

## ↘ Capitalisation d'expérience

Transformer le savoir en connaissances partageables

# HARFLEUR, UNE ÉCOLE INTERCOMMUNALE DU GOÛT ET DE L'ALIMENTATION



# DE LA FOURCHE À L'ASSIETTE

L'école du goût et de l'alimentation de l'intercommunalité d'Harfleur se donne pour objectif de « réenchanter l'alimentation par l'éducation au goût, l'éducation pour la santé et la découverte des filières et produits locaux, afin de rendre les enfants et publics cibles curieux et acteurs de leur alimentation ».

Basé sur deux dispositifs « Petites papilles et grands goûteurs » et « Les classes du goût », le projet s'organise autour de 4 axes opérationnels :

- L'éducation à l'alimentation via des ateliers d'éveil sensoriel et de cuisine.
- L'éducation à la santé par le développement d'un regard critique sur l'alimentation et la connaissance des aliments.
- L'éducation au développement durable en luttant contre le gaspillage alimentaire et en participant à la création et l'entretien de potager.
- Des objectifs de communication et de pérennisation des actions dans le temps pour assurer une continuité dans le parcours scolaire des enfants et impliquer l'entourage.

## Quelques chiffres

**250/300**  
élèves

**150**  
séances

**30 000 €**  
par année

**1,5 à 2 ans**  
pour la  
mise en place



## POINT DE DÉPART

Débuté en 2011, le projet est né d'enjeux nationaux autour de réflexions du Conseil National de l'Alimentation et de la loi de modernisation de l'agriculture (Plan National de l'Alimentation).

Au niveau local, plusieurs constats ont motivé les porteurs de projets, notamment :

- Des contradictions perçues dans les messages de santé à véhiculer.
- Une volonté d'améliorer la qualité de l'alimentation.
- Des élèves qui « délaissaient » les repas servis, gaspillaient et qui à domicile ne déjeunaient pas ou ne participaient pas à l'élaboration des repas.

Porté par le service « Restauration collective » d'Harfleur, le projet a tout de suite été pensé avec une portée globale sur toute l'intercommunalité : « Un enfant qui fait sa scolarité à Harfleur doit avoir connu l'école du goût ».

### Sources d'inspiration et de réflexion pour le projet

Les « classes du goût » ont été créées dans les années soixante-dix par Jacques PUISAIS.

[www.institutdugout.fr/les-classes-du-gout](http://www.institutdugout.fr/les-classes-du-gout)

Selon Jean-Pierre CORBEAU, manger peut-être symbolisé par un triangle où les sommets, en interaction constante représentent : le mangeur, l'aliment et la situation. Manger « ne se réduit pas à la seule dimension nutritionnelle et exprime forcément des enjeux économiques, éthiques et symboliques »<sup>1</sup>.

<sup>1</sup>Corbeau, J. P. (2007). Pour une approche plurielle de notre alimentation. Sciences des aliments, 27, 371-379.

# LES INCONTOURNABLES DU PROJET

## La collectivité porte le projet

Les agents de la collectivité intégrés au « Pôle Éducation Restauration Loisirs » assurent les animations du projet auprès des écoles de l'intercommunalité. Outre le coût global réduit du projet et des animations, cela permet une formation continue des agents, une stabilité, une capacité à s'impliquer et facilite l'implication de la communauté éducative pour l'adaptation du programme, la mise à jour des outils, etc.

« La collectivité a ses propres ressources en personnel. (...) Elle prend en charge les frais de personnels et optimise les temps de travail et aussi la formation, la montée en compétences des agents et leur capacité à s'approprier de nouvelles animations ».

*Christophe HEBERT - Directeur du pôle Éducation Restauration Loisirs, Ville d'Harfleur.*

Compétences attendues des animateurs du projet :

- Connaître les fondamentaux de l'éducation au goût.
- Savoir mettre en place et animer des séances d'éducation au goût.
- Avoir une « connaissance de l'alimentation (...) et un répertoire alimentaire » qui peut se construire au fur et à mesure, mais nécessite une implication forte du professionnel.

## Une approche holistique de l'alimentation

**Le projet et l'ensemble des interventions englobent toutes les facettes de l'alimentation, en mettant la transmission de connaissances nutritionnelles en seconde intention.**

En sollicitant les cinq sens, « l'approche pédagogique permet de vivre des moments d'échanges (...), d'avoir des moments de transformation, de pratique, de réflexion autour de l'alimentation ». La première étape est l'éveil sensoriel pour donner du vocabulaire et dépasser le « j'aime/j'aime pas ». Ensuite, il y a la mise en pratique de cet éveil par des ateliers cuisine, la confection de repas ou encore « un concours de potage pour (...) manipuler les légumes, éplucher ». Enfin, la dernière étape est d'offrir d'autres activités permettant d'éveiller à ce qui gravite autour de l'alimentation : circuit d'approvisionnement, jardin, lutte contre gaspillage, effets sur la santé, etc. On retrouve donc, un triptyque d'éducation : éducation pour la santé, éducation au goût et à l'alimentation et éducation à l'environnement.

Sur cet aspect et pour aller plus loin, A. FARDET et L. LEBRODONCHEL<sup>2</sup> proposent la notion d'« éducation à l'alimentation holistique » où « la compréhension des liens entre l'alimentation, la santé et l'environnement dépend moins de l'acquisition de connaissances particulières et isolées les unes des autres que d'une compréhension générale et englobante ». BERTIN parle, lui, d'une « approche tridimensionnelle de l'éducation à l'alimentation »<sup>3</sup>.

<sup>2</sup><https://theconversation.com/comment-peut-on-repenser-leducation-a-lalimentation-157375>

<sup>3</sup><https://www.sciencedirect.com/science/article/abs/pii/S0007996020300432>

## Du projet de classe au projet d'école

Les écoles de l'intercommunalité sont dans une démarche volontaire au début. Après une validation du projet par l'éducation nationale, l'élève suit le parcours pédagogique et se voit proposer des animations et ateliers toute l'année dans sa classe. Par la suite, le projet d'une classe devient un projet d'école où toutes les activités et missions pédagogiques, sur trois ans, intègrent la dimension alimentation globale. La communauté éducative peut s'approprier, adapter les outils, voir être formée pour animer elle-même certains ateliers. Les autres matières (français, mathématiques...) font des liens avec l'alimentation : parler, par exemple, de la pomme de terre lors d'un cours de géographie ou d'histoire.

**« La philosophie du projet, c'est de remettre l'alimentation au cœur des préoccupations des enfants, mais aussi des agents et des enseignants.**

Parce que c'est un projet qui se déploie surtout au départ au niveau des classes, mais qui a un intérêt en termes d'essaimage dans les différents temps de la journée de l'enfant ».

## Partenariats et participation

À l'instar de la diversité du champ lié à l'alimentation, les partenariats construits au fur et à mesure sont divers : **Les organismes de formation** comme CNFPT, **les institutions** pour le soutien financier (ARS, DRAAF...) ou les aspects administratifs et stratégiques (Éducation nationale).

Plus localement, on retrouve **les producteurs locaux**, les lycées techniques agricoles et hôteliers qui fournissent le service de restauration et servent de lieux de visite. **Les associations qui apportent une expertise sur un aspect nouveau du projet** (comme CARDERE pour le compostage, les jardins familiaux du Colmoulins pour les jardins pédagogiques, l'ANEGJ pour l'éducation au goût, etc.) peuvent être mobilisées.

Pour ces partenaires, la collaboration est forte au début avec une perspective d'autonomie, via la formation des agents de la collectivité, pensée dès le début. En parallèle, d'autres **partenaires plus ponctuels** interviennent aussi en fonction des projets de l'année par le biais de la photographie, du théâtre, etc.

Enfin, **les parents** sont intégrés également dans le processus en amenant leurs légumes de jardin, des graines par exemple, ou en proposant le cahier du goût qui fait l'aller-retour entre école et famille, voire en animant certains ateliers.

# LES ACTIVITÉS DE L'ANNÉE D'UN PARCOURS PÉDAGOGIQUE

	Petites papilles et grands goûteurs (maternelle)	École du goût (Primaire)
<b>Fin d'année scolaire précédente</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Mobilisation des écoles</li><li>• Information des enseignants</li><li>• Planification année scolaire</li><li>• Validation inspection</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Mobilisation des écoles</li><li>• Information des enseignants</li><li>• Planification année scolaire</li><li>• Validation inspection</li></ul>
<b>Premier semestre</b>	<p><b>Séances Jardin potager</b> Appropriation du jardin</p> <p><b>Spectacle Palais des 5 sens</b></p> <p><b>Animations éveil sensoriel</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Groupe 1: Découverte sensorielle (centré sur soi)</li><li>• Groupe 2: Atelier Cuisine (faire ensemble)</li><li>• Groupe 3: Atelier Créatif (Emporter pour partager)</li></ul>	<p><b>Séances Jardin potager</b> Appropriation du jardin</p> <p><b>Animations éveil sensoriel</b></p> <p><b>Participation à la Semaine de réduction des déchets</b></p> <p><b>Atelier cuisine - Animation nutrition</b></p>
<b>Second semestre</b>	<p><b>Séances Jardin potager</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Semi + compost</li></ul> <p><b>Rencontre Artisan métier bouche</b></p> <p><b>Séances Jardin potager</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Entretien et besoin des plantes</li></ul>	<p><b>Séances Jardin potager</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Semi + compost</li></ul> <p><b>Animation Développement Durable</b></p> <p><b>Repas Gastronomique</b></p> <p><b>Visite d'un producteur</b></p> <p><b>Séances Jardin potager</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Entretien et besoin des plantes</li></ul>



## Temps annexes selon projets annuels et volontariat des écoles:

- Résidence d'artiste
- Concours normand « Assiettes vides »
- Intégration de la notion alimentation dans les autres matières

etc.

## Ingrédients clés par les porteurs !

- Ancrage des objectifs dans les politiques publiques locales et nationales.
- Partenariat fort avec l'Éducation nationale.
- Financement pérennisé grâce à l'ARS et la DRAAF.
- Dimension ludique et interactive des supports d'animation
- Parcours pédagogique étalé sur l'année
- L'école en s'amusant : une bulle d'air pour les élèves et les enseignants

# PÉRIODES CLÉS

## 2014-2018 La valorisation par une photographie

Par la suite, une régularité s'est mise en place et les établissements redemandaient l'animation. Le projet fonctionnait. Deux moments ont fait « basculé » le projet dans une dimension plus importante : la résidence de la photographe et la résidence d'une comédienne. Cela a permis de montrer et rendre plus visible le projet. De là, ont commencé la pérennisation des financements et l'intérêt grandissant en région et hors région pour l'expérimentation.

## 2018 Une période de flottement

Passé cette période, l'intégration dans une routine et le départ de certains anciens animateurs « piliers » a entraîné « un flottement » du projet. Une redynamisation a été permise grâce à l'arrivée d'une nouvelle coordinatrice, dont le cœur de métier est l'animation (plutôt que cuisinière pour l'ancienne). Son regard neuf a mené à de nouvelles propositions d'animations. Il a également fallu former en peu de temps les nouveaux animateurs et les soutenir pour assurer le volume d'animation avec le niveau de qualité exigé.

## 2010-2013 La genèse et la période des premières mises en place

Suite à la réalisation d'un **premier diagnostic par une stagiaire**, le projet a commencé après une formation des premiers intervenants par l'école des sens<sup>4</sup> et la création ou l'adaptation des premiers outils. Ensuite, « il a fallu prendre son bâton de pèlerin et trouver les écoles volontaires pour les premières animations ».

## 2019 Les perspectives

La situation sanitaire liée à la COVID-19 a mis un coup de frein aux activités, mais pas autant que prévu car c'est la collectivité qui porte le projet et que les ressources d'intervenants sont internes. Actuellement, ce sont les 10 ans du projet qui se pensent avec la volonté de développer de nouveaux partenariats et d'accentuer les activités en lien avec les sujets d'environnement.

<sup>4</sup>École des sens - Lille

Capitalisation d'expérience

Transformer le savoir en connaissances partageables

# UNE ÉCOLE INTERCOMMUNALE DU GOÛT ET DE L'ALIMENTATION



## Promotion Santé Normandie

*Siège social*

Espace Robert Schuman

3 place de l'Europe

14 200 Hérouville Saint-Clair

*Siège administratif*

L'Atrium

115 boulevard de l'Europe

76 100 Rouen

Tél. 02 32 18 07 60

E-mail : [info@promotion-sante-normandie.org](mailto:info@promotion-sante-normandie.org)

Financé  
par

