

LES CLÉS D'UNE MEILLEURE ALIMENTATION

PLUS QU'UNE SIMPLE ÉDUCATION AU GOÛT, L'ÉDUCATION ALIMENTAIRE DOIT INTÉGRER BEAUCOUP D'AUTRES DIMENSIONS COMME LA DIMENSION ÉCOLOGIQUE ET SANITAIRE. SANS OUBLIER LA DIMENSION CITOYENNE PUISQUE CETTE ALIMENTATION DE QUALITÉ DOIT ÊTRE ACCESSIBLE À TOUS ET QU'APPRENDRE À MANGER AVEC LES AUTRES EST AUSSI UN ÉLÉMENT ESSENTIEL DU VIVRE ENSEMBLE.



Entretien avec
Mohamed Merdji,
économiste et
sociologue, professeur
émérite à Audencia
Nantes.

L'Autre Cuisine : éducation au goût ou éducation alimentaire ?

Mohammed Merdji : L'éducation au goût est une des composantes de l'éducation alimentaire. Le rôle et l'importance de l'éducation alimentaire ont été mis en évidence par le deuxième PNA, publié en 2014. Ce texte précise les enjeux et les actions prioritaires. Il est construit autour de quatre axes : **justice sociale, ancrage territorial et lutte contre le gaspillage, mise en valeur du patrimoine et éducation civique de la jeunesse**. Il s'agit donc d'une approche globale qui implique tous les acteurs de la vie sociale.

Dans le cadre de l'appel d'offre du PNA en 2010, répondant à une demande de la DRAAF des Pays de la Loire, nous avons analysé les programmes qui avaient été mis en place pour favoriser le développement de bonnes pratiques alimentaires chez les enfants, en France et dans le monde. Nous avons constaté que ces programmes, qui étaient essentiellement centrés sur la nutrition, avaient eu très peu d'effets. Partant de là, nous avons alors conçu, avec un groupe de chercheurs, un programme d'éducation alimentaire pour élargir l'approche en y intégrant une grande partie des dimensions qui ont été évoquées. Ce programme, qui a été lancé en 2011 grâce à un financement du PNA, était centré sur l'école et avait pour nom **Éduc'Alim**¹. Nous nous sommes en effet rendus compte que l'école, avec la classe et la restauration scolaire, était un lieu privilégié pour assurer cette éducation. Mais que les équipes de la restauration y étaient, comme les enseignants d'ailleurs, aussi très peu préparés. D'où le programme Clémantine (acronyme de "clés d'une meilleure alimentation à la cantine"), financé par l'Institut Danone.

L'A.C. : Pourquoi avoir choisi de travailler avec le personnel de service de la restauration collective ?

M.M. : L'éducation alimentaire, c'est d'abord l'affaire des parents à la maison. Mais c'est aussi celle des personnels de la restauration puisque ce sont eux qui prennent le relais à l'école. Ces

personnels ont en effet un rôle d'éducateurs de fait, même si ce rôle n'est pas toujours perçu et, surtout, valorisé. Trop souvent, ils ne sont pas préparés pour encadrer les enfants, les accompagner, dispenser des conseils. Cet objectif, c'est justement celui du programme Clémantine de l'Institut Danone. C'est avec le concours d'experts en restauration scolaire, en médecine infantile, en nutrition, en sociologie, en psychologie et en communication que nous avons mis en place cette formation. Préalablement à son lancement, une phase pilote a été réalisée en 2016 et 2017 avec quatre villes partenaires : Le Kremlin-Bicêtre, Meudon, Chemillé et Carrières-sur-Seine. C'est ce qui nous a permis d'évaluer l'efficacité du programme et d'y apporter toutes les adaptations nécessaires pour être au plus proche des attentes des équipes de cantine.

L'A.C. : Quels sont les points qui caractérisent le programme Clémantine ?

M.M. : Tout d'abord, ce kit de formation est gratuit et est mis à disposition dans les villes qui en ont fait la demande auprès de l'Institut Danone France². Il est destiné à tout le personnel de la restauration scolaire, qu'ils travaillent en cuisine ou au contact direct avec les enfants. L'objectif étant d'améliorer leurs pratiques pour accroître le bien-être des enfants.

Les modules de formation ont été conçus pour s'adapter à tous les profils, quelle que soit la formation initiale des personnels. Ils se présentent sous la forme de vidéos courtes, ludiques et téléchargeables. Il y en a 28 au total avec des modules de base et des modules de perfectionnement. Chaque module se termine par une autoévaluation. Ces vidéos couvrent un grand nombre des dimensions de l'éducation alimentaire. Les thèmes qui y sont abordés touchent à des sujets aussi divers que l'histoire de la restauration scolaire, son rôle dans l'éducation alimentaire des enfants, l'équilibre alimentaire, les besoins nutritionnels, les goûts et les dégoûts alimentaires, l'impact des attitudes et du comportement des personnels, les allergies, le gaspillage, l'impact environnemental de l'alimentation, la laïcité et la gestion du bruit. *



¹ Educ'Alim pour ÉDUCationALIMentaire des enfants. Ce programme a été conduit par une équipe de chercheurs composée de Mohamed Merdji (Audencia Nantes), Claude Fischler (CNRS/EHESS), Nathalie Rigal (Université de Paris X) et Philippe Courcoux (Oniris Nantes).

² Pour en profiter, il suffit de faire la demande : contact@formation-clemantine.com