

A background image showing a group of children in a greenhouse, engaged in a school garden project. They are wearing various clothing, including a grey hoodie, a blue shirt, and an orange shirt. They are looking down at the plants in the beds.

**PROJET**

**ECOLE DE**

**L'ALIMENTATION**

**DOSSIER DE PRESSE**

# SOMMAIRE

**L'objectif du projet** - page 3

**Un sujet qui fédère toute la société** - page 4

**Le projet en Région CVDL et son essaimage avec la plateforme Ecole de l'alimentation** - page 6





L'éducation à l'alimentation est devenu un sujet qui préoccupe l'ensemble des Français : acteurs économiques qui travaillent quotidiennement pour nous nourrir, citoyens inquiets pour leur santé et celle de leurs enfants.

## Notre objectif : inscrire l'éducation à l'alimentation dans les programmes scolaires

L'Open Agrifood, est une association créée en 2014 et qui œuvre depuis ses débuts à créer du lien entre tous les acteurs du champ à l'assiette dans l'optique de proposer une alimentation durable. A partir de 2020, l'Open Agrifood a fait de l'éducation à l'alimentation sa « grande cause ». Elle a donc créé **Open Agrifood Initiatives**, un fonds de dotation dont la mission est de **sensibiliser la société à la nécessité d'éduquer à l'alimentation dès le plus jeune âge**. Ce fonds met en œuvre des actions répondant à cette problématique auprès des écoles, du grand public, des politiques et de tous les acteurs qui peuvent faire bouger les lignes.

Face à la montée de l'obésité, des maladies liées à une mauvaise alimentation et compte tenu de la déconnexion de plus en plus importante de nos enfants avec la terre et le vivant, conduisant à des **problèmes de santé mentale**, l'Open Agrifood a décidé de se consacrer à **l'inscription de l'éducation à l'alimentation dans les programmes scolaires**.

Pour démontrer la nécessité d'un tel apprentissage, l'Open Agrifood travaille sur deux axes :

La **preuve par l'exemple** : en conduisant des ateliers au sein de classes de la Région Centre-Val de Loire et en mesurant leur effet sur la connaissance des produits agricoles, sur l'envie et la capacité des jeunes à se faire à manger et **sur les comportements alimentaires** (grignotage, aliments ultra transformés...).

La **présentation du programme** au sein de l'Education Nationale et des acteurs politiques susceptibles de le rendre effectif.

L'objectif à long terme est que chaque élève français soit éduqué à l'alimentation. A moyen terme, c'est que chaque enseignant, volontaire pour mettre en œuvre cette éducation, trouve les contenus et les aides nécessaires. Le territoire visé est national, mais le berceau du projet se situant en région Centre-Val de Loire, c'est sur ce territoire qu'il se développe en premier.

3

# Un sujet qui fédère toute la société

## L'éducation à l'alimentation dans les médias

De plus en plus d'articles témoignent de l'intérêt grandissant pour l'éducation à l'alimentation et de son importance dans le débat public.



«Face à cette situation alarmante, on assiste, depuis plusieurs années, à une prise de conscience collective de la nécessité d'éduquer les enfants au bien manger pour garantir leur santé et leur bien-être tout au long de la vie.»



«Pour l'heure, si aucune mesure concrète n'est encore à l'ordre du jour, l'exécutif dit vouloir s'atteler à «amplifier et conforter l'action de ceux qui s'engagent pour l'éducation alimentaire à l'école.»



«L'objectif premier est de montrer le lien entre l'agriculture et l'alimentation. De voir si cette question est véritablement une préoccupation pour les Français. Il y a un fort soutien envers les agriculteurs, mais aussi une méconnaissance parfois importante de l'agriculture.»



«Des élèves de maternelle d'Orléans viennent de passer la matinée à la ferme avant de cuisiner les poireaux ainsi récoltés. Une éducation à l'alimentation initiée par l'Open agrifood, qui touche 30 classes, de la maternelle au lycée, dans toute l'académie d'Orléans-Tours.»

# Une volonté unanime de tous les acteurs

**EN 2021** +2500 citoyens

(parents d'élèves et enseignants) ont répondu à la consultation nationale :

«**Nos enfants savent-ils bien manger ?**»



**EN 2022/2023** +1500

acteurs économiques et politiques ont signé le **manifeste pour un droit à l'éducation à l'alimentation**, partout, pour tous !



**EN 2024** 80 000 votes

à la **grande consultation citoyenne** lancée avec Make.org et Agridemain sur «comment sensibiliser et éduquer nos enfants à mieux manger ? ».



**EN 2025** 1<sup>ère</sup> édition

des **Etats Généraux de l'éducation à l'alimentation et au bien manger** à l'initiative de la députée Olivia Grégoire en partenariat avec l'Open Agrifood.



# Le projet en Région CVDL et son essaimage avec la plateforme Ecole de l'alimentation

L'action 2026/2027 consiste à poursuivre le déploiement de la plateforme Ecole de l'alimentation auprès de 500 classes, après un test auprès de 100 classes en 2025/2026.

Cette plateforme a été mise au point à partir des retours de l'expérimentation conduite sur l'auprès de 30 classes, de la maternelle au lycée, sous l'impulsion de Gille HALBOUT, alors directeur de l'académie d'Orléans Tours.

Ce projet vise à reconnecter les élèves au vivant et à leur transmettre les fondamentaux d'une alimentation saine, durable et équilibrée à travers quatre types d'ateliers très expérientiels :

- > **cuisine,**
- > **plantation,**
- > **équilibre alimentaire,**
- > **agriculture.**

Au total, en 2024/2025, 138 ateliers de cuisine, 103 rencontres avec des agriculteurs, 45 ateliers d'équilibre alimentaire et 51 ateliers de plantation ont été menés. Chaque niveau scolaire a bénéficié de contenus adaptés, allant de la cueillette suivie de cuisine pour les plus jeunes à des conférences thématiques et visites pour les lycéens. Le programme a également mobilisé des chefs cuisiniers, y compris ceux de la restauration collective, et a impliqué les familles.

6

## Evolution du projet année par année

**2024 - 2025**

**30**  
classes 

En Région-Centre Val de Loire

**2025 - 2026**

**100**  
classes 

Sur **4 régions** (Centre-Val de Loire, Bretagne, Ile de France, Hauts de France)

**2026 - 2027**

**500**  
classes 

Sur **8 régions**

**2027 - 2028**

**1000**  
classes 

Sur **12 régions**

L'évaluation du programme, menée à partir de plus de 500 questionnaires élèves, parents et enseignants, révèle un impact très positif : meilleure reconnaissance des aliments, sensibilisation accrue à l'équilibre alimentaire, découverte du monde agricole. Malgré ces avancées, des marges de progrès subsistent, notamment sur la compréhension des enjeux environnementaux et la capacité à relier théorie et pratique dans le secondaire.

L'expérimentation a également mis en lumière plusieurs enseignements clés pour la suite du projet :

> le coût moyen par classe, environ 4 000 € (lié notamment à l'indemnisation de tous les intervenants) constitue un frein à une généralisation à grande échelle,

> les classes de cycle 3 (CE2-CM1-CM2) apparaissent comme le niveau le plus propice à l'intégration de ce type de programme, tant sur le plan pédagogique qu'organisationnel.

Face au succès rencontré par ce programme, de nouveaux territoires ont exprimé leur volonté d'y prendre part dès la rentrée 2025. Pour anticiper cette montée en puissance, l'Open Agrifood a organisé des ateliers de réflexion, réunissant enseignants, collectivités, professionnels de l'alimentation et acteurs du monde agricole. Ces temps d'échange ont permis d'imaginer les **conditions d'un déploiement national**.

## L'évolution des connaissances des élèves à l'issue du programme

### LES FRUITS DE SAISON

# 1

76 % des élèves savent qu'un fruit hors saison pousse sous serre chauffée après l'intervention, contre 58 % avant.

# 2

### LA LECTURE D'UNE ÉTIQUETTE

70 % des élèves savent lire une étiquette nutritionnelle après le programme, contre 43 % avant.

### LA RECONNAISSANCE DES ALIMENTS

# 3

86 % des élèves identifient les nuggets comme ultra-transformés après l'intervention, contre 66 % avant.

# 4

### LE NUTRISCORE

68 % des élèves savent repérer et interpréter le nutriscore après le programme, contre 44 % avant.

### L'IMPACT ENVIRONNEMENTAL

# 5

72 % des élèves déclarent que les tomates hors saison sont plus polluantes après le programme, contre 59 % avant.

# 6

### LES BOISSONS SUCRÉES

91 % des élèves savent qu'un soda contient 6 morceaux de sucre après le programme, contre 75 % avant.



### LES ENJEUX DURABLES

# 7

58 % des élèves associent la consommation responsable à l'environnement après le programme, contre 44 % avant.



## Essaimage du projet avec la plateforme [www.ecole-alimentation.fr](http://www.ecole-alimentation.fr)



Pour répondre à cette contrainte de coût, le projet évolue à partir de 2025-2026 vers un format plus autonome et soutenable, tout en conservant l'ambition de transmettre une éducation à l'alimentation de qualité.

Le cœur de cette nouvelle phase repose sur la **création et le test d'une plateforme pédagogique en accès libre**, pensée pour accompagner les enseignants dans la mise en œuvre des ateliers sans faire systématiquement appel à des intervenants extérieurs.

L'École de l'alimentation est expérimentée dès la rentrée auprès d'un panel d'établissements pilotes, dans l'optique d'un essaimage progressif

en vue d'une généralisation à l'échelle nationale. Cette phase de test **mobilise une centaine de classes**, à la fois des classes déjà engagées en 2024-2025 et des établissements découvrant le programme pour la première fois dans d'autres régions (Bretagne, Ile-de-France, Paris, Hauts-de-France), afin de recueillir des retours diversifiés.

Structurée autour des quatre mêmes grands axes – agriculture, plantation, équilibre alimentaire et cuisine – la plateforme proposera :

- > des contenus « clés en main » gratuits : fiches pédagogiques, tutoriels, vidéos, recettes, etc. ;
- > un espace « à la carte », permettant ponctuellement de mobiliser des intervenants spécialisés (à la charge des établissements) ;
- > une interface simple avec système de notation et de commentaires pour permettre aux enseignants de faire remonter leurs observations et d'adapter les contenus au fil du temps.

L'objectif est double : **faciliter une prise en main autonome par les équipes éducatives tout en garantissant un ancrage territorial via des outils concrets et contextualisés.**

Au cours de cette année scolaire, les classes bénéficient des mêmes ateliers que ceux qui ont été testés l'année dernière. Cependant, ce n'est plus un intervenant extérieur, mais bien l'enseignant, qui les conduit. Le nombre d'ateliers et le contenu varie en fonction du niveau scolaire des élèves afin de leur proposer des contenus adaptés à leur âge et à leur niveau de compréhension.



La plateforme permet également de tester le programme dans différents contextes : environ 25 % des enseignants en éducation prioritaire (REP), et environ 25 % en zones rurales, pour analyser les différences d'usage selon les publics et les territoires.

## Description de la plateforme et de l'orientation du programme : L'École de l'alimentation

Pour se connecter :

<https://ecole-alimentation.fr/>

ID : **demo**

MDP : **demo**

Cette plateforme pédagogique innovante s'adresse à un large public, incluant enseignants, parents et élèves. Les contenus seront organisés selon quatre axes principaux : l'agriculture, la plantation, l'équilibre alimentaire et la cuisine. Variés, ils iront de fiches pédagogiques à des tutoriels de cuisine, et viseront à offrir une expérience d'apprentissage complète et interactive.

Dans un premier temps, la plateforme va se concentrer sur les enseignants sur la partie « le programme clef en main ».



### Axe cuisine

L'objectif est de fournir aux enseignants **les clés pour mener un atelier cuisine en autonomie** à travers des tutos et différentes fiches pédagogiques. Plusieurs éléments seront abordés : une partie sur l'hygiène et la sécurité, une partie sur le matériel et les denrées alimentaires et des fiches recette avec une recette par mois en fonction de la saisonnalité. Des outils seront proposés pour faire le lien entre le produit agricole et la recette.

## La brebis : explications (Maternelle)

[Accueil](#) > [enseignants](#) > La brebis : explications (Maternelle)



Agriculture

Niveau : Maternelle

Type de contenu : Fiche pédagogique

Temps : 45 min



### Objectifs de la séance

Permettre aux élèves de découvrir :

- Qui est la brebis, ses caractéristiques physiques et son comportement ;
- La différence entre brebis, bélier, mouton (castré) et agneau ;
- Sa laine, son alimentation, sa reproduction ;
- Les produits que l'on tire de l'élevage ovin ;



## Axe plantation

L'objectif de cet axe est d'apporter toutes les ressources nécessaires (vidéos, fiches pédagogiques) pour **conduire des ateliers plantation**. Différents contenus sont proposés :

- > Des fiches sur comment réaliser un jardin (sans terrain, en classe, dans la cour, créer un jardin de poche) ;
- > Des fiches sur le jardinage durable (utilisation de l'eau, compost, biodiversité...) ;
- > Les outils de jardinage nécessaires ;
- > Plusieurs activités pour la classe avec des fiches pédagogiques ;
- > Des vidéos pratiques et pédagogiques.



## Axe agriculture

L'objectif de cet axe est de donner les ressources pour **sensibiliser les élèves à l'agriculture durable, à la fois sur les aspects théoriques et pratiques**. Les principaux contenus seront :

- > Des vidéos d'agriculteurs ;
- > La possibilité de faire une visio avec un agriculteur ;
- > Un agriculteur correspondant par classe ;
- > Un forum/blog que les enseignants pourront animer pour que les élèves échangent avec un agriculteur.

Différents contenus sont ajoutés au cours de l'année comme des échanges entre les enfants et les agriculteurs, des mini reportages d'enfants qui vont à la ferme du point de vue de l'enfant, l'évolution des cultures ou de la plantation chaque semaine jusqu'à la récolte ou la moisson, la transformation d'un aliment en partant du produit final pour remonter au produit initial.



## Axe équilibre alimentaire

L'objectif de cet axe est d'apporter les outils pour animer un atelier en classe sur le petit-déjeuner et sur le goûter. On retrouve :

- > Des séances sur le petit-déjeuner et le goûter ;
- > Des documents sur la pyramide alimentaire, les familles d'aliments du petit-déjeuner et les portions du goûter.

**10**

Pour faciliter le déploiement du projet, l'Open Agrifood Initiatives offre, grâce à ses mécènes, un kit de matériel de plantation et/ ou un kit de matériel de cuisine si les établissements s'engagent à réaliser au moins 10 ateliers durant l'année scolaire. En fonction de l'engagement des établissements et des possibilités de financement du projet, une visite d'une ferme, d'un restaurant, d'une usine de transformation, d'un lycée agricole ou hôtelier, sera aussi offerte en fin d'année.

À long terme, l'ambition est d'implanter ce programme à l'échelle nationale, afin de toucher un maximum de bénéficiaires. **Testée durant l'année scolaire 2025-2026, elle permet d'observer les pratiques, de recueillir les retours des enseignants et d'ajuster les contenus et les modalités pédagogiques en vue d'une diffusion élargie à 500 classes dès 2026-2027, 1000 en 2027-2028 en visant une généralisation à toute la France à l'horizon 2030.**

Un système simple de notation et de commentaires est mis à disposition des enseignants afin d'évaluer la qualité et la pertinence des ressources proposées. Cette phase expérimentale vise à identifier les contenus les plus utiles et les plus mobilisés pour accompagner efficacement la mise en place des ateliers. Elle permet également de mieux comprendre combien d'ateliers sont réalisés sur une année grâce à la plateforme, quelles articulations peuvent être établies entre le temps scolaire, la pause méridienne et le temps périscolaire – notamment en internat –, et comment les usages varient selon les niveaux scolaires ou les contextes territoriaux, qu'ils soient urbains, ruraux ou en éducation prioritaire.



Enfin, cette période de test permet de repérer les éventuels freins rencontrés sur le terrain, mais aussi de mettre en lumière les leviers d'adhésion et les facteurs de réussite, afin de consolider les bases d'un déploiement national cohérent, réaliste et ambitieux.

### **Mise à disposition d'un annuaire des professionnels pour les enseignants.**

Bien que ce programme ait avant tout pour objectif de permettre aux enseignants de mener des ateliers en toute autonomie, la plateforme École de l'Alimentation est en train de se doter d'un **annuaire de professionnels** réunissant notamment des chefs cuisiniers, des agriculteurs, des diététiciens et d'autres acteurs engagés dans l'éducation à l'alimentation.

L'objectif de cet annuaire est de **faciliter la mise en relation entre les enseignants et ces professionnels**, afin d'enrichir les projets pédagogiques et d'aller plus loin dans la sensibilisation des élèves. Les enseignants pourront ainsi organiser plus facilement des sorties à la ferme, des ateliers de cuisine approfondis, des interventions autour de l'équilibre alimentaire ou encore des rencontres avec des producteurs locaux.

L'annuaire se compose :

- > d'une **carte interactive** répertoriant les professionnels partenaires ;
- > de **fiches détaillées** présentant leurs coordonnées, leurs domaines d'intervention ainsi que les informations nécessaires pour les contacter facilement.



L'annuaire a été constitué grâce au soutien de nombreux **réseaux associés** qui nous ont recommandés des professionnels qui pourraient être intéressés pour figurer sur l'annuaire des pros. (<https://ecole-alimentation.fr/les-reseaux-associes-a-lecole-de-lalimentation/>)

Voici des documents relatifs à ce projet :

- > La vidéo qui résume le projet de l'année dernière : [Video\\_EDA\\_2025\\_soustitre.mov](#)
- > Le rapport rédigé sur l'expérimentation de l'année dernière (plus de 200 ateliers) : [Bilan du Projet Education à l'Alimentation au 24 décembre 2024.pdf](#)
- > Une vidéo sur la plateforme : [demonstration\\_plateforme\\_eda\\_v3.mp4](#)

Une synthèse est disponible sur notre site internet : [Site web Open Agrifood](#)

Contacts presse :

**Florence DUPRAZ - Directrice générale**

06 20 55 89 19 - [fdupraz@openagrifood-orleans.org](mailto:fdupraz@openagrifood-orleans.org)

**Simon Mocoœur - Directeur communication**

02 38 71 95 87 - [smocoœur@openagrifood-orleans.org](mailto:smocoœur@openagrifood-orleans.org)