



réseau d'écoles21

réseau suisse d'écoles
en santé et durables

« Un menu pour l'avenir à l'école. Vers une alimentation durable »

Bien pour nous et bien pour notre environnement.

Date : 27 septembre 2023, 8h30-17h00
Lieu : Centre Général Guisan, Pully

La journée aura lieu en partie en extérieur, pensez à vous habiller en fonction de la météo.



Manger est une activité que nous menons tous les jours plusieurs fois. Souvent banalisée, répondant à un besoin vital, l'alimentation est pourtant au croisement de multiples enjeux liant santé, environnement, société et économie. Comment s'alimenter de manière saine tout en respectant l'environnement ? Quelles sont les dernières connaissances à ce sujet ? Comment l'école, lieu de vie et d'apprentissage, peut-elle contribuer à concilier alimentation saine et durable ?

Une réflexion approfondie et interdisciplinaire sera menée lors de cet événement et des éléments de réponses pratiques y seront amenés.



Programme et inscription :

<https://www.reseau-ecoles21.ch/journees/journees-detude>

Programme

08h30	Accueil et café
9h00	Mot de bienvenue et introduction <i>Carlo Santarelli, membre du Conseil de fondation d'éducation21</i> <i>Klára Sokol, directrice d'éducation21</i> <i>Dr. Jessica Franzoni, éducation21</i>
9h15	Alimentation et limites planétaires <i>Dr. Julia Gonzalez Holguera, Unil</i>
9h45	Alimentation durable et santé <i>Prof. Dr. Nicolas Senn, Unisanté</i>
10h15	Pause
10h45	Manger durable à l'école <i>École de commerce de Delémont</i>
11h15	Alimentation et mouvement à l'école <i>Écoles primaire et enfantine de Moutier</i>
11h45	Discussion ouverte au public <i>Modération Joëlle Racine, éducation21</i>
12h15	Repas de midi
13h15	Ateliers et marché en parallèle I
14h25	Ateliers et marché en parallèle II (y compris 10' de pause)
15h35	Ateliers et marché en parallèle III (y compris 10' de pause)
16h30	Conclusion de la journée et apéro

Interventions

Dr. Julia Gonzalez Holguera, Plateforme « Durabilité et Santé », Faculté de Biologie & Médecine - Centre de compétences en durabilité, Unil

Pourquoi faut-il repenser notre alimentation pour respecter les limites planétaires ?

Les recommandations nationales de nutrition ne font pas fréquemment et explicitement mention des impacts environnementaux des choix alimentaires. Pourtant, la production alimentaire est identifiée comme une contribution majeure au dépassement des limites planétaires, notamment au dérèglement du climat et à la perte de biodiversité. Ainsi, comment les régimes alimentaires doivent évoluer au niveau mondial pour assurer la durabilité du système de production alimentaire ?

Sur la base du concept de « cobénéfices », l'intervention souligne également l'importance pour la santé humaine des mesures visant à réduire les dégradations environnementales.

Prof. Dr. Nicolas Senn, Chef de Département de médecine de famille, Unisanté

L'alimentation durable est-elle favorable à notre santé ?

Souvent, nos comportements alimentaires ne correspondent pas aux principes d'une alimentation équilibrée et ne favorisent pas non plus un développement durable. Qu'est-ce que cela signifie concrètement et quelles sont les recommandations, dans le contexte scolaire, pour les enfants et les jeunes ? Sur la base du concept de « cobénéfices », l'intervention montrera aussi l'impact favorable pour la santé humaine des mesures de préservation de l'environnement en lien avec les mesures de promotion de la santé, au-delà de l'alimentation (mobilité, contact avec la nature...).

Exemples tirés de la pratique

Baptiste Willemin, École de commerce de Delémont

Que signifie manger de manière durable à l'école ?

L'expérience d'une cantine de Delémont

Une cantine idéale, c'est comment ? L'école de commerce de Delémont a imaginé l'avenir de sa cantine et s'est interrogée sur la manière de consommer et d'acheter, notamment : quelles sont les habitudes alimentaires des jeunes ?

Un enseignant présentera l'expérience et les réflexions sur l'alimentation durable menées dans son établissement.

Elise Vallat, étudiante pré-HES, avec Fátima Maria Saraiva Marques et Maulde Studer, infirmières en santé scolaire, écoles primaires et enfantines de Moutier

Alimentation et mouvement à l'école : l'exemple des écoles de Moutier

Sur la base du constat que les troubles liés à l'alimentation et au surpoids sont en augmentation parmi les élèves, les écoles de Moutier ont décidé de mettre en place un projet leur permettant d'aborder au mieux leur rapport à l'alimentation et au mouvement. Dans une approche impliquant toute l'école, mais aussi d'autres acteurs extrascolaires, cet exemple de pratique permettra de mettre en avant les différentes possibilités d'appréhender la problématique autant du point de vue individuel qu'en classe, dans l'école et dans son environnement extrascolaire.

Ateliers (à choix) et stands du marché

Atelier 1

Durabilité et santé, EDD et promotion de la santé : quels liens ?

Comment penser les liens entre durabilité et santé d'une part, et éducation en vue d'un développement durable (EDD) et promotion de la santé, d'autre part ? Ces approches sont-elles en concurrence ou, au contraire, se complètent-elles harmonieusement ? Nous explorerons ensemble les liens apparents, et ceux plus insoupçonnés qui se tissent entre ces éléments, pour tendre à une vision holistique.

Dr. Isabelle Bosset, éducation21

Atelier 2

Comment est abordée la thématique de l'alimentation dans les différents plans d'études ?

Comment l'alimentation est-elle traitée dans le Plan d'études romand (PER) et dans les autres plans d'études relatifs au niveau secondaire II ? Des exemples pratiques réalisés dans les classes et au sein de l'école dans une perspective institutionnelle globale viendront concrétiser les réponses à cette question.

Dr. Ayuko Berchtold-Sedooka, éducation21

Atelier 3

CLEVER, consommer durable

Comment, en tant que consommateur.rice informé.e, puis-je partager mes connaissances avec mon entourage ? Dans l'atelier CLEVER sur l'Assiette Durable, les participant.e.s remettront en question leur comportement de consommation alimentaire et découvriront l'impact que la production alimentaire peut avoir sur l'environnement et la vie des producteur.rices. Finalement, ils.elles découvriront les moyens d'action qu'ils.elles peuvent mettre en place pour contribuer à un système alimentaire sain pour leur propre santé et durable pour l'environnement en découvrant les enjeux de cobénéfices santé-environnement dont ils.elles sont le point central.

Capucine Musard, Biovision et Delphine Ducoulombier, L'éprouvette

Atelier 4

Les enjeux de l'alimentation au sein de l'école

Quel rôle peut jouer l'école pour contribuer au comportement alimentaire nécessaire pour l'atteinte des ODD ? Comment y contribuer, de manière attractive en faisant de l'Education nutritionnelle ? Nous vous invitons à partager une réflexion sur les représentations, sur le contexte alimentaire actuel afin d'avoir une vision plus globale des conséquences de notre alimentation sur notre société, notre santé et celle de notre planète. Nous dialoguerons sur le rôle de l'école dans la transformation du « système alimentaire » et nous cocréons des pistes d'actions concrètes à mettre en place de retour dans son école.

Senso5 et BFH-HAFL

Le marché se déroule en parallèle aux ateliers. Il permet aux participant.e.s d'approfondir une thématique ou des outils présentés par les responsables de stands. Chaque stand lance la discussion par une question-clé qui figure sur le cahier de notes. Celui-ci sera mis en ligne sur le site à la disposition des participant.e.s afin d'y concocter son propre « menu pour l'avenir à l'école », tout au long de la journée.

<p>Stand 1 COSEDEC</p>	<p>« Save food, fight waste »</p> <p>La coopérative romande de sensibilisation à la gestion des déchets présentera des données et jeux de sensibilisation des familles et jeunes et à la gestion des aliments adaptables à un contexte scolaire.</p> <p>Question-clé : <i>si on évite le gaspillage alimentaire, combien peut-on économiser par année et par ménage ?</i></p>
<p>Stand 2 École à la ferme</p>	<p>École à la ferme</p> <p>Des fermes ouvertes aux écoles présenteront leurs activités réalisées avec les élèves.</p> <p>Question-clé : <i>quels sont les apports principaux des visites scolaires à la ferme pour les élèves ?</i></p>
<p>Stand 3 éducation21</p>	<p>Dans les coulisses de notre assiette</p> <p>Des exemples de projets et d'activités en éducation en vue du développement durable permettront de montrer comment aborder, avec les élèves, l'impact du développement de l'industrie agroalimentaire sur les modes de productions agricoles.</p> <p>Question-clé : <i>quels effets les modalités de production de notre alimentation ont sur l'environnement et la société ?</i></p>
<p>Stand 4 éducation21</p>	<p>ResponsAbilita</p> <p>La nouvelle offre d'enseignement ResponsAbilita permet aux jeunes et aux enfants de se responsabiliser dans leurs comportements de consommation et de prendre part à la société et sera présentée.</p> <p>Question-clé : <i>quel est le rapport entre la consommation de tabac en Suisse et l'alimentation au Bangladesh, en Zambie ou en Indonésie ?</i></p>
<p>Stand 5 éducation21</p>	<p>Alimentation durable I</p> <p>Les ressources pédagogiques, outils et idées pour aborder l'alimentation durable en classe et à l'école seront exposées.</p> <p>Question-clé : <i>quelles ressources pédagogiques m'aideront à concocter un enseignement EDD ?</i></p>

<p>Stand 6 éducation21</p>	<p>Alimentation durable II</p> <p>Les ressources pédagogiques, outils et idées pour aborder l'alimentation durable en classe et à l'école seront exposées.</p> <p>Question-clé : <i>quels outils me permettent d'aborder l'alimentation durable au sein de l'école ?</i></p>
<p>Stand 7 RADIX</p>	<p>Des repas de midi durables !</p> <p>La check-list « Alimentation durable » guidant les structures d'accueil qui souhaitent renforcer leur offre de repas de midi durables sera présentée, ainsi que des pistes pour la planification des menus, l'achat des produits, la gestion des emballages et des stocks et pour la sensibilisation des enfants. Des conseils seront également donnés pour éviter le gaspillage.</p> <p>Question-clé : <i>comment encourager les structures d'accueil à servir des repas de midi durables ?</i></p>
<p>Stand 8 Fourchette verte</p>	<p>Alimentation équilibrée et durable en restauration collective</p> <p>Le label <i>Fourchette verte - Ama terra</i>, neuf tutos de recettes intergénérationnelles, les repas végétariens Fourchette verte, le kit pédagogique de jardinage « <i>Milena et Marlo et l'aventure d'une petite graine de tournesol</i> » constitueront quelques exemples de moyens mis à disposition par Fourchette verte Suisse pour impliquer les enfants en matière d'alimentation équilibrée et durable. A nos fourchettes !</p> <p>Question-clé : <i>alimentation équilibrée et durable - quels moyens pour impliquer les enfants ?</i></p>
<p>Stand 9 Fit4Future</p>	<p>Fit4Future</p> <p>En étroite collaboration avec les enseignants et les parents, fit4future présentera comment elle amène, par le jeu, les enfants à bouger davantage, les sensibilise à l'importance d'une alimentation équilibrée et stimule leurs facultés intellectuelles.</p> <p>Question-clé : <i>comment fit4future peut-elle aider les enseignants à atteindre les objectifs d'apprentissage du PER en ce qui concerne le thème de l'alimentation ?</i></p>
<p>Stand 10 Projet Papae, école de Mon-Repos</p>	<p>« Du marché à ma récré » : s'alimenter au gré des saisons</p> <p>L'école de Mon-Repos présentera comment elle applique le programme cantonal Papae, permettant aux élèves de découvrir les fruits et légumes au gré des saisons et de réaliser des recettes à partager en classe ou avec les parents. De cette manière, toutes et tous accèdent aux connaissances et à la découverte de nouvelles saveurs, en gardant à l'esprit les petits gestes que l'on peut faire pour la planète.</p> <p>Question-clé : <i>comment mon école pourrait mettre en place un tel projet ?</i></p>

Organisation

Lieu	Pully (VD), <u>Centre général Guisan</u> Av. Général-Guisan 117/119 1009 Pully Accès en bus depuis la gare de Lausanne (13'), Bus 21 direction Paudex Arrêt Pully, Tour Haldimand
-------------	--

Contact	Réseau d'écoles21 info@reseau-ecoles21.ch
----------------	---

Informations générales

Frais d'inscription

Pour les écoles membres du Réseau : deux entrées gratuites par école membre. 120.- CHF pour les personnes en sus.

Pour les écoles non-membres : Les frais pour la journée s'élèvent à 120.- CHF, y compris les pauses et le repas.

Les étudiant.e.s HEP/sciences de l'éducation bénéficient d'un prix spécial de 25.- CHF.

Inscription

L'inscription obligatoire se fait en ligne [ici](#). Chaque participant.e choisit deux ateliers et un moment pour visiter le marché. Attention, le nombre de place par atelier est limité. Une confirmation d'inscription sera envoyée.

Délai d'inscription : mercredi 10 septembre 2023.

L'attestation de participation vous sera remise après la journée.

Informations

- En s'inscrivant, les participant.e.s s'engagent à payer les frais d'inscription. Ceux-ci ne seront pas remboursés.
- Des modifications de descriptifs ainsi que des changements de programme et/ou d'intervenant.e.s sont possibles.
- Les participant.e.s sont responsables de leur sécurité, le Réseau d'écoles21 décline toute responsabilité.