

Enseigner une alimentation durable

Des plateaux ramenés intacts à la plonge, des assiettes à peine touchées, des tranches de pain qui finissent en déchets, des enquêtes où 60 % des élèves déclarent avoir encore faim quand ils sortent de table... Scènes ordinaires de cantine qui interpellent et peuvent affecter le moral des agents de restauration et de tous les acteurs de la "pause méridienne".

LE GASPILLAGE : DES ORIGINES AUX RÉPONSES

Les établissements de restauration ont mis en place, ces dernières années, de nombreuses actions pour prévenir le gaspillage alimentaire et améliorer l'alimentation des convives. Les campagnes de mesure du gaspillage permettent une prise de conscience des volumes, du type d'aliments et de plats gaspillés. À l'issue d'un diagnostic, l'établissement est accompagné dans son plan d'actions qui a pour but d'agir à la fois sur la réduction du gaspillage et sur l'amélioration de l'alimentation des convives.

La prévention du gaspillage par l'éducation est devenue une évidence en restauration collective et de nombreuses collectivités s'y engagent. Par ces actions sur le mangeur, l'aliment et l'environnement du mangeur², l'éducation au goût a des impacts profonds et durables sur le gaspillage alimentaire.

FAIRE ÉVOLUER LES PRATIQUES ET L'OFFRE ALIMENTAIRE

Les agents de restauration sont souvent très surpris de constater la curiosité, voire l'audace dont font preuve les jeunes convives lors d'ateliers d'éducation à l'alimentation et au goût. « *Les enfants osent davantage, ils sont très curieux en situation d'animation, le challenge est de transférer cette curiosité au restaurant scolaire* », affirme François Hauton, directeur du SyMO de Nevers (syndicat produisant les repas pour 6 communes) qui a créé l'Espace du goût il y a 10 ans, un parcours qui comprend 11 modules. « *Ces enfants qui n'aiment rien et qui gaspillent les carottes râpées au restaurant scolaire sont capables de se régaler avec des bâtonnets de chou rave cru* »³ Que se passe-t-il ? Comment l'éducation à l'alimentation et au goût permet-elle de faire évoluer les comportements vers des choix alimentaires plus favorables à la santé mais aussi vers une plus grande consommation de repas de la cantine et un moindre gaspillage ? Les ateliers d'éducation au goût mettent l'expérience sensorielle au cœur de la pédagogie. Lors d'un atelier, le mangeur est amené à vivre des expériences sensi-

bles qui vont mobiliser son corps et son cœur et susciter des émotions. L'éducateur accompagne les participants dans l'expression et les questionnements sur les perceptions éprouvées, et comment elles s'articulent avec des questionnements sur les aliments, leur origine, leur mode de production et/ou de transformation, leur saisonnalité...

Ces expériences contribuent à entretenir la curiosité alimentaire, à élargir le répertoire alimentaire, à cultiver le plaisir dans l'acte alimentaire. Or, les études montrent que les enfants qui associent le plus l'alimentation au plaisir sont ceux qui font les choix de meilleure qualité nutritionnelle (travaux de Sandrine Monnery-Patris, centre des sciences du goût et de l'alimentation - Inra).

L'éducation au goût contribue également à enrichir le vocabulaire qui permet de parler et de partager ses perceptions, d'exprimer ses goûts et ses préférences. Dans une école primaire, un élève exprime ses perceptions après

la dégustation d'un radis de variété ancienne : « *Quand on regarde de loin, ça donne pas envie mais c'est très savoureux puis on croque et ça explose. C'est délicieux, ça fond dans la bouche, j'étais sur un nuage.* »³

Dans des projets de lutte contre le gaspillage, parmi les actions, les élèves sont parfois amenés à renommer les plats à leur manière, pour les "apprivoiser", en y ajoutant une note humoristique, car on sait qu'« *il ne suffit pas qu'un aliment soit bon à manger, encore faut-il qu'il soit bon à penser* » (Claude Lévi-Strauss). Exemple dans un collège d'Île-de-France, où les élèves ont créé des étiquettes : "Palette à la diable et ses allumettes diaboliques", "Douceur de poisson et l'or vert et jaune du jardin", "Rencontre entre la mer et la terre", "Poisson et sa panure accompagnés du délice de Shrek"³. Ces actions permettent non seulement de créer du lien entre les élèves et les agents de restauration et d'animation, mais stimulent également l'envie de goûter, une aptitude essentielle que l'on cherche à développer dans toute démarche de lutte contre le gaspillage.

L'éducation au goût contribue par ailleurs à développer l'autonomie du mangeur. Pour s'intégrer dans son groupe de pairs, le jeune mangeur peut se conformer à ses codes et rejeter tel ou tel aliment tout simplement pour "faire comme les autres". L'éducation au goût aide le mangeur à affirmer ses choix et ses préférences, et à faire un lien avec le gaspillage. L'éducation à l'alimentation et au goût contribue progressivement à changer le

LORSQUE J'AI COMMENCÉ À MESURER LE GASPILLAGE À LA CANTINE IL Y A 15 ANS, ON ME DISAIT TRÈS SOUVENT « ON NE PEUT RIEN Y FAIRE », « L'ÉDUCATION À L'ALIMENTATION N'EST PAS FAITE À LA MAISON », « LES ENFANTS SONT DE PLUS EN PLUS DIFFICILES », « LES ANIMATEURS NE LES INCITENT PAS À GOÛTER ». SOULIGNE ANNE-DIDIER PETREMANT !



de mon
assiette
à notre
planète

restauration durable et éducation au goût

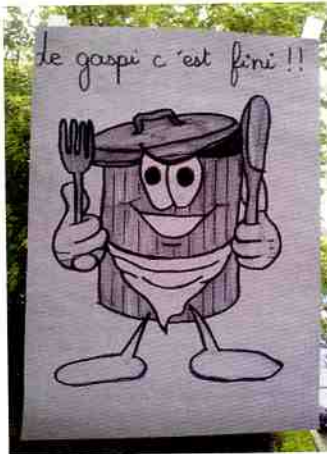
ÉDUCATION ALIMENTAIRE

regard des convives. Un aliment qui a plus de valeur aux yeux de la personne sera moins facilement gaspillé. « *L'éducation au goût contribue au respect des aliments et à une meilleure consommation* », explique Christophe Hébert, président de l'association Agores et responsable de la restauration d'Harfleur (76) où l'école du goût et de l'alimentation est très active depuis 2011. Elle contribue également à changer le regard des convives sur les agents de restauration et d'animation : « *Après avoir animé des ateliers d'éducation au goût et leur avoir ainsi fait vivre des expériences sensorielles, les agents de restauration et les animateurs deviennent des vedettes pour les enfants, ils ne les voient plus de la même manière* », explique Audrey Nabonne, chef de service réception diététique et actions éducatives de la ville de Colomiers.

ÉVOLUTION DES PRATIQUES DES AGENTS DE RESTAURATION ET D'ANIMATION

L'évolution des représentations et des pratiques alimentaires des convives va nécessairement de pair avec une évolution de l'offre alimentaire, et vice versa. « *L'éducation au goût est une démarche qui se décline à tous les étages* », explique Christophe Hébert. C'est pourquoi ces dispositifs s'accompagnent né-

cessairement d'actions qui visent à faire évoluer l'offre alimentaire et le contenu de l'assiette : introduction de nouveaux aliments, recettes, associations de saveurs et de textures, réflexion sur la présentation et la valorisation de l'assiette. Les agents de restauration et les animateurs formés à l'éducation au goût se servent des caractéristiques sensorielles des aliments pour améliorer le contenu de l'assiette et le valoriser auprès des jeunes convives. Dans un collège où 60 % des kakis avaient été gaspillés, un travail a été mené avec les agents de restauration et d'animation sur les caractéristiques sensorielles du kaki et comment les transmettre aux collégiens pour leur donner envie de le goûter. « *Lors du premier service, lorsque les collégiens passaient avec leur plateau sur la ligne de self et demandaient « c'est quoi ça ? », les agents répondaient « c'est un fruit » ou « je ne sais pas ». Lors du deuxième service de kakis, le taux de gaspillage n'était plus que de 30 %. Les agents avaient donné envie aux élèves de le goûter, le kaki était devenu comestible et désirable!* »³



RÉSULTATS ET PERSPECTIVES

Les dispositifs d'éducation au goût sont pour Christophe Hébert « *de petites graines qui vont fructifier d'année en année* ». Ils changent en profondeur les représentations et les pratiques de tous les acteurs de l'écosystème de la restauration. Les expériences montrent que les convives font preuve de plus de curiosité (dans un collège d'Île-de-France, 67 % des élèves ne prennent pas d'entrée, alors que 80 % de ceux qui ont suivi le parcours d'éducation en prennent), que les agents de restauration et les animateurs sont mieux armés pour s'ajuster et répondre aux pratiques parfois déconcertantes des convives, que l'éducation au goût crée de la confiance et rassemble autour de l'objectif commun de mieux manger et moins gaspiller. « *On voit clairement les évolutions des attitudes des enfants après un cycle d'École du goût* », explique Audrey Nabonne. Les enfants qui avaient du mal à manger et qui entraient à la cantine avec la boule au ventre osent goûter et incitent même leurs camarades à le faire ». À Harfleur, le gaspillage est passé de 167 g par enfant en 2009 à 56 g. Des économies de l'ordre de 20 000 € par an ont pu être réinvesties dans des produits durables. Ces transformations ne se feront pas sans tous les acteurs, de l'agent de production au convive, en passant par l'agent de service et l'animateur. *

¹ Anne-Didier Petremant, membre de l'ANÉJ, pilote du groupe de travail Éducation à l'alimentation et au goût et alimentation durable de l'ANÉJ, fondatrice de DMAANP, "De mon assiette à notre planète"

² Le mangeur, l'aliment et l'environnement du mangeur sont les 3 sommets du "triangle du mangeur"

³ Source : DMAANP



Association
Nationale pour
l'Éducation au
Goût des
Jeunes

C'est pour accompagner les agents de la pause méridienne et des temps périscolaires dans leur démarche d'éducation à l'alimentation et au goût que l'ANÉJ a créé le

dispositif éducatif Animassens, une adaptation des Classes du goût aux temps périscolaires. Après avoir été expérimenté en Nouvelle-Aquitaine, Animassens est aujourd'hui déployé auprès de collectivités en Île-de-France, financé par la DRIAAF, l'ARS Île-de-France et le Sycotom dans le cadre d'une expérimentation. Pour Audrey Nabonne, de la ville de Colomiers qui a fait partie de l'expérimentation pilote, Animassens « *a redonné un nouveau souffle à nos projets et a boosté les agents* ». L'ANÉJ participe aussi à un travail collaboratif en Île-de-France, impulsé par l'ARS regroupant de nombreux partenaires, certains qui travaillent sur les jardins urbains (Graine de jardins, la chaire "Agriculture Urbaine" d'AgroParisTech), sur le comportement alimentaire (la chaire "Comportement alimentaire" d'AgroParisTech) sur la prévention santé (Cresp, Romdes, Repop), sur la prévention déchets (Sycotom). Ce regroupement est nécessaire pour travailler l'articulation entre les diverses actions et permettre d'avoir une approche organisée articulant santé, jardins, développement durable, éducation auprès des bénéficiaires, les administrés des collectivités territoriales et l'évaluation de cette articulation.