



HAL
open science

“ Chouette Cantine ”: Evaluation d’un dispositif co-construit d’éducation au goût pour accompagner la transition alimentaire auprès d’enfants d’âge primaire déjeunant dans les restaurants scolaires de la Ville de Dijon

Justine Dahmani

► **To cite this version:**

Justine Dahmani. “ Chouette Cantine ”: Evaluation d’un dispositif co-construit d’éducation au goût pour accompagner la transition alimentaire auprès d’enfants d’âge primaire déjeunant dans les restaurants scolaires de la Ville de Dijon. Deuxième édition des Assises territoriales de la transition agro-écologique et de l’alimentation durable, Sep 2022, Nantes, France. hal-03829234

HAL Id: hal-03829234

<https://hal.inrae.fr/hal-03829234>

Submitted on 25 Oct 2022

HAL is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

L’archive ouverte pluridisciplinaire **HAL**, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d’enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.

Appel à contributions

Deuxième édition des Assises territoriales de la transition agro-écologique et de l'alimentation durable - 22 et 23 septembre 2022 à Nantes

Adresse e-mail * : Justine.dahmani@inrae.fr

Contexte de la recherche d'expériences et/ou de pratiques dans le cadre des Assises 2022 :

Les crises sanitaires et écologiques ont renforcé l'urgence de la transition agroécologique et alimentaire et sa mise à l'agenda local. En effet, le défi sur le plan environnemental de réduire l'empreinte écologique humaine (la dépendance aux énergies fossiles, les émissions de gaz à effet de serre ..) dans un contexte de changement climatique et d'augmentation des besoins liée à la hausse démographique mondiale, est aujourd'hui majeur.

Ainsi, il est essentiel de repenser les pratiques de production, de transformation, de distribution et de consommation afin qu'elles soient adaptées à la lutte contre le réchauffement climatique mais aussi à la préservation de la biodiversité, à l'augmentation de l'autonomie alimentaire des territoires, aux attentes des citoyens en matière d'alimentation saine, durable et accessible à tous, à la création de richesses et au développement d'emplois. Ce sont autant d'enjeux majeurs de la soutenabilité des territoires.

Les initiatives locales et durables se multiplient et les projets alimentaires territoriaux (PAT) introduits par la loi d'avenir pour l'agriculture, l'alimentation et la forêt du 13 octobre 2014 constituent le cadre d'action de ces nombreuses démarches. Plus de 250 PAT sont d'ores-et-déjà revendiqués.

Un mouvement semblable en faveur de l'alimentation durable locale est engagé au niveau international, notamment avec le Pacte de Milan qui fédère les villes et métropoles. En définitive, les collectivités territoriales l'Etat, le monde économique, la société civile et le monde de la recherche sont tous parties prenantes de ces expériences.

Cette deuxième édition des assises, après Montpellier en 2019, veut mettre l'accent sur la question de la transition alimentaire, particulièrement sa nécessaire prise en compte des enjeux du changement climatique pour assurer à tous un accès aux ressources essentielles.

Titre de la contribution proposée : *

« Chouette Cantine » : Evaluation d'un dispositif co-construit d'éducation au goût pour accompagner la transition alimentaire auprès d'enfants d'âge primaire déjeunant dans les restaurants scolaires de la Ville de Dijon

Thématique : *

- Agro écologie pour la transition alimentaire
- Economie agricole et alimentaire - création d'emplois
- Cultures, tourisme et gastronomie

Nutrition et santé

Diversités et inégalités alimentaires

Restauration collective et approvisionnement local

Foncier agricole, urbanisme et paysages alimentaires

Acteurs et stratégies alimentaires territoriales : coopération, alliance, réseau

Type d'atelier envisagé :

Place des marchés (pour donner à voir de bonnes pratiques)

Fertilisation (pour approfondir une expérience)

Ruche (pour construire un outil, une démarche)

Périmètre territorial du projet :

National

Régional

Local

Contexte territorial du projet (150 mots maximum) *

Le projet « Dijon, alimentation durable 2030 », lauréat de l'appel « Territoires d'Innovation » du Plan d'Investissement d'Avenir, a pour objectif de faire de Dijon Métropole un territoire pionnier de l'alimentation et l'agriculture de demain. Parmi les 24 actions de ce projet, l'action « Restauration hors foyer durable » est consacrée à la transition alimentaire en restauration scolaire qui représente environ 8 000 repas quotidien. Une partie du travail consiste à mettre en œuvre des actions d'accompagnement visant à promouvoir une alimentation plus durable auprès des enfants et à évaluer leurs impacts. Un premier diagnostic portant sur l'évaluation de la qualité nutritionnelle et les émissions de gaz à effet de serre (GES) des menus servis par la restauration scolaire de Dijon en 2019 montre qu'il est possible d'augmenter la fréquence des menus végétariens pour diminuer les émissions de GES sans altérer la bonne qualité nutritionnelle sur l'ensemble des menus. **(150 mots)**

Objectifs du projet (150 mots maximum) : *

Afin de familiariser les enfants avec des recettes saines et durables (notamment végétariennes) mais peu connues ou peu appréciées, un dispositif d'éducation au goût nommé « Chouette cantine » a été co-construit lors d'ateliers regroupant des chercheuses INRAE, l'association Eveil'O'Goût et des agents de la restauration scolaire de la Ville de Dijon.

Pour sélectionner ces recettes, nous avons analysé l'appréciation des enfants enregistrée au moyen de bornes de satisfaction installées dans les 38 restaurants scolaires élémentaires de la Ville de Dijon. A la fin de chaque repas, les enfants peuvent noter le plat principal grâce à une échelle en 5 smileys. Deux recettes relativement peu appréciées par les enfants mais de bonne qualité nutritionnelle et de faible impact environnemental ont été retenues pour faire l'objet du dispositif « Chouette cantine » : « chou vert aux petits légumes » et « haricots rouges sauce tomate ». **(146 mots)**

Description du projet (250 mots maximum) : *

Les interventions d'éducation au goût ont été co-construites avec les agents de la Ville de Dijon en partenariat avec l'association Eveil'O'Goût, en vue d'autonomiser le personnel. Elles seront menées par les animateurs, les agents de service et les agents de la cuisine centrale. Quatre ateliers de formation adaptés à leurs rôles et leur contexte de travail permettront aux agents de s'approprier l'approche de l'éducation au goût, ainsi que la palette d'outils éducatifs « Chouette cantine ». Ces outils variés permettront d'augmenter la familiarité et ainsi potentiellement l'appréciation des aliments-cibles chez les enfants, en faisant intervenir divers leviers : sensoriel et culinaire (ateliers d'éducation au goût et main à la pâte), interpersonnel (visite du personnel de la cuisine centrale dans les restaurants scolaires) et cognitif (lecture des menus, transmission de connaissances variées autour de ces aliments), identifiés comme essentiels dans le développement du plaisir alimentaire.

Afin de mesurer les effets du dispositif « Chouette cantine » sur les connaissances, l'envie de goûter, ainsi que sur l'attitude des enfants vis-à-vis de certains aliments, des questionnaires vont être remplis à six reprises par les enfants des deux restaurants scolaires élémentaires « pilotes » dans lesquels le dispositif sera déployé cette année et dans deux restaurants scolaires élémentaires « contrôles » qui ne bénéficieront pas du dispositif cette année mais l'année suivante avec l'ensemble des restaurants scolaires de la Ville de Dijon. L'appréciation des plats contenant les deux recettes-cibles sera également mesurée dans les quatre restaurants scolaires grâce aux bornes de satisfaction. **(248 mots)**

Actions mises en œuvre et calendrier :

- Co-conception du dispositif d'éducation au goût : de Mai 2021 à Janvier 2022
- Formation des équipes de la Ville de Dijon (4 ateliers) : de Janvier à Avril 2022
- Interventions d'éducation au goût autour des 2 aliments-cibles : du 14 au 25 Mars 2022 pour le chou vert et du 9 au 20 Mai 2022 pour les haricots rouges
- Collecte de données (questionnaires) : 6 temps de collecte entre Février et Juin 2022 (1 temps de collecte sur les 4 écoles = 1 semaine)
- Analyse des données : Juillet-Août 2022

Etat d'avancement du projet : *

Emergence

 Démarrage

En cours

Terminé

Résultats attendus :

Selon nos hypothèses, le dispositif d'éducation au goût devrait permettre de :

1. Augmenter l'appréciation des plats-cibles par les enfants
2. Diminuer le gaspillage pour les plats-cibles
3. Augmenter les connaissances des enfants sur les plats-cibles

4. Augmenter l'envie de goûter les plats-cibles
5. Renforcer la composante plaisir des attitudes envers l'alimentation
6. Diminuer la néophobie alimentaire, c'est-à-dire le rejet ou le dégoût envers certains aliments.

Résultats déjà effectifs :

Conduite des ateliers de co-construction et mise en place d'un dispositif d'évaluation de l'appréciation des plats par les enfants.

Éléments de réussite pouvant être capitalisables :

- Les ateliers de co-conception : mise en œuvre, contenu, déroulement
- Les ateliers de formation délivrés par Eveil O Goût : mise en œuvre, contenu, déroulement
- Les outils d'éducation au goût développés à destination des agents et des enfants : mallette éducative
- Les effets mesurés et résultats obtenus

Supports de présentation envisagés :

Diaporama

Vidéo (reportage du 15/02)

Clip animé

Autres

Nom et prénom de l'auteur de la contribution : * [Justine Dahmani](#)

Fonction exercée : [Doctorante](#)

Adresse mail : * Justine.dahamani@inrae.fr

Numéro de téléphone : [06 67 61 29 61](tel:0667612961)

Organisme/ Structure : [INRAE \(Dijon\)](#)

J'accepte que le texte de ce formulaire soit publié dans un livret format numérique sur le site internet des Assises *

Oui

Non

J'accepte que mon adresse mail soit mentionnée sur les documents de communication des Assises *

Oui

Non