

A WHOLE SCHOOL FOOD APPROACH

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

Rikolto Belgium



TABLE DES MATIÈRES

Whole School Food Approach Une approche globale de l'alimentation à l'école Lignes directrices pour les écoles et les villes/régions	4
Partie 1 : Cadre de la WSFA	7
1.1 Pilier A : Politique et leadership	8
1.1.1 Groupe de travail sur l'alimentation à l'école	8
1.1.2 Planning, supervision, évaluation et apprentissage	8
1.1.3 Communication	9
1.1.4 Participation des élèves	9
1.2 Pilier B : Alimentation et développement durable	9
1.2.1 Une cantine scolaire accueillante	10
1.2.2 Commandes publiques pour une restauration collective durable	10
1.2.3 Des paniers-repas et des collations équilibrés	10
1.2.4 Sécurité alimentaire	10
1.2.5 Le gaspillage alimentaire	10
1.3 Pilier C : Éducation et apprentissage	11
1.3.1 L'alimentation dans le programme scolaire	11
1.3.2 Formation du personnel	11
1.3.3 L'apprentissage authentique	11
1.4 Pilier D : Collectivité et partenariat	12
1.4.1 Participation des familles	12
1.4.2 Collaboration avec les acteurs locaux et les collectivités	12
Partie 2 : Mise en œuvre d'une approche globale de l'alimentation à l'école	13
2.1 Rôles des parties prenantes	13
2.1.1 Direction et conseils d'école	13
2.1.2 Enseignants et personnel	14
2.1.3 Services de restauration scolaire et cuisiniers des cantines	14
2.1.4 Élèves	15
2.1.5 Familles	15
2.1.6 Collectivité (locale)	15
2.2 Développer une politique alimentaire globale de l'école	16
2.3 Un plan étape par étape pour une politique alimentaire globale de l'école	18

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



Whole School Food Approach

Une approche globale de l'alimentation à l'école

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

CONTEXTE

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

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

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

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



INFORMATIONS CONTENUES DANS CE DOCUMENT

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

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



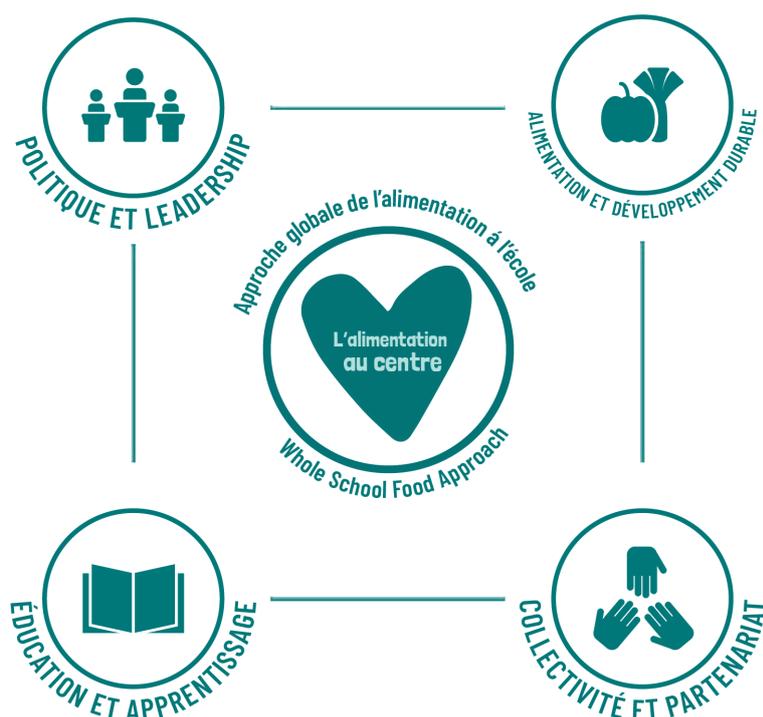
Partie 1 : Cadre de la WSFA

À PROPOS DE LA WSFA

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

QUATRE PILIERS

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



1.1 PILIER A : POLITIQUE ET LEADERSHIP

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



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

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

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

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

1.1.2 PLANNING, SUPERVISION, ÉVALUATION ET APPRENTISSAGE

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

1.1.3 COMMUNICATION

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

1.1.4 PARTICIPATION DES ÉLÈVES

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

1.2 PILIER B : ALIMENTATION ET DÉVELOPPEMENT DURABLE

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



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

1.2.1 UNE CANTINE SCOLAIRE ACCUEILLANTE

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

1.2.2 COMMANDES PUBLIQUES POUR UNE RESTAURATION COLLECTIVE DURABLE

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

1.2.3 DES PANIERS-REPAS ET DES COLLATIONS ÉQUILIBRÉS

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

1.2.4 SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

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

1.2.5 LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

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

1.3 PILIER C : ÉDUCATION ET APPRENTISSAGE

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



1.3.1 L'ALIMENTATION DANS LE PROGRAMME SCOLAIRE

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

1.3.2 FORMATION DU PERSONNEL

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

1.3.3 L'APPRENTISSAGE AUTHENTIQUE

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

1.4 PILIER D : COLLECTIVITÉ ET PARTENARIAT

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



1.4.1 PARTICIPATION DES FAMILLES

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

1.4.2 COLLABORATION AVEC LES ACTEURS LOCAUX ET LES COLLECTIVITÉS

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

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

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

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

2.1 RÔLES DES PARTIES PRENANTES

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

2.1.1 DIRECTION ET CONSEILS D'ÉCOLE

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

2.1.2 ENSEIGNANTS ET PERSONNEL

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

2.1.3 SERVICES DE RESTAURATION SCOLAIRE ET CUISINIERS DES CANTINES

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

2.1.4 ÉLÈVES

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

2.1.5 FAMILLES

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

2.1.6 COLLECTIVITÉ (LOCALE)

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

2.2 DÉVELOPPER UNE POLITIQUE ALIMENTAIRE GLOBALE DE L'ÉCOLE

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



UNE POLITIQUE ALIMENTAIRE GLOBALE DE L'ÉCOLE:

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

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



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

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

1. Commencez

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

2. Examinez la culture alimentaire de l'école

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

3. Rédigez la politique

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

4. Modifiez le projet de politique

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

5. Mettez en œuvre la politique

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

6. Suivez, évaluez et adaptez la politique

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

Partie 3 : Rôle des autorités locales et régionales

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

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

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

COMMENT LES AUTORITÉS LOCALES ET RÉGIONALES PEUVENT SOUTENIR LES ÉCOLES

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

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

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

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

EXEMPLES CONCRETS DE MOYENS DE SOUTENIR LES ÉCOLES

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

3.1 PILIER A : POLITIQUE ET LEADERSHIP

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



3.2 PILIER B : ALIMENTATION ET DÉVELOPPEMENT DURABLE

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



3.3 PILIER C : ÉDUCATION ET APPRENTISSAGE

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



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

3.4 PILIER D : COLLECTIVITÉ ET PARTENARIAT

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



À table !



**Changeons de
menu!**

info@schoolfood4change.eu
www.schoolfood4change.eu

#SCHOOLFOOD4CHANGE



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

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