

SEMER LES GRAINES DU CHANGEMENT

INSPIRER LES PRATIQUES DE LA WSFA
DANS TOUTE L'EUROPE



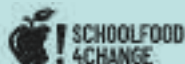
SCHOOL FOOD
4CHANGE

© 2024 Rikolto en Belgique

Cette publication a été réalisée par Rikolto en Belgique dans le cadre du projet SchoolFood4Change. Pour plus d'informations sur le projet, veuillez consulter le site schoolfood4change.eu.

Nous exprimons notre sincère gratitude aux villes qui nous ont fait part de leurs précieuses pratiques et aux nombreuses personnes dont les efforts rendent ce travail possible : les enseignants qui font des systèmes alimentaires une aventure éducative, les cuisiniers dévoués qui s'engagent auprès des élèves et apprennent d'eux au quotidien, les élèves qui ont créé des potagers scolaires, les soignants qui s'efforcent d'offrir le meilleur à leurs enfants, les agriculteurs locaux qui fournissent des œufs dans des emballages recyclables et d'innombrables autres personnes qui jouent un rôle essentiel dans la mise en œuvre de l'approche alimentaire globale à l'école.

rikolto



Ce projet a reçu un financement de la part de l'Union européenne.

Programme de recherche et d'innovation Horizon 2020 de l'Union européenne dans le cadre d'une convention de subvention

Pas de 101036763.





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). La WSFA, qui fait partie du mouvement SchoolFood4Change, est en train de révolutionner les écoles à travers l'Europe. Cette initiative va loin ne se contente pas d'offrir des repas plus sains ; elle **modifie l'ensemble de la relation des élèves avec la nourriture**. C'est de comprendre d'où vient leur nourriture, comment elle est produite et pourquoi elle est vitale pour leur bien-être et celui de 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. Pour relever ces défis, il est nécessaire de mettre en place des programmes universels d'éducation à la santé. Les normes en matière de santé et de nutrition font l'objet d'un débat permanent en Europe. L'intégration d'une alimentation saine et équilibrée dans les écoles est un premier pas dans la bonne direction, car elle s'engage non seulement à nourrir les enfants physiquement, mais aussi à leur donner les moyens d'agir en matière de santé et de nutrition. les connaissances nutritionnelles, en reconnaissant le **rôle essentiel de l'éducation dans la promotion d'une alimentation plus saine**

Les enfants, leurs familles et les communautés au sens large sont de plus en plus nombreux à **adopter des habitudes saines et durables en matière d'alimentation**. 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. Il s'agit d'un **travail d'équipe** impliquant un personnel scolaire dévoué, des cuisiniers passionnés, les élèves eux-mêmes, mais aussi l'ensemble de la communauté scolaire.

tels que les parents, les entreprises locales et les agriculteurs. En participant à des défis culinaires et à des chasses au trésor alimentaires, en gérant leurs propres cafés et en participant à des dégustations de produits alimentaires, les élèves sont immergés dans la vie de l'entreprise.

dans des expériences qui font de l'apprentissage de l'alimentation une 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'ils ont 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 novatrices.

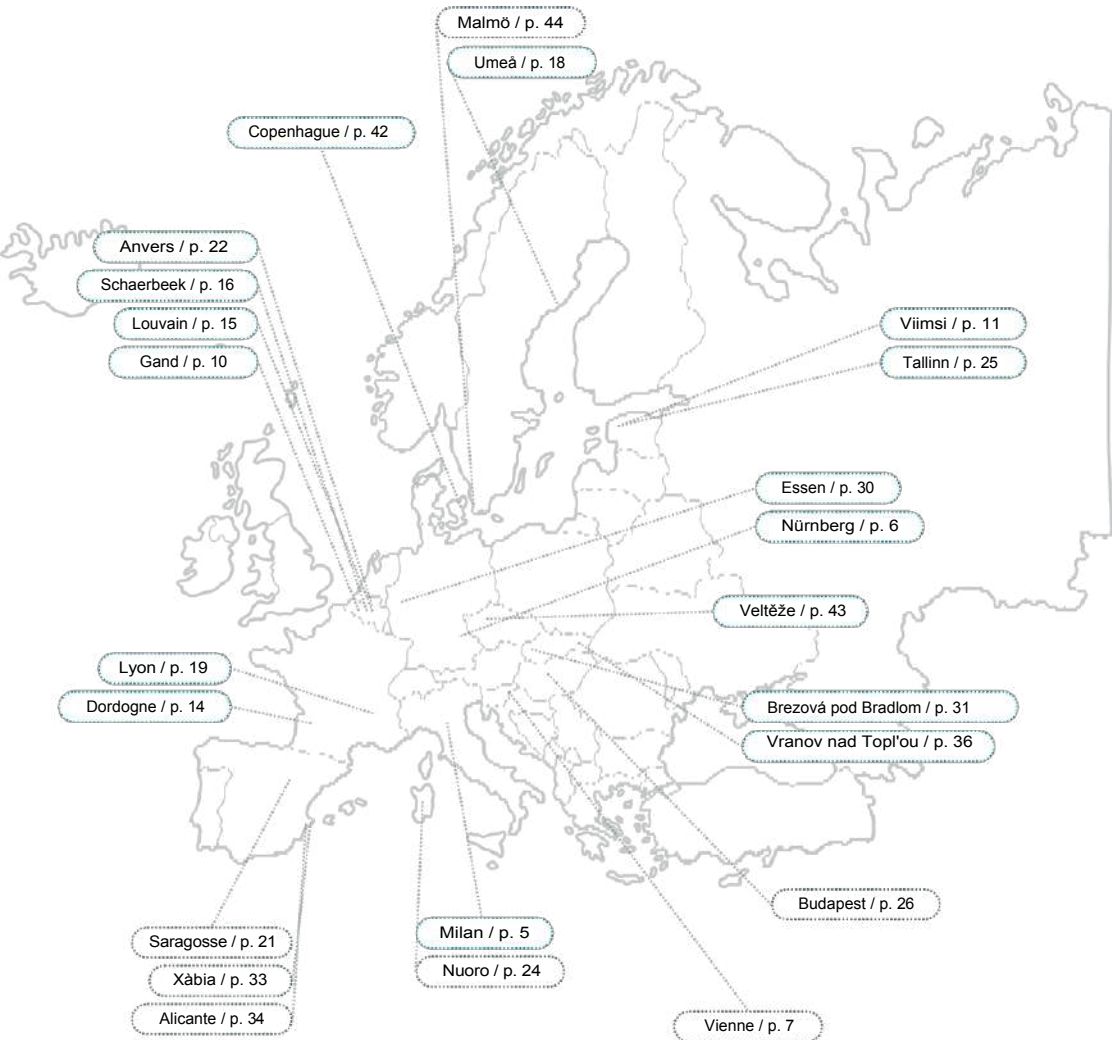
Prêt à transformer l'approche alimentaire de votre école ? Plongez dans ces histoires et voyez comment l'approche alimentaire globale peut faire la différence.







Guide de l'explorateur







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 à l'échelle de l'école, une stratégie dynamique qui implique tout le monde - de la direction de l'école et des enseignants aux travailleurs sociaux et au personnel de la cantine. Mais elle ne s'arrête pas là ; elle s'adresse à l'ensemble de la communauté, y compris les autorités locales, les voisins, les agriculteurs, les détaillants, les ONG et les experts en matière de jeunesse, d'alimentation, de jardinage urbain et de 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 soignants et le personnel de l'école, il favorise un sentiment de communauté et d'appartenance. 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 enrichit non seulement l'expérience scolaire, mais fait également de l'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 la formation. leur environnement alimentaire, en veillant à ce que les décisions concernant les repas et l'éducation alimentaire soient prises en tenant compte de leur avis".



Explorer l'alimentation et la durabilité : Un voyage avec La politique alimentaire de Milan

#Apprentissage actif



Milan / Italielifeandpolicy@comune.milano.it

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, ces derniers ont 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 chargée de la politique alimentaire a dirigé un laboratoire pratique explorant la production alimentaire, la production durable et l'alimentation saine. la nutrition et l'importance d'un régime alimentaire sain. Les enfants ont analysé le menu de leur école et 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 l'entreprise de yaourts a montré 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 bio.

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

© Ville de Milan



Alimenter le succès : Comment Bertolt-Brecht-Schule cultive la santé et le bien-être

#Apprentissage actif



Nürnberg / Allemannewerner.ebert@stadt.nuernberg.de



À la "Bertolt-Brecht-Schule" de Nuremberg, la nutrition saine a pris le devant de la scène grâce projet innovant SF4C. En collaboration avec la cafétéria de l'école, les étudiants ont organisé une "pause santé", offrant gratuitement des collations nutritives tout en partageant des conseils précieux sur l'alimentation équilibrée. Cette initiative s'inscrit parfaitement dans le cadre du statut d'école de projet de l'UNESCO de l'établissement, qui reflète des valeurs telles que la diversité culturelle et la durabilité.



"C'est un exemple éclatant de la façon dont les établissements peuvent donner la priorité à la réussite scolaire et l'ensemble des développement de leurs étudiants".



En tant qu'école partenaire pour les sports de compétition, le projet soutient également les jeunes athlètes, reconnaître le rôle essentiel de la nutrition dans leur croissance et leurs performances. Les réactions extrêmement positives témoignent du succès de cette initiative, qui a permis de créer un espace de liberté et de sécurité pour les citoyens. un environnement scolaire axé sur la santé et le soutien.

Les étudiants ont été activement impliqués, proposant de nouvelles idées pour améliorer les ventes pendant les pauses et promouvant une approche holistique du bien-être. L'engagement de la Bertolt-Brecht-Schule en faveur du bien-être est un brillant exemple de la manière dont les institutions peuvent donner la priorité à la fois à la réussite scolaire et au développement global de leurs étudiants.

Le pouvoir des pairs à Vienne : les écoles collaborent pour une éducation intelligente

Solutions

#Apprentissage actif

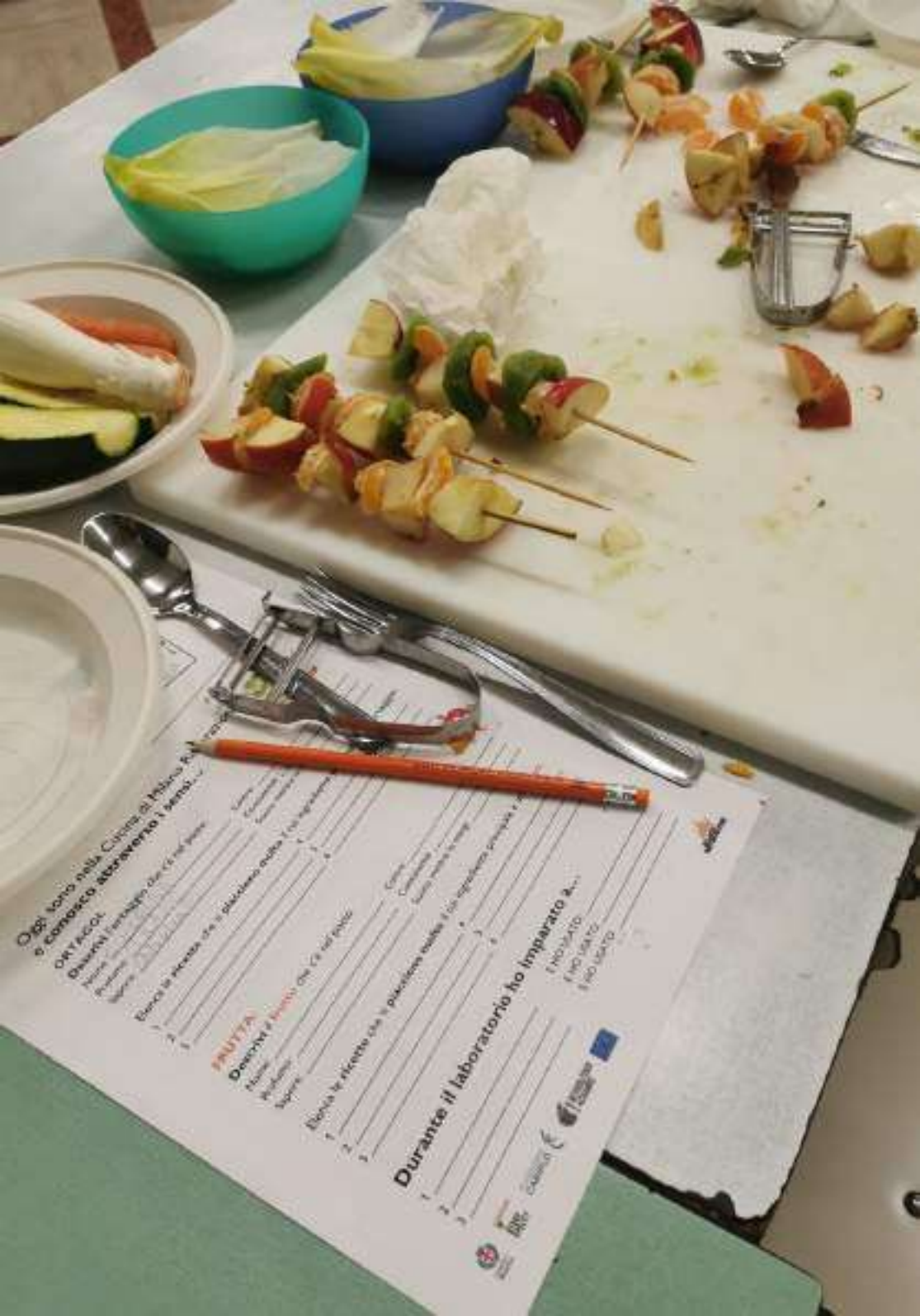
Vienne / Autriche hannah@danachda.com



À Vienne, l'initiative SchoolFood4Change favorise une approche unique de la résolution des problèmes en reliant les écoles locales par le biais de conseils entre pairs. Les écoles participant au projet se soutiennent mutuellement pour relever des défis communs et trouver ensemble des solutions créatives.

Une fois par trimestre, tous les employés des écoles participantes se réunissent en ligne pour partager leurs expériences et aborder les problèmes difficiles à résoudre. Au cours de ces sessions, les questions d'actualité sont rassemblées et des petits groupes sont formés pour trouver des solutions à l'aide d'une méthode de résolution des problèmes étape par étape. Tous les résultats sont enregistrés sur un padlet partagé, ce qui permet à chacun d'y accéder facilement.

Chaque défi est lié à un critère de la WSFA, ce qui aide les écoles à progresser directement vers des objectifs clés. Cette approche collaborative a permis de créer un vaste réservoir d'idées et de solutions, de nombreuses écoles étant confrontées à des défis similaires. **En agissant à la fois comme résolveurs de problèmes et comme experts, les participants partagent des idées et des expériences précieuses**, contribuant ainsi à susciter des changements significatifs dans les écoles de Vienne.



Oggi sono nella Cucina di Missa
e conosco alcuni
ORTAGGI
Dopo l'attività dei 6 gruppi
Nome _____
Cognome _____
Indirizzo _____
E-mail _____

Esprimo la scelta che ti piace di più
1 _____
2 _____
3 _____

FRUTTA

Nome _____
Cognome _____
Indirizzo _____
E-mail _____

Esprimo la scelta che ti piace di più
1 _____
2 _____
3 _____

Durante il laboratorio ho imparato a...
1 _____
2 _____
3 _____

HO IMPARATO
A HO IMPARATO
A HO IMPARATO



Alimentation et développement durable



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

Dans toute l'Europe, les écoles sont un lieu privilégié pour l'alimentation des élèves, offrant tout ce qu'il faut pour le petit-déjeuner, les repas chauds, les sandwichs et les collations. Si certains de ces programmes sont financés par le gouvernement ou les écoles, beaucoup 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'aliments 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 où une alimentation saine et durable est à la fois accessible et attrayante, nous donnons aux étudiants les moyens d'apprendre et d'adopter de meilleures habitudes alimentaires."

Les écoles gantoises se font les championnes du développement durable avec Tasty Plant- Innovations basées sur la technologie

#Exposition progressive et cuisson circulaire



Gand / Belgique ellen.vantomme@stad.gent



Dans le cadre d'une démarche dynamique en faveur d'un avenir plus vert, "GO ! Middle School" et "GO ! Atheneum Voskenslaan" à Gand unissent leurs forces dans le cadre du projet SchoolFood4Change pour révolutionner leur offre alimentaire. Stimulées par les commentaires enthousiastes des élèves, les écoles adoptent des choix plus sains et plus durables avec une nouvelle touche : les pâtes à tartiner à base de plantes.

Leur initiative prend de l'ampleur avec l'introduction du **"Thursday Veggie Day", un événement audacieux qui a séduit les étudiants avec 1 550 toasts à base de plantes garnis de délicieuses pâtes à tartiner.**

à **partir de pleurotes, provenant d'une entreprise belge locale.** Cette approche innovante n'a pas ne fait que ravir les papilles gustatives, mais se fait aussi le champion de la durabilité.

Dans le cadre de leur engagement permanent, les enquêtes menées auprès des élèves continueront à façonner et à améliorer le menu, garantissant ainsi un flux constant d'options nutritives et végétariennes. Cet effort de collaboration est un brillant exemple de la façon dont les écoles peuvent mener la charge vers une planète plus saine, une délicieuse bouchée à la fois.



Des repas sans gaspillage : Comment les étudiants mènent la charge contre le gaspillage alimentaire

#Préférences alimentaires



Viimsi / Estonie * Liina.Savo

L'année dernière, "Randvere School" s'est concentré sur la transformation des repas scolaires et la réduction des déchets alimentaires. L'objectif ? Faire en sorte que le moins de nourriture possible finisse à la poubelle - idéalement, pas du !

Pour relever ce défi, les élèves ont créé des panneaux et des affiches accrocheurs pour la cantine de l'école, **encourageant chacun à ne prendre que la quantité de nourriture qu'il a l'intention de manger**. Ces rappels créatifs ont pour but d'inciter les gens à se servir de manière réfléchie et de réduire les déchets.

"En encourageant la prise de conscience et la responsabilité, ces rappels simples mais efficaces ont pour but d'inspirer un changement de comportement en faveur de l'éducation et de la formation tout au long de la vie. des pratiques alimentaires plus réfléchies".

Les nouvelles étiquettes ont déjà suscité l'intérêt et l'enthousiasme des étudiants et du personnel. En encourageant la prise de conscience et la responsabilité, ces rappels simples mais efficaces visent à inspirer un changement vers des pratiques alimentaires plus réfléchies. Avec la participation de tous, l'école espère voir un changement significatif dans les habitudes alimentaires.

La réduction des déchets alimentaires et l'impact positif sur leurs habitudes alimentaires.







Les délices de l'agriculture biologique: L'école Jean Moulin à l'avant-garde de la restauration scolaire durable

#Exposition progressive et cuisson circulaire



Dordogne / Francev.demaison@dordogne.fr

À l'école Jean Moulin de Périgueux, en Dordogne, les repas scolaires ne sont pas seulement savoureux, ils sont aussi 100 % biologiques et d'origine locale. Depuis 2022, le chef Jérôme et son équipe préparent plus de 200 repas par jour à **partir d'ingrédients frais provenant d'agriculteurs locaux, dépassant ainsi l'exigence régionale de 20 % de produits biologiques. Leur approche "zéro déchet" consiste à tout réutiliser, des produits périmés à la viande en passant par les produits laitiers, du pain aux carcasses d'animaux entiers.**

Pour soutenir cette transition, le département local a désigné des "chefs volants" chargés d'aider les écoles à passer à des repas 100 % biologiques et faits maison. Un groupe WhatsApp a également été créé, où les cuisiniers des écoles partagent activement leurs expériences et s'inspirent les uns les autres, favorisant ainsi la création d'une communauté de cuisine collaborative.

"Un groupe WhatsApp a été créé, au sein duquel les chefs d'établissement échangent activement des informations.

expériences et s'inspirer mutuellement, en favorisant une cuisine collaborative. communauté".



Au-delà de la cuisine, les élèves participent à des activités qui les sensibilisent à la nature et à l'alimentation durable, ce qui fait de l'école Jean Moulin un exemple brillant de l'approche globale de l'alimentation. Cette initiative inspire des habitudes plus saines et un respect plus profond de la planète dans toute l'Union européenne.



Repas durables et inclusifs avec une touche locale

#Exposition progressive et cuisson circulaire

Leuven / Belgique * marlieke.bender@leuven.be



L'année dernière, trois écoles primaires de Louvain ont fait parler d'elles en introduisant un programme de repas chauds entièrement végétariens. Ces délicieux repas, préparés de A à Z par le traiteur local Food Atelier César, ont été livrés aux écoles à l'aide de vélos (cargo) respectueux de l'environnement.

Forte de ce succès, une école secondaire a rejoint l'initiative pour l'année scolaire 2024/2025, offrant 50 repas chauds par jour, avec un potentiel d'expansion en fonction de la demande. **Les repas sont à des prix échelonnés, ce qui les rend accessibles à tous les étudiants**, quel que soit leur niveau socio-économique.

"Cette initiative place la barre très haut en matière de repas scolaires durables et inclusifs !

Tom Berghmans, propriétaire d'une entreprise de restauration, poursuit le projet en proposant des ateliers de cuisine aux élèves et en développant un programme qui sera bientôt disponible dans toutes les écoles de Louvain, garantissant ainsi que son impact va bien au-delà de la cuisine.

Frais, amusant et fructueux : Un changement simple à fort impact

#Apprentissage actif



Schaerbeek / Belgique annelies.smets@rikolto.org

"Avec un peu de créativité, les écoles peuvent inspirer des choix sains et respectueux de l'environnement qui durent toute une vie."



la Gemeenteschool De Kriek, la promotion d'habitudes saines est une priorité absolue. Deux fois par jour - une fois à 10 heures et une autre fois à la fin de la journée - les élèves dégustent un fruit frais dans le cadre d'un programme simple, un plan d'abonnement abordable qui ne coûte que 5 € par mois.

Le secret de cette réussite réside dans Milouda, l'aide-cuisinière de l'école, qui coupe et sert les fruits avec soin. Depuis que l'école a lancé ce projet, les enseignants ont remarqué une augmentation remarquable du nombre d'élèves.

la quantité de fruits consommée par les enfants.

Cette petite mesure réfléchie a fait une grande différence et a transformé l'heure du goûter en quelque chose que les enfants attendent avec impatience.

En interdisant les bonbons et en éliminant les L'école ne se contente pas d'éliminer les déchets d'emballage. en aidant les enfants à acquérir des habitudes alimentaires plus saines, mais aussi en progressant vers un avenir plus durable. Cette initiative intelligente prouve qu'avec un peu de créativité, les écoles peuvent inspirer des comportements sains, des choix écologiques qui durent toute une vie.

GRÜNZEUG



Un goût pour les repas scolaires : Norra Älvdhems skolan stimule la participation des élèves

#Apprentissage actif



Umeå / Suèdejonathan.nyberg@umea.se



À l'école Norra Älvdhems skolan, l'une des principales priorités est de faire en sorte qu'un plus grand nombre d'élèves acceptent les repas scolaires. L'école a mis en œuvre avec succès plusieurs initiatives pour devenir le leader de la municipalité d'Umeå en matière de participation des élèves aux repas quotidiens, l'une des stratégies les plus remarquables étant l'utilisation de cuillères de dégustation.



Chaque repas est accompagné d'un pot de cuillères de dégustation à la ligne de service, permettant aux élèves de goûter des plats avant de s'engager sur une portion complète. Cette idée simple mais efficace a transformé l'attitude des élèves à l'égard des nouveaux aliments. Auparavant, nombreux élèves sautaient les plats qu'ils ne connaissaient pas, mais aujourd'hui, l'opportunité de goûter avant de manger est devenue une réalité. se servir eux-mêmes les encourage à essayer et à apprécier une plus grande variété d'options.

L'initiative "tasting spoons" a permis d'augmenter considérablement le nombre d'élèves qui choisissent et apprécient les repas scolaires, ce qui fait de Norra Älvdhems skolan, un modèle qui montre comment de petits changements peuvent conduire à de grandes améliorations dans les expériences de restauration scolaire.



La révolution verte de Lyon: Les écoles à l'avant-garde de la Alimentation durable

#Exposition progressive et cuisson circulaire



Lyon / France * estelle.jacq@mairie-lyon.fr

Lyon prépare une révolution verte dans ses écoles. Dans le cadre de son ambitieux plan d'action pour une alimentation durable, la ville s'attaque de front aux déchets organiques. L'année dernière, 70 % des restaurants scolaires de Lyon recycloient déjà les déchets organiques, avec l'objectif audacieux de couvrir l'ensemble des 209 écoles d'ici à 2026.

Les élèves du primaire ne se contentent pas d'apprendre ce qu'est le gaspillage : ils participent activement au tri des déchets alimentaires et apprennent de première main l'impact du gaspillage alimentaire. Les

Les déchets triés sont collectés par un prestataire local et transformés en compost, ce qui permet de boucler la boucle de la durabilité.

Mais l'engagement de Lyon ne s'arrête pas là. Les écoles s'associent également à des organisations caritatives locales pour lutter contre le gaspillage alimentaire par le biais de dons. Les excédents alimentaires sont donnés Restos du cœur et répertoriés sur Proxidon, une plateforme numérique qui met en relation les écoles et les banques alimentaires locales. Pour la seule année scolaire 2022/2023, 16 tonnes de nourriture ont été sauvées du gaspillage et redistribuées aux personnes dans le besoin.

Les écoles de Lyon prouvent que le développement durable commence par l'éducation et l'action - un repas, bac à compost et un don à la fois !



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 du développement durable : environnemental, social et économique. En plongeant les enfants dans la théorie et les aspects pratiques de l'alimentation - tels que la cuisine, la culture et l'exploration de son environnement - on peut les aider à mieux comprendre la nature de l'alimentation.

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 une prise de conscience plus profonde de leurs choix. **Cela les encourage à réfléchir de manière critique à leur régime alimentaire et des questions plus larges liées à l'alimentation et à la santé, en encourageant 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 la
Nous leur donnons les connaissances et les compétences nécessaires
pour prendre des décisions éclairées".*

Incorporer la farine de mandarine : Une expérience d'apprentissage sensoriel

#Apprentissage actif

Zaragoza / Espagne * einfantil-vientos@zaragoza.es



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 des "plateaux d'expérimentation", qui offrent une occasion unique de jeu sensoriel et d'expérimentation.

2/ Recyclage et collaboration

La farine de mandarine est fabriquée à partir de des pelures de mandarines recyclées collectées à l'école et à la maison. Cette ressource souligne non l'importance de la et l'implication des familles, mais c'est aussi un excellent moyen de réduire le gaspillage et les pertes de nourriture.

3/ Un processus simple

Les pelures sont séchées à proximité d'une source de chaleur, puis broyées pour obtenir la texture souhaitée.

"Cette initiative enrichit l'environnement d'apprentissage et favorise le lien entre durabilité et sensorialité. l'exploration dans l'éducation de la petite enfance".

Les étudiants ouvrent la voie avec des distributeurs automatiques de produits sains

#Apprentissage actif



Anvers / Belgique leen.tyrions@rikolto.org

Dans le cadre d'une initiative audacieuse visant à promouvoir des habitudes plus saines, un groupe d'élèves de 15 à 16 ans a pris en charge la gestion d'un nouveau distributeur automatique de produits sains au sein de leur école. En remplacement de l'ancien,

Les collations malsaines, ce projet est entièrement géré par les étudiants, ce qui leur permet d'acquérir une expérience pratique de la gestion des stocks, du marketing et de la promotion.

Non seulement ils veillent à ce que le distributeur soit toujours bien approvisionné en collations nutritives, mais ils s'occupent également de la fixation des prix pour que tout reste abordable. Le petit bénéfice généré a même permis de financer un voyage d'études, récompensant ainsi leur travail et leur dévouement.

Cette initiative ne se limite pas à une alimentation saine : étudiants des cours de logistique et de marketing acquièrent des compétences précieuses dans le monde réel grâce à leur participation. **En gérant tout, de la sélection des produits à l'évaluation, ils apprennent à gérer une entreprise tout en promouvant le bien-être parmi leurs pairs.** Ce projet prouve que les choix sains peuvent aussi être responsabilisants et éducatifs !





Ci.Buo : Une bonne alimentation pour la planète et les élèves

#Apprentissage actif



Nuoro / Itatiesara.porru@comune.nuoro.it



La ville de Nuoro est fière de présenter Ci.Buo, un programme conçu dans le cadre du projet SF4C pour promouvoir une alimentation saine et durable auprès des enfants âgés de 5 à 14 ans. Le nom Ci.Buo est un jeu de mots astucieux combinant les mots italiens Cibo (nourriture) et Buono (bon), soulignant l'accent mis par le programme sur la promotion d'une bonne alimentation à la fois pour la planète et pour les élèves.

De décembre 2023 à mai 2024, Ci.Buo a proposé **12 modules éducatifs interactifs et non formels qui ont engagé les élèves dans une variété d'activités pratiques**. Ces modules, alignés sur la mise en œuvre du WSFA dans les écoles, étaient également liés au programme Farm-to-School Twinnings et comprenaient les éléments suivants formation pour les écoles. Le programme s'est achevé par la célébration des Journées de la cantine.

Modules clés :

- M0 : Du lait au fromage : un voyage d'étude et un atelier
- M1 : Alimentation saine et équilibrée : connaître la pyramide alimentaire
- M2 : Alimentation saine et équilibrée : une approche végétale
- M3 : Les légumineuses : bonnes,
- propres et justes M4 : Une visite à la
- découverte des 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 : La
- châtaigne et ses produits (module supplémentaire)



Grâce à ces modules, les étudiants ont exploré des sujets allant des aliments locaux au système alimentaire mondial, ce qui leur a permis de mieux comprendre l'importance d'une alimentation durable.

Remise à neuf de la cantine: Transformer l'espace de restauration grâce à la créativité et à la couleur

#Apprentissage actif

Tallinn / Estonie * muutustejuht@mahtrakool.edu.ee



À l'école Mahtra de Tallinn, **les élèves ont adopté une approche pratique pour transformer leur cantine scolaire en un espace accueillant et appétissant.** Le projet de rénovation, mené par les élèves eux-mêmes, a consisté à peindre les murs et le plafond, conférant ainsi à l'espace une atmosphère chaleureuse et accueillante.

En s'engageant dans ce processus créatif, les enfants ont non seulement contribué au nouveau look de la cantine, mais ils ont également appris la valeur du travail d'équipe et de l'investissement personnel dans leur environnement. L'actualisation du décor a permis de rendre l'expérience de la restauration plus agréable pour tous.

Pour ajouter une touche de verdure, les élèves font également pousser des herbes aromatiques dans des pots sur le rebord des fenêtres, ce qui renforce encore le charme et la fonctionnalité de la cantine. Ce projet met en évidence le pouvoir de l'implication des élèves dans l'aménagement de leur environnement, transformant l'heure du repas en une expérience délicieuse et interactive.

"Les enfants ont non seulement contribué au nouveau look de la cantine, mais ils ont également appris la valeur du travail d'équipe et de l'engagement personnel. l'investissement dans leur environnement".

Leçons de vie à la ferme : Les élèves du Veres Pálné Gimnázium explorent le développement durable".

#Apprentissage actif



Budapest / Hongrietohtarnawaveronika@gmail.com

Les élèves de septième année Veres Pálné Gimnázium ont effectué un voyage éducatif passionnant dans une ferme familiale à Pomáz, près de Budapest. Cette ferme met l'accent sur la production d'aliments sains, la réduction de l'utilisation des pesticides et le bien-être des animaux. Les élèves ont découvert les pratiques durables de l'exploitation, depuis les vaches nourries exclusivement au foin jusqu'à la fertilisation par rotation à l'aide de fumier animal.



Les élèves ont découvert des équipements agricoles modernes, notamment une machine à traire automatisée qui surveille la santé des vaches et la qualité du lait. Après une expérience pratique des activités de la ferme, ils ont pu déguster des produits laitiers frais, des confitures et des viandes produites sur place, pour terminer par un copieux déjeuner à base d'ingrédients locaux.

Cette visite a non seulement permis aux élèves de mieux comprendre l'agriculture durable, mais elle les a également mis en contact avec la source de leur nourriture d'une manière significative.



L'approche globale de l'alimentation à l'école en chiffres

1 approche holistique combinant 4 piliers

- A. Politique et leadership
- B. Alimentation et développement durable
- C. Éducation et apprentissage
- D. Communauté et partenariat

3 thèmes

- 1. Exposition progressive et cuisson circulaire
- 2. Apprentissage actif
- 3. Préférences alimentaires



12

pays participant à la SF4C

21

Villes partenaires
mettant en œuvre une
WSFA

3.000

les écoles seront
atteintes

43

partenaires du projet

600.000

les élèves seront
atteints

200

écoles visant à obtenir la
médaille de bronze WSFA

Janvier 2022

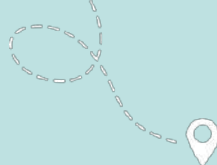
Début du projet

Début 2023

20 villes de réplcation d'Europe, d'Afrique, d'Amérique du Sud et d'Océanie sont ajoutées au projet. A partir de , chaque ville partenaire est jumelée avec une ville de réplcation.

Décembre 2025

Fin du projet



Qu'avons-nous réalisé ? jusqu'à présent ?



Bonnes politiques
alimentaires à
l'école



Moins de
déchets
alimentaires



Plus de connaissances
sur l'alimentation



Lutte contre le
changement
climatique



Lutte contre l'obésité



Se connecter grâce
à la diversité
culinaire

... nous n'en sommes pas là !

Pour que les écoles puissent mettre en œuvre un programme d'éducation et de formation tout au long de la vie, elles ont besoin du soutien des gouvernements locaux, régionaux et nationaux. Nous appelons les gouvernements à créer un qui permet la mise en œuvre du WSFA.

Pâte, sourires et raisins secs : Les enfants de Kita Abenteuerland explorent l'art de la pâtisserie

#Apprentissage actif



Essen / Allemagne vera.stoebel@gha.essen.de



"Après deux heures de plaisir et de farine, les enfants ont quitté la boulangerie avec des sacs remplis de petits pains et des têtes pleines d'espoir".



Au printemps dernier, les enfants de "Kita Abenteuerland" a vécu une délicieuse aventure à la boulangerie biologique Troll à Essen-Werden, où ils ont découvert la magie qui se cache derrière leurs petits pains bien-aimés. Non seulement ils ont découvert les coulisses de la fabrication de leur pain quotidien, mais ils ont aussi l'occasion d'en apprendre davantage sur la façon dont les produits sont fabriqués. ont appris le doux secret de la composition du chocolat dans leurs petits pains au chocolat préférés !

La curiosité en éveil, les enfants ont posé des questions au boulanger bio Thomas Lang : Comment la pâte est-elle pétrie ? Quelle est la température du four ? Pourquoi de la vapeur s'en échappe-t-elle ? Thomas a répondu à toutes les questions avec sourire, laissant même les enfants se retrousser les manches et créer leurs propres petits pains aux raisins.

Après deux heures de plaisir et de farine, les enfants ont quitté la boulangerie avec des sacs remplis de petits pains et des histoires plein la tête. De l'énorme crochet à pâte au saladier géant, les enfants se souviendront de leur journée avec Thomas, le sympathique boulanger qui livre du **pain frais et 100 % biologique** à la garderie tous les mardis.

Le savoir en effervescence :

Comment une école adoucit la science et l'éducation alimentaire

#Apprentissage actif



Brezová pod Bradlom / Slovaquie * alenapotuckova@gmail.com

À l'école primaire Dr. Stefan Osusky, un mélange passionnant de science et de nutrition a récemment occupé le devant de la scène. Un apiculteur local a raconté des histoires captivantes sur le miel et les rôles vitaux des domestiques et solitaires. **Dans le cadre d'un concours dynamique, les élèves et leurs familles s'est plongée dans le monde fascinant de ces pollinisateurs essentiels, en acquérant des connaissances uniques sur les aspects suivantsleur importance pour la biodiversité.**

L'événement s'est terminé par une friandise sucrée et saine, un clin d'œil aux abeilles qui travaillent dur et dont les efforts essentiels au maintien de l'équilibre écologique. Les élèves de première année ont même célébré l'événement en chantant une chanson joyeuse sur les abeilles, soulignant leur rôle indispensable dans notre monde : "Sans toi, petite, il n'y aurait pas de santé. Merci, petite abeille, de travailler si dur, sans toi, petite abeille, il n'y aurait pas de monde".

Pour ajouter à l'excitation de la journée, les élèves de première année ont visité la cuisine de l'école, apprenant comment les repas quotidiens sont préparés et partageant avec les cuisiniers leurs plats préférés et ceux qu'ils préfèrent le moins.

Cette journée d'apprentissage et d'amusement a reçu des commentaires élogieux de la part des parents et des élèves. Les réactions positives garantissent que de telles activités enrichissantes continueront à se développer à l'école primaire Dr. Stefan Osusky.





Cuisiner pour un avenir plus sain: Comment CEIP Port de Xàbia ouvre la voie en matière d'éducation nutritionnelle



#Apprentissage actif

Xàbia / Espagne paola.hernandez@mensacivica.com



Le CEIP Port de Xàbia est à l'origine d'une approche innovante de l'éducation nutritionnelle avec son projet pilote de centres de cuisine, qui vise à encourager des habitudes alimentaires saines, durables et locales tout au long de la vie dans les écoles maternelles et primaires publiques.

Pour atteindre ces objectifs, l'école a construit une salle de classe entièrement équipée d'une cuisine où les élèves ne sont pas obligés d'aller à l'école.

Ils apprennent non seulement des techniques culinaires essentielles, mais explorent également les origines de leurs aliments et leur impact sur l'environnement. **Cette expérience pratique permet d'enseigner les enfants apprennent à cultiver, à préparer et à consommer Ils peuvent ainsi faire des choix judicieux pour leur propre bien-être et la santé de la planète.**

Soutenu par le projet de recherche CUINNOVART, qui intègre la cuisine, l'innovation et l'art dans le programme scolaire, le CEIP Port de Xàbia a consacré deux années scolaires à l'élaboration d'un programme d'études complet. vision de l'éducation alimentaire. Cette initiative s'aligne sur les lignes directrices LOMLOE, en veillant à ce que les élèves acquièrent des compétences essentielles pour maintenir un régime alimentaire équilibré et durable tout en résistant aux habitudes malsaines promues par la culture de consommation.



*"En enseignant ces compétences essentielles dès le plus jeune âge,
Le CEIP Port de Xàbia jette les bases d'un avenir plus sain
et plus durable pour ses étudiants".*

Danser pour être en bonne santé : Comment le CEIP Manuel Riquelme dynamise le corps et l'esprit

#Apprentissage actif



Alicante / Espagne03007042@edu.gva.es



Chaque matin, au CEIP Manuel Riquelme, la journée scolaire commence par une explosion d'énergie et de plaisir. À 9 heures, les élèves laissent leurs affaires derrière eux et se rassemblent dans la cour de récréation pour une séance de danse animée **destinée à stimuler leur cerveau par le biais de l'activité physique**. Ils dégustent ensuite un fruit rafraîchissant, renforçant ainsi le lien entre le mouvement et une alimentation saine.

Cette routine s'aligne parfaitement sur les habitudes de déjeuner de l'école, où 90 % des élèves mangent un fruit par jour. L'initiative "Neuroscience in Movement" fait actuellement l'objet d'une étude scientifique menée par l'Université catholique de Murcie (UCAM) et à laquelle participent d'autres écoles.

Pour renforcer l'esprit communautaire, chaque vendredi, les parents sont invités à se joindre à la danse du matin, ce qui en fait une activité amusante et axée sur la santé pour l'ensemble de la communauté scolaire. Le CEIP Manuel Riquelme montre la voie en créant des élèves plus sains et plus heureux grâce au mouvement et à la nutrition.

Communauté et partenariat

Pilier D de l'approche globale de l'alimentation à 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 mise en place. engagés** - penser au-delà des seuls soignants pour inclure les autorités locales, les détaillants alimentaires, 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 richesse de la gastronomie et de reconnaître le rôle qu'elle joue dans la célébration des moments importants de la vie de tous les jours. 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. des repas significatifs.

"En encourageant la collaboration et la célébration, nous facilitons l'adoption et la dégustation de repas nutritifs et culturellement significatifs".

Une douce victoire: Comment une école a transformé l'heure du goûter en une habitude saine

#Préférences alimentaires



Vranov nad Topľou / Slovaquie lukacova@kukucinka.eu

À l'école élémentaire Kukučínová, où plus de 95 % des élèves sont issus de la minorité rom, un changement notable est en train de se produire. Au départ, il s'est avéré difficile d'inciter les parents et les soignants à adopter des habitudes alimentaires saines, mais l'école a transformé cet obstacle en une opportunité de transformation.

Comment ont-ils relevé cet incroyable défi ? **Vous pouvez lire l'histoire de l'école dans les pages suivantes ...**



Transformer un désavantage en avantage : Le parcours inspirant d'une école slovaque vers des habitudes alimentaires durables

1er février 2024, schoolfood4change.eu

Cet article met en lumière les efforts remarquables de l'école élémentaire Kukučínová, l'une des écoles qui travaillent sur une approche alimentaire globale dans le cadre du projet SchoolFood4Change. L'initiative de l'école a été reconnue et célébrée comme un exemple remarquable ("meilleure pratique") lors de l'Assemblée générale à Vienne l'année dernière. Leur succès, qui figure désormais dans notre collection de meilleures pratiques, démontre le pouvoir de l'innovation pour surmonter les défis et construire un avenir plus sain et plus durable pour les élèves. Tous les droits d'interview appartiennent à SchoolFood4Change.

Lors de la réunion annuelle du consortium SchoolFood4Change (SF4C) qui se tiendra à Vienne en octobre 2023, une exposition de posters a présenté les bonnes pratiques des écoles participant au programme SF4C dans toute l'Europe. Parmi les nombreuses contributions inspirantes, l'une d'entre elles présentait un cas pratique très particulier et a donc eu l'honneur de figurer sur le site web de SchoolFood4Change : l'affiche de l'école primaire Kukučínová à Vranov nad Topľou, Slovaquie.

Leur concept gagnant ? Transformer un désavantage en avantage".

L'école élémentaire Kukučínová est située à une région caractérisée par une grande diversité culturelle. L'école a dû relever des défis pour impliquer les parents dans l'éducation saine et durable de leurs enfants.

L'école est un lieu de rencontre et d'échange d'informations sur les habitudes alimentaires en raison des différences culturelles et traditionnelles dans les habitudes alimentaires. Cependant, étape par étape, l'école a réussi à transformer ce défi en une en tirant parti de l'influence des enfants sur leurs familles.

L'objectif principal de l'école était d'améliorer la compréhension de la valeur de la nourriture par les élèves et d'utiliser ces connaissances pour influencer les comportements et les mentalités en dehors de l'école, en particulier au sein de leurs familles. Avec cet objectif en tête, ils ont mis en place une série d'activités pour éduquer leurs élèves, tels que des visites d'exploitations agricoles locales, des cours de cuisine et même une "Journée de l'abeille" pour découvrir la production de miel.

“

"L'école a connu des améliorations significatives dans le domaine de l'éducation. l'intérêt et les connaissances des élèves en matière d'alimentation. L'ensemble L'approche alimentaire à l'école a été un outil particulièrement utile dans ce processus, car le cadre général couvre la plupart des aspects de l'alimentation à l'école.

des aspects importants à prendre en compte pour parvenir à un système alimentaire scolaire plus durable".





Exemples d'activités ou de pratiques qui ont été organisées

- Organiser des **visites de terrain** chez les agriculteurs de la région.
- Mise en place d'un petit **potager** sur le terrain de l'école, rapprochant les élèves de la nourriture, ce qui a également encouragé les élèves à essayer de nouveaux aliments.
- **Servir** chaque jour des **fruits et légumes frais** aux élèves, en profitant de l'occasion pour les familiariser avec différents types de produits.
- **Club de cuisine** et cours de cuisine où les élèves peuvent participer à la préparation des aliments.
- Offrir aux élèves la possibilité de **préparer leurs propres collations** en utilisant les fruits et légumes récoltés par leurs soins.
- Faire découvrir de **nouvelles saveurs** aux élèves en utilisant du citron ou des herbes pour aromatiser l'eau.
- Organisation d'une "**Journée de l'abeille**", une activité permettant aux élèves de rencontrer un apiculteur et d'en apprendre davantage sur le processus de fabrication du miel.
- Encourager les élèves à **rapporter les légumes récoltés chez eux**, ainsi que des graines pour essayer de les cultiver à la maison.
- **Diffuser des connaissances** sur ce à quoi il faut penser lorsqu'on fait ses courses, par exemple sur la manière de choisir les aliments, mais aussi sur la manière de bien conserver les articles à la maison.
- Fournir aux élèves différentes **recettes** à essayer chez eux.

L'approche de l'école est unique : "Pour la plupart de nos élèves, ce n'est pas le parent qui éduque, mais plutôt l'enfant qui influence l'état d'esprit et les attitudes des parents. a expliqué Zdenka Lukacinova et Tatiana Lukacova à partir de l'adresse suivante
École élémentaire Kukučínová.
Cette prise de conscience a conduit l'école à
appuyer stratégiquement sur la capacité des élèves à influencer leurs parents et leur environnement.

Les résultats sont prometteurs. L'école a constaté des améliorations significatives dans les
l'intérêt et les connaissances des élèves en matière d'alimentation. L'alimentation à l'école
L'approche a été un outil particulièrement utile pour ce processus, étant donné que les
Le cadre couvre les aspects les plus importants à prendre en compte.
Il est important de prendre en compte ces éléments lorsque l'on cherche à mettre en place un système alimentaire scolaire plus durable.

"Grâce à nos élèves, le Les informations [sur la consommation d'aliments sains et durables] parviennent à familles et ils influencent leurs proches de manière positive et persistante", ont déclaré Zdenka Lukacinova et Tatiana Lukacova.

L'école conseille aux autres écoles, aux directeurs et aux enseignants qui travaillent dans des conditions similaires de faire preuve de patience, d'avancer à petits pas et de croire en la force d'un groupe de travail.
l'enfant à influencer un parent.

Pour l', école élémentaire Kukučínová a beaucoup de projets et d'idées, qu'ils espèrent mettre en œuvre lorsque le temps et les ressources nécessaires se présenteront. Ils croient en changer et d'offrir un meilleur avenir à leurs étudiants et à leurs familles.
la communauté environnante.
L'école est désireuse de continuer à s'impliquer dans des projets qui favorisent leur développement.
d'un système alimentaire scolaire plus durable.

L'école élémentaire Kukučínová, qui compte 22 classes réparties sur deux niveaux et une salle de classe.

Cette école, qui compte au total 465 élèves, est un bon exemple de la manière dont les écoles peuvent jouer un rôle essentiel dans la promotion d'habitudes alimentaires durables au sein de leurs communautés. Malgré les défis, ils continuent à s'efforcer d'augmenter le nombre d'élèves qui mangent dans les restaurants scolaires.
la cantine de l'école tous les jours.

*Un grand merci aux collègues de SchoolFood4Change pour ce magnifique article, et bien sûr à "Elementary School".
Kukučínová" pour tout le beau travail qu'ils continuent à faire.*

"L'école a dû faire face à des difficultés pour impliquer les parents dans Les différences culturelles et traditionnelles en matière d'habitudes alimentaires font qu'il est difficile pour les parents de faire adopter à leurs enfants des habitudes alimentaires saines et durables. Cependant, étape par étape, l'école a réussi à transformer ce défi en une opportunité en tirant parti de l'expérience de l'école. l'influence des enfants sur leur famille".



Le festival des saveurs de Copenhague : une célébration de l'alimentation saine et de la communauté



#Exposition progressive et cuisson circulaire



Copenhague / Danemarkskolemad@kk.dk

Copenhague a organisé quelque chose de spécial avec un festival alimentaire local conçu en collaboration avec trois garderies dynamiques. Cet événement passionnant, qui s'inscrit dans le cadre de la stratégie alimentaire de Copenhague et du projet SchoolFood4Change, visait à **promouvoir des repas scolaires sains et durables tout en favorisant l'accès à l'éducation. faire participer la communauté à des activités délicieuses et éducatives.**

Le festival a transformé un parc local en une "cantine ouverte" animée. Ce fut une belle occasion pour les enfants, les parents, les grands-parents, les voisins et les amis de découvrir de nouvelles saveurs et de nouveaux ingrédients, apprendre leurs origines et profiter d'expériences culinaires interactives.

Les festivaliers ont pu découvrir des ingrédients uniques comme le poulpe et savourer des plats préparés par les chefs de la garderie. Les enfants, quant à eux, ont mis la main à la pâte en participant à la préparation et au service des plats. Ensuite, les recettes ont été partagées, afin que chacun puisse recréer chez lui les savoureux plats proposés par le festival.



Se connecter grâce à la nourriture : Les événements communautaires de l'école maternelle de Velteze

#Apprentissage actif

Velteže / République tchèque tch@velteze.cz



À l'école maternelle de Velteže, le développement d'un sens de la communauté est tout aussi important que l'épanouissement des jeunes esprits. Cette année, le directeur et les enseignants ont mis en place une série d'activités de sensibilisation et de formation.

des événements spéciaux pour **amener les parents et les soignants au cœur de l'expérience scolaire et de montrer leur engagement en faveur d'une alimentation saine et durable.**

"Ces événements sont plus que de simples repas. Ce sont des occasions pour les familles de tisser des liens, de partager et de célébrer les valeurs de l'école en matière de santé et de communauté".



L'heure du petit-déjeuner" invite les familles à se joindre à leurs enfants pour un repas matinal, au cours duquel ils pourront déguster des crêpes, de l'eau fraîche et de l'huile d'olive.

et des brioches de luxe préparés par enseignants et les cuisiniers dévoués. C'est une façon délicieuse de nouer des liens et de découvrir la culture culinaire dynamique de l'école.

Un autre moment fort est "l'heure du dîner", une soirée spéciale au cours de laquelle les familles se réunissent pour déguster un repas préparé par les élèves et le personnel de l'école. Parmi les plats récents, citons les nachos avec salsa, la crème de brocoli, le poisson cuit au four avec des frites de légumes, et même des gaufres aux fruits. "à tous les parents et accompagnateurs pour cette merveilleuse soirée autour d'une même table", déclare Eva, la directrice du jardin d'enfants.

Un goût d'école : Comment Klagshamnsskolan rapproche les familles autour de la table

#Exposition progressive et cuisson circulaire



Malmö / Suède andrea.razzaboni@malmo.se



À l'école Klagshamnsskolan de Malmö, le renforcement des liens communautaires et la diffusion de connaissances sur l'alimentation saine ont pris une tournure délicieuse. L'école a récemment accueilli un programme de dégustation de plats de l'école destiné aux parents et aux personnes qui s'occupent des élèves de quatrième année, dans le but de combler le fossé entre les parents et l'expérience gastronomique de l'école.

Au cours de la , ils ont tous eu droit à un vibrant buffet de salades, à l'image de ce que les élèves avaient dégusté le jour même au restaurant de l'école. Le buffet proposait une sélection variée 10 légumes et salades différents, incorporant des produits de saison et une quantité importante d'ingrédients biologiques.

La réaction des parents et du personnel soignant a été extrêmement positive. Ils ont été enchantés par le goût et la qualité des aliments et ont mieux compris l'engagement de l'école en faveur d'une alimentation nutritive et durable.

Cet événement leur a permis non seulement de mieux comprendre l'offre alimentaire de l'école, mais les a également encouragés à soutenir les efforts de leurs enfants en faveur d'une alimentation saine et durable.les habitudes alimentaires.

Klagshamnsskolan se réjouit à l'idée d'organiser d'autres événements de ce type et de continuer à promouvoir une culture alimentaire ouverte et invitante au sein de la communauté scolaire.



Merci de votre attention !

Alors que nous bouclons ces pages, nous espérons que les histoires et les idées partagées vous ont incité à voir le potentiel de transformation de l'approche de l'alimentation dans l'ensemble de l'école. Le chemin vers des environnements scolaires plus sains et plus durables ne se limite pas à ce qu'il y a dans l'assiette - il s'agit de former une génération qui comprend et valorise le lien profond entre l'alimentation, la santé et la planète.

Les exemples que nous avons explorés sont plus que de simples projets - ils sont la preuve vivante de ce qui peut être réalisé lorsque des écoles, des communautés, des organisations, des individus et des gouvernements travaillent ensemble à la réalisation d'un objectif commun. L'engagement d'éducateurs passionnés, de cuisiniers et de traiteurs, d'élèves, de parents et de partenaires locaux jette les bases d'une révolution alimentaire qui peut résonner bien au-delà des murs de l'école.

Au moment de tourner la dernière, considérez ceci comme un point de départ et non comme une fin. Que vous soyez enseignant, parent, responsable politique ou élève, votre rôle dans ce mouvement est inestimable. Nous vous encourageons à prendre ces idées, à les adapter et à les développer de manière à ce qu'elles conviennent à votre propre communauté. Le changement se produit pas du jour au lendemain, mais avec chaque repas, chaque leçon et chaque collaboration, nous nous rapprochons d'un avenir plus sain et plus durable pour tous.

Nous vous remercions de vous joindre à nous dans cette aventure passionnante. Ensemble, nous pouvons transformer ces idées nouvelles en changements durables et significatifs - un repas, une école à la fois.

Rikolto en Belgique



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



Connectez-vous !

schoolfood4change.eu

[#schoolfood4change](https://twitter.com/schoolfood4change) [#SF4C](https://twitter.com/SF4C)

info@schoolfood4change.eu

