

A WHOLE SCHOOL FOOD APPROACH

**Une approche globale de l'alimentation à l'école
Lignes directrices
pour les écoles et les villes, départements et régions**

Rikolto Belgium



TABLE DES MATIÈRES

Whole School Food Approach Une approche globale de l'alimentation à l'école Lignes directrices pour les écoles et les villes/régions	4
--	---

Partie 1 : Cadre de la WSFA 7

1.1 Pilier A : Politique et leadership. 8

1.1.1 Groupe de travail sur l'alimentation à l'école	8
--	---

1.1.2 Planning, supervision, évaluation et apprentissage	8
--	---

1.1.3 Communication	9
---------------------------	---

1.1.4 Participation des élèves	9
--------------------------------------	---

1.2 Pilier B : Alimentation et développement durable. 9

1.2.1 Une cantine scolaire accueillante	10
---	----

1.2.2 Commandes publiques pour une restauration collective durable	10
--	----

1.2.3 Des paniers-repas et des collations équilibrés	10
--	----

1.2.4 Sécurité alimentaire	10
----------------------------------	----

1.2.5 Le gaspillage alimentaire	10
---------------------------------------	----

1.3 Pilier C : Éducation et apprentissage. 11

1.3.1 L'alimentation dans le programme scolaire	11
---	----

1.3.2 Formation du personnel	11
------------------------------------	----

1.3.3 L'apprentissage authentique	11
---	----

1.4 Pilier D : Collectivité et partenariat 12

1.4.1 Participation des familles	12
--	----

1.4.2 Collaboration avec les acteurs locaux et les collectivités	12
--	----

Partie 2 : Mise en œuvre d'une approche globale de l'alimentation à l'école 13

2.1 Rôles des parties prenantes. 13

2.1.1 Direction et conseils d'école	13
---	----

2.1.2 Enseignants et personnel	14
--------------------------------------	----

2.1.3 Services de restauration scolaire et cuisiniers des cantines	14
--	----

2.1.4 Élèves	15
--------------------	----

2.1.5 Familles	15
----------------------	----

2.1.6 Collectivité (locale)	15
-----------------------------------	----

2.2 Développer une politique alimentaire globale de l'école 16

2.3 Un plan étape par étape pour une politique alimentaire globale de l'école 18

Partie 3 : Rôle des autorités locales et régionales 20
3.1 Pilier A : Politique et leadership.21
3.2 Pilier B : Alimentation et développement durable.22
3.3 Pilier C : Éducation et apprentissage.22
3.4 Pilier D : Collectivité et partenariat23
Partie 4 : Les 3 niveaux de la WSFA 24



Whole School Food Approach

Une approche globale de l'alimentation à l'école

Lignes directrices pour les écoles et les villes, départements et régions

CONTEXTE

L'alimentation des enfants et adolescents a un impact à la fois sur leur santé et sur l'environnement. Les régimes alimentaires déséquilibrés ont des effets délétères sur le bien-être et la concentration des élèves. Selon l'Organisation mondiale de la santé, environ 20 % des enfants en âge d'aller à l'école en Europe sont en surpoids ou obèses, avec des taux en hausse dans de nombreux pays. Les enfants vulnérables issus de foyers défavorisés ou disposant de faibles revenus sont plus susceptibles d'avoir une alimentation de mauvaise qualité et insuffisamment nutritive, accentuant ainsi les inégalités. Dans l'Union Européenne (UE), 33 millions de personnes ne peuvent acheter un repas complet qu'une fois tous les deux jours, un chiffre qui risque d'augmenter si les prix des denrées alimentaires continuent de grimper. Investir dans des régimes alimentaires sains et durables pour les jeunes permettra de réaliser d'importantes économies sur les futures dépenses de santé publique et contribuera au bien-être individuel et collectif. Cette démarche reflète également les objectifs de la stratégie de l'UE sur les droits de l'enfant, par laquelle la Commission européenne s'est engagée à réviser à la fois le cadre juridique du programme scolaire de l'UE (en accentuant davantage l'importance d'une alimentation saine et durable) et la Garantie européenne pour l'enfance, prévoyant que les États membres de l'UE établissent des plans de mise en œuvre nationaux pour garantir que les enfants dans le besoin aient accès à une alimentation saine et à au moins un repas équilibré par jour de classe.

La production et la consommation durables des denrées alimentaires sont des conditions préalables importantes pour atteindre les objectifs environnementaux et climatiques proposés dans le Pacte Vert pour l'Europe, dans la stratégie "de la ferme à la table" et dans la stratégie de l'UE pour la biodiversité à l'horizon 2030. Selon le groupe des conseillers scientifiques principaux de la Commission européenne, la production alimentaire a un impact significatif sur l'environnement. Elle consomme de grandes quantités de ressources naturelles comme l'eau et l'énergie et contribue au changement climatique: 21 à 37 % des émissions de gaz à effet de serre sont causées par la production alimentaire. La production de nourriture entraîne également une perte de la biodiversité – une tendance inquiétante, car la biodiversité est à la base de régimes alimentaires sains et nutritifs, améliore les moyens de subsistance des populations rurales et la productivité agricole, et représente un aspect essentiel de notre système alimentaire ainsi que de la sécurité alimentaire.

Dans le cadre de sa stratégie “de la ferme à la table”, la Commission européenne encourage la consommation alimentaire durable et le passage à des régimes alimentaires sains et soutenables. Cette stratégie est essentielle pour atteindre les Objectifs de développement durable des Nations Unies. Elle accorde une importance particulière au rôle des villes, des régions et des autorités publiques dans l’approvisionnement alimentaire durable des écoles. Financé par le programme Horizon 2020, le projet SchoolFood4Change vise à faciliter le passage à des régimes alimentaires durables et sains en exerçant un impact direct sur plus de 3 000 écoles et 600 000 élèves dans 12 pays de l’UE.

L’approche globale de l’alimentation à l’école (Whole School Food Approach - WSFA) présentée dans ce document contribue à ce changement. Elle s’appuie sur le travail d’initiatives existantes, comme le projet britannique Food for Life, les campagnes du mouvement Fair Trade (commerce équitable) dans les écoles et les universités, les mouvements Slow Food, le WWF, la campagne Rikolto Good Food @ School et le programme éducatif WSFA en République tchèque et en Slovaquie. La WSFA est une méthode visant à instaurer une culture alimentaire saine et durable au sein et autour des écoles. Elle contribue à un changement systémique qui impacte l’ensemble de la collectivité et affecte positivement l’éducation, la démocratie à l’école, la durabilité, les inégalités, les collectivités et la santé. La WSFA rend les sociétés plus résilientes sur le plan territorial, social et environnemental.



INFORMATIONS CONTENUES DANS CE DOCUMENT

Ce document fournit des lignes directrices que les écoles et les autorités locales et régionales peuvent utiliser pour expliquer de manière cohérente les différentes composantes de la WSFA. Comme il ne s'agit que d'un cadre, il doit être utilisé en combinaison avec des outils sur sa mise en œuvre.

- **Partie 1: Cadre de la WSFA:** La WSFA est une démarche d'intervention dans les écoles pour promouvoir la santé et le bien-être, l'éducation au développement durable, la durabilité et l'égalité.
- **Partie 2: Mise en œuvre de la WSFA:** Pour mettre en œuvre la WSFA dans une école, tous les acteurs à l'intérieur et autour de l'école doivent être impliqués et s'engager dans le projet. Cette partie du document présente les moyens d'y parvenir, explique comment développer une politique globale pour l'alimentation à l'école et en fournit un guide étape par étape.
- **Partie 3 : Rôle des autorités locales et régionales:** Les autorités nationales, régionales et locales peuvent soutenir la mise en œuvre d'une WSFA dans les écoles en élaborant un accompagnement adapté pour chaque école et en facilitant des projets communs et des partenariats avec d'autres acteurs locaux.
- **Partie 4 : Les trois niveaux de la WSFA:** Les écoles qui excellent en termes d'alimentation scolaire et d'éducation alimentaire peuvent passer au niveau supérieur. Les écoles qui se chargent de travailler de manière structurée sur une WSFA peuvent également décider du niveau qu'elles veulent atteindre: bronze, argent ou or. De cette façon, elles peuvent mieux présenter leurs efforts à l'ensemble de la collectivité scolaire.



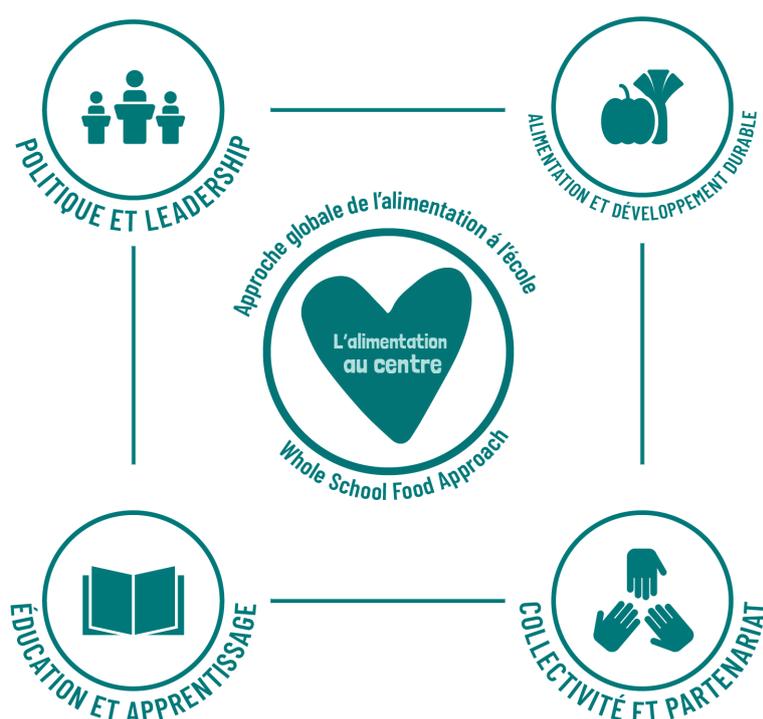
Partie 1 : Cadre de la WSFA

À PROPOS DE LA WSFA

La WSFA, l'approche globale de l'alimentation à l'école, est une méthode permettant de développer une culture alimentaire saine et durable au sein et autour des écoles. Son efficacité a été prouvée par des données : elle contribue effectivement à un changement systémique au niveau de la collectivité et son effet positif sur l'éducation, la durabilité, les inégalités, les collectivités et la santé. La WSFA considère les écoles – de l'école maternelle au lycée – comme des moteurs du changement vers un système alimentaire durable. La méthode intègre l'alimentation et l'éducation: elle aborde l'élaboration des repas et le fonctionnement des cantines scolaires, prévoit un enseignement pratique, des activités d'apprentissage et la participation active à la fois des élèves et des enseignants. Cette approche engage la collectivité scolaire au sens large, y compris les familles, les agriculteurs, les entreprises et la société civile.

QUATRE PILIERS

Le WSFA se compose de quatre piliers qui se renforcent mutuellement: (A) Politique et leadership, (B) Alimentation et durabilité, (C) Éducation et apprentissage, et (D) Collectivité et partenariat. Pour réussir la mise en œuvre d'une WSFA, une école doit travailler en même temps sur les quatre piliers, car ils sont tous des éléments essentiels de l'approche. Ces piliers regroupent différents éléments de base pour guider une école dans la mise en œuvre d'une WSFA. Ci-dessous est présenté un scénario idéal.



1.1 PILIER A : POLITIQUE ET LEADERSHIP

Ce pilier vise à convaincre toutes les parties prenantes – le personnel de l'école, les élèves, les familles et la collectivité scolaire au sens large – de s'engager et de faire de l'alimentation une partie essentielle de la vie à l'école. Il aborde l'approche de l'école vis-à-vis d'une alimentation saine et durable par le biais de plans, de politiques, d'activités, de ses valeurs et de l'éducation. Avec une vision et une stratégie larges, les écoles peuvent ainsi maximiser leur impact.



Donner aux élèves les moyens de prendre l'initiative et les inviter à participer aux décisions et aux contenus pédagogiques liés à l'alimentation n'est pas seulement éducatif, mais contribue également à faire d'une alimentation saine et durable le choix le plus facile et le plus naturel pour tous.

Ce pilier garantit que la WSFA est approuvée par la direction de l'école et inscrite dans sa vision, sa mission, ses valeurs, ses politiques, son plan de développement et son programme, afin qu'elle s'étende tout aspect de la vie à l'école.

1.1.1 GROUPE DE TRAVAIL SUR L'ALIMENTATION À L'ÉCOLE

La création d'un Groupe de Travail pour l'Alimentation à l'École (GTAE) est l'une des premières mesures qu'une école souhaitant adopter une approche globale de l'alimentation peut prendre. Le GTAE est la force motrice qui permet à la WSFA de démarrer et de maintenir son élan. Ce groupe réunit les enseignants, le personnel de cantine, les élèves et les responsables de l'école. Les familles, les personnes du quartier ou toutes autres personnes souhaitant interagir avec l'école sur les questions alimentaires peuvent également y participer.

1.1.2 PLANNING, SUPERVISION, ÉVALUATION ET APPRENTISSAGE

Le GTAE examine ce que l'école fait en termes d'alimentation et d'éducation alimentaire et met en route le processus WSFA, en incluant toutes les parties prenantes concernées. Le plan d'action qui en résulte guide la mise en œuvre de la WSFA. Les plans doivent être suivis et évalués chaque année, pour que l'expérience acquise puisse constituer la base pour le plan de l'année suivante.

1.1.3 COMMUNICATION

La réussite d'une WSFA dépend largement de la visibilité des actions entreprises. La communication doit susciter l'enthousiasme, générer du soutien et amener des personnes supplémentaires à vouloir contribuer au développement de la WSFA. Les écoles peuvent utiliser leurs réseaux de communication existants et coopérer avec les médias locaux.

1.1.4 PARTICIPATION DES ÉLÈVES

Une WSFA a un impact optimal lorsque les enfants et les adolescents qui y participent sont sincèrement concernés par l'alimentation. Faire appel à la créativité et à l'énergie positive des élèves favorisera un sentiment de responsabilité et d'appropriation, et rendra le projet beaucoup plus efficace que si les enseignants ou les responsables de l'école agissaient seuls. Impliquer les élèves dans les décisions concernant l'alimentation à l'école ouvre la voie à un changement durable de leurs habitudes alimentaires. Cela renforce également la confiance et les compétences de leadership des élèves, les rendant ainsi acteurs du changement et consommateurs conscients. Les élèves doivent être responsabilisés et les actions doivent également inclure la collectivité dans son ensemble au-delà des portes de l'école.

1.2 PILIER B : ALIMENTATION ET DÉVELOPPEMENT DURABLE

La restauration scolaire n'est pas seulement une activité commerciale, une pause dans les cours ou un moyen de remplir des estomacs affamés : elle fait partie de la mission éducative d'une école. Servir des aliments sains et durables à l'école est une base excellente pour travailler sur les objectifs plus larges du projet, comme favoriser une culture alimentaire positive à l'école. C'est également une bonne occasion de faire découvrir aux élèves des types d'aliments différents et de susciter leur enthousiasme.



Ce deuxième pilier vise à transformer la cantine d'une école en un environnement d'apprentissage, que l'école serve ou non des repas chauds. En respectant des normes alimentaires élevées, l'école peut rassurer les élèves, les familles et la collectivité au sens large sur le fait qu'elle sert des aliments d'origine durable, traçables et nutritifs. Les écoles doivent faire d'une alimentation saine et durable la norme, le personnel devant donner le bon exemple.

1.2.1 UNE CANTINE SCOLAIRE ACCUEILLANTE

Une cantine scolaire accueillante éveille l'intérêt des élèves et leur donne envie d'apprendre. L'aspect d'une cantine scolaire, son environnement plus ou moins agréable, la façon dont les aliments sont présentés et les informations qui les accompagnent influencent les choix des élèves. Responsabiliser les élèves et les faire participer à la conception de la cantine de leur école contribue à des choix alimentaires sains et durables.

1.2.2 COMMANDES PUBLIQUES POUR UNE RESTAURATION COLLECTIVE DURABLE

Les commandes publiques sont le processus par lequel les autorités publiques achètent des aliments et des services de restauration. Elles ont un impact majeur sur ce que les élèves mangent et boivent et, parfois, même sur la manière dont ils le font. Lorsque les cahiers des charges incluent des critères de durabilité (tels que l'achat de produits de saison, issus de l'agriculture biologique ou du commerce équitable), les élèves consomment davantage d'aliments et de boissons nutritifs, équilibrés et durables.

1.2.3 DES PANIERS-REPAS ET DES COLLATIONS ÉQUILIBRÉS

Au cours d'une journée d'école, les occasions de manger et de grignoter sont nombreuses. Pendant la récréation, les élèves peuvent avoir accès à des distributeurs automatiques ou à des kiosques; au moment du déjeuner, ils se rendent à la cantine de l'école; ils peuvent également apporter de la nourriture de chez eux lors d'occasions spéciales, comme des anniversaires ou des sorties scolaires. Il relève de l'école et des proches qui prennent soin des élèves d'encourager les petits déjeuners, les collations et les déjeuners équilibrés, afin de faire de l'école un environnement aussi sain que possible. Les écoles doivent également veiller à ce que de l'eau potable soit toujours disponible.

1.2.4 SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

Un repas sain est essentiel pour permettre aux enfants de tenir la journée. Apprendre, jouer et se concentrer sont impossibles avec un estomac vide. Garantir l'accès à la nourriture pour tous les enfants est très important, en particulier pour ce qui concerne les enfants socialement les plus vulnérables. Tous les repas fournis doivent favoriser la diversité culinaire et respecter un large éventail de besoins alimentaires.

1.2.5 LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

La réduction du gaspillage alimentaire par la planification des repas permet de conserver des aliments pour la consommation humaine, d'économiser de l'argent et de réduire l'impact environnemental de la production et de la consommation de nourriture. Les écoles doivent travailler avec les fournisseurs, les équipes de restauration, les familles et les élèves pour prévenir, réduire et gérer le gaspillage alimentaire.

1.3 PILIER C : ÉDUCATION ET APPRENTISSAGE

Apprendre aux enfants à cuisiner, à cultiver et à comprendre d'où vient leur nourriture et quel est son effet sur l'environnement leur donne les compétences et les connaissances nécessaires pour prendre des décisions raisonnées concernant leur propre santé et celle de la planète, aujourd'hui et pour l'avenir. Apprendre à manger équilibré, à respecter le bien-être des animaux et à se nourrir de manière durable et éthique aide les enfants à faire des choix alimentaires éclairés, ainsi qu'à comprendre le débat sur l'alimentation et la santé au plus large. L'éducation à l'alimentation et au système alimentaire touche aux trois dimensions du développement durable : écologique, sociale et économique.



1.3.1 L'ALIMENTATION DANS LE PROGRAMME SCOLAIRE

Le thème de l'alimentation doit faire partie du programme scolaire et être adapté aux différents âges et stades de développement des élèves. Pouvant être intégrée à de nombreuses matières, l'étude de l'alimentation doit de préférence être abordée de manière pluridisciplinaire, avec la collaboration de plusieurs enseignants. Ce sujet pourrait même être traité lors d'événements extrascolaires, par exemple lors d'une fête de cantine.

1.3.2 FORMATION DU PERSONNEL

Pour intégrer l'alimentation dans le plus grand nombre de matières possible et concrétiser une WSFA à l'école, le personnel – tant les enseignants que le personnel de cantine – doit recevoir une formation et des informations appropriées. Des ateliers thématiques et des ressources pédagogiques ciblées peuvent aider les enseignants, le personnel et même les éducateurs ou les familles qui ne font pas nécessairement partie du personnel de l'école. Les salles à manger et les salles de classe de l'école peuvent devenir des lieux d'apprentissage, où les enseignants, le personnel de cantine et les autres membres du personnel scolaire collaborent.

1.3.3 L'APPRENTISSAGE AUTHENTIQUE

L'apprentissage théorique par le biais de livres et de cours doit être complété par un apprentissage pratique: visites de fermes, collaboration avec des entreprises agroalimentaires locales, réalisation de jardins potagers à l'école, cuisiner ensemble, etc. L'apprentissage sur le terrain permet aux élèves de mieux comprendre le système alimentaire, leur enseigne de nouvelles compétences et les prédispose à faire de l'alimentation saine et durable une partie importante de leur vie. Les projets pratiques peuvent être pluridisciplinaires ou interclasses et peuvent même faire appel à différents acteurs proches du milieu scolaire.

1.4 PILIER D : COLLECTIVITÉ ET PARTENARIAT

Le dernier pilier porte sur la coopération avec un large éventail d'acteurs dans les environs de l'école. Une WSFA a plus d'impact lorsque de nombreux acteurs travaillent ensemble, notamment les familles, les épiceries, les fermes, les associations locales et les comités de quartier, car le principe au cœur de la WSFA est qu'une alimentation saine et durable devrait être le choix le plus facile pour chacun, peu importe qui il est et où il se trouve. L'approche ne consiste pas seulement à faire les bons choix alimentaires: il s'agit d'honorer des aliments de qualité et le rôle de la nourriture lors d'occasions importantes dans de nombreuses cultures différentes.



1.4.1 PARTICIPATION DES FAMILLES

Faire participer les proches des élèves à la WSFA permet de s'assurer que l'alimentation devient un sujet à la maison également. Une culture alimentaire ouverte et accueillante peut sensibiliser les familles au sujet et les encourager à promouvoir activement une alimentation durable et saine à la maison, par exemple lors de la préparation paniers-repas. Certains parents pourraient même se proposer de donner un coup de main à l'école.

1.4.2 COLLABORATION AVEC LES ACTEURS LOCAUX ET LES COLLECTIVITÉS

Les écoles ne fonctionnent pas dans le vide. Une alimentation durable et saine est la responsabilité partagée de nombreux partenaires, dont les associations locales, les collectivités et les entreprises:

- Un magasin local peut promouvoir une alimentation saine et durable plutôt que des collations mauvaises pour la santé;
- L'école peut acheter les produits d'une ferme locale, tout en apprenant aux élèves à connaître les activités de la ferme voire même y participer;
- L'école peut prendre en charge les excédents d'une entreprise alimentaire locale, ce qui apprend aux élèves comment fonctionne ce type d'entreprise;
- L'école peut organiser des événements d'échange avec un centre de réfugiés local, permettant aux élèves de découvrir différentes traditions culinaires;
- L'école peut travailler avec une association locale qui s'engage à respecter les principes du commerce équitable, afin d'enseigner aux élèves l'alimentation saine et durable en relation avec les pays du Sud

Partie 2 : Mise en œuvre d'une approche globale de l'alimentation à l'école

Pour mettre en œuvre une WSFA, il faut que tous les acteurs au sein et autour de l'école participent, de la direction de l'école et des conseils d'école aux enseignants et aux élèves, en passant par les services de restauration scolaire et les cuisiniers des cantines, les familles des élèves et la collectivité tout autour de l'école.

2.1 RÔLES DES PARTIES PRENANTES

Nous avons énuméré ci-dessous ce que les différentes parties prenantes peuvent faire pour soutenir une WSFA.

2.1.1 DIRECTION ET CONSEILS D'ÉCOLE

- Fournir le leadership et le soutien nécessaires à la mise en œuvre d'une politique alimentaire saine et durable dans tous les domaines de fonctionnement de l'école (par ex., politiques, services alimentaires, activités en classe, collectes de fonds, projets, événements spéciaux et journées sportives)
- Intégrer des stratégies pertinentes dans les plans de l'école pour améliorer la santé et le bien-être
- Fournir l'environnement physique nécessaire, y compris les infrastructures et les équipements qui favorisent une alimentation saine
- Informer et encourager l'ensemble de la collectivité scolaire à s'engager dans le développement, la mise en œuvre et l'évaluation des plans, des politiques, des activités et des événements organisés par l'école pour promouvoir une alimentation saine
- Encourager une alimentation saine comme la norme et servir de modèle
- Encourager l'égalité d'accès et de participation de toutes les familles à la culture alimentaire de l'école, quel que soit leur milieu social ou culturel
- Veiller à ce que les enseignants soient en mesure de planifier et de travailler en interdisciplinarité et de collaborer avec la collectivité locale (planification, temps pour les réunions conjointes, etc.)
- Veiller à ce que les enseignants et le personnel de la cantine reçoivent une formation et aient des occasions de travailler en collaboration

2.1.2 ENSEIGNANTS ET PERSONNEL

- Inclure l'éducation à la nourriture et à une alimentation saine dans le programme scolaire, dans tous les domaines et à tous les niveaux d'apprentissage
- Offrir aux élèves la possibilité de développer et d'appliquer des connaissances et des compétences favorisant une alimentation saine (par ex., cultiver des aliments, établir un budget, faire les courses, cuisiner et essayer des aliments nouveaux)
- Prendre l'initiative de promouvoir la santé et des organiser activités liées à l'alimentation saine à l'école
- Encourager une alimentation saine et durable en tant que norme et servir de modèle de comportement
- Développer des visions positives de l'avenir et soutenir la participation active des élèves à la résolution des problèmes
- Coopérer avec le personnel de la cantine et/ou les autres personnes présentes aux repas
- Faire participer les élèves à la planification des cours
- Ouvrir la salle de classe et privilégier l'échange mutuel avec la collectivité environnante

2.1.3 SERVICES DE RESTAURATION SCOLAIRE ET CUISINIERS DES CANTINES

- Servir des aliments et des boissons qui répondent aux critères du programme SchoolFood4Change
- S'assurer que des boissons et des aliments sains et durables soient toujours proposés comme le choix le plus facile ou comme le seul choix possible
- Servir des boissons et des aliments nouveaux et culturellement diversifiés à titre d'essai, puis recueillir les commentaires de la collectivité scolaire
- Présenter les boissons et les aliments nutritifs de manière attrayante et appétissante (par ex., par le nom des plats)
- Promouvoir les menus par des affiches, des panneaux, des annonces, des bulletins d'information et par le site Web de l'école
- Travailler avec les enseignants et les éducateurs qui aident pendant le repas

2.1.4 ÉLÈVES

- Participer activement aux activités liées à l'alimentation organisées par l'école, à l'intérieur et à l'extérieur de la classe
- Être un modèle de comportement et de conduite en matière d'alimentation saine et durable
- Participer à une alimentation saine et durable à la maison (par ex., en aidant à faire les courses et à cuisiner)

2.1.5 FAMILLES

- Être un modèle de comportement et de conduite en matière d'alimentation saine et durable
- Faire participer les enfants à des activités liées à une alimentation saine et durable à la maison (par ex., établir un budget, faire les courses, cuisiner, préparer le déjeuner)
- Fournir des aliments et des boissons sains et durables à la maison et dans les boîtes à goûter
- Aider l'école à planifier, mettre en œuvre et évaluer les initiatives en matière d'alimentation saine et durable

2.1.6 COLLECTIVITÉ (LOCALE)

- Les entreprises soutiennent les activités de l'école en matière d'alimentation saine et durable, par exemple par des collectes de fonds, en fournissant du matériel, des ressources humaines et des prix (par ex., des articles non alimentaires, des bons de réduction et des services)
- Les entreprises collaborent avec les élèves sur le thème de l'alimentation, en leur demandant d'exprimer leur opinion et en accueillant leur soutien
- Les services, organisations et professionnels de la santé renforcent la capacité de l'école à promouvoir une alimentation saine et durable (par ex., en fournissant des informations, des conseils et du soutien en matière de santé)
- Les agriculteurs locaux, les producteurs et les commerçants de produits alimentaires soutiennent les messages de l'école en faveur d'une alimentation saine et durable (par ex., par le biais d'une visite à l'école ou bien d'une excursion sur un marché ou dans une ferme locale)
- Les associations locales ou (inter)nationales de commerce équitable contribuent à sensibiliser les élèves à l'interdépendance de la chaîne alimentaire des pays de l'hémisphère Nord et Sud, en fournissant des informations et en organisant par exemple des webinaires avec des producteurs de cacao, de café ou de bananes à l'étranger
- Les autorités locales et régionales peuvent soutenir une WSFA à de nombreux niveaux – cf. la partie 3 de ce document

2.2 DÉVELOPPER UNE POLITIQUE ALIMENTAIRE GLOBALE DE L'ÉCOLE

La politique alimentaire globale de l'école est un document en constante évolution, partagé par toutes les parties prenantes qui interagissent avec l'école. Elle exprime une vision commune sur l'éthique, le statut et le rôle de tous les aspects de l'alimentation au sein de l'école (y compris l'approvisionnement de nourriture et l'éducation alimentaire). Elle démontre publiquement que l'école se soucie de la durabilité ainsi que de la santé et du bien-être des élèves, du personnel et des autres parties prenantes, et qu'elle y contribue.



UNE POLITIQUE ALIMENTAIRE GLOBALE DE L'ÉCOLE:

- Définit une approche coordonnée pour l'achat de nourriture et de boissons, afin de refléter l'objectif de la WSFA et faire de la bonne nourriture le choix le plus immédiat pour tous
- Communique cette approche aux élèves, au personnel, aux familles et à l'ensemble de la collectivité scolaire
- Améliore le bien-être des élèves, du personnel de l'école et de toute la collectivité
- Assure l'égalité d'accès et de participation pour tous et toutes
- Veille à ce que le programme scolaire et l'achat de nourriture et de boissons à l'école soient cohérents l'un à l'autre
- Veille à ce que le programme scolaire et l'achat de nourriture et de boissons à l'école soient cohérents l'un à l'autre
- Garantit une meilleure durabilité par des actions planifiées, en fournissant des ressources et en formant le personnel afin d'atteindre ses objectifs
- La politique rassemble tous les aspects de l'alimentation et de l'éducation d'une manière claire et cohérente. Ces aspects comprennent notamment:
 - Le programme scolaire officiel (c-à-d les matières), l'équipement et les ressources, l'achat des ingrédients et le développement du personnel
 - L'éducation au développement durable comme perspective sur l'éducation alimentaire. Cela signifie que l'école a une approche holistique de l'alimentation, basée sur les aspects écologiques, sociaux et économiques du développement durable
 - Des activités pratiques en classe et en dehors de l'école, par exemple la cuisine et le jardinage
 - Le service d'aliments et de boissons à l'école, par exemple les clubs de petit-déjeuner, kiosques, repas à l'école, hydratation

- La consommation d'aliments et de boissons à l'école, par exemple l'environnement de la salle à manger, la façon de servir, l'heure, les élèves qui apportent de la nourriture de chez eux à l'école (y compris l'information des personnes qui s'en occupent) et les fournisseurs d'aliments commerciaux
- La promotion des aliments et des boissons, y compris la publicité et le sponsorat
- Sorties et événements, par exemple les fêtes de l'école
- Soins divers concernant le bien-être des élèves à plusieurs niveaux (par ex. comportement, repas scolaires gratuits, ...).



2.3 UN PLAN ÉTAPE PAR ÉTAPE POUR UNE POLITIQUE ALIMENTAIRE GLOBALE DE L'ÉCOLE

Une politique alimentaire globale de l'école est établie par le biais de discussions avec toutes les parties prenantes : élèves, enseignants, cuisiniers, directeur d'école, éducateurs, administration locale et partenaires communautaires. Ensemble, ils examinent le rôle et le statut de l'alimentation (y compris l'approvisionnement de nourriture et de boissons) dans l'école, généralement par le biais d'un conseil d'école ou d'un groupe de travail. Le processus lui-même est plus important que le document de politique final, car il permet d'établir un sentiment d'appartenance. Une fois qu'une école a établi une politique alimentaire, elle peut commencer à mettre en œuvre des mesures ciblées et coordonnées.

1. Commencez

- Identifiez la raison d'être et les obstacles à la mise en place d'une politique alimentaire, ainsi que les opportunités/bénéfices attendus pour l'école
- Créez un groupe de travail composé d'enseignants, de la direction de l'école, du personnel de la cantine et d'élèves
- Discutez du concept d'une politique alimentaire avec le groupe de travail sur l'alimentation à l'école, la direction de l'école, les enseignants et les représentants de la municipalité
- Déterminez pourquoi l'école veut une politique alimentaire
- Établissez des objectifs clairs à court et à long terme, c'est-à-dire déterminez ce que l'école souhaite réaliser
- Planifiez comment et quand mettre en place des actions, en faire le suivi, les développer et les évaluer.

2. Examinez la culture alimentaire de l'école

- Désignez une personne chargée de superviser ce travail
- Effectuez un bilan de la culture alimentaire: Y a-t-il des problèmes liés à la nourriture et aux boissons dans l'école ? Quels aliments et boissons sont fournis? Comment sont-ils consommés? Comment le programme scolaire officiel et les événements extracurriculaires traitent-ils la nourriture et les boissons? Comment le programme scolaire et les événements extracurriculaires traitent-ils la nourriture et les boissons d'un point de vue holistique? Cet examen servira de base de référence pour suivre le progrès réalisé par la suite
- Analysez les résultats de ce bilan. Qu'est-ce qui se passe bien, en quoi l'école pourrait-elle s'améliorer?
- Partagez ces informations avec toutes les parties prenantes
- Déterminez les besoins et les priorités de l'école
- Formulez les objectifs de la politique en tenant compte de ces priorités
- Établissez des critères de réussite, un calendrier et des rôles.

3. Rédigez la politique

- Rédigez une première version, en accord avec les résultats du bilan de la culture alimentaire et avec la vision de l'école
- Demandez à la direction de l'école et au conseil d'école ou bien au groupe de travail sur l'alimentation à l'école de revoir l'ébauche. Accueillez les commentaires constructifs
- Modifiez le projet.

4. Modifiez le projet de politique

- Analysez les commentaires reçus
- Modifiez le projet de politique en conséquence
- Obtenez la validation de la politique par la direction de l'école
- Ratifiez la version finale lors d'une réunion du conseil d'école ou du GTAE
- Publiez la politique.

5. Mettez en œuvre la politique

- Faites démarrer les actions concrètes prévues par la politique
- Déléguez la responsabilité de chaque objectif à un membre du groupe
- Communiquez aux parties prenantes ce que l'on attend d'elles, coordonnez-les et faites-les coopérer
- Fournissez la formation et les ressources prévues par la politique
- Montrez à l'école comment la politique est mise en œuvre.

6. Suivez, évaluez et adaptez la politique

- Faites de la politique un point fixe de l'ordre du jour de la direction ainsi que du personnel de l'école
- Documentez toutes les actions prises
- Continuez à mobiliser toutes les parties prenantes
- Célébrez et communiquez vos réussites
- Examinez les points forts et les faiblesses de la politique
- Adaptez-la (si nécessaire) une fois l'année écoulée et partagez-la avec toutes les parties prenantes.

Partie 3 : Rôle des autorités locales et régionales

POURQUOI LES COLLECTIVITÉS LOCALES ET RÉGIONALES DEVRAIENT-ELLES SOUTENIR LES ÉCOLES

Les autorités locales et régionales telles que les villes et les régions peuvent être des moteurs du changement et faire une différence réelle pour la santé publique, la société et l'environnement. Elles jouent souvent un rôle important dans l'éducation et dans la promotion de politiques durables en ce qui concerne les marchés publics pour la restauration collective.

Comme les autorités locales et régionales opèrent à proximité des différentes parties prenantes, elles peuvent contribuer à la mise en œuvre d'une WSFA dans les écoles en fournissant un encadrement, donnant des conseils sur mesure et facilitant les partenariats avec les acteurs locaux du changement via leur capacité de mise en réseau.

COMMENT LES AUTORITÉS LOCALES ET RÉGIONALES PEUVENT SOUTENIR LES ÉCOLES

Les autorités locales et régionales sont des institutions complexes. Il n'est pas toujours évident de savoir quelles initiatives en matière d'alimentation existent déjà et qui en est responsable – notamment pas pour le personnel de la ville ou de la région, et certainement pas pour les écoles qui cherchent un soutien pour leurs efforts pour la réalisation d'une WSFA.

Pour aider les écoles, les autorités locales et régionales devront mobiliser le soutien politique et public, s'allier à différents départements et réfléchir aux actions à court terme sur lesquelles se concentrer dans un premier temps.

Il existe rarement une approche standard valable pour tous, mais une bonne première étape peut consister à mettre en place un groupe de travail composé de collègues enthousiastes issus de différents départements (par ex., alimentation, éducation, environnement/durabilité). Les dirigeants politiques et les enseignants ou directeurs d'école de la ville/région qui le souhaitent peuvent également rejoindre le groupe de travail.

Ensuite, il peut être utile d'explorer ce qui est déjà fait au niveau local, quelles sont les compétences et les ressources dont les différents départements disposent, et évaluer si des réussites rapides peuvent être obtenues dans certains domaines afin de générer du soutien pour une WSFA. Au départ, il est probablement préférable de se concentrer sur un nombre limité d'écoles qui sont déjà disposées et motivées à adopter une WSFA.

EXEMPLES CONCRETS DE MOYENS DE SOUTENIR LES ÉCOLES

Nous vous présentons ci-dessous des exemples de moyens par lesquels les autorités locales et régionales peuvent soutenir les écoles, en suivant la structure des quatre piliers de la WSFA.

3.1 PILIER A : POLITIQUE ET LEADERSHIP

- Prévoyez un budget pour les écoles travaillant à la réalisation d'une WSFA
- Mettez en place des groupes de travail sur l'alimentation dans différentes écoles, par exemple en organisant une soirée d'information, en les aidant à élaborer un plan d'action, en fournissant des exemples, des modèles et un facilitateur
- Aidez les écoles à réaliser un bilan de la culture alimentaire : offrez du soutien méthodologique, demandez aux membres de différents groupes de travail sur l'alimentation dans les écoles de participer à des bilans dans d'autres écoles
- (Co-)organisez une réunion annuelle d'évaluation et de planification avec les écoles, en vous concentrant sur les résultats et les expériences acquises
- Engagez-vous auprès de partenaires, d'ONG ou d'associations qui peuvent accompagner les écoles
- Faites connaître la WSFA dans vos canaux de communication et dans les médias locaux et/ou nationaux, en soulignant les réalisations des écoles de la région/ville
- Amplifiez l'action de la WSFA et obtenez l'adhésion d'autres écoles
- Promouvez et coordonnez le programme de récompense de la WSFA : expliquez les différents niveaux de réussite, encouragez les écoles à participer et prévoyez des offres incitatives (telles que des subventions, mais aussi des services, comme par ex. la fourniture de matériel pour l'organisation d'une journée de cantine)
- (Co-)organisez une cérémonie ou événement annuel relatif à la WSFA : facilitez la mise en réseau des écoles, invitez d'autres parties prenantes à un atelier ou à une séance de réflexion sur la collaboration, présentez les résultats d'un concours de conception de cantines réalisés par les élèves, présentez les plans des écoles
- Partagez votre expérience avec d'autres autorités locales et nationales.



3.2 PILIER B : ALIMENTATION ET DÉVELOPPEMENT DURABLE

- Intégrez des critères de durabilité dans les commandes publiques pour la restauration collective des villes et des écoles
- Élaborez un modèle de cahier des charges que les écoles peuvent utiliser pour les nouveaux contrats de restauration
- Renforcez la coopération avec les responsables des commandes publiques dans les écoles qui font partie d'un système centralisé
- Organisez des formations pour le personnel des écoles (et les familles) sur une alimentation saine et durable qui reflète les différents besoins culturels
- Établissez une directive à l'échelle de la ville pour, par exemple, faire en sorte qu'un jour par semaine soit végétarien
- Aidez les écoles à mettre des aliments sains et durables à la disposition des élèves socialement vulnérables
- Facilitez la coopération entre les différentes écoles en matière d'achat de nourriture, de contrats de restauration collective et de mise à disposition d'aliments sains et durables dans les distributeurs automatiques et dans les kiosques
- Soutenez les écoles lorsqu'elles rénovent ou réaménagent leurs salles à manger et leurs cuisines, afin de rendre ces espaces plus éducatifs et de permettre aux élèves de s'engager
- Sponsorisez l'installation de fontaines à eau dans les écoles
- Aidez les écoles à prévenir le gaspillage alimentaire, par exemple en leur fournissant des outils pour mesurer les déchets et leur proposant des conseils et astuces.



3.3 PILIER C : ÉDUCATION ET APPRENTISSAGE

- Organisez des formations pour les enseignants et le personnel de l'école sur la WSFA et sur les systèmes alimentaires durables (y compris sur la mise en place de projets au niveau local)
- Soutenez les écoles à intégrer le thème de l'alimentation saine et durable dans différentes matières scolaires et pour des enfants d'âges différents (par ex., fournissez des conseils pédagogiques, favorisez les échanges de cours et d'outils entre les écoles, racontez l'histoire d'autres écoles pour donner de l'inspiration)
- Fournissez du matériel de jardinage et de compostage pour permettre aux élèves de créer un jardin potager à l'école



- Faites pression pour qu'une place plus importante soit donnée à l'alimentation dans le programme scolaire national.

3.4 PILIER D : COLLECTIVITÉ ET PARTENARIAT

- Dressez la liste des acteurs locaux qui seraient disposés à interagir avec les écoles
- Organisez des échanges entre écoles et inspirez-les à travailler avec des acteurs différents
- Programmez une session de réflexion/débat au sein d'un conseil alimentaire local (réunion avec toutes les parties prenantes et l'autorité locale ou régionale) sur les partenariats possibles entre les écoles et d'autres acteurs locaux, comme les magasins, les traiteurs, les fermes, les entreprises alimentaires, les conseils de quartier, les maisons de retraite, les communautés de réfugiés ou d'autres groupes
- Contactez directement les parties prenantes locales et encouragez-les à coopérer avec les écoles dans le cadre d'une WSFA
- Proposez des initiatives que ces acteurs peuvent entreprendre pour promouvoir une alimentation saine et durable auprès des enfants et des jeunes
- Facilitez des projets concrets sur place (tels que des visites de fermes), en collaboration avec la collectivité au sens large
- Les villes peuvent également intervenir dans le contexte alimentaire plus large qui influence le régime alimentaire des enfants. Elles peuvent, par exemple, analyser si des aliments sains et durables sont disponibles dans les environs de l'école, puis essayer d'augmenter leur disponibilité tout en limitant l'accès aux aliments mauvais pour la santé (par ex., en imposant des restrictions aux fast-food et au marketing).



Partie 4 : Les 3 niveaux de la WSFA

Le projet européen “SchoolFood4Change” reconnaît les accomplissements des écoles qui adoptent une WSFA, avec l’objectif de motiver les écoles et les collectivités à continuer à s’améliorer et à transformer leur culture alimentaire.

Lorsqu’une école souhaite valoriser le fruit de son travail sur l’alimentation à l’école et l’éducation alimentaire, elle peut demander à obtenir un niveau bronze, argent ou or. À chaque niveau correspondent des critères spécifiques que l’école doit respecter. Le bronze représente les démarches de base qu’une école doit entreprendre pour mettre en œuvre une WSFA ; des efforts supplémentaires peuvent aboutir à un statut argent ou or.



CRITÈRES

Les critères pour obtenir le niveau bronze, argent ou or sont présentés ci-dessous. Ils sont basés sur les quatre piliers de la WSFA et leurs éléments constitutifs, que nous avons présentés dans la première partie. Pour atteindre chacun de ces niveaux, une école doit travailler à la fois sur les quatre piliers.



Pilier A: Politique & leadership**A.1. Groupe de travail sur l'alimentation à l'école (GTAE)***BR.A.1. Groupe de travail sur l'alimentation à l'école (GTAE)*

L'école dispose d'un groupe de travail établi pour la mise en œuvre de la WSFA. Le groupe tient des réunions programmées et structurées qui sont documentées et suivies. Le GTAE se réunit régulièrement et est composé au minimum de responsables de l'école, d'enseignants, de personnel de cantine et d'élèves.

- Indicateurs:
 - opérationnel Oui/Non
 - nombre de réunions : 2/an
 - multi-acteurs

A.3. Politiques, expérience WSFA*BR.A.3. Vision sur l'alimentation et la nutrition, approuvée par la direction de l'école*

L'école a développé une vision claire sur l'alimentation et la nutrition, qui est approuvée par la direction de l'établissement. Cette vision exprime ce que l'école veut accomplir en matière d'alimentation et nutrition, avec des objectifs et des tâches concrets.

- Indicateurs:
 - Vision approuvée Oui/Non

A.5. Engagement et participation des jeunes*BR.A.5. Engagement actif des élèves*

Un groupe d'élèves reçoit du temps, de l'espace et du soutien pour s'engager activement à promouvoir une alimentation saine et durable et donner le bon exemple. Les enfants les plus jeunes sont stimulés de manière ludique pour apprendre à connaître les aliments sains et durables et leur mode de production.

- Indicateurs:
 - nombre d'élèves engagés activement

A.2. Planification, supervision, évaluation*BR.A.2. Bilan de la culture alimentaire de l'école + plan d'action*

Le travail effectué par l'école sur l'alimentation saine et durable à l'école a été examiné et exposé dans un bilan. Sur la base de ce bilan, le GTAE a développé un plan d'action pour l'ensemble de l'école. Chaque année, le GTAE évalue et renouvelle son plan d'action, documente ses réussites, tire ses conclusions sur l'année passée et formule des recommandations pour l'année suivante.

- Indicateurs:
 - Bilan
 - Plan d'action

A.4. Communication*BR.A.4. Communication interne sur la vision de l'école + communication interne sur les actions de la WSFA*

L'école communique clairement sa vision de l'alimentation à son personnel (y compris au personnel de la cantine et de la cuisine), aux élèves, aux familles et à l'ensemble de la communauté scolaire. L'école assure également une communication interne régulière sur les objectifs et les progrès de la WSFA auprès des élèves, du personnel de l'école et du personnel de restauration. Les résultats du bilan et le plan d'action sont partagés avec toute l'équipe de l'école et tous les élèves.

L'école désigne un responsable de la communication (par exemple un membre du GTAE), qui peut être contacté en cas de questions ou de remarques.

- Indicateurs:
 - La vision de l'école est communiquée à l'intérieur de l'école et auprès des familles et de la communauté au sens large Oui/Non
 - Communication interne sur le progrès de la WSFA Oui/Non
 - Responsable de la communication désigné Oui/Non

Pilier B: Alimentation et développement durable**B.1. La cantine**BR.B.1. La cantine comme un lieu d'apprentissage de l'alimentation saine et durable (norme)

L'école prévoit des actions dans la cantine pour promouvoir des habitudes, des attitudes et des comportements alimentaires sains.

- Indicateurs:
 - nombre d'actions dans la cantine
 - les parents et/ou le personnel de l'école donnent le bon exemple à la cantine

B.3. Des boissons saines et durablesBR.B.3. Eau potable gratuite

L'école encourage la consommation d'eau (du robinet*) et fournit plusieurs fontaines à eau dans toute l'école, où tous les élèves peuvent avoir un accès gratuit à l'eau potable.

- Indicateurs:
 - nombre de fontaines à eau (description ou plan)

B.4. Des collations et des boîtes à goûter sainesBR.B.4. Recommandations claires pour les boîtes à goûter et les collations

L'école informe les familles afin d'encourager des collations et des boîtes à goûter saines et durables et fournit des recommandations claires, basées sur la vision de l'école.

- Indicateurs:
 - Recommandations pour familles et élèves Oui/Non

B.6. Gaspillage alimentaireBR.B.6. L'école surveille les déchets alimentaires

L'école travaille en collaboration avec son entreprise de restauration/personnel de cantine, les familles et les élèves pour surveiller et minimiser les déchets alimentaires.

- Indicateurs:
 - Système de contrôle des déchets opérationnel Oui/Non

B.2. Des repas sains et durablesBR.B.2. Des repas sains et équilibrés à l'école

L'école informe les élèves et les familles sur le repas et ce qui le rend sain et équilibré. Les menus privilégient les aliments frais, non transformés, sans additifs superflus, préparés à partir de légumes et de fruits régionaux et de saison. Les ingrédients biologiques et issus du commerce équitable ainsi que les plats végétariens et à base de plantes sont également valorisés. Le pays d'origine des ingrédients principaux est indiqué.

- Indicateurs:
 - Les menus proposent des repas sains et durables, par exemple en servant :
 - Des aliments frais, non transformés, sans additifs superflus, préparés à partir de fruits et légumes régionaux et de saison
 - Des ingrédients issus du commerce équitable
 - Des ingrédients biologiques
 - Des fruits frais sont toujours proposés en option pour le dessert
 - Les portions de légumes sont conformes aux directives nationales en matière de santé

B.5. Égalité d'accès à une alimentation saine et durableBR.B.5. Équipements supplémentaires pour les enfants qui nécessitent de repas spéciaux

L'école encourage l'égalité d'accès à une alimentation saine et durable pour tous. Dans la mesure du possible, l'école tient compte des différents besoins alimentaires. Pour les enfants qui apportent des repas spéciaux de la maison, des options de stockage et de réchauffage sont prévues.

- Indicateurs:
 - équipements supplémentaires pour les enfants qui nécessitent de repas spéciaux Oui/Non

Pilier C: Éducation et apprentissage

C.1. L'alimentation dans le programme scolaire

BR.C.1. Le sujet de l'alimentation dans la salle de classe

Les thèmes de l'alimentation saine et de la production et consommation durables d'aliments font partie de plusieurs plans de cours et/ou projets interdisciplinaires, adaptés aux différents âges et stades de développement des enfants. Il y a une bonne harmonisation au sein du corps enseignant en termes de contenu pédagogique entre les différentes années et les différentes matières.

- Indicateurs:
 - Nombre de plans de cours et projets interdisciplinaires + description
 - Compte-rendu de la réunion du corps enseignant pour l'harmonisation des contenus

C.3. Éducation des adultes

BR.C.3. Ateliers thématiques et ressources pédagogiques pour les enseignants et le personnel de l'école

L'école propose aux enseignants des ateliers thématiques et des ressources éducatives.

- Indicateurs:
 - Nombre de ressources éducatives
 - Nombre d'ateliers thématiques complétés + description
 - Nombre de participants

C.2. Apprentissage authentique

BR.C.2. Cultiver, récolter, cuisiner: activités WSFA pour les enfants

L'école facilite et encourage les expériences pratiques, sur le terrain ou bien à l'école. Par exemple, l'école organise des séances de cuisine pour les élèves ; les élèves ont l'occasion de cultiver et de récolter des fruits et légumes et de faire du compost, ce qui est lié à un apprentissage qui dépasse les limites de la salle de classe.

- Indicateurs:
 - Liste des activités pratiques "cultiver, récolter, cuisiner, composter" + description



Pilier D: Collectivité et partenariat

D.1. Participation des familles

BR.D.1. L'école fait participer les familles aux activités liées à l'alimentation

L'école donne l'opportunité aux familles de s'engager dans la création d'une nouvelle vision et d'une nouvelle politique de l'alimentation à l'école, dès le début.

Les familles sont invitées par écrit à des réunions spécifiques pour discuter de la vision de l'alimentation à l'école et des politiques alimentaires de l'école. Elles sont invitées à participer et à apporter leur contribution à des activités pratiques sur l'alimentation.

- Indicateurs:
 - Copie des communications avec les familles et description des activités

D.2. Collaboration avec des acteurs externes et la communauté locale autour de l'école

BR.D.2. L'école communique sa vision de l'alimentation à l'ensemble de la collectivité

L'école communique clairement sa vision de l'alimentation aux acteurs extérieurs à l'école.

- Indicateurs:
 - Voir BR.A.4



Pilier A: Politique & leadership

A.1. Groupe de travail sur l'alimentation à l'école (GTAE)

AR.A.1. Le GTAE comprend des représentants des familles

L'école dispose d'un groupe de travail établi pour la mise en œuvre de la WSFA. Le groupe tient des réunions programmées et structurées qui sont documentées et suivies. Le GTAE se réunit régulièrement et est composé au minimum de responsables de l'école, d'enseignants, de personnel de cantine, d'élèves et de représentants des familles.

- Indicateurs:
 - opérationnel Oui/Non
 - nombre de réunions: 2/an
 - compte-rendu des réunions
 - multi-acteur

A.4. Communication

AR.A.4. Communication interne + communication externe auprès des familles et de l'entreprise de restauration (externe)

L'école diffuse largement des informations sur les réussites qui ont conduit au niveau bronze et informe régulièrement le personnel de l'école et de la cantine, les élèves et les familles sur son travail dans le cadre de la WSFA.

- Indicateurs:
 - La vision de l'école, la WSFA et les actions entreprises sont communiquées à l'intérieur de l'école et auprès des familles et de l'entreprise de restauration Oui/Non
 - Communication auprès de la collectivité de l'aboutissement au niveau de bronze Oui/Non
 - Responsable de la communication désigné Oui/Non

A.2. Planification, supervision, évaluation

AR.A.2. Plan d'action annuel SMART basé sur le bilan

Chaque année, le GTAE procède à un bilan et élabore un plan d'action SMART (Specific – Measurable – Achievable – Realistic – Timely), sur la base des évaluations, des recommandations et des enseignements tirés de l'année précédente.

- Indicateurs:
 - Bilan
 - Plan d'action SMART
 - Évaluation du plan d'action SMART

A.3. Politiques, expérience WSFA

AR.A.3. WSFA, approuvée par la direction de l'école

La WSFA est approuvée par la direction de l'école.

L'école crée et met en œuvre des politiques qui reflètent sa vision de l'alimentation. La direction de l'école communique clairement l'importance de la WSFA et participe activement au GTAE.

- Indicateurs:
 - WSFA approuvée par la direction de l'école et faisant partie de la vision générale de l'école Oui/Non

A.5. Engagement et participation des jeunes

AR.A.5. Ambassadeurs de l'alimentation à l'école et dans les familles

Un groupe d'élèves est activement engagé dans la promotion d'une alimentation saine et durable. Ils reçoivent une formation supplémentaire au sein de l'école, sur l'importance et les différents aspects d'une alimentation saine et durable et promeuvent le thème à l'école et auprès des familles.

- Indicateurs:
 - nombre d'ambassadeurs de l'alimentation
 - nombre formations

Pilier B: Alimentation et développement durable

B.1. La cantine

AR.B.1. Manger à l'école est un moment d'apprentissage joyeux pour les élèves

La plupart des élèves comprend l'importance d'une alimentation saine et durable et se dit satisfaite de la cantine et du moment du repas.

- Indicateurs:
 - nombre d'actions dans la cantine
 - les parents et/ou le personnel de l'école donnent le bon exemple à la cantine
 - questionnaire annuel pour les élèves et les familles (connaissance, satisfaction, joie)

B.2. Des repas sains et durables

AR.B.2. Des critères sains et durables dans les commandes publiques pour la restauration scolaire et la planification du menu

Au moins une fois par semaine, le repas standard est composé de plats riches en plantes ou végétariens. Chaque jour, une option riche en plantes ou végétarienne est proposée.

- Indicateurs:
 - Copie du menu, mettant en évidence les caractéristiques saines et durables :
 - aliments frais, non transformés, sans additifs superflus, préparés à partir de légumes et de fruits régionaux et de saison
 - ingrédients issus du commerce équitable
 - ingrédients biologiques
 - Le menu prévoit l'option quotidienne riche en plantes/ végétarienne et le repas hebdomadaire standard riche en plantes/ végétarien.
 - % d'élèves qui choisissent une option riche en plantes ou végétarienne
 - Critères spécifiques pour les commandes publiques (si pertinent)

B.3. Des boissons saines et durables

AR.B.3. Eau potable gratuite + boissons sucrées découragées ou limitées dans l'école

L'école fournit de l'eau potable gratuite, décourage la consommation de boissons sucrées et encourage activement la consommation d'eau. Les familles sont informées de la nécessité de proposer des boissons saines et durables aux enfants.

- Indicateurs:
 - nombre de fontaines à eau (description ou plan)
 - bonnes pratiques pour décourager/limiter les boissons sucrées

B.4. Des collations et des boîtes à goûter saines

AR.B.4. Les aliments ultra-transformés sont découragés à l'école

L'école décourage la consommation d'aliments ultra-transformés à l'école. Les parents sont informés de ces restrictions et reçoivent des conseils sur les alternatives.

- Indicateurs:
 - Recommandations pour familles et élèves Oui/Non
 - Bonnes pratiques pour décourager les aliments ultra-transformés

B.5. Égalité d'accès à une alimentation saine et durable

AR.B.5. Mécanismes de solidarité au sein de l'école

L'école met en place un système de soutien financier pour les familles disposant de faibles revenus.

- Indicateurs:
 - équipements supplémentaires pour les enfants qui nécessitent de repas spéciaux Oui/Non
 - mécanismes de solidarité opérationnels Oui/Non

B.6. Gaspillage alimentaire

AR.B.6. L'école prévient et gère le gaspillage alimentaire

L'école dispose d'un plan clair pour prévenir et gérer le gaspillage alimentaire et pour impliquer tous les acteurs concernés, en particulier les élèves.

- Indicateurs:
 - Système de contrôle des déchets opérationnel Oui/Non
 - Plan de gestion du gaspillage alimentaire Oui/Non

C.1. L'alimentation dans le programme scolaire

AR.C.1. Événements et activités éducatifs sur l'alimentation à l'école

Les thèmes de l'alimentation saine et de la production et consommation durables d'aliments font partie de plusieurs plans de cours et/ou projets interdisciplinaires.

L'école organise chaque année au niveau de l'école un événement éducatif sur l'alimentation pour les élèves.

- Indicateurs:
 - Nombre de plans de cours et projets interdisciplinaires + description
 - Compte-rendu de la réunion du corps enseignants pour l'harmonisation des contenus
 - Nombre d'activités, description de l'événement annuel et compte-rendu photographique

C.3. Éducation des adultes

AR.C.3. Formation pour le personnel de la cantine et de la cuisine

Le personnel de la cantine et de la cuisine participe à une formation sur l'alimentation saine et durable. En cas de service de restauration externe, les critères relatifs aux repas, aux collations et aux boissons seront précisés dans les critères d'appel d'offre.

- Indicateurs:
 - Description de la formation complétée
 - Nombre de participants

C.2. Apprentissage authentique

AR.C.2. Les agriculteurs dans l'éducation des enfants

L'école intègre les agriculteurs dans l'éducation des élèves.

Les élèves ont la possibilité de participer à des activités agricoles tout au long de l'année scolaire.

- Indicateurs:
 - Liste des activités pratiques "cultiver, récolter, cuisiner composter" + description
 - rapport photographique ou article de blog sur l'inclusion des agriculteurs dans l'éducation des enfants



Pilier D: Collectivité et partenariat

D.1. Participation des familles

AR.D.1. Ateliers thématiques pour les familles

Les familles sont invitées par écrit à contribuer à la mise en œuvre de la politique alimentaire et à participer à des ateliers thématiques.

- Indicateurs:
 - Copie des communications avec les familles et description des activités
 - nombre d'ateliers thématiques + description

D.2. Collaboration avec des acteurs externes et la communauté locale autour de l'école

AR.D.2. L'école informe sur ses activités WSFA

L'école diffuse largement les résultats qui lui ont permis d'obtenir le niveau bronze.

Les agriculteurs sont inclus dans l'éducation des élèves.

Les élèves ont la possibilité de participer à des activités agricoles tout au long de l'année.

- Indicateurs:
 - Voir AR.A.4, C.2.



Pilier A: Politique & leadership

A.1. Arbeitsgruppe Schulernahrung

OR.A.1. Le GTAE comprend des acteurs extérieurs

L'école dispose d'un groupe de travail établi pour la mise en œuvre de la WSFA. Le groupe tient des réunions programmées et structurées qui sont documentées et suivies. Le GTAE se réunit régulièrement et est composé au minimum de responsables de l'école, d'enseignants, de personnel de cantine, d'élèves et de représentants des familles. Des acteurs extérieurs y participent aussi régulièrement.

- Indicateurs:
 - opérationnel Oui/Non
 - nombre de réunions: min. 2/an
 - compte-rendu des réunions
 - multi-acteur

A.3. Politiques, expérience WSFA

OR.A.3. La WSFA est inscrite dans la mission, les valeurs, les politiques, le plan de développement et le programme de l'école.

- Indicateurs:
 - La WSFA, approuvée par la direction de l'école, fait partie de la vision générale de l'école et est inscrite dans sa mission, ses valeurs, ses politiques son plan de développement et dans le programme d'études Oui/Non

A.5. Engagement et participation des jeunes

OR.A.4. Les Ambassadeurs de l'alimentation de différentes écoles s'inspirent mutuellement (P2P)

Un groupe d'élèves est activement engagé dans la promotion d'une alimentation saine et durable. Ils reçoivent une formation supplémentaire (toujours au sein de l'école) sur l'importance et les différents aspects d'une alimentation saine et durable et promeuvent le thème à l'école, auprès d'autres écoles et dans la ville.

- Indicateurs:
 - nombre d'ambassadeurs de l'alimentation
 - nombre formations
 - nombre de rencontres

A.2. Planification, supervision, évaluation

OR.A.2. La WSFA est intégrée au système de contrôle de la qualité de l'école

Le GTAE veille à ce que tout le personnel de l'école soit conscient que le travail sur la WSFA est intégré au système de contrôle de la qualité de l'école et qu'il sera suivi et évalué de la même manière que toute autre activité didactique.

- Indicateurs:
 - Bilan
 - Plan d'action SMART
 - Évaluation du plan d'action SMART

A.4. Communication

OR.A.4. Communication interne sur la WSFA + communication externe envers d'autres acteurs locaux

L'école informe régulièrement le personnel de l'école et de la cantine, les élèves et les familles sur les progrès du programme WSFA et leur fait partager leurs expériences et leurs points de vue pour affiner l'approche. L'école communique aussi régulièrement ses progrès à son entourage et à la ville entière.

- Indicateurs:
 - nombre de groupes visés
 - nombre de communications par groupe

Pilier B: Alimentation et développement durable

B.1. La cantine

OR.B.1. La cantine comme espace public au sein et au-delà de la communauté scolaire

Les élèves, les familles et la collectivité au sens large peuvent participer à des actions dans la cantine pour promouvoir des habitudes alimentaires saines, y compris pendant les vacances d'été, de Noël et de Pâques.

- Indicateurs:
 - nombre d'actions dans la cantine
 - les parents et/ou le personnel de l'école donnent le bon exemple à la cantine
 - questionnaire annuel pour les élèves et les familles (connaissance, satisfaction, joie)

B.2. Des repas sains et durables

OR.B.2. Le menu de l'école répond aux critères minimaux de santé et de durabilité de SF4C

La cuisine de l'école répond aux critères et aux stratégies innovants pour une alimentation durable et saine développés dans le WP5 de SF4C.

- Indicateurs:
 - critères spécifiques dans les commandes publiques (si pertinent)



Pilier B: Alimentation et développement durable

B.3. Des boissons saines et durables

OR.B.3. Eau potable gratuite + boissons sucrées découragées ou limitées dans l'école

L'école fournit de l'eau potable gratuite, décourage la consommation de boissons sucrées et encourage activement la consommation d'eau. Les familles sont informées de la nécessité de proposer des boissons saines et durables aux enfants et reçoivent des conseils sur les alternatives.

- Indicateurs:
 - nombre de fontaines à eau (description ou plan)
 - bonnes pratiques pour décourager/limiter les boissons sucrées et conseils aux familles

B.4. Des collations et des boîtes à goûter saines

OR.B.4. Décourager un environnement défavorable à la santé autour de l'école

L'école fait partie d'un processus multi-acteurs avec la ville, les commerçants, les chaînes de restauration rapide, etc. dans le voisinage immédiat de l'école, pour travailler ensemble pour décourager la consommation de nourriture déséquilibrée chez les enfants.

- Indicateurs:
 - Recommandations pour familles et élèves Oui/Non
 - Bonnes pratiques pour décourager les aliments ultra-transformés
 - Processus multi-acteurs pour décourager la consommation de nourriture déséquilibrée, en dialogue avec les acteurs autour de l'école



Pilier B: Alimentation et développement durable

B.5. Égalité d'accès à une alimentation saine et durable

OR.B.5. Mécanismes de solidarité dans l'environnement scolaire

Un processus multi-acteurs est mis en place avec la ville, les commerces locaux, les entreprises et les organisations autour de l'école, pour développer un système de soutien financier pour les familles disposant de faibles revenus.

- Indicateurs:
 - équipements supplémentaires pour les enfants qui nécessitent de repas spéciaux Oui/Non
 - mécanismes de solidarité opérationnels Oui/Non
 - processus multi-acteurs impliquant l'environnement de l'école, pour mettre en place des mécanismes de solidarité Oui/Non

B.6. Gaspillage alimentaire

OR.B.6. L'école vise un modèle alimentaire à zéro déchet

L'école a élaboré un plan pour une alimentation sans déchet.

- Indicateurs:
 - Système de contrôle des déchets opérationnel Oui/Non
 - Plan de gestion du gaspillage alimentaire à zéro déchet Oui/Non



Pilier C: Éducation et apprentissage

C.1. L'alimentation dans le programme scolaire

OR.C.1. Connaissance approfondie de l'alimentation saine et de la production et de la consommation durable d'aliments

Les thèmes de l'alimentation saine, de la production et de la consommation durable d'aliments ont été traduits en objectifs d'apprentissage concrets qui décrivent ce que les élèves doivent savoir et savoir faire au cours des différentes années d'apprentissage. L'alimentation est abordée dans plusieurs matières et traitée d'un point de vue holistique et inclusif pour les élèves.

L'école organise chaque année au moins un événement éducatif sur l'alimentation.

- Indicateurs:
 - Traduction des contenus en objectifs d'apprentissage concrets pour des différentes tranches d'âge Oui/Non
 - Compte-rendu de la réunion du corps enseignants pour l'harmonisation des contenus
 - Nombre d'activités, description des projets interdisciplinaires et de l'événement annuel, et compte-rendu photographique

C.2. Apprentissage authentique

OR.C.2. L'école accompagne les élèves dans la réalisation de projets pratiques sur le terrain

L'école accompagne les élèves dans la réalisation de projets pratiques sur le terrain, en collaboration avec la collectivité au sens large.

- Indicateurs:
 - nombre d'activités pratiques + description
 - nombre d'agriculteurs impliqués
 - rapport photographique ou article de blog
 - résultats du questionnaire

C.3. Éducation des adultes

OR.C.3. Collaboration entre les enseignants et le personnel de cantine

L'école encourage la collaboration entre les enseignants et le personnel de la cantine.

Le personnel de la cantine et de la cuisine de l'école (en collaboration avec d'autres intervenants) sensibilisent les familles et la collectivité à l'alimentation et à la cuisine. Les enseignants et le personnel de la cantine planifient ensemble des matériels liés aux repas authentiques avec lesquels les élèves peuvent travailler.

- Indicateurs:
 - Description de la formation et des ateliers pour le personnel de la cantine et de l'entreprise de restauration (externe) complétés
 - Nombre de participants
 - Nombre de matériels liés aux repas authentiques



Pilier D: Collectivité et partenariat**D.1. Participation des familles***OR.D.1. Les familles participent activement aux activités liées à l'alimentation*

Les familles sont invitées à partager leurs connaissances avec les élèves et les autres familles et à diriger de petits groupes de travail ou à organiser des ateliers, par exemple pour cultiver des légumes ou cuisiner.

Un processus multi-acteurs est mis en place avec la ville, les commerces locaux, les entreprises et les organisations autour de l'école, pour développer un système de soutien financier aux familles disposant de faibles revenus.

- Indicateurs:
 - Copie des communications avec les familles et description des activités

D.2. Collaboration avec des acteurs externes et la communauté locale autour de l'école*OR.D.2. L'école implique activement la collectivité au sens large dans sa WSFA*

Des représentants des acteurs extérieurs participent au GTAE. L'école informe l'ensemble de la communauté scolaire de ses progrès et de ses activités. La cantine de l'école est utilisée pour des activités alimentaires au sein de la communauté au sens large.

- Indicateurs:
 - Voir OR.A.1., A.4., B.1., B.4, B.5, C.2.



À table !



**Changeons de
menu!**

info@schoolfood4change.eu
www.schoolfood4change.eu

#SCHOOLFOOD4CHANGE



This project has received
funding from the European
Union's Horizon 2020 research
and innovation programme
under grant agreement
No 101036763.



Ce projet a été financé par le programme de recherche et d'innovation Horizon 2020 de l'Union européenne, sous la convention de subvention n° 101036763.

Les auteurs sont les seuls responsables du contenu. Le contenu ne reflète pas nécessairement l'opinion de la Commission Européenne. La Commission Européenne n'est pas non plus responsable de l'usage qui pourrait être fait des informations contenues dans ce document.