



**Entretien** Esther Jost | Directrice de la Société suisse de nutrition (SSN) | CLAUDIO DULIO ET LUCIA REINERT

## Le goût, ça s'apprend !

**Selon Esther Jost, alimentation et développement durable sont étroitement liés. L'école a un rôle crucial à jouer en sensibilisant les enfants et les jeunes aux questions de santé et de nutrition afin de promouvoir une alimentation équilibrée et durable, associée au plaisir.**

**L'alimentation est un sujet important à l'école depuis des décennies. Les enfants y découvrent la pyramide alimentaire. Pourquoi cela est-il important ?**

Des repas et des boissons à la fois équilibrés et savoureux font partie d'un mode de vie sain. Ils fournissent au corps de l'énergie ainsi que des nutriments vitaux et protecteurs. Ils améliorent le bien-être physique et aident à prévenir les maladies.

La pyramide alimentaire suisse illustre une alimentation équilibrée. Les enseignants-e-s doivent, par ailleurs, savoir que toutes les « pyramides » que l'on trouve sur Internet ne représentent pas une alimentation équilibrée. Toujours en lien avec la pyramide alimentaire, d'autres questions peuvent être abordées, telles que le plaisir de manger, les différents régimes, cultures et traditions alimentaires ou encore l'image du corps et les idéaux de beauté.

**Pourquoi la question de la durabilité joue-t-elle un rôle de plus en plus important dans le domaine de l'alimentation ?**

Alimentation et durabilité sont étroitement liées. Les habitudes alimentaires et de consommation ont un grand impact sur

l'environnement, l'économie et la société. Il faut savoir, par exemple, que 28 % de la pollution environnementale en Suisse est due à ce que nous mangeons ! Cette charge représente plus du double de celle générée par la mobilité. En cause : la forte consommation de denrées alimentaires d'origine animale et le gaspillage alimentaire. Environ un tiers des aliments finissent à la poubelle.

**Comment l'école peut-elle favoriser une alimentation durable ?**

À mon sens, l'école revêt une grande importance pour promouvoir santé et alimentation responsable. En classe, les élèves peuvent établir des liens entre leur alimentation et les différentes dimensions du développement durable. Ils peuvent rechercher des informations sur le sujet, débattre de questions controversées en groupe, examiner leurs propres comportements et prévoir diverses actions.

Des activités de sensibilisation peuvent, en outre, être menées dans les cantines. Un guide détaillé, sous forme de check-lists, a été élaboré à l'intention des restaurants scolaires avec, pour objectif, la préparation de repas savoureux, équilibrés et durables dans une ambiance agréable (voir page 15).

**Comment l'école peut-elle intégrer les habitudes et traditions familiales ? Y a-t-il de potentiels conflits avec des comportements « inappropriés » qu'elle doit corriger ?**

Les enfants acquièrent leurs habitudes alimentaires à la mai-



son dès leur plus jeune âge. L'exemple des parents est très important. Plus tard, celui de leurs amis aura également une influence, de même que l'assortiment de produits disponibles hors du foyer familial et la publicité. Il existe de multiples façons de manger équilibré. Il n'appartient pas aux enseignant-e-s de juger l'assiette de leurs élèves ni de la rectifier. Leur rôle est de sensibiliser les enfants et les jeunes à l'alimentation et au développement durable.

#### **Quels aspects en particulier peuvent-ils retenir l'attention des élèves ?**

Il est très important d'aborder l'alimentation avec une approche plus pratique que théorique. En cuisinant, les enfants et les jeunes mettent en pratique leurs connaissances. Cette expérience leur sera utile par la suite dans la vie de tous les jours. Cuisiner et manger à l'école permettent d'acquérir de nouvelles habitudes alimentaires. Le goût, ça s'apprend !

#### **Que peut apporter l'approche EDD en matière d'alimentation ? Quelles compétences les élèves doivent-ils/elles acquérir ?**

L'EDD encourage les élèves à développer la pensée critique et créative pour qu'ils et elles trouvent leur propre place dans la vie et assument leurs responsabilités envers la société et l'environnement. Si se nourrir est un acte individuel, c'est également un acte social et environnemental. Attitudes et valeurs en la matière peuvent être débattues. Outre des connaissances spécialisées, des compétences sociales et méthodologiques sont également requises.

De manière générale, la capacité à faire des recherches et à poser des questions critiques est cruciale. Beaucoup de « fake news » circulent actuellement à propos de l'alimentation. Nous avons donc développé le document « True News ».

#### **La SSN accorde une attention particulière à la durabilité depuis de nombreuses années. Comment cet engagement se concrétise-t-il ?**

La SSN promeut une alimentation équilibrée et durable, associée au plaisir. Notre mission : élaborer et publier des recommandations pratiques, fondées sur les connaissances scientifiques. Notre matériel, les brochures et les formations s'adressent aux professionnel-le-s de divers secteurs. Le but est de fournir aux élèves et aux particuliers des informations scientifiquement fondées.

Les recommandations et les informations liées à la pyramide alimentaire suisse ainsi que les « FOODprints », qui ont été élaborés en collaboration avec des organisations actives dans les domaines de la santé et de l'environnement, sont particulièrement adaptés pour aborder les questions de durabilité.

#### **La SSN et éducation21 publient conjointement de nouveaux matériels pédagogiques. Sur quoi portent-ils ?**

Le dossier thématique « Alimentation » est destiné aux enseignant-e-s du cycle I au secondaire II. L'introduction souligne la pertinence du sujet et son importance du point de vue de l'EDD. Des propositions d'activité en lien avec le disque alimentaire suisse ont été élaborées à l'intention des élèves des cycles I et II. Elles comprennent des exercices et des fiches de travail. Je suis très heureuse que ce dossier ait pu être réalisé en collaboration avec éducation21. J'espère que de nombreux enseignant-e-s bénéficieront de ces outils pédagogiques.



Esther Jost  
Directrice de la de la Société suisse de nutrition (SSN)

## Table des matières

1-2	<b>Entretien</b> Esther Jost   Le goût, ça s'apprend !
4-5	<b>Cycles 1 et 2</b> <b>Exemple de pratiques</b> De la terre au palais
6-7	<b>Offres pédagogiques sur le thème</b>
8-9	<b>Eclairage théorique</b> L'alimentation, un thème pour mobiliser la pensée systémique
10-11	<b>Cycle 3 et postobligatoire</b> <b>Exemple de pratiques</b> Échanger, planter, savourer
12-13	<b>Offres pédagogiques sur le thème</b>
14	<b>Nouvelles offres pédagogiques</b>
15	<b>Actuel</b> Les paysages éducatifs pour le futur <b>Réseau d'écoles21</b> Le repas à l'école : savoureux, équilibré et durable
16	<b>Regard en coin</b> « La glace à la banane, beurk ! »

### Impressum

**Editeur** éducation21, Monbijoustrasse 31, 3011 Berne | **Parution** Numéro 3 de septembre 2020 | Prochain numéro prévu en février 2021 (paraît trois fois par an)  
**Publication et coordination nationale** Claudio Dulio et Lucia Reinert  
**Rédaction** Claudio Dulio (édition allemande), Zélie Schaller (édition française), Roger Welti (édition italienne) | **Traductions** Zélie Schaller, Inter-Translations SA  
**Photos** Eva Luvisotto (p. 9), Pierre Gigon (pp. 1, 3, 4, 5, 16), domaine public (pp. 2, 15, 16), Gionata Pieracci (pp. 10, 11) | **Graphisme** visu'l AG (concept), atelierarbre.ch (mise en œuvre) | **Mise en page et production** Isabelle Steinhäuslin | **Impression** Stämpfli AG | **Tirage** 15 730 allemand, 12 730 français, 2070 italien  
**Abonnement** gratuit. Souscription sous [www.education21.ch](http://www.education21.ch) > Contact **ventuno en ligne** [www.education21.ch/fr/ventuno](http://www.education21.ch/fr/ventuno) | [ventuno@education21.ch](mailto:ventuno@education21.ch)  
**éducation21** Avenue de Cour 1, 1007 Lausanne | 021 343 00 21  
[info\\_fr@education21.ch](mailto:info_fr@education21.ch) | Facebook, Twitter: education21ch, #e21ch

**éducation21** La fondation éducation21 est le Centre national de compétences et de prestations pour l'éducation en vue d'un développement durable (EDD) en Suisse. Sur mandat des cantons, de la Confédération et de la société civile, elle soutient la mise en œuvre et l'ancrage de l'EDD au niveau de l'école obligatoire et du secondaire II.



### Editorial

## Un menu pour l'avenir

« Nous sommes ce que nous mangeons », dit-on. « Le monde est ce que l'humanité mange », pourrait-on énoncer également. Car notre nourriture façonne autant notre corps que notre Terre.

Les questions qui peuvent être posées en classe sont multiples, leurs réponses complexes. L'élevage bovin est-il mauvais pour la planète ? Le bétail destiné à l'abattage peut-il être heureux ? L'agriculture biologique est-elle capable de nourrir l'humanité entière ? Cultiver la terre sans engrais chimiques est-il possible ? Que cela signifierait-il pour les agriculteurs·trices en Suisse, en Espagne ou en Indonésie ?

Quel prix un supermarché demande-t-il pour des produits alimentaires durables ? En tant que consommateurs et consommatrices, sommes-nous prêt·e·s à dépenser plus d'argent pour de tels aliments ? Une carotte issue de l'agriculture bio dynamique a-t-elle meilleur goût ? Le véganisme rend-il malade ? Le régime paléo est-il dangereux pour la santé ? Ai-je besoin d'une tranche de pain pour accompagner ma salade ?

Et pourquoi ai-je si souvent faim de pizza ?

L'alimentation est une porte d'entrée vers d'innombrables thèmes et liens. « Chaque aliment peut aussi être pensé comme un système de relations et non comme une < chose > ou une substance », comme l'explique Myriam Bouverat, didacticienne de l'éducation nutritionnelle, dans notre rubrique « Focus ».

Reconnaître et comprendre ces systèmes, puis développer des pistes d'action : telle est la voie idéale pour parvenir à un développement durable. Ce numéro de ventuno consacré à l'alimentation décrit le chemin à suivre en classe et dans l'ensemble de l'école.

Le reportage à la ferme pédagogique de Champvent, dans le canton de Vaud, (pp. 4-5) ainsi que l'échange de semences et de plants à Giubiasco au Tessin (pp. 10-11) montrent que travailler au jardin ou dans les champs constitue une expérience pour tous les sens, qui, au sens propre comme au sens figuré, ancre les enfants et les jeunes dans la terre.

La rédaction de ventuno vous souhaite une bonne lecture et, bien sûr, un bon appétit !



Claudio Dulio | Rédaction de ventuno



Ferme pédagogique à Champvent (VD) | ZÉLIE SCHALLER

## De la terre au palais

**Aux portes de leur école, des élèves apprennent à reconnaître les légumes et à cultiver un jardin potager. Ils découvrent et savourent au gré des saisons les produits locaux. Reportage dans une ferme pédagogique à Champvent, sur les hauteurs d'Yverdon-les-Bains (VD).**

« Moi, quand je serai grand, j'aurai un potager ! », lance Alice, émerveillée devant les jolies palettes de légumes. Elle et sa classe 2P Harmos de Champvent sont en visite à la ferme pédagogique « Au fil du vent », non loin de leur école. Leur hôte, Jessica Decrausaz, est enseignante et « agricultrice de cœur », comme elle plaît à se définir. Tout au long de l'année scolaire, à chaque saison et par n'importe quel temps, elle accueille dans l'exploitation familiale des élèves des établissements primaires Pestalozzi et Edmond Gilliard d'Yverdon-les-Bains (voir encadré). Au menu, des activités sur différents thèmes : le potager, les cultures, les métiers de l'agriculture, la biodiversité et l'étable notamment.

Cet après-midi-là, Alice et ses camarades redécouvrent les joies du jardinage, après plusieurs mois de confinement. Ils ont travaillé autour des courges et des légumes d'hiver en fin d'année passée. Ce printemps, ils sèmeront des graines. Avant de mettre les mains dans la terre, les enfants zigzaguent entre les palettes, observent les végétaux, les touchent et hument leur odeur. « J'adore le fenouil. Ça sent trop bon ! », s'exclame Alyssia.

### À la découverte des cycles de vie

Les élèves partent ensuite à la chasse aux limaces. « Pourquoi les jardiniers n'aiment-ils pas les limaces ? », questionne Jessica Decrausaz. « Parce qu'elles mangent tout », lâchent les élèves. « Et qui aime manger les limaces ? », demande l'enseignante. « Les hérissons ! », répond Elias. « Oui, et aussi les poules », ajoute la maîtresse des lieux.

La course s'organise. Aaron propose d'aller débusquer les redoutables prédateurs sous les salades dont elles raffolent. Mais, finalement, très peu se cachent dans les laitues. Ils semblent se plaire sous la lavande, à l'abri de la chaleur. Après en avoir ramassé quelques-uns, Iliam se dirige vers le poulailler et s'écrie : « Poupoule, tiens une petite limace ! » Jessica Decrausaz remercie les élèves : « Merci. Les œufs seront encore meilleurs grâce aux limaces ! »

Autre remède contre les limaces : les tagètes. Ces fleurs, qui arborent des nuances de jaune, d'orange et de rouge, sont « les bonbons des limaces », explique l'enseignante. « Les limaces mangeront donc d'abord les tagètes, avant les salades. »

Après les limaces, les enfants s'en vont rechercher fruits et légumes. Jessica Decrausaz leur distribue des panneaux illustrant, entre autres, des poireaux, des fraises, des courges et des pommes de terre à planter dans les palettes correspondantes. Les élèves réalisent un sans-faute : par groupes, ils et elles ont reconnu toutes les espèces. Les jolies fraises rouges titillent leurs papilles. « Une chacun », indique l'enseignante. Lentement, Elias Joseph savoure la sienne : « Mmmh ! »

## Un bonheur durable

Enseignante et agricultrice, Jessica Decrausaz a développé la ferme pédagogique « Au fil du vent » en 2017. Engagée en tant qu'enseignante par les établissements primaires d'Yverdon-les-Bains, elle accueille quatre classes par semaine tout au long de l'année scolaire, soit 2000 enfants de 1 à 8H. La commune d'Yverdon-les-Bains finance le transport en bus des élèves.

Plus d'informations <https://fermeaufilduvent.ch/ferme-pedagogique>

Les enfants admirent les grandes fleurs violettes à la pointe des poireaux. « Lorsqu'elles seront sèches, on pourra récupérer les graines, les laisser sécher, puis les semer au printemps pour de nouveaux poireaux », développe Jessica Decrausaz.

Justement, il est temps de semer et de planter ! À l'ombre, l'enseignante présente aux élèves les outils : la serfouette, le plantoir et l'arrosoir. À tour de rôle, ils et elles endosseront le rôle correspondant à l'un de ces outils : préparer la terre avec la serfouette ; creuser un sillon à l'aide du plantoir, y glisser les graines et les recouvrir de terre ; enfin, arroser. « De quoi auront besoin ensuite les graines et les plantons pour pousser ? », interroge l'enseignante. Les réponses fusent : « Du soleil ! », « De l'eau ! »

### Travail en équipe

Les groupes se mettent au travail. Mickael prépare la terre. « Tape, tape, vas-y encore ! », recommande Clémence, qui répand ensuite les graines de carottes dans les sillons préparés par son camarade. Elle les recouvre délicatement de terre. Et Evan arrose la surface. Joyeusement, les compères sèment également des ra-

dis et plantent de la salade, investis à chaque fois d'une mission différente. Soudain, l'arrosoir en main, Mickael est tenté d'asperger Clémence. En fin de compte, il s'abstient. Le chat, Grisetette, les surveille. Chèvres et moutons sont également dans les parages. Ils broutent les herbes folles.

Après le travail, la récompense ! Les enfants courent jouer. Certains réalisent de belles figures aux anneaux de gymnastique sous l'énorme tilleul. D'autres grimpent sur le tracteur rouge vif. D'ordinaire, la classe concocte pour le goûter un gâteau avec les fruits du jardin. Cette fois, mesures anti-coronavirus obligent, pas d'atelier cuisine. Les élèves retournent à l'école en rang par deux avec leur maîtresse, Amina Dib-Mayland. Sensibilisés à la production des fruits et légumes tout près de chez eux, ils souhaitent en croquer davantage au quotidien.

Les enfants se réjouissent déjà du prochain atelier avant les vacances d'été. Ils/elles récolteront des herbes aromatiques, des radis et des oignons qu'ils/elles pourront déguster à la maison avec leurs proches.

## Points forts EDD

Le jardin pédagogique est un lieu d'apprentissage, mais également de détente. Il reconnecte les enfants à leur environnement. Cultiver un potager leur enseigne la saisonnalité, les sensibilise à la nature et met en éveil leurs sens (toucher, vue, goût, odorat).

Le projet favorise la **pensée en systèmes** : les élèves établissent des liens entre leur corps, leur assiette, la production et la consommation notamment. Il renforce la confiance en soi, tout en promouvant la **participation** et la **collaboration**. Le jardinage forge l'adulte de demain, plus **responsable** vis-à-vis de son alimentation et de la planète.



Ressource pédagogique

**Le jardin des possibles****Editeur** Éditions Réseau

École et Nature

**Année** 2017**Format** PDF**Niveau** Cycles 1 et 2

Ce guide méthodologique s'adresse à toute personne désireuse de mettre en place un jardin partagé, éducatif et écologique. Quelles démarches, comment s'organiser, écueils, conseils, plans d'organisation, objectifs, etc. : tous les ingrédients sont présents pour que ce jardin devienne un projet ancré dans la durée et soutenu collectivement.

Ces jardins répondent aux besoins vitaux de nature, de lien social, de réappropriation du cadre de vie public ou privé et d'accès à une alimentation plus saine et moins chère. Ils nécessitent de prendre le temps et sont des lieux de développement personnel, artistique ou poétique. Ils participent à la création d'une culture du dialogue et de la coopération entre les personnes. Ces jardins offrent à chacun la possibilité

d'agir concrètement, modestement et localement par soi-même et avec les autres. Ils sont une source d'alternatives au monde marchand dans lequel nous vivons. Ils peuvent aider et éduquer à un cheminement pour un changement nécessaire, urgent au regard des problématiques environnementales, sociales et économiques actuelles.

Un jardin permet d'agir concrètement, au niveau local et à sa mesure à un développement durable. Un projet qui favorisera tant une culture de coopération que le renforcement des liens avec la nature, une réappropriation du cadre de vie ou une alimentation saine.

Basé sur de multiples expériences en France voisine, il propose à la fois des fiches pratiques avec des repères tant méthodologiques et pédagogiques qu'écologiques. Comment monter un projet de jardin participatif ? Comment valoriser le potentiel éducatif au jardin ? Comment réaliser un jardin respectueux de l'environnement ? Il sera utile aux porteur-euse-s de projet, aux animateur-trice-s ou aux participant-e-s jardinier-ère-s.

Ressource pédagogique

**Abracadabra, goûte-moi ça !****Editeur** Latitude jeunes**Année** 2013**Format** Set d'images, poster, pdf**Niveau** Cycle 1

Des aliments inconnus à goûter, le contenu d'une boîte à tartines à répartir sur la journée, une publicité qui devient la panacée... Ces trois histoires kamishibaï invitent les élèves de 4 à 7 ans à réfléchir, à débattre et à réagir sur leurs goûts, leurs sens, leurs habitudes, le plaisir de manger ainsi que les publicités qui influencent leurs choix.

Les activités proposées sont en lien avec le quotidien des élèves et orientées vers le changement de perspectives. Elles suggèrent des pistes d'action.

Pour aller vers plus d'EDD, on pourrait aussi exercer la pensée systémique en proposant des activités qui abordent l'origine et l'impact des différents aliments.

Ressource pédagogique

**L'alimentation en classe : l'environnement au menu****Auteurs** Virginie de la Renaudie, Anne Versailles**Editeur** Bruxelles environnement - IBGE**Année** 2016**Format** PDF**Niveau** Cycles 1 et 2

Excellente ressource éducative qui présente les impacts environnementaux de l'alimentation. Y sont abordés le gaspillage alimentaire, la saisonnalité, les produits locaux, le fait maison, la production biologique et les alternatives aux protéines animales. Les activités proposées sont concrètes et incitent les élèves à s'engager. La participation des élèves est privilégiée et la visée s'inscrit sur le long terme.

Les pistes dans les « encadrés » théoriques « Comment aborder le thème en classe » aident à aller vers plus d'EDD. Il serait toutefois souhaitable d'ouvrir aux impacts sociaux et économiques, en particulier concernant les personnes que les projets impliquent (parents pour la collation collective, personnel de l'école pour une cantine ou un magasin durable).

Activité pédagogique d'intervenants externes

### L'École à la ferme



Par la découverte en immersion de la vie à la ferme, ce programme permet aux élèves d'acquérir une meilleure compréhension du monde agricole. Il suscite la réflexion sur le travail des agriculteurs dans un contexte d'interactions entre l'économie, l'environnement et ses aléas météorologiques, le respect des normes en vigueur pour la protection de l'environnement et le bien-être des animaux ainsi que de la qualité de la vie au sens global. Le suivi des cultures sur toute l'année est possible dans certaines exploitations.

En fonction du thème qu'il veut aborder, l'enseignant-e cherchera l'exploitation agricole adaptée. Il/elle veillera ensuite à donner le cadre dans lequel il/elle souhaite orienter sa visite dans une perspective EDD. Les responsables cantonaux sont

à sa disposition pour l'aider à identifier l'exploitation agricole qui lui permettra d'atteindre les objectifs qu'il vise. La biodiversité, le bien-être animal et l'entretien du paysage cultivé peuvent faire l'objet d'ateliers proposés en fonction des cycles scolaires et des exploitations choisies. L'École à la ferme est sous l'égide de l'Union suisse des paysans et vise à promouvoir la connaissance du monde agricole et la communication entre le producteur et le consommateur.

Les échanges avec l'agriculteur permettent à l'élève de prendre conscience de l'insertion de l'exploitation agricole dans une réalité économique et politique qui vont orienter les choix de l'exploitant (interdépendances du monde agricole avec la société, l'économie et l'environnement). En participant activement aux différents travaux de la ferme, les élèves changent de perspective. Le/la consommateur-trice de demain devient producteur. Il/elle réfléchit sur ses propres valeurs en matière de choix de consommation alimentaire et prend conscience de leur impact sur notre environnement et les conditions de détection des animaux.

**Organisation** Association romande L'école à la ferme | **Type** Atelier | Hors de l'école | **Durée** Courtes visites, 1/2 journée, 1 journée, suivi sur plusieurs visites | **Niveau** Cycles 1, 2 et 3

Ressource pédagogique

### Les ficelles de mon assiette



**Auteur-e-s** Pierre Gigon, Florence Nuoffer, Marie-Françoise Pitteloud  
**Editeur** éducation21 | **Année** 2017  
**Format** PDF | **Niveau** Cycle 1

Une activité pour aborder, de manière simple et ludique, notre consommation alimentaire et les liens qui en découlent. Les élèves prennent conscience de l'origine et de l'impact des différents aliments.

Ressource pédagogique

### Le lait au cœur des enjeux agricoles et alimentaires



**Editeur** Uniterre  
**Format** PDF avec séquences vidéo  
**Niveau** Cycle 2

Proposée par une organisation paysanne, cette ressource fournit aux élèves des éléments factuels sur les filières du lait en Suisse et dans le monde. Elle met l'accent sur les interdépendances mondiales.

Ressource pédagogique

### Bien s'alimenter et respecter l'environnement



**Auteure** Sandrine Adde  
**Editeur** Retz | **Année** 2013  
**Format** Brochure, CD-ROM  
**Niveau** Cycle 2

Cet ouvrage a pour but de sensibiliser les enfants au respect de la santé à travers l'alimentation et à celui de la nature par le biais de choix avisés et du tri des déchets. Les activités sont prévues pour dix semaines.

## Dossiers thématiques en ligne

Vous trouverez d'autres ressources pédagogiques, exemples de pratiques et activités d'intervenants externes en lien avec le thème de l'alimentation sur le site d'éducation21.

Vous y trouverez également des informations sur la pertinence du thème, ses liens avec l'EDD et des pistes pour une mise en œuvre concrète en classe.

[www.education21.ch/fr/dossiers-thematiques](http://www.education21.ch/fr/dossiers-thematiques)

Plus d'informations sur les offres pédagogiques <https://catalogue.education21.ch/fr>

EDD et éducation à l'alimentation | FRANZISKA OSWALD

## L'alimentation, un thème pour mobiliser la pensée systémique

**Comment les enseignant-e-s peuvent-ils/elles aborder l'alimentation durable en classe? Ce thème de l'alimentation est au cœur de l'éducation en vue d'un développement durable (EDD) et présente des opportunités et des défis spécifiques, comme le souligne Myriam Bouverat, didacticienne en éducation nutritionnelle au sein des Hautes écoles pédagogiques du Valais et du canton de Vaud et spécialiste des nouvelles technologies d'apprentissage.**

**L'alimentation est souvent vue et enseignée au regard de la santé. Comment élargir le point de vue?**

Les messages trop souvent véhiculés « tel aliment est sain ou tel aliment n'est pas sain » n'ont que peu d'effet. Ce qui me semble essentiel, c'est de considérer le système alimentaire non seulement du point de vue des risques sur la santé de l'être humain, mais aussi sur les animaux (bien-être, biodiversité, ...) et l'environnement naturel (climat, biodiversité, ...). Chaque aliment peut aussi être pensé comme un système de relations et non comme une « chose » ou une substance. Par exemple, les applications numériques qui permettent de scanner et d'analyser des produits alimentaires ne peuvent prendre en compte tous les aspects et montrer comment ils sont reliés. Elles se focalisent généralement sur la qualité nutritionnelle. L'enseignant-e peut, par exemple, proposer de rajouter des critères sociaux, environnementaux ou économiques à l'une de ces applications et discuter de la pondération de chacun d'entre eux.

**Autant de liens transdisciplinaires. Comment l'alimentation peut-elle favoriser la pensée systémique?**

Il s'agit de commencer par établir des liens simples, de cause à effet. Une connexion est plus évidente à effectuer lorsqu'elle a lieu, par exemple, entre deux pays que les enfants peuvent situer et dont ils/elles ont entendu parler. Un minimum de connaissances est indispensable.

Pour illustrer cela, considérons la consommation de viande de poulet ou de bœuf en provenance du Brésil et ses différents effets. En ne prenant en compte que le transport, cette consommation a un plus fort impact environnemental (émissions de gaz à effet de serre) que son équivalent suisse. Les enfants en sont conscients. En revanche, comparer des modes de production où l'on cherche la quantité de fumure ou d'eau nécessaires à l'élevage ainsi que des processus de transformation se révèle moins accessible, parce que les élèves n'ont pas d'expérience et de savoirs dans ce domaine qui leur permettraient d'établir des liens.

**Globalement, quels liens établissez-vous entre alimentation et EDD?**

Le monde vivant, c'est la base de notre alimentation. Aujourd'hui, il devient urgent de repenser notre relation au monde vivant, en reconsidérant les écosystèmes naturels et leur diversité biologique que nous perturbons et détruisons quotidienne-

ment, notamment pour nourrir l'humanité. Avec les enfants et les jeunes, nous devons décider comment exister dans nos espaces de vie et développer de nouvelles approches pour se nourrir. Cette réflexion s'inscrit dans une éducation en vue d'un développement durable.

Se nourrir, en tenant compte de tout ce que nous connaissons et de tout ce que l'on ignore mais que l'on perçoit, devient un vrai casse-tête et risque de démotiver les personnes les plus soucieuses d'une alimentation durable. Il s'agit donc de commencer très tôt à construire des savoirs dans ce domaine pour pouvoir garder un certain contrôle de ce que l'on consomme. L'alimentation et l'agriculture sont au cœur d'une éducation en vue d'un développement durable, puisqu'elles sont porteuses de déséquilibres environnementaux, économiques et sociaux importants.

**Comment, dès lors, enseigner l'alimentation au sens de l'EDD?**

En Suisse romande, nous utilisons fréquemment le concept des « Questions Socialement Vives » (QSV), qui est une manière de mettre en œuvre l'EDD. Il s'agit de controverses socioscientifiques qui suscitent débat, car leurs savoirs de référence et leurs implications présentent une part d'incertitude. Le développement durable compte parmi les QSV, tout comme les problématiques de l'alimentation si on les analyse dans toutes leurs dimensions. Pour les aborder, il faut comprendre les différents points de vue des acteurs, leurs arguments, leurs connaissances, leurs intérêts, leurs valeurs, puis en débattre. Elles sont aussi controversées dans le domaine didactique, puisque leur complexité et le fait qu'elles ne portent pas sur des savoirs scientifiques stabilisés mettent les enseignant-e-s en difficulté.

**Pouvez-vous nous donner des exemples de QSV?**

Voici trois exemples : une agriculture sans pesticides ni herbicides est-elle possible aujourd'hui? Faut-il consommer des protéines animales? Quel choix de consommation entre production locale et production biologique?

### La pensée systémique, une compétence EDD

- Comprendre et analyser les relations linéaires et non linéaires, les (inter-)dépendances et les interactions entre les personnes, les différents éléments d'un système social et le milieu naturel, tant sur le plan local que mondial.
- Traiter les thématiques complexes, analyser et comprendre les causes et les mécanismes des développements non durables.

Plus d'informations [www.education21.ch/fr/competences-edd](http://www.education21.ch/fr/competences-edd)

Il est vrai qu'un enseignement permettant aux jeunes de débattre de telles questions demande une préparation importante. L'enseignant-e doit mettre à niveau ses connaissances sur la question et maîtriser les concepts disciplinaires en sciences de la nature ainsi qu'en sciences humaines et sociales (géographie, histoire et citoyenneté). C'est un défi que la formation initiale et continue des enseignant-e-s doit continuer à relever.

#### Comment y parvenir?

Aussi bien les QSV que l'EDD s'inscrivent dans la Formation générale (FG) du Plan d'études romand (PER). Avec les objectifs suivants notamment : faire prendre conscience de la com-

plexité et des interdépendances du monde ainsi que favoriser une attitude responsable et active en vue d'un développement durable. Ce qui manque aujourd'hui, à l'école, c'est ce cadre interdisciplinaire, nécessaire à la FG et à l'EDD, qui permettrait de comprendre comment et pourquoi l'alimentation se trouve au cœur de problèmes de santé, sociaux, économiques, environnementaux et politiques. Il importe de développer chez les jeunes une attitude réflexive sur les implications de leurs comportements et de leurs choix humains.



Deux projets de potagers didactiques échangent des semences : ceux des écoles de Cannobbio et de Giubiasco (TI) | ROGER WELTI

## Échanger, planter, savourer

**Quelques jours avant le confinement s'est tenue la troisième édition de la « Journée d'échange de semences et de plants entre écoles » à Giubiasco (TI). Les élèves du cours obligatoire d'éducation nutritionnelle (SM Canobbio) du professeur Vlady Ceresa et ceux du cours facultatif « Agriculture civique » (SM Giubiasco) du professeur de géographie et d'histoire, Gionata Pieracci, y ont pris part.**

Malheureusement, la fermeture des écoles ne nous a pas permis de rendre visite à ces deux classes. Nous avons néanmoins rencontré les deux enseignant·e·s au terme de cette année scolaire particulière. Avant la « Journée d'échange de semences et de plants entre écoles », les élèves avaient déjà traité des questions telles que l'agriculture et l'agriculture intensive, la déforestation et les pandémies dans les cours d'histoire et de géographie. Ils pouvaient ainsi nourrir une réflexion objective sur la thématique. Selon Vlady Ceresa, l'événement permet aux jeunes d'apprendre les temps et les rythmes de la nature et favorise chez eux une approche différente du sol qui nous fait vivre généreusement : « L'aménagement et l'entretien d'un potager bio offrent aux enfants et aux enseignant·e·s l'opportunité de saisir le lien fort qui existe entre ce que nous mangeons et notre Terre mère. »

### Échanger des semences pour créer un monde meilleur

Quelques jours seulement après la manifestation, les magasins étaient pris d'assaut et les étals se vidaient rapidement. Même les semences et les plants semblaient devenir une denrée rare, comme dans le pire des films apocalyptiques. Mais, au fait, d'où vient l'idée de cette journée d'échange ? « Elle a des origines lointaines et existe au Tessin depuis une décennie. Nous l'organisons dans les écoles depuis 2018 », explique Gionata Pieracci. Et de poursuivre : « Dans la tradition paysanne, la famille de la mariée offrait en guise de dot un « Mandillo dei semi », une sorte de mouchoir fermé par un nœud et contenant une sélection de graines pour démarrer la culture dans la nouvelle famille. En plus du réseautage, c'est une journée de fête. Les enfants font le tour des différents stands pour échanger des semences. « Ils peuvent ainsi acquérir des espèces nouvelles et différentes de celles déjà disponibles pour enrichir et diversifier leur potager scolaire », ajoute Vlady Ceresa.

### Ecosystème de l'école enrichi

Un tiers des écoles secondaires du Tessin disposent d'un potager didactique. Lequel agit comme un aimant pour des disciplines telles que les sciences, l'éducation nutritionnelle, la géographie et l'histoire, mais aussi pour l'art ou les mathématiques. « Travailler dans le potager, c'est un peu comme être dans une salle de classe en plein air », confie Vlady Ceresa, citant Jean Piaget : « Un environnement d'apprentissage fertile et multisensoriel, avec des formes, des surfaces, des couleurs, des odeurs, des goûts et des sons du monde réel, est fondamental pour le plein développement cognitif et émotionnel de

l'enfant ». Le jardin « enrichit l'écosystème de l'école, laquelle peut ainsi devenir plus durable, par exemple en utilisant les légumes à la cantine et en réduisant les déchets à travers le compostage », selon Gionata Pieracci. À Canobbio, il arrive que les élèves partagent un repas ou un goûter tous ensemble au potager, ce qui leur donne l'impression d'être dans une ferme, puisque s'y trouvent également les poules et le coq de l'ancien concierge.

### Mets végétariens

Lors des cours d'éducation nutritionnelle, les élèves préparent un repas complet avec une entrée (salade, carpaccio végétarien ou crème de légumes ou jus de fruit/légumes fraîchement pressé), un plat principal généralement composé d'un glucide, de légumes et de quelques protéines (essentiellement végétales ou laitières) et parfois un petit dessert, indique Vlady Ceresa. Sur les douze repas prévus, un seul contient de la viande, son empreinte écologique étant plus lourde. Certains élèves s'en plaignent. Cela devient alors un sujet de réflexion et de discussion en classe. Selon Gionata Pieracci, les snacks multi-ethniques, les herbes sauvages ou les légumes auxquels nous ne sommes pas habitués permettent, en outre, d'éduquer les élèves à une plus grande diversité alimentaire, culturelle et environnementale.

### Modifications des habitudes alimentaires

Les réflexions faites en classe, comme celle sur la consommation de la viande rouge et ses conséquences au niveau mondial, donnent souvent lieu, et de bon gré, à des discussions à la maison. Parfois, elles entraînent aussi un changement d'habitudes en faveur de la viande blanche. Après tout, « la nature nous a donné des canines. La consommation de viande fait donc partie de l'alimentation humaine », relève Gionata Pieracci. Selon Vlady Ceresa, « certains enfants pensent que la nourriture vient des rayons des supermarchés. Ils/elles ne connaissent pas l'origine des produits, ne se demandent même pas ce qu'ils/elles mangent. Ils/elles veulent juste que ce soit bon, que ce soit comestible... ».





Ainsi, le voyage de la graine à l'assiette qui commence dans le potager, en contact direct avec la matière première, leur permet de connaître le produit au kilomètre zéro, de découvrir des saveurs authentiques et d'apprécier les plats qu'ils/elles ont concoctés : certains les cuisinent à nouveau à la maison. Une source de fierté pour les enseignant.e.s !

### Du mangeur industriel au consommateur conscient

Un projet basé sur le potager fait partie d'une éducation axée sur le développement durable et est en lien avec certains des 17 Objectifs de développement durable (ODD) de l'Agenda 2030 de l'ONU, souligne Gionata Pieracci. « C'est dans les villes que se jouera l'avenir de l'espèce humaine (ODD 11), car deux élèves sur trois

y vivront. » Grâce au potager scolaire, les enfants disposent d'une boîte à outils qui leur permet de créer un potager partout où ils/elles iront, en enrichissant les différentes expériences déjà existantes. Selon Vlady Ceresa, « le mangeur industriel » se contente de manger ce qu'il trouve sur le marché, sans en estimer la valeur économique, la saisonnalité ou les kilomètres parcourus pour atteindre sa table. « Dans nos cours, nous abordons des sujets tels que le plat équilibré et la pyramide alimentaire et essayons toujours de sensibiliser nos élèves à l'importance d'une alimentation saine et respectueuse de l'environnement. »

Témoignage vidéo  
[www.education21.ch/fr/temoignages/gionata-pieracci](http://www.education21.ch/fr/temoignages/gionata-pieracci)

## Points forts EDD

La **pensée en systèmes**, la **participation** et l'**empowerment**, sont les principes dominants de l'EDD dans ce voyage de la graine à l'assiette.

Le projet aide notamment les élèves à développer la **pensée créative**, basée sur une réflexion critique et constructive quant à nos habitudes d'alimentation et de consommation (éducation aux choix). La **collaboration**, la **participation**, les **valeurs** et l'**action** sont également développées pour amener les élèves à agir de manière responsable.

## Échange de semences et de plants

Depuis trois ans, au printemps, la section des écoles communales et celle de l'enseignement secondaire collaborent avec l'association Orto a scuola pour promouvoir l'événement. Les classes qui ont un potager sont invitées à apporter des semences et des plants.

Celles qui souhaitent démarrer un potager peuvent également participer. On y échange semences et plants, mais également expériences.

<http://ortoascuola.ch/appuntamenti>

Ressource pédagogique

**Les ficelles de mon assiette**

**Auteurs** Marie-Françoise Pitteloud,  
Susanne Paulus, Florence Nuoffer, Anahy Gajardo  
**Editeur** éducation21  
**Année** 2016  
**Format** PDF  
**Niveau** Cycle 3

Cette activité permet d'aborder notre consommation alimentaire de manière ludique. Les élèves sont invité.e-s à personifier un aliment de l'assiette, par exemple la courgette, ou un élément en lien, par exemple le paysan, le supermarché ou le pétrole, et à représenter ensuite les liens existants à l'aide d'une ficelle. Cet exercice permet de prendre conscience de certains impacts de nos choix alimentaires au niveau social, environnemental et économique; d'exercer la capacité à faire des liens; de se positionner et imaginer des pistes d'action concrète.

L'activité démarre par un jeu de rôle où chaque élève reçoit une « identité », qui correspond à un aliment de sa consommation quotidienne ou à tout autre élément en lien. Les élèves

visualisent les liens d'interdépendances entre ces différentes identités à l'aide d'une ficelle qui passe entre elles. Les étapes suivantes offrent la possibilité d'aborder ses émotions, de décoder les liens et enfin de réfléchir et construire des alternatives individuelles ou collectives, tout en interrogeant le rôle d'élève-consomm'acteur-trice.

« Les ficelles de mon assiette » n'implique pas de devoir aborder toutes les thématiques en lien avec la consommation alimentaire ! L'objectif premier est de faire prendre conscience que notre assiette se trouve au centre d'un système qui inclut de nombreux éléments interdépendants. L'enseignant.e est ensuite libre de creuser davantage l'une ou l'autre thématique, en fonction des objectifs fixés, des questionnements soulevés par les élèves ou de ses thèmes de prédilection.

Film

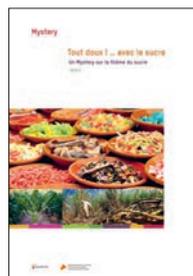
**Un menu pour l'avenir**

**Editeur** éducation21  
**Année** 2018  
**Format** DVD avec matériel pédagogique  
**Niveau** Cycle3 et postobligatoire

Ce DVD réunit neuf courts-métrages et documentaires sur le thème de l'alimentation, accompagnés de suggestions didactiques pour tous les degrés de l'enseignement : d'où viennent les ingrédients d'un hamburger ? Les insectes sont-ils les superaliments de demain ? Que vient faire un pêcheur sénégalais dans une plantation de tomates en Espagne ? Les films invitent à porter son regard au-delà de son assiette.

Le thème de l'alimentation est concret; il touche à nos sens et à nos émotions. Comme il se rapporte à la vie des élèves, il offre de nombreuses possibilités pour l'enseignement à tous les niveaux. Il fait intervenir des aspects liés à l'écologie, à la société, à la santé et à l'économie et se prête donc à merveille pour la pratique de l'éducation en vue d'un développement durable dans l'enseignement.

Ressource pédagogique

**Tout doux! ... avec le sucre**

**Auteur.e-s** Andrea Bader, Pierre Gigon  
**Editeur** éducation21  
**Année** 2020  
**Format** Peut être commandé par set pour une classe (5 jeux de 35 cartes + dossier imprimés) ou téléchargé gratuitement au format PDF.  
**Prix** Fr. 18.-. (version imprimée)  
**Niveau** Cycle 3

Ce Mystery conduit les élèves à identifier les liens entre les différents types de production, de commerce et de consommation du sucre dans un contexte local et mondial. Ils abordent le sucre sous les angles économique, écologique, social et sanitaire et connaissent les divers intérêts des différents acteurs, traitent de la teneur en sucre de différents aliments, prennent conscience du problème du sucre caché et s'informent sur les stratégies d'une alimentation saine et durable. Le récit introductif met en scène deux adolescents de retour de leur entraînement sportif, qui achètent et mangent une pizza toute prête. Quel impact cela a-t-il sur l'emploi de Max à la sucrerie d'Aarberg ? Le Mystery comprend également des fiches de travail pour la classe, précise les liens au plan d'étude, propose un déroulement, des informations générales et une suggestion pour la vérification des objectifs d'apprentissage.

Activité pédagogique d'intervenants externes  
**L'alimentation, un droit pour tous!**



Cette animation permet aux élèves de décentrer leur regard en découvrant l'alimentation et les enjeux de l'agriculture en Suisse, au Burkina Faso et au Pérou. Un premier jeu permet de comparer l'alimentation et les modes de production dans différents pays. La faim dans le monde est évoquée autour d'une carte, puis des méthodes d'agriculture industrielle sont présentées. Les élèves découvrent notre dépendance aux paysans du monde et l'impact de nos choix de consommation sur la vie des agriculteurs. Après le voyage d'une tomate depuis l'Espagne jusqu'en Suisse, ils/elles concoctent par petits groupes un repas « éthique », associant goût, saison, provenance et labels des produits. La notion d'interdépendance est particulièrement centrale à cette activité.

**Organisation** Terre des Hommes Education | **Type** Animation, à l'école  
**Durée** 90 minutes | **Niveau** Cycle 2 et 3, postobligatoire

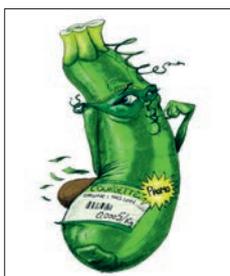
Activité pédagogique d'intervenants externes  
**La durabilité à travers le sport freestyle**



De jeunes sportifs freestyle montrent de manière originale les liens entre activité physique, alimentation équilibrée et mode de vie durable. Le matin, les élèves sont invité-e-s à sortir de leur zone de confort par le sport (Breakdance, Skate, Bike, Parkour, Frisbee, Freestyle Soccer ou Capoiëra) pour développer l'estime de soi en apprenant de nouvelles compétences. Lors du repas, ils /elles apprennent les bases d'une alimentation équilibrée et durable. Dans l'après-midi, les jeunes participent à des ateliers sur divers thèmes : lutte contre le gaspillage alimentaire, recyclage/upcycling, jardinage urbain, labels, ressources naturelles, impact écologique, relaxation ou gestion du stress.

**Organisation** Schtifti Foundation | **Type** atelier à l'école | **Durée** 1 journée (ou selon accord) | **Niveau** Cycle 3 et postobligatoire

Ressource pédagogique  
**Le tribunal de l'abominable courgette masquée**



**Editeur** Quinoa  
**Format** PDF  
**Niveau** Postobligatoire

Cet outil invite les élèves et les apprenti-e-s à réfléchir aux enjeux agroalimentaires grâce à la simulation de procès. Pour chaque procès, des arguments à charge et à décharge sont proposés avec parfois des articles de presse.

Ressource pédagogique  
**Mystery sur le gaspillage alimentaire**



**Editeurs** Push, éducation21  
**Année** 2017 | **Format** PDF  
**Niveau** Cycle 3 et postobligatoire

Mise en lumière des liens entre le gaspillage alimentaire et les changements climatiques. Les élèves prennent conscience de l'ampleur du phénomène et s'interrogent sur les actions concrètes à mettre en œuvre pour améliorer la situation.

Ressource pédagogique  
**La chasse aux menus**



**Editeur** WWF Suisse  
**Année** 2012 | **Format** PDF  
**Niveau** Cycles 2, 3 et postobligatoire

Jeu de plein air pour aborder la thématique d'une alimentation saine et durable. Le but est de concocter en groupe des menus complets et respectueux de l'environnement à l'aide de cartes représentant des denrées alimentaires.

## Dossiers thématiques en ligne

Vous trouverez d'autres ressources pédagogiques, exemples de pratiques et activités d'intervenants externes en lien avec le thème de l'**alimentation** sur le site d'éducation21.

Vous y trouverez également des informations sur la pertinence du thème, ses liens avec l'EDD et des pistes pour une mise en œuvre concrète en classe.

[www.education21.ch/fr/dossiers-thematiques](http://www.education21.ch/fr/dossiers-thematiques)



Ressource pédagogique

### Le coton, un textile précieux, surtout s'il fait chaud !

Une ressource construite à partir des habits préférés des élèves, souvent en coton, pour mieux comprendre ce qu'est le coton, comment on le produit, d'où il vient, comment on en fait des habits.

**Auteurs** Nicole Goetschi Danesi, Nadia Lausset, Anne Riva David

**Editeur** HEP Vaud, éducation21 | **Année** 2020

**Type** PDF

**Niveau** Cycle 1



Ressource pédagogique

### Fiches pédagogiques Droits de l'enfant 2020 : En santé tous ensemble !

Les élèves découvrent, par une approche ludique et pluridisciplinaire, ce qu'est la santé physique, psychique, sociale et environnementale en rapport avec leurs droits stipulés dans la Convention de 1989.

**Auteur** Mary Wenker

**Editeur** Institut des droits de l'enfant IDE | **Année** 2020

**Type** PDF

**Niveau** Cycles 1 à 3



Ressource pédagogique

### Le monde dans un carnet : méthodologie transversale

La ressource propose une entrée artistique originale pour conduire les élèves à identifier les liens qui existent entre les disciplines, entre les différentes perspectives du DD autour d'un thème ou d'observations diverses.

**Auteurs** Nicole Goetschi Danesi, Nadia Lausset

**Editeur** HEP Vaud, éducation21

**Année** 2020

**Type** PDF

**Niveau** Cycle 1



Ressource pédagogique

### Éduquer en anthropocène

Pour comprendre les défis que l'entrée dans l'anthropocène pose à l'éducation. L'ouvrage évoque la proposition de dépasser la logique de l'EDD et la nécessité d'entreprendre un chantier de définition de ce qu'est éduquer à l'époque de l'Anthropocène.

**Auteurs** Nathanaël Wallenhorst, Jean-Philippe Pierron

**Editeur** Editions Le Bord de L'Eau

**Année** 2019

**Type** Livre

**Niveau** Enseignant-e-s



Ressource pédagogique

### L'interdisciplinarité à l'école

En appelant à une réelle coopération entre les disciplines, cet ouvrage soutient l'émergence d'une « attitude interdisciplinaire » de l'enseignant-e, centrée sur le développement de compétences transversales.

**Auteur-e-s** Frédéric Darbellay, Maude Louviot, Zoé Moody

**Editeur** Editions Alphil

**Année** 2019

**Type** Livre

**Niveau** Enseignant-e-s



Activité pédagogique d'intervenants externes

### eCO2profil

Cette intervention permet aux élèves de calculer leur empreinte carbone, celle de leur classe et de leur école pour orienter un projet de protection du climat et encourager l'adoption de comportements responsables par rapport à l'environnement et au climat.

**Organisation** ecoLive association

**Type** Atelier, à l'école

**Durée** 90 minutes

**Niveau** Cycle 3 et postobligatoire



Activité pédagogique d'intervenants externes

### Semaines de projet en forêt

Sous la conduite de professionnels de la forêt, les participant-e-s effectuent des travaux utiles à la gestion durable des forêts de montagne : et vivent de manière intense au contact de la nature. Une alimentation régionale et durable est également prise en compte dans la confection des repas.

**Organisation** Atelier forêt de montagne

**Type** Camp, hors de l'école

**Durée** Une semaine

**Niveau** Cycle 3 et postobligatoire

Plus d'informations sur les offres pédagogiques <https://catalogue.education21.ch/fr>

Des réseaux solides au service d'une éducation intégrée | CONCETTA SCARFÒ

## Les paysages éducatifs pour le futur

**Parents, enseignant-e-s, formateurs-trices professionnel-le-s, médiateurs-trices scolaires, animateurs-trices jeunesse, entraîneurs-euses sportifs-ves, éducateurs-trices de l'enfance ou responsables scout: toutes et tous façonnent l'environnement d'apprentissage des enfants et des jeunes. Ce sont des personnes de référence.**



Dans un paysage éducatif, toutes les personnes et institutions qui éduquent un enfant ou un-e adolescent-e, en prennent soin ou lui enseignent travaillent ensemble. Elles échangent des informations et planifient ensemble de nouvelles offres. Objectifs: offrir à chaque enfant et jeune des opportunités de formation équitables et promouvoir les compétences avec lesquelles il/elle peut contribuer à construire une société durable.

### De nouvelles perspectives

éducation21 coordonne le nouveau point de contact pour les paysages éducatifs en collaboration avec RADIX, Fondation suisse pour la santé. Les objectifs de ce point de contact sont de promouvoir l'ancrage, la diffusion et le développement des paysages éducatifs et d'y intégrer l'éducation en vue d'un développement durable (EDD).

Les paysages éducatifs comprennent déjà de nombreux aspects de l'EDD grâce à leurs offres participatives et intégratives. En outre, l'EDD donne aux paysages éducatifs des repères clairs pour parvenir à une éducation équitable, condition préalable au développement durable. Les paysages éducatifs attachent de l'importance à une utilisation réfléchie des ressources et élargissent les perspectives sur des thèmes actuels. Bien préparés, les enfants et les jeunes peuvent participer activement à la construction d'un avenir durable.

Le point de contact Paysages éducatifs21 les soutient grâce à son expérience et à sa mission en matière d'EDD et de promotion de la santé. Il propose un large éventail de services: conseil, échange d'expertise et d'expériences, formation continue et mise en réseau, outils et aide pratique, fonds pour le conseil sur les processus, communication et bulletins d'information.

[www.paysages-educatifs21.ch](http://www.paysages-educatifs21.ch)

## Boîte à outils

Avec la création dès 2013 de nombreux paysages éducatifs dans les quartiers, les communes et les régions de Suisse, les participant-e-s ont beaucoup exploré et appris. Une boîte à outils complète résume les expériences et les connaissances acquises des paysages éducatifs et aide à créer un paysage éducatif.

Plus d'informations [www.education21.ch/fr/paysages-educatifs21/toolbox](http://www.education21.ch/fr/paysages-educatifs21/toolbox)

Réseau d'écoles21 | CLAIRE HAYOZ ETTER

## Le repas à l'école: savoureux, équilibré et durable

Il est fréquent qu'enfants et adolescent-e-s doivent prendre leur repas de midi en dehors du cadre familial. La restauration scolaire est organisée différemment selon les cantons, les communes et les écoles. Un menu savoureux, équilibré et durable est essentiel à la pause de la mi-journée. Les enfants et adolescent-e-s y puisent l'énergie nécessaire à leur corps et à leur esprit. Dégustés dans une ambiance agréable, ces repas enrichissent leur quotidien et constituent une précieuse base pour acquérir de bonnes habitudes alimentaires.

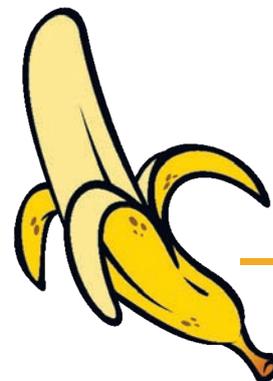
Des standards de qualité ont été développés sous forme de check-lists. Ce sont des outils pratiques à destination des structures d'accueil et des restaurants scolaires. Ils concernent l'organisation, la restauration, la pédagogie ainsi que la communication avec le fournisseur de repas et les partenaires.

Guide: [www.radix.ch/files/DUYND20/02\\_f\\_illustr\\_dossier\\_complet\\_341830f\\_web.pdf](http://www.radix.ch/files/DUYND20/02_f_illustr_dossier_complet_341830f_web.pdf)  
D'autres liens et documents clés sur la promotion d'une alimentation saine et durable à l'école: [www.reseau-ecoles21.ch/sante/alimentation-et-mouvement](http://www.reseau-ecoles21.ch/sante/alimentation-et-mouvement)



réseau d'écoles21

réseau suisse d'écoles  
en santé et durables



## « La glace à la banane, beurk ! »

**Celeste est en cinquième année à l'école Marzili de Berne. Elle nous raconte ce qu'elle aime manger et pourquoi.**

**Quel est ton plat préféré ?**

La ratatouille avec beaucoup d'aubergines et de tomates.

**Qu'est-ce que tu n'aimes pas ?**

Les bananes. Je n'en ai pas mangé depuis l'âge de quatre ans. Tout ce qui a le goût de la banane me dégoûte. La glace à la banane, beurk !

**Préfères-tu manger seule ou avec d'autres personnes ?**

Je préfère manger avec les autres. Manger seul est ennuyeux.

**Aimes-tu ce que tu manges à la cantine ?**

Parfois beaucoup et parfois pas du tout. Je n'aime pas trop manger à la cantine. Il y a souvent beaucoup de monde.

**Qu'est-ce qu'une alimentation saine pour toi ?**

Des légumes, des fruits... En fait, tout est sain si on ne mange pas trop, même le chocolat.

**Imagine que tu vas faire des courses. Choisis-tu la tomate d'Espagne ou la tomate de Suisse ?**

La tomate de Suisse, bien sûr, à cause de l'environnement. Si j'étais en Espagne, je choisirais la tomate d'Espagne.

**Manges-tu de la viande ?**

Pas beaucoup.

**Pourquoi ?**

Ce n'est pas juste que nous élevions des animaux seulement pour les manger. Les animaux, eux, ne nous font pas ça.

