



PLAN'EAT

Projet européen

INRAE

2022-2026

Manger sain et durable Quand on a de 6 à 15 ans



Le Living Lab

Bulletin n°2, Août 2023

Contacts

Claire PLANCHAT

Chargée de recherches Démarches participatives & territoires

Anthony FARDET

Chargé de recherches Alimentation durable, préventive & holistique



Édition / Conception : INRAE— Claire Planchat, Anthony Fardet

Crédits photos : P.A Heydel, B. Desmarlières, T. Seguin, A. Fardet,
C.Planchat, M. Ango, PLAN'EAT SOPEXA,

Crédits illustrations et graphismes : C.Planchat, Noon project (CC),
PLAN'EAT SOPEXA

© INRAE août 2023

Au menu

- 4 Retour sur les premières expériences du living lab
- 12 Premiers résultats de recherche
- 18 Un laboratoire vivant enrichi
- 20 On s'est fait connaître ici et ailleurs !
- 22 La grande rencontre



Retour sur les premières expériences du living lab

Le projet PLAN'EAT kids a débuté au 1er septembre 2022. Ces nombreux mois ont permis diverses rencontres et expérimentations à l'échelle locale comme au niveau européen. Après quasiment 1 an de mise en place, tout est prêt pour se lancer et partager dans de nouvelles actions !

1. Un protocole d'enquêtes scientifiques, ludiques et participatives (questionnaires en ligne et enquêtes photographiques, groupes de discussions, ateliers art et alimentation, rencontres) auprès des familles et des élèves de 5 établissements scolaires partenaires du Living Lab : Collège Mortaix (Pont-du-Château), Ecoles Jean Zay (Beaumont), Jean Macé et Mercoeur (Clermont-Ferrand) et Saint-Hippolyte (Châtel-Guyon).

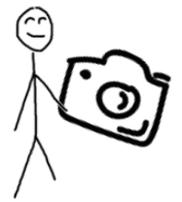


2. Le développement du laboratoire vivant PLAN'EAT Kids-INRAE, en allant à la rencontre de ses diverses parties prenantes, via des entretiens, la participation à des réunions de travail et via le territoire du Forum Alimentaire du Programme alimentaire territorial du Pays du Grand Clermont–Parc Naturel Régional Livradois-Forez.

3. Divers temps d'échanges et de visio ont été réalisés avec nos partenaires paneuropéens pour débiter les analyses de nos premiers résultats de recherche et les croiser à l'échelle européenne sur les comportements alimentaires à forts impacts dans les 9 laboratoires vivants du projet.



Retour en images des enquêtes et ateliers réalisés auprès des jeunes



Six de nos neuf écoles partenaires ont pu prendre part à l'aventure PLAN'EAT cette première année à travers divers ateliers de photolangage, focus groupes, œuvres, rencontres, visites de cantines et débats et nous tenions à les remercier ainsi que les enfants et les parents.



Rencontres des agents de la cantine



Atelier de photolangage

Collège

Mortaix

Eco-délégués



Forum du PAT : présentation de teasers sur l'alimentation du point de vue des ados



[Lien vers les mini-videos des ados](#)



Atelier de photolangage



Focus groupe

Ecole Jean Zay

Classe de CE1

Mme Chansséaumes



Réalisation d'une fresque de l'alimentation du futur



Présentation des expériences et œuvres aux parents



Rencontres des agents de la cantine

Ecole
Jean Macé
Classe de CM2
Mme Besse



Atelier de photolangage



Atelier de photolangage



Échanges avec les agents municipaux en charge du service de cantine

Ecole
Saint-Hippolyte
Classe de CM1-CM2
Mme Argillier



Groupe de discussion sur la « cantine rêvée » avec les enfants le temps du repas



Commission repas avec les cuisiniers, les élus et les enfants : discussion sur les menus et le bien-être à la cantine d'aujourd'hui et de demain

Les aliments doudou et mignons



[Leur vision de l'alimentation du futur en video](#)



Ecole
Mercoeur
Classe de CM2
M. Longan



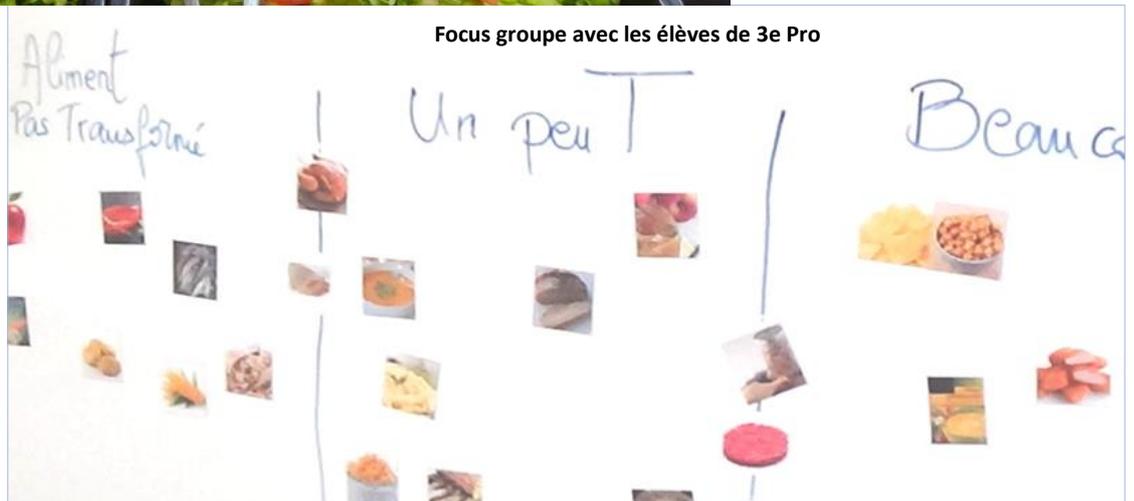
Atelier focus group



Rencontre du cuisinier de la cantine

LEGTA
Marmilhat

Focus groupe avec les élèves de 3e Pro



Les ateliers de nos partenaires

« La pomme ne tombe jamais loin de L'arbre », Ateliers de sensibilisation au goût des aliments

Les 4 et 6 avril dernier, deux classes des écoles primaires de Jean Macé (Clermont-Ferrand – Quartier Saint-Jacques) et Jean Zay (Beaumont – quartier Mont-Dore-St-Guillaume) ont participé chacune à un atelier du goût. Cet atelier a été animé par la coopérative d'utilité sociale Cresna, spécialisée dans les processus d'accompagnement des transitions et changements de comportements alimentaires et mieux-être.

Durant 1h, chacun des jeunes mangeurs a pu s'initier – avec le soutien de l'éducatrice du goût - au développement de son acuité sensorielle individuelle par la création d'un environnement favorable entre un mangeur (élève), un aliment (la pomme) et son environnement (le collectif classe).

Au programme de l'atelier, une dégustation commentée où l'éducatrice du goût a facilité :

- **Le savoir expérientiel** par l'initiation aux explorations sensibles,
- **Le savoir ressenti** par l'écoute de soi et la conscientisation de perceptions sensorielles,
- **Le savoir émotionnel** par la gestion d'émotions (positives et/ou négatives),
- **Le savoir dire** par la mise en mots de ces sensations individuelles,
- **Le savoir être** par l'écoute et le partage avec les autres.

Ainsi chacun des ateliers a permis :

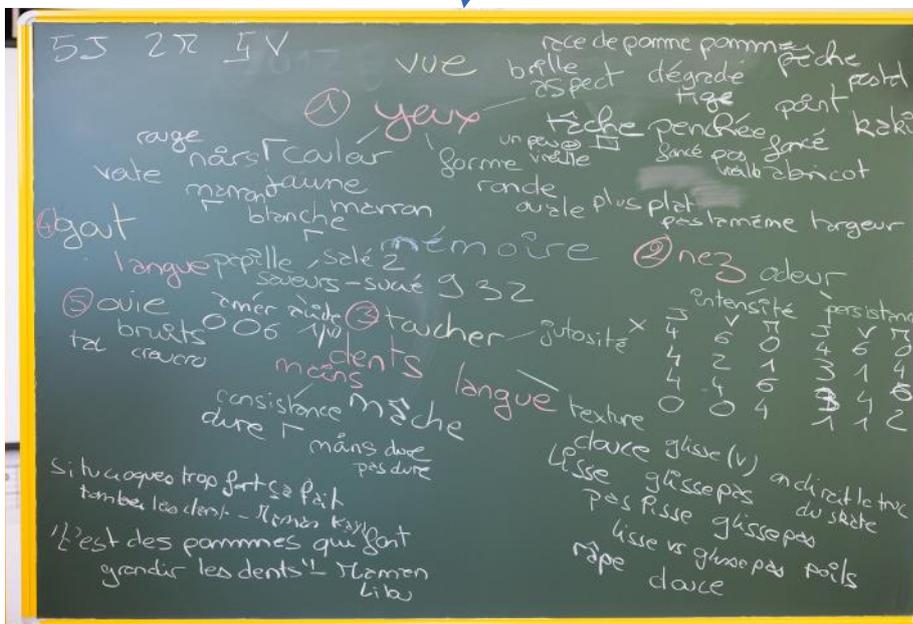
- L'éducation *pour* le goût des pommes dégustées,
- L'éducation *par* le goût (des jeunes mangeur(s)).

Ainsi, ce temps a privilégié l'importance de goûter et de découvrir le plaisir dans l'acte alimentaire pour les jeunes mangeurs participants à l'atelier.

Delphine FAUCON, Cresna

Pour en savoir plus sur la coopérative :

www.cresna-intermediation.com



Pour aller plus loin, prochains ateliers du CRESNA PAR et POUR Les 10-12 ans








L'ÉTONNANT

Bistrominot
un bistrot imaginé et organisé
PAR et POUR les jeunes
à l'occasion de l'Étonnant Festin
le 17 septembre

ÉDITION 2023

**C'EST PAR ICI
POUR PARTICIPER**




[Programme
l'Étonnant Festin :](#)

[Inscription 10-12 ans - L'étonnant Bar
des minots - Edition 2023 \(google.com\)](#)

[Inscription Professionnel\(le\)s - L'éton-
nant Bar des minots - Edition 2023 \(google.com\)](#)

TU AS ENTRE 10 ET 12 ANS

JE DÉCOUVRE

des produits locaux et du terroir en participant à une découverte sensorielle & gustative "Bistrominots"

**MER. 6 SEPT. 2023
14H-16H30**

JE CRÉE

la carte des dégustations "Bistrominot" 2023 par des expérimentations de créativité culinaires

**SAM. 9 SEPT. 2023
14H-16H30**

J'ORGANISE

les différents espaces, j'invente les supports de communication & organise l'équipe du "Bistrominot" 2023

**MER. 13 SEPT. 2023
14H-16H30**

J'ANIME

le "Bistrominot" minimum 2h30 lors de l'édition 2023

**DIM. 17 SEPT. 2023
10H-18H**

JE M'INSCRIS ICI

12 places disponibles - liste d'attente

TU ES ARTISAN, PRODUCTEUR, TRANSFORMATEUR...

JE PROPOSE

1 produit à déguster par les jeunes du projet pour l'atelier "Je découvre" ci-contre. Prévoir l'équivalent d'une trentaine de portions individuelles du produit.

**LIVRAISON POUR LE
MER. 6 SEPT. 2023
10H MAX.**

Le même produit à déguster par les jeunes du projet pour l'atelier "Je crée" ci-contre. Prévoir l'équivalent d'une trentaine de portions individuelles du produit.

**LIVRAISON POUR LE
SAM. 9 SEPT. 2023
10H MAX.**

J'ENVOIE

1 photo de mon produit
+
1 petite description de 2-3 lignes de mon produit
+
1 photo de moi
+
1 photo de mon exploitation / magasin

**MAX. AVANT LE
28 JUILLET 2023**

J'APPROVISIONNE

Le 12 septembre, vous recevrez la quantité de produit que vous devez fournir pour le "Bistrominot". Nous prévoyons de réaliser 150 portions individuelles de chaque créations validées par les jeunes lors de l'atelier "Je crée" ci-contre.

**LIVRAISON LE
VEN. 16 SEPT. 2023
18H MAX.**

JE CONTRIBUE ICI

Le pota'zay, doublement récompensé

Nous félicitons Estelle Chansséaume, enseignante de la classe de CE1 de l'école Élémentaire Jean ZAY à Beaumont pour son fabuleux travail autour de la transition écologique et alimentaire.

Son travail pédagogique et celui de ses élèves, soutenu par notre Living Lab et l'association Landestini, sur le développement d'un potager dans l'école et diverses actions de sensibilisation, ont été doublement récompensés par l'obtention du

diplôme des « Champions de l'alimentation durable et de la biodiversité » et de la Coupe régionale du potager.

9

Le 4e Forum alimentaire Local sous L'œil des acteurs et des chercheurs



Visite de l'entreprise Brügen (fabrique de céréales pour petit déjeuner)



Visite d'un projet d'Association Foncière et collaboration entre un chocolatier et un producteur d'œufs et d'amandes

La semaine du 22 au 26 mai 2023, le 4a Forum Alimentaire Local, organisé par le PAT Pays du Grand Clermont—PNR Livradois Forez, a été l'occasion de retrouver une grande partie des partenaires du Living lab et de partager des temps forts lors de visites de terrains, de la séance de restitution du 26 mai, et plus spécifiquement lors de la session spéciale réalisée au collège Mortaix (Pont-du-Château) le 23 mai.

Le collectif de chercheurs dont Anthony Fardet et Claire Planchat, coordinateurs de PLAN'EAT Kids, font partis, ont proposé, à travers les schémas ci-dessous une restitution de toutes les visites et rencontres de manière à illustrer des thèmes clés des systèmes alimentaires à partir desquelles le PAT peut se reposer pour amplifier ses actions pour la transition alimentaire.

Au final, dans chacune des thématiques mises en avant (pratiques agricoles, transformation, distribution, consommation...), nombreux ont été les partenaires du Living Lab (cuisiniers, associations, élus, organismes publics, praticiens, chercheurs locaux...) à prendre la parole et à s'engager demain dans chacun de ces domaines.

<https://pat-grand-clermont-parc-livradois-forez.fr/>

Foncier agricole

Renforcer le rôle de l'élu et des collectivités (gestion / installation)

Pratiques agricoles

Accompagner l'évolution des pratiques

Transformation

Intégrer les IAA dans la transition

Consommation

La prise en compte des publics qui n'ont pas toujours le choix de leur alimentation

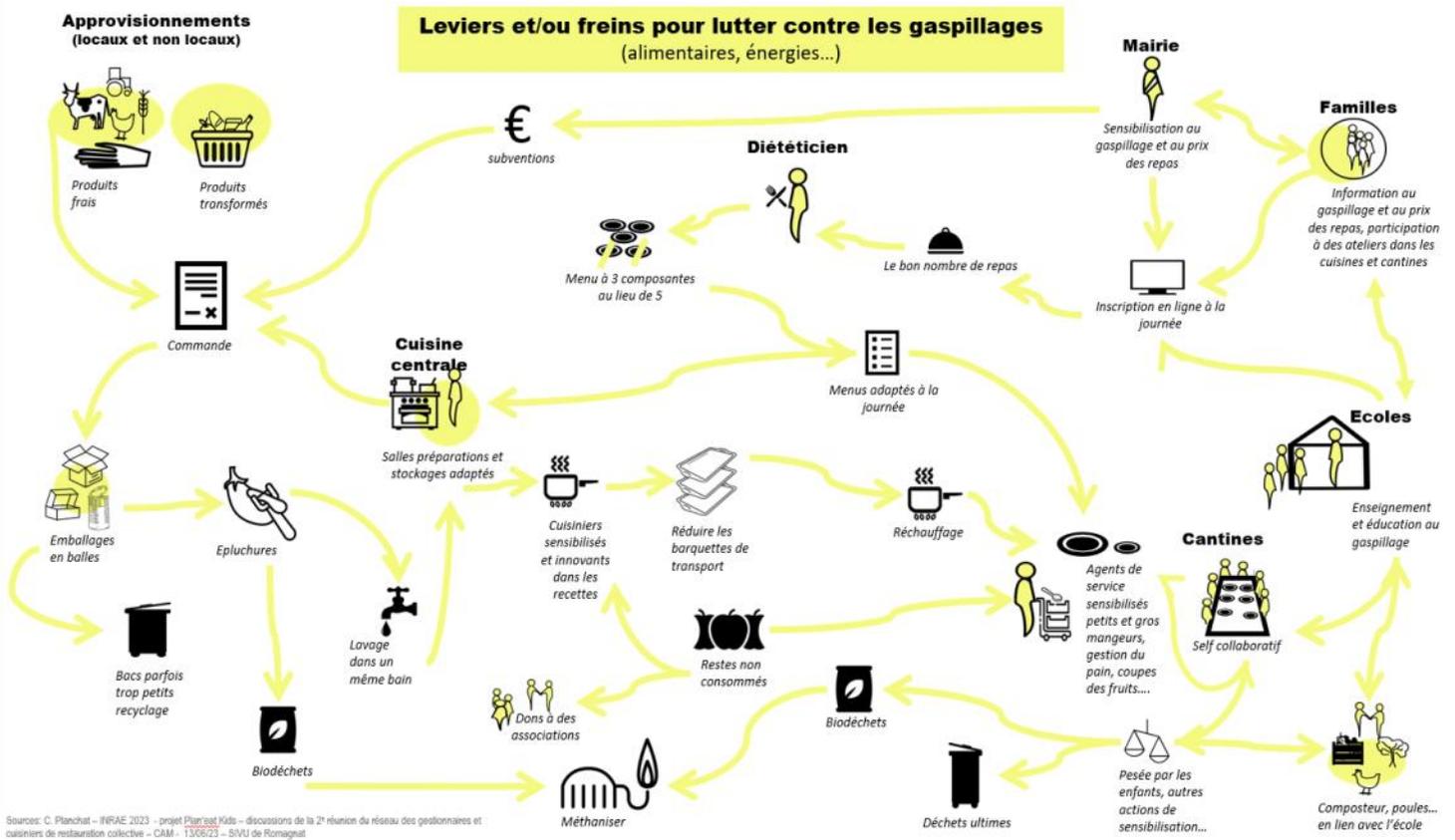
Distribution

Donner une place aux citoyens-consommateurs dans l'évolution des filières

Quelles conditions pour amplifier la transition alimentaire?

SESSION PLENIERE
26 mai 2023 - 9H30-12H30

Groupe de travail des cuisiniers



Le 13 juin 2023, le SIVU de Romagnat a accueilli la réunion du réseau des cuisiniers et gestionnaires de restaurations collectives de Clermont Auvergne Métropole (CAM).

Ce rendez-vous a porté sur le thème du gaspillage alimentaire. La CAM, signataire de la charte PLAN'EAT Kids, nous a invité à prendre part à la visite de la cuisine du SIVU et à

écouter l'ensemble des témoignages des 22 participants et de leurs actions engagées pour réduire le gaspillage alimentaire. Nous avons synthétisé dans le schéma ci-dessus quelques perspectives d'actions communes ou à partager.

Les prochaines rencontres auront lieu :

- Le 26/09 à 14h30 sur une UPC clermontoise sur le thème des approvisionnements et des marchés
- Le 5/12 à 14h30 au Cendré sur la question de repas végétarien et de l'élaboration des menus.



Réseau des cuisiniers et gestionnaires de restaurations collectives—SIVU de Romagnat

Premiers résultats de recherche



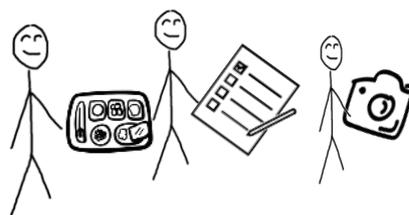
Les comportements à fort impacts : quand les points de vue des jeunes et des adultes se croisent...

Principes socialisateurs de L'alimentation des jeunes

Les adultes comme les jeunes connaissent très bien les messages pour une alimentation saine et durable, mais entre ce qu'il est bon de savoir et ce qui est réalisable, des écarts se creusent.

Les jeunes sont investis de principes socialisateurs multiples, c'est-à-dire, ils sont influencés par : les pratiques alimentaires de la famille, les normes qui se rattachent à la « culture adolescente » et standardisées, les influences genrées, les normes selon les stratégies et politiques menées en restauration scolaire, les normes scientifiques et nutritionnelles... **Mais ils agissent à leur tour sur leur environnement, et de façon différenciée selon les contextes** (Maurice, 2018). Ils peuvent donc utiliser l'un ou l'autre de ces principes selon le but qu'ils souhaitent atteindre et la situation dans laquelle ils se trouvent ou qui leur donne personnellement une raison d'être face un groupe de jeunes par exemple, ou face aux adultes.

L'Analyse croisée des observations de terrain, des enquêtes adultes Nems-P et ateliers avec les enfants (reportages photos, ateliers du goût par le Cresna, focus groupes, créations artistiques, stages d'observation de la restauration scolaire et du contenu nutritionnel des assiettes) fait émerger diverses orientations et stratégies entre les jeunes et les adultes. Certaines sont communes d'autres très divergentes.



Dans les tableaux ci-après, nous discernons les comportements alimentaires que les jeunes comme les adultes ...

- ✓ ... ont déjà adopté !
- 😊 ... aimeraient bien faire.
- 😐 ... peuvent faire.
- 😞 ... n'aiment pas faire.
- ✗ ... ne souhaitent pas adopter.

Certains comportements alimentaires ont de forts impacts sur les 5 thèmes suivants :



On observe soit une résonance soit une ambivalence entre le discours et les pratiques des jeunes et des adultes face à l'alimentation des jeunes autour de comportements à forts impacts. À l'échelle du programme européen, 40 comportements à fort impacts ont été répertoriés; **à l'échelle de notre Living Lab**, nous trouvons intéressant de se pencher sur les **14 comportements observés** dans le contexte de la cantine (ou du self) et dans le contexte familial voir (tableaux ci-après) .

Ref: Aurélie MAURICE . Des adolescents vecteurs de messages nutritionnels au sein de leur famille. L'éducation alimentaire au collège. In: Revue des politiques sociales et familiales, n°129-130, 4ème trimestre 2018 - 1er trimestre 2019. Dossier « Normes sociales et socialisation alimentaires ». pp. 51-62;

Au menu des cantines

Le point de vue des acteurs des cantines ...

Les points de vue des 6-15 ans...

	 ne souhaitent pas adopter	 n'aiment pas faire	 peuvent faire	 aimeraient bien faire	 ont déjà adopté
 ont déjà adopté		Choisir la volaille plutôt que la viande rouge 		Manger moins de 3 portions de viande par semaine 	Manger diverses variétés de céréales (pâtes, riz,...) 
 aimeraient bien faire		Manger entre 2 et 4 portions d'œufs par semaine 		Appliquer un service « petite faim, grande faim » 	Boire de l'eau plutôt que des boissons sucrées 
 peuvent faire				Varié un maximum les aliments 	Manger au moins 2 portions de poisson par semaine 
 n'aime pas faire		Privilégier les céréales complètes 	Privilégier les légumineuses 	Choisir des fruits et légumes de saison 	
 ne souhaitent pas adopter		Limiter la consommation de produits ultra-transformés riches en sucres, sels, graisses et additifs. 	Limiter la consommation en sucres ajoutés 	Choisir en cuisine plutôt des huiles végétales 	

A.F.—C.P. INRAE 2023— Plan'eat : enquête CGW, Entretiens, observations terrain, ateliers photolangage et focus groupes dans 5 classes

Dans le cadre du stage de **Tiffany SEGUIN** (2nde année, IUT Génie Biologique—Diététique et Nutrition), trois partenaires PLAN'EAT kids en lien avec les cantines de Clermont-Fd, Châtel-Guyon et Marmilhat ont joué le jeu de la transparence et nous les remercions.

Bravo aux cuisiniers et gestionnaires de cantine pour leur fort engagement, quel que soit leur système (restauration traditionnelle ou différée) à limiter autant que possible les produits ultra-transformés (AUT), favoriser une végétalisation des assiettes et la diversité alimentaire, le bio, le local et/ou de saison.

Adéquation du repas de midi en restauration scolaire à la règle des 3V

Vrai (15% de calories ultra-transformées max.), **Végétal** (15% de calories animales max.), **Varié** (au moins 35 aliments différents sur une semaine de repas)

	Restauration traditionnelle	Restauration différée publique	Restauration différée privée
% AUT	37%	12%	Quantité importante ?
% végétaux	58%	66%	67%
% animaux	42%	34%	33%
nombre de variétés différentes	51 / 14 repas	31 / 5 repas	23 / 5 repas
bio	5%	38%	Part très changeante
local	viandes et légumes	15%	bien respectée
saisonnalité	difficilement respectée	bien respectée	

interprétation avec les menus

[8] T.S. - A.F. / menus 3 études de cas - 22/06/23

protéines de blé texturées déshydratées
protéines de pois déshydratées
arôme naturel
épaississant : E461



À La maison

Le point de vue des familles...

					
Les points de vue des 6-15 ans...		Manger moins de 3 portions de viande par semaine 		Choisir la volaille plutôt que la viande rouge 	Manger diverses variétés de céréales (pâtes, riz,...) 
			Appliquer un service « petite faim, grande faim » 	Boire de l'eau plutôt que des boissons sucrées 	Manger entre 2 et 4 portions d'œufs par semaine 
		Manger au moins 2 portions de poisson par semaine 	Varié un maximum les aliments 		
		Privilégier les légumineuses 	Privilégier les céréales complètes 	Choisir des fruits et légumes de saison 	
		Limitier la consommation en sucres ajoutés 	Limitier la consommation de produits ultra-transformés riches en sucres, sels, graisses et additifs 		Choisir en cuisine plutôt des huiles végétales 

A.F.—C.P. INRAE 2023— Plan'eat : enquête NEMS-P 17 familles, entretiens membres du Living lab, observations terrain, ateliers photolangage et focus groupes dans 5 classes



Dans l'enquête photographique qui leurs a été demandée, aucune des images prises par les enfants dans les supermarchés ne concernait d'autres rayons que les fruits et légumes !



La majorité des enfants rencontrés cette première année sont bien conscients de la nécessité de manger des produits vrais, locaux, bio et peu transformés. Cependant, ils savent plus ou moins où les aliments sont produits ou s'ils sont importés. Ils sont également conscients des emballages et de la pollution qu'ils engendrent. Certains sont sensibilisés à la pollution liée aux pesticides sur et dans les aliments, et à l'impact sur leur santé.



Les enfants connaissent le principe de la lecture des étiquettes, mais le font rarement, voire pas du tout.

Pourtant, ils apprennent en classe à différencier les besoins nutritionnels

indispensables à leur santé : sucres, protéines et lipides. Souvent étayé par les publicités et les slogans gouvernementaux ("ne mangez pas trop gras ni trop sucré"), les enfants ont une idée de ce qui est malsain en dehors de la lecture directe de l'étiquette.

Leur connaissance de la qualité de la production agricole et de la transformation est encore très faible. Pourtant, ils ont une représentation plutôt négative de l'industrie agro-alimentaire, même si paradoxalement, ils savent qu'ils en consomment les produits et les apprécient particulièrement.

Les repas préparés à La maison sont généralement perçus comme meilleurs que Les repas de cantine. Les repas au restaurant sont plus encore plus appréciés car ont l'image d'un repas d'exception que "maman ne sait pas faire" ou d'un moment de fête familiale et de partage.

Une minorité d'enfants cuisinent avec leurs parents.

Le « fait maison » a été cité à plusieurs reprises. Aux yeux des enfants, la nourriture faite maison est le facteur le plus important en termes de qualité nutritionnelle : c'est naturel, sans produits chimiques, on sait ce

qu'elle contient, et c'est un signe d'amour du parent qui passe du temps à la préparer...

Cependant, on constate que ces préparations peuvent parfois présenter des qualités diverses selon les recettes inspirée de la junk food notamment.



Œuvre de l'alimentation du futur Classe de CE1 Mme Chansséaumes—Ecole Jean Zay—C.P. INRAE 2023

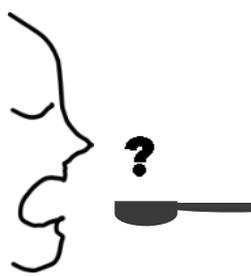
POUR LE FUTUR A LA CANTINE COMME A LA MAISON, les principaux thèmes mis en avant

par les 6-15 ans sont les suivants :

- Une nourriture qui favorise une meilleure santé
- Stop aux pollutions par la chimie et les emballages plastiques
- Une offre alimentaire variée et locale
- Des recettes moins grasses et moins sucrées
- La valorisation du « Fait Maison »
- Une nourriture plus « belle/ présentée harmonieusement » et plus amusante
- Les cuisiniers des restaurants scolaires peuvent davantage communiquer avec les enfants
- De « nouvelles » valeurs autour de la viande : manger moins, manger des insectes, tuer moins d'animaux, ...



Éléments clés issus des enquêtes en ligne auprès des familles



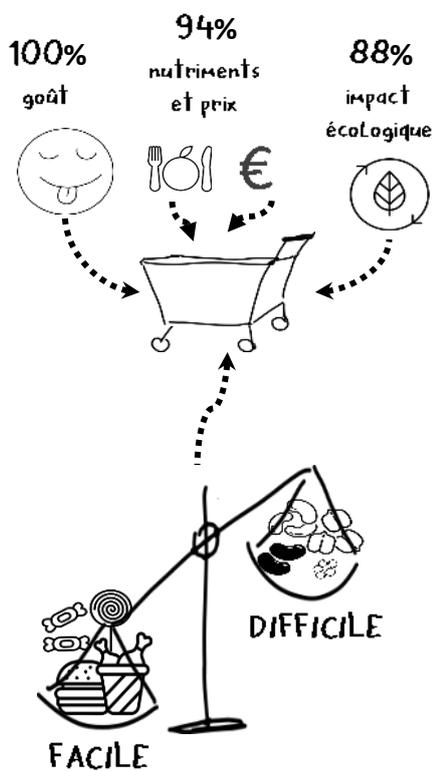
Acteurs de l'éducation

95% des familles sont préoccupée à très préoccupées du contenu nutritionnel des aliments consommés par les enfants, et 65% pensent nécessaire la présence d'un diététicien pour une éducation à l'alimentation à l'école.



Lorsque vous faites vos courses alimentaires ou que vous allez au restaurant, vos choix portent sur :

Professionnels de la santé



100% goût

94% nutriments et prix

88% impact écologique

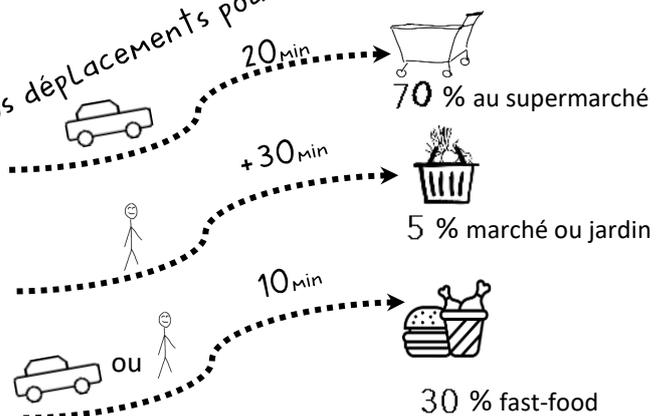
FACILE

DIFFICILE

Société civile citoyens, associations

Vos déplacements pour faire vos achats

domicile

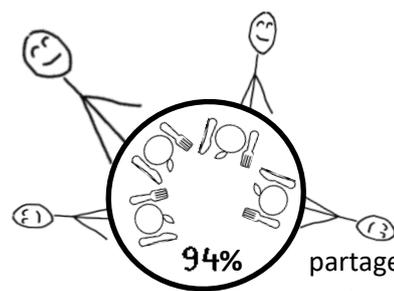


20 min → 70 % au supermarché

+30 min → 5 % marché ou jardin

10 min → 30 % fast-food

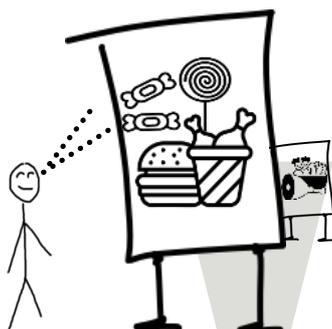
Il est plus compliqué d'acheter des Légumineuses non transformées. L'accès aux produits ultra-transformés est très facile.



94% partagent à table le repas du soir en famille...

52% devant un écran ...

Acteurs des systèmes alimentaires et économiques



... 65% ne trouvent pas des panneaux qui encouragent à acheter des aliments sains.

Ensemble des résultats de l'enquête sur [ce lien](#)



6 dimensions clés du rôle de diététicien

Stagiaire au sein du Living Lab PLAN'EAT kids, Bryan DESMARLIÈRES a été promu major de sa promotion en tant que diététicien - nutritionniste de la Haute Ecole de Henaut Condorcet à Tournai (Belgique). Ses analyses et entretiens menés auprès de nos partenaires lui ont permis de mettre en avant 6 dimensions clés pour renforcer le rôle des diététiciens aux trois échelles d'action PLAN'EAT, en vue d'améliorer l'alimentation saine et durable des 6-15, ans (micro : échelles des comportements alimentaires, meso : échelle des environnements alimentaires, et macro : échelle des systèmes alimentaires).

Les 6 dimensions retenues sont les suivantes :

- 1. La qualité globale de l'alimentation :** le(la) diététicien(ne) peut jouer un rôle clé pour évaluer les apports nutritionnels des enfants et s'assurer qu'ils reçoivent une alimentation équilibrée et saine.
- 2. Les comportements alimentaires des enfants :** En analysant les préférences et les habitudes des enfants, le(la) diététicien(ne) identifie mieux les facteurs qui influencent leurs comportements alimentaires, tels que les aspects culturels, sociaux et environnementaux.
- 3. Les liens de l'écosystème « cuisine scolaire » :** Les liens et collaborations entre les différentes parties prenantes, comme la cuisine scolaire, la cuisine centrale et la direction, etc., sont indispensables pour

offrir des repas de qualité aux élèves. La communication et la coordination entre ces acteurs peuvent optimiser la qualité et l'efficacité de l'écosystème alimentaire scolaire.

- 4. Le gaspillage alimentaire :** Les diététicien(ne)s permettent une meilleure compréhension des problématiques rencontrées et favorisent de nombreuses solutions comme celle du gaspillage alimentaire pour des raisons environnementales, économiques et éthiques.
- 5. Le contexte social et l'individualisation de l'alimentation :** Cette dimension met en évidence l'importance du contexte social et le rôle du diététicien pour favoriser l'individualisation, soit l'autonomisation de l'enfant face à son alimentation plutôt que l'individualisme.

- 6. Le jeu des politiques publiques locales et de santé :** les diététiciens peuvent aider à décrypter les diverses politiques publiques locales sur la restauration collective ainsi que les politiques nationales de santé en vue de soutenir certaines actions et réglementations locales pour favoriser la transition vers une alimentation plus saine et durable.

Pour couronner son succès, les travaux de Bryan vont prochainement être publiés dans

[la revue Informations Diététique de l'Association Française des Diététiciens Nutritionnistes](#)



et faire l'objet d'une communication orale le 5 oct. 2023 aux Journées d'étude de l'AFDN à Tours.

Informations professionnelles

Quel apport du diététicien dans un établissement scolaire pour une transition vers des comportements alimentaires sains et durables ?
Une étude en milieu scolaire dans le Puy-de-Dôme

Dans un contexte d'augmentation des maladies chroniques et de régimes alimentaires de moins en moins durables, il est crucial de promouvoir des comportements alimentaires plus sains et durables dès le plus jeune âge. Une éducation à l'alimentation préventive à l'école pourrait y contribuer. Toutefois, sa mise en œuvre reste optionnelle et, malgré les initiatives existantes, les enseignants sont souvent confrontés à un manque de ressources pour l'assurer. S'il existe des infirmières scolaires, les diététicien(ne)s sont peu présent(e)s. Les études scientifiques sur la place du diététicien en milieu scolaire sont trop peu nombreuses. L'objectif de cette étude empirico-inductive a donc été d'explorer l'apport potentiel du diététicien dans les établissements scolaires pour favoriser des comportements alimentaires plus sains et durables. L'échantillon est composé de sept acteurs impliqués dans l'environnement alimentaire scolaire des enfants au sein de trois écoles (élémentaires et collèges) de l'agglomération de Clermont-Ferrand. Des grilles de questions et un jeu de cartes pour des entretiens semi-directifs ont été élaborés, complétés par des observations participatives en cantines et dans une unité de préparation culinaire. À partir de six dimensions identifiées (qualité globale de l'alimentation, comportements alimentaires, lien cuisine scolaire-cuisine centrale-direction, gaspillage alimentaire, contexte social-culmination-individualisation de l'alimentation, et jeu de politiques publiques/saines), les résultats obtenus ont permis de conclure à la nécessité de recruter des diététicien(ne)s en milieu scolaire, le budget investi étant largement compensé à long terme par les économies sur les coûts cachés de santé et environnementaux.

Mots clés :
 - Aliments
 - Éducation
 - École
 - Environnement
 - Alimentation
 - Santé publique

Informations professionnelles

pour rencontrer le personnel, comprendre le système de livraison de marchandises et découvrir quels types de produits étaient utilisés. De plus, nous avons pu examiner les préparations et ainsi la composition des repas mais également l'organisation de leur livraison.

Des tâches des entretiens pour une construction progressive des dimensions de l'écosystème de l'alimentation.

L'analyse des résultats des entretiens a été réalisée en plusieurs étapes pour gérer efficacement la quantité d'informations recueillies et identifier les points clés pour répondre à la question de recherche. Tout d'abord, les entretiens ont été retranscrits à l'écrit afin de ne pas perdre d'informations importantes. Une première analyse de ces entretiens et des temps d'observation in situ nous a permis de faire émerger six grandes catégories d'interactions entre acteurs sur laquelle un(e) diététicien(ne) pourrait agir que nous nommons « dimensions ». Chacune des entretiens est passée au crible de ces six dimensions identifiées (voir Résultats) pour, d'une part, synthétiser les idées fortes et d'autre part révéler les verrous, leviers existants, et leviers non actifs ou suggérés sur lesquels le diététicien peut intervenir ou simplement guider les acteurs.

Au final, pour chacune de ces dimensions, les principaux verrous et leviers ont été modélisés afin d'obtenir une vue d'ensemble des problématiques et des opportunités identifiées par les différents acteurs, ainsi que leurs points communs comme leurs divergences.

Résultats : identification de 6 dimensions clés du rôle de diététicien

Le choix de ces six dimensions est justifié par la volonté de fournir une analyse complète et cohérente des enjeux et des défis liés à l'alimentation dans les écoles. Si chacune de ces dimensions n'est pas nouvelle en soi, l'innovation concerne davantage leur mise de nouveau comprendre les facteurs qui influencent les comportements alimentaires infantiles à différentes échelles d'actions du point de

Bryan Desmarlières*, Anthony Fardet*, Claire Planchat*
 1. Bachelier de diététique, Haute Ecole Provinciale de Malmout-Condorcet, Département Santé Publique, Section diététique - Rue Paul Pastur 7, 7500 Tournai, Belgique
 bryandes101@gmail.com
 2. Docteur en nutrition humaine et chargé de recherche en alimentation préventive, durable et halalitique, rattaché à l'INRAE, UMR, Unité de Nutrition Humaine, CIRN Auvergne, 43000 Clermont-Ferrand, France. anthony.fardet@auvergne.inrae.fr
 3. Docteur en l'INRAE en socio-géographie sur les transitions territoriales et les stratégies alimentaires, rattaché à l'INRAE, UMR, Unité de Nutrition Humaine, CIRN Auvergne, 43000 Clermont-Ferrand, France. claire.hery-planchat@auvergne.inrae.fr

42 Informations professionnelles 2023

www.inrae.fr/infoprofessionnelles 2023 49

Un laboratoire vivant enrichi

Composition du Living Lab



Living Lab Composition (own figure, designed by SPXA)

Ils ont signé la charte

N'hésitez pas à cliquer sur Les Logo pour en savoir plus!

Acteurs publics et politiques



DIRECTION RÉGIONALE DE L'ALIMENTATION, DE L'AGRICULTURE ET DE LA FORÊT

... et prochainement



Acteurs de l'éducation



Ecole élémentaire Jean ZAY (Beaumont)



Ecole élémentaire Jean MACE (Clt-Fd)



Ecole élémentaire Mercœur (Clt-Fd)



Ecole élémentaire Saint-Hippolyte (Chatel-Guyon)



Collège Mortaix (Pont-du-Château)

... et prochainement



Ecole élémentaire Aydat (Aydat)



Ecole élémentaire de Flat (Aulhat-Flat)



Société civile
citoyens, associations



... et 56 enfants et leurs parents



Professionnels de
La santé



NUTRITION
CONSULTING



Acteurs des
systèmes
alimentaires et
économiques



BIO 63
Les Agriculteurs BIO du Puy-de-Dôme

... et prochainement



Chercheurs
Locaux



Ils nous apportent leur soutien ...



On s'est fait connaître ici et ailleurs

A la BBC RADIO 4, tout un podcast PLAN'EAT !

Le 23 Mai au Collège Mortaix (Pont-Du-château), lors de la session spéciale collégiens dans le cadre du Forum Alimentaire Local du PAT Grand Clermont/PNR Livradois / Forez, la BBC radio 4 est venue enregistrer les élèves, parents et autres partenaires PLAN'EAT kids pour réaliser un podcast sur l'apprentissage à l'alimentation et évoquer le Living lab !

Pour l'écouter : <https://www.bbc.co.uk/programmes/m001n1tj>



Dans l'émission H2O Côté Saveurs sur France bleu Pays d'Auvergne

Nous avons été chaleureusement accueillis dans l'émission H2O Côté Saveurs animée par Christophe Noisieux sur France Bleu Pays d'Auvergne. Pour écouter ce temps très sympathique de présentation du projet, c'est via ce lien :

<https://www.francebleu.fr/emissions/h2o-cote-saveurs/plan-eat-kids-un-programme-autour-des-habitudes-alimentaires-des-6-15-ans-4375901>



Notre Living Lab, projet pilote à l'échelle nationale

Le Living lab PLAN'EAT kids- INRAE a été retenu parmi une 10e de projets nationaux comme projet pilote pouvant bénéficier d'un accompagnement et d'une subvention sur la période 2023-2024 par le consortium ALTAA : Alliance des Acteurs Engagés pour les Transitions Agricoles et Alimentaires des Territoires :

[ALTAA - Solagro](#)

Ce projet vise à accompagner 5 projets pilotes vers la mise en œuvre d'actions "de la précarité alimentaire à la végétalisation de l'assiette".

Les quatre autres projets pilotes retenus sont :

- La commune de Mouans-Sartoux : comment impliquer les restaurants et les traiteurs à offrir une alimentation saine et durable aux consommateurs ?

- la ville de Rennes et son PAT : développement d'ateliers cuisines auprès des enfants dont les animateurs sont les cuisiniers des restau-

rations collectives (cantine, crèches, EHPAD...),

- Le tiers-lieux nourricier du Menadel comme porte d'entrée à l'émancipation collective : développement d'une monnaie basée sur une rétribution en échange de services et d'activités liés à l'alimentation (maraichage, restauration, cuisine...),

- l'association CREPAQ et région Nouvelle Aquitaine : création d'une sécurité sociale de l'alimentation pour les étudiants en précarité.

L'alliance ALTAA créée en 2021 avec le soutien de la Fondation Daniel et Nina Carasso et de la Fabrique des Transitions est co-portée par l'association SOLAGRO. ALTAA regroupe plus de 90 organisations sur différentes approches du local au national (production, précarité, consommation, restauration collective, gaspillage, circuits courts, tiers-lieux...), avec pour ambitions de :

- Favoriser le dialogue et les innovations entre territoires et acteurs pour une montée en compétence collective grâce à

une plateforme d'échanges optimum et à la gouvernance multipartite,

- Créer une force de proposition en interaction avec les acteurs pour faire évoluer les narratifs et les politiques nationales et européennes, en partant d'un état des lieux sur la végétalisation des régimes alimentaires,
- Renforcer le pouvoir d'agir de chacun et être, ensemble, à la hauteur des enjeux grâce à l'outillage développé dans les projets pilotes retenus.



Altaa participera aux prochains événements portés par le living PLAN'EAT kids - INRAE pour apporter des outils d'évaluation basés sur la mise en trajectoire et en récit du projet (méthodologie et accompagnement du CERDD).

<https://www.cerdd.org>



La grande rencontre

20 Septembre 2023
Au Centre INRAE de Theix
À 16h

Le 20 septembre, est invité l'ensemble des partenaires du Living Lab, enfants comme adultes, à se rencontrer ou simplement se retrouver autour d'un moment à la fois convivial, ludique, mais aussi participatif afin de préparer ensemble les actions, outils, jeux, repas, projets... à partager en 2023-2024.

Au programme

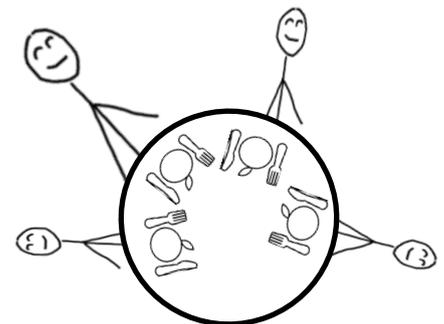
16h – Goûter d'accueil pour faire connaissance

16h30 – 1 an de PLAN'EAT kids : réalisations et expositions des travaux des jeunes, premiers résultats scientifiques et projets du living lab engagés.

17h – Grand jeu de La fresque d'une alimentation saine et durable pour Les 6-15 ans : inspirée de la fresque de l'alimentation et du climat, petits et grands sont TOUS invités à jouer les leviers d'actions à partager dans le laboratoire vivant PLAN'EAT kids, pour accompagner nos jeunes à manger sain et durable sur notre territoire.

19h – Le calendrier des actions partagées : sous forme de petits groupes, l'ensemble des participants pourront définir les temps de collaboration et d'actions à mettre en place durant la deuxième année de PLAN'EAT kids 2023-2024.

**19h30 – fin de la rencontre, petit verre de l'amitié et...
...envol pour Les nouveaux projets 2023-2024**



1. Pour s'inscrire

Les places sont limitées,
pour participer gratuitement à
cet événement,

**inscrivez-vous avant le
10 septembre.**



**CLIQUEZ
Là !!**

Ou contacter Claire Planchat :
claire.hery-planchat@inrae.fr

TEL : 0033+(0)4 73 62 45 29 - GSM :
0033+(0)6 78 20 18 28



3. Pour en savoir plus

d'ici

le 20 septembre 2023 :

[https://www.inrae.fr/actualites/
alimentation-saine-durable-projet-
europeen-planeat](https://www.inrae.fr/actualites/alimentation-saine-durable-projet-europeen-planeat)



2. Pour venir

CENTRE INRAE de THEIX - Saint-
Genès-Champanelle –

[lien au plan](#)

[Faire du Covoiturage >>>>](#)

[voir les disponibilités <<<<](#)





<https://planeat-project.eu/>



Instagram: [@planeat.eu](https://www.instagram.com/planeat.eu) • Photos et vidéos Instagram



Facebook: [Plan'eat Project | Facebook](https://www.facebook.com/PlanEatProject)



LinkedIn : <https://www.linkedin.com/company/plan-eat-project/>



Twitter: https://twitter.com/PlanEat_eu