







Journée d'étude La restauration collective, un enjeu de transition pour les politiques publiques 13/07/2021

# La cantine, passage obligé de l'éducation à l'alimentation

La délicate impulsion d'une culture commune dans un système national et régional multi-acteurs

#### **Basile Verdeau**

Étudiant AgroParisTech - Troisième année (Nutri)

#### Encadrement:

Aurélie Maurice (LEPS, Université Sorbonne-Paris Nord)
Nicolas Darcel (PNCA, INRAE/AgroParisTech/Université Paris-Saclay)

Dans le cadre du Projet MODALITEA

# La politique d'éducation à l'alimentation

#### • Depuis les années 2000, une dynamique interministérielle d'institutionnalisation



Éduquer les jeunes et créer un environnement favorable à une consommation alimentaire et un état nutritionnel satisfaisant »



Politique de l'alimentation Éducation alimentaire élargie



Inscription de
« l'information et l'éducation à l'alimentation »
PNA contient un axe

« L'éducation alimentaire de la jeunesse »



2019 PNNS 4 PNA 3

Étendre l'éducation à l'alimentation de la maternelle au lycée

2018 : Inscription dans le Code rural comme l'une des finalités de la politique en faveur de l'agriculture et de l'alimentation :

« favoriser l'acquisition pendant l'enfance et l'adolescence d'une culture générale de l'alimentation soulignant les enjeux culturels, environnementaux, économiques et de santé publique liés aux choix alimentaires. »

#### • L'ambition d'une éducation globale et transversale : l'approche globale

- Enjeu d'éducation citoyenne d'éducation multidimensionnelle : nutrition/santé, goût, environnement/gaspillage, culture/patrimoine...
- Éducation transversale : impliquer tous les personnels et tous les temps

### Méthodologie

#### Entretiens semi-dirigés

Ministères: Directions centrales

Directions/Agences régionales/Académies

Associations d'éducation au goût

Recherche scientifique (épidémiologie, goût)

Total: 19 entretiens (visio, téléphone)

#### Documents et publications

Dossiers institutionnels, rapports, évaluations, archives Programmes, plans, stratégies politiques Sociologie, histoire, communication...







- Approche de type sociologie de l'action publique (région Île-de-France)
- Étudier la gouvernance et les enjeux organisationnels dans la mise en place d'actions éducatives

# La problématique posée par « l'approche globale »

Dans quelle mesure l'État peut-il assurer une gouvernance d'une éducation à l'alimentation globale et harmonisée dans un contexte multi-acteurs ?

Le cas particulier de la restauration scolaire est particulièrement pertinent : comment réussir à exploiter la cantine comme un lieu d'éducation en cohérence entre la transmission de connaissances et la « réalité de l'assiette » ?

### La cantine, la « chambre noire »

- Les compétences de la restauration scolaire relèvent très peu de l'État
- Le temps de la cantine est multi-institutionnel
- La cantine n'est pas toujours évoquée spontanément lors des entretiens
- Les services de l'État ne connaissent que rarement le fonctionnement, les collectivités territoriales délèguent beaucoup
- Les personnels de restauration ne partagent pas nécessairement l'approche globale

Moi j'ai aucun lien avec la cuisine collective. Figurez-vous que même le côté nutritionnel des cantines est pas géré par le par le ministère de de la santé, c'est encore un groupuscule qui fait les menus pour les gamins. Je dis pas que ces gens-là sont pas compétents mais ils n'ont pas la pluralité et la même approche de santé, c'est pas leur formation... (responsable ARS)

# L'alimentation, un sujet trop transversal?

- Un sujet multi-acteurs : santé, agriculture, éducation nationale, environnement et transition écologique, cohésion sociale, finances...
- Les acteurs de l'État sont inégalement intéressés par l'éducation à l'alimentation
- Chacun établit ses priorités et ses stratégies selon sa logique institutionnelle
- Il y a peut-être trop de portes d'entrée pour agir en restaurant scolaire

C'est très compliqué d'arriver à mettre en cohérence, et la dimension économique, et la dimension équilibre alimentaire et... et avec le développement durable derrière qui suit puisque vous allez voir les emballages, etc. Donc franchement c'est des sujets compliqués. Alors je suis pas défaitiste hein, mais c'est très compliqué. (infirmière en académie)

#### Le défi de la culture commune

- Du central vers le régional, l'État incite sans contraindre
- La coordination nécessite un espace de dialogue qui n'est pas toujours construit
- L'État cherche à proposer un référentiel commun mais peine à le diffuser
- Chaque éducateur, notamment en restauration, peut avoir reçu une formation différente répondant à des enjeux différents

Il y avait un truc aussi qui était assez énorme, c'est les formations qui sont données aux acteurs de la ville sur tous les volets nutritionnels [...] Parce que il va falloir un moment donné trouver qui finance quoi et qui met de la culture commune là-dedans, parce que si le type qui vous fait la formation sur la restauration collective il vous dit qu'il faut pas manger des œufs, et puis l'autre il vous dit, dans une autre formation donnée par la même boîte de formation, qu'il faut mettre des œufs dans les plats... (responsable ARS)



### L'éducation à l'alimentation, une micropolitique

- Les « éducations transversales » fonctionnent grâce à des partenariats : collectivités, personnel de restauration scolaire, associations, entreprises, parents d'élèves, etc.
- Les actions d'éducation à l'alimentation sont généralement ponctuelles, même si elles sont organisées par l'État (ex : États généraux de l'alimentation en lycée)
- Les partenariats se jouent à l'échelle d'un établissement, d'une commune/intercommunalité, voire d'un département
- Dans les faits, la politique alimentaire globale soutenue par l'État est une accumulation d'initiatives locales orientées dans une direction particulière (pesées des déchets de cantine, petits déjeuners en zone prioritaire, menus à thèmes à certaines occasions...).

Le problème c'est que ça passe forcément par un accord local, entre l'équipe enseignante, voire le chef d'établissement, et la collectivité territoriale, donc propriétaire des lieux si j'ose dire, qui souhaite engager l'école dans ce cursus-là. Et donc c'est du travail de haute couture localement, qui prend un temps fou, parce que c'est de la négociation quasi-individualisée. Il n'y a pas de standard là-dessus. (ancien responsable de la DRIAAF)

### Une fédération d'éducation au goût

- Une fédération d'associations forme les relais éducatifs à une approche sensorielle
- Le Ministère de l'Agriculture a cherché à fédérer à la fin des années 2000
- La fédération et la DRIAAF ont développé un module de formation des personnels de restauration gratuit pour les collectivités, avec un soutien de l'État en région
- L'association de micro-structures devient un interlocuteur conforme à l'approche globale,
   rassurant et capable de développer la culture commune dans les cantines à échelon local

Parce que les classes du goût c'est quand même un dispositif avec une certaine philosophie, qui est vraiment une philosophie assez globaliste, utilisation des 5 sens mais vraiment plus généraliste que ça, prise en compte du territoire, prise en compte en fait des repères de néophobie [...] Et donc toutes les associations qui sont au sein de cette fédération, on est sûrs d'avoir la même philosophie. Ça c'est un gros intérêt. (responsable au Ministère de l'Agriculture)

# Quelle légitimité pour une mission nationale ?

- Cette fédération ne dispose pas de moyens importants
- Son approche n'est peut-être pas aussi globale qu'elle le prétend (plaisir, goût, patrimoine)
- Sa légitimité semble seulement provenir d'une opportunité à la fin des années 2000
- Comment financer le déploiement d'une formation coûteuse et exigeante pour un personnel de cantine en renouvellement permanent ?

OK c'est intéressant, on va expérimenter, mais clairement on n'aura pas les moyens de pérenniser. Donc c'est ça qui m'énerve un petit peu en disant, la DRIAAF, oui on finance, on finance... **D'accord on va former 10 personnes pour un million d'élèves.** Donc il y a toujours ce que l'on affiche, ce que l'on donne à voir d'un projet, qui est toujours fabuleusement bien, et puis il y a la vraie vie où on n'a pas les moyens de faire plus. (infirmière en académie)

#### Conclusion

- L'État est attendu au tournant pour développer l'éducation à l'alimentation en restaurant scolaire mais ne dispose pas d'instruments efficaces dans le contexte de territorialisation de l'action publique.
- Un contraste apparaît entre l'ambition de révolutionner la cantine et la complexité organisationnelle alors que les services en région ne collaborent pas toujours.
- Concevoir l'alimentation comme un sujet transversal que tout adulte peut appréhender dans son discours éducatif pose question (stratégie présente globalement en promotion de la santé).
- La crise sanitaire a détourné de nombreux acteurs du sujet de l'éducation à l'alimentation et rompu le dialogue naissant entre institutions.

