

## ACTES NEUJ PRO 2010

### ATELIER 5

## L'ÉDUCATION À L'ALIMENTATION DES JEUNES : QUELLES RECETTES ?

#### **Intervenantes :**

**Yaëlle ANSELLEM MAINGUY**, Chargée de recherche jeunes et santé à l'INJEP

**Josée FAUQUET**, Responsable du service des personnels et restauration des collèges à la direction éducation jeunesse, sport et culture, au Conseil Général du Gard

**Fatima ACHAB**, Médiatrice de ville à la MJC de Chenôve en Côte d'Or

**Animatrice : Annick ANGLARES**, Directrice du CODES 03

#### **Annick ANGLARES, Animatrice**

Bonjour à toutes et à tous ; nous ne sommes pas très nombreux dans cette table ronde, mais certains nous rejoindront en cours de matinée.

Je suis directrice du comité départemental d'éducation pour la santé de l'Allier ; c'est avec beaucoup de plaisir que j'ai accepté d'animer cette table ronde sur l'éducation des jeunes à l'alimentation, quelles recettes ?

Notre structure, le CODES, participe à de nombreux projets d'éducation nutritionnelle auprès des adolescents ; à ce titre, cette table ronde m'intéressait, d'autant plus que vous le verrez, la qualité de ce qui va vous être présenté donne un panel très large de tous les milieux où cette éducation à l'alimentation peut être conduite.

Cette question de l'alimentation des adolescents intéresse de nombreux professionnels, les médecins, les nutritionnistes, les cuisiniers, les enseignants, les associations sportives, les associations de jeunesse, les parents, les élus des collectivités territoriales et nous en aurons un exemple tout à l'heure ; j'en oublie sans doute, en tous les cas, les professionnels sont intéressés par cette question de l'alimentation des adolescents ; d'ailleurs, à l'heure actuelle, de nombreuses recherches font l'objet de programmes ; le dernier en date, je ne sais si vous en avez entendu parler, est le programme de recherche de l'OCHA qui présente les résultats d'une recherche conduite auprès des 12-19 ans dans 2 régions de France, l'Alsace et Provence Alpes Côte d'Azur, qui présente des résultats assez originaux, qui peut-être bousculent un peu les représentations que l'on peut avoir de l'alimentation des adolescents ; entre autres, on s'aperçoit qu'ils ne sont pas toujours dans la mal-bouffe, et qu'ils apprécient aussi les plats mijotés de leurs grands-mères ; ce programme de recherche, en tous les cas les résultats qui sont publiés, je vous conseille de les découvrir, car je pense qu'en terme de représentation, ils viennent nous remettre les idées en place sur l'alimentation des adolescents ; en tous les cas, ils nous montrent qu'il y a une grande diversité d'adolescents, de comportements alimentaires, de cultures.

En ce sens, je trouve cette recherche extrêmement intéressante.

On le voit, l'alimentation, c'est à la fois l'esthétique, la santé, le goût, les dégoûts, l'identité, l'autonomie, la transgression, le partage, la construction de soi ; on voit que finalement, à travers un acte assez banal, de manger, on touche à de nombreux domaines en terme de déterminants du comportement alimentaire.

On voit là tout l'enjeu de cette éducation à l'alimentation et on voit aussi du coup toute la difficulté qu'elle va poser à tous ceux qui vont entreprendre ou initier des projets dans ce domaine avec les adolescents.

On sait à la fois que l'alimentation doit rester avant tout une source de plaisir, de convivialité, de lien social ; on sait par ailleurs qu'elle est source de pathologies, ne serait-ce que le développement du diabète, de l'obésité dans notre pays qui à l'heure actuelle inquiète en terme de santé publique tous les épidémiologistes au regard des chiffres.

Comment va-t-on pouvoir concilier, dans notre tradition française, le bien manger, faciliter l'accès à une alimentation de qualité, dans notre société où en plus, les modes de vie des adultes et des adolescents évoluent et évoluent vite ?

C'est un vrai pari que de conduire des initiatives sur cette thématique, sur nos territoires ; nous allons voir que c'est possible, que plein d'initiatives intéressantes sont développées un peu partout en France. Nous avons invité pour cette table ronde, vous le verrez, des intervenants qui vont apporter des éclairages et des expériences différentes.

Tout d'abord, Yaëlle ANSELLEM-MAINGUY, qui est chargée de recherche jeunes et santé à l'INJEP, Josée FAUQUET, responsable du service des personnels et restauration des collèges à la direction éducation jeunesse, sport et culture, au Conseil Général du Gard, et Fatima ACHAB, médiatrice de ville à la MJC de Chenôve (près de Dijon en Côte d'Or).

Dans un premier temps, je vais donner la parole à Yaëlle ANSELLEM MAINGUY ; à l'heure actuelle, à la Villette se déroule, déjà depuis 2010, une exposition intitulée « Bon appétit, l'alimentation dans tous les sens » ; cette exposition est encore visible jusqu'au 3 janvier 2011 à la cité des sciences à Paris ; elle a été chargée de l'évaluation de cette exposition sur les adolescents ; pour ceux qui n'ont pas eu la chance d'aller visiter cette exposition, elle va nous présenter en quelques mots cette exposition et surtout, nous livrer les représentations et surtout les réactions des adolescents face à cette exposition.

### ***Yaëlle ANSELLEM MAINGUY, Chargée de recherche jeunes et santé à l'INJEP***

Je vais vous présenter rapidement l'exposition « Bon appétit » et les grands éléments que l'on peut en tirer après quelques mois d'observations et d'entretiens dans cette exposition.

C'est une exposition temporaire qui se situe à la Cité des Sciences à Paris ; la Cité des Sciences a pour ambition d'apporter des éléments concrets et pédagogiques à des questions scientifiques plutôt abstraites.

Ne sachant pas du tout qui est dans la salle, je vais vous rappeler ce qu'est la santé vue par les jeunes et les adolescents, l'alimentation vue par eux, les forces d'une exposition sur l'alimentation et enfin, leurs attentes en matière d'information sur l'alimentation à la sortie de cette exposition ; je vous présenterai donc quelque chose de très contextualisé ; comme le disait Annick, l'enquête Alim-Ados pour tous ceux qui travaillent sur l'alimentation et les adolescents, présente parfaitement les grands traits des questions autour de l'alimentation.

La santé est une notion complexe dont la définition doit prendre en compte de multiples facteurs ; si je vous demande ce qu'est la santé, nous allons chacun avoir notre définition de la santé ; pour les ados, c'est pareil ; quand on leur dit « santé », que l'on fait des brain storming, il est assez intéressant de voir ce qui sort. Nous constatons quand même qu'eux vont être plutôt dans le « avoir la forme » ; quand on est plus jeune, on dit : « la santé, c'est quand j'ai la forme, quand j'ai la pêche, quand cela va », et quand on est un peu plus âgé, c'est : « est-ce que je suis capable ou pas de faire ceci ou cela », et c'est ainsi que l'on va se définir en bonne santé.

Pour continuer ce qui avait été dit hier à la conférence sur les apéros géants, je voudrais dédramatiser un propos : en France, les jeunes vont bien, ils sont plus de 80 % à dire qu'ils sont en bonne santé, et j'aimerais que l'on soit conscient de ce message ; il n'empêche qu'il faut travailler, continuer, etc., mais on n'est pas dans une situation catastrophique avec que des jeunes drogués, toxicos, alcooliques, obèses, qui cumulent tous ces facteurs ; cela doit être important quand on s'adresse à eux, car il y a tout un effort de non stigmatiser leurs pratiques, de les entendre, de les écouter, de faire avec ce qu'ils font et pas de faire comme on voudrait qu'ils fassent.

Dans la perception sur la santé, comme elle est individuelle, on voit bien qu'il y a des nuances selon l'âge, le sexe, la situation socio-économique, l'expérience vécue par soi-même et par ses proches, selon si l'on a un proche qui a eu un problème de santé, on va se situer autrement par rapport à la santé ; selon son état actuel, personnel, ce sera un facteur à prendre en compte pour situer comment chacun, les jeunes comme les adultes, définira la santé.

L'éducation à la santé dans cette idée sera surtout, très rapidement, d'aider les jeunes à avoir des choix plus éclairés ; cela ne va pas être de leur dire « il faut faire comme ceci, il faut faire comme cela », mais tenir compte d'eux, de leur environnement, d'où ils en sont dans leur construction personnelle et où ils se situent par rapport à leurs groupes d'amis, par rapport à leurs parents, etc., et leur permettre ensuite de développer un esprit critique, leur permettre de distinguer une campagne commerciale d'une campagne de prévention, ce qui est parfois très difficile, de savoir lire entre les lignes ; c'est de l'accompagnement, plus un soutien ; on ne peut pas se permettre de dire aux jeunes « il faudra faire comme ceci ou comme cela », car c'est un message qui ne passe pas du tout ; c'est d'ailleurs ce qui ressort énormément, quand on les interroge, avant l'exposition ; ils ont un peu peur : « si c'est pour nous dire que l'on va manger 5 fruits et légumes par jour, on va ressortir, on s'en va »,

même si 5 fruits et légumes par jour, ils ne savent pas du tout ce que c'est ; tous ceux qui sont à l'entrée de l'exposition n'ont pas compris l'histoire des 5 fruits et légumes.

### **Dans la salle**

Il n'y a pas que les jeunes !

### **Yaëlle ANSELLEM MAINGUY, Chargée de recherche jeunes et santé à l'INJEP**

Les patates étant des légumes, les chips sont des légumes, cela peut aller dans de la compréhension un peu rapide !

Sur l'alimentation, on voit bien que tout ce qui touche à l'alimentation renvoie à d'autres dimensions personnelles et sociales, que ce soit la culture, la santé, l'économie, mais aussi et surtout, quelque chose d'important est que par l'alimentation, on se construit et on se revendique au niveau de sa génération ; les adultes vont faire des repas de famille qui durent 5 heures, où il y a 14 bouteilles de vin différentes, il faudra goûter tous les vins, mais les jeunes quand ils sont entre le collège et le lycée ne veulent plus aller à la cantine mais être des jeunes, manger des sandwiches et sécher la cantine, c'est comme sécher les cours, c'est s'accorder du temps à soi, entre copains, et faire un truc presque illégal mais pas complètement ; on ne peut pas manger tous les jours à la cantine, ce sont les bébés qui font cela ; il y a tout un tas de revendications derrière les pratiques alimentaires, qui se mettent en place et sont intéressantes à déconstruire avec eux, pour pouvoir comprendre derrière un sandwich ce qu'il y a et peut-être après travailler avec eux sur ce qu'est un sandwich, s'il y a un sandwich mieux ou moins bien, et comment faire ; j'ai eu des questions cet hiver : « je sais qu'il ne faut pas que je mange trop de grec, mais si j'en mange 2 par semaines, cela va encore » ; après, cela dépend ; est-ce que cela remplace tous les autres repas ? Est-ce en plus des autres repas ? Car les sandwiches peuvent être cumulés à un repas, cela peut être le 4<sup>ème</sup> repas, comme le repas unique de la journée ; il faut donc aller au-delà de ce qu'ils racontent, sinon ils donnent assez rapidement un discours convenu : « je mange bien, je suis sain, je dors bien, je mange 5 fruits et légumes, tout va bien, je ne bois pas de coca cola, il y a trop de sucre » ; et quand on les interroge un peu : « tu n'as pas bu de coca hier ? Avec ton coca, il n'y avait pas autre chose ? » ; du coup, cela sort, et cela sort autrement : « j'étais avec des copains, c'est sympa, on n'a pas trop le droit d'en boire, etc. » ; ce qu'ils attendent aussi de l'exposition c'est cela, cela va être de goûter des choses, de manger ; on verra après que c'est justement ce qu'ils critiquent ; quand on parle d'alimentation, finalement on mange rarement ; à l'école, on a des cours entiers sur la digestion, l'appareil digestif, l'alimentation, et on ne mange jamais ; dans l'exposition, on mange une fois ; du coup, cela reste quand même quelque chose d'hyper abstrait.

L'exposition « bon appétit » s'inscrit dans un cycle d'expositions sur la santé mis en place par la cité des Sciences ; il y avait eu « crad expo » sur tout le fonctionnement rigolo du corps autrement, l'exposition sur la sexualité avec l'image de Titeuf voici 2 ans, l'exposition sur les épidémies, juste avant l'histoire de la grippe, qui n'était pas forcément que sur les ados, mais sur les adultes aussi ; « bon appétit » clôture le cycle et est en cours d'exploitation.

C'est une exposition en cours, vous pouvez y aller ; cela peut être intéressant pour avoir des idées, des manières de voir en pratique l'éducation pour la santé, l'éducation à l'alimentation ; un petit ouvrage est fourni, il est ici, vous pourrez le consulter ; le public visé, ce sont les 9-14 ans ; ce qui est intéressant est que le public réel dans l'exposition actuellement est plutôt celui des 7-12 ans ; quand j'ai fait l'évaluation des premiers mois d'enquête, c'était plutôt 9-14 ans, car les enseignants, les parents se fient aux âges que l'on donne, mais en fait, les 14 ans n'ont pas envie qu'on leur parle comme cela de l'alimentation, ils ont l'impression de tout savoir et qu'on leur rabâche quelque chose, ils sont donc plutôt hostiles ; alors que sur « sexualité », j'ai fait l'évaluation du « zizi sexuel » et là, en revanche, nous avons des jeunes jusqu'à 16 ans, alors que l'expo était plutôt pour les 9-14 ans également.

Il est du coup intéressant de voir comment une thématique peut pousser vers le haut, ou intéresser vers le bas des tranches d'âge ; cela correspond aussi aux manières de s'alimenter, qui se fixent autour de 12 ans ; avant, on est dans un énorme procédé familial, on ne mange que des repas en famille ; à partir de 12-13 ans, on commence à s'autonomiser, à dire « je n'aime pas », tatillonner vers les sandwiches, à 14 ans, on est très sandwich, manger avec des copains ; les parents, c'est sympa, mais si je peux manger un peu plus tôt le matin, car comme cela je ne les vois pas, si je peux éviter de les voir trop le soir, ce serait plus sympa, etc. On cherche des espaces de liberté que l'on ne cherche pas avant ; il y a aussi une part de cela dans le public.

Les objectifs visés par les concepteurs étaient d'aborder l'alimentation non pas par le biais santé, car sur la fiche cela se voit bien, le mot « santé » n'apparaît nulle part, en revanche, il s'agit de soutenir la notion de plaisir, de convivialité, et forcément de santé, sans qu'elle soit affichée.

L'ambition de l'enquête était : comment cette exposition peut-elle être un facteur d'éducation à l'alimentation ; elle s'est déroulée entre avril et mai, l'exposition a commencé en février ; c'était au cours des 3 ou 4 premiers mois, le public a un peu changé, il n'empêche que les résultats sont hyper-récents ; au total, j'ai fait 53 entretiens, une partie avant la visite, une partie pendant, une partie après, pour voir s'il y avait des modifications, si cela répondait aux attentes ou pas ; j'ai interrogé des jeunes comme des adultes, accompagnateurs, soit des parents, soit des enseignants, soit des animateurs de centres de loisirs ; il y a vraiment une différence entre ces trois publics d'adultes, car les animateurs de centres de loisirs le plus souvent n'ont pas le temps de préparer ce genre de sortie, tandis que les enseignants voient cette sortie comme un appui aux cours et les parents comme un appui à l'éducation en famille.

Qu'attendent-ils de la visite ? Pouvoir mieux expliquer concrètement les apports nutritionnels, à quoi cela sert qu'on leur dise « il faut que tu manges des fruits et des légumes » ; ils attendent aussi que cela donne envie aux jeunes de faire attention à ce qu'ils mangent, car il y a tout un truc sur la junk food et la mal-bouffe ; ils aimeraient bien que cette exposition réponde à ce côté : comment fait-on pour que les jeunes aient envie de manger des haricots verts ; pas mal de parents sont venus dans un espoir qui m'a semblé assez intéressant à souligner, c'est-à-dire de résoudre des conflits familiaux qui ont lieu au moment du repas ; « mon enfant ne veut pas manger, comment je fais ? Est-ce que je vais trouver la solution dans l'exposition ? » ; en discutant avec les parents ensuite, et il est bien que cela remonte vers les professionnels que vous êtes, il n'y a pas de nuance entre ce qu'est une nutritionniste, une diététicienne, entre tous les différents professionnels de santé qui peuvent aider à gérer les conflits familiaux autour des repas ; il n'y a aucune définition claire de la part des parents ; de la part des jeunes, je ne vous en parle même pas ! De la part des professionnels que j'ai pu rencontrer, ils en parlent très peu ; du coup, il y a quand même ce besoin de trouver des solutions aux difficultés au quotidien avec ces enfants, qu'ils ne trouveront pas dans l'exposition ; donc, à la fin, ils en sortent et disent « c'est dommage » ; mais cela commence à aborder des sujets qu'ils n'auraient pas forcément abordé de cette manière.

Pour les enseignants et pour les jeunes, l'exposition permet surtout de compléter ce qui a été dit en classe ou à la maison, et pour les jeunes, de mettre en pratique leurs connaissances, de tester vraiment sur le terrain ; et comme je le disais, ils veulent manger ; en tout cas, les jeunes qui viennent veulent manger.

L'exposition a pour ambition, et cela marche très bien, tout ce qui est l'idée « voir pour comprendre », car tout est mis en dimension ludique ; ici, une petite photo de l'appareil digestif, grand, impressionnant, avec une bouche géante, un cerveau, cela se finit par les toilettes ; ils passent beaucoup de temps là-dessus car c'est assez impressionnant, et en même temps, ils ressortent des choses hyper intéressantes ; dans les classes ou les groupes de jeunes, on a des niveaux très différents ; dans les classes, certains élèves sont très bons à l'école, d'autres moins bons, et l'exposition permet à ceux qui sont moins bons au niveau scolaire académique de se retrouver compétents ici, car c'est une autre manière d'apprendre sa leçon, de la voir en pratique ; ils ressortent tous avec les mêmes connaissances autour de la digestion ; c'était plutôt des moments chauds, chaleureux ; ils disaient « c'est cela la digestion ? Ah ouais » ; des choses se sont passées autour de ce qu'ils appellent le « digestomatique », qui étaient plutôt positives ; j'ai trouvé cela plutôt intéressant. Et nous sommes tous dans cette situation : la digestion à l'intérieur de soi, oui, mais en même temps, ce n'est pas très clair, on ne peut voir ce qui se passe à l'intérieur de soi ; le voir en 3D, sans pouvoir le toucher, mais quand même pas mal touchent les dents, etc., pour voir comment cela se passe, cela intrigue.

Ce genre de manip, ce qui est appelé des « manips » à la cité des sciences, la mise en 3D d'éléments scientifiques, permet le passage du ludique à l'éducatif ; cela implique forcément, en tout cas pour ce genre de chose, un lien entre les jeunes et les adultes, soit à la demande des jeunes, soit parce que les adultes viennent en tant que messagers expliquer ce que c'est, mais pas mal de jeunes quand même viennent rattraper les adultes en disant « là, je ne comprends pas, peux-tu me raconter ce qu'est ce jeu ? » ; il y a des petits cartels, ils n'ont pas forcément envie de lire, et lire est difficile pour beaucoup ; ce qui est pas mal est que cela inverse la demande ; ce ne sont plus les adultes qui vont asséner un discours « l'alimentation, c'est comme ceci ou comme cela », mais ce sont les jeunes qui seront en demande : « explique moi ce qu'est la digestion, je voudrais comprendre » et c'est plutôt chouette, la relation entre les deux générations, et le rôle de chacun est mis en situation autrement ; cela crée de nouveaux liens entre les enseignants et les jeunes, par exemple, ou les animateurs et les jeunes, car ensuite, on peut parler de choses autrement ; d'un coup, la relation n'a pas été uniquement « je suis un prof sur une estrade et vous êtes les élèves derrière vos bureaux ».

Une autre petite manipulation dans l'exposition a pour but d'apprendre à faire ses courses, ainsi que je l'ai appelé très rapidement ; cela ressort dans les entretiens quand je leur demande à quoi ils ont

joué ; « j'ai joué à la caissière », « j'ai joué à apprendre à faire les courses » ; ce sont des caddies où il faut biper des produits, il y a pas mal de questions sur un écran disant « tu veux faire des courses, quels yaourts vas-tu acheter ? » et il y a plein de paquets de yaourts ; cela fait un profil de consommateur à la fin, qui permet de dire : « fais attention, tu es plus sujet au marketing, tu n'as pas regardé les ingrédients » ; c'est une sensibilisation à comment faire ses courses ; on le retrouve pas mal dans l'enquête « anim-ados » et dans le baromètre nutrition sorti en 2008 par l'INPES ; dans la population générale, 12-75 ans, interrogée par le baromètre « santé-alimentation », ceux qui prêtent le moins d'attention aux ingrédients et aux courses sont les plus jeunes, et pourtant, ce sont les consommateurs de demain ; il y a donc notamment dans l'exposition un moment où l'on dit « plus il y aura de lignes pour un produit au niveau des ingrédients, plus on peut peut-être choisir un autre produit » ; comment choisir un produit quand on hésite entre 2 paquets de yaourts nature ? Il faut peut-être choisir celui où il y a le moins d'ingrédients listés, car c'est celui où il y aura le moins de E, E, E, etc.

C'est une autre manière de parler de l'alimentation, car il faut bien lier alimentation et consommation, qui met cela en éléments ludiques ; ce qui m'a fait pas mal rire est que les filles sont plutôt intéressées par tel jeu, les garçons moins ; les filles se projettent dans les métiers de leurs mères, elles jouent à la caissière, les garçons ne font pas les courses, etc.

Ce qui est pas mal aussi est d'aller au-delà de l'exposition et de voir la répartition des rôles dans les familles qui est reproduite dans l'exposition ; parfois, c'est à pleurer, je ne vous le cache pas, mais c'est ainsi.

Autre élément de l'exposition assez chaleureux et chouette, toute une partie intitulée « le goût des autres » qui s'intéresse à tout ce qui est cuisine de l'extérieur, qui ne s'arrête pas à la cuisine en France avec 3 repas par jour, avec entrée, plat et dessert, qui montrait (cela sort dans les entretiens) que la cuisine permet de rencontrer les autres, donne envie de voyager ; des recettes viennent de Laponie, du Maghreb, du Pérou ; ils trouvent d'un coup des pays fous, ils ont envie de goûter ; ils ne goûtent rien, c'est tout en vidéo, il n'y a pas d'odeur. Il y a là aussi de la frustration, mais en même temps, cela attise la curiosité.

Dans ce côté ouverture sur le monde, en Ile-de-France particulièrement, mais toutes les régions se déplacent à la cité des sciences pour ce genre d'exposition, ce qui est chouette est que d'un coup, tout le monde est normal, car tous les plats de tous les continents sont représentés, que les enfants qui ne mangent pas forcément entrée, plat et dessert, qui ne mangent pas forcément 3 repas par jour avec du fromage, sont aussi représentés dans l'exposition et ils peuvent montrer à leurs copains que chez eux, on mange plutôt comme ceci ou comme cela ; d'un coup, des échanges se font entre jeunes, qui se disent « chez toi, c'est plutôt comme ceci » ; dans cette vidéo, on apprend à faire un couscous, du mafé, des recettes ; c'est très rapide, mais il y a les bases d'apprentissage des recettes ; on apprend à faire un pot au feu, chacun peut échanger.

Ce qui ressort dans toutes les enquêtes que j'ai pu faire sur la santé, c'est le besoin de se sentir normal, et comme les autres ; c'est énormément délogé à l'adolescence, c'est présent chez les enfants, les plus jeunes, et qui est hyper important à l'adolescence, c'est être normal, ne pas se faire montrer du doigt, « ce n'est pas parce que tu es noir que tu manges du mafé », pour changer du titre « je suis noir et je n'aime pas le manioc » mais c'est un peu cela ; c'est « moi, je peux manger entrée, plat et dessert, mais toi, j'aurais dit que tu étais plutôt blanc et allais manger du fromage à tous les repas, mais finalement, il y a autre chose chez toi » ; dans une famille, on peut manger le lundi tel produit, le mardi tel autre et le mercredi un troisième ; il y a finalement l'interculturel qui joue ; cela a été très fortement ressenti à la sortie de l'exposition ; ils ont été très touchés et curieux de tout ce qui pouvait se faire ailleurs comme manière de s'alimenter.

Dans cette idée, la suite de l'exposition était tout un volet sur les inégalités mondiales en matière d'alimentation ; cela les a très fortement touchés ; on n'arrête pas de leur dire « les jeunes mangent mal » ; quand on leur demande « tu manges bien ? », la réponse est « tout le monde dit qu'on mange mal, donc, même quand on fait des efforts, c'est que l'on mange mal » ; là, c'est fait ; et d'un coup, ils se disaient « certains, ce n'est pas qu'ils mangent mal, ils n'ont pas le choix » ; c'est un photographe qui a photographié la consommation une semaine d'une famille dans plein d'endroits de la planète ; six photos sont présentées ; le risque était là, c'était un peu périlleux pour les concepteurs de l'exposition, car une photo, c'est figé ; ils se sont dit : « est-ce que cela va marcher ou pas ? Est-ce que seuls les adultes vont regarder ? », car les adultes ont un apprentissage à l'exposition, un rapport à la mise en scène qui est différent ; mais en fait non, j'ai trouvé plein de jeunes « scotchés » sur ces photos, car il y a une famille américaine, une famille au Tchad, une famille en Allemagne, une famille en Bolivie ; ils ont donc regardé, et au-delà même de l'alimentation ; ils regardaient dans la maison comment c'était fait pour voir s'ils étaient riches ou pauvres ; ils sont vraiment plus curieux que ce que l'on aimerait bien nous faire croire ; ils vont bien au-delà du premier plan de la photo.

Tout ce côté interculturel les intéresse beaucoup en revanche, et je pense qu'il y a pas mal de choses à faire en matière d'éducation à l'alimentation, pour favoriser tout le côté interculturel.

Sur les dernières expositions évaluées, il y a ces points, cela marche plutôt bien, ce sont des quizz simples, avec des questions très simples ; « les nutriments sont assimilés au niveau de la bouche, du cerveau ou de l'intestin » ; il faut appuyer sur un bouton et vous voyez des jeunes le faire ; ensuite, on a une évaluation de chacun.

Cela pourrait développer un esprit compétitif, mais ce n'est pas du tout ce qui se passe, car ils se serrent les coudes pour avoir un maximum de réponses et gagner tous ensemble, c'est assez rigolo ; ils veulent tous avoir le plus de points, et certains retournent dans l'exposition quand ils ne les ont pas tous eus, pour chercher les informations ; ils sont contents quelque part, car on leur apprend à avoir des contrôles, à tout le temps tester leurs connaissances, de pouvoir là aussi les tester.

Ce genre d'exposition permet de se réapproprié un vocabulaire spécifique, de concrétiser des mots clefs vraiment liés à l'alimentation qui sont difficilement perceptibles, tout ce qui est calories, « anorexie », un autre mot que j'ai donné car il a pas mal été cité ; il n'empêche qu'après, ils ont quand même du mal à définir tout ce qui est calories, il ne faut pas se leurrer ; mais ils ont entendu le mot et ils commencent à avoir une idée de la définition ; on les persécute un peu avec l'idée « attention, pas trop de calories » dans toutes les publicités ; cela clarifie un peu ; on entend un peu moins à la sortie de l'exposition les idées que l'on entendait au départ, c'est-à-dire « la soupe fait grandir et le poisson rend intelligent » ; cela va un peu au-delà ; ils ont compris pourquoi on leur disait cela, ce qui pousse les adultes à faire passer ce genre de message.

Après la visite, les points forts à souligner, dans l'ensemble, ils se sentent concernés par ce sujet de santé publique, ils sont intéressés par l'alimentation ; ma collègue parlera après moi, elle me disait « ce n'est pas forcément en liant santé et alimentation », mais c'est quelque chose quand même qui les interpelle ; ils sont très intéressés par le fait de pouvoir voir ce que l'on apprend, de concrétiser ce que l'on apprend ; il y a quand même tout un problème à l'école, être 35 par classe et ne pas avoir le temps de revenir sur le cours en lui-même ; et l'enseignant n'a pas non plus les moyens de mettre en pratique ; c'est donc un bon support éducatif.

Ils sont aussi contents d'avoir des arguments sur ce qu'est un repas équilibré, car avant l'exposition, un repas équilibré est globalement très flou ; ils savent qu'il faut manger des fruits et des légumes, mais qu'est-ce qu'un fruit ? Qu'est-ce qu'un légume ? C'est très compliqué. Et un repas équilibré, est-ce 3 repas ? Vaut-il mieux en faire 4 ? Quelle est la notion d'équilibre ? Équilibré pour une fille, pour un garçon, pour un jeune, pour un moins jeune ? Toutes ces notions sont assez difficiles.

Il y a pas mal d'exercices physiques dans l'exposition, qui permettent de comprendre qu'un repas équilibré sera aussi en fonction de si l'on fait du sport, si l'on reste plutôt sur l'ordinateur, si l'on a plutôt une activité nocturne ou la journée ; sur toutes ces notions, des pistes sortent à la fin des entretiens à la fin de l'exposition.

Autre élément fort : la prise de conscience de la diversité culturelle à travers l'alimentation ; ce qui était touchant pour moi était de les voir très interpellés par tout ce qui est inégalités mondiales, au niveau de l'alimentation ; ce pourrait être une manière d'aborder autrement les questions d'alimentation.

Cette exposition, ce genre d'exposition a sa place pour faire du lien entre les normes de l'école, celles de la famille, qui peuvent être contradictoires, et leurs pratiques réelles ; il y a vraiment tout un truc entre ce que l'on dit qu'il faut faire à l'école, ce que la famille dit qu'il faut faire et ce que l'on fait réellement ; c'est difficilement audible pour les adultes finalement ; le discours tenu hier sur l'alcool se retrouve sur l'alimentation, c'est-à-dire « l'alcool, quand on demande aux jeunes, personne n'est rentré avec quelqu'un de bourré dans une voiture à la fin d'une fête, personne ne boit au volant, jamais » ; là, c'est un peu pareil, je mange bien, il n'y a pas de problème, je fais très attention ; parfois, je mange un tout petit peu de Nutella, mais c'est vraiment quand je me lâche un maximum ; il y a vraiment un côté où il faut pouvoir les écouter, c'est ce qu'ils demandent, pour ensuite déconstruire ce qu'ils font, avec eux.

Beaucoup de questions demeurent à la fin de l'exposition, c'est relativement peu abordé finalement, sur la différence entre les messages publicitaires et les messages de prévention réels ; j'ai cité là les alicaments, car une publicité passe depuis que l'exposition a commencé, sur je ne sais quel produit laitier, qui soi-disant renforce les défenses immunitaires, qui est génial, qui permet d'être super-génial à l'école et d'avoir son bac à 2 ans ; du coup, ils se demandent, comme ce produit n'est pas vraiment abordé dans l'exposition, ce que c'est ; n'est-il pas abordé car c'est une marque, que du coup il ne faut pas le mettre, ou est-ce que cela marche vraiment ? Ils ont besoin de savoir si la pub dit vrai ou faux et là-dessus, cela ne tranche pas trop.

Ce qui manque aussi dans cette exposition, c'est tout ce qui est : repérer les lieux et les professionnels de santé spécialisés dans l'alimentation et plus largement dans la santé ; je regrette à

chaque fois dans la cité des Sciences qu'il y ait à l'intérieur la cité de la Santé et qu'il n'y ait pas de lien entre les deux endroits ; c'est dommage, cela permettrait quand même de faire du lien.

Enfin, tout ce qui est questions sur le bio : tous les baromètres nutrition montrent bien qu'il y a une différence entre un aliment qui est bon pour la santé et un aliment qui est bon au goût pour les jeunes ; pour eux, un aliment bon pour la santé n'est pas forcément bon au goût, et un aliment bon au goût n'est pas bon pour la santé, si l'on prend le cas des frites par exemple.

La question du bio revient là ; j'ai eu pas mal de jeune qui m'ont parlé tout seuls du bio, car c'est abordé, sans l'être de manière très frontale, dans l'exposition, en disant : « de toute façon, mes parents veulent que je mange bio, mais je trouve cela dégueulasse, car tout a goût de farine » ; cela, c'est fait ; est-ce le bio qui donne cela ? Un yaourt bio a goût de farine ; d'accord, et donc, le label bio peut être contre-productif, c'est-à-dire qu'ils ne vont même plus goûter des produits bio, car de toute façon, ce n'est pas bon ; ils n'ont pas envie de manger un truc qui n'est pas bon au goût, même si c'est bon pour la santé.

Plein de petites choses ressortent comme cela, tout ce qui est autour du bio est plutôt intéressant à creuser, dans des années où l'on n'arrête pas de renforcer l'image du bio, et peut-être de permettre de comprendre ce qu'est finalement le bio, car ils ne comprennent pas ce qu'est ce label bio.

Nous venons de sortir à l'INJEP un numéro de la revue « Agora – débat jeunesse » sur la santé et les jeunes, qui ne s'intéresse pas particulièrement à l'alimentation, mais qui peut je pense intéresser des gens dans la salle ; je l'ai donc mentionné ici sur le power point.

### ***Annick ANGLARES, Animatrice***

Merci Yaëlle ; vous aurez sans doute tout à l'heure de nombreuses questions à lui poser ; elle nous a donné envie en tous les cas de découvrir au moins l'exposition ; elle a donné les fondements à travers l'évaluation qui a pu être faite auprès des jeunes, de cette éducation alimentaire, en tous les cas ce vers quoi il faudrait essayer de tendre.

Maintenant, dans les collectivités territoriales, à l'image du Conseil Général du Gard, nous allons voir comment on se préoccupe dans la restauration scolaire et notamment dans les collèges, de cette éducation à l'alimentation, à la fois par le pôle restauration, à travers les menus, la qualité de ces menus, la présentation des plats, mais aussi autour des actions éducatives menées auprès des élèves.

Josée FAUQUET va nous présenter ces actions développées par le Conseil Général du Gard dans ce domaine.

### ***Josée FAUQUET, Responsable du service des personnels et restauration des collèges à la direction éducation jeunesse, sport et culture, au Conseil Général du Gard***

J'aurais un discours moins universitaire que Yaëlle, car je suis dans la pratique tous les jours au niveau des établissements scolaires ; je suis responsable d'un service qui gère l'ensemble des ATTEE que nous avons récupérés depuis 2004, les anciens agents d'Etat des collèges ; j'ai la charge dans la gestion de ces agents de travailler particulièrement à un pôle restauration que nous avons envie de développer, en lien forcément avec l'alimentation et ce que l'on peut proposer au niveau du restaurant scolaire dans les établissements.

Pour poursuivre quelques instants par rapport à ce que vient de dire Yaëlle, je suis du Gard, pas très loin de l'Hérault, si vous avez l'occasion de venir dans notre région, venez voir également le musée Agropolis, qui se situe à Montpellier, où nous avons toute une équipe de chercheurs avec lesquels nous travaillons, nous collectivités de la région, sur l'alimentation ; on y trouve une exposition permanente du même style un peu, moins grandiose peut-être, sur l'alimentation et le monde, à laquelle participe un grand nombre d'établissements scolaires de la région d'ailleurs ; elle est ouverte toute l'année ; on a également des outils pédagogiques assez importants, des tests, et un site Internet très intéressant où vous pouvez télécharger des outils, si vous en avez besoin ; ils ont également mis à disposition des établissements scolaires un mini-self où les jeunes font comme s'ils étaient au self du collège, mais c'est un test, et à la fin, un ordinateur leur dit s'ils ont choisi les bons aliments au self ; c'est intéressant, ludique également et en général, les collégiens aiment beaucoup ; il y a souvent à la fin des cris, quand ils appuient sur le bouton et se rendent compte qu'ils n'ont pris que du gras ou pas ; c'est très amusant, et c'est une exposition qui est à disposition des établissements scolaires, qui est très souvent retenue.

Je travaille dans une collectivité ; pourquoi une collectivité s'intéresserait-elle à l'alimentation des jeunes ? A priori, un Conseil Général, on ne voit pas trop ... On parle souvent des compétences obligatoires et depuis les lois de décentralisation, dans les compétences obligatoires au niveau des collèges, nous avons essentiellement la construction et l'équipement ; on s'est peu intéressé à la restauration scolaire jusqu'en 2004, où avec la loi relative aux libertés et responsabilités locales, notre

responsabilité en matière de restauration scolaire a été pleinement engagée au niveau de l'alimentation, puisque nous avons récupéré, entre autres, la gestion des cuisiniers ; c'est quand même très important.

L'avantage que nous avons dans notre collectivité, c'est que nous avons des compétences partagées ; nous avons évidemment des compétences en matière de santé, à travers le social et la PMI, nous avons des compétences en matière d'éducation, c'est le domaine dans lequel je travaille, des compétences en matière d'agriculture, nous travaillons aussi avec le secteur agricole ; des compétences légales en matière de construction, je travaille beaucoup avec la direction des bâtiments sur les aménagements des restaurants scolaires ; nous avons cet avantage dans la collectivité, nous pouvons effectivement travailler en inter-directions ; c'est le même cas pour la région Languedoc-Roussillon avec laquelle nous travaillons aussi sur l'alimentation au niveau des lycéens ; nous avons en commun une convention, nous avons un programme régional auquel participent tous les Conseils Généraux avec la région Languedoc Roussillon sur la question de la restauration collective.

Dans le Gard, pourquoi s'est-on intéressé à cela, et qu'est-ce qui a fait que depuis quand même un certain temps (cela fait 7 ou 8 ans que je m'intéresse à l'alimentation et j'apprends tout le temps, j'ai beaucoup appris, j'ai complètement modifié moi-même mon alimentation depuis 8 ans, c'est le hasard) je me suis rendue compte effectivement que, même en tant qu'adulte, on n'y connaissait rien, on n'a aucune notion de l'équilibre alimentaire, de l'alimentation ?

Je vais vous parler à la fois de la restauration collective, de ce que l'on fait, de ce que l'on met en place avec les collégiens et aussi du bio ; nous sommes engagés depuis 8 ans en restauration scolaire au niveau du bio dans le département, car nous avons la chance d'être dans le 2<sup>ème</sup> département de France en tant que producteur, nous avons 2 % d'agriculteurs bio ; notre Président y tient beaucoup et nous avons toute une action au niveau de l'agriculture, ce qui nous aide beaucoup pour nos actions éducatives avec les jeunes.

J'ai la chance de disposer depuis 8 ans dans le service d'une diététicienne ; nous avons été le 1<sup>er</sup> département de France à recruter une diététicienne ; nous avons travaillé avec elle ; le social a été un peu jaloux, disant « pourquoi as-tu une diététicienne à l'éducation alors qu'au social nous n'en avons même pas » ; nous avons travaillé sur sa fiche de poste un certain temps car on se disait : « maintenant que tu es là, que va-t-on te donner à faire ? »

Cette diététicienne a plusieurs fonctions, vous le verrez quand je vous présenterai les différents documents, c'est à la fois une personne ressources, c'est-à-dire qu'elle participe à l'élaboration et à la validation des menus dans les commissions menus des collèges ; ce n'est pas une mince affaire, car les cuisiniers et l'équilibre alimentaire, c'est parfois deux mondes complètement différents ; ils nous disent « il faut que les gamins mangent, il faut leur en mettre beaucoup dans l'assiette » ; lorsque nous reprenons les choses en disant « il y a des grammages », on semble être ceux qui mettons « le bazar » au niveau de la réalisation des menus, nous avons beaucoup de mal ; mais depuis la loi, nous l'imposons, et c'est une force pour un Conseil Général car maintenant, au niveau de la restauration scolaire, on peut imposer ; vous le verrez, c'est assez intéressant.

Une autre force : nous avons la gestion des cuisiniers ; nous avons mis en place un certain nombre de formations obligatoires, à plusieurs niveaux, celui de l'hygiène et de la sécurité, il y a la méthode achat CCP dont vous devez avoir entendu parler si vous travaillez dans des conseils généraux, on nous « saoule » un peu avec cela, et du coup, on oublie la qualité.

Je me dispute avec mes collègues du labo, tout doit être aseptisé, nettoyé, etc., la vêtue (que je gère aussi), on y arrive encore à peu près, faire porter la charlotte etc., c'est encore parfois compliqué, mais parfois les questions d'hygiène et de sécurité vont à l'encontre des bonnes pratiques culinaires ; on fait donc un peu attention avec le labo ; nous avons mis nos formations en parallèle, c'est-à-dire que le labo intervient, et la diététicienne intervient également, en même temps, justement pour essayer d'éviter cet acharnement sur l'hygiène et la sécurité ; nous avons également des accompagnements pratiques de la part de la diététicienne auprès des cuisiniers dans l'aide à l'application, car il ne s'agit pas seulement de les former, il faut voir après comment ils peuvent le mettre en œuvre ; quand ils rentrent dans leur établissement, le gestionnaire leur dit « non, je ne fais pas cela, je ne mets pas d'argent là-dedans, tu te débrouilles » ; par chance, nous avons aussi la gestion des budgets ; là encore, j'ai la gestion du fameux R2, le budget restauration, et nous pouvons, nous Conseil Général, jouer là-dessus en disant « si vous ne mettez pas cela en œuvre, nous ne vous donnerons pas telle subvention » ; nous avons aussi des marges de manœuvre assez intéressantes pour jouer là-dessus.

Nous avons tout le volet d'action éducative ; la diététicienne intervient à deux niveaux, dans le cadre scolaire et dans le cadre extra-scolaire, sur des temps différents, les temps de repas en faisant des animations, des tables de découverte, notamment sur le bio, des expositions : elle participe à toutes les actions qui sont menées dans les collèges, les actions santé, les semaines santé, tout ce qui peut

exister dans le cadre du CESC ; elle travaille aussi dans les classes avec les enseignants, souvent les enseignants de SVT, les profs d'histoire et géographie, les profs de sport aussi ; nous avons fait des modules « alimentation et sport » et les acteurs de la restauration, le personnel de cuisine ; ce qui est quand même fantastique dans les établissements scolaires, c'est qu'il y a vraiment 3 mondes, le monde des ATE, le monde administratif (principaux, gestionnaires, secrétariat) et le monde des enseignants et ces gens ne se parlent pas ou se parlent très peu ; ils se croisent ; les enseignants viennent manger dans le restaurant scolaire, ils se mettent dans une salle à part, ils ne parlent pas toujours aux jeunes et ils ne parlent surtout pas aux cuisiniers ; il est vrai que nous avons très peu d'enseignants, pour y travailler depuis de nombreuses années ; au début, nous avons passé une convention avec l'inspection académique et nous avons renoncé, à la demande de l'inspection académique, car cela ne marchait pas ; nous avons beaucoup d'enseignants qui nous demandaient d'intervenir, mais pour eux, et ensuite, ils ne venaient même pas manger avec les élèves au restaurant scolaire quand on leur demandait de les accompagner.

Je mène aussi des actions éducation environnement sur d'autres choses, et nous avons souvent ce constat : les enseignants arrivent avec les gamins et nous laissent faire ; j'ai des animateurs dans le service, ils nous laissent faire et eux vont boire un café ; je caricature, car je m'entends très bien avec les enseignants, mais quand même, nous avons souvent au départ ce mode de fonctionnement ; ensuite, l'histoire, chemin faisant, cela évolue, mais cela reste toujours quand même un peu compliqué ; c'est aussi l'organisation dans les collèges, chacun a son job ; ils viennent pour enseigner, le cuisinier est là pour faire la cuisine, on ne peut pas non plus le reprocher aux uns et aux autres, c'est assez compliqué, et il y a aussi les questions de statut qui sont difficiles.

Je m'arrête sur la présentation du rôle de la diététicienne, car je vais vous montrer maintenant tous les outils ; c'est peut-être plutôt ce qui vous intéressera ; je vous présente un power point.

Je vais d'abord faire le détour par le bio pour arriver ensuite à l'animation ; nous avons un programme qui s'appelle « éducation du jeune consommateur » ; nous l'avons baptisé ainsi, nous cherchions un nom voici quelques années ; maintenant, cela a été reconnu et validé par les élus ; dans le cadre de ce programme « éducation du jeune consommateur », nous mettons en place toutes les actions que je viens de vous citer.

Le bio, je vous le disais, est pour nous une vieille histoire, cela remonte même avant 2002 où je suis arrivée, mais en 1993 déjà, le centre d'initiatives, le SIVAM qui travaille nationalement, qui est une association oeuvrant dans le domaine de l'agriculture biologique en restauration collective, avait déjà démarré dans le Gard quelque projets, mais à l'époque, c'était parcellaire, avec les établissements scolaires.

Quand nous avons mis en place notre projet, quel était le message ? C'était de permettre une prise de conscience collective que manger était un acte essentiel, pour l'équilibre humain et pour le respect de l'environnement ; nous ne sommes pas du tout partis du mot « santé », car ce que nous renvoyait les jeunes et ils ont bien raison, c'est qu'ils sont en bonne santé ; quand on commence à leur parler de cela, c'est « vous allez nous faire la morale, etc., cela ne nous intéresse pas » ; volontairement donc, nous ne parlons pas de la santé ; d'ailleurs, ce n'est pas non plus le métier de la diététicienne ; nous ne parlons donc pas de cela, en revanche nous parlons énormément d'environnement et comme nous sommes quand même un département assez agricole, vous verrez que toutes nos actions portent sur l'environnement, d'où vient le fruit, le légume, l'œuf que l'on mange ; on fait donc des visites d'exploitation chez les producteurs agricoles avec le réseau Racine qui est un réseau d'agriculteurs formés à l'accueil ; les enseignants utilisent ce type de démarche, où les agriculteurs expliquent comment pousse une salade, pourquoi elle se retrouve un jour dans l'assiette.

Nous travaillons donc plutôt là-dessus, sur l'origine de l'aliment, où il est produit, comment et pourquoi ; c'est pourquoi j'ai marqué « c'est un outil permettant l'apprentissage de la citoyenneté » aussi, car il y a le lien avec : comment vit-on autour de nous et que fait-on ?

Qu'a fait le Conseil Général là-dedans ? Nous avons bien évidemment soutenu financièrement les SIVAM, car sans eux on ne ferait rien, c'est évident, ce sont les professionnels du bio, pour aider le développement de marchés d'exploitations agricoles, car ce n'est pas du tout évident, notre gros problème est bien évidemment l'approvisionnement dans les restaurants scolaires.

Nous avons délibéré à l'époque et embauché une emploi jeune.

Comment avons-nous mis en œuvre le projet ? Nous avons créé un comité de pilotage qui perdure depuis 8 ans, je l'ai fait mercredi matin avant de venir ici, et nous avons toujours autant de monde autour de la table ; nous nous réunissons avec les SIVAM, les cuisiniers, les gestionnaires, les parents d'élèves, les associations et le Conseil Général est fédérateur de la démarche ; c'est nous qui mettons en œuvre tout le projet et le menons ; nous avons passé des conventions avec des associations, avec l'éducation nationale, les infirmières de santé scolaire ; nous avons mis en place

des réseaux d'échanges, les formations de cuisiniers ; vous voyez une séquence d'animation de la diététicienne, nos cuisiniers.

Il y a toujours une histoire d'argent dans l'affaire ; les collèges voulaient bien mettre en place du bio, mais ils disaient que cela coûtait cher, maintenant on ne l'entend plus, et j'en suis ravie, le mercredi matin, on ne parle plus d'argent ; on a quand même mis 8 ans pour ne plus parler d'argent, car cette histoire du surcoût, si l'on ne parle que de cela, on ne fait rien. Nous avons effectivement tous les leviers dont j'ai parlé tout à l'heure pour résoudre ces problèmes d'argent ; à l'époque, nous avons fait voter une subvention de 40.000 € et nous en sommes maintenant à 100.000 € car au départ, j'avais 8 collèges qui adhéraient à notre projet, ils sont aujourd'hui 45 ; c'est différent effectivement, et cela sur 53 collèges ; l'objectif 2011 est d'avoir les 53. 45 collèges mettent donc en place l'alimentation biologique dans les collèges.

Je ne travaille pas toute seule, car à l'éducation, toute seule, on n'arriverait à rien ; je travaille avec mes collègues de l'action économique qui mettent en place dans le Gard l'action « militant du goût » et avec la Région, avec les produits « Sud de France » ; nous travaillons avec tous ces producteurs, au niveau de l'approvisionnement, toutes les personnes qui intègrent cette reconnaissance ; il y a toutes les reconnaissances traditionnelles, label rouge, etc., je vous les présenterai après, mais nous avons notre label « militant du goût » dans le Gard, qui est très important ; beaucoup d'actions sont faites par le secteur de l'action économique là-dessus avec des concours.

### ***Annick ANGLARES, Animatrice***

Pourrez-vous développer un peu les actions éducatives ? Et comment les jeunes les reçoivent aussi ? C'est ce qui nous intéresse.

### ***Josée FAUQUET, Responsable du service des personnels et restauration des collèges à la direction éducation jeunesse, sport et culture, au Conseil Général du Gard***

Mais pour qu'ils les reçoivent, je pense important de le présenter, car on ne peut pas arriver un jour et venir avec ses actions ; c'est impossible ; c'est une action de longue haleine, qu'il faut préparer en amont et en transversalité sur différents secteurs, car l'action éducative seule ne sert à rien ; c'est pourquoi j'ai insisté sur la transversalité et travailler sur ce qui ne paraissait pas évident, car travailler avec l'agriculture, pourquoi ? Mais c'est hyper important, car si on ne travaille pas sur tous ces leviers, on pourra toujours faire des actions dans les collèges, et on viendra avec son petit power point et cela ne marchera pas ; c'était donc le pourquoi.

Les actions éducatives sont dans deux cadres, le cadre extra-scolaire et le cadre scolaire ; dans le cadre scolaire, voici un power point très simple que la diététicienne utilise dans le cadre d'actions ; nous avons plein d'actions : des actions « alimentation, élaborer ses menus », on a « les petits-déjeuners », « l'alimentation et le sport », plein d'outils ; on travaille avec les jeunes selon les demandes, parfois des enseignants, parfois des équipes de cuisine.

Celui du petit déjeuner est quelque chose d'assez classique que font souvent les infirmières scolaires ; nous avons démarré par celui-là ; cela a été un des premiers outils mis en place, car cela paraissait simple ; la diététicienne part de questions aux jeunes, on démarre par des questions sur leur vécu, on les interroge sur ce qu'ils font, le nombre de repas, on leur demande ce qu'est pour eux une alimentation saine et équilibrée, avec plusieurs types de réponses, puis cela se complique : « citez les groupes d'aliments qui les composent » ; vous avez de petites plaquettes que nous pouvons faire passer, car nous avons élaboré de petits outils ; au niveau du restaurant scolaire, on met des étiquettes à l'endroit où ils prennent leurs repas pour qu'ils repèrent les couleurs ; j'ai aussi amené la fiche des codes couleurs que nous faisons aussi circuler ; dans le cadre de nos animations, nous avons bien évidemment tous ces outils nécessaires car s'ils n'ont pas repéré tout cela avant, ce n'est pas la peine ; ensuite, nous leur posons les questions des aliments gras, sucrés, etc. Le coca bien sûr, s'ils savent combien il y a de sucre dans un verre de coca, personne en général ne le sait trop ; on leur demande ce qu'ils mangent au petit déjeuner, combien de temps ils y consacrent.

Le temps est important ; nous travaillons aussi au niveau du restaurant scolaire sur le temps ; nous avons fait une enquête et vu avec les gestionnaires combien de temps était consacré aux repas ; en général, les cours débordent, les enseignants veulent aussi démarrer les cours tôt, etc., et du coup, le temps de repas est très réduit ; nous avons imposé aux collèges d'avoir un temps de restauration minimum ; cela a été aussi assez difficile à mettre en place, mais comme nous avons la gestion des ATE, c'est facile ; nous jouons avec les emplois du temps et nous avons aussi joué avec eux sur la gestion des emplois du temps et l'on demande effectivement que le restaurant scolaire soit un endroit agréable ; on insiste beaucoup sur la décoration aussi ; nous avons fait faire pas mal d'affiches par la com chez nous, et les restaurants scolaires disposent d'affiches ; vous en avez aussi beaucoup sur

les sites ; quand il y a des campagnes, en général, vous allez sur le site des SIVAM et il y a des tonnes d'affiches, APRIFEL ( ? ) etc.

Les chercheurs d'Agropolis ont fait une enquête en Languedoc-Roussillon et dans le Nord-Pas-de-Calais auprès des jeunes, pour leur demander leur avis par rapport à l'alimentation en restauration collective ; ce qu'ils réclamaient en premier était la convivialité et la qualité ; les parents ce n'était pas du tout cela, mais l'hygiène et la sécurité.

La convivialité est ce qui ressortait tout le temps et les jeunes disaient : « et que l'on nous sourie, que l'on nous parle » ; dans le cadre des formations avec les cuisiniers, nous avons fait toute une partie sur l'accueil des jeunes au restaurant scolaire ; c'est très important, on le demande aux cuisiniers : « vous dites bonjour », plein le font, mais certains ne lèvent pas la tête ; parler avec les jeunes, se déplacer, aller dans la salle de restauration, demander aux jeunes si ce qu'ils ont mangé était bon, c'est hyper important aussi, car ce n'est pas que le Monsieur ou la dame qui met dans l'assiette avec la louche.

Nous avons aussi supprimé plein de choses au niveau du restaurant scolaire ; il n'y a plus les pingouins, c'est terminé, on remet l'huile, le vinaigre, le sel, on remet le sucre ; on ne donne plus les petits sachets ; d'abord, cela nous coûtait hyper cher ; on vient chercher du sucre, on en met dans le yaourt ; car les enfants prenaient 3 ou 4 sachets de sucre et les jetaient, et c'est nous qui les payons, c'est le Conseil Général, nos impôts ; il y a aussi derrière la gestion financière de la restauration collective.

Les collègues se sont rendu compte qu'ils avaient fait d'énormes économies depuis qu'ils remettaient l'huile, le vinaigre, et les gamins apprécient ; ils se lèvent, ils vont mettre leur huile, leur vinaigre alors qu'avant, on appuyait, un peu de ketchup, un peu de mayonnaise, un peu de tout, etc. Nous avons aussi banni tout cela de la restauration.

Le message éducatif : la mission du petit déjeuner, refaire le plein d'énergie, être en forme toute la matinée, maintenir sa concentration, limiter les petits creux ; elle a 2 heures 30 pour le faire, la diététicienne et elle le fait beaucoup mieux que moi bien évidemment. Elle explique si l'on ne mange pas le matin ce qui peut se passer, les douleurs, les jeunes qui veulent aller à l'infirmerie parce qu'ils ont mal au ventre, etc. ; comment faire si l'on ne peut pas manger le matin ? Plein de jeunes nous disent « je ne peux pas manger le matin, je n'ai pas le temps parce que je prends le bus à telle heure » ; là aussi, on leur donne des conseils sur la manière de faire, si l'on ne peut rien avaler le matin, que l'on n'a pas le temps ; ce sont de petits conseils pratiques, ce n'est pas grand chose, mais il suffit d'y penser.

Nous avons aussi la chance dans le département (je ne sais si vous avez vu le film « nos enfants nous accuseront ») d'avoir eu ce film tourné dans le Gard, dans une petite commune où l' élu, qui est aussi conseiller général, nous aide beaucoup ; il vient souvent me voir et me dit « si vous avez besoin de moi, je suis là » ; il est dans le film, c'est un élu très battant, il a réussi à fédérer énormément de communes dans le Gard qui, du coup, au niveau du premier degré, mettent aussi en place le bio ; c'est important car maintenant, les enfants qui ont goûté au bio au niveau du 1<sup>er</sup> degré, quand ils arrivent au collège, apprécient que cela continue et même au niveau du lycée ; l'autre jour, il me rapportait qu'un gamin arrivé en 6<sup>ème</sup> au collège est allé voir le principal et lui a dit : « Monsieur, cela ne va pas, on mange mal dans votre collège » ; le principal a répondu « c'est quoi cette histoire ? », et il a dit « quand j'étais au primaire, on mangeait bio tous les jours, et ici on ne mange bio qu'une fois par mois » ; c'est assez amusant ; on ne parle pas de nous, on ne parle pas du bio, on explique pourquoi on mange bio, car effectivement, cela peut être contre-productif comme le disait Yaëlle tout à l'heure ; on fait très attention à cela aussi ; on ne démarre pas par des repas bio, on démarre par des composants, par des tables de découverte, on fait manger des choses ; c'est progressif avant d'en arriver vraiment au bio.

Je vous ai parlé du film car on travaille aussi en extra-scolaire ; je travaille aussi avec le service des sports, sur toutes les manifestations sportives, notamment l'UNSS ; voici une photo des distributions que l'on fait lors des cross ; au niveau du cross, tous les ans, la diététicienne en amont fait des animations en classe pour les enfants qui vont y participer, pour les préparer, pour qu'ils n'arrivent pas au cross n'importe comment ; on leur dit comment se nourrir avant de faire le cross et après, pendant le cross, il y a bien évidemment le goûter bio, que du bio bien sûr. En général, le stand est plein ; beaucoup de jeunes viennent en rechercher ; c'est souvent l'hiver, il fait froid ; ici, un enfant en met plein la main ; en général cela plaît beaucoup.

Ici, vous avez le flyer ; ici, la finale l'an dernier, avec petit déjeuner au camping le matin, car c'était sur 3 jours ; il y avait le petit déjeuner bio, le film « nos enfants nous accuseront » ; nous avons mis la totale ; pendant 2 jours, les pauvres ... Le goûter, etc.

Sur les outils, j'ai aussi amené quelques affiches qu'utilise la diététicienne ; certaines portent sur les labels, on peut les faire circuler, sur la pyramide, sur les signes de qualité, les signes de

reconnaissance, etc. Nous avons pas mal d'outils ; nous travaillons beaucoup à cela, au côté ludique, car les jeunes ont entre 11 et 14 ans ; même au niveau du lycée, c'est la même chose ; le côté ludique est toujours assez intéressant, et nous nous amusons aussi beaucoup avec eux sur les outils. C'est très important : la couleur, la déco, etc.

Nous sommes inscrits dans le PNMS, le plan régional, toutes les instances qui existent ; nous travaillons avec l'Etat, l'ARS, etc. Toutes ces instances, je n'en ai pas parlé, c'est un peu pompeux ; ce qui nous intéresse est de travailler plutôt en direct avec les jeunes et de faire passer le message.

Nous avons des questionnaires d'évaluation que je ne vous montre pas, à la fin de chaque action, où l'on reprend avec les jeunes ce qu'ils ont aimé, pas aimé, etc.

Voici 8 ans que je fais cela ; pour aller très souvent dans les restaurants scolaires, depuis 8 ans, je me rends compte que les comportements des jeunes ont énormément changé ; ils font très attention quand même ; en général, ils arrivent à la cantine, ils sont énervés, ils se servent ; maintenant, avec les outils, ils regardent, ils sont habitués aux petites étiquettes « aujourd'hui, je prends du vert, du rouge » ; en plus, quand on intervient dans les animations, et nous avons aussi une animation avec l'association « Nature et progrès » qui est très bien, sur les sols, qui explique les différences entre un sol bourré de pesticides et un sol traditionnellement travaillé ; on voit les vers, toutes les bêtes, et les enfants sont « scotchés » de voir la différence entre tous les sols ; il y a chez nous quand même beaucoup de secteurs agricoles et en plus, nous avons les inondations qui quelque part nous aident, car nous arrivons à le reprendre derrière en général ; l'eau ruisselle bien évidemment sur les terrains traités avec les pesticides, les OGM, et nous avons un gros travail dans le Gard là-dessus, étant donné qu'on le voit ; à des endroits, notamment en 2004, nous avons eu des terrains où nous avons été très atteints ; nous avons aussi des actions de lutte contre les inondations dans les collèges, on ne peut pas faire autrement ; on voit bien que les enfants font les liens entre tout cela, et je suis frappée par l'évolution ; les jeunes qui arrivent en 6<sup>ème</sup>, 5<sup>ème</sup>, sont beaucoup plus à l'écoute qu'il y a 4 ou 5 ans ; je suis donc très optimiste sur l'alimentation des jeunes, sur les comportements citoyens, le respect de l'environnement ; tous les jours, dans nos collectivités, nous avons nos petites pierres, il ne faut pas avoir de grandes ambitions, nous avons un rôle à jouer ; au Conseil Général, nous essayons de le jouer comme nous le pouvons ; je suis très optimiste par rapport à cela ; peut-être y a-t-il toutes les questions d'obésité, nous ne l'abordons pas, car c'est abordé à d'autres moments et nous ne sommes pas là pour cela ; nous sommes là pour travailler avec eux sur le bien-être, quand ils viennent au restaurant scolaire profiter, manger ; c'est le moment de la détente, et on espère que c'est de qualité.

### ***Annick ANGLARES, Animatrice***

Nous enchaînons tout de suite avec Fatima ACHAB, médiatrice à la MJC de la ville de Chenôve ; comment peut-on construire une action éducative, quand les adolescentes du quartier se font remarquer par leurs rondeurs et que quelques ados machos du quartier les insultent au quotidien ? Comment en ce cas concilier l'estime de soi, la diététique, l'alimentation, le plaisir ? Cela paraît assez difficile et un véritable challenge ; comment avez-vous pu réussir cette démarche ?

### ***Fatima ACHAB, Médiatrice de ville à la MJC de Chenôve en Côte d'Or***

Pour ma part, j'apporterai un témoignage d'une action qui n'est pas venue après une réflexion d'équipe ou d'un projet global et commun dans la structure, qui est une MJC dans un quartier assez défavorisé ; en tant que médiatrice, quand je suis arrivée dans cette structure, j'ai remarqué que les filles étaient quasiment inexistantes dans beaucoup de structures ; elles ne s'inscrivaient pas dans des activités « structurantes » ; pourquoi ? Il y a plusieurs paramètres, mais entre autres, lors d'une sortie où l'on a pu accompagner 6 jeunes filles à un battle de hi-pop sur Montpellier, on a pu constater, et on le sait tous, après être revenus, sur le chemin, que les comportements qu'elles avaient eu lors de leur séjour étaient assez inquiétants ; elles avaient déjà un rapport avec leur corps difficile, donc difficulté à se mettre en maillot de bain, difficulté à s'abstenir également ; on a réalisé que les sacs à dos étaient pleins de tout ce qu'il y avait de plus déplorable pour leur santé ; nous nous sommes dits : « nous ne sommes pas là pour faire le procès des jeunes filles » ; nous nous sommes centrés sur une approche plus individuelle de chacune, parfois en groupe, de la manière la plus ludique ; dans une petite phrase, on glissait « mais les filles, pourquoi dites-vous cela ? » ; cela allait jusqu'aux insultes entre elles, elles se traitaient d'obèses : « c'est toi l'obèse », on en rigole, on fait de l'auto-dérision sur soi-même ; c'était assez inquiétant.

On a donc suggéré de faire quelque chose autour du bien-être ; on n'est pas du tout parti sur l'alimentation au départ ; c'était juste « les filles, gagnez en confiance, on peut vous aider dans le sens où l'on peut aller voir des choses où vous serez entre vous, vous pourrez exprimer des choses qu'il est peut-être difficile de dire dans le quartier, dans une classe ; là apparemment, vous dites que vous

vous ressemblez toutes » ; car bien sûr, ce n'était pas un hasard si elles étaient ensemble ; c'était aussi un choix, car on s'approche toujours de celui qui nous ressemble ; de là est partie l'idée d'y aller ; les filles ont adhéré à cette initiative ; on arrive souvent dans des structures où l'on pense à des projets pédagogiques, le projet est posé, les objectifs sont là ; mais ce sont les jeunes filles qui nous ont nourris au fur et à mesure des actions, ce sont elles qui ont initié les actions et pas nous, c'est important à dire ; ce sont elles qui nous ont nourris de leurs problématiques.

Nous avons commencé par une première sensibilisation avec le docteur Laurent CHEVALLIER qui était venu dans le cadre de la semaine du goût, « la santé dans l'assiette » ; « qu'est-ce que c'est que cela ? Un docteur ? » ; nous avons dit « non, les filles, il y aura plein de monde, si vous avez envie d'intervenir, de poser des questions » ; elles ont donc préparé des questions : « est-ce que le light c'est bien ? » ; nous y sommes partis tranquilles ; elles ont appris beaucoup de choses ; par rapport à l'estime de soi, c'est important, elles ont pris la parole, c'était déjà une démarche, une première étape. De là est née l'idée, après ce qu'elles avaient entendu, Laurent CHEVALLIER, tout ce qu'elles avaient entendu, (elles étaient un peu catastrophées), « mais une fois que l'on part, on revient à nos habitudes quotidiennes, la famille est là » ; il y a eu aussi un travail très important avec les familles ; avec ma collègue animatrice en formation BPJEPS, nous nous sommes rapprochés des familles pour essayer de comprendre le rapport qu'avaient ces jeunes filles avec leurs parents ; nous avons compris que majoritairement, elles sont issues de la diversité, c'est aussi une culture ; plus on nourrit son enfant, plus on l'aime, plus on l'enveloppe ; un enfant en bonne santé est aussi un enfant qui se porte bien ; c'est lourd à porter dans son sac à dos, quand on sait que dans la société au quotidien, avec tout ce que véhiculent les médias ... Elles étaient réellement en souffrance, mais elles ne sont pas venues en frappant à la porte pour nous demander de les aider ; nous sommes partis avec elles dans une aventure humaine où elles ont exprimé beaucoup de choses.

Entre autres, après, elles ont demandé « comment on mange alors, si l'on ne doit pas manger comme cela ? » ; nous avons rencontré une conseillère en économie sociale et familiale localement, que nous avons sollicitée pour mener des ateliers culinaires ; elles en ont fait une dizaine, c'était bien ; puis je me suis dit « on va organiser un festival, comme toutes les fins d'années, sur Chenôve et Dijon, le grand Dijon particulièrement, le festival des « Nuits d'Orient » ; c'était quelque chose qui leur ressemblait majoritairement, sans stigmatiser, leur culture, le patrimoine culturel de leurs parents, au niveau des toilettes et on leur a demandé « cela ne vous dirait pas de défiler les filles ? De mettre les toilettes de vos traditions en valeur ? » ; « non jamais, les garçons vont nous regarder » ; pour les inciter et leur permettre d'être plus en confiance, on a fait appel à quelqu'un qui était dans l'événementiel, une créatrice de toilettes somptueuses, qui a vraiment joué le jeu avec nous ; car ce n'est pas évident, on sait tous que pour défiler aujourd'hui, il y a un critère de taille ; là, pas du tout ; elle avait vraiment des goûts adaptés ; elle les a vraiment transformées et mises en valeur l'histoire d'un soir ; elles ont organisé ce défilé lors du festival ; au départ, ce n'était parti qu'avec ces 6 jeunes filles, et cela a drainé 30 autres jeunes filles ; elles se sont retrouvées 35 à défiler, avec 12 décors, très à l'aise, et cela a permis de favoriser « ce soir on était toutes belles ».

On y gagne en confiance ; on est passé par des trucs sympas ; les petites filles aiment toujours cuisiner, ce n'était pas un souci ; puis on est passé à des choses plus sérieuses : promouvoir l'activité physique de la manière toujours la plus sympathique.

Car aller faire du sport, quand on est déjà en difficulté avec son corps, même si le plus grand fantasme est de faire du sport, et de maigrir, il faut y aller, confronter la honte, etc. On s'est dit, pareil, « on va commencer d'une autre manière », on a imaginé ce qu'il y avait à proximité, déjà pour les éloigner et ne pas encore les confronter au regard des autres qui les connaissaient, et on a décidé d'aller à Salins-les-Bains ; on a fait passer l'idée du bien-être, on a été au hammam, on s'est fait masser, toucher le corps ; elles se sont touchées entre elles, c'était vraiment un rapport très profond aux valeurs qu'elles portaient au départ ; elles ont dépassé des choses qui étaient de l'ordre de la magie.

Quand je vous dis tout cela, le but n'était pas de les faire maigrir, je le rappelle tout de suite ; on leur avait dit : « les filles, vous n'allez pas gagner deux tailles » ; mais l'autodérision qu'il y avait au départ, je voulais que l'on passe à autre chose car c'est dommage ; « vous avez l'air d'être bien ensemble, vivez mieux ensemble mais autrement » ; à Salins-les-Bains, il y avait ce côté sympathique, dans l'eau, les massages, etc., puis nous avons randonné ; nous avons tout organisé de façon qu'entre le gîte et la station, il y ait 4 kilomètres ; mais 4 kilomètres, c'était énorme pour ces jeunes filles déjà, dans un premier temps ; elles faisaient l'aller et retour 3 jours comme cela ; les repas qu'elles avaient déjà appris à confectionner en atelier culinaire, elles les ont à nouveau réélaborés lors du séjour ; il y avait une initiative comme cela, une cohésion de groupe, une dynamique vraiment très intéressante.

Je ne parle là que de choses positives, mais un jour, lors du séjour, au bout de 3 jours, c'était là que nous pouvions vivre avec elles, jusque-là c'était des actions ponctuelles, un soir, des après-midi, régulièrement ; tout cela a duré à peu près 12 mois.

Lors du séjour, on leur a laissé un quartier libre pour aller faire des courses au super U ; l'animatrice et moi-même nous sommes dit : on n'y va pas, on attend, on les laisse rentrer, elles reviendront, et voilà ; on leur a laissé le budget, et là, petite faille, on revient avec une bouteille de soda bien calorique ; c'était le cadre du séjour, on devait se tenir à tout ce que l'on avait dit et tout le travail que l'on avait mené jusque-là ; elles sont arrivées, complètement naïvement, en se disant « c'est normal » ; on leur a dit, plus pour les percuter : « mais les filles, vous déconnez complètement ; on est là, on fait plein de choses, vous allez acheter cela, c'est dommage ; jouez le jeu au moins trois jours et vous nous direz après si ce petit sevrage a été si douloureux, on en reparlera, etc. » ; elles se sont senties tellement percutées qu'elles se sont dit « cela ne va pas, on est en désaccord avec ce que l'on est en train de faire » ; mais elles ne nous l'ont pas dit ; nous sommes parties un peu déçues ; le trajet, on passe à autre chose ; et quand on est descendu de la voiture, je ne sais pas pourquoi, je vais chercher quelque chose dans le véhicule et j'ai retrouvé cette bouteille à l'avant, pas ouverte ; on n'en a pas reparlé du tout ; j'ai trouvé cela vraiment extraordinaire ; il faut vraiment y aller de la manière la plus détendue, comme vous le disiez tout à l'heure.

Sur l'exposition, je regrette que l'on n'ait pas pu y aller ; nous avons fait cela mi-2008 début 2009 ; pour en revenir à ce qui était présenté, c'est pareil, il y a eu une sensibilisation au niveau du CODES, c'était une sortie sympa : « faites ce que vous voulez, prenez ce que vous voulez » ; au début, on y va pour la sexualité, on est passée de manière détournée aussi, et elles se sont dit « cela aussi, cela nous ressemble, on prend, on met dans la poche » ; on n'a jamais poussé à quoi que ce soit ; il y a eu ce défilé de mode, Salins-les-Bains et après, le rapport aux groupes, aux genres, par rapport aux garçons ; c'était aussi quelque chose à dépasser ; elles nous avaient bien manifesté l'envie de rencontrer d'autres garçons, c'était très fort ; si l'on est une fille, avec des codes familiaux difficiles, sans avoir le droit de se retrouver, où la mixité est difficile, on ne l'accepte qu'en classe, il y a déjà cette barrière ; la deuxième, le rapport au corps, ce n'était pas des jeunes filles qui attiraient les garçons ; c'était difficile et lourd à porter ; mais il y avait cette soif, cette envie d'exister, et elles avaient envie ; elles savaient regarder les belles choses, elles savaient reconnaître ; elles avaient transformé leur regard, tout ce qui était beau n'était pas spécialement ce qui représente aujourd'hui le beau en général ; elles avaient développé autre chose ; quand on est défaillant quelque part, on le sait tous, on va chercher des valeurs autres que tout ce qui est de l'ordre de l'apparence.

Ce vœu de voir des garçons, on s'est dit « oui, effectivement, on peut vous accompagner », et elles nous ont dit « loin et ailleurs » ; c'était difficile, il fallait trouver une structure qui travaillait sur la même thématique, des garçons, à part un centre de santé peut-être ... c'était un peu difficile à organiser ; cela s'est fait par un concours de circonstances qui a été plutôt chanceux pour ces jeunes filles ; ma collègue était en formation BPJEPS et avait un autre collègue animateur qui encadrait 6 jeunes garçons de Macon, qui partaient en séjour à Fréjus pour activités physiques ; on était dans le garçon qui consomme plein pot l'activité physique, qui va s'éclater ; on s'est dit « mais pourquoi pas, après tout ? » ; mais sans prévenir ; car si on avait dit aux garçons qu'il y avait des filles qui travaillaient sur un projet santé, cela aurait été « c'est bon, vous n'avez pas mieux à nous proposer ? » ; si on l'avait dit aux filles, cela aurait été « non, c'est bon, on ne sortira jamais du minibus, ce n'est même pas la peine » ; on n'a rien dit, on est parti, à un jour de décalage les garçons arrivaient ; les filles se sont installées sur le camping de Fréjus et les garçons sont arrivés le lendemain ; « c'est incroyable ! » ; on leur a dit « on le savait, on ne voulait pas que vous alimentiez des angoisses avant de venir, pendant, après ». Cela s'est super bien passé, elles ont aidé les garçons à installer leur tente, car ils étaient incapables de les monter ; plein de petites choses comme cela les ont blindées en confiance sur ce séjour.

Tout cela pour vous dire que cela a été une expérience très riche communément ; les parents, on allait les voir, ils nous disaient « ils vont à la MJC, ils n'ont toujours pas maigri », c'était des rapports comme cela ; on disait aux parents « ce n'est pas grave, elles vont comprendre, grandir, se réaliser et tout cela servira à un moment donné ».

Aujourd'hui, ce qui est dommage est qu'il me manque deux photos essentielles, deux photos de jeunes filles qui volent de leurs propres ailes aujourd'hui, qui ont un parcours scolaire assez lointain, avec lesquelles nous sommes restées en contact ; 9 à 10 mois après, je les ai revues lors d'un repas de quartier, 2 d'entre elles, elles ont perdu toutes les deux trois tailles, et pas du tout suivies ; il y a eu le déclic, et voilà.

Il faut vraiment aller à l'essentiel, en écoutant, faire le chemin inverse ; ce n'est pas proposer, mais écouter d'abord ce que les enfants ont envie d'entendre, comme vous le faites très bien quand vous faites des brain storming, et après, partir de là ; mais souvent, il y a des protocoles au niveau du

ministère de la santé, on pond cela, on pose cela ; certes, comme vous le disiez tout à l'heure, les magazines, les diaporamas, cela marche, mais à un moment donné, il faut y passer d'une autre façon peut-être, de la manière la plus ludique ; aujourd'hui, nous sommes dans cette avancée ; c'est de plus en plus précoce, on fait cette sensibilisation aux enfants, d'une manière qui soit la plus agréable. Peut-être aussi essayer de décoder, d'assimiler leurs codes pour les transformer, qu'ils aient l'impression que cela vient d'eux à un moment donné.

**Annick ANGLARES, Animatrice**

Nous avons de nombreuses questions autour de ces trois actions, complètement différentes, mais qui ont toutes un intérêt ; vous avez la parole.

**Pascale BONDURAND**

Je travaille à la Mutualité Sociale Agricole du Vaucluse ; en écoutant les 3 interventions, merci beaucoup d'abord, vraiment ; avant de poser ma question, peut-être y a-t-il des personnes dans la salle qui ne le savent pas, je voulais juste vous dire qu'il existe différents dispositifs dans chaque région, qui peuvent nous aider à travailler sur la question de l'alimentation et la santé des jeunes.

Dans chaque région, sachez que la direction régionale de l'agriculture et de l'alimentation permet à des porteurs de projets, qu'ils soient associatifs ou autres, de présenter des actions pour sensibiliser à la question de l'obésité et à l'intérêt des fruits et des légumes pour la santé.

Dans chaque région de France, des budgets ont été alloués, qui permettent de répondre à un appel à projets sur un, deux, voire 3 ans ; je pourrais vous parler de celui que nous avons monté cette année au niveau du Vaucluse.

Il ne faut pas oublier non plus, car Josée ne l'a pas dit, qu'un dispositif s'intitule « un fruit pour la récré » ; il y a un appel à projets dans les collèges et les lycées pour changer l'intitulé, car au départ il n'était que dans les écoles ; il est maintenant possible dans les collèges et les lycées ; un concours est lancé au niveau national pour rebaptiser ce dispositif au niveau des collèges et lycées.

C'était simplement un partage d'informations.

Au niveau du Vaucluse, comme le Gard, comme les départements du sud de la France, pour beaucoup, nous avons une population issue de l'immigration très importante ; nous savons que l'obésité, la question de la mal-bouffe, touchent malheureusement encore plus les pays du bord de la Méditerranée, alors que naturellement, ils étaient protégés, jusqu'à il y a une vingtaine d'années ; c'était des pays qui avaient une alimentation très intéressante au niveau nutritionnel, car très proche du régime crétois ; malheureusement, l'obésité touchant les catégories sociales défavorisées, elle touche massivement les populations d'origine étrangère.

Je voulais faire part d'une très belle expérience, partie des centres sociaux de notre département ; nous avons fait tout un travail où nous avons retrouvé toutes ces cuisines et recettes de la Méditerranée, après un grand succès d'un premier livre que nous avons fait avec la profession agricole sur l'alimentation provençale et la santé, nous avons édité un livre sur l'alimentation méditerranéenne et la santé ; trop souvent malheureusement, dans nos actions diverses de travail, on valorise les femmes et les jeunes dans des actions en leur faisant faire des gâteaux et des desserts ; il faut que l'on arrête de faire ce genre de chose ; la première chose qu'il faut que l'on fasse, c'est de travailler avec eux sur des soupes, des Chorba, tous ces plats salés très intéressants au niveau nutritionnel ; dans les collèges et lycées, nous faisons des ateliers « cuisines du monde », pour compléter ce qu'a dit Yaëlle ; nous sommes partis seulement dans le pratico-pratique ; nous préparons la fête en apprenant à préparer des bricks, des plats salés, et en faisant les soupes du monde ; on s'aperçoit que ces ateliers sont super-intéressants et super-enrichissants ; nous avons tous décidé, d'un commun accord, d'arrêter de les valoriser avec les gâteaux sucrés.

On n'a absolument pas trouvé comment pallier la grande faille des boissons sucrées pétillantes au cours des repas, cela plombe bien le système, et si quelqu'un a des expériences à partager ? ...

Je trouve que les trois expériences citées se complètent ; il faut penser vraiment des actions très concrètes avec les ados sur la façon de cuisiner, et nous avons des garçons, c'est mixte, c'est très sympa, nous faisons des fêtes vraiment sympas.

**Annick ANGLARES, Animatrice**

Merci pour ce témoignage.

**Xavier HERNANDEZ, Responsable des formations à l'UCPA, touchant la jeunesse**

Merci pour vos interventions ; je m'interroge par rapport à ce que nous faisons à l'UCPA, avec les jeunes surtout de 14-17 ans, que nous accueillons dans un cadre sportif qui, par nature et automatisme, mangent beaucoup de pâtes ; ce n'est peut-être pas gênant, mais cela délaisse

beaucoup dans les séjours de vacances les haricots verts et les légumes ; ils sont souvent délaissés au profit des pâtes et des glaces, sans stéréotyper ; sur les trois exposés, à part le dernier, on est resté beaucoup sur le cadre de l'école ; par rapport au Conseil Général et ce que vous avez présenté, Madame FAUQUET, quand vous parlez de transversalité, est-ce que vous avez aussi inclus les associations d'éducation populaire et les accueils collectifs de mineurs, qui prennent finalement le relais de l'école pendant le temps des vacances ?

***Josée FAUQUET, Responsable du service des personnels et restauration des collèges à la direction éducation jeunesse, sport et culture, au Conseil Général du Gard***

Non ; le SIVAM est une association d'éducation populaire d'entrée ; ils ont quand même une approche très intéressante là-dessus ; je m'occupais de la jeunesse jusqu'à l'année dernière, entre autres aussi, mais comme dans le Gard, nous avons de gros soucis financiers, la jeunesse est une des compétences facultatives qui a été arrêtée ; je travaille avec le secteur associatif, toutes les Fédérations, bien évidemment ; jusqu'à l'an dernier, nous intervenions dans les projets éducatifs locaux, nous financions des actions de ce type dans le cadre de ces dispositifs autour de l'alimentation ; nous n'avons plus de crédit, c'est donc terminé.

Je n'ai donc pas légitimité pour travailler avec les associations sur le temps extra-scolaire ; on travaille avec l'ENSS, c'est encore en lien avec l'école, mais beaucoup de jeunes vont à l'ENSS malgré tout ; cela n'empêche pas que l'on peut travailler quand même ensemble ; la diététicienne répond à beaucoup de gens qui l'appellent, elle envoie des documents ; mais on n'a pas légitimité à le faire maintenant, alors que je pouvais le faire jusqu'à l'année dernière.

***Yaëlle ANSELLEM MAINGUY, Chargée de recherche jeunes et santé à l'INJEP***

Par rapport à l'exposition « bon appétit », j'ai pu constater qu'au niveau des animateurs d'accueil collectif de mineurs, ils accompagnent les adolescents dans l'exposition, mais ensuite, ils sont complètement démunis ; est-ce lié à la formation des animateurs en Ile-de-France ? Pour avoir été 10 ans animatrice, je sais que l'on ne fait que changer d'établissement, on n'est jamais dans le même, c'est hyper speed, du coup il y a peu de lien ; les jeunes viennent à la carte ; on n'a pas forcément le temps de préparer les animations, c'est parfois le matin même que l'on sait que l'on a une animation l'après-midi à tel endroit et telle heure, il faut donc se dépêcher, courir, prendre les transports en commun, etc.

Quelques groupes viennent en centre de loisirs, mais dans ce cas, ils viennent pour s'amuser ; je ne peux pas savoir car je n'ai pas un fichier des centres qui peuvent venir, ensuite cela peut avoir des répercussions sur le terrain, mais je n'en sais rien ; par rapport à l'exposition « Zizi sexuel » avec Titeuf, là, c'était des décisions d'animateurs de venir dans cette exposition ; parfois, ils cachaient l'orientation de l'exposition aux parents pour pouvoir amener les gamins dans cette exposition ; là, par exemple, pour la plupart, venir à l'exposition a été demandé par la direction ; ils se retrouvent dans cette exposition, ils ne l'ont pas trop préparée, ils viennent s'amuser et s'en vont, mais il y a moins de suivi que sur un thème comme la sexualité.

C'est comme s'il n'y avait pas d'enjeu, car c'est l'alimentation, pas trop besoin de préparer et donc pas trop besoin non plus d'accompagner les jeunes ; on les lâche dedans, ils se lâchent dedans, ils en prennent ce qu'ils peuvent et ils en ressortent ce qu'ils peuvent ; dans les adultes que j'ai pu rencontrer, il y avait des parents, des enseignants, quelques éducateurs, ou en formation d'éducateur, ils venaient voir comment faire du ludique sur de l'éducatif, et quelques infirmières scolaires qui accompagnaient les groupes scolaires, car elles ont un rôle dans l'éducation à l'alimentation au collège ; parfois, cela permettait de faire du suivi dans les différents métiers que l'on peut croiser dans un collège par exemple ; il y avait le prof de maths, le prof de bio, l'infirmière scolaire ; les voir parler ensemble, c'était quelque chose de « pas possible » pour les enfants.

C'est un grand problème de toute façon : comment faire de l'éducation à la santé dans les accueils collectifs de mineurs, c'est la question qui sort en ce moment, qui a été soulevée à la direction de la jeunesse voici peu de temps ; c'est la question sur laquelle nous allons tous plancher d'ici peu de temps car on n'a pas le choix ; il va falloir trouver une solution, car les animateurs sont sur des temps hyper-importants au niveau des enfants, des jeunes, ils ont les jeunes à des moments très stratégiques de leur vie, que ce soit sur le temps libre, les moments où l'on ne fait rien, tous ces moments où c'est là que peuvent se passer des choses, finalement, en dehors du scolaire-scolaire.

***Annick ANGLARES, Animatrice***

Il y a d'ailleurs à l'heure actuelle une réflexion au niveau national justement, entre l'INJEP et l'INPES : entre les structures d'éducation pour la santé et les structures d'éducation populaire, comment être complémentaire et concourir ensemble à cette éducation pour la santé ? Dans ce domaine

effectivement, il y a beaucoup à faire, et cela passe peut-être d'ailleurs déjà par une phase de formation et de sensibilisation des animateurs et directeurs de structures.

**Xavier HERNANDEZ**

Il est vrai que l'on a beaucoup parlé de l'accueil de loisirs sur le coup, car en Ile-de-France, c'est plus simple, c'est vrai ; mais je mettais plus le focus sur les séjours de vacances, notamment les séjours itinérants, où ce sont les jeunes qui font leurs courses ; on a là un levier énorme par rapport à l'alimentation et on n'est pas toujours armé ; nous avons des personnes qui ne sont pas permanentes, qui sont en engagement, ce n'est pas toujours évident ou simple pour nous ; avoir des supports, même si ce n'est pas de vos compétences, comme ce que vous faites au Conseil Général, cela peut être très intéressant pour des séjours de ce type.

**Annick ANGLARES, Animatrice**

Je pense qu'il faut développer des partenariats locaux.

**Yaëlle ANSELLEM MAINGUY, Chargée de recherche jeunes et santé à l'INJEP**

Cela vaut ce que cela vaut, mais il existe énormément de supports pédagogiques à l'INPES, qu'il faut demander ; ils sont gratuits ; ils viennent de finir l'orientation professionnelle et la relation avec les professionnels ; cela pose un gros problème en terme d'accès à la formation et de financement de la formation des professionnels, mais il existe encore quelques archives, ou quelques numéros de « la santé de l'homme », qui peuvent ouvrir des pistes, car cela capitalise des expériences qui ont été faites, qui ont marché ou qui n'ont pas marché.

**Josée FAUQUET, Responsable du service des personnels et restauration des collèges à la direction éducation jeunesse, sport et culture, au Conseil Général du Gard**

Le SIVAM aussi a un site national, ils ont énormément d'outils que vous pouvez télécharger.

**Laurence PAGES, Elue santé jeunesse et infirmière en santé scolaire dans une grosse structure de 2 400 lycéens**

Mon projet prioritaire n'est pas l'alimentation, ce sont toutes les conduites à risques, qui sont plus prégnantes sur les établissements lycées que sur les collèges ; ce que vous avez montré toutes les 3, c'est qu'il n'y a pas qu'une seule porte d'entrée sur l'alimentation, que toutes les portes d'entrée doivent être retenues ; tout le monde fait bien ce qu'il fait, c'est clair ; votre exposition, je vais essayer d'y aller, celle où vous êtes, au mois de novembre ; cela doit être génial, c'est un accès très ludique, qui plaît beaucoup.

Pour revenir aux photos qui font le tour du monde, je vais retenir ce que j'ai vu, quand je faisais avant des missions humanitaires, c'est le sourire de toutes les personnes sur toutes les photos, autour de l'alimentation on sourit, et c'est la notion de partage ; c'est ce qu'il faudra retenir.

Dans les établissements scolaires, cela fait 18 ans que j'y baigne, énormément de choses se font, c'est très bien, il faut continuer à faire cela ; mais au delà de prendre en charge cette prévention, cet accompagnement, il y a malheureusement aussi tout le reste, sur les boulimies, les anorexies ; on tombe là dans un domaine dramatique car malheureusement, au lycée, nous y sommes complètement, et nous avons des désastres. Sur 2.400 élèves, je peux vous assurer qu'on les voit.

Je garde « le meilleur » pour la fin, Madame ACHAB, je vous félicite ; ce n'est que du bonheur votre action ; c'est vraiment super ; sur les centres sociaux, on essaie de faire un peu comme vous, d'avoir le vecteur de l'alimentation pour drainer des comportements par rapport à la culture, à la religion, plein de choses ; cela fait 2 ans que nous y travaillons et si je ne dois citer qu'une expérience, ce sera celle-là, pour revenir sur ma condition d'élue.

Depuis 2 ans, avec Olivier COMBES, qui fait un travail titanesque (car les élus ne font pas grand chose finalement : ils mettent la pression sur les autres) nous avons monté les ateliers santé-ville, qui essaient sur les quartiers ciblés par la cohésion urbaine, les CUCS et avons fait 2 ans de travail, avec un diagnostic qui a révélé tout naturellement (car nous n'avons rien forcé) les jeunes et l'alimentation ; cela va trouver un premier aboutissement en décembre, avec les rencontres de la santé que nous allons organiser sur nos quartiers sensibles ; là, tout le monde a été rebouclé, non seulement les services de la ville, mais aussi toutes les associations qui travaillent avec un panel de gens extraordinaire, l'hôpital, tout le monde travaille autour de cela et nous sommes très contents.

Votre diaporama nous fait dire que nous allons aussi y penser, et nous allons d'ailleurs vous piquer plein d'idées ; nous allons échanger nos cartes !

***Danièle BOVET, Responsable de la MJC d'Uzès dans le Gard***

Ce qui me gêne un peu est que l'on parle d'éducation à la santé, de fait, très vite, on reste dans le domaine éducatif, c'est-à-dire l'éducation nationale ; la preuve, c'est que beaucoup d'expériences ont du mal à se retrouver sur les accueils collectifs ; quand on parle d'accueil collectif, on parle très vite de centres de loisirs ; or, un jeune, quand il est enfant, il va effectivement à l'école, à la garderie, ou chez la nounou ; quand il est pré-adolescent, il va au collège et encore au centre de loisirs parfois, sur les accueils jeunes et sur les clubs sportifs ; quand il y est au lycée (car quand il est à la fac, selon mon expérience, on n'est pas concerné car c'est une trop petite ville) il déserte et c'est normal, beaucoup plus les lieux collectifs ; quand on parle d'éducation à la santé, pour l'expérience que nous en avons sur notre secteur dans la MJC d'Uzès, très vite, on nous renvoie sur l'éducation nationale et tout le travail fait dans les structures d'éducation populaire est souvent ignoré, pas très souvent soutenu ; c'est un peu dommage, car une fois de plus, on saucissonne le jeune dans son bien-être et pas dans son éducation à la santé ; en plus, nous avons décidé d'employer le mot accompagnement plutôt qu'éducation ; à partir du moment où effectivement, il y a du travail éducatif qui est fait, à la fois dans les structures scolaires, qui peut être fait à travers des expositions, le rôle ensuite de structures comme les centres sociaux, les maisons de jeunes et de la culture, les foyers de jeunes, est bien de faire de l'accompagnement, pour qu'effectivement, ce qui a pu être entendu puisse être récupéré, réinvesti dans la vie de tous les jours.

Nous n'avons pas une expérience sur l'alimentation, nous avons une grosse expérience depuis plusieurs années sur tout ce qui est les conduites à risques autour des produits psycho-actifs et de l'alcool ; je pense qu'à force de tronçonner qui fait quoi, on arrive à ce que les jeunes en aient assez et disent « encore ! On va nous parler encore des 5 fruits ? On va encore nous parler de l'alcool ? » ; c'est dommage si l'on veut effectivement faire un travail d'accompagnement sur le bien-être et sur les problèmes beaucoup plus épineux que l'on connaît dans le passage de l'adolescence ; je pense qu'il y a une vraie nécessité d'un vrai travail collectif, de mutualisation et de reconnaissance à tous les étages de ce qui peut accompagner le jeune à devenir adulte.

***Josée FAUQUET, Responsable du service des personnels et restauration des collèges à la direction éducation jeunesse, sport et culture, au Conseil Général du Gard***

Je crois que l'un n'exclut pas l'autre ; on n'est pas du tout en opposition là-dessus.

***Danièle BOVET***

Au niveau financier.

***Josée FAUQUET, Responsable du service des personnels et restauration des collèges à la direction éducation jeunesse, sport et culture, au Conseil Général du Gard***

D'accord ; chez nous bien sûr il y a des répercussions ; en tant que collectivité, nous avons cet espace, et il me semble que c'est de la responsabilité d'une collectivité de s'occuper de ce qu'il offre à manger aux jeunes dans les établissements scolaires ; effectivement, pendant des années, on ne s'en est pas occupé ; on a laissé l'éducation nationale ; mais on n'avait pas non plus les compétences, donc voilà ... Aujourd'hui qu'une collectivité s'en préoccupe, je ne prêche pas pour ma paroisse, car je pourrais aller travailler demain ailleurs, ce n'est pas la question, je trouve cela intéressant, et il faut exploiter quand même ce côté.

Beaucoup de gens disent aussi « on paie la cantine et c'est dégueulasse » ; on l'entend encore et on l'entendra encore longtemps ; c'est de notre responsabilité ; travailler ensemble, je suis pour complètement, et qu'il y ait effectivement des ponts avec les temps de loisirs, bien sûr ; mais il ne me semble pas que là, c'est l'éducation nationale ; c'est un partenaire, mais ce n'est pas eux qui font le travail, mais le Conseil Général.

***Annick ANGLARES, Animatrice***

Je pense que Madame voulait montrer les difficultés des structures associatives à faire financer des projets ; c'était sous-jacent. Effectivement, à l'heure actuelle, nous sommes tous dans cette difficulté associative pour faire financer, même si tout le monde parle de prévention et que tout le monde souhaite en faire ; néanmoins, on sait que notamment en France, on consacre plus d'argent aux soins qu'à la prévention ; à l'heure actuelle, les crédits ont plutôt tendance à baisser qu'à augmenter dans ce domaine ; c'est un réel problème.

**Jacques LAHAYE, Coordonnateur d'un réseau de réussite scolaire et président d'un foyer des jeunes travailleurs**

Je voudrais d'abord vous remercier, car les 3 interventions étaient tout à fait intéressantes et remarquables ; je voudrais ensuite donner un certain nombre d'informations.

Le rapport de l'Office national des ZUS est très intéressant là-dessus, il permet véritablement de voir le fossé qu'il y a sur les problèmes de santé, alimentation, des chiffres assez précis, des problèmes de caries chez les jeunes garçons, il y a plein de choses à voir.

Je suis enseignant dans un collège et je confirme effectivement qu'il est difficile de faire vivre les 3 « communautés » ensemble, mais d'un autre côté, cela avance beaucoup, les progrès sont énormes, il faut être très optimiste ; il n'y a pas que les jeunes qui progressent, même les enseignants progressent ; mais cela reste difficile, car nous sommes compartimentés en terme d'horaires, et souvent, c'est mal perçu, c'est souvent perçu comme une intrusion, une perte de temps, alors que c'est fondamental.

Comme structure collective, il y a les foyers des jeunes travailleurs aussi ; sur le foyer des jeunes travailleurs de Moulins, nous faisons 120.000 à 130.000 repas ; ce n'est pas rien ; c'est effectivement de la restauration collective.

J'aurais une question très précise ; à la fois, je gère, et je suis élu minoritaire, et je peine donc à expliquer à un Maire qui veut absolument faire une délégation de service public pour essayer surtout de se débarrasser et d'assurer une sécurité alimentaire, car c'est la grande question, vous nous dites que la question du surcoût du bio n'est pas une vraie question, qu'il faut effectivement le dépasser, vous avez donné un chiffre par rapport au nombre de collèges, avez-vous un chiffre par rapport au surcoût par repas ?

**Josée FAUQUET, Responsable du service des personnels et restauration des collèges à la direction éducation jeunesse, sport et culture, au Conseil Général du Gard**

Oui : la moyenne d'un repas traditionnel (cela varie d'un établissement à l'autre bien sûr) en partant de la tarification est dans les collèges entre 2,1 € et 2,4 €.

**Dans la salle**

De matière première ?

**Josée FAUQUET, Responsable du service des personnels et restauration des collèges à la direction éducation jeunesse, sport et culture, au Conseil Général du Gard**

La matière première c'est un peu moins, c'est 1,74 € ; le surcoût dépend ; je n'ai pas eu le temps d'en parler vraiment.

**Jacques LAHAYE**

Vous avez dit que ce n'était pas vraiment du bio mais que vous y arriviez petit à petit.

**Josée FAUQUET, Responsable du service des personnels et restauration des collèges à la direction éducation jeunesse, sport et culture, au Conseil Général du Gard**

Non ; nous avons deux choses ; quand nous avons donné la subvention en 2006, nous avons commencé car il fallait que cela parte, nous avons financé des repas intégralement bio une fois par mois ; nous avons fonctionné ainsi 4 ans, et nous avons travaillé sur l'approvisionnement avec le secteur agricole, je passe tous les détails du travail à côté.

L'année dernière, à la demande des établissements et du Président, d'augmenter le bio, nous avons travaillé avec les gestionnaires et cuisiniers et maintenant, nous avons introduit les composantes bio quotidiennement dans les repas, pour travailler aussi sur le secteur agricole ; car forcément, ce n'est pas évident ; on repart de la production, etc. Et travailler aussi sur les commandes ; aujourd'hui, dans ces 45 collèges, ils mettent au moins 1 ou 2 composantes bio chaque jour ; cela n'exclut pas que beaucoup ont souhaité continuer à faire les repas ; nous avons donc les deux fonctionnements ; nous faisons des semaines tests, c'est le service agricole qui le gère : développer le bio sur des semaines complètes, mais sur l'ensemble du secteur de la restauration collective, sur les territoires dans les crèches, les maisons de retraite, les collèges, les hôpitaux, les CFA, tous les organismes ; nous faisons cela depuis 2 ans et pour évaluer ce que cela représente au niveau du coût, et pour faire chuter les coûts ; notre objectif à terme est de faire chuter le surcoût, bien sûr, pour ne plus donner de subvention ; nous travaillons là-dessus bien sûr, au-delà de tout ce que nous avons dit sur l'équilibre alimentaire.

En moyenne, c'est 50 centimes, mais cela varie selon le type de produit ; nous travaillons sur la saisonnalité ; je n'en ai pas parlé non plus, mais manger, c'est manger équilibré selon le rythme des saisons ; dès l'instant que l'on respecte le rythme des saisons, cela coûte beaucoup moins cher.

#### ***Dans la salle***

Ce n'est pas dans les documents pédagogiques distribués par l'INPES ; pour le moment, les saisons ne sortent pas ; tous ces documents pédagogiques dont pourraient avoir besoin les centres de loisirs, les structures, c'est frileux, c'est pourquoi très souvent nous avons nos propres outils de communication, car les outils nationaux malheureusement ne sont pas encore ...

On sait tous que le rapport Omega 3 Omega 6 qui est égal à 1 ...

#### ***Josée FAUQUET, Responsable du service des personnels et restauration des collèges à la direction éducation jeunesse, sport et culture, au Conseil Général du Gard***

Je fais tout à l'huile d'olive, mais bon !

#### ***Dans la salle***

Nous avons du chemin à faire sur les documents INPES par rapport à la valorisation des produits et des saisons.

#### ***Josée FAUQUET, Responsable du service des personnels et restauration des collèges à la direction éducation jeunesse, sport et culture, au Conseil Général du Gard***

C'est un préalable ; si l'on veut travailler sur l'alimentation, il faut d'abord travailler là-dessus, sur comment revenir à du bon sens ; c'est surtout cela.

#### ***Annick ANGLARES, Animatrice***

Cela ne devrait même pas avoir besoin d'être écrit.

#### ***Josée FAUQUET, Responsable du service des personnels et restauration des collèges à la direction éducation jeunesse, sport et culture, au Conseil Général du Gard***

Certes, mais il faut l'écrire ; « revenir au bon sens, l'équilibre alimentaire qu'est-ce ? » ; en octobre, on ne mange pas la même chose qu'au mois de juin, et du coup, on a fait chuter aussi les achats ; bien sûr, on arrive à avoir des prix sur les produits de saison, que l'on n'a pas forcément quand on passe par les grossistes qui eux, peuvent vous avoir n'importe quoi, car ils achètent n'importe où dans le monde ; nous travaillons beaucoup à cela avec les gestionnaires sur les achats publics ; nous avons travaillé aussi avec la commande publique au Conseil Général ; nous avons monté un cahier des charges spécifiques pour les achats des collèges ; nous avons tout ce travail sur les coûts qui est très important ; petit à petit, on voit que le surcoût du bio est en train de baisser, car nous travaillons sur tous ces leviers.

Parfois je vois « bio », mais je ne le mange pas ou je ne le bois pas ; si vous achetez une bouteille dans un hypermarché, c'est marqué « bio », regardez d'abord la provenance ; je n'achète plus de tomates d'Espagne depuis longtemps, mais celles du sud de la France et quand il n'y en a plus, je n'achète pas, je me passe de tomates ; c'est vrai, c'est tout un travail de frustration ; mais il faut revenir aussi à cela ; les fraises bio en décembre, je n'en achète pas, forcément ...

#### ***Annick ANGLARES, Animatrice***

Nous prenons encore une ou deux dernières questions.

#### ***Sandra MANNIEZ, Directrice d'un accueil de loisirs***

J'accueille des enfants entre 3 et 17 ans ; je voulais rebondir sur l'intervenant de l'UCPA, pour un petit témoignage ; je ne peux faire cela que l'été malheureusement, mais je le fais déjà depuis 2 ou 3 ans, lors de la réunion de préparation des animateurs que nous faisons tous dans nos centres de loisirs, sur 2 jours, toute la première journée est dédiée à de la formation sur des mini tables rondes d'une heure ou une heure et demie et systématiquement, je fais intervenir une nutritionniste, une diététicienne, qui veut bien venir (bénévolement toujours) pour sensibiliser les animateurs déjà, qui font encore partie des jeunes, car ils sont souvent très jeunes, sur les catégories de l'alimentation, etc. C'est déjà pour eux, pour éviter qu'à 16 heures, ils mangent des chips devant les enfants, car « faites ce que je dis mais pas ce que je fais » est un peu compliqué après ; ensuite, grâce à cette classification et mini-formation des animateurs, chaque fois que l'on part en camp ou mini-camp, que les jeunes se font à manger eux-mêmes, nous avons des grilles avec un système de couleurs, avec les féculents, les légumes ; nous leur disons quelle couleur mettre par jour dans leur menu ; on

favorise l'autonomie dans ce cadre ; les jeunes sont super-contents de pouvoir faire eux-mêmes leurs menus, mais nous avons toujours des repas équilibrés dans ce cadre.

**Anne-Marie ROBIN, MSA de l'Allier**

J'ai une question tout d'abord ; vous parliez tout à l'heure d'avoir évalué le temps nécessaire de repas pour un enfant.

**Josée FAUQUET, Responsable du service des personnels et restauration des collèges à la direction éducation jeunesse, sport et culture, au Conseil Général du Gard**

Ce n'est pas le temps de repas nécessaire pour un enfant, mais le temps qu'on laisse dans les établissements scolaires aux jeunes, car souvent c'est 10 minutes etc.

Combien faut-il ? Un minimum de 20 minutes au moins, qu'ils aient le temps de s'installer, de s'asseoir, etc. Nous avons travaillé là-dessus, pas sur le temps qu'il faut, car après, chacun a son rythme ; certains mangent vite, etc.

**Anne-Marie ROBIN**

Dans l'idéal, d'un point de vue santé et bien-être, on peut avoir un temps évalué à combien ? Une demi-heure ? Ce n'est pas évalué.

**Dans la salle**

La sensation de satiété, c'est 20 minutes ; c'est la notion de rapidité d'ingestion ; le cerveau enregistre que vous avez mangé en 20 minutes ; si vous mangez en dessous, le corps réagit différemment.

**Anne-Marie ROBIN**

Il est vrai que les enfants sont quand même un peu mis à mal par les cantines à divers niveaux.

**Josée FAUQUET, Responsable du service des personnels et restauration des collèges à la direction éducation jeunesse, sport et culture, au Conseil Général du Gard**

Les parents aussi : combien d'entre nous disent « le midi, je n'ai pas le temps de manger, je mange vite ». Alors qu'il faut prendre son temps ...

**Anne-Marie ROBIN**

Ce qui interpelle aussi avec les nouveaux dispositifs d'accompagnement à la scolarité, des dossiers sur lesquels nous travaillons ensemble, nous voyons maintenant beaucoup d'enfants qui ont des temps de travail entre 12 et 14 heures, pour faire gros, car en général, c'est entre 12 heures et 13 heures 30. Ils ont un temps de repas accéléré et tout de suite après, on les fait travailler en appui. Cela pose question quand même.

**Un intervenant**

Et on s'est rendu compte aussi qu'il y avait des problèmes de repas le matin, l'après-midi, des choses qui se faisaient n'importe comment. Le problème du petit déjeuner aussi : nous faisons des petits déjeuners pour les élèves de SEGPA qui viennent de très loin et on arrive à ce que les parents se déchargent complètement sur l'école ; on a arrêté complètement cela et nous faisons une sensibilisation une fois par trimestre.

**Anne-Marie ROBIN**

Il est vrai que les temps et les rythmes ne sont pas forcément bien respectés et pris en compte. Enfin, dernière chose, avez-vous pu voir sur FR3 lundi soir une émission avec Béatrice SCHONBERG sur « je préfère manger à la cantine », qui restaurait l'image des grosses cantines, de la restauration collective ; dans cette émission, elle est de l'Allier c'est pourquoi je vous en parle, vous avez pu voir la présidente des cantines de France, qui est cantinière dans un petit village de l'Allier à Ebreuil, c'est quelqu'un de génial ; elle fait toute une animation autour de sa cantine, avec les produits du terroir, elle travaille avec les agriculteurs ; elle a 1,87 € par enfant par repas par jour.

**Josée FAUQUET, Responsable du service des personnels et restauration des collèges à la direction éducation jeunesse, sport et culture, au Conseil Général du Gard**

Achat de denrées ?

**Anne-Marie ROBIN**

Non, au total ; elle fait le repas d'un enfant avec 1,87 € ; elle a 70 enfants. Bien sûr, c'est une petite cantine ; c'est quelqu'un qui fait tout un travail d'éducation sur les produits, la nature, elle leur fait des purées d'orties ... allez faire manger cela à des enfants ! Tout passe très bien, elle travaille par saison, elle fait un travail extraordinaire ; elle a un site ; voyez l'émission déjà, si elle est encore sur le site, c'est vraiment quelqu'un de précieux.

Evidemment, c'est en rural ; ce n'est peut-être pas forcément transposable dans de grosses structures ; ceci dit, l'adjoint du Maire de Paris était là ; la Mairie de Paris a vraiment un engagement identique sur ces cantines et fait des choses intéressantes ; comme quoi, il est aussi possible de faire de la qualité.

**Pascale BONDURAND**

Je voudrais repositionner quelque chose de très important et remettre les choses à leur place ; il est vrai que l'alimentation, on en parle beaucoup dans l'éducation nationale, les parents sont épidermiques sur le sujet ; quand j'étais en primaire et en maternelle, c'était le sujet récurrent ; mais il faut quand même voir que les élèves, c'est 4 repas par semaine sur 14. On a la responsabilité (je dis « on » car j'ai travaillé beaucoup avec l'alimentation) de 4 repas et finalement, ce n'est pas grand chose ; il faut aussi remettre la responsabilité face aux parents.

Pour rebondir sur vous, ne soyez pas victime ; il est vrai que des gens peuvent faire de grands trucs, car l'éducation nationale, les Conseils Généraux, les villes, sur les primaires et les maternelles, ont les moyens, ce sont de grosses machines, mais des projets comme celui de madame ACHAB et votre projet, même si vous ne travaillez que pour une personne, tant pis ; si c'est 5, c'est 5, il ne faut pas attendre de reconnaissance de ce côté, mais avancer ; chacun d'entre nous fait ce qu'il peut ; on ne peut pas faire plus après, on le sait, de toute façon ; je suis toujours contente, car une seule me suffit, cela me va, c'est une sauvée.

**Annick ANGLARES, Animatrice**

Nous allons mettre fin à cette table ronde ; merci de votre participation, merci à nos trois intervenantes ; nous avons rendez-vous à 11 heures 30 maintenant.