

RAPPORT 2025-2026

ÉCOLE DE L'ALIMENTATION

Inscrire l'éducation à l'alimentation dans les programmes scolaires



l'école de
l'alimentation
Plateforme d'éducation à l'alimentation

édito

« Il y a des urgences discrètes. Celles qui ne font pas la une, mais qui façonnent en silence ce que nos enfants deviendront. L'éducation à l'alimentation en est une. »

En deux générations, nous avons perdu quelque chose d'essentiel : le lien entre ce que nous mangeons et le vivant. Cette rupture n'est pas seulement culturelle. Elle est sanitaire, sociale et environnementale.

Aujourd'hui, trop d'enfants grandissent sans savoir d'où viennent les aliments, sans savoir cuisiner, sans comprendre ce qui est bon pour leur santé. Cette réalité crée des inégalités profondes et alimente une crise silencieuse dont les conséquences sont déjà visibles. Face à cela, nous avons fait un choix simple et ambitieux : agir là où tout commence. À l'école.

Avec l'École de l'alimentation, nous démontrons qu'il est possible d'intégrer une véritable éducation à l'alimentation dans les programmes scolaires. Nous ne théorisons pas. Nous expérimentons, nous mesurons, nous construisons un modèle répliquable à l'échelle nationale.

Mais pour changer d'échelle, nous avons besoin de partenaires engagés. Des acteurs qui ne souhaitent pas seulement accompagner le changement, mais en être les moteurs.



Florence Dupraz

Directrice de l'École de l'alimentation



sommaire

- 04. SYNTHÈSE EXECUTIVE**
- 08. LE PROGRAMME EN UNE PAGE**
- 09. LES CHIFFRES CLÉS DE L'ANNÉE**
- 10. LA MÉTHODOLOGIE D'ÉVALUATION**
- 13. L'APPROPRIATION DE LA
 PLATFORME PAR LES ENSEIGNANTS**
- 14. ZOOM SUR UNE CLASSE ACTIVE**
- 15. PERSPECTIVES, MÉCÈNES ET SUITE**

synthèse executive

LE CONSTAT

Bien manger ne devrait jamais être un privilège. Pourtant, pour de nombreuses familles, l'alimentation est devenue un sujet complexe, parfois subi, souvent source d'inégalités. Dans le même temps, les problèmes de surpoids et d'obésité progressent, y compris chez les plus jeunes, avec des conséquences durables sur la santé et le bien-être.

Au-delà de ces chiffres, un constat simple s'impose : **beaucoup d'enfants grandissent aujourd'hui sans savoir vraiment d'où viennent les aliments qu'ils consomment, comment ils sont produits, ni comment préparer des repas simples, équilibrés et accessibles.** Le lien avec la terre, les saisons, les produits bruts et les gestes du quotidien s'est progressivement distendu. La **transmission culinaire**, autrefois naturelle dans de nombreux foyers, s'est affaiblie sous l'effet des rythmes de vie, du manque de temps et de l'évolution



des habitudes de consommation. De nombreuses familles font déjà de leur mieux, mais ne disposent pas toujours du temps, des repères ou des moyens nécessaires.

Cette réalité ne concerne pas seulement l'assiette. Elle touche aussi la santé, la confiance en soi, l'autonomie, la compréhension du vivant et le regard porté sur celles et ceux qui produisent notre alimentation.



Le rôle de l'école

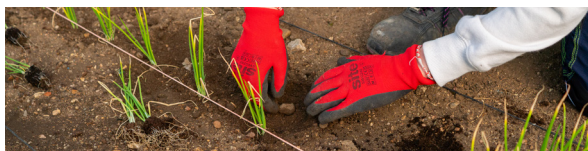
Face à ces enjeux, l'école a un rôle essentiel à jouer. Parce qu'elle accueille tous les enfants, quels que soient leur parcours ou leur territoire, **elle est le lieu le plus juste pour transmettre des repères communs, des savoirs utiles et des gestes concrets pour la vie.** De nombreuses initiatives existent déjà et méritent

d'être saluées. Mais elles restent souvent dispersées, inégalement accessibles et difficiles à déployer largement. **Il devient aujourd'hui nécessaire de proposer une réponse structurée, simple à mettre en œuvre et capable de toucher tous les élèves.**

LE DISPOSITIF DE RÉPONSE

Le programme

Pour répondre à ces enjeux, **l'École de l'alimentation propose une solution concrète**, accessible et immédiatement mobilisable par les établissements scolaires. Son ambition est simple : **permettre à chaque enfant, de la maternelle au lycée, de bénéficier d'une véritable éducation à l'alimentation tout au long de sa scolarité.**



Apprendre à cultiver

Reconnecter avec les produits agricoles et les métiers du vivant



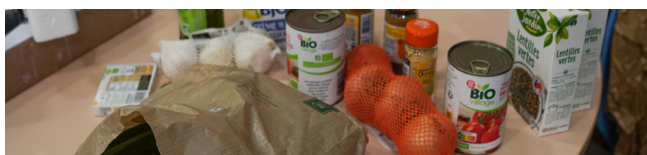
Apprendre à cuisiner

Savoir faire des recettes simples, pour les repas de tous les jours



Apprendre à goûter

Connaitre les différentes composantes du goût, savoir associer les mets entre eux



Apprendre à choisir

Connaitre l'action des aliments sur la santé et savoir les choisir en fonction

Le programme repose sur **quatre piliers complémentaires** : découvrir l'agriculture, expérimenter la plantation, apprendre à cuisiner et comprendre les bases de l'équilibre alimentaire. Ces thématiques sont abordées à travers des ateliers pratiques, adaptés à l'âge des élèves et intégrés au quotidien de la classe.

La plateforme

Au cœur du dispositif, **une plateforme pédagogique en accès libre met à disposition des enseignants des ressources prêtes à l'emploi** : fiches pédagogiques, fiches méthodologiques, recettes, supports visuels, et repères par niveau scolaire. L'objectif est de leur faire gagner du temps et de leur donner les moyens d'agir simplement, sans dépendre systématiquement d'intervenants extérieurs.

Des **kits de matériel de cuisine et de plantation** complètent ce dispositif pour faciliter la mise en œuvre concrète des ateliers en classe, notamment autour de la cuisine et de la plantation.

Un réseau de partenaires engagés autour du programme

Agriculteurs, chefs, diététiciens, établissements de formation, collectivités et acteurs de terrain : autant d'intervenants qui peuvent enrichir les parcours proposés aux élèves. Ceux-ci sont répertoriés dans un annuaire des pros, directement accessible par les enseignants.

Sur chaque territoire, l'Ecole de l'alimentation noue des partenariats avec les acteurs de l'alimentation déjà présents, qui deviennent parties prenantes du projet, afin d'être au plus près des spécificités alimentaires de chaque territoire.



Enfin, l'ensemble de la démarche fait l'objet d'un **suivi rigoureux par les enseignants d'UniLaSalle Beauvais qui permet de mesurer l'impact réel du programme**, d'améliorer en continu les contenus proposés et de préparer son changement d'échelle.



LES CHIFFRES CLÉS

2023-2024 : 1 classe de CE2

Expérimentation du programme
Orléans

2024-2025 : 30 classes

Phase pilote de déploiement
Région Centre-Val de Loire

2025-2026 : 100 classes

1ère année de l'École de l'alimentation
2 500 élèves - 4 régions (Centre-Val de Loire, Île-de-France, Bretagne, Hauts-de-France)

2026-2027 : 500 classes

2e année de l'École de l'alimentation
12 500 élèves - 8 régions

2027-2028 : 1 000 classes

Changement d'échelle national
21 000+ élèves - 12 régions

2028-2029 : nationalisation

Passage à l'échelle nationale
Toutes les classes de France

CE QUE CELA DÉMONTRE

Les premières expérimentations confirment la pertinence d'une éducation à l'alimentation accessible, concrète et déployable à grande échelle.

Un projet déployable à l'échelle nationale

Un modèle simple, structuré et facilement répliquable.

Des élèves engagés et curieux

Un apprentissage par la pratique qui favorise l'implication.

Des enseignants volontaires et investis

Des ressources adaptées facilitant l'appropriation du programme.



Des actions accessibles à tous

Un dispositif gratuit et simple à mettre en œuvre.

L'importance d'agir dès l'enfance

Des repères construits tôt pour des habitudes durables.

LES PERSPECTIVES

Poursuivre le déploiement du programme sur le territoire

Étendre progressivement l'École de l'alimentation afin de sensibiliser davantage d'élèves partout en France.



Faire évoluer la plateforme et les contenus pédagogiques

Développer de nouvelles ressources, ateliers et outils répondant aux besoins des enseignants.



Faciliter la mobilisation des acteurs de terrain

Renforcer les liens entre les écoles et les professionnels de l'alimentation, de la santé et de l'éducation.



Fédérer un réseau de partenaires engagés

Associer collectivités, associations, entreprises et mécènes au développement du programme.



Faire de l'éducation à l'alimentation une évidence

Inscrire durablement ces apprentissages dans le parcours éducatif des élèves.



OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

- 📍 Transmettre des repères simples, utiles et durables autour de l'alimentation
- 🌿 Faire comprendre l'origine des aliments et les étapes de leur production
- 🍴 Développer l'autonomie alimentaire des jeunes
- 💡 Éveiller la curiosité et le plaisir d'apprendre par l'expérience
- 🌐 Faire comprendre les liens entre alimentation, santé, agriculture et choix du quotidien



LE PROGRAMME

La plateforme pédagogique a été conçue pour **rendre l'éducation à l'alimentation plus simple et plus accessible**. Gratuite et en libre accès, elle s'adresse aux enseignants, de la maternelle au lycée, mais aussi aux parents et aux élèves. Elle rassemble des contenus prêts à l'emploi, pensés pour être directement utilisés : fiches pédagogiques, ateliers clés en main, recettes, tutoriels, supports visuels, fiches méthodologiques et ressources adaptées aux différents niveaux scolaires.

Tous ces contenus s'articulent autour des **quatre piliers du programme : agriculture, plantation, cuisine et équilibre alimentaire**. Chacun peut ainsi y trouver des outils

adaptés à ses besoins, au temps disponible et au niveau des élèves.

La plateforme évolue au fil de l'année grâce aux retours des enseignants, recueillis à travers l'évaluation des ressources utilisées et des échanges réguliers. Cette démarche permet d'enrichir les contenus. Un **annuaire de professionnels** est déjà accessible et continuera de se développer. Il permet aux enseignants de prendre contact plus facilement avec des **agriculteurs, chefs, diététiciens et autres acteurs de terrain** pouvant intervenir auprès des classes ou les accueillir. Pensée comme un **outil vivant et pratique**, la plateforme donne aux établissements les moyens d'agir simplement et durablement.

Le rôle des enseignants

Les enseignants sont au cœur du programme. Ils transmettent des repères concrets en s'appuyant sur des ressources pédagogiques adaptées et des activités intégrées à la vie de la classe.

Grâce à leur accompagnement, les élèves découvrent, expérimentent et développent progressivement des connaissances et des réflexes utiles au quotidien. Les enseignants assurent ainsi la continuité du programme et l'ancrage des apprentissages.

Leurs retours d'expérience contribuent à faire évoluer les contenus et les outils proposés. En leur fournissant des ressources adaptées, le programme facilite le déploiement de l'éducation à l'alimentation à plus grande échelle.

LE PROJET CETTE ANNÉE

Déploiement du projet



44

**établissements
scolaires
engagés**



88

**classes
participantes**

de la Petite Section au
Lycée



4

**régions
couvertes**

Centre-Val de Loire, Île-
de-France, Bretagne et
Hauts-de-France



68%

zone urbaine

et 30% en zone rurale

Participation et évaluation

1 315

questionnaires analysés

60

enseignants contributeurs

68%

de taux de retour enseignants

Plateforme pédagogique

204 contenus pédagogiques disponibles dont :

- **77 fiches pédagogiques** (déroulé d'une séquence en classe)
- **13 fiches méthodologiques** (conseils d'organisation ou explications plus détaillées pour l'enseignant).
- **110 ressources complémentaires** (affiches, quiz, vidéos, jeux...)

Kits pédagogiques

286 € de coût total par classe

236 € de matériel (planches, couteaux, bols, fouets, gants et outils de jardinage...)

50 € de logistique

25 168 € investis pour l'ensemble des 88 classes

Coût moyen estimé à 9,50 € par élève

Financement assuré à 100 % par le mécénat



L'ÉVALUATION DES CONNAISSANCES

Des questionnaires adaptés à chaque niveau scolaire permettent de mesurer l'acquisition des connaissances et l'évolution des comportements alimentaires.

Ce qui est mesuré

Connaissances des élèves en matière d'alimentation

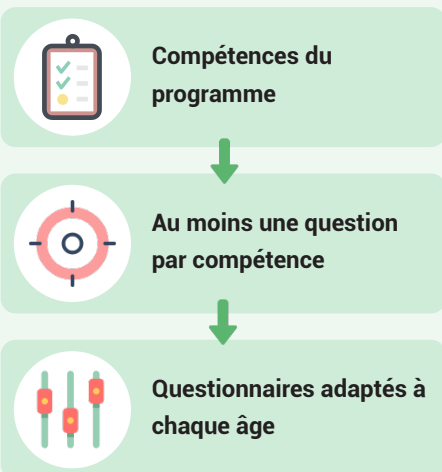
Habitudes alimentaires déclarées des élèves

Acquisition des compétences visées par le programme pédagogique

Évolution des connaissances et des comportements entre le début et la fin du programme

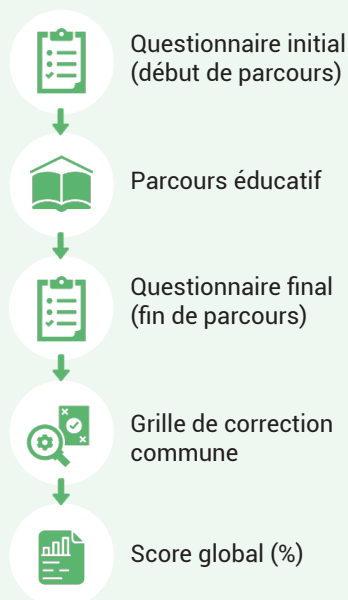
Construction des questionnaires

Les questions sont élaborées à partir des compétences visées par le programme. Dans la mesure du possible, chaque compétence est représentée par au moins une question.



Mesure des progrès

Afin de mesurer les progrès réalisés au cours du programme, les mêmes questionnaires sont proposés en début et en fin de parcours.



Chaque question est évaluée sur une échelle de 0 à 3 points, permettant d'obtenir un pourcentage global d'acquisition des connaissances et des comportements favorables à une alimentation équilibrée.

L'ensemble des questionnaires est anonymisé : seuls l'établissement et la classe sont renseignés.

Des questionnaires complémentaires sont également proposés aux enseignants et aux familles afin de mieux comprendre les connaissances et les habitudes alimentaires de l'environnement des élèves.

Grande section - CP



Questionnaires visuels

- Questionnaires lus par l'enseignant
- Réponses illustrées
- Évaluation sans impact des compétences en lecture

CE1 - CM2



Questionnaires écrits

- Questions ouvertes
- Questions fermées

Collège



Difficulté progressive

- Approfondissement des connaissances
- Analyse des habitudes alimentaires

Lycée



Niveau adapté

aux connaissances et aux capacités de réflexion attendues à chaque âge.

LES CONNAISSANCES ET LES COMPORTEMENTS ALIMENTAIRES DES ÉLÈVES AVANT ET APRÈS

MATERNELLE



PRODUCTION AGRICOLE

71%

des élèves comprennent désormais que les aliments sont issus d'une production agricole avant d'arriver dans leur assiette, contre 54% en début d'année.



ÉQUILIBRE ALIMENTAIRE

63%

des élèves savent distinguer une assiette équilibrée d'un repas riche en produits gras ou transformés, contre 44% en début d'année.

PRIMAIRE



RECONNAISSANCE DES ALIMENTS

70%

des élèves du primaire sont désormais capables de citer au moins huit fruits et légumes différents, contre 41% en début d'année.



ÉQUILIBRE ALIMENTAIRE

91%

des élèves savent qu'un soda contient 6 morceaux de sucres après le programme, contre 75% en début d'année.*

COLLÈGE / LYCÉE

RECONNAISSANCE DES ALIMENTS



84%

des élèves du secondaire savent désormais différencier les poissons des crustacés et des autres animaux marins, contre 57% en début d'année.

ÉQUILIBRE ALIMENTAIRE



86%

des élèves du secondaire savent désormais que les boissons sucrées ne doivent pas être consommées tous les jours, contre 42% en début d'année.

ÉQUILIBRE ALIMENTAIRE



83%

savent à l'issue du programme qu'une alimentation variée est le facteur le plus important pour rester en bonne santé, contre 62% en début d'année.

TOUS NIVEAUX

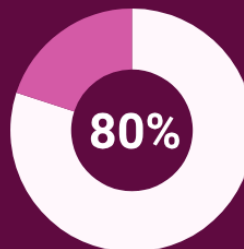


PRODUITS AGRICOLES BRUTS



Près de 8 élèves sur 10

identifient désormais l'origine des principaux produits agricoles bruts, contre 6 sur 10 en début d'année.



* Donnée issue de l'analyse 2024-2025.

L'ÉVALUATION DE LA PLATEFORME

En complément des questionnaires destinés aux élèves, l'utilisation de la plateforme pédagogique mise à disposition des enseignants fait également l'objet d'une évaluation.

Chaque ressource pédagogique proposée sur la plateforme est évaluée en fin de parcours afin de recueillir le retour d'expérience des enseignants sur l'activité menée en classe.



Critères d'évaluation des ressources

- Adaptation de la fiche au niveau des élèves
- Temps réellement consacré à l'activité par rapport au temps prévu
- Clarté des contenus proposés
- Facilité de compréhension
- Qualité de la présentation
- Note globale attribuée à la ressource
- Commentaires libres, remarques et suggestions d'amélioration

Exploitation des retours enseignants

L'ensemble de ces retours constitue une source d'information précieuse pour comprendre les conditions réelles d'utilisation des ressources en classe.

Ils permettent d'**identifier les points forts** des contenus proposés, **les pistes d'amélioration** et **les besoins** exprimés par les enseignants.

Cette démarche s'inscrit dans une **logique d'amélioration continue** visant à faire évoluer les ressources pédagogiques au plus près des pratiques de terrain.



LES CONSTATS

Les ressources sont pleinement intégrées aux projets de classe.

Les enseignants s'approprient les contenus et les adaptent à leurs besoins.

La plateforme constitue un appui à la préparation et à l'animation des ateliers.

Les ressources sont particulièrement appréciées pour le gain de temps.

Des ajustements sont encore attendus pour les plus jeunes élèves et certains formats

Les retours des enseignants montrent que **les ressources de la plateforme sont bien prises en main et trouvent naturellement leur place dans les projets de classe**. Elles ne servent pas juste de support : elles sont vraiment intégrées à la préparation et au déroulé des ateliers, comme base de travail ou comme fil conducteur des séances.

Ce qui ressort surtout, c'est leur souplesse d'utilisation. Les enseignants ne les suivent pas à la lettre : ils les adaptent selon leurs élèves, en simplifiant certains contenus, en ajoutant des images ou en reformulant les activités. Cette liberté d'adaptation est

particulièrement importante en maternelle et en ULIS, où les besoins sont très concrets et très spécifiques. **Les ressources sont également perçues comme un véritable appui dans la préparation des séances**. Elles permettent de structurer les ateliers, de sécuriser leur mise en œuvre et de faciliter la prise en main de ce type de projet, notamment pour les enseignants moins habitués aux activités d'éducation à l'alimentation. Plusieurs retours soulignent aussi un gain de temps dans la préparation, ainsi qu'un sentiment de confiance renforcé dans l'animation des séances.

Les retours permettent aussi de faire ressortir quelques points d'attention. **Certains enseignants soulignent surtout la nécessité d'adapter davantage les supports aux élèves les plus jeunes**, notamment en maternelle, avec des contenus plus simples et plus appuyés sur des visuels (images, photos...) pour faciliter leur compréhension et leur appropriation. Ils notent également des différences entre la version en ligne et les PDF, la version en ligne étant souvent perçue comme plus lisible et plus attractive en classe.

Au final, ces retours montrent une vraie appropriation des ressources. **Les enseignants ne font pas que les utiliser : ils les adaptent et se les approprient pour qu'elles collent vraiment à leur réalité de classe**. Cela confirme leur intérêt sur le terrain, tout en faisant ressortir des pistes simples pour les améliorer encore.



« Les fiches nous servent de fil conducteur tout au long de l'atelier. »

ÉCOLE DES TILLEULS À MOUSTOIR-REMUNGOL

Afin d'illustrer concrètement la mise en œuvre du programme et son impact auprès des élèves, il est intéressant de s'attarder sur l'exemple d'une classe participante. Cette étude de cas permet de mettre en lumière les différentes activités réalisées, l'implication des élèves et les apprentissages développés autour des thématiques de l'alimentation.

La classe concernée est une classe de CE2/CM1/CM2 de l'École des Tilleuls à Moustoir-Remungol, composée de 23 élèves. Encadrée par Monsieur David Le Goudiveze, cette classe s'est distinguée par son engagement dans les différentes activités proposées au cours de l'année. Les élèves ont participé avec enthousiasme aux ateliers et aux projets mis en place, faisant preuve de curiosité, d'implication et d'un réel intérêt pour les sujets abordés.

Cette dynamique positive a largement contribué à la réussite du programme et a permis la mise en œuvre de nombreuses activités autour de l'alimentation. Tout au long de l'année, les élèves ont ainsi participé à différents ateliers leur permettant de découvrir cette thématique sous plusieurs angles.

Le jardinage a notamment été l'occasion pour eux de suivre le développement de plusieurs cultures, de la plantation jusqu'à la récolte. En prenant soin des légumes et en observant leur évolution au fil des semaines, ils ont pu mieux comprendre d'où viennent les aliments qu'ils consomment. Cette activité a également suscité beaucoup de curiosité et d'intérêt, les élèves étant toujours impatients de constater les changements dans le jardin.

Les ateliers de cuisine ont été particulièrement appréciés par la classe. Si les élèves étaient déjà familiers avec certaines préparations sucrées simples (comme la recette de cookie), le projet leur a permis de découvrir d'autres ingrédients et de nouvelles recettes. La réalisation de la Poire Belle-Hélène et de la tarte aux poireaux leur a notamment donné l'occasion de cuisiner des fruits et des légumes de manière différente. Ces moments ont favorisé les échanges, la coopération et la découverte de nouvelles saveurs.

En parallèle, plusieurs séances ont été consacrées à l'équilibre alimentaire. Les élèves ont appris à identifier les différentes familles d'aliments et à comprendre l'importance d'une alimentation variée. Ces apprentissages ont permis de donner du sens aux activités réalisées tout au long de l'année et d'amener les élèves à réfléchir à leurs propres habitudes alimentaires.

La classe a également eu la chance de visiter une exploitation agricole. Cette sortie a marqué les élèves et constitue, selon l'enseignant, le moment fort de l'année. Avant cette visite, beaucoup avaient une vision assez limitée de l'agriculture, souvent associée aux animaux de la ferme. La découverte de l'exploitation leur a permis de mieux comprendre le travail des agriculteurs et les différentes étapes de la production alimentaire. Même pour les élèves vivant en milieu rural, cette

immersion a été riche en découvertes et a parfois remis en question certaines représentations.

D'après Monsieur Le Goudiveze, l'un des points forts du programme réside dans la diversité des activités proposées. En abordant l'alimentation à travers l'agriculture, la plantation, la cuisine, et l'équilibre alimentaire, le projet a permis aux élèves d'apprendre de manière variée tout en suscitant leur curiosité. Cette diversité a également favorisé les liens avec plusieurs disciplines scolaires comme l'éducation à la santé, l'environnement, la géographie, la lecture et la coopération.

Tableau des contenus utilisés par l'enseignant

3 fiches utilisées sur l'agriculture
La plantation et la récolte de la pomme de terre
La plantation et la récolte du poireau
La plantation, la récolte et la provenance de la tomate
7 fiches utilisées sur la cuisine
La tarte aux poireaux par étape
Les poires belle Hélène par étapes
La salade de pommes de terre par étapes
La salade grecque par étapes
Recette poire belle hélène
Les Poireaux Vinaigrette par étapes
Recette du gâteau aux carottes
10 fiches utilisées sur l'équilibre alimentaire
Equilibre alimentaire en vidéo
La lecture d'étiquettes
Le grignotage
Le jeu du goûter
Le Nutri-Score
Le Nutri-Score pour mieux manger en un coup d'œil
Le petit-déjeuner
Les portions
Où sont cachées les graisses ?
Guide pédagogique - Le petit cabas
1 fiche utilisée sur la plantation
Un exemple de projet plantation en extérieur en 5 séquences



« Un des points forts du programme réside dans la diversité des activités proposées. »

UN MODÈLE COLLABORATIF ET DUPLICABLE

L'École de l'alimentation s'inscrit dans une dynamique collective structurée, reposant sur la mobilisation et l'articulation d'acteurs déjà engagés sur les enjeux d'alimentation, de santé, d'agriculture et d'éducation.

Le projet vise à fédérer ces parties prenantes autour d'un cadre pédagogique commun, tout en s'appuyant sur les réseaux existants afin de faciliter le passage à l'échelle et d'éviter la duplication d'initiatives.

La démarche repose sur une complémentarité claire des rôles :



**Les enseignants
et les équipes
éducatives**

sont les principaux utilisateurs des contenus et contribuent par leurs retours à l'amélioration continue du programme.



**Les parents d'élèves
et fédérations de
parents**

participent à la diffusion des messages au sein des familles.



**Les acteurs de
la restauration
collective et les
collectivités**

assurent la cohérence entre les contenus pédagogiques et les pratiques alimentaires proposées aux élèves.



**Les professionnels
(agriculteurs,
diététiciens, chefs)**

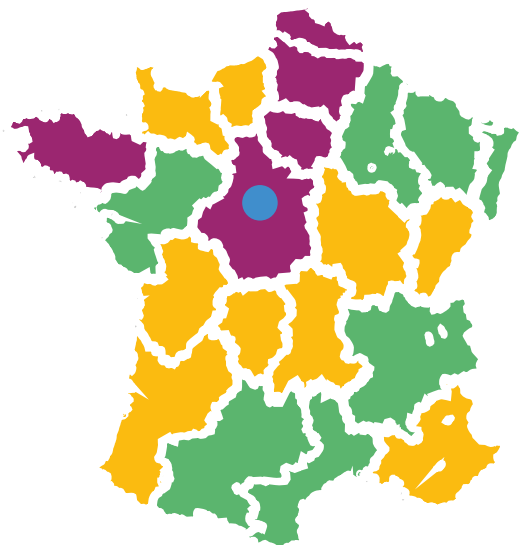
apportent leur expertise métier et contribuent à rendre les contenus concrets et ancrés dans les réalités de terrain.

Le projet s'appuie également sur **des réseaux partenaires déjà constitués** (Vrac, Too Good To Go, Bienvenue à la Ferme, FNSEA dans le cadre des fermes ouvertes, Euro-Toques), ainsi que sur **des dispositifs nationaux et associatifs œuvrant dans le champ de l'éducation à l'alimentation en milieu scolaire** (La Tablée des Chefs, Les Enfants Cuisinent, Au Goût du Jour, La Semaine du Goût, Vivacteo / Vivons en Forme).

Ces coopérations permettent la mutualisation des ressources, la cohérence des messages et l'ancrage territorial du programme, conditions essentielles à un essaimage national maîtrisé.



Le dispositif est conçu pour être réutilisable et transférable, grâce à des outils clés en main (fiches pédagogiques, tutoriels vidéo, kits pédagogiques) et à une méthodologie d'accompagnement claire. Il vise à **essaimer progressivement sur la globalité du territoire national**, tout en renforçant la capacité des équipes éducatives à mener des actions pérennes dans et hors temps scolaire.



L'essaimage

2024/2025 : Centre val de Loire,

2026 : + Hauts de France, Bretagne et Ile-de-France,

2027 : + Pays de la Loire, Rhone Alpes, Grand Est, Occitanie,

Fin 2028 : il est prévu de transférer le dispositif à l'Education Nationale.

UN ESSAIMAGE QUI REPOSE SUR DES MÉCÈNES

FONDATION • AVRIL
RECONNUE D'UTILITÉ PUBLIQUE



orcom
Expertise Comptable Audit & Conseil

MARTIN-POURET



Leur participation va pour les 2/3
directement aux écoles :

- financement des kits de cuisine et de plantation,
- financement des sorties à la ferme et dans les lieux liés à l'alimentation.

Un tiers sert à financer l'administration
de la plateforme, la mise au point de
nouveaux contenus et le suivi des classes
participantes.



CE QUI EST PRÉVU L'AN PROCHAIN



Un test auprès de 500 classes sur 8
régions.



Des partenariats avec des structures
existantes sur chaque territoire, qui
seront des relais locaux de l'Ecole de
l'alimentation.



Une finalisation de la carte
interactive des professionnels.



La mise au point de formations à la
cuisine pour les enseignants qui le
souhaitent.



Un travail de coordination avec
la restauration collective et le
périscolaire.



Une amélioration continue des
contenus de la plateforme à partir
des retours des enseignants.







