'écrire et après de faire des actions en fonction de notre projet pédagogique. Celui, actuellement, je ne l'ai pas écrit, comme je vous ai dit, parce que j'y arrivais un peu après. Mais là, du coup, on va devoir le refaire en fin d'année. Et voilà, monter des projets avec les animateurs.

Mathis et Manon : Comment la subdivision est faite entre les maternelles et les primaires ? Il y a des sous-responsables ou c'est vous qui gérez tout ?

Lila : Non, alors on est deux. Je suis la coordonnatrice et on a un adjoint. On est deux. Et en fait, là, l'adjoint est plus sur le terrain avec les animateurs. Mais moi, je suis quand même aussi pas mal sur le terrain. Et du coup, non, on est deux. Et on est autant en élémentaire qu'en maternelle.

Mathis et Manon : Les animateurs, ils vont sur les deux tranches d'âge ?

Lila : Souvent, l'animateur a son groupe. Donc après, il y a des animateurs qui sont plus à l'aise avec la tranche d'âge maternelle. Il y en a plus en élémentaire. Il y en a certains qui font, par exemple, le midi avec les maternelles et le soir avec des élémentaires, parce qu'ils sont à l'aise avec tout le monde. Mais généralement, un animateur a son groupe et garde son groupe, pour que les enfants aussi s'habituent, ont un repère, une personne, voilà, ça, c'est cette personne. Ça leur fait un repère. Surtout en maternelle, c'est important pour eux d'avoir des repères.

Mathis et Manon : On avait une autre question sur votre parcours et vos expériences précédentes en lien ou non avec l'animation.

Lila : Ok. Alors, j'ai commencé animatrice à 17 ans. J'ai passé mon BAFA. J'étais animatrice pendant longtemps, pendant plus de 5 ans. Et après, j'ai passé mon BPJF-CLTP, donc c'est loisirs tout public. Et j'ai fait mon stage de direction dans un centre social. C'était la maison de l'enfance croix-lisée qui n'existe plus. Cela étant, j'ai pu être adjointe, du coup, en direction dans ce centre. Mais c'est vrai que le périscolaire, je n'en avais jamais fait à part en tant qu'animatrice. J'en avais un petit peu fait. Et après, j'ai postulé à la ville de Villeurbanne pour être adjointe. Donc, j'ai été deux

ans adjoints dans cette école. Et après, j'ai postulé à la ville de Villeurbanne l'année dernière pour être coordonnatrice. Donc, voilà. Donc, en diplôme, j'ai le BAFA et le BPJF-CLTP pour être responsable.

Mathis et Manon : En tant que coordonnatrice, êtes-vous souvent en contact avec les enfants, êtes-vous souvent en train de développer des activités avec eux ?

Lila : Oui, oui, oui. Alors, déjà, tous les midis, je passe dans tous les groupes. Puis surtout, quand il y a des urgences. C'est moi qu'on appelle pour un bobo, pour un enfant. Même, surtout en cantine, les enfants, par exemple, qui ne veulent pas manger, qui ne mangent pas du tout, c'est important que je sois au courant. Comme ça, je peux aussi parler avec les parents. On ne force pas les enfants à manger. Mais du coup, c'est bien pour moi de voir si c'est que certains aliments qu'ils n'aiment pas, qu'ils n'ont pas envie de manger. Enfin, je parle aux parents ou à l'infirmière. Enfin, voilà. Du coup, je suis quand même bien en contact avec les enfants. Et bon, ça n'a rien à voir avec l'alimentation, mais sur le temps du midi, on a des thèmes. On a mis des thèmes. Et une fois par période, on organise des grands jeux sur le thème. Et là, du coup, c'est vraiment Zachary et moi qui font l'animation. Comme ça, nous, ça nous permet d'enlever aussi un peu la casquette de responsable, d'être au bureau, de faire de l'administration. Et c'est bien aussi que les enfants voient qu'on est de l'animation et qu'on leur apporte aussi des activités, des grands jeux. Et ça fait aussi respirer un peu les animateurs. Pour une fois, eux aussi, ils participent et on organise tout.

Mathis et Manon : C'était quoi, par exemple, le dernier thème avec le grand jeu ?

Lila : Le dernier thème, là, c'était le Tour du Monde. Donc, de septembre à juste avant les vacances, les animateurs, sur le temps du midi, ont fait des activités sur le thème du Tour du Monde. Donc, on a eu des activités manuelles. Je ne sais pas si en bas, vous avez vu, on a une petite valise. Il y en a qui ont fait leur petit passeport. Par exemple, en maternelle, ils ont créé un petit passeport. En élémentaire, ils ont fait, là, les écritures Tour du Monde en Chine. Donc, ils ont fait des lanternes chinoises et des écritures. Ils ont appris à faire leur prénom en chinois. Et du coup, nous, on a organisé un grand jeu. On n'a pas fait le même en maternelle et en élémentaire, forcément. Donc, en élémentaire, c'était sous forme de relais, on faisait un Tour du Monde. On leur a fait un petit billet d'avion. Ils devaient aller dans un continent, et il y avait une activité en lien avec le continent. Et après, on sifflait au bout de 10 minutes. Ils devaient tourner, passer à l'autre continent. Et en maternelle, on a fait un avion imaginaire. Et pareil, on a tourné de continent en continent. Et à chaque fois, on a fait un jeu qui représente un peu le continent pour leur apprendre. Par exemple, on est partis en Afrique, on a mis des musiques africaines, on leur a appris un peu à bouger en rythme sur les musiques africaines. Après, bon, en maternelle, en Asie, on a fait un grand dragon. Donc, c'était mon collègue qui faisait le dragon, et les enfants devaient tourner autour du dragon.

Du coup, les enfants devaient faire la statue pour pas réveiller le dragon. Enfin, voilà. En Australie, on a fait un parcours de kangourous, ils devaient sauter d'obstacle en obstacle.

Mathis et Manon : Parce que vous avez combien d'enfants, du coup, sur les maternelles ?

Lila : Alors, sur le temps du midi, en maternelle, on en a à peu près 90, mais toutes les petites sections dorment l'après-midi. Tous les enfants vont en cantine en maternelle, et à midi 30, les petits vont en sieste. Et du coup, il nous reste les moyennes sections et les grandes sections. Donc, c'est vraiment avec eux qu'on a fait le jeu. Et vu qu'il y a deux bâtiments, il y a à peu près 30 enfants dans chaque bâtiment. Donc, on a fait une première fois avec les 30 enfants du sud. Et après, on a refait le même jeu avec les 30 enfants du nord. En élémentaire, on en a un peu plus, on en a 150 environ, en ce moment, on en a un peu moins, on en a plus autour de 140. Donc, en élémentaire, il y a quand même un peu plus de groupes, plus de classes.

Mathis et Manon : Concernant le projet pédagogique, vous avez dit que vous ne l'avez pas encore refait, ainsi, lequel est-il mis en place actuellement ?

Lila : C'est celui-là, c'est le 2023-2025. Donc là, normalement, en décembre, on va devoir le réécrire, pour 2026, il dure trois ans. Alors, dans le projet pédagogique, il y a trois grands axes à respecter. Donc, ce sont les axes qui sont dans le projet éducatif de territoire. Donc, on est obligé de respecter ça. Dans chaque axe, on a mis nos objectifs à nous, et du coup, ce n'est pas moi qui les ai écrits. On a le premier, c'est promouvoir le service public de l'éducation et favoriser la réussite éducative. Donc, nous, on a encouragé le vivre ensemble et donner un pouvoir d'agir à chaque enfant. Après, on a d'être tous acteurs de la transition écologique et développer l'éducation à l'environnement. Donc, on a suscité l'intérêt d'une démarche éco-citoyenne. Et c'est à l'intérieur où on a connaître et comprendre le contenu de son assiette. Et on a aussi sensibilisé les enfants à l'environnement naturel qui les entoure. Et le troisième, c'est accompagner la co-éducation, la citoyenneté et développer le lien avec les familles. Et donc, comme objectif, on a construit une relation privilégiée avec les familles dans l'intérêt de l'enfant et stimuler la curiosité en développant l'esprit critique.

Mathis et Manon : Et ce projet-là, vous l'avez rédigé avec la mairie ou plutôt avec vos équipes d'animation ?

Lila : Alors, ça, c'est avec notre responsable. Donc, REDP, c'est responsable éducatif de proximité. Donc, moi, c'est ma N plus 1. Et elle gère les cordos, coordonnateurs périscolaires de chaque école, les RUPS, Yannick, que vous avez dû rencontrer à la visite, et aussi les ADSEM. Et donc, c'est avec elle qu'on écrit les objectifs, en fait, du projet et quelques animateurs. Nous, on n'a pas d'animateurs permanents sur cette école. Donc, nous, généralement, il n'y a pas d'animateurs. Mais c'est aussi avec l'adjoint.

Mathis et Manon : Et par rapport à l'axe dans l'assiette, vous avez été amené à développer des projets autour de ça ou développer des animations autour de cette question ?

Lila : En fait, c'est un peu compliqué d'évaluer tous les objectifs d'un coup. Du coup, nous, on s'est concentrés sur quelques objectifs. Donc, c'est ceux qui sont en vert. Ceux qui sont en vert, c'est ceux où on a mis des projets en place. Et du coup, par exemple, sensibiliser les enfants à l'environnement naturel qui les entoure, on s'est un peu moins concentrés sur ce point-là. On s'est plus concentrés sur susciter l'intérêt d'une démarche éco-citoyenne. Et du coup, dans connaître et comprendre le contenu de son assiette, on a fait notamment un grand projet, mais je ne l'ai pas retrouvé parce que c'était l'année dernière. J'ai juste retrouvé ça, c'est ce qu'on avait donné aux enfants, pour qu'ils donnent à leurs parents un peu pour expliquer. Mais ça, c'est, on va dire, la finalité. On avait fait plein de choses. Mais du coup, on avait quand même fait un grand projet sur l'alimentation. Et après, on a plein de petites choses mises en place. Notamment, je pense, je vais en parler peut-être plus tard, le compost et aussi grande faim, petite faim, moyenne faim avec les agents. Ce sont plus des petites choses comme ça. On a juste fait un projet alimentation.

Mathis et Manon : Et à la fin, vous avez des indicateurs pour évaluer votre action ? Comment vous faites ?

Lila : Alors, nous, sur les projets, oui, on a, enfin, dès que le projet est terminé, souvent en fin de période, on évalue les projets des animateurs. Donc là, c'était le projet de l'animatrice. Pareil, je ne l'ai pas retrouvé, mais je l'avais quand même en tête. Nous, c'est une grille, on a une grille d'évaluation de projet. C'est la même pour toutes les écoles de ville urbaine. Et après, je l'ai, enfin, j'ai la grille sans qu'elle soit remplie. Si jamais vous avez besoin, je pourrais vous l'imprimer tout à l'heure. Mais celle où on a évalué le projet, je ne l'ai plus retrouvé.

Mathis et Manon : Parce qu'après, en fonction de l'évaluation des projets, il se passe quoi ?

Lila : Par exemple, si le projet, enfin, nous, généralement, ce projet, ça s'est super bien passé. Mais si on voit qu'il y a un projet qui s'est mal passé, nous, on voit, en fait, comment on peut faire pour que cet objectif soit, enfin on peut changer d'objectif pour qu'il soit peut-être plus facile, pour les animateurs et pour les enfants. Donc, on se dit, bon, ça, on va le laisser. Enfin, tout s'est bien passé, on le laisse. Et on peut passer, du coup, à d'autres objectifs auxquels on n'a pas encore répondu. Mais généralement, ça nous aide pour nous de continuer, d'améliorer nos actions, nos projets pour que ça se passe, pour répondre à l'objectif.

Mathis et Manon : Et, les enfants, vous avez ressenti qu'ils avaient vraiment aimé les animations en rapport avec ce thème, et qu'ils avaient été réceptifs aux activités, en rapport avec cet objectif ?

Lila : Oui. Alors, le projet, enfin, je ne sais pas si vous voulez que je vous en parle maintenant. Donc, en fait, c'était une animatrice, c'était une nouvelle animatrice qui voulait justement faire un projet pour les enfants sur l'alimentation. Et on a les projets Villeurbanne à table, c'est des projets qui sont proposés par la ville de Villeurbanne. Et dans ces projets-là, il y a des choses qu'on peut demander. Donc, par exemple, il y a des choses où quelquefois, c'est refusé. C'est tout en fonction de la localisation de l'école. Mais par exemple, il y avait une visite du maraîcher à Cali, nous, on est trop loin, donc on n'a pas pu le faire. Et à côté de ce projet, du coup, cette animatrice a voulu continuer et a proposé des choses. Donc, elle avait un groupe de 18 enfants. Enfin, sur ces 18 enfants, on en prenait 5 ou 6. Elles venaient plus tôt, vers 11h ou même 10h30, et en fait, ils allaient dans la cuisine de la cantine pour déjà visiter la cuisine. Parce qu'en fait, ils passent avec leur plateau, c'est des élémentaires, là, c'étaient des CP. Ils passent avec leur plateau, mais ils ne voyaient pas forcément comment c'est derrière, comment le contenu dans leur assiette, comment c'est livré, comment c'est préparé. Et du coup, le matin, ils venaient et ils préparaient avec le RUPS, du coup, les entrées. Parce que les entrées, il fallait les mettre dans les ramequins. Ou quelquefois, il fallait faire la salade, couper les tomates. Enfin, voilà. Du coup, ils aidaient le responsable à préparer les entrées et les desserts parce que le plat chaud, en soi, il est livré, il est chauffé. Donc, ils n'avaient pas grand-chose à faire. Du coup, ils devaient mettre la petite tenue avec la charlotte, le tablier, les surchaussures. Enfin, ils devaient tout mettre. Donc, chaque jour, on avait 5 ou 6 enfants qui venaient, qui préparaient pour leurs copains. Et le dernier jour, on a eu une table de dégustation. Donc, pareil, ce sont les enfants du projet qui se sont mis derrière. Donc là, c'étaient des petits pois. Pareil, là, les enfants connaissent les petits pois dans leur assiette. Mais ils ne savent pas forcément comment c'est de base. Donc là, ils devaient l'éplucher. Enfin, ils pouvaient goûter. Et on avait..., il me semble que c'étaient des épinards crus. Mais les petits pois, ça a super bien fonctionné. Juste le fait de prendre et d'ouvrir et de vouloir goûter les petits pois, ils ont adoré. Et donc, c'étaient les enfants qui tenaient cette table de dégustation pour tous les autres enfants. Donc, quand ils sortaient de la cantine, ils pouvaient passer à la table. Et comme ça, ce sont ces enfants-là qui expliquaient ce que c'était. Et du coup, c'était un petit groupe. Cela étant, elle avait fait aussi, sur une semaine, la semaine d'avant, elle avait fait des ateliers cuisine. Donc, elle avait créé, par exemple, des smoothies avec les enfants. Par exemple, il y a des enfants qui n'aiment pas forcément manger des fruits. Donc, elle leur a montré des recettes de smoothies, ils ont mis, ils ont mélangé dans le mixeur. Ils ont goûté leurs petits smoothies. Elle avait fait aussi une dégustation de fruits. Enfin, déjà, elle a expliqué les fruits de saison, pourquoi c'est important de manger des fruits de saison. Et que souvent, à la cantine, en fait, dans les menus, c'est toujours marqué fruits de saison. On ne sait jamais ce que c'est. Mais c'est important aussi pour les enfants qu'ils comprennent pourquoi, en fait, on mange des fruits de saison et pas des fruits, des fraises, alors qu'on est en décembre. Et elle leur a fait aussi découvrir des fruits qu'ils n'avaient peut-être pas forcément l'habitude de manger. Mais après, en ce moment, par exemple, il y a des kakis à la cantine. Ça, ils ne connaissaient pas,

c'est assez nouveau. Mais voilà, ce genre de fruits expliqués à chaque fois. Elle fait plusieurs ateliers de cuisine avec eux.

Mathis et Manon : Et vous avez eu des retours de la part des parents concernant cette animation ?

Lila : Oui, on a eu. Déjà, nous, sur le temps du midi, ils peuvent manger. Mais j'ai quand même demandé des autorisations, surtout pour qu'ils sachent, en fait, que leurs enfants mangent à la cantine, mais aussi, ils vont créer un smoothie, vont manger un smoothie. Donc voilà, les parents étaient au courant. Parce que nous, sur le temps du midi, on ne voit pas les parents. Donc j'ai communiqué avec eux par des mots, par des autorisations. Et du coup, ça les a mis vraiment dans le projet. Et du coup, j'ai eu quand même des bons retours. Et ils demandent encore, c'est quand qu'on pourra refaire un projet sur l'alimentation. Ce qui est bien, là, c'est qu'aussi, les enseignants nous ont laissé faire. Enfin, nous ont pu prendre des enfants sur un temps scolaire parce que tout ce qui est en lien, par exemple, avec la cantine, sur le temps du midi, si c'est pour de la préparation, c'est trop tard. Donc c'est forcément le matin où ils peuvent aider à préparer, où ils peuvent voir comment ça se passe. Parce que, du coup, c'est bien que les enseignants, en tout cas, ont donné aussi leurs autorisations. Et après, oui, j'aimerais bien aussi aller un peu plus loin, notamment pour faire la visite de la cuisine centrale qui est juste à côté. Ou même visiter des potagers. On a des jardins au bout de, enfin, ce sont des jardins privés derrière l'école. Donc ça, j'aimerais bien aller un peu plus loin, pour suivre ça dans un projet partie 2. Mais oui, après, on a eu un bon retour, et surtout des enfants. Les enfants, ils ont adoré faire le projet.

Mathis et Manon : Et le projet d'activité, il avait touché combien d'enfants, à peu près, au total ?

Lila : Là, sur ce projet, c'était 18 enfants. C'était un groupe de 18 enfants. Donc c'est des enfants volontaires. Mais comme nous, à midi, on est à 1 pour 18, elles ne pouvaient pas en prendre plus, elles étaient toutes seules. Et c'étaient des CP, c'était que des CP.

Mathis et Manon : Et donc, ils sont toujours à l'école, là, maintenant ?

Lila : Oui, maintenant, ils sont en CE1.

Mathis et Manon : Et avez-vous vu qu'ils ont un intérêt plus particulier sur ces questions-là ?

Lila : Alors, j'ai remarqué qu'ils sont un peu plus sensibilisés sur le compost. Parce que le compost, c'est depuis l'année dernière. Avant, on n'avait pas de compost dans la cantine. Et c'est vrai que ce groupe-là, ils sont vraiment très sensibilisés sur ça. Ils adorent faire, parce qu'il n'y a pas, enfin, c'est un peu compliqué d'expliquer. Enfin, on a bien expliqué à tous les enfants, mais il y en a, ça les dégoûte d'aller vider le seau dans la poubelle. Mais il y en a qui aiment bien aussi le fait d'être

responsables. Chaque animateur a son groupe. Généralement, c'est deux classes. Et donc, en cantine, dès que la classe a terminé, il y a toujours deux enfants par groupe qui se mettent au niveau du compost pour aider les autres enfants à déjà, pour vérifier qu'on ne met pas de plastique dans le compost. Donc, guider un peu les enfants. Et quand les seaux sont pleins, il faut aller le vider dans la poubelle qui est dehors du compost. Donc, il y en a qui adorent faire ça. Il y en a qui détestent, parce que pour eux, c'est une corvée un peu. Donc, on essaye aussi de leur montrer que c'est une bonne chose. C'est important pour nous et pour vous aussi qu'ils se rendent compte aussi quelquefois du gaspillage qu'on fait quand ils voient la quantité de déchets jetés. On leur dit, oui, ce n'est pas drôle pour vous d'aller les jeter, mais il faut se dire que c'est mieux d'aller faire un compost que jeter dans une poubelle. Ça les sensibilise. Et même pour eux, le fait de se mettre derrière, maintenant, c'est un peu plus. Ils font plus attention quand ils arrivent au compost pour débarrasser et pas dire, bon, ça, je m'en fiche, je mets là, ça, je mets dans la poubelle. Du coup, ça les oblige aussi un peu à se dire, ah oui, il faut vraiment que je le fasse bien, que c'est important. Donc, c'est juste le vider dans la poubelle qu'ils n'aiment pas, mais généralement, être derrière et guider un peu les autres, ça, ils aiment bien faire. Après, ça, je peux comprendre. Et le compost, ça avait été mis en place l'année dernière.

Mathis et Manon : C'était dans le cadre de cette activité-là ?

Lila : Non, alors ça. Ce n'était pas moi. C'est devenu obligatoire à la ville urbaine. Donc, il y a des écoles où c'était déjà fait. Et nous, ça a été à la rentrée de l'année dernière, à la rentrée scolaire de l'année dernière. Donc, ça fait bien un peu plus d'un an, là. Ça a été un peu long au début à se mettre en place, mais maintenant, c'est dans les habitudes. Oui, globalement, ça marche bien. Cela étant, il y a quand même beaucoup d'enfants qui veulent tout le temps le faire. Donc, leur ont dit, non, il faut laisser un peu la place aux autres. Mais oui, ça fait un an, là.

Mathis et Manon : Et globalement, les enfants, ils comprennent l'intérêt du compost, etc. ?

Lila : Alors, on a mis du temps à leur faire comprendre. Et aussi, il y a des personnes de la commune centrale qui étaient venues plusieurs jours pour leur expliquer. Au début, on avait des pancartes. Maintenant, ils savent. Donc, il y a juste deux petites pancartes pour le plastique et le compost. Mais avant, il y avait vraiment plein de petites pancartes pour bien leur expliquer. Parce que nous, on ne peut pas mobiliser un animateur qui ne fait que ça, du début à la fin. L'animateur vérifie, passe, enfin, voilà. Mais du coup, c'est pour ça qu'on a voulu sensibiliser aussi les enfants, les rendre responsables à ce moment-là. Et comme ça, ils ont terminé, ils débarrassent, après, ils se mettent derrière. Et après, c'est un autre groupe, ces deux enfants. Donc, en vrai, ils ne restent pas très longtemps derrière. Ce n'est pas très long. Et tous les jours, ça change. Comme ça, tous les enfants de l'école ont pu faire plusieurs fois. On fait attention à ce que ce ne soit pas tous les jours les mêmes.

Mathis et Manon : Vous avez parlé de l'animation qui avait été faite par l'animatrice du compost. Et, quelles sont les autres grandes activités que vous avez évoquées tout à l'heure ?

Lila : Alors, après, on a, ce n'est pas une activité, mais on a mis en place depuis l'année dernière les petites, moyennes et grandes fins. En fait, quand les enfants arrivent au plat chaud, c'est les agents de service qui servent les enfants. Et avant, c'était la même quantité pour tout le monde. Et du coup, maintenant, ils peuvent demander des petites, moyennes ou grandes fins. Donc, petites, normalement, ils sont servis un tout petit peu. Ça, c'est quand ils savent qu'ils n'aiment pas du tout. Donc, ils savent, en fait, qu'ils ne vont pas finir leur assiette ou qu'ils n'ont pas du tout faim. Donc, ils sont un petit peu servi. Moyenne fin, c'est une quantité raisonnable. Et grande fin, c'est quand vraiment, voilà, ils ont bien faim et qu'ils savent dès le départ qu'ils aiment. C'est bien respecté. Cela étant, il y a forcément quelquefois des enfants qui disent « Je pensais que je n'aimais pas et finalement, j'aime trop, du coup, j'ai faim. » Donc, on a la possibilité de les resservir, mais bien de leur expliquer. Sinon, la prochaine fois, demande moyenne fin. Ou on a aussi demandé si c'est possible que l'enfant puisse goûter avant de savoir s'il peut choisir. Donc ça, on va voir si ça peut être mis en place. Et ce serait bien d'avoir quelque chose pour, juste, au moins, l'enfant goûte le plat. Et s'il sait qu'il va aimer, au moins, il peut prendre une grande fin. Parce que du coup, il y a quand même ceux qui prennent petite fin et finalement, qui aiment. Ou parfois, on les ressert quand même. Et c'est un peu compliqué de savoir si, enfin, de se souvenir aussi s'il n'a pas eu une grande fin. Enfin, voilà, c'est un peu compliqué. Mais dans l'ensemble, ça se passe bien. Et on a quand même remarqué qu'il y a beaucoup moins de gaspillage. Parce que du coup, ils n'ont pas des grosses quantités quand ils ne veulent pas manger. Et surtout que nous, on ne les oblige pas à manger, on les encourage à goûter. Vraiment, parce que même si on n'aime pas la carotte, enfin, moi, par exemple, je n'aime pas la carotte. Mais quelquefois, quand on s'est cuisiné, je peux aimer. Donc on leur dit, ce sont toujours des recettes différentes. Ça dépend comment c'est cuisiné, donc de goûter. Et après, s'ils n'aiment pas, ils n'aiment pas, on ne les force pas. Mais du coup, c'est pour ça que c'est bien d'avoir une petite fin. Comme ça, ça fait moins de gaspillage. Et pour ceux qui ont vraiment faim, au moins, ils ont une grande quantité. Ils ne sont pas obligés de manger une petite pour craindre le gaspillage. On a vu quand même que ça fonctionnait bien.

Mathis et Manon : Et du coup, ça s'était mis en place il y a combien de temps ?

Lila : Ça fait un an, là. On l'avait mis pareil en place à la rentrée de l'année dernière.

Mathis et Manon : C'est spécifique à Villeurbanne ou juste à Saint-Exupéry ?

Lila : Non, ça, c'était nous. Avec mon ancienne collègue. Ça, c'était une volonté de notre part. Cela étant, j'ai vu que maintenant, ça se faisait beaucoup dans les écoles. Mais ça, du coup, on avait aussi demandé avec le RUPS, donc Yannick. Lui, en tout cas, il adorait le projet. Donc il l'a tout de

suite mis en place à ses agents. Mais oui, ça, c'était une volonté de notre part. Des enfants qui disaient « Ah, j'ai faim, je n'ai pas eu assez à manger ». Et d'autres, du coup, qui jetaient des grosses quantités parce qu'ils n'aimaient pas. Mais je sais qu'il y a quand même pas mal d'écoles qui le font aussi.

Mathis et Manon : Et on voulait savoir si vous avez élaboré, construit des projets, outre les animateurs, avec aussi les adsem, les enseignants, le RUPS, vous en avez parlé. En savoir plus sur la coordination des projets.

Lila : C'est vrai qu'avec les enseignants, pas encore. On n'a pas fait encore de projet sur l'alimentation. Avec les ATSEM, on avait eu une formation. Mais je n'étais pas là ce jour-là. C'était une formation avec la souris verte, c'est une association. Donc, c'était sur l'alimentation. Et notamment, pour les ATSEM. Donc, il y avait quelques animateurs. S'ils avaient envie de participer à cette formation, ils pouvaient. Et du coup, normalement, c'étaient les cordeaux et cordeaux adjoints. Mais cette formation, je n'ai pas pu y aller. Et du coup, là, c'était à destination surtout des ATSEM pour apprendre, on va dire, à, comment faire goûter un enfant qui veut pas du tout manger. Comment leur, enfaite les aider à manger. Par exemple, je sais que pour goûter, ce qu'elle disait, c'est que si vous ne voulez pas le mettre dans la bouche, vous faites un bisou à l'aliment. Vous aimez bien le goût, et bien là, vous pouvez goûter. Donc, pas forcément les forcer à dire, bah, goûte, tu le mets dans la bouche. Et enfin, voilà, d'avoir des techniques, on va dire, beaucoup plus douces, pour que l'enfant goûte l'aliment. Parce que c'est vrai qu'en maternelle, il y a quand même plus d'enfants qui n'osent pas du tout goûter. Ils ont goûté, par exemple, une fois des courgettes et ils savent qu'ils n'aiment pas, ils veulent pas du tout goûter. C'était la petite technique du bisou, leur dire, bah, tu mets dans ta fourchette, tu fais un bisou, et si vraiment tu n'aimes pas, bah. C'est la technique que j'ai retenue, même si je n'avais pas fait la formation. Parce que c'est vrai que les ATSEM, je ne suis pas leur responsable, mais elles sont là, sur le temps du midi, donc on va dire, on gère tout ce qui est fonctionnel avec elles, mais elles ne participent pas aux projets d'animation. Enfin, on ne peut pas leur demander de faire un projet d'animation. Mais du coup, c'est bien, cette formation, parce que ça a pu aussi leur apprendre des choses sur l'alimentation que on peut apporter aux animateurs, mais qu'on n'a pas forcément le temps pour elles, quoi. Oui, et peut-être mettre en lien aussi, du coup, un projet entre les animateurs et les ATSEM, pour mettre un peu en commun. Parce que les ATSEM, elles sont, enfin, sur le temps du midi, elles font la même chose que les animateurs. Parfois, je peux dire que les animatrices, parce que pour le moment, on n'a que des animatrices.

Mathis et Manon : Ah, vous avez que des animatrices ?

Lila : Ouais, je n'ai pas d'animateurs. Donc, c'est pour ça, parfois, si je dis animatrice, c'est parce que dans cette école, je n'ai pas d'animateurs. Du coup, j'ai l'habitude de dire avec les animatrices.

Enfin, ça manque de mixité. Mais bon, voilà, donc, quelquefois, si je dis animatrice, c'est parce que pour le moment, j'en ai que des animatrices. Oui, sur le temps du midi, elles ont le même rôle en cantine. C'est après, dans la cour, où elles n'ont pas forcément le même rôle. Les animatrices sont vraiment là pour animer, pour faire des activités. Et les adsem, plus pour cadrer. On ne leur demande pas un projet d'animation. Mais en cantine, elles ont le même rôle, donc c'est important qu'elles aient les mêmes formations.

Mathis et Manon : Il y a plein d'acteurs qui nous ont parlé un peu du fait qu'il y avait une barrière entre l'école, les temps de l'école, les temps scolaires et les temps périscolaires. Est-ce que c'est quelque chose que vous ressentez aussi ?

Lila : Alors ça, je pense que c'est différent dans chaque école. Nous, on a une très bonne relation avec tout le monde, avec les enseignants. Après, c'est vrai qu'en cantine, ce qui se passe en cantine, généralement, les enseignants ne savent pas tout le temps comment ça se passe dans la cantine. Mais, notamment dans les conseils d'école, c'est à ce moment-là où on présente, le périscolaire, on présente les actions qu'on mène. Donc, j'ai présenté à chaque conseil d'école le compost. Le compost, petite, moyenne et grande faim. Même comme ça, les parents aussi sont au courant de comment ça se passe en cantine. Du coup, les enseignants sont au courant, mais c'est vrai qu'on ne fait pas forcément de projet sur l'alimentation avec eux. Après, là, sur ce projet-là, ils nous ont, enfin j'en ai forcément parlé aux enseignants de CP pour qu'elles autorisent leurs élèves à partir un peu plus tôt avec l'animatrice. Mais, du coup, c'est vrai qu'on n'a jamais créé de projet avec les enseignants. Mais, je sais que dans cette école, ça peut se faire parce qu'on a quand même des bonnes relations. Et surtout, tout ce qui est compost, je sais qu'eux aussi, ils avaient demandé si c'est possible de faire un compost sur les temps scolaires, quand ils font des fois des goûters, ou même pour les enseignants à midi, parce qu'eux, ils mangent, ils ont leur panier repas, ils ne mangent pas à la cantine. Donc, même pour eux, ils veulent aussi faire un compost, pas forcément avec leurs élèves, mais, du coup, ils nous en ont parlé aussi, pour voir s'ils peuvent utiliser notre compost. Enfin, on est quand même bien en lien avec eux, mais on n'a encore jamais fait de projet ensemble.

Mathis et Manon : Et est-ce que vous avez déjà travaillé avec la diététicienne de Villeurbanne, ou vous avez déjà été en contact, ou pas forcément ?

Lila : Moi, non. Non, jamais.

Mathis et Manon : Vous ne l'avez pas croisé sur Passeport Santé, ou quelque chose comme ça ?

Lila : Non, je ne l'ai jamais vu. Après, ouais, ça fait trois ans que je suis là. Enfin, deux ans et demi, je ne l'ai pas croisé encore.

Mathis et Manon : Concernant, toutes les animations que vous avez menées par rapport à l'alimentation, est-ce que vous avez senti des contraintes particulières liées à ce type de projet, ou des obstacles vraiment importants, ou pas forcément ?

Lila : Alors, ce n'est peut-être pas dans les, ce n'est pas dans nos projets, mais je trouve que... Après, je ne sais pas si c'est que dans cette école, mais les enfants, dès que c'est des aliments un peu nouveaux, ou qu'ils n'ont pas l'habitude, ça les bloque. Surtout dans... Enfin, je sais que quand je parle avec d'autres coordonnateurs, ce n'est pas le cas dans toutes les écoles, mais là, c'est vrai que c'est très varié, c'est super. Par exemple, la dernière fois, on a eu des betteraves avec... C'était une sauce aux framboises ou à la fraise. Moi, j'ai trouvé ça super bon. Mais c'est vrai que les enfants qui n'ont pas l'habitude, par exemple, de mélanger des fruits, sucrés et salés, des fois, ça les bloquait, parce que c'était trop nouveau pour eux. Et après, ils ne voulaient plus manger. Donc, c'est bien aussi pour, on va dire, éduquer un peu le palais. Mais c'est vrai que dans cette école, dès que ça sort un peu des goûts et des saveurs qu'ils ont l'habitude, souvent, ils ne mangent pas. Par exemple, à midi, c'était du pain bio. Moi, je l'ai trouvé très bon. Mais tous les enfants, c'est la première fois où ils m'ont tous dit... Le pain, il est bizarre. J'aime pas le pain. Alors que ça a changé un petit peu, mais c'est juste des goûts qu'ils n'ont pas forcément l'habitude. Et aussi, on avait des pommes de terre et des carottes, mais il y avait des épices. Je ne pourrais pas reconnaître c'était quels épices. C'était bon. Mais c'est vrai que ça n'avait pas... Ça montre qu'en cuisinant avec plusieurs saveurs, plusieurs épices, on n'a plus forcément le goût de la pomme de terre. Donc, ça peut être bien quand on n'aime pas, par exemple, la pomme de terre. Et du coup, les enfants, ils disaient, mais c'est un goût bizarre. Donc, il y en a plein qui n'ont pas mangé, parce qu'ils n'ont pas... Peut-être pas l'habitude. Donc, c'est ça où, pour nous, c'est un peu plus compliqué. Parce que là, ils ont tous goûté la pomme de terre et au final, je sais qu'aujourd'hui, il y a eu quand même beaucoup de gaspillage. Ça, on en avait déjà parlé. Moi, j'ai parlé à ma responsable pour voir si par rapport à la cuisine centrale, c'est possible de voir comment... Enfin, même, je pense que dans plein d'écoles, nous, les jours où aucun enfant ne mange, on préfère le dire pour voir aussi en cuisine centrale comment il peut ajuster un petit peu. Mais en tout cas, là, aujourd'hui, je sais que les enfants, les pommes de terre avec les carottes, ils n'ont pas aimé. Que ce soit de la maternelle au CM2, le pain aussi. Mais voilà, donc on essaye... Enfin, quand c'est des cas comme ça, c'est un peu compliqué pour nous aussi de... Ils goûtent, ils n'aiment pas, ils ne mangent pas. Ça arrive aussi. Donc, des fois, on ne sait pas quoi faire. Des jours comme ça, on ne peut pas éviter le gaspillage. Mais nous, dans cette école, je trouve que c'est ça, c'est surtout ça le plus gros problème. Parce qu'après, en général, compost, ils l'ont bien assimilé. Grandes fins, petites fins, moyennes fins, ils l'ont bien assimilé. Mais là, par exemple, il y en a plein qui aiment les carottes et les pommes de terre. Donc, ils ont pris des grosses quantités. Et en fait, quand ils ont goûté, ils n'ont pas aimé.

Mathis et Manon : Par rapport à ce que vous disiez sur les âges, les problèmes de nouveauté des aliments c'est pareil pour tous les âges ?

Lila : Je trouve que quand même, en maternelle, les enfants sont un petit peu moins compliqués. Ils mangent pratiquement tout. Sauf quelques enfants. Mais là, généralement, c'est des enfants qui ne mangent rien. Et là, c'est peut-être plus des fois un problème de... Par exemple, il y a des enfants qui sont quand même petits, la journée pour eux, c'est long, ils ont juste envie de rentrer chez eux, donc ils refusent de manger. C'est pas forcément parce qu'ils n'aiment pas. Donc là, c'est encore autre chose. Mais c'est vrai qu'en maternelle, en général, ils mangent quand même de tout. Bon, des fois, ils n'aiment pas. Mais en élémentaire, ils commencent, en fait, à être un peu plus... un peu plus compliqués. Ouais, affirmer un peu leur goût, etc. Oui, voilà. Et puis quand... Mais après, d'un côté, je trouve que c'est bien que ce soit très varié, parce que ça leur apprend peut-être qu'à force, ils vont goûter des nouvelles saveurs. Mais quand on leur dit betterave avec la fraise, ils disent... Ils ne voulaient même pas goûter. Ils ont déjà un a priori, alors qu'on ne sentait même pas la fraise. C'était super bon. Mais bon... Après, c'est sympa, la betterave. Mais oui, je trouve que quand même, les maternelles mangent quand même plus facilement.

Mathis et Manon : Et quand il y a des aliments un peu que les enfants ne connaissent pas, est-ce que ça vous arrive de les présenter à la cantine ou des introduire ?

Lila : Je sais qu'on m'avait parlé de la courge, par exemple. Il y a un chef de cantine qui avait posé une courge pour présenter un peu le produit avant que les enfants en soient servis. Alors ça, c'est... Dans notre école, ça s'est... Enfin, depuis que je suis là, ça ne s'est pas fait. Mais je sais que c'est possible. Après, ils ne le font pas dans toutes les écoles. Je pense qu'il faut... Enfin, ils tournent un petit peu. Et c'est aussi dans les villes urbaines à table. Chaque période, il y a villes urbaines à table. Donc, par exemple, là, en septembre, octobre, c'était la semaine du goût. Et donc là, nous, on peut demander à ce moment-là, par exemple, des ateliers où des personnes de la cuisine centrale peuvent venir pour, par exemple, si c'est des nouveaux légumes, présenter les légumes pour que les enfants, bah, puissent regarder à quoi ressemble ce légume cru. Nous, ça, c'est pas encore fait sur cette école. Mais je sais que ça se fait dans d'autres écoles. Par exemple, là, les petits pois, c'était... On a fait cette demande pour... Enfin, c'est la cuisine centrale qui nous a envoyé, du coup, les tables de dégustation. C'est pas... On n'a pas acheté avec l'argent du pécuniaire. C'est vraiment la cuisine centrale qui a pu nous livrer tout ça pour présenter aux enfants. Donc, oui, avec la cuisine centrale, c'est... Ils sont quand même bien réactifs par rapport à ça. C'est possible. C'est vrai qu'on l'a jamais fait, mais c'est... Je peux le demander. J'ai jamais pensé. Mais c'est vrai que ça peut être bien.

Mathis et Manon : Comment se déroulent exactement les repas au sein de l'école ? C'est différent entre les élémentaires ou les maternelles ?

Lila : Alors, en maternelle, c'est... Déjà, on a une seule cantine pour toute l'école. Donc, de midi à... Enfin, midi. Ils vont en cantine avant, de 11h40 jusqu'à midi 30. C'est les maternelles. Donc, ils occupent toute la cantine. Et c'est du service à table. Donc, c'est les ATSEM et les animateurs et les agents qui servent les enfants. Donc, ils arrivent...L'agent arrive avec un plateau. C'est servi dans les plats en inox. Vous avez dû les voir. Et du coup, les ATSEM et les animateurs les servent. Ils ont une quantité, on va dire, pour une table de 8 enfants. Donc, ils servent des petites quantités aux enfants. Et s'ils en re-veulent, ils peuvent les resservir. Tant qu'on ne dépasse pas, on ne va pas trop... Il y a le plat en inox et on fait attention à ne pas trop donner à certaines tables et pas du tout à d'autres. Mais voilà, c'est du service à table. Et en élémentaire, c'est un self. Donc, les enfants prennent leur plateau. Au niveau de l'entrée, c'est un bar à salade. Donc, il y a le grand plat. Par exemple, aujourd'hui, c'était de la salade de choux. Il y a le grand plat de choux et ils prennent leur ramequin et ils peuvent mettre leur quantité. Donc, il ne faut pas abuser. Voilà. Si on voit que ça déborde, de toute façon, le ramequin n'est pas très grand. Mais du coup, là, ils peuvent se servir. Il y en a qui prennent deux, histoire de goûter. Il y en a qui en prennent un petit peu. Il y a ceux qui aiment vraiment. Au moins, ils peuvent se servir. Ça, c'est bien. C'est nouveau depuis cette année. Parce qu'avant, à l'entrée, les ramequins étaient déjà prêts. Donc, ils n'avaient pas le choix de prendre la quantité qui était mise. Donc là, c'est bien. Comme ça, ils peuvent choisir l'entrée. Plus, après, il y a soit du fromage ou un yaourt ou le dessert. Donc, ça, pareil. Nous, on n'oblige pas s'ils ne veulent pas prendre de fromage ou qu'ils ne veulent pas le dessert. Ils ne sont pas obligés de le prendre. Surtout quand c'est un yaourt, on se dit qu'ils vont l'ouvrir et ils vont le gaspiller pour rien. Donc, nous, on ne les oblige pas. Ils sont obligés, par contre, de prendre le plat chaud. Et c'est là où ils peuvent demander une petite quantité aux agents. Et voilà. Et après, au bout, il y a le pain. C'est deux pains maximum. Donc, ils choisissent s'ils en veulent un ou deux.

Mathis et Manon : Et vos animateurs, ils interviennent pendant les repas ? Ils proposent des petites animations ?

Lila : Non. Du coup, l'animateur doit en même temps servir le pain, gérer son groupe et manger. Parce que les animateurs mangent aussi. Donc, l'animateur aussi, même moi, je mange à la cantine. Je trouve ça bien aussi parce que on mange la même chose que les enfants. Donc, on a aussi un avis, on va dire, d'adulte pour tout ce qui est alimentation. Ça, c'est bien. Mais oui, l'animateur mange avec son groupe. Donc, généralement, le temps qu'il fasse passer tous ses enfants, qu'il les installe et après qu'il va prendre son plateau et qu'il mange et qu'il fait en même temps débarrasser les autres. Ouais, ça, ça va vite. C'est dans la cantine aussi. Et les ATSEM aussi mangent avec les enfants. Et puis, c'est un moment convivial où du coup, les animateurs sont avec les enfants. Tout le monde mange. Ouais, puis ils discutent avec les enfants. Et puis, ça doit avoir un effet incitateur aussi de voir un animateur manger avec soi. Même moi, des fois, ça m'incite à apprendre des choses que je mange pas habituellement. Hier, c'était des épinards. J'aime pas les épinards. Je leur ai

montré que j'en prends un petit peu. Je goûte. Même si je sais que j'aime pas. Même si j'ai goûté plein de fois. J'en prends quand même un peu. Pour montrer que même moi, j'aime pas. Et regardez, je goûte. Ça les incite aussi à faire pareil. C'est assez dans toutes les écoles de ville urbaine. Oui. Après, certains animateurs ne veulent pas manger. Donc, on les oblige pas. Mais la plupart, dans toutes les écoles, c'est comme ça. L'animateur mange avec les enfants. C'est dans toutes les écoles de ville urbaine. Je sais qu'à la ville de Lyon, par exemple, ça se fait pas.

Mathis et Manon : Concernant les goûters, ils sont fournis par la ville ou c'est les parents qui l'amènent ? Comment ça se passe ?

Lila : Nous, c'est des parents qui amènent les goûters. Alors, dans cette école, c'est un peu compliqué. C'est que, quand je suis arrivée, j'ai remarqué que tous les enfants avaient des chips. Parce que c'est, on est un peu aussi dans un quartier qui est en très grande précarité. Donc, on peut aussi comprendre que c'est le moins cher. Donc, ça a été un peu long à, déjà, juste interdire les chips sur le temps du goûter. Parce que..., il n'y a rien de bon dans les chips. Donc, je comprends que c'est beaucoup moins cher. Mais on a interdit ça. Au début, il n'y avait pas d'interdiction. Mais ils avaient vraiment tous des chips. Ils n'avaient que ça. Donc, après, sinon, ils prennent... Enfin, c'est les parents qui amènent leurs goûters. Quand je vois que c'est des quantités... Enfin, on avait une fois un enfant qui avait deux paquets de compotes, de quatre compotes. Donc, il en avait huit. Et si on l'arrête pas, il mange les huit. Donc, là, non, c'est pas possible. Donc, là, j'appelle les parents. Enfin, sur le coup, je leur retire la moitié. Je parle aux parents. C'est pas possible. C'est pas des quantités pour enfants. Donc, on essaye aussi un peu d'éduquer certains parents sur l'alimentation. Sans dénigrer non plus... Parce qu'ils n'ont peut-être pas eu, eux non plus, une éducation à l'alimentation. Parce que je trouve que ça se fait de plus en plus. Mais avant, ça ne se faisait pas. Donc, vraiment, leur expliquer aussi. Et quand c'est trop, des fois, je dis aussi à l'infirmière. Parce qu'à la fin, l'infirmière, elle a plus de compétences pour parler aux parents. Et je ne sais pas si vous avez rencontré l'infirmière. C'est elle aussi qui fait le lien avec le passeport santé, qui cible un peu les enfants. Surtout, même à la cantine, quand on avait un enfant qui avait un panier repas parce qu'il était allergique. Donc, quand on a une allergie alimentaire, l'enfant qui mange à la cantine ne peut rien manger de la cantine à part boire de l'eau. Du coup, c'est le parent qui fournit un repas. Et l'année dernière, on avait un enfant où son repas, c'était toujours hamburger, frites. Et c'était ça tous les jours avec des quantités énormes. Avec une grosse bouteille de ketchup dans son panier repas. Donc là, on fait appel aussi à l'infirmière pour qu'elle fasse un lien avec les parents sur l'alimentation. Parce que c'est vrai que ça, j'ai moins de qualifications sur le sujet. Mais voilà, du coup, les goûters, je fais quand même attention que ce ne soit pas trop en trop grosse quantité ou que ce soit des bonbons ou des chips. Mais après, les parents amènent un peu ce qu'ils veulent. Et ici, c'est quand même des goûters très sucrés.

Mathis et Manon : Avez-vous un peu incité les parents à mettre des compotes ou des fruits ?

Lila : C'est très dur. J'ai parlé souvent aux parents. Compote, ça va. Ils mettent des compotes. Mais ils vont quand même, des fois, mettre de l'oasis, des canettes. Les canettes aussi, c'est interdit. Mais maintenant, ils ne le font plus.

Mathis et Manon : Et du coup, les chips, c'est interdit ? Ou vous encouragez les parents à ne pas en ramener ?

Lila : Non, on interdit les chips. Donc, ils ne peuvent plus ramener des chips. Après, des fois, on a des nouveaux enfants. Donc, si l'enfant arrive, c'est son premier jour et qu'il a son petit paquet de chips et qu'il n'a que ça, on lui laisse manger. Mais par contre, je dis directement aux parents que c'est interdit. C'est vrai qu'on ne le remet pas à chaque fois. Enfin, à force, c'est toujours les mêmes enfants qui savent. On avait mis un mot l'année dernière dans le carnet pour, justement, pour tous les enfants du soir. Mais cette année, en début d'année, tous les nouveaux avaient un paquet de chips. Donc, petit à petit. Mais après, quand le parent sait et qu'il en met quand même, on l'enlève. Après, généralement, ils ne le refont pas. Mais c'est vrai que les goûters, il y a quand même pas mal de choses encore à faire. Parce que ce n'est pas les goûters les plus équilibrés.

Mathis et Manon : Et comment vous percevez l'implication des parents concernant tout ce qui concerne l'éducation à l'alimentation . En avez-vous peut-être déjà parlé avec eux ? Enfin, après, vous nous avez dit leur avoir déjà un peu parlé par rapport aux goûters.

Lila : Ben, c'est un peu compliqué. C'est vrai que... En fait, moi, j'appelle surtout les parents où leurs enfants ne mangent rien. Parce qu'il y a plein d'enfants qui ne veulent rien manger à la cantine. Enfin, j'abuse. Mais il y a quand même quelques enfants où ils ne mangent rien. Même quand c'est des pâtes, ils ne vont pas les manger. Donc, c'est important déjà que le parent sache que leurs enfants mangent à la cantine, mais qu'ils ne mangent rien. Que toute l'après-midi, le ventre vide. Et qu'on a essayé de le faire goûter, il ne veut rien savoir. Et souvent, c'est des enfants où, à la maison, c'est un peu pareil. Ou alors, c'est des enfants qui ont été habitués à manger des frites, des hamburgers. Donc, dès que c'est des aliments, on va dire, autre que quelque chose d'ultra transformé, quoi, ils ne veulent pas manger. Donc, là, je fais appel à l'infirmière justement pour faire le lien avec les parents pour vraiment leur expliquer tout ce qui est sur l'alimentation. Mais, c'est vrai que moi, je m'arrête un peu à ça. Souvent, je passe le relais à l'infirmière quand c'est vraiment de l'éducation à l'alimentation qu'il faut faire. C'est plus ça avec l'infirmière. Et du coup, mon rôle, c'est surtout de cibler aussi... Enfin, quand je vois un peu des problèmes d'alimentation, je vais passer le relais à l'infirmière ou bien expliquer aux parents que ce serait bien qu'ils voient l'infirmière.

Mathis et Manon : Et concernant, les retours, et les réponses des parents, sont-elles assez encourageantes et positives ?

Lila : Souvent, après la visite avec l'infirmière, souvent, c'est l'infirmière qui me fait un retour. C'est pas forcément les parents. Mais la plupart sont très compréhensifs. Et puis, l'infirmière, elle est géniale. Pour ça, je me dis, je sais pas si vous pouvez la rencontrer. Mais elle est super sur tout ce qui est alimentation. Et je sais qu'elle fait...Bon, je vais pas parler à sa place. Elle fait des temps en classe, où elle passe dans les classes, et elle fait de l'éducation un peu à l'alimentation. Donc, généralement, c'est avec l'infirmière qui me dit que ça se passe super bien avec les parents et qu'en fait, oui, il y a juste des parents qui n'ont pas eu d'éducation à l'alimentation. Donc, elle est très bienveillante avec eux. Elle est jamais, justement...Elle veut pas les brusquer. Elle veut pas leur montrer qu'ils font mal quelque chose. C'est vraiment fait aussi apprendre aux parents parce qu'il y a plein de choses qu'ils connaissent pas ou qu'ils ont pas forcément l'habitude ou ils ont été habitués. Et puis aussi avec les moyens de voir comment on peut faire pour cuisiner des bonnes choses aux enfants sans forcément dépenser beaucoup. Enfin, voilà. Elle a quand même plein d'outils, plein de choses pour les parents. Après, il y a des enfants où d'un coup, ils se remettent après ça à manger. Mais généralement, ils ont un blocage. C'est un peu compliqué. C'est très long. Ou ils vont commencer à remanger, surtout quand c'est des pâtes, des aliments, on va dire, basiques, assez... Enfin, connus, quoi. Surtout les pâtes, en fait. Mais le reste, c'est un peu plus compliqué. Le pain, ils vont manger le pain, les pâtes. C'est... On essaye, petit à petit, mais... En tout cas, avec les parents, ça se débloque quand même. Puis elle leur apprend aussi à comment, on va dire, resservir son enfant. Si l'enfant a un corps fin, plus lui resservir la portion de légumes que de lui resservir la portion...Si la maman veut faire des frites, resservir plus les haricots verts, ou un petit peu de frites, mais pas plus. Elle leur apprend vraiment tout ça. Aux parents, donc c'est bien. Et puis elle a le temps, surtout, de recevoir les parents et de parler d'alimentation avec eux.

Mathis et Manon : Et est-ce que vous savez si, par exemple, les enfants influencent un petit peu les parents, comme avec le compost ou quelque chose d'autre ? Savez-vous s'il y a eu des parents qui ont fini par mettre en place des initiatives comme ça chez eux ?

Lila : Dans cette école, j'ai jamais eu de retour de parents sur le compost. On en parle dans le conseil d'école, mais c'est vrai que j'ai jamais eu de retour d'eux à la maison, ni des enfants. Donc, ouais, j'ai pas eu de...de retour sur ça.

Mathis et Manon : Et il y a beaucoup d'enfants qui ne mangent pas à la cantine le midi ?

Lila : Dans l'école, il y en a quand même beaucoup qui mangent à la cantine. Nous, par exemple, en élémentaire, on en a à peu près 150. Et je sais que dans l'école, il me semble qu'ils sont 240. Donc, on a plus de la moitié quand même qui mange à la cantine. On a pas mal d'enfants. Et en maternelle, on en a énormément aussi. Enfin, ouais, plus de la moitié aussi. Mais du coup, ceux qui mangent pas à la cantine.

Mathis et Manon : Toutes les activités dont vous avez parlé concernant l'alimentation, sont-elles seulement basées sur les temps du midi ou elles incluent aussi les enfants qui mangent pas ici ?

Lila : Non, moi, je gère vraiment les enfants inscrits au périscolaire. Donc, les enfants pas inscrits au périscolaire, je les connais même pas. Des fois, je vois des enfants dans le couloir qui me disent bonjour. Mais du coup, vu que c'est des enfants qui sont ni inscrits le mercredi, ni le midi, ni le soir, [51:52.100 --> 51:53.860] bah, du coup, j'ai jamais eu... un projet avec eux. Mais c'est là où, du coup, l'infirmière, quand elle intervient dans les classes, là, elle parle vraiment à tous les enfants de l'école.

Mathis et Manon : Par rapport aux temps du midi, comment les enfants le vivent de votre point de vue ? Est-ce qu'ils sont stressés ? Parce que dans certaines écoles, par exemple, vu que ça va très vite, ça peut être stressant pour les enfants. Comment ils les vivent selon vous ?

Lila : Dans cette école, c'est bien, parce que... Alors, déjà, on a un peu moins d'enfants que l'année dernière, donc les enfants ont un peu plus de temps en cantine. Mais nous, c'est vrai qu'on les presse pas. Et ils ont vraiment le temps de manger à leur rythme. Même si on a une seule cantine, donc à partir de midi 30, le temps que les agents remettent, on va dire, un peu les tables, enfin, voilà, passent un petit coup. Le premier groupe d'élémentaires mange à midi 30, et le dernier mange à 13h. Et toutes les 5 minutes, il y a un groupe qui arrive, et du coup, enfin, c'est... Avant, on imposait vraiment... Enfin, on disait aux animateurs, faut pas dépasser au bout de 30 minutes, faut vraiment essayer pas de les presser, mais un peu de leur dire là, va falloir libérer les tables. Là, ce qui est bien, c'est que vraiment, les enfants, on n'a pas besoin de faire ça. Ils ont le temps de manger à leur rythme. Quand ils ont terminé, ils débarrassent. Et après, ils peuvent sortir. Il y a toujours un animateur dehors, des animateurs à l'intérieur. Donc, les enfants vont à leur rythme. Donc, ça, c'est super. Après, j'ai déjà eu des retours... Enfin, au début d'année, j'ai une maman qui m'avait appelée parce que son enfant se plaignait, qu'il demandait une petite fin et qu'il était servi en grande quantité. Donc là, j'ai pu reparler aux agents, reparler aux responsables pour que lui parle aux agents pour faire attention à ça. Et après, depuis, ça se passe bien. Je pense qu'il a remis aussi des... A redit aux agents qu'il fallait bien respecter ça. Et du coup, maintenant, ça se passe bien. Et du coup, l'enfant n'est pas stressé quand il arrive en cantine parce que vraiment, maintenant, il a le temps. C'est vrai que l'année dernière, c'est un moment où pour eux, c'était un peu plus... Ils n'aimaient pas forcément ce moment-là. Et c'est aussi pour ça qu'on a voulu faire des journées à thème sur le temps du midi et pas sur les autres temps. Et ils ont le temps d'activité où ils peuvent choisir leur activité sur le thème, comme ils peuvent ne pas choisir d'activité, rester en temps libre. Donc, on essaye aussi d'amener de l'animation autre que la cantine sur le temps méridien pour que l'enfant aussi se sente mieux, sur ce temps-là. Il y a des enfants, pour eux, le temps libre, ça dure presque une heure. Dehors, c'est beaucoup trop long. Il y en a qui veulent vraiment ce temps, ça leur fait du bien. Donc, on a adapté, on propose... Chaque animateur a une activité. C'est sur le thème. Donc là, en ce moment, on veut faire un journal, un journal du périscolaire. Donc, il y a des animatrices

qui font des activités sur ça. Par exemple, là, ils vont construire la page de météo, la page de jeux, des petites interviews à des personnes de l'école. Il y en a qui vont faire juste jeux de société à l'intérieur, jeux de société dessin. Une qui fait toujours une activité... Comme je vous ai dit tout à l'heure, j'ai que deux animatrices. Une qui fait une activité sportive ou un jeu collectif. Donc, ça peut être balle américaine, ballon prisonnier, basket. Qui prend un groupe et qui fait une activité. Et il y a toujours une ou deux animatrices en temps libre pour les enfants qui ne veulent pas d'activité. Mais voilà, l'enfant choisit. Donc, ça... Ça leur permet aussi que ce temps soit moins long et qu'ils puissent passer un bon moment en cantine, même si des fois, ils n'ont pas aimé le plat. Ils ont quand même un bon moment à partager avec les autres.

Mathis et Manon : Et vous avez des vacataires en animatrices, ou c'est que des animatrices permanentes sur l'année scolaire ?

Lila : À Villeurbanne, je sais que c'est pas comme ça à Lyon, à Villeurbanne, tous les animateurs sont vacataires. Il n'y a pas de contrat-animateurs. C'est que des vacataires. Quand je suis arrivée, c'était un peu compliqué parce que les animateurs venaient, partaient, vu que c'est pas un contrat. C'est plus compliqué de les fidéliser, en fait. Mais là, cette année, depuis l'année dernière, enfin, fin d'année, on a quand même une bonne équipe. C'est toujours les mêmes animateurs qui font toute l'année. Après, des fois, il y a toujours un animateur qui, je sais pas, un imprévu doit déménager ou quoi. Ça arrive. Mais en général, nous, on a les mêmes animateurs du début de l'année jusqu'à la fin. On a juste deux animatrices qui sont, en même temps, à la fac. Du coup, par exemple, il y en a une qui est jamais là le mardi, mais elle fait tous les jours sauf le mardi, et une qui est jamais là le jeudi. Mais c'est tout. Franchement, ils sont tous vacataires, mais on a toujours les mêmes animateurs. Et pour moi, c'est important, parce que, comme j'ai dit au début, pour que l'enfant ait un repère, parce que ça, on a vu, quand c'est jamais le même animateur, l'enfant, en fait, il est perdu au bout d'un moment. Un jour, j'ai telle personne. Un jour, j'ai telle personne. Un jour, je suis avec ce groupe-là. Un jour, je suis avec l'autre groupe. C'est aussi compliqué. Donc, cette année, c'est bien. On a les mêmes animateurs tout le temps. Après, on a plus d'animateurs sur le temps du midi, parce qu'on a plus d'enfants. Et on en a moins le soir, parce qu'on a moins d'enfants. Mais les animateurs du soir, c'est les mêmes que le midi.

Mathis et Manon : Et du coup, le midi, il y a combien d'animatrices ?

Lila : On va dire que j'en ai 11 en élémentaire, généralement, et 4 en maternelle. Des fois, après, j'ai des absences, mais j'en ai 15 en tout.

Mathis et Manon : Et globalement, elles proposent des éléments par rapport à l'alimentation, ou font-elles aussi des retours sur les goûters, etc., avec les enfants ?

Lila : Oui. Alors, c'est vrai que c'est les premières, du coup, celles qui sont sur le terrain, notamment les ATSEM, en cantine. Après, s'il y a un enfant qui mange pas du repas, mais c'est la première fois qu'elles me préviennent, comme ça, je peux juste dire aux parents, bah, aujourd'hui, il a rien mangé, donc voilà, il a le ventre vide. Par contre, quand c'est... Enfin, c'est elles qui vont remarquer si un jour, il y a un enfant qui a pas mangé ses carottes, elles vont pas forcément me le dire parce que c'est juste qu'il avait pas très faim ou voilà. Mais quand c'est vraiment habituel, là, oui, c'est important qu'elles m'en parlent et que je vienne voir l'enfant, que j'essaye aussi de parler avec l'enfant pour savoir pourquoi il veut pas manger, enfin, voilà. Et pour les goûters, oui, bah, surtout, je leur dis de faire attention s'il y a des bonbons, s'il y a des chips, s'il y a des canettes, de bien me dire, comme ça, je peux intervenir aussi auprès des enfants. Mais en début d'année, souvent, il y a... Enfin, voilà, c'est surtout le début d'année, mais oui, c'est les animateurs qui sont vraiment sur le terrain, direct, qui peuvent voir tout ça. Et par ici, par exemple, il y a des enfants en mater... Enfin, je dis en maternelle, mais en élémentaire aussi, mais en maternelle, il y en a beaucoup, quand ils ont fini leur... Enfin, ils veulent pas terminer leur goûter, ils le jettent. Donc ça, pareil, j'essaye de dire aux enfants, en fait, vous pouvez le remettre dans votre boîte et vous le mangerez soit plus tard, soit demain. Enfin, c'est... C'est dommage de jeter un gâteau alors que vous pouvez encore le manger plus tard ou le lendemain. Ou s'ils aiment pas le gâteau, je me dis, bah, vous le laissez. Après, ça peut être à la maison, quelqu'un peut le manger, vos parents. Et comme ça, si le parent peut voir, ah bah, ça, il a pas aimé, il aime pas ce gâteau, donc j'arrête de lui mettre. Voilà, on a quand même pas mal d'enfants, quand ils en veulent plus, ils veulent jeter. Donc ça aussi, je dis bien aux animatrices de leur dire qu'ils peuvent le laisser dans leur boîte, remettre dans leur sac, c'est pas... Enfin, surtout, c'est des gâteaux secs, généralement, c'est pas... ça va pas pour vie. C'est pas très grave, ouais.

Mathis et Manon : Moi, je n'avais pas plus de questions, je sais pas si t'avais des choses...Non c'est bon. Ok. Merci beaucoup.

Lila : Merci à vous.

5.8. Entretien avec Céline Leprince (Sens et savoir) - 16 janvier 2026

Mathis et Éloïse : Alors on avait prévu l'entretien en trois parties, et la première c'est un peu sur la présentation de votre association, donc en tant que diététicienne, votre rôle au sein de Sens et Savoir, depuis quand vous exercez votre parcours, et ce que vous avez exercé ailleurs.

C. Leprince : D'accord, donc Sens et Savoir c'est une association de promotion de la santé qui a 10 ans, donc sur la structure on est toute diététicienne nutritionniste de formation de base. On a une diététicienne qui est aussi enseignante en activités physiques adaptées, et après on a fait toutes des études de chargé de projet en promotion de la santé. Donc moi je suis Céline Leprince, je suis directrice de la structure, et donc du coup je coordonne, mais aussi j'anime, je fais toute la partie appel à projet, et puis après j'ai des collaboratrices. Du coup sur la structure on est 10, on est 8 à Lyon, et 2 à Clermont-Ferrand, on a une antenne à Clermont-Ferrand. Et sur les 8 à Lyon, on a ma collègue qui est co-directrice, et elle qui est du coup chargée de projet en communication, organisation, toutes ces choses-là, qui n'est pas diète. Sinon on est toute diététicienne. Moi mon parcours, avant j'étais dans une autre association de promotion de la santé, j'ai travaillé pour Promotion Santé aussi, et donc du coup après j'ai ma casquette sur l'association, mais je suis aussi enseignante à l'Université de Lyon, et j'ai mon cabinet libéral aussi où je fais un peu de consultations. Voilà pour vous présenter, nous l'association donc c'est une association à but non lucratif, de loi 1901, et on intervient sur alimentation et tout ce qui est rythme de vie, sommeil, écran, activité physique, buccodentaire, la parentalité, voilà on va travailler ces thématiques-là.

Mathis et Éloïse : Votre association, elle est née comment ? C'était votre initiative personnelle ?

C. Leprince : Tout à fait, ouais, tout à fait, c'est moi qui l'ai créée avec ma collègue Brigitte, parce que nous on travaillait dans une autre association de prévention qui répondait plus à nos valeurs, et comme on travaillait avec l'Agence Régionale de Santé, on a monté notre association en lien avec l'Agence Régionale de Santé.

Mathis et Éloïse : Et c'est quoi les activités que vous proposez ? On a vu sur votre site que vous proposez des ateliers, des formations, est-ce que vous pouvez en dire un peu plus sur ce sujet ?

C. Leprince : Oui, tout à fait, donc on fait tout ce qui est atelier pédagogique, tout public, donc on va vraiment de la petite enfance crèche jusqu'au senior, avec la découverte des cinq sens pour les tout-petits, découverte des fruits et légumes de saison, voilà, comment apprendre à manger les légumes, des ateliers cuisine, avec les enfants, ça à tout âge, donc après on fait tout atelier pédagogique, que ce soit sur le buccodentaire, sur la... toujours la même chose, sommeil, écran, activité physique, nous le but c'est de ne pas être sur du descendant, c'est vraiment d'être sur du ludique, pour sensibiliser et amener de la réflexion, et donner à voir autre chose aux enfants et aux

familles. Donc après les animations, que ce soit enfants, parents ou adultes, on a toujours la même chose, sauf que pour les parents on va faire plus des cafés parents, des marches parents, où on va échanger aussi mais en extérieur, on a les parents ambassadeurs aussi, où là on forme des parents pour apprendre à manger, on a les parents ambassadeurs aussi, où là on forme des parents pour apprendre à manger, on a les parents pour apprendre à manger, donc ça c'est pour la partie animation, pour la partie formation, on fait de la formation pour les professionnels sur nos projets, la formation des parents ambassadeurs, et puis après on a l'organisme de formation, là on forme d'autres diététiciennes, mais là ça va être plus sur comment mettre en place des actions de prévention, et puis après des choses plus diètes, les troubles alimentaires pédiatriques, la diversification menée par l'enfant, enfin voilà des choses bien spécifiques, la diversification menée par l'enfant, enfin voilà des choses bien spécifiques, et puis après des choses bien spécifiques, où nous, on est formé, et donc on transmet à d'autres diététiciennes.

Mathis et Éloïse : Par exemple sur les ateliers que vous proposez aux enfants, vous avez un atelier types à nous présenter ?

C. Leprince : Oui tout à fait, donc si je vous prends un atelier sur l'alimentation plus « thématique alimentation » sur les CP par exemple, on va avoir plusieurs outils et plusieurs animations mais une animation qu'on fait régulièrement c'est la découverte des fruits et légumes où du coup on va commencer par un atelier donc un jeu pour découvrir les fruits et légumes donc il y a un enfant voilà il y a un panier avec un aliment caché dedans il doit faire découvrir aux autres en répondant que par oui et par non et puis après cet aliment on le fait tourner dans la classe on le sent on le touche et on le déguste voilà donc c'est vraiment travailler les cinq sens sur forme de jeu donc ça c'est un atelier qu'on fait et puis après on termine soit souvent on va faire des sculptures de fruits à la fin ou de légumes donc on va découvrir où ils vont pouvoir créer leur petite sculpture. On appelle ça des sculptures à croquer qu'on va croquer derrière nous le but c'est vraiment tu manges plus de la tomate mais tu manges ta princesse. Et on ne dit jamais ce qu'on a vu on pose toujours la question « qu'as-tu fait » ça c'est la règle de base donc voilà ça c'est un type d'atelier après on fait beaucoup d'ateliers cuisine. On commence par un petit temps sur les règles de l'hygiène les règles de l'atelier cuisine faire attention au couteau des choses comme ça même si on a des choses adaptées aux enfants on présente les recettes pourquoi on les a choisis que s'ils aiment pas le chou-fleur vous inquiétez pas là il est préparé autrement voilà on va découvrir toute cette partie-là ensuite on les met en petits groupes ils font leur petit atelier cuisine ils sont par quatre ou cinq sur 30 minutes on essaie de faire des recettes assez rapide nous et derrière on fait la dégustation et là du coup on sensibilise l'importance de goûter, que parfois vous goûter jusqu'à 10 à 20 fois un aliment avant de l'aimer toutes ces choses-là on sent on goûte si on aime pas bravo on l'a au moins goûté la prochaine fois t'aimeras peut-être. Souvent on essaye de monter des programmes au moins avec trois séances pour avoir un impact et favoriser les changements de comportement parce qu'on sait qu'en une

séance c'est très faible. On invite toujours les parents pour venir sur les ateliers le but c'est de toucher les parents parce que si on veut que ça change à la maison il faut qu'eux ils aient vu que leur enfant ils aient cuisiné ils aient goûté. Mais parfois on manque de financement on a qu'une séance on donne tout en se disant qu'au moins on va travailler sur la cuisine parce que nous dans la cuisine on peut faire passer plein de messages, l'entraide, le faire à la maison avec les parents.

Mathis et Éloïse : Et ce sont les écoles qui vous contactent ? Ou c'est plutôt vous qui allez vers elles ?

C. Leprince : Il y a les deux. Soit nous on a des financements et là c'est nous qu'allons vers les écoles soit c'est les écoles ou les mairies qui ont des financements et c'est eux qui viennent vers nous donc on a vraiment les deux Là on travaille sur le projet « Au petit soin pour vos nos bambins » qui est financé par l'ars c'est pour les 0-6 ans et donc du coup il y a des ateliers en crèche, en école qui se sont mis en place sur trois ans et donc du coup-là on a touché une deux trois quatre cinq six sept huit écoles vous voyez

Mathis et Éloïse : Et dans les écoles dans lesquelles vous intervenez vous essayez d'avoir toutes les classes

C. Leprince : On essaye en tout cas de vraiment faire soit une cohorte si jamais on n'a pas assez de financement après souvent les enseignants sont très partants et puis voilà ils ont les retours des autres écoles donc ça aussi c'est une plus-value pour nous on est connu donc ça aide aussi voilà qu'ils aient envie de participer au projet

Mathis et Éloïse : Et est-ce que vous avez l'impression que vous arrivez à impliquer les parents ?

C. Leprince : Alors on va pas impliquer tous les parents mais en tout cas nous on essaie vraiment sur nos projets par exemple sur ce projet là on a quatre séances alimentation en classe deux séances où à chaque fois on invite les parents le but c'est de créer du lien derrière ça c'est de leur donner envie de venir au café parent et souvent on a quand même plutôt des bons résultats parce que du coup les parents si vous les avez accrochés lors d'un atelier que le feeling est bien passé ils vont venir plus facilement aussi alors après bon il y a tout ce qui est contrainte ceux qui travaillent voilà nous on va quand même sur des quartiers zone d'éducation prioritaire c'est plus la peur de rentrer dans l'école, c'est plus ces freins-là barrière de la langue et tout ça qui les freine et nous on arrive quand même grâce à mes chargé de projet et à notre posture éducative du coup que les mamans qui sont venues elles aillent dire aux copines ah bah venez c'est cool ils sont sympas ils nous jugent pas enfin voilà nous voilà on essaie vraiment d'être dans la bienveillance le non jugement voilà on est dans l'école mais on n'est pas l'école. Ce n'est pas forcément que les enseignants les jugent et tout ça, mais en fait, pour un parent, il y a toujours cette peur. Souvent, quand tu es convoqué à l'école, ce n'est pas pour te dire que ton gamin travaille bien. Donc, ce n'est

pas un lieu où on rentre facilement, l'école. Donc, nous, on essaye qu'ils rentrent facilement, de recréer du lien avec les enseignants. C'est souvent un retour des enseignants qui nous disent souvent au début, « Mais nous, on n'aura pas de parents, ils ne viennent pas, même aux réunions de rentrée, on n'a personne ». Et souvent, à la fin du projet, ils nous disent « Par contre, on a halluciné le nombre de parents qu'on a eus. » On s'est retrouvés parfois avec une classe, j'avais 15 parents. Quand ils m'ont dit 15, je me suis dit « Je vais les mettre où ? Comment je vais faire ? » Ils vont être trois par atelier. Enfin, voilà, vous voyez, à l'inverse, parce qu'on les prévient en amont, on fait des flyers, des invitations. On va mettre le côté « Venir passer un moment convivial avec votre enfant, cuisiner, déguster. ». Enfin, voilà, on met des termes, on sait qu'on va les accrocher aussi. Et puis, on drive les enfants aussi en leur disant « C'est important que les parents, ils viennent, ils vont cuisiner avec vous. » Enfin, voilà, on va vraiment appuyer ça aussi pour que l'enfant, on sait que c'est un élément moteur. Cela étant, je ne dis pas qu'on touche tous les parents, et c'est pour ça qu'on essaye de travailler les parents ambassadeurs, pour avoir des parents qui arrivent à toucher les autres parents que nous, on n'arrive pas à toucher. Donc ça, c'est aussi une difficulté. Bien évidemment, on ne touche pas tout le monde. Parfois, on ne touche pas ceux qu'on aimerait toucher. Mais en tout cas, on essaye de mettre des stratégies pour réussir à les atteindre le plus possible.

Mathis et Éloïse : Et vous avez l'impression que, je ne sais pas si c'est possible de voir ça, mais qu'une fois que les parents sont rentrés dans les ateliers, est-ce qu'ils arrivent à reproduire un peu à la maison ?

C. Leprince : Alors ça, c'est toujours le questionnement qu'on a. Il y a toujours cette question, parce que nous, on les voit, sur trois, quatre séances. Des fois, le changement, il ne se met pas à l'instant T. Mais quand même, si, nous, on a quand même beaucoup de mamans qui nous disent, on a refait la recette, on fait le gâteau chocolat courgette ou le chocolat courge. Elles vont nous dire, je le refais. Les enfants, à chaque fois, je leur redis ce que vous avez dit, il faut goûter dix fois. Donc, ils s'imprègnent de choses quand même. On va beaucoup sur les quartiers, on retourne souvent sur les mêmes quartiers. On revoit des parents qui vont nous dire, ou alors j'ai changé ça, mais ça, je n'ai pas réussi, Céline. Ils vont nous dire, mais ils ont mis en place des petites choses. On voit, nous, sur les ateliers, vraiment, leur donnant des outils pratico-pratiques. On fait beaucoup la lecture d'étiquettes, comprendre qu'avec... Un verre de jus d'orange, ce n'est pas une orange, ce n'est pas un CapriSun. Voilà, c'est vraiment de la compréhension. C'est toute la complexité de l'alimentation. Tout le monde mange, donc tout le monde a sa bonne petite idée de c'est quoi manger équilibré et tout ça. Et en même temps, personne ne sait vraiment. Donc, on perd un peu tout le monde, quoi. Donc, nous, l'objectif, c'est de redire, on donne des bases. Vous savez ce que c'est que manger équilibré. Tout le monde, entre guillemets, on sait varier notre alimentation. Et après, c'est comment je peux le mettre en place. Donc, nous, c'est leur donner ce qu'on dit, un peu les trucs et astuces. Les enfants, ils ne mangent pas de légumes. Comment je peux les intégrer dans un cake, dans un

gâteau, dans une tarte, dans une soupe, dans une sauce ? Enfin, voilà, on va travailler tout cet aspect-là avec vraiment du pratico-pratique et du pas des recettes à 150 ingrédients. Enfin, voilà, nous, le but, c'est que ce soit facile à faire.

Mathis et Éloïse : Et avec votre association, donc, vous travaillez avec Villeurbanne. C'est quoi les liens, les contrats que vous avez avec eux ?

C. Leprince : Alors, nous, il y a plusieurs choses avec le territoire de Villeurbanne. On travaille essentiellement avec la direction de l'éducation et les directions de la santé. C'est nos deux partenaires. Sur la direction de l'éducation, on répond à un appel d'offres qui est tous les ans, au mois de mars, pour mettre en place des actions sur le périscolaire et sur le scolaire. Donc, ça, du coup, c'est un appel à projet. Ensuite, avec la direction de la santé, il y a deux sortes de partenariats. Il y a, par exemple, le projet ARS, où on est vraiment co-constructeur du projet et co-porteur. Donc, là, vraiment, on travaille le comité de pilotage, les comités de technique, avec Corinne, avec Julien. Et ensuite, on est prestataire. Là, du coup, c'est du devis-facture. Cette année aussi, c'est un nouveau partenaire avec la restauration scolaire, qui ont eu un financement.

Mathis et Éloïse : Et au niveau des partenaires, vous avez parlé d'appel d'offre à projet et de contrat avec l'ARS. C'est quoi ce qui permet d'intervenir le plus longtemps sur la vie de ville urbaine ? Qu'est-ce qui, selon vous, est le plus efficace ?

C. Leprince : Après, en fait, ça dépend parce que vous avez Corinne, par exemple, qui a des projets financés. On y va sur une année, on a cinq séances avec les enfants. Ça va dépendre, eux, de leur financement. L'ARS, c'est vrai que c'est des gros projets. Donc, comme je vous disais, par école, on a quatre ateliers cuisine, deux ateliers nutrition, deux ateliers à psychérité physique, un temps festif, deux marches, deux cafés par an. Enfin, voilà, ça, c'est des gros projets avec des gros financements que nous, on essaye là parce que ça se termine en juin, le financement. Notre objectif, c'est de pouvoir continuer, peut-être avec moins d'envergure, mais via un financement Cité éducative. Parce que, comme je vous disais, on a fait même pas 50%. On a fait 50% des écoles qui en ont besoin, qui sont en REP, REP+. Donc, après, c'est sûr que le financement ARS, c'est un gros, gros financement où on travaille, comme je disais, les crèches, les centres sociaux. Là, c'est un gros pôle, mais l'ARS, il vous finance sur trois ans. Et puis après, nous, il nous envoie sur Saint-Priest, sur Vénitieux, sur d'autres territoires. Donc, là, on sait qu'on, via l'ARS, on ne reviendra pas avant peut-être six, neuf ans. On n'aura pas le droit de revenir avant.

Mathis et Éloïse : Et vous réussissez quand même à avoir une action sur le temps long, sur Villeurbanne, sur d'autres villes ?

C. Leprince : Oui, parce qu'on intervient via d'autres voies. On intervient via les centres sociaux, via les écoles, via la Cité éducative, via Politique de la Ville. Donc, en fait, on a d'autres financements

pour continuer. On a des territoires, par exemple, où on enclenche avec l'ARS. Et derrière, on va continuer parce que pendant trois ans, on va développer plein d'autres partenariats, aller chercher du financement. Voilà, parce que du coup, il y a besoin, il y a des besoins réels sur le territoire. Donc, nous, là, sur les acteurs villes, dans le projet ARS, tous ceux avec qui on a travaillé, il y a une formation qui fait partie du projet. Donc, on forme les enseignants, on forme les animateurs du centre social avec qui on va travailler. On forme les professionnels de la crèche. Pour pouvoir pérenniser, parce que nous, c'est ça l'objectif, c'est de pérenniser les projets.

Mathis et Éloïse : Et vous réussissez ensuite à faire en sorte que, par exemple, des enseignants ou des restaurateurs de pays scolaires reprennent vos formations, reprennent vos ateliers et essayent de former leurs collègues ou de proposer des ateliers pour les enfants.

C. Leprince : Pour ça, on a une pédagogie qui est plus axée sur la petite enfance, sur des outils jusqu'au CP. On va dire beaucoup d'outils pour les 0-7 ans, on va dire. Et donc, du coup, dès qu'on a travaillé avec eux, ils ont accès à la pédagogie qui est gratuite, où ils peuvent télécharger tous les outils pour continuer. On finance aussi parfois du matériel pédagogique, par exemple, sur les écoles pour qu'ils continuent à faire des ateliers cuisine. Donc, on essaye de travailler ça. Et après, nous, on fait des évaluations N plus 1, N plus 2 pour voir est-ce qu'ils arrivent à maintenir ou pas. Après, ça va dépendre. Parce que parfois, sur les écoles, parfois, il y a beaucoup de roulements. S'il n'y a pas de roulement, c'est souvent très remis en place assez facilement.

M & E : Et le système des parents ambassadeurs, ça marche comment ?

C. Leprince : Les parents ambassadeurs, donc, on les forme sur quatre temps de formation. Un temps sur la posture éducative. « C'est quoi un parent ambassadeur ? » Ça, c'est le premier temps. Deuxième temps, un temps sur la nutrition. Donc, en fait, on leur demande d'aller interviewer. Les autres parents pour quelles sont leurs problématiques. Bon, c'est toujours les mêmes. Mon enfant ne veut pas manger de légumes. Mais ça permet d'investir les parents, d'aller voir les autres parents, de faire déjà du lien. Et après, donc, on travaille ça sur deux heures pour leur donner les outils. « Vous avez envie de mener un café par an. » Vous pouvez, voilà, comment vous allez l'aborder. Des choses, en fait, un peu plus scientifiques, c'est quoi la néophobie alimentaire, etc. Et donc, après, on fait une note sur sommeil et écran, activité physique et émotion. Voilà, on travaille tous ces thèmes. Et suite à ça, on les accompagne à la mise en place d'actions. Donc, au début, on est en soutien avec eux. Et soit la première fois, on co-anime avec eux. Soit ils se sentent autonomes. Mais c'est eux qui sont à l'initiative de l'activité.

M & E : Et les thèmes que vous abordez, ça regroupe beaucoup les thèmes qu'abordent les infirmières scolaires. Est-ce que vous réussissez ça à intervenir avec elles ?

C. Leprince : Non très peu avec les infirmières scolaires. Bah, déjà, souvent, il y a beaucoup d'écoles où elles interviennent peu. Alors, à Villeurbanne, on a cette chance que c'est des infirmières pas éducation nationale, mais de la ville. Donc, parfois, elles arrivent à mettre en place plus de choses. Enfin, je ne sais pas si encore maintenant, elles le font, mais elles faisaient des petits déj, des choses comme ça. Nous, on a beaucoup de territoires où c'est éducation nationale. Donc, elles ne font que des choses à l'éducation nationale. L'emploi, tout ça, le dépistage et tout ça, quoi. Mais elles ne font pas du tout d'action. Mais non, on travaille très peu, plus sur les collèges. Nous, on intervient sur les collèges. On arrive plus à travailler avec les infirmières de collège parce que souvent, elles ont des temps plus longs sur les collèges. Elles vont être sur soit un mi-temps, soit un temps complet, parfois même certains collèges. Donc, du coup, un peu plus facile. Mais contrairement, on va avoir des écoles qui sont sur plusieurs écoles à la fois. Elles nous disent : « On aimerait bien venir à un atelier », mais nous, on ne peut pas faire les plannings en fonction de d'elles. On a déjà les contraintes des enseignants. On a déjà nos contraintes à nous. En plus, si on prend leurs contraintes, ce n'est pas possible. Par contre, sur PACAP, sur Aux petits soins pour nos bambins, je les ai formés les infirmières.

M & E : Et pour les responsables du périscolaire ?

C. Leprince : Alors, sur les responsables du périscolaire, il n'y a que sur le projet PACAP, là, Aux petits soins pour nos bambins, où, du coup, on les touche. Soit on peut faire de la formation. En tout cas, nous, on va faire un état des lieux sur le temps de midi. Donc, on est plus avec les ATCEM et un peu d'animateurs sur ce projet-là. On travaille sur la posture éducative, donner l'envie à l'enfant de goûter, tourner sur les tables, s'il y a un enfant qui ne mange pas, même s'il ne mange jamais, tous les jours, aller lui dire : « Essaye de goûter un peu ». Et ça, c'est quelque chose qu'on aimerait vraiment travailler plus mais très peu de financement. Et on en revient toujours au même, le problème des animateurs périscolaires. Ils ne sont pas sur des temps complets. Il y a du turnover tout le temps. Et en plus, ils viennent, ils sont payés le matin de 8h à 7h30 à 8h30. Et après, vous partez. Et ils reviennent de 11h30 à 14h30. Et en fait, c'est hyper compliqué. C'est que souvent, ils sont payés pour venir animer auprès des enfants. Donc, en fait, on a beaucoup de mal à avoir des créneaux de formation. Parce que la mairie nous dit, nous, il faut les payer en plus. On n'a pas les moyens. Donc, ça, c'est une problématique.

M & E : Et la métropole de Lyon, ils vous ont déjà contacté pour des projets ?

C. Leprince : Oui, on est financés pour des projets. On a des financements métropole, un financement sur le handicap, alimentation et handicap, et activités physiques sur celui-ci. On a un financement métropole, toute petite enfance, sur les mères isolées. Donc, des mères seules, qui sont dans des foyers, des choses comme ça, où là, on a un projet alimentation-parentalité. La métropole, on fait aussi quartier d'été. Donc, les projets sur l'été en pied d'immeuble. Voilà, les

projets qu'on a avec la métropole. Et après aussi, on a senior aussi. Là, c'est autre public, c'est moins dans ce que vous êtes. Mais on a un financement aussi sur prévention des chutes, prévention des dénutritions avec la métropole.

M & E : Et la région, vous avez un référent qui vous contacte ?

C. Leprince : La région, nous, c'est plus l'ARS, via la région. C'est plus eux, notre financeur. Sinon, non, on n'a pas de financement région. On a des financements politique de la ville, État. Après, des fois, nous, on ne sait pas vraiment les financements. Ça se trouve, c'est du région, je vous dis. Nous, en fait, c'est la ville qui nous fait déposer. Ils nous disent, il y aura une partie politique de la ville, une partie d'État. Mais ça se trouve, l'État, c'est la région. Enfin, vous voyez, je n'ai pas forcément toujours les financeurs. Puisque ça redescend à la ville et après, ça redescend par nous.

M & E : Et... on a une question sur les grandes étapes de l'apprentissage à la ville alimentaire. C'est lesquelles que vous identifiez, le moment où dans lesquelles il faut intervenir pour éduquer les enfants ?

C. Leprince : Déjà, moi, je dirais la femme enceinte. Parce qu'une fois que tu as l'enfant, tu es touchée, coulée. Du coup, ça, c'est un nouvel appel à projet que j'essaye de déployer. J'essaye de chercher des sous. Parce que je voudrais que, comme les préparations à l'accouchement, on ait une préparation à l'alimentation. Et nous, on le voit parce qu'il y a beaucoup d'allaitements qui sont arrêtés et tout ça. Parce qu'on vous a dit que votre lait n'était pas nourrissant. Ça n'existe pas, mais bon, c'est encore des choses qui se disent. Parce que ces mamans, elles sont perdues. Parce que l'enfant, il ne prend pas de poids. Et qu'en France, on est très ancré courbe par rapport à d'autres pays. Ça, c'est vraiment un fléau et mon cheval de bataille. Mais voilà, mon cri de guerre. Donc déjà, il y a cette partie-là avant. Ensuite, pour travailler justement la phase de la diversification alimentaire, qui est une première phase critique où il faut pouvoir travailler pour que les parents soient à l'aise, soient sereins. Que oui, mon enfant, il peut manger tout. Et ce n'est pas parce que je lui ai fait manger une purée de pommes qu'il n'aimera jamais les légumes. Parce que ça aussi, c'est dans les trucs : "Oh là là, tu as commencé par les fruits, il ne mangera jamais de légumes." C'est totalement faux aussi. Donc, travailler tout ça, tout cet axe-là. Et puis après, la phase de néophobie alimentaire à deux ans. Grosse phase critique de trois ans où les parents sont laissés tout seuls. Voilà, il y a l'entrée à l'école maternelle qui est là-dedans aussi. Donc, il y a la phase de régression. Et là aussi, on les laisse tout seuls. Et quand tu vas chez ton pédiatre, il te dit : "Il va manger un jour." Voilà. Donc souvent, ils sont abandonnés alors qu'on pourrait tellement le travailler, cette phase-là. Et puis après, la phase de l'enfant de 10 ans où là, il prend un peu son indépendance, 10-12 ans. C'est la phase de l'adolescence : "Je suis grand, je sais ce que je veux manger" et tout ça, où là c'est plus l'axe parentalité. Mais si on l'a créé depuis tout petit, moi, je considère qu'en fait, voilà, ça va tout seul. Si on l'avait accompagné depuis tout petit et que les parents avaient confiance en eux... Nous,

on est sur des parents où ils n'ont pas confiance en eux. La première peur, c'est que l'enfant ne les aime pas parce que leurs compétences psychosociales ne sont pas OK déjà. Donc du coup, dès que l'enfant ne va pas manger et tout ça, qu'il demande quelque chose : "Je vais te donner des Danettes" et tout ça.

M & E : Il y a un sacré facteur psychologique aussi.

C. Leprince : Oui, toutes les compétences psychosociales, la confiance en soi, la psychologie. Enfin, je veux dire, l'enfant naît, tu te retrouves seule, tu ne sais pas quoi faire. On dit qu'il ne prend pas assez de poids, déjà je suis une mauvaise mère, je n'aurais pas dû allaiter. Tu vois, ma belle-mère me l'avait dit. Enfin, vous voyez, il y a tout qui vient s'empiler en fait : l'alimentation, tout le monde mange, donc tout le monde a son petit conseil. "Ah, mais il ne mange pas assez, il ne mange pas encore ça, mais ce n'est pas normal." "Ah, mais tu lui mets déjà des morceaux, mais c'est trop tôt." Enfin, nous, on entend tout le temps ça, des trucs où, tu ne sais pas, ça sort de nulle part, comme "la banane fait grossir, l'ananas fait maigrir". C'est des conneries, mais ça existe toujours. Et nous, on l'entend encore. Des fois, les mamans nous disent : "Par contre, la banane, on peut en donner à l'enfant ? On m'a dit quand même que ça faisait grossir." C'est encore ancré en 2025. Donc tout cet accompagnement. En ce moment, avec une grosse problématique en France : la non-formation des pédiatres à la nutrition, c'est une réalité. Déjà, moi, je dis que si on travaillait déjà la nutrition avec les pédiatres, ça éviterait qu'ils donnent juste le carnet de santé, comme nous le disent les parents. Ils disent : "Suivez le carnet de santé." Suivez le carnet de santé, ça veut dire quoi ? Les enfants sont tous différents. Donc déjà, on a cette grosse problématique. Après, on va nous dire que les pédiatres n'ont pas le temps de travailler ça. Alors s'ils n'ont pas le temps de travailler ça, mettez des diététiciens pour le faire. Mais on en revient toujours au même : ce n'est pas remboursé par la Sécu. Donc faisons de la prévention. Et pour faire de la prévention, nous, on a quelques mutuelles des fois qui nous sollicitent pour des actions justement auprès des femmes enceintes. Mais souvent, ils nous disent : "On a de tout petits financements." Donc, sur une année, je vois 20 femmes enceintes. Et à la fin de l'année, elles nous disent : "Merci, ça va, je me sens mieux là, je me sens d'attaque, ça m'a enlevé un poids." Enfin voilà, on le voit en plus. Moi, je pense que c'est essentiel.

M & E : Et du coup, vous ne travaillez pas beaucoup avec les pédiatres ?

C. Leprince : Malheureusement, quand c'est médecin, pédiatre, diététicien... Nous, on est paramédical. Donc le médical a un petit peu de mal avec nous. Il y a une barrière. Non mais c'est vrai, il y a quelque chose, même si c'est moins qu'avant. On le voit quand même beaucoup. Mais ça s'est amélioré : en 10 ans, on voit une évolution. Les nouveaux, les jeunes qui sortent, beaucoup moins. Par exemple, avant, c'était des choses qu'on n'entendait jamais. La semaine dernière, j'ai eu une petite. La maman me dit : "C'est ma pédiatre qui m'a dit de venir vous voir." J'étais un peu

estomaquée. Je ne connais pas cette pédiatre en plus. Elle m'a dit : "Allez voir une diététicienne." Donc voilà, c'est individuel aussi. Ils sont plus ou moins sensibles à la question. Mais on voit que la jeune génération est beaucoup plus ouverte qu'avant.

M & E : Et comment faire du coup pour toucher des femmes enceintes, vous passez par ?

C. Leprince : Ben moi, ce serait de dire : travailler en lien avec les hôpitaux déjà qui font la préparation à l'accouchement. Ce serait tellement bien de pouvoir intégrer ça. Enfin moi, je suis en lien avec les hôpitaux locaux. Quand je leur ai présenté le projet, ils m'ont dit : "Ah mais c'est super, par contre on n'a pas d'argent. Trouve de l'argent." C'est le nerf de la guerre en fait : super projet, mais je n'ai pas d'argent pour ajouter ça. La Sécu rembourse tant de séances, je ne peux pas te dire qu'ils donneront plus de séances, même si c'est super comme idée. Donc voilà.

M & E : Et vous intervenez dans les crèches aussi ?

C. Leprince : Oui, on intervient dans les crèches. Oui, tout à fait. Comment on fait ? Soit on organise des ateliers pédagogiques auprès des enfants, en invitant aussi les parents. Souvent, dans les crèches, c'est plus compliqué parce que les parents travaillent. Du coup, on fait plutôt des cafés parents à la sortie de la crèche. Par exemple, on vient faire un atelier cuisine avec les enfants le matin, comme des muffins à la carotte. Ils partent ensuite à la sieste, et nous, on revient à 16h. De 16h à 18h30, on est dans le hall. On fait découvrir aux parents ce que les enfants ont cuisiné. Ça permet de leur montrer que leur enfant goûte, alors qu'ils vont vous dire : "Mais non, il ne mange pas de carotte." On leur dit : "Ne dites rien, ne vous inquiétez pas, il va le manger." C'est lui qui l'a cuisiné. Il sait qu'il y a de la carotte, en plus c'est lui qui l'a râpée, on l'a fait ensemble. On travaille donc sur tout ça, et on répond aux questions autour de l'alimentation. On est surtout sur du passage, du lien, pas quelque chose de très institutionnel. Souvent, les parents arrivent en disant : "Je n'ai que cinq minutes", et finalement ils restent une demi-heure. Parce que si tu arrives à créer du lien, une relation de confiance, à leur montrer qu'on ne va pas les juger, que je suis juste là pour donner des petits tips pour que ça aille mieux dans leur quotidien...Moi, c'est mon métier, donc ça va très bien chez moi. Mais si je peux transmettre et que ça aille mieux chez eux, c'est OK pour moi. Donc c'est ça qu'on essaie de faire.

M & E : On a une dernière question parce que du coup, l'objectif de notre projet, c'est d'aider la ville de Villeurbanne de mettre en place un parcours alimentaire avec des grandes étapes, quelque chose de très systémique où on pourrait toucher toutes les écoles, toucher à tous les enfants de l'école, et qui durerait sur le temps long. Si on vous proposait ce projet-là, à quoi vous penseriez tout de suite ?

C. Leprince : Alors, toucher tous les enfants... Enfin, c'est faisable si vous avez des partenaires. Après, c'est... Oui, c'est ça. Soit on forme les enseignants. Mais le problème, c'est que les

enseignants sur les temps école, ils ont déjà affaire à acquérir les maths, les... Voilà. Donc ça, c'est toute la problématique. Le mieux pour toucher les enfants, c'est en classe, bien évidemment. En tout cas, si on veut favoriser les changements de comportement, on sait que... Voilà. C'est leur séance. Donc, ce n'est pas une fois. Et surtout, le lien avec les parents. Oui. Si vous voulez travailler quelque chose de cohérent, il faut que les parents soient intégrés. Donc, on les fasse venir dans l'école, quoi. Oui. Ce n'est pas juste deux cafés par an dans l'année qui suffisent. En plus, on va toucher ceux qui sont déjà sensibilisés. Donc, voilà. C'est vraiment les faire rentrer... On va casser la cloison... Après, c'est toute la difficulté. Alors, est-ce que ça peut être sur le temps périscolaire ? Parce que des fois, le temps scolaire, c'est compliqué. Oui. Mais nous, je vois quand même que quand on met nos projets, il n'y a pas de problématique à mettre en place. Vous voyez, on fait quand même six, sept ateliers, du coup, entre alimentation et activité physique, et on arrive à les caler sur les écoles. Après, c'est d'avoir les bons partenaires parce que c'est ça aussi : qui transmet le message. On en revient toujours au même. Et ça, c'est vraiment toujours quelque chose d'important parce que la posture, le message, tout ça... Donc il y a ça aussi, la problématique, c'est que si vous voulez toucher tout le monde, ça veut dire : est-ce que c'est des animateurs qui sont... mais ça veut dire qu'il faut qu'ils soient formés. Oui. Ça veut dire que si vous avez du roulement à chaque fois, il faut reformer une cohorte pour faire. Donc, c'est ça. Après, avoir à travailler... et puis ça dépend du budget qu'ils ont parce que si tu veux toucher toutes les écoles... Enfin voilà, je ne sais pas, sur REP, hier, je crois qu'on a comptabilisé, il y a au moins 15 écoles, 15 écoles avec, je ne sais pas, environ huit classes par école. Enfin voilà, c'est un budget. Si tu veux faire pas qu'une séance par école pour que ça ait un sens, il y a aussi le budget, bien évidemment... Mais aussi le coût, le temps humain d'avoir des professionnels qui soient formés pour être sûrs que ça va dans le bon sens, parce que c'est toujours un peu la problématique. Enfin, nous, on le voit bien : des fois, on a parlé d'autres associations et tout ça, on voit d'autres structures qui interviennent, et tout ça, et où on vient... tout le monde peut cuisiner. Là aussi, on en revient toujours au même. Oui. En fait, c'est ça. Cuisiner, tout le monde sait faire. On peut prendre une personne lambda, mais si elle n'est pas formée à la néophobie alimentaire, si elle n'est pas formée au développement du goût, si elle n'est pas... Pour moi, c'est un non-sens. C'est comme jeter de l'argent par la fenêtre, quoi. Ce n'est pas juste venir cuisiner avec les enfants, il faut mettre des mots, il faut... Enfin, voilà, tout ça, c'est hyper important. Donc, il y a ça aussi qui est important. Nous, c'est aussi un souhait de l'association : par exemple, on est toutes sur des CDI, salariées, pratiques, des mots à dire, des choses... et quand tu travailles avec du one-shot, des gens qui viennent, ce n'est pas parce que tu es diététicien·ne que tu as la bonne formulation. Vous voyez, je ne veux pas dire qu'il faut absolument travailler avec des diététicien·nes, c'est vrai que nous, on a quand même les bases au départ, mais après, tout ça se travaille aussi. La posture éducative, tout ça... enfin, voilà, c'est hyper important. Donc, c'est un très beau projet d'envergure, qui n'est pas facile à mettre en place. Qui n'est pas facile parce que... Oui. C'est... Toute la difficulté, c'est ça : tu as un nombre de séances. Si tu te dis, tu as quatre séances par classe, fois le nombre de classes sur le nombre d'écoles, c'est un truc astronomique. Il faut

presque avoir un chargé de projet à temps plein de la ville. En fait, il faudrait qu'eux aillent dans toutes les écoles et même là, je ne suis même pas sûre qu'elles y arriveraient. Parce que la pauvre, par exemple, les écoles... si vous êtes sur les écoles maternelles, là, le projet... je ne sais pas si c'est école maternelle ou élémentaire. C'est les deux, c'est... Ah oui, deux à dix ans. Et c'est même les crèches aussi. Oui. Donc... c'est très large. Ben voilà. Donc, du coup, il y a toutes les contraintes. Déjà, tu n'as que lundi, mardi, jeudi, vendredi. Donc, déjà, tu n'as plus que quatre jours. Tu as les vacances scolaires. Enfin, il y a tout ça, quoi. Donc, en temps de travail et pour monter un projet, ça ne se fait pas du jour au lendemain. Enfin, je veux dire, nous, on rencontre les écoles, on fait des mails, je fais une première réunion. Ensuite, on fait une deuxième réunion pour travailler le planning. Ensuite, on fait des échanges de mails. Une fois que le planning est créé, ben parfois, ah ben oui, mais du coup, on va avoir piscine, on va avoir hop, il faut tout remodifier. Enfin, voilà, il y a tous ces aspects-là aussi. Donc, oui, c'est un gros job, quoi. Mais après, oui, ça peut se faire. Moi, je trouve ça super, mais oui, après... ou voilà, après avoir plusieurs partenaires. Mais forcément, ça a un gros coût financier aussi, bien évidemment, puisque nous, on est du temps humain. Et en plus, à côté de ça, on a du temps de déplacement, et donc des frais de déplacement... Voilà. On a des matériels pédagogiques, c'est-à-dire que si on fait un atelier cuisine, il faut des denrées. Ce n'est pas... Vous voyez, là, je suis sur un projet à Vénissieux sur les écrans. Je viens, mes petites impressions, ma petite personne est sur les écrans, ben voilà, il n'y a pas... Mais nous, dès qu'on est sur la nutrition, si on veut, il faut que les enfants goûtent, il faut qu'ils touchent, il faut qu'ils sentent, donc il faudrait qu'il y ait des denrées. Donc, il y a ça aussi, en coût, en plus du coût humain, quoi.

M & E : Super, je pense qu'on a fait le tour. Merci beaucoup.

C. Leprince : Eh bien, avec plaisir.

5.9. Entretien avec Sylvie Renard – 30 janvier 2026

Présentation

- **Rôle et écoles** : Sylvie Renard intervient dans **deux écoles**, dont l'une est classée en **REP+**. Son rôle principal consiste en des missions de **dépistage** (langage, vue, audition, motricité) et de **prévention des difficultés scolaires**. Elle assure le suivi des enfants de la grande section de maternelle jusqu'au CM2. Auparavant, elle travaillait en binôme avec un médecin, mais elle exerce désormais seule la plupart du temps en raison de difficultés de recrutement médical. Elle a rejoint la santé scolaire à Villeurbanne en 2008.
- **Perception de l'éducation à l'alimentation** : C'est une problématique qu'elle juge **essentielle**. Elle consacre beaucoup de temps au dépistage du surpoids et de l'obésité dès le plus jeune âge, car elle estime que plus la prévention est précoce, plus elle est efficace.
- **Contact avec les enfants et activités** : Elle est en contact constant avec les enfants lors des bilans de santé individuels (GS, CP, CE2). Ses interventions incluent des discussions sur l'hygiène de vie, le sommeil et l'alimentation. Elle a également organisé des activités collectives comme des **petits déjeuners à l'école**.

Projets et activités en lien avec l'alimentation

- **Collaboration avec d'autres acteurs** : Elle travaille en lien étroit avec les **enseignants et les directeurs** pour "faire corps" autour de l'enfant. Elle collabore avec **Corinne Bernard** (chargée de mission santé) et utilise des dispositifs comme le **Petit Passeport Santé**.
- **Diététicienne et directions (DSP/DRM)** : Bien qu'elle dépende de la Direction de la Santé Publique (DSP), elle mène parfois des actions de manière indépendante, comme certains petits déjeuners à l'école, bien que la diététicienne de la ville en propose également. Néanmoins, faute de temps, elle a dû interrompre les petits déjeuners à l'école.
- **Contraintes rencontrées dans l'action auprès du public** : L'un des obstacles pour parler d'alimentation auprès des parents est le **tabou entourant le poids**. Les parents acceptent mal le mot "obésité", ce qui l'oblige à utiliser le terme "surcharge pondérale". De plus, les activités collectives (cafés parents) attirent souvent peu de monde et principalement des parents déjà sensibilisés. Une autre grande difficulté rencontrée par l'infirmière est la contrainte de temps : la charge de travail importante reposant sur les infirmières leur empêche d'intervenir durablement auprès des familles.

- **Importance des questions alimentaires** : Pour elle, l'alimentation est liée au rythme de vie global. Elle souligne également l'impact négatif des **écrans** pendant les repas, qui empêchent l'enfant de ressentir la satiété.

Action publique territoriale

- **Employeur municipal** : Sylvie Renard apprécie que la santé scolaire dépende de la **mairie** plutôt que de l'Éducation nationale, car cela permet une séparation bénéfique entre la vision pédagogique et la vision soignante.
- **Gestion des effectifs et charge de travail** : Elle se montre très **inquiète et amère** face à la réduction des moyens. Son poste ne sera pas remplacé à son départ, ce qui alourdira la charge de ses collègues. Elle estime que le manque de temps l'empêche de réaliser le travail de proximité et de suivi social qu'elle juge indispensable, notamment auprès des familles les plus précaires.

Public et parents

- **Intervention sur les goûters et l'implication des parents** : Elle sensibilise les parents aux portions en utilisant des **repères simples** (la taille de la paume de main de l'enfant pour la viande, deux poignées pour les féculents).
- **Perception de l'implication parentale** : Elle constate que les parents sont souvent très à l'écoute des désirs de l'enfant, ce qui peut freiner l'adhésion à des programmes comme le Passeport Santé ou le sport. Le manque de temps des parents qui travaillent est aussi un frein majeur.
- **Projets communs et lien social** : Le lien se tisse surtout lors des **entretiens individuels** ou de moments informels à la porte de l'école. Elle a participé à des fêtes de quartier (comme à Saint-Jean) pour aborder l'alimentation de manière festive et moins culpabilisante.
- **Rapport des enfants à l'alimentation** : Les bilans révèlent que beaucoup d'enfants mangent devant la télévision. Les enfants ont parfois également du mal à comprendre ce qui fait une alimentation saine et équilibrée, de la même manière que leurs parents. Elle note cependant que les enfants sont réceptifs aux explications sur le fonctionnement du cerveau et de la satiété lors de ses entretiens.

5.10. Entretien avec Sébastien Desaulniers-Turgeon - 04 février 2026

Mathis : Est-ce que vous avez des questions d'abord que vous voulez nous poser peut-être ?

Sébastien : Oui, peut-être me remettre en contexte un peu parce que j'ai vu Ken rapidement et je vous avoue que ces temps-ci, c'est un peu le rush. Je n'ai pas investigué le contexte de votre travail outre mesure. Je comprends que c'est dans un cadre d'études, etc.

Léonie : Oui, alors on est deux étudiants à Sciences Po et à Lyon et, on est en master d'affaires publiques. Au sein de notre cursus, on doit participer à un projet en partenariat avec des institutions publiques, on va dire ça comme ça. Et donc nous, dans ce cas-là, avec d'autres camarades, on doit aider la municipalité de Villeurbanne, c'est juste à côté de Lyon, à envisager un parcours alimentaire pour les enfants allant de zéro à dix ans à peu près. Donc c'est mettre en lien et en cohérence des initiatives qui existent déjà et voir un petit peu comment faire pour tout combiner, pour pouvoir accorder un accès le plus large possible aux enfants au niveau de toutes les questions qui entourent l'éducation alimentaire, que ce soit d'un point de vue plutôt de santé physique, mais aussi des questions de consommation durable, anti-gaspillage, etc. Voilà, globalement, ce qu'on a fait...

Sébastien : Je sais qu'il y a des parallèles, en tout cas, avec la démarche qu'on a eue, peut-être à un petit peu plus grande échelle.

Léonie : Oui, c'est pour ça qu'on nous a contactés !

Mathis : Mais oui, du coup, ce qu'on a fait pendant les trois, quatre premiers mois, c'est qu'on a essayé de rencontrer les acteurs sur Villeurbanne, sur la ville, pour essayer de comprendre un peu ce qu'ils faisaient, quelles initiatives ils portaient, etc. Aussi, ce qui ne marchait pas. Et là, la seconde partie de notre travail, ça va être de contacter des autres collectivités, soit ailleurs en France ou ailleurs dans le monde. On essaye de comprendre, eux, comment ils s'y prennent, comment ils réussissent à construire un parcours qui soit systématique, qui réussisse à toucher l'ensemble du territoire, l'ensemble des enfants, etc.

C'est une grande mission, mais on essaie de trouver des pistes pour pouvoir ensuite leur fournir des préconisations.

Sébastien : La ville c'est la bonne échelle. Quand les programmes se développent à cette échelle-là, ils sont beaucoup plus contingents, je dirais. Ils sont capables aussi de se mettre à l'échelle rapidement.

Donc, rejoindre les enfants d'une ville, organiser un programme, puis vous avez, je pense, l'avantage d'avoir un pouvoir au niveau municipal ou des communes. C'est-à-dire que nous, on a des

municipalités qui sont très mobilisées dans le principe, mais qui n'ont pas les dents pour agir, si on peut dire.

Léonie : C'est vrai que votre projet...enfin, en tout cas, de ce qu'on a trouvé sur... Internet, est à une échelle beaucoup plus grande, mais ça nous intéressait quand même, en fait, de pouvoir voir comment l'idée est venue aux différents acteurs et comment vous avez pu envisager de mettre en place quelque chose, même si c'est une très grande échelle par rapport à nous.

C'est un peu le processus, de conception d'un projet qui nous intéresse.

Et en regardant, j'ai vu que quand même, au Canada et notamment au Québec, il y avait beaucoup d'initiatives sur l'alimentation. Et c'est dans ce cadre-là que je suis tombée sur le projet PASUC et la coalition en particulier. Et c'est pour ça qu'on s'est dit que vous contactez, ça pourrait être intéressant pour nous aussi. Donc, si jamais vous voulez présenter votre projet et présenter votre rôle au sein de l'association, c'est avec grand plaisir.

Sébastien : Ben oui, bien sûr. Puis, moi, je vais vous donner le contexte parce que je pense que la manière dont les choses se développent, c'est assez différent. En fait, c'est l'écosystème qui fait que ça se passe de cette manière-là.

Donc, bon, ben moi mon nom, c'est Sébastien Desaulniers-Turgeon. J'utilise Desaulniers, là, la plupart du temps. Et puis, en gros, je suis coordonnateur du collectif québécois de la coalition pour une saine alimentation scolaire. Donc, c'est, par le fond, le chapitre québécois de la coalition canadienne, si on veut. On a des chapitres dans chacune des provinces.

Par exemple, Ken, c'est celui avec qui vous étiez en contact, c'est une personne qui, lui, travaille vraiment au niveau des communications, au niveau pancanadien.

Mais peut-être pour mettre en contexte aussi les chapitres au Canada, ça dépend des capacités de mobilisation dans les différentes provinces. Je vous dirais qu'on n'a pas toute la même structure. Les chapitres au Canada n'ont pas la même structure, n'ont pas la même capacité d'action. Je dirais qu'au Québec...On aime beaucoup se vanter au Québec. On aime ça être de l'avant et être distinct, évidemment, toujours. Mais c'est vrai qu'on a probablement le réseau le plus fort, le plus organisé, le plus mobilisé à travers tous les chapitres. Ce qui fait qu'on a pu avancer aussi dans un projet comme celui du PASUC.

Ce qu'il faut comprendre, c'est qu'à la base, la coalition, puis donc le collectif aussi, dans le fond, c'est un réseau. Ce ne sont pas des organisations au sens strict. Ce sont des réseaux qui sont vraiment là à la base pour faire le plaidoyer pour un programme national d'alimentation scolaire.

Donc, avec ce que ça implique, je pourrais vous partager quelles sont les valeurs qui sont rattachées à ça, quelles sont les objectifs. Le Plaidoyer, mais aussi, disons, animer justement un réseau qui peut s'échanger des bonnes pratiques. Se mobiliser en ce sens-là. Puis, justement, développer une plus grande collaboration. Donc, vaguement, c'est ça le mandat de la coalition et de ses chapitres. Je dirais peut-être, c'est ça, au Québec.

Peut-être que je donnerais quelques données, tu sais, sur la coalition.

On parle de 300, tu sais, 390 membres. C'est ça, en termes de proportions, la coalition, au niveau pancanadien, là, compte un peu plus de 380 membres, puis 150 sympathisants, organisations sympathisantes qui ne sont pas en mesure d'être membres, mais qui appuient la cause.

Puis, au Québec, en particulier, là, on a à peu près de 130 membres, puis quelques organisations sympathisantes.

Et puis, tout ça, je veux dire, là-dedans, il y a, comme on dirait, un beau melting pot, en bon français, de ces d'organisations qui travaillent en sécurité alimentaire, qui travaillent en appui à la santé publique, en prévention de la santé, en saine alimentation, tout ça.

Donc, l'alimentation scolaire est vraiment un sujet qui est très central, qui est devenu très central dans les dernières années. Ce qui fait qu'il y a une bonne adhésion.

Donc, ce sont tous des organisations quand même du secteur communautaire, là. On va dire au sens large. Puis, c'est ce qu'il faut comprendre, c'est que cette mobilisation-là, puis la réflexion au Canada, mais en particulier au Québec, autour d'alimentation scolaire, c'est vraiment porté par le secteur communautaire. Donc, les organisations à but non lucratif, le secteur de l'économie sociale, ça ne veut pas dire que les gouvernements ne s'investissent pas. Je dirais qu'il a fallu beaucoup, que ce secteur-là se mobilise pour faire pression sur les gouvernements pour créer la vision, ou en tout cas, influencer les valeurs de la vision. Je pense que la coalition au niveau canadien a été capable de le faire vraiment bien parce qu'on a eu plusieurs étapes importantes récemment qui ont été franchies en termes de, justement, de financement annoncé pour un programme national d'alimentation scolaire, dont, un financement sur cinq ans. Un financement qui a été confirmé, qui va devenir pérenne, qui va être enchâssé dans une loi, puis qui fait aussi, qui est soutenu par une politique de saine alimentation à l'école.

Et donc, tout ça, c'est quand même un travail, puis je veux dire, c'est un travail qui a été beaucoup fait par la coalition, puis ce qu'on retrouve dans la politique en particulier est vraiment influencé par les valeurs, si on peut dire, de la coalition. Et ces valeurs-là, donc cette vision-là, d'un programme

d'alimentation scolaire universel, c'est vraiment, bon, là, je les ai ici. Je pourrais peut-être vous partager certains documents par la suite.

Léonie : Oui, si vous voulez bien, pourquoi pas.

Sébastien : Donc, on a, donc, les principes, dans le fond, c'est les principes directeurs, là, qui, évidemment, qui sont soutenus au niveau du collectif au Québec, qui, évidemment, autant, c'est, bon, c'est accessoire à la santé, donc la dimension de santé publique prévention.

Donc, ce n'est pas juste une question de combattre l'insécurité alimentaire, on voit vraiment l'alimentation scolaire comme quelque chose de plus holistique, là. L'idée de l'universalité, puis même actuellement, c'est pour ça que je vous dis, en tout cas, on se demande parfois, OK, on a eu du financement, il y a quelque chose qui s'appelle un programme national d'alimentation scolaire au Canada, mais jusqu'où il va, ça, c'est une autre question. Puis souvent, les gens se demandent, OK, bien là, maintenant que c'est arrivé, c'est quoi votre but, quelle est votre raison d'être, puis le plaider, qu'est-ce que vous allez faire, bien, justement, amener la réalisation de ces principes-là, c'est, ça va être vraiment le nerf de la guerre parce qu'on n'est pas rendu, là.

Donc il y a l'universalité, qui est définie de plusieurs manières au Canada actuellement, aussi. Donc, il y a des provinces qui mettent en place des programmes, qui se disent universels, qui sont intéressants, qui, oui, sont déployés dans toutes les écoles, mais les enfants sont encore ciblés.

Bon, la vision que porte la coalition, c'est vraiment, l'idée que, évidemment, qu'il n'y ait pas de stigmatisation, mais aussi que l'ensemble des élèves aient accès aux programmes d'alimentation qui sont déployés dans les écoles, indépendamment de leur situation socio-économique.

Ceci dit, c'est sûr que dans, je dirais, la culture ambiante, puis, je ne veux pas l'étapisme nécessaire pour arriver là, les investissements, il faut qu'ils viennent graduellement aussi, là, ce n'est pas des blocs de financement, qui tombent d'un coup, puis ça coûte très cher à joindre l'ensemble des élèves, évidemment. Donc, c'est sûr qu'on soutient l'idée qu'il faut y aller progressivement, en priorisant des populations vulnérables, évidemment.

Donc, puis au Québec, en particulier, on a vraiment des, on est vraiment rattachés à, les programmes d'alimentation scolaire sont vraiment rattachés à des indices spécifiques de défavorisation, puis c'est comme vu comme un premier pas qu'on espère franchir éventuellement, mais il faut déjà, rencontrer ces objectifs-là, on n'y est même pas encore, même avec les investissements récents.

Donc, là, je disais, l'accès sur la santé, l'universalité, à frais partagés aussi, je pense que dans notre contexte nord-américain en particulier, il y a encore une, il y a des valeurs néolibérales qui continuent de perdurer.

En fait, l'idée que le gouvernement n'est pas le seul bailleur de fonds dans le programme, c'est vraiment, c'est, c'est, c'est, surtout le gouvernement central, disons, le gouvernement fédéral, c'est, c'est, c'est super important, ça a été super important pour, justement, convaincre l'implication des gouvernements.

Donc, oui, il y a plusieurs paliers de gouvernement, mais la société, les parents notamment, donc, il y a, il y a l'idée de faire contribuer les parents de certaine manière, puis ça, il y a différents modèles là-dessus, et même le secteur privé, là, sous forme de philanthropie à certains égards, là, donc, je trouve que c'est une petite portion, mais, mais c'est quand même accommodé dans cette vision-là, à frais partagés. Sinon, bien, flexible, adapté aux, aux conditions locales, c'est une autre des valeurs, parce que, justement, il faut que les programmes ressemblent, si on veut qu'ils s'implantent bien, il faut qu'ils ressemblent à la population, qu'ils les desservent.

Il y a un autre principe qui est important, qui parle de l'engagement, disons, de l'écosystème à soutenir, le contrôle autochtone sur les programmes qui sont destinés aux élèves autochtones.

Donc, ça, c'est, dans l'autodétermination des premiers peuples, c'est super important, puis, bon, je pense que c'est assez clair. C'est consensuel maintenant. On a évidemment, un énorme déficit historique à rattraper par rapport à ça. Au moins, il y a une bonne, une bonne entente à cet égard-là. Donc, ça, c'est un, un principe important.

L'autre principe dans la vision, c'est d'avoir des programmes qui sont des moteurs de développement économique et communautaire, donc, pour les communautés. Quand on parle d'alimentation durable aussi, puis là, ça, c'est un ça fait partie de ce point-là, quelque part, c'est que, l'idée d'alimentation durable, c'est non seulement durable au sens environnemental, mais c'est aussi ancré dans des notions de proximité et, justement, d'approvisionnement local pour permettre de stimuler l'économie des programmes des communautés dans lesquelles ils se trouvent.

Puis, l'avant-dernier point, c'est vraiment l'insistance sur la littératie alimentaire. C'est vraiment l'idée que les programmes doivent être éducatifs. Donc, on voit vraiment ça en deux volets : volet nourrir, volet éduquer. Puis, puis, finalement, encadré par des, de la réédition de comptes qui, qui, qui est nécessaire pour s'assurer que l'écosystème fonctionne du même.

Donc, voilà, donc, je me suis étendu un peu, mais c'était quand même, je pense, c'est important de voir un peu dans, c'est quoi les, les valeurs, là, qui, qui sous-tendent un peu l'action de tout ça. Et

puis, puis voilà, sinon, parler de, de, du PASUQ en tant que tel, du projet, parce que, bon, c'est cette démarche-là. Puis, vous m'arrêtez si vous avez des questions.

Mathis : Non, vous n'en faites pas, vous pouvez continuer votre présentation

Sébastien : Donc, c'est ça, le PASUQ vraiment, c'est, c'est une initiative, dans un contexte, d'écosystème communautaire qui est à la base, un peu, de la vision qui se développe au Canada. C'est encore plus vrai au Québec. Et, et ce qui fait qu'il n'y a pas nécessairement de vision centralisée, même s'il y a du soutien financier pour l'alimentation scolaire. On va dire les principes, là, c'est ça, la vision à long terme se fait, s'est fait attendre et continue de se faire, de se faire attendre.

Donc, c'est un peu créer un environnement, où les organismes communautaires qui portaient des projets, chacun de leur côté en alimentation scolaire, ne peuvent pas être mise en compétition pour des fonds provinciaux, bon, puis même pour des fonds fédéraux quand ils, ils sont arrivés. Donc, ça c'est quelque chose qui ne plaisait pas, finalement.

Donc le PASUQ, il semble que peut-être d'abord dans une volonté de vraiment des organisations de voir arriver une vision provinciale, qui ne soit pas juste de financer des programmes dans une stricte vision d'aide alimentaire, parce que le financement qui vient du provincial, essentiellement ça reste dans une optique d'aide alimentaire un peu d'urgence. Même si le gouvernement continue à investir, même dans des organisations à but non créatif qui portent des visions plus complètes, comme celles que je viens de décrire, les financements venaient vraiment des organisations en tant que telles.

(le PASUQ cherche à) Ramener le gouvernement, pour essayer de créer un interlocuteur, si je peux dire, au gouvernement provincial. Un interlocuteur qui ne soit pas juste des organisations qui défendent leur propre action, leur déploiement de programmes. Il y a eu justement une espèce d'alliance entre le collectif qui était déjà un regroupement qui faisait le plaidoyer, qui regroupait des opérateurs en alimentation scolaire, autant du volet nourriture que du volet éducation, des opérateurs de programmes de littératie alimentaire aussi.

Donc, c'est un peu une alliance, mais il y a des organisations qui n'en faisaient pas partie, dont des gros joueurs, dont une organisation qui s'appelle le Club des petits déjeuners au Québec, qui est comme un des gros opérateurs, qui est le plus gros, en fait, et étant étrangement, c'est une organisation qui travaillait, puis je vous dis, en connaissance de l'autre, j'ai travaillé là aussi, mais qui travaillait, tu sais, dans une logique de développer ses programmes, développer son agenda, pas nécessairement dans une logique d'écosystème.

Moi, j'ai travaillé beaucoup ça quand j'étais là-bas, quand j'ai trouvé cette organisation-là pour faire changer ça, puis éventuellement, le club s'est engagé justement dans une vision plus large, et donc a pu rencontrer le collectif et tous ses membres sur ce point-là pour dire, "OK, bien, on a besoin d'avoir une voix commune, de parler d'un même, de faire le plaidoyer d'une même posture, d'avoir un projet concret de programme d'alimentation scolaire au Québec commun".

Donc, c'est à partir de là que les discussions se sont entamées, vraiment à partir d'organisations en organisations. C'est sûr que ça s'est orchestré autour vraiment des, je dirais, du comité, ce qu'on appelle le comité exécutif du collectif, qui sont des organisations plus fortes qui se démarquent, évidemment, des 130 membres du collectif au Québec.

Et puis, à partir de là, on a commencé un peu à agir d'une seule voix dans les propositions de diffuser les principes dont je vous parlais auprès du gouvernement provincial. Bon, ça, c'est une chose.

Puis, d'essayer, justement, d'avoir un financement qu'on essaye d'accroître mais d'une manière qui soit plus coordonnée entre toutes les organisations.

Léonie : J'avais une question. Plusieurs fois, vous utilisez le mot programme. Mais qu'est-ce que vous mettez vraiment derrière la définition d'un programme ? Parce que nous, par exemple, on a passé beaucoup de temps à essayer de définir ce qu'on entendait par parcours. Et du coup, je me pose la question pour vous, ce que vous mettez derrière le terme programme, concrètement.

Sébastien : C'est une excellente question. Ça serait le fun d'avoir même, oui, je pense qu'il y a quelque chose d'une définition. Mais je vous dirais, par rapport à un programme, la manière dont on définit le programme, en général, bien même qu'on le définit même localement. On va parler de programme d'alimentation scolaire dans telle ou telle école. Donc, on va le voir comme vraiment quelque chose d'opérationnel.

Mais disons, globalement, si on va dire un programme, ça va être un programme de déjeuner, par exemple, qui répond à, qui est normé, qui a des standards de qualité. Qui répond en partie ou en totalité aux principes dont je vous parlais, par rapport à un programme de dîner. On va utiliser le terme pour parler d'un programme de dîner qui va avoir, la réalité, c'est comme ils viennent d'organisations différentes, même avec des modèles d'affaires différents, ils vont fonctionner différemment.

Donc, les programmes de dîner qu'on a, qui sont portés par une organisation qui s'appelle la Cantine pour tous, bien là, on a vraiment de la tarification sociale. Les parents sont des acteurs dans la commande du repas, c'est basé sur des traiteurs sociaux, donc vraiment ancré dans l'économie sociale. Par exemple, si je fais la comparaison avec un autre programme comme celui du Club des petits-déjeuners, qui est encore partiellement basé sur de la philanthropie, qui dessert, disons, qui

ne va pas vraiment avoir de lien de contact avec les parents, qui va offrir un service dans une école une fois que la, que l'entente est faite, puis qui débarque dans une école, qui vont, donc, c'est ça, ils vont avoir, puis qui ne fonctionnent pas avec de la tarification sociale ou qui ne sont pas un modèle d'économie sociale.

Donc, il y a différentes façons, mais chacune de ces facettes-là, on les appelle des programmes, si on peut dire, au même titre que des programmes de littératie qui vont être une intervention normée, organisée par une organisation spécifique spécialisée en ce domaine.

Mathis : Et pour réussir en fait à ancrer votre programme, vous avez discuté avec des personnes, avec des collectivités, avec... En fait, avec qui étaient vos interlocuteurs pour réussir à ancrer votre programme justement dans les territoires ?

Sébastien : Hum. Bien là, c'est sûr que moi, je vous parle de la posture du réseau. Donc, il y a plusieurs programmes, il y a plusieurs organisations. C'est ça qui vraiment caractérise, comme vous l'aurez compris, l'écosystème. Comme ça ne vient pas... Comme ce n'est pas top-down, ça ne vient pas du gouvernement qui arrive avec des normes.

Oui il y a des normes, Oui, il y a une politique de saine alimentation à l'école, mais elle a très peu de moyens encore. Puis, en attente d'être renouvelée, elle n'a plus de moyens d'encadrer pour vrai ni de Forcer l'implantation des normes dans les milieux.

Comme ça ne vient pas top-down, ça vient du milieu communautaire beaucoup qui s'est organisé. Bien, c'est ça. Donc, il y a différentes façons d'avoir développé les liens avec les communautés d'ancrer le programme.

Si on regarde le déploiement de programmes, quand il y a du financement disponible, mettons, par exemple, qui vient du provincial ou qui est disponible pour une organisation, bien là, les organisations vont bâtir des listes d'attente. Ils vont avoir été en contact avec les milieux scolaires directement, puis ils vont s'être mis en liste d'attente pour accéder à tel ou tel programme. Puis ça, ces listes d'attente-là, par exemple, pour le programme de déjeuner, il va avoir 100 écoles sur listes d'attente qui ont l'intention d'y adhérer du moment qu'ils correspondent aux normes de vulnérabilité...

Parce que, comme je vous disais, il y avait des indices, dans un cadre de priorisation, d'écoles qui ont des indices de défavorisation. Donc, du moment qu'ils ont ça, bien, ils vont vouloir appliquer les démarches d'un tel programme. Pour les dîners, c'est la même chose, puis là, c'est sûr que c'est des organisations qui vont faire un peu de développement, ils vont aller voir les milieux pour dire, « Ah, bien, on voit qu'il y a du financement. » « Il y a du financement qui s'en vient, des potentiels de développement. On vous propose tel programme. » Mais il n'y a pas de planification conjointe de la part de l'écosystème encore. C'est un peu aussi à ça que veut répondre le PASUQ, le projet du

PASUQ. Ceci dit, on croit dans une offre qui est complète au point d'avoir besoin... On a besoin dans des écoles, surtout les écoles les plus défavorisées, on a besoin d'avoir des programmes de déjeuner, de dîner et de collation et de littératie. Donc, on est assez ambitieux. On voit ça comme une offre complète. C'est ça.

Donc, ce n'est pas tellement une question de se coordonner, de séparer l'écosystème, de séparer les écoles en différents programmes. Ça va être de se rencontrer dans ces écoles-là. Donc, cette planification-là, ce déploiement-là, bien, tant qu'on n'aura pas franchi les dernières étapes du projet pilote, puis qu'on ait vraiment un *modus operandi* pour chaque organisation de travailler ensemble puis de mutualiser leurs interventions, bien, je ne pense pas qu'on va être en mesure de planifier le développement conjointement.

Léonie : Et tout à l'heure, vous avez mentionné, et je l'avais vu sur un peu les plaquettes de présentation du chantier PASUC, des points de préconisation, on va dire. Je crois qu'il y en a dix à peu près. Ou un quelque chose comme ça, une liste de recommandations que vous faites. Est-ce que c'est des recommandations qui sont venues des différentes associations ou collectivités qui travaillent dans le projet ? Ou est-ce que vous avez aussi fait appel à des spécialistes, par exemple, des nutritionnistes, diététiciennes, etc. ? Ou c'est quelque chose vraiment qui vient des associations ou même peut-être initiatives citoyennes, etc. ? qui a été consulté pour déterminer ce qui allait être important. Est-ce qu'il y en a d'autres qui vont être en place ?

Sébastien : La vision un peu plus spécifique pour le PASUQ, effectivement, donc l'universalité dans l'école, comme je disais. Les deux volets, nourrir, éduquer, bon, l'idée d'aller du pré-scolaire au secondaire dans le réseau public, justement en fonction de la priorisation dont je vous parlais.

Oui, il y a l'idée que ce soit mis en œuvre par des OBNL, des organisations en économie sociale, parce que oui, il y a une dimension privée, je veux dire, il y a des traiteurs à grande échelle privés, de cantines scolaires, qui sont très à l'affût dans certaines provinces, c'est eux qui ont le mandat principal d'opérer l'alimentation scolaire dans les milieux. Ce n'est vraiment pas la posture, évidemment, que nous, on préconise. Ça, on mise vraiment sur cette idée de développement de l'économie sociale, puis des organisations à but non lucratif pour justement protéger l'offre alimentaire aux enfants de tout intérêt privé.

Puis l'idée qu'on veut bâtir sur de la complémentarité, donc la mutualisation, comme je vous disais tantôt, puis l'appui sur des infrastructures déjà présentes dans les communautés, puis bon, je parlais du cadre d'évaluation. Si on fait référence à ça, c'est sûr que l'impulsion vient du fait que, déjà, si on regarde le collectif comme réseau, il y a des réseaux d'organismes ancrés dans tous les milieux au niveau très local. Il y a des organisations qui travaillent justement en scène d'alimentation là-dedans, qui sont peuplées de nutritionnistes notamment.

Donc oui, chacune des organisations qui travaillent en alimentation scolaire, que ce soit dans le volet nourrir ou éduquer, ont des spécialistes chez eux, dont des nutritionnistes. Mais ces principes viennent aussi de la composition même de l'écosystème à la base. Les grands joueurs, notamment la cantine, ont mis de l'avant cette idée d'économie sociale. La cantine pour tous, qui est l'opérateur des dîners, a un réseau de traiteurs sociaux qui fonctionne dans un modèle d'économie sociale. La consultation est un peu en continu, mais ce n'est pas une vision qui vient d'une politique publique. C'est vraiment l'écosystème qui a mis de l'avant ses valeurs et sa façon préexistante de fonctionner. Quand on parle de bâtir sur la complémentarité et sur ce qui existe déjà, c'est parce qu'il y avait cet enjeu d'éviter que de gros joueurs viennent développer des programmes dans des collectivités où il y a déjà des dynamiques locales. L'objectif est que la sécurité alimentaire des communautés en entier soit plus forte, donc de ne pas avoir des gros joueurs qui viennent défaire, mais plutôt de créer des opportunités pour les acteurs de l'écosystème.

Donc, je dirais que ce sont ces expériences-là qui ont déterminé la vision du PASUC là-dessus.

Léonie : Et donc, pour rebondir là-dessus, vous diriez, du coup, peut-être que, comme ce n'est pas une initiative top-down qui vient plutôt de l'État, enfin, comme ce que vous avez dit tout à l'heure, c'est plutôt vous, en tant que collectif, qui influence peut-être les politiques publiques. Est-ce que vous avez l'impression que vous pouvez avoir ce rôle-là d'influencer et de faire bouger peut-être aussi la mise en place de politiques qui suivent ce que vous proposez ?

Sébastien : Oui, bien, c'est vrai. Oui, on espère ! On est plus dans la collaboration, puis organiser l'écosystème, puis aider à ça. Mais à la base, notre mandat, comme réseau, en termes de collectif, la coalition, puis la coalition Nouvelle Banque canadienne aussi, c'est le plaidoyer. Donc, on veut être en mesure d'influencer, c'est ça, les politiques publiques.

Je pense que oui, justement, on parlait d'une politique de la saine alimentation à l'école qui date déjà beaucoup, mais je pense que le collectif, tous les acteurs avaient influencé à l'époque quand même cette orientation-là, et influencent beaucoup la prochaine mouture qui va sortir éventuellement. Puis aussi, on est là pour constamment rappeler, on fait vraiment de l'action politique, on est dans les médias, on fait pression sur le gouvernement aussi pour qu'il débloque les sommes nécessaires à l'implantation des programmes, au développement, à la croissance des programmes. Donc ça, c'est sûr qu'on a cette influence-là, de cette manière-là.

Mais sur les principes, je dirais que c'est vraiment, puis c'est ça un peu le pari du PASUC, puis du projet pilote en particulier. Ce n'est pas, en tout cas, jusqu'à maintenant, une initiative qui a été soutenue par le gouvernement. Ça a été soutenu, entre autres, par une fondation, une fondation privée qui soutient plusieurs initiatives de cet ordre-là au Québec, en termes de frais de

fonctionnement, juste de faire fonctionner la concertation, puis justement les accompagnateurs pour le projet pilote.

Juste le fait de faire ça, puis de mettre un peu le gouvernement aussi devant un fait accompli, c'est-à-dire que l'écosystème, il s'est organisé, il n'y a pas attendu ni les sommes, ni des directives, ni des orientations. Donc, entre les deux, il y a un fait accompli. Dans ce sens-là, oui, on voit qu'on gagne petit à petit. Les principes qui semblaient peut-être plus radicaux il y a quelques années deviennent un peu, bon, ils sont sur toutes les langues.

Il y a le fait aussi que, comme réseau, comme écosystème de l'alimentation scolaire, on est très réseauté aussi avec d'autres écosystèmes qui font pression sur le gouvernement pour tout ça. Donc la saine alimentation de façon générale, l'alimentation locale, il y a des systèmes alimentaires territorialisés qui se développent. C'est un concept qui se développe beaucoup au Québec actuellement, avec des gouvernances régionales. Bon, ça, c'est tous des gens qui se mettent à porter aussi. Comme on est membre de leur réseau, ils sont membres du nôtre, on leur communique ce que le PASUQ fait, ce qu'il réussit, ce qu'il fait, puis ce qu'il n'a pas encore réussi à faire, les revendications, les besoins, bien tout le monde apporte ça aussi dans son discours. Puis ça devient l'alimentation scolaire, et par ce biais-là, devenue un peu aussi une pièce intéressante, importante, des revendications de plein d'autres réseaux.

Si je regarde, par exemple, dans les mémoires prébudgétaires actuellement, tout le monde soumet des mémoires prébudgétaires, on soumet des propositions au gouvernement. Je sais très bien que dans différents réseaux, ils vont reprendre des éléments de nos recommandations, qui concernent évidemment l'alimentation scolaire, puis le décorant de tout ça, puis qui vont être appliqués dans leur mémoire. Donc là, les messages se répercutent. Évidemment, l'État voit qu'il est encore plus cerné. Ce n'est pas une bataille, mais c'est sûr qu'il entend les mêmes messages qui ne viennent pas juste du réseau intéressé, qui viennent aussi de d'autres réseaux.

Donc ça, je dirais, c'est une manière efficace pour normaliser certains des principes, des objectifs, dans le discours ambiant, puis dans la culture. Juste le discours sur l'universalité, ça, c'est quelque chose qui a évolué grâce à tout ce travail-là, de l'énoncer, puis de partager la vision à d'autres qui, eux-mêmes, la transportent. Donc je dirais que c'est une façon d'influence, vraiment. Mais c'est dur à mesurer, c'est dur à, c'est sur le temps long, aussi.

Léonie

:

Et quand vous parlez d'influencer la culture, est-ce que, dedans, vous impliquez aussi la diffusion plutôt à une échelle plus large de la population, de manière générale, ou est-ce que vous avez l'impression que ça reste quand même un peu dans les réseaux de personnes qui sont concernées par les associations ou les, je ne sais pas, des prérogatives éducatives, etc. ?

Sébastien : Bien, c'est sûr, je répondrais de deux manières. D'une part, il y a des gens dans notre réseau, donc des organisations, dont le mandat est aussi de faire de la sensibilisation au grand public. Il faut toujours faire attention, comme tête de réseau, de ne pas piler sur les pieds de nos propres membres. C'est bon d'être l'écho, de se faire le porte-voix, mais souvent, eux ont leurs campagnes de sensibilisation et ils vont inclure l'alimentation scolaire là-dedans.

C'est sûr que nous, on travaille à renforcer le discours, par le biais de ces organisations-là, qui ont demandé vraiment de rejoindre les citoyens, oui, je pense qu'on influence la culture générale. Mais aussi dans le fait qu'on est amené à prendre position publiquement, à faire des relations publiques, à soutenir la publication d'articles. Quand on voit qu'il y a des bonnes choses, des mauvaises choses qui se font, des avancées ou des reculs de la part du gouvernement, on en profite pour commenter ça, tenter de faire pression, et ça va se ramasser dans l'espace public.

Il y a un langage, il y a des valeurs, il y a des principes qui continuent de se diffuser, donc oui, je pense qu'on a cette influence-là sur le grand public, de cette manière-là aussi. Encore une fois, c'est petit à petit, c'est un travail de long.

Mathis : Et vous aviez parlé rapidement des quartiers défavorisés, etc. Vous, quels sont les besoins que vous avez identifiés sur le territoire québécois ? Et comment vous vous y êtes pris pour faire un diagnostic des besoins, des nécessités, etc., afin ensuite de construire votre projet ?

Sébastien : Déjà, si on veut préciser les populations vulnérables, il existe des indices déjà bien établis. Dans le milieu scolaire québécois, il y a deux façons principales de mesurer la vulnérabilité. Il y a d'abord un indice attribué directement à chaque école : l'indice de milieu socio-économique (IMSE), basé notamment sur les données de recensement et le profil socio-économique des parents. Cet indice classe les écoles sur une échelle de 1 à 10. Historiquement, les écoles considérées comme les plus défavorisées se situaient entre 8 et 10, et récemment l'indice 7 a aussi été intégré à la priorisation.

Il existe également un autre indice qui caractérise davantage le quartier dans lequel se situe l'école. Mais pour les ententes des organisations d'alimentation scolaire – notamment les opérateurs à but non lucratif – c'est surtout l'IMSE de l'école qui est utilisé comme référence. Au Québec, on compte un peu plus de 2 200 écoles primaires. Parmi elles, environ 1 200 étaient considérées comme prioritaires selon les indices les plus élevés de défavorisation. À l'heure actuelle, les différents opérateurs rejoignent environ 800 de ces écoles. Cela permet donc de mesurer concrètement l'écart entre les besoins identifiés et la couverture réelle des programmes.

Au-delà de ces indices, nous nous appuyons aussi sur de nombreuses statistiques liées à la sécurité alimentaire et aux habitudes alimentaires pour justifier les programmes. L'idée d'universalité est importante : les besoins ne concernent pas uniquement les écoles les plus défavorisées. Toutefois,

la priorisation actuelle repose principalement sur ces indices socio-économiques, qui constituent le mécanisme central de diagnostic pour le moment.

Léonie : Pour continuer là-dessus, est-ce que vous avez l'impression qu'il a fallu faire un arbitrage entre différentes priorités au sein du programme ? Par exemple, prioriser la qualité nutritionnelle, ou encore l'inclusion d'acteurs de l'économie sociale, ou le local, le bio, etc. Est-ce qu'il y a eu une hiérarchisation, ou est-ce que vous essayez d'englober le plus d'objectifs possible en même temps ?

Sébastien : On essaie d'englober le plus de choses possibles. Cela dit, faire une hiérarchisation claire est difficile. Il existe déjà au Québec certaines politiques publiques, notamment en matière d'approvisionnement local. Il y a un mouvement important autour de l'achat québécois dans les institutions publiques, avec des programmes qui favorisent et financent l'approvisionnement local. C'est un levier intéressant, parce qu'il soutient à la fois le développement local et la visibilité des acteurs engagés dans cette démarche.

Concernant la qualité nutritionnelle, il n'y a pas vraiment de compromis sur le principe : il existe des standards publics relativement clairs, et bien souvent les acteurs de l'écosystème souhaitent aller au-delà. Cependant, dans la pratique, il existe des tensions. Tous les acteurs ne portent pas les mêmes priorités avec la même intensité. Par exemple, certains réseaux souhaitent être très stricts sur la qualité nutritionnelle, mais des traiteurs sociaux, proches du terrain, doivent composer avec des ressources limitées. Ils peuvent être amenés à utiliser certains produits transformés, même si cela ne correspond pas toujours pleinement aux ambitions initiales.

Ces tensions font partie du fonctionnement de l'écosystème. Il n'y a pas toujours un consensus parfait, et certains choix faits sur le terrain ne reflètent pas exactement l'ensemble des principes mis de l'avant collectivement. Cela implique aussi un travail continu de sensibilisation, y compris auprès de nos propres membres.

Léonie : Est-ce que vous pensez que vous avez rencontré certains obstacles dans la mise en place du chantier PASUQ ? Parce que, par exemple, nous, on s'est rendu compte que mettre en relation les acteurs, parfois, ça pouvait être un peu compliqué. Et comme le chantier se base quand même sur un nombre d'acteur énormes, enfin, des réseaux assez grands, est-ce que vous réussissez quand même à trouver un moyen de...faire communiquer correctement les acteurs ensemble ? Ou est-ce que vous pensez que c'est quelque chose qui peut être... peut être amélioré ?

Sébastien : Bien, c'est sûr que ça peut toujours être amélioré. Tu sais, le collectif est porteur principal du chantier PASUQ. On a un grand réseau, entre les opérateurs qui sont là, comme, par exemple, la cantine a des réseaux de membres et de traiteurs. Mais, vraiment, le chantier, il se circonscrit autour d'un nombre quand même limité d'acteurs.

Donc, les têtes de réseau, je disais, comme les grandes organisations qui travaillent, par exemple, en littératie, ou des opérateurs d'alimentation, c'est vraiment eux qui sont dans le chantier. Fait que, tu sais, en fait, on est quoi..., sept... à peu près sept organisations, dans le chantier.

Si je regarde la cantine pour tous, qui représente vraiment le réseau des dîners, le club des déjeuners, bon, nous, le collectif comme entremetteur de tout ça, Équiterre, qui est une organisation qui s'occupe de durabilité, vraiment, puis d'alimentation durable. Qui est autour de la table? L'atelier de tableée des chefs, qui est un autre opérateur de soupe solidaire, par exemple, de soupe solidaire dans les écoles, Atelier Saint-Képis, qui fait de la littératie, oui, puis la garde scolaire, qui encadre les repas à l'école, entre autres.

Donc, c'est ça, c'est ces acteurs-là, principalement, autour de la table chantier, parce que c'est les opérations de ces acteurs-là qu'on vise à mettre en commun le plus possible à coordonner, puis à mutualiser. Donc, c'est pas si laborieux que ça, tu sais, c'est pas comme si on s'adressait aux 130 membres du collectif, là, c'est pas ça.

Donc, c'est ça, les gens se... je veux dire, on se réunit très régulièrement, là, je parle peut-être une fois par mois, au minimum, à l'heure actuelle. Donc, même épargnement du projet pilote, là, qui vraiment se veut dans... en tant que... fait qu'on a vraiment bâti une structure de concertation récurrente qui... qui fait que les gens... puis oui, il y a des discussions, il y a des conversations plus difficiles, parce qu'il y a des intérêts organisationnels qui se font valoir là-dessus, mais ça se passe vraiment dans l'optique de la vision globale, la vision conjointe. C'est... c'est vraiment quelque chose de beau à voir, je pense, que c'est assez rare. Donc, comme je regarde dans les écosystèmes, à travers le Canada, en alimentation scolaire ou en développement social communautaire... Tu vois pas ça. Aussi... des réseaux aussi imbriqués, tu sais, qui sont prêts à laisser de côté leurs intérêts stricts, là, tu sais, pour mettre en commun puis aller de l'avant, c'est quand même, c'est rare, fait qu'on est assez fiers de ça.

Léonie : Oui, bien, c'est vrai que c'est, enfin, en tout cas, c'est bien que vous puissiez vous rencontrer aussi régulièrement, en tout cas. Et quand vous vous rencontrez, vous vous rencontrez sous quelle forme ? Vous faites du style des réunions ou alors c'est plus, je ne sais pas trop, comment ça se passe, en fait, quand vous êtes en collectif ensemble ?

Sébastien : Oui, c'est des réunions de deux heures, en fait, qu'on passe ensemble. En fait, la particularité, c'est ça, c'est qu'essentiellement, les gens qui pilotent le comité PASUQ, c'est les membres du conseil exécutif, du comité exécutif du collectif. Là, je ne veux pas vous perdre dans nos méandres associatifs. Mais ça, c'est une chose, mais il se rajoute le club des petits déjeuners qui n'est pas un membre de la coalition, donc pas un membre du collectif pour toutes sortes de raisons historiques qu'on travaille et que ça va peut-être se résoudre un jour. Mais ce qui fait qu'il

ne fait pas qu'on ne travaille pas bien ensemble, mais ce qui fait qu'on a une portion de réunion à chaque mois où est-ce que c'est le collectif qui se réunit pour parler des affaires de son réseau, dont le chantier PASUQ qui est... puis là, le club se joint en deuxième partie de rencontre. Pour parler de ce qui concerne spécifiquement le PASUQ. Donc, vraiment, ça se fait de façon organique, puis c'est sous forme de rencontres, oui, des événements sociaux parfois, mais c'est vraiment... on a un ordre de jour, on a un agenda avec des points à discuter pour faire avancer la cause. Ça parle souvent de relations gouvernementales, de plaidoyer, de relations publiques. C'est sûr que c'est le gros de ces discussions-là, outre les mises à jour. Par rapport au projet pilote qui est vraiment le côté opérationnel du PASUQ quand on... quand il y a la chance d'aller de l'avant.

Mathis : Merci pour vos réponses ! De votre côté si vous avez des questions, surtout, n'hésitez pas non plus.

Sébastien : Ben, je suis curieux de voir... C'est sûr que je suis curieux de voir, l'impulsion de la démarche, de Villeurbanne.

Mathis : Nous, de notre côté, c'est en fait, ce n'est pas... c'est la direction de la restauration municipale, donc qui s'occupe, en fait, des cantines scolaires, qui s'occupe aussi de la cuisine centrale, qui va préparer les repas pour les crèches, pour les écoles primaires, aussi pour les... Les administrations aussi. Les administrations. Et, initiée aussi par la direction de la santé publique, là, ça va être toute l'administration de la ville qui s'occupe de prévenir les problèmes de santé, de faire de l'information auprès des villeurbannais, des habitants. Et, voilà, de régler tous ces problèmes-là.

Donc, c'est... ça vient plutôt, en fait, ça ne vient pas des élus, ça vient vraiment de personnes qui travaillent à la ville de Villeurbanne en tant qu'administratifs, en tant que fonctionnaires. Voilà.

Sébastien : Ok, ok, super. Ok.

Léonie : Après, ça s'inscrit aussi dans le politique... Ça s'inscrit aussi dans des programmes, à différentes échelles. Donc, soit il y a des plans de santé au niveau national où, dedans, par exemple, toutes les écoles sont obligées de travailler sur un volet d'éducation alimentaire. Et, après, en fonction des régions ou alors des départements, il y a aussi certains... certaines normes qui sont mises en place un peu différentes.

Sébastien : Et, du coup, l'intérêt de ça, c'est d'essayer d'imbriquer chacune des... chacun des niveaux d'organisation, on va dire.

Mathis : Voilà, c'est ça. Et je pense que c'est pour ça qu'ils ont fait, aussi, un... C'est pour ça qu'ils ont fait, aussi, un peu appel à nous. C'est pour pouvoir un peu lister tous les acteurs qui rentrent en jeu et voir comment, eux, avec leur... leur capacité d'action, ils peuvent mettre en place un projet...

Voilà, c'est ça. ... au niveau de la ville, quoi. Ouais, eux, ils travaillent vraiment au niveau municipal, au niveau de la ville. Mais, en fait, il y a un niveau d'échelle qui est assez incroyable. C'est-à-dire qu'il y a, d'ailleurs, plus général, ensuite, la métropole lyonnaise. Puis, après, encore plus grand, il y a le département. Encore plus grand, il y a la région. Encore plus grand, il y a national. Et encore plus grand, il y a l'Union européenne, aussi, où ils ont des directives particulières sur l'alimentation, sur comment... comment s'alimenter, etc. Donc, ça s'inscrit dans une sorte de poupée russe, en fait, de plusieurs choses.

Sébastien : OK. C'est vraiment au niveau des normes, donc, plus que les opérations. Donc, l'intégration a besoin d'être faite.

Mathis : Ça, c'est un peu des deux, en fait. Ouais, c'est un peu des deux, quand même. C'est que, d'un côté, il y a un cadre réglementaire dans lequel il faut qu'ils s'inscrivent. Et, de l'autre côté, il faut qu'ils adaptent, en fait, la politique publique qu'ils mènent à leur territoire en particulier, à ce qui se fait déjà, et aux besoins et aux nécessités particulières des habitants de Villeurbanne.

Sébastien : D'accord.

Léonie : Donc, il y a ces deux volets-là.

Sébastien : OK. Ouais. OK. Puis, toute la capacité, par exemple, opérationnelle se trouve déjà dans les... ce que je comprends dans les... dans les cuisines centralisées.

Mathis : Oui.

Sébastien : Et donc, il n'y a pas vraiment... ce n'est pas basé ou ça n'implique pas justement le milieu communautaire en comparaison. Tu sais, c'est ça qui est le défi, là. Donc, vous avez déjà un degré de centralisation, quand même.

Mathis : Oui, c'est ça. C'est qu'à l'échelle de la ville, il y a une cuisine qui va produire les repas la veille pour le lendemain pour toutes les écoles de la ville. C'est que vous, vous parliez beaucoup d'une... enfin, je ne sais pas si je peux dire ça comme ça, mais j'avais l'impression quand même que vous présentiez un réseau qui est assez complémentaire, alors que de notre côté, on essaye justement de trouver cette complémentarité entre les associations d'un côté, mais aussi ce qui est proposé au niveau plutôt local ou de l'État, et de réussir à ce que toutes ces actions, elles aillent dans un même sens et que ce ne soit pas que des petites structures qui mènent de manière périodique une action mais plutôt faire un truc plus globalisant, même si je peux reprendre les termes de votre projet, un peu plus universel, mais à l'échelle de la ville, quoi.

Sébastien : Oui, oui. OK. Mais le rôle des associations dans ce contexte-là, c'est quoi ?

Mathis : Les associations, souvent, elles travaillent avec les enfants sur des questions éducatives. Ça peut être, par exemple, proposer des petits ateliers autour de l'alimentation, pour essayer que les enfants comprennent ce qu'est une alimentation équilibrée, qu'est-ce qu'il faut qu'il y ait dans son assiette, en fait, pour pouvoir s'alimenter bien.

Il y a aussi la dimension de reconstituer un peu l'aliment dans son assiette, de savoir où est-ce qu'il a été produit, comment, en fait, une carotte, ça devient une purée de carottes, en fait, par quel processus, etc. Et ça part aussi de reconnecter un peu ce qu'il y a dans l'assiette et le producteur qui produit, en fait, ce qu'il y a dans votre assiette, parce que c'est quelque chose qui se perd.

Et il y a un troisième volet qui est plus au niveau des parents aussi, parce qu'il y a beaucoup de parents, par exemple, qui ne savent pas, lorsqu'ils ont un enfant, qu'est-ce qu'il faut faire, quelles sont les étapes de la vie nutritionnelle et psychologique d'un enfant, comment le nourrir, en fait. Ça reste aussi des problématiques qui ne sont pas évidentes pour tout le monde. Donc, il y a ce volet-là aussi d'information des parents.

Sébastien : OK.

Léonie : Oui, je dirais qu'il y a aussi un volet de santé, parce qu'il y a une réponse à un problème. Par exemple, beaucoup de diabète ou d'obésité parmi les jeunes. Et à Villeurbanne, ils ont remarqué un accroissement, en fait, des jeunes qui étaient en situation d'obésité.

Et du coup, je pense que les associations, elles jouent un rôle de relais par rapport à des normes qui ont été imposées au niveau plus de l'État. Parce que oui, d'un côté, c'est bien de dire que les enfants doivent manger cinq portions de fruits et légumes par jour, mais au final, il faut mettre en place des activités pour qu'ils comprennent comment le faire et pour qu'ils puissent mettre en œuvre, en fait, ces recommandations.

Sébastien : Oui, oui, c'est ça. Et il faut être capable d'évaluer l'application. Ça, c'est le nerf de la guerre, parce qu'on a eu beaucoup ça, des organisations qui travaillent super bien dans ce volet-là, mais au final, on n'est pas capable de comparer qu'est-ce qui se fait d'un côté comme de l'autre, parce qu'il n'y a pas de comptes-rendus adéquates. Parfois, ça se déroule super bien, des services de grande qualité, puis d'autres fois, il y a une absence de services, puis on ne peut même pas s'en rendre compte.

Léonie : Oui.

Sébastien : Ah bien, c'est intéressant. Vraiment, du côté, c'est le côté, ce que vous appelez la vie associative, ce qu'on appelle le communautaire. C'est vraiment du côté de la réalité, qui s'est pris

en charge, ou en tout cas, qui s'implique. Mais tout ce qui est approvisionnement, volets à nourrir, ça reste dans l'appareil public.

Mathis : Oui, plutôt. Après, je crois qu'ils travaillent avec un fournisseur en particulier, mais il y a aussi le développement de potagers. Les enfants participent. Mais je ne sais pas trop s'ils peuvent consommer la nourriture qu'ils produisent. Il y a aussi un peu des idées d'élargir la façon de choisir le fournisseur. Mais j'ai l'impression que oui, c'est plutôt au niveau de la direction municipale que ça se passe. Oui, et c'est des choses techniques, parce que pour se fournir, vu que c'est une restauration municipale et centrale, c'est de l'argent public, donc ils doivent mettre en place des marchés publics qui respectent les règles de la concurrence, etc.

Et la problématique qu'ils ont, c'est que c'est souvent des gros fournisseurs qui vont concentrer les réponses à ces marchés publics-là, parce qu'ils sont plus à même de pouvoir y répondre de manière juridique aussi, de répondre à leurs objectifs. Et ça fait que, souvent, ça va être des produits qui vont venir d'un peu plus loin, qui vont être un peu de moins bonne qualité, parce qu'ils ont du mal à s'appuyer sur des fournisseurs locaux. Il y a aussi toute une problématique juridique.

Sébastien : OK. Dans le fond, l'appareil municipal donne un contrat, mais il y a un acteur privé qui vient. OK, ça, c'est... Tu vois, ça, vraiment, nous, on essaie, dans le cadre d'un programme, de normer, organiser de l'alimentation scolaire, on essaie de les garder à l'écart, mais ils cognent aux portes. Ils cognent aux portes.

Léonie : Oui, c'est ça. Et c'est une problématique qu'on rencontre, Voilà.

Sébastien : Ah bien, c'est très intéressant. En tout cas, si jamais vous avez de la documentation, s'il y a un moyen de partager une partie de votre travail...

Mathis : Oui, on pourra vous l'envoyer. Nous, on devrait finir notre rapport le 30 mars. Donc, si vous voulez qu'on vous l'envoie, on pourra vous le partager, bien sûr.

Sébastien : Ah, ça serait apprécié. Je pense que ça va stimuler des réflexions aussi de l'autre côté.

Léonie : C'est noté. De même, si vous avez de la documentation que vous voulez nous fournir en complément, c'est avec grand plaisir qu'on consultera ça.

Sébastien : Parfait. Je me suis basé sur une présentation qui datait, je vais me faire le ménage, puis vous ramener peut-être les faits, les détails, pour être clair.

Mathis : Ce serait super bien. OK. Bon, ben, très bien. Merci beaucoup de nous avoir accordé votre temps. C'est super sympa. En plus, on a réussi à s'accorder avec le décalage horaire, donc c'est super.

Sébastien : Bon, super. Merci beaucoup.

Mathis et Léonie : Merci à vous. On reste en contact. Merci beaucoup. Bonne journée.

5.11. Entretien avec Léo Pometti (La Couronne) - 9 février 2026

Léo Pometti : Alors moi ça fait bientôt 5 ans, ça fera 5 ans en octobre que je suis à la mairie de la Couronne. Je suis en contrat de projet depuis que je suis embauché ici, et je vais passer le concours bientôt de technicien. Mon embauche au départ, de ce que j'avais compris, c'est qu'il y avait vraiment des soucis entre les adultes et les enfants, au niveau des restaurants scolaires, enfin principalement au niveau du restaurant scolaire des élémentaires.

C'est une commune de 8000 habitants, donc on n'est pas du tout sur les mêmes échelles que ce que vous allez avoir vous. Il y a une grande école qui est quand même la plus grosse école du département de Charente, donc il y a environ 300 enfants qui mangent à la cantine en élémentaire. Vous allez avoir deux sites maternels avec à peu près 80-90 enfants sur chaque site. Et nous on a une cuisine centrale qui est adossée au restaurant scolaire des élémentaires, et qui ont fait un portage directement en liaison chaude aux offices maternels.

Donc moi, on m'a recruté principalement pour mettre en place une dynamique positive, on va dire, entre les adultes et les enfants. Ça tient vraiment d'une dynamique politique aussi, qui est impulsée par l' élu en charge de la restauration ici, qui est M. Jacques Bonnet, qui en est à son troisième mandat, peut-être bientôt quatrième, et qui a été, il faut le dire, très impliqué, dans l'évolution de la restauration. Parce qu'il n'y a pas que le projet éducatif, il y a plein d'autres choses, mais je vous en parlerai aussi.

Et donc moi, on m'a recruté dans le cadre du service mais on m'a mis presque en adjoint à côté du gestionnaire de la restauration collective, qui, lui, a toutes les responsabilités, qui lui incombent, que ce soit l'hygiène, que ce soient les commandes, que ce soient les marchés publics et plein d'autres choses. En parallèle, on a un adjoint qui, lui, est supérieur et hiérarchique au niveau agents de service, c'est-à-dire que ce sont des agents qui font et du nettoyage la journée, et du service le midi, et l'après-service, bien évidemment, avec la plonge et le ménage, ainsi que les bus, le soir. Et moi, je suis plutôt sur la partie animation en salle, amélioration du cadre de la sécurité effective pour les enfants, et puis proposer des innovations, des changements de façon de faire tout en respectant les demandes des élus, bien évidemment, et puis du gestionnaire. Donc, c'était vraiment là-dessus qu'était la demande initiale.

Et puis, le souhait était aussi d'élaborer vraiment ce projet éducatif alimentaire, notamment pour quoi ? Déjà, pour valoriser les actions qui étaient déjà faites, avant que j'arrive aussi, et qui ne sont pas forcément visibles aux yeux des élus, pour montrer qu'il y avait déjà des choses qui étaient faites, mais aussi pour se fixer des objectifs, voilà, année après année, des plus ou moins ambitieux, des petites choses comme des plus grandes. Et voilà, en fait, avoir un projet éducatif qui se doit caler avec un projet pédagogique, qui, lui, est vraiment beaucoup plus formel, avec des fiches actions,

les moyens qui y sont adossés, et les façons de répondre aux objectifs et aux valeurs qui sont attendues. Tout ça s'inscrivant, bien évidemment, le projet éducatif alimentaire, ce n'est pas un projet comme ça, c'est sous le PEDT.

En gros, le PEDT va faire que ça fixe des sous-objectifs, qui sont au nombre de cinq, maintenant, et le projet éducatif alimentaire est un sous-pan, on va dire, du PEDT, sur la partie restauration, temps de repas, et puis ça va aussi aller sur les temps périscolaires, puisque on anime des tapes nature et goût, avec des agents qui servent le midi aussi, qui ont été détachés pour faire des temps périscolaires. Moi, au début, quand je suis arrivé, c'est moi qui menais directement les temps périscolaires aussi, [puisque les temps périscolaires étaient le lundi après-midi et le vendredi après-midi. Donc moi, ça me laissait le temps, au-dehors du service, d'aller faire des animations avec des petits groupes d'élèves. Ce qui était très bien, enfin, ce qui était franchement très bien. Mais il y a eu une révision du PEDT et des temps scolaires. Et donc, avant, on était à quatre jours et demi, et maintenant, on est passé à quatre jours, sur le souhait des enseignants. Mais la mairie a souhaité continuer les temps périscolaires. Par contre, ça ne pouvait plus être sur les après-midis, et c'est passé sur le temps du midi, le lundi et le jeudi. Donc moi, je ne peux plus y participer, parce que mon rôle, c'est aussi d'être au service et de tourner dans toutes les salles et puis de faire en sorte que le temps de repas se passe bien. Mais on a infusé un peu, justement, j'ai infusé un peu les petits objectifs et puis les thèmes sur des agents qui servent aussi, et qui, derrière, se détachent sur ces petits temps-là.

Alors, ça consiste en des temps d'une heure, c'est des temps de 55 minutes, on va dire, soit sur la cuisine, soit sur la nature, le goût, ou des projets autour du jardinage aussi. L'entretien d'une marque pédagogique qui existait déjà. Et puis, après, vous avez plein d'autres choses, le judo, le sport, etc. Voilà, en gros, déjà, pour le contexte

Eloïse : C'est déjà super clair et ça répond déjà à beaucoup de nos questions. On avait juste une autre interrogation par rapport à votre poste. Est-ce qu'il a été créé pour la création d'un projet éducatif alimentaire ?

Leo : En gros, oui, oui, oui. De fait, dans la fiche de poste et dans l'émission initiale, il y avait cette demande claire de formuler un projet éducatif alimentaire. Et je dois avouer que c'est assez nouveau. C'est-à-dire que j'ai conscience que c'est un poste qui est assez unique. Il n'y a pas beaucoup de postes comme ça en France. Et d'où ce que je vous disais tout à l'heure, c'est aussi en lien vraiment avec la volonté politique, en fait. Parce que s'il n'y a pas cette volonté politique, clairement, mon poste n'existe pas. Et en fait, sans moi, entre guillemets, le service pourrait tourner. Il y aurait à peu près assez d'adultes pour gérer le temps du midi. Mais ce serait quand même assez chaud, dans le sens où ça me permet d'être un relais aussi, moi, de tourner dans les salles, d'aller être un soutien. Parce qu'on accueille aussi de plus en plus d'enfants avec des besoins particuliers, quand même,

type troubles autistiques et bien d'autres, troubles comportementaux ou absence de gestion de la frustration, comme il en existe pas mal aujourd'hui aussi. Donc, ça amène aussi du relais aux agents qui sont sur place.

Pourquoi je dis ça ? C'est parce qu'on est en mode service à table et on a la chance d'avoir un restaurant scolaire en élémentaire qui est assez grand, avec différentes salles, en fait. C'est un restaurant scolaire, mais ça reste beaucoup plus acceptable que certaines salles qui ne sont vraiment pas agréables, que j'ai déjà vues. J'avais fait mon stage, moi, à l'Île-Saint-Denis, quand j'étais dans mon DU, diplôme universitaire, chef de projet alimentation durable, à Mouans-Sartoux, et puis l'Université Côte d'Azur. Peut-être que vous connaissez déjà cette formation. C'est dans le cadre de ma transition professionnelle aussi. Et donc, le stage à l'Île-Saint-Denis m'avait fait me rendre compte que la salle n'était pas du tout agréable. On était sur un self. Enfin, ce n'était pas du tout la même chose qu'ici. Le mode de service, service à table, c'est une volonté d'élu. Mais il fallait aussi l'explicitier.

Et donc, ce projet éducatif alimentaire, ça vient aussi expliciter ce genre de petites choses, ça paraît être du détail ou du simple organisationnel. Mais en fait, l'organisationnel a un impact sur l'éducation et sur la façon dont on s'adresse aux enfants. Donc, le fait d'avoir un adulte par salle, de s'adresser à eux, que les enfants viennent se servir auprès d'un agent qui leur explique, etc. On n'est pas sur un truc où c'est open bar et puis chacun va à sa table. On mange comme on veut, avec le temps qu'on veut. Ça fait partie des petites choses organisationnelles qu'on a pu ancrer dans le marbre avec un projet éducatif et savoir pourquoi on le fait et puis c'est dans quel but, en fait.

Flavie : Pour suivre ce que vous venez de dire, par exemple, la question sur la cuisine centrale. Du coup, si je m'en souviens, elle est accolée aux élémentaires. Donc, je me dis qu'eux, ils ont peut-être plus une conscience d'où viennent les plats, etc. Mais comment vous arrivez à faire le lien entre la préparation des repas et d'où viennent les aliments ?

Léo : Bon, alors, c'est toujours un peu compliqué dans le sens où ils n'ont pas l'âge de bien comprendre aussi les marchés publics. Cela dit, on a des règles relativement de base dans les marchés publics. Par exemple, bien qu'on n'ait pas le droit d'écrire le mot local, réglementairement parlant, on arrive à trouver des subterfuges, on va dire des façons d'écrire les marchés pour que, de toute manière, ce soit tel ou tel type de fournisseur qui puisse répondre. Et donc, de fait, puisse y répondre localement.

On a la chance aussi d'avoir quand même un département relativement rural, semi-urbain, rural. La plus grosse ville étant Angoulême, avec 40 000 habitants, ce n'est pas énorme. Il y a de l'offre. On a un super producteur de légumineuses qui commence à rayonner pas mal, qui est à l'autre bout du département mais qui regroupe en fait une centaine de fermiers, qui s'appelle la ferme de

Chassagne, et qui nous fait de l'huile, qui nous fait tout ce qui est pois chiches, haricots, lentilles, etc. On a une ferme qui s'appelle la Grande Dainerie aussi, qui nous fournit en produits laitiers, donc tout ce qui va être lait, tout ce qui va être crème, tout ce qui va être beurre, yaourt en seau de 5 kilos, fromage blanc en seau de 5 kilos. Donc ça, tout de suite, en fait, quand on se met en lien avec eux. J'ai réussi à faire deux visites déjà avec la Grande Dainerie, avec des scolaires.

Donc ça, c'est un pan, en fait, maintenant, le pan éducatif a été sanctuarisé, on va dire, dans les marchés publics aussi. Ce qui permet notamment à ce qu'on relocalise de plus en plus les fournisseurs, c'est qu'ils puissent nous proposer dans le cadre des marchés publics, dans leur réponse pédagogique, ou au moins une possibilité de ou possibilité d'animation sur place. Moi, pour tout vous dire, je préfère aller sur place et que ce ne soit pas forcément eux qui viennent. Parce qu'un, ce n'est pas leur boulot premier, deux, le temps du midi, ce n'est pas si simple que ça de faire des animations parce que le timing est quand même assez contraint. Et puis, de trois, je trouve ça beaucoup plus parlant d'aller sur les exploitations directement, vous avez quand même un cheptel d'environ 300 vaches sur des hectares et des hectares. Et puis, c'est beaucoup plus parlant pour les enfants de voir la traite, comment ça fonctionne et autres, qu'ils s'en souviennent. Alors, ça se demande un peu d'organisation avec les enseignants, ça demande une journée complète, mais ça amène un moment convivial bien sympa, des allers-retours en bus qu'il faut financer, bien sûr.

Mais voilà, c'est aussi tout ce genre de choses qu'on inscrit dans le projet, qu'on planifie, qu'on budgétise, et puis qu'on propose d'année en année aux élus. Alors, moi, c'est un peu ce qui m'avait freiné au début aussi, c'est qu'on ne m'a jamais donné un budget spécifiquement pour le projet éducatif. Je ne sais pas quelle enveloppe j'ai, toujours pas, d'ailleurs. C'est un peu en fonction des décisions politiques. Mais bon, après, j'ai appris à connaître les collectivités et leur temps, leur timing, et les budgets, ici, la plupart du temps, sont votés en avril, définitivement. Donc, il faut qu'on planifie dès octobre, novembre, pour qu'on ait des décisions finalisées en avril. Vous vous doutez bien que, des fois, par rapport à une année scolaire, c'est un peu en décalé, et ce n'est pas forcément le plus simple à gérer. Mais voilà, l'important étant de planifier correctement, de ne pas être trop ambitieux, de bien répertorier le type de dépenses, et puis, en fonction de tel ou tel type de dépenses, eh bien, ça va aller sur tel ou tel budget. C'est un peu le souci aussi de ça, c'est qu'on n'a pas un budget spécifique au projet. Mais à la fin, on va aller sur la caisse des écoles, à la fin, on va aller sur le service éducation, à la fin, on va aller sur l'outil matériel qui est attaché au service restauration. Donc, vous voyez, il y a plein de petites choses sur lesquelles on pioche et qui forme un projet global. Et c'est aussi pour ça que c'est important de le matérialiser.

Après, pour revenir à votre question, voilà, ça se matérialise surtout par des visites, faire prendre conscience, en fait, que les fournisseurs ne sont pas très loin. Et sur des produits assez phares, parce que « la grande Daînerie » nous fournit aussi les glaces, notamment. Donc, ça, ça parle tout de suite aux enfants. Au début, il y avait des yaourts qui étaient en pot individuel, qui venaient de la

même ferme. Et ils me disaient, mais en fait, vos glaces, c'est du yaourt congelé, quoi. C'est les mêmes pots, etc., etc. Je fais, non, la glace, ça ne se fait pas pareil. Ce ne sont pas les mêmes composants. Il y a de la crème dans la glace, ce n'est pas tout à fait pareil. Et donc, ça leur permet aussi directement d'aller en discuter avec le producteur et de savoir comment il fait la glace par rapport aux pots. Après, en fait, le côté local se joue beaucoup dans le marché public et dans le choix des fournisseurs qu'il a et est plutôt attentant, non gestionnaire, et puis à l'offre des producteurs qui, concrètement, se structurent. Et c'est aussi en demandant des choses localement que les producteurs se structurent. La demande amène l'offre et inversement. Mais plus on est nombreux à demander ça, plus les filières se restructurent localement pour se dire, OK, on va fournir la restauration collective, il y a des débouchés, on s'organise mutuellement entre maraîchers, pour faire des groupements d'achats avec des structures qui existent déjà pour répondre à une demande.

Et nous, il y a 80% de bio ici, chez nous. Et ça, c'est pareil, c'est très attentant à la demande politique actuelle. Donc, on est bien au-dessus, EGalim, qui est à 20% seulement. Et ça fait partie aussi d'une démarche de santé environnementale qui se concrétise parce que la santé se joue dans l'assiette. Et d'où le fait qu'on achète massivement du bio. Et voilà, donc du coup, vu qu'on demande du bio, ça demande aussi certains producteurs à se structurer. Et on sait que ce n'est pas facile aujourd'hui pour eux. Mais nous qui sommes toujours demandeurs d'avoir des structures pas loin et bio, ça crée de plus en plus d'opportunités.

Après, pour la cuisine centrale et pour y revenir encore une fois à votre question, je suis désolé, je me perds un peu, mais il y a des retours. Moi, je fais des visites avec les CP et les CE2 de la cuisine centrale en début d'année. Pour qu'ils visualisent déjà toute l'équipe cuisine. Qu'ils voient un peu les locaux. Qu'ils prennent un peu la dimension de la chose aussi. Se rendre compte que les cuistots se lèvent très tôt le matin. Qu'ils préparent ça un peu en dernière minute. Parce que depuis 2024, on a pu avoir l'agrément liaisons mixtes. Ce qui n'était pas le cas quand je suis arrivé. On était vraiment sur des plats préparés trois jours avant et puis qu'on réchauffait en dernière minute. Donc, qui étaient bons, mais qui parfois étaient recuits, surcuits. Ou qui avaient perdu un peu en goût ou en saveur. Il y a plein de choses qu'on ne pouvait pas faire en termes de plat non plus. Type omelette. En liaison mixte, c'est encore plus qualitatif niveau repas. Et donc, on explique aussi tout ça aux enfants. Les dépenses énergétiques qui sont moindres aussi. Parce que le fait de refroidir un plat, plus le réchauffer. C'est double énergie. Alors que là, on le fait en dernière minute. Et puis ça tient juste en maintien de température et puis c'est bon. Donc, j'essaye un peu d'aller sur tous ces volets là avec une simplification parce qu'on s'adresse quand même qu'à des CP et des CE2. Donc, ils n'ont pas forcément notion de tous ces enjeux-là. Mais c'est important de leur faire toucher du doigt. Et maintenant, depuis deux ans, en plus de la visite de la cuisine. Je leur fais une demi-heure de restaurant scolaire. Je les fais s'asseoir dans leur salle pour qu'ils comprennent aussi les interactions qu'ils auront avec les agents : la table de tri, comment on respecte un peu le tri. Donc

là, c'est vraiment conjointement avec les enseignants qu'on fait ça. Et ils y trouvent aussi intérêt les enseignants parce qu'à la fois, ça sécurise les enfants sur un moment qui leur est extrêmement important. Et ça participe du fait qu'ils se sentent bien au resto. Et que ça se passe de mieux en mieux.

Et aussi, ça c'est un objectif du PEDT qui est bien marqué. On travaille sur la liaison entre grande section et CP. Puisque c'est vrai qu'en maternelle, on va dire qu'ils ont un taux d'encadrement un peu plus important sur le temps du repas. Et il y a toujours une ATSEM, quelqu'un pour prendre en charge la table. Donc il y a plus d'adultes, on va dire, pour les enfants. C'est vrai que le saut dans le grand bain en passant en CP, ça peut leur faire peur. Et c'est aussi un cap qui est important. Et d'où le fait que moi, en dehors du temps de service, je mène des projets avec des maternelles. Notamment, l'an dernier, la visite de la grande Dainerie avec des classes de moyenne section. Et je fais des projets jardinage avec eux : on va plutôt en avril, sur la période printemps, planter des graines, semer des graines ou des plants directement pour qu'ils puissent voir un peu. Pour qu'il me repère, en fait, déjà, qu'ils aient une notion de qui je suis. Et je leur dis, « l'an prochain, quand vous serez en CP, vous me verrez plus souvent ». Donc quand ils arrivent au resto, ils ne sont pas perdus. En fait, ils ont déjà une tête connue. Et puis, ils ont d'autres agents qu'ils ont déjà vus dans les bus pour certains aussi. Donc voilà, ça permet de faciliter cette transition-là.

Eloïse : J'ai juste une autre question très organisationnelle. Vous nous avez parlé d'une école et de deux sites maternels. Est-ce que l'ensemble des enfants vont à la cantine et sont demi-pensionnaires ou est-ce qu'il y a quand même une partie des enfants qui mangent chez eux ?

Léo : Alors, il y a un tout petit peu plus en maternelle qui vont rentrer chez eux. Et encore, franchement, ce n'est pas énorme. On a un taux de fréquentation du restaurant scolaire qui avoisine les 98 %. Donc, c'est énorme. Ça se voit franchement peu. Encore sûrement moins dans les grandes villes. Il y a peut-être même encore plus de proximité avec l'habitat. Et puis, je crois que ce qui joue aussi beaucoup, c'est la tarification sociale. On fait partie du dispositif 1€ par jour pour certaines personnes qui ont le quotient familial nécessaire. Il y a des conditions tarifaires, bien sûr, et des conditions d'accès à ce 1€. Mais ça fait environ 70 % des familles qui payent le repas 1€ par jour. Donc, je crois que ça conditionne énormément aussi le fait qu'on ait un gros taux de fréquentation, sans compter qu'on a des produits sains. Et ça, je pense que ça touche pas mal de parents. Bien qu'à mon avis, ce ne soit pas forcément la raison principale. Je pense que c'est principalement le coût. Mais ceux qui y sont sensibles hésitent encore moins, du coup.

La Couronne, en fait, on est juste à côté d'Angoulême. C'est une banlieue d'Angoulême, on va dire, qui est à la périphérie. Donc, vraiment, qui a un territoire rural et un centre-ville, on va dire, assez urbain, sur lequel il y a un quartier prioritaire, quand même. Et on touche des profils sociaux très différents. Moi, quand je suis arrivé à La Couronne, je ne m'attendais pas à des difficultés pareilles,

en fait. Il y a une analyse des besoins sociaux qui a été faite dans la commune il y a quatre ou cinq ans et qui révèle une sacrée poche de pauvreté, de précarité, voire même, peut-être même pire qu'en grande ville, dans le sens où vous allez avoir des personnes parfois très isolées, qui n'ont pas forcément encore moins accès à une culture ou les mêmes idées. Donc, je pense que d'un point de vue économique, le 1€ joue beaucoup sur le taux de fréquentation du restaurant scolaire.

Et on a des enfants qui ont un bon appétit. Donc, on soupçonne même parfois que ce soit le repas principal de la journée. Avec un accès à la viande pour certains et accès aux poissons. Et nous, on est quand même à deux menus végétariens par semaine. Là aussi, avec une volonté politique très forte. Parfois, un peu à l'encontre des volontés des parents. Mais c'est aussi ce qui nous permet, nous, d'avoir des coûts repas raisonnables, d'avoir un bon repas et d'avoir un discours sur le fait qu'on peut avoir des protéines végétales à l'identique. Il faut juste bien calibrer, le faire avec la diététicienne qu'on a. Même si dans les enquêtes, dans les 30% de répondants dans les parents, il y en a qui sont fermement opposés. Il faudrait en avoir un, comme le veut la loi. Mais 64%, ils sont favorables, quand même. Donc, je pense que ça, voilà, c'est une démarche qu'infuse. C'est quand même quelque chose qui existe depuis 2019, les deux menus végés. Et l' élu à la restauration était arrivé avant 2009 et il a introduit les repas, un repas végétarien en 2009. Donc, avant la loi EGalim, qui impose le un seul menu dans la semaine. C'est aussi parce qu'on a un bon travail des légumineuses, qu'on en a en local et qu'on sait les associer avec les céréales. On sait faire. Ça s'apprend. Les menus végés équilibrés, c'est pas sorcier. Mais c'est quelque chose à amener au pied avec les cuistots. Mais maintenant, ils y sont bien formés. Et on fait des choses assez bonnes. Moi, c'est aussi mon rôle derrière d'aller faire accepter ces menus végétariens que ce soit dans le discours qu'on porte ou que ce soit aussi, en fait, dans le choix des enfants. C'est-à-dire qu'on va pas proposer une pauvre assiette de légumes pas appétissante. On va aussi travailler les plats et faire en sorte qu'ils collent au désir des enfants.

Donc, moi, c'est aussi mon rôle d'introduire une boîte à idées dans le restaurant scolaire. Pour qu'eux-mêmes puissent faire leurs propositions. Et puis, je m'inspire pas mal de ce qu'ils sont amenés à me mettre dans la boîte à idées pour coller aussi à leurs attentes. Histoire d'accoler un peu plus à leurs demandes et puis, d'avoir moins de gaspillage aussi sur le VG ou sur d'autres plats. C'est pareil sur le menu. C'est moi qui suis en charge d'écrire les menus. D'apposer tous les logos, faire en sorte qu'on ait une information claire pour le public, les poster sur le site internet, les afficher sur les sites ou à l'entrée des écoles, lister les allergènes et autres. Et sur les menus, en gros, je mets en valeur les plats qui sont de la boîte à idées. Donc, je les mets en bleu pour qu'ils voient et qu'ils se disent « Ok, ça a un impact de marquer un truc sur la boîte à idées ». Faut faire la part des choses entre leur souhait à eux et puis, la découverte alimentaire aussi. Entre ce qu'ils vont aimer, pas aimer. C'est bien, mais il faut quand même faire découvrir aussi. [C'est notre rôle. Ça, ça fait

partie des petits objectifs pédagogiques qui se matérialisent, vous voyez, des fois par des choses très simples, mais qui sont là et qui, en fait, changent le climat et l'atmosphère du resto.

Flavie : Très bien, c'est super intéressant. On aurait une autre question concernant le projet et son origine en lui-même. Vous avez parlé d'un élu à la restauration municipale qui était très impliqué. Est-ce qu'il y a eu d'autres personnes qui ont été intégrées ? Que ce soit des consultations citoyennes, ou des spécialistes pour concevoir le projet ? Ou est-ce que, vu que ça découlait du PEDT, c'était déjà assez bien cadré dès le début ?

C'était déjà assez bien cadré. Moi, je vous dis, il y avait une première demande qui était déjà de dire, OK, 50% du truc, c'est déjà fait. En gros, juste, tu vas nous l'écrire et le sanctuariser en disant l'organisation du service à table, le taux d'encadrement des adultes, les objectifs du PEDT et comment on associe le restaurant scolaire et le service restauration à ces objectifs du PEDT. Il y avait déjà des menus des élèves qui étaient faits aussi avant que j'arrive. Ça s'est un peu arrêté cette année parce que les enseignants ont d'autres problématiques et puis c'est assez prenant. Mais ce n'est pas grave, on fait d'autres choses. C'est deux classes, en gros, CP-CE1 et l'autre aussi, CE2-CM1-CM2, qui s'associaient pour créer un menu avec moi et un cuistot. Pour leur dire, attention, ça, c'est équilibré, pas équilibré, attention, il peut y avoir pas mal de gaspillage si on fait ça comme ça, ça comme ça. Et puis, il y avait une thématique qu'ils choisissaient avec des décorations qui étaient faites dans la salle. Les enseignants mangeaient avec eux ce jour-là. Ça, par exemple, ça fait partie des actions qu'on voulait déjà valoriser, qui n'étaient pas forcément visibles au niveau des élus.

Et donc, les 50% du projet éducatif, c'était ce que j'allais concevoir, ou ce qu'on allait concevoir dans les années à venir. Voilà, avec des animations en salle, demander à ce que les agents fassent des formations aussi sur la sécurité affective, la bienveillance éducative. Le gros du truc, c'est faire prendre conscience aux agents que ce ne sont pas que des cantiniers et des cantinières qui donnent à manger sans distinction. Ce sont des gens importants pour les enfants, qu'ils ont un rôle, dans la continuité de toute la journée scolaire, en fait, c'est un moment très important et il faut qu'ils en prennent conscience. Et que ne pas être à l'écoute des enfants à ce moment-là, ça peut avoir un impact. On peut, en étant aussi à l'écoute, détecter des choses que ne détectent pas forcément les enseignants. Et on peut être des gens sécurisants avec qui les enfants créent des souvenirs. On peut leur apporter des connaissances. Pour ça, il faut aussi que les agents aient envie de transmettre. Et ça, ce n'est pas forcément inné. Moi, depuis que je suis arrivé, j'ai eu deux départs à la retraite. Honnêtement, tant mieux pour être tout à fait honnête. C'était des gens que les enfants connaissaient bien, parce que ça faisait un moment qu'ils étaient là, mais qui avaient des façons de faire qui, moi, me heurtaient un peu et qui mettaient des tensions dans l'équipe, qui étaient très directifs, à l'ancienne. Si vous avez des souvenirs, peut-être des cantinières qui tapent sur les tables avec des louches ou des trucs comme ça. Mais c'était un peu ça. Donc, l'objectif, c'était aussi de

casser ça. J'entends qu'on est sur des boulots pas faciles. Des agents qui ont près de 20 ans de boutique, qui n'ont pas forcément cette formation-là au départ, qui ne sont pas animateurs du tout. Ce sont des agents d'entretien aussi. Donc, il faut qu'ils prennent conscience que le matin, ils se lèvent tôt. Ils ont des coupures dans la journée. Le service du midi, ça vient plutôt aux deux tiers de leur journée. Et en fait, quand on est crevé, recevoir 300 enfants en deux heures, c'est dur. Il faut être présent, il faut être reposé, il faut être patient. Et ça, c'est des qualités pas faciles à trouver. Bien qu'à force de renouveler et puis d'être attentif justement sur les fiches de poste, au niveau du recrutement, on arrive à rajeunir l'équipe et puis à trouver un medley entre cantiniers, animateurs, ou en tout cas, avoir un rôle de référent sur les enfants. Et puis surtout, être à l'écoute en fait. C'est ça qu'on demande. Parce que quand on est à l'écoute toute l'année, les enfants, ils nous le rendent. Quand on n'est pas à l'écoute, les enfants, ils nous le rendent aussi. Donc ça, quand on est en maternelle, on a des ATSEM, de fait, elles le sont. Elles écoutent souvent, elles sont toujours en lien avec les enseignants. Les enfants, elles les connaissent par cœur, elles savent quels sont leurs besoins. On est vraiment dans la connaissance très fine des enfants, ce qui n'est moins le cas ici.

En plus, en fait, en particularité, on a deux bâtiments d'école. Il y a le CP et le CE1 qui sont de l'autre côté de la rue dans un bâtiment, et le CE2 et le CM2 dans un autre. Nous, on est adossés au bâtiment CE2 et CM2. Donc il y a quand même une traversée de route à faire pour les CP et CE1. Tout ça, c'est organisé aussi avec les agents dans un cadre sécurisé. Il y a un peu de temps de trajet.

Et il y avait toute cette organisation du temps méridien aussi à revoir pour que les choses se fluidifient, qu'on arrive à être nous sereins sur le temps de repas. Avoir un bon timing. Ça, c'est quelque chose qui avait été vu avec l' élu avant aussi pour allonger de 10 minutes le temps de repas pour que les agents ne soient pas toujours dans le stress de respecter un timing. Mais surtout de faire des repasses quand il y a du rab, être à l'écoute des quantités, un peu, beaucoup. Tout ça, c'est bête, mais si on fait ça à chaque enfant sur une classe, ça demande 2-3 minutes supplémentaires. Elles sont importantes pour être à l'écoute et ne pas être pris par le stress tout le temps et avoir le temps de discuter un peu.

Vous voyez que l'organisationnel, c'est ça que je voulais voir, que je n'avais pas mesuré au tout début aussi. C'est que l'organisationnel, ça a un gros impact sur comment on s'adresse aux enfants et quel temps on leur réserve, quelle considération on leur réserve, etc. C'est le problème des fois de l'école. C'est le problème du fonctionnement assez cadré, très cadré, même du temps méridien, qui est quand même un temps communal. Et le temps scolaire qu'il ne faut pas amputer, qu'il faut respecter aussi. On n'était pas forcément très ravis de passer à quatre jours. Dans le sens où ça nous met des timings un peu plus serrés quand il y a des jours de table le lundi et le jeudi. Et puis c'est surtout que maintenant, on se rend compte au bout de deux ans que les enfants sont fatigués. Le lundi et le jeudi, quand ils ont l'école le matin, ils sortent, paf, les CPC1, ils vont tout de suite

manger. Donc en fait, ils n'ont même pas le temps de pause. Et ensuite, ils vont en table, donc encore un temps encadré. Et ensuite, ils vont de nouveau en classe. Vous imaginez le lundi et le jeudi, en fait, ils ont une demi-heure de récré dans la journée, c'est-à-dire à 10 heures et à 15 heures. Donc moi, quand on se remet à cet âge-là, ça fait des sacrées journées. Et d'où le fait que le mardi et le vendredi, ils sont contents d'être en récré. On va dire ça comme ça. Mais voilà, tout ça, ça s'arbitre. C'est des décisions communales ou de l'éducation nationale. Et il faut gérer avec ça. Mais ce qui fait qu'il y a des jours, il y a des enfants, on les sent plus ou moins tendus. Parce qu'ils n'ont pas eu le temps de se défouler avant. Ils n'ont pas eu le temps d'avoir un temps de relâchement. Et nous, c'est un impact sur le temps de repas.

Eloïse : On avait une autre question sur les objectifs et attendus de ce projet. On a vu sur votre site qu'il y avait des valeurs attendues comme la solidarité, l'exemplarité, tout ça. Est-ce que vous pouvez nous en dire un peu plus ?

Oui, c'est le sous-objectif du PEDT. C'est ce que j'ai défini un peu par moi-même en accord avec mon chef de service. Ça, c'était aussi des valeurs qu'il fallait infuser aux agents. Dans le sens où la transparence, c'est tout simplement qu'il faut qu'on soit transparent sur nos menus, sur la qualité de nos produits, sur les allergènes, sur l'information consommateur. On va dire ça comme ça dans la restauration privée, mais c'est un peu la même chose ici. Pour les parents, d'avoir un service ouvert, simplement mettre le numéro de téléphone du service restauration sur les menus ou notre mail, histoire qu'on puisse être contacté directement. Mais aussi faire un travail avec le service communication pour imager un peu qu'est-ce qu'on fait sur le gaspillage, qu'est-ce qu'on fait justement avec les scolaires, qu'est-ce qu'on fait au niveau des marchés publics pour améliorer la qualité des denrées alimentaires, qu'est-ce qu'on fait au niveau de la formation de nos agents pour montrer qu'on va toujours vers le mieux et vers le positif, qu'est-ce qu'on fait au niveau du matériel, au niveau laverie, au niveau four, au niveau sauteuse, en cuisine, etc. Tout ça, c'est des choses qu'on doit un peu aux parents et puis aux élus aussi, parce que c'est des choses qui permettent de faire un historique de tout ce qui se passe dans la maison entre eux, et puis de montrer qu'on a toujours une évolution constante. Et puis cette transparence-là, ça permet aussi d'avoir confiance, que les parents aient confiance de mettre leur enfant ici et voir ce qui s'y passe. Donc ça, c'était plus pour résumer un peu les actions que je mène.

La solidarité, ça fait partie de ce que je vous disais tout à l'heure. De ce côté, on a vraiment des enfants avec différents horizons ici, différentes classes sociales aussi. Donc à l'échelle de la Couronne, c'est important d'avoir cette notion-là. Mais aussi l'insuffler au sein des agents. Parce que moi, quand je suis arrivé, c'était chacun pour soi. Il n'y avait pas forcément de collaboration ou de travail en équipe. En tout cas, il y en avait obligatoirement, mais ce n'était pas forcément bien balisé et bien matérialisé dans l'organisation au quotidien. Donc voilà, ça, c'est des choses aussi qui, d'un point de vue interne, sont importantes. Et je crois qu'aujourd'hui, on arrive à quelque chose de fluide.

En tout cas, en témoigne de ce que me dit mon gestionnaire, de ce qui existait il y a 15-20 ans, où la solidarité existait peu, même entre l'équipe cuisine et l'équipe de salle, il n'y avait pas trop de communication. Maintenant, on arrive à faire de la communication. Moi, je tiens au courant l'équipe cuisine du gaspillage qu'il peut y avoir eu sur tel ou tel repas, tel ou tel menu, comment on pourrait faire pour faire tel accompagnement, peut-être en faire un peu moins, un petit peu plus. C'est aussi ça, c'est recréer du lien entre les enfants, les cuisiniers, les agents de service, qu'on soit tous une équipe impliquée, bien qu'on n'ait pas les mêmes horaires, qu'on ne se croise pas tout le temps, etc. Voilà, moi, c'est des valeurs qui vont dicter le projet éducatif et sur lesquelles, derrière, je vais un peu classer mes actions dans un projet pédagogique, pour le coup, qui viennent répondre à ces valeurs-là.

Et dans l'exemplarité, vous connaissez sûrement Ecosert en cuisine, qui a un label, une certification importante ici. Et bien, en fait, chaque année, on fait passer un audit d'Ecosert en cuisine pour voir où on en est, pour se challenger toujours un peu, et puis avoir toujours les trois aspects, santé environnementale, qualité des produits, et volet éducatif. Et chaque année, pour l'instant, en tout cas, depuis qu'on le passe en 2022, on est au niveau 3, mention 3 carottes, mention excellence. Donc, le haut du haut du score que peut avoir ce label, et on en est très contents. Ce n'est pas facile, parce que quand on est tout en haut, c'est plus facile de redescendre que d'y rester et de maintenir cette démarche. Donc, c'est pour ça que ça engage aussi un peu au quotidien et ça valorise les équipes derrière au quotidien aussi. C'est une démarche politique, c'est une démarche de transparence aussi au niveau des parents, mais c'est aussi quelque chose qui est exigeant pour nous. Et par exemple, moi, dans mon projet pédagogique, le passage de cette certification-là, c'est une des actions, vous voyez. Ça va regrouper des actions très en lien avec les élèves ou en lien avec les enseignants, mais aussi des actions faites en interne, pilotées en interne par mon gestionnaire, ou ce que je vais faire, moi, avec les autres services de la mairie, ou avec les enseignants, voilà. C'est assez vaste, ce n'est pas qu'avec les enfants, la partie éducative, c'est aussi multi-services et en interne.

Flavie : Vous avez mentionné que vous essayez de rendre plus transparent les menus, notamment auprès des parents, mais on voulait voir d'une perspective plus large comment vous avez intégré les parents au projet. On a vu qu'il y avait des commissions qui ont lieu tous les deux mois, où il y a notamment des parents d'élèves qui peuvent se rendre, mais est-ce qu'il y a d'autres moyens de les inclure ?

Alors, honnêtement, hormis une ou deux actions par-ci, par-là, où, en fait, on fait rentrer les parents, on n'a pas vraiment d'autres choses. Là, on a fait à la rentrée un forum le samedi matin. En fait, dans la cour de récré, où moi, j'étais présent aussi le samedi matin pour ouvrir le resto, c'est-à-dire que les parents venaient rencontrer les enseignants. Les parents venaient rencontrer les enseignants avec leur classe, etc., etc., pour voir où étaient leurs enfants et tout. Et il y avait, en parallèle de ça,

le périscolaire, donc ils ont pu rencontrer les animateurs. Et moi, j'avais ouvert le resto pour que les parents puissent s'y balader avec les enfants, voir un peu comment ça fonctionne, et puis ouvrir un peu la cuisine. Donc ça, c'est typiquement le genre de choses qu'on peut faire en one-shot. Les enfants sont super contents de montrer où ils mangent, voilà, les parents voient la laverie, voient la cuisine, ils voient comment c'est foutu, ils en sont assez contents.

Après, nous, alors, au niveau des commissions, effectivement, on appelle ça des commissions restauration, beaucoup appellent ça des commissions de menus, mais on appelle ça des commissions restauration ici, parce qu'on veut que ce soit plus large. On parle justement de la dimension éducative. Qu'est-ce qui est prévu, moi, dans mon projet éducatif pour l'année scolaire ? Quelles sont les sorties prévues ? Qu'est-ce qu'on a fait en termes d'animation ? Par exemple, typiquement, on a fait venir notre fournisseur poissonnier, et une classe de CP qui a pu directement parler avec lui pendant une heure, discuter de l'étal de poisson qu'il avait amené, et puis il est resté un peu pendant la récré du midi, ce qui a permis aux plus grands d'aller le voir, etc., etc., et poser pas mal de questions. Donc, vous voyez, c'est aussi un temps où on va rendre compte de ce qu'on fait, et on va aussi parler de l'enquête de satisfaction, qu'on va faire tous les deux ans. Ça amène un plan d'action, en fait, derrière à mettre en place sur les résultats qu'on a eus, et c'est ça aussi qui nous fait un peu une démarche pluriannuelle. Par exemple, le fait qu'on ait des résultats sur le bruit au restaurant scolaire, et bien, derrière, on va enclencher une étude avec un sonomètre, via le service de prévention, pour voir quel niveau de décibels il va y avoir, etc., etc., pour essayer d'améliorer la chose. Alors, bien sûr, ça se planifie sur plusieurs années, on n'est qu'une petite collectivité, on n'a pas des investissements possibles, on n'a pas des millions à sortir d'un coup, donc si on doit insonoriser tel ou tel type de salle, acheter le claustra, etc., etc., ça se projette, ça se budgète, et puis ça s'anticipe. Parfois, on aura des réponses qu'en 2027, en 2028, et ce sont des choses qui se planifient et qui sont d'ores et déjà notées.

Après, moi, étant là que depuis 2021, je ne peux pas vous dire comment ça s'est passé depuis 2009, je n'ai pas l'antériorité, mais je crois qu'il y a beaucoup le temps qui joue, c'est-à-dire que les sujets d'actu ont fait que, on a parlé beaucoup du véganisme, du VG, etc., etc., et, en fait, les évolutions des parents font que, je crois, naturellement, de plus en plus sont pour. Parce qu'ils savent aussi qu'on peut faire sans. Honnêtement, d'un point de vue culturel et parfois religieux, il y en a qui sont contents aussi de pouvoir les menus. Et ça, quelque part, ça permet une alimentation un peu plus inclusive pour tout le monde. On peut très bien se nourrir avec des repas de végé, équilibrés. Mais enfin, il ne faut pas oublier qu'on a le repas du midi, et qu'en fait, le soir, on ne maîtrise pas. Et si, en fait, les enfants ne veulent pas manger végé le soir, et bien, ils ne mangent pas végé le soir. Donc, je crois que c'est ça aussi, si on était vraiment en pension complète, peut-être que ça serait moins accepté.

Après, franchement, ce qui importe, comme je vous dis, c'est que là, on ait un travail fin sur le gaspillage, et qu'on montre qu'on ne gaspille pas forcément plus en menus végés, qu'en menus non végés, et c'est relativement le cas, c'est-à-dire que c'est relativement le même grammage de gaspillage entre menus carnés ou protéines animales et menus végés, ou légèrement supérieur, on va dire, de 2-3 grammes en menus végés. Donc, franchement, voilà, ça implique aussi que les enfants, finalement, mangent quand on fait des plats qui collent aussi à leurs attentes, il n'y a aucun problème, en fait. Si on sort un risotto aux herbes ou un risotto aux champignons, les enfants, ils le mangent, il n'y a pas de souci, et pourtant, c'est végété. On va sortir des lasagnes de légumes, il y en a qui vont trier les légumes et qui vont manger le reste. Mais ça marche, on fait des couscous sans viande, ça marche aussi. On fait des pois chiches de coco curry avec un peu de semoule ou du riz, ça marche très bien.

Voilà, des fois, en fait, il faut aussi tester. Au début, il faut assumer de faire un plat qu'ils n'ont jamais vu, puis la première fois, ça passe bof, la deuxième fois, ça passe un peu mieux, la troisième fois, on améliore encore la recette et puis ça marche. Et puis, en fait, ça passe. Donc, voilà, on a très peu de charcuterie en entrée aussi, on fait un peu la chasse à tout ça, d'un point de vue santé environnementale aussi. Et puis, ce qu'on va avoir, c'est du saucisson hallal et bio. On ne va pas servir une charcuterie qui n'est pas bio, par exemple. Donc, quand il y en a, elle est qualité, en plus, la viande. Donc, c'est ça aussi, c'est le discours qu'on a derrière, mais que commence à avoir un plus bio ou plein d'autres associations au niveau national. Plus on joue sur la composition de nos menus, plus ça permet de faire baisser le coût repas aussi au niveau végétarien. Mais ce gain d'argent qu'on va avoir, on va le réinjecter dans des produits de qualité et la viande, on s'y retrouve, elle est de meilleure qualité, elle n'est faite pas loin. C'est tout un travail d'argumentation, mais c'est en ça que la transparence est importante.

Après, il est certain que si on a des gens trop virulents, là, c'est directement l'élus qui va recevoir et qui a ses convictions et qui va lui dire, c'est comme ça et ce n'est pas autrement. Et je ne suis pas sûr que les enfants soient comme ça. Que les enfants soient moins bien nourris avec des menus végés. Pourtant même, je vous dis, il y en a qui mangeraient peut-être plus avec des menus végés qu'avec des menus carnés.

Après, pour l'introduction des parents, c'est difficile parce qu'en fait, comme toutes les structures, je crois, et on en fait partie, même à l'école, il y a des difficultés de mobilisation de plus en plus importantes des parents. Comme je disais déjà, même pour rencontrer les enseignants ou autre, ce n'est pas si simple que ça. Donc, on fait notre bonhomme de chemin et puis on est transparent. C'est le plus important. Et puis, si vraiment il y a des velléités ou des choses sur lesquelles les parents se rivent debout, nous, on est contactables en fait. Il peut y avoir des demandes aux élus ou à l'accueil de la mairie. On envoie les demandes et puis on y répond directement. Moi, je sais que, voilà, j'ai le numéro de tous les parents pour annoncer s'il se passe quelque chose le midi, si

tel enfant est malade, si on peut venir le chercher et autres. Si vraiment il y avait des velléités dans la démarche, on le saurait déjà.

Et alors, par contre, effectivement, sur le projet éducatif alimentaire, moi, pour le commencer, je l'ai fait vraiment de mon côté : En lien avec mon élu et puis le gestionnaire, en lien avec les enseignants et ce qu'on faisait déjà. Et après, effectivement, au bout d'un moment, je pense que 2027, 2028, on va essayer d'impliquer un peu plus les parents dans ce projet pédagogique avec des actions qui leur seraient spécifiquement dédiées. Mais on fait déjà, par exemple, un petit déjeuner à l'école. Ça, c'est en lien avec le centre social qui a un petit budget à ce sujet-là au niveau des changements de consommation. Ce qu'ils appellent le projet REAP. C'est un réseau d'écoute et d'appui à la parentalité. Et il y a trois volets d'action dans ce volet-là. Et puis, ils financent des fruits pour les petits déjeuners. Nous, on finance le chocolat chaud. Et les enseignants financent le reste. Et chaque année, on fait des petits déjeuners avec les parents en classe. Et derrière, il y a une intervention d'une diététicienne sur le sucre. Au petit-déj, quels sont les moyens d'avoir un petit déjeuner équilibré. Donc, vous voyez, ça, c'est déjà des actions qui les font s'introduire. Les parents sont assez contents de venir en classe. Ils peuvent me rencontrer sur ces temps-là aussi. Les parents voient qu'il y a un lien entre les enfants et moi-même ou d'autres agents. Donc déjà, quand ils voient ça, je pense qu'ils se disent « Ok, si mon enfant est content d'y aller... »

En fait, je crois que quand on est parent, c'est ça le plus important, que l'enfant ne révèle pas une peur ou autre. Parce que ça peut arriver. C'est déjà arrivé. « Ah, mon enfant, il a eu peur. Mon enfant a peur de telle ou telle personne. » Moi, j'ai déjà entendu ça quand je suis arrivé. Et c'est typiquement le genre de situation qu'on ne veut pas revoir. Donc, il y a ce qu'on propose au repas. Mais je crois que le plus important pour les parents, c'est « Ok, quel cadre il y a au sein de la cantine ? » Est-ce que mon enfant est en sécurité affective ? Est-ce qu'il s'y sent bien ? Est-ce qu'il mange bien évidemment ? Mais est-ce que les adultes sont sympas ? Est-ce que l'organisation du repas est faite pour qu'ils découvrent, qu'ils prennent du plaisir ?

On a fait le point avec l'élu aussi à l'éducation, qui nous disait qu'il y a quelques années en avant, il envoyait beaucoup plus de courriers à des parents pour faire des exclusions temporaires d'enfants qui n'avaient pas le bon comportement. Il y avait un peu une logique « Bam, bam, sanctions directes, non-respect, etc. », alors qu'aujourd'hui, on arrive beaucoup plus à avoir une médiation avec les enfants. Je ne dis pas que c'est tous les jours simple, mais comme je vous disais, plus on est à l'écoute, moins on a de soucis, en fait. Ça arrive, les problèmes de comportement, et puis il y en aura tout le temps. Il y a des enfants qui se rebellent, c'est leur âge. On n'est pas non plus sur quelque chose d'insurmontable. Il y a toujours une discussion possible avec les adultes. Moi, je suis accompagné de Pascal, entre guillemets, qui lui est coordinateur des temps périscolaires et du temps méridien, qui est accessoirement maître-nageur aussi sur l'été, donc que les enfants connaissent dans un autre cadre. Et en fait, le fait d'avoir ces deux référents-là, lui, et puis sur le

volet comportement, il va vraiment leur parler, etc. Moi, je suis vraiment plus aussi sur l'aspect comportement alimentaire, mais quand je vois vraiment des enfants qui ne mangent pas, où qu'il y a des variations. Moi, c'est là que je vais appeler les parents. Est-ce qu'il y a quelque chose à la maison ? Peut-être qu'il y a quelque chose, on ne sait jamais. C'est intrusif, mais c'est aussi ça, être transparent. Voilà, je crois que l'implication se fait plus au quotidien, et en fait, moins il y a de soucis, plus on est contents, et moins il y a d'appels, et plus les résultats sur l'enquête de satisfaction vont dans le bon sens.

Après, comme je vous dis, faire imaginer un soir une visite de la cuisine centrale pour que les parents viennent, etc., moi, je ne suis pas certain d'avoir beaucoup de monde, parce que quand on est parent, on a les contraintes temporaires qu'on a, on a le boulot le soir potentiellement, on a des horaires décalés, on a énormément de familles monoparentales, Donc, difficile, quand on a deux gamins, trois gamins, de se mobiliser pour aller à la maison. Le soir à 17h30, même pour aller en commission, même pour aller à tel ou tel endroit, j'entends que ce ne soit pas simple. Il faut faire avec ça. Je me dis qu'on a d'autres structures qui peuvent mobiliser les parents, et dans lesquelles, nous, on peut aussi se greffer derrière pour avoir un atelier autour de l'alimentation. Par exemple, on a sorti un livret de recettes aussi, en interne, là. Et je vais aussi me baser là-dessus pour interagir avec les parents derrière. Dans le cadre de la journée en salle, en septembre, du centre social, ou faire une journée un peu dehors avec plein d'ateliers différents. Pourquoi pas faire une petite démo sur comment on fait une mayonnaise avec des haricots blancs, des petites choses comme ça, à la maison, faciles, et qui soient des alternatives, justement, à l'œuf et autres, que les enfants aiment plutôt bien. Je pense qu'on a plus d'intérêt à être sur ce genre d'action-là qu'autre chose.

Après, je vous dis, je crois que c'est général, la mobilisation des parents, c'est de plus en plus compliqué. Je ne sais pas si les agendas sont de plus en plus contraints pour tout le monde, mais il est certain que le soir, on ne sait jamais quel est le meilleur créneau horaire. Et puis honnêtement, on n'est pas à votre échelle. Je ne sais pas combien d'écoles il doit y avoir chez vous, mais c'est beaucoup plus important. Les parents, si vraiment ils veulent nous rencontrer, ils peuvent. C'est toujours le même endroit. On n'a pas non plus 40 000 sites différents où il faut opérer de la même manière, uniforme, etc. C'est plus simple à mettre en œuvre, dans le sens où on a un site unique. On va s'adapter aux contraintes organisationnelles de chacun. Et voilà, je crois qu'en maternelle, il y a déjà un lien avec les parents, parce qu'ils rentrent plus facilement dans l'école, ce qui est un peu moins le cas en élémentaire. Et voilà, et par le biais du périscolaire aussi et des centres de loisirs, je pense que là, il y a plus une possibilité de rentrer en contact avec les parents, parce que c'est des effectifs plus réduits. On a une cinquantaine d'enfants le mercredi. C'est peut-être là qu'on peut aussi plus facilement toucher les parents, même si c'est souvent les mêmes et que ce ne sera pas tout le monde, du coup.

Mais voilà, après voilà, je vous dis, ça reste à imaginer. Je pense qu'à partir du moment où on fait des menus des élèves, on peut très bien imaginer un jour un menu des parents, mais comment on le met en place ? Qui c'est qui décide du menu ? Comment ? Par quel biais ? Est-ce que par le magazine municipal, ils nous font des remontées de propositions de repas ? Ça peut être ce genre de proposition, c'est à imaginer. Il y a plein de choses à faire, des créations à avoir. Donc, on est un peu dans un univers nouveau aussi. Que la restauration s'ouvre à tout le monde, qu'elle soit bien transparente, ce n'était pas forcément dans les codes au départ.

Eloïse : Super merci beaucoup ! Encore sur le projet éducatif alimentaire, concrètement, comment est-ce que vous l'avez mis en place ? Est-ce qu'il y a eu une planification ou des choses comme ça ? Et aussi, quels ont été les financements pour faire ça ?

En fait, en soi, en financement, ça ne coûte pas si cher que ça. Dans le sens aussi, ça coûte mon poste. Mais vu que je suis en contrat de projet, je ne suis pas un agent, pour l'instant, intégré à la fonction publique. Donc, si un jour, il y a vraiment des grosses contraintes budgétaires et autres, je pense que c'est un poste qui sautera. Pas de gaieté de cœur, mais c'est quelque chose qui, pour l'instant, en tout cas, n'est pas un siège éjectable. Je ne veux pas avoir ce mot à la bouche, mais bon, ça reste quelque chose de facultatif, on va dire. C'est du plus, mais c'est facultatif. Le PEDT, c'est une compétence obligatoire aussi de la commune. Donc, le souhait de mon responsable et de mon élu à la restauration, c'était vraiment de sanctuariser le rôle du temps de repas, du restaurant scolaire dans ce PEDT-là. C'est-à-dire affirmer que la cantine, etc., c'est vraiment un temps important dans le milieu scolaire et qu'on peut avoir un rôle éducatif.

Après, comme je vous le disais, d'un point de vue budget, donc, moi, je l'ai écrit en premier temps. Ça m'a pris pas mal de temps à l'écrire et à le formaliser. Et d'ailleurs, il sera révisable. Il n'est pas parfait. La difficulté, moi, que j'ai eue au début, c'est, je vous dis, arriver à piocher, à avoir différents tiroirs de financement différents. C'est-à-dire que la Caisse des écoles, ça va financer mes transports, mes bus. Après, le petit matériel, moi, où je vais, par exemple, mettre des actions sur comment on fait pour accueillir mieux les enfants avec un trouble autistique. Ça va être du petit matériel type des casques anti-bruit, type des pop-it ou des choses comme ça pour faire en sorte que l'enfant canalise son attention ou reste un peu plus facilement assis. Ça, c'est du petit matériel pris sur le service restauration. C'est ça qui m'a pris le plus de temps à comprendre. Parce qu'au début, moi, quand on me parle projet, on me dit, oui, d'accord, mais j'ai combien, en fait ? Parce que même si j'ai que 80 euros, au moins, je sais que j'ai 80 euros et je fais avec. Et je tourne autour de ça. Et au début, la précision n'était pas du tout là. J'étais là, oui, mais moi, ça ne sert à rien que je mette 500 actions si finalement, à la fin, je ne peux en financer que deux. Je vais travailler pour rien, ça ne sert à rien. J'avais un peu ce discours-là au début. Puis en fait, à force, j'ai compris aussi comment fonctionnait la collectivité et quels étaient les temps, en fait, qui sont désynchronisés des temps scolaires. D'où le fait de planifier correctement avec les enseignants, même l'année d'avant,

pour commencer à budgéter en septembre, octobre, pour avoir les financements en avril et potentiellement faire des sorties en septembre, octobre de l'année prochaine parce que ce sera sur la même année civile et l'année du budget, en fait.

Après, moi, mon poste est financé sur le budget de la commune. On n'a pas forcément de subvention directement allouée à mon poste. Et moi, en plus de ça, au-delà de projets éducatifs, j'ai d'autres missions. Et notamment, on s'est remis sur la subvention de France Agrimer, qui est les fruits à l'école, sur laquelle moi, je suis un peu garant d'avoir la bonne traçabilité et les éléments administratifs. D'où le fait de le faire ressortir sur les menus, parce qu'il y a une grosse exigence aussi de communiquer sur ce programme, d'avoir tous les bons de livraison, de tout ce qu'on a acheté en fruits, en produits laitiers et autres, pour le valoriser. Et ça, derrière, en fait, ça ne paie pas du tout mon poste. Mais le fait que ça ramène un peu d'argent, ça permet aussi de se dire : « OK, mon poste, certes, il a un coût, mais il me ramène aussi un peu d'argent au restaurant scolaire, dans le sens où on récupère, je ne sais pas, moi, 3 000 euros ». Donc, l'air de rien, ces 3 000 euros, ils sont réinjectés dans l'alimentation. Je pense que ça, c'est important de l'avoir en tête aussi, parce que, comme je vous dis, ça reste un poste facultatif avec une forte volonté politique.

Là, mon contrat, moi, il enjambe les élections municipales, donc je vais jusqu'en 2027, mais imaginons que la liste change et que les priorités politiques bougent aussi, et bien, ça se trouve, mon contrat va plus s'arrêter du jour au lendemain. Donc, voilà, quand je vous dis que c'est une forte exigence politique et une volonté politique, je le maintiens, c'est-à-dire que, moi, je pense que sans monsieur Bonnet au conseil municipal, ce n'est pas forcément des éléments qui seraient rentrés en ligne de compte pour le maire actuel, ou en tout cas qui auraient été importants, mais pas forcément aussi importants dans le projet de la commune, etc. Donc, voilà, il y a un aspect restauration un peu militante aussi, ou en tout cas pas pionnière, mais un peu précurseur aussi dans la manière de mener la chose, quoi.

C'est difficile d'avoir des cuisiniers de qualité. Si vous regardez bien autour, il y a beaucoup de collèges et autres qui sont en demande de cuistots. La partie technique cuisine, en restauration collective, c'est parfois ce qui pêche le plus. Et quand ça ne va pas en technique cuisine, que ça ne va pas en méthode de cuisson, que les enfants ne mangent pas super bien, que les produits ne sont pas très bons, pas de qualité, et bien, ça se ressent aussi sur les enquêtes de satisfaction derrière. Voilà, nous, on a la chance dans les enquêtes de satisfaction. La plupart des denrées alimentaires, honnêtement, on est souvent à plus de 70 % de satisfaction. On a fait une note pour chaque entrée, les plats, les plats végés, etc. J'ai fait une notation de 1 à 10 dans les enquêtes et souvent, moi, la satisfaction, c'est de 6 à 10. Donc, je prends toutes ces notes-là et puis on a souvent plus de 70 %. Et nous, ce qui nous permet de dire, OK, quel est le potentiel d'évolution, c'est tous ceux qui sont à 4, 5 et à quel moment on peut les faire passer à 6, 7, 8. Ce sont ces enjeux-là qu'on regarde dans le plan d'action sur l'enquête.

Et donc, j'ai un rôle aussi sur le gaspillage et de le disséminer avec les agents aussi. Donc, on fait des pesées quotidiennes. Moi, je fais des rapports annuels. On fait des comparaisons entre menu carné, menu végété, le reste-assiette et ce qui est non servi, ce qui nous permet d'avoir des bilans en disant, attention, 70 % du gaspille, c'est du reste-assiette et 30 % de la surproduction ou du non servi. Et ce qui nous permet aussi de régler un peu la ligne de murs avec la cuisine en se disant, OK, 30 %, c'est quand même de notre fait. Donc, attention au calibrage des effectifs. Attention à ne pas préparer trop en crudités. Et en entrée, les petites choses aussi derrière, ils récupèrent de la qualité de travail s'ils ne bossent pas trop pour rien et que ce ne soit pas jeté à la poubelle. Vous savez, ça va vite aussi. Les cuistots qui considèrent que les enfants ne vont rien manger et qu'en fait, ils ne bossent pour rien et que les enfants, c'est ingrat. Quand je suis arrivé, les cuistots, ils n'allaient pas dans la salle. Alors qu'on était juste à côté. Franchement, quand j'ai vu d'autres types, je me suis dit, mais ils ne vous connaissent pas. C'est un peu dommage quand même.

Mais voilà, en financement, ça n'a pas demandé, hormis la création de mon poste et l'écriture du projet, et puis tenir les projets pédagogiques à jour. Après, moi, ce que je fais, c'est que je participe à chaque comité de pilotage du PEDT aussi, pour rendre un peu compte de ce qui a été fait. Et puis, voilà, pour la partie restauration scolaire, on a aussi le programme de réussite éducative à la Couronne. C'est un projet spécifiquement pour les enfants en quartier politique de la ville, mais qui réunit un certain nombre de personnes (des assistantes sociales, des professionnels de santé, les personnes du GCAS, du centre social aussi), autour de cas spécifiquement qui sont, comment dire, souvent prescrits par les directions, d'école ou les enseignants, en disant, « attention, on a tel enfant, on constate des difficultés scolaires, ça serait bien qu'il ait un accès au sport, un accès à la culture, un rattrapage, qu'il ait un rendez-vous chez l'orthophoniste et autres ». Donc, c'est en ça que c'est, voilà, c'est une création de poste, et ce n'est pas inintéressant d'avoir cet aspect nouveau. Ce n'est pas simple au début, parce qu'on navigue un peu dans le vide, mais après, on est content.

Et puis, je trouve que la preuve, si vous venez m'interroger aujourd'hui, c'est qu'il y a des volontés politiques qui se manifestent un peu partout. Moi, c'était aussi ce que j'avais remarqué quand j'avais fait mon DU, c'est que l'alimentation, c'est un peu le nerf de la guerre. Beaucoup de sujets, d'autres sujets, ça permet de faire rentrer beaucoup de messages. Et c'est apolitique. Bien évidemment, il faut aussi consacrer des moyens pour qu'on ait de la qualité. Donc, il faut aussi avoir une volonté d'injecter de l'argent, ce qui n'est pas forcément le cas à droite ou dans la vision, strictement, comment dire, comptable des choses. On va dire, on préfère renier sur le bio et être à l'équilibre et pas en déficit. Mais je crois quand même que la lutte contre le gaspillage, le menu VG, la diversification des protéines, c'est quelque chose qui va avec les débats qu'on a dans la société de manière générale. Donc, il faut avancer avec son temps. Et je crois que la restauration doit avancer avec son temps aussi. C'est pour ça que je vous disais tout à l'heure sur les parents qui sont vraiment véhéments, bon, vous allez voir l'élus et puis il vous expliquera le reste.

Flavie : Du coup, vous dites que parfois, ce n'est pas toujours simple, ce qui nous fait rebondir sur une autre question qu'on avait préparée. Est-ce que vous avez rencontré des difficultés ou des obstacles ? Et si oui, quelles sont-elles ?

Non, franchement, non, je n'ai pas rencontré spécifiquement de difficultés, hormis, je vous disais, cette histoire de budget au départ, moi, qui était un peu floue ou je ne savais pas combien j'allais avoir, etc. C'était vraiment ça, moi, ma difficulté principale au début. Mais je pense que c'est normal, c'est parce qu'ils n'avaient pas forcément pris la dimension non plus, les élus ou mes responsables au-dessus au service éducation, qu'en fait, c'est un projet qui allait obligatoirement toucher et du temps scolaire et du temps périscolaire et les centres de loisirs sur certaines actions et le temps du midi. Donc, vous voyez, ça vient piocher sur des choses un peu différentes et puis, ils n'avaient pas forcément l'habitude que la restauration, enfin, des demandes, mais c'est vrai qu'il y a eu des demandes sur ce sujet-là et maintenant que ça fait 4-5 ans, c'est un temps de rentrer dans les mœurs. Et donc, maintenant, à chaque fois que je planifie mon budget, je fais des réunions avec mon responsable, mais aussi avec mes N+1, N+2, qui sont responsables de pôles éducatifs et solidaires et responsables du service éducation pour se dire : « OK, ça, on le met en petit matériel, ça, on le met en investissement, ça, on le met dans la caisse des écoles... » Et du coup, moi, j'y vois aussi plus clair sur ce que je peux demander ou pas. Donc, on fait la liste à l'après-vers de ce qu'on veut et puis, il y a le vote du budget qui va dire, ça oui, ça non, ça oui, ça non...

On s'adapte mais des fois, j'aimerais bien avoir une fourchette pour dire : « OK, Léo, dis-toi que tu as 2 000 euros par année ». De ne pas avoir cette réponse-là au début, j'étais un peu dans le flou, en me disant, « je ne vais pas appeler des producteurs pour faire plein de visites si derrière, je ne peux pas financer les bus ». Je vais proposer des choses aux enseignants que finalement, je ne peux pas financer. Voilà, au début, les enseignants, ils m'ont dit, oui, mais finalement, en fait, les bus, ils sont pris sur la caisse des écoles. Donc, la caisse des écoles, ça fait partie des transports sur lesquels eux aussi, ils vont taper pour aller faire une sortie sportive, aller au musée, etc. Donc, en fait, c'est aussi intégrer ce projet éducatif-là alimentaire à un volet avec les enseignants et faire en sorte qu'il soit sanctuarisé pour que les enseignants intègrent le volet alimentaire à leur plan de cours parce qu'ils ont leur programme. Mais ils se disent, OK, on consacre un ou deux temps dans l'année à ce volet. Tiens, on va coupler ça avec la visite à la Grande Dainerie. Comme ça, les enfants, on va leur faire une semaine spécifiquement sur la connaissance des animaux, du milieu agricole ou des choses comme ça. Je pense que c'est aussi insuffler cette dynamique-là, insuffler la dynamique du anti-gaspi aussi, faire un lien avec les éco-délégués, par exemple. J'ai fait un travail de dessin sur les tables de tri avec les éco-délégués l'an dernier.

Et comment on insuffle aussi ces valeurs-là dans les temps périscolaires. Il y a des choses où on se dit, OK, ça, on va plutôt le traiter en temps périscolaire, ça, on va plutôt le faire en scolaire, ça, on va plutôt faire une animation ponctuelle au restaurant scolaire. Ça va être tout simplement aussi

imaginer des pique-niques, faire en sorte qu'on casse les habitudes, que les enfants puissent manger dans la cour sur une journée, par exemple, aussi, et qu'on ne soit pas toujours dans les salles, que les maternelles fassent des pique-niques au jardin public qui sont juste à côté au moins une fois dans l'année. Là, pour cette année, par exemple, on va essayer d'aller faire un pique-nique à la piscine qui est à 200 mètres, mais ça va s'organiser en plusieurs jours. Vous voyez, ce sont des petites choses qui paraissent anodines, mais ça se planifie. Et dans le cadre d'une organisation telle qu'elle est, avec des horaires et tout, il faut quelqu'un pour planifier. Comment on fait en cuisine pour que ce soit facile à transporter, qu'on fasse un pique-nique qui ne soit à la fois pas un paquet de chips individuels, parce que ce n'est pas du tout conforme à ce qu'on veut, mais des kebabs faits maison pour faire plaisir aux, enfin voilà, des petites choses comme ça.

La commande politique était relativement claire à ce sujet-là, bien qu'au début, je pensais que ça allait aussi être un poste un peu plus lié aux enjeux de foncier agricole et autres. On a eu la création de régies agricoles, des choses comme ça. Au début, je pensais que ça allait être un peu plus sur ça, mais il s'avère que ça s'est vite resserré sur des actions en lien avec les enfants. Et je me suis vite rendu compte aussi qu'il y avait des choses à changer en termes d'organisation de services. Et de liens entre agents et enfants, quoi. Ça se passe beaucoup par-là, au quotidien, honnêtement.

Flavie : D'ailleurs, je voulais vous poser une question à ce sujet. La posture des agents, est-ce que vous avez fait des formations spécifiques ?

Déjà, il y a une formation collective sur la bienveillance éducative pour tous les agents de service, avec une notion de cadre qui est très importante. En fait, il y a un cadre et il y a 21 jours pour poser ce cadre. Alors ça, c'est très théorique, c'est dans la formation, mais ça amène une notion de, OK, si ce n'est pas clair dès le premier mois, eh bien, vous allez galérer toute l'année, parce que les enfants n'ont pas compris le cadre, et ça veut dire qu'ils ne l'ont pas matérialisé et qu'ils vont se lever, ils n'ont pas compris les consignes, ils n'ont pas compris ceci, ils n'ont pas compris cela. Et donc, tout ça, toutes les années, ils vont galérer parce qu'en fait, le cadre n'est pas là, que les règles ne sont pas clairement annoncées ou pas comme il faut, les règles ne sont pas écrites à tel endroit, ou que tel adulte n'est pas à l'écoute et qu'en fait, il se met les enfants à dos. Enfin, voilà, il y a beaucoup de choses comme ça.

Après, on fait avec les capacités de certains agents aussi, qui parfois ont des difficultés, que ce soit cognitives, que ce soit en termes de lecture aussi. On a des agents, je vous le dis, qui ont parfois été positionnés là, il y a 20 ans. D'autres n'ont pas du tout les compétences d'animation et qui, du coup, on sert comme si c'était n'importe qui, alors qu'on sert des enfants qui n'ont pas forcément tous les codes. Ils s'attendent à qu'il y ait des choses déjà acquises, mais en fait, ils sont en CP, ils ont même déjà du mal à tenir un couteau et une fourchette dans la main et à savoir couper les

choses. Donc, c'est aussi faire reprendre conscience que vous savez à qui vous servez, là. Il faut aussi aller vers les enfants et autres.

Moment où il a essayé de nous montrer mais problème de connexion. Nous, on a un gros compost qu'on mène, qu'on a avec la restauration. Et des fois, c'est bête, mais il y a quatre ou cinq bacs de compost. Et il faut les entretenir, il faut les remuer, etc., etc. Il faut apporter le compost au ménage pour que les enfants voient aussi, du début à la fin, à quoi ça sert de trier. Voilà, puis c'était une animation. Comment on fait le compost ? Qu'est-ce que c'est le compost ? Qu'il faut bien équilibrer entre les matières azotées, les matières carbonées, etc., etc. C'est l'avantage de l'alimentation et des choses comme ça, c'est un point de départ sur plein de sujets. Donc voilà, il faut un peu de connaissances et autres. Mais ce n'est pas sorcier, non plus. Ce sont des choses qui s'apprennent. Moi, je ne suis pas cuisinier de formation, donc ce n'est pas mon boulot, au départ, non plus. Donc, moi, j'ai fait de l'animation quand j'étais un peu plus jeune, aussi. J'ai mon BAFA et autres. J'ai toujours bien aimé travailler avec les enfants. Je pense que dans cette vie, j'aurais pu être enseignant ou j'aurais bien aimé de l'être, aussi. Mais voilà, c'est un bon métier. C'est un secteur qui a besoin d'évoluer, la restauration, et qui évolue déjà, la preuve. Et insuffler un peu une dynamique de bienveillance éducative, faire prendre conscience que c'est des agents qui ont de l'importance pour les enfants au quotidien, et qu'ils ont leur rôle, et que même derrière, les parents peuvent leur faire confiance, qu'ils peuvent apprendre des choses aux enfants et autres, si on est à leur écoute.

Moi, ça me plaît bien comme boulot. C'est aussi des agents qui n'avaient pas forcément confiance en eux, au départ, ou qui ignoraient leur rôle, en fait. Il faut leur faire comprendre qu'ils sont très importants, justement. Je leur ai dit que je me souviens d'une personne de service qui tapait sur la table. Je m'en souviens encore. Donc, ça veut dire que si elle m'avait marqué d'une autre manière, peut-être que je m'en souviendrai encore aussi, mais d'une autre manière. Et pas négativement, quoi. Je me souviens aussi de telle ou telle poster qui était mis au restaurant scolaire. Ça a un impact, quand on est petit. Ce sont des trucs tout bêtes. Des choses qu'on voit et dont on se souvient.

On a l'assistante sociale qui intervient dans le cadre du programme de réussite éducative, justement, et qui me disait, « mais Léo, je crois que tu ne te rends pas compte mais souvent, tu apparais, en fait, dans mes entretiens avec tes enfants. Tu es souvent cité ». Ça fait du bien d'entendre aussi ce genre de choses derrière, parce qu'on se dit, OK, on ne bosse pas pour rien.

Le fait de se voir dans d'autres cadres aussi, je pense que ça, c'est important. C'est pour ça que j'aimais bien faire les temps périscolaires. C'est qu'ils ne me voyaient pas qu'en habit de cuisinier ou de cantinier. Ils me voyaient dans d'autres cadres. Faire du jardinage, ça les marque aussi. Faire des visites à la ferme, ça les marque aussi. J'ai quand même des fois : « Est-ce que le bœuf, c'est du porc ? » C'est pour dire que ce n'est pas parce qu'on est en Charente que les enfants sont au contact de la nature. Loin de là. Il y a des choses à faire. Et la preuve, il y a ce rôle-là, notamment

dans l'éducation nutritionnelle, alimentaire. Faire prendre conscience aussi que manger gras, ce n'est pas forcément important. L'important, c'est de ne pas en manger trop dans le mois ou de ne pas faire n'importe quoi. Il y a plein de petites choses à faire passer comme message. Ça, ils ne s'en rendaient pas forcément compte, les agents du coup. Tous ne s'en rendent pas encore compte non plus.

Mais en soi, on est censé parler de l'alimentation en classe. Dans les faits, ça fait partie des choses du programme qui sont, comme l'éducation civique au collège et autres, qui sont un peu reléguées. Parce qu'on arrive à un programme tellement lourd qu'on ne peut pas traiter tel ou tel sujet. Donc si la restauration met ça en place, ça vient aussi permettre à ce que les enseignants puissent s'adosser dessus. Sachant que c'est un endroit où ils vont tous les jours. Donc ça peut avoir des conséquences. Ça peut avoir son rôle.

Eloïse : Merci beaucoup. On avait une dernière question : Comment est-ce que vous évaluez l'impact de ce parcours sur les enfants, les parents, les citoyens en général, même les enseignants. Et du coup, quelles sont les différences que vous avez constatées avec la mise en place de ce projet aussi ?

Alors, c'est toujours compliqué. C'est-à-dire que dans mon projet pédagogique, j'ai des critères d'évaluation, mais qui vont être souvent des trucs très opérationnels, style nombre de participants... Après, d'un point de vue connaissance des enfants, quand il y a des temps périscolaires, il y a des évaluations des temps périscolaires qui se font directement par les enfants. Donc ce qui importe, c'est que ça leur plaise, c'est que les activités leur plaisent, qu'ils aient compris des choses, qu'ils aient appris des choses, que ça les amuse bien et autres. C'est des critères tangibles. Après, moi je considère plus que c'est vraiment, comme je le disais, c'est le quotidien qui marque les enfants. Le fait de répéter les choses, faire en sorte qu'on arrive à créer un lien de confiance avec eux, de la maternelle jusqu'au CM2. En fait, on passe cinq ou six ans avec eux. C'est ce que je leur dis dès le départ. Quand vous arrivez en CP, prenez conscience qu'on va se voir pendant cinq ans. Si vous respectez les règles dès le départ et qu'on est d'accord sur les façons de faire dès le départ, les choses se passeront encore mieux.

Après, avec les parents, moi je le mesure à l'enquête de satisfaction. C'est vraiment l'enquête de satisfaction qui va me donner le ton : est-ce que les parents sont contents de mettre leur enfant à la restauration ? Est-ce qu'ils voient des différences majeures ? Et surtout, faire un comparatif entre les enquêtes, d'année en année, pour voir dans quelle dynamique on se trouve, ou voir quels sont les résultats constants.

Après, avec les enseignants, les difficultés, c'est qu'on n'a pas les mêmes terminaux. On n'a pas les mêmes objectifs dans l'année. Eux, ils vont avoir parfois des choses un peu thématiques à mettre

en place. Ils sont parfois plus axés sur le sport, des sorties théâtre et autres. Je sens que c'est une graine qu'il faut remettre chaque année un peu dans la course, parce que l'alimentaire n'est pas forcément leur volet principal on va dire. Mais je peux les comprendre, ils ont tellement de choses à faire, tellement de choses à voir. L'objectif premier, rappelons-le, pour l'éducation nationale, c'est lire, écrire, compter. Et on a beaucoup d'enfants qui, même arrivés en CE2, CM1, ont encore des difficultés à ce sujet-là. Donc, je peux comprendre qu'on soit rattrapés sur des choses assez centrales comme ça, et qu'en fait, l'alimentaire, ce soit un plus mis de côté. Après, ce n'est pas anecdotique dans le sens où, si ça se passe mal le midi, ils ne manquent pas à nous le faire savoir. Ils sont présents en commission restauration, et donc, si jamais ils ont des retours en disant « Ah, les enfants se plaignent souvent de ne pas avoir assez à manger », « Ah, là, ça ne va pas », « Ils ont l'impression de ne pas être écoutés. C'est moi en septembre, qui vais en Conseil des maîtres, en lien avec les directions d'école, et qui dit « Ben voilà, moi, je peux vous proposer ça cette année, il y a telle et telle sortie que j'ai imaginée. Donc moi, j'inscris un peu ceux qui sont intéressés aussi. Je planifie mes visites de cuisine qui sont bien rentrées dans le marbre maintenant. Cette année, par exemple, les menus des élèves, ça n'a pas pris, parce qu'en fait, je pense que les enseignants sont très pris par d'autres problématiques, et donc c'était un peu lourd pour eux. Très bien, si ça ne se fait pas cette année, ça ne se fait pas cette année. C'est dommage, mais c'est comme ça. Je comprends que ce soit lourd à organiser aussi pour eux. Voilà, il faut aussi savoir faire avec leurs contraintes et le cadre qu'ils ont encore. Ce n'est pas simple.

Et puis moi, après, disons que j'ai fait une présentation qui est prête pour les élus, très formelle, un truc PowerPoint pour montrer un peu ce qui a été fait, ce qui va être fait, imager un peu les actions qui ont été mises en place. Et pour l'instant, pour être honnête, je suis toujours en attente de la date où je pourrai présenter ça aux élus, parce qu'après, il y a les élections qui arrivent, ce n'est pas forcément la priorité. Mais voilà, ça, c'était une demande de moi. J'aimerais aussi faire un retour aux élus de mon poste, des missions qui ont été faites, de ce qui a été fait en quatre ans, et puis d'imager un peu tout ça, pour que même les élus puissent donner des exemples derrière de ce qu'on fait au quotidien, de ce qu'on a été amené à faire, et puis des perspectives, quoi. Mais de manière générale, c'est vraiment l' élu à la restauration qui met les pieds souvent ici, et le reste, un peu moins, sauf par le biais du portage à domicile. Personnes aides, etc., où là, on va avoir quelques petites demandes, mais c'est plus... En fait, on a une équipe d'élus qui nous font confiance, qui connaissent la qualité de la restauration, et donc qui nous laissent plutôt le champ libre, tant qu'ils n'ont pas des mauvais échos qui leur reviennent. Vous voyez ce que je veux dire ? Et c'est pour ça qu'on avait fait le bilan aussi avec l' élu à l'éducation, qui m'avait dit un peu en off, « bah oui, mais tu sais, moi, je fais beaucoup moins de courrier que je n'en avais ». « Donc, à partir du moment où je fais moins de courrier, et qu'il y a moins d'exclusion, je considère que, justement, ça s'améliore, et que les relations sont bonnes, quoi. » Donc, bon, des fois, je me dis, mais dis donc, il y a dix ans en arrière, c'était quoi le cadre de la restauration à la couronne ? Pour qu'il y ait autant de retours. Mais je suis content

que ça aille vers le mieux, et que, justement, on ait de moins en moins affaire à des confrontations de ce genre-là, ou des parents qui viennent avec des velléités assez fortes, qui s'en prennent à des agents, des choses comme ça. Au moins ça arrive, et plus ça veut dire qu'on remplit notre rôle, quoi. Donc, on va dire que 70% du projet éducatif se joue quand même sur le quotidien. Voilà.

Et vous voyez, un impact majeur aussi cette année, suite à l'enquête de satisfaction qui nous faisait des retours comme quoi pour les plus grands, c'était parfois un peu contraignant pour eux de manger toujours avec leur classe, d'avoir un adulte, une classe, telle salle pour toute l'année. Et du coup, au restaurant scolaire élémentaire, c'est-à-dire au deuxième service, les plus grands, ils mangent où ils veulent. Et ça, c'est tout bête, mais c'est une révolution dans le service, quoi. Et honnêtement, ça améliore encore plus le bruit, ça améliore encore plus la qualité des repas, de la consommation à l'assiette. Et ce n'était pas quelque chose d'inné pour les agents parce que se dire « Ah, mais du coup, je n'aurai pas une classe », bah non, tu n'auras pas une classe, tu auras des enfants différents tous les jours. Et puis finalement, il y en a qui se mettent toujours au même endroit à la fin. J'en étais sûr que ça allait se passer comme ça. Et nous, d'un point de vue organisation, on y a gagné. On a même gagné en fluidité, en temps et tout. Tout ça, c'est positif, quoi. Et tout ça, il faut le matérialiser. Et c'est pour ça que dans le prochain volet du projet, effectivement, il y aura des choses à ce sujet-là. Parce qu'en fait, comme je disais, l'organisation fait partie aussi de ce qu'on peut proposer aux enfants en termes d'éducation. Est-ce qu'ils peuvent le coconstruire avec nous ? De fait, en mettant des commentaires, en mettant ceci ou cela, ils se rendent compte que ça a eu un impact sur l'organisation qu'on a. Donc ils en sont contents, en fait.

J'ai aussi l'idée de mettre en maternelle une marionnette. J'aimerais bien qu'il y ait une marionnette dans les maternelles qui annonce le menu, qui fasse un peu un rôle de médiateur, en fait, sur lequel les enfants aient confiance et puis s'amuse aussi avec. Je sais que c'est quelque chose qui passe très bien pour eux et qui améliore la consommation à l'assiette. Après l'enjeu, c'est savoir qui c'est qui va animer cette marionnette au quotidien ? Est-ce que c'est les ATSEM ? Est-ce que c'est le responsable d'office qui va le faire ? Chacun a ses contraintes de tendance, ses postes, ses fiches de poste. Il va nous dire, oui, mais ce n'est pas dans mes missions. Mais en fait, oui, mais pour les enfants, qui sait qui va le faire ? C'est aussi intéressant si tu vois derrière, tu as moins de gaspillage. Voilà, c'est faire introduire ce genre de petites évolutions qui sont des changements de pratiques. Ça paraît tout bête, mais il faut le mettre en place. Il faut le valider, il faut le mettre en fiche de poste : Se considérer comme un animateur et pas qu'un responsable d'office qui fait la plonge et qui reste dans sa cuisine. Tout ça, ce sont des évolutions à apporter pour des gens qui n'aiment pas forcément se mettre en lumière ou qui sont timides et autres. Ce n'est pas forcément être sous le feu des projecteurs que d'aller avec les enfants et de faire une mini-animation. Ce n'est pas grand-chose non plus. C'est la différence entre de la surveillance, et de l'animation. Ce n'est vraiment pas tout à fait la même chose.

Flavie : Je crois que c'est bon de notre côté. Merci beaucoup pour le temps que vous nous avez accordé et pour toutes les informations.

Leo : De rien, avec plaisir. Et puis pour vous dire aussi, je crois que j'avais fait une formation, il y a quelques temps, sur justement le comportement alimentaire des ou justement mener un projet d'éducation à l'alimentation. Et en fait, on s'était rendu compte qu'il y a tellement de structures et d'organisations différentes que c'est très difficile de faire répliquer tel modèle à telle autre collectivité, l'un va être en régie, l'autre va être avec une DSP, une délégation de service public. Certains vont dire « Ah mais ce n'est pas moi qui gère les temps de repas, c'est les animateurs. Donc en fait, ce n'est pas moi qui doit faire l'animation, c'est les animateurs ». Voilà, il y a tellement d'organisations différentes que c'est très difficile de faire répliquer les sujets. Donc ce qui va avoir lieu à la couronne n'est pas forcément répliquable partout. Et inversement, ce qui peut être fait ailleurs ne peut pas forcément être fait ici. Comme je vous disais, déjà le fait qu'on ait deux écoles, par exemple, déjà ça, d'un point de vue organisation, des fois ça nous complique, c'est fil à tâche. Parce que des fois, il faut ramener les enfants à l'école là-bas. Là, on s'est dit, bah non, ils vont passer la récré dans le même bâtiment où nous on est et on les ramènera plus tard. Vous voyez, ce sont des petites choses comme ça qui jouent sur le quotidien.

Et en fait, je me rends compte que des projets éducatifs alimentaire, il n'y en a pas énormément. Ce n'est pas un sujet dont beaucoup de mairies se sont emparées. Bien que ça monte en puissance parce que l'alimentation devient un sujet sur lequel la mairie peut aussi jouer et la qualité des denrées alimentaires aussi. Et en fait, ça fait aussi un affichage politique pour les municipales. Voilà, c'est quelque chose qui est important. Mais on ne s'en rend compte que maintenant. Parce qu'avant, comme je vous dis, ça a longtemps été le parent pauvre. Des fois, on met des cuistots qui n'en sont pas. Il faut aussi faire prendre conscience aux élus qu'on n'est pas une voie de garage. Si on veut monter quelque chose de structuré, de planifié, il faut des gens qui soient vraiment appétant et compétents, on ne peut pas recruter n'importe qui. On ne peut pas faire n'importe quoi. Donc c'est un vrai projet à faire porter. Mais quand il y a la volonté politique avec quelqu'un qui est à fond, tout de suite, ça va plus vite. Il n'empêche que le gestionnaire, depuis qu'il est là, ça fait 20 ans de boutique. Il a mis 20 ans à arriver là où on en est. Ça ne se fait pas du jour au lendemain. Vraiment pas. Donc c'est d'abord le travail intraquable qui prime. Les conditions de travail, l'hygiène, la qualité de l'alimentation, les marchés publics et la qualité des denrées alimentaires et la façon de cuisiner. Et seulement après avoir réuni toutes ces conditions-là, je crois que l'éducatif, c'est à ce stade-là qu'il peut arriver. Parce que c'est en ayant tout le reste qu'on peut aussi aller sur ce sujet-là. Sinon, c'est ce qui est souvent mis de côté, enfin pas de côté, mais c'est ce qui est souvent le plus oublié dans les restaurations. Nous, notre métier, c'est de faire de l'aliment, de faire de la bouffe, de le servir et point. Après, la satisfaction, voilà. Ici, on essaye d'allier les deux. Mais parce qu'on a la possibilité de le faire, on a le cadre pour le faire, et peut-être une échelle communale qui nous permet

de le faire parce qu'il y a deux. Il y a une école et puis deux maternelles. Donc, c'est gérable. Ce n'est pas tout à fait pareil que d'en avoir 20 et des organisations différentes selon les écoles, etc. Vraiment, je n'aurais pas mené le projet éducatif de la même manière dans une ville comme la vôtre. Ça aurait été beaucoup plus loin à mettre en place.

Si jamais vous avez la possibilité de m'envoyer votre rapport à terme, moi, ça m'intéresserait bien aussi, voir un peu ce que vous préconisez. Je pense que c'est important de faire réseau sur ce genre de thématique, parce qu'on n'est pas si nombreux que ça à bosser dessus. Et c'est important d'avoir les retours de chacun et de voir sous quelle forme on matérialise ces projets d'éducation alimentaire. Parce que, voilà, comme je disais, il y a souvent des grands mots, mais derrière, il y a des petites choses à faire. Et c'est important de se structurer là-dessus.

5.12. Entretien avec Fanny Dejours - 11 février 2026

Camille : C'est très bien pour commencer on aimerait en apprendre plus sur votre fonction et votre parcours professionnel jusque-là.

Fanny Dejours : Donc moi je travaille dans les collectivités territoriales depuis 2003. J'ai fait une collectivité territoriale depuis 2003. J'ai fait l'IEP à Lyon et j'ai fait le centre de préparation. J'ai fait ensuite un DESS en droit des contrats publics à Lyon 2, Lyon 3 et Saint-Etienne à l'époque. Et ensuite, j'ai fait le CPAG où j'ai préparé le concours de l'administration et j'ai réussi le concours d'attaché territorial en 2002 et j'ai trouvé mon premier poste en 2003. Et ensuite, j'ai travaillé fonction publique d'État, fonction publique territoriale et fonction publique hospitalière. J'ai commencé rapidement à la ville d'Oulins où je suis restée 8 ans. C'était mon premier poste. J'étais responsable de la commande publique et directrice adjointe des services techniques. Ensuite, je suis partie faire un petit tour dans la fonction publique d'État à la Chambre régionale des comptes Auvergne Rhône Alpes. Je suis restée 3 ans. Et ensuite, j'ai intégré la métropole de Lyon à sa création le 1er janvier 2015 où je suis restée jusqu'en septembre 2024, 9 ans. Et où j'ai travaillé dans un établissement de protection de l'enfance qui s'appelle l'IDF qui est l'établissement d'accueil d'urgence de la protection de l'enfance de la métropole de Lyon en tant que responsable affaire générale de l'établissement. C'est un établissement qui accueille des mineurs placés. Par décision de justice ou décision administrative de 0 à 18 ans. Et ensuite, je suis allée pendant un an. Et là, c'était une mobilité ratée de septembre 2024 à mai 2025. Après le secteur social, je voulais aller voir carrément dans le secteur du soin et donc à l'hôpital. Et je suis allée travailler aux HCL, la fonction publique hospitalière. Ça ne m'a pas plu du tout. Et donc, en mai 2025, l'année dernière, j'ai décidé de repartir dans les collectivités. Et donc, j'ai intégré la ville de Villeurbanne à la direction de l'éducation en tant que responsable de service territorial. En clair, on est trois à faire le même job sur la direction. Et on est en charge puisqu'il y a 28 groupes scolaires à Villeurbanne. Donc, moi, j'en ai huit. Mes collègues après, voilà. De la même manière, puisqu'il y a... Quand on dit un groupe scolaire, c'est maternel et élémentaire distinct. Donc, voilà. Et donc, j'ai huit groupes scolaires sous ma responsabilité. Je suis en encadrement hiérarchique de l'ensemble des personnels communaux qui travaillent dans les écoles primaires et élémentaires. À savoir, coordonnateur périscolaire, animateur, ATSEM, qui interviennent dans les classes de maternelle avec les enseignants. Et ce qu'on appelle agent de service à Villeurbanne, c'est-à-dire agent d'entretien et de restauration.

Camille : Effectivement, là, c'est quoi vos principales responsabilités, donc, au sein de la direction ?

Fanny Dejours : Alors, déjà, c'est l'encadrement hiérarchique de tout ce petit monde. Et ça fait du monde, quand même, dans les écoles. Donc, c'est une fonction managériale qui est quand même très conséquente. Parce que ça fait du monde à encadrer avec des métiers très différents. Une

ATSEM n'exerce pas le même métier qu'un agent de restauration et d'entretien, qu'un coordonnateur périscolaire. Donc, c'est du management à facilement 70%. Et c'est ensuite du projet, et notamment sur les questions de restauration. Je suis, parmi mes trois collègues, la référente en lien avec la direction de la restauration municipale sur toute la politique alimentaire, alimentation, qui peut être menée par la ville de Villeurbanne auprès des usagers des écoles maternelles et primaires. Et c'est moi qui suis référente au niveau de la direction, notamment sur ce sujet-là, en lien avec la direction de la restauration, sur toutes les actions qu'on peut mener avec les collègues de la DRM, direction de restauration municipale.

Camille : Juste une petite question. Donc, quand vous dites que vous êtes en lien avec la direction de la restauration, mais c'est pour vos huit groupes ou tous les groupes ...

Fanny Dejours : Non, pour l'ensemble. Pour l'ensemble des groupes. En fait, je vous dis, avec mes collègues, on a des... Des thématiques où on est référents, sur des thématiques de projet, des thématiques de politique publique. Donc, moi, je suis sur la question de la restauration. J'ai un autre collègue qui est sur l'inclusion. J'ai une autre collègue qui est sur la continuité éducative et passerelle entre la petite enfance et l'école. Voilà. Donc, moi, je suis sur la restauration. Entre autres, avec d'autres sujets, mais celui-ci prioritairement. OK. Du coup, je me fais le relais sur l'ensemble des groupes scolaires, de tout ce qui peut se faire. Donc, pas que sur les miens.

Camille : Enfin, je veux dire, c'est quoi votre niveau de pouvoir décisionnel sur les politiques éducatives qui sont mises en oeuvre ?

Fanny Dejours : En collectivité, sur les politiques éducatives... Comment dirais-je ? Il y a un document socle, qui est le PEDT, qui est voté par chaque collectivité adoptée de programmes éducatifs de territoire. Je ne sais pas si vous en avez connaissance, celui de Villeurbanne, ou pas du tout. Le PEDT, c'est au moins le document socle de définition de la politique éducative de la ville. Voilà. Je peux essayer de vous l'envoyer, si vous n'arrivez pas à le retrouver sur le site de la ville. Mais sinon, je vous l'enverrai. Donc, ce document, c'est un document qui a fortifié les orientations de la politique publique éducative et de ce que veut faire la majorité aujourd'hui en place. Vous n'êtes pas sans savoir qu'il y a des élus, il y a des élections très bientôt. Mais en tout cas, et qui déclinent les orientations et après avec des objectifs opérationnels, des fiches-projets, des actions. Et au milieu de tout ça, il y a donc beaucoup d'actions sur l'alimentation durable, la restauration, la qualité de ce qu'on veut mettre dans l'assiette pour les enfants, l'éducation au bien manger, enfin, tout ça. Donc, voilà. Mais si vous voulez, le niveau de décision, il est... Enfin, pour moi, en collectivité, le décisionnaire, c'est le politique. Enfin, un cadre, il travaille au service d'un politique. On est cadre, donc on est quand même... Et ce n'est pas un gros mot. Agent exécutant pour le compte d'un élu. Enfin, d'une couleur municipale. Mais avec un statut de cadre, ça veut dire qu'évidemment, on peut formuler des... Comment dirais-je ? Des outils. C'est même notre job. Des outils d'aide à la décision

et à la prise de décision politique. Mais moi, c'est ce que j'aime. Travailler en tant que cadre dans la fonction publique territoriale. En tout cas, moi, j'aime bien bosser avec des élus. Ça m'intéresse. Voilà. Donc, c'est... Mais la couleur du PEDT et des actions de la déclinaison de la politique éducative, elle est bien politique et elle est bien décidée par une majorité politique. Voilà. Donc, aujourd'hui, on a des orientations. Peut-être que le 22 mars, on en aura d'autres, quoi. Pour être clair. Vous voyez ? Voilà. Ou pas. Je ne sais pas.

Camille : Lorsque, voilà, votre élu vous demande de suivre telle orientation, après, c'est... Enfin, ça reste quand même à vous. Enfin, je pense. Je ne sais pas. Enfin, de savoir comment elle va être mise en place, etc. Et donc, est-ce qu'à ce moment-là, est-ce qu'il y a peut-être une sorte de négociation qui peut se faire et au final, vous pouvez réussir à trouver un espace où vous aussi, vous pouvez...

Fanny Dejours : Ah bah, sur les modalités, sur les modalités, ce que je vous disais, notre rôle, c'est quand même d'aider, outil d'aider la décision. Donc, l'élu, il va vous communiquer une commande assez macro, de manière générale. Je ne sais pas. Moi, je veux que un tiers des enfants de la ville de Villeurbanne scolarisés aujourd'hui. L'année prochaine, participent à une sortie à la ferme pédagogique. Après, voilà, démmerde toi, quoi. Enfin, je veux dire, c'est à nous, après, de faire atterrir le projet, de l'organiser, de mobiliser les partenaires, de chiffrer, de voir combien ça coûte, de voir qui peut faire quoi. Est-ce qu'on le fait sur du temps périscolaire ? Est-ce qu'on associe l'éducation nationale ? Est-ce qu'on le fait... Vous voyez ce que je veux dire ? Donc, après, toute la mise en œuvre assez opérationnelle dans le respect d'un calendrier, dans le respect des contraintes budgétaires, ça, c'est notre job, quoi. De mettre en musique l'ensemble des partenaires et au regard des contraintes de temps administratives, techniques, qui sont celles du cadre d'action de notre collectivité, quoi.

Camille : Et donc, là, c'était quoi vos principaux projets ? Enfin, Villeurbanne à table, donc, c'était vous ?

Fanny Dejours : Alors, Villeurbanne à table, c'est une action qui est depuis... assez installée depuis un petit moment, quand même, à Villeurbanne. Donc, c'est trois semaines par an. Il y a eu une édition... Je ne sais pas depuis combien de temps, je ne pourrais pas vous dire là, comme ça, depuis combien de temps ça existe, mais ça fait un petit moment. C'est des semaines un peu phares, en fait, d'action autour de l'alimentation dans les écoles publiques de Villeurbanne, maternelle et élémentaire, où on met en musique... Alors, sur différents thèmes. Là, il y a eu une semaine, donc, au mois d'octobre. Il y a eu une semaine du 30 mars au 4 avril. Et la troisième, j'en sais rien, je sais pas quand elle est, je me souviens plus. Et celle du 30 mars au 4 avril, le thème, c'est l'anti-gaspi. Donc, l'objectif, c'est de mettre en œuvre des projets éducatifs, pédagogiques, en lien avec les équipes périscolaires, les équipes de la restauration dans les écoles, les équipes de la restauration

de la direction de la restauration municipale, des projets visibles à destination des enfants pour faire toucher cette année. Donc, c'est ça, le thème du mois, le thème de l'anti-gaspi et comment on s'y prend, comment on sensibilise des enfants, comment on tousse les familles, voilà, quoi. Très bien.

Camille : Donc, là, c'est quoi les grands axes de la restauration ? Enfin, du PEDT, on va dire, depuis que vous êtes, du coup, arrivée là, depuis un an. Enfin, c'est quoi les axes principaux sur lesquels vous travaillez sur l'alimentation ?

Fanny Dejours : Bon, sur l'alimentation, il y a eu un projet phare énorme, là, qui a connu son aboutissement au 1er septembre, qui a été mené pendant quasiment 3 ans par la ville de Villeurbanne, qui est assez précurseur. C'est la mise en place de contenants inox. C'était déjà plus des barquettes en plastique dans les écoles. C'est un projet énorme, qui a été... Voilà. Alors, il y avait à la fois une obligation réglementaire, mais il y a un bon nombre de communes en France qui ne l'ont pas encore mise en œuvre, cette obligation réglementaire. Villeurbanne est une des premières. J'ai vu que Bordeaux, il n'y a pas longtemps, il y était passé aussi. Comme ça, ça n'a l'air de rien, mais ce n'est pas rien du tout. C'est toute une chaîne de prod qui a été modifiée. C'est donc du contenant uniquement inox, donc moins de perturbateurs endocriniens, moins de déchets. Enfin, voilà. C'est tout ça, de la chaîne, de la production jusqu'à... Voilà. Ça, c'était le gros, gros projet. L'accompagnement des équipes, aussi, parce que ça a changé la manière d'organiser les services de restauration sur site et pour les ATSEM et pour... Voilà. Donc, on n'est plus au service à table, mais sur un service au chariot. Donc, on ne mesure pas ce que ça peut être, mais ce n'est pas rien du tout pour des professionnels qui travaillent avec telle et telle habitude depuis des années. celui-ci, c'est un énorme projet.

Camille : Et là, vous en avez d'autres en perspective, actuellement ?

Fanny Dejours : Oui. Il y en a tout le temps. Il y en a d'autres. Un des grands projets, là aussi, c'est vraiment qu'on essaie de structurer pour les années à venir, en lien avec les collègues de la DRM, notamment, c'est justement développer des ateliers cuisine sur les écoles avec présence d'un... On fait venir un prestataire De sens et savoir. C'est la fabrique des gourmets,

Camille : Et ça, à quel point vous l'avez déjà mis en place, du coup, ou sur quelles écoles

Fanny Dejours : Ah, si, sur pas mal d'écoles. Moi, j'ai assisté... Quand je suis arrivée, c'est marrant, fin juin, c'est un des premiers trucs que j'ai faits, j'ai assisté à une séance de clôture d'un cycle, en fait, de six mercredis qui avait été fait par des enfants d'une école, donc là, c'était sur du temps de péri-scolaire, avec dégustation avec les parents. Enfin, voilà, c'était hyper chouette. Donc, cuisine de produits frais avec du matériel qui a été investi par la ville à la fabrique des gourmets qui est un bâtiment en ville, voilà, du matériel adapté pour faire cuisiner les enfants sous la surveillance donc de professionnels de la restauration avec des recettes simples, remise à la fin un petit livret de

recettes que les enfants peuvent refaire à la maison avec leurs parents, découverte des produits, enfin, voilà. Et là, le but, c'est d'essayer de chiffrer au maximum et que sur les trois ans à venir, on est encore en prospective là-dessus mais qu'il y a un maximum d'enfants qui en profitent

Camille : Oui, exactement. Parce que du coup, actuellement, c'est quoi ? C'est 150 enfants, c'est ça ou je sais plus ?

Fanny Dejours : J'ai plus en tête les chiffres. Philippe c'est elle qui pilote vraiment ce projet au niveau de la DRM elle pourra vous donner tous les chiffres.

Camille : OK. Donc là, de ce que j'ai compris, ça fait déjà un an qu'il était en phase expérimentale et là, vous visez à l'étendre, c'est ça ?

Fanny Dejours : Oui, oui. L'objectif, on fait de la prospective et là, je ne peux pas vous dévoiler des détails... C'est vraiment de faire monter en puissance et d'en faire profiter le maximum d'enfants possible. On est encore en prospective en affinage du chiffrage parce que c'est des ronds, donc de l'argent quand même. Ça mobilise, voilà. Et aujourd'hui, on essaye aussi de l'étendre au temps scolaire, en fait. C'est pour l'envie sur le temps périscolaire du mercredi matin. Le but, c'est d'embarquer aussi un peu l'éducation nationale sur ces questions. Donc voilà, sachant que la difficulté d'embarquer l'éducation nationale là-dessus, c'est que ce n'est pas forcément eux dans leur priorité aussi. Donc c'est ça qui est compliqué. Dans leur priorité, dans les programmes qui sont demandés aux enseignants. Donc ce n'est pas simple. Eux, on leur demande de faire atterrir la dernière circulaire sur l'éducation, la vie sexuelle et affective des petits. Bon, l'alimentation, ça les fait kiffer, mais après, il faut aussi qu'ils fassent leur programme. Donc ce n'est pas toujours simple de concilier. Il y a la demande de la ville et puis ce que la ville veut porter politiquement et puis après, le principe de réalité de l'éducation nationale qui est un ministère et un mammoth, on ne va pas se mentir. Il y en a d'autres qui l'ont dit avant moi et de pouvoir faire atterrir ces sujets-là.

Camille : Ok. Et justement, là où vous soulevez une contrainte, en effet, vous en trouvez d'autres qui vous viennent à l'esprit dans la mise en place justement de projets ou quoi ? Vous rencontrez quoi concrètement comme contraintes et difficultés dans l'élaboration sur les projets autour de la restauration ?

Fanny Dejours : Ce que je trouve compliqué, c'est qu'on a une grosse demande des élus mais que je trouve plutôt intéressante, c'est de dire il faut toucher les enfants mais il ne faut pas toucher que les enfants, il faut toucher les familles aussi. Et c'est vrai. Et ça, trouver des projets qui déclinent où on arrive à capter les familles aussi, ça, c'est pas ce qu'il y a de plus simple. Même sur le périscolaire, c'est pas facile d'attirer et d'associer les familles parce que d'abord, parce que peut-être que le périscolaire, quand on met son enfant au périscolaire le mercredi matin, c'est qu'on n'est pas forcément, il faut être très clair, on n'est pas forcément disponible pour venir à un atelier faire avec

son enfant de la cuisine. Si on le met, c'est parce qu'on cherche une solution de garde. Vous voyez ce que je veux dire ? Donc, toucher les familles, du coup, c'est compliqué. Et la commande, elle est politique, je la trouve intéressante, je la trouve pertinente parce que si on veut que ça rayonne, évidemment, il faut associer les parents. Mais elle n'est pas simple à mettre en œuvre. Ça, c'est une vraie contrainte, je trouve, dans la définition de ces politiques publiques-là. Voilà. Après, la contrainte, elle est encore plus forte sociologiquement dans certains quartiers. On ne va pas se mentir, c'est-à-dire que Villeurbanne est un territoire hyper intéressant pour ça, je trouve aussi, c'est-à-dire que sociologiquement, c'est très hétérogène. Moi, j'ai des écoles sous ma responsabilité qui sont de l'autre côté du périph' à la limite de Vaulx-en-Velin, on n'a pas la même population que des écoles de Gratte-ciel. Donc, vous allez pouvoir associer des parents peut-être plus facilement, voilà, c'est caricatural, mais c'est vrai de ce que je dis, en fait, des parents qui vont être dans des classes, des catégories socioprofessionnelles où on va arriver à les atteindre, à les associer. Quand vous allez dans des quartiers QPV, voilà, c'est plus dur, il faut y aller, quoi. Et donc, sociologiquement, c'est plus compliqué et à la fois d'attirer et d'échanger et de pouvoir, comment dirais-je, avoir un peu de matière, quoi, puis de faire comprendre aussi les enjeux de cette politique publique, d'une alimentation saine, durable à ce type de famille, quoi, qui, dans la priorité, n'est pas non plus que l'enfant, il mange les légumes par jour, vous voyez ce que je veux dire ? Mais ça, c'est à l'image de la société dont on est ensemble. Mais du coup, ça, c'est une contrainte, je trouve, assez forte aussi, voilà. Super.

Camille : Et justement, est-ce que par rapport à ça, vous avez des perspectives de choses, en fait, à mettre en place pour y remédier ou pas ? Ou c'est, justement, vous disiez que c'était compliqué,

Fanny Dejours : il y a un projet qui s'appelle avec sens et savoir, justement, qui s'appelle PACAP, donc ça, c'est autour de la santé, et de l'alimentation. Et moi, j'ai assisté sur un copil de restit du Presta. C'est hyper intéressant et je trouve qu'eux, ils arrivent, alors, et notamment, c'est ciblé sur les quartiers je pense à l'école Simone Veil que j'ai dans mon giron, et c'est vraiment, vraiment, vraiment tourné. En tout cas, ils s'adaptent au niveau des contraintes et des horaires pour faire venir les parents dans l'école sur ces questions-là. Ok, ok. Mais ça demande beaucoup de temps et beaucoup d'énergie et voilà, mais c'est vraiment tourné vers le parent et il faut intervenir des professionnels pluridisciplinaires, des diététiciennes. Il y a une entrée santé aussi qui est assez intéressante je trouve à lier avec l'aspect alimentation et avoir des professionnels pluridisciplinaires et des professionnels de santé qui parlent aux parents de la santé de leurs enfants jeunes et de l'importance de tout ça, je trouve que ça, ça prend quand même et c'est intéressant. En effet.

Camille : Et justement, vous parlez des écoles, etc. Et c'est intéressant, on voulait justement savoir, là par exemple, je pense à la fabrique des gourmets justement, mais on aimerait bien savoir, je pense que vous avez sûrement peut-être dans votre documentation, je ne sais pas peut-être que je m'avance, mais une sorte d'un répertoire pour savoir quelles écoles proposent, sont assez ouvertes

à des initiatives sur l'alimentation et lesquelles justement il y a plus de difficultés à mettre des choses en place.

Fanny Dejours : Alors sur la fabrique des gourmets, en fait, si vous voulez, on fonctionne à la ville de Villeurbanne sur un guide qui s'appelle le guide des actions éducatives. E-A-C-S. Attendez. Éducatives, il me manque le C. Culturelles et sportives. Guide des actions, Culturelles et sportives. Et en fait, après, les équipes périscolaires, donc les coordos périscolaires et les enseignants, vont piocher là-dedans dans tous les projets que la ville de Villeurbanne met à disposition avec ses partenaires. Donc c'est un peu au bon vouloir de faire de chacun.

Camille : Oui, c'est ça. Mais vous disposez du coup quand même d'un genre de suivi de quelles écoles mettent des activités en place ? Et vous avez un document qui répertorie ça ou pas ?

Fanny Dejours : Celui qu'il aura pour le coup, c'est côté DRM. Ça sera côté Philippine. Elle a une vision exhaustive Si, si, ça, elle peut vous le sortir. Ah super.

Camille : Donc c'est-à-dire qu'elle peut savoir par exemple quelles écoles sont concernées par la fabrique que vous remettez et quelles écoles font les petits déjeuners avec la diététicienne.

Fanny Dejours : Exactement. Ça, elle pourra vous le dire. Comme c'est des actions alimentation, c'est eux qui pilotent si vous voulez et qui tiennent les données avec un outil exhaustif. Moi, mon job, c'est de faire atterrir et de sensibiliser et de maintenir un peu la pression sur les équipes Perisco notamment et sur les agents de service et la restauration pour qu'ils soient moteurs. Et puis des fois, quand on voit qu'il y a des écoles qui ne sont pas du tout ou qui n'y vont pas, on impose. Il y a des choses où on dit que ça sera là et puis s'ils ne veulent pas y aller, ils y vont quand même. Parce que des fois, ça se fait un peu sous la contrainte. On est obligé d'y aller un peu comme ça pour que ça prenne et puis au final, derrière, ça marche. Mais tout dépend aussi des équipes en classe parce que si vous voulez, les thématiques, elles sont multiples. Le PEDT, il est sur à la fois les enjeux d'une alimentation saine et durable mais en même temps sur l'accès à la culture pour tous et en même temps sur la sensibilisation à la manipulation du numérique et en même temps sur l'inclusion et en même temps qu'ils ne peuvent pas non plus mener tous les projets toute l'année et couvrir tous les thématiques.

Camille : Vous avez quand même quelque chose aussi peut-être des problématiques géographiques, on va dire. Je prends l'exemple de la Fabrique des Gourmets mais même par exemple pour le château de Chamagneux et tout, j'imagine que ça demande déjà sûrement un certain fond et en plus, c'est localisé géographiquement la Fabrique des Gourmets du coup, c'est un site. J'imagine qu'il y a des écoles qui sont plus à proximité que d'autres de ce site et donc forcément de fait, celles qui sont plus loin sont plus plus...

Fanny Dejours : C'est sûr que les écoles qui sont juste à côté, c'est plus simple le mercredi matin pour pouvoir faire des sorties scolaires, d'accompagner les enfants quand vous avez 40 gamins à emmener, quand vous êtes à 10 minutes à pied, c'est plus simple que quand vous êtes à l'autre côté des périphes.

Camille : Oui, voilà exactement. Est-ce que c'est quelque chose que vous pouvez prendre en compte ou pas ? Dans le fait de se dire qu'il y a certaines écoles forcément du fait de leur proximité géographique avec des sites comme tels.

Fanny Dejours : Oui, bien sûr. on essaie de le prendre en compte et puis on met les moyens aussi, la ville met les moyens, c'est-à-dire que là, il y a aujourd'hui aussi des projets de visite de fermes et d'un lieu qui s'appelle Lille-Oz. Voilà, on met des moyens, la ville met des moyens pour payer du transport pour que toutes les écoles puissent y aller.

Camille : Et pareil, ça vous pensez que c'est aussi dans la documentation qu'aurait Philippine de savoir quelles écoles vont à quelle fréquence ou quoi ? Par exemple, à Lille-Oz

Fanny Dejours : Je pense, je suis sûre que c'est Philippine qui peut vous communiquer ces éléments-là.

Camille : Parfait. Est-ce que du coup, vous avez en effet d'autres initiatives ? Enfin, on a parlé de la fabrique des gourmets, il y aurait quoi d'autre à part aussi les petits déjeuners peut-être à l'école ?

Fanny Dejours : On fait des tables ouvertes. Les tables ouvertes, on en fait une par mois. C'est-à-dire que sur chaque école, donc voilà, moi je me les frappe toutes, sur chaque école, on fait venir les représentants des parents d'élèves à venir manger à la cantine pour voir ce que mangent les enfants, pour entendre aussi les remarques qu'ils ont formulées sur... Je ne sais pas, ils n'ont pas assez à manger ou ils ne peuvent pas avoir le rab, ou les menus, on ne les trouve pas assez... On ne les trouve pas assez équilibrés ou ci ou ça, ou on aimerait pouvoir avoir une vision là-dessus Et donc, sur ces tables ouvertes, il y a des collègues de la restauration qui sont là, il y a moi, il y a des parents d'élèves, il y a le coordonnateur périscolaire qui est en charge de toute l'organisation du temps méridien sur chaque école et ce qu'on appelle le RUPS qui est le responsable d'unité pôle de service qui assure le service aux enfants et le but, c'est après de mettre en place des actions en fonction des remontées des familles. Donc ça, c'est un mode de concertation aussi avec les familles pour pouvoir essayer d'améliorer, corriger, voilà. C'est plutôt intéressant, ça marche pas mal. Ah bah super !

Camille : Et ça du coup, c'est des actions... Pareil, c'est localisé, vous essayez de les tourner entre les différentes écoles ?

Fanny Dejours : On en fait une par mois, dans chaque école. Sur l'année, 12 écoles différentes à chaque fois, une école différente, Ça fait au moins 3 ans,

Camille : Super. Et vous avez des retours du coup des parents sur la politique d'éducation ?

Fanny Dejours : Ouais, mais ils sont plutôt très mobilisés sur ces sujets-là. Si vous voulez, à partir du moment où ils payent, ils viennent. Donc ils viennent, ils viennent vous expliquer ce qui leur va, ce qui leur va pas. Bon, des fois, on a des demandes farfelues qu'on peut pas mettre en place. Le but, c'est aussi d'être pédago, d'expliquer. C'est-à-dire, on a une cuisine centrale à la ville urbaine et c'est un avantage. Toutes les villes l'ont pas, on fait de la production sur place, voilà. Mais ça a aussi, dans la chaîne logistique d'Appro, ça a aussi des contraintes. Donc voilà, il faut qu'ils entendent aussi que quand on fait 9000 repas au jour, on peut pas faire du sur-mesure. Donc le but, c'est d'échanger, d'être pédagogique, d'expliquer comment c'est fait, comment les menus sont pensés, par qui, comment, pourquoi, voilà. Donc c'est un vrai travail de pédagogie auprès des familles. Oui, les pharmacies,

Camille : Et du coup, vous disiez, c'était les parents d'élèves, c'est les représentants de parents d'élèves. Donc c'est à peu près toujours les mêmes parents qui vous rencontrent...

Fanny Dejours : Non, parce que chaque année, dans chaque école, les parents d'élèves, ils changent. Ils peuvent changer, en tout cas, il y a des élections de représentants de parents d'élèves chaque année.

Camille : Ok, donc c'est un peu varié. Et ça, c'est donc sur toutes les écoles, vous avez des remontées ?

Fanny Dejours : Ah oui, il y en a tout le temps.

Camille : Ça contraste avec l'image qu'on avait un peu des parents qui étaient assez absents, mais j'imagine que du coup, pareil, ça reste quand même toujours ceux qui sont impliqués dans l'école.

Fanny Dejours : Ceux qui sont représentants des parents d'élèves qui viennent, mais qui sont censés porter la parole, c'est comme un délégué de classe, un représentant de parents d'élèves. Ils sont censés, eux, rayonner autour, après, et interroger l'ensemble des parents de l'école sur, ben voilà, on a une rencontre avec la ville sur une table ouverte, qu'est-ce que vous voulez qu'on porte comme sujet sur la restauration, Donc, ils sont des intermédiaires, des représentants, comme des députés.

Camille : Enfin, une de vos responsabilités aussi, majeure dont vous parliez, c'est l'aspect managérial. donc vous êtes cadre vous avez sous votre responsabilité du coup, beaucoup de personnels différents. leur formation, ça se passe comment ?

Fanny Dejours : Alors, bon, les ATSEM, c'est des métiers il y a une condition de diplôme pour être ATSEM. Donc déjà, voilà, on recrute des gens diplômés. Ensuite, les coordonnateurs périscolaires, c'est pareil, il y a une condition de diplôme.

Camille : Oui, pardon, j'ai oublié de vous préciser, enfin, c'était vraiment, par rapport à l'éducation et à l'alimentation, Enfin, est ce qu'il y a régulièrement de nouvelles formations ?

Fanny Dejours : Oui, il y a un programme de formation pour l'alimentation, Par exemple, Sens et savoir, j'ai une séance de formation quatre équipes d'ATSEM le 25 mars, animées par Sens et Savoir autour de... Comment... Au niveau des ATSEM, donc, quatre équipes pour... Autour de l'éducation et l'alimentation des petits-petits, voilà, dans les écoles et le rôle des ATSEM sur faire goûter aux enfants, comment on présente un plat, Ça, c'est des actions de formation qu'on mène, sur quatre écoles donc une Cinquantaine de personnes.

Camille : Est-ce que c'est un objectif de tous les former ? Et si oui, ça prend combien de temps, du coup ?

Fanny Dejours : Ça prend... comme ça, je pourrais pas vous dire parce que là, on cible les écoles qui sont aujourd'hui dans le projet PACAP. Aujourd'hui, on en a quatre cette année, Actuellement, il y a Simone Veil, Il y a Renan, de mémoire. On a une intervention dans sept écoles maternelles, 51 classes touchées. 425 parents, 1041 enfants. Donc, après, c'est des ateliers PACAP, c'est par exemple des ateliers parents-enfants par classe avec 4 ateliers autour de l'alimentation et 2 autour de l'activité physique.

****pause téléphone, elle prend l'appel de son directeur*

Camille : Et du coup, c'est vrai que c'est pour les écoles, mais donc vous avez aussi, sous votre responsabilité, les crèches, il me semble, c'est ça ?

Fanny Dejours : Ah non, j'ai pas les crèches. Non, je n'ai que les écoles. Ça me suffit. qui s'occupe des crèches ? Après, vous voyez que la direction de la petite enfance, La directrice, Je ne sais pas si derrière, elle peut vous déléguer sur ces questions-là. Je ne peux pas vous dire. karine Kaya, de mémoire.

Camille : Merci beaucoup. c'est surtout les animateurs qui s'occupent d'animer, en fait, les initiatives, j'imagine, de chaque école, en fait, au sujet de l'alimentation. Après, non, il y a aussi une partie des ATSEM, mais je me rappelle qu'on avait interrogé l'infirmière, enfin l'infirmière, la diététicienne municipale et nous expliquer que des fois, il pouvait y avoir des contraintes aussi, en fait, avec... Enfin, comment dire ça ? Avec les ATSEM, enfin, c'est pas parce qu'elles n'étaient pas suffisamment formées, mais des fois, il n'y avait pas forcément une certaine motivation ou une certaine

compréhension des enjeux autour de l'alimentation et des différents projets qui pouvaient être menés. Enfin, vous corroborez ?

Fanny Dejours : Oui, ça, c'est une vision diététicienne pure, si vous voulez, évidemment. Après, on travaille en partenariat, mais oui, c'est une vision d'une diététicienne, son cœur de métier, c'est ça. Une ATSEM, son cœur de métier, c'est de prendre soin des enfants, c'est assurer son hygiène, assurer son bien-être à l'école, ça fait partie, l'alimentation en fait partie, mais il n'y a pas que ça. Donc, les priorités, je ne dirais pas qu'il y a de la résistance, c'est juste qu'aujourd'hui, ce que je vous disais tout à l'heure, en fait, la question d'inclusion, par exemple, et de l'accueil des situations, des enfants en situation de handicap, elle est très, très, très prégnante dans les écoles. Donc, ça, c'est un sujet sur lequel on demande quelque chose qui est très lourd. Donc, en fait, ce n'est pas une question de ne pas vouloir y aller, c'est une question de ne pas être sur toutes les priorités. Donc, le but, c'est d'essayer de jongler entre tout ça et les injonctions, elles sont fortes et elles sont lourdes dans tous les sens.

Camille : Et vous voyez des solutions potentielles pour remédier à ça ? Est-ce que ce serait du coup plus de personnel ? je veux dire, évidemment, il y a la question aussi du budget qui va avec, mais je veux dire, ce serait quoi un peu les solutions que vous verriez par rapport à ça ?

Fanny Dejours : Non, en plus de personnel, on a des taux d'encadrement à ville urbaine qui sont au-delà de ce qui est, comment dirais-je, imposé par la réglementation en termes de ratio adulte prise en charge du nombre d'enfants. Donc, ce n'est pas tant le, comment dirais-je, le nombre de personnes. Après, c'est plutôt essayer de jongler dans toutes les priorités des élus. Ils veulent être sur tous les champs si vous voulez. Donc, voilà, ils veulent qu'on accueille au mieux les enfants en situation de handicap. Donc, gros, gros focus sur l'inclusion. Ils veulent, ils veulent que les enfants mangent bien. Ils veulent qu'on fasse de l'éducation à la santé. Ils veulent que, voilà, bon, après, notre job, c'est d'essayer de faire atterrir le maximum d'actions en ne saturant pas quand même les professionnels et en essayant de prioriser les actions de formation et de sensibilisation au regard des priorités qui nous sont fixées. Mais pour moi, ce n'est pas un problème de manque de personnel, pas à ville urbaine.

Camille : Ok. Et concernant, pour revenir sur les initiatives, en fait, parce qu'en fait, on nous a été interrogés majoritairement sur la création d'un parcours, un parcours alimentaire. Donc, est-ce que vous remarquez qu'il y a une certaine, enfin, est-ce qu'il y a une certaine articulation entre les différentes initiatives ?

Fanny Dejours : Oui. Oui. Oui, oui. La direction de la restauration est totalement pilote là-dessus. Ils sont très, très, comment dirais-je, ils co-construisent avec nous. On est en train de finaliser, on

travaille, enfin, pas finaliser dans le début, dans l'application, mais d'un parcours, en effet, autour de l'alimentation.

Camille : Et comment ça se matérialise ? Enfin, dans le sens où il y a une proximité, du coup, entre les âges, comment ça se matérialise l'idée de parcours ?

Fanny Dejours : Oui, c'est ça, le but, le parcours, c'est de se dire, sur tel cycle, donc cycle 1, cycle 2, cycle 3, je ne sais pas, je ne peux pas vous dire quel niveau ça recoupe, mais ça vous le trouverez facilement, il faut que les enfants, ils aient fait une, qu'on ait travaillé prioritairement, je ne sais pas moi, sur tel type d'action au niveau de l'alimentation. Et puis en cycle 2, il faut qu'ils soient tous passés à favoriser les gourmets. En cycle 3, il faut qu'ils aient fait une sortie à l'île Illoz, en cycle 2, il faut qu'ils aient aussi fait, je ne sais pas moi, une sensibilisation au gaspillage alimentaire, en place des tables de tri, par exemple, dans toutes les écoles, vous voyez, pour insister au tri. On est en train, on a une vague de déploiement après les vacances de février, former les équipes, former les enfants, faire venir le prestataire, qui s'appelle Oui Compost, en espèce, et qui vient et qui va expliquer aux enfants pourquoi il faut trier, qu'est-ce qu'on fait après le compost, voilà. Donc c'est ça, construire un parcours à l'alimentation en fonction de l'âge, essayer de toucher et de répertorier les actions, les thématiques pour pouvoir assurer une continuité dans le parcours et toucher le maximum de thèmes.

Camille : Super, et là du coup, actuellement, vous pensez que vous êtes à combien d'initiatives, c'est peut-être précis, je ne sais pas, mais combien d'initiatives par enfant ? actuellement, je veux dire, un enfant qui sort, du coup, on va dire, pour nous, de l'école primaire, vous pensez que quelle part d'enfant, en fait, grossièrement, peut-être, pourrait être touchée par au moins une initiative au cours de sa scolarité ?

Fanny Dejours : Ah, franchement, je ne dirais pas loin de 90%, facile.

Camille : Ok, et les 10% restants, vous les... Enfin, vous les situez...

Fanny Dejours : J'ai envie de dire à 100%, parce qu'au vu du nombre d'actions qu'on fait, des petites comme des grosses, parce qu'il y a des toutes petites aussi d'actions, mais on voit moins, qui sont moins visibles, mais l'enjeu, c'est justement d'avoir un répertoire exhaustif de l'ensemble des actions. Il y a des choses qui sont très visibles et qui sont très identifiées. La fabrique des gourmets, c'est un peu la vitrine c'est ok, c'est une action, parce qu'elle est visible et qu'on veut la mettre en avant, mais après, il y a des actions beaucoup plus modestes qui sont faites par des initiatives locales, par des professionnels dans les écoles qui sont moins visibles. Je pourrais vous envoyer un mail sur un projet qui s'appelle, je ne sais plus comment, Paganou, Paginou, mené par la coordo périscolaire plus l'agent en charge de la restauration dans l'école et qui ont fait tout un truc autour du gaspillage alimentaire avec les gamins et qui est génial. Franchement, je vous enverrai

un mail récap. Et ça, typiquement, c'est une initiative locale dans une école basée sur deux professionnels hyper investis sur ces questions-là. Tous les enfants, pour moi, quand ils sortent de Villeurbanne, ont déjà connu des actions autour de l'alimentation, c'est sûr.

Camille : Ok. C'est ça que vous entendiez par petites actions, c'est un peu les initiatives locales, indépendantes.

Fanny Dejours : Oui, locales.

Camille : Et ça, vous vous dites qu'il y en a beaucoup ?

Fanny Dejours : Oui, il y en a, bien sûr. Il y en a carrément.

Camille : Et ça aussi, encore une fois, c'est la DRM.

Fanny Dejours : Non, sur ces initiatives-là, je pense qu'ils auront moins de... On n'est encore pas complètement outillés pour avoir du recensement. Et puis là, pour le coup, alors vous voyez, autant je pense qu'il ne manque pas d'ATSEM dans les écoles, autant je pense qu'on manque peut-être, il nous faudrait un petit chargé de mission en plus, qui puissent centraliser et suivre ces données-là tout le temps. Parce que, quand je vous ai dit, moi je fais 70% de management, ce n'est pas le temps matériel de compiler toutes ces données. Donc voilà, je pense qu'il nous manque un vrai chargé d'émission à la direction de l'éducation pour suivre toutes ces questions et avoir des states qui soient opé.

Camille : Et vous pensez que là, il n'y a personne, je pense que c'est les infirmières scolaires, mais c'est peut-être même pas.

Fanny Dejours : Non, les infirmières scolaires, elles ne sont pas sur ces questions-là. Elles ne sont pas là-dessus, les infirmières scolaires, sur les visites médicales obligatoires sur les enfants de 3 à 6 ans. Non, vous n'aurez pas là-dessus. Non, aujourd'hui, on n'est pas outillé à Villeurbanne pour avoir un ressenti exhaustif de toutes ces micro-actions. Je vous mentirais si je vous dirais ça. Ce n'est pas vrai. Donc là, on ne peut pas se tourner. Non, je vous dis, on a un vrai déficit de chargé. Oui, il a eu une fois un chargé de mission transversale. C'est une question qu'on porte sur ces questions-là parce que c'est le cas dans le domaine de l'alimentation, mais dans le domaine de la culture, dans le domaine de la démocratie participative dans les écoles. On a du mal à centraliser l'ensemble de nos actions et avoir une vision exhaustive et c'est un boulot à temps plein de suivre ça. Et quand on fait 80% de management, on ne peut pas faire ça. Ce n'est pas possible. Ça ne rentre pas dans l'agenda.

Camille : Vous avez pas une vue globale, c'est ça, de ce que vous disiez du pilotage ?

Fanny Dejours : Non, pas exhaustive, en tout cas. Pas exhaustive. OK.

Camille : Et donc, je vais dire qui finance ces initiatives, mais du coup, la majorité des initiatives dont vous nous avez parlé, c'était la municipalité, c'est bien ça ?

Fanny Dejours : Oui, c'est la municipalité et puis après, il y a Agrimair. Alors là, c'est Philippine qui pourra vous en parler aussi. C'est dans le cadre d'un appel à projet au niveau national qui est lancé et où la ville de Villeurbanne s'est positionnée et a obtenu des financements pour mener des actions autour de l'alimentation et c'est Agrimair, l'organisme. Je ne peux pas vous en dire plus, mais elle connaît ça par cœur.

Camille : Super. Et aussi, ça me fait penser, tout à l'heure, vous disiez, si on enlève du coup les petites actions qui sont quand même aussi très importantes, vous disiez au départ que c'était quand même 90% des élèves qui seraient quand même touchés. Donc, j'imagine qu'il y avait quand même une légère hésitation à propos de... Enfin, un petit 10% qui ne seraient pas direct... Enfin, qui potentiellement ne seraient pas touchés par des actions à la fin du cycle...

Fanny Dejours : Oui, mais je pense que quand je vous ai dit 90%, en fait, ces 10%, c'est que j'ai... Enfin, 90%, j'ai pensé gros projets un peu structurés, si vous voulez, mais je n'ai pas pensé à toutes ces petites initiatives qui sont quand même, pour moi, des actions autour de l'alimentation. Vous voyez ? Parce que, Sens et savoir, les CAP et PACAP, c'est aujourd'hui cette école, cette année, mais ce n'est pas parce que vous n'avez pas fait le PACAP dans votre cycle que vous n'avez rien fait, en fait. Donc, quand le responsable de l'unité poche de service fait des tables de dégustation avec les gamins sur le temps périscolaire ou sur le temps de midi et qu'il fait venir des classes pendant le temps de préparation, des repas avant le service, il fait venir des gamins avec l'institut pendant une heure pour voir comment ça se passe et essayer de faire faire des gestes simples aux enfants, c'est bien une action autour de l'alimentation. Vous voyez ? Et ça, je n'ai pas la vision. ON ne l'aura pas. Désolée de vous insister, mais je ne l'aurai pas. Oui, oui.

Camille : Mais d'ailleurs, mes PACAP, par exemple, c'est ça. C'est particulièrement sur les enfants en situation d'obésité ou de surpoids, non ?

Fanny Dejours : Oui, et puis c'est en maternelle, surtout. PACAP, j'ai un bilan, je pourrais vous l'envoyer si vous voulez. J'ai le bilan intermédiaire qu'ils nous ont présenté en fin d'année 2025.

Camille : Super. Et juste, peut-être que vous trouvez peut-être que ça incite à suivre là-dessus, mais je pense que peut-être que vous l'avez, mais je veux dire, vous auriez au moins un nom d'école où vous savez, qui est particulièrement proactif sur l'alimentation. Je sais que la diététicienne parlait de Rosa Parks, par exemple. Est-ce qu'il vous semble que cette école, par exemple, elle est plus... Enfin, voilà, elle fait plus des actions avec des professionnels ou pas forcément ?

Fanny Dejours : Non, je pourrais pas vous dire. Non, je pense que c'est... Je sais pas si elle vous a parlé de cette école, peut-être parce que... Non, je dirais pas ça parce que... Alors, est-ce que parce que Rosa Parks, ça fait des grosses actions à un moment donné, machin, mais vous voyez, à Anatol France, le projet dont je vous ai parlé qui s'appelle Gaspinou, Gaspinou Frog. Voilà, j'aurais pu vous dire aussi Anatol France, quoi, vous voyez ? Donc non, non, je pourrais pas vous dire il y a une école. Je sais pas, je souscris pas à ça, moi. Pas d'accord avec cette vision-là.

Camille : Enfin, je me demandais aussi par rapport aux inégalités alimentaires. Enfin, qu'est-ce que vous essayez de mettre en place actuellement pour y répondre ? Enfin, il y a le... Le goûter, par exemple, ça dépend totalement en fonction des familles. Les goûters sont totalement différents, etc. Est-ce que là-dessus, il y a des choses ?

Fanny Dejours : Ce qu'il va y avoir, ça va être de... Comment dirais-je ? Du petit-déjeuner sur les écoles. Mais je pense qu'elle vous en a parlé, ça. Il y a certaines écoles Camus, notamment, il y a un petit-déjeuner qui est organisé avec des parents, machin. Voilà, sur l'animation du périsco, justement, et du... Oui, c'est le sensibiliser à, mais sur le temps du goûter, particulièrement. Non, il n'y a rien de particulier.

Camille : Et du coup, on se demandait comment vous envisagez le rôle des parents. Qu'est-ce que vous attendriez de... Là, si vous pouviez mobiliser les parents, enfin, ce serait... Enfin, vous... Vous pourriez mettre quoi en place ?

Fanny Dejours : Bah, c'est, par exemple, c'est la participation aux ateliers de cuisine. Ça, c'est hyper important. C'est, bah, par exemple, les tables ouvertes, on en a parlé. C'est la mobilisation des parents. Bah, c'est ces PACAP qui, par exemple, Sens et savoir, qui mènent des ateliers avec les parents dans les classes pour confectionner du repas, pour la prévention de la santé buccodentaire, la prévention de l'obésité. C'est qu'ils soient des relais, enfin, qu'ils soient... La première, c'est de faire comprendre, à mon avis, l'importance de l'alimentation ce qu'on attend, quoi. Et que ce qui est fait au niveau de la restauration municipale, à savoir le respect de la loi EGALIM dans le pourcentage de bio et tout ça, que ça redescende au niveau des parents pour qu'ils prennent conscience qu'ils arrivent à le dupliquer en fonction de leurs moyens, évidemment, parce qu'acheter le bio, bah, on sait bien que c'est pas donné à tout le monde, pas à se mentir, et que ça puisse rayonner dans leur tête, quoi. Et dans leur pratique familiale.

Camille : Et je suis désolée, ça passe aussi totalement sur autre chose. Merci beaucoup pour vos réponses. Et c'est aussi, je me suis rendue compte, enfin, les différents acteurs que vous avez mentionnés sur les initiatives, en fait, au sein des écoles. Est-ce que vous pensez que ce serait pertinent qu'ils aient une plateforme commune où ils pourraient partager, en fait, enfin, ils pourraient

partager des outils ou des choses comme ça ? Et vous pensez concrètement que ça pourrait être remis en place ou pas ?

Fanny Dejours : Ouais, alors, dans l'absolu, j'ai envie de vous dire oui. Et après, je vais vous faire une réponse de terrain et qui fait partie, moi, de mon rapport d'étonnement en étant arrivée à Villeurbanne il y a six mois et en ayant quand même un peu travaillé ailleurs depuis 25 ans, c'est que le gros déficit de Villeurbanne est justement le manque d'outils. Donc, on n'a pas d'outils, on a très peu d'outils et sur les fonctions ressources pures, outils, quand je dis outils informatiques, outils collaboratifs, outils logiciels, métiers et autres, on est, Villeurbanne est très en retard, en fait. Donc, du coup, il y a un principe de réalité qui me fait dire que si ça doit, si c'est souhaitable et si c'est hyper intéressant, je vous dis, oui. En revanche, aujourd'hui, la collectivité n'est absolument pas outillée et prête sur ces questions-là. Ok. Parce que, enfin, après, c'est un autre sujet, je me permets, mais c'est un sujet plus vaste, mais Villeurbanne a des années de retard et est outillée au regard de ses ressources comme une commune de 30 000 habitants, ce qui est terrible, Moi, je n'ai jamais vu ça. je vais vous donner un exemple très concret. Aujourd'hui, on gère les congés des agents avec des feuilles de papier. C'est-à-dire qu'il n'y a pas de logiciel de gestion des congés. Voilà. c'est totalement choquant pour une commune de cette taille-là. Et direction de l'éducation est la plus grosse direction en nombre de personnels par rapport à la ville, plus de 2 800 agents quasiment. On gère, donc, les congés par voie, papier. Je ne vous fais pas un dessin quand même de ce que ça représente.

Camille : Pourquoi il n'y a pas un passage plus de numérique ?

Fanny Dejours : Parce que la ville a pris des années de retard là-dessus, tout simplement. Mais c'est un cours de... Dans les priorités... Ça commence à remonter. Et dans les priorités du mandat, aujourd'hui, des mandats successifs, ce n'est pas quelque chose qui est remonté. Nous, aujourd'hui, les agents dans les écoles n'ont pas de boîte mail, par exemple. Voilà. Donc, les agents administratifs de bureaux ont une adresse mail professionnelle. Les ATSEM n'ont pas d'adresse mail professionnelle. Donc, je ne vous fais pas un dessin pour toucher les gens.

Camille : Oui, c'est pour ça. C'est un peu sur le cœur d'un de notre sujet. Le contact, en fait, entre chaque acteur différent. Ça pourrait être très bien justement que chacun puisse être en contact les uns avec les autres.

Fanny Dejours : Mais déjà, pour ça, il faut avoir au moins une adresse mail et un message sur chaque école pour la destination des ATSEM. Et on en est très, très loin. Donc, voilà. Ça, moi, ça fait partie d'un vrai frein au développement de beaucoup de projets quand même. Mais il y a une prise de conscience qui est en train de s'opérer. Donc, on verra dans les années à venir ce qui va se passer. Oui, OK.

Camille : Là, malgré le changement des élus, vous pensez qu'il y a une continuité dans l'éducation et l'alimentation ?

Fanny Dejours : Oui, je pense que c'est ancré. Après, changement ou pas Mais je pense qu'il y a des pratiques ancrées à mon sens. Après, si ça baisse du couleur politique totalement à l'extrême de celle qu'il y a aujourd'hui, il y aura peut-être moins de moyens mis sur ces questions-là. Mais, en tout cas, dans les équipes, quand même, le terrain, il y a des choses qui sont ancrées. Après, ça va être une question d'arbitrage budgétaire. Si vous avez une majorité politique qui passe, qui est totalement différente, elle mettra moins de pognon là-dessus. Si elle a moins de pognon, on fera moins de choses. Voilà. Tout simplement.

Camille : Merci beaucoup, dernière question : Quel levier vous sembleriez prioritaire pour dépasser les obstacles identifiés aujourd'hui ?

Fanny Dejours : Notamment, du coup... Celui que je viens de vous mentionner, c'est-à-dire se doter clairement d'outils collaboratifs et d'avancer sur lesquels les ressources qui nous permettraient quand même d'être plus en lien avec nos professionnels pour pouvoir toucher plus rapidement et de la formation et de la sensibilisation et être plus réactifs. Ça, c'est un levier énorme, quoi. mais qui est à la main de la collectivité. Ça, c'est sûr. C'est le levier le plus important pour moi.

Camille : Et vous voyez des marges de manœuvre pour de nouvelles initiatives ?

Fanny Dejours : Oui, oui, oui. Les marges de manœuvre, elles existent. Enfin, il y a encore plein d'idées. Les marges de manœuvre, elles vont... On travaille sur une prospective, comme je vous le disais, avec les collègues de la DRM pour essayer de construire un parcours. Mais tout ça et les marges de manœuvre, elles dépendent essentiellement des financements et des moyens qu'on voudrait bien donner, aussi, quoi. C'est-à-dire que moi, aujourd'hui, j'ai des responsabilités de pôle de service qui encadrent les équipes de restauration dans les écoles qu'on pourrait mobiliser beaucoup plus là-dessus qui seront demandeurs, en plus, parce que c'est valorisant dans leur métier d'être sur ces actions-là. Néanmoins, aujourd'hui, leurs journées de travail sont dévolues entre l'organisation de l'entretien des écoles et le temps méridien et un temps dans leur journée, mais pas la totalité, étant qu'on ne leur dégage pas du temps pour mener des actions et qu'on les mobilise énormément sur l'aspect entretien des locaux qui est aussi fondamental dans les écoles. C'est le nerf de la guerre, avec les familles. On ne peut pas les dégager par ailleurs, quoi. Ou alors, il faut prendre des animateurs vacataires en plus. C'est ce qu'on fait. On essaie de chiffrer, de voir combien ça représenterait. Et après, c'est des questions d'arbitrage budgétaire et d'arbitrage d'élus sur qu'est-ce qu'on veut mettre en face.

5.13. Entretien avec Elena Bardel – 11 février 2026

Mathis et Manon : On voulait déjà savoir quel est votre rôle au sein de la métropole de ville urbaine, si vous pouvez nous présenter ?

Elena Bardel : Du coup, moi je suis Elena Bardel, je suis chargée de l'animation de l'objet alimentaire territorial à Rennes-Métro. Et du coup, je travaille dans une équipe de cinq personnes, qui s'appelle la mission agriculture alimentation durable. Chacun dans l'équipe a un peu un volet d'action qui concerne le projet alimentaire territorial à mettre en œuvre.

Donc on a deux chargés de mission qui sont vraiment sur les sujets agricoles. Donc eux, leur travail, c'est d'accompagner les agriculteurs dans leur parcours d'installation, recherche du foncier, transmission et aussi tout ce qui est transition des pratiques agricoles, réduction des pesticides, et tout ça.

On a une chargée de mission, Camille, qui elle travaille sur la restauration collective. Elle accompagne toutes les communes de la métropole pour travailler sur la restauration collective. Et donc elle est responsable de la mission.

Et moi, je travaille plutôt sur l'animation de la gouvernance et sur les sujets un peu plus transversaux qui touchent à la santé, à la lutte contre la précarité alimentaire et à tout ce qui est information, sensibilisation du public sur l'alimentation durable.

Mathis et Manon : Nous, on s'intéresse surtout à l'éducation et l'alimentation des enfants de 0 à 11 ans, juste à titre comparatif est ce que vous savez combien il y a-t-il d'enfants qui sont présents sur le territoire rennais, combien sont demi-pensionnaires et combien d'écoles et de crèches vous avez sur le territoire ?

Elena : Et bien je sais plus exactement combien on en a en chiffres mais attendez je vais essayer de vous retrouver j'avais les chiffres mais ils sont bons, sinon ouais sinon je vous renverrai.

Mathis et Manon : Oui, pas de souci.

Elena : Sur Rennes on est à peu près à 12 000 repas par jour. Mais après avec les communes en plus, ça fait quand même beaucoup plus que ça.

Mathis et Manon : Oui, bien sûr. Est-ce que vous avez une cuisine centrale à Rennes ou pas ?

Elena : Eh bien, du coup, oui, il y a une cuisine centrale qui appartient, enfin, qui est à la ville de Rennes. Donc, juste sur une partie du PAT.

Mathis et Manon : D'accord. Et pour les autres communes, ça marche comment ?

Elena : Eh bien, après, dans les autres communes, c'est un peu hétérogène. Enfin, chaque commune a un peu son système. Je crois qu'il y a d'autres communes qui ont aussi une cuisine centrale qui est beaucoup plus petite, qui est parfois à l'échelle de plusieurs communes. Il y a des communes qui passent tout par un prestataire qui livre déjà des repas, déjà tout préparé à la cantine. Donc là, ils n'ont plus qu'à réchauffer. Et puis il y a des cantines où il y a aussi directement la cuisine directement sur la cantine. Et là, les produits sont cuisinés le jour où ils sont. Il y a un petit peu tout.

Mathis et Manon : Mais du coup, la ville de Rennes, c'est une cuisine centrale ?

Elena : La ville de Rennes, effectivement, c'est une cuisine centrale parce que, comme je vous disais, il y a à peu près 12 000 repas par jour.

Mathis et Manon : Et concernant le projet, le PAT plus exactement, est-ce que vous pourriez un peu nous en donner votre définition ? Comment est-ce que vous le définissez ?

Elena : Eh bien, du coup, l'idée du projet alimentaire territorial, nous, à la base, l'objectif politique qui est porté par nos élus, c'est d'être, dans les années 2030, un territoire zéro pesticides de synthèse.

L'idée, c'est vraiment au niveau agricole d'aller sur une transition très forte des pratiques agricoles. Et le projet Alimentaire Territorial, c'est vraiment la politique publique. C'est l'outil qui va permettre, en travaillant peu toute la chaîne alimentaire de trouver des débouchés, de faire en sorte que les agriculteurs qui vont s'engager dans ces changements de pratiques là vont trouver des débouchés sur le territoire. Donc en travaillant sur les circuits courts, sur l'information des citoyens, le fait qu'ils accèdent à cette alimentation-là, en achetant dans les cantines scolaires des produits locaux,

C'est un petit peu un tout, mais l'objectif c'est que chaque acteur puisse participer à ce système.

Mathis et Manon : Donc, si on a bien compris, le parcours porte sur toute la chaîne alimentaire, plutôt que sur plusieurs initiatives qui sont coordonnées, c'est vraiment un tout vu dans son ensemble ?

Elena : Oui oui.

Mathis et Manon : Et du coup, savez-vous qui sont les acteurs à l'origine de ce projet, qui ont porté le projet ? Est-ce plutôt les politiques comme vous l'avez laissé dire avant ?

Elena : C'est principalement un projet qui est également le projet alimentaire territorial. C'est un label qui est donné pour des projets de territoire par le ministère de l'agriculture et l'alimentation, je ne sais plus comment il s'appelle, le ministère de l'agriculture, on va s'en piquer. Et du coup pour avoir le label projet alimentaire territorial, il faut que les projets correspondent à un certain nombre de

critères. Dans les actions, il faut avoir un diagnostic, il faut avoir certaines actions, notamment avec les cantines scolaires, par exemple. Et il faut remplir des dossiers, avoir un budget et tout.

Et après, on a un label du ministère pour 5 ans. Et souvent, là, en tout cas, dans le cadre de Rennes Métropole, c'est les élus de Rennes Métropole qui ont souhaité qu'on ait un projet alimentaire territorial à Rennes Métropole. Et voilà. Et le fait d'avoir le label.

Mathis et Manon : Ça marche. Et du coup, est-ce que vous savez un peu les besoins ou les grandes thématiques à l'origine du projet ? Est-ce que c'était, par exemple, plus pour baser ça sur l'agriculture ou peut-être plus sur la sensibilisation ? Ou est-ce qu'il y avait un enjeu principal au lancement du projet ?

Elana : Du coup, on va dire les deux actes, c'est comme je vous ai dit, le zéro pesticide pour vraiment réduire l'usage des pesticides sur le territoire et le deuxième c'était plutôt sur l'alimentation faire que tous les Rennais et les Rennaises aient accès à une alimentation saine et durable c'était vraiment les deux axes principaux et après il y a plein de trucs qui en découlent.

Mathis et Manon : Et est-ce qu'il y a des indicateurs qui vous ont alerté ? Par exemple, je pense sur l'accès à une alimentation durable et saine, qui vous ont alerté sur la nécessité de mener le projet ?

Elena : Après, oui, forcément. Au démarrage du projet, on a fait une sorte de diagnostic et une consultation citoyenne. Donc, en fait, on a fait des ateliers avec les citoyens on a fait des questionnaires en ligne que les gens ont rempli ou eux aussi ils pouvaient dire un peu leurs attentes vis-à-vis d'un Réaté et on a bien vu qu'il y a des associations par exemple qui alertaient sur la précarité alimentaire parce que c'était juste après le Covid donc il y a beaucoup de gens qui avaient des attentes un peu pour manger local et puis effectivement il y avait le sujet un peu pour manger local. Et puis, effectivement, il y avait le sujet un peu de la précarité alimentaire qui était aussi de plus en plus important.

Mathis et Manon : Ok. Et je crois que dans votre projet d'action territoriale, vous parlez de résilience alimentaire. Est-ce que vous pouvez juste définir le concept ?

Elena : Pour moi, la résilience alimentaire, c'est le fait d'avoir le plus de ressources possibles sur le territoire, donc de ressources alimentaires, pour en cas de crise, de soucis sur les ruptures d'approvisionnement, par exemple, je ne sais pas, régionales, nationales, d'être en capacité de quand même nourrir les gens via les ressources dispos sur le territoire. Donc ça c'est un sujet qui est de plus en plus important avec le réchauffement climatique par exemple et aussi on a vu ces dernières années avec l'Ukraine par exemple, ne viennent plus chez nous, il y a une forte inflation.

La résilience alimentaire ça veut dire être en capacité de produire pour que ce soit moins impactant les crises nationales et internationales.

Mathis et Manon : Et plus concernant les moyens pour la mise en place du projet, est-ce que vous pourriez nous en dire un petit peu plus comment il a été concrètement appliqué ? Oui vous disiez que par exemple vous avez mené des consultations citoyennes, vous pouvez nous en dire plus sur quelle forme ça a pris ?

Elena : Et bien du coup au niveau des moyens, au départ quand le projet a débuté, ma chef elle était toute seule sur le projet et maintenant on est une équipe de cinq donc on a beaucoup augmenté nos moyens en termes d'humains déjà c'est un peu la base pour poursuivre les projets mettre en place des choses on a eu des subventions du plan de relance donc c'était des subventions de l'état après le Covid enfin en gros l'état ils ont créé plein de subventions pour les territoires pour des projets et du coup nous on a eu des sous dans ce cadre-là ce qui a permis en fait d'avoir d'embaucher toutes les personnes de l'équipe et du coup c'est forcément hyper important et après au niveau des moyens on a la chance par exemple dans la collectivité d'avoir un service de participation citoyenne qui nous a accompagnés pour faire la consultation on est passé sur leur site enfin en fait ils font toutes les consultations citoyennes sur un site internet donc on est passé sur leur site internet, on a utilisé un peu aussi les moyens de la collectivité dans d'autres domaines.

Mathis et Manon : Ok. Il ressemble à quoi ce site internet ? Comment les citoyens ils interagissaient avec ?

Elena : Et bien du coup c'est un site internet où il y a des... On avait mis notre questionnaire, je crois qu'on avait mis un peu d'abord une petite présentation de ce serait quoi potentiellement le PAT, parce qu'à l'époque, il n'existait pas encore. Et après, c'était un questionnaire. Il y avait des questions fermées et des questions ouvertes, un peu les deux.

Et les gens répondaient sur le questionnaire. Et après, une fois qu'on leur avait demandé, il y en a qui avaient laissé leur contact pour qu'on puisse les recontacter.

Mathis et Manon : Il y a combien de personnes, à peu près, qui vous ont répondu sur ce questionnaire ?

Elena : En dessous, je crois qu'on était à peu près à 1000 participants. Donc ce n'était pas trop mal, enfin comparé à d'autres consultations citoyennes qui ont été menées sur le territoire, sur d'autres sujets, c'était plutôt un bon chiffre.

Mathis et Manon : Ok. Mais il y a combien d'habitants sur la métropole de Rennes ?

Elena : On est à peu près à 450 000 habitants.

Mathis et Manon : Ok, ok, ok. Ça marche. Oui, 1000 personnes. Oui, mais ça reste quand même conséquent.

Elena : Oui, c'est quand même conséquent. Après, il y avait la possibilité de laisser leur contact sur le questionnaire.

Mathis et Manon : Est-ce que vous avez pris contact avec des citoyens pour en apprendre plus, organiser des réunions ?

Elena : Du coup, les gens qui ont laissé les contacts, c'est plutôt des gens qui étaient investis dans des assos. Oui, après on a contacté certaines assos, certaines structures.

Mathis et Manon : Et j'avais juste une dernière question sur l'origine du projet. Vous avez consulté par exemple des spécialistes de l'alimentation ou que vous nous recommanderiez de consulter également à notre tour ?

Elena : Et bien en fait on s'est appuyé au tout début sur une étude qui a été menée par un bureau d'études qui s'appelle le BASIC. Et du coup c'est un bureau d'études qui accompagne souvent les projets alimentaires territoriaux, enfin ils font aussi des études un peu à l'échelle nationale ils avaient fait une étude il n'y a pas longtemps l'année dernière avec d'autres assos sur les coûts de l'alimentation par exemple et du coup eux je trouve qu'ils ne se connaissent pas trop mal et puis après il y a plein de collectifs pleins de groupes de chercheurs aussi qui travaillent dans ces domaines-là.

Mathis et Manon : Est-ce que vous pourriez nous expliquer comment vous avez planifié les étapes et les jalons avant le déploiement du projet et vraiment son installation ? C'était quoi les étapes en amont du déploiement du projet ?

Elena : Eh bien, du coup, je n'étais pas là. Je ne sais pas si c'est toutes les étapes dans le détail, mais en fait, on a d'abord, avec le BASIC, justement, essayé de définir un peu des indicateurs de qu'est-ce qu'on aimerait mesurer, qu'est-ce qu'on aimerait faire progresser sur le territoire.

En parallèle, on avait fait, du coup, cette consultation citoyenne, qui était vraiment un peu la... Avant qu'il y ait un projet alimentaire territorial, un peu la base. On a fait aussi une concertation.

Là, c'était plus... On avait contacté les acteurs du territoire, les structures du territoire qui travaillaient déjà sur ces sujets-là. Par exemple, la Chambre d'agriculture, des associations d'aide alimentaire, je ne sais plus exactement, mais plein d'acteurs, souvent des assos, qui travaillaient déjà sur ces sujets-là. Donc eux aussi, un peu, nous ont donné leur avis sur ce qu'il faudrait faire dans le PAT. En fait, on a eu plein de pistes d'action. Et après, on a des élus qui avaient aussi des idées de ce qu'ils voulaient mettre dans le PAT. Et donc, on a fait un petit mix de tout ça et on a écrit le PAT.

Mathis et Manon : Pour la concertation des acteurs, vous vous y êtes pris comment ? C'était quoi les moyens ? Vous avez réuni les acteurs autour de la table pour discuter ? Comment vous vous êtes pris ?

Elena : Quand on a fait des ateliers dans des courriers, où là, c'était plus facile, il y en a qui sont venus d'eux-mêmes directement. Et après, il y a eu des courriers à certaines structures aussi pour les inciter à rencontrer. C'était aussi pas mal de points un peu bilatéraux, des rencontres directes avec certains acteurs.

Mathis et Manon : Et les indicateurs que vous avez définis avec le BASIC, c'était quoi ce qu'on ressentait ?

Elena : À l'époque, c'était pas mal des indicateurs d'observation de ce qui se passait sur le territoire par exemple l'évolution des surfaces agricoles l'évolution du nom d'exploitation en bio par exemple je sais plus le pourcentage le nombre d'emplois aussi l'évolution du nombre d'emplois dans la filière alimentaire il y avait plusieurs indicateurs comme ça qui sera un peu généraux et pas spécifiques sur une action du PAT et après ils nous avaient aussi suggéré des indicateurs un peu plus précis sur par exemple le pourcentage dans les cantines de produits bio.

Mathis et Manon : Et quels sont vos partenaires principaux dans la mise en place du projet du coup vous avez parlé du laboratoire enfin de Basique pour la création d'indicateurs, mais c'est qui vos autres partenaires principaux, plus dans la mise en place et la mise en œuvre ? Avec qui vous travaillez essentiellement ?

Elena : On travaille sur le côté agricole, on travaille beaucoup avec la Chambre d'agriculture, qui est un peu l'acteur incontournable sur les agriculteurs, parce qu'eux, ils sont vraiment en contact tout le temps avec les agriculteurs. C'est eux qui donnent les aides, qui les accompagnent dans leur parcours. On travaille beaucoup aussi avec le groupement d'agriculteurs biologiques, c'est une association de producteurs bio qui fait aussi beaucoup d'accompagnement de projets des agriculteurs bio. Du coup ça s'appelle Agro Bio 35 chez nous mais il y en a dans tous les départements qui ne s'appellent pas forcément comme ça et après sur les autres volets on travaille beaucoup avec les communes en fait et 40 ans et la commune qui ont des cantines et c'est donc ce qu'avec les partenaires presque principaux et après on travaille avec pas mal d'associations du territoire sur la précarité alimentaire on travaille aussi avec des écoles d'enseignement supérieur. Par exemple, on a une école d'ingé à Groupe avec qui on a des projets en commun parfois. C'est un peu large, mais je pourrais vous envoyer le document du PAT. Au début, vous avez une liste, je crois, un peu des partenaires.

Mathis et Manon : Super. Et est-ce que vous travaillez avec des associations dans le cadre du PAT ou pas ? Quelles associations ?

Elena : Des assos qui accompagnent les producteurs et des assos sur la précarité alimentaire. C'est souvent des assos qui font des distributions alimentaires. Il y a aussi des associations, par exemple, d'agriculture urbaine, qui ont aussi un peu des projets pédagogiques, qui font de l'accueil, des ateliers de maraîchage par exemple avec des gens des quartiers prioritaires, plein de projets différents mais on travaille pas mal avec des assos.

Mathis et Manon : Nous on avait pu interroger des récepteurs associatifs autour de Lyon, autour de Villeurbanne et qui nous ont dit qu'il y avait différents moyens de les associer à des projets, que ça pouvait être à l'année ou que ça pouvait être sur une durée plus longue. Vous, vous les associez comment vos partenaires ?

Elena : Et bien ça dépend un petit peu lesquels. En fait des fois, il y en a où on va un peu collaborer toute l'année sur des projets un peu à long terme, sur une ou plusieurs années. Et après il y en a par exemple qui vont nous demander juste une aide pour un genre ils organisent un événement tel jour et du coup on va leur prêter du matériel on va leur donner une petite subvention juste pour cet événement là ça dépend un petit peu des fois.

Mathis et Manon : Donc ça peut prendre la forme de subvention annuelle voire pluriannuelle ou de subvention ponctuelle ?

Elena : Ouais c'est ça, ça dépend un peu des assos.

Mathis et Manon : Et vous voyez un petit peu quel est le type de subvention qui a un effet le plus durable ou le plus un meilleur effet sur le plan d'action ou sur les habitants?

Elena : Souvent elles ont d'autres sources de financement, du coup ça dépend un peu, je sais pas trop, je sais pas trop si il y a un mode qui fonctionne mieux qu'un autre. Parce qu'elles sont souvent très dépendantes maintenant des financements publics, les assos, mais là quand on réduit un peu nos budgets, c'est vrai que c'est pas facile de continuer à financer à la même hauteur toutes les assos. Et du coup il y a aussi des apps, enfin il y a aussi un peu le mode de financement en appel à projet. Donc ça c'est... dans d'autres services de Rennes Métropole, on fait ça pour financer des projets d'assaut. Genre on dit on a un budget de tant d'euros, les assauts qui veulent qu'on a un projet à financer, elles répondent et après on décide, je sais pas moi, si on avait 50 000 euros, on décide de donner pour 10 projets 5 000 euros. Donc c'est un exemple mais ça marche.

Mathis et Manon : Et au niveau des fournisseurs, des agriculteurs, quand on en discutait avec des élus ou avec des personnes qui travaillaient en mairie ou en métropole, une des problématiques qui revenait, c'était le fait que les contrats publics favorisaient des gros agriculteurs ou des gros

fournisseurs plutôt que des petits producteurs locaux. Est-ce que vous, c'est quelque chose que vous ressentez aussi ? Et comment vous avez réussi à le surmonter ?

Elena : Globalement, je pense que c'est vrai. parce que en fait en fait en fonction c'est des seuils c'est légal dans la loi c'est de l'europe et nous on a en fait en fonction du montant de nos achats c'est un achat fait par une collectivité, en fonction du montant. Si c'est un montant très élevé d'achat, on est obligé de mettre en concurrence les acteurs via un marché public. C'est-à-dire que quand on dépense beaucoup d'argent, on ne peut pas choisir forcément l'agriculteur avec qui on va travailler. Quand on est en dessous, sur des petites sommes, là, on peut travailler en direct avec un agriculteur qu'on a choisi, qui est plus ou moins petit, gros, comme on veut. Mais à partir du moment où on a des gros montants d'achat, il faut passer par un marché public et la réponse au marché public, c'est un travail administratif qui est important. Et pour des petits agriculteurs, c'est difficile de faire ce travail de réponse. Donc déjà, je pense que c'est un peu la première chose qui peut les défavoriser, les petites structures. Et après il y a aussi la question des volumes. Par exemple dans une grosse cantine où il y a je sais pas 10 000 repas par jour à préparer, bah c'est vrai qu'un producteur, un petit producteur qui vend que quelques tomates ou quelques carottes, bah ça va pas être suffisant pour la quantité des repas à préparer. Et du coup, ça c'est aussi un frein un peu.

Alors que sur une toute petite cantine qui a, je sais pas, 100 repas, peut-être que là c'est plus facile de travailler avec un petit agriculteur. Je pense que ça dépend un petit peu. Ça c'est le deuxième point. Et il y en avait un autre. Non, c'était la deuxième partie de votre question, coup comment on va voir si ça arrive à se passer et bien sur des sur notre territoire il y a des acteurs du type manger bio par exemple qui fait du groupement d'achat il y a terre de source aussi donc c'est à dire que c'est des associations souvent de producteurs qui regroupe un producteur du département et qui vont regrouper les tomates de plein de producteurs et du coup une restauration collective qui va vouloir acheter je sais pas 3 tonnes de tomates et bien en fait c'est le groupement qui va s'occuper de réunir les trois tonnes de tomates en allant voir plusieurs petits agriculteurs. Du coup, ça va permettre d'avoir des volumes suffisants et de s'organiser suffisamment pour avoir les quantités. Ça, c'est un des modèles qui existent. Il y a terre de source sur notre territoire qui fait ça et manger bio. Par exemple. Manger bio, je pense que ça existe ailleurs. Terre de source, je ne crois pas.

Mathis et Manon : Ça marche. Et j'avais une question aussi sur... Vous disiez que vous travaillez avec la Chambre d'agriculture, avec des groupes d'agriculteurs. Précisément, ça consiste en quoi, votre travail commun ? Ça prend quelle forme ?

Elena : Eh bien, en fait, nous, on a des conventions avec ces acteurs-là. Du coup, avec des subventions. C'est des conventions pluriannuelles sur trois ans. Et en fait, dans la convention on met les actions de collaboration qu'on aimerait avec eux. Par exemple avec la chambre d'agriculture c'est pour faire des actions par exemple sur la transmission. On sait que les agriculteurs il y en a un

certain nombre qui partent à la retraite et pour que leur ferme soit reprise par de nouveaux, il enfin un petit peu préparer cette transmission là. Et du coup, dans la convention, on va donner tant d'argent pour que la chambre d'agriculture ait les moyens d'avoir un salarié au sein de la chambre d'agriculture qui puisse faire ce travail là de transmission. Donc on travaille sur la transmission, on travaille sur l'agriculture bio, la conversion en bio par exemple, on travaille sur aussi un peu

des études de par exemple sur la construction de filières agricoles sur par exemple combien d'agriculteurs il faudrait pour créer une filière, on a des études un peu théoriques, il faut du temps de travail donc ça on va financer ça par exemple aussi ça arrive ça dépend un petit peu des années chaque année on fait un bilan de l'année d'avant de ce qui a été fait, pas fait, ce qui a bloqué ou pas et on rediscute les actions de l'année d'après

Mathis et Manon : ok super, on avait aussi une question concernant les financements mais c'est vrai que vous en avez en partie parlé avec le plan de relance mais du coup coup, c'est quoi les autres sources de financement concernant votre projet, s'il y en a ?

Elena : C'est majoritairement des ressources internes. C'est le budget de la métropole qui paye. Ça fait partie de son budget. On a eu des financements d'appel à projet de l'État, le plan de relance et aussi comment ça s'appelle France Nation verte c'est quoi c'est la planification écologique je crois que ça va être comme ça on avait aussi quelques sous et après il y a aussi on a aussi eu des sous de la région bretagne j'avais fait un appel à projets sur les décide.

Mathis et Manon : Est-ce que vous avez des financements européens ou pas du tout ?

Elena : Nous, non.

Mathis et Manon : D'accord. Et concernant la pérennisation de l'action dans le temps, qu'est-ce que vous en pensez globalement ? Après, ce n'est pas non plus un projet, si j'ai compris, qui a énormément d'ancienneté. Mais savoir un petit peu comment ça évolue, si ça évolue du coup, ça a l'air d'évoluer dans le bon sens vu que votre équipe s'agrandit. Mais un petit peu de savoir là-dessus.

Elena : Et ben du coup effectivement le projet est relativement récent puisque on a commencé vraiment à y travailler en 2020 et on va dire que c'est opérationnel les actions depuis le label PAT là pour cinq ans donc je crois qu'on l'a eu en 2024 donc ça veut dire que plus cinq ans ça veut dire 2029 et l'idée c'est quand même de créer un que ce soit pérenne oui mais c'est vrai que les financements. Ils sont toujours un peu revient cause et bien sûr c'est bien et du coup le label il est que pour cinq ans donc en 2029 faudra voir si on renouvelle ou pas pour les cinq prochaines années et puis après j'ai envie de dire ça dépend aussi dépend aussi un peu du portage et de la volonté politique. Oui, bien sûr. Voilà, genre là, dans un mois, il y a les élections, le renouvellement des élus. Donc je pense que si on a une continuité de début, ça ne remettra pas en cause le PAT. Mais on peut imaginer que si on change d'élus, que ce soit moins prioritaire, qu'on ait moins de moyens, je ne

sais pas trop. A voir, je pense que c'est un petit peu le cas dans beaucoup de pays. La volonté des élus, c'est hyper important pour la continuité du projet, mais comme eux, ils changent tous les 5-6 ans, pendant 6 ans pour les municipales, ça remet en cause à chaque fois.

Mathis : Et vous êtes vraiment en collaboration, toutes les communes sont en collaboration avec vous, il y en a qui sont un peu plus en retrait ou peut-être un petit peu plus en relation avec vous, comment ça se passe les relations avec les communes ?

Elena Bardel : Et ben du coup on en a 43, dont il y a des grosses disparités en fait entre communes, parce qu'on a la ville Rennes qui est énorme, qui prend quand même beaucoup de place en termes d'habitants, de moyens et tout. Et puis, on a aussi des toutes petites, petites communes. Donc, c'est assez hétérogène. Et du coup, il y en a qui participent un peu, il y en a qui ne participent quasiment pas, il y en a qui participent beaucoup. Enfin, ça dépend un peu. Et puis, ça dépend un petit peu aussi des sujets sur lesquels on va aller chercher. Par exemple, il y en a qui sont très impliqués sur le foncier quand on parle de foncier agricole de transmission il y a des comics qui vont vraiment être motivés et d'autres par exemple sur la restauration collective sur la gestion de leur cantine ils vont vraiment être moteur sur des expérimentations ils vont poser plein de questions revenir nous. Alors que sur la question du foncier, par exemple, ça ne les intéresse pas trop. Ça dépend un peu des communes. Il y a des communes qui vont s'impliquer un peu sur tout aussi. C'est un peu des niveaux différents. Des fois, ce n'est pas une question juste de volonté, c'est de moyens. Dans des toutes petites communes, en termes de moyens humains, il n'y a pas forcément une personne qui est en capacité non plus de suivre tous les dossiers. Donc ça dépend.

Mathis : Ça marche. Et concernant la communication de votre projet, notamment auprès des habitants, comment ça se passe? Comment est-ce que vous les tenez informés ? Si vous réussissez à les impliquer.

Elena Bardel : Voilà, c'est ça. On n'a pas trop fait de communication un peu globale autour de la démarche PAT. On a plutôt fait des communications un peu sur des thématiques du genre on a fait beaucoup on a fait une grosse campagne de photos d'affiches dans la ville sur le thème de l'installation agricole comment on a fait venir un photographe qui a pris en photo des agriculteurs qui a fait des très beaux portraits et du coup on a fait plein d'installation, de formation agricole. C'est un exemple un peu thématique de communication. Et après, on soutient régulièrement des événements sur l'alimentation durable. On a aussi créé un guide des producteurs locaux. C'est un petit livret qui recense une centaine de producteurs qui font des circuits courts et qui sont avec leur contact ou leur adresse donc on peut aller leur acheter directement des produits par exemple. Ça on l'a largement diffusé dans des événements sportifs, dans tous les lieux un peu publics de la métropole genre les mairies de quartier, les piscines, les musées, voilà enfin assez large donc ça c'est plutôt ce genre de communication et après on avait créé un partenariat avec une chaîne de télé locale aussi qui

s'appelle TVRN et du coup-là c'était un partenariat où TVRN nous a fait 13 émissions, non 10 émissions de 13 minutes, voilà de 13 minutes chacune où là l'idée c'était un peu de parler des actions du PAT. Ok.

Mathis : Est-ce que vous avez l'impression que le projet, en termes global, arrive un petit peu à casser la cloison et, enfin, oui, ça a la cloison entre le producteur, du coup, et le consommateur? Parce que, du coup, vous parlez d'une chaîne d'alimentation globale que vous essayez de toucher un petit peu la chaîne à tous les niveaux. Est-ce que vous ressentez quand même une évolution dans ce cloisonnement-là et comment est-ce que vous le voyez, comment est-ce que vous le traitez?

Elena Bardel : Eh bien, du coup, on n'a pas vraiment fait encore d'évaluation crête du PAT, donc c'est plutôt un peu difficile à vraiment vous donner des éléments très précis, mais je pense que déjà, ça se fait un peu sur le temps long, donc là, en quelques années, c'est difficile de voir s'il y a vraiment des résultats qui sont produits. Mais je pense que quand même, ça va dans le bon sens. Après, concrètement, je ne sais pas exactement. Là, on va faire une évaluation de tout ce qu'on a fait en faveur des circuits courts. On n'a pas du tout les résultats. Ils participent à créer plus de liens entre des acteurs qui avant se rencontraient pas trop, genre des assos de quartier et des agriculteurs. Ils n'avaient pas d'espace un peu d'échanges et nous on arrive à créer un peu des moments d'échanges, à donner les contacts des uns des autres. Donc je pense qu'il y a quand même un rapprochement mais après je sais pas exactement quantifié.

Mathis : Et est-ce que vous vous... enfin je suppose que l'éducation à l'alimentation, c'est inclus dans le projet de la chaîne alimentaire et du PAT. Mais du coup, c'est quoi vos interventions exactement dans ce domaine-là? Est-ce que vous faites des interventions auprès des enfants, que ce soit dans les écoles ou dans d'autres contextes?

Elena Bardel : Eh bien, du coup, via les cantines scolaires, déjà, on essaye de faire de l'éducation au goût, on essaye de travailler aussi un peu sur l'ambiance dans la cantine, des affiches avec les producteurs locaux, des choses comme ça et un peu former aussi les animateurs qui travaillent, qui servent et qui surveillent les enfants quand ils mangent pour que eux aussi ce soit des acteurs un peu vecteur des messages d'alimentation durable pourquoi c'est important de finir son assiette de gaspillage et après sur des temps en classe là c'est un peu plus dur on avait essayé de se rapprocher du rectorat mais c'est un peu compliqué je crois qu'on n'a pas eu trop de réponses mais on essaye quand même d'être un peu ressource. On avait travaillé sur un petit livret qui s'appelait « Guide pour sensibiliser les enfants à l'alimentation durable ». Et du coup, l'idée de ce petit livret, c'est un peu de recenser les fermes pédagogiques, par exemple, qui peuvent accueillir des groupes scolaires. Il y avait quoi? Il y avait des fermes pédagogiques, il y avait aussi un peu une partie ressource, donc des livres adaptés aux enfants sur l'alimentation donc par exemple que les profs pouvaient prendre et montrer aux enfants enfin faire lire aux enfants il y avait des jeux de société aussi sur l'alimentation

qu'on pouvait faire avec des enfants voilà on avait fait ce petit guide là qu'on avait distribué aux écoles après je sais pas exactement à quel point il est utilisé ou pas.

Mathis : Vous parliez de formation des animateurs, un des problèmes à la Ville de Villeurbanne c'est le turnout des équipes d'animation, est-ce que vous c'est un truc que vous constatez aussi sur Rennes?

Elena : Oui, oui oui un peu, donc à chaque fois il faut recommencer. Non mais c'est un vrai frein parce que déjà tous les animateurs sont plus ou moins sensibles à cette question. Parfois c'est des étudiants qui font ça sur leur temps libre,

ils sont pas forcément sensibles à ça, du coup c'est pas évident. Mais on essaye quand même, il y en a qui sont intéressés quand même, parce qu'eux-mêmes ils apprennent des choses aussi, donc ça dépend un peu lesquelles.

Mathis : Les formations elles prennent quelle forme?

Elena : Et bien là par exemple, il y en a une prochainement, c'est une formation sur deux jours, donc c'est vraiment conséquent. Et c'est un peu les bases de créer une ambiance dans un resto scolaire, genre gérer le bruit par exemple, parce qu'on sait qu'un restaurant scolaire où il y a beaucoup de bruit, en fond les enfants ils ont tendance à ne pas finir leurs assiettes, parce que ce n'est pas une ambiance agréable. C'est gérer eux, ils peuvent faire

de la pédagogie aussi, expliquer ce qu'il y a dans l'assiette, ce qui est un produit local, tout ça. Alors que eux-mêmes, de base, ils ne sont pas forcément formés ou au courant de ce qu'il y a dans l'assiette. Donc, quand un enfant dit, il y a quoi dans mon assiette, et que l'animateur, il ne peut pas trop répondre, les enfants, ils n'ont pas forcément envie de le manger.

Mathis : Et les formations formations elles sont proposées par qui? Est-ce qu'ils les organisent?

E. Bardel : Du coup c'est nous, le PAT en fait on paye un formateur pour une journée et on invite les animateurs à participer

Mathis : C'est qui le formateur que vous employez?

E. Bardel : Celui-là je ne sais pas je ne sais pas moi, c'est ma collègue qui l'organise donc je ne sais plus exactement je pourrais vous redire. Et aussi après sur le territoire il y a aussi une initiative qui s'appelle l'école comestible, mais je crois que c'est peut-être dans toute la France. C'est une association qui intervient en classe pour faire des animations scolaires.

Mathis : Et aussi sur la ville de Villeurbanne, il y a des associations qui, par exemple, proposent des formations qui regroupent plusieurs acteurs. Par exemple, là, il y avait une association qui avait

proposé une formation pour les animateurs et pour les ADCEM. Est-ce que vous avez des formations pour les autres acteurs dans ce secteur ou des formations qui regroupent plusieurs acteurs ou c'est vraiment que sur les animateurs?

E. Bardel : Il y en a pour, par exemple, les cuisiniers dans les cantines, pour leur apprendre à cuisiner des nouveaux produits. Notamment, par exemple, quand il n'y a pas de viande, faire un repas sans viande, mais qui est quand même bon.

Ou juste, on ne met pas trop un bout de légumes, pour que les enfants aient quand même envie de manger un plat végétarien un peu sympa. Il y a des animateurs, c'est surtout des cuisiniers et des animateurs essentiellement.

Mathis : Il y a combien d'animateurs à peu près qui ont été formés? C'est des formations obligatoires ou c'est sur la base du volontariat?

E. Bardel : Du coup c'est sur la base du volontariat et donc actuellement je crois qu'il n'y en avait pas beaucoup parce qu'on avait du mal à les toucher du fait du turnover et qu'ils n'ont pas forcément hyper dispo et qu'ils sont souvent un peu en sous-effectif ou limite.

Oui. Et du coup c'est pas évident en fait de les mobiliser parce que ça veut dire que quand ils sont en formation ils sont pas en train de surveiller les enfants et du coup bah c'est pas possible parce qu'il y a personne pour les remplacer s'ils sont pas là. Oui. Du coup c'est quand même un peu une difficulté.

Mathis : Il y a des solutions que vous avez commencé à envisager?

E. Bardel : Ben pour l'instant non, j'ai pas trop trouvé de solution. Enfin, à part qu'il soit plu tout le temps en flux tendu.

Mathis : Et concernant le gaspillage alimentaire, est-ce que vous avez mis des choses en place, notamment, par exemple, dans les cantines, où ce n'est pas forcément quelque chose qui est réalisable, parce que, du coup, nous, par exemple, la ville urbaine, on sait que ça doit être comme ça, surtout avec la cuisine centrale, dans toutes les communes, parce que c'est un problème qui est récurrent. Est-ce que vous avez pu faire des choses par rapport à ça ou pas trop?

E. Bardel : Il y a des initiatives qui existent. Par exemple, on essaye dans les restaurants scolaires de faire une sorte de diagnostic du gaspillage, essayer un peu de comprendre, par exemple, sur un repas en entier, est-ce que c'est plutôt l'entrée, le dessert ou le plat qui est jeté. Est-ce que c'est juste le pain? Parce que des fois, il y a aussi le pain. Quand, par exemple, le pain, il est en libre-service, que les enfants, ils se servent deux ou trois morceaux, mais ils n'en mangent qu'un, le pain, il est jeté. Donc, on essaie de faire déjà un peu un diagnostic. Ça permet aussi de voir un peu les

repas qui plaisent, qui plaisent pas, ce qu'il faut peut-être éviter de recuisiner la prochaine fois, en fait. Ça, et puis après il y a tout aussi la question de l'ambiance de comment expliquer aux enfants ce qu'ils ont dans leur assiette pour leur donner envie enfin il y a plein de choses qui sont faisables il y a aussi par exemple au moment où tu sers le repas par exemple il y a des cantines qui sont sur un système où les enfants doivent dire s'ils ont une petite fin ou grande fin. C'est des cartes je crois qu'ils donnent à la personne qui sert. Donc on a des choses en place, mais on n'a pas encore évalué non plus. Là on va faire un petit bilan bientôt.

Mathis : Et c'était quoi les obstacles majeurs avez rencontré depuis quelques années dans la mise en place du projet les contraintes

E. Bardel : Je pense qu'on a beaucoup d'idées et beaucoup de choses qu'on a envie de faire mais qu'au niveau des moyens humains par exemple on est déjà une bonne équipe. Quand même, objectivement, on est une grosse équipe, mais on a toujours envie de faire plus, mais on est un peu limité. Sinon, après, les obstacles, parfois on a aussi des acteurs qui sont pas hyper soutenant, enfin, qui ont pas envie d'accompagner le platé. Enfin, sur certains objectifs, par exemple, la réduction des pesticides, on a des acteurs qui sont un peu opposés. Sur d'autres sujets, c'est plus simple. Et après, en termes d'obstacles, sinon, on n'a pas spécialement... C'est plus au quotidien que c'est pas évident.

Mathis : Et est-ce que, du coup, vous avez peut-être des ressources critiques à faire sur le plan d'action? Comment est-ce que vous, vous le percevez? Si vous pensez qu'il y a des choses qu'il faudrait... Un petit peu votre perception de la mise en place du projet.

E. Bardel : C'est moi qui ai rédigé le plan d'action. Donc je peux être critique, mais c'est moi qui l'ai fait. Ce qu'il y a, c'est qu'on partait à l'époque un peu d'une feuille blanche. Oui. qu'on partait à l'époque un peu d'une feuille blanche. Du coup, il y a peut-être des choses qu'on avait inscrites à l'époque qu'on n'a pas trop développées finalement, parce qu'on s'est rendu compte que c'était trop complexe, que ce n'était pas forcément adapté à ce qui se passait sur le territoire, ce n'était pas forcément pertinent. Et on s'est aussi rendu compte un peu avec le temps qu'il y avait des choses qui manquaient, mais qu'on ne s'est pas forcément interdit de faire quand même, même si ce n'était pas dans le plan d'action.

Par exemple, on a beaucoup travaillé sur les circuits courts, mais quand même, on se rend compte qu'il faut aussi essayer de travailler avec des acteurs de la distribution qui sont à des échelles un peu plus importantes. Et qui les achats alimentaires des français par exemple c'est majoritairement dans des grandes surfaces c'est des acteurs qu'on n'a pas du tout identifiés ou associés dans le plan d'action on n'a pas du tout là haut je pense qu'on les a cités à aucun moment dans notre plan d'action mais on sait que c'est quand même des acteurs importants et du coup ça nous on essaye quand

même de travailler un peu avec eux et je pense que dans le prochain plan d'action, on essaiera de développer des actions avec eux. Donc oui, forcément, parce que le plan d'action, maintenant, il a déjà presque 4 ans. Et forcément, il y a des contextes économiques, politiques, un peu globaux, qui évoluent aussi. À l'époque, il n'y avait pas autant d'inflation sur l'alimentation, par contre. Du coup, voilà. Donc je pense qu'on essaye toujours de réadapter au fil de l'eau.

Mathis : Est-ce qu'il y a des acteurs que vous avez essayé d'impliquer dans votre projet que vous n'avez pas réussi à impliquer? Pour quelles raisons? Par exemple je pense sur la question des pesticides, notamment, est-ce que ça a été un frein pour impliquer certains acteurs?

E. Bardel : Tous les acteurs sont quand même un minimum impliqués, mais après il y en a qui sont impliqués pour dire qu'ils ne sont pas trop d'accord. Et après les acteurs qu'on aurait plus aimé impliquer c'est plus le volet entreprises, genre transformation et grande distribution par exemple. Parce qu'on est plutôt en soutien aux petites entreprises qui font de la transformation, par exemple des petites conserveries. Mais on ne touche pas le cœur du système agroalimentaire. Du coup, c'est dommage. Pour moi, il y a un peu un trou dans la raquette à ce niveau-là.

Mathis : Et du coup, est-ce qu'au fur et à mesure de la mise en place du projet, vous avez dû re-hierarchiser les priorités ou changer la hiérarchie ou est-ce que vous avez des priorités à mettre en avant ou pas forcément ?

E. Bardel : Oui, par exemple, on avait été assez ambitieux sur il faut développer l'agriculture biologique au début dans notre plan d'action. On est toujours certains qu'il faut développer l'agriculture biologique, mais à l'époque, on ne parlait pas encore trop de crise de la bio. Donc au début on avait surtout des actions vraiment de développement, de continuer à convertir des exploitations en bio. Mais finalement c'est un peu réorienté déjà en se disant qu'il faut déjà qu'on soutienne les exploitations bio qui sont en difficulté et peut-être qui vont fermer. Du coup, c'est un peu réorienter l'action en mode, au lieu de faire qu'il y ait plus, déjà on va aider celles qui galèrent. Donc c'est plus des trucs comme ça, mais parce qu'en fait, il y a des contextes aussi qui font qu'on est obligé de s'adapter.

Mathis : Et vous en avez déjà un petit peu parlé concernant les communes, mais du coup, concernant le territoire de la métropole de Rennes, est-ce qu'il y a des territoires qui sont vraiment moins impliqués, moins concernés par le projet, où tout le monde bénéficie du plan d'action de manière égale? Est-ce qu'il y a des différences entre les différents territoires?

E. Bardel : On essaie que non, on essaie quand même d'être dans toutes les communes. Peut-être que quand même, il y a peut-être quand même une plus grosse concentration des initiatives par exemple à Rennes que dans les communes autour parce que c'est là où il y a la majorité des

associations. Du coup, je pense qu'un peu obligatoirement, il y a peut-être un peu plus de choses qui se font sur le territoire vraiment de Rennes plutôt que dans les communes autour.

Mathis : Merci beaucoup pour vos réponses.

5.14. Entretien avec Marie Massart (Montpellier – Ma cantine autrement) - 23 février 2026

Marie : Alors, je suis Marie Massart, je suis adjointe au maire, déléguée à la politique alimentaire et l'agriculture urbaine. Je suis aussi conseillère métropolitaine et je suis aussi présidente du MIN, le marché d'intérêt national. C'est le marché de gros de Montpellier. Dans ma délégation, entre autres, il y a une grosse partie qui concerne la restauration scolaire. Il y a aussi tout un volet alimentation solidaire avec la caisse alimentaire commune, qui est l'expérimentation de sécurité sociale de l'alimentation. Et on fait un travail avec beaucoup d'associations aussi sur la construction et la mise en œuvre de maisons d'alimentation solidaire, c'est-à-dire des lieux de vie de quartier pour accéder à une alimentation de qualité choisie.

Et pour faire un petit focus sur ma cantine autrement, c'est un programme qui concerne la restauration scolaire pour les écoles primaires, maternelles et élémentaires. Et c'est une action, on va dire, beaucoup autour de la sensibilisation, beaucoup autour du gaspillage alimentaire. C'est réduire le gaspillage alimentaire et trouver des solutions pour améliorer la restauration collective de manière générale. Alors on a donné de manière globale, avant de rentrer dans ma cantine autrement, des objectifs assez ambitieux en termes d'attente des produits bio, sous signe de qualité, des produits locaux. Aujourd'hui, si on comptabilise bio, locaux ou sous signe de qualité, on a 37% de bio. Mais l'objectif, c'est de continuer à progresser à ce niveau-là. On est à deux repas végétariens par semaine, plus une option quotidienne végétarienne, avec l'objectif aussi de réduire un maximum tout ce qui est produit issu de protéines animales, et d'avoir 100% de viande issue d'élevage extensif.

Et sur ma cantine autrement, vous pouvez retrouver des documents, je ne sais pas si vous avez vu sur le site internet de la ville, il y a une brochure et il y a des éléments sur ma cantine autrement. Donc ces choses-là, vous pouvez les retrouver. L'idée, c'est de faire un focus chaque année sur six écoles.

On prend six écoles pilotes, on part du volontariat des écoles, et ils ont tout un programme autour de l'alimentation. On travaille en lien avec la cuisine centrale, les équipes dans les écoles, on essaye d'associer les enseignants aussi un maximum à ça. Et du coup, ils ont une espèce de package, c'est-à-dire qu'ils ont un spectacle qui s'appelle Opération Brocoli, qui est un spectacle autour de l'alimentation pour tous les enfants de l'école. Ils ont un livret pédagogique sur le temps périscolaire, avec des choses un peu ludiques sur l'agriculture, sur l'alimentation. On prend un stagiaire qui va peser tous les restes à l'assiette pour mesurer le gaspillage alimentaire, essayer de voir des actions pour limiter ça. Le personnel des cantines va être invité à visiter la cuisine centrale, il va y avoir toute une action avec eux, des actions de formation avec eux.

Donc on agit vraiment à la fois avec les enfants, avec le personnel des écoles, pour améliorer globalement sur la lutte du gaspillage alimentaire. Après il peut y avoir des actions correctives, du type changer certaines recettes, changer certains plats, essayer de trouver des choses quand on voit qu'un produit est particulièrement gaspillé, par exemple.

Pauline : D'accord. Et du coup, si je comprends bien, chaque année, il y a six écoles pilotes qui se portent volontaires. Et donc ensuite, elles sont inscrites dans la démarche de manière pérenne ? Et chaque année, six nouvelles écoles volontaires s'inscrivent de nouveau...

Marie : Ouais, pas forcément de manière pérenne, justement. C'est un programme sur un an. Alors c'est une année civile. Ça commence en janvier. Mais maintenant, justement, on réfléchit à ça. C'est-à-dire que certaines écoles ont envie de continuer, donc elles restent là-dedans. Et là, maintenant, c'est ce qu'on essaye de faire. On essaye de leur dire « Bon, voilà, vous avez le programme, mais après, continuez à travailler là-dessus ».

Pauline : D'accord. OK. Et justement, d'où est partie l'initiative ? Est-ce que c'était une demande citoyenne ? Est-ce que c'était une volonté politique ?

Marie : C'est en partie des services. Le programme « Ma cantine autrement », il existait avant que j'arrive, avant 2020. Je crois que c'est 2018, il me semble. Donc c'est plutôt venu des services. Il n'y avait pas beaucoup de portage politique au niveau des cantines avant 2020. Et c'est vrai que c'est quand je suis arrivée qu'il y a eu un portage politique beaucoup plus fort. On a amélioré aussi ce programme, et puis avec des objectifs ambitieux en termes de produits bio, de produits végétariens, qui n'étaient pas forcément le cas.

Enfin on ne donnait pas forcément les moyens jusque-là. Et après, là, ce que j'ai ajouté beaucoup, c'est tout l'aspect pédagogique et surtout le travail avec les enseignants. Parce qu'en fait, on s'est rendu compte que pour être vraiment efficace, ce côté justement one-shot, une seule fois, où on va travailler avec des enfants, ils vont avoir une séquence de travail, c'est pas du tout suffisant, c'est toujours mieux que rien. Mais l'idée, c'est de travailler avec les enseignants pour qu'ils aient quelque chose de régulier. Il y en a qui ont mis en place des routines, par exemple, ou des choses où tous les jours, ils parlent d'alimentation avant de partir à la cantine. Et là, ce qu'on est en train de faire, c'est de donner des outils pour cuisiner à l'école. Donc on a créé un guide de cuisine à l'école avec des enseignants. Et là, on crée un kit de cuisine mobile pour les écoles avec tout le nécessaire pour cuisiner avec les enfants dès 3 ans. Donc là, c'est vraiment la dimension supérieure qui est dans le faire et d'équiper les écoles pour le temps scolaire et périscolaire.

Pauline : OK, d'accord. Et du coup, ça concerne combien d'enfants à peu près chaque année ? J'imagine que ça varie selon la taille des établissements aussi qui se portent volontaires.

Marie : Ouais, on a 120 écoles environ à Montpellier. Mais bon, en fait, si on prend en groupe scolaire, on est à 89 groupes scolaires où il y a à chaque fois maternel et élémentaire. Et on essaye d'associer tout le groupe scolaire. Donc voilà, en tout, il y a 22 000 enfants. Et puis sur les groupes scolaires, ça va dépendre. Ça peut être entre 100 et 300 enfants par groupe scolaire.

Pauline : Oui, du coup c'est assez variable le nombre d'enfants selon les établissements qui se sont portés volontaires. Et pour passer à un aspect un peu plus méthodologique, comment est-ce que vous avez pu mettre en place ce programme ? Est-ce que vous avez réalisé un diagnostic avant de lancer la démarche sur justement le gaspillage qui était fait, des études qualitatives, la concertation citoyenne, etc. ?

Marie : Oui, il y a eu un gros diagnostic qui a été fait, essentiellement sur le gaspillage, mais pas seulement. Alors moi, je n'y étais pas à cette époque, donc je ne pourrais pas trop vous dire. Et elle n'a pas été très, très concertée, la démarche. C'est vrai que quand je suis arrivée, j'étais plus sur des démarches de concertation. J'ai mis en place un comité de suivi de la restauration scolaire avec un certain nombre d'acteurs, avec des enseignants, des parents d'élèves, des associations, des fournisseurs, du personnel, à la fois de la cuisine centrale et à la fois des écoles, pour travailler justement ce programme, pour améliorer à la fois ce programme et à la fois trouver de nouvelles propositions. Et là, par exemple, on a un projet de cité de l'alimentation qui est à la fois une nouvelle cuisine centrale, mais très axée sur l'aspect pédagogique, sur les visites, sur l'ouverture aux enfants essentiellement et aux adultes. C'est un projet qui dépasse simplement la restauration scolaire.

Pauline : Il y a aussi beaucoup de temps de sensibilisation qui ne se fait pas forcément du coup sur le temps du repas, si je comprends bien aussi.

Marie : Alors, toutes les actions de ma cantine autrement que ce soit le spectacle, les actions pédagogiques, etc., c'est sur le temps périscolaire, donc entre midi et deux. Donc, en général, ils ont une heure pour manger à la cantine et une heure où ils vont participer à ça. Donc, on est beaucoup sur le temps périscolaire. Moi, j'essaie justement d'avoir aussi un certain nombre de choses et c'est ce qu'on commence à faire, qu'ils soient sur le temps scolaire et de faciliter, de donner tous les outils aux enseignants pour travailler là-dessus. C'est aussi créer des jardins pédagogiques, par exemple, et leur fournir le matériel pour qu'ils puissent jardiner, faire les recettes dans l'école, etc.

Moi, je pense que ça passe beaucoup par le faire, en fait, les actions pédagogiques par jardiner, par cuisiner, créer du souvenir. On crée aussi un camion cuisine ou un véhicule cuisine pédagogique qui irait dans les écoles. Et là, l'idée, c'est vraiment de créer un événement, d'avoir les cuisiniers de la cuisine centrale qui viennent au contact des enfants, donc créer des événements dont les enfants vont se souvenir et qu'ils vont pouvoir raconter à la maison et du coup, diffuser les bonnes pratiques

à la maison. C'est vraiment le but aussi. C'est qu'à la cantine, ils mangent bien, mais qu'après, ils sensibilisent leurs parents pour bien manger à la maison.

Pauline : D'accord, oui, mais du coup, ce n'est absolument pas un jugement, c'est une question qui me vient en discutant avec vous. Est-ce qu'il n'y a pas, du coup, une difficulté d'associer les enfants, par exemple, qui ne mangent pas à la cantine et qui, du coup, ne sont pas là sur le temps périscolaire du midi ?

Marie : Ah oui, effectivement, là, on ne les associe pas. Oui, ok, d'accord. Mais de toute façon, on n'arrive pas à associer les 22 000 enfants. Effectivement, entre midi et deux, c'est que les enfants qui mangent à la cantine. Quand on est sur le temps scolaire, là, les enfants, ils sont touchés. Ce qu'on essaye d'expliquer aux enseignants, c'est que ça ne prend pas la place d'autres matières. Pour nous, c'est un support pédagogique, la cuisine, pour aborder plein de matières, plein de savoirs. On peut aborder les mathématiques, la géographie, le langage.

On peut aborder plein de choses avec une séance de cuisine. On ne cuisine pas juste pour se faire plaisir, faire un gâteau. Parfois, c'est ça, les enseignants, pour les anniversaires, ils vont faire un gâteau parce que c'est sympa et c'est ludique. Mais nous, ce qu'on essaye d'expliquer, c'est qu'il y a le calcul, s'il faut mettre deux tiers de farine, etc. On peut aborder des choses à la hauteur, évidemment, de l'enfant. On ne va pas aborder la même chose à 3 ans et à 9 ans. Mais l'idée, c'est d'utiliser comme support pour traiter les matières et que ce n'est pas en plus. Ce n'est pas une matière en plus de toutes les autres.

Pauline : Vous m'avez dit qu'au début, vous aviez plusieurs objectifs. La lutte contre le gaspillage, notamment. Comment vous avez réussi à hiérarchiser vos priorités ? Je ne sais pas comment l'exprimer, mais je suppose que vous aviez des objectifs principaux et ensuite des sous-objectifs, etc.

Marie : Il y a les objectifs politiques quand on arrive dans un mandat. Et après, il y a le principe de réalité. Donc, il y a les différentes contraintes. Et les principales contraintes, en fait, ce sont les agents qui mettent en œuvre, par exemple, la cuisine centrale ou dans les écoles. C'est-à-dire qu'on peut... Enfin, il y a la volonté politique qu'ils sont censés appliquer. S'ils n'y croient pas, s'ils ne sont pas convaincus, ça ne va pas être efficace. Moi, il y a des choses où j'ai attendu plus longtemps. Par exemple, les deux repas végétariens par semaine. J'aurais pu les imposer en 2020. J'aurais voté une délibération et j'aurais dit c'est comme ça. Ils auraient été obligés de le faire. En 2020, ils n'étaient pas convaincus. Ils n'y croyaient pas. C'était compliqué techniquement. Je n'ai pas voulu brusquer les choses. Donc, j'ai laissé le temps.

Il y a des choses qui ont pu passer avant parce que c'était plus simple à faire. Je vous donne un autre exemple. On avait comme objectif de mettre des barquettes en inox afin, d'éviter les barquettes

jetables. À Montpellier, il se trouve qu'on n'avait pas de barquettes en plastique. C'étaient des barquettes biosourcées. Le mieux, c'est d'avoir zéro déchet. Mais ce n'était pas le pire. Ce sont des barquettes biosourcées qui étaient compostées. Au début du mandat, j'avais ça en tête. J'ai fait faire une étude pour le faire. Et il s'est avéré que c'était très compliqué. Je ne rentre pas dans les détails, mais techniquement, c'était très compliqué. Et puis, ça avait des impacts sur les agents, dans les écoles, au niveau du poids, etc. Donc, du coup, je l'ai mis en second plan. Ce n'est pas que politiquement, c'était moins important. C'est que c'était trop compliqué techniquement, qu'il y a d'autres choses qu'on pouvait faire avant. Et c'est comme ça que j'ai hiérarchisé. Et je ne regrette pas parce qu'aujourd'hui, du coup, on va le faire. Mais on a les retours d'expérience. Il y a plein de collectivités qui l'ont fait. Nous, on a fait d'autres choses en attendant. Et du coup, on va pouvoir avoir le retour d'expérience des autres collectivités. On ne peut pas tout faire d'un coup, de toute façon. On est obligé de prioriser.

Pauline : Oui, selon vos contraintes aussi, à vous, etc. Et du coup, à l'initiative de la démarche, quels acteurs ont été impliqués ? Du coup, quels sont les acteurs clés au cœur de la démarche ?

Marie : Ça, je ne sais pas. Je ne pourrais pas vous le dire. Je sais que c'est à l'initiative des agents, d'un directeur qui a été très impliqué là-dedans. Mais je ne peux pas vous dire qui a été impliqué. Par contre, ce qui s'est passé, c'est qu'il y a eu une évaluation par des chercheurs. Et ça, c'était très précieux d'avoir... Ils ont calculé les chemins d'impact, vu les effets. Donc là, il y a un gros travail qui a été fait, qui a été très intéressant. Mais sur l'association et sur comment ça s'est fait au démarrage, je ne pourrais pas vous dire précisément.

Pauline : D'accord. OK. J'étais tombée sur un... Je pense que c'était un PowerPoint, une restitution d'une réunion. Et ça présentait justement des groupes de travail qui avaient été mis en place. J'ai laissé un grand point d'interrogation sur ce sujet-là avec trois ou quatre thématiques. Et du coup, c'est à partir des résultats de ces groupes de travail là, que la démarche s'est structurée ?

Marie : Oui, ça a été... Ça a servi à créer tout le programme, qu'on appelle le programme ma cantine autrement, avec le livret pédagogique, les formations, le spectacle. Enfin voilà, ce package-là, il a été créé de cette manière-là, c'est ça.

Pauline : D'accord. Du coup, il y a plein d'acteurs qui ont travaillé conjointement à l'élaboration du projet. Et est-ce que les enfants, ils ont été impliqués dans cette élaboration ou pas ?

Marie : Je ne crois pas. Non, non. Maintenant, j'essaye de les impliquer aussi pas mal via le conseil municipal des enfants. OK. Et ça, c'est bien. Chaque année, du coup, je travaille avec eux. On leur fait visiter la cuisine centrale. On répond à leurs questions, leurs suggestions. Et à chaque fois, on les fait travailler sur un sujet. On les a fait travailler sur le camion cuisine pédagogique. On les a fait travailler sur les repas végétariens. On leur a fait créer une affiche pour valoriser les repas

végétariens. On les a fait travailler sur une mascotte pour le camion cantine. Enfin, voilà. On les a fait travailler sur des choses et ça, c'est intéressant.

Pauline : Et du coup, ce conseil municipal des enfants... Pardon, ça me fait sourire. C'est sur la base du volontariat comme des délégués ?

Marie : Ouais, c'est ça. Et il n'y a pas toutes les écoles. En fait, ils sont... 4 fois 20 à peu près. Ouais, ça doit être ça à peu près. Ça doit être 80 ou une petite centaine. Et ils viennent de plusieurs écoles.

Et à chaque fois, chaque année, pareil, ils tournent, ils prennent des écoles. Et puis, ils sont élus. Un peu comme des délégués de classe, quoi, au conseil municipal. Et donc, à chaque fois, on fait une assemblée générale constitutive. On la reçoit dans la salle du conseil avec le maire. Maintenant, on les remet des écharpes et tout ça. Et après, on travaille avec eux. Enfin, c'est eux qui demandent à travailler sur certains sujets. La cantine, en général, ils y sont toujours intéressés. Et puis, moi, je suis plutôt demandeuse. Donc, chaque année, on travaille avec eux là-dessus. L'an dernier, on leur avait fait visiter le MIN, le marché d'intérêt national, échanger avec des producteurs, goûter des choses, etc.

Pauline : D'accord. OK. Et du coup, en dehors des enfants, est-ce qu'il existe du coup un comité de pilotage chaque année qui se réunit pour justement, on va dire, driver l'initiative ? Est-ce qu'ils se réunissent fréquemment ? Ou maintenant que la démarche, elle est lancée, ça fonctionne, on va dire, plus ou moins de manière autonome ?

Marie : Oui, pas vraiment. Alors, il y a un comité de pilotage interne, mais qui ne fonctionne pas très bien parce qu'en fait, il y a un certain nombre de services qui sont concernés et d'élus qui sont concernés. Mais c'est un peu difficile. Mais oui, ils se réunissent quand même. Là, c'est vraiment que des agents de la ville et de la métropole qui sont concernés.

Je vous ai parlé tout à l'heure du comité de suivi de la restauration scolaire. Voilà. Et avec eux, on travaille, on est dans une démarche un peu de co-construction des politiques publiques, c'est-à-dire qu'on les interroge, on présente nos projets à leur retour et on les associe. On a fait, par exemple, une grosse réforme de la tarification des cantines. On les a beaucoup associés à ça. On a associé les parents d'élèves aussi. Donc oui, c'est une instance. Ce n'est pas une instance qui pilote vraiment la politique, mais c'est une instance sur laquelle on s'appuie et qu'on consulte. D'accord.

Pauline : OK. Et pour rentrer un peu plus dans le vif du sujet de la mise en œuvre, justement, du programme, du projet de ma cantine autrement, est-ce qu'il y a eu une phase d'expérimentation avant la généralisation où du coup, expérimentation, c'était les six premières écoles qui se sont portées volontaires finalement ?

Marie : Non, pas vraiment. Cela étant, on améliore. Moi, j'ai demandé là à revoir quand même le format et à améliorer, à faire un petit focus. Voilà, on évalue. Et là, j'ai demandé que les chercheurs puissent réévaluer un peu le nouveau format. Mais c'est vrai que ça a été fixé comme ça au départ. Et puis après, ça ne bougeait pas trop. Alors, on a rajouté des choses avec les kits de cuisine mobile, etc. Mais le format n'a pas beaucoup changé. Donc, moi, je serais plutôt demandeuse effectivement de l'évaluer.

Par contre, sur l'expérimentation, on a créé un guide de cuisine. Et là, on est en train de faire un kit de cuisine. On a trouvé une entreprise locale pour nous fabriquer vraiment sur mesure. Et là, l'idée, c'est vraiment d'expérimenter. On va expérimenter un mode de fonctionnement. Et ce n'est pas de le généraliser tout de suite. C'est vraiment d'observer ça. Et on avait embauché une chercheuse en contrats-chiffres. C'est-à-dire qu'elle faisait une thèse sur tout ce qui était pédagogie alimentaire. Et donc, elle fait, mais en ayant ce regard recherche, expérimentation. Donc, ça, c'est intéressant.

Pauline : OK. Mais si je comprends bien, vous choisissez six écoles. Puis, chaque année, avant de choisir six nouvelles écoles, est-ce qu'entre-temps, la démarche, elle évolue ? Est-ce que, du coup, il y a un retour d'expérience qui est fait afin d'adapter, de corriger ?

Marie : Oui. Ça n'était pas le cas au début. Moi, je l'ai demandé, effectivement, d'avoir vraiment, de se poser, d'avoir un retour d'expérience et de faire évoluer la démarche. Et là, maintenant, on le fait un peu.

Et là, ce sera l'occasion avec le prochain mandat, de revoir ça. Et moi, c'est ce que je leur ai dit. C'est l'occasion de vraiment de remettre à plat et de dire, est-ce qu'on continue comme ça ? Est-ce qu'on modifie les choses ? C'est un nouveau mandat. C'est aussi l'occasion de revoir ça, quoi.

Pauline : OK. Et est-ce que les... J'aurais dû vous poser la question tout à l'heure quand je vous ai demandé pour les enfants. Est-ce que les parents, ils sont impliqués ou est-ce qu'ils s'impliquent d'eux-mêmes dans la démarche ?

Marie : Ils ne sont pas impliqués. Mais moi, ce que j'ai rajouté, par exemple, c'est de les inviter. En fait, on fait... Le livre pédagogique. Et à la fin, on fait un événement, c'est-à-dire qu'on remet des diplômes aux enfants pour les féliciter d'avoir participé à la démarche. Et on fait un événement festif. Moi, je viens dans l'école. On leur fait un petit goûter. On leur a fait préparer, en général, une chanson ou un truc, un spectacle. Donc, du coup, c'est marqué par un événement et on leur remet des diplômes. Et les enfants, ils sont super fiers, ils sont super contents. Et l'idée, c'est qu'ils les ramènent dans les familles et qu'ils puissent échanger avec les parents. Et depuis quelques années, j'ai invité les parents d'élèves à cette... Alors, les parents élus, pas tous les parents d'élèves, mais les parents élus des écoles, je les ai invités à venir participer à cette séquence de remise de diplômes.

Pauline : D'accord. Donc, du coup, ça leur permet de voir et d'être sensibilisés à ce qui se fait.

Marie : Et après, ils sont impliqués par le comité de suivi de la restauration scolaire. Mais bon, on n'a que quelques parents d'élèves. Mais si, par contre, ce que je fais, c'est que je vais beaucoup manger dans les écoles avec les parents d'élèves. Et à chaque fois, les six écoles ont été choisies. Je viens manger dans l'école. J'invite le directeur ou la directrice des écoles et les parents d'élèves. Et je leur parle du programme. Je dis « voilà, votre école a été choisie. Vous aurez ça, ça, ça. » Donc, je leur explique à ce moment-là. De cette manière, je les implique, oui.

Pauline : Et justement, concernant la sélection des établissements, Comment vous les sélectionnez ? Peut-être qu'il y a plus que six volontaires... Enfin, six écoles pilotes volontaires chaque année. Dans ce cas-là, comment se fait la sélection ? Est-ce que c'est vous qui, du coup, adressez un courrier aux écoles en leur demandant si elles veulent s'intégrer à la démarche ?

Marie : Alors, ça passe par le pôle éducation. Donc là, ce sont les agents... Ils ont la charge du périscolaire. Ils vont se porter volontaires. Et c'est le pôle éducation... Enfin, c'est la direction du pôle, je ne sais pas qui exactement, qui va regarder selon les projets qu'ils ont. Ils vont accepter peut-être une école. Ce ne sera pas cette année, ce sera l'année prochaine ou des choses comme ça. Je vais devoir pas tarder à partir si jamais vous avez une ou deux dernières questions.

Pauline : D'accord je vais essayer de sélectionner une dernière question. Est-ce que vous avez mesuré des effets concrets sur les comportements alimentaires des enfants ?

Marie : Oui, il y avait une évaluation à l'époque, mais alors... Les effets concrets, je ne pourrais pas vous dire. Enfin, on le voit, on le constate, mais... Chaque année, le stagiaire qui vient pendant six mois fait un rapport écrit. Donc, on a des éléments quand même là-dessus. Pour l'instant, c'est tout. La chercheuse, mais après, ses projets sont en cours, donc on n'a pas encore l'évaluation. C'est normal.

Pauline : Et si je peux vous poser une dernière question, et après, je vous le libère, je vous promets. Quels ont été les principaux obstacles à la mise en œuvre du projet ? Est-ce que ce sont des obstacles budgétaires, techniques, politiques ? Est-ce que vous avez rencontré des obstacles ?

Marie : Les principaux obstacles, c'est au niveau de la direction du pôle éducation, où ils considéraient que la question de l'alimentation n'était pas une priorité. Or, ce sont des agents qui, sur la grande majorité de leur temps, travaillent sur le temps méridien, à la cantine. Et en fait, j'ai eu énormément de mal à les motiver. Alors, sur le terrain, il y a des gens qui sont très motivés, ça n'est pas de souci. Mais ce n'est pas porté d'un point de vue managérial, en disant, « allez-y, proposez des projets ». Et moi, j'ai vu des superbes initiatives sur le terrain, avec des agents qui disaient, on pourrait faire ça, on pourrait... Une fois, ils ont dit, on pourrait mettre des serviettes en tissu,

expérimenter ça. Et moi, j'ai dit, c'est super, allez-y. Et en fait, au niveau de la hiérarchie au-dessus, on leur dit non, on leur bloque tout. En considérant qu'ils n'ont pas le temps, parce qu'il y a beaucoup de turnover, il y a beaucoup d'absentéisme. Et donc, on dit, vous n'avez pas le temps. Ce que je pense, c'est que c'est une erreur, parce que je pense que pour motiver les agents, il faut qu'ils aient des projets, il faut leur laisser des marges de manœuvre. Et aujourd'hui, c'est ça le principal frein.

Pauline : D'accord. Merci beaucoup. Du coup, je vais vous libérer, mais merci d'avoir pris le temps d'échanger avec moi.

5.15. Entretien Sylviane Pélissier - 23 février 2026

Sylviane : Donc, l'enfant de moins de six ans, on les voit en consultation. C'est vrai qu'on est en pénurie de médecins comme un peu partout hein. Donc, on a des consultations, c'est des consultations de prévention pour les vaccinations obligatoires. En général, on les voit la première, deuxième année. On fait aussi les bilans de santé à l'école maternelle. C'est le bilan des trois, quatre ans. Et après, effectivement, c'est le service de la mairie qui prend, qui prend la relève pour la grande section de maternelle, primaire.

Flavie : Du coup, ça s'arrête à la moyenne section ou vous allez plus loin ?

Sylviane : Petite et moyenne section de maternelle. On fait le bilan de santé à trois, quatre ans. Donc selon l'année de scolarisation, l'année de naissance.

Mathis : Vous intervenez directement dans les écoles ?

Sylviane : On va dans les écoles. Les puéricultrices vont dans les écoles, puisque du coup, on a des médecins, des puéricultrices, des auxiliaires de puériculture, des sage-femmes, une psychologue aussi, euh, que je n'oublie pas, puis des administratifs.

Et du coup, ce sont les puéricultrices qui vont dans les écoles pour faire des tests sur vision, audition, langage. Ben, elles vérifient les vaccinations, même si c'est censé être à jour quand ils sont à l'école. Et puis, euh, elles rencontrent les parents pour parler de différentes, différentes problématiques de parentalité. Donc, effectivement, ça peut être le sommeil, l'alimentation, plein de choses.

Mathis : C'est un travail qui est mené avec les infirmières scolaires ?

Sylviane : Non, puisqu'on n'a pas les mêmes âges. Nous, on est trois, quatre ans et eux, ils sont après. C'est vrai qu'on passe les dossiers, nous, quand on a fait le bilan, après, on leur passe les dossiers pour qu'elles aient le dossier de notre bilan pour prendre la suite en grande section maternelle. Puisqu'elles font le bilan en grande section et puis primaire quoi.

Et puis, du coup, on fait des visites à domicile, hein aussi. Quand je dis on, c'est les puéricultrices, les auxiliaires puéricultrices, les médecins on n'en fait pas. Euh, elles vont, du coup, euh, en prénatal et en postnatal, ben pour là aussi, pour peser le bébé, pour discuter tout un tas de problématiques que peuvent rencontrer les jeunes mamans. On participe aussi, alors ça, c'est un autre côté, aux informations préoccupantes, toujours pour l'enfant de moins de trois ans-de moins de six ans, avec, avec les travailleurs sociaux. On est toujours accompagné d'un travailleur socio-polyvalent, on n'y va jamais seuls.

Flavie : Pour des personnes qui ont été signalées ?

Sylviane : Oui, c'est des signalements, ouais. Signalements, maltraitances.

Et puis on fait des actions collectives, alors soit avec des partenaires, soit tout seul, massage du bébé, euh, ça peut être sur l'allaitement, fin, ça peut être différentes thématiques, hein. Et puis on s'occupe aussi des assistantes maternelles. Donc, on s'occupe de l'agrément. Ensuite, ben du suivi de l'agrément. Et puis aussi au niveau des enfants qu'elles ont en garde. On peut donner des conseils. Et puis on fait des réunions aussi pour elles à thème, voilà, de suivi d'agrément, sécurité ou d'éveil de l'enfant. Fin, voilà. Il doit y avoir un peu de choses.

Flavie : Euh, pour les visites chez les parents, c'est obligatoire ?

Sylviane : Non, il n'y a rien qui est obligatoire. Tout ce qui est obligatoire pour l'enfant, c'est les vaccinations et certaines visites, mais ils peuvent le faire chez leur médecin traitant, chez leur pédiatre. La PMI, c'est vraiment, les gens veulent, on y va, sauf pour les informations préoccupantes où c'est autre chose. Mais autrement, c'est les gens qui, alors on leur envoie des mises à disposition quand on reçoit tous les avis de grossesse et les avis de naissance. Donc on envoie des courriers de mise à disposition. Sur certaines, on a certains signes d'alerte si on voit des mamans très jeunes ou alors des mamans qu'on sait suivies en social. Donc là c'est plus on leur propose des rendez-vous mais s'ils ne viennent pas, on ne peut rien faire.

Mathis : C'est différent dans les écoles où les bilans de santé sont obligatoires ?

Sylviane : Dans les écoles, les bilans de santé, ils sont obligatoires aussi, mais sur le carnet de santé, si vous connaissez les carnets de santé, il y a une page, elle peut être remplie aussi par leur médecin traitant, par le pédiatre. Ce qui est obligatoire, c'est de faire ça. Il y en a très peu qui refusent. Il y en a qui disent « mon médecin s'en est déjà occupé », on ne le voit pas. On relève, par contre, pour des buts statistiques, les vaccinations, des choses comme ça, mais c'est tout. Il n'y a aucune obligation de la PMI. Par contre, c'est vrai que c'est une famille où on est inquiète et qu'ils ne veulent pas nous voir, on s'inquiète un peu.

Mathis : Et donc, vous, dans votre service, vous avez des assistants ou assistantes sociales ?

Sylviane : Ce n'est pas dans mon service à moi, c'est dans le service de mon collègue. Moi, j'ai un service médical, c'est-à-dire qu'il y a des puéricultrices, des auxiliaires puéricultrices, des sage-femmes, psychologues, puis un peu d'administratifs mais pas trop, et puis des médecins aussi, mais on a de la peine à recruter les médecins. Donc ils nous en manquent.

Flavie : Parce que les conditions d'emploi sont difficiles ?

Sylviane : Alors déjà, il y a une pénurie de médecins globale en France, que peut-être il y a la partie, on ne fait pas de soins, on fait de la prévention, il y a une grosse notion de social quand

même. On a des publics, même si c'est ouvert à tout le monde, on a des publics très défavorisés quand même. Et comme on est obligé de prioriser, on priorise les plus vulnérables. Du coup, il faut avoir cette fibre quand même sociale. Il y a un problème, effectivement, je pense, de salaire, puisque du coup, on a des grilles. Il faut être médecin. Alors pour pouvoir travailler chez nous, soit il faut être titulaire, passer un concours, soit on est employé en CDD, voire en CDI au bout d'un temps. Mais en tant que titulaire, on a des grilles. C'est vrai que les grilles, elles ne sont pas très élevées. La collectivité met des primes. C'est vrai que par rapport à certains départements, elles sont plus élevées. Mais malgré ça, ça ne suffit pas. Il faut abandonner le soin, il faut avoir la fibre sociale et on est moins payé. Après maintenant, c'est vrai que les jeunes médecins ont le choix. Ils privilégient, je pense, les centres de santé maintenant où elles ont des horaires, où les gens ont des horaires de bureau. Avant, on était attractif parce qu'on avait des horaires de bureau. On n'a pas de garde, c'était attractif. Maintenant, il y a des modes d'exercice où on travaille moins, on a les mêmes conditions d'horaire et on gagne plus.

Flavie : Du coup, vous êtes tous des médecins généralistes ou il y a des spécialistes ?

Sylviane : Pas forcément. Il y a des médecins généralistes, on peut avoir des pédiatres, on peut avoir des médecins de santé publique. Il y a aussi des centres de santé sexuelle. Il n'y en a pas à Villeurbanne, où il y a des gynécologues, des médecins généralistes aussi. Nous, on n'en a pas sur Villeurbanne.

Mathis : Parce que vous, vous ne vous occupez que de Villeurbanne ?

Sylviane : Il y a plusieurs territoires. Moi, c'est que le territoire de Villeurbanne.

Mathis : Donc ensuite, il y a d'autres chefs de services santé dans d'autres territoires ?

Sylviane : Oui, il y a... Alors, ce n'est pas Vaulx, c'est Ronamont, par exemple. Donc Ronamont, c'est Vaulx-Mézieux-Dessines-Jonage. Après, il y a Porte-des-Alpes. Après, il y a tout un tas d'autres noms qui regroupent plusieurs communes. Villeurbanne, c'est le seul qui n'a qu'une seule commune. Par contre, sur Lyon, il y a Rive-Gauche et Rive-Droite. Et sur l'île gauche, il y a deux sous directeurs. Il n'y a qu'un directeur, mais il y a deux chefs de service santé, deux chefs de service social.

Nous : Vous travaillez dans les différentes maisons de la métropole de Villeurbanne ?

Sylviane : Voilà, moi, c'est que Villeurbanne. Celle qui est chef de service Ronamont, c'est toutes les communes qui dépendent de Ronamont.

On a aussi, c'est mon adjointe qui s'en occupe, les modes de garde collectif aussi, les crèches. Donc on est dans la surveillance des crèches : est-ce qu'ils ont bien le personnel qu'il faut ? Est-ce que les enfants sont en sécurité ? Voilà, on a des plaintes aussi, donc quand on a une plainte, on va

faire une enquête. Mais par contre, on a un service central qui s'occupe des créations : nous on s'occupe du suivi des crèches créées et les services centraux de la métropole s'occupent de la création.

Mathis : Parce que la PMI, dans la métropole de Lyon, c'est une compétence de la métropole ?

Sylviane : La métropole, c'est particulier, c'est une collectivité qui existe nulle part ailleurs, qui a pris les compétences de la commune et du département. Donc là, la PMI dépend du département, et comme la métropole a des compétences départementales, parce que quand on s'est séparé Métropole de Lyon et le reste du Rhône, avant c'était une seule collectivité du département. Et en fait quand ça s'est séparé, toutes les communes qui dépendaient que du département sont restées sous le département, la PMI est sous le département, et nous du coup on est Métropole qui a les compétences du département, puisque c'est une compétence du département. Je ne sais pas si vous l'étudiez où, mais c'est intéressant. C'est une collectivité vraiment unique en France. Il y a une chance que personne ne va copier. Est-ce que ça marche ? Est-ce que ça ne marche pas ? Je ne sais pas.

Mathis : Vous avez déjà travaillé dans la PMI des départements ?

Sylviane : Avant, comme tout le monde, ça va faire 30 ans que je travaille en collectivité. Du coup, c'était le département du Rhône. Quand ça s'est séparé, j'étais plus sur des communes qui sont restées au Rhône. Donc, on n'a pas eu le choix, on est resté au Rhône. Et puis après, il y a à peu près six ans, j'ai demandé ma mutation pour la métropole. Mais c'était une mutation comme si j'étais partie dans l'Ain, comme si j'étais partie dans un autre département. Mais tous les gens, les plus anciens qui travaillent ici, travaillaient avant pour le département du Rhône.

Mathis : Et vous avez senti qu'il y avait un changement depuis la métropolisation ?

Sylviane : En plus, j'étais sur des secteurs ruraux et là, c'est un secteur urbain, donc c'est vrai que c'est la différence. Après c'est vrai que c'est deux collectivités séparées, les primes ne sont pas les mêmes, par exemple, quand je vous disais des primes, voilà, elles sont beaucoup plus importantes à la métropole que dans le Rhône. Après chacun a son organisation. PMI même, je pense qu'on a gardé un peu la même chose, parce que ça faisait des années que c'était la même collectivité, donc voilà, mais il n'y a pas forcément les mêmes orientations politiques. On pourrait nous dire, nous, vous, à la PMI, à Métropole, on veut plus que vous fassiez ça. Et puis le Rhône pourrait dire, nous, on le fait quand même, puisque c'est deux collectivités maintenant différentes.

Flavie : Est-ce que la PMI, ça suit un programme qui est fait par des élus ou c'est assez neutre car on parle de compétences obligatoires ?

Sylviane : Il y a quand même une orientation politique qui est donnée. Et puis après, les services, selon les orientations, ils se dispatchent. Par exemple, nous, là, je vous ai décliné toutes les missions. Nous, les puéricultrices, elles font toutes ces missions que je vous ai décliné. Il y a d'autres départements où elles sont spécialisées, par exemple, pour la périnatalité, spécialisées pour les assistantes maternelles. Et puis, c'est des infirmières qui font les bilans de santé. Le département a des missions à faire et après, il s'organise comme il veut.

Flavie : Et est-ce qu'il y a des sous-programmes par territoire, par exemple Villeurbanne, est-ce que vous avez un sous-programme qui est différent de celui qu'il y a à Vaulx ?

Sylviane : Alors on a les mêmes choses à faire, mais par exemple c'est surtout sur les actions collectives. On peut décider de nous faire une action collective sur un thème particulier, avec tel partenaire, parce que voilà, il y a des besoins, on a repéré des besoins, voilà. Par contre, faire les bilans de santé, faire les consultations, et de telle et telle façon, ça c'est partout. C'est partout la même. On a une marge de manœuvre pour décliner comment on le fait. Mais il y a des grandes orientations qui sont données avec les bilans de santé. À une époque, nos élus ont voulu qu'on convoque les parents. Avant, on ne les convoquait pas. On convoque systématiquement les parents. C'est quelque chose qui se fait sur toute la métropole. Mais ce n'est pas quelque chose d'obligatoire. Mais les services centraux ont décidé que parce que sans doute les politiques leur ont dit c'est bien ou ils ont une marge de manœuvre aussi pour le décliner. Parce que dans la loi, il faut qu'on fasse les bilans de santé. Après, la façon dont on les fait, c'est décliné, c'est décidé.

Mathis : Et au niveau de la place de l'alimentation dans les programmes, vous sentez qu'elle occupe une place importante à la métropole ?

Sylviane : Ça c'est dans les consultations en fait. Moi je ne fais pas de consultations, je ne suis qu'en direction. Mais c'est lors des temps soit de consultations, soit de visites à domicile avec les parents. Dans les bilans de santé aussi, quand on voit les parents, on parle d'alimentation. Comme on surveille le poids, la taille, on voit s'il y a des soucis d'obésité, s'il y a des soucis de malnutrition. Après, on les voit nous très petits, donc sur les visites à domicile, c'est plus par rapport à l'allaitement, c'est plus par rapport à l'alimentation du tout petit.

Et puis on fait aussi, je ne vous ai pas dit, des consultations préventives de puériculture. C'est pour des enfants de 18 mois à 5 ans et c'est pour du dépistage des troubles neurodéveloppementaux, c'est pour suivi de croissance et puis aussi pour des conseils à la parentalité. Donc, il peut y avoir des questions sur l'alimentation.

Après, il y a une année, on avait fait une action avec une association. Je ne me rappelle plus quelle association c'était, mais ça peut arriver, mais ce n'est pas systématique. C'est plus en individuel,

c'est vrai qu'il y a beaucoup de choses qui se joue chez nous en individuel, en consultation, en visite à domicile.

Mathis : Et en quoi consistait l'action ?

Sylviane : Je ne me rappelle plus ce qu'il y a eu. Ça doit faire 2 ou 3 ans qu'il y avait une association qui voulait développer un truc. Souvent les associations pour nous c'est des groupes de parents, qui ont une thématique particulière. On en parle régulièrement aussi aux assistantes maternelles parce que c'est important.

Mathis : Et là, par exemple, vous êtes en lien avec des associations ? Pas forcément sur le thème de l'alimentation d'ailleurs.

Sylviane : Il y a PACAP. Il y a ça, là, où on fait quelque chose avec eux. C'est tout. Il y a une année où on avait eu quelque chose d'un groupement d'orthophonistes aussi pour mener des actions sur le langage. Et puis des moments où on va faire des actions aussi. Là, on a des accueils mères-enfants. On a des activités aussi en salle d'attente. Il y a la Souris verte qui vient aussi chez nous.

Mathis : C'est quoi la Souris verte ?

Sylviane : La Souris verte, c'est une association que vous trouvez sur Internet par rapport au handicap. Donc c'est vrai qu'elle donne de l'information. Et puis on va dans les accueils parents-enfants, les LAEP aussi. On met à disposition du personnel. Donc c'est deux fois par mois où il y a des puéricultrices qui sont accueillantes.

Les LAEP, c'est l'accueil mère-enfant. Le L, je ne sais plus ce qu'il veut dire. Mais du coup, c'est des jeunes mamans en général avec des enfants qui sont en difficulté un petit peu et qui profitent de ce temps. Du coup, il y a différentes personnes, il y a des bénévoles, il y a des gens de la mairie peut-être aussi. Il y a des gens de chez nous qui vont accueillir.

Mathis : Vous travaillez beaucoup avec les services de la DSP ?

Sylviane : La DSP, essentiellement, c'est pour les bilans de santé. On se passe les dossiers. On est en lien aussi, du coup, mais ça c'est ma collègue qui s'en occupe, mais quand il y a des informations préoccupantes, elle est très en lien avec les écoles. Avec les crèches aussi, parce qu'il y a le service des crèches. Ça, c'est ma collègue qui s'en occupe, elle est très en lien avec Mme Caillat. Je ne sais pas si vous l'avez rencontrée.

Mathis : Non, on n'a rencontré personne encore des crèches.

Sylviane : Et puis après, le côté plus autonomie, c'est avec le service aussi d'hygiène de la ville, les appartements insalubres qu'on voit pour les signalements pour les personnes adultes vulnérables. Vous voulez monter une action particulière sur l'alimentation ?

Mathis : Oui, c'est ça, nous, c'est notre thème.

Flavie : Nous, ce n'est pas une action particulière, c'est vraiment faire un parcours qui prenne en compte toutes les questions alimentaires de la naissance, voire le prénatal, mais on va dire que de 0 à 11 ans. On nous a demandé de faire ça. Jusqu'à 11 ans, donc jusqu'à ce qu'ils passent au collège, en gros. Et ce serait pour unifier, du coup, on essaie de voir qui sont les acteurs qui interviennent. Donc là, vous, vous êtes plutôt sur la partie avant le primaire.

Sylviane : Oui nous on est avant. Il y a les mille premiers jours là aussi, c'est avant évidemment, avant la naissance et puis après quoi.

Flavie : C'est pour voir quelles actions vous menez, quel public vous touchez. Après, il y a des actions qu'on peut enlever, elles viennent expressément de la mairie, mais il y a d'autres actions qu'on ne peut pas, comme vous, on ne peut pas vous dire, ce n'est pas intéressant ce que vous faites, ne touchez pas certaines personnes, parce que c'est vos compétences, vous devez les faire.

Sylviane : Mais on ne fait pas forcément une grande action. On est plutôt en individuel.

Mathis : Mais l'idée c'est de mettre en cohérence en fait, de faire en sorte qu'il n'y ait pas de doublons par exemple.

Sylviane : D'accord.

Flavie : S'il y a beaucoup d'actions sur les 0-3 ans, que peut-être on se dise qu'il faudrait peut-être plus s'en mettre juste avant le collège parce qu'ils vont passer dans un autre établissement.

Sylviane : On les touche pas du tout en tout cas c'est sûr.

Flavie : Mais du coup c'est pour voir un peu qui fait quoi sur le territoire.

Sylviane : Et est-ce que l'alimentation, il n'y a pas l'exercice avec parce que c'est fortement lié ?

Flavie : Et non.

Mathis : On est que sur l'alimentation.

Flavie : Il y a beaucoup de programmes qui sont, comme vous avez mentionné, PACAP, qui sont plus activités physiques qu'alimentation, comme nous on traite, mais évidemment que les deux sont liés.

Sylviane : C'est quand même un peu lié tous les deux.

Mathis : Même, on ne parle pas forcément d'agriculture dans notre projet, mais c'est lié à l'alimentation.

Sylviane : Souvent, quand on fait quelque chose sur l'alimentation, c'est lié aussi avec l'exercice. On est beaucoup sur les écrans aussi. C'est pour ça que c'est lié aussi, parce que si on mange toute la journée et qu'on est assis devant ses écrans, il y a plus de problèmes que si on mange la même quantité, mais on va se dépenser.

Mathis : Oui, clairement. Et au niveau des associations avec lesquelles vous travaillez, par exemple la Souris verte, c'est un contrat que vous renouvez chaque année ou c'est un truc sur le temps long ?

Sylviane : Ce sont des conventions qui existent avec la métropole, même à un autre niveau je pense, et du coup on peut en bénéficier aussi. Ils se font connaître, c'est pour des gens qui ont des gens qui ont des enfants handicapés et tout ça. Donc en salle d'attente, ils peuvent donner de l'info à des gens qui auraient des troubles. Il y a aussi un centre social qui vient de temps en temps aussi à la salle d'attente. Là, on est en train de faire un projet qui va commencer avec l'ITAC. L'ITAC, c'est le CMP pour enfants médico-psychologiques. Et du coup, on aimerait bien qu'ils puissent aussi venir de temps en temps chez nous en consultation pour du repérage aussi.

Mathis : Parce que là, les parents ou les gens qui viennent vous voir, c'est pour quelles raisons ?

Sylviane : Essentiellement, la porte d'entrée, la consultation, pour les vaccins obligatoires. On fait des séances pesées, c'est parce qu'ils sont inquiets chez le bébé. Chez le bébé, s'il grossit bien, tout ça. Et c'est l'occasion, du coup, c'est le prétexte de peser l'enfant. Puisque du coup, on discute, du coup, est-ce que vous avez des soucis ? Qu'est-ce qu'il mange ? Et en consultation, ce sont les vaccinations obligatoires. Et puis, c'est vrai qu'après, c'est élargi. Il y a du repérage. On fait beaucoup de repérage sur les troubles neurodéveloppementaux. Mais la porte d'entrée, en fait, ils nous connaissent parce qu'ils savent qu'on fait les vaccins obligatoires. Ils savent qu'on peut peser les enfants. À domicile parce qu'ils sont sortis de maternité, ils sont inquiets, donc on y va. Et puis après, on voit ce qu'il y a à faire. C'est très variable selon les gens.

Mathis : Vous recevez beaucoup de parents ici ?

Sylviane : Beaucoup de parents ? De toute façon, on en refuse, parce qu'on n'est pas assez nombreux. On ne pourrait pas faire tous les avis de naissance et de grossesse qu'on reçoit, ça c'est clair. Ici, normalement, on a deux équivalents en temps plein de médecins et on n'en a qu'une à 80%. Donc vous voyez un peu. Au Buers, on n'en a plus. Au Tonkin, on a une vacataire un jour par

semaine. Au Centre, on en a un peu plus : on en a une à 80 % et une vacataire. Mais c'est sûr qu'on ne peut pas avoir tout le monde.

Flavie : Et comment vous faites le tri ?

Sylviane : Le tri, malheureusement, c'est une priorisation. La priorisation, en fait, là où on en est pour ici, où vraiment on a une grosse pénurie, c'est les gens qui n'ont pas de droits ni titres et il faut quand même les vacciner et personne ne les prendra. Donc, on est vraiment obligé de...

Les bilans de santé, on arrive à tous les faire. Donc, selon la classe d'âge, là, on va dans toutes les écoles de Villeurbanne. Sauf s'il nous manque, à un moment donné, une puéricultrice, parce qu'il y en a une qui est partie, qu'on n'a pas encore recrutée, voilà. Mais globalement, on a un bon taux de couverture sur les bilans de santé. Tous les enfants qui sont en âge, pour nous, d'avoir le bilan de santé, ils l'ont. Donc, ça, c'est un moyen aussi de voir, de rencontrer les parents. Très peu ne viennent pas. Mais ils ont déjà 3-4 ans.

Mathis : Donc ici, vous recevez plutôt des publics un peu vulnérables ?

Sylviane : Des très vulnérables ! Ce sont des gens très vulnérables, sans droits ni titres. Il y a plein de gens qui n'arrivent pas à avoir un médecin traitant, mais malheureusement, on ne peut pas les prendre. Alors, ils arrivent à trouver des rendez-vous par contre, mais des rendez-vous ponctuels pour un vaccin, mais ce n'est pas du suivi. Et puis nous, on est vraiment dans la prévention. On ne fait pas de soins. Un enfant malade, on ne le soigne pas. C'est vrai qu'à la marge, si le jour où il va en consulte, il est malade, le médecin, je pense quand même qu'il jette un coup d'œil. Mais on est vraiment dans de la prévention.

Et pourquoi on a privilégié les vaccinations ? Parce que c'est un problème de santé publique.

Mathis : Oui, c'est sûr.

Sylviane : Mais même sur le secteur Nord, on ne peut pas voir tous les gens. Il y en a, et bien on ne peut pas. Il n'y a personne, il n'y a personne. Même si le peu de médecins qu'on a va quand même faire une petite permanence, mais c'est vraiment pour les très très très très vulnérables. Voilà, c'est une chose obligatoire et puis c'est vrai que si on ne vaccine pas, après il risque d'y avoir des épidémies.

Mathis : Oui c'est ça, donc c'est dangereux.

Sylviane : Après dans l'idéal, on pourrait voir tout le monde dans le meilleur des mondes, mais on n'en est pas là. Parce qu'on le dit bien, la PMI n'est pas réservée aux plus précaires. Mais de fait, on est obligé de prendre les plus précaires parce que personne ne les verrait.

Mathis : Et comment ils se tournent vers vous, qui les conseille ?

Sylviane : Déjà, ils reçoivent nos courriers. A chaque avis de naissance ou grossesse, on envoie une mise à disposition, donc ils savent qu'on existe. On est très en lien avec les maternités, donc quand elles sont un peu inquiètes, une maman qui sort ou qui, même sans que ce soit dramatique, mais qui est un peu jeune ou qui ne sait pas trop s'y prendre, donc on fait des liens. On leur propose encore plus des consultations. Bilan de santé, c'est obligatoire, on a les listes des écoles des 3-4 ans, donc on envoie des courriers et des convocations. Voilà. Et puis après, il peut y avoir un lien avec les foyers, tout ça, ils nous connaissent, donc ils peuvent nous les envoyer.

Flavie : Et les familles d'accueil aussi, vous êtes en lien avec elles ?

Sylviane : Alors les familles d'accueil, c'est différent. Alors les familles d'accueil, on fait aussi, comme les assistantes maternelles, c'est la PMI qui fait l'agrément. Après, c'est un suivi des enfants placés par le service enfance. Alors nous, on est censés aussi, les médecins sont censés voir sur le secteur tous les enfants qui sont placés au moins une fois par an. Alors à Villeurbanne, on n'a pas beaucoup de familles d'accueil. Ce n'est pas une zone... Voilà. Et puis là aussi, il y a un grand problème de recrutement. On s'occupe quand il y a des candidats de voir si on les agrée ou pas. Mais il y a déjà très peu de demandes. Même sur le peu de demande qu'il y a, ce n'est pas tout le monde qui est agréé, parce qu'il y a quand même certains critères.

Mathis : Oui, c'est sûr.

Sylviane : Il y a des gens qui sont un peu trop utopiques, ils veulent faire du bien, ils veulent sortir les enfants, mais il n'y a pas que ça. C'est quelque chose qui implique sa vie personnelle, c'est 24 heures sur 24, ça implique ses propres enfants, ça implique plein de choses quand même. Donc, tout le monde n'est pas agréé. Et puis, il y a une perte de vocation aussi. Les zones qui ont plus d'assistantes maternelles, c'est les zones plus rurales, j'ai l'impression.

Flavie : Vous voulez dire que là en ville, ils vont plus dans les crèches ?

Sylviane : Non, mais les familles d'accueil, c'est autre chose. Donc, on n'a pas beaucoup de familles d'accueil. Alors, est-ce que je ne sais pas où ça vient ? En ville, il y a moins de candidats, je suppose, je n'en sais rien. Parce que les gros secteurs où il y a des enfants placés et des familles d'accueil, c'est plus rural, plus extérieur à Lyon.

Flavie : Donc ils sont plus à l'ASE, les enfants ?

Sylviane : Le service enfant, c'est l'ASE, en fait. Et ça, c'est différent, ce sont des enfants qui sont placés dans des familles. Il y a les assistantes maternelles, c'est la nounou classique. Vous travaillez, vous mettez votre enfant la journée, vous le récupérez le soir et puis terminer, voilà. Et

puis les familles d'accueil, c'est des familles qui dépendent soit du service enfant, soit d'associations. Il y a des associations aussi qui en recrutent. Et c'est des enfants qui sont placés par le juge. Donc là, les parents, ils n'ont pas donné leur accord. On a estimé qu'ils étaient dangereux pour leurs enfants. On les a placés et ils sont chez ces personnes 24 heures sur 24. Alors, il y a des parents qui ont des droits de visite, il y en a qui n'ont pas. Mais ça, ce n'est pas un choix.

Mathis : Et par moments, il n'y a pas la barrière de la langue ou des choses qui peuvent rendre difficiles les échanges ? Comment vous faites pour les surmonter ?

Sylviane : Soit les gens parlent anglais, les puéricultrices elles se débrouillent un peu ou pas. Soit on peut avoir affaire, mais à la marge, avoir affaire à des interprètes. Après, des moments où on peut se comprendre aussi avec le Google Traduction. Après, il y a des choses qui se font, qui peuvent se faire aussi en dessinant. Mais c'est vrai qu'on a dans nos publics très précaires des sans droits, sans papiers qui ne parlent pas français. Ça, c'est clair.

Après vous êtes sur le créneau de l'alimentation, mais il faut être aussi vigilant aux traditions des gens. On ne peut pas non plus leur imposer ce qui est bien vu en France, parce qu'ils n'ont pas les mêmes... Alors déjà, ils ne sont pas dans les bonnes conditions. Déjà, dans tous les conseils qu'on donne, il faut qu'on s'adapte aux conditions de vie. On parle beaucoup du couchage. Il faut voir, il y en a, il y en a qui dromes par terre. On ne va pas débarquer avec nos bons conseils du lit, de machin, voilà. Et l'alimentation, c'est la même. L'alimentation, déjà, qu'est-ce qu'ils peuvent acheter ? Qu'est-ce qu'ils peuvent faire ? Et puis, par rapport à la culture, nous, on mange certaines choses, il y a une diversification, il y a tout un tas d'articles là-dessus, ça change d'ailleurs pas mal. Mais du coup, après, les gens, s'ils viennent d'un autre pays où ils font autrement, on ne peut pas forcément leur imposer, voilà. Donc en PMI, c'est ça aussi, il faut s'adapter au public qu'on a. D'un côté, il ne faut pas que l'enfant soit en danger, mais on ne peut pas tout révolutionner si dans leur pays, ils ne font pas comme ça.

Mathis : Et sur un laps de temps très court, parce que vous les voyez jusqu'à 5 ans ?

Sylviane : C'est compliqué, parce qu'on est vraiment dans la toute petite enfance, dans les premiers mois de vie, on les voit un peu à l'école et puis on les perd. Donc nous, c'est vrai que ce n'est pas simple, on ne fait pas du suivi long en fait.

Mathis : Il y a d'autres services dans la métropole qui prennent le relais après vous ?

Sylviane : Non.

Mathis : Donc ce sont des services municipaux ?

Sylviane : Oui, voilà. Alors Villeurbanne c'est particulier mais d'habitude c'est l'éducation nationale, la médecine scolaire. Il y a très peu, il y a Lyon, il y a Villeurbanne qui ont des services comme ça municipaux mais normalement c'est la médecine scolaire. Là c'est particulier. Par contre à partir collège, ça doit être la médecine scolaire qui reprend. L'éducation nationale qui reprend au collège à partir du collège. La mairie, je crois qu'elle fait que la grande section de maternelle et la primaire. Et après, c'est l'éducation nationale qui reprend. Je ne sais pas s'ils ont le temps aussi de faire des programmes sur l'alimentation parce qu'ils sont un peu en manque aussi. Tout le monde en manque de personnel. Dans le médical, ça c'est sûr qu'on est impacté.

Flavie : Tout à l'heure, vous avez mentionné que vous aviez des liens avec PACAP. Est-ce que vous en savez plus ou pas ?

Sylviane : Je sais qu'il y a quelque chose qui va débiter, mais alors je ne n'ai pas suivi.

Flavie : Ah, qui n'est pas en place encore maintenant ?

Sylviane : Qui va se dérouler peut-être mars, donc c'est tout dans les tablettes. Je ne sais plus ce qu'elles vont faire, des groupes avec des mamans, mais je ne sais pas sur quelle thématique c'est. Je ne suis pas sûre que la thématique, d'ailleurs, soit définie. Je pense que c'est après, avec le groupe, peut-être que ça sera défini, je ne sais pas. J'ai qu'une année, on avait fait un truc, il y avait des choses sur l'alimentation mais dans des centres sociaux, parce que nous on ne pouvait pas accueillir pour faire de la cuisine. Mais on y participait, et il y avait aussi de la marche en même temps. C'était groupé en fait. C'était alimentation et marche. On leur apprenait à manger un peu plus équilibré, mais aussi à faire de l'exercice. C'est quand même fortement lié les deux. Je ne sais pas qui c'est qui vous a donné votre sujet, mais c'est quand même beaucoup lié les deux problématiques.

Mathis : C'est la direction de la restauration municipale qui nous a surtout donné le projet. Peut-être qu'ils sont moins sur l'activité physique.

Sylviane : Pourtant, ils ont plein de choses. Il y a des prescriptions maintenant. Je ne sais pas si c'est tant pour les enfants que pour les adultes, mais il y a des prescriptions médicales d'exercice aussi.

Mathis : Est-ce que vous êtes en lien avec le contrat local de santé ou pas du tout ?

Sylviane : Alors, on fait partie du contrat local de santé, puisque la métropole, pas moi, mais la métropole a été signataire. On a certaines actions qui étaient listées. Alors, il y avait les actions, c'est un peu classique, de transmission de bilan de santé, puisqu'on est en lien du coup. Il y avait un projet aussi de formation commune, puisque comme on est dans les écoles, si on donne des conseils, il faut qu'après, ça soit repris la même, qu'on soit accordé, qu'on n'ait pas des choses

différentes. On en a fait une sur l'hygiène buccodentaire ensemble. Et puis on n'en a pas refait. Là, il n'y a rien qui a été reproposé. Ça fait il y a deux ans que je pense sur l'hygiène buccodentaire. C'était bien, puisque du coup, on était dans la même ligne. On s'était dit que ça serait pas mal. Effectivement, du coup, de l'entrée à maternelle où c'est nous jusqu'à la sortie, comme là, c'est la dernière année, puis qu'après s'enchaîne, que ça puisse être cohérent.

Flavie : La formation commune, c'est avec les infirmières scolaires qui prennent le relais ?

Sylviane : Voilà. Pour qu'on ait le même langage et qu'on ne développe pas des actions au début et qu'ils refassent les mêmes et que ce soit cohérent en fait. C'était dans ce but-là, il y avait eu des actions qui étaient vraiment dans ce but-là pour que pendant tout le parcours de la maternelle et de la primaire, on puisse commencer une action et que ça soit suivi, que ça ne fasse pas redondance et que ce soit cohérent, qu'on ait la même culture. C'est vrai qu'on n'a fait que ça, il n'y a pas eu, ça s'est un peu essoufflé. On avait un axe qui était très intéressant sur quatre écoles maternelles. C'était sur des enfants à besoins particuliers, avec un CESAD. Ça s'est essoufflé.

Mathis : C'est quoi un CESAD ?

Sylviane : C'est pour les enfants handicapés et c'est dans les écoles. C'est un service d'éducation spéciale et de soins à domicile. Ils ont des orthophonies, c'est sur notification de l'MDMPH. Et du coup, ce projet était très intéressant, on a été convié c'est un programme de l'État, je ne sais plus comment ça s'appelait. Et c'est vrai que c'était intéressant, on était conviés au groupe de travail. Et puis il y a eu une signature d'une convention et la métropole n'a pas été inclus dessus. Donc ça s'est un peu essoufflé mais c'est vrai que c'était important. Donc ça, ça fait trois axes et il y en avait un quatrième, je ne sais plus ce que c'était. Il y avait celui-là, les enfants en besoin particulier, il y avait les formations communes dans les écoles, il y avait les passages de dossiers, mais ça s'est malheureusement essoufflé.

Flavie : Le CLS en général ?

Sylviane : Nous, notre implication dans ces quatre actions qui avaient été listées avec la PMI, il y en a d'autres qui étaient listées avec autre chose, mais avec la PMI il y avait vraiment quatre axes, et du coup ça s'est un peu essoufflé.

Mathis : Ça s'est essoufflé pour quelles raisons ?

Sylviane : Je ne sais pas. Les passages de dossier, ça il y a toujours. Les formations communes, il n'y a plus eu, parce que ça doit mettre du temps à s'organiser, à se faire. Les enfants en besoin particulier, je ne sais pas pourquoi on nous a laissé en rade, puisque la convention a été signée sans la métropole, alors qu'on était dans l'action. Et puis l'autre action, je ne sais même plus ce que

c'était, c'est pénible ça, et je ne sais plus ce que c'était l'autre action, on n'en a plus entendu parler trop, on a été conviés au bilan, mais du coup on est de moins en moins impliqués alors qu'on était sur quatre actions bien précises par rapport au CLS et la PMI.

Flavie : Il a été signé quand le CLS ? Ou vers quand, si vous vous souvenez.

Sylviane : Il y a bien deux ans.

Flavie : Oui, mais c'est juste pour avoir une idée.

Sylviane : De toute façon, vous le retrouverez le CLS, je crois que c'est sur 5 ans qu'il a été signé, il n'est pas encore fini de toute façon. Et il y avait plein d'actions qui avaient été, alors pas qu'avec la PMI, mais du coup, ces 4, elles étaient vraiment listées. Et vous savez, tous ces grands plans comme ça, ça s'essouffle au bout d'un moment. C'est la Cité éducative qui était impliquée aussi. C'était la Cité éducative qui était impliquée dans les enfants à besoins particuliers. Et la personne qui s'en occupait a muté sur un autre truc. Et du coup, en tout cas, ça s'est arrêté du jour où elle est partie. Donc, je me dis qu'elle devait être moteur dans cette action-là et que le fait qu'elle parte, du coup, je ne sais pas si elle a été remplacée. En tout cas, on n'a pas eu de nouvelles sur cette cité éducative non plus. Mais toutes ces grandes usines à gaz, là, ça dépend beaucoup des personnes qui sont investies à un moment donné. Il suffit que la personne s'en aille. Après, ça capote un peu.

Flavie : Ça fait déjà beaucoup d'informations.

Mathis : Oui, c'est déjà pas mal. Est-ce qu'on a loupé des choses ou pas ? Pardon, je regarde juste le questionnaire. Ah oui, sur la diététicienne de la métropole, est-ce que vous travaillez avec elle ? C'est Amandine Schmidt.

Sylviane : Moi, personnellement, non. Je sais qu'il y en a une, effectivement. Je ne sais pas si les équipes font appel à elle souvent. Je sais qu'elle fait des formations, en interne. Après, elle est là, effectivement, pour donner des conseils. Je ne sais pas si elle ne fait que la PMI.

Flavie : Elle est au service de la PMI.

Sylviane : Parce qu'il y a aussi le côté autonomie où je sais qu'il y a quelqu'un, mais alors ça ne doit pas être-elle. Je ne sais pas comment vous avez eu son nom.

Mathis : On l'a même rencontré.

Sylviane : Elle vous a dit qu'elle travaillait avec les territoires ?

Flavie : Non, après, elle nous a dit qu'elle travaillait surtout avec les collègues, avec les chefs pour faire les menus, etc. Comme à Villeurbanne, il y a une diététicienne. Oui, exactement. Mais elle fait

aussi, c'est ce que nous a dit, comme vous avez mentionné, les formations en interne des équipes, s'ils le demandent.

Sylviane : Et puis je pense que si on voulait monter une action et qu'on était en difficulté, on pourrait l'interpeller. Mais concrètement, si elle est sur les collèges, c'est vrai que nous, on n'est pas sur les collèges du tout. C'est fini.

Flavie : Mais je crois qu'elle était au service de la PMI.

Sylviane : Mais ça se peut, ouais. Vous avez les rattachements. Après, elle est peut-être aussi plus en lien avec peut-être les centres de planification et d'éducation. Les centres de santé sexuelle, là. Alors, ils s'appellent comme avant, c'était CPEF. Maintenant, c'est centres de santé sexuelle. Ils ont changé le nom. Et eux, par contre, moi, j'y ai travaillé, on faisait des interventions en collège. Alors, c'était plus l'éducation à la sexualité, mais ça pouvait être aussi l'alimentation. Donc, elle est peut-être plus en lien avec cette partie-là qu'avec la PMI. Mais elle doit faire des grandes réunions, des grandes formations, des choses comme ça. Mais ça fait qu'au quotidien, je ne suis pas trop en lien avec elle.

Mathis : Et la diététicienne de Villeurbanne, vous l'avez déjà rencontrée, Pascale Perrochaud ?

Sylviane : Du tout, non. Je ne sais pas si les équipes travaillent avec elle.

Mathis : Je crois qu'elle est au service de la DSP.

Flavie : Parce que c'est quoi vos liens concrètement avec les services de la municipalité ?

Sylviane : Avec la municipalité, on est très en lien, je vous dis, avec madame Caillait pour la petite enfance. On est en lien aussi pour les bilans de santé avec eux, puisqu'on se passe les dossiers et puis des moments quand il y a des informations préoccupantes dans les écoles, on a besoin d'éléments par rapport à les écoles primaires, les écoles maternelles, et ce n'est pas des gens qu'on connaît. Voilà, c'est les deux axes où on est très en lien avec eux.

Mathis : Ok. Donc la DSP, c'est plutôt Julien Barthod-Malat ou Corinne Bernard vos interlocuteurs ?

Sylviane : Bah Julien, on se voit en réunion, du coup quand il y avait les réunions sur le CLS justement. Quand il y a des réunions aussi, des moments où on se voit. Parce qu'il y a le CLSM, vous n'en avez pas parlé, c'est le contrat local de santé mentale. Et du coup, il y a là aussi. Il y a des petits aussi, on parle aussi des enfants, mais c'est plus quand même l'adulte. Donc c'est moins la PMI, moi j'y suis parce que j'ai une double casquette, mais il y a aussi là où on peut les rencontrer, du coup.

Flavie : Mais du coup, vous diriez que le CLS est quand même un endroit important pour permettre que tous les acteurs d'un territoire se rencontrent ?

Mathis : Ça voudrait qu'il y ait des actions. Donc on n'est pas concerné par toutes les actions. Mais oui, c'était fait pour ça, du coup, renforcer. Alors, il y a des choses qui étaient déjà, ils l'ont marqué comme ça, c'était simple, ça faisait une action. On savait qu'on l'avait. Mais moi, j'ai beaucoup retraité sur ces enfants à besoins particuliers parce qu'on est quand même bien impliqués dans les dossiers aussi handicap. Reconnaissance du handicap, parce que quand on le dépiste, on les aide à faire le dossier enfant. Donc comme là, c'était des enfants quand même qui avaient du handicap, je trouvais que c'était intéressant. Et je ne sais pas pourquoi. Alors c'est vrai qu'il y avait beaucoup d'intervenants, il y avait ces nouveaux SESSAD, il y a l'éducation nationale a aussi beaucoup de dispositifs et les gens ne se repèrent pas, même nous on est paumé. Donc je trouvais que ça aurait été bien de faire ces liens. Mais en fait, il y a trop de dispositifs, et je pense qu'on s'est un peu perdus. Il y avait déjà plein de gens de l'éducation nationale, plein de dispositifs, ces gens qui intervenaient d'extérieur. Donc je pense qu'on nous a complètement oubliés, alors qu'on est dans les écoles, qu'on connaît les enfants qu'ils vont suivre, et les puéricultrices leur courent après pour savoir ce qu'ils ont fait. Donc ça aurait pu... C'était une bonne idée. C'était bien vu, mais on pratique, là, on s'est perdus. Là, ça fait un an, sans lien avec cette dame-là qui était à la cité éducative qui avait aussi cette double casquette et le fait qu'elle parte et ben du coup on nous a oublié.

Parce que dans les écoles on n'y est pas non plus tout le temps contrairement aux infirmières de santé scolaire qui, elles, ont des permanences régulières. Nous, on va faire notre bilan de santé et on repart. À des moments, les puéricultrices font des réunions de rentrée où il y a des actions qui sont dans les écoles auxquelles on participe. Il peut y avoir de l'alimentation aussi, la directrice veut travailler et ça, voilà. Mais on n'est pas vraiment présents tout le temps. Alors que les infirmières scolaires, je pense qu'elles ont plus des permanences où on sait qu'elles sont dedans, elles sont plus repérées.

Mathis : Sur ce projet avec les enfants à besoins particuliers, c'était quoi les grandes lignes ?

Sylviane : Ils ont suivi justement par rapport à... Il y a un accompagnement médico-social qui va vraiment au plus près d'eux et c'était aussi pour aider les instituteurs qui sont des moments démunis par la pathologie, par le handicap de l'enfant. Et du coup, c'était vraiment pour leur donner des démarches à suivre, comment se comporter avec tel ou tel enfant par rapport à ce handicap. Vous ne l'avez pas vu, le CLS ? Ils ont un grand pavé.

Mathis : Je pense qu'on l'a vu passer, mais on n'a pas dû le lire encore.

Sylviane : Il faudrait leur demander parce qu'ils ont fait tout un petit truc. Ce sont des fiches, c'est tout bête. Ils avaient fait plusieurs thématiques et dans les différentes thématiques, il y a des fiches, avec l'action, les partenaires, voilà.

Mathis : Donc dans ce projet-là, par exemple, c'était des formations que vous faisiez pour les enseignants ?

Sylviane : Non, non, c'est eux, c'est ce SESSAD qui arrivait en plus. C'était une équipe du SESSAD qui était réservée pour justement faire de la formation, mais peut-être plus aux enseignants en fait, équipe éducative. Et puis pour prendre en charge les enfants, voilà, pour qu'ils progressent et puis qu'ils aillent aux soins aussi. C'était un peu ça l'objectif. Et nous, comme en PMI, on connaissait ces enfants-là et qu'on travaillait aussi avec eux, il y a des équipes éducatives dans les écoles, les équipes éducatives, voilà. On y est présente quand on connaît les enfants, enfin la puéricultrice, essentiellement y est présente. Et du coup, eux aussi. Donc, c'était pour faire du bien et mieux les prendre en charge et pas qu'on leur tienne un certain discours que les autres tiennent un autre discours parce que c'est ça la difficulté quand on a comme ça un enfant qu'on a repéré avec des difficultés, c'est qu'on va avoir plein de monde et puis il faut s'harmoniser parce qu'autrement on ne va pas donner tout à fait les mêmes pistes et les gens vont être complètement perdus. Quand on veut les faire cheminer, il faut qu'on les fasse cheminer dans le même sens parce qu'autrement ça ne sert à rien. Et puis il y avait une prise en charge immédiate au sein de l'école aussi, c'était l'intérêt. Plutôt que d'être sur liste d'attente, il pouvait y avoir déjà dès le début du repérage cette prise en charge immédiate. Demandez-leur à la mairie, ce n'est pas un truc secret.

Mathis : Ok bah super. Oui, je crois qu'on a fait le choix. Il ne nous reste plus qu'à vous remercier.

5.16. Entretien avec Farida Kendri et Nora B (responsable animation 6-14 ans) - 24 février 2026

Camille P. : Super. Merci de nous avoir accueillis et d'accepter un entretien avec nous, ça nous fait très plaisir et ça nous aide aussi pour notre projet.

Nora : Tant mieux.

Farida Kendri : Je vous donne le truc moins sympa. Moi, j'ai 3 quarts d'heure, et pas une minute de plus.

Camille N. : Pas de problème !

Farida Kendri : Pour moi, c'était important que Nora soit là, quand Ludovic me l'a demandé, parce qu'aujourd'hui, on est cantine pendant les vacances scolaires pour les 6-11 ans, et que c'est Nora : qui est directrice de l'accueil de loisirs. Donc moi je vais vous donner une vision très globale, Nora : une vision un peu plus précise des enjeux autour de l'alimentation, notamment quand on est cantine. Donc merci Nora : de m'avoir disponible après 2 semaines intenses.

Camille N. : Ah oui, mais du coup ça change pour les questions et tout, mais ce n'est pas grave... si vous pouvez du coup vous présenter, enfin chacune.

Farida Kendri : Moi je suis Farida Kendri, je suis responsable de l'équipement. Dans son ensemble, et pour vous dire les choses de manière très concentrée, on a 3 grandes activités à la maison de quartier, on est relais du service public, parce que c'est un équipement de la ville, donc on accueille des permanences d'autres directions, notamment la direction de la santé avec un point écoute de jeûne. Euh, le programme de réussite éducatif et d'autres. Donc ça, c'est, euh, la 1ère mission. La deuxième, et pas des moindres, c'est l'animation.

Donc, on est centre de loisirs pendant les vacances scolaires, mais pas que. Le pôle animation, euh, coordonne différents projets annuels. Donc, on accueille, en fait, euh, des jeunes de 6 à 17 ans. Ça, je vais vous dire, c'est l'officiel, mais on a aussi des jeunes de plus de 17 ans, donc des jeunes majeurs, 18, 20 ans, notamment, sur de l'accompagnement de projet, individuel ou collectif, « j'ai envie de me former au BAFA pour être animateur », on va les accompagner, « nous avons envie de partir en séjour, on n'a pas de sous » on va les accompagner, en mode projet pour que leur projet soit réalisable, et ça, ça prend aujourd'hui une grande part de l'activité des responsables. Le pôle animation, il est structuré de la manière suivante, donc Nora, responsable animation 6-14 ans, et Isma Ben Attir, responsable jeunes, jeunes adultes 15-25. Renforcé par un coordinateur de projet, Yamin... Ça, je pourrais vous donner une plaquette, vous aurez tout... Pas besoin de noter...

Qui travaille en transversalité, donc autant dire que le niveau de confiance entre les 3 doit être optimal, parce que lui, finalement, il marche un peu sur les plates-bandes des 2 autres responsables. Il coordonne du projet, il vient les soutenir, les aider, quand ils ont une masse de travail qui est importante... Tu m'arrêtes, hein, si... Voilà... Donc ça, c'est la deuxième activité de la maison de quartier, et la 3ème, qui n'est pas négligeable non plus, c'est, en dehors des vacances scolaires, nous mettons à disposition des salles gratuitement aux associations locales. Donc c'est très varié, ça va de la danse, le chant, la peinture sur porcelaine, à la fois pour renforcer la proposition qui est faite aux habitants du quartier, et sur une amplitude horaire de 9 heures à 22 heures. Donc on est un équipement municipal qui fonctionne un peu comme un centre social.

Camille P. : Donc vous proposiez surtout de permettre de louer vos locaux hors les vacances scolaires...

Farida Kendri : Pas de location, c'est gratuit, c'est de la mise à disposition gratuite. En fait, il y a beaucoup d'assos, petites ou grandes, principalement des petits assos, qui n'ont pas les moyens de louer des lieux, notamment la danse, on a une salle pour 100 personnes. Et du coup, ces associations, elles ont été créées. L'origine de ces associations, c'est pouvoir proposer des activités culturelles créatives à un public qui n'a pas forcément les moyens d'y accéder, en payant donc, du coup, le tarif d'adhésion. Pour les familles, elle est relativement correcte, adaptée au budget des familles.

D'ailleurs la plupart des associations sont en quotient familial, c'est-à-dire que quelqu'un qui n'a pas d'argent ne va pas payer, ou très peu, comme nous d'ailleurs. Sur l'offre de loisirs, on a même un tarif d'urgence d'un euro, donc l'idée, c'est que celui qui veut faire une activité telle qu'elle soit, le frein financier n'existe pas. Donc c'est une vraie volonté de la ville et c'est un équipement quand même qui brasse, enfin qui a un budget global qui est aux alentours de 680.000 euros, c'est-à-dire que la ville finance finalement cet équipement, que ça soit les lieux ou le personnel qui travaille, parce que nous sommes tous des agents publics.

Camille N. : Vous avez combien d'enfants, là, dans... Est-ce qu'il y a un nombre particulier d'enfants et d'adolescents qui sont toujours dans la maison de quartier ou ça peut totalement fluctuer ?

Farida Kendri : Ça fluctue, alors il y a des enfants qui restent de... 6 ans jusqu'à leur majorité, après on a souvent des nouvelles familles parce que c'est un quartier qui est en transformation, notamment avec tout le côté La Soie, il y a 1600 familles qui arrivent, donc on a forcément des nouvelles familles, on ne pratique pas le premier arrivé premier servi. C'est un vrai questionnement, en fait, pour les familles, c'est idéal, pour le personnel, c'est la torture brutale, c'est-à-dire que Nora : fait des commissions d'attribution de fou à chaque période de vacances, parce qu'en gros, exactement, elle a 40 places pour les 6-11 ans. On a 24 places pour les 12-14, on va prendre l'exemple des 12-14,

où en fait, elle a 24 places mais finalement 60-80 demandent, et donc, elle fait le choix et on porte ce choix collectivement de donner un petit peu à tout le monde et pas uniquement à ceux qui y arriveraient en premier. Parce que l'enjeu de cet équipement, c'est justement d'accompagner et de proposer aux familles les plus éloignées du droit commun, donc forcément une maman qui est toute seule, qui fait 7 chantiers de ménage tous les jours, elle n'aura peut-être pas la capacité à venir ici à 9h du matin pour inscrire la gamine.

Donc ils ont toute la journée, on a une journée continue pour inscrire leurs enfants, donc tout est pensé pour que, si c'est quelqu'un qui travaille tôt ou tard ou entre midi et deux, il puisse venir inscrire ses enfants. Voilà, donc, euh, c'est un parti pris qui est loin d'être simple, qui est pas du tout la majorité de ce qui se passe sur la métropole de Lyon. Euh, les centres sociaux, en général, euh, il y a des centres sociaux à 4 heures du matin, les parents sont devant la porte pour avoir une place. Parce qu'il n'y a pas assez, quoi. Là, on arrive vraiment à la...

Camille N. : À la limite.

Farida : Plus que la limite, en fait, c'est-à-dire que nos critères objectivés, qui sont de prendre des familles qui habitent le quartier, qui, euh, soient travaillant, ont besoin d'un mode de garde, enfin, en tout cas, des critères objectivés par les élus, en fait, ils fonctionnent plus. Parce que ça, c'est valable si on prend les 6-11 ans deux semaines de vacances.

Nora : elle pourrait accueillir, si on parle de chiffres, 80 gamins, 40 la première semaine, 40 la deuxième semaine, c'est un peu plus compliqué que ça. Déjà parce qu'il y a souvent plus de 80, notamment l'été, et qu'en plus, c'est un mode de garde, donc potentiellement, si on dit à une maman on vous le prend la première semaine, pas la deuxième, on la met en difficulté, voire elle lâche son boulot. Voilà.

Camille P. : Donc il y a une vraie volonté de... Un peu démocratique, en fait...

Farida : Oui, oui, oui.

Nora : Elle fait dans les dentelles, quoi ! C'est... On y prend chaque situation...

Camille P. : On regarde des cas par cas...

Farida : Et en fait, des cas par cas, ce n'est pas exceptionnel. C'est le quotidien de Nora.

Camille P. : Voilà. Très bien, merci. Et nous, notre projet, c'est plus orienté vers l'éducation et l'alimentation, et donc on est censé réaliser une cartographie et voir quels acteurs viennent, interagissent, pour sensibiliser les enfants à cette question-là. Nous, on aimerait savoir quel est votre rôle là-dedans, est-ce que vous organisez des initiatives, je suppose que c'est différent parce que

vous avez un flux d'enfants différents selon vacances scolaires, vacances d'été et hors vacances tout court, donc voilà, comment vous les sensibilisez, est-ce que vous avez des noms, des chiffres là-dessus ou pas du tout ? Plein d'autres questions sur... On va peut-être s'arrêter là pour l'instant, mais voilà...

Camille N. : Et surtout sur la tranche d'âge de 0 à 10 ans, parce que c'est vraiment la tranche d'âge de notre étude.

Camille P. : Principalement, mais après si vous avez réussi par exemple à atteindre les parents, parce que j'ai l'impression que vous essayez également d'avoir vraiment une action durable, si vous pouvez nous en dire plus par rapport à ce sujet-là, surtout les associations.

Farida : Il y a 2 termes que vous avez utilisés...

Camille P. : Oui, il y a les associations et votre action en tant que centre.

Nora : La partie peut être association, je te laisserai plus répondre là-dessus. Nous, nous concernant, donc là, je vais parler spécifiquement sur la tranche d'âge 6-11 ans, je ne vais pas parler des autres tranches d'âge, ça ne sert à rien, vu que vous avez aussi votre étude là-dessus. Nous, sur la tranche d'âge 6-11 ans, tout ce qui a à l'éducation. On va dire alimentaire dans sa globalité. Alors nous, on met en place... donc je vais en revenir après auprès de la cuisine centrale, mais on met en place ce qu'on appelle déjà des ateliers cuisine pour les enfants.

Voilà, ces ateliers, déjà, on s'est rendu compte que les enfants, en fait, ils sont... Hyper partant pour les ateliers cuisine, ils sont à fond et que du coup, c'est un peu, on va dire, d'amener de la nouveauté, par exemple. On avait tenté des brownies à la courgette, le gâteau aux carottes, on connaît, mais voilà comment, en tout cas, inclure aussi le côté légumes, que ça puisse faire un gâteau qu'ils puissent goûter, parce qu'au début, c'est vrai que on avait un peu des remarques, non, mais c'est des courgettes, mais comment ça, ce n'est pas possible, mais en fait, ils ont goûté, ils ont joué, mais c'est méga bon, quoi. Et puis, et puis après, ben voilà, ces ateliers, en tout cas, en cuisine, sont très, très demandés, nous, à chaque fois. On l'ouvre, enfin, on propose pour 8 gamins, mais s'ils peuvent être 40, ils vont être 40, donc voilà. Il y a la deuxième chose, vous avez parlé des parents également. Donc, là, c'est pareil, je mets en place des ateliers par enfant. Alors, ça peut être des ateliers jeux, ça peut être des ateliers cuisine, et notamment, j'avais mis un ou 2 ateliers cuisine par enfant.

Et là, c'est super chouette, c'est voilà, c'est comment, parce que les parents, on sait qu'ils n'ont pas, entre la vie à la maison, la vie au travail, ils n'ont pas forcément le temps, en fait, de faire même ce temps-là, cuisine avec leurs enfants. C'était un temps où, voilà, c'était un moment où ils venaient, ils faisaient ça avec, eux, avec leurs enfants, les enfants, il y avait une fierté là, là-dessus, donc, donc, voilà, c'est, c'est prendre ce temps-là.

Et le troisième volet, ben, nous, on est livré, donc, par la cuisine centrale. Et, et donc, du coup, la, la cuisine centrale, en fait, ben, voilà, eux, ils nous font que la livraison des repas. On a des menus qui sont, qu'ils nous envoient un peu à l'avance. Et c'est à nous, en fait, et surtout à l'équipe d'animateurs, de faire tout un travail, de pouvoir, en tout cas, goûter, parce que, franchement, il y a des choses, en tout cas, que la cuisine centrale tente, et je trouve ça très bien, parce que, voilà, il faut goûter à tout. Et parfois, on a, par exemple, là, ces vacances, il y avait du chou. Quand les gamins ont vu sur le menu chou, ils ont dit on ne va pas manger, mais il y a chou, c'est horrible, et en fait, l'odeur, déjà c'était différent, ça sentait bon, du coup ils ont goûté, parce que nous, en fait, ce qu'on met en place, c'est le fait de goûter, on ne peut pas forcer un enfant de dire on a tous des souvenirs gamins, quand on nous force à manger un truc. Eh bien, arrivé adulte, on ne peut pas se le voir et on ne pourra pas. Donc c'est un peu, ça laisse un peu un côté trauma et ce n'est pas, l'histoire, ce n'est pas de, de les, de, de leur dire, ben non, là, tu vas manger de force. L'idée, c'est de goûter, on goûte.

On aime, parce que parfois on a des surprises. Ils sont là... « il y a des épinards, je déteste les épinards » là ils goûtent « ah mais j'aime bien, tiens je vais mettre une cuillère, ah tiens je vais mettre une deuxième, tiens je vais mettre une 3^{ème} » et en fait, on se rend compte que finalement... C'est fait d'une autre manière, peut-être que je n'en sais rien, je ne dis pas que c'est plus mauvais à l'école, parce que l'école, c'est la cuisine centrale également, mais je n'en sais rien, quelque part, ils ont goûté cet aliment-là, que ça n'a pas le même goût, mais là, en tout cas, ça a été fait d'une autre manière, là, en fait, ils ont bien aimé. Et ça, c'est super important à leur expliquer, en tout cas aux enfants, c'est de leur dire « on goûte » « Ouais, ben, je goûte » même si c'est un peu... alors par contre, ce n'est pas genre une petite feuille. On essaie de goûter pour avoir vraiment le goût, le but, c'est d'avoir le goût et de dire, ben, ok, là, je tente plus ou non, en fait, là, non, pas du tout, quoi. Et c'est comme ça, alors ça se fait petit à petit, mais, mais, mais parfois, en tout cas, on a, on a des belles surprises. Et qu'effectivement, on a des enfants qui... qui...

Camille N. : Eux-mêmes sont surpris, qui découvrent, qu'ils aiment bien le chou ou les épinards.

Nora : Exactement.

Camille N. : Et vous avez une... Ça se passe comment, vous avez une cantine ici ou...

Farida : Ouais.

Camille N. : Ok, d'accord, mais c'est quoi la capacité d'accueil ?

Farida : 40 avec 4 animateurs, 4, 5... Ce n'est pas vraiment une cantine, c'est une salle qui est à la fois salle de peinture sur porcelaine en vacances scolaires et qui se transforme en cantine, mais on

dispose d'une vraie cuisine pro de réchauffe qu'on pourra vous montrer si vous le souhaitez. Il y a quelque chose quand même que je voudrais rajouter parce qu'elle minimise.

Nora : Mais il y a tout ce travail pédagogique et ludique qui est fait autour de l'alimentation, déjà la façon de mettre la table, c'est-à-dire qu'elle a toujours 2, 3 enfants. Qui mettent la table, qui débarrassent...

Camille N. : Ce n'est pas comme à la cantine où ils vont chercher...

Farida : Il y a tout ce travail-là qui passe sous les radars mais qui, pour moi, est hyper important de mettre une jolie table, de mettre les serviettes comme il faut, où les gamins se mettent d'accord de manger ensemble ce midi, le plat au milieu, tout le monde...

Nora : De servir, que l'enfant puisse servir...

Farida : Sert ses copains... En fait, on sort un peu du côté... Cantine, mais plus je t'invite à repas à ma table. Ça paraît rien, mais pour moi, ça a vraiment son importance. Et puis, il y a quelque chose de très ludique qui peut être mis autour d'une table qui. « Qui n'a pas envie de goûter » en challengeant, en jouant aussi sur l'activité de l'après-midi, en disant si vous ne goûtez pas, vous ne mangez pas, cet après-midi est accrobranche, vous n'allez pas tenir... Et du coup, tout ça permet de sortir un peu de l'imaginaire collectif de ce qui n'est pas bon, sans avoir goûté.

Après, on fait avec nos petits moyens... Il y a 2 termes que tu as utilisés, qui me dressent un peu le poil, mais il n'y a pas de préjugés derrière, comment on fait pour éduquer ou sensibiliser les enfants, moi j'estime que ce n'est pas notre rôle, nous en fait on est là, parce qu'on est une petite équipe, pour amener du kiff aux enfants. Au niveau du loisir, la question de la cantine et du repas, elle n'est pas venue parce que les gamins, on voulait les sensibiliser à l'alimentation, c'est clairement parce qu'on avait des gamins qui ne mangeaient pas assez, parce qu'on est dans un quartier où le 3 repas, il n'est pas de mise. Et on avait des gamins qui étaient en fragilité force énergie pour tenir une journée, il fallait qu'on ait la certitude qu'ils aient un bon repas et aujourd'hui, c'est encore plus parce que Nora : a mis en place les petits déjeuners, c'est dire qu'en fait, on n'est pas sur un sujet de manger mieux, en tout cas. L'entraînement en tant que directrice, c'est que les enfants mangent, tout court...

Ça, c'est la première, et après, sur la question des données, c'est parce que je suis agacée en ce moment, je suis dans mes bilans, c'est pour ça, donc n'y voyez rien de personnel, les filles, mais j'ai ce côté assez direct, ce côté données : quanti/quali, qu'on a obligation, notamment dans vos études.

Moi, aujourd'hui, je ne souhaite pas qu'on mesure ce genre de choses. Pour moi, la seule mesure qu'on prend en compte, c'est ce qui reste à la fin de la journée. Est-ce qu'on a peu de déchets, beaucoup de déchets, et finalement, est-ce que les assiettes ont été complètement vidées ou pas ?

Et puis, surtout, j'ai envie de dire : si on doit éduquer quelqu'un ou sensibiliser quelqu'un, c'est plutôt nous, les adultes, parce qu'on a des grandes surprises, ou des fois, nous le plat, parce qu'on mange la même chose, qu'on n'oublie pas, quand même, ils ont pris les restes d'hier, d'avant-hier, ils se sont fait une salade, donc on râle. Et en fait, les gamins, ils ont, ils ont adoré le truc, quoi, parce qu'il y avait des petites coquillettes dedans, mélangées avec des carottes et des petits pois. Voilà, donc on n'a pas cette sensibilité là que tu peux avoir en fait sur une cantine école, parce qu'il y a des enjeux d'éducation à l'alimentation saine.

Mais malgré tout, on fait quand même hyper gaffe à ça et à faire découvrir d'autres choses, là sur la tranche d'âge que te cite.

Nora : Après, nous, l'éducation, l'alimentation saine, on la fait plutôt sur les 12 et plus, sur les 12-14, on en fait beaucoup, où en fait la cuisine est très présente, parce que c'est des gamins qui sont demandeurs d'ateliers de cuisine. Ils font beaucoup de brunchs, ils font des concours, euh, Masterchef, et... enfin, c'est...

Camille N. : De leur propre initiative ?

Farida : Ah oui, oui, d'eux-mêmes, ouais !

Nora : On fait la liste ensemble, enfin, avec les animateurs, les... ils vont faire les courses ensemble, et après, préparent le repas et ils le mangent ensemble.

Camille P. : Avec les enfants ?

Farida : Oui, avec les ados. Ça, ce n'est pas possible, en fait, avec sa tranche d'âge, enfin, la...

Nora : Ils ont commencé quand même les séances, ils ont commencé sur l'atelier cuisine à aller faire les courses avec l'animateur...

Farida : Mais c'est plus complexe, vu le volume de gamin. Sur les 12-14, j'ai envie de dire qu'il ne se passe pas une seule période de vacances où ne t'as pas des ateliers sur les 12-14, là-dessus.

Après, moi j'ai participé à des groupes de discussion au niveau de la cuisine centrale. Nous, les animateurs, ce sont des jeunes qui sont déjà adeptes de la malbouffe, c'est-à-dire que nous, on commande, y compris leur repas pendant les vacances scolaires, mais je ne vais pas les obliger à manger ce qu'il y a sur la table, s'ils veulent aller chercher un quick, ils sont durant leur pause, et en

fait, on fait avec les petits moyens qu'on a, avec aussi de l'insistance de ta part, en disant que non, même si ça rentre un peu plus maintenant dans les usages.

Mais c'est peut-être préférable de faire une salade tomate mozzarella que de faire... Je dis salade, mais salade dans un fast-food, tu n'en as pas tant que ça. Mais en fait, on n'est pas équipé, y compris en moyens humains, on n'a pas des animateurs spécialistes de l'alimentation saine. Pour dire et Ludovic, il le sait, je dis « Moi, demain, la cuisine centrale, elle me dit « Pendant les vacances scolaires, je peux avoir un animateur » et j'ai bien dit un animateur, parce qu'il doit assurer l'encadrement et la sécurité des enfants pendant l'atelier, la découpe des pommes, des choses et machin.

Et de pouvoir proposer un atelier cuisine hyper quali où les gamins apprennent plus de choses que de se dire on essaie d'acheter du frais mais on n'est pas des experts, je suis preneuse mais en tout cas, pour moi, on n'a pas un enjeu dans notre feuille de route parce que notre feuille de route, elle est hyper longue. Y compris parce qu'on gère aussi des problématiques qui sont cruciales dans la construction d'un enfant, il est impossible pour moi en tant que directrice d'équipement d'imposer une structuration sur l'alimentation et sur les enjeux.

Deux sensibilisations sur lesquelles on pourrait aller sans avoir de la compétence en fait. Parce que c'est trop large en fait ce qu'on fait. Donc, nous, on est plutôt des généralistes de toutes les thématiques. On travaille beaucoup sur les enjeux de transition, les enjeux de sociabilisation, de respect de l'autre, de manger proprement à table, et c'est déjà... beaucoup. Et d'aller sur des niveaux de finesse où on va faire un atelier cuisine, en se disant qu'il vaut mieux, j'exagère le trait volontairement, on va aller au marché de Cusset, parce qu'aujourd'hui, il y a le marché, on va faire les courses là-bas avec des gamins qui ont moins de 10 ans, parce que ça a du sens, mais à côté, on a Billfrais, un petit supermarché de quartier où je ne connais pas la provenance des produits, ils viennent certainement de Rungis. Parce que le choix, il est vite vu pour moi, la sécurité des gamins à côté pèsera plus lourd que dire on prend les transports en commun avec 40 gamins pour aller acheter 3 tomates, je ne sais pas si vous percevez en fait le sens que je veux mettre derrière, voilà, donc pour moi ce n'est pas une feuille de route, c'est plutôt de dire, ben, on essaye.

Un petit peu, à notre échelle, et ça va même plus loin que les animateurs, on a les 2 adjoints techniques qui s'occupent de la réchauffe et de servir les enfants, qui sont capables aussi d'avoir un œil et puis de faire de la musique, par exemple, un petit coup de musique, allez, on y va, et puis hop, on reprend et on mange et on goûte, et on compte plutôt sur le collectif de la tablée, et quand je dis le collectif, c'est les enfants plus les animateurs. Pour motiver ceux qui auront plus de mal à goûter. Mais j'aime bien cette idée, que tu revendiques d'ailleurs, d'encourager à goûter, plus que de dire « Tu manges, sinon tu... ». Ça, on ne fait jamais.

Camille N. : Là, vous disiez que vous aviez déjà fait remonter à Ludovic Ligneau cette remarque par rapport à l'animateur...

Farida : Oui, parce qu'on en a déjà parlé dans des ateliers, on avait des discussions l'année dernière sur... La question de l'alimentation... Parce qu'il y a eu aussi un moment, avec la cuisine centrale, où il y a des choses qu'on faisait remonter de manière plus régulière, notamment, Nora : organise des sorties à la journée. Et donc, c'est du sandwich, et en fait, à la fois parce qu'on a, j'ai envie de dire, 70% facile d'enfants qui ne mangent que halal, donc il y a déjà des contraintes culturelles, nous, on laisse le choix aux familles, c'est avec porc, sans porc, sans viande, et en fait, on reçoit vraiment de tout, mais on respecte les choix des familles, si on ne fait pas ça, en fait, les gamins ne viendront pas chez nous. Et finalement, on s'est retrouvé avec une offre sur les sandwiches qui était extra limitée, et en plus, il y a la question du thon qui était quand même le truc pour nous facile, quoi, et en fait, on s'est retrouvé à recevoir des sandwiches carottes râpées dans un sandwich, et puis sur des pains pas adaptés à une bouche de 6 ans, en fait, c'est des pains de campagne où en fait, les gamins, juste pour croquer, ils tournent le truc dans tous les sens et finalement, ils grattent l'intérieur, euh...

Camille P. : La mie.

Farida : Pour manger, quoi, et, et, comme on a une bonne relation avec Ludovic, on se dit les choses, et je lui dis, mais en fait, moi, aujourd'hui, si la cuisine centrale ne sait pas faire les repas pour la maison de quartier, on sait l'entendre, parce que, en fait, nous, c'est pendant les vacances scolaires, c'est-à-dire quand l'école est fermée, et en plus, c'est des petites quantités, alors qu'il gère des 1000, 2000 repas.

Nora : Effectivement, à la différence, c'est que justement le personnel de la cuisine centrale ne sont pas formés à faire des pique-niques. C'est ce qu'on m'avait dit, parce que je suis allée à la cuisine centrale prendre rendez-vous et on avait des rendez-vous qui étaient assez réguliers en fait. Le personnel, quand j'ai visité la cuisine centrale, quand on a fait la visite, il disait « Ah mais, ah mais, c'est eux, les, c'est eux, les pique-niques, c'est eux, les pique-niques, c'est eux, les pique-niques, » parce qu'il y a que nous, en fait, qui demandons les pique-niques lors, lors des sorties, puisque les vacances scolaires, quand il y a l'école, ils donnent, enfin, ils livrent les repas chauds. Quand il s'agit des vacances scolaires, ils ne font la livraison qu'aux crèches et nous, accueil de loisirs. Il y a nous et Hélène Keller, qui sont en Buers, et eux, c'est les 3, 5. Donc, en fait, ils ne font que la livraison pour nous. En fait, il y a tout un travail à faire autour des pique-niques. Effectivement, le personnel n'est pas habitué à faire des pique-niques, donc c'est vite le couac.

Camille. N : Vous êtes combien de maisons de quartier au total ?

Nora : Une.

Camille. N : Il n'y en a qu'une ?

Nora : À Villeurbanne, oui. Nous, on est municipal. Après, les centres sociaux.

Farida : Voilà. En fait, les maisons de quartier, historiquement, il y en avait quasiment dans toutes les communes, c'était des équipements municipaux qui portaient une action de loisir, et en fait, avec le temps, et puis les contraintes aussi qui ont liées à ce genre d'équipement, les communes ont délégué cette mission aux centres sociaux. Et en fait, Villeurbanne a décidé de garder quand même un équipement, une maison de quartier, mais après il y a eu un beau travail que vous avez fait l'année dernière, mais parce que c'est des personnes intelligentes autour de la table, où il y a une vraie amélioration sur l'été, il y avait des Pokébowls, que les gamins ont apprécié. Après, il y a aussi la question des dosages, ou de ce qui est donné, par exemple, quand on nous livre une barquette d'un kilo cinq de guacamole pour du pique-nique, on ne sait pas faire. Et si, en face, j'avais une réponse qui est ben, , on vous livre des contenants et puis vous allez mettre dedans, non, parce qu'en fait la priorité lors d'une sortie baignade, c'est la sécurité des enfants, c'est pas de la préparation.

Nora : Et on demande quelque chose qui est assez pratique surtout. Parce que la gestion d'une sortie de journée, elle est assez prenante, donc on demande quelque chose qui est pratique, un petit paquet de chips, un sandwich, une compote en gourde, pas avec la cuillère, mais on a fait du chemin, parce que moi, ça fait 10 ans que je travaille à la maison de quartier, et au début, le premier été que j'étais venue. J'étais partie en sortie de journée, puis j'ai vu qu'il y avait du poisson congelé. En fait, ils avaient transformé ça juste en froid, mais c'est la même chose qu'on aurait pu manger en chaud.

Voilà, c'était ça, les débuts... Donc là, ça a été un vrai combat. Pour moi, parce que je me suis dit mais c'est pas possible pour moi, ce n'est pas un pique-nique, déjà du poisson congelé, mais c'était vraiment, il y avait de la glace, donc non, c'est pas possible. Donc il y a eu du chemin qui a été fait, après on a eu des sandwich aux sardines, voilà...

Farida Kendri : J'ai mangé ça toute mon enfance.

Nora : Il n'y a pas de soucis, il faut faire manger ça au gamin. Donc voilà, il y a une évolution, effectivement, Justin.

Farida Kendry : Moi, je me rappelle ce que tu avais dit aussi, tu vois, le truc fromage-salade, ça marche toujours bien. Bien sûr, il faut trouver le bon équilibre au niveau des ingrédients du repas, mais il n'empêche que si les gamins mangent une fois dans la semaine parce qu'il y a une sortie de loisir, un sandwich au fromage, ce n'est pas très grave sur la semaine. Voilà, donc il faut trouver le bon équilibre à chaque fois sur à quoi on veut répondre, et quel objectif on se fixe à un instant donné,

voilà. Mais sinon ils mangent de tout, moi je suis impressionné par les quantités de poissons qu'ils aiment manger, les enfants, ils mangent vraiment de tout poisson, on est loin du poisson pané, mais du coup quand il y a poisson...

Nora : C'est le jour de fête en fait aussi.

Farida Kendri : Voilà, donc je trouve qu'on a des gamins, en tout cas dans la continuité aussi avec ce qui peut se passer à l'école, il n'y a pas une cassure très marquée entre ce qu'ils peuvent manger à la cantine, quand ils viennent ici, on est servi par le même endroit, ils ont l'habitude... Les légumes verts, ils les mangent, quand il y a épinards à la crème, ça marche hyper bien. Les gamins sont très différents aussi.

Nora : Ce qui est super important, c'est d'être dans le non-jugement. Il y a une chose que je dis, nous, on est le relais des parents, on n'est pas là dans l'éducation des enfants, l'éducation, c'est les parents. Ça, c'est très, enfin, pour moi, c'est primordial, c'est les parents en premier lieu, nous, on est juste le relais et puis pourquoi pas d'amener parfois une petite touche là comme ça, mais pour moi, c'est super important parce qu'on est... on n'est pas là pour les éduquer, ils sont très bien éduqués par les parents et par la vie aussi qu'ils ont.

Parce que chaque vie en tout cas est différente et des fois, il y en a, ils font comme ils peuvent et il n'y a pas le choix, et de ne pas juger, de ne pas rentrer dans quelque chose qui devient un peu, voilà, de dire, ben non, là, à la maison... En tout cas, d'essayer d'apprendre aux parents comment en tout cas, les nourrir, leurs gamins, ou de dire aux enfants, non, dites aux parents, que voilà, c'est de ne pas être dans ce jugement-là.

Et voilà, moi, il m'est arrivé en tout cas plusieurs fois, parce que quand il y a eu les journées pique-nique, ce qui est la réalité, les parents, ben, vu que les gamins, ils mangeaient des fois rien du tout, parce que les sandwiches, c'était pas, voilà, quand il y avait des... donc c'était pas ça, ben, les parents, qu'est-ce qu'ils faisaient, ils mettaient des fois des boissons. Tout ça dans le sac, ce que je peux entendre. On n'a pas envie que l'autre soit mal et puis on ne sait pas comment l'autre, en tout cas, il va réagir. L'autre à côté, est-ce qu'il va faire une réflexion en disant « Ah, mais toi, tu n'as que ce sandwich et moi, j'ai la boisson » etc. Donc, c'est toujours plus en fait.

Donc, c'est un moment où on pose les choses et que, effectivement, moi, ce que j'ai expliqué aux parents, c'est de dire « On fait comment si un enfant, en fait ? » il n'a rien. Il va se sentir comment ? Du coup, on évite en fait. On évite de mettre que ça soit des sandwiches, des boissons, etc. On évite de mettre ça parce qu'on a parfois des enfants qui n'ont vraiment absolument pas les moyens. Il va se sentir comment quand il va voir que son copain, il a amené des chips. Il a amené une autre sandwich de la maison en forme de tacos, je ne sais pas quoi.

Pour moi, c'est de cette manière-là, justement, c'est plus de les toucher là-dessus. Et il y a une deuxième chose, c'est aussi de leur dire nous, on favorise l'eau à l'accueil de loisirs, donc ne leur mettez pas de boisson.

Farida Kendri : Mais ça, je peux te dire que tu as réussi.

Nora : Non, mais oui, oui, non.

Farida Kendri : Mais oui, ça marche bien. mais parce qu'elle a, elle a amené les bons arguments, qui n'était pas de juger la famille, parce que moi, j'ai souvenir d'un papa, en fait, qui, nous, quand on a des enfants ici, une personne de l'extérieur peut pas rentrer si elle est pas déclarée en fait on gère des mineurs donc et donc on avait un papa qui venait quasiment tous les midis qui voulait voir ce que son enfant mangeait et qui ramenait la bouteille de Coca dans le sac. Mais c'était un vrai bras de fer, tu te rappelles ?

Et en fait, de plutôt prendre l'angle intelligent qu'utilise Nora :, qui est de plutôt dire, imaginez que d'autres amènent plein de trucs, des gâteaux, des machins, un autre sandwich, imaginez votre enfant qui, lui, a le repas, uniquement le repas de la cuisine, qu'on peut le vivre, et en fait, finalement, à force de répétitions, d'expliquer, en fait, aujourd'hui, franchement, c'est 0. Il y a toujours un gamin qui veut avoir... Un truc dans la poche, mais j'ai envie de dire, nous aussi, on a fait ça quand on avait des sorties, il y avait au moins une sucette.

Donc, c'est moins dérangeant que de dire, ben, on a une famille qui met un repas complet. Alors, après, je vous le redis, c'est du cousu, on peut avoir des enfants qui ont des allergies plus, plus, plus, qui est une nouvelle famille, même si on prend en compte, en fait, toutes les allergies, mais qui a besoin d'être rassuré un peu plus qu'une autre. Le temps de se dire que son enfant est entre de bonnes mains, parce qu'au départ, ils ne le connaissent pas... C'est de la sensibilisation, mais aussi de l'accompagnement individuel.

Camille N. : C'était juste pour revenir, quand vous aviez parlé de l'animateur... D'alimentation saine et tout , et ça vous en avez parlé à Ludovic Lignaux, et vous avez répondu quoi ? C'était des contraintes budgétaires qui ont fait que c'était compliqué de...

Farida Kendri : Non, non, on était... Faut que je retrouve le contexte, mais ça doit dire un an où... Il avait monté un temps de discussion autour des enjeux autour de l'alimentation, et je lui ai dit exactement la même chose que je vous ai dit là, après... J'imagine que s'il est revenu vers moi, c'est qu'il n'a pas trouvé la poule aux œufs d'or...

Camille N. : Parce que ça pourrait être une très bonne idée...

Farida Kendri : Déjà, on se dit que si demain on arrive à prendre ne serait-ce que des cuisiniers qui ont une appétence sur comment bien manger avec peu d'ingrédients et faire un repas sympa... Tout ça, ça se finance...

Ce serait une super idée... Pourquoi ça a pas été mis ? Parce qu'il y a une... Après, il y aurait une collègue qui fait des ateliers à l'école, de la cuisine centrale, qui fait des temps de sensibilisation, qui prépare des goûters ou des choses comme ça.

Camille N. : Ah, c'est trop bien, mais moi, on n'a pas accès à tous...

Camille P. : A toutes les initiatives, en fait, parce qu'on est plusieurs à travailler dessus...

Farida Kendri : Donc... Et donc, en fait, ça existe au sein de l'école, et je me disais en fait, nous...

Nora : Il nous faudrait ça. Ah oui oui oui...

Camille N. : Et là, vous, enfin, vous retrouveriez le, enfin, le nom de la collègue ou quoi qui, si, ça,

Farida Kendri : Je peux retrouver

Camille N. : Mais si jamais vous retrouvez, vous pourriez nous l'envoyer ?

Farida Kendri : Oui, je vais me retrouver ça et, je vous l'envoie par...

Camille N. : Ah bah, c'est adorable, vraiment, merci beaucoup, ouais.

Camille P. : Et donc principalement vos repas, c'est des sandwiches, puisque du coup vous faites beaucoup de sorties, j'imagine.

Nora : Alors c'est une sortie par semaine, avant c'était 2.

Camille P. : Il y a vraiment une évolution maintenant, vous avez des sandwiches entre guillemets que les enfants aiment.

Nora : Alors, on n'est pas dans du perfect, mais voilà, il y a une, il y a une évolution, on va dire.

Camille P. : Mais ils peuvent, enfin voilà, à la fin du repas, ils ont plus faim.

Nora : La grande question, quand même. Non, non, je vais être sincère, je vais être sincère, le, le, le pique-nique, ça reste toujours un sujet, un sujet, mais je pense que là-dessus, après, oui, voilà, ça va, il y a, il y a... Attention, je dis bien, il y a des efforts vraiment de la part de nos collègues qui sont vraiment à l'écoute et qui essayent, justement, que il y a des choses, en tout cas, qui évoluent, que ça soit différente, différemment, mais voilà, ça reste quand même un sujet. Moi, des fois, je...

Alors voilà, moi, c'est pas du tout... Mon domaine et que je pense que je ne maîtrise absolument pas, parce qu'il doit y avoir un, comme nous tous, on est tous impacté budgétairement et que c'est, c'est, c'est compliqué, et je pense que, voilà, il y a, il y a une histoire de coûts, il y a une histoire de de pas mal de choses que peut être, moi je maîtrise pas. Mais moi, je me dis que je ne comprends pas pourquoi on va rendre quelque chose de méga compliqué alors qu'on peut rester sur quelque chose de simple.

Il y a ce volet-là et il y a le volet nutritionnel, parce que je suis en lien avec la nutritionniste aussi, donc qui m'a dit, oui, mais là, du coup, si ça fait ça, il faut que ça soit temps, il faut que ça soit... C'est vrai, elle a raison, mais que moi, effectivement, ce n'est pas du tout dans mon champ de compétences, mais qu'effectivement, moi, là où ça me fait le plus mal au coeur, c'est ce qu'on a fait remonter, c'est le gâchis, quoi. Le gâchis, tout ce que ça part à la poubelle, enfin c'est pas, alors qu'on n'a pas le même, la même problématique sur les repas chauds.

Camille P. : Donc c'est surtout du gaspillage pour les pique-niques, des sandwiches...

Nora : Voilà, c'est surtout ça

Farida Kendri : Ouais, alors gaspillage, je mets ça entre guillemets parce qu'en fait on a la plupart de nos animateurs, ce sont des étudiants. Donc en fait, nous on limite le gâchis, aussi parce qu'à la fin de la journée, on propose aux animateurs de prendre, alors là, sur les vacances-là, on n'avait pas des animateurs qui prenaient, mais on a eu des périodes où en fait, on avait des animateurs ou des animatrices qui, par contrainte budgétaires aussi, ne mangeaient pas très bien, et ça les arrangeait de récupérer ça, donc on essaie de tout faire quand même pour limiter.

Après on est obligé de commander suivant le nombre de personnes. Mais l'issue, c'est un peu la surprise au moment de la livraison, moi, par exemple, les sandwiches de la semaine dernière où il y a des jeunes qui ont trouvé ça bon, moi j'ai trouvé ça... Franchement, ce n'est pas une histoire de goût, c'est une histoire de texture, de choses comme ça, c'est des galettes un peu libanaises, 3 étages...avec du thon, je crois...

Nora : Je ne sais pas, je n'étais pas là, j'étais en séjour ski.

Farida Kendri : Énorme. donc des fois il n'y a pas assez, des fois il est énorme.

Nora : Mais j'ai vu des photos, il était plus gros que la tête d'un enfant.

Camille N. : Du coup, c'est une bonne surprise.

Farida Kendri : Non, parce que ce n'est pas la quantité en fait qui compte, honnêtement, j'aurais préféré un panier complet par 2. Qui rentre dans la bouche d'un enfant de 6 ans. Alors que là, le truc, il fallait le prendre comme ça.

Camille P. : C'était pas adapté.

Farida Kendri : Non, pas adapté. Il fallait une intervention adulte pour couper, machin, parce que le truc n'était pas mangeable, en fait. Mangeable, je parle du côté pratique, et en fait... Bien évidemment, on flagelle et on n'incrimine aucun de nos collègues.

Nora : Mais non, non pas du tout, c'est comme je vous disais, chacun aussi,

Farida Kendri : Comment améliorer les choses et je dis qu'on part de loin, parce qu'il y a vraiment une jolie amélioration, parce qu'on avait même des problèmes au départ, même sur les plats chauds. C'était une difficulté. Donc là, c'est quand même un problème qui est largement dépassé. Sur la question des, des pique-niques, on est encore, on en discute régulièrement, pour savoir si c'est quelque chose qui doit rester à la cuisine centrale, si on doit, si on doit prendre ça ailleurs, parce que, en fait, c'est pas lisse, et moi je préférerais, parce que quand on parle de période de vacances.

C'est des vacances qui durent 2 semaines, sauf celles de juillet où c'est 4 semaines, de se dire que pour les pique-niques, on décide d'un panier pique-nique, un seul, c'est une fois par semaine, c'est le même, il n'y a ni bonne ni mauvaise surprise, on joue peut-être sur la compote, le dessert, mais on garde ce même sandwich et on sait qu'il est mangé. Peu importe l'âge.

Camille N. : Il n'y a pas moyen que vous ayez un droit de regard, comme vous le disiez, une fois par semaine, sur le menu qu'ils vont servir.

Farida Kendri : Non, alors nous, on ne peut pas imposer le menu, c'est vraiment la compétence de la cuisine centrale, parce qu'il y a plein de choses derrière, c'est-à-dire que, en fait, c'est lié aux commandes, les commandes sont passées longtemps à l'avance, aussi les prix, c'est-à-dire que peut-être que pour la semaine prochaine, il y a une offre, je dis une bêtise. Sur tel produit par rapport à un autre produit, voilà. Ah oui, on a des, des, des sandwiches de macédoine.

Nora : Et est-ce que c'est pour moi, c'était, c'était rédhibitoire, c'est à dire on a fait, on a fait remonter Ludovic et d'ailleurs il en était vraiment désolé parce que je sais pas ce qu'il s'est passé, non, là, moi, je, je veux bien tout accepter, mais pas sandwich à la macédoine.

Farida Kendri : Mais c'était bon, moi, j'ai trouvé ça bon.

Nora : Bah la boîte de la Macédoine, voilà, et on met juste dans un sandwich.

Camille. P : Est-ce que vous avez des sandwiches comme ça parce que la cuisine centrale, vu que vous êtes, entre guillemets, seulement 40 enfants et une fois, enfin 2 fois dans toutes les 7 semaines, et du coup vous vous retrouvez un peu avec les restes de la cuisine centrale et ils essayent de faire un sandwich, voilà, parce que vous avez besoin de sandwich.

Farida Kendri : C'est possible, mais attention à la question des restes à la ville de Villeurbanne. C'est valable même pour le restothème, c'est-à-dire que si vous avez l'habitude de manger tous les midis à la cantine du personnel, vous pouvez voir le lendemain...

Camille. P : Oui, il y a pas de gaspillages ! Est-ce que ça explique le fait que le sandwich soit aussi un peu ?

Farida Kendri : Il peut y avoir plein de raisons, il peut y avoir une commande qui n'est pas arrivée, donc ils essaient de trouver des solutions pour nous faire... Pour nous faire un sandwich. Moi, je dis que, vraiment... Moi je pense que la facilité pour tout le monde, ce serait d'arriver en sandwich, à faire un sandwich, de se faire un atelier,

Nora : Un seul sandwich.

Farida Kendri : Voilà 3 propositions de sandwich

Nora : Et c'est le même.

Farida Kendri : Lequel est le plus simple, machin, en se disant quels sont les points forts, Les points complexes de tel panier, et puis de se dire, on fait ça à chaque fois, quoi.

Camille. N : Enfin, je veux dire, ça, pourquoi ça pourrait pas être fait, là ? Enfin, je veux dire, c'est quoi, par exemple, est-ce que vous en avez parlé à Ludovic ?

Farida Kendri : Non, pas encore, parce qu'en fait, on a plutôt été dans une démarche où Nora : est d'ailleurs avec les adjoints, je crois que t'avais été. Était plutôt de se dire... En fait, on fait partie de la même... Notre employeur est le même, mais il y a quand même beaucoup de services à la ville... De plutôt faciliter la rencontre et de dire: c'est quoi tes difficultés, c'est quoi les miennes, ainsi de suite, ça s'est très bien passé... Et de se dire comment on avance... Après, il y a eu un moment où la nutritionniste était absente... Il y a toujours... En fait, sur une collectivité, c'est un temps long.

Farida Kendri : Mais là, moi je reste persuadé, et on va se saisir de ça pour préparer l'été, de faire une proposition à Ludovic en disant qu'on part sur un sandwich unique, un panier, et je pense que ce sera satisfaisant pour tout le monde, y compris pour les équipes qui préparent. Nous, on n'aura pas « mon Dieu, j'espère que ça va aller » parce qu'il y a des fois où on a même dû aller acheter à côté, parce qu'on savait que ça n'irait pas, et bien heureusement qu'on a acheté 2, 3 trucs à côté...

Quand je dis qu'on a acheté 2, 3 trucs à côté, c'est d'aller acheter des tranches de fromage ou du jambon de dinde, des trucs comme ça, non ? C'est pas des gros trucs, c'est pas on va acheter des hamburgers. Pour remplacer ça, mais c'est pour compléter et que ça puisse être mangé, et ça, c'est assez facile de l'avoir, le sandwich le matin, on sait très bien qu'on a même eu des sandwiches céleri rémoulade. Moi, je veux bien qu'on soit très ambitieux dans notre façon de transmettre, mais là, en fait, à la limite, même celui qui aime bien le céleri rémoulade, il va répondre, il me manque un truc.

Camille. N : C'était juste pour revenir aussi sur le fait qu'il y ait la location par les associations, enfin pas la location mais du coup l'emprunt par les associations des locaux, est-ce que vous avez des associations comme les associations d'alimentation de la ville, genre Sens et Savoir et tout, qui des fois peuvent faire des ateliers ici ou pas du tout ?

Farida Kendri : La porte est grande ouverte, c'est pas le cas. En fait, on n'a qu'une seule association qui utilise les locaux pour des ateliers cuisine, c'est un groupe de mamans, rattaché à une association locale, qui tous les lundis matin, en fait, ils décident d'une recette, c'est de la cuisine du monde, ils décident ensemble d'une recette, elles font la recette ensemble, elles mangent ensemble avant d'aller chercher les enfants à l'école à 11h30.

Camille. P : Et c'est quelque chose de récurrent ou ?

Farida Kendri : 1 fois par semaine. Oui, donc ça c'est plutôt chouette, mais on n'a pas d'intervention extérieure dessus. Après, c'est une asso qui à la fois milite sur l'alimentation saine, la présidente de l'association qui s'appelait 3D, l'asso, elle a monté un autre projet en parallèle qui est la création d'une épicerie sociale. Qui, euh, là, ça y est, elle, elle démarre, donc, elle a, euh, à la fois cette sensibilité, euh, aux enjeux, euh, alimentaires, et, du coup, elle s'est transmise au sein de l'association, sur des ateliers de conservation de légumes, enfin, voilà, mais, par contre, nous, on fait pas d'ingérence, en fait, euh, dans le projet de l'assaut, euh, en fait, chaque assaut, elle porte ce qu'elle a envie de porter, et, euh, on n'a jamais eu de souci, euh, pour dire, euh, ben, non, cette asso, il faut qu'on aille les voir parce qu'ils respectent pas le cadre.

Et puis un autre volet où l'alimentation peut être discutée, c'est qu'on pilote chaque année une fête de quartier, qui réunit l'ensemble des associations locales, et du coup l'alimentation est très présente. Et pas que l'alimentation, il y a la question du tri, donc on profite en fait de ces occasions-là aussi pour en reparler, à nouveau sensibiliser sur ces sujets-là, tout en restant à notre place. Et surtout, les assos n'aiment pas l'ingérence des villes, en fait elles portent leurs projets, généralement elles sont soutenues par la ville, quand je dis soutenues, c'est financièrement. Donc c'est-à-dire qu'elles ont déjà pitché, revendiqué leur droit à pouvoir porter telle ou telle action, à quel titre on ferait nous ? Parce qu'elles ont déjà fait ça au niveau de la ville, et nous sommes ville.

Voilà, donc il y a plein de petites ramifications comme ça autour de... De l'alimentation, on peut certainement faire mieux, d'autant que l'alimentaire, la convivialité, est très centrale en fait, c'est même une entrée projet chez nous, c'est-à-dire qu'on amène de la convivialité pour que les projets puissent être discutés. Donc on peut très certainement faire mieux, mais en tout cas, aujourd'hui, je pense qu'on fait déjà du mieux que l'on peut avec les moyens qu'on a. Ça dépend de vos ressources. Et puis, il faut accepter aussi, et ça, c'est aussi quelque chose que Nora : fait super bien...

Ah, je te flatte, aujourd'hui !

Nora : C'est clair, c'est mon jour, là !

Farida Kendri : Il faut que je me casse encore un doigt... Non, mais c'est vrai, elle sait que, pour moi, Nora :, c'est une vraie professionnelle, et c'est une vraie professionnelle de l'enfance. Elle a cette appétence à se mettre à l'échelle de l'enfant et à respecter son rythme. Et une chose que tu fais très bien aussi, c'est les périodes d'Halloween, des choses comme ça, la sucrerie a sa place ici, c'est-à-dire qu'elle va trouver le bon équilibre entre on a servi un menu végété... Il y a plein de légumes, et puis l'après-midi, il y a une chasse au trésor pour y trouver des œufs, quoi.

Il faut ramener un peu de douceur, de sucré, voilà, et du coup, ça marche bien, même dans l'esprit des enfants. C'est pas uniquement fruits et légumes, voilà. Après, il y a aussi cette question de l'apparence, des, ça, c'est un sujet que, dont on avait discuté aussi avec, avec Ludovic, donc, c'était la fois où on nous avait livré des pommes non traitées, super bonnes au goût pour un adulte, c'est génial, hein. Et en fait, les gamins ne voulaient même pas croquer dedans parce qu'il y avait plein d'impacts, notamment de bestioles qui s'étaient nourries avant.

Donc moi, quand la nutritionniste revendique le fait que ce sont des pommes non traitées, ok, pas de problème, mais dis-moi comment je les fais manger, sans traitement de notre part, c'est-à-dire qu'en fait, nous, on est obligé de les éplucher. De les couper, voire de les passer vers un jus ou un truc comme ça, mais comme ça, visuellement, une caisse de pomme non traitée, même un adulte, s'il ne s'y connaît pas et qu'il va se dire qu'il y a une super qualité derrière, ça ne donne pas envie. C'est toute la question des fruits et légumes moches, on est tellement standardisé dans notre tête.

Mais là, c'est plus que de la standardisation, je veux dire, quand on voit des trous dans la pomme, en fait, c'est des gamins qui pensent que la bête, elle est encore dedans, je peux le comprendre.

Camille. P : Et pour la question de tout à l'heure, c'était plus une reconfirmation de ce que vous avez dit, pour être sûre que j'avais bien compris, la question de l'alimentation, en fait, c'est plus quelque chose qui a émergé du fait que les familles où les enfants n'avaient pas toujours la possibilité de manger 3 repas par jour, plutôt que quelque chose un peu comme l'école où c'est vraiment une perspective d'éducation à l'alimentation saine et durable, en fait.

Farida Kendri : L'entrée, vous avez très bien compris, nous, l'entrée, ce n'est pas faire en sorte que les enfants qui sont accueillis ici aient une alimentation saine, pas l'entrée. Par contre, qu'on le prenne en compte parce qu'on accueille des enfants et qu'on les nourrit, ça, c'est indispensable, mais en tout cas, ce n'était pas l'enjeu, on ne s'est pas dit on va faire rentrer l'alimentation ici et on va servir des repas. Parce qu'on veut que les gamins mangent sainement, qu'ils apprennent les qualités nutritionnelles de chaque produit, ce n'était pas ça, c'était on veut qu'il y ait des gamins qui aient le ventre plein quand ils ont une activité, c'était ça.

Camille. P : Et ça, c'est bien du fait notamment que vous ayez je sais pas si on peut faire une généralité mais un public, des enfants qui viennent quand même de milieux plus défavorisés, ou est-ce que vous avez de la diversité, etc. ?

Farida Kendri : On a de la diversité aujourd'hui, mais on a cet œil focus quand même sur des enfants... Aussi une partie... En fait, nous, les familles que l'on a, principalement, elles ont le quotient familial en deçà de 800. C'est très peu, on ne vit pas avec 800, une fois que le loyer a été payé, allez au mieux à la facture d'électricité, à ce plus rien, c'est-à-dire que c'est vraiment des gens qui vivent avec les minima sociaux, donc forcément, c'est l'art de la débrouille, c'est je vais plutôt faire une fin de marché pour avoir 2 kilos au prix d'un... Je peux discuter en fait avec des professionnels qui parlent d'alimentation saine en disant c'est accessible, le bio c'est accessible... Non, ce n'est pas accessible, parce qu'en fait c'est accessible peut-être de moi qui vais au marché de quartier, qui vais acheter un kilo de... Un kilo d'oranges, il y aura 5 oranges, et puis je vais dire, ben non, je vais prendre du bio, j'en aurai que 3, mais on est 3 dans la famille, ce genre de trucs. Mais en fait, non, en fait, ce sont des familles qui achètent en grosses quantités, parce que souvent, ce sont des familles qui sont importantes, et qui achètent moins cher que le prix moyen.

En fait, elles vont plutôt dans des épiceries sociales, elles vont chercher quasi la gratuité. Donc, comment concurrencer Enfin, la quasi-gratuité qui, finalement, et sans exagérer presque le déchet, il y en a certains qui achètent ce qui est voué au déchet, comment relever le niveau et dire aux familles Vous devriez faire comme ça, donc on va plutôt dire En fait, quand vos enfants sont là. Ils mangent des produits de qualité, et puis il y a des choses...

Moi, par exemple, un truc que j'adore à la cuisine centrale, c'est le fromage. Ils amènent toujours un panel de fromages, et les gamins mangent le fromage, donc des fromages qui sont même odorants, le comté... Moi, j'adore le comté, ce n'est pas un 3 mois d'affinage qui nous est livré, c'est plutôt un 12. Un enfant de 6 ans qui mange du comté 12 mois d'affinage, c'est énorme. Voilà, donc cette notion du goût et de la curiosité sur un nouveau goût, ce n'est pas un challenge aujourd'hui, c'est devenu quelque chose de naturel chez les enfants, parce que il faut que tu goûtes un peu, et goûter pour de vrai, ce n'est pas la feuille, c'est une vraie cuillérée, tu ne l'avales pas d'un coup, est-ce que tu as bien senti, est-ce que tu as senti ça, maintenant on en reprend une 2ème, en fait c'est ce qu'on

fait tous avec des petits à la maison. Voilà, et qui, potentiellement, leur quotidien, c'est plutôt de manger des pâtes la sauce tomate.

Nora : Moi, je suis désolée, mais après, je dois enchaîner avec... Est-ce que vous avez assez d'éléments ?

Camille. N : J'ai encore une petite question, mais si vous êtes... Enfin, je pourrais vous écrire par mail ou Pierre.

Farida Kendri : Je veux bien, moi, parce que j'avais une visio qui commence à 15 heures. N'hésitez pas, en visio, on répondra, en mail, on répondra, et je n'oublie pas le contact.

Camille. P : Est-ce que vous avez notre mail ?

Farida Kendri : Moi, je vais le prendre, parce que... Je vous l'écris et je vous laisse sur votre bureau, super. Si toi, tu as le mail... Parfait. Super,

Nora : Ouais. Bon, j'espère que ça vous aidera un petit peu. Ben ouais, et puis après, merci beaucoup. S'il y a d'autres choses à froid, à poser, n'hésitez pas.

Camille. P : C'était vraiment une approche très intéressante, surtout lorsque vous avez parlé du plaisir et de la façon dont vous accompagnez les enfants pendant les repas. Enfin, c'est personnellement moi dans mes entretiens, je l'ai pas forcément toujours senti, donc... Voilà, c'est vrai. C'est gentil, merci à vous.

5.17. Entretien avec Sylvine Vassoile (DPE) - 27 février 2026

Mathis et Flavie : Notre deuxième question, c'est votre rôle au sein de la DPE, donc la Direction de la petite enfance, c'est quoi vos missions ?

Sylvine Vassoile : Alors moi je suis responsable des crèches municipales de la ville de Villeurbanne. Il y a 13 crèches municipales, donc je suis responsable des responsables de crèches. Voilà, donc ça fait des missions assez denses.

Mathis et Flavie : Donc c'est des missions de coordination ?

Sylvine Vassoile : Oui. On pourrait aussi dire que je suis coordinatrice petite enfance, j'ai un lien avec les structures, moi je dois veiller à la qualité d'accueil dans chaque structure. Donc ça passe par des projets d'établissement, on est en lien bien sûr avec le référentiel qualité, notre nouvelle bible nationale qui va permettre de s'appuyer sur tout cet écrit pour faire évoluer les pratiques professionnelles, les faire questionner, etc.

Donc c'est vraiment notre socle de travail. Voilà, moi je me charge de tout ce qui est du travail autour du règlement de fonctionnement des crèches, le lien avec la CAF, la PMI, tous les services qui travaillent en lien avec les crèches. Ça peut-être la construction, ça peut être la RH, les missions sont assez vastes.

Le lien avec l'unité santé pour tout ce qui suit la santé des enfants, mais aussi parfois je peux avoir des échanges avec le médecin du travail, c'est assez vaste

Mathis et Flavie : Et c'est quoi les missions de la DPE globalement, ça concerne les crèches, ça concerne d'autres services ?

Sylvine Vassoile : Les missions de La direction de la petite enfance, c'est d'assurer un accueil des enfants dans des structures. A la direction de la petite enfance, il y a l'accueil collectif qui concerne les crèches, puis il y a aussi l'accueil individuel à travers des relais petite enfance.

Donc moi je ne m'occupe que des crèches, après j'ai une homologue qui s'occupe des relais petite enfance. Les assistantes maternelles, elles sont indépendantes, mais elles peuvent adhérer à un relais petite enfance, et du coup il y a des activités, il y a des animatrices de relais qui proposent des temps collectifs aux assistantes maternelles. Et donc là il y a tout un travail aussi en lien avec les relais.

Donc moi je travaille aussi en lien avec ma collègue qui gère les relais. Donc vraiment sur la petite enfance, forcément c'est l'accueil de l'enfant, on va dire qu'on est sur une tranche d'âge de 0-4 ans, en structure. Donc on doit veiller à ce que ça fonctionne.

On est aussi dans la recherche de nouveaux projets, d'idées innovantes, pour proposer toujours un accueil de meilleure qualité, et puis permettre aux familles de concilier vie professionnelle, vie familiale. C'est ça notre objectif, c'est que les parents puissent aller travailler en ayant un mode d'accueil de qualité. Et qu'ils puissent exercer dans les meilleures conditions possibles.

Mathis et Flavie : Super. Et vous savez à peu près combien d'enfants sont inscrits dans des crèches à ville urbaine ?

Sylvine Vassoile : Combien d'enfants au total ? Ça, ça va être une bonne question. Je vais reprendre mes stats, je vais vous donner des chiffres de 2025, concernant le nombre d'enfants ayant fréquenté les crèches. Alors, ils ne sont pas forcément accueillis en simultané.

En fait, dans l'accueil en crèche, il y a des enfants qui sont là du lundi au vendredi ou qui ont un accueil régulier. Et pour avoir un accueil régulier, il faut passer par une commission d'admission. Pour prétendre à cette commission d'admission, il faut que les deux parents travaillent, ou si c'est une famille monoparentale, il faut que le parent travaille. Donc c'est conditionné à l'activité professionnelle.

Alors, quand je dis travail, ça peut être un stage, ça peut être un parent étudiant, ça peut être un parent lycéen, ça arrive. Voilà, c'est tout ce qui est activité. Donc, ça, c'est les enfants accueillis en régulier.

Et après, on a des enfants qui sont accueillis, ce qu'on appelle nous, en occasionnel. C'est-à-dire que les parents travaillent pas ou un des deux travaille, peu importe. Et du coup, le parent a besoin de temps pour lui, pour faire ce qu'il a envie de faire, peu importe.

Et là, du coup, c'est des enfants qu'on accueille en demi-journée. Parfois en journée entière, mais ce n'est pas du régulier, c'est en fonction des places disponibles. Donc, c'est pour ça que ça fait beaucoup d'enfants.

Alors, sur l'ensemble des crèches en 2025, on a eu 952 enfants différents, et on avait un agrément au niveau des places : on a un agrément de 438 places en crèche.

Mathis et Flavie : C'est quoi la différence entre les places en crèche et le nombre d'enfants que vous accueillez ?

Sylvine Vassoile : Chaque crèche a un agrément qui est délivré par la PMI. L'agrément, c'est de dire que telle crèche, en fonction de sa surface, sa configuration, etc., peut accueillir tant d'enfants.

La plus petite crèche peut chaque jour accueillir 18 enfants. Et la plus grande, elle va jusqu'à 55.

Mathis et Flavie : Oui, donc les 952 enfants, ils ne sont pas accueillis simultanément, en fait.

Sylvine Vassoile : Non. 952 enfants différents qui ont été inscrits en crèche sur l'année 2025.

Flavie et Mathis : Et combien ça a touché de familles ?

Sylvine Vassoile : Eh bien, il y a peut-être un peu moins de familles, parce que parfois, il y a des fratries, mais ça vous donne une idée du nombre d'enfants qui ont pu bénéficier de la crèche, plus ou moins longtemps. Ça, je ne peux pas vous dire dans le détail. Donc, en général, sur une place de crèche, on est à un peu plus de 2 enfants par place de crèche. Si on calcule un peu comme ça, 438 places de crèche, on a 952, c'est ça ? Oui, donc on a à peu près... Une place de crèche bénéficie, on va dire, à 2 enfants.

Flavie et Mathis : Vous avez dit que la tranche d'âge que vous visiez, c'est 0-4 ans, mais à partir de quel âge vous accueillez réellement les enfants ?

Sylvine Vassoile : 10 semaines. Ils ne peuvent pas arriver en crèche avant 10 semaines. Donc, ça fait 2 mois et demi. Ça correspond à la fin du projet maternité.

Flavie et Mathis : D'accord. Et il y a combien d'assistantes maternelles qui travaillent sur Villeurbanne, dans les crèches et aussi à domicile ?

Sylvine Vassoile : Moi je n'ai pas les chiffres. Il faudrait que vous preniez contact avec ma collègue Emmanuelle Chassignol, c'est elle qui s'occupe des relais. Je pourrais vous faire passer son mail, si vous avez des questions, vous pouvez m'interroger aussi.

Mathis et Flavie : Oui, on pourra. (Et est-ce que vous travaillez beaucoup avec la DED, la direction de l'éducation ? Comment ils prennent le relais quand les enfants quittent les crèches ?

Sylvine Vassoile : Alors, l'enfant, au mois de septembre de l'année de ses 3 ans, il rentre à l'école. Donc ça, c'est obligatoire à 3 ans. Donc en fait, les parents sont informés via les crèches, mais il y a toute l'information générale que la ligne peut diffuser. A partir de mars, je n'ai pas les dates en tête, mais il y a la campagne de préinscription dans les écoles. C'est aux parents de faire la démarche d'aller préinscrire leur enfant à l'école.

Et lors de cette préinscription, les parents sont informés en fonction de leur adresse, de leur école de secteur. Donc ça, effectivement, c'est deux choses différentes. Mais nous, quand on a des parents qui sont en crèche, bien sûr qu'on leur transmet les informations des inscriptions scolaires, etc.

Donc on a des passages comme ça d'informations. On a des enfants aussi qui rentrent à l'école en toute petite section, donc qui rentrent à l'âge de 2 ans.

Mais toutes les écoles n'ont pas des classes de toute petite section (TPS). Ceux qui sont en TPS, c'est souvent ils n'ont pas la possibilité d'aller dans les centres aérés parce qu'ils sont trop petits. Donc parfois, on propose des places pour le mercredi, les vacances scolaires, des places en crèche pour ces enfants-là.

Donc il y a une complémentarité, je dirais. Après, il y a certainement des projets encore à développer avec l'éducation. Là, aujourd'hui...

Alors, c'est vrai que j'ai pris mon poste il n'y a qu'un an, donc je ne suis pas encore une grande experte par rapport à ma collègue des relais qui est là depuis bien longtemps. Il y aura des choses à développer. Moi, je n'ai pas de contact, là aujourd'hui, direct avec l'éducation, forcément.

Flavie et Mathis : Et ce serait quoi, selon vous, ces projets que vous aimeriez développer ?

Sylvine Vassoile : Alors, on réfléchissait à des choses autour du sport. Je sais qu'au niveau de l'alimentation, il y a un parcours de l'alimentation de 0 à 10 ans qui est en train de se travailler. En fait, avec l'école, on a quelques passerelles entre crèche et maternelle. Là, on a commencé un travail avec une des écoles et une des crèches, avec la TPS renforcée, c'est-à-dire qu'une professionnelle de la crèche vient passer un temps dans une classe de toute petite section, et après, l'objectif est que les enfants de la crèche, qui vont être scolarisés dans cette école à la rentrée, puissent aller passer du temps à l'école maternelle. Donc, il y a des liens comme ça qui se font.

Mais je dirais que ce sont des actions plus individuelles... Ce sont des crèches dépendantes.

Il y a des crèches qui sont proches de certains groupes scolaires. Donc, elles s'organisent avec les instits, avec la direction de la maternelle, pour faire des demandes d'immersion un peu à l'école, avant l'entrée à l'école des plus grands de la crèche. Donc, il y a des choses comme ça qui travaillent.

Mais je dirais que ce n'est pas généralisé, c'est ponctuel. Quand j'étais directrice d'une crèche sur Villeurbanne, on avait organisé une réunion de parents avant la fin de l'année. Je crois que c'est en avril. On avait convoqué les enseignants des petites sections et toutes petites sections des écoles du secteur, on les avait invités à la crèche pour qu'ils viennent rencontrer les futurs parents de leurs écoles, pour expliquer un peu ce que c'est qu'un enfant, la différence entre la crèche, l'école, et tout ce qui était restauration extrascolaire. On avait aussi des gens de la mairie, de l'extrascolaire. On avait fait une réunion un peu pour accompagner les parents, surtout quand c'est un premier enfant.

Les questions autour de l'école, c'est très différent de la crèche. Donc il y a des actions comme ça qui se font. Mais là encore, c'est crèche dépendante, c'est du ponctuel.

Mathis et Flavie : Cette réunion à la fin d'année, c'était dans une seule crèche ? Ça s'est passé une seule fois, c'est ça ?

Sylvine Vassoile : Non, je sais que ça se fait dans d'autres crèches. Mais ce n'est pas quelque chose d'automatique dans toutes les crèches.

Ce que je veux dire, ce n'est pas quelque chose d'institué. C'est un peu en fonction de la directrice de la crèche et de l'équipe côté maternelle, des interconnaissances aussi qu'il y a entre les personnes. Je vous parlais de la TPS renforcée, d'avoir des agents de crèche qui viennent renforcer. C'est des projets qu'on aimerait travailler.

Mathis et Flavie : Et ces classes de toutes petites sections, c'est pareil, c'est des initiatives de certaines crèches, de certaines écoles ?

Sylvine Vassoile : Les toutes petites sections, c'est au niveau de l'école. Ça dépend des effectifs de chaque année. Nous, on ne gère pas. Il y a des écoles où il y a des toutes petites sections. En général, c'est dans les secteurs, dans les quartiers prioritaires.

C'est plutôt l'éducation nationale qui décide. Je n'ai pas l'action dessus de dire s'il faut ouvrir une TPS ou pas.

Mathis et Flavie : Est-ce que vous êtes en lien avec d'autres services municipaux, comme la Direction de la santé publique ou la Direction de la restauration municipale ?

Sylvine Vassoile : Oui, tout le temps.

Mathis et Flavie : C'est quoi vos relations ? Sur quoi vous collaborez ?

Sylvine Vassoile : La Direction de la santé publique, ça va être tout ce qui va toucher à la santé de l'enfant, mais c'est aussi l'hygiène des locaux, si on a des rats, des souris, des frôlons, des guêpes. On fait appel au service de la DSP.

Mais la DSP, c'est tout ce qui va être quand il y a des épidémies, type rougeole, etc. Après, on a un médecin dans les crèches qui travaille à mi-temps pour les crèches.

Il y a forcément des liens avec la Direction de la santé publique. Moi, j'arrive juste dans ce truc-là, avec le contrat local de santé. J'étais en réunion hier par rapport aux écrans, par exemple. Il y a des actions qui peuvent concerner un public très large, mais qui peut s'intégrer au niveau de la petite enfance. C'est une question des écrans, notamment.

C'est une partie d'action qu'on peut faire en transverse avec la DSP.

Avec la Direction de la restauration, par exemple, hier, j'avais réunion avec la directrice de crèches. On est allé visiter la cuisine centrale. On a passé notre après-midi.

La cuisine centrale, forcément, il y a le contrôle de l'hygiène dans les crèches. Là, il y a un travail important. La formation des agents sur les mesures HACCP... Tout ce qui va être les mesures d'hygiène quand on réchauffe un plat pour un enfant. Ce sont les protocoles. Il y a un gros travail, effectivement.

Et puis, il y a ce projet commun, le projet sur l'alimentation de l'enfant. Des perspectives de travail en commun du parcours de l'enfant au parcours alimentaire de l'enfant.

Et puis, il y a les commissions menus, des responsables de crèches ou des agents de crèches travaillent avec la diététicienne pour concevoir les menus des enfants qui vont manger. On peut les solliciter si on a des questions en termes d'équilibre alimentaire. Il y a plein de choses à faire avec la direction de la restauration.

Mathis et Flavie : Ils vous donnent des formations sur l'éducation à l'alimentation, le fait de donner envie aux enfants de goûter des plats, de donner des conseils aux parents qui se poseraient des questions ?

Sylvine Vassoile : Dans la formation, les nouvelles personnes qui arrivent qui sont chargées de la remise en température des plats elles ont une formation d'une journée. Sur cette journée, il y a une partie diététique assurée par la diététicienne, justement sur l'enfant : en fonction de l'âge, qu'est-ce qu'il mange. On a aussi un cahier de préconisation alimentaire. C'est un peu un socle. En fonction de l'âge, on sait qu'un enfant peut avoir tant de protéines etc... Pour les professionnels, ça permet de s'y référer. C'est un bon support. Elles ont une petite formation. Mais ça va dépendre des formations des professionnels eux-mêmes. Les auxiliaires de puéricultures ont des formations sur l'alimentation de l'enfant, les éducateurs de jeunes enfants vont être plus sur le développement des psychomoteurs, des projets, plein de choses. Après, il n'y a pas une formation. Elles font des formations, si elles veulent, de façon plus individualisée.

Mathis et Flavie : Avec les maisons de quartier vous travaillez en commun ? Des centres qui accueillent des enfants pendant les vacances.

Sylvine Vassoile : La MQB, c'est une maison de quartier, mais il y a un centre social qui est attaché dedans. C'est des centres sociaux. Nous, on travaille en partenariat.

Je suis référente des crèches municipales, mais au niveau associatif, on se voit régulièrement pour les commissions d'admission, pour l'attribution des places en crèche. On se voit

régulièrement pour les places en occasionnel. On a des temps de concertation associative et municipaux.

Parfois, elles ont aussi des projets de quartier qui sont là, inter structure. Là, il y a les associatifs et les municipales ensemble, pour un projet autour de la danse, un projet autour des secteurs dépendants par exemple. Il y a effectivement des projets qui peuvent se monter comme ça.

La direction de la petite enfance, quand il y a besoin d'un peu de financement, peut allouer un petit budget pour les projets de quartier pour permettre justement de développer ce genre de propositions. Les centres sociaux, on travaille avec eux pour l'attribution des places en crèche ensemble. On se voit régulièrement.

Il y a le pôle Petite Enfance Hélène Keller où il y a un centre aéré qui vient dans la structure. Il y a une triple activité sur ces lieux : Crèche municipale, relais Petite Enfance et centre de loisirs.

Mathis et Flavie : Et avec la PMI, vous travaillez comment avec eux ?

Sylvine Vassoile : La PMI vient régulièrement visiter nos équipements. Forcément, c'est elle qui valide les agréments, qui vérifie que les enfants sont accueillis dans les bonnes conditions, que ce soit en termes de locaux, aménagement des locaux, sécurité des locaux, hygiène, qualité des projets, qualité de l'accueil en général.

Une fois par tous les 2 ou 3 ans, elle fait une visite de contrôle. Toutes les crèches ont été contrôlées sur la période de septembre à décembre 2025. Après, on échange régulièrement quand il y a des situations particulières.

Si on a des situations de famille qui nécessitent de faire une information préoccupante ou signalement, ça peut arriver. Là on en est en lien avec la PMI. La PMI soutient certains dossiers pour les commissions d'admission ou pour les des places en occasionnel quand elles suivent des familles et qu'il y a besoin d'un appui particulier.

Parce que parfois, plutôt que l'enfant soit accueilli en crèche, c'est préférable à ce que l'enfant soit placé, par exemple. On a un gros travail de partenariat et des fois, les puéricultrices de PMI viennent dans les crèches. Il y a des liens entre crèches et puéricultrices de secteur.

C'est un peu en fonction des besoins. Je sais que dans certaines crèches, elles se rencontrent régulièrement. Elles font des formations aussi.

Là, on avait eu des demandes de formation sur tout ce qui était information préoccupante. C'est toujours intéressant de faire des choses ensemble.

Mathis et Flavie : Par rapport au contrat local de santé, vous êtes partie prenante dans l'écriture du contrat ?

Sylvine Vassoile : J'arrive juste.

Mathis et Flavie : Il a été écrit avant que vous arriviez.

Sylvine Vassoile : Voilà. Je rejoins juste pour cette année. Arthur Desachy est venu se présenter à nous il n'y a pas bien longtemps, début février. J'ai intégré le COTEC du contrat.

Il y a toute une partie de travail autour de la question des écrans. Je vais plus m'impliquer à ce niveau-là et voir comment on peut travailler en transverse avec tout le monde, que ce soit l'éducation, la petite enfance, les sports, il y a aussi des personnes indépendantes, comme des orthoptistes, des orthophonistes, tous les acteurs... On va s'intégrer à ce travail-là.

Je travaille beaucoup en lien avec la direction de la petite enfance, avec la construction. On a des bâtiments. Tout ce qui va être direction de la construction, les ateliers quand il faut réparer des choses, avec les clients de travail d'autres. En fait, on travaille en transverse.

Ce n'est pas vraiment moi, mais on a une collègue qui est coopératrice CAF et qui va faire tout ce qui est projet avec le PUDT, avec le CTG, en lien avec la CAF, avec l'éducation, justement la Cité éducative. C'est un peu moins mon quotidien à moi, mais on en fait partie. On travaille avec tellement de monde.

La CAF, on travaille beaucoup. Moi, je fais des relevés de données d'activité. On a des contrôles CAF, des échanges réguliers.

Mathis et Flavie : Est-ce que vous avez entendu parler du programme PACAP ?

Sylvine Vassoile : On en a parlé il n'y a pas longtemps. Je ne saurais plus dire, mais je sais que ce nom n'est pas inconnu.

Mathis et Flavie : C'est un programme régional de petite enfance, alimentation, corpulence et activités physiques.

Sylvine Vassoile : On en a parlé hier.

Mathis et Flavie : Pareil avec la DPE, vous menez des actions en lien avec ce programme ?

Sylvine Vassoile : Peut-être que ce n'est pas forcément en lien direct. On travaille après tout ce qui est faire bouger les enfants.

Dans la petite enfance, au quotidien, on demande à ce que les enfants sortent à minima tous les jours. À l'extérieur dans la cour, à minima. Toutes les crèches ont des cours extérieurs avec des jeux.

On favorise beaucoup le développement psychomoteur de l'enfant, l'autonomie, etc. Et puis, régulièrement, il y a des réunions de parents chaque année dans les structures pour parler de différentes thématiques, dont l'alimentation fait partie. C'est un gros sujet, l'alimentation dans les crèches.

L'enfant tout jeune, il y a la diversification alimentaire quand le bébé arrive entre 4 et 6 mois. Il y a aussi tout ce qui se touche au développement des goûts, des saveurs...

Il y a un gros travail qui est fait en crèche à ce niveau-là.

Mathis et Flavie : Et vous, comment vous menez ce travail, justement ? C'est quoi les actions que vous mettez en place, justement, par rapport à la néophobie alimentaire, par rapport à la diversification alimentaire ? Comment vous faites pour introduire ces questions ?

Sylvine Vassoile : La diversification alimentaire, déjà, il faut que ça vienne déjà des parents. C'est les parents qui décident de quand ils commencent la diversification en fonction de leur enfant, de ce que le médecin préconise, de leur choix. Après, une fois que le parent nous dit qu'il a commencé la diversification, qu'il a produit plusieurs légumes, etc., quand le parent donne le feu vert à la crèche, nous, après, on donne les purées qui sont fournies par la cuisine centrale. Donc, on suit toujours ce que nous dit le parent, le premier éducateur. Après, quand il y a des difficultés, c'est plus des rendez-vous individuels avec les parents, avec le médecin. On a un médecin de crèche qui peut intervenir à notre demande ou à la demande des familles.

Si on sent qu'il y a une difficulté, un enfant qui a refusé de manger tel ou tel aliment, ou qui perd du poids, surtout sur l'enfant de moins d'un an, elle pèse les enfants tous les mois pour vérifier l'enfant, sa courbe de croissance, sa courbe de poids, et c'est vrai qu'un enfant qui prendrait trop de poids ou qui n'en prendrait pas assez, on va alerter les parents. On va leur dire attention. En tout cas, on va échanger avec eux, peut-être plus qu'alerter, parce que l'idée, ce n'est pas de les faire flipper non plus, mais on va échanger avec eux en disant qu'on constate ça. C'est vraiment un travail de lien avec les parents. On a la possibilité de faire appel au médecin de crèche ou à la psychologue ou au psychologue, parce qu'on a un garçon, on a deux psychologues, qui peuvent aussi recevoir en individuel les parents, parce que parfois, il peut y avoir aussi ce besoin de soutien-là.

Tout est un peu lié. Donc, toute cette question d'alimentation, on peut le travailler aussi sur des aspects plus individuels. Et puis, quand on fait des réunions de rentrée, on explique aux parents comment ça se passe, le repas à la crèche.

Ils peuvent venir passer un temps et donner à manger à leur enfant au début de l'adaptation pour voir comment ça se passe aussi à la crèche, comment on donne à manger aux enfants. C'est très différent de la maison, forcément. Et puis on parle. On explique aux parents aussi la diversification des goûts. Les parents posent des questions. En tout cas, l'idée, c'est de beaucoup échanger.

Mathis et Flavie : Est-ce que vous travaillez par exemple avec des associations sur les crèches qui viennent pour justement donner des conseils, parler d'alimentation aux parents ?

Sylvine Vassoile : Il y avait Sens et Savoir qui était passé.

Mathis et Flavie : On les a rencontrés.

Sylvine Vassoile : Ils ont dû finir de faire le tour de toutes les structures qui sont en quartier prioritaire, je crois. Là, il y a eu effectivement tout un travail de fait à ce niveau-là. Quand j'étais directrice de crèche, je n'étais plus dans la crèche quand ils sont passés dans ma crèche.

Mais je sais que ça a été très apprécié par les professionnels et par les familles qui ont pu assister à des ateliers. Parfois, on invite les parents aussi à venir faire de la cuisine avec leurs enfants, à faire des gâteaux. C'est arrivé qu'on fasse aussi des gâteaux différents avec les enfants et qu'on leur fasse goûter le soir.

On a remplacé le beurre par la courgette, par exemple, ou les œufs par la compote... Et puis, on fait un peu la chasse aux paquets de chips qui sont planqués dans les sacs à dos quand l'enfant vient goûter. On explique aux parents que l'enfant a goûté et que ce n'est pas utile de redonner un goûter.

Bien sûr, les parents font comme ils veulent. Mais on essaie quand même de sensibiliser. C'est vrai qu'on a ce regard-là sans être dans le jugement et vraiment avec beaucoup de précaution.

L'idée, ce n'est pas de se mettre à dos les familles, mais c'est de les accompagner.

Mathis et Flavie : Et quand vous faites des ateliers de cuisine, vous réussissez à avoir beaucoup de parents qui viennent ?

Sylvine Vassoile : Ça dépend. C'est vrai que quand les parents travaillent, c'est compliqué. Quand elles proposent aux parents de venir faire un atelier de cuisine, elles arrivent toujours à avoir un ou deux parents.

L'idée, ce n'est pas d'en avoir dix non plus parce qu'on n'a pas la place, c'est ingérable. Mais comme on peut avoir des parents à qui on propose quand ils ont des talents de musiciens, de couturiers, de venir en crèche, passer un temps, faire de la musique, chanter. Tous les talents sont les bienvenus. C'est une façon aussi d'appliquer les parents dans la vie de la crèche et de décroiser un peu ce côté-là. Que les parents serendent compte aussi de ce qui se passe à la crèche.

Mathis et Flavie : Par rapport à Sens et Savoirs, comment est-ce qu'ils interviennent dans les crèches ? Est-ce que c'est un contrat avec les crèches ou est-ce que c'est vous qui gérez ce genre d'intervention ? Comment ça se passe ?

Sylvine Vassoile : Je n'étais pas trop au départ de tout ça. Je sais qu'ils ont pris contact. Sens et Savoirs, c'est une association. C'est via la métropole je crois. Moi, perso, je ne m'en suis pas occupée. C'était déjà en place, c'était déjà en cours. Votre question, c'était comment ils ont pris contact ?

Mathis et Flavie : Comment ils ont pris contact, c'est quoi le contrat qui est passé avec la ville ou avec votre service ?

Sylvine Vassoile : Ça, je ne saurais pas vous dire. Pour moi, c'est plus en lien avec la métropole. Mais après, c'est peut-être une bêtise.

Je sais qu'ils ont pris contact avec les crèches des secteurs qui étaient dans les secteurs QPV. Ce truc a été calé au départ. Après, ils se sont organisés directement avec les crèches pour organiser leur temps de présence, se présenter, présenter les objectifs.

Il y a eu d'abord un temps d'échange avec l'équipe de la crèche pour expliquer le projet, comment ça allait se dérouler, etc. Différents temps d'atelier. Après, ils ont tout planifié de manière autonome.

Mathis et Flavie : Ça marche. Par rapport au public que vous recevez dans les crèches, c'est quel type de public ? Parce que c'est des parents qui travaillent. C'est plutôt des familles monoparentales. C'est divers ?

Sylvine Vassoile : C'est un public extrêmement diversifié.

Comme je vous le disais, pour rentrer en crèche, par le biais de la commission d'admission, pour avoir des places pérennes, c'est soumis à la question de l'activité professionnelle des parents ou du parent si c'est une famille monoparentale. Après, on reçoit tout type de public. Je ne pourrais pas aujourd'hui vous dire, je n'ai pas de stat pour dire la proportion des familles monoparentales par rapport aux familles biparentales.

Mais je sais qu'il y a quand même beaucoup de monoparentalité. Après, c'est très dépendant aussi des quartiers avec des mixités qui sont dans un sens ou dans l'autre suivant les quartiers. Il y a des structures où il y a beaucoup de familles qui...

Nous, on le mesure à la tarification horaire des familles, les familles qui ont un tarif horaire inférieur à 1 euro, ce sont des familles qui sont au niveau du seuil de pauvreté. Et donc, on a quand même un certain nombre de familles qui sont en dessous de cette tarification.

Mathis et Flavie : Et vous adaptez l'accueil en fonction de ces familles-là, en fonction des quartiers dans lesquels les crèches sont situées ?

Sylvine Vassoile : Oui. Chaque famille est accueillie en fonction de son besoin, du contrat qui est établi au départ, de sa particularité. On essaie vraiment d'être le plus adaptable possible dans un contexte collectif quand même.

C'est-à-dire qu'il y a des règles, il y a des heures où on arrive, des heures où on part, des heures où ce n'est pas le moment de venir chercher son enfant, quand c'est la pleine période, le moment des repas, des goûts, etc. Et puis, oui, il y a une grande diversité.

On est dans l'accueil aussi inclusif au niveau du handicap de l'enfant. Quand on a des enfants qui sont en situation de handicap, on les accueille. Et si on a besoin d'accompagnement plus spécifique, les parents en général sont en lien avec le CAMS (?). Le CAMS peut venir à la crèche, peut apporter des équipements, rencontrer l'équipe, expliquer... Il y a plein de choses qui se font. On est vraiment dans un accueil plus diversifié, que ce soit au niveau social, professionnel.

Mathis et Flavie : Il vous arrive de refuser des enfants, du coup, vu que vous n'avez pas assez de place ?

Sylvine Vassoile : Oui, la commission d'admission est là pour ça. Bien sûr qu'on ne satisfait pas toutes les demandes des parents, malheureusement. Mais oui, c'est sûr que c'est bien pour ça qu'on a des commissions.

C'est que les parents font une demande, et puis après, suivant leur demande, le lieu qu'ils ont demandé, etc., c'est oui ou c'est non.

Mathis et Flavie : Et le choix que vous faites, c'est que vous prenez les plus précaires ou vous faites vraiment... ?

Sylvine Vassoile : Il y a plein de critères, en fait. Il y a un ensemble de critères pour l'admission en crèche.

Déjà, le premier critère, c'est le travail, c'est l'emploi. Si c'est un couple, par exemple, il faut que les deux partent au travail pour faire une demande de place fixe, on va dire.

Parce qu'ils ne demandent pas forcément cinq jours, ça peut être quatre jours, ça peut être trois jours, ça peut être deux jours aujourd'hui.

Voilà, peu importe leur demande, mais s'ils passent en commission, il faut qu'ils travaillent. Déjà, ça, c'est le premier point. Et après, en fonction de leur revenu, de la composition de la famille, de la situation sociale, parce qu'il y a des points qui sont attribués en lien avec l'insertion sociale, en lien avec la situation de la santé aussi, que ce soit la santé au niveau de la fratrie ou des parents, mais la santé de l'enfant, il y a des points aussi.

Voilà, donc il y a tout un barème de points qui permet après de classer les familles par points. C'est les familles qui ont les plus gros points qui sont pris en priorité sur les places, mais il faut encore que la place corresponde à leur demande, ce qui n'est pas toujours le cas. Voilà, donc on a tout un système.

Et pour être le plus neutre possible aussi, l'idée, c'est que ce n'est pas parce qu'un tel va venir taper à la porte plus fort qu'il sera pris.

Mathis et Flavie : Ok, et il y a qui dans ces commissions d'admission ?

Sylvine Vassoile : Eh bien, il y a l' élu, Petite Enfance, il y a la PMI, il y a la directrice de la Petite Enfance, Mme Keya, il y a l'admission (moi-même), ma collègue qui est référente des commissions d'admission, les crèches, avec Léonore Bertrand, qui s'occupe de tout ce qui est la partie famille. Moi, je m'occupe des crèches, Emmanuelle des Relais, et elle, c'est le côté famille. Donc, c'est tout ce qui est les commissions d'admission, accueil occasionnel, etc.

Il y a toutes les directrices, les responsables de crèches, associatifs et municipales, parfois des stagiaires, il y a aussi notre collègue des Relais qui est là, qui sait que j'ai oublié, un agent administratif pour nous aider sur la saisie. Pour l'instant, il n'y a pas de parents.

Mathis et Flavie : Ce serait un souhait de les intégrer ?

Sylvine Vassoile : Alors, moi, j'ai vu un fonctionnement différent dans une autre collectivité. Effectivement, il y avait des commissions, des conseils d'établissement chaque année, et les parents étaient, avec des parents délégués, élus comme dans les écoles. Ça peut être un projet.

Après, là, moi, sur 2026, ça va être compliqué pour moi. J'ai plein d'autres choses dans ma prise de poste. Mais c'est un projet à moyen terme.

Mathis et Flavie : Dans les commissions menu, il y a des parents ou c'est vraiment que les personnels de la crèche ?

Sylvine Vassoile : Non, pour l'instant, à ma connaissance, c'est que les personnels de la crèche. Il n'y a pas de parents.

Mais c'est une question intéressante. C'est vrai que si on avait des parents délégués, on pourrait les impliquer aussi dans ce genre de choses.

Mathis et Flavie : Oui, ils pourraient faire aussi le relais aux autres parents en fonction de comment sont constitués les menus, etc.

Sylvine Vassoile : Oui, c'est des choses qui sont intéressantes. C'est quelque chose qu'on pourrait mettre en place, mais ce n'est pas tout à fait l'ordre du jour.

Mathis et Flavie : Et on avait une dernière question. C'est par rapport au petit passeport santé. Est-ce que vous y êtes intégrée ou est-ce qu'il y a un dispositif similaire qui est en développement ou qui a été développé sur les crèches pour les enfants de 0 à 3 ans ?

Le petit passeport santé, c'est un dispositif qui est pour les enfants de 5 ans, je crois, qui accompagne des enfants qui sont en situation d'obésité.

Sylvine Vassoile : Alors là, j'avoue, je manque de connaissances à ce niveau-là.

Mathis et Flavie : Pas de souci.

Sylvine Vassoile : Non, là, je le note. Ça fera partie des choses que peut-être que je regarde. Non, là, je ne sais pas. Je ne connais pas ce système-là.

Mathis et Flavie : Pas de souci, c'était juste pour savoir.

Sylvine Vassoile : C'est pour les enfants de 5 ans, c'est ça ?

Mathis et Flavie : Alors, il y a le petit passeport santé, je crois que c'est pour les enfants de 5 ans. Et ensuite, il y a le passeport santé qui est pour les enfants de 8 ans à 12 ans.

Sylvine Vassoile : Alors, les enfants de 5 ans, c'est vrai que ça peut arriver quand on est en crèche, mais en général, c'est plus parce qu'on est dans le cadre du handicap. L'enfant, il peut être accueilli en crèche jusqu'à ses 6 ans. En pratique, c'est assez compliqué parce que physiquement, après, c'est des enfants qui sont très grands. Ce n'est pas forcément adapté à la crèche. On a quand même du mal. On peut aller jusqu'à 4 ans parce qu'on a des enfants qu'on a accueillis en extra-scolaire, les mercredis, les vacances scolaires pour ceux qui sont dans leur première année d'école.

Globalement, c'est le max. L'enfant de 5 ans, en général, s'il est en crèche, c'est qu'il y a une autre problématique.

Mathis et Flavie : Il n'y a pas de soucis. C'était pour savoir s'il y avait peut-être un dispositif similaire. Vous avez dit que vous faisiez du repérage notamment d'enfants qui commenceraient à développer l'obésité ou au contraire, qui perdraient du poids.

Sylvine Vassoile : En tout cas, on n'a pas développé d'outil sur la DPE, mais peut-être qu'il en existe ailleurs et ça serait intéressant de voir. Mais c'est vrai que c'est bien pour ça qu'on surveille les poids des enfants régulièrement. De 0 à 1 an, normalement, elles doivent les peser tous les mois parce que c'est aussi très utile quand les enfants ont de la fièvre, pour donner la bonne dose de doliprane, etc.

Ça permet de surveiller que l'enfant, que ça se passe bien, que sa courbe de poids est satisfaisante. Après, on n'est pas non plus dans le soin.

En fait, on est quand même en crèche beaucoup aussi dans la prévention. Du coup, effectivement, un enfant qui serait en surpoids, on va aussi le capter. Peut-être là, même des enfants de 18 mois, 2 ans, on ne les pèse plus tous les mois. Mais en tout cas, pendant qu'il y a quelque chose qui est de cet ordre-là, on va être attentif et on va aller assez rapidement questionner les parents, discuter avec eux, voir comment on peut les accompagner, les sensibiliser, etc

Mathis et Flavie : Ils sont réceptifs la plupart du temps ? Ils comprennent de quoi vous parlez ?

Sylvine Vassoile : Globalement, je dirais oui. Alors, ça peut arriver qu'on ait des parents qui soient très réfractaires, etc. Mais souvent, ça cache d'autres problématiques.

Mais globalement, quand on touche aux tout-petits-enfants qui sont quand même... Ils rentrent dans les secteurs, dans les groupes d'enfants.

Ce n'est pas comme l'école où s'est peut-être plus cloisonné. On est plus dans cette proximité-là et souvent, oui, on arrive... Je dirais que c'est la bonne porte d'entrée, la crèche, parce que justement, on arrive à développer des liens de confiance qui nous permettent d'aborder des sujets parfois un peu délicats. Et justement, s'il y a ce lien qui est fort et qui s'est créé, on peut vraiment arriver à faire passer des messages intéressants. Et là, on touche tout le public puisqu'on a une variété de publics très divers.

Par contre, on n'en touche que 900 sur peut-être les 6 000 enfants donc c'est un peu frustrant. Ils sont privilégiés, ceux qui viennent en crèche, parce qu'ils ont, c'est sûr, cette attention-là que n'auront peut-être pas d'autres enfants qui ne seront pas passés par la crèche.

Mathis et Flavie : Et nous, justement, le projet qu'on essaie de développer serait un parcours qui toucherait l'ensemble des enfants de la ville de Villeurbanne de leur 0 à leur 11 ans. Est-ce que vous auriez des pistes pour réussir justement à toucher cette tranche d'âge et comment on pourrait faire ?

Sylvine Vassoile : Je réfléchis. Déjà, ça peut être sur des actions ponctuelles : il y a les lieux où les parents se réunissent, que ce soit dans les parcs... Alors, c'est vrai que ce n'est pas forcément la majorité des enfants qui vont dans des parcs...

Parfois, il y a des bibliothèques qui proposent des choses, des ludothèques et tous les lieux où il peut y avoir déjà des enfants, des parents d'enfants. Après, c'est vrai que ça peut être dans les cités.

Mais ce n'est pas évident non plus d'y aller... En fait, je pense qu'il faut aller les chercher, ces familles-là.

Parfois, ça peut être à la sortie d'école ou à la sortie des écoles maternelles ou primaires. Il y a souvent les petits frères, les petites sœurs, du coup, les plus jeunes. C'est aussi peut-être à faire des actions comme ça un peu coup de poing en sortie d'école, parce qu'il y a des fratries et que c'est là où on arrive à des fois capter aussi...

Moi, je pense que la sensibilisation, oui, elle peut venir. Je pense qu'il faut aller vers. Mais ce n'est pas facile.

Mathis et Flavie : On imagine.

Sylvine Vassoile : Il faut trouver les lieux où vous allez pouvoir avoir des rassemblements et proposer des actions gratuites parce que c'est aussi un vecteur pour faire venir les gens.

Mathis et Flavie : Super, on va essayer de réfléchir.

Sylvine Vassoile : C'est sûr que c'est hyper intéressant. En fait, le souci, c'est vrai que dans les crèches, on a une grande mixité. Donc, on arrive à toucher des pubs tout public.

Donc, des familles qui vivent dans des situations pas possibles, dans des apparts de 12 m² comme des familles qui vivent peut-être très bien. Mais ce n'est pas forcément ceux qui vivent dans le 12 m² qui ont des problèmes... L'obésité ou les problèmes de l'alimentation, ça touche tous les milieux, je dirais.

Mais c'est pas évident de toucher tout le monde, c'est vrai qu'en crèche, malheureusement, je ne sais pas comment on pourrait faire d'autre.

Mathis et Flavie : Après, vous ne conseillez pas tous les enfants aussi, c'est différent.

Sylvine Vassoile : Oui, c'est sûr. Après, c'est vrai qu'on sait que les choses, elles se transmettent aussi, ça se parle, les choses se disent. Ce qu'on peut peut-être dire un jour, à une famille dans une crèche, peut-être qu'après ça peut se relayer : ton enfant devrait faire ça... Des fois, on fait des petits aussi sans le savoir, mais on sème un peu des choses.

Mathis et Flavie : Ça marche. Merci beaucoup.

5.18. Compte-rendu d'entretien avec Sylvain Bourdon – 27 octobre 2025

Sylvain Bourdon : animateur du foncier agricole, pour la Maison de l'éducation à l'alimentation durable. Il s'occupe particulièrement de ce qui touche à l'installation et à l'autoproduction citoyenne (potagers citoyens, agriculture urbaine)

1. Qu'est-ce que la Maison de l'Education à l'Alimentation Durable ? Rôles (qu'est-ce qu'ils font concrètement) + objectifs

MEAD c'est un service communal avec agents de la mairie. Elle a une mission à la fois fonctionnelle et rationnelle de l'alimentation durable (rôle de l'équipe de restauration – 1 200 repas/jours). Il y a aussi un volet du projet alimentaire de la commune (sensibilisation des habitants, changements alimentaires, relocalisation de l'agriculture nourricière)

Différents agents travaillent sur l'installation agricole (sur le territoire foncier) + animation et activités de sensibilisation pour tous les mouansois + travail avec partenaires (locaux, régionaux, nationaux) sur différents programmes liés à la nutrition, alimentation et agriculture. Tout ça dans le cadre de différents appels à projet (financements qu'ils obtiennent soit du public soit du privé pour faire les projets).

2. Quelles sont les types d'animations/activités ?

Animations de sensibilisation pour le grand public :

- Organisation événements périodes au printemps (sur une semaine différents ateliers, conférences animations à la ferme, faire des semis, des visites de ruches qui se clôture par un forum avec assos/stand/marchés avec produits locaux, bios et zéro déchet)
- Festival alimentaire au cinéma la Strada (cinéma de Mouans-Sartoux) avec des débats qui sont organisés --> échanges vivants
- Atelier cuisine pour l'éducation à l'alimentation avec des ingrédients de saison
- Conférences/activités sur les fermes de la commune

L'objectif est de faire naître des occasions de faire de la sensibilisation et de l'apport de connaissance aux gens pour qu'ils comprennent l'intérêt d'avoir une sensibilisation alimentaire

Pour le public des enfants de la commune :

A la fois MEAD + service animation de la commune (scolaire et périscolaire). Il y a tout un programme organisé chaque année avec la ferme municipale qui produit les légumes des cantines des enfants). Il y a un espace pédagogique dans lequel les institutrices/instituteurs viennent inscrire leur classe pour participer à un programme sur l'année. Ils viennent une journée par mois. Il y a aussi les

“classes champêtres” où les enfants viennent tous les jours sur une semaine à la ferme pour faire des activités d’éducation à l’environnement, à la l’alimentation avec potager/cuisine. C’est tout très ludique et ça permet aux enfants de voir de la graine au plat préparé comment ça se passe.

Ce programme n’est pas imposé, les instits dépendent de l’éducation nationale donc ne peuvent pas obliger mais ils sont quand même assez motivés par ces initiatives.

La MEAD ne s’occupe pas vraiment du périscolaire (la ferme peut quand même accueillir des évènements, mais pas de programme particulier).

3. Quelle a été l’implication de la MEAD dans la mise en place des cantines avec produits 100% bio et locaux ?

Service alimentation de la commune (dont fait partie la MEAD) avec deux services :

- La restauration collective : équipes des cantines qui font à manger pour les enfants
- MEAD : qui porte l’ensemble du projet alimentaire

C’est en place depuis 2010-2011. La commune produit entre 85 et 95% des besoins en légume des cantines --> extra ultra frais et local (produit, cuisiné et mangé à Mouans-Sartoux).

Ferme de 6 hectares qui emploie 4 agents municipaux qui permettent de produit 1 200 repas/jour avec à peu près 25 tonnes de légumes/an.

Origine du questionnement du bio dans les écoles : crise de la vache folle. A partir du moment où le raisonnement = pour mettre les enfants en sécurité, il faut de la viande bio (pour ne pas avoir de risque) --> donc pourquoi ne pas étendre cette logique à tous les aliments. C’était tout à fait logique et sain pour les personnes de la commune.

La commune a réussi le pari de passer au 100% bio grâce à la ferme municipale. Pb de production en bio local (manque bcp de maraicher bio et ceux qui existent ne sont pas intéressés de vendre à la restauration collective parce que ce n’est pas rentable).

1 200 repas/jour pour les 3 écoles de Mouans-Sartoux. La commune s’occupe des cantines des écoles. Pour les crèches : centre communal d’action social. La ferme municipale de Mouans-Sartoux produit une partie des besoins des crèches. Récemment, la commune + le CCAS ont embauché un maraicher qui travaille sur la ferme pour produire pour l’épicerie sociale et les crèches.

4. Comment s’est mise en place cette transformation dans les cantines ?

Outil de ferme + changement dans les cantines. Il y avait déjà des cantines dans les cuisines donc il a juste fallu réaménager pour accueillir la production en 100% produits brut (ça fait aussi partie du

cahier des charges de la commune : aucun produit transformé). Il a aussi fallu former les équipes à travailler d'une nouvelle façon, parce qu'il y a les obligations sanitaires.

Du matériel ergonomique a été mis à dispositions (des fours, nouveaux systèmes de nettoyages, agencement des espaces...) + communication auprès des familles pour qu'elles comprennent le changement.

Il n'y a pas eu d'objections pour que les cantines fassent du 100% bio, fait maison et local pour les enfants.

Chaque école possède sa propre cantine. Il y a trois chefs, qui ont chacun leur équipe. Mais toutes les écoles ont les mêmes menus. Gros travail de coordination entre les cantines et la ferme, il faut que les menus soient adaptés à la réalité de la ferme et que la ferme réponde aux besoins des cantines. La ferme doit être variée, et les menus doivent rester souple pour résister aux aléas de la ferme.

Responsable de restauration va à la ferme le matin, il charge les légumes et fait la livraison dans les écoles + il fait le tour de toutes les équipes de cantine.

5. Est-ce que cette transformation a conduit à des augmentations de tarifs ?

Non pas du tout. La commune a mis en place, fin 2024, le tarif a un euro. Il y a des cantines en France où c'est plus cher qu'à Mouans Sartoux et ce n'est pas bio.

Ça revient un tout petit peu plus cher d'autoproduire les légumes (parce que les agriculteurs sont bien payés).

Plus on sort du produit industrialisé, moins ça coûte cher.

6. Avez-vous rencontré des difficultés dans la mise en place de cette initiative ?

Difficulté = passer d'un modèle à l'autre mais ça s'est fait plutôt en douceur.

2 difficultés :

- Apprendre à faire face aux aléas climatiques : trop froid, pluie...
- Coordination sur volume de production : nature n'est pas arithmétique, parfois trop de rendements par rapport aux besoins --> travail de régulation avec le temps

7. Quels sont, selon vous les effets, qu'ont engendré cette transformation ?

Etude qui a été faite à Mouans-Sartoux (géographe et chercheur) pour évaluer l'impact des PAT (projet alimentaire territoriaux). A peu près 70% des habitants de la commune ont changé leurs pratiques alimentaires sur quelques éléments de leur alimentation (moins de viande, plus de local, plus de bio, plus de saison...).

Effets notables dans plus de 70% de l'alimentation. Transition alimentaire qui est partie des écoles mais a touché bcp plus large.

8. Avez-vous mis en place une sorte de parcours d'éducation alimentaire à suivre avec des grandes étapes (selon les âges, les priorités...) ?

Il y a un programme d'accompagnement des enfants pendant la pause méridienne sur leur éducation à l'alimentation (programme de la CAF). C'est toujours adapté à l'âge des enfants. Pour plus d'info, voir avec un animateur scolaire ou périscolaire.

9. Comment peut-on transposer ce modèle à une échelle plus large ?

C'est faisable. Le point de départ c'est d'y croire. Il suffit de dire que ça ne se fera pas pour que rien ne change. Il faut prendre des exemples de ce qui a déjà été fait.

Le point de départ = se saisir de sa compétence propre.

On peut avoir les mains liées avec les marchés publics qui durent dans le temps, mais possibilité de modifier le cahier des charges des contractuels d'année en année. Ex : si la collectivité veut 20% de bio dans les cantines, on change le cahier des charges et on le fait.

Cf. Carte dévorer la ville

5.19. Compte-rendu d'entretien avec Carole Jambon – 9 mars 2026

Plus de 12 classes : 290 élèves en élémentaire (206 qui mangent à la cantine) et 200 élèves en maternelle (138 qui mangent à la cantine)

3 grandes dimensions au rôle de directrice scolaire :

- Pilotage pédagogique : savoir ce qu'il se passe au niveau de l'école, des classes, harmonisation des pratiques
- Pôle administratif : rôle de tampon entre enfant, parents, mairie, inspection...
- Coordination et communication

--> dans tous les cas: très présente avec les enfants (en charge de la chorale des enfants, en janvier/février : elle prend des grps d'élèves en difficultés pour les aider et soutenir ses collègues)

Sur le temps scolaire, tout ce qui est mis en place est de la responsabilité de la directrice/directeur d'école. Tout ce qui est hors temps scolaire, c'est mairie, donc tout ce qui est périscolaire, ce n'est plus de sa responsabilité.

Ils essaient quand même d'avoir une harmonisation au niveau des règles et des pratiques, pour qu'il y ait une cohérence auprès des enfants et auprès des familles.

Ce qui est fait dans l'école Jean Zay :

- Pas de goûter (c'est dans le règlement intérieur) : seulement fruit ou compote au niveau des récréations
- Pas de bonbons à l'école
- Grande attention portée aux allergies (bcp de PAI): pas de fruits à coques, pas de graines
- Attention portée aussi pendant les pique-nique : essaye de communiquer sur le fait de ne pas amener des chips et soda
- Pour les goûters de fêtes d'anniversaire : certaines classes en font pas du tout, mais dans les autres ce sont des choses qui sont achetées sous contrôle (pas de gâteau fait maison)
- CP-CE1: programme sur l'alimentation (ce qui est équilibré, bon pour la santé...)

- CE2-CM1-CM2: travail sur emballages, recyclage, gaspillage
- CM2: sont allés visiter la cuisine centrale
- Conseils de délégués : tous les délégués de classe sont réunis une fois par trimestre pour travailler sur des thématiques et faire remonter des remarques et avis des autres élèves : souvent bcp de choses à dire sur la cantine --> permet d'impliquer les enfants dans les décisions
- CM1-CM2 qui vont chercher des infos sur les menus et qui viennent expliquer aux autres classes
- Une semaine à Chamagnieu : de moins de moins d'enseignants qui y vont parce que c'est sur la base du volontariat et une semaine c'est intense. Mais en 2025 : 4 classes sont parties (deux de CE1, une classe de CP, une classe de CP-CE1)

Animateurs périsco et coordinateur des périsco qui animent les actions sur le temps de la cantine et certains enseignants sur la base du volontariat sur le temps scolaire

Rôle des enseignants : peuvent organiser des projets sur la base du volontariat / pas de formations proposées aux enseignants

Autres ateliers avec des acteurs extérieurs (ex des infirmiers ou assistant du service sanitaire): chaque année sur des thématiques différentes. Cette année c'est plutôt sur sommeil et écran.

Rôle des parents important : ils participent bcp à l'éducation alimentaire des enfants mais ils ont du mal à accompagner et être sensibiliser sur ces questions

Effets :

- Court effet après des activités (en mode ils vont faire des gouters avec des fruits pendant quelques semaines et après ça revient à des trucs plus sucrés)
- Plus en plus d'enfants qui viennent avec des tup (moins de gaspillage)

5.20. Compte-rendu d'entretien avec Élodie Letard – 9 mars 2026

Le 9 mars 2026, un entretien a été réalisé avec Élodie Letard, chargée de mission au service de restauration durable de la Ville de Rennes. Cet échange a permis de mieux comprendre les actions mises en place par la collectivité en matière d'alimentation durable.

- Nombre d'enfants demi-pensionnaire à Rennes : environ 10 500 enfants
- Nombre d'élèves à Rennes : environ 14 181 enfants (primaires + maternelle, écoles publiques uniquement)
- Formation animateurs : environ 100 personnes depuis 2023. Disponibilité compliquée des correspondants de restauration
- Construction du projet de l'école de cuisine : co-construction interne, échange entre services : enfance et restauration. Partenaire : Terres de sources. Implication via des groupes de travail : animateurs, cuisiniers.
- Lien avec région : DRAAF, financeur au démarrage

La Ville de Rennes s'est dotée d'un Plan alimentaire durable, équivalent d'un Projet Alimentaire Territorial (PAT), visant à structurer sa politique alimentaire. Dans ce cadre, plusieurs dispositifs ont été développés. Parmi eux, la création d'une École municipale de cuisine, qui travaille en lien avec des associations afin de renforcer l'accessibilité alimentaire. Par ailleurs, une carte alimentaire durable a été mise en place : elle permet aux bénéficiaires de recevoir 100 euros par mois pendant cinq mois afin de favoriser l'achat de produits durables.

Le service de restauration concerne un volume important d'usagers, avec 90 écoles, 17 crèches et 31 centres de loisirs. La production des repas repose en grande partie sur une cuisine centrale qui fournit à la fois les écoles et les EHPAD, pour un total d'environ 14 000 repas par jour. Les crèches constituent une exception, puisque les repas y sont préparés directement sur place.

Plusieurs enjeux structurent l'action du service, notamment la lutte contre le gaspillage alimentaire, l'amélioration de la durabilité des produits utilisés et la formation des agents. Dans cette perspective, l'École municipale de cuisine, inaugurée en avril 2023, joue un rôle central.

Cette structure répond à plusieurs objectifs. D'une part, il s'agit de permettre aux enfants de retrouver des repères alimentaires, en valorisant le lien avec la cuisine et le fait maison. D'autre part, elle vise à recréer du lien entre les écoles et les cuisiniers, en favorisant les échanges. Enfin, elle répond à un besoin de formation des professionnels, afin de les sensibiliser aux nouveaux enjeux et de faire évoluer leurs pratiques.

Les actions de l'École municipale de cuisine s'organisent autour de trois axes principaux. Le premier concerne les ateliers de cuisine destinés aux enfants, de la grande section au CM2, organisés sur le temps périscolaire. Ces ateliers reposent sur une collaboration entre les centres de loisirs et les équipes de cuisine, ce qui peut parfois être difficile à coordonner en raison des contraintes de planning des cuisiniers. Depuis avril 2023, plus de 1000 enfants ont participé à ces ateliers, mobilisant 10 cuisiniers dans 27 centres de loisirs, pour un total de 62 ateliers. Des ateliers parents-enfants sont également proposés dans les centres de loisirs : bien que la mobilisation des parents reste difficile, ces formats sont jugés intéressants. Toutefois, certaines limites existent, notamment le fait que les cycles d'ateliers ne concernent pas toujours les mêmes enfants entre le périscolaire et les centres de loisirs. Par ailleurs, le fort turnover des animateurs constitue un enjeu important, rendant nécessaire leur formation et leur sensibilisation afin d'en faire des relais, voire des ambassadeurs des repas de la cantine.

Le deuxième axe porte sur la formation des cuisiniers et des agents. L'objectif est de faire évoluer les pratiques vers une cuisine plus durable, en intégrant des approches dites évolutives et alternatives. Ces formations, ouvertes également aux animateurs, rencontrent un réel succès puisqu'elles sont complètes, malgré certaines difficultés d'organisation.

Enfin, le troisième axe concerne l'organisation d'événements en partenariat avec d'autres services de la collectivité, tels que la Semaine de la nutrition ou la Semaine du goût. Ces initiatives permettent de sensibiliser un public plus large aux enjeux alimentaires.

Ainsi, la politique de restauration durable de la Ville de Rennes repose sur une approche globale, combinant production de repas, éducation alimentaire et formation des professionnels, tout en cherchant à impliquer différents publics, des enfants aux agents en passant par les familles.

Table des matières

REMERCIEMENTS.....	2
SOMMAIRE	3
SIGLES ET ABREVIATIONS.....	4
INTRODUCTION.....	5
1. PRESENTATION DE LA MISSION	5
2. PRESENTATION DE L'EQUIPE ET DU TERRAIN DE RECHERCHE.....	6
2.1. <i>Un projet en collaboration avec des étudiantes et étudiants de Sciences Po Lyon</i>	6
2.2. <i>Villeurbanne, notre terrain de recherche</i>	7
3. OBJECTIFS OPERATIONNELS DE LA DEMARCHE	8
4. DEFINITION DES CONCEPTS CLES.....	8
4.1. <i>Alimentation et éducation à l'alimentation</i>	8
4.2. <i>Parcours éducatif alimentaire</i>	10
4.3. <i>Benchmark</i>	10
4.4. <i>Cadre réglementaire</i>	11
PARTIE 1 – CADRAGE DE LA MISSION ET METHODE DE TRAVAIL.....	16
1. REDEFINITION DU PROJET	16
1.1. <i>Clarifier la notion de « parcours alimentaire » : d'une pluralité d'actions isolées à une méthodologie globale et cohérente</i>	16
1.2. <i>Redéfinir le projet de parcours éducatif alimentaire : les objectifs de la mission</i>	17
1.3. <i>Les enjeux de la mission</i>	19
1.4. <i>Le cadrage de la mission</i>	19
2. ÉTAT DE L'ART.....	20
2.1. <i>Alimentation et société : l'alimentation en tant que problème public</i>	20
2.2. <i>Les politiques publiques territoriales : inscrire sur le temps long, coordonner des acteurs à une échelle restreinte et répondre aux enjeux contemporains de l'action locale</i>	34
2.3. <i>Mise en place d'un cadre national de l'éducation à l'alimentation</i>	41
2.4. <i>Mise en œuvre territoriale de l'éducation à l'alimentation en France</i>	54
3. METHODOLOGIE	60
3.1. <i>Identification des acteurs du territoire</i>	60
3.2. <i>Entretiens</i>	60
3.3. <i>Observations</i>	64
3.4. <i>Recherches académiques et veille informationnelle</i>	65
4. OBSTACLES	66
4.1. <i>Communication et coordination au sein du groupe</i>	66
4.2. <i>Avoir une cartographie des initiatives scolaires sur l'alimentation</i>	66

4.3.	<i>Difficulté à discerner certaines attentes des partenaires</i>	67
4.4.	<i>Les contours flous de la définition d'un parcours éducatif alimentaire.....</i>	68
4.5.	<i>Les biais</i>	68
PARTIE 2 – ÉTAT DES LIEUX DE LA SITUATION		69
1.	NUTRITION ET PSYCHOLOGIE DE L'ENFANT	69
1.1.	<i>Fiche nutrition.....</i>	69
1.2.	<i>Fiche psychologie.....</i>	74
2.	DIAGNOSTIC DU TERRITOIRE.....	80
2.1.	<i>Cartographie.....</i>	80
2.2.	<i>Diagnostic de territoire</i>	82
3.	BENCHMARK	106
3.1.	<i>Rennes.....</i>	106
3.2.	<i>La Couronne.....</i>	112
3.3.	<i>Le Québec.....</i>	115
3.4.	<i>Montpellier.....</i>	122
3.5.	<i>Mouans-Sartoux.....</i>	131
3.6.	<i>Benchmarks additionnels</i>	135
3.7.	<i>Conclusion du benchmark : éléments de synthèse.....</i>	139
4.	CONTRAINTES	142
4.1.	<i>Contraintes réglementaires</i>	142
4.2.	<i>Contraintes organisationnelles.....</i>	143
4.3.	<i>Contraintes budgétaires</i>	145
PARTIE 3 – RESULTATS DE L'ETUDE ET PRECONISATIONS.....		146
1.	PRECONISATIONS	146
1.1.	<i>Méthodologie de la construction du parcours</i>	146
1.2.	<i>L'inclusion de toutes les parties prenantes</i>	150
1.3.	<i>La formation du personnel</i>	152
1.4.	<i>Développer les initiatives existantes</i>	153
1.5.	<i>Pérenniser et évaluer</i>	156
1.6.	<i>Mieux communiquer auprès des familles.....</i>	157
1.7.	<i>Préconisations pour l'organisation du séminaire d'automne.....</i>	159
2.	LE PARCOURS EDUCATIF ALIMENTAIRE EN FRISSES	163
2.1.	<i>Frise temporelle pour la méthodologie du parcours.....</i>	163
2.2.	<i>Frise temporelle vers un parcours pour les enfants.....</i>	167
CONCLUSION.....		173
ANNEXES.....		175
1.	FICHE PROJET PF.....	175
2.	BIBLIOGRAPHIE.....	178
3.	CARTOGRAPHIE.....	195

4.	FICHES D'AUTORISATION DE RETRANSCRIPTION ET DE DIFFUSION	197
4.1.	Fiche d'autorisation de retranscription et de diffusion de Loïc Fayet.....	197
4.2.	Fiche d'autorisation de retranscription et de diffusion de Julien Barthod-Malat et Corinne Bernard	198
4.3.	Fiche d'autorisation de retranscription et de diffusion de Pascale Pérochaud.....	199
4.4.	Fiche d'autorisation de retranscription et de diffusion de Damien Foinant.....	200
4.5.	Fiche d'autorisation de retranscription et de diffusion d'Amandine Schmidt.....	201
4.6.	Fiche d'autorisation de retranscription et de diffusion de Catherine Pinet Fernandes.....	202
4.7.	Fiche d'autorisation de retranscription et de diffusion et Lila Kelil.....	203
4.8.	Fiche d'autorisation de retranscription et de diffusion de Céline Leprince	204
4.9.	Fiche d'autorisation de retranscription et de diffusion de Sylvie Renard.....	205
4.10.	Fiche d'autorisation de retranscription et de diffusion de Sébastien Desaulniers-Turgeon ..	206
4.11.	Fiche d'autorisation de retranscription et de diffusion de Léo Pometti.....	207
4.12.	Fiche d'autorisation de retranscription et de diffusion de Fanny Dejours.....	208
4.13.	Fiche d'autorisation de retranscription et de diffusion d'Elena Bardel.....	209
4.14.	Fiche d'autorisation de retranscription et de diffusion de Marie Massart	210
4.15.	Fiche d'autorisation de retranscription et de diffusion de Sylviane Pélissier.....	211
4.16.	Fiche d'autorisation de retranscription et de diffusion de Farida Kendri	212
4.17.	Fiche d'autorisation de retranscription et de diffusion de Sylvine Vassoile.....	213
4.18.	Fiche d'autorisation de retranscription et de diffusion de Sylvain Bourdon.....	214
4.19.	Fiche d'autorisation de retranscription et de diffusion de Carole Jambon.....	215
4.20.	Fiche d'autorisation de retranscription et de diffusion d'Élodie Letard	216
5.	ENTRETIENS.....	217
5.1.	Entretien avec Loïc Fayet (Les cantines nourricières) - 15/10/2025.....	217
5.2.	Entretien avec Julien Barthod-Malat et Corinne Bernard (DSP) – 08 octobre 2025.....	231
5.3.	Entretien avec Pascale Pérochaud – 9 octobre 2025.....	253
5.4.	Entretien avec D. Foinant – 24 octobre 2025.....	281
5.5.	Entretien avec Amandine Schmidt et Chloé (alternante) – 25 novembre 2025.....	300
5.6.	Entretien avec Catherine Pinet Fernandes – 18 novembre 2025	319
5.7.	Entretien avec Lila Kelil – 21 novembre 2025.....	344
5.8.	Entretien avec Céline Leprince (Sens et savoir) - 16 janvier 2026	363
5.9.	Entretien avec Sylvie Renard – 30 janvier 2026	375
5.10.	Entretien avec Sébastien Desaulniers-Turgeon - 04 février 2026	377
5.11.	Entretien avec Léo Pometti (La Couronne) - 9 février 2026.....	396
5.12.	Entretien avec Fanny Dejours - 11 février 2026.....	422
5.13.	Entretien avec Elena Bardel – 11 février 2026.....	439
5.14.	Entretien avec Marie Massart (Montpellier – Ma cantine autrement) - 23 février 2026	455
5.15.	Entretien Sylviane Pélissier - 23 février 2026	464
5.16.	Entretien avec Farida Kendri et Nora B (responsable animation 6-14 ans) - 24 février 2026.....	481
5.17.	Entretien avec Sylvine Vassoile (DPE) - 27 février 2026.....	501
5.18.	Compte-rendu d'entretien avec Sylvain Bourdon – 27 octobre 2025.....	518

5.19. <i>Compte-rendu d'entretien avec Carole Jambon – 9 mars 2026</i>	522
5.20. <i>Compte-rendu d'entretien avec Élodie Letard – 9 mars 2026</i>	524
TABLE DES MATIERES	526