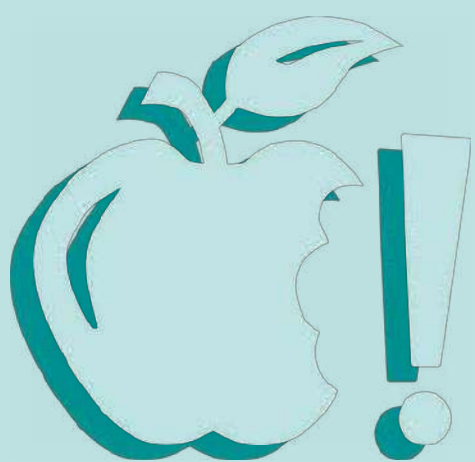




WSFA on The Ground

Guide pratique pour les écoles par les écoles

Rikolto Belgique - 2024





SchoolFood4Change !

Bienvenue dans un monde d'idées fraîches et d'inspiration qui met l'eau à la bouche ! Les pages suivantes sont remplies d'histoires innovantes qui donnent vie à l'approche globale de l'alimentation à l'école (WSFA). L'approche globale de l'alimentation à l'école, en partie du mouvement SchoolFood4Change, est en train de révolutionner les écoles à travers l'Europe. Cette initiative va bien au-delà de la simple offre de repas plus sains ; elle **modifie l'ensemble de la relation des élèves avec la nourriture**. Il s'agit de comprendre d'où vient leur nourriture, comment elle est produite et pourquoi elle est vitale pour leur bien-être et pour la planète.

Cependant, le WSFA n'est pas seulement une leçon de nutrition, 'est aussi **un appel à l'action**. Il incite les élèves à adopter une alimentation plus saine et équilibrée tout en les sensibilisant aux pratiques alimentaires durables. Cela est d'autant plus important que 21 % des enfants européens seront menacés de pauvreté ou d'exclusion sociale en 2023 et que 25 % seront confrontés à des problèmes d'obésité ou de surpoids en 2019. En s'attaquant à ces défis à relever nécessitent des normes universelles en matière de santé et de nutrition, ce qui fait l'objet d'un débat permanent en Europe.

L'intégration d'une alimentation saine et durable dans les écoles est un bon premier pas, car elle s'engage non seulement à nourrir les enfants physiquement, mais aussi à leur donner les moyens d'acquérir des connaissances nutritionnelles, reconnaissant ainsi **le rôle intégral de l'éducation dans la promotion d'habitudes alimentaires plus saines** chez les enfants, leurs familles et les communautés au sens large. Néanmoins, des politiques plus fortes et bien intégrées sont nécessaires pour libérer le véritable potentiel d'une alimentation scolaire saine et durable.

La mise en œuvre efficace de la WSFA nécessite une collaboration entre les acteurs locaux et nationaux, ainsi qu'une compréhension mutuelle des cadres sanitaires et environnementaux. **C'est un travail d'équipe** qui implique un personnel scolaire dévoué, des cuisiniers passionnés, les élèves eux-mêmes, mais aussi la communauté scolaire au sens large, comme les parents, les entreprises locales et les agriculteurs. De l'engagement dans des défis culinaires De la chasse au trésor alimentaire à la gestion de leur propre café, en passant par des dégustations pratiques, les élèves sont plongés dans des expériences qui font de l'apprentissage de l'alimentation une véritable aventure.

Le voyage pour amener le WSFA dans votre école **n'a pas de recette unique**. En revanche, nous avons rassemblé les pratiques les plus créatives d'écoles de toute l'Europe afin d'inspirer votre propre révolution alimentaire. Chaque ville présentée dans ces pages partage l'une de ses histoires inspirantes - ce qu'elle a fait, comment elle l'a fait et les effets qu'elle a constatés. Ces activités ne se contentent pas de susciter un apprentissage actif et de modifier les préférences alimentaires, elles favorisent également une exposition progressive et des méthodes de cuisine innovantes.

Prêt à transformer l'approche alimentaire de votre école ? Plongez dans ces histoires et voyez comment l'approche alimentaire globale peut faire la différence.

Table des matières

PILIER A : Politique et leadership 8

Les neurosciences en mouvement (Hurchillo, Espagne)9

Mise en place d'un logiciel innovant de gestion de la restauration scolaire tout-en-un (Dunkerque, France).....10

Restes de fruits pour le goûter (Nuoro, Italie)11

Apprenez à connaître votre cantine scolaire (Nuoro, Italie).....12

PILIER B : Alimentation et développement durable 13

<u>Repas scolaires et infomenu</u> (Milan, Italie).....	14
<u>Transformer le menu de la cantine</u> (Gand, Belgique).....	15
<u>Septembre sur le terrain</u> (Liptovsky Mikulas, Slovaquie)	16
<u>L'éducation par l'expérience</u> (Kosice, Slovaquie)	17
<u>Cuisiner ensemble dans le dortoir</u> (Budapest, Hongrie).....	18
<u>Distributeurs automatiques de produits sains</u> (Anvers, Belgique).....	19
<u>Déjeuners entièrement végétariens</u> (Louvain, Belgique)	20
<u>Réduire le gaspillage alimentaire à l'école</u> (Valence, Espagne).....	21
<u>Bar à salades</u> (Gand, Belgique)	22
<u>Le jeu des légumes</u> (Nuoro, Italie)	23
<u>Panier d'aide</u> (Presov, Slovaquie).....	24
<u>Gestion des déchets alimentaires et dons alimentaires</u> (Lyon, France)	25
<u>Journée de cantine Óbudai Gimnázium</u> (Budapest, Hongrie).....	26
<u>Concours de gâteaux aux fruits</u> (Vranov nad Toplou, Slovaquie).....	27
<u>Unir les forces grâce à un légume hebdomadaire</u> (Umeå, Suède)	28
<u>L'initiative du petit-déjeuner scolaire à la Wirtschaftsschule Nürnberg</u> (Nuremberg, Allemagne).....	29
<u>Démarrage matinal dans un verre d'eau pure</u> (Bratislava, Slovaquie)	30
<u>Cuisiner avec le chef</u> (Essen, Allemagne).....	31

PILIER C : Éducation et apprentissage32

<i><u>Jardins scolaires à Milan</u> (Milan, Italie)</i>	33
<i><u>Semaine de la nutrition à l'école Adam-Kraft-Realschule</u> (Nuremberg, Allemagne)</i>	34
<i><u>Petits chefs en cuisine</u> (Xàbia, Espagne)</i>	35
<i><u>Journée de la Terre et Journée des cantines scolaires</u> (Trnava, Slovaquie)</i>	36
<i><u>La classe qui refusait de manger des légumes</u> (Malmö, Suède)</i>	37
<i><u>Centres de cuisson : piloter l'avenir</u> (Peñíscola, Espagne)</i>	38
<i><u>Le compostage dans le jardin de notre école</u> (Orihuela, Espagne)</i>	39
<i><u>Un anniversaire heureux et sain</u> (Calpe, Espagne)</i>	40
<i><u>Renforcer les liens parents-enfants à l'âge adulte</u> (Madrid, Espagne)</i>	41
<i><u>Les mains dans la farine de mandarine</u> (Saragosse, Espagne)</i>	42
<i><u>SnackSmart : un atelier 'étudiants pour les étudiants</u> (Essen, Allemagne)</i>	43
<i><u>Atelier "panier de saison"</u> (Lyon, France)</i>	44
<i><u>Au marché</u> (Saragosse, Espagne)</i>	45
<i><u>Un chef comme ami</u> (Milan, Italie)</i>	46
<i><u>Boulangerie</u> (Nitra, Slovaquie)</i>	47
<i><u>Du scepticisme aux assiettes pleines</u> (Malmö, Suède)</i>	48
<i><u>Enquête auprès des élèves sur le buffet de l'école</u> (Vienne, Autriche)</i>	49
<i><u>Faire connaissance avec la magie de la cuisine</u> (Presov, Slovaquie)</i>	50
<i><u>Le voyage des abeilles vers la santé</u> (Brezova pod Bradlom, Slovaquie)</i>	51
<i><u>Jardinage scolaire</u> (Budapest, Hongrie)</i>	52
<i><u>Souvenirs de l'école maternelle</u> (Malmö, Suède)</i>	53
<i><u>Création d'une brigade anti-gaspillage à l'école</u> (Dunkerque, France)</i>	54
<i><u>Échange d'inspiration entre deux écoles maternelles</u> (Umeå, Suède)</i>	55
<i><u>Journée du lait</u> (Rimavska Sobota, Slovaquie)</i>	56
<i><u>Thé de notre propre jardin</u> (Nitra, Slovaquie)</i>	57
<i><u>Stage local dans la cuisine de l'école pour promouvoir la durabilité</u> (Umeå, Suède)</i>	58
<i><u>Marquage du restaurant de fruits et légumes</u> (Dunkerque, France)</i>	59
<i><u>Quel est le repas du jour ?</u> (Milan, Italie)</i>	60
<i><u>Explorer et cuisiner avec des produits laitiers respectueux de l'environnement</u> (Vienne, Autriche)</i>	61
<i><u>Un voyage avec la politique alimentaire de Milan</u> (Milan, Italie)</i>	62
<i><u>Promouvoir une alimentation saine pour les jeunes athlètes</u> (Nuremberg, Allemagne)</i>	63
<i><u>Visites de fermes à Pomáz</u> (Budapest, Hongrie)</i>	64

<u>L'univers d'une boulangerie biologique</u> (Essen, Allemagne)	65
<u>Action "DK Chef" : deuxième saison</u> (Dunkerque, France).....	66
<u>Jardin d'aventure de la ville</u> (Vienne, Autriche).....	67
<u>L'école maternelle qui a construit une ferme</u> (Malmö, Suède).....	68
<u>Des produits frais provenant directement du jardin de l'école</u> (Velteze, République tchèque).....	69
<u>Se connecter avec les agriculteurs locaux</u> (Louvain, Belgique)	70
<u>Programme CI.BUO à Nuoro</u> (Nuoro, Italie)	71
<u>Restaurant pour enfants à 'Ghent Smaakt'</u> (Gand, Belgique)	72

PILIER D : Communauté et partenariat73

<u>Les parents retournent à l'école (Anvers, Belgique)</u>	<u>74</u>
<u>Conseil par les pairs - soutien sur des problèmes communs (Vienne, Autriche)</u>	<u>75</u>
<u>Atelier de formation des formateurs pour les pédagogues du temps libre (Vienne, Autriche)</u>	<u>76</u>
<u>Rencontre de parents autour d'une bonne table (Velteze, République tchèque)</u>	<u>77</u>
<u>Apprendre à récolter et à cuisiner des aliments locaux (Gand, Belgique)</u>	<u>78</u>
<u>Jardin scolaire impliquant le voisinage (Gand, Belgique)</u>	<u>79</u>
<u>Coopération avec le maire du village (České Libchavy, République tchèque)</u>	<u>80</u>
<u>Un coup d'œil dans la cuisine de la cantine (Essen, Allemagne)</u>	<u>81</u>
<u>Semaine de l'alimentation verte 2024 (Milan, Italie)</u>	<u>82</u>
<u>Festival de l'alimentation et du climat (Copenhague, Danemark)</u>	<u>83</u>
<u>Une semaine pour mesurer les déchets alimentaires (Nuoro, Italie)</u>	<u>84</u>
<u>Des graines à l'assiette (Milan, Italie)</u>	<u>85</u>
<u>A la découverte des fermes de Milan (Milan, Italie)</u>	<u>86</u>
<u>Prise de contrôle de la cuisine de commande (Essen, Allemagne)</u>	<u>87</u>
<u>Des offres saines dans le snack-bar de l'école (Budapest, Hongrie)</u>	<u>88</u>
<u>Communiquer avec les familles (Lyon, France)</u>	<u>89</u>
<u>Atelier de cuisine du monde (Lyon, France)</u>	<u>90</u>
<u>D'une graine (d'hiver) à un jardin scolaire (Umeå, Suède)</u>	<u>91</u>

Politique et leadership

Pilier A de l'approche alimentaire globale de l'école



Imaginez une école où chaque repas est une célébration de la santé, de la durabilité et de la communauté. Cette vision devient réalité grâce à l'approche alimentaire globale de l'école, une stratégie dynamique qui implique tout le monde - de la direction de l'école aux enseignants en passant par les travailleurs sociaux et le personnel de la cantine.

Mais il ne s'arrête pas là ; il s'adresse à la communauté au sens large, notamment aux autorités locales, aux voisins, aux agriculteurs, aux détaillants, aux ONG et aux experts de la jeunesse, de l'alimentation, du jardinage urbain et de la gestion des déchets.

Le WSFA n'est pas seulement une question d'alimentation. Il s'agit d'intégrer une culture de l'alimentation et de la durabilité dans tous les aspects de la vie scolaire. **Elle intègre l'alimentation saine dans les plans, les politiques, les valeurs et l'éducation de l'école, créant ainsi un écosystème où la nourriture est célébrée et chérie.**

Le WSFA est avant tout une affaire de collaboration. En réunissant les élèves, les personnes qui s'occupent d'eux et le personnel de l'école, il favorise un sentiment de communauté et d'appropriation. Les élèves sont encouragés à prendre les rênes de leur environnement alimentaire, en veillant à ce que **les décisions relatives aux repas et à l'éducation alimentaire soient prises avec leur participation.**

Cette approche permet non seulement d'enrichir l'expérience scolaire, mais aussi de faire d'une alimentation saine et durable le choix le plus facile et le plus attrayant pour toutes les personnes concernées.

"Les élèves sont encouragés à prendre les rênes de leur vie. l'environnement alimentaire, en veillant à ce que les décisions concernant les repas et l'éducation alimentaire soient prises en tenant compte de leur avis".

Titre

LES NEUROSCIENCES EN
MOUVEMENT

Pays/ville/école

Espagne / Hurchillo, Alicante /
CEIP Manuel Riquelme

Pilier A

Politique et
leadership

DESCRIPTION

À 9 heures, tous les élèves de l'école quittent leurs affaires et commencent à danser dans la cour de récréation dans le but de **stimuler le cerveau par l'activité physique** et, à la fin de l'activité, ils mangent un fruit.

Cette activité est liée au déjeuner scolaire lui-même, au cours duquel 90 % des élèves mangent un fruit chaque jour.

L'activité Neuroscience in Movement fait actuellement l'objet d'un processus d'études scientifiques avec la participation d'autres écoles et la direction de l'UCAM (Université catholique de Murcie).

Le vendredi, nous ouvrons l'école aux parents de tous les élèves pour qu'ils participent à cette activité de danse.



RÉFÉRENCES

- <https://www.infovegabaja.com/el-colegio-de-hurchillo- inicia-la- actividad-de-neurociencia-en-movimiento/>
- https://www.elespanol.com/reportajes/20191203/pilar- cocinera- comedor-escolar-espana-sin- procesados/448205560_0.html

CONTACT

03007042@edu.gva.es



#EXPOSITION PROGRESSIVE ET CUISINE CIRCULAIRE

Titre

MISE EN PLACE D'UN LOGICIEL INNOVANT DE GESTION DE LA RESTAURATION SCOLAIRE TOUT-EN-UN

France / Dunkerque

Pilier A
Politique et
leadership

Pays/Ville /
École

DESCRIPTION

La ville de Dunkerque a mis en place un **projet innovant en co-construction avec une startup informatique : Welleat**

Nous avons passé un **marché public de l'innovation** avec cette entreprise pour développer conjointement un **logiciel sur mesure**.

Il consiste en la **mise en place d'un logiciel de gestion scolaire** conçu pour **fournir une vue d'ensemble du fonctionnement de la restauration scolaire**. Ce projet aborde différents aspects essentiels pour **assurer une alimentation saine et durable**.

Objectifs du projet

Le logiciel développé par Welleat permettra le **suivi et l'analyse de plusieurs sujets clés**, notamment :

- **Ressources humaines** : Évaluer les ressources disponibles et optimiser le personnel impliqué dans la restauration.
- **Qualité et quantité des fournitures** : Assurer une gestion efficace des stocks et une sélection rigoureuse des produits.
- **Gaspillage alimentaire** : Analyser les données pour réduire les déchets et promouvoir une consommation responsable.
- **Impact environnemental** : Évaluation des pratiques visant à minimiser l'empreinte écologique de la restauration scolaire.
- **Gestion des équipements** : Surveillance de l'état et de l'utilisation des équipements pour une maintenance proactive.
- **Optimisation de la production** : Amélioration de l'efficacité de la préparation des repas.
- **Retour d'information sur l'expérience des clients** : Recueillir les commentaires des utilisateurs afin d'adapter les offres et les services.

Utiliser l'IA pour améliorer les performances

L'une des innovations majeures de Welleat est l'**utilisation de l'intelligence artificielle**. Cette technologie permettra d'**optimiser le choix des menus en respectant plusieurs critères** : l'équilibre nutritionnel, la diversité, l'écologie et le plaisir de manger. L'IA analysera les **préférences des élèves et les tendances alimentaires**, proposant ainsi des **repas qui répondent à la fois aux besoins nutritionnels et aux attentes des jeunes consommateurs**.



En octobre 2024, la ville de Dunkerque a reçu le **Trophée des villes innovantes** lors du **Sommet international de l'innovation des villes moyennes francophones** à Paris. Drummondville, Québec. Cette distinction a reconnu la création de ce logiciel de cantine connectée, **soulignant l'engagement de la ville à transformer la restauration scolaire en un modèle de durabilité et d'innovation**.

SII
vim

CONTACT

gauthier.blandin@ville-dunkerque.fr
clovis.sabau@tud.fr



#EXPOSITION PROGRESSIVE ET CUISINE CIRCULAIRE

Titre

DES RESTES DE FRUITS POUR LE GOÛTER

Pays/ville/école

Italie / Nuoro / École primaire Biscollai (I.C. n.4 "G. Deledda")

Pilier A
Politique et
leadership

DESCRIPTION

Depuis des années, l'école primaire "Biscollai" a pris l'habitude de **servir les restes de fruits de cantine scolaire en guise de collation pour les élèves du lendemain.**

Cette initiative **encourage des habitudes alimentaires saines et équilibrées et sensibilise au gaspillage alimentaire, tout en fournissant des collations nutritives.**

Grâce à cette pratique, les élèves apprennent :

1. Comment conserver correctement les fruits pour en préserver la fraîcheur et empêcher la prolifération bactérienne, afin d'en garantir la sécurité ?
2. L'importance de la réduction des déchets alimentaires et la facilité avec laquelle il est possible de la mettre en pratique dans la vie quotidienne
3. La valeur de la nourriture et l'importance de bonnes habitudes alimentaires, en veillant à ce que chaque enfant consomme quotidiennement des aliments sains.
4. Le sens des responsabilités et le respect de l'alimentation et des ressources, qui favorisent des habitudes durables.

Avec le personnel de la SF4C, l'importance de cette pratique a été soulignée tout au long de l'année, étendue à de nouvelles classes et partagée avec d'autres écoles pilotes qui ont commencé à la mettre en œuvre (école primaire Calamida, maternelle Furreddu, etc.)



RÉFÉRENCES

<https://www.ic4graziadeleddanuoro.edu.it/>

CONTACT

sara.porru@comune.nuoro.it



Titre

FAIRE CONNAISSANCE AVEC LA CANTINE DE VOTRE ÉCOLE (LORS DE LA FÊTE DE LA CANTINE)

Pays/ville/école

Italie / Nuoro / Toutes les écoles impliquées dans le programme Ci.Buo

Pilier A

Politique et leadership

DESCRIPTION

Toutes les écoles participant au programme Ci.Buo (organisées en quatre instituts) ont organisé *La Festa Del Cibo*, l'événement de clôture du programme Ci.Buo et la Journée de la cantine, ouverte aux enfants et aux familles, les enseignants et les parties prenantes.

Ces quatre jours ont été l'occasion non de **célébrer la cantine et les aliments bons ou sains, mais aussi d'en apprendre davantage sur la cantine scolaire et son organisation, et d'identifier les défis et les problèmes auxquels elle est confrontée. les possibilités d'amélioration.**

Lors de chacune des quatre journées, qui se tiendront en mai juin 2024.

Le panel thématique avait pour but d'explorer la manière dont un menu est créé, les personnes impliquées dans le processus, les intérêts en jeu et les possibilités de changement.

Un représentant de municipalité, ainsi que le département de la santé publique et le traiteur, étaient présents pour débat.

Des informations partagées et des commentaires ont été recueillis auprès des enfants, des enseignants et des familles, ce qui en a fait un moment de croissance qui, espérons-le, pourra être répété chaque année pour faire de la cantine scolaire un lieu ouvert à tous et en constante évolution.



RÉFÉRENCES

<https://www.comune.nuoro.it/it/sezione/canali-tematici/page/schoolfood4change-i-pasti-scolastici-come-catalizzatore-del-cambiamento>

CONTACT

sara.porru@comune.nuoro.it



Alimentation et développement durable



Pilier B de l'approche alimentaire globale de l'école

Dans toute l'Europe, les écoles sont une plaque tournante de l'alimentation des élèves, offrant tout ce qu'il faut pour le petit-déjeuner, les repas chauds, les sandwiches et les collations. Si certains de ces programmes sont financés par le gouvernement ou les écoles, d'autres ne le sont pas.

Beaucoup d'entre elles dépendent entièrement des paiements effectués par les parents et les personnes qui s'occupent des enfants. Afin de rendre les repas abordables pour les familles dans le besoin, les écoles réduisent souvent les coûts, ce qui peut parfois conduire à des compromis sur la qualité.

Mais le défi ne s'arrête pas là. Les boîtes à lunch sont souvent remplies d'un peu nutritifs, et de nombreuses écoles ne disposent pas d'un espace dédié où les élèves peuvent prendre leur repas en toute tranquillité. En fait, de plus en plus d'élèves arrivent à l'école sans déjeuner ou se dirigent vers les snack-bars ou les fast-foods des environs - ou pire, assistent aux cours le ventre vide.

Ce pilier vise à transformer la restauration scolaire en un havre de santé et d'équité. Il vise à créer des espaces sûrs et accueillants au sein des écoles où chaque élève, quelle que soit son origine, peut profiter d'un déjeuner nutritif - qu'il soit fourni par l'école ou apporté de la maison.

L'objectif est de veiller à ce que chaque aliment proposé soit non seulement délicieux et équilibré, mais qu'il réponde également à des normes élevées de durabilité, maximisant ainsi les avantages environnementaux et sociaux. En favorisant un environnement où les aliments sains et durables sont à la fois accessibles et attrayants, nous donnons aux étudiants les moyens d'apprendre et d'adopter de meilleures pratiques alimentaires.

"En favorisant un environnement dans lequel des produits sains et durables peuvent être commercialisés, la Commission européenne s'efforce d'améliorer la qualité de vie des citoyens.

En rendant la nourriture accessible et attrayante, nous donnons aux étudiants les moyens d'apprendre et d'adopter de meilleures pratiques alimentaires".

Titre

REPAS SCOLAIRES ET INFOMENU

Pilier B

Alimentation et
développement durable

Pays/ville/école

Italie / Milano /
Toutes les écoles de la municipalité de Milan (plus de 70 000 enfants)

DESCRIPTION

Le menu est le point de départ de chaque intervention éducative et est élaboré selon une procédure complexe partagée entre Milano Ristorazione, la municipalité de Milan, la commission des cantines et l'autorité sanitaire locale.

Le menu valorise la **qualité des produits biologiques**, la **saisonnalité des matières premières**, leur **origine**, ainsi que la **fraîcheur des aliments** et encourage la **transition vers des sources de protéines végétales**. Le service est divisé en 2 types de menus : maternelle et scolaire. Il existe 2 menus saisonniers : été et hiver. Plus 31 autres options éthiques, religieuses, de santé et d'alimentation personnalisée.

Deux fois par an, avec l'introduction du nouveau menu saisonnier, un InfoMenù est développé et distribué aux utilisateurs, contenant des détails sur les jours et des messages informatifs (par exemple, des suggestions sur ce qu'il faut manger pour le dîner). À partir de l'été 2024, les menus seront intégrés avec l'impact environnemental en CO2e pour chaque jour.



RÉFÉRENCES

- https://www.milanoristorazione.it/files/Famiglie/Cosa_si_mangia/Estate_2023/Infomenu_estate_2023_WEB.pdf
- https://www.milanoristorazione.it/files/Famiglie/Cosa_si_mangia/Inverno_2023-24/Infomenu_inverno_2023-24_WEB.pdf

CONTACT

foodpolicy@comune.milano.it



#EXPOSITION PROGRESSIVE ET CUISINE CIRCULAIRE

Titre

TRANSFORMER LE MENU DE LA CANTINE

Pays/ville/école

Belgique / Gand /

Allez-y ! Middenschool et GO ! Atheneum Voskenslaan (1800 élèves)

Pilier B

Alimentation et
développement durable

DESCRIPTION

LES PROGRAMMES "GO ! Middle School" et "GO ! Atheneum Voskenslaan" à Gand collaborent dans le cadre du projet SchoolFood4Change pour offrir des **options alimentaires plus saines et plus durables**.

Stimulées par les réactions des élèves, écoles introduisent des **tartines à base de plantes** et ont **lancé le "Thursday Veggie Day"** avec un événement surprise réussi, en distribuant 1 550 toasts tartinés de garnitures à base de plantes.

Ces garnitures durables et savoureuses, fabriquées à partir de pleurotes, proviennent d'une entreprise belge.

Des enquêtes continues auprès des étudiants permettront d'affiner le menu et de promouvoir davantage d'options saines et végétariennes.



RÉFÉRENCES

- <https://stad.gent/nl/groen-milieu/nieuws-evenementen/ze-deelden-al-een-schoolrestaurant-nu-ook-een-project-schoolfood4change>
- <https://schoolfood4change.eu/blog/2024/05/29/news-from-belgium-when-schools-turn-into-a-sandwich-factory/>
- <https://bonmush.com/pages/about-us>

CONTACT

ellen.vantomme@stad.gent



#EXPOSITION PROGRESSIVE ET CUISINE CIRCULAIRE

Titre

SEPTEMBRE SUR LE TERRAIN

Pays/ville/école

Slovaquie / Liptovsky Mikulas / Jardin d'enfants privé LOBELKA

Pilier B

Alimentation et
développement durable

DESCRIPTION

Nous achetons des produits de qualité et de saison et recherchons des fournisseurs locaux. Nous encourageons les enfants à **s'intéresser à l'origine de leurs aliments**. Ensemble, nous apprenons l'histoire des aliments, nous cultivons notre propre jardin et nous cuisinons.

Le début de l'année scolaire est marqué par le traditionnel **ramassage des pommes de terre dans une ferme locale**. Ces jours-là, l'équipement nécessaire à la crèche est un seau, des bottes en caoutchouc et des gants de travail. Dès le matin, nous voyons des visages heureux qui attendent avec impatience la prochaine aventure. Nous montons dans le bus et c'est parti !

Arrivés dans une ferme locale, nous avons rencontré les agriculteurs qui nous ont montré le matériel agricole, assigné des tâches et expliqué le déroulement des opérations. Nos plus jeunes agriculteurs se sont immédiatement mis au travail et ont suivi le tracteur. Ils ont récolté les pommes de terre labourées avec beaucoup de diligence et ont transporté les seaux remplis jusqu'à la brouette où de nouvelles pommes de terre ont été rapidement ajoutées. Parallèlement à la cueillette, ils ont trié les pommes de terre par taille et comparé leurs formes. Ils ont développé la coopération en s'aidant mutuellement à porter les seaux ou à les ramasser. Même après ce dur , ils n'étaient pas si fatigués qu'il ne restait plus de place pour leurs questions curieuses, telles que "Quand et comment sait-on que les pommes de terre sont mûres ?" ou "Quels sont les parasites qui attaquent les pommes de terre et comment les protéger ?".



RÉFÉRENCES

<https://www.skutocnezdravaskola.sk/blog/skolsky-blog/september-na-poli>

CONTACT

ahoj@mslobelka.sk



#EXPOSITION PROGRESSIVE ET CUISINE CIRCULAIRE

Titre

ÉDUCATION À L'EXPÉRIENCE

Pays/ville/école

Slovaquie / Kosice / École internationale École primaire privée

Pilier B

Alimentation et
développement durable

DESCRIPTION

Nous sommes une école primaire privée avec jardin d'enfants à Košice et dans notre cantine scolaire, nous nous efforçons d'offrir aux enfants une grande variété de repas délicieux et sains. Nous respectons la diversité des nationalités et des goûts, c'est pourquoi nous essayons de suivre la voie du juste milieu pour que chacun y trouve son compte. En collaboration avec notre fournisseur, nous fournissons **régulièrement** aux enfants des **légumes frais sous forme de salades et de fruits frais, ainsi que des produits laitiers**.

Nos élèves de maternelle ont l'occasion de goûter une variété de salades de fruits, de smoothies ou de tartines de légumes et, bien sûr, de légumes frais en guise de collation ou d'accompagnement du déjeuner. Nous avons pu constater qu'ils aiment les légumes récemment lors de la journée de la cantine scolaire, au cours de laquelle les élèves **ont préparé leurs propres plats** - salade, pâte à tartiner, dessert protéiné et brochettes de fruits - et ont vraiment apprécié. Au début, ils avaient peur d'essayer, mais ils ont fini par se lancer et ont été agréablement surpris par la qualité des plats. Le goût était d'autant meilleur qu'ils avaient participé à la préparation eux-mêmes, et qu'ils avaient donc le contrôle du goût et de l'aspect du plat final.

Nous espérons qu'à l'avenir, lorsque nous agrandirons les installations de notre école, nous pourrions non seulement



RÉFÉRENCES

<https://www.facebook.com/www.keis.sk/posts/pfbid0sa76bG4mPSehkyhD6pz5TM65fBLY7tXH6jVebNW4ZingbZ4m7Z5iaCQEFVuuZkHQI?rdid=zW6Sn04m5IkYGwUh>

CONTACT

office@keis.sk



Titre

CUISINER ENSEMBLE DANS LE DORTOIR

Pays/ville/école

Hongrie / Budapest/ BGSZC Szent István Technikum

Pilier B

Alimentation et
développement durable

DESCRIPTION

Dans le dortoir du BGSZC Szent István Technikum, les **étudiants ont préparé des repas sains à l'occasion de la Semaine de la santé**. Les élèves ont participé à l'ensemble du processus de travail. Tout d'abord, ils ont trouvé des idées ensemble et ont cherché des recettes pour composer le menu. Ensuite, ils se sont occupés de l'approvisionnement en matières premières et des achats. Enfin, ils ont cuisiné ensemble. Ils ont également préparé la salade, le plat principal et le dessert.



CONTACT

Edina Gazdag : gazdag.edina@szistvan.hu
Erzsébet Torma: erzsebet@szistvan.hu



Titre

DISTRIBUTEURS AUTOMATIQUES
DE PRODUITS SAINS

Pays/ville/école

Belgique/Anvers /
KA Antwerpen

Pilier B

Alimentation et
développement durable

DESCRIPTION

Remplacement du distributeur automatique de boissons malsaines par un distributeur automatique de boissons saines entièrement géré par des élèves (15-16 ans).

Projet pour et par les élèves dans lequel les élèves sont responsables :

- Gestion des stocks
- Réapprovisionnement du distributeur automatique
- Promotion et commercialisation du distributeur automatique
- L'évaluation

Des collations saines sont vendues à bas prix. Grâce au petit bénéfice réalisé, les élèves concernés ont pu bénéficier d'un voyage.



RÉFÉRENCES

<https://www.rikolto.be/nieuws/gezonde-automaat-in-antwerpse-smakelijke-school>

CONTACT

leen.tyrions@rikolto.org



#EXPOSITION PROGRESSIVE ET CUISINE CIRCULAIRE

Titre

DES DÉJEUNERS ENTIÈREMENT VÉGÉTARIENS

Belgique / Louvain /

Sancta Maria basisschool, Sint-Jan basisschool, Mater Dei basisschool et Sancta Maria Secundair

Pays/ville/école

Pilier B

Alimentation et
développement durable

DESCRIPTION

L'année scolaire dernière (2023/2024), les trois écoles primaires du groupe scolaire SMD-L ont commencé à servir des repas chauds d'une révolutionnaire. Tous les **repas étaient entièrement végétariens, préparés par une petite entreprise de restauration locale, Food Atelier César, et livrés aux écoles par des vélos (cargo).**

Pour l'année scolaire en cours (2024/2025), l'école secondaire du même groupe scolaire a rejoint ce projet. Elle commencera par offrir 50 repas chauds par jour, avec la possibilité d'augmenter si la demande est suffisamment forte.

Les repas sont **proposés à des prix différents**. Les élèves issus de familles de milieu socio-économique défavorisé se voient proposer les repas à un tarif inférieur.

Le propriétaire de l'entreprise de restauration, Tom Berghmans, a également commencé à organiser des ateliers pour les élèves des écoles et il est en train de concevoir un programme d'ateliers qui accessible à toutes les écoles de



RÉFÉRENCES

- <https://leuvenvoorscholen.be/een-gezonde-vegetarische-en-vooral-lekkere-maaltijd-voor-elke-leerling>
- <https://pers.leuven.be/10000-keer-goed-eten-in-leuvense-scholen>
- <https://www.youtube.com/watch?v=9LruRgZ7Oul>

CONTACT

marlieke.bender@leuven.be



Titre

RÉDUIRE LES DÉCHETS ALIMENTAIRES À L'ÉCOLE

Pays/ville/école

Espagne / Valence / CEIP Mestre Rafael Noguera

Pilier B

Alimentation et développement durable

DESCRIPTION

La réduction des déchets alimentaires est un objectif central du plan d'action annuel de l'école " CEIP Mestre Rafael Noguera ". De septembre à décembre 2023, l'école a mené une série d'**activités de sensibilisation qui ont impliqué à la fois les élèves et le personnel de la cantine scolaire**. Ces initiatives ont mis l'accent sur l'importance de souligner le travail essentiel des cuisiniers de l'école. Des améliorations ont été apportées au système de service, de sorte que le personnel sert désormais les aliments individuellement, ce qui permet d'adapter les portions à chaque enfant. Du temps supplémentaire a également été accordé aux élèves qui mangent plus lentement, afin qu'ils aient la possibilité de terminer leur repas et de réduire le gaspillage alimentaire.

De janvier à mars 2024, l'école a mis en place un système de mesure du gaspillage alimentaire en marquant le poids des restes de nourriture dans des seaux. Cette **représentation visuelle a aidé les élèves à prendre conscience de la quantité de nourriture gaspillée**. En outre, les élèves de cinquième et sixième année ont reçu une formation sur la manière de prévenir et de réduire le



RÉFÉRENCES

<https://portal.edu.gva.es/mrn/schoolfood4change/>

CONTACT

s.sunerromero@edu.gva.es



#EXPOSITION PROGRESSIVE ET CUISINE CIRCULAIRE

Titre

BAR À SALADE

Pays/ville/école

Belgique / Gand / Pensionnat 'Pollux

Pilier B

Alimentation et
développement durable

DESCRIPTION

Au pensionnat, un nouveau chapitre de la santé et du bien-être s'est ouvert avec l'introduction d'un bar à salades. Conscients des besoins particuliers de leurs élèves, dont un nombre croissant d'athlètes, ils ont fait de **repas sains et nutritifs la pierre angulaire de leur vie quotidienne.**

Le **bar à salades propose un éventail de légumes frais, de fruits, de protéines maigres et de céréales saines, conçus pour nourrir le corps et l'esprit.** Au-delà des avantages sportifs, cette initiative symbolise un engagement en faveur du bien-être global. Elle encourage tous les élèves à faire des choix réfléchis en matière d'alimentation, ce qui leur permet de prendre leur santé en main et de donner le meilleur d'eux-mêmes.

L'introduction du bar à salades a non seulement transformé l'expérience de la restauration pour les étudiants, mais a aussi **profondément responsabilisé l'équipe de cuisine.** S'appropriant pleinement cette initiative, l'équipe de cuisine est fière de se surpasser pour contribuer à la santé et au bien-être des jeunes. En plus de créer des repas nourrissants, le personnel s'est engagé dans la voie de la durabilité. Au lieu de gaspiller les restes, ils les offrent aux élèves, ce qui leur permet de compléter leur boîte à lunch avec des ingrédients sains et frais. Cette pratique réfléchie permet de s'assurer que rien n'est gaspillé, ce qui favorise une culture de la consommation réfléchie et du respect de la nourriture préparée.



CONTACT

sarah.bruinaars@stad.gent.be



Titre

LE JEU DES LÉGUMES

Pays/ville/école

Italie / Nuoro / École primaire Podda (I.C. n.1 "F. Podda")

Pilier B

Alimentation et
développement durable

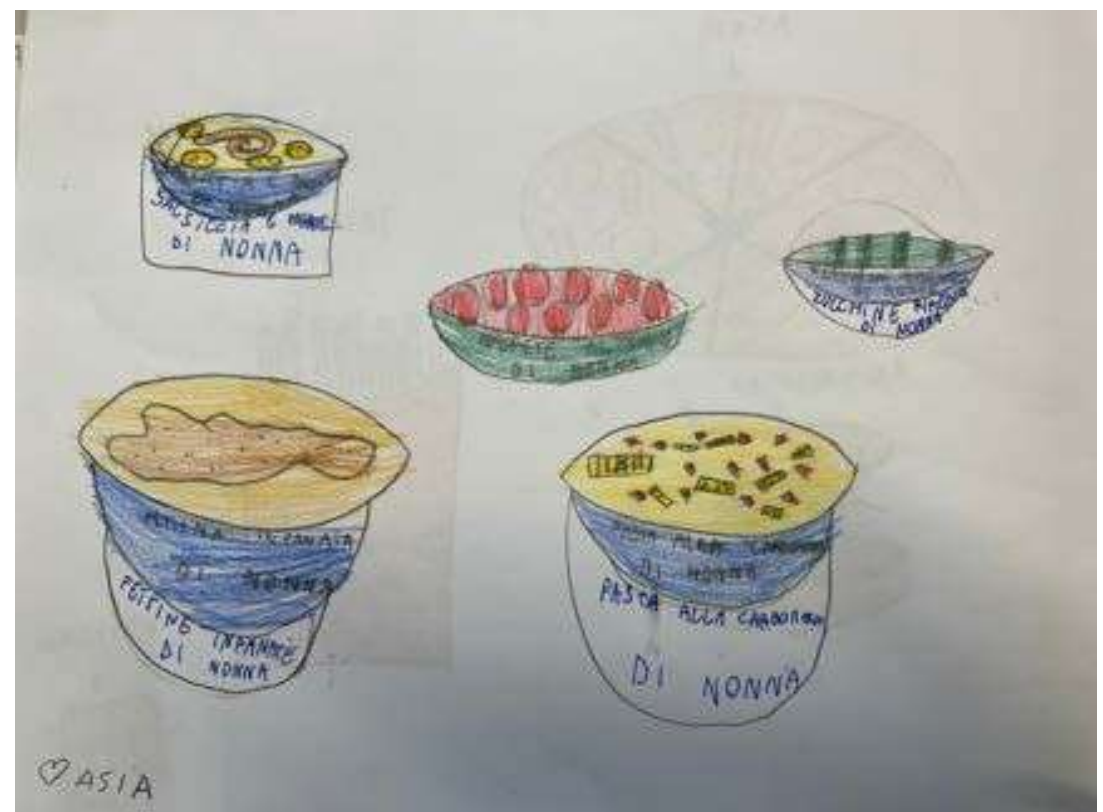
DESCRIPTION

L'école primaire publique Podda a créé un jeu pour **encourager les enfants à manger plus de légumes à la cantine de l'école.**

Chaque jour, un enfant différent est chargé d'observer la quantité de légumes consommés par ses camarades de classe et d'inscrire des "étoiles" sur une feuille de papier - moins il y a de légumes non consommés, plus il obtient d'étoiles. À la fin du mois, les étoiles sont comptabilisées et un prix est remis à tous les enfants, un prix légèrement plus important étant attribué aux trois enfants qui ont consommé le plus de légumes.

Cette pratique utilise la **technique pédagogique du "renforcement"**, une stratégie positive qui encourage les enfants à s'améliorer continuellement. Au-delà de la promotion d'habitudes alimentaires saines, cette pratique favorise une compétition amicale entre les élèves, stimulant des discussions continues sur l'importance d'une alimentation équilibrée. Elle contribue également à développer les capacités d'observation des enfants qui, à tour de rôle, surveillent la consommation de légumes de leurs camarades.

Le **groupe de travail SchoolFood4Change** a **encouragé cette pratique dans toutes les écoles pilotes**, car elle crée un environnement favorable et engageant. Ce jeu favorise non



RÉFÉRENCES

<https://www.ic1nuoro.it/>

CONTACT

sara.porru@comune.nuoro.it



#EXPOSITION PROGRESSIVE ET CUISINE CIRCULAIRE

Titre

PANIER D'AIDE

Pays/ville/école

Slovaquie / Presov / École primaire de Srobarova

Pilier B

Alimentation et
développement durable

DESCRIPTION

La cantine de notre école s'efforce de fournir à nos pensionnaires les aliments les plus variés et les plus sains. Cette année scolaire, la cantine a également participé au **programme de distribution de fruits à l'école**. Cela signifie que les déjeuners peuvent inclure une variété d'extras tels que des fruits, des légumes, de la purée de fruits, du jus ou du yaourt, qui peuvent être appréciés après un déjeuner copieux. Malheureusement, il arrive souvent des pommes, des myrtilles, des chips ou des yaourts roulent sur le sol ou dans la poubelle de l'école. Nous ne tolérons pas ce comportement à l'égard de la nourriture dans notre école.

C'est pourquoi nous avons décidé de résoudre ce problème et nous avons créé le panier d'aide. **Si les élèves reçoivent des fruits, des légumes, des jus de fruits, des chips ou des yaourts à l'heure du déjeuner et qu'ils n'ont pas envie de les manger, ils peuvent les mettre dans le panier de l'aide.** Le panier de l'aide ou panier du don se trouve dans notre cantine scolaire. Ils peuvent y déposer les fruits, yaourts ou chips susmentionnés qui ne les intéressent pas ou dont ils ne veulent pas. En , les enfants qui ont envie d'un fruit ou d'un yaourt supplémentaire peuvent le prendre dans la corbeille de l'aide. Si le panier d'aide est plein, nous le proposerons le lendemain aux enfants qui ont, par exemple, oublié leur goûter. Ou bien nous offrons les morceaux de fruits ou de légumes coupés aux enfants du club scolaire en guise de goûter.



RÉFÉRENCES

<https://zssrobarovapo.sk/>

CONTACT

kristofova.mariana1@gmail.com



Titre

LA GESTION DES DÉCHETS ALIMENTAIRES ET LES DONNÉES DE DENRÉES ALIMENTAIRES

Pays/ville/école

France / Lyon / Plusieurs écoles de Lyon

Pilier B

Alimentation et
développement durable

DESCRIPTION

Dans le cadre de son plan d'action pour une alimentation durable, la **ville de Lyon s'est engagée à réduire et à réutiliser les déchets organiques dans toutes ses écoles publiques**. En 2023-2024, 70 % des restaurants scolaires mettaient en œuvre la réutilisation des déchets organiques. La ville vise à ce que les déchets organiques soient collectés et réutilisés dans les 209 écoles d'ici 2026.

Dans le restaurant scolaire, à la fin du repas, les **enfants de l'école élémentaire sont directement impliqués dans le tri des déchets alimentaires et des autres déchets**, afin de leur faire prendre conscience de la quantité de nourriture qu'ils , et de les encourager ainsi à lutter contre le gaspillage alimentaire. Les déchets sont stockés dans des poubelles dédiées, puis collectés une à deux fois par semaine par un prestataire local, et enfin réutilisés en compost.

Certaines écoles sont également **impliquées dans le don de nourriture**, grâce à 2 partenariats :

- Les écoles volontaires peuvent donner leurs surplus alimentaires à l'association française "Restos du cœur" qui collecte une fois par semaine des denrées alimentaires encore comestibles.
- Proxidon est une plateforme numérique d'une banque alimentaire locale ; lorsque les écoles ont un surplus de nourriture, elles peuvent afficher ce qu'il leur reste. Une alerte est envoyée aux associations caritatives, qui peuvent alors venir chercher le panier à l'école.

En 2022-23, grâce au don alimentaire dans les écoles lyonnaises, 16 tonnes de nourriture ont été sauvées du gaspillage et redistribuées à des associations caritatives.



RÉFÉRENCES

- <https://www.lyon.fr/actualite/enfance-et-education/le-tri-des-dechets-alimentaires-bonne-ecole>
- <https://www.proxidon.fr/>

CONTACT

estelle.jacq@mairie-lyon.fr



Titre

JOUR DE CANTINE AU GIMNÁZIUM D'ÓBUDAI

Pays/ville/école

Hongrie / Budapest/ Óbudai Gimnázium

Pilier B

Alimentation et
développement durable

DESCRIPTION

Nous avons organisé la première journée de la cantine à l'école secondaire d'Óbuda, dans le cadre de la journée thématique de l'école consacrée à la durabilité et à la santé.

Tout au long de la journée, les élèves ont été invités participer à une série d'activités et de jeux liés à la **protection de la santé, au développement durable et à l'environnement**. Ils ont reçu des timbres pour leur participation aux activités marquant la journée.

Les enfants ont écouté une présentation sur l'importance d'une alimentation durable et saine, ont joué un jeu de rôle sur l'approvisionnement et, avec le personnel de cuisine et les enseignants, ont préparé une salade de fruits avec des fruits frais locaux et de saison.

À la cantine ce jour-là, il y avait des spaghettis bolognaises végétariennes à base de protéines de pois et de jus de fruits, que tout le monde a vraiment appréciées.



CONTACT

EvaKinoranyi@budapest.hu

Mónika nagymonika601@gmail.com



#EXPOSITION PROGRESSIVE ET CUISINE CIRCULAIRE

Titre

CONCOURS DE GÂTEAUX AUX FRUITS

Pays/ville/école

Slovaquie / Vranov nad Toplou / École primaire de Kukučínova

Pilier B

Alimentation et
développement durable

DESCRIPTION

L'activité a été conçue pour l'année 2. L'objectif principal était de pouvoir :

- diviser les graines de fruits en comestibles et non comestibles sur la base de leurs propres expériences et découvertes
- préparer un plat contenant des graines
- développer la compréhension de la lecture

Nous avons commencé par une leçon à l'école primaire, où les élèves ont été **initiés à la fonction de base des graines dans la nature**. Nous avons souligné que certaines graines sont comestibles et servent à la préparation des aliments. Dans le jardin de l'école, nous avons cueilli des fruits mûrs (fraises, framboises et cassis). L'échantillon a également été enrichi de fruits que nous n'avons pas dans notre jardin (cerises, griottes, mûres, un arbre à mouches du jardin de notre professeur). Sur la base de leur propre expérience, les élèves sont parvenus à la conclusion que certaines graines sont normalement consommées et d'autres non.

Nous nous sommes ensuite rendus à la cantine de l'école, où nous attendait la responsable de la cantine. Elle nous a présenté **l'importance des graines dans la préparation des repas** et nous a informés de leur valeur nutritionnelle.

Nous nous sommes ensuite rendus dans la cuisine de l'école où les cuisiniers ont préparé les ingrédients nécessaires à la confection d'un gâteau aux fruits. Les élèves, répartis en groupes, ont ensuite préparé les fruits, lu la recette, aidé à mélanger et à mesurer les ingrédients, le tout sous la direction



RÉFÉRENCES

<https://skutocnezdravaskola.sk/blog/skolsky-blog/chutne-obedy-ani-zrnko-na-zmar>

CONTACT

lukacova@kukucinka.eu



#EXPOSITION PROGRESSIVE ET CUISINE CIRCULAIRE

Titre

UNIR LEURS FORCES DANS LE CADRE D'UN
VÉGÉTAUX

Pilier B

Alimentation et
développement durable

Pays/Ville
/École

Suède / Umeå / École Grisbacka (Grisbackaskolan)

DESCRIPTION

L'initiative de Grisbackaskolan, qui consiste à **présenter chaque semaine un légume dans la cuisine de l'école**, a été très appréciée et a permis d'impliquer les élèves de différentes manières.

Il s'agit de les encourager à essayer de nouveaux légumes, de les exposer aux élèves en les préparant de différentes manières et de permettre aux élèves de poser des questions à l'équipe de cuisine à leur sujet. Les élèves ont également fait des dessins sur le légume de la semaine et les ont exposés dans le restaurant scolaire. Ils ont également étudié et écrit des faits sur différents légumes.

Le service des repas d'Umeå dispose d'une chaîne Instagram qui compte plus d'un millier de posts provenant de différentes écoles, y compris des écoles qui ne participent pas au projet SchoolFood4Change. Les posts sur l'initiative ont **incité d'autres écoles de la municipalité à lancer leur propre programme de légumes**



RÉFÉRENCES

[@maltidsserviceumea \(Instagram\)](#)

CONTACT

tobias.stenman@umea.se



#EXPOSITION PROGRESSIVE ET CUISINE CIRCULAIRE

Titre

L'INITIATIVE DU PETIT-DÉJEUNER SCOLAIRE A LA
WIRTSCHAFTSSCHULE NÜRNBERG : PROMOUVOIR LA SANTE,
LE BIEN-ETRE ET L'EDUCATION DURABLE

Pilier B

Alimentation et
développement durable

Pays/ville/école

Allemagne / Nuremberg / Wirtschaftsschule Nürnberg

DESCRIPTION

À la Wirtschaftsschule Nürnberg, un programme spécial de petit-déjeuner scolaire **permet aux élèves de commencer leur journée par un repas nutritif**. Dirigé par l'assistante sociale de l'école et des enseignants engagés, avec la participation active des élèves, le petit-déjeuner propose un mélange équilibré d'aliments sains tels que des légumes en tranches, du muesli à base de céréales complètes et du yaourt aux fruits. L'accent est mis sur l'utilisation d'ingrédients régionaux et biologiques, afin de promouvoir des habitudes alimentaires saines et durables.

Au-delà des avantages pour la santé, le programme **encourage les interactions sociales et le travail d'équipe, enrichissant ainsi l'environnement scolaire**. Dans le cadre de l'approche éducative plus large de l'école, l'initiative du petit-déjeuner s'aligne sur deux objectifs de développement durable (ODD) par classe chaque année. Cette intégration thématique permet aux élèves d'acquérir des compétences utiles dans la vie courante, telles que la responsabilité, la durabilité et la collaboration, les préparant ainsi à la vie au-delà de l'école.



RÉFÉRENCES

www.nuernberg.de/internet/berufsschule_12/breaktfast2425.html

CONTACT

theresa.huehnlein@schulen.nuernberg.de



#EXPOSITION PROGRESSIVE ET CUISINE CIRCULAIRE

Titre

LE MATIN DANS UN VERRE D'EAU PURE

Pays/ville/école

Slovaquie / Bratislava / École primaire de Vazovova

Pilier B

Alimentation et
développement durable

DESCRIPTION

Notre école primaire peut être fière du fait que, dans le cadre des leçons disponibles, nous avons pu inclure un sujet intéressant, "Je sais ce que je mange", dans l'emploi du temps des élèves de cinquième année. Dans les plans thématiques, il y a aussi le sujet "Régime de boisson". Les élèves ont beaucoup appris sur la **boisson, l'eau et sa fonction dans le corps**.

Pour s'assurer qu'il ne s'agit pas seulement de théorie, l'enseignant a préparé une activité pour les élèves. Pendant un mois entier, les élèves ont fait leurs devoirs honnêtement, en commençant leur journée par un verre d'eau propre. Nous avons appelé cela "**boire l'eau du matin ensemble**".

Chaque soir, les élèves devaient remplir un verre de 1 à 2 décilitres d'eau et le boire immédiatement le matin. Les élèves ont constaté que cette activité améliorait le fonctionnement de leur estomac et qu'ils commençaient immédiatement à respecter leur propre régime de consommation d'eau, qu'ils avaient préalablement calculé à l'aide de la formule suivante : leur poids x 40 ml/kg.

N'hésitez pas à personnaliser votre régime de



RÉFÉRENCES

<https://skutocnezdravaskola.sk/blog/skolsky-blog/ranny-starter-v-podobe-cistej-vody>

CONTACT

vkasencakova@zsvazovova.sk



#EXPOSITION PROGRESSIVE ET CUISINE CIRCULAIRE

Titre

CUISINER AVEC LE CHEF

Pays/ville/école

Allemagne / Essen / École primaire Johann-Michael-Seiler

Pilier B

Alimentation et
développement durable

DESCRIPTION

L'un des piliers du projet est la **coopération étroite avec tous ceux qui préparent la nourriture pour les enfants et les jeunes dans les crèches et les écoles**. Les spécialistes de la cuisine et les sociétés de restauration sont des personnes clés lorsqu'il s'agit de mettre en place une alimentation agréable, équilibrée et fraîche dans les établissements.

Les traiteurs de la SF4C **ont ouvert leurs cuisines aux élèves** et leur ont jeté un coup d'œil par-dessus leur épaule.

Ensemble, ils ont haché, grillé et aromatisé tout ce que les bols et les casseroles avaient à offrir ! Et ils transmis aux enfants leur propre enthousiasme pour les produits frais et la bonne cuisine.

Le chef de Schweißguth Catering, qui s'était déplacé pour l'occasion, a emmené les enfants de l'école primaire Johann-Michael-Seiler dans un voyage savoureux à la découverte de la pizza turque, du tzatziki maison et du fromage blanc à la stracciatella.

Après coup, tout le monde était d'accord : **la bonne cuisine est un plaisir**. Cela ajoute une saveur particulière lorsque je connais les personnes qui font de leur mieux pour moi chaque jour et que j'ai l'occasion de les aider moi-même !



CONTACT

vera.stoebel@gha.essen.de

Schweißguth Catering GmbH catering@schweissguth.de



Éducation et apprentissage

Pilier C de l'approche alimentaire globale de l'école



L'éducation à l'alimentation et aux systèmes alimentaires est un moyen de comprendre les trois piliers de la politique agricole commune (PAC).

développement durable : environnemental, social et économique. En immergeant les enfants dans les aspects théoriques et pratiques de l'alimentation - tels que la cuisine, la culture et l'exploration de ses caractéristiques - on leur permet d'acquérir des connaissances et des compétences en matière d'alimentation et de développement durable.

Nous les dotons des connaissances et des compétences nécessaires pour prendre des décisions en connaissance de cause. Ces décisions détermineront non seulement leur propre santé, mais aussi le bien-être de notre planète, aujourd'hui et à l'avenir.

Enseigner aux enfants ce qu'est une alimentation saine, le bien-être des animaux et les dimensions éthiques de l'alimentation favorise prise de conscience plus profonde de leurs choix. Cela les encourage à réfléchir de manière critique à leur régime alimentaire et à la façon dont ils peuvent s'alimenter.

des questions plus larges liées à l'alimentation et à la santé, en promouvant une approche plus réfléchie de la consommation.

Cependant, pour que cet apprentissage transformateur prenne racine, il est essentiel que toute l'équipe de l'école - y compris les enseignants, le personnel de restauration et les autres membres du personnel - développe également les compétences nécessaires pour guider les élèves dans leur apprentissage.

et soutenir les élèves dans cette démarche. En veillant à ce que les éducateurs et le personnel soient bien équipés, nous jetons les bases d'un programme d'éducation alimentaire solide et efficace qui profite à toutes les personnes concernées.

"En immergeant les enfants à la fois dans la théorie et dans la pratique, on leur permet d'acquérir des connaissances et des compétences.

Nous leur donnons les connaissances et les compétences nécessaires pour prendre des décisions en connaissance de cause".

Titre

JARDINS SCOLAIRES À MILAN

Pays/ville/école

Italie / Milan

Pilier C
Éducation et
apprentissage

DESCRIPTION

Dix écoles (accueillant des enfants âgés de 0 à 6 ans) ont participé à un projet pilote visant à **créer de nouveaux jardins scolaires ou à améliorer ceux qui existent déjà**. Cette initiative a été conçue en collaboration avec l'équipe pédagogique du département de l'éducation de la municipalité de Milan.

Les ateliers étaient dirigés par des experts externes et incluait :

- **Écoles maternelles** (8 heures par école) :
 - Découverte de la nature par le biais d'activités pratiques telles que la manipulation de terre, d'eau, de fleurs, de graines et de feuilles, ainsi que la création de bombes à graines.
- **Maternelle** (6 heures par école) : A "De Le voyage "de la graine à l'assiette", basé sur les principes de la pédagogie Munarian et l'approche "Apprendre en jouant", qui inclut l'expérimentation de l'horticulture didactique.

Le projet a également fourni du matériel pour les ateliers, notamment des fournitures pour le jardin et des livres thématiques pour les écoles.



RÉFÉRENCES

<https://www.youtube.com/watch?v=Tis9zhAy-tAE>

CONTACT

foodpolicy@comune.milano.it



Titre

SEMAINE DE LA NUTRITION À L'ADAM- KRAFT- REALSCHULE : PROMOUVOIR DES MODES DE VIE SAINS EN 7E ANNÉE

Pays/ville/école

Allemagne / Nuremberg / Adam-Kraft-Realschule

Pilier C

Éducation et apprentissage

DESCRIPTION

À l'école Adam-Kraft-Realschule de Nuremberg, les élèves de 7e année participent chaque année à la semaine de la nutrition, qui couvre quatre domaines clés : "Nutrition et santé", "Psychologie", "Recettes et cuisine" et "Autres", où les élèves abordent des sujets personnels : "Nutrition et santé", "Psychologie", "Recettes et cuisine" "Autres", où les élèves abordent des sujets personnels. L'objectif est de **promouvoir un mode de vie sain, la conscience de soi et l'expression émotionnelle**.

L'accent est mis sur la consommation réfléchie de sucre, abordée avec un langage positif pour favoriser un environnement ouvert et motivant. Les élèves développent également leurs compétences culinaires en essayant de nouvelles recettes.

La semaine commence par un partage des connaissances, suivi d'une auto-réflexion à l'aide de questionnaires, et se termine par une activité de cuisine en groupe pour mettre en pratique ce qu'ils ont appris.

Ce programme interdisciplinaire intègre la biologie, l'allemand (analyse de textes), les mathématiques (diagrammes et pourcentages) et l'anglais (traduction de recettes), créant ainsi une expérience d'apprentissage bien équilibrée. Il **renforce également l'unité de la classe et garantit une rétention durable des connaissances**.



CONTACT

denise.greiner@schulen.nuernberg.de



Titre

LES PETITS CHEFS DANS LA CUISINE

Pays/ville/école

Espagne / Xàbia / CEIP Port de Xàbia

Pilier C
Éducation et
apprentissage

DESCRIPTION

Le CEIP Port de Xàbia est la force motrice derrière le pilotage des centres de cuisine, qui promeuvent l'acquisition d'habitudes alimentaires permanentes, saines, durables et locales dans les écoles maternelles et primaires publiques. Afin de pouvoir développer tous les objectifs prévus, nous avons construit une salle de classe-cuisine. L'apprentissage des compétences et des processus d'exécution qui favorisent la capacité d'acquérir, d'élaborer et de consommer des aliments sains est particulièrement pertinent pour apprendre aux enfants à cuisiner, à cultiver et à comprendre d'où vient leur nourriture et quel est son effet sur l'environnement. Cet apprentissage leur permet d'acquérir les compétences et les connaissances dont ils ont besoin pour faire des choix judicieux, aujourd'hui et demain, concernant leur propre santé et celle de la planète.

Cette proposition est soutenue par le projet de recherche CUINNOVART, qui développe le programme scolaire par le biais de la CUISSON, de l'INNOVATION et de l'ART. Nous travaillons depuis deux années scolaires sur une vision intégrale de la cuisine (production locale, alimentation saine, nutrition, économie, design, marketing, etc.) Cela soulève la nécessité d'élargir et de garantir (comme le demande la *LOMLOE) la formation des compétences de nos élèves en termes de sensibilisation, dès le plus jeune âge, aux comportements liés à alimentation saine, équilibrée et durable qui aide à prévenir des maladies telles que l'obésité ou l'anorexie, à avoir une alimentation plus appropriée et à éviter les comportements et



RÉFÉRENCES

- <https://portal.edu.gva.es/portdexabia/>
- <https://www.javea.com/ca/la-cuina-del-port-el-nuevo-proyecto-piloto-del-ceip-port-de-xabia/>
- <https://lamarina.eldiario.es/ca/2023/10/24/els-13-restaurants-i-el-collegi-que-participen-en-el-mar-de-tapes-de-xabia/>



Titre

Journée de la Terre et Journée des cantines scolaires

Pays/ville/école

Slovaquie / Trnava / École primaire privée BESST

Pilier C
Éducation et
apprentissage

DESCRIPTION

Nous avons organisé de nombreuses activités lors de la journée BESTS, notamment :

- créer notre propre collation créative
- un débat avec le chef cuisinier et le responsable de la restauration - en répondant à un grand nombre de questions créatives et législatives posées par les élèves et les enseignants, par exemple : où finissent les aliments non consommés, combien de déchets sont produits par mois, pourquoi ne peut-on pas apporter sa propre nourriture à la cantine, quelle est la taille des portions, combien de calories contiennent les aliments la plantation de microgreens
- plantation d'herbes aromatiques, d'arbustes fruitiers et de printemps
- légumes dans le jardin
- remplir des cahiers d'exercices sur la prévention du gaspillage alimentaire
- excursion dans la cuisine
- préparation d'un menu hebdomadaire par la classe 5.C conformément aux normes des repas scolaires et cuisson en fonction de ce menu - pour éviter le gaspillage, puis représentation



RÉFÉRENCES

<https://www.instagram.com/reel/C6Gy3K1q7dh/?igsh=YzhlbGltand4NjNr>

CONTACT

lucia.nadova@besst.sk



Titre

LA CLASSE QUI A REFUSÉ MANGER DES LÉGUMES

Pays/Ville
/École

Suède / Malmö / École Klaghamns

Pilier C

Éducation et
apprentissage

DESCRIPTION

L'enseignante d'une classe de CM1 a demandé l'aide d'Andrea, le chef cuisinier de l'école, car ses élèves refusaient de manger des légumes. Malgré des efforts constants, les élèves ne voulaient pas toucher au bar à salades. Andrea et l'enseignante ont planifié des activités avec la classe, dans le but d'améliorer les connaissances des élèves sur les légumes et d'éveiller leur curiosité pour de nouveaux ingrédients.

Andrea a invité la classe à se rendre à la cafétéria, où la première classe a été invitée.

Cette activité a permis aux élèves de jouer avec la nourriture pendant qu'Andrea parlait de nos différents sens. Il en est résulté des créations imaginatives (voir photos) où les élèves se sont familiarisés avec les légumes sans être obligés de les goûter. Après la séance de jeu, ils ont pu choisir les légumes avec lesquels ils voulaient travailler lors des séances suivantes. Ils ont choisi à la fois des légumes familiers et des légumes qu'ils n'avaient jamais goûtés auparavant. Au cours des séances suivantes, ils ont testé des légumes préparés de différentes manières, comme des carottes crues, au four, en purée ou même sous forme de chips.

Lors de la cinquième et dernière session, la classe a participé à la cuisine, créant leurs propres salades et enseignes, qui ont ensuite été servies à l'ensemble de l'école.

Les résultats de ce projet sont fantastiques : la classe a commencé à manger des légumes, elle est curieuse et prête à essayer de nouvelles choses. Plusieurs autres classes attendent maintenant leur tour pour faire de même.



RÉFÉRENCES

[@klaghamnsskolan \(Instagram\)](#)

CONTACT

Andrea Razzaboni, chef cuisinier de
l'école andrea.razzaboni@malmo.se



Titre

CENTRES DE CUISSON : PILOTER L'AVENIR

Espagne / Peñíscola / CEIP Jaime Sanz

Pays/ville/école

Pilier C
Éducation et
apprentissage

DESCRIPTION

Un projet pionnier de centres de cuisine a été introduit cette année scolaire au CEIP Jaime Sanz, **intégrant des cours de cuisine dans les classes régulières**. L'école a mis en place un espace de cuisine dédié où les élèves peuvent participer activement à la préparation de leurs propres repas. Les recettes utilisées lors de ces sessions mettent l'accent sur les ingrédients frais, locaux et saisonniers. Les plats traditionnels de la région du Baix Maestrat, notamment le poisson et les légumes, sont également intégrés au programme afin d'aider les élèves **à se rapprocher de leur patrimoine alimentaire local**.

Le projet a connu un grand succès, ce qui a conduit à des discussions avec le ministère régional sur la possibilité **d'étendre l'initiative à d'autres écoles au cours de la prochaine année scolaire**. Cette initiative favorise non seulement l'acquisition de compétences pratiques en matière de cuisine, mais aussi une meilleure compréhension de la nutrition et des choix alimentaires durables.



RÉFÉRENCES

<https://portal.edu.gva.es/ceipjaimesa/nz/2024/01/10/taller-de-cuina/>

CONTACT

12002105@edu.gva.es



Titre

LE COMPOSTAGE DANS LE JARDIN DE L'ÉCOLE

Pays/ville/école

Espagne / Orihuela / CEIP San Bartolome

Pilier C
Éducation et
apprentissage

DESCRIPTION

Le CEIP San Bartolome est une école maternelle et primaire publique située dans le quartier de San Bartolomé à Orihuela. Nous avons un total de 212 élèves âgés de 2 à 12 ans. Nous disposons d'une cantine scolaire. Notre école dispose d'un **potager biologique** depuis l'année scolaire 2014/2015.

Cette initiative a été encouragée grâce à la collaboration avec l'association "Alcachofa de la Vega Baja", à la suite des visites des plantations d'artichauts à proximité de l'école.

Grâce à la collaboration du Département de l'environnement, nous avons pu **délimiter l'espace destiné à notre potager, nous avons installé des jardinières dans lesquelles nous avons développé des situations d'apprentissage avec des plantes aromatiques ou saisonnières.**

Nous avons également développé un projet de compostage grâce auquel nous créons notre propre compost écologique avec les déchets de nos déjeuners



RÉFÉRENCES

<https://portal.edu.gva.es/03007509/hort-escolar-ecologic/>

CONTACT

03007509@edu.gva.es



Titre

UN JOYEUX ANNIVERSAIRE EN BONNE SANTÉ !

Pays/ville/école

Espagne / Calpe / CEIP Gabriel Miró

Pilier C
Éducation et
apprentissage

DESCRIPTION

Le CEIP Gabriel Miró est l'une des 4 écoles de Calpe. Il s'agit d'une école publique qui accueille environ 580 élèves de différentes caractéristiques et nationalités.

Dans l'éducation de la petite enfance, dans le cadre de la programmation du centre, nous nous demandons **comment procéder lorsqu'il y a un anniversaire**. Dans le centre, nous proposons de le célébrer en invitant les camarades de classe à un "goûter sain composé d'une variété de fruits". **Les familles collaborent en coupant les fruits et les élèves fabriquent une assiette multicolore**. Grâce à cette action, tous les sens sont sollicités de manière active, et les déchets générés, nos poules et nos animaux de compagnie sont protégés. et les coqs les acceptent chaleureusement. C'est ainsi que nous ne produisons pas de déchets.

Il y a une bonne acceptation, même si nous rencontrons parfois une certaine résistance, surtout de la part des familles, car ces célébrations ont souvent conduit à des



RÉFÉRENCES

<https://portal.edu.gva.es/gabrielmirocalp/>

CONTACT

03010909@edu.gva.es



Titre

**RENFORCER LES LIENS PARENTS-ENFANTS
À L'ÂGE ADULTE**

Pays/ville/école

Espagne / Madrid / E.I. Antonio Mercero

Pilier C
Éducation et
apprentissage**DESCRIPTION**

FE.I. Antonio Mercero offre aux enfants des expériences enrichissantes et des opportunités de s'engager avec les autres par le biais de sorties dans un centre de jour situé de l'autre côté de la rivière Manzanares. Ces visites permettent aux enfants d'**explorer leur environnement, de développer des relations sociales et de pratiquer l'autonomie.**

Dans le cadre d'un bel échange, les élèves se rendent au centre de jour pour participer à des activités avec les personnes âgées, telles que la confection de cartes ou de paniers de Noël. De même, les personnes âgées se rendent à l'école maternelle pour participer à des activités telles que l'entretien du jardin de l'école ou d'autres expériences éducatives et d'apprentissage. L'école considère la socialisation comme un processus clé où les enfants, par l'interaction avec leur environnement social, construisent leur identité et passent progressivement de la dépendance aux adultes à l'autonomie et à l'indépendance.

En encourageant ces interactions, l'école donne aux enfants les outils dont ils ont besoin pour **construire des relations significatives avec leurs pairs et d'autres personnes dans leur vie quotidienne.**

**RÉFÉRENCES**

<https://www.rikolto.be/nieuws/flora-een-school-met-een-hart-in-hartje-borgerhout>

CONTACT

eiantoniomercero@madrid.es



Titre

INCORPORER LA FARINE DE MANDARINE

Pays/ville/école

Espagne / Saragosse / E.I. Los Viento

Pilier C

Éducation et
apprentissage

DESCRIPTION

À Saragosse, l'école "E.I. Los Vientos" utilise la farine de fleurs de mandarine comme matériau continu, sensoriel et aromatique dans ses salles de classe. Cette ressource ludique et attrayante offre une expérience sensorielle riche grâce à la manipulation et à l'arôme, ce qui favorise l'apprentissage et l'exploration.

1/ Jeu sensoriel : la farine de mandarine est utilisée dans les "plateaux d'expérimentation", offrant une occasion unique de jeu sensoriel et d'expérimentation.

2/ Recyclage et collaboration : La farine de mandarine est fabriquée à partir de pelures de mandarines recyclées, collectées à l'école et à la maison. Cette ressource souligne non seulement l'importance de la durabilité et de l'implication des familles, mais constitue également un excellent moyen de réduire le gaspillage et les pertes alimentaires.



RÉFÉRENCES

Commission du conseil municipal sur l'éducation :
<https://www.youtube.com/watch?v=Tis9zhAy-tAE>

CONTACT

einfantil-vientos@zaragoza.es



#EXPOSITION PROGRESSIVE ET CUISINE CIRCULAIRE

Titre

SnackSmart : un atelier animé par des élèves

Pays/ville/école

pour les étudiants

Allemagne / Essen / Helmholtz Gymnasium

Pilier C
Éducation et
apprentissage

DESCRIPTION

Réalisant au cours de diverses conversations que de nombreux enfants ne sont pas en mesure de se préparer des collations, un **groupe d'étudiants** a décidé de mettre au point un cours combinant théorie et pratique. Leur objectif était de transmettre leur enthousiasme pour une alimentation saine à leurs camarades de classe.

En collaboration avec le personnel de la SF4C, ils ont élaboré un plan d'action à **trois volets**.

concept de cours partiel pour les élèves de cinquième et sixième année.

Le premier module a permis aux enfants d'acquérir des connaissances **théoriques** de base. Qu'est-ce qu'une alimentation équilibrée, qu'est-ce qui fait que mon alimentation est durable et comment puis-je planifier mes repas ?

Le deuxième module a **plongé** les enfants **dans le monde réel**. Ils ont examiné de plus près des en-cas typiques et ont réfléchi ensemble à la manière dont les chips, les gommes à mâcher et d'autres en-cas peuvent être facilement remplacés sans sacrifier le plaisir.

La troisième partie, un **atelier de cuisine commun**, était très pratique. En petits groupes, les élèves ont appris à préparer de petits plats tels qu'une salade de pâtes au pesto d'herbes, des wraps aux légumes et un crumble aux fruits. Ces plats ont été conçus de manière à pouvoir être adaptés à la saison en quelques étapes simples, à être prêts en 20 minutes et à pouvoir être ramenés à l'école. Le cours a été un succès. À la fin, tout le monde était d'accord pour dire qu'il valait la



RÉFÉRENCES

<https://www.youtube.com/watch?v=xJvs5tepiJs>

CONTACT

vera.stoebel@gha.essen.de



Titre

ATELIER "PANIER DE SAISON

Pays/ville/école

France / Lyon / Ecole des Géraniums

Pilier C
Éducation et
apprentissage

DESCRIPTION

Depuis un an, l'école Les Géraniums collabore avec l'association "Nos Roseaux" en **proposant à tous les enfants - du préscolaire et du primaire - des ateliers d'éveil et d'éducation au goût des légumes de saison**. Ces ateliers sont réalisés selon les principes de l'Edible Schoolyard.

La mission de Nos Roseaux est d'apprendre aux enfants **de 0 à 12 ans** à prendre soin d'eux-mêmes (tête, corps, cœur), pour prendre soin des autres et du monde vivant. Des ateliers sont proposés tout au long de l'année, autour de 3 thèmes interdépendants : la reconnexion à la nature, l'éducation à l'alimentation durable, les compétences psychosociales et de vie.

Au cours de l'année scolaire, les enfants participent à **4 ateliers "panier de saison", un par saison**. A chaque , les enfants découvrent une recette de saison : les légumes et ingrédients utilisés pour la recette, les étapes de fabrication, les règles d'hygiène et de sécurité à respecter. Par groupe de 4 ou 5, ils préparent ensemble la recette et la dégustent. A la fin, l'animateur de l'atelier interroge les enfants sur ce qu'ils ont pensé de la recette, en utilisant leurs 5 sens.

L'association propose les recettes (végétariennes et sans cuisson) et fournit tout le matériel nécessaire. L'objectif est de rendre les écoles autonomes afin qu'elles puissent continuer à proposer ces ateliers de manière indépendante. Les ateliers sont également l'occasion de nouer des liens avec les parents, qui sont invités à participer aux ateliers et à encadrer les enfants.



CONTACT

estelle.jacq@mairie-lyon.fr



Titre

AU MARCHÉ

Pays/ville/école

Espagne / Saragosse / E.I. Los Viento

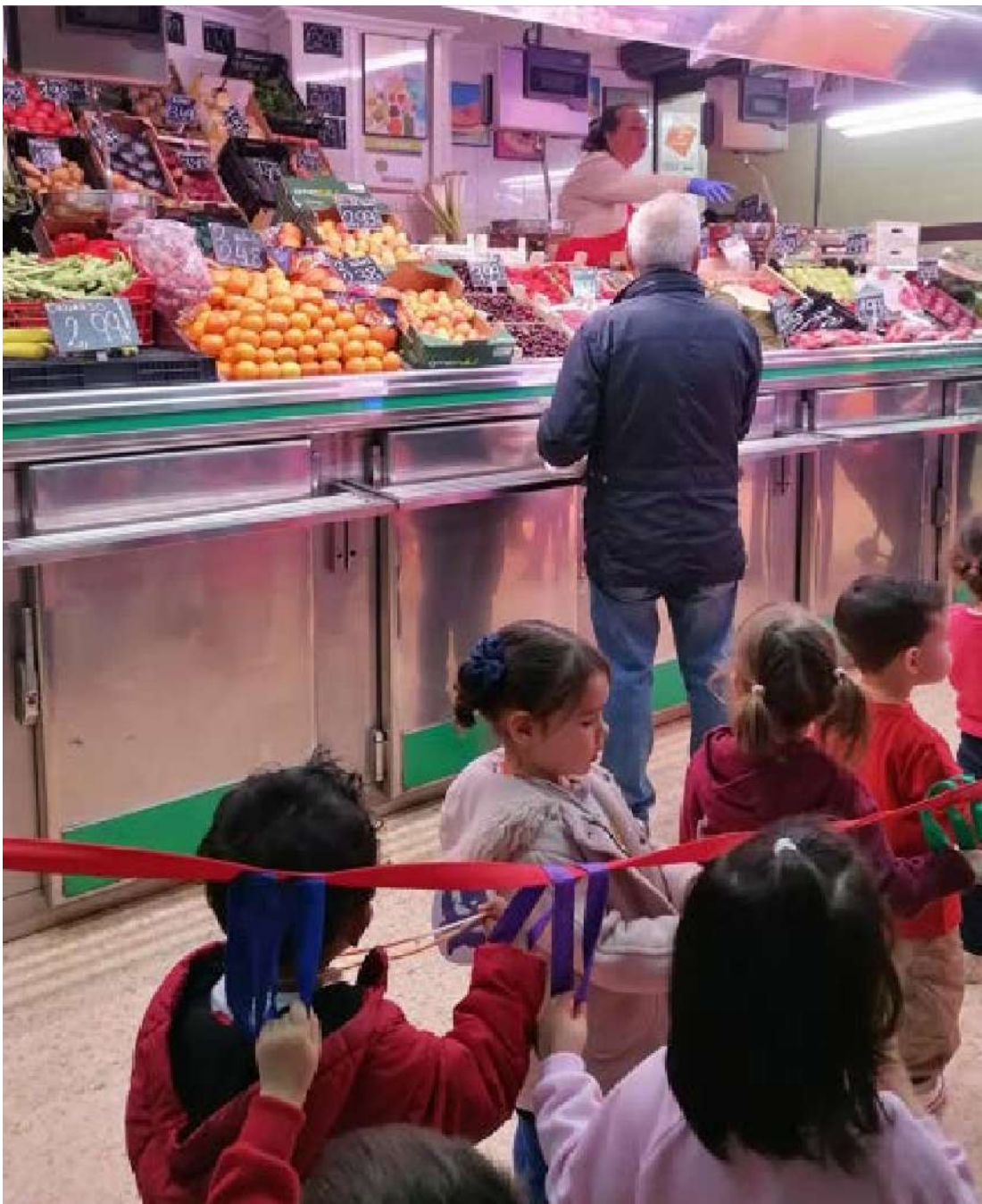
Pilier C
Éducation et
apprentissage

DESCRIPTION

Emmener les enfants dans le quartier en tant qu'activité collective présente de nombreux avantages, d'autant plus que beaucoup de nos élèves vivent à proximité de l'école. Ces sorties offrent des opportunités d'apprentissage précieuses, aidant les enfants à développer leur autonomie, à mieux comprendre le monde qui les entoure et à pratiquer l'autorégulation dans différents contextes.

En outre, ces excursions **augmentent la visibilité de l'école dans le quartier et soulignent l'importance de considérer la petite enfance comme une étape où les enfants participent activement à la société en tant qu'individus dotés de droits.**

Lors de chaque sortie, nous visitons des magasins locaux, où les enfants identifient et achètent des aliments familiers tels que du pain et des fruits, créant ainsi une expérience riche et engageante pour les enfants, les familles et le personnel.



CONTACT

einfantil-vientos@zaragoza.es



Titre	UN CHEF COMME AMI CUOCO PER AMICO	Pilier C Éducation et apprentissage
Pays/ville/école	Italie / Milan	

DESCRIPTION

Dans le cadre de cette activité, tous les chefs de Milano Ristorazione ont eu l'occasion de rencontrer les élèves à l'heure du déjeuner, de se présenter, de donner des détails sur leur travail et de répondre aux questions des élèves.

Plus de 400 chefs et aides-cuisiniers employés par Milano Ristorazione dans 24 centres de cuisine, ont participé à cette expérience d'apprentissage.

Il s'agissait d'une occasion significative de dialogue et de découverte, permettant aux élèves de découvrir les personnes et les processus qui se cachent derrière les repas servis chaque jour sur leur table.

Les enfants ont fait preuve d'un grand enthousiasme et d'une grande curiosité, dialoguant avec les chefs par le biais de questions, de dessins et de travaux manuels réalisés spécialement pour eux.

L'un des principaux objectifs de ces réunions était de promouvoir la sensibilisation à une alimentation saine, en favorisant la communication entre les enfants, les chefs et les familles, et en soulignant l'importance d'un menu nutritif et durable.



RÉFÉRENCES

Commission du conseil municipal sur l'éducation : <https://www.youtube.com/watch?v=Tis9zhAy-tAE>

CONTACT

foodpolicy@comune.milano.it



Titre

FABRIQUE DE PAIN

Pays/ville/école

Slovaquie / Nitra / École primaire de Škultétyho

Pilier C
Éducation et
apprentissage

DESCRIPTION

Des élèves sélectionnés de notre école, accompagnés de leur professeur, ont pu travailler dans la boulangerie avant les vacances de Pâques.

Ils ont eu l'occasion d'**essayer de faire leur propre pain**. Et laissez-nous dire que ce n'est pas facile. Il faisait incroyablement chaud, mais l'odeur du pain fraîchement cuit et la bonne humeur ont fait de cette expérience un moment inoubliable. On nous a présenté les ingrédients (locaux) nécessaires, le déroulement des opérations, nous avons regardé le levain "vivre" sa vie, nous l'avons même goûté, ainsi que la levure pure. Pendant tout ce temps, nous avons observé avec étonnement l'ensemble du processus de fabrication du pain. Regarder derrière la porte du "four" la "croissance" et la transformation en un produit cuit et croustillant était mieux que de regarder une série télévisée.

Non seulement nous avons cuit et décoré notre propre pain, mais nous avons également pu l'emporter chez nous et régaler les membres de notre famille avec des pâtisseries de qualité. Depuis que **nous avons appris du propriétaire à quel il y a une différence entre le pain honnêtement cuit dans une boulangerie artisanale et celui que l'on trouve dans les supermarchés**, nous avons commencé à avoir une vision complètement différente de l'artisanat en tant que tel.

Par conséquent, si vous souhaitez déguster du vrai pain, vous devez



RÉFÉRENCES

<https://skutocnezdravaskola.sk/blog/skolsky-blog/chlebaren-chrenova-nitra>

CONTACT

LuZahoranova@gmail.com



#EXPOSITION PROGRESSIVE ET CUISINE CIRCULAIRE

Titre

DU SCEPTICISME À L'ASSIETTE PLEINE - GRÂCE À L'ÉDUCATION ALIMENTAIRE

Pays/ville/école

Suède / Malmö /
École Hyllievångs, classe préscolaire (6 ans)

Pilier C
Éducation et
apprentissage

DESCRIPTION

Au cours du trimestre d'automne 2023, l'idée d'une **collaboration avec la cuisine** a été lancée par Jenny, enseignante en classe maternelle. L'objectif de cette collaboration était d'accroître les connaissances et la curiosité des enfants à l'égard des divers légumes servis quotidiennement au bar à salades du restaurant scolaire, mais que peu d'entre eux étaient prêts à essayer. Le chef Amanda et Jenny ont planifié une approche laquelles Amanda rendrait régulièrement visite à la classe, en apportant à chaque fois un nouvel ingrédient. Il s'agissait toujours d'un fruit ou d'un légume, qu'Amanda avait préparé de différentes manières. Par exemple, il pouvait s'agir d'un jus de carotte, d'une carotte crue, d'une carotte rôtie ou de chips de carotte. Les enfants apprenaient comment l'ingrédient poussait, quelles étaient différentes couleurs, et pouvaient le sentir, le toucher et, s'ils le souhaitaient, le goûter.

La moitié de la classe a également pu accompagner Amanda.

à la cuisine pour préparer des scones à la betterave, qu'ils ont ensuite partagés avec leurs camarades de classe à l'heure du goûter. La curiosité des enfants s'est accrue et, soudain, il n'était plus si étrange d'essayer un nouvel ingrédient. En plus d'apprendre comment l'ingrédient était produit, les enfants ont également créé des œuvres d'art inspirées de cet ingrédient.

Les cours de connaissance des aliments se sont poursuivis tout au long du trimestre de printemps 2024, et le résultat est que les **enfants sont désormais plus ouverts à l'idée d'essayer de nouvelles saveurs**. Ils mangent au bar à salades et sont fiers de rendre leurs assiettes aussi pleines et colorées que possible.



CONTACT

Amanda Svensson, chef cuisinier
de l'école
amanda.svensson3@malmo.se



Titre

ENQUÊTE AUPRÈS DES ÉLÈVES SUR LE BUFFET DE L'ÉCOLE

Pays/ville/école

Autriche / Vienne / GRG23 Alterlaa

Pilier C
Éducation et
apprentissage

DESCRIPTION

Dans l'école secondaire GRG23, il y a des problèmes et de l'insatisfaction concernant la nourriture offerte par l'opérateur du buffet de l'école. L'école a élaboré un questionnaire avec un petit groupe d'élèves dans lequel l'offre et la satisfaction des élèves ont été enregistrées.

Les questions ont été conçues de manière à mettre en évidence les souhaits des élèves, ce qu'ils , ce qu'ils n'aiment pas, ce qui n'est pas bon pour leur corps, etc.

Un petit groupe d'élèves travaillera sur les résultats au cours de l'année scolaire à venir. L'objectif est de développer des idées d'amélioration. Celles-ci seront examinées avec l'exploitant du buffet. L'élaboration des questions avec les élèves a déjà stimulé les discussions sur l'aspect que devrait avoir un tel buffet selon les élèves.

Fragebogen Schulverpflegung

Name der Schule

Datum

Bitte kreuzen Sie die passenden Antworten an ☒ und beantworten Sie die zugehörigen offenen Fragen in Stichworten.

1. Fragen zum Schulbuffet

Questions about the school buffet:

When you go to the school buffet, what is your favourite thing about it?
(open answer)

Why do you use the school buffet?

☐ It is particularly tasty

☐ It is particularly cheap

☐ I meet my friends there

☐ It is quickly accessible

☐ Because I don't bring a snack from home

If you were the school buffet operator, which dishes would you remove from the menu?
(open answer)

If you were the school buffet operator, which dishes would you add directly to the offer?
(open answer)



CONTACT

manuela.froehlich@grg23-alterlaa.ac.at



Titre

FAIRE CONNAISSANCE AVEC LA MAGIE DE LA CUISINE

Pays/ville/école

Slovaquie / Presov / École primaire de Vazecka

Pilier C
Éducation et
apprentissage

DESCRIPTION

Au cours de la nouvelle année scolaire, nous avons mis en place un club de cuisine très populaire et couronné de succès, intitulé "Apprendre à connaître la magie de la cuisine". Au club, les élèves ont acquis **une première expérience dans la préparation de différents plats, qu'ils soient traditionnels, modernes, sucrés ou qu'ils aient leur préférence. Lors du choix des recettes, nous mettons l'accent sur la saisonnalité des ingrédients et sur un mode de vie sain.** De cette manière, les élèves apprennent non seulement à cuisiner, mais aussi l'importance d'une bonne alimentation. Un autre avantage important de l'anneau est le développement de l'éducation financière. Les élèves redistribuent et achètent leurs propres matières premières, apprenant ainsi à gérer leur argent. Ce processus favorise leur indépendance et développe leur sens de l'organisation.

En même temps, le club de cuisine ne se limite pas à la préparation de plats, c'est aussi un **espace où les élèves peuvent renforcer leurs amitiés et développer leur esprit d'équipe.** Le fait de cuisiner ensemble et de partager des expériences à table permet de tisser des liens sociaux et amicaux solides. Nous sommes également fiers de nos autres projets et initiatives qui soutiennent le développement des élèves dans divers domaines.

Ensemble, nous créons un environnement innovant et amusant.

environnement pour tous les élèves.



RÉFÉRENCES

[https://skutocnezdravaskola.sk/blog/skolsky-
blog/spoznavame-caro-kuchyne](https://skutocnezdravaskola.sk/blog/skolsky-blog/spoznavame-caro-kuchyne)

CONTACT

coranicovaa.vazecka@gmail.com

-



Titre

LE VOYAGE DES ABEILLES
VERS LA SANTÉ

Pays/ville/école

Slovaquie / Brezova pod Bradlom /
École primaire Dr. Stefan Osusky

Pilier C
Éducation et
apprentissage

DESCRIPTION

Un apiculteur local nous a expliqué l'importance du miel dans notre alimentation en nous racontant ses histoires d'élevage, et nous avons également comparé de manière intéressante les différences entre l'abeille domestique et l'abeille solitaire du genre OSMIA.

Les élèves et les membres de leur famille ont acquis des **connaissances** uniques **sur ces organismes** **uniques dans le cadre d'une compétition**. À la fin des activités scientifiques, une récompense saine a été préparée, pour laquelle nous sommes indirectement redevables à ces animaux travailleurs qui sont exceptionnels pour la préservation de la biodiversité dans la nature. Comme l'ont chanté tous les élèves de première année dans la chanson sur les abeilles : "Sans toi, petite, il n'y aurait pas de santé.

Merci, petite abeille, d'avoir travaillé si dur, sans toi, petite abeille, le monde n'existerait pas". Les élèves de première année ont également visité la cuisine de l'école et ont vu comment les cuisiniers préparent les repas chaque jour. Les cuisiniers leur ont expliqué la quantité de nourriture qu'ils doivent préparer chaque jour. Les élèves leur ont fait part de leurs plats préférés et de ceux qu'ils préfèrent le moins.

Une journée d'amusement et d'apprentissage a également été organisée grâce à l'école vraiment saine et au projet #SchoolFood4Change#CanteenDaySF4C. Les réactions positives des parents et des élèves nous ont confortés dans l'idée de poursuivre ces activités et ces projets.



RÉFÉRENCES

<https://skutocnezdravaskola.sk/blog/skolsky-blog/projekt-cesta-vcielok>

CONTACT

alenapotuckova@gmail.com



Titre

JARDINAGE SCOLAIRE

Pays/ville/école

Hongrie / Budapest / BGSZC Keleti
Károly Közgazdasági Technikum

Pilier C
Éducation et
apprentissage

DESCRIPTION

Nous avons également poursuivi le développement du jardin de l'école cette année. Avec l'aide de quelques élèves de troisième et de seconde, nous avons peint, rempli et planté des plates-bandes surélevées avec des herbes vivaces (thym, romarin, lavande, curcuma). Nous avons également planté des plantes à bulbes en automne, qui ont magnifiquement fleuri au printemps. Au printemps, nous avons planté des graines de légumes, des plants de tomates et de fraises. Nous avons également été associés au travail de la Fondation des jardins scolaires. Dans ce cadre, l'école a reçu des plants de tomates en mai. En outre, nous avons participé au projet "Tree of Knowledge" de l'université d'Óbuda, ce qui nous a permis de nous enrichir de deux magnifiques pommiers.

Au cours des semaines, nos élèves ont pris soin du jardin. L'hôtel à insectes fabriqué l'année dernière a été remplacé et notre petit jardin s'est enrichi de deux nichoirs. Les enfants ont peint les nichoirs et les ont placés sur les arbres. À notre grande joie, les oiseaux sont également devenus des résidents des .



RÉFÉRENCES

<https://www.facebook.com/KeletiKarolyKozgazdasagiSzakkozepiskola/posts/pfbid02LUeosAigVjNS5EfKe5cxfZRkdj6vZ6Jo1qJ93QJXysDhbbAN4Y1gRzCjFdi1iN2Yl>

CONTACT

Zita Szigetiné Kóhalmi szigetinez.keletiszg@gmail.com



Titre

SOUVENIRS DE L'ÉCOLE MATERNELLE : LE
LIVRE DE RECETTES DE KÄTE

Pays/ville/école

Suède / Malmö / École maternelle Frostmätarens

Pilier C

Éducation et
apprentissage

DESCRIPTION

À l'école maternelle Frostmätaren, le chef Käte joue un rôle central. **La cuisine est le cœur de l'école maternelle** et, chaque jour, des enfants curieux viennent lui demander "Qu'est-ce qu'on mange ?".

Au fil des ans, de nombreux parents ont contacté Käte pour lui demander les recettes des plats que leurs enfants adorent. Käte les partage volontiers, en écrivant les recettes et en les distribuant aux enfants et aux parents qui demandent. Cette année (2024), le groupe des enfants de 5 ans s'est montré particulièrement intéressé et Käte a eu l'idée de **compiler les recettes préférées des enfants dans un livre de cuisine**.

Le livre contient 13 recettes, dont le ragoût de saucisses indien, la soupe de chou-fleur, le pain de seigle foncé (kavring), les brochettes pakistanaïses, le poisson ajvar et le pain aux bananes. Le livre contient également les meilleurs conseils et astuces de Käte pour varier les plats et les légumes que Käte sert habituellement en accompagnement. Les livres de cuisine ont été distribués lors de la cérémonie de remise des diplômes aux enfants, et Käte a écrit un message personnel à chacun d'entre eux dans leur exemplaire.

Les parents et les enfants ont beaucoup apprécié les livres de cuisine, qui sont désormais fréquemment utilisés à la maison. C'est **un merveilleux exemple de la façon dont les bons souvenirs alimentaires sont créés et peuvent perdurer même après que les enfants ont quitté l'école maternelle** - peut-être même pendant de nombreuses années. L'image ci-dessous montre comment Käte travaille de manière thématique avec la nourriture, par exemple avec des semaines sur le thème de la couleur. Photo prise par Käte.



CONTACT

Käte Fagerberg, chef cuisinier de
l'école maternelle
kate.fagerberg@malmo.se



Titre

Pays/ville/école

CRÉATION D'UNE BRIGADE ÉTUDIANTE ANTI-GASPILLAGE À L'ÉCOLE DE LA MER EN DUNKIRK

France/ Dunkerque / École de la Mer

Pilier C
Éducation et
apprentissage

DESCRIPTION

30 élèves volontaires de l'école hôtelière se sont engagés à devenir **ambassadeurs** au sein d'une "**brigade anti-gaspillage**"

La brigade se concentre **sur plusieurs objectifs clés** :

- Sensibiliser les élèves aux conséquences du gaspillage alimentaire.
- Action : La mise en œuvre d'actions pratiques pour **réduire les déchets** à la cafétéria.
- L'éducation au tri sélectif : Enseigner des **pratiques efficaces de tri des déchets et de compostage**.
- Collaboration : Travailler avec cuisine de cuisine pour **optimiser la taille des portions**.
- La brigade organise une variété d'**activités engageantes** :
 - **Communication Campagnes** : Création d'affiches pour sensibiliser le public.
 - **Journées à Thème** : Événements axés sur l'alimentation responsable et l'invitation d'un conférencier

Les premières réactions indiquent un changement d'attitude positif des élèves à l'égard des déchets alimentaires. Les ajustements apportés à cantine ont déjà entraîné une réduction notable des restes.

En partageant leurs expériences avec d'autres écoles, la brigade vise à inspirer une action plus large contre le gaspillage alimentaire dans la ville. Cette initiative souligne le rôle vital que les jeunes peuvent jouer dans la promotion de la durabilité et de la consommation responsable.



CONTACT

gauthier.blandin@ville-dunkerque.fr
clovis.sabau@tud.fr



Titre

ÉCHANGE D'INSPIRATION ENTRE DEUX ÉCOLES MATERNELLES

Pays/ville/école

Suède / Umeå /
Les deux écoles maternelles Rymden et Gitarren

Pilier C
Éducation et
apprentissage

DESCRIPTION

La participation au projet SchoolFood4Change a donné lieu à un échange d'idées, de **méthodes et d'inspiration entre deux des écoles maternelles participantes de la municipalité d'Umeå.**

Les équipes des deux écoles maternelles se sont rendues mutuellement visite à différentes occasions. Ils ont assisté à des présentations et à des visites, et ont eu l'occasion d'expliquer comment ils travaillaient dans le cadre du projet SF4C de différentes manières, avec différents groupes d'âge entre 1 et 5 ans, et dans différents départements. Au cours des visites, les participants ont eu le temps de poser des questions, d'examiner les solutions de plus près et d'observer la cuisine et la salle à manger.

Ces échanges d'expériences et de défis ont incité les deux écoles maternelles à prendre d'autres initiatives de leur côté. Cela a également **incité l'équipe du projet à Umeå à lancer d'autres échanges** entre les autres écoles maternelles et les cuisines scolaires participantes.



CONTACT

eva.liden@umea.se
jenny.gustafsson@umea.se



Titre

JOURNÉE DU LAIT

Pays/ville/école

Slovaquie / Rimavska Sobota /
P. Kellner École primaire Hostinskeho

Pilier C
Éducation et
apprentissage

DESCRIPTION

Elle est célébrée depuis 1957 sous les auspices de la Fédération internationale de laiterie. Le lait et les produits laitiers sont l'un des éléments les plus importants et les plus irremplaçables d'une alimentation humaine complète. L'objectif est de **mettre en évidence et de souligner son contenu biologiquement important**, ses propriétés nutritionnelles extraordinaires et d'inciter les gens à faire du lait une partie de leur vie quotidienne.

En première année, nous avons également marqué cette journée par des activités :

- présentation, quiz, feuilles de travail,
- peinture
- nous avons fabriqué une vache en papier, une chèvre
- nous nous sommes essayés à la traite
- nous avons dégusté des produits laitiers
- nous avons préparé des desserts sans cuisson au fromage blanc, du lait à la banane
- nous avons cherché et trouvé des laiteries sur la carte de la Slovaquie
- nous avons testé leur dextérité, leur précision et leur habileté avec des boîtes de Noël



RÉFÉRENCES

http://zshostrs.sk/dev/index.php?option=com_content&view=article&id=1171%3Ade-mlieka&catid=4%3Akola&Itemid=11&lang=sk

CONTACT

beafu@atlas.sk



Titre

LE THÉ DE NOTRE PROPRE JARDIN

Pays/ville/école

Slovaquie / Nitra / École primaire de Nábřežie mládeže

Pilier C
Éducation et
apprentissage

DESCRIPTION

Les élèves de la classe de sciences 3.B ont récolté des plantes dans leur potager et en ont ramené d'autres de chez eux. À partir de plantes telles que la mélisse, la menthe, le sureau, la bardane, l'ortie, le muguet ou la bardane, ils ont préparé, avec l'aide de l'enseignant, des thés savoureux et très sains. Des **informations de base sur chaque plante** leur ont été communiquées **et la dégustation a suivi**. Les élèves ont beaucoup aimé les thés et les ont trouvés rafraîchissants, même par temps chaud.

Cette activité nous a permis de faire **le lien entre plusieurs choses**, à savoir :

- le programme d'études scientifiques
- la culture pratique de plantes dans notre propre jardin à l'école et à la maison
- prendre conscience des effets des plantes qui poussent autour de nous dans la nature ordinaire
- toutes les plantes et herbes utilisées sont locales



RÉFÉRENCES

<https://skutocnezdravaskola.sk/blog/skolsky-blog/cajik-z-vlastnej-zahradky>

CONTACT

veronika.kollarova@zsnm.sk



Titre

STAGE LOCAL DANS LA CUISINE DE L'ÉCOLE
POUR PROMOUVOIR LA DURABILITÉ

Pays/ville/école

Suède / Umeå /
Tomtebogårds school (Tomteborgårds skola)

Pilier C

Éducation et
apprentissage

DESCRIPTION

À l'école Tomtebogårds, la durabilité est au cœur de la cuisine scolaire. Sous la houlette du chef Pelle Ljung, une initiative créative a été mise en place, dans le cadre de laquelle des élèves de deuxième année participent à des stages locaux en cuisine. Cette expérience pratique leur apprend la cuisine durable et l'importance de la réduction des déchets alimentaires, tout en comblant le fossé entre le personnel de cuisine et les élèves.

Le programme de stages et le projet SchoolFood4Change ont transformé la façon dont l'école aborde l'alimentation, avec deux journées végétariennes par semaine et un accent mis sur la réduction des déchets. L'école suit même les émissions et montre aux élèves l'impact de leurs choix sur l'environnement. Les élèves participent à la rédaction du menu quotidien, posent des questions sur les repas et sont fiers de leur rôle.

La collaboration ne s'arrête pas là. L'équipe de cuisine utilise des méthodes innovantes, comme l'achat de produits "à conserver", c'est-à-dire proches de leur date de péremption. -Cela leur permet de cuisiner en gros ou de congeler les aliments pour éviter le gaspillage. Ces efforts, combinés à des événements tels que la "Journée de la pomme de terre", au cours de laquelle les élèves plantent et récoltent leurs propres pommes de terre, ont suscité chez eux un sentiment de fierté et de responsabilité.

En impliquant les élèves dans la cuisine, l'école Tomtebogårds a créé une culture de la durabilité, en encourageant la curiosité, le travail d'équipe et la compréhension de l'impact environnemental de l'alimentation. Cette initiative permet non seulement à l'école de réduire son empreinte carbone, mais aussi aux élèves de faire partie de la solution.



CONTACT

Pelle Ljung, chef cuisinier
de l'école
pelle.ljung@umea.se



Titre

Pays/ville/école

ACTION DU CONSEIL MUNICIPAL DES ENFANTS À L'ÉCOLE DU MOULIN : ÉTIQUETAGE DES FRUITS ET RESTAURANT DE LÉGUMES

France / Dunkerque / École de la Meunerie

Pilier C
Éducation et
apprentissage

DESCRIPTION

A l'école de la Meunerie, une initiative créative a vu le jour grâce aux enfants du Conseil Municipal des Enfants. Dans le cadre de leur engagement à **promouvoir une alimentation saine et à lutter contre le gaspillage alimentaire**, ils ont réalisé une action originale : **taguer le restaurant scolaire avec des fruits et légumes**.

Les enfants **ont conçu des dessins et positifs** pour embellir leur restaurant scolaire, en **transformant l'espace en un lieu coloré et accueillant**.

Le jour de l'événement, les élèves ont utilisé des peintures en aérosol à base d'eau, exemptes de produits chimiques et de solvants nocifs, pour donner vie à leur projet. Ils **ont été encadrés par un artiste de rue local**. Ils ont créé des illustrations de fruits et de légumes. L'ambiance était festive et **les enfants étaient ravis de voir leur créativité prendre vie** sur les murs du restaurant.

Cette action a suscité un grand enthousiasme au sein de la de l'école. Les élèves ont non seulement amélioré la qualité de leur espace de vie, mais ils **ont également sensibilisé leurs camarades à l'importance d'une alimentation saine**. Les réactions des enseignants et des parents ont été très encourageantes, soulignant **l'impact positif de cette initiative sur la motivation des enfants à consommer des fruits et des légumes**.



Le marquage du restaurant de fruits et légumes par le Conseil municipal des enfants de l'école de la Meunerie est un **exemple éclatant de l'engagement des jeunes en faveur d'une alimentation responsable**. Cette action créative a non seulement permis de décorer un espace commun, mais aussi **de promouvoir des habitudes alimentaires saines d'une manière ludique et attrayante**. Les enfants ont démontré que, **par leur créativité et leur engagement, ils peuvent jouer un rôle clé dans la sensibilisation à la**

CONTACT

gauthier.blandin@ville-dunkerque.fr
clovis.sabau@tud.fr



Titre

QUEL EST LE REPAS DU JOUR ?
QU'EST-CE QUI SE PASSE AUJOURD'HUI ?

Pays/ville/école

Italie / Milan

Pilier C
Éducation et
apprentissage

DESCRIPTION

Cette activité a été conçue en collaboration avec le service éducatif et les chefs d'établissement, dans le but de **présenter les chefs de Milano Ristorazione aux élèves d'une manière ludique et éducative.**

Deux types d'ateliers ont été mis en place :

- Le chef en classe** : Le chef a partagé des informations sur sa routine quotidienne, révélant les secrets de ses recettes. À partir du menu du jour, les enfants ont exploré des ingrédients tels que le riz, les pâtes, les lentilles et les légumes et ont interagi avec eux, appréciant leur forme, leur couleur, leur texture, leur odeur et leurs bienfaits nutritionnels par le biais d'activités artistiques créatives.
- Les enfants dans la cuisine** : Les enfants ont visité le
- Ils ont découvert les espaces et les outils utilisés quotidiennement par les chefs et les assistants de cuisine. Ils ont découvert la routine de la cuisine, la préparation des repas et ont eu l'occasion de poser de nombreuses questions aux chefs.



RÉFÉRENCES

<https://www.youtube.com/watch?v=Tis9zhAy-tAE>

CONTACT

foodpolicy@comune.milano.it



#EXPOSITION PROGRESSIVE ET CUISINE CIRCULAIRE

Titre

**ATELIER : EXPLORER ET CUISINER AVEC
DES PRODUITS LAITIERS RESPECTUEUX
DE L'ENVIRONNEMENT**

Pays/ville/école

Autriche / Vienne

Pilier C

**Éducation et
apprentissage**

DESCRIPTION

Dans l'atelier du lait, nous proposons le projet Écoles **Explorer et cuisiner avec des produits laitiers respectueux de l'environnement.**

Les élèves découvrent les différents types de lait et leurs saveurs individuelles. Ils apprennent que le lait peut être fabriqué à partir de divers produits d'origine animale et végétale. Le lait de vache traditionnel, que nous utilisons le plus souvent dans la vie quotidienne, nécessite beaucoup plus d'eau pour être produit que le lait d'origine végétale, comme le lait d'avoine ou de soja. Cela nous permet d'économiser de l'eau lorsque nous cuisinons. Nous pouvons également utiliser les aliments que vaches doivent manger directement pour produire du lait.

Les élèves apprennent que l'on utilise des produits aux propriétés spécifiques pour cuisiner. Ils apprennent à préparer eux-mêmes les produits et à réaliser des plats. Dans la classe, nous cuisinons avec les enfants. Nous apportons les ustensiles de cuisine dans la classe, toutes les recettes peuvent être réalisées sans cuisine.

D'une part, nous préparons un **fromage frais à base de plantes**, que nous transformons ensuite en wraps. D'autre part, nous préparons des pralines de carottes sucrées avec de la crème végétale.



RÉFÉRENCES

https://www.canva.com/design/DAF05NFu4Po/KRDsen44i-C8y1xD7xJPQw/edit?utm_content=DAF05NFu4Po&utm_campaign=designshare&utm_medium=link2&utm_source=sharebutton

CONTACT

hannah@danachda.com



Titre

EXPLORER L'ALIMENTATION ET LA DURABILITÉ
: UN VOYAGE DANS LA POLITIQUE
ALIMENTAIRE DE MILAN

Pays/ville/école

Italie / Milan / IC Calcutta, IC Palmieri

Pilier C

Éducation et
apprentissage

DESCRIPTION

Les élèves de deux écoles primaires, "IC Calcutta" et "IC Palmieri", ont participé à un **projet pilote innovant, en partenariat avec la politique alimentaire de Milan, Milano Ristorazione, et leur fournisseur de yaourts**. Après avoir remporté un appel d'offres lancé par Milano Ristorazione, ce dernier a proposé aux deux écoles un atelier attrayant sur la production alimentaire et le yaourt biologique.

Cet atelier était divisé en deux parties :

- **1/ Production alimentaire et alimentation saine :**
L'équipe de la politique alimentaire a dirigé un laboratoire pratique explorant la production alimentaire, la nutrition durable et l'importance d'une alimentation saine. Les enfants ont analysé le menu de leur école et ont joué au jeu éducatif "Let's Go Shopping", où ils ont sélectionné des ingrédients pour créer leurs propres plats sains et durables.
- **2/ Du lait au yaourt :** Un expert de la a présenté le processus de transformation du lait biologique en yaourt, en mettant en évidence les pratiques de l'agriculture biologique à l'aide de vidéos. Les élèves ont ensuite participé à un quiz en équipe pour tester leurs connaissances sur la nutrition durable et le yaourt biologique.

Ce projet a réussi à combiner apprentissage et amusement, en favorisant une meilleure compréhension de l'alimentation saine et de la durabilité, tout en intégrant ces principes dans les procédures de marchés publics.



RÉFÉRENCES

<https://www.youtube.com/watch?v=Tis9zhAy-tAE>

CONTACT

foodpolicy@comune.milano.it



Titre

Promouvoir une alimentation saine pour les jeunes sportifs

Pays/ville/école

Allemagne / Nuremberg / Bertolt-Brecht-Schule

Pilier C
Éducation et
apprentissage

DESCRIPTION

À l'école Bertolt Brecht, une école d'élite pour les sports de compétition, un événement spécial sur le thème de la nutrition a eu lieu. Les élèves ont visité le 1. FC Nürnberg, où ils ont assisté à une **conférence sur l'importance d'une alimentation équilibrée pour les athlètes**.

L'accent a été mis sur la pertinence des en-cas et des paniers-repas pour les enfants et les jeunes sportifs. Ensuite, les élèves sont allés faire des courses ensemble pour acheter des ingrédients afin de préparer des boules d'énergie, des smoothies et des paniers-repas rapides. Pendant la course, ils ont eu l'occasion de discuter avec le gérant du magasin sur des sujets tels que l'origine des produits et ce qu'il advient des produits frais lorsqu'ils sont périmés.

Après avoir fait les courses, les élèves ont préparé les recettes et les ont dégustées. À partir de cette expérience, un livre de recettes a été créé et mis à la disposition de l'école. Le lendemain, les élèves, accompagnés de leurs parents, ont cuisiné ensemble une sélection de recettes, **approfondissant ainsi leur compréhension de l'alimentation saine au quotidien**.



CONTACT

susanne.krapf@schulen.nuernberg.de



Titre

Pays/ville/école

VISITES DE FERMES À POMÁZ

Hongrie / Budapest / Veres Pálné Gimnázium

Pilier C
Éducation et
apprentissage

DESCRIPTION

Avec les élèves de 7e année du Veres Pálné Gimnázium, nous avons visité une ferme près de Budapest, à Pomáz.

Cette ferme de taille moyenne est gérée par une famille. Leur objectif est de produire des aliments sains, de réduire l'utilisation de pesticides et d'assurer le bien-être des animaux de la ferme.

Ils fabriquent des produits laitiers, des produits carnés, des confitures et des sirops à partir de leur propre lait, de la volaille et du porc, ainsi que des fruits (poires, prunes, pêches, abricots, pommes). Les vaches ne mangent que du foin, à l'étable comme au pâturage. Le fumier des animaux est épandu dans les champs selon un système de rotation.

Les enfants ont **découvert conditions d'élevage, la ferme et les outils et équipements utilisés** (par exemple, une machine à traire entièrement automatisée qui traite les vaches et vérifie la qualité du lait aux intervalles requis, à l'aide d'un ordinateur permettant d'identifier les animaux individuellement). Ils ont également pu goûter les produits et prendre un délicieux déjeuner de produits fermiers.



CONTACT

Veronika Tóth-Tarnawa
tothtarnawaveronika@gmail.com



Titre

L'UNIVERS D'UNE BOULANGERIE BIOLOGIQUE

Pays/ville/école

Allemagne / Essen / Kita Abenteuerland

Pilier C
Éducation et
apprentissage

DESCRIPTION

Découverte d'une boulangerie

Ce printemps, les enfants de Kita Abenteuerland ont visité la boulangerie biologique Troll à Essen-Werden. Les enfants ont non seulement pu découvrir la boulangerie où sont cuits les petits pains destinés à leur garderie, mais ils ont également appris comment le chocolat se retrouve sur le bien-aimé petit pain au chocolat.

À quoi le métier de boulanger ?

Les enfants ont apporté beaucoup de questions : comment la pâte est-elle pétrie, quelle est la température du four et pourquoi la vapeur sort-elle du four ?

Le boulanger bio Thomas Lang a répondu à toutes ces questions et a laissé les enfants pétrir la pâte à leur guise, et chacun a créé son propre pain aux raisins.

Au bout de deux heures, les enfants sont retournés à la crèche, heureux et avec un sac rempli de petits pains.

Dans les bagages également : beaucoup d'histoires à raconter aux familles : sur Thomas, le grand et sympathique boulanger qui livre le pain à la garderie tous les mardis. Thomas, le grand et sympathique boulanger qui livre le pain à la garderie tous les mardis. Thomas, l'énorme crochet à pâte



RÉFÉRENCES

<https://schoolfood4change.eu/de/blog/2024/05/16/kita-abenteuerland-zu-besuch-in-der-bio-baeckerei-troll/>

CONTACT

vera.stoebel@gha.essen.de
Troll Ökologische Backwaren GmbH



Titre

ACTION "DK CHEF" : DEUXIÈME SAISON

Pays/ville/école

France / Dunkerque

Pilier C
Éducation et
apprentissage

DESCRIPTION

La **deuxième saison du projet "DK Chef"** (voir l'état des lieux annuel 2023 SF4C pour la saison 1), mené conjointement par les services en charge de la restauration scolaire et de l'éducation de la ville de Dunkerque, a connu un grand succès. Cette initiative **permet de sensibiliser les jeunes à l'alimentation et de leur faire découvrir les différents métiers de ce secteur passionnant qu'est l'agroalimentaire et la restauration.**

Les enfants des quatre centres de loisirs - Malo, Petite Synthe, Rosendael, et Dunkerque Centre - ont été encadrés par des mentors : M. Lamiaux (chef de la cantine municipale), le pâtissier Thibault Cousin, la chef Daisy Tabelling et le directeur adjoint du Radisson Blu (hôtel 4 étoiles à Dunkerque). Outre la visite des lieux de travail de leurs mentors, les enfants ont découvert le cœur de la production dans une chocolaterie, chez un producteur laitier et dans une entreprise de produits de la mer, ce qui leur a permis **se familiariser avec l'industrie alimentaire.**

Ils ont participé à des **ateliers pratiques dirigés par leurs entraîneurs**, préparant des plats simples tout en apprenant les valeurs nutritionnelles. Cette expérience pratique a favorisé l'établissement d'un **lien fort entre les enfants et ces professionnels.**



"DK Chef" met également l'accent sur **l'alimentation durable**, en apprenant aux enfants à **choisir des produits locaux et de saison** et à **réduire le gaspillage alimentaire**. Ce projet n'a pas seulement **développé des compétences culinaires**, il a aussi préparé les **jeunes à devenir des consommateurs conscients**, promu des **habitudes responsables** et enrichi l'éducation alimentaire à Dunkerque.



CONTACT

gauthier.blandin@ville-dunkerque.fr

clovis.sabau@tud.fr



Titre	JARDIN D'AVENTURE DE LA VILLE - FERME DE LA VILLE AUGARTEN VIENNE	Pilier C Éducation et apprentissage
Pays/ville/école	Autriche / Vienne / Ferme urbaine de Vienne	

DESCRIPTION

En collaboration avec City Farm Vienna, cinq écoles ont participé à des ateliers de jardinage au cours desquels les élèves ont exploré des thèmes mensuels en petits groupes, découvrant le jardin et ses habitants en détail. En fonction des saisons, les enfants ont récolté des légumes dans le jardin et préparé un goûter frais avec leurs propres produits.

La ferme municipale Augarten, située au cœur de Vienne, est un jardin potager où les écoles et les enfants peuvent découvrir le cycle complet du jardinage tout au long de l'année. Les ateliers couvrent les **semis, la récolte et la cuisson des légumes, offrant aux élèves une expérience pratique à chaque étape du jardinage.**

Spécialisée dans le jardinage d'hiver, la ferme municipale a offert aux écoles une occasion unique de **découvrir la saisonnalité de différentes variétés de légumes.**



RÉFÉRENCES

Commission du conseil municipal sur l'éducation :
<https://www.youtube.com/watch?v=Tis9zhAy-tAE>

CONTACT

info@cityfarm.wien



Titre

L'ÉCOLE MATERNELLE QUI A
CONSTRUIT UNE FERME

Pays/ville/école

Suède / Malmö / Mellanbäcks preschool

Pilier C
Éducation et
apprentissage

DESCRIPTION

Au cours des conversations de groupe quotidiennes à l'école maternelle de Mellanbäcks, les **pédagogues ont parlé et présenté des modèles de différents animaux**, à la fois domestiques et sauvages. Les enfants ont pu identifier la plupart des animaux et ont posé de nombreuses questions sur les animaux de la ferme. La discussion s'est ensuite développée et les enfants ont commencé à poser des questions sur l'origine des aliments et la manière dont ils sont cultivés/produits. Les enfants étaient curieux et voulaient créer une ferme pour en savoir plus sur les animaux et l'origine de la nourriture.

Que s'est-il passé ?

Ils ont construit une vache avec un gant en caoutchouc en guise de mamelle pour que les enfants puissent comprendre 'où vient le lait. Les enfants ont fabriqué des cochons et des moutons en papier mâché. Les enfants étaient également curieux des poules et des œufs. Ils ont donc fabriqué des œufs à partir de vieux œufs de Pâques en carton et des poules en papier mâché. Tous les matériaux utilisés pour créer la ferme étaient des matériaux recyclés que l'école maternelle possédait déjà. Les enfants ont ensuite développé la ferme en poussant des cultures et en créant un magasin pour vendre leurs produits. Pour faciliter la compréhension, ils ont même mis en place des codes QR dans huit langues différentes afin de répondre aux besoins des enfants de l'école maternelle qui viennent d'arriver et qui n'ont pas encore appris le suédois.

Les participants les plus actifs à la construction et au développement de la ferme étaient les enfants âgés de 3 à 4 ans, mais tous les enfants pouvaient visiter la ferme et jouer. Photographies prises par le personnel de l'école maternelle Mellanbäcks.



CONTACT

irena.balilaj@malmo.se



Titre

DES PRODUITS FRAIS PROVENANT
DIRECTEMENT DU JARDIN DE L'ÉCOLE

Pays/ville/école

République tchèque / Velteze / Jardin d'enfants de Velteze

Pilier C
Éducation et
apprentissage

DESCRIPTION

Les enfants de l'école maternelle de Velteze **jouent un rôle actif dans l'entretien de leur jardin scolaire tout au long de l'année**. Ils plantent, cultivent, arrosent et récoltent des produits frais, apprenant ainsi le processus de culture des aliments.

La récolte du jardin est principalement utilisée pour les collations - les enfants cueillent, lavent et coupent les produits avant de les déguster. Les cuisiniers de l'école incorporent également les légumes frais dans les salades et les repas.

Fin août, les enfants ont récolté une grande quantité de tomates fraîches, que les cuisiniers ont utilisées pour préparer un délicieux déjeuner pour les enfants et les enseignants.



RÉFÉRENCES

Commission du conseil municipal sur l'éducation :
<https://www.youtube.com/watch?v=Tis9zhAy-tAE>

CONTACT

reditelka@msvelteze.cz



Titre

SE CONNECTER AVEC LES AGRICULTEURS
LOCAUX

Pays/ville/école

Belgique / Louvain

Pilier C
Éducation et
apprentissage

DESCRIPTION

Plusieurs écoles primaires de Louvain visitent la merveilleuse ferme de BoerEnCompagnie, une ferme CSA située juste à l'extérieur du centre-ville, près de l'abbaye du Parc. Boer&Buiten est le pilier éducatif de l'entreprise. **Les classes peuvent soit venir une seule fois pour une visite unique, soit suivre un parcours pendant l'année scolaire au cours duquel elles visitent la ferme plusieurs fois et travaillent sur un sujet différent à chaque visite.**

Les élèves sont non seulement sensibilisés aux aspects quotidiens de la ferme, mais ils sont également encouragés à participer aux travaux qui doivent être effectués à la ferme, tels que le désherbage, l'élimination des doryphores des plants de pommes de terre, l'alimentation des cochons ou des vaches et, bien sûr, la récolte des légumes et des fruits.

Plusieurs de nos écoles SF4C suivent une trajectoire à Boer&Buiten. En général, il y a une liste d'attente car l'intérêt des écoles est très élevé !



RÉFÉRENCES

<https://www.boerenbuiten.be/nl/info-scholen>

CONTACT

marlieke.bender@leuven.be



Titre

PROGRAMME CI.BUO À NUORO

Pays/ville/école

Italie / Nuoro /
2 jardins d'enfants, 7 écoles primaires et 1 école secondaire,
650 enfants directement et 1530 indirectement, +70 enseignants

Pilier C
Éducation et
apprentissage

DESCRIPTION

La ville de Nuoro a promu le programme Ci.Buo dans le cadre projet SF4C. Le titre est un jeu de mots qui rappelle les deux mots italiens *Cibo* (nourriture) et *Buono* (bon), pour faire comprendre facilement que Ci.Buo promeut une **bonne alimentation pour la planète et les élèves**.

Né d'une idée du groupe de travail SF4C, il consistait en **12 modules** pour les enfants âgés de 5 à 14 ans, des **activités éducatives** réalisées par le biais d'une approche non formelle et active. Les modules Ci.Buo ont commencé en décembre 2023 et se sont terminés le 31 mai 2024.

L'idée de Ci.Buo a été pensée dans le cadre de la mise en œuvre du **WSFA** dans les écoles, elle a également été liée aux jumelages F2S, et à la formation pour les écoles. Enfin, elle est liée Journées de la cantine en raison des événements finaux qui ont été organisés.

Voici la liste des modules :

- M0 - Du lait au fromage : un voyage d'étude et un atelier
- M1 - Alimentation saine et équilibrée : connaître la pyramide alimentaire
- M2 - Une alimentation saine et équilibrée : une approche végétale
- M3 - Les légumineuses : bonnes, propres et justes
- M4 - Une visite pour découvrir les herbes locales
- M5 - L'importance de l'eau
- M6 - pain quotidien et local : réutilisons-le !
- M7 - Jeu de rôle sur les chaînes d'approvisionnement alimentaire équitables
- M8 - Pablo, la super banane
- M9 - Le voyage du cacao
- M10 - De l'épi au pain : voyage d'étude et atelier
- M11 (module supplémentaire) - La châtaigne et ses produits



RÉFÉRENCES

- <https://www.comune.nuoro.it/index.php/it>
- <https://drive.google.com/drive/folders/16RxhuVmRHCJPWaThBhPCnGeQokUozKnH>

CONTACT

Sara Porru, Ville de Nuoro
sara.porru@comune.nuoro.it



Titre

RESTAURANT POUR ENFANTS "GHENT SMAAKT"

Pays/ville/école

Belgique / Gand / Het Kompas

Pilier C
Éducation et
apprentissage

DESCRIPTION

Les élèves de l'école primaire "Het Kompas" ont eu l'occasion de cuisiner dans le cadre du restaurant pour enfants du festival "Gent Smaakt". Ce festival est placé sous le signe de la **gastronomie et de la découverte**. Plus de 60 stands de Gand et de la région vous font découvrir leurs plats typiques ou leurs produits fabriqués avec passion. Le restaurant pour enfants en fait partie.

Dans la cuisine, les enfants ont été guidés par 5 chefs gantois. Ces chefs espéraient remporter le prix du "restaurant le plus adapté aux enfants à Gand - sélectionné par Gent Smaakt". Ils ont préparé un menu à trois plats qui comprenait **de nombreuses options à base de plantes**. Le délicieux repas a été dégusté par les parents. Les élèves qui ont cuisiné avec eux étaient incroyablement fiers, et à juste .



RÉFÉRENCES

- https://www.instagram.com/p/C7PHLmsNPUI/?img_index=2
- <https://scholen.stad.gent/kompas/nieuws/cheetahs-op-gent-smaakt>

CONTACT

ellen.vantomme@stad.gent



Communauté et partenariat

Pilier D de l'approche alimentaire globale de l'école



Ce pilier souligne l'**importance de forger des partenariats solides avec un large éventail de parties prenantes. L'impact des programmes alimentaires scolaires est amplifié lorsqu'une large coalition est engagée** - pensez à inclure, au-delà des seuls soignants, les autorités locales, les détaillants en alimentation, les snack-bars, les exploitations agricoles, les organisations communautaires et les comités de quartier.

L'objectif va au-delà du simple choix d'une alimentation saine. Il s'agit de célébrer la riche tapisserie de la bonne nourriture et de reconnaître le rôle qu'elle joue pour marquer des moments importants dans diverses cultures. En travaillant ensemble, ces partenaires contribuent à tisser un réseau alimentaire dynamique et solidaire autour de l'école.

Au cœur de l'approche alimentaire globale de l'école se trouve la conviction que la bonne nourriture devrait être le choix le plus facile pour chacun, indépendamment de qui il est ou d'où il vient. En encourageant la collaboration et la célébration, nous facilitons l'adoption et la dégustation d'aliments nutritifs et culturellement adaptés.

"En encourageant la collaboration et la célébration, nous faisons en sorte qu'il soit possible d'atteindre les objectifs de l'Union européenne. Il est plus facile d'adopter et d'apprécier des repas nutritifs et culturellement significatifs".

Titre

LES PARENTS DE RETOUR À
L'ÉCOLE

Pilier D

Communauté et partenariat

Pays/ville/école

Belgique / Anvers / École primaire Flora

DESCRIPTION

L'école primaire Flora accueille des élèves et des membres du personnel de 31 nationalités différentes, ce qui favorise un **fort sentiment d'appartenance et d'inclusion**.

L'école donne la priorité au renforcement de la communauté par le biais de plusieurs initiatives. **Chaque matin, le directeur et les enseignants accueillent personnellement les élèves et les parents à la porte de l'école, créant ainsi une atmosphère chaleureuse et inclusive.** Un groupe de mères dévouées se porte volontaire chaque jour pour distribuer de la soupe fraîche et des fruits, qui sont subventionnés par le gouvernement. En outre, ce même groupe de mères assure la surveillance pendant l'heure du déjeuner et les activités après l'école. Le vendredi, les élèves et les enseignants partagent un repas ensemble, ce qui renforce le sentiment d'appartenance à l'école. L'école soutient aussi activement les familles dans le besoin en les aidant sur le plan administratif, en leur prêtant des ordinateurs portables et en collectant des vêtements.

La culture de l'école est fondée sur le respect, la liberté et la confiance envers tous les individus, afin que chacun se sente valorisé et intégré.



RÉFÉRENCES

<https://www.rikolto.be/nieuws/flora-een-school-met-een-hart-in-hartje-borgerhout>

CONTACT

smakelijkeschool@antwerpen.be



Titre

CONSEIL PAR LES PAIRS - SOUTIEN EN CAS DE PROBLÈMES COMMUNS

Pays/ville/école

Autriche / Vienne

Pilier D

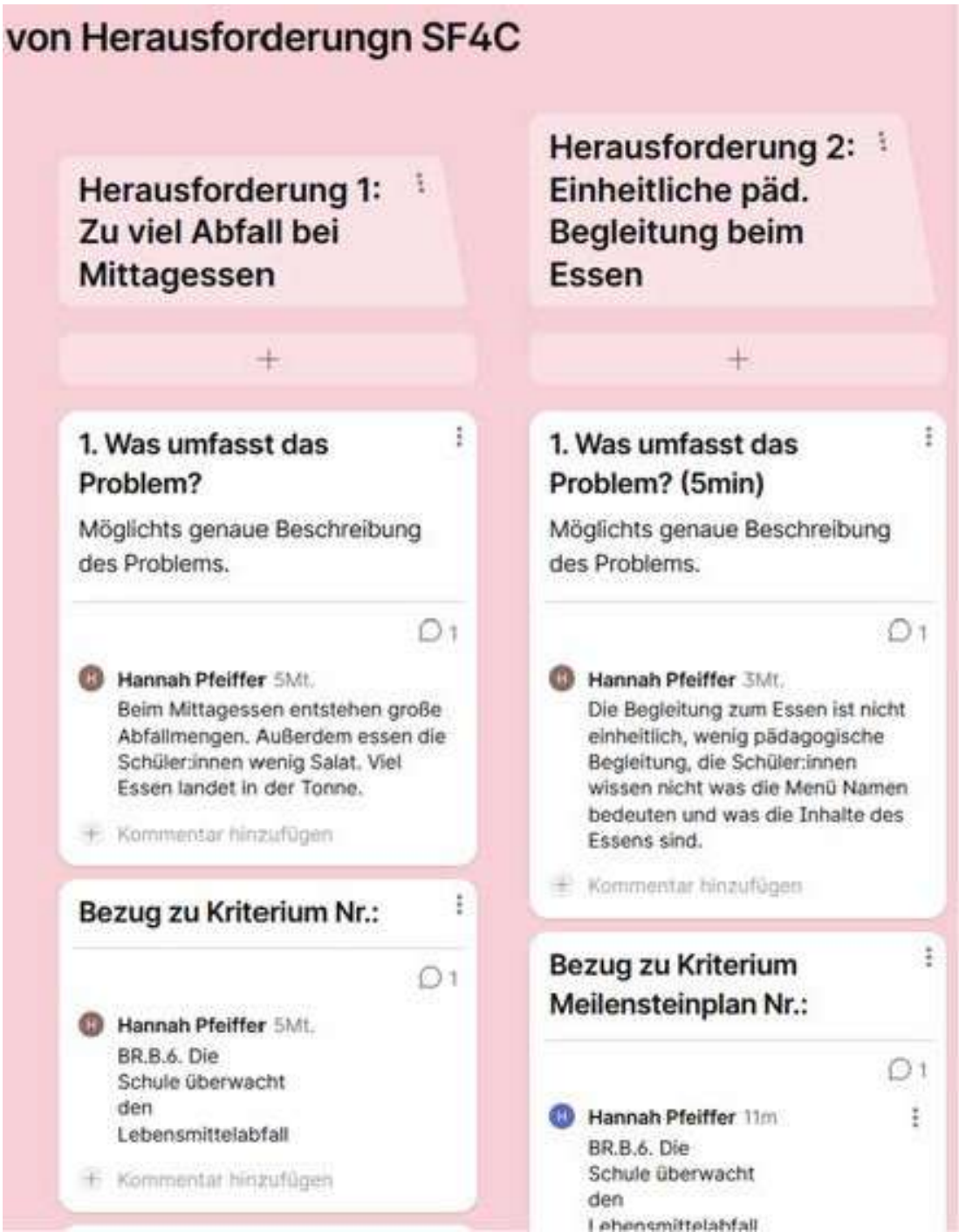
Politique et leadership

DESCRIPTION

L'objectif du conseil par les pairs est que les écoles SchoolFood4Change se soutiennent mutuellement pour résoudre les problèmes ensemble. Une fois par trimestre, **tous les employés des écoles participant au projet sont invités à une réunion en ligne afin d'échanger leurs points de vue sur des problèmes courants et difficiles à résoudre.** Lors de cette réunion, nous recueillons les problèmes actuels et décidons de ce sur quoi nous allons travailler en petits groupes, directement lors de la réunion, à l'aide d'une méthode simple de résolution de problèmes.

La méthode de résolution des problèmes est appliquée étape par étape et tous les résultats sont consignés sur un padlet.

Le problème est toujours associé à un critère WSFA, de sorte qu'un **changement peut être directement lié aux critères à atteindre.** Cela permet de créer un vaste réservoir d'idées de solutions, d'autant plus que nous avons constaté que les problèmes sont souvent très similaires. Les participants agissent en tant qu'experts et peuvent apporter leurs propres expériences avec des problèmes similaires.



RÉFÉRENCES

- <https://www.ueberaus.de/wws/peer-counseling.php>
- <https://padlet.com/hannahpfeiffer2404/peer-beratung-l-sen-von-herausforderungn-sf4c-xm69ow72zebeq1mc>

CONTACT

hannah@danachfda.com



Titre

ATELIER DE FORMATION DES FORMATEURS POUR
LES PÉDAGOGUES DU TEMPS LIBRE

Pays/ville/école

Autriche / Vienne

Pilier D

Communauté et partenariat

DESCRIPTION

Dans l'atelier de formation des formateurs, les pédagogues du temps libre apprennent à connaître le matériel pratique qu'ils peuvent mettre en œuvre directement avec les élèves.

Les pédagogues du temps libre ont un accès direct aux élèves et les accompagnent également à l'heure des repas. Leur comportement peut donc avoir une forte influence positive sur les élèves. Nous organisons une **dégustation avec les pédagogues du temps libre, qu'ils peuvent mettre en œuvre individuellement avec les élèves.**

Dans ce matériel pratique, les élèves apprennent à **reconnaître et à distinguer les types de fruits et légumes saisonniers et régionaux et à déterminer leur origine.** Ils apprennent également à connaître de nouvelles variétés originaires d'Autriche en goûtant à un large éventail d'options de transformation pour différents types de fruits et de légumes - frais, séchés et transformés. Les formes et les consistances diffèrent également, de molles à fermes. À l'aide d'un calendrier saisonnier, ils apprennent quels types de fruits et légumes sont récoltés et stockés à quelle période de l'année dans leur région. Enfin, les participants réfléchissent aux avantages d'un régime saisonnier pour l'homme et la nature.



RÉFÉRENCES

<https://www.canva.com/design/DAF2R2nGF1M/oc-ERD62htW1tD3xRNhK4A/edit>

CONTACT

hannah@danachda.com



Titre

HEURE DU PETIT-DÉJEUNER/HEURE DU DÎNER
- RENCONTRER LES PARENTS AUTOUR D'UNE BONNE
TABLE

Pays/ville/école

République tchèque / Velteze / Jardin d'enfants de Velteze

Pilier D

Communauté et partenariat

DESCRIPTION

Au jardin d'enfants de Velteze, il est très important de **partager la vision et les activités de l'école avec l'ensemble de la communauté scolaire**. Cette année, les enseignants et le directeur de l'école ont décidé d'inviter les parents à venir à l'école, à apprendre les uns des autres, à découvrir ce que font leurs enfants et à faire l'expérience d'une culture alimentaire saine et durable.

Pendant le TIME FOR BRAKFAST, les parents ont l'occasion de déguster de délicieux petits plats lors d'un petit-déjeuner avec leurs enfants. Les enseignants et les cuisiniers arrivent tôt et préparent des crêpes, du pain et des brioches de luxe.

À une autre occasion, **l'école a invité les parents et les grands-parents à l'heure du dîner, où les cuisiniers de l'école, les enseignants et les enfants ont préparé des collations que tous ont pu déguster ensemble**. "Lors du dîner avec nos parents, nous avons eu l'occasion de goûter : des nachos avec de la salsa et de la sauce, de la crème de brocoli, du poisson cuit au four avec des frites de légumes, de la pizza, des tresses avec des graines de sésame, des gaufres avec des fruits, Merci à tous les parents pour cette merveilleuse soirée à la même table", écrit Eva, la directrice de l'école maternelle.



RÉFÉRENCES

<https://www.skuteczdravaskola.cz/novinky-ze-skol/skolni-blogy/spoluprace-s-vami-time-for-dinner>

CONTACT

reditelka@msvelteze.cz



Titre

APPRENDRE À RÉCOLTER ET À CUISINER DES ALIMENTS LOCAUX

Pays/ville/école

Belgique / Gand / Duo2

Pilier D

Communauté et partenariat

DESCRIPTION

Pour en savoir plus sur l'alimentation saine et durable, les élèves de Duo2 ont visité la ferme de cueillette "Grondig" et la fromagerie "De Zuivelarij". Ils y ont **découvert la vie à la ferme et ont appris à mieux connaître les aliments locaux et de saison**. Pour beaucoup, ce fut une véritable découverte de voir des légumes pousser en pleine terre.

Pour couronner le tout, tout le monde s'est mis au travail. Ils ont choisi leurs légumes de saison préférés et se sont ensuite plongés dans la cuisine pour préparer des plats savoureux. Et ce fut un grand succès.



RÉFÉRENCES

https://www.instagram.com/p/C8CnBYftT09/?img_index=1

CONTACT

ellen.vantomme@stad.



Titre

JARDIN SCOLAIRE IMPLIQUANT LE VOISINAGE

Pays/ville/école

Belgique / Gand / Het Tandwiel

Pilier D

Communauté et partenariat

DESCRIPTION

L'école primaire "Het Tandwiel" a lancé en 2023 **un vaste** projet de **jardin potager**. L'école est située à côté d'une grande zone inutilisée dont une partie est désormais utilisée comme potager. L'ambition du projet est d'impliquer le voisinage autant que possible.

Ce terrain restera en l'état pendant au moins les trois prochaines années. Après cette période, les propriétaires décideront de ce qu'il adviendra de cette zone. Nous espérons que le projet de jardinage sera un succès afin qu'il puisse continuer à exister après les trois prochaines années. L'école a pu commencer à utiliser le jardin depuis février. L'école espère pouvoir utiliser la récolte de ce jardin pour faire de la soupe, des smoothies, ... afin d'offrir une collation gratuite et saine aux élèves.



RÉFÉRENCES

https://www.groengent.be/nieuwe_plannen_voor_sint_bernadette_zijn_klaar

CONTACT

ellen.vantomme@stad.gent



Titre

COOPÉRATION AVEC LE MAIRE DU VILLAGE

Pays/ville/école

République tchèque / České Libchavy
/
Jardin d'enfants České Libchavy

Pilier D

Communauté et partenariat

DESCRIPTION

Notre école maternelle s'est récemment associée au bureau municipal pour la randonnée cycliste annuelle des maires de la région, illustrant ainsi l'engagement de l'école et de la communauté.

Nos jeunes apprenants et nos enseignants **ont préparé des rafraîchissements créatifs et sains pour l'événement.**

Nous avons mis en avant notre engagement en faveur du bien-être en installant une exposition sur le programme "Écoles vraiment saines" dans le centre communautaire, avec des photos de nos événements axés sur la santé. Le maire a souligné la participation de notre école dans son discours d'ouverture, invitant les participants à déguster les créations nutritives des enfants.

Cette expérience a renforcé notre engagement à promouvoir la sensibilisation à la santé et l'implication de la communauté.

Cette initiative montre **comment les écoles peuvent contribuer activement aux événements communautaires tout en encourageant des valeurs importantes telles qu'un mode de vie sain et l'engagement civique.** En faisant participer nos plus jeunes élèves à de tels projets, nous améliorons leur éducation et contribuons à façonner une communauté plus saine et mieux connectée. Nous nous engageons poursuivre et à développer ces efforts, en cultivant une culture du bien-être qui s'étend au-delà de notre école et au cœur de notre communauté.



RÉFÉRENCES

<https://www.skutecnezdravaskola.cz/novinky-ze-skol/skolni-blogy/spoluprace-s-obci>

CONTACT

reditelnazscl@seznam.cz



Titre

UN COUP D'OEIL DANS LA CUISINE DE LA CANTINE

Allemagne / Essen / Kita Abenteuerland

Pays/ville/école

Pilier D

Communauté et partenariat

DESCRIPTION

Depuis qu'elle fait partie de SF4C, la garderie travaille sur différents formats pour **inclure les parents dans leur travail autour de l'alimentation**. L'intensification des coopérations avec les partenaires existants est le meilleur moyen et le plus facile d'y parvenir. En collaboration avec le traiteur "NEUE ARBEIT - Essen für Kids", ils ont décidé de **proposer une visite de la cuisine centrale pour les enfants, les pédagogues et les parents**.

Ce fut une excursion passionnante et instructive, au cours de laquelle tout le monde a appris beaucoup de choses sur la manière dont leur délicieux déjeuner est préparé chaque jour et sur l'endroit où il est préparé. Les enfants ont été émerveillés par les grandes marmites, les immenses garde-manger et les nombreux cuisiniers qui donnent le meilleur d'eux-mêmes chaque jour. Le personnel de "Essen für Kids" a pris tout le temps nécessaire pour répondre aux questions des visiteurs curieux.

Le point fort de l'excursion a toutefois été le déjeuner partagé à la fin de la visite. Les enfants ont dégusté du lahmacun accompagné d'une salade fraîche et d'une délicieuse crème aux herbes et à l'ail.

De retour à la garderie avec la recette du chef à portée de main, ce fut un **mélange parfait d'expérience éducative et d'amusement**. Les enfants et les parents ont beaucoup d'histoires à raconter. Et une recette pour répéter l'expérience à la maison.



RÉFÉRENCES

<https://schoolfood4change.eu/de/blog/2024/07/09/ein-blick-in-die-grosskueche-fuer-die-kita-abenteuerland/>

CONTACT

vera.stoebel@gha.essen.de



#EXPOSITION PROGRESSIVE ET CUISINE CIRCULAIRE

Titre

SEMAINE DE L'ALIMENTATION VERTE 2024

Pilier D

Communauté et partenariat

Pays/Ville
/École

Italie / Milan / Toutes les écoles de la municipalité de Milan
(plus de 70 000 enfants)

DESCRIPTION

La municipalité de Milan et Milano Ristorazione ont rejoint la Green Food Week 2024, une initiative proposée par l'association Foodinsider pour promouvoir des repas scolaires sains et durables.

Une journée promue dans le cadre des actions d'éducation alimentaire de la politique alimentaire et du projet SchoolFood4Change, au cours de laquelle les enfants ont pu **découvrir de nouvelles saveurs et recettes et, avec les éducateurs et les enseignants, apprendre également à connaître les matières premières de leur menu, leurs caractéristiques, leur origine et leur provenance**, transformant ainsi le moment du repas en un véritable moment didactique et éducatif sur les questions de la durabilité et de l'éducation alimentaire.

Un menu spécial a été prévu pour la journée du 8 février, comprenant du Barbarisotto (risotto à la betterave), des boulettes de soja et du yaourt.

Un livret intitulé "Le menu le plus vert de l'année" a été créé, présentant les matières premières et quelques idées et **ressources pour les enseignants et le personnel éducatif afin de mener des activités éducatives/didactiques dans les salles de classe**.

Les recettes de ces deux plats étaient également disponibles pour les familles.



RÉFÉRENCES

- <https://www.comune.milano.it/-/food-policy.l-8-febbraio-nel-menu-di-milano-ristorazione-arriva-il-barbarisotto>
- <https://www.milanoristorazione.it/notizie/news/3278-8-febbraio-un-menu-speciale-en-tutte-le-sucole-per-la-green-foodweek#:~:text=GREEN%20FOOD%20WEEK-.8%20FEBBRAIO%3A%20UN%20MEN%C3%99%20SPECIALE%20IN%20TUTTE%20LE%20SCUOLE%20PER,5%20al%209%20febbraio%202024.>



CONTACT

foodpolicy@comune.milano.it



#EXPOSITION PROGRESSIVE ET CUISINE CIRCULAIRE

Titre

FESTIVAL ALIMENTATION-CLIMAT

Danemark / Copenhague / Crèches et garderies locales
les écoles à proximité

Pays/Ville
/École

Pilier D

Communauté et partenariat

DESCRIPTION

La municipalité de Copenhague a conçu, en collaboration avec trois crèches (écoles maternelles), un concept de **festival alimentaire local visant à promouvoir des repas scolaires sains et durables et à faire participer la communauté locale à des activités alimentaires joyeuses.**

Une journée promue dans le cadre des actions d'éducation alimentaire de la stratégie alimentaire de Copenhague et du projet SchoolFood4Change, au cours de laquelle les enfants peuvent découvrir de nouvelles saveurs et recettes et, avec leurs parents, grands-parents, voisins et amis, faire l'expérience de nouvelles matières premières, de leurs caractéristiques, de leur origine et de leur provenance,

Des recettes seront mises à la disposition des participants à l'atelier.

Le festival aura également le caractère d'une "fête de cantine ouverte" et se déroulera dans un lieu approprié au sein de la communauté locale.

Le premier festival aura lieu le 20 septembre. Les trois crèches ont invité tous les parents, les voisins et les écoles les plus proches à se joindre au festival dans un parc voisin. Les activités seront liées à des matières premières inconnues pour beaucoup de gens, comme le poulpe. Les chefs des trois crèches serviront également des plats provenant de leurs propres cuisines et les enfants participeront à la préparation et au service des plats.



Vær med til

- **Atelier d'impression**
- **Obtenir un permis de conduire**
- **Pour une meilleure protection de l'environnement**

CONTACT

skolemad@kk.dk



#EXPOSITION PROGRESSIVE ET CUISINE CIRCULAIRE

Titre

UNE SEMAINE POUR MESURER LES DÉCHETS ALIMENTAIRES

Italie / Nuoro / École maternelle "Furreddu" (I.C. n.3 "M. Maccioni"), École maternelle "A. Mereu" et École primaire "Calamida" (I.C. n.2 "P. Borrotzu"), École primaire "Biscollai" (I.C. n.3 "G. Deledda"), école primaire "San Pietro" (I.C. n.1 "F.Podda")

Pays/ville/école

Pilier D

Communauté et partenariat

DESCRIPTION

Le groupe de travail SchoolFood4Change a proposé une activité de clôture à la fin de l'année scolaire 2023/2024, pour **surveiller les déchets alimentaires dans la cantine**. Cette activité a été mise en œuvre dans 5 écoles différentes au cours de la semaine du 13 au 17 mai.

Chaque jour, une **fiche d'observation a été utilisée pour noter les aliments qui n'avaient pas été consommés et les raisons pour lesquelles ils l'avaient été**.

L'école maternelle Furreddu a mis en œuvre cette activité tout au long de l'année et, l'année dernière, les enfants ont également pesé les aliments non consommés, ce qui a permis de constater qu'au mois de mai, les déchets alimentaires avaient considérablement diminué.

Cette activité pilote a été **conçue et fortement préconisée par le groupe de travail SF4C**, surtout si l'on considère que la réduction des déchets alimentaires, ainsi que la diminution de la consommation de viande, est l'une des stratégies les plus efficaces pour lutter contre le changement climatique.

L'activité a également été l'occasion de **promouvoir le dialogue sur le thème des déchets, du changement**

Questionario di monitoraggio avanzati e sprechi alimentari
(da compilare in STAMPATELLO da parte dell'istitutante che ha organizzato la mensa scolastica)

Luogo e data: NUORO 15-05-24
Istituto: SCUOLA PRIMARIA CALAMIDA
Classe e sezione coinvolta nella misurazione: TUTTE LE CLASSI
Settimana di monitoraggio: terza

Giorno di osservazione:
☐ lunedì
☐ martedì
☒ mercoledì
☐ giovedì
☐ venerdì

Il menù del giorno corrisponde a quello indicato nella tabella allegata:
☐ sì
☒ no

Se NO, perché? (e indicare di seguito il tipo di alimenti diversi):
INSALATA ICEBERG

La quantità del pasto somministrato è:
☒ abbondante 90 (scrivere il numero dei bambini)
☐ sufficiente (scrivere il numero dei bambini)
☐ scarsa (scrivere il numero dei bambini)

Ulteriori osservazioni sulla quantità:

Ci sono diete speciali?
☒ sì
☐ no

RÉFÉRENCES

- <https://www.ic3nuoro.edu.it/>
- <https://www.ic1nuoro.it/> <https://www.ic4graziadeleddanuoro.edu.it/>
- <https://www.ic2nuoro.edu.it/>

CONTACT

sara.porru@comune.nuoro.i



Titre

DES GRAINES À L'ASSIETTE DALL'ORTO ALLA TAVOLA

Pays/ville/école

Italie / Milano /
Écoles primaires et familles (74 adultes et 84 enfants)

Pilier D

Communauté et partenariat

DESCRIPTION

4 ateliers d'éducation alimentaire, organisés sous forme de journées de cantine ouvertes aux enfants et aux familles des écoles primaires. Avec les chefs de Milano Ristorazione, un expert nutritionniste et un éducateur, ils ont passé 3 heures à cuisiner et à apprendre (de 18h00 à 21h00).

Les parents ont visité le centre de cuisine, guidés par le personnel de Milano Ristorazione et un expert nutritionniste, qui a illustré les concepts de nutrition saine et durable, à la base du développement des repas scolaires.

Pendant ce temps, les enfants jouent le rôle de chefs scientifiques, découvrent les propriétés des fruits et légumes de saison et préparent certains plats qui ont été servis au dîner, tels que des crudités de légumes et des brochettes de fruits.

La réunion se termine par un dîner en commun à la cantine scolaire, préparée par les chefs de Milano Ristorazione, avec l'aide précieuse des enfants.



RÉFÉRENCES

<https://www.milanoristorazione.it/notizie/news/3281-dall-orto-alla-tavola-aperte-le-iscrizioni-ai-laboratori-dedicati-a-genitori-e-bambini>

CONTACT

foodpolicy@comune.milano.it



Titre

DÉCOUVERTE DES FERMES À MILAN

Pilier D

Communauté et partenariat

Pays/ville/école

Italie / Milano /
3 crèches (avec familles) et 13 jardins d'enfants

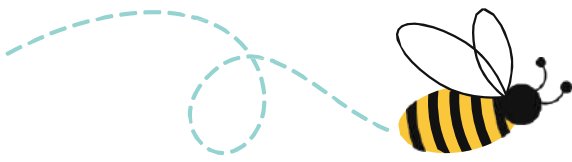
DESCRIPTION

15 écoles de Milan, y compris des écoles maternelles et des jardins d'enfants, ont eu l'occasion de visiter deux fermes situées à quelques pas du centre-ville de Milan : Cascina Battivacco et Cascina Linterno. L'objectif était de sensibiliser les élèves aux réalités de l'agriculture locale et durable.

À **Cascina Battivacco**, les enfants ont découvert la production du riz qu'ils mangent à l'école et ont interagi avec les animaux de la ferme. En outre, ils sont devenus des "explorateurs", collectant des matériaux naturels pour ensuite réaliser un collage de souvenirs du voyage.

À **Cascina Linterno**, la visite était axée sur le monde des abeilles et la production de miel. Les enfants ont goûté le miel directement à partir des alvéoles et ont interagi avec les animaux de la ferme. À la fin de l'expérience, les enfants ont fabriqué une bougie avec de la cire d'abeille.

Ce fut une expérience éducative et récréative très appréciée par les adultes et les enfants.



CONTACT

foodpolicy@comune.milano.it



Titre

COMMANDE DE LA CUISINE : UN CUISINIER POUR LES ÉLÈVES (FÊTE DE LA CANTINE)

Pays/ville/école

Allemagne / Essen / Helmholtz Gymnasium

Pilier D

Communauté et partenariat

DESCRIPTION

Les fêtes de la cantine s'appuient sur la coopération entre les partenaires du projet et les groupes cibles. **Quoi de mieux que de combiner la théorie et la pratique et, idéalement, de laisser les élèves parler d'eux-mêmes ?** Le traiteur Benny, chef cuisinier de l'EAR, l'a pensé aussi et a invité sans plus attendre les élèves intéressés à une journée de cuisine commune. Et comme Benny est un chef compétent mais qu'il ne disposait pas d'une cuisine pédagogique adaptée, le conseil d'orientation en matière de nutrition s'est mis de la partie et a fourni la cuisine manquante.

Benny a enseigné aux jeunes les aspects les plus importants de l'**hygiène en cuisine, des processus de travail et des techniques de découpe**. Avec 20 étudiants, ils ont ensuite préparé des recettes spécialement créées pour SF4C. Il y avait des gaufres de pommes de terre avec du fromage blanc à la courgette, à la carotte et à la ciboulette, ainsi que des wraps végétariens avec des fraises, de la menthe, des tomates et de la laitue romaine.

En cours de route, les étudiants ont également développé des idées sur les thèmes suivants

comment ils peuvent préparer eux-mêmes des petits repas savoureux, peu coûteux et qui leur font gagner du temps pour les pauses scolaires. Le bouillon de légumes aromatisé fait maison, à partir de restes de légumes, d'épluchures et de déchets supposés, les a particulièrement étonnés.

Quelques jours plus tard, les mêmes plats que les élèves avaient préparés avec Benny ont été vendus à tous les invités de la fête de la cantine de l'école.



RÉFÉRENCES

- https://www.essen.de/meldungen/pressemeldung_1532490.de.html
- <https://schoolfood4change.eu/de/blog/2024/07/03/erster-canteen-day-am-helmholz-gymnasium-in-essen/>

CONTACT

vera.stoebel@gha.essen.de



Titre

DES OFFRES SAINES DANS LE SNACK-BAR DE L'ÉCOLE

Pays/ville/école

Hongrie / Budapest / BGSZC Budai Gimnázium
és Szakgimnázium

Pilier D

Communauté et partenariat

DESCRIPTION

Nous avons **apporté des changements au snack-bar de l'école**, qui est géré par un contractant externe. À partir cette année scolaire, les produits suivants seront vendus :

- jus de fruits et de légumes riches en fibres (petits paquets)
- eau minérale (gazeuse et non gazeuse)
- du thé préparé localement (à faible teneur en sucre)
- produits laitiers, desserts laitiers
- compote/confiture, fruits frais (de saison)
- produits de boulangerie complets
- des sandwiches à base de farine complète ou de produits de boulangerie à haute teneur en fibres, avec de la viande ou des produits à base de viande à faible teneur en matières grasses, du fromage à faible teneur en matières grasses et beaucoup de légumes
- des sandwiches chauds préparés avec des produits de boulangerie complets ou riches en fibres, de la viande ou des produits à base de viande à faible teneur en matières grasses et du fromage
- barres de céréales
- noix et graines naturelles
- diverses salades avec une sauce au yaourt allégée.



CONTACT

Orsolya Szabó szabo.orsolya@budaigimnazium.hu



Titre

LA COMMUNICATION AVEC LES FAMILLES

Pays/ville/école

France / Lyon / École élémentaire Louis Pradel

Pilier D

Communauté et partenariat

DESCRIPTION

L'école élémentaire Louis Pradel est très impliquée dans le **développement durable**, et mène tout au long de l'année un certain nombre d'activités liées à l'éducation alimentaire : vote sur les menus, création de " la fresque du goût ", participation au défi zéro déchet, L'école a reçu le **label E3D** du ministère de l'éducation nationale, qui récompense et encourage les écoles engagées dans le développement durable.

Pour impliquer et partager cette dynamique positive avec les familles, l'école a mis en place deux moyens de communication :

- "La Gazette du périscolaire est un bulletin d'information trimestriel, préparé par l'équipe périscolaire pour informer les familles des activités menées pendant le temps de midi et le temps périscolaire.
- le blog de l'école, qui présente l'école la vie quotidienne et les événements tout au long de l'année



RÉFÉRENCES

<https://ecole-louis-pradel-lyon6.blogs.laclassse.com/>

CONTACT

estelle.jacq@mairie-lyon.fr



Titre

ATELIER DE CUISINE DU MONDE

Pays/ville/école

France / Lyon / Ecole élémentaire Georges Pompidou

Pilier D

Communauté et partenariat

DESCRIPTION

À l'école élémentaire Georges Pompidou, des **ateliers de cuisine du monde sont organisés deux fois par an, afin de célébrer la diversité des cultures et des cuisines.** Ces ateliers sont organisés par l'association ASC Pompidou (association sportive et culturelle de l'école Pompidou), qui a pour but d'organiser des événements culturels et conviviaux, de mettre en relation les élèves et les enseignants de l'école. les équipes éducatives et les familles.

Pour ces événements, les **parents volontaires** sont invités à préparer un repas typique de leur pays ou région d'origine, que tout le monde pourra déguster. Les ateliers sont organisés dans la cour ou dans l'enceinte de l'école, une fois le temps périscolaire terminé (de 16h45 à 18h30, PM), afin que chacun soit libéré de son travail et puisse simplement profiter de ce moment. Les participants paient une petite contribution financière pour être de goûter les préparations.

Les ateliers de cuisine du monde sont des moments très agréables moments où toute la communauté éducative est réunie et peut se connaître : parents, enseignants, équipe périscolaire - l'école maternelle d'en face est également invitée à se joindre à eux. La communauté éducative a déjà des idées pour rendre ce moment encore plus fédérateur, par exemple en préparant des décorations avec les enfants.



RÉFÉRENCES

<https://ecole-louis-pradel-lyon6.blogs.laclassse.com/>

CONTACT

estelle.jacq@mairie-lyon.fr



Titre

D'UNE GRAINE (D'HIVER) À UN JARDIN SCOLAIRE

Pays/ville/école

Suède / Umeå / École de Backen (Backenskolan)

Pilier D

Communauté et partenariat

DESCRIPTION

Josefine Jonsén, enseignante à Backenskolan, songeait depuis des années à **créer un jardin scolaire**. L'idée a refait surface lorsque l'école a rejoint le projet SchoolFood4Change. Inspirée par un voisin de l'ancien directeur qui pratiquait le jardinage d'hiver, l'école a décidé de tenter l'expérience.

Après avoir surmonté quelques difficultés, notamment pour savoir quoi planter et qui arroserait pendant les vacances d'été, **toute l'école s'est impliquée**. À l'aide de vieilles boîtes de bonbons, de quelques sachets de graines et de terre, chaque classe de l'école a reçu deux boîtes de plantation. La classe de travaux manuels a aidé à percer des trous dans boîtes, et diverses graines, dont des fleurs d'été, des épinards, de la laitue, des tournesols, de la lavande et bien d'autres, ont été plantées sous une couche de neige, à la fin du mois de mars 2024. Les soignants ont participé à une session de travail en soirée en mai, le nouveau jardin de l'école a été construit, les clôtures ont été installées et les plantes ont été mises en terre. Des dons de peinture, de terre et de palettes ont permis de réaliser ce projet.

Ce projet a **favorisé l'émergence d'un sentiment de communauté entre l'école et les parents, renforçant les relations**, au fur et à mesure que des conversations sur le jardinage et la collaboration émergeaient. Pour s'assurer que le jardin prospère pendant l'été, l'école a fait appel à un centre pour personnes âgées situé de l'autre côté de la rue, et l'un des hommes âgés s'est gentiment porté volontaire pour arroser les plantes. Grâce à lui, le jardin a survécu à l'été. En plus de jouer dans le jardin et d'en apprécier les résultats, les élèves sont également impatients de continuer à améliorer et à développer leur nouveau jardin scolaire. On peut dire que les idées fleurissent !



CONTACT

Josefine Jonsén
josefine.jonsen@umea.se





***It's time for
a new menu***



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



Rikolto Belgique - 2024