



RAPPORT D'ACTIVITÉ

ANNÉE
2022-2023

Depuis 2019, L'école comestible s'est engagée à introduire l'éducation à l'alimentation, de la terre à l'assiette, dans les écoles. En éduquant les enfants et en accompagnant les enseignants, nous sensibilisons les citoyens d'aujourd'hui et de demain, pour les reconnecter à leur alimentation, aux autres, à la nature et au monde qui les entoure.

Après des périodes d'expérimentation et de structuration, l'association a entamé une phase de consolidation et de déploiement. Cette troisième année a été marquée par le renforcement, la confirmation et la précision de nos processus et objectifs. Nous souhaitons sensibiliser les écoliers à une alimentation saine, bénéfique pour la santé et l'environnement, tout en étant une source de plaisir. Nous encourageons et accompagnons les enseignants à intégrer ce sujet transversal dans leurs programmes, visant ainsi à transformer les comportements alimentaires à long terme.

Nos contenus pédagogiques ont été enrichis, notamment sur les thèmes du potager et de l'alimentation durable, et nous avons réalisé un "cahier comestible" pour les enfants et leurs familles. Tous ces outils sont désormais disponibles en open-source pour les professionnels de l'éducation.

Notre équipe s'est renforcée avec l'embauche de Clara Passerel, coordinatrice de l'antenne Île-de-France, l'arrivée de deux alternantes (Clémentine et Breffny) ainsi que six stagiaires (Marie, Caroline, Lila, Alice, Nelly, Caroline) et deux services civiques (Karine et Clarisse). Ces nouvelles recrues ont contribué à nourrir, enrichir et façonner l'identité, le fonctionnement et les objectifs de notre association. En organisant un séminaire "tempête d'idées" et un grand événement national de team-building au printemps, nous avons renforcé notre cohésion d'équipe et favorisé l'intelligence collective.

Nous avons étendu nos programmes à un nombre croissant d'écoliers, diffusant les principes de l'éducation comestible en Île-de-France, en Provence, à Nantes, à Rennes, en Bourgogne, à Toulouse, et dans le Nord grâce à un partenariat avec Sciences-Po Lille. Nous sommes maintenant présents dans le catalogue de formation continue des enseignants du primaire dans les Hauts-de-Seine et avons été reconduits à l'Académie du Climat pour les trois prochaines années. De plus, une école du 13ème arrondissement a lancé un programme comestible autonome, et notre enseignante fétiche, Anouch, est devenue référente comestible à Manosque à temps partiel.

Grâce au soutien financier renouvelé de solides partenaires tels que la fondation Colam Initiatives, Léa Nature et Ekibio, Réserve Responsable, la Ville de Paris et le Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation, nous avons consolidé notre développement et pu soutenir plus efficacement le réseau national. Enfin, deux événements caritatifs au Perchoir (en juin) et au Grand Coeur (en novembre) nous ont permis de lever 40K€, en plus d'offrir une visibilité et de belles collaborations avec des chefs étoilés.

Pour l'année à venir, nous prévoyons d'intensifier l'accompagnement des enseignants avec la formation de plus de 50 professeurs, de déployer et renforcer nos activités en régions, et de finaliser nos programmes d'autonomisation ainsi que notre programme pilote en lien avec les cantines. Nous avons sollicité le conseil d'une avocate spécialisée dans le monde associatif pour nous aider à structurer notre collectif national, ainsi qu'à une Commissaire aux Comptes, pour certifier nos résultats. Nous bénéficions aussi, jusqu'à l'été 2024, du soutien de l'Accélérateur Passerelles, orchestré par Makesense et la Banque des territoires, qui nous permettra notamment de formaliser nos mesures d'impact à court, moyen et long terme.

Camille Labro, Présidente fondatrice



SOMMAIRE

Chiffres clés	4
Qui sommes-nous ?	5
La maison Mère	8
• L'équipe comestible	9
• La formation	10
• L'essaimage	14
• La mesure d'impact	16
• Les contenus pédagogiques	17
• Le collectif comestible	18
• Les évènements	19
• Levées de fonds	20
• Dans les médias en 2022-23	21
• Les financements	22
Les antennes	24
• Île-de-France	25
• Provence	36
• Nantes	39
Les pousses	41
Nos projets 2023-2024	43
Nos soutiens	49

CHANGER LE MONDE EN ÉDUQUANT AU GOÛT

“La destinée des nations dépend de la
manière dont elles se nourrissent.”

Jean-Anthelme Brillat-Savarin
homme politique, philosophe et gastronome

DEPUIS 2019 L'ÉCOLE COMESTIBLE C'EST..

+1700 
ateliers réalisés

 **12 500**
enfants bénéficiaires

70 
écoles comestibles

NOTRE MISSION

L'école comestible est une association d'intérêt général, dont l'objectif est d'introduire l'éducation au goût et à l'alimentation durable dans les écoles et le quotidien des enfants, des familles et de tous les citoyens.

Depuis 2019, L'école comestible mène des programmes d'ateliers auprès des écoliers pour leur apprendre à se nourrir pour prendre soin d'eux-mêmes, des autres et de la nature.

NOS ACTIONS

LES ATELIERS



Parcours d'ateliers culinaires, découverte des goûts et de la cuisine végétale

LE POTAGER



Création et entretien de jardins pédagogiques dans les cours d'école

LES CANTINES



Actions sur le terrain et missions de plaidoyer pour améliorer les cantines scolaires

NOS VALEURS

Les actions de L'école comestible reposent sur des piliers de valeurs fondamentales que sont :

l'alimentation, l'environnement, l'humain et le social

Nous souhaitons diffuser et transmettre des savoir-faire culinaires, soutenir une agriculture paysanne régénératrice, tout en enseignant l'alimentation comme un acte altruiste et collectif.

NOS PROGRAMMES

Les programmes comestibles dispensent une éducation à l'alimentation saine et durable dans les écoles élémentaires publiques.

Des parcours de 4 à 6 ateliers sont réalisés par classe et par an composés d'un socle de base et d'ateliers au choix avec une progression pédagogique.

Socle de base

Végétal

Goûts et sens

De la graine
au légume

Thématiques d'ateliers au choix

Épices et
aromates

Aux
fourneaux !

Goûts d'ici
et d'ailleurs

Au potager

Le programme en école élémentaire publique

- Un programme pédagogique en 1 ou 3 ans qui s'intègre au projet de l'école
- Des parcours d'ateliers adaptés au niveau des élèves menés sur le temps scolaire
- Un accompagnement de l'équipe pédagogique vers une prise en main rapide ou progressive des programmes d'éducation à l'alimentation

Un programme
sur 1 ou 3 ans

Des parcours de
4 à 6 ateliers

Un potager
pédagogique

Le programme en cantine

- Un programme de sensibilisation de l'ensemble de l'écosystème de la restauration scolaire sur l'alimentation saine et durable
- Des ateliers menés sur le temps scolaire dans le réfectoire avec un partage des réalisations culinaires avec tous les enfants de l'école

Lien avec le
périscolaire

Des parcours
de 5 ateliers

Transmission à
d'autres élèves

Le programme en enseignement supérieur

- Un programme de sensibilisation des étudiants aux enjeux de l'alimentation saine et durable au travers d'ateliers mêlant théorie & pratique
- Une formation à la méthodologie d'animation et de logistique des ateliers
- Des ateliers réalisés en écoles élémentaires par les étudiants formés

Module de
formation



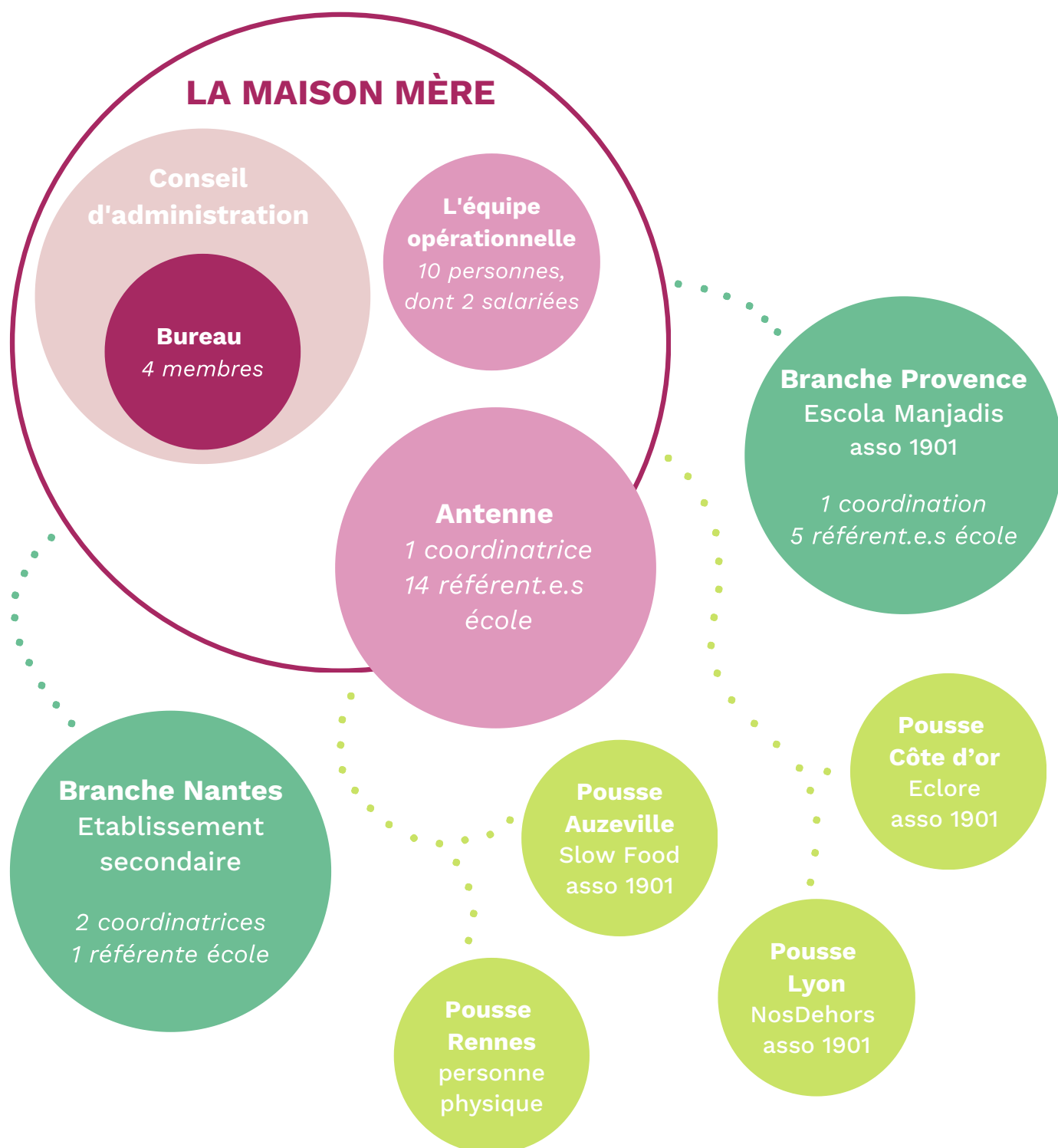
Formation
aux ateliers



Réalisation
d'ateliers

STRUCTURATION

L'école comestible
association loi 1901
Maison Mère / Antenne Île-de-France





LA MAISON MÈRE

L'ÉQUIPE

4 MEMBRES DU BUREAU



Camille Labro
Présidente fondatrice



Vanina Gisbert
Responsable développement



Véronique Zehnacker
Chargée de la formation



Margaux Saudo
Responsable partenariats

2 SALARIÉES EN CDI



Clara Passerel
*Coordinatrice
Antenne Île-de-France*



Mathilde Libourel
Chargée de missions



Clémentine François
*Chargée de
communication*



Breffny Lucey
*Chargée de
financements*

2 ALTERNANTES

2 SERVICES CIVIQUES



Karine Charron
*Contenus, logistique &
Mesures d'impact*



Clarisse Barde
*Communication
Relations presse*

6 STAGIAIRES



Marie Humbert
Ateliers & contenus



Caroline Reuter
Ateliers & contenus



Alice Millier
Mesures d'impact & contenus



Lila Joris
Porteuse de projet



Nelly Groux
Contenus de formation



Caroline Journo
Ateliers & contenus

LA FORMATION

LES OBJECTIFS

L'une de nos actions les plus importantes de l'année a été la finalisation et la diffusion de la formation de L'école comestible.

La formation est envisagée pour répondre à plusieurs objectifs :

- soutenir l'essaimage du programme comestible en formant les porteurs de projets, les référent.e.s et les bénévoles aux valeurs, méthodes et pratiques de L'école comestible
- accompagner et donner les outils aux enseignant.e.s pour mener les ateliers en autonomie dans leur classe
- constituer le socle de connaissances de la communauté comestible et assurer son maintien et son actualisation dans le temps.

LES VIDÉOS DE FORMATION

Cette année nous avons tourné et réalisé avec **ChaïChaï Productions** nos vidéos de formation. Ces vidéos sont principalement destinées aux membres actifs de notre collectif participant aux ateliers afin de leur donner les outils méthodologiques pour mener au mieux les programmes de L'école comestible.

2 vidéos de présentation

- Présentation de la formation
- Vidéo Manifeste

9 vidéos techniques

- 6 tutos "ustensiles"
- 3 tutos "recettes"

5 vidéos didactiques

- 3 vidéos ateliers (socle de base)
- 1 vidéo Animation d'atelier
- 1 vidéo dégustation sensorielle



LA FORMATION

L'OFFRE DE FORMATION



- Des parcours de formation adaptés à chaque bénéficiaire
- Un module en e-learning incluant documents à télécharger, vidéos didactiques et questionnaires



- Des journées de formation en présentiel avec des partages et retours d'expériences



- Des moments de rencontres et d'échanges avec le collectif de L'école comestible

LA FORMATION DES ÉQUIPES TERRAIN

Les parcours sont conçus en format hybride, comprenant un module de formation en ligne (théorie, méthodologie, études de cas), des sessions de formation en présentiel ainsi qu'un accompagnement de L'école comestible.

Les formations développées sont à destination des bénévoles, des futur.e.s encadrant.e.s, référent.e.s école et porteur.se.s de projet, afin de les accompagner dans la réalisation des programmes.

Formation Bénévole



Socle de base des connaissances et de la méthodologie des ateliers

Formation Référent.e



Parcours de formation pour apprendre à coordonner un programme comestible en école

Socle de base
En ligne

Devenir Référent.e
En ligne



1 session en
présentiel

3 ateliers
accompagnés

Formation Porteur de projet



Parcours de formation et accompagnement pour démarrer un projet comestible dans une localité

Socle de base
En ligne

Devenir Référent.e
En ligne

Démarrer un projet



1 session en
présentiel

LA FORMATION

LA FORMATION ACADÉMIQUE DES ENSEIGNANT.E.S

Afin d'**autonomiser les enseignant.e.s** dans la réalisation des programmes d'ateliers de L'école comestible dans leur classe, nous avons entamé le développement d'**un programme de formation** à destination des enseignant.e.s.

Ce programme de formation en 3 séances a pour objectif de :

- présenter les valeurs et la méthodologie de L'école comestible
- donner les clés et outils pédagogiques pour réaliser les séances en classes
- accompagner les enseignant.e.s dans la réalisation des séances
- construire avec les enseignant.e.s les outils les plus adaptés pour eux

Initiation à une
thématique d'atelier

Session de 2h en
présentiel

Mise en situation
en classe

Accompagnement et
observation

Séance retour
d'expérience

Session de 2h en
présentiel

La formation des enseignant.e.s s'inscrit **dans le socle obligatoire des formations académiques du premier degré.**

Cette année nous avons testé ce module de formation dans un bassin de l'Académie de Versailles (92) auprès de 10 enseignant.e.s qui ont tous réalisé au moins une séance en autonomie dans leur classe.

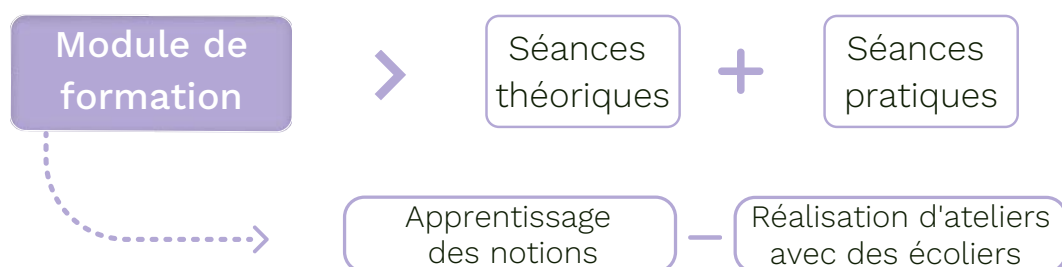


LA FORMATION

LE PROGRAMME ÉTUDIANTS MENÉ À LILLE

En 2022-23, nous avons lancé notre module de formation au sein du Master “Boire Manger Vivre”, créé par Benoît Lengaigne à Sciences-Po Lille.

Ce module est conçu pour former les étudiants aux valeurs et aux méthodes de L'école comestible, et leur apprendre à transmettre en organisant à leur tour des ateliers comestibles dans les écoles. Les étudiants deviennent ainsi des ambassadeurs comestibles.



Ce programme de formation en deux temps est composé de :

- 3 séances pour former les étudiants aux notions de base de l'alimentation responsable et aux valeurs de L'école comestible
- 2 séances pour donner aux étudiants les clés et outils pédagogiques pour réaliser des ateliers comestible dans des classes
- 2 demi-journées d'ateliers en école coordonnées par les étudiants



NOS RÉALISATIONS

L'ESSAIMAGE PAR LES ENSEIGNANTS



19 classes
impliquées



+400 élèves
bénéficiaires



78 ateliers
réalisés

LES ENSEIGNANTS EN AUTONOMIE



ÉCOLES LES TILLEULS ET LA PONSONNE MANOSQUE (84)

Programmes d'ateliers menés par une enseignante qui est référente école dans 2 écoles de Manosque



ÉCOLE RAMPAL (PARIS 19ÈME)
Programme "Prof Solo" en totale autonomie avec la cheffe Léa Fleuriot.

UN MODÈLE D'ACCOMPAGNEMENT VERS L'AUTONOMISATION L'ÉCOLE PRIMAIRE KUSS

Cette année, 6 enseignant.e.s de l'école élémentaire Kuss (Paris 13ème) ont suivi un programme d'accompagnement et de formation afin de réaliser les programmes comestibles en autonomie dans leur classe dans un contexte de décrochage.

Le programme consistait en :

- un accompagnement sur l'organisation, la budgétisation, la logistique, les contenus
- une formation embarquée sur l'animation de différentes thématiques d'ateliers
- l'accès à la formation en ligne et participation à la formation académique
- des ateliers en autonomie : accompagnement et temps d'échange en fin d'ateliers



L'ESSAIMAGE PAR LES PORTEURS DE PROJET

Septembre 2022

- Démarrage du module de cours à SciencesPo Lille par les étudiants du Master 1 BMV (Boire, Manger, Vivre)

Novembre 2022

- Premier atelier à Rennes (deux classes d'une école)
- Lancement de la pousse Auzeville, portée par l'association Slow Food

Janvier 2023

- Lancement de la pousse Côte d'Or, portée par l'association Eclorre avec les premiers ateliers dans une école de Chassagne Montrachet

Février 2023

- Premiers ateliers en école pour l'antenne Nantes
- Premiers ateliers dans 2 écoles de la Métropole de Lille

Avril 2023

- Rencontres comestibles à Lyon et lancement de la pousse comestible portée par l'association NosDeho(R)s

Mai 2023

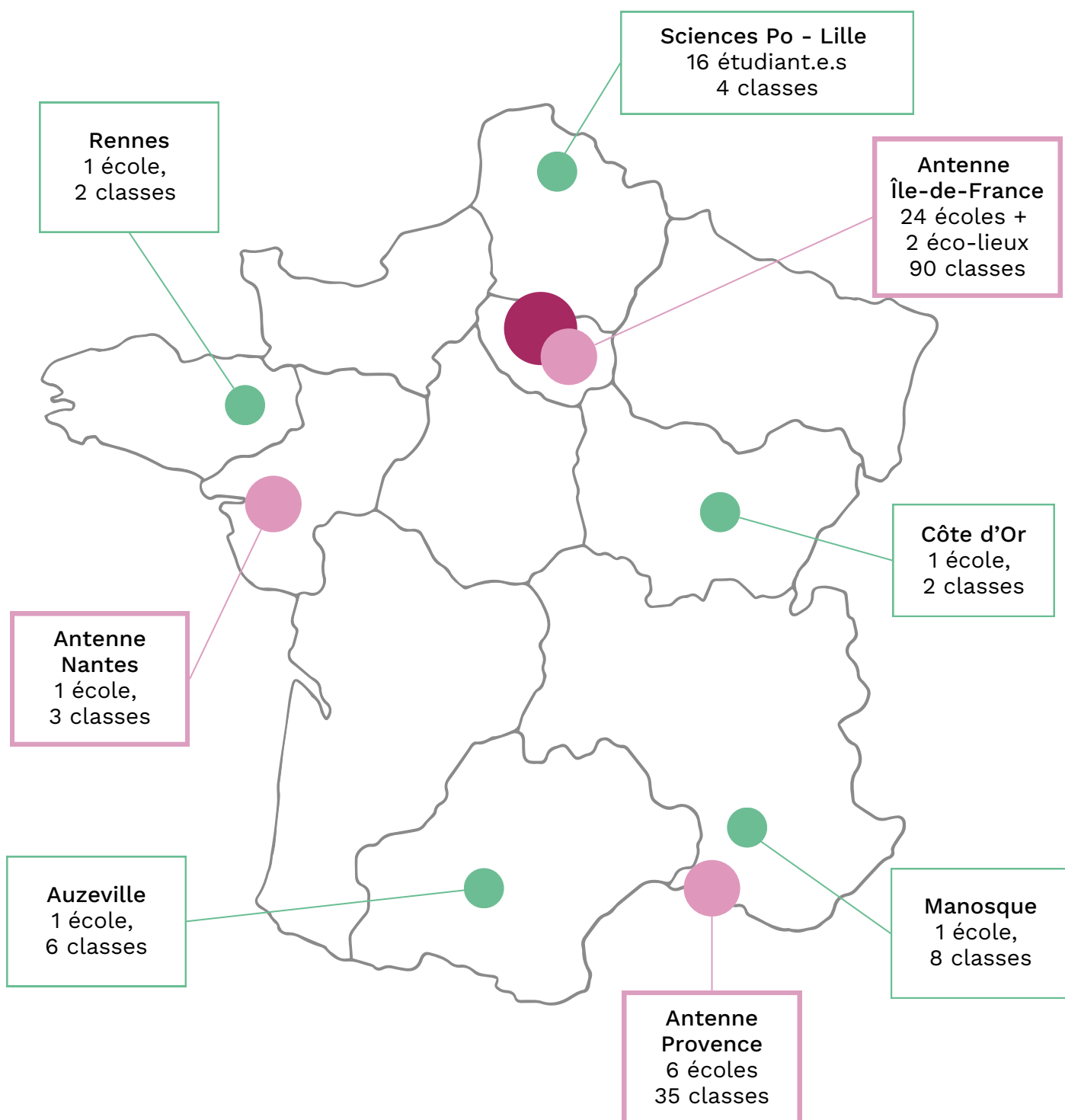
- Rencontres comestibles nationales organisées les 15 & 16 mai à Paris

Juillet 2023

- Organisation d'une session de formation en présentiel pour les futurs référents à Lyon



L'ESSAIMAGE NATIONAL



La Maison Mère



Les



Les pousses

LA MESURE D'IMPACT

AMÉLIORATION DES MESURES D'IMPACT

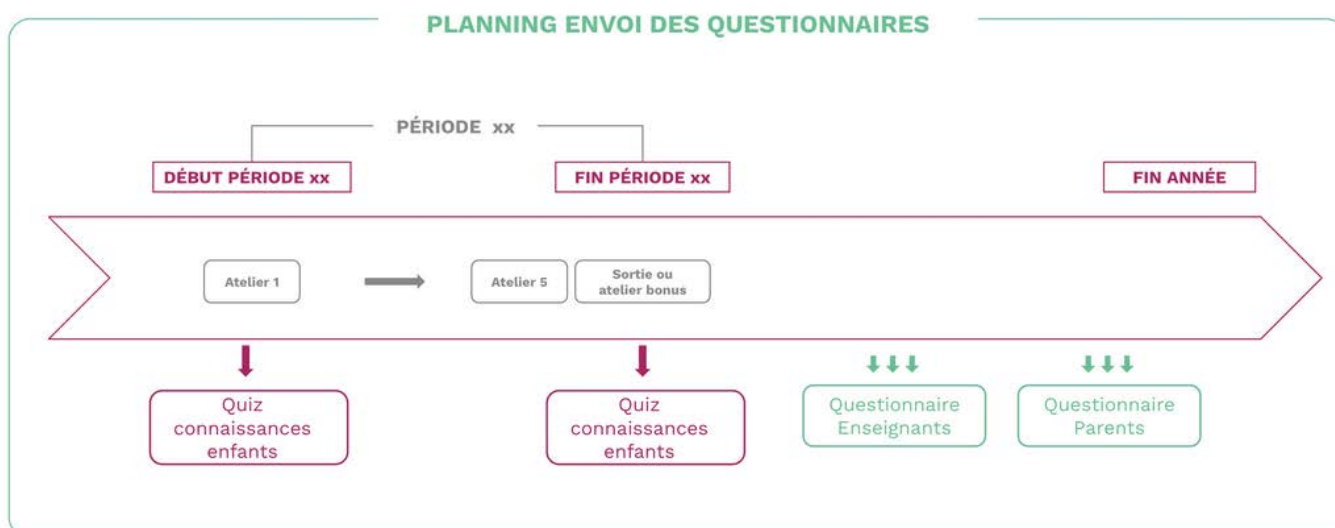
Au cours de l'année, nous avons amélioré nos outils de mesure d'impact :

- Consolidation du questionnaire de connaissances destiné aux **enfants**, par niveau
- Création de **questionnaires écrits et individuels**, en début et fin de parcours
- Amélioration du questionnaire de retours d'expérience du programme comestible auprès des **enseignants**
- Amélioration du questionnaire de retours d'expérience du programme comestible **auprès des parents** pour mesurer l'impact **dans les foyers**
- Déploiement du questionnaire de retour d'expérience (coordination globale et spécifique aux projets menés) de nos **référent.e.s école**
- Amélioration du questionnaire de retour d'expérience des ateliers comestibles pour les **bénévoles**.

FORMALISATION DE LA MÉTHODOLOGIE

Pour améliorer et homogénéiser la collecte des données sur le terrain nous avons formalisé la méthodologie d'administration des différents questionnaires :

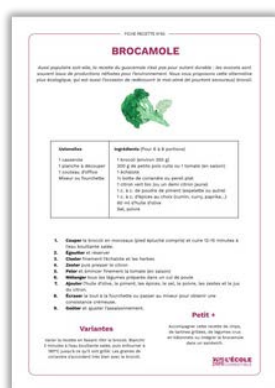
- questionnaires de connaissances enfants administrés en classe par les enseignants en début et fin de parcours
- questionnaires de retour d'expérience des enseignant.e.s envoyés par les référent.e.s école
- questionnaires de retour d'expérience auprès des parents d'élèves envoyés par les enseignant.e.s



LES CONTENUS PÉDAGOGIQUES

CRÉATION DE NOUVELLES FICHES RECETTES

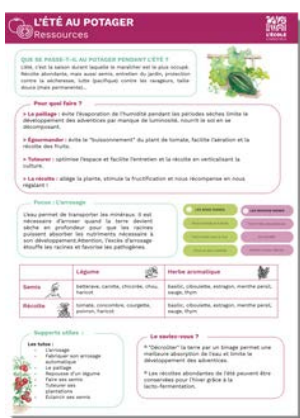
Cette année, de nombreuses nouvelles recettes ont été testées, savourées et ajoutées à notre répertoire :



CRÉATION DE KITS POUR LES ATELIERS POTAGERS

La création de kits et d'outils pédagogiques pour les ateliers au potager fût l'un des chantiers de cette année 2022-2023 avec :

- Création des **Kits potagers**
- Création des **Cartes du potager** pour apprendre les types de légumes, les familles et les variétés
- Création du **Tableau des associations** pour aider à la création d'un plan de culture
- Création de **Fiches déroulées d'ateliers et Tutos** pour des actions au potager
- Création des **Jeux de l'écosystème**



CRÉATION DE JEUX PÉDAGOGIQUES

Création de l'Edible Pursuit et d'un Jeu de l'oie, avec des séries de cartes reprenant les grands thèmes des ateliers comestibles. Ces jeux sont utilisés notamment pour appuyer la partie théorique des ateliers.



LE COLLECTIF COMESTIBLE

- 300** adhérents pour l'année scolaire 22-23 **+74%** par rapport à 21-22
- 30** intervenants professionnels (chefs, maraîchers, artisans...)
- 150** bénévoles actifs qui ont participé aux ateliers
- 700** signataires du "Manifeste pour une éducation comestible"
- 230** donateurs privés

L'ANIMATION DU RÉSEAU

- Un **accompagnement en bénévolat de compétences**, via la plateforme Passerelles & Compétences, pour structurer nos pôles d'activités, outils comptables, ressources humaines et animer notre réseau
- Le développement et l'amélioration de **notre CRM sur Airtable** permettant de centraliser notre base de données de contacts.

LES ÉVÈNEMENTS DE LA COMMUNAUTÉ

- Des réunions trimestrielles avec l'ensemble des référent.e.s école du territoire pour partager les expériences respectives et renforcer les liens
- Une fête de fin d'année pour se retrouver et fédérer l'ensemble de la communauté comestible qui participe au quotidien au fonctionnement de l'association
- Un **séminaire de travail** avec le Conseil d'Administration en Bourgogne
- Un **évènement de réflexion collective** dédié aux référent.e.s au restaurant Ventrus
- Une **journée d'ateliers de réflexion collective** organisée avec les étudiants du Diplôme Universitaire d'Intelligence Collective de Cergy.



LES ÉVÈNEMENTS



D.. DE MOUANS SARTOUX

Pour la 2e année consécutive, nous sommes intervenues auprès des étudiants du DU “chef de projet en alimentation durable” à Mouans Sartoux



EGAA 2023

En mars 2023, nous étions présentes aux Etats Généraux des Agricultures Alternatives à Joigny, pour participer en temps que “Grand Témoin”.



FESTIVAL DE LA DOUVE BLANCHE

En juillet 2023, nous sommes intervenues au festival musico-culinaire de la Douve Blanche à Egreville, pour parler de la cuisine comme engagement solidaire.



SIA 2023

Nous étions présentes sur le Salon de l'Agriculture sur le stand de la Ville de Paris, où nous avons présenté nos actions au public et animé des ateliers.

NOS RÉALISATIONS

LEVÉES DE FONDS BANQUET ET TOMBOLA



BANQUET CARITATIF CHEZ GRANDCOEUR

En novembre 2022, nous organisons un extraordinaire dîner à 10 mains, avec les chef.fe.s Manon Fleury, Pascal Barbot, Romain Meder et les équipes de Mauro Colagreco, et en présence de nos parrains et marraines, Alice Waters, Olivier Roellinger, Michel Guérard et Françoise Nyssen, pour célébrer l'éducation comestible, et tout ceux et celles qui nous nourrissent.



TOMBOLA DE NOËL

Nous avons organisé une tombola de Noël pour tous les membres de notre collectif.



©Pauline Gouablin

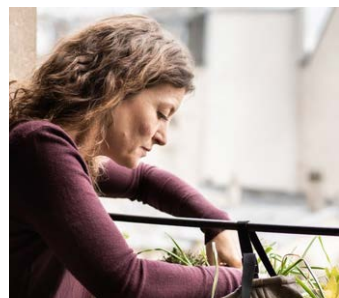
NOS RÉALISATIONS

DANS LES MÉDIAS EN 2022-23

PRESSE



78 ACTU
PARUTION NOVEMBRE 2022



GUEST ONLINE
PARUTION JANVIER 2023



FARAH KERAM
PARUTION AVRIL 2023

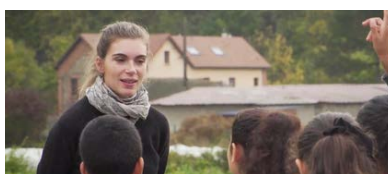


AGENCE BIO
PARUTION JUILLET 2023

TV & RADIO



SQOOL TV
SCHOOL TV
OCTOBRE 2022



WAZUP
DÉCEMBRE 2022



FRANCE BLEU LOIRE
Océan
MAI 2023

PODCAST



PLEINE PRÉSENCE
De Lili Barbery
SEPTEMBRE 2022

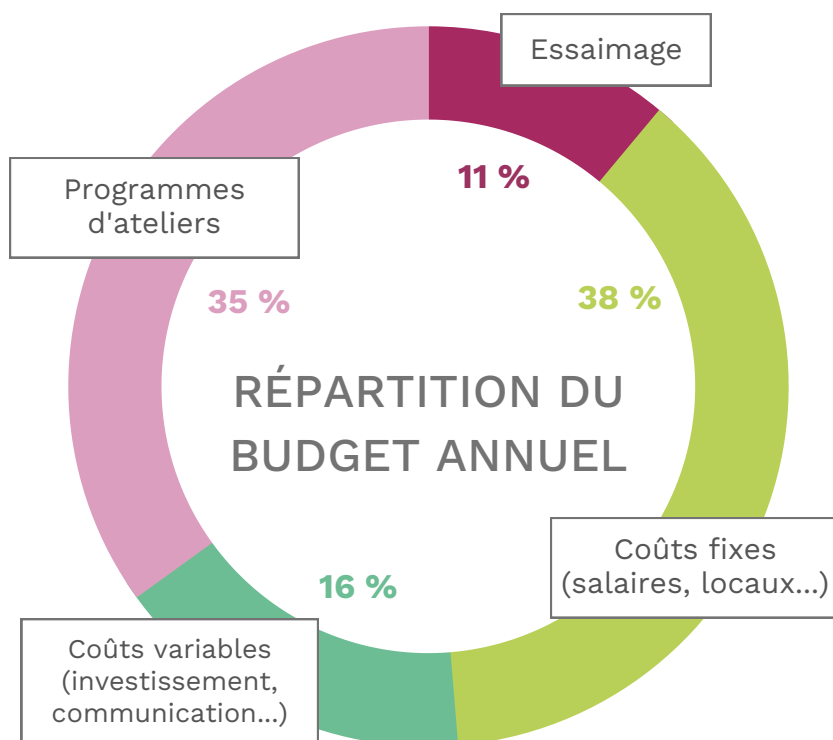
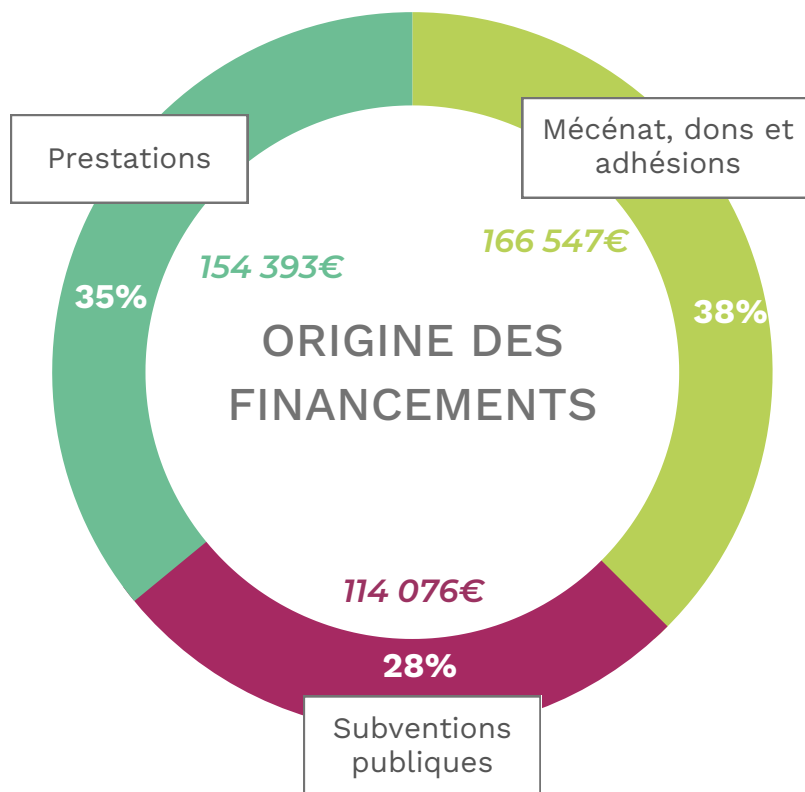


Alice Waters
Par Lili Barbery
Plantation - SEPTEMBRE 2022



BOUFFONS
MAI 2023

FINANCEMENTS 2022-23





LES ANTENNES



+6600

enfants bénéficiaires

37



écoles comestibles

800



ateliers réalisés

200



bénévoles
mobilisés

20

intervenants
réguliers



L'ANTENNE ÎLE-DE-FRANCE



5 700 élèves
bénéficiaires
+23 %



650 ateliers
réalisés



200 bénévoles
mobilisés



24 écoles
+ 2 éco-lieux



17 000
bénéficiaires indirects



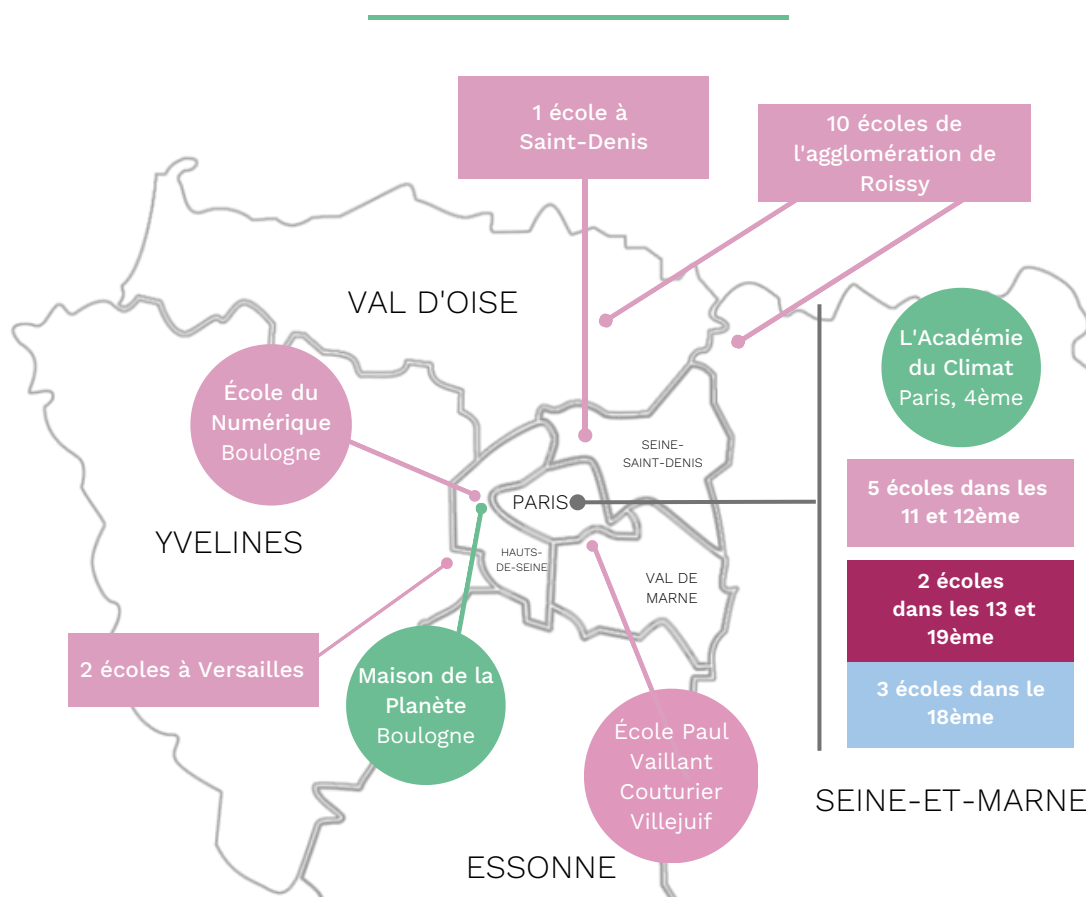
14 référent.e.s
écoles

LES ACTIONS EN ÎLE-DE-FRANCE

Si nous avons cherché à pérenniser nos actions dans la plupart des écoles, l'année 2022-2023 a également été une année de déploiement des programmes dans de nouveaux territoires d'Île-de-France.

Ainsi nous avons pour la première fois posé notre matériel dans des écoles à Saint-Denis, dans les 12ème et 13ème arrondissements de Paris ainsi que dans de nouvelles communes sur l'agglomération de Roissy Pays-de-France.

Cette année est également marquée par la diversification des programmes proposés et le démarrage de l'accompagnement des enseignants à la prise en main autonome de la pédagogie de L'école comestible.



- Programmes classiques
- Eco-Lieux d'accueil

- Programmes cantines
- Écoles autonomes

L'ÉQUIPE SUR LE TERRAIN

Rien de tout cela ne serait possible sans une équipe solide de référent.e.s écoles. C'est la première année pour l'Antenne avec une coordinatrice salariée aux manettes des projets en Île-de-France.



Clara Passerel

*Coordinatrice Antenne et
Référente école
agglomération de Roissy*



Aude Luneau

*Référente école
Versailles*



Elodie Hué

*Référente école
Villejuif*



Adrien Henriot

*Référent à
l'Académie du Climat*



Eloïse Jerrain

*Référente école
Paris 12ème*



Virginie Roffey

*Référente école
Boulogne et Maison de la
planète*



Pauline Avril

*Référente école
Paris 11ème*



Élise Jollain

*Référente potager
Île-de-France*



Benoît Toquet

*Référent potager
Île-de-France*



Thibault Pourria

*Référent potager
Île-de-France*



Hélène Boucher

*Référente école
Saint-Denis et Roissy*



Cécile Peyre

*Référente école
Paris 18ème*



Olivia Grados

*Co-Référente
Maison de la
planète*

LES PROGRAMMES D'ATELIERS

LES PROGRAMMES DANS LES ÉCOLES



24 écoles
en IDF



2100 élèves
bénéficiaires
+16 %



390 ateliers
réalisés



6 500
bénéficiaires
indirects



90 classes
impliquées
+27 %

LES LIEUX D'ACCUEIL GRAND PUBLIC

ACADÉMIE DU CLIMAT

Paris 4ème

Lieu de sensibilisation aux problématiques climatiques. Nous y proposons des ateliers "Alimentation durable" pour les scolaires, le grand public et des centres sociaux.

MAISON DE LA PLANÈTE

Boulogne-Billancourt (92)

Lieu de sensibilisation aux problématiques environnementales. Nous y proposons des parcours comestibles pour les scolaires, combinant théorie et pratique.



150 classes
impliquées



3 700 élèves
bénéficiaires



200 ateliers
réalisés



40 ateliers avec des publics spéciaux (Foyer Éléonor Roosevelt, Association Impulsion 75, école de la deuxième chance, Classe Relais)



LABORATOIRE DE NOUVEAUX PROGRAMMES

LE PROGRAMME COURT D'ACCOMPAGNEMENT VERS L'AUTONOMISATION



PROGRAMME COURT : KUSS

Lancement d'un programme de formation en accéléré pour une équipe pédagogique de 6 enseignantes très engagées. Projet en décloisonnement. Accompagnement au montage du projet et à l'animation de nos thématiques d'ateliers.



6 enseignantes
accompagnées



6 ateliers en observation
& 6 ateliers en autonomie

LE PROGRAMME DANS LES CANTINES



CANTINES DU 18ème ARRONDISSEMENT

Démarrage des programmes comestibles dans 3 écoles primaires, en partenariat avec la caisse des écoles du 18ème. Objectif : sensibiliser à une alimentation saine dans le cadre des objectifs du PAD.



5 classes
impliquées



95 élèves
bénéficiaires



25 ateliers
réalisés en cantine

LES SORTIES COMESTIBLES

En fin d'année scolaire, L'école comestible a organisé pour ses classes de nombreuses visites apprenantes chez des artisans, restaurateurs et agriculteurs vertueux.

70 classes ont ainsi pu découvrir un métier, un univers, les rouages des cycles alimentaires durables et faire eux-mêmes le lien de la terre jusqu'à l'assiette...



AVEC ERWAN HUMBERT
À LA FERME DES PRÉS
NEUFS (ESSONNE, 91)



AVEC AUDREY PIOT À LA
FERME DE BASILE
(VAL D'OISE, 95)



AVEC MARIE PROIX À
LA FERME DES ENFANTS
DU MARÂÎCHER
(VAL D'OISE, 95)



AVEC AGNÈS SOURISSEAU
À LA FERME DES MONTS-
GARDÉS
(SEINE-ET-MARNE, 77)



À ZONE SENSIBLE
(SAINT-DENIS, 93)
Découverte d'une ferme
urbaine



AU RESTAURANT
FULGURANCES
(PARIS, 75)
Découverte d'un
incubateur culinaire



AU ZINGAM
(PARIS, 75)
Découverte d'une
épicerie aux produits de
saison



À RAYON
(PARIS, 75)
Visite d'une épicerie
responsable

LES ÉVÈNEMENTS



ASSOCIATION ABIOSOL

Participation au forum des Métiers de l'alimentation et au Marché des producteurs Place des Fêtes dans le cadre de la semaine de l'alimentation durable.



MAISON DES ASSOCIATIONS DU 11ème

Participation à l'évènement Carte Blanche de la Maison des Associations du 11ème arrondissement.



GROUND CONTROL

Paris 11ème - juin 2023

Atelier grand public à l'occasion de l'évènement : Être chef.fe



Petit marché de l'alimentation durable Paris 18ème - juin 2023

Participation au marché d'ouverture du festival Mieux Manger

LES PARTENARIATS



FERME DE PARIS

Organisation d'une journée de visite comestible de l'école Cavaignac à la Ferme de Paris



ZONE SENSIBLE

(Ferme urbaine à Saint-Denis)
Ateliers "du champ à l'assiette" pour les enfants et familles locales, recettes créatives, végétales et de saison



Ville de Paris ACADEMIE DU CLIMAT

Participation à différents événements : ONF, Today Festival, Festival du Mieux Manger, Libé Toure National des Forêts

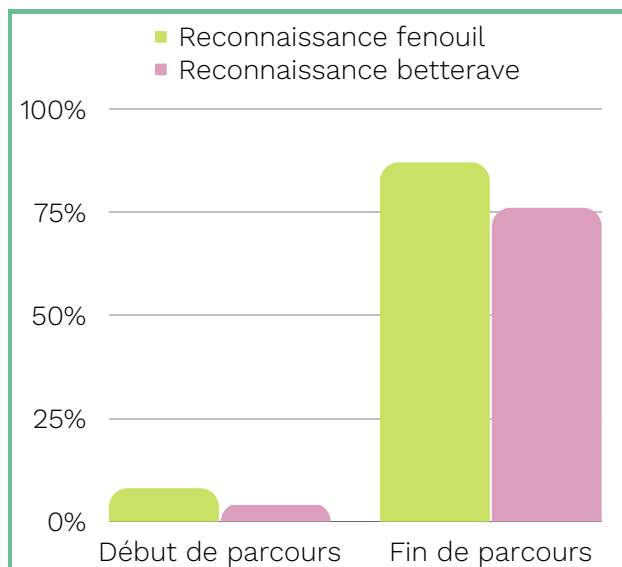


Ville de Boulogne MAISON DE LA PLANÈTE

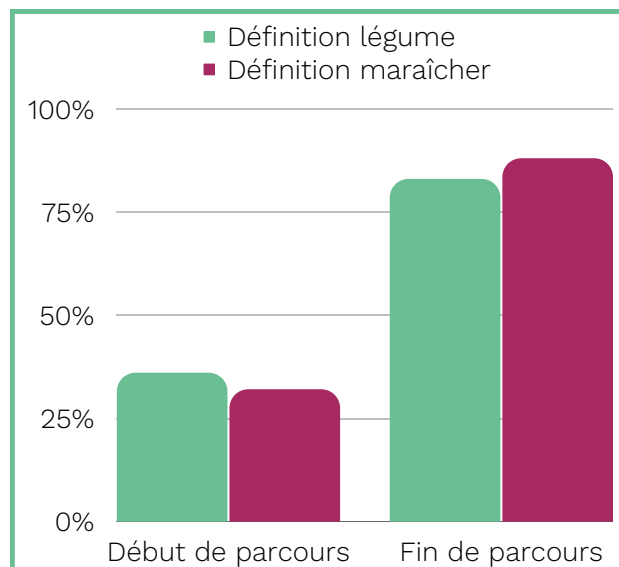
Participation à différents événements : Journée de la mobilité, Journée Anti-Gaspi et Marché de Noël

L'IMPACT SUR LES ENFANTS

RECONNAISSANCE DU FENOUIL ET DE LA BETTERAVE



RÉTENTION DE LA DÉFINITION DU LÉGUME ET DU MARAÎCHER



Dans les écoles bénéficiaires des programmes en Île-de-France, nous notons une **tendance d'amélioration** dans la **reconnaissance des légumes** ainsi que dans la **réétention des définitions** clés entre le début et la fin de parcours. *175 élèves répondants

L'IMPACT DANS LES FOYERS

Les enfants ont ramené et fait goûter à leurs familles : salades de saison, sauces, boulettes végétales, pancakes de légumes, pesto, houmous, datella... Et ils ont adoré !

“ **Ma fille est devenue une pro des vinaigrettes !** ”
Parent de CE2

“ **Mon fils est revenu de son atelier en me réclamant du chou rave parce que "c'est trop bon cru".** ”
Parent de CE1

48%

des parents ont observé des **évolutions dans les comportements des enfants** vis-à-vis de l'alimentation ou de l'environnement, et moins d'appréhension à goûter de nouvelles saveurs.

42%

des familles affirment avoir acheté **plus de fruits et de légumes de saison** que l'année dernière et avoir davantage cuisiné en famille.

LES RETOURS D'EXPÉRIENCE

LES ENSEIGNANT.E.S

100%

des enseignant.e.s jugent l'éducation alimentaire indispensable

80%

des enseignant.e.s ont fait des prolongements à la suite des ateliers en utilisant les supports pédagogiques ou en réalisant les activités des kits pédagogiques

95%

des enseignant.e.s ont consulté les fiches pédagogiques des ateliers et les ont trouvées adaptées et utiles pour les prolongements en classe

90%

des enseignant.e.s recommandent les programmes de L'école comestible à leurs collègues en fin de parcours

“ Très bon programme, les élèves ont adoré et les ateliers menés sont très pertinents et permettent de toucher plusieurs domaines d'apprentissage

Enseignante d'une école de l'agglomération de Roissy



Ce que les enseignant.e.es ont observé chez les élèves durant et après le programme :

- “une curiosité et un appétit accrus pour les nouveaux légumes”
- “une meilleure connaissance du vivant et des besoins d'une plante”
- “plus d'envie de cuisiner et de connaître les composantes de ce qu'ils mangent”

LES RETOURS D'EXPÉRIENCE

LES BÉNÉVOLES ENCADRANTS

150 bénévoles ont participé aux ateliers de L'école comestible en 2022-23

9/10

est la note attribuée à l'expérience des bénévoles au sein de L'école comestible

100%

des bénévoles voient leur participation en ateliers comme une expérience humaine

“ J'ai adoré participer à la transmission de *savoirs aussi essentiels* et voir les *enfants curieux, soudés et impliqués* dans leur propre apprentissage. ”

Arnaud, bénévole depuis janvier 2023

LES INTERVENANT.E.S

Près de 30 interventions de professionnel.le.s aux profils variés (maraîcher.ère.s, artisan.e.s, épicier.e.s, chef.fe.s...) sont venu.e.s animer différents ateliers de L'école comestible.

“ Ces quelques heures de bénévolat *m'ont chamboulée profondément*. Et je me suis couchée avec le sentiment précieux *d'avoir été totalement alignée avec mes convictions profondes*. ”

Angèle Ferreux Maeght, de la Guinguette d'Angèle





L'ANTENNE PROVENCE



+1000 élèves
bénéficiaires



200 ateliers
réalisés



50 bénévoles
mobilisés



7 écoles
comestibles

L'ANTENNE PROVENCE

L'ÉQUIPE COMESTIBLE

L'école comestible est portée en Provence par
l'association **Escola Manjadis**



Stéphanie Croce
Présidente de
l'association Escola
Manjadis



Emilie Laystary
Trésorière de
l'association Escola
Manjadis



Lison Postel
Secrétaire de
l'association Escola
Manjadis



Célia Journeaux
Chargée de développement
(alternance)

LES RÉFÉRENT.E.S ÉCOLES



Matthieu Gamet
Référént de trois écoles
à Marseille



Aurore Danthez
Référént d'une école à
Marseille



Julie Levard
Référént d'une école
à Rousset & Fuveau



Anouch Belassian
Enseignante et référént de
deux écoles à Manosque



Nathalie Tolila
Référént d'une école
à Auriol



LES ATELIERS DANS LES ÉCOLES

L'Antenne Provence est intervenue dans 7 écoles élémentaires de la région PACA.



35 classes impliquées



1015 élèves bénéficiaires



200 ateliers réalisés



30 intervenants professionnels

LES ÉVÈNEMENTS

- Terres Communes, Friche la Belle de mai
- Rencontres communes du 13
- Rencontre des associations Aix-en-Provence
- Marché Les Halles Éphémères
- Ateliers à la ferme de Remy Van den Bussche, Marseille





L'ANTENNE NANTES



75 élèves
bénéficiaires



18 ateliers
réalisés



1 école
comestible

L'ANTENNE NANTES

L'ÉQUIPE COMESTIBLE

L'école comestible à Nantes est portée par une équipe locale composée de 2 coordinatrices en charge de la structuration et du développement de l'Antenne et d'une référente assurant la réalisation des programmes dans les écoles :



Elodie Villalon

Co-coordinatrice
Antenne Nantes



Aurore Magnin

Référente
de l'école du Boccage



Pauline Gaudin

Co-coordinatrice
Antenne Nantes

LES ATELIERS DANS LES ÉCOLES

L'école comestible nantaise a débuté les programmes à L'école du Boccage en mars 2023 avec 3 classes bénéficiaires.



3 classes
impliquées



75 élèves
bénéficiaires



18 ateliers
réalisés



2 intervenants
professionnels





LES POUSSSES COMESTIBLES



250 élèves
bénéficiaires



+50 ateliers
réalisés

LES RÉALISATIONS

À RENNES

La pousse qui pousse !

L'équipe comestible locale a réalisé un programme d'ateliers dans l'école maternelle Carle Bahon pour la deuxième année, au sein de deux classes.

Delphine, enseignante à l'initiative du projet, a été rejointe fin 2022 par Laëtitia qui est devenue la porteuse du projet localement.

La fin de l'année a permis de démarrer les réflexions de structuration et de déploiement dans d'autres écoles de Rennes pour la rentrée 2023.



EN CÔTE-D'OR

La pousse est née en décembre 2022 avec le dépôt des statuts de l'association Eclorre, porteuse du projet, grâce à Gaïa, Clara, Virginie et Céline. Au total 12 ateliers ont été réalisés dans les écoles de Chassagne Montrachet et Saint-Aubin en partenariat avec la ferme maraîchère Les loups bio.

La nouvelle année va démarrer par une période de structuration et de recherche de financements, avant de lancer des programmes sur Chagny, Nolay et Dijon en janvier 2024.

À AUZEVILLE

Lancement officiel de L'école comestible à Auzeville, avec Juliette, Noémie, Sylvie et Candice, rattachée à SlowFood Toulouse, en octobre 2022 avec le 1er atelier autour des 5 sens au sein du groupe scolaire Aimé Césaire.

Au total sur l'année scolaire 2022-23, 31 ateliers ont été réalisés auprès 6 classes. Les ateliers ont été encadrés par des parents d'élèves de l'école mais aussi des bénévoles de la Commune ou de communes avoisinantes, des étudiants de l'ENSAT, des étudiants de l'Isthia (Université de Toulouse).





NOS PROJETS

2023-24

EN ÎLE-DE-FRANCE



+17

nouvelles écoles comestibles
Sur des **nouveaux territoires** à Paris,
Rueil-Malmaison et sur Roissy Pays de France

AUTONOMISATION DES ÉCOLES

- À Boulogne-Billancourt, l'école du Numérique entre dans sa 4ème année d'accompagnement avec L'école comestible. Cette année, les enseignant.e.s démarrent des programmes en autonomie avec le soutien d'une référente école, présente pour les aider à réaliser les ateliers par eux-mêmes
- Le programme en autonomie de l'école Kuss continue : dès septembre 2023, 3 enseignants ont rejoint le programme. Ils sont formés et accompagnés par deux référentes d'Île-de-France. Ce sont désormais 9 classes qui bénéficieront cette année d'un parcours comestible animé directement par leurs enseignants. Une autre école à Rueil-Malmaison va suivre ce programme d'autonomisation rapide en décloisonnement.

PROGRAMME PILOTE AUTOUR DES CANTINES

En lien avec le programme Cantines développé par la Maison Mère, mené avec la Caisse des écoles du 18ème arrondissement de Paris, nous souhaitons étendre notre programme de sensibilisation aux différents acteurs de la restauration scolaire.

NOUVELLES EMBAUCHES



Hélène Boucher

Coordinatrice projet Roissy Pays de France



Eloïse Jerrain

Coordinatrice Potagers



Anna Zimmermann

Service civique



Chloé Pierrard

Service civique

LES POTAGERS

- École Picpus (Paris 12ème) : création du potager en lien avec le projet de cours Oasis mené par la Mairie du 12ème
- École Paul Vaillant Couturier (Villejuif) : agrandissement du potager et création d'un club jardin avec la communauté éducative
- Agglomération de Roissy : lancement de potagers dans les nouvelles écoles bénéficiant du programme.

EN PROVENCE

SEMI AUTONOMISATION DE DEUX ÉCOLES PILOTES

Nos deux premières écoles comestibles à Marseille et 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. Trois nouveaux établissements rejoignent le programme comestible (HLM Perrin, La Roseraie et Parc Bellevue).

Manosque

Le partenariat est reconduit à l'école Les Tilleuls et celle de la Ponsonne avec une enseignante détachée deux journées 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.



14 écoles comestibles



+55 classes bénéficiaires

À NANTES

L'ANTENNE GRANDIT PETIT À PETIT

L'équipe comestible locale se structure au sein de l'établissement secondaire. Le programme est reconduit pour la deuxième année dans l'école Boccage. 3 classes de l'école Alice Guy commencent les ateliers cette année.

École du Boccage

Les 3 classes vont travailler autour du potager se situant sur le toit de l'école.

École Alice Guy

Nouvelle école dans l'ancienne caserne Mellinet. Les 3 classes découvriront le sol vivant dans le potager partagé à proximité de l'école.



2 écoles comestibles



7 classes bénéficiaires

LA STRUCTURATION

SÉPARATION DE L'ANTENNE IDF

Dès septembre 2023, nous avons acté la séparation de l'Antenne Île-de-France qui est désormais indépendante financièrement de la Maison Mère comme les autres Antennes au niveau national. Nous gardons la même structure juridique pour la Maison Mère et l'Antenne IDF mais séparons les flux financiers.

NOUVELLES EMBAUCHES CÔTÉ MAISON MÈRE



Alice Millier

3e salariée en CDI
Chargée de mesure d'impact,
évènementiel et animation du réseau



Eden Lavaux

Chargée de communication
en alternance

ACCOMPAGNEMENT MAKESENSE

Nous avons eu la chance d'être sélectionnés parmi les 6 lauréats retenus pour le **programme Passerelles**, coordonné par **MakeSense** et financé par la Banque des Territoires. Ce programme, destiné aux structures en lien avec l'éducation, propose un accompagnement personnalisé d'une durée d'un an sur la structuration, la recherche de financement et la mesure d'impact.

LE TRAVAIL SUR LES PROGRAMMES

PROGRAMME D'AUTONOMISATION

Après 3 années d'expérimentation terrain de notre programme pilote, notre objectif est désormais de formaliser ce programme sur 3 ans avec un accompagnement des enseignant.e.s vers l'autonomisation de la réalisation du programme. Un programme d'autonomisation "court" sur un an va aussi être testé cette année dans quelques écoles en Île-de-France.

PROGRAMME CANTINES

Dans la continuité du projet expérimental mené dans des cantines du 18ème arrondissement, nous démarrons cette année un groupe de réflexion sur l'élaboration d'un programme de sensibilisation plus large englobant toutes les parties-prenantes de la restauration scolaire : les cuisinier.e.s, le personnel de cantine, la communauté éducative, les élèves et les parents d'élèves.

LA FORMATION

LA FORMATION EN LIGNE

Amélioration de notre plateforme de formation en ligne, avec l'ajout des vidéos de formation et la mise en place d'un suivi de l'évaluation des connaissances des bénéficiaires.



LA FORMATION DES ENSEIGNANTS

Reconduction pour la deuxième année de la formation académique des enseignant.e.s dans le 92. L'objectif est de former et accompagner cette année plus de 80 enseignant.e.s dans la réalisation des ateliers comestibles.

LA MESURE D'IMPACT

UNIFORMISATION DU QUIZ ENFANTS

Le quiz proposé aux enfants en début et en fin de parcours comestible est uniformisé pour la rentrée scolaire 2023.

Les enfants de différents niveaux recevront tous le même questionnaire et ce, sur tout le territoire.

NATIONALISATION DES MESURES D'IMPACT

Les mesures d'impact sur les enfants, les enseignants et les parents sont désormais réalisées sur tout le territoire métropolitain. L'objectif est de pouvoir réaliser un rapport d'impact national à la fin de l'année scolaire 23-24.



L'ESSAIMAGE

PROCHAINES RENCONTRES COMESTIBLES

Des rencontres des réseaux comestibles locaux sont prévues à Bordeaux et à Lille pour impulser le démarrage des Pousses locales.
A Lille en lien avec SciencesPo Lille et à Bordeaux lors du festival Climax à Darwin en septembre.

ACCOMPAGNEMENT DES NOUVELLES POUSES

Réalisation de sessions de formation pour les futur.e.s référent.e.s écoles des pousses et antennes sur Aix-Marseille, Lyon, Bordeaux.

STRUCTURATION DES POUSES

Nos trois pousses à Rennes, Auzeville et Beaune, qui réalisent depuis deux ans des programmes d'ateliers, ont l'objectif cette année de se structurer, de se déployer davantage et d'essaimer localement (à Toulouse et Dijon notamment).

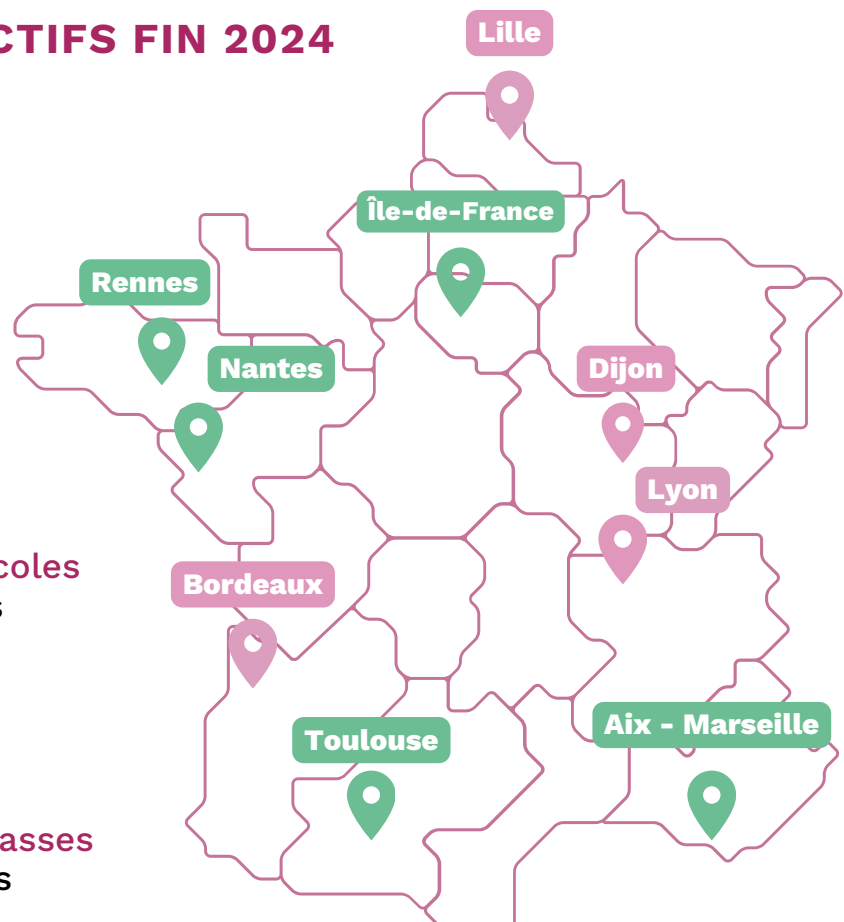
OBJECTIFS FIN 2024



+34 nouvelles écoles comestibles



+55 nouvelles classes bénéficiaires





NOS SOUTIENS

NOS PARTENAIRES

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

Maison Mère



Île-de-France



Provence



Nantes



NOTRE RÉSEAU

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

Maison Mère



Île-de-France



Provence



Nantes





SUIVRE NOS ACTUALITÉS



www.ecolecomestible.org

SOUTENIR L'ÉCOLE COMESTIBLE

Faire
un don



Devenir porteur
de projet



Devenir
bénévole

CONTACT

contact@ecolecomestible.org

