



RÉSEAU ÉDUC'alim

Réseau régional de l'éducation à
l'alimentation durable et au goût
en Provence-Alpes-Côte d'Azur



Saint Paul En Foret
St Paul En Foret



COLLOQUE RÉGIONAL « L'ALIMENTATION DURABLE, UNE HISTOIRE DE GOÛT ET D'ÉDUCATION »

*Education alimentaire et dynamiques de territoire : présentation de l'initiative
« Passeport alimentation durable en Pays de Fayence »*

Jeudi 13 mars 2025



SOMMAIRE

1- Présentation du dispositif « Passeport alimentation durable en Pays de Fayence

**2- Projets Alimentaires de Territoire (PAT) / Education Nationale :
quelles pistes de coopération entre « écosystèmes » ?**

**3- Synthèse d'expérience en cours sur les dynamiques engagées en
Pays de Fayence**



1. Présentation du dispositif : Passeport alimentation durable en Pays de Fayence



Saint Paul En Foret
St Paul En Foret



Présentation du Pays de Fayence

CC du Pays de Fayence



- **Chiffres clés du Pays de Fayence :**
 - 9 communes (6 000 hab - Montauroux)
 - Pop totale : 28 000 Hab.
 - Tranche d'âge 0- 14 : 5 000 pers
 - 2 collèges : 1375 élèves
 - 15 écoles : 3300 élèves
- **PAT porté par la Communauté de Communes du Pays de Fayence depuis octobre 2021**
- **Labellisation PAT de niveau 2 en 2024**

source : d'après IGN – ADMIN EXPRESS 2022

Le PAT : stratégie et schéma d'action

7 axes d'intervention

AXE 1 : Répondre aux objectifs de la loi EGalim au sein des cantines scolaires du territoire

AXE 2 : Sensibiliser et éduquer les enfants du territoire à une alimentation locale, de qualité et respectueuse de l'environnement

AXE 3 : Réduire le gaspillage alimentaire au sein des établissements scolaires et des EPHAD du territoire

AXE 4 : Lutter contre la précarité alimentaire

AXE 5 : Reconquérir/ dynamiser l'agriculture vivrière / alimentaire en Pays de Fayence

AXE 6 : Santé / Nutrition

AXE Transversal : Gouvernance inclusive

Déclinaison par axes d'intervention : 1 dispositif d'expérimentation + 1 groupe de transition

AXE 1

→ « Réseau des cantines »

AXE 2

→ « Passeport alimentation durable »

AXE 3

→ « Passeport alimentation durable / Pas de Gaspis dans ma cantine »

AXE 4

→ « Groupe Local de Lutte contre la précarité alimentaire en PF »

AXE 5

→ Groupe de progrès « agriculture vivrière » en PF

AXE 6

→ « Passeport alimentation durable / Sport santé »

AXE T

→ « Conseil Local de l'Alimentation »

A l'origine du dispositif

- **Des constats partagés (diagnostics RHD / Conseil local...)**

- « Dévalorisation des denrées et de l'acte d'alimentation » (gaspillage, qualité des aliments, budget dédié ..)
- « Méconnaissance du fonctionnement de la chaîne : le seul lien restant avec l'alimentation est le lieu commercialisation »
- « Ne pas se focaliser que sur la cible enfant »
- Nombreuses initiatives existantes localement à l'échelle des groupes scolaires et des communes
- Initiatives cloisonnées, absence d'information
- Besoin de mise en cohérence / coordination entre les actions

- **Au niveau politique**

- « Investir en masse sur l'offre agricole alimentaire locale (ZAP, Réseau d'eau....) c'est bien, mais si en face on n'a pas les consommateurs en capacité de , il va nous rester des carottes sur les bras »
- « éviter le saupoudrage, des actions existent déjà sur nos communes »
- 2 axes de commande :

- Initier « un pendant sensibilisation » au travail d'animation mené en matière d'approvisionnement EGALIM (réseau des cantines)
- Offrir à l'ensemble des enfants du Pays de Fayence un parcours de sensibilisation aux thématiques de l'alimentation durable pour former le « consom acteur » local de demain

- **Au niveau technique**

- Axe d'intervention à fort « potentiel d'impacts » : coopération à développer avec les axes appro EGALIM, lutte contre le Gaspillage, Santé/nutrition...



Le fonctionnement du dispositif

A chaque âge son dispositif...

Package de cycles de formation / actions de sensibilisation / ateliers et visites mis à disposition des publics (enfants / encadrants) autour des thématiques de l'alimentation durable

0 à 3 ans

« Dispositif APASEN »

- Partenariat MIPEF / CODES 83
- Public : Assistante maternelle

3 à 11 ans

« Passeport scolaire alimentation durable »

- Partenariat : Groupes scolaires du PF / Inspection de circonscription
- Public : enfants scolarisés / enseignants
- Prise en charge des frais de déplacement + intervention

11 à 15 ans

« Ambassadeurs du goût »

- Partenariat : Collèges de Fayence et de Montauroux / Enseignant référent
- Public : Collégiens / enseignants
- ✓ Mobiliser des groupes d'élèves autour des thématiques
- ✓ Essaimer des micro-projets alimentaires d'établissement
- ✓ Intervention en conseil communautaire CCPF

Personnels encadrants

« Formation EDUCAGOÛT »

- Public : enseignants / encadrants péri scolaires,
- ✓ Former les encadrants à l'éducation alimentaire
- ✓ Développer leur capacité à animer des micro-projets autour de l'alimentation durable



Les champs de sensibilisation du « passeport scolaire »



3 à 11 ans

« Passeport scolaire alimentation durable »

- Partenariat : Groupes scolaires du PF / Inspection de circonscription
- Public : enfants scolarisés / enseignants



- **Santé : Nutrition / sommeil / santé buccodentaire**
 - Ateliers thématiques en temps de classe
 - Intervenants : CODES 83
- **Sport / Santé**
 - Animation de jeux sport/santé en temps péri scolaire en lien avec la circulaire 30 mns Activité Physique Quotidienne (APQ)
 - Intervenants : Groupement des Acteurs et Professionnels de Santé (GAPS) en Pays de Fayence
- **Reconnexion avec l'agriculture locale**
 - Visite de ferme caprine + atelier de confection fromage
 - Intervenants : Ferme des Claux (Fayence)
- **Préservation de la ressource en eau**
 - Visite des sources, infrastructures de gestion, intervention cycle de l'eau
 - Intervenants : Régie des eaux (CCPF)
- **Sensibilisation déchets / Lutte contre le Gaspillage Alimentaire**
 - Visite déchetteries, sites d'enfouissement, sensibilisation tri + diagnostic/sensibilisation lutte contre le G-A (« Pas de Gaspi dans ma Cantine »)
 - Intervenants : Service déchets (CCPF)
- **Gestion durable de la forêt / Sylvo pastoralisme**
 - Visite de forêt en gestion par le CRPF
 - intervenants : techniciens CRPF + éleveur

Une structuration du dispositif sur 3 ans

• 2022 / 2023- EXPÉRIMENTATION SUR LE GROUPE SCOLAIRE DE ST PAUL EN FORÊT



- 4 classes participantes soit 100 enfants sensibilisés
 - Maternelles : PS- MS/ GS
 - Primaires : CE1- CE2
- 3 thématiques expérimentées : Agriculture locale, Lutte contre le Gaspillage alimentaire et Nutrition
- Validation du dispositif

• 2023 / 2024 – ELARGISSEMENT DE L'OFFRE ET ESSAIMAGE DU DISPOSITIF À L'ENSEMBLE DES GROUPES SCOLAIRES DU PAYS DE FAYENCE



- Conventonnement avec l'inspection de circonscription (agrément intervenants)
- 5 groupes scolaires participants / 30 classes soit 800 enfants sensibilisés
- Excellents retours des écoles
- Néanmoins :
 - ✓ peu de partenariats de coopération issus du dispositif « Logique de consommation des activités »
 - ✓ objectifs non atteints : autonomisation des structures et essaimage des logiques de micro-Projet Alimentaire d'établissement

• 2024 / 2025- CREATION D'UN APPEL À PROJET ANNUEL EN PARTENARIAT AVEC L'INSPECTION DE CIRCONSCRIPTION DE ST PAUL EN FORÊT



- Objectif : promouvoir des projets de structure autour de l'alimentation durable
- Initier une dynamique interne
- Valoriser les établissements moteurs
- Oct/ Nov 2024 : Candidature AAP
- Début décembre 2024 : Jury de sélection + communication aux établissements lauréats
- 2 groupes scolaires répondants : demandes uniques sur la gestion des déchets



Dispositif 2025 / 2026 : travaux en cours

- **Maintien de la logique de l'AAP**

- Communication auprès des établissements à renforcer en matière d'attendus (contexte de renouvellement des projets d'école....)

- **Elargissement des offres d'intervention**

- Ateliers cuisines
- Atelier « archéologie » autour de la production/ traces de déchets
- Actions de sensibilisation autour de la précarité alimentaire

- **Elargissement des cibles du passeport**

- Passeport scolaire :
 - Cible prioritaire : les parents !
 - Format d'ateliers en cours de définition : moments de convivialité = temps de sensibilisation a l'alimentation durable
- Cible collégien : Projet d'animation « Des débats du goût – tournage d'émission en itinérance »

- **Capitaliser davantage sur les dispositifs « faisant sens » auprès de l'éco-système « Education Nationale »
(Cf.partie 2- Pistes de coopération)**

- Les « Projets d'école »
- Les Aires Terrestres Educatives
- Le Label E3D

- **De nouvelles coopérations entre « éco système » en cours de réflexion**

- Présentation des dispositifs et échange avec l'inspectrice Générale du Rectorat
- Création d'un label « Alimentation durable » VS Intégration au sein du label E3D des référentiels PAT
- Ecoles / Classes du goût

2. Projets Alimentaires de Territoire (PAT) / Education Nationale : quelles pistes de coopération entre « écosystèmes » ?



RÉPUBLIQUE
FRANÇAISE

*Liberté
Égalité
Fraternité*

Saint Paul En Foret
St Paul En Foret



Pays de Fayence
Provence d'Azur



Pays de Fayence
Provence d'Azur

Les instructions officielles de l'Éducation Nationale

MINISTÈRE
DE L'ÉDUCATION
NATIONALE
ET DE LA JEUNESSE
Liberté
Égalité
Fraternité

Du cycle 1
au lycée

Éducation
au développement durable
et à la transition écologique

REPÈRES DE PROGRESSION



MINISTÈRE
DE L'ÉDUCATION
NATIONALE
Liberté
Égalité
Fraternité

Cycle 1

Éducation
au développement durable
et à la transition écologique

ATTENDUS DE FIN DE CYCLE

OCTOBRE 2024



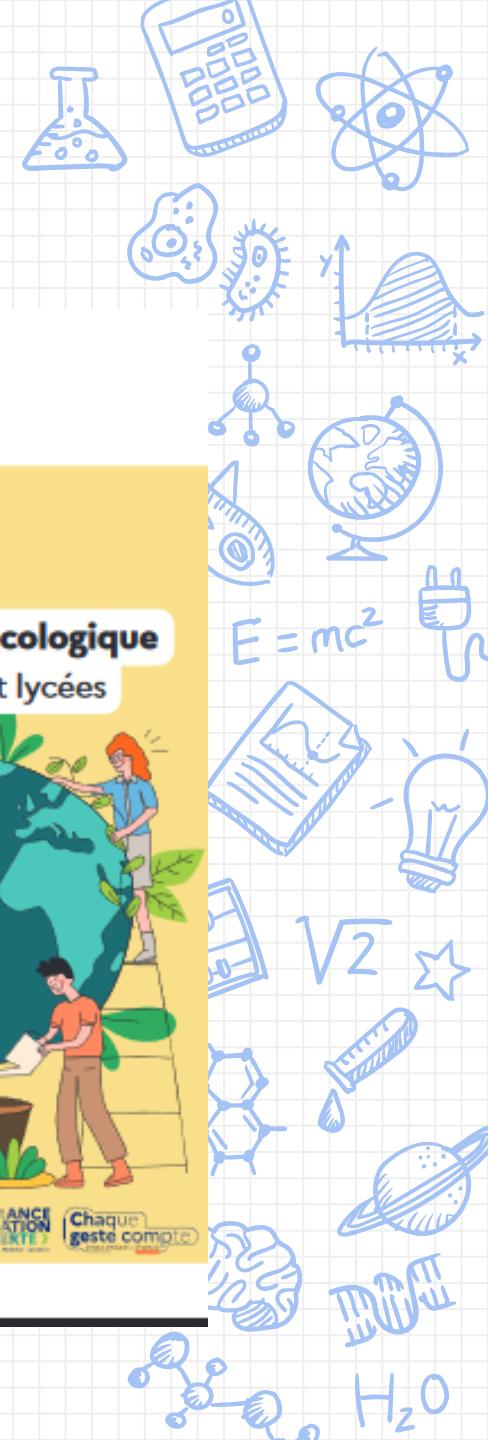
MINISTÈRE
DE L'ÉDUCATION
NATIONALE
ET DE LA JEUNESSE
Liberté
Égalité
Fraternité

Agir pour la transition écologique
dans les écoles, collèges et lycées



Jun 2023

ANCE
ACTION
VERTE
Chaque
geste compte



Les programmes par cycle à l'école primaire et les projets d'écoles et d'établissement.

Repères de progression du thème 2 – Alimentation

Ce tableau précise les capacités dont la maîtrise est attendue à la fin de chaque cycle. Cette maîtrise s'acquiert progressivement et ces capacités peuvent bien sûr être travaillées en amont du cycle, tout comme elles seront régulièrement mobilisées dans les cycles suivants.

Cycle 1	Cycle 2	Cycle 3	Cycle 4	Lycée
Production alimentaire				
Découvrir la croissance des végétaux.	Observer et décrire des paysages agricoles différents et la transformation des milieux associée. Reconnaître des interactions entre êtres vivants et se poser des questions sur les régimes alimentaires des animaux.	Décrire la production des aliments. Connaître la diversité des modes de production des aliments et leur éventuel éloignement (dans le temps et l'espace) de celui qui les consomme.	Analyser des systèmes productifs agricoles, identifier les différents acteurs et modes de production et leurs effets sur l'environnement, les écosystèmes (dont les sols) et la santé humaine. Reconnaître les enjeux agricoles liés au changement climatique.	Analyser les agrosystèmes et les systèmes alimentaires, en mettant en perspective, dans le temps et l'espace, les enjeux de développement durable qu'ils soulèvent pour les sociétés. Appréhender les controverses relatives aux modes de production agricoles dans leurs dimensions économique, sociale et environnementale.



Cycle 1	Cycle 2	Cycle 3	Cycle 4	Lycée
Alimentation et santé				
<p>Poser des questions sur la nature d'un aliment (goût notamment).</p> <p>Se rendre compte que l'alimentation a une influence sur la santé.</p>	<p>Se poser des questions sur les catégories d'aliments, leur origine et leurs apports nutritionnels.</p>	<p>Connaître et analyser le rôle des aliments pour le fonctionnement de l'organisme.</p> <p>Reconnaître une connaissance scientifique relative aux effets de l'alimentation sur la santé.</p>	<p>Reconnaître et analyser les enjeux liés à la sécurité alimentaire individuelle et collective.</p> <p>Analyser les critères d'un comportement alimentaire favorable à la santé selon l'approche, « Une seule santé » (<i>One Health</i>).</p> <p>Distinguer un savoir scientifique d'une opinion ou d'une croyance concernant les effets de l'alimentation sur la santé (plan nutritionnel, polluants, etc.).</p>	<p>Évaluer les comportements alimentaires favorables à la santé à l'échelle individuelle et collective.</p> <p>Comprendre les liens entre alimentation, systèmes de production et santé par une approche « Une seule santé » (<i>One Health</i>), et appréhender des controverses associées.</p>
Consommation alimentaire responsable				
<p>Poser des questions sur l'origine des aliments.</p> <p>Participer à des actions concrètes pour une consommation alimentaire responsable.</p>	<p>Être sensibilisé à la provenance des aliments.</p> <p>Comprendre un choix d'une alimentation responsable à partir d'un exemple pour agir en conséquence.</p>	<p>S'approprier les valeurs de la durabilité pour questionner ce qu'est une consommation responsable et devenir acteur de ses choix alimentaires en les fondant sur la connaissance de quelques effets environnementaux de la production des aliments.</p>	<p>Analyser les facteurs des choix de consommation alimentaire et devenir un acteur engagé en capacité d'argumenter des choix alimentaires fondés sur le respect de l'environnement.</p>	<p>Évaluer et mettre en perspective les choix individuels et collectifs pour une alimentation responsable et devenir un citoyen engagé dans sa communauté scolaire en participant à la recherche et à la mise en œuvre de solutions pour une alimentation responsable.</p>



3 – Consommation alimentaire responsable

Objectifs généraux

Poser des questions sur l'origine des aliments.

Participer à des actions concrètes pour une consommation alimentaire responsable.

Ce que sait faire l'élève

- Prendre conscience de l'impact des emballages alimentaires sur la production de déchets.
- Adopter son choix d'aliment en fonction de l'emballage.
- Nommer les principaux critères de tri des emballages alimentaires.

Contenus disciplinaires

- **Mobiliser le langage dans toutes ses dimensions** - l'oral : description, à l'oral, d'un objet afin de déterminer sa nature dans une optique de tri permettant l'acquisition du vocabulaire spécifique. L'écrit - découverte de la fonction de l'écrit lors de la création d'affiches.
- **Agir, s'exprimer, comprendre à travers les activités artistiques** - le spectacle vivant : « Choisir différents outils, médiums, supports en fonction d'un projet ou d'une consigne et les utiliser en adaptant son geste. »
- **Acquérir les premiers outils mathématiques** : « construire le nombre pour exprimer des quantités », « dénombrer ».
- **Explorer le monde** - découvrir l'environnement : observer, se questionner sur l'impact d'un emballage dans la nature.

Exemples d'actions pédagogiques et de situations d'enseignement

- L'élève participe à un goûter « zéro déchet » et réfléchit à l'impact des emballages alimentaires sur la production de déchets.
- L'élève participe au tri des emballages dans son école.
- L'élève réalise une production artistique à partir d'emballages alimentaires pour sensibiliser au problème de la production de déchets générée.
- L'élève participe à une sortie de ramassage des déchets (« cleanwalk »).

Vision systémique

Le label E3D: école en démarche de développement durable

Les écoles et établissements en démarche de développement durable (E3D) associent l'ensemble de la communauté éducative, en relation étroite avec les collectivités territoriales, dans une dynamique collective induite par le projet d'école ou d'établissement.

14 198 écoles, collèges et lycées sont à présent labellisés E3D selon le dernier bilan annuel de novembre 2024, soit 24% des structures scolaires. Le déploiement de la labellisation E3D poursuit donc sa progression (12 500 en octobre 2023, 10 000 en octobre 2022, 7 700 en octobre 2021). Le plan d'action du ministère chargé de l'éducation nationale « L'École, premier lieu de l'engagement pour la transition écologique », publié en juin 2023, fixe l'objectif d'atteindre 20 000 labellisations d'ici fin 2025 et 100% de labellisations d'ici fin 2030.

Pour la circonscription de St Paul en Forêt: 17 écoles sur 39 labellisées: 44% des écoles.

Pour le canton de Fayence: 8 écoles sur 15: 53%



Le label E3D: école en démarche de développement durable

Il s'agit de conduire une approche transversale à l'échelle de l'établissement tout entier, en établissant une continuité entre les enseignements, les actions et projets pédagogiques, la vie scolaire, la gestion et la maintenance de la structure scolaire (consommation d'eau et d'énergie, collecte des déchets, lutte contre le gaspillage alimentaire...), tout en s'ouvrant sur l'extérieur, notamment sur le territoire et ses acteurs, par le partenariat.

Trois niveaux de labellisation peuvent être attribués :

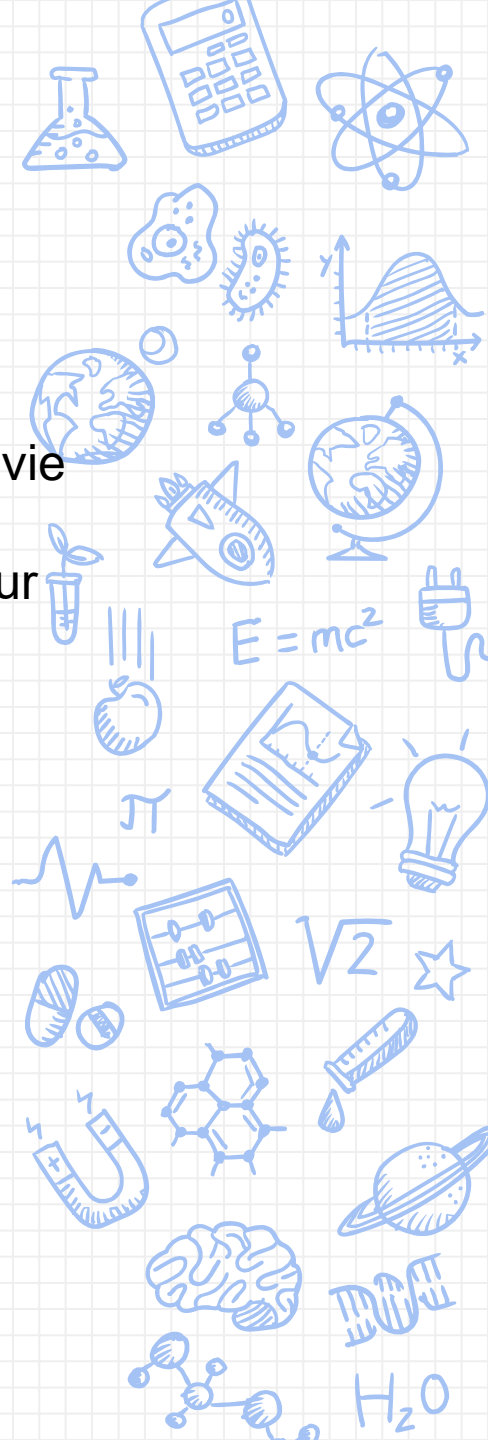
Niveau 1 : Engagement ;

Niveau 2 : Approfondissement ;

Niveau 3 : Expertise.

Chaque niveau ayant ses critères.

Le label est attribué pour une durée de 3 ans afin de créer des projets sur le long terme.



Les aires éducatives: aires terrestres et aires marines



Une Aire éducative, c'est un petit territoire naturel géré par les élèves d'une ou plusieurs classes, du CE2 à la Terminale, encadrés par leurs enseignants et une structure de la sphère de l'éducation à l'environnement.

Aires éducatives en quelques chiffres

667

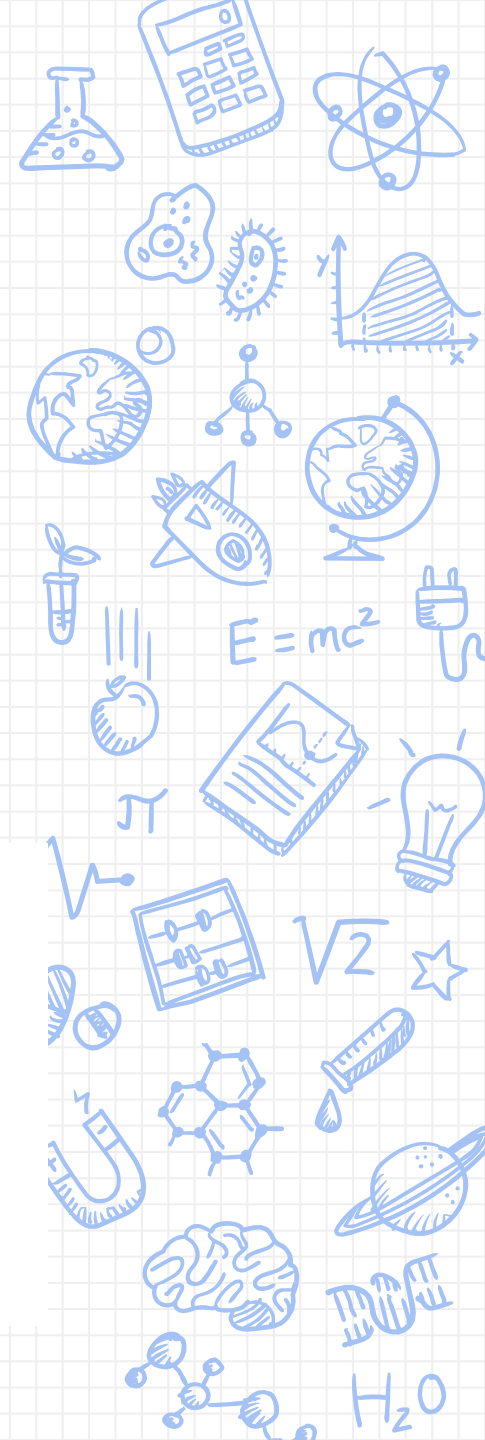
Aires éducatives labellisées

206603

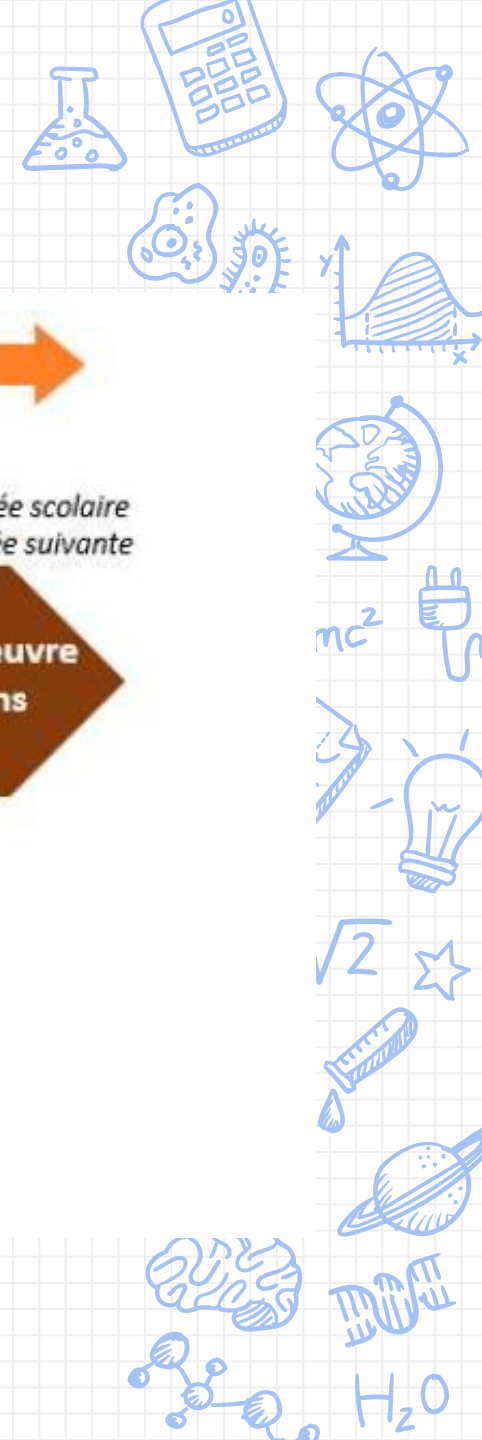
élèves ont participé à la démarche depuis 2016

467

Nouveaux projets cette année




Les aires éducatives: aires terrestres et aires marines

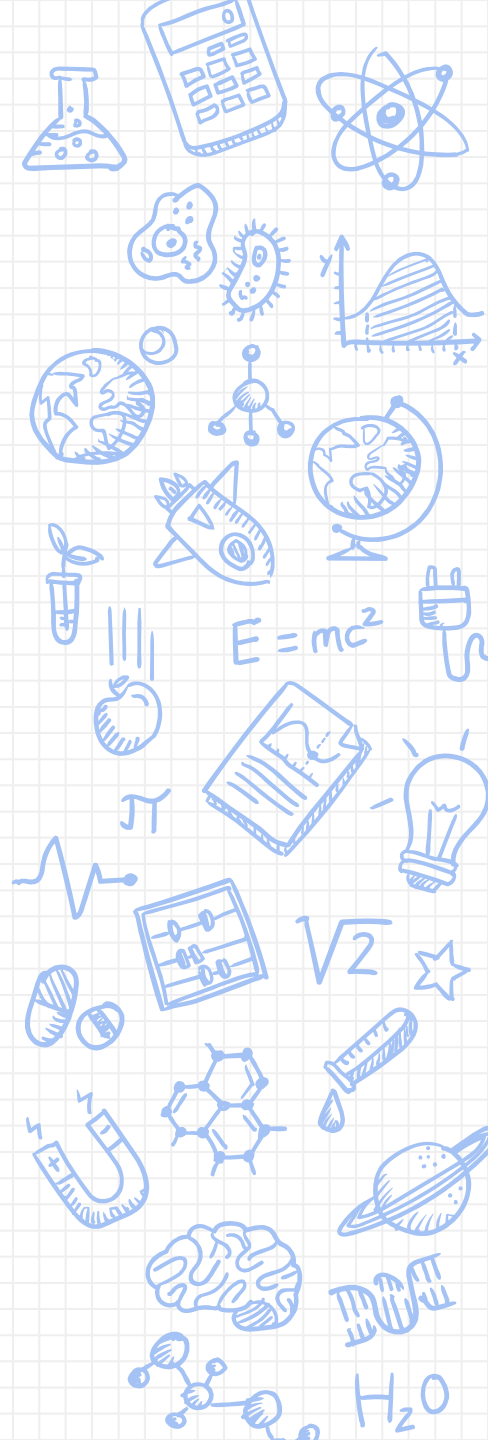


Légendes :

 **Conseil des enfants** (réflexions collectives)

 **Décisions du conseil des enfants**

Plus-value du PAT pour les élèves.



Il y aura plus-value si:

- X Les interventions en partenariat proposées par le PAT s'intègrent dans un projet pédagogique pensé sur le long terme: projet d'école, projet de classe, intégration dans un projet de labellisation. Pas d'interventions ponctuelles.
- X Nécessité d'avoir des intervenants agréés par l'Éducation Nationale.
- X Des apprentissages doivent être réalisés en amont et en aval des interventions par les enseignants qui restent les professionnels en charge des de la pédagogie.
- X Le projet doit s'ouvrir aux familles.

Les plus-values seront:

- X Donner du sens aux apprentissages, comprendre ce que l'on apprend et mieux le mémoriser.
- X Apporter des ressources pédagogiques aux enseignants grâce à des intervenants qualifiés.
- X Éduquer les enfants à la citoyenneté et à l'éco-citoyenneté.

3. Retour d'expérience en cours sur les dynamiques engagées en Pays de Fayence



RÉPUBLIQUE
FRANÇAISE

*Liberté
Égalité
Fraternité*

Saint Paul En Foret
St Paul En Foret



*Pays de Fayence
Provence d'Azur*



*Pays de Fayence
Provence d'Azur*

Synthèse d'expérience en cours

- **Expérimentation locale sur un territoire de 28 000 hab avec forte volonté politique**
- Transférabilité limitée aux PAT de plus grandes échelles

Néanmoins

- **« L' écosystème » Éducation Nationale : l'inspection de circonscription un acteur pertinent**
- Difficultés pour identifier la porte d'entrée
- Personnels en tension « l'école remède à tous les maux de la société »
- Publics très sensibles à la co-construction des dispositifs / difficile à mobiliser en groupe
- Posture à trouver dans le partenariat de coopération « Nouvelles injonction // VS // libre consommation d'activités offertes »

- **Un axe « rentable » en termes d'attendus PAT**
- Axe permettant de catalyser les thématiques : sensibilisation / santé nutrition / Lutte contre le G-A / Appro EGALIM

- **Un axe « accélérateur » de résultats**
- Les groupes scolaires jouant le jeu obtiennent les meilleures progressions en matière de dynamique EGALIM et lutte contre le GA

- **Un positionnement des EPCI et des dynamiques de coopération à imaginer !**
- Réflexions en cours avec l'inspection pour envisager des scénarii de stabilisation des coopérations
- Accès amélioré aux informations / initiatives en matière d'actions de sensibilisation
- Localement se dessine un rôle de « Pilote / coordinateur local » en la matière : quelle structuration / valorisation interne ?



Education alimentaire et dynamiques de territoire : présentation de l'initiative « Passeport alimentation durable en Pays de Fayence »

Contacts

Inspection de circonscription de St Paul en Forêt

Stéphane Gilardet- Conseiller Pédagogique

cpaien2.st-paul-foret@ac-nice.fr

Communauté de Communes du Pays de Fayence

Laurent Péricat- Chef de Projets Agriculture et Alimentation (PAT)

l.pericat@cc-paysdefayence.fr

06 02 00 17 04



Pays de Fayence
Provence d'Azur