



RAPPORT D'ACTIVITÉ



ESCOLA MANJADIS
Antenne Aix-Marseille
de L'école comestible



ANNÉE
2022-2023

L'école comestible Provence : Rapport moral 2022-2023

J'ai été marqué par l'article de journal le Monde du samedi 2 décembre, « Kebabs, burgers, tacos : ce que l'explosion des fast-foods dit à la France » qui montre que le nombre de fast food en France est passé de 119 en 1990 à 160 131 en 2023, en s'implantant en majorité dans les quartiers prioritaires des métropoles françaises. Aussi, l'obésité et les problèmes de surpoids sont deux fois plus fréquents dans les ménages les plus modestes.

Notre mission reste donc essentielle dans un contexte fragile économiquement pour de plus en plus de familles et des signes tangibles avérés du réchauffement climatique sur les populations ces deux dernières années.

2022-2023, c'est 1015 écoliers touchés par la révolution de L'école comestible en Provence (pour rappel 200 en 2021-2022) à travers 200 ateliers dans 7 écoles comestibles. Ces statistiques démontrent l'ampleur de notre impact et la vitalité de notre mission visant à éduquer les enfants à une alimentation durable et au goût, de la terre à l'assiette pour les reconnecter à la nature, et essayer de faire adhérer aussi les parents.

Un grand merci à l'équipe de référents et référentes, bénévoles engagés, les membres du bureau Lison, Emilie et Célia, notre ex alternante, pour cette deuxième année d'essaimage en Provence.

Je remercie également la maison mère pour son soutien moral, opérationnel et financier. Et bien sûr, nos mécènes privés et publics qui nous font confiance et nous accompagnent dans la durée puisqu'ils renouvellent tous leur participation et la font même grandir pour l'année 2023-2024.

Les mesures d'impact soulignent le succès de nos actions, avec un taux de recommandation de 100% des enseignants, des prolongements en classe effectués par 95% d'entre eux, et des progrès notables chez 75% des enfants participants.

Pour aller encore plus loin dans notre action sur le territoire provençal, la révolution délicieuse et comestible doit aussi passer par les cantines. Ce sera notre deuxième axe en 2024. Nous croyons sincèrement que pour que ce changement soit un succès, il doit se faire avec un travail en amont d'éducation alimentaire et au goût auprès des enfants.

Stéphanie Croce Présidente d' Escola Manjadis

SOMMAIRE

Chiffres clés.....	4
Qui sommes nous.....	5
Structuration.....	8
Les écoles.....	11
Les sorties comestibles.....	12
Mesure d'impact.....	13
Vie de l'association.....	14
Financements 2022-23.....	16
Nos soutiens.....	17
Les projets à venir.....	18

NOTRE OBJECTIF :

SENSIBILISER LES ÉCOLIERS DE
L'ACADÉMIE AIX-MARSEILLE À
UNE ALIMENTATION DURABLE,
DE LA TERRE À L'ASSIETTE

2022-23 L'ÉCOLE COMESTIBLE PROVENCE EN QUELQUES CHIFFRES



1015

enfants bénéficiaires

7



écoles comestibles

200



ateliers réalisés

50

bénévoles
mobilisés



30

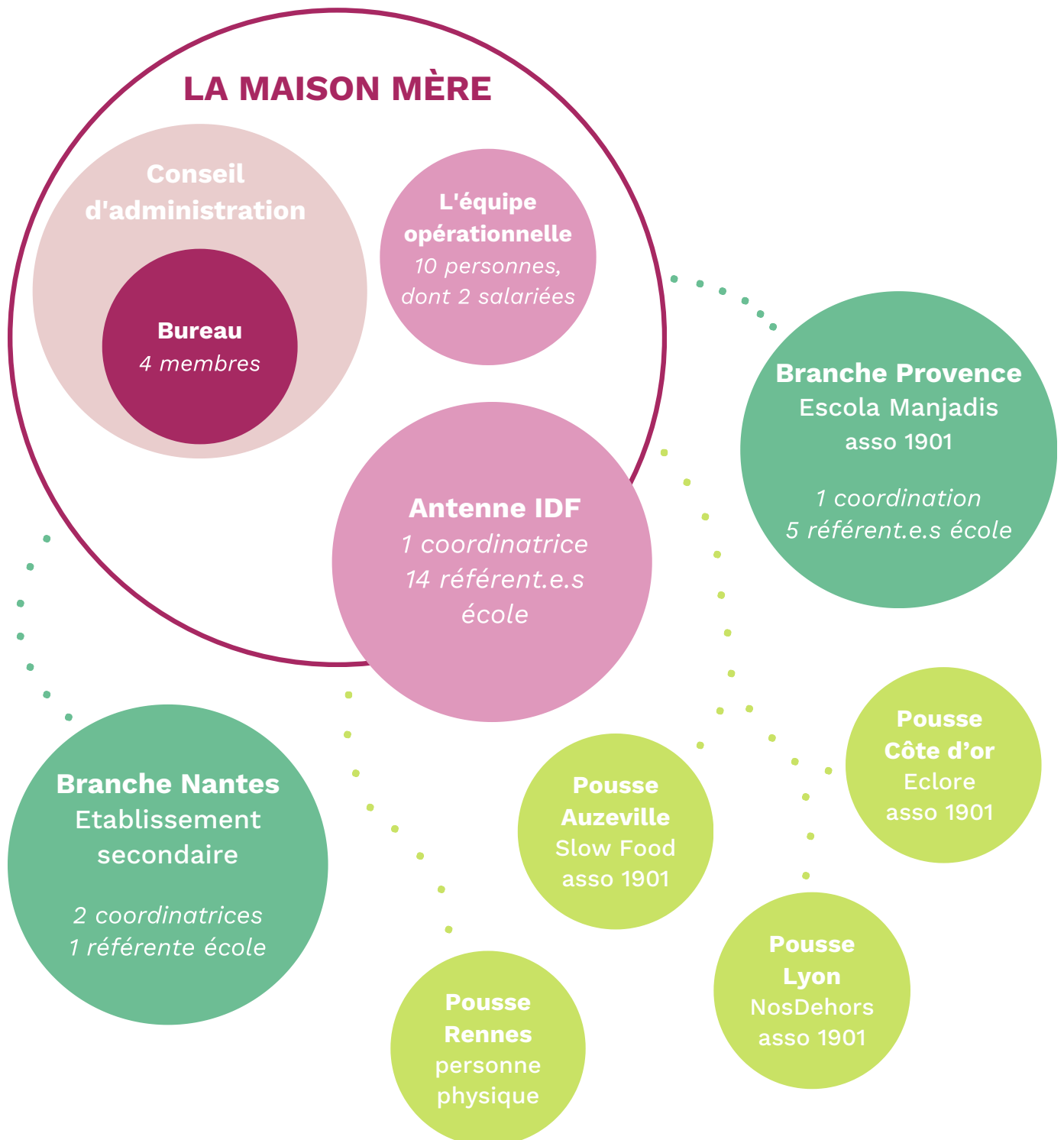
intervenants
professionnels



QUI SOMMES NOUS

ORGANISATION NATIONALE

L'école comestible
association loi 1901
Maison mère / Antenne Ile-de-France



QUI SOMMES NOUS

NOTRE MISSION

L'école comestible Provence est une association loi 1901 à but non lucratif créée en 2021. Cette première antenne de L'école comestible a pour mission de faire entrer l'éducation à l'alimentation et au goût dans les écoles de l'académie d'Aix-Marseille.

NOS ACTIONS

Les ateliers culinaires



Un parcours d'ateliers culinaires de découverte des goûts et de la cuisine végétale

Les ateliers potagers



L'observation et l'entretien d'un potager pour une reconnexion à la nature et au vivant

NOS VALEURS

Les actions de L'école comestible reposent sur des piliers de valeurs fondamentales que sont : **l'alimentation** par la valorisation de produits locaux, de saison et la transmission de savoir-faire culinaires; **l'environnement** par le soutien d'une agriculture paysanne régénératrice; **l'humain et le social** par l'enseignement de l'alimentation comme un acte altruiste et collectif

L'ÉQUIPE COMESTIBLE EN PROVENCE

LES MEMBRES DU BUREAU



Stéphanie Croce

Présidente



Lison Postel

Secrétaire



Emilie Laystary

Trésorière



Célia Journeaux

Chargée de développement
(alternante)

LES RÉFÉRENT.E.S ÉCOLES



Julie Levard

Référente école
Rousset



Matthieu Gamet

Référent école
Marseille



Anouch Belassian

enseignante et
référente école
Manosque



Aurore Danthez

Référente école
Marseille



Nathalie Tolila

Référente école
Auriol (stagiaire)



NOS RÉALISATIONS

LA VIE DE L'ASSOCIATION

- 40** adhérents pour l'année scolaire 22-23
- 30** intervenants professionnels (chefs, maraîchers, artisans...)
- 50** bénévoles actifs qui ont aidé à l'encadrement des ateliers
- 200** parents d'élèves qui ont participé à des ateliers



Des bureaux prêtés par le Fonds épicurien dans le 7^e arrondissement de Marseille



L'accueil d'une alternante et d'une stagiaire qui ont contribué au développement de l'école comestible en Provence.



Une première Assemblée Générale et l'intégration de sept nouveaux membres au Conseil d'administration



Un séminaire de deux jours avec l'ensemble du bureau et des référents pour une réflexion collective sur le développement de l'association



La mise en place de moments de rencontres entre membres du collectif pour fédérer et renforcer les liens



NOS RÉALISATIONS

NOS ÉCOLES



École élémentaire Air Bel
Marseille (13)



École élémentaire Albert Jouly
Rousset (13790)



École élémentaire des Tilleuls
Manosque (04)



Ecole élémentaire La Ponsonne
Manosque (04)



École élémentaire Gilles Vigneault
Marseille (13)



École élémentaire Jules Ferry
Auriol (13)



École élémentaire Kléber
Marseille (13)

LES SORTIES COMESTIBLES

En fin d'année scolaire, L'école comestible Provence a organisé pour ses classes, des visites hors les murs à la découverte des métiers, de l'univers et des rouages des cycles alimentaires vertueux afin que les enfants puissent faire eux-même le lien de la terre à l'assiette...



VISITE DE LA
CHOCOLATERIE LA
BALEINE À CABOSSE
AVEC CLAIRE ET PAULINE
(MARSEILLE)



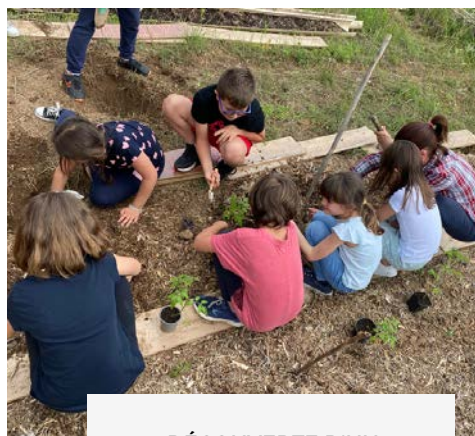
DECOUVERTE DES
RUCHERS DE
L'ASSOCIATION AMAPI 04
AVEC THIERRY SON
PRÉSIDENT (MANOSQUE)



VISITE DE LA
FROMAGERIE DE
FRANÇOIS ET
CONFECTION DE
MOZZARELLA (AURIOL)



VISITE DE LA
MAISONS DE LA
BIODIVERSITÉ
(MANOSQUE)



DÉCOUVERTE D'UN
JARDIN PARTAGÉ ET DU
COMPOSTAGE (AURIOL)

NOS ÉVÉNEMENTS

En parallèle des ateliers dans les écoles, nous intervenons sur certains événements pour proposer des ateliers grand public ou présenter le projet.



© Julie Vandal

TERRES COMMUNES À LA FRICHE LA BELLE DE MAI AVEC LA CHEFFE ZURI CAMILLE DE SOUZA



VISITE DE LA FERME DE REMY VAN DEN BUSSCHE (MARSEILLE)



PARTICIPATION AUX HALLES ÉPHÉMÈRES (MARSEILLE)



ORGANISATION D'UN GOÛTER COMESTIBLE (MANOSQUE)



PARTICIPATION AU PRINTEMPS DES ASSOCIATIONS DE CVE (MARSEILLE)



RENCONTRES COMMUNES DU 13 (SALON DE PROVENCE)

DANS LES MÉDIAS EN 2022-23

PRESSE



RATTRAPAGE POLITIQUE ÉCONOMIE URBANISME ENVIRONNEMENT DOSSIERS L'AGORA QUI SOMMES-NOUS ?

Home - L'école comestible Provence s'invite dans les cantines marseillaises

[Vu sur le web] L'école comestible Provence s'invite dans les cantines marseillaises

PREMIERE **MEP** le 26 Mai 2023 ● 0

Le dernier épisode du podcast Bouffons (produit par Nouvelles Écoutes) s'intéresse à l'école comestible Provence, qui mène des ateliers culinaires dans les cantines à Marseille. Émilie Laystary, journaliste, est aussi engagée dans cette association qui milite pour "faire entrer l'éducation alimentaire dans les programmes scolaires", détaille-t-elle.

Le sel est-il une épice ? Qu'est-ce qu'un maraicher ? De quoi est composé le Nutella ? Le documentaire laisse entendre la voix d'enfants, qui apprennent à s'approprier des aliments connus, ou inconnus. Ces ateliers permettent aux élèves de différencier les goûts, les productions de saison, et d'envisager la cuisine comme un "outil d'intelligence collective", explique Mathieu Gamet, qui anime ces cours dans les écoles.

Source : Bouffons

COMMENTER

MARSACTU
PARUTION WEB DU 26
MAI 2023

Manosque. Un goûter « école comestible » à la Ponsonne pour finir l'année

Les enfants ont concocté des mets simples et délicieux pour clôturer les ateliers de l'année.

Publié le 16/07/2023 à 12h24



HAUTE PROVENCE INFO
PARUTION DU 16
JUILLET 2023

PODCAST



BOUFFONS
PODCAST - 24 MAI 2023

L'IMPACT À L'ÉCOLE



RETOUR DES ENSEIGNANTS EN FIN DE PROGRAMME

100 % des enseignants recommandent les ateliers de L'école comestible et veulent continuer l'année prochaine



95 % des enseignants ont fait des prolongements en classe suite aux ateliers comestibles (jeux, productions écrites, lectures, dessins, ateliers, etc).

75 % des enseignants ont noté des progrès chez les enfants entre le début et la fin du parcours d'ateliers.



CONNAISSANCE DES ENFANTS À LA FIN DU PROGRAMME COMESTIBLE

73 % des enfants ont su définir les goûts primaires à la fin du parcours d'ateliers

81 % des enfants savent définir ce qu'est un maraîcher à la fin du parcours d'ateliers

70 % des enfants savent définir ce qu'est un légume de saison à la fin du parcours d'ateliers



L'IMPACT DANS LES FOYERS

|| Notre fille veut qu'on achète un laminoir pour faire des pâtes à toute la famille ! Elle connaît la recette par cœur ||

|| Au marché, Janelle a voulu choisir des légumes pour reproduire une recette de salade vue en atelier ||

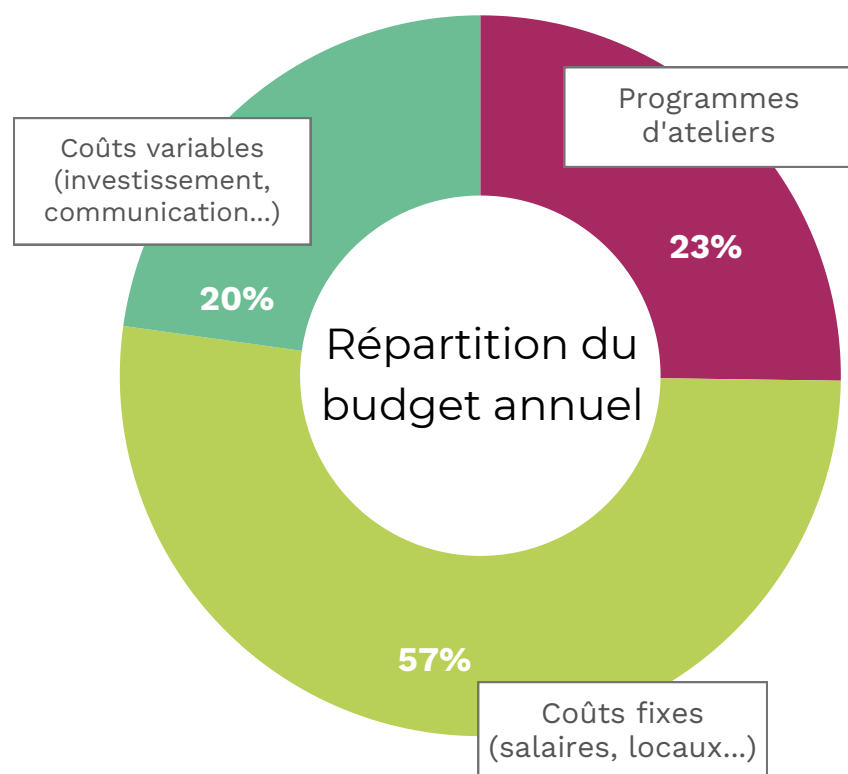
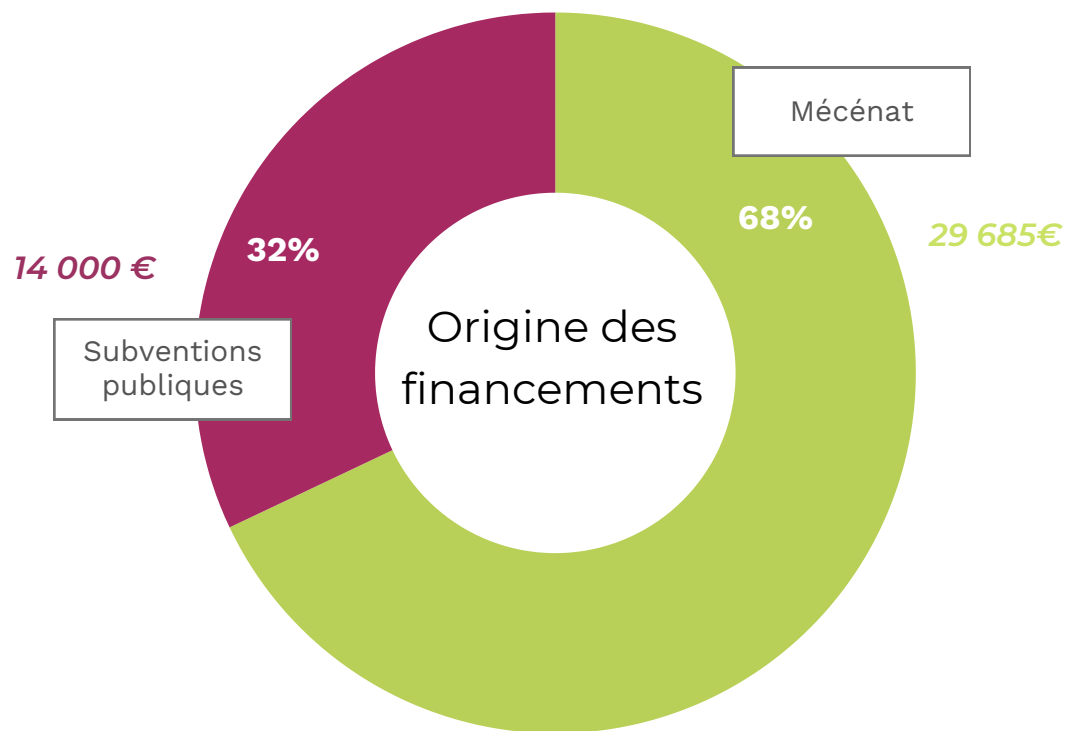
|| Mon enfant n'aimait pas les sauces salades, depuis qu'elle l'a préparé elle-même à l'école comestible, elle en mange, enfin que la sienne :-)

63 % des parents ont observé un changement dans le comportement de leurs enfants vis à vis de l'alimentation

60 % des parents ont plus cuisiné en famille cette année



FINANCEMENTS 2022-23



NOS SOUTIENS

NOS PARTENAIRES LOCAUX

Les collectivités publiques, fondations et entreprises privées qui nous apportent leur soutien financier, matériel et/ou technique.

FONDS ÉPICURIEN
PROVENCE



marcel & fils



biocoop
LA BIO NOUS RASSEMBLE



cve

#m



NOTRE RÉSEAU LOCAL

Les associations et entreprises qui nous accompagnent, nous nourrissent, nous inspirent et partagent nos valeurs.

Hors Champs
LE MARCHÉ



Refugee*
FOOD



DANTHEZ
LE GOÛT DU TERROIR



LA THOMASSINE
Vergers et jardins
conservatoires



NOS PROJETS 2023 - 2024

RENTRÉE 2022-23

Semi autonomisation de deux écoles

Nos deux premières écoles comestibles d'Air Bel et de Rousset vont démarrer une phase d'accompagnement vers une semi autonomisation des enseignants pour la réalisation de certains ateliers et de la partie théorique

Marseille

Le programme se poursuit dans les écoles Gilles Vigneault et Kléber. Quatre nouveaux établissements rejoignent le programme comestible (HLM Perrin, La Roseraie, Sainte Sophie et Parc Bellevue)

Manosque

Le partenariat est reconduit à l'école Les Tilleuls et celle de la Ponsonne avec une enseignante détachée deux jours par semaine pour mener les ateliers

Lambesc

Le programme comestible s'exporte à l'école maternelle et élémentaire Van Gogh.

Aix-en-Provence

L'école d'Aix Celony va bénéficier des programmes avec deux classes.

Eguilles

Une nouvelle école avec deux classes devrait intégrer le programme l'année prochaine



16 écoles comestibles



58 classes bénéficiaires



1500 enfants sensibilisés





NOUS SUIVRE



www.ecolecomestible.org

SOUTENIR L'ÉCOLE COMESTIBLE PROVENCE

Faire un
don



Devenir porteur
de projet



Adhérer



Devenir
bénévole

CONTACT

contactprovence@ecolecomestible.org

