



# RAPPORT D'ACTIVITÉ

ANNÉE  
**2021-2022**



Après une première année d'explorations et d'expérimentations, l'année 2021-2022 (année 2), fut celle de la consolidation et de la structuration.

Structuration des équipes, tout d'abord, avec l'embauche d'une première salariée en septembre 2021, chargée de (mille) missions qui est aussi devenue la colonne vertébrale de l'association. L'arrivée d'une alternante au poste logistique, d'une stagiaire au poste graphisme et communication, et de deux stagiaires consécutifs sur les contenus et les mesures d'impact. Tous ont contribué à nourrir, enrichir et façonner l'identité, le fonctionnement et les objectifs de notre organisme. À cette formidable équipe se sont ajoutées les précieuses contributions de nos « référent.e.s écoles », de notre conseil d'administration et de son bureau, de plusieurs free-lances, et bien sûr d'un merveilleux collectif de bénévoles qui n'a cessé de se consolider.

Grâce à tout ce petit monde, nous avons développé nos programmes auprès d'un nombre toujours grandissant d'écoliers, diffusant les principes et les valeurs de l'éducation comestible en Ile-de-France et au delà. Des jardins potagers ont poussé dans les cours, des milliers d'enfants ont planté, cultivé, récolté, goûté des centaines légumes, tout en apprenant à les identifier et à les cuisiner. Ils ont aussi confectionné des pizzas au feu de bois, des sandwichs végétaux, des rouleaux de printemps aux herbes, des boulettes anti-gaspi, des pâtes, des gnocchis, des soupes, des pickles. Ils ont découvert les épices, les aromates, les légumineuses, le secret des sauces, des assaisonnements et de la fermentation. Ils ont visité des fermes, des marchés, des moulins, des restaurants étoilés. Ce faisant, les programmes comestibles se sont étoffés et organisés. Tout le curriculum pédagogique est désormais disponible en *open source* à tout professionnel de l'éducation qui souhaite s'en servir ou s'en inspirer.

Structuration financière aussi, grâce à de nombreux soutiens, subventions publiques et dons privés qui nous ont permis de rémunérer nos équipes et d'organiser notre fonctionnement et notre communication. Cette année 2 fut aussi celle de nos premiers évènements grand public, du développement de notre antenne provençale, du lancement d'une future antenne nantaise.

Sans oublier la structuration de la diffusion de nos savoirs, grâce au projet de formation comestible, destinée aux bénévoles, aux référent.e.s écoles, aux porteurs de projet, aux enseignants... Le programme est en phase de test, la tâche est colossale, mais nos équipes y travaillent avec passion. Pari lancé que l'année 3 sera celle de l'essaimage comestible !

**Camille Labro**

*Présidente fondatrice de L'école comestible*



# SOMMAIRE

Chiffres clés.....	4
Qui sommes-nous.....	5
L'antenne Ile-de-France.....	9
L'antenne Provence.....	18
La formation.....	21
L'essaimage.....	22
Nos réalisations.....	23
La vie de l'association.....	24
Dans les médias.....	25
Financements 2021-22.....	26
Nos soutiens.....	27
La rentrée 2022-23.....	30
Les projets d'essaimage.....	31
Les projets à venir.....	32

# CHANGER LE MONDE EN ÉDUQUANT AU GOÛT

“We are what we eat, but what we eat can help us to be much more than what we are.”

*Nous sommes ce que nous mangeons,  
mais ce que nous mangeons peut nous aider à être bien plus  
que ce que nous sommes.*

Alice May Brock  
plasticienne & restauratrice

## 2021-2022 EN CHIFFRES



**+4800**

**enfants** bénéficiaires

**24**



**écoles** comestibles

**650**



**ateliers** réalisés

**+100**



**bénévoles**  
mobilisés

**20**

**intervenants**  
réguliers



# QUI SOMMES-NOUS

## QUI SOMMES-NOUS

# NOTRE MISSION

L'école comestible est une association loi 1901 à but non lucratif fondée en novembre 2019, dont l'objectif est de faire entrer l'éducation au goût et à l'alimentation dans les écoles, sans coût pour les familles.

Depuis trois ans, L'école comestible anime des programmes d'ateliers dans les écoles pour éduquer à une meilleure alimentation, durable et délicieuse.

# NOS ACTIONS

## LES ATELIERS



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

## LE POTAGER



La création et l'entretien d'un jardin pédagogique dans la cour de l'école

## LES CANTINES



Une action de plaidoyer auprès des collectivités pour améliorer les cantines scolaires

# NOS VALEURS

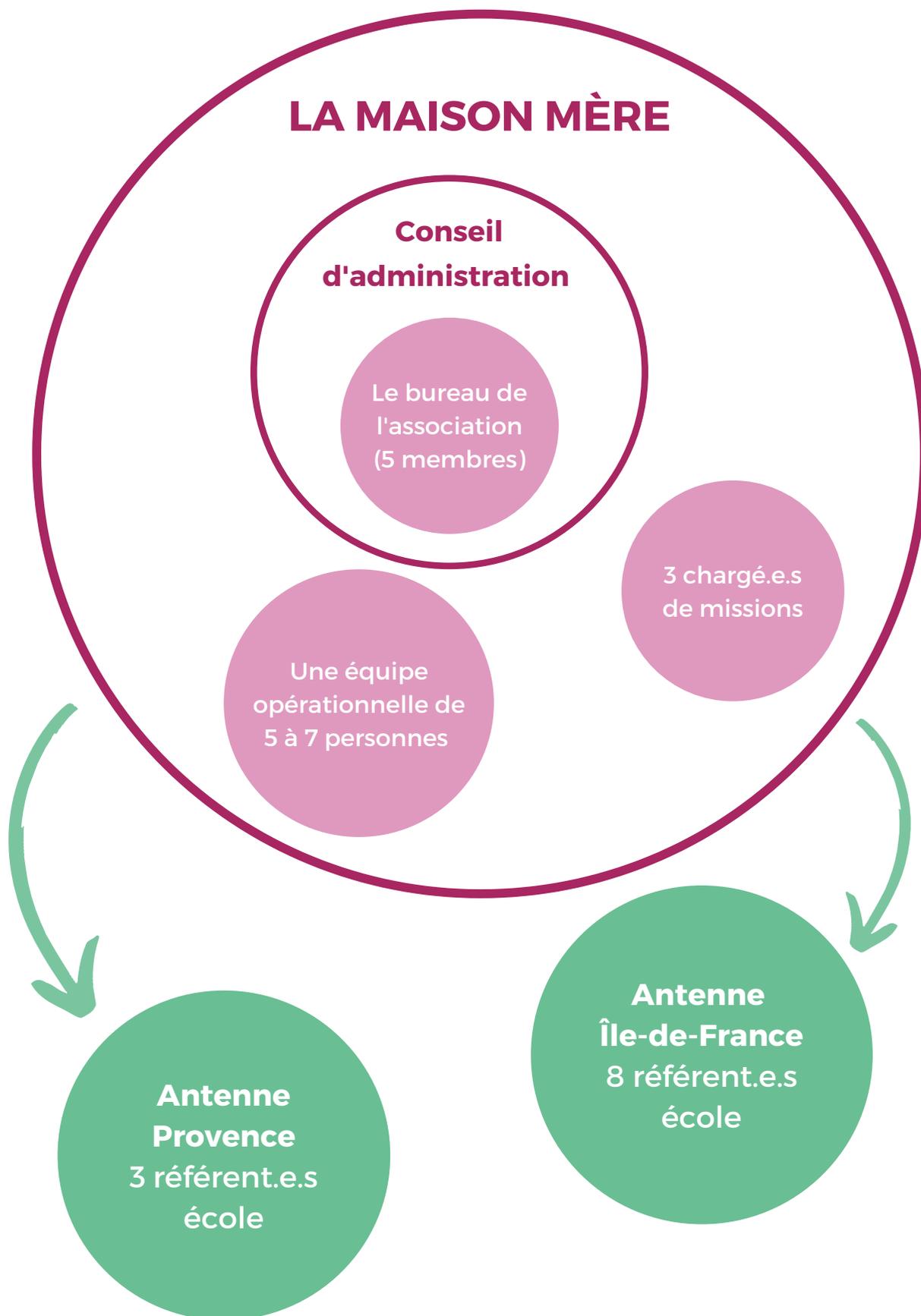
Les actions de L'école comestible reposent sur des piliers de valeurs fondamentales que sont :

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

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

## STRUCTURATION

---



## QUI SOMMES NOUS

# LA MAISON MÈRE

1 première salariée  
depuis septembre 2021

1 première alternante  
d'octobre à août



**Véronique Zehnacker**  
Responsable de la formation



**Mathilde Libourel**  
Chargée de missions



**Aglaé Audoussot**  
Chargée de logistique



**Thomas Le Moel**  
Chargé des contenus



**Amélie Croynar**  
Chargée de communication

3 stagiaires



**Caroline Bou Sala**  
Chargée de mesure d'impact



**Adrien Henriot**  
Chargé de formation



**Aude Luneau**  
Chargée de formation



**Clara Passerel**  
Chargée de logistique



**Margaux Saudo**  
Responsable partenariats



**Vanina Gisbert**  
Responsable de développement



**Erika Fournel**  
Responsable des contenus



**Camille Labro**  
Présidente fondatrice

5 membres  
du bureau





# L'ANTENNE ILE-DE-FRANCE



**+4500**

**enfants** bénéficiaires

**600**



**ateliers** réalisés

# LES ATELIERS EN ILE-DE-FRANCE

L'année 2021-22 a été une année de consolidation et d'amélioration des contenus pédagogiques dans nos écoles pilotes mais aussi de déploiement des programmes dans de nouveaux lieux et écoles d'Ile-de-France.

## DANS LES ÉCOLES



**70 classes**  
impliquées



**1700 élèves**  
bénéficiaires



**450 ateliers**  
réalisés

## LIEUX D'ACCUEIL GRAND PUBLIC

### ACADEMIE DU CLIMAT

Paris 4e

Lieu de sensibilisation aux problématiques climatiques. Nous y proposons des ateliers "cuisine 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.



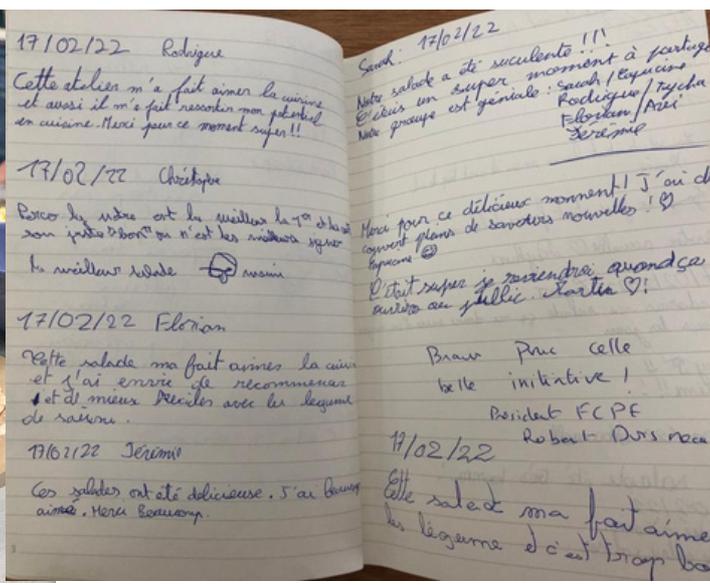
**140 classes**  
impliquées



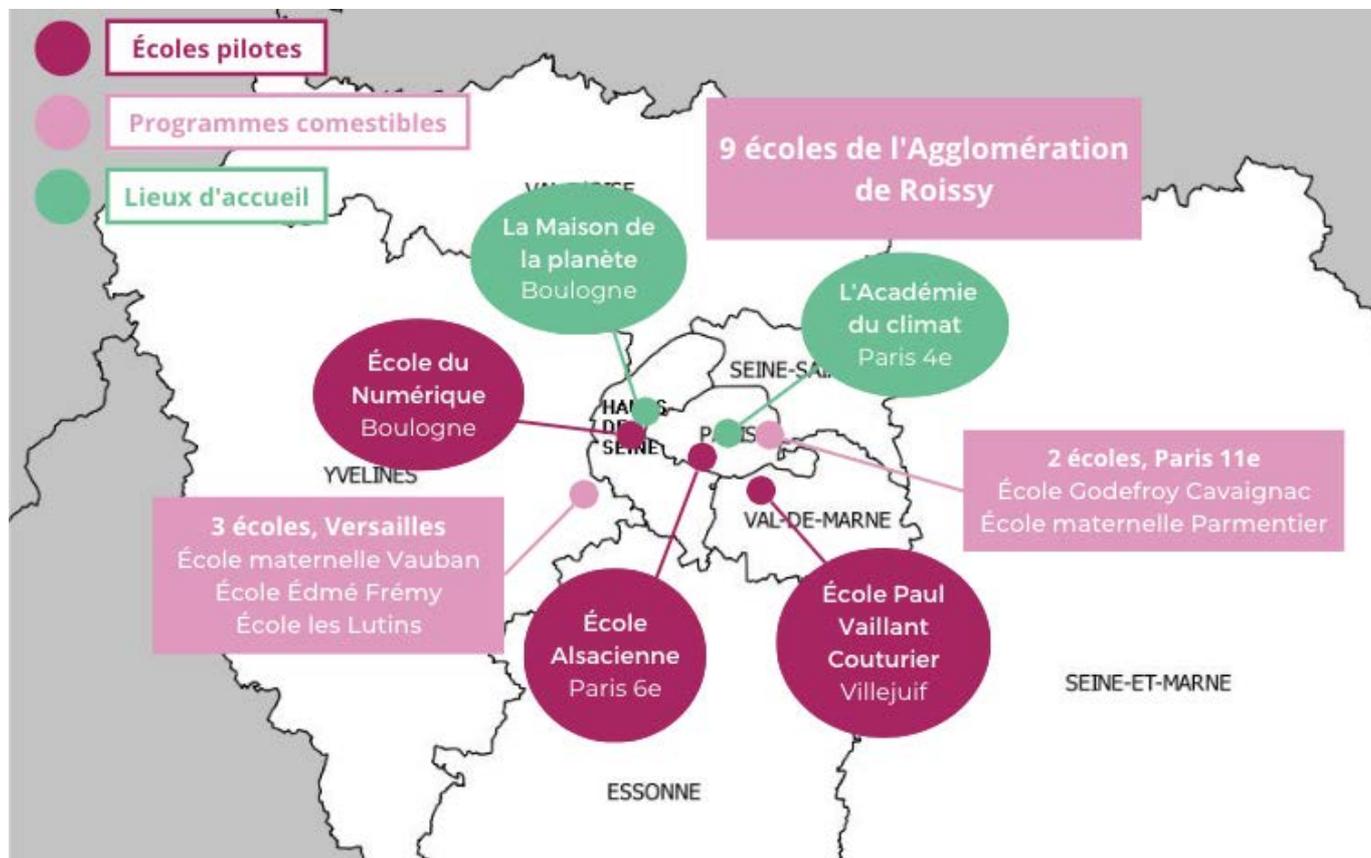
**2800 élèves**  
bénéficiaires



**150 ateliers**  
réalisés



## LES ÉCOLES D'ILE-DE-FRANCE



## LES RÉFÉRENT.E.S ÉCOLES



**Julie David**  
Référente des écoles  
Paris 11



**Adrien Henri**  
Référent de  
l'Académie du Climat



**Elodie Hué**  
Référente des écoles  
Villejuif et Paris 6



**Élise Jollain**  
Référente potager  
Ile-de-France



**Aude Luneau**  
Référente des écoles  
de Versailles



**Clara Passerel**  
Référente des écoles de  
l'Agglomération de Roissy



**Cécile Peyre**  
Référente d'une école  
Paris 11



**Virginie Roffey**  
Référente des écoles  
de Boulogne et  
de la Maison de la planète

# LES SORTIES COMESTIBLES

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

**17 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 MARAÎCHER  
(VAL D'OISE, 95)



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



**SUR LA RUE DU NIL**  
(PARIS, 75)  
Découverte des métiers  
de l'alimentation



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



**AU RESTAURANT  
LE MEURICE** (PARIS, 75)  
Découverte des cuisines  
d'un restaurant étoilé

## LES PARTENARIATS

---



### CANTINES DU 18e ARRONDISSEMENT

Réalisation d'ateliers comestibles dans la cantine du collège Daniel Mayer, avec la participation du chef de cuisine.



### ASSOCIATION ABIOSOL

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



### SALTUS CAMPUS

(Lycée agro-écologique à Sevran)

Réalisation d'ateliers "du blé à la pizza" avec des collégiens venus découvrir le futur campus.



### 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.

# LES ÉVÈNEMENTS

## ATELIERS GRANDS PUBLICS

- Académie du Climat
- Maison de la Planète
- Festival Les écocotiers à Citéco
- Zone sensible - Parti Poétique
- Fête des Sens au MNHN
- Festival We Love Green
- Family Festival à la Fondation Vuitton

## PRÉSENCE SUR DES ÉVÈNEMENTS

- Victoires des Cantines Rebelles
- La Bio dans les étoiles
- DU de Mouans Sartoux
- Salon de l'Agriculture
- Semaine de l'alimentation durable
- Festival du journalisme de Couthures
- Marché des producteurs 19e

## LEVÉES DE FONDS

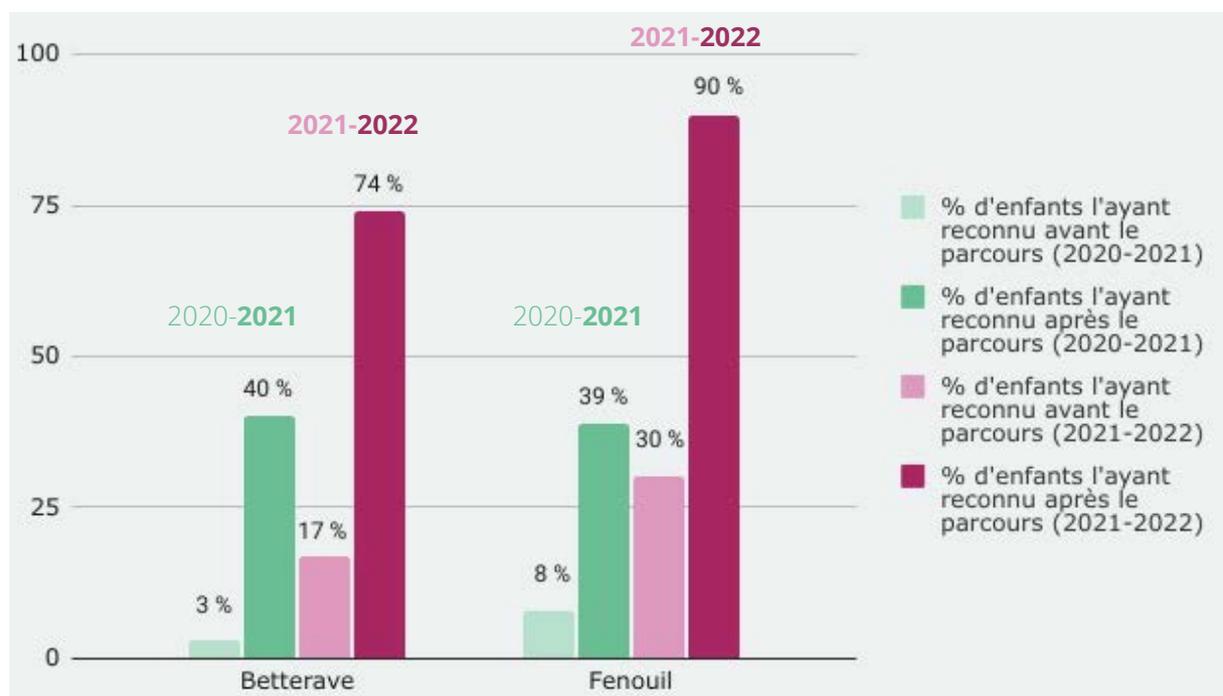
- 1% for the Planet
- Nuit du bien commun
- 1er diner caritatif au Perchoir (avec les chefs Manon Fleury et Romain Meder)



# L'IMPACT DANS LES CLASSES

## RECONNAISSANCE DU FENOUIL ET DE LA BETTERAVE ENTRE LE DÉBUT ET LA FIN DU PARCOURS COMESTIBLE COMPARAISON 2020-2021 ET 2021-2022

Dans l'une de nos écoles pilotes  
3 classes soit 65 élèves en 2020-2021 ; 11 classes soit 236 élèves en 2021-2022



Entre la première année et la deuxième année du programme, on note une *tendance d'amélioration* dans la reconnaissance des légumes.

## CONNAISSANCE DES ENFANTS SUR DES MOTS DE VOCABULAIRE RÉCURRENTS DU PROGRAMME COMESTIBLE

**70%**

des enfants savent **définir ce qu'est un légume** en fin de parcours comestible.

**79%**

des enfants savent **définir ce qu'est un maraîcher** en fin de parcours comestible.

## RETOUR D'EXPÉRIENCE EN FIN DE PROGRAMME PAR LES ENSEIGNANTS

**91%**

des enseignants **ont consulté les fiches pédagogiques** des ateliers et les ont trouvées **adaptées et utiles pour les prolongements en classe**.

**73%**

des enseignants ont fait des **prolongements** à la suite des ateliers en classe en utilisant les supports pédagogiques (fiche recettes,...) ou en réalisant des activités développées dans les kits pédagogiques

# L'IMPACT DANS LES FOYERS

Les enfants ont ramené et fait goûter à leurs familles : salades de saison, sauces variées, boulettes végétales, pâtes fraîches, pesto, houmous, labneh, soupes, mélange d'épices, datella...

“

*Ce programme est un vrai bonheur, mon fils est devenu **curieux et motivé pour cuisiner.** ”*

- Parent d'un enfant en CE1

“

*Lorsque ma fille ramène ses petites recettes à la maison, on doit **absolument les refaire le lendemain.** ”*

- Parent d'un enfant en CE1

**42%**

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

**42%**

des familles ont **plus cuisiné en famille** cette année.

**48%**

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



# L'IMPACT AU SEIN DE L'ANTENNE

## LES BÉNÉVOLES ENCADRANTS

**70 bénévoles** ont participé aux ateliers de L'école comestible en 2021-22

**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 eu le sentiment de contribuer à l'apprentissage élémentaire d'une **connexion au vivant** et d'une autonomie alimentaire. ”

## LES INTERVENANT.E.S

Près de **30 intervenant.e.s professionnel.le.s** aux profils variés (maraîcher.ère.s, fromager.ère.s, épicier.ère.s, chef.fe.s...) sont venu.e.s animer plusieurs ateliers de L'école comestible.

“ J'ai aimé **partager avec les enfants des savoirs et valeurs** auxquelles je crois pour répondre aux enjeux du monde de demain. ”





# L'ANTENNE PROVENCE



**200**

**enfants** bénéficiaires



**40**

**ateliers** réalisés

## 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

---

## LES ATELIERS EN PROVENCE



**8 classes  
impliquées**



**200 élèves  
bénéficiaires**



**40 ateliers  
réalisés**



**19 intervenants  
professionnels**

**L'Antenne Provence** a démarré en novembre 2021 dans 3 écoles élémentaires de la région PACA :

**L'école AIRBEL**  
Marseille

**L'école Albert Jouly**  
Rousset

**L'école des Tilleuls**  
Manosque



**Matthieu Gamet & Saskia Porretta**  
Référént.e.s d'une école  
à Marseille



**Julie Levard**  
Référént.e d'une école à  
Rousset



**Anouch Belassian**  
Enseignante et référente d'une  
école à Manosque

---

## LES EVENEMENTS

- Congrès de la Nature, UICN
- Salon des agricultures de Provence
- Marché Hors Champs
- Ateliers dans le cadre du programme Refugee Food Education



# **LA MAISON MÈRE**

## **NOS RÉALISATIONS**

## NOS RÉALISATIONS

# LA FORMATION

L'un de nos chantiers les plus importants de l'année a été l'élaboration de la formation de L'école comestible à destination des futurs encadrants, référents écoles, porteurs de projet ou toute personne voulant se familiariser avec les thématiques de l'alimentation durable et délicieuse.

## ÉLABORATION DES PARCOURS

**Le parcours "Socle de base"** présentant les connaissances théoriques et pratiques de base en lien avec les ateliers comestibles.

**Le parcours "Référent.e école"** apportant les clés et outils pour coordonner un programme d'ateliers dans une école.

**Le parcours "Démarrer une école"** rassemblant les clés et outils pour démarrer le programme comestible dans une école.



## TEST DE LA FORMATION

Les parcours de formation "Socle de base" et "Devenir référent.e école" sont actuellement en phase de test. Le parcours "Démarrer une école" est en cours d'élaboration.

Une première journée de formation a été réalisée avec l'ensemble de notre collectif de bénévoles.



## NOS RÉALISATIONS

# L'ESSAIMAGE

---

## LES PROJETS D'ESSAIMAGE

- Accompagnement par un **Comité de Pilotage du PNA** sur l'Essaimage et la Formation
  - Création de **l'Antenne Provence** portée par l'association Escola Manjadis
  - Lancement des programmes dans 2 classes d'**une école à Rennes**
  - **Rencontre comestible à Nantes** pour développer la future branche locale
  - **Réunions d'information** pour les futurs porteurs de projet du territoire.
- 

## CRÉATION D'UN PROGRAMME POUR LES ENSEIGNANT.E.S

Afin d'**autonomiser les enseignant.e.s** qui souhaiteraient réaliser des ateliers de L'école comestible dans leur classe, nous avons entamé la conception d'un programme clé-en-main.

Nos thématiques d'ateliers seront déclinées en séquence de 3 à 6 séances chacune et d'une durée d'une heure maximum, facilement intégrables pendant le temps de classe. Nous proposons pour chaque séance :

- un déroulé explicite
- une idée de trace écrite accompagnée de supports ludiques pour les enfants
- des idées de prolongement et d'évaluation.

Le programme fait le lien avec les objectifs de fin de cycle de l'Education Nationale et pourra être testé dès 2022-2023 par des enseignants motivés !



## NOS RÉALISATIONS

# LA MESURE D'IMPACT

---

## AMÉLIORATION DES MESURES D'IMPACT

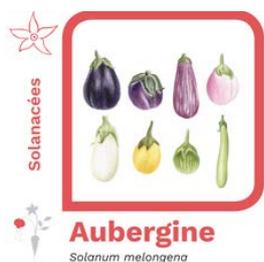
Au cours de l'année, nous avons amélioré nos outils de mesure d'impact :

- Amélioration du questionnaire de connaissances destiné aux **enfants** pour permettre son analyse, l'adapter à leur niveau et l'administrer dans les classes à partir de l'année prochaine
- 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**
- Création d'un questionnaire de retour d'expérience (coordination globale et spécifique aux projets menés) de nos **réfèrent.e.s école**
- Amélioration du questionnaire de retour d'expérience des ateliers comestibles pour les **bénévoles**

# LES CONTENUS PÉDAGOGIQUES

---

## CRÉATION DE CONTENU POUR LES ATELIERS AU POTAGER



La création de supports pédagogiques pour les ateliers au potager fût l'un des chantiers de cette année 2021-2022 avec :

- 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 déroulés d'ateliers et Tutos** pour des actions au potager

## DÉVELOPPEMENT D'UN MODULE ALIMENTATION DURABLE

L'**Alimentation durable** est une thématique abordée transversalement lors de nos ateliers. La construction d'un module spécifique a permis de rassembler les notions théoriques associées aux 4 piliers permettant de tendre vers une alimentation durable : respect de l'environnement, bon pour la santé, accessible pour tous, culturellement acceptable. Ce module intègre le parcours de formation Socle de base.

## LA VIE DE L'ASSOCIATION

---

- 175** adhérents pour l'année scolaire 21-22
- 20** intervenants professionnels (chefs, maraîchers, artisans...)
- 70** bénévoles actifs qui ont participé aux ateliers
- 590** signataires du "Manifeste pour une éducation comestible"
- 90** donateurs privés

- Un **accompagnement en bénévolat de compétences**, via la plateforme Passerelles & Compétences pour structurer nos pôles d'activités, nos outils comptables, nos ressources humaines et pour animer notre réseau.
- Des bureaux dans le 8ème arrondissement au sein d'un lieu géré par Plateau Urbain.
- L'accueil de **4 stagiaires et 1 alternante** qui ont pu contribuer à leur échelle à la communication sur les réseaux, à la mesure d'impact, à la logistique, au développement de contenus et à l'essaimage.
- Une **fête bénévoles** afin de rassembler et fédérer l'ensemble de la communauté comestible qui participe au quotidien au fonctionnement de l'association.
- Des **réunions trimestrielles** avec l'ensemble des référents école du territoire pour partager les expériences respectives et fortifier les liens.
- La **réunion du Conseil d'Administration** chaque saison pour orienter les décisions.



## NOS RÉALISATIONS

# DANS LES MÉDIAS EN 2021-22

PRESSE



Éduquer les enfants à l'alimentation : l'objectif de L'École comestible

**MINISTÈRE DE L'EN ET DE LA SANTÉ**  
PARUTION OCTOBRE 2021

### ÉDUCATION — Transmettre le goût aux enfants

Anti-gaspi, plaisirs de la table, semences... Et si l'école était le lieu adéquat pour accueillir et encadrer ces expériences ? C'est le pari réussi de L'École comestible, association fondée par Camille Labro, qui prône un changement au doux nom de « révolution délicate ».

**MILK MAGAZINE**  
PARUTION NOVEMBRE 2021

### L'École comestible ou le goût de l'avenir

*Le pouvoir est dans l'assiette. L'École comestible en est convaincue. À travers des ateliers de découvertes sensorielles, culturelles et culinaires, l'association apprend aux enfants le vrai goût des - vraies - bonnes choses. Et entend ainsi mener une révolution délicate.*

**SIMPLE THINGS**  
PARUTION FÉVRIER 2022

“On ne met pas de viande à l'intérieur des boulettes ?”

Pour d'obscures raisons, l'échalote a moins de succès auprès des deux enfants qui frottent leurs yeux rouges. « À partir de cette expérience, on peut aborder en classe le lexique sur les pleurs, expliquer que ce mot vient du verbe latin plorare qui voudrait dire “gémir”, proposer des textes autour des larmes... », glisse Chrystèle Delbac, enseignante en CM2. « Si on n'a pas écouté les consignes, on lit la fiche recette ! » gronde-t-elle.

**TELERAMA**  
PARUTION NOVEMBRE 2021

**L'ÉCOLE COMESTIBLE, L'ÉDUCATION ALIMENTAIRE**

Basée dans le 9<sup>e</sup> depuis 3 ans et intervenant déjà dans une vingtaine d'écoles en Île-de-France, l'association L'École comestible fait

**HUITIÈME LE MAGAZINE**  
PARUTION AVRIL 2022

TV



**EMISSION POLITIQUES À TABLE**  
DÉCEMBRE 2021



**EMISSION SMART FOOD**  
JANVIER 2022



**LA MAISON DES MATERNELLES**  
5 MAI 2022

PODCAST



**RELATIONS**  
FÉVRIER 2022

L'École comestible : la Révolution Délicieuse, dès le plus jeune âge

Avec Erika Fournel, chargée des contenus pédagogiques



**HEXAGON**  
JUIN 2022

JUN 8 - 11HR 7M

**Eat, Write, Teach, Grow**

Interview with Camille Labro, Le Monde food writer, cookbook author & director of L'École Comestible

RADIO



**LA TABLE DES BONS VIVANTS**  
ÉMISSION DU 4 SEPTEMBRE 2021



**BARBATRUC**  
ÉMISSION DU 7 MAI 2022



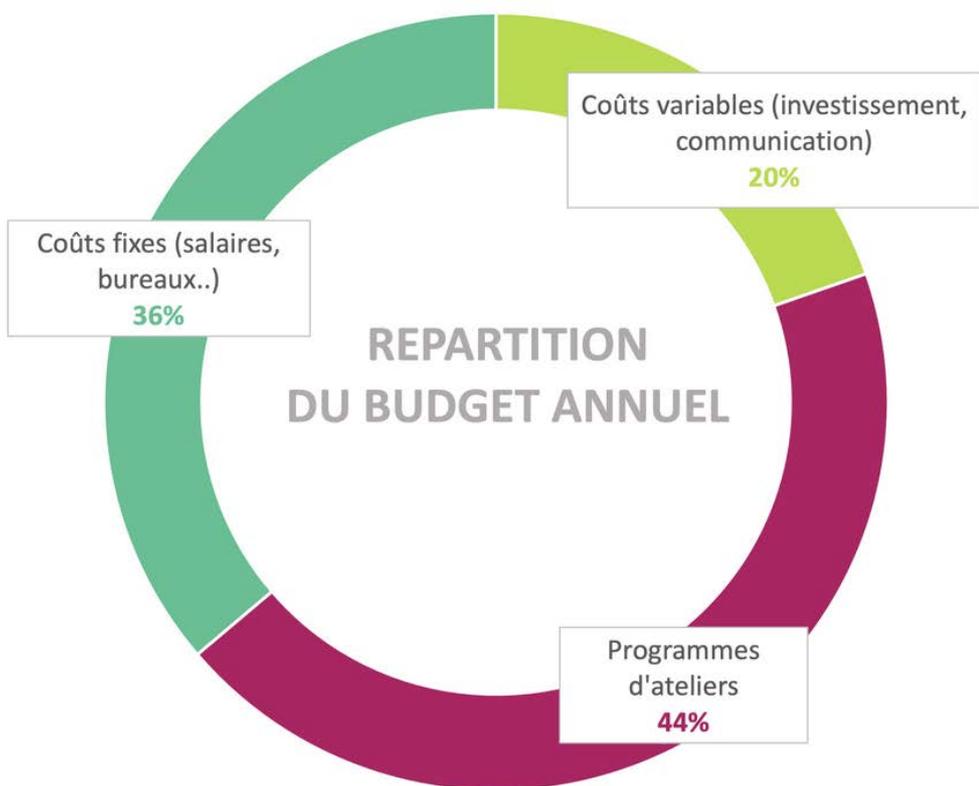
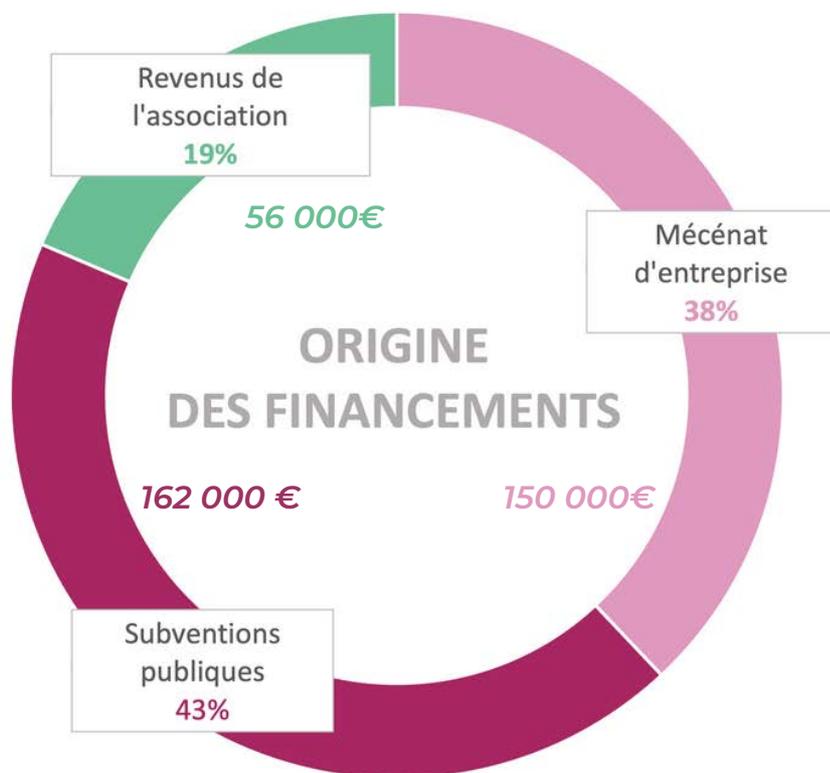
**LES BONNES CHOSES**  
ÉMISSION DU 29 MAI 2022



**TSUGI RADIO**  
ÉMISSION DU 18 JUIN 2022



# FINANCEMENTS 2021-22



## NOS SOUTIENS

# NOS PARTENAIRES

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

IDF



MAISON MÈRE



# NOTRE RÉSEAU

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

IDF



MAISON MÈRE



L'ANTENNE PROVENCE

# EN PROVENCE

## NOS PARTENAIRES

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



## NOTRE RÉSEAU

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





# **NOS PROJETS 2022-2023**

## EN ILE-DE-FRANCE

### Autonomisation des écoles pilotes

Les écoles pilotes démarrent à partir de la rentrée 2022 une phase d'accompagnement vers une autonomisation des enseignant.e.s pour la réalisation des ateliers de L'école comestible.

#### Versailles

Le programme est reconduit pour la deuxième année dans les 2 écoles de 21-22 et une nouvelle école devrait en bénéficier.

#### Agglomération de Roissy

Le partenariat est reconduit pour la troisième année avec un programme dans 10 nouvelles écoles de l'agglomération.

#### Paris

- L'école maternelle ainsi que l'école élémentaire Godefroy Cavaignac vont bénéficier du programme
- Des écoles du 12e dont une école pilote sont en cours de sélection pour un démarrage des ateliers durant l'année scolaire
- Les ateliers menés dans les cantines scolaires du 18e arrondissement vont reprendre dans de nouvelles écoles

## EN PROVENCE

#### Marseille

Le programme est reconduit pour la deuxième année dans l'école Air Bel pour 3 classes. 6 classes de l'école Gilles Vigneault commencent les ateliers cette année.

#### Rousset

Le programme est reconduit pour la deuxième année dans l'école Albert Jouly pour 4 classes.

#### Aix-en-provence

2 classes de l'école Alphonse Daudet bénéficieront des ateliers.

#### Manosque

Cette année, ce sont 10 classes de l'école Les Tilleuls qui bénéficieront des ateliers.

#### Fuveau

2 classes de l'école La Roque Martine et 2 classes de l'école Arthur Rimbaud bénéficieront des ateliers.

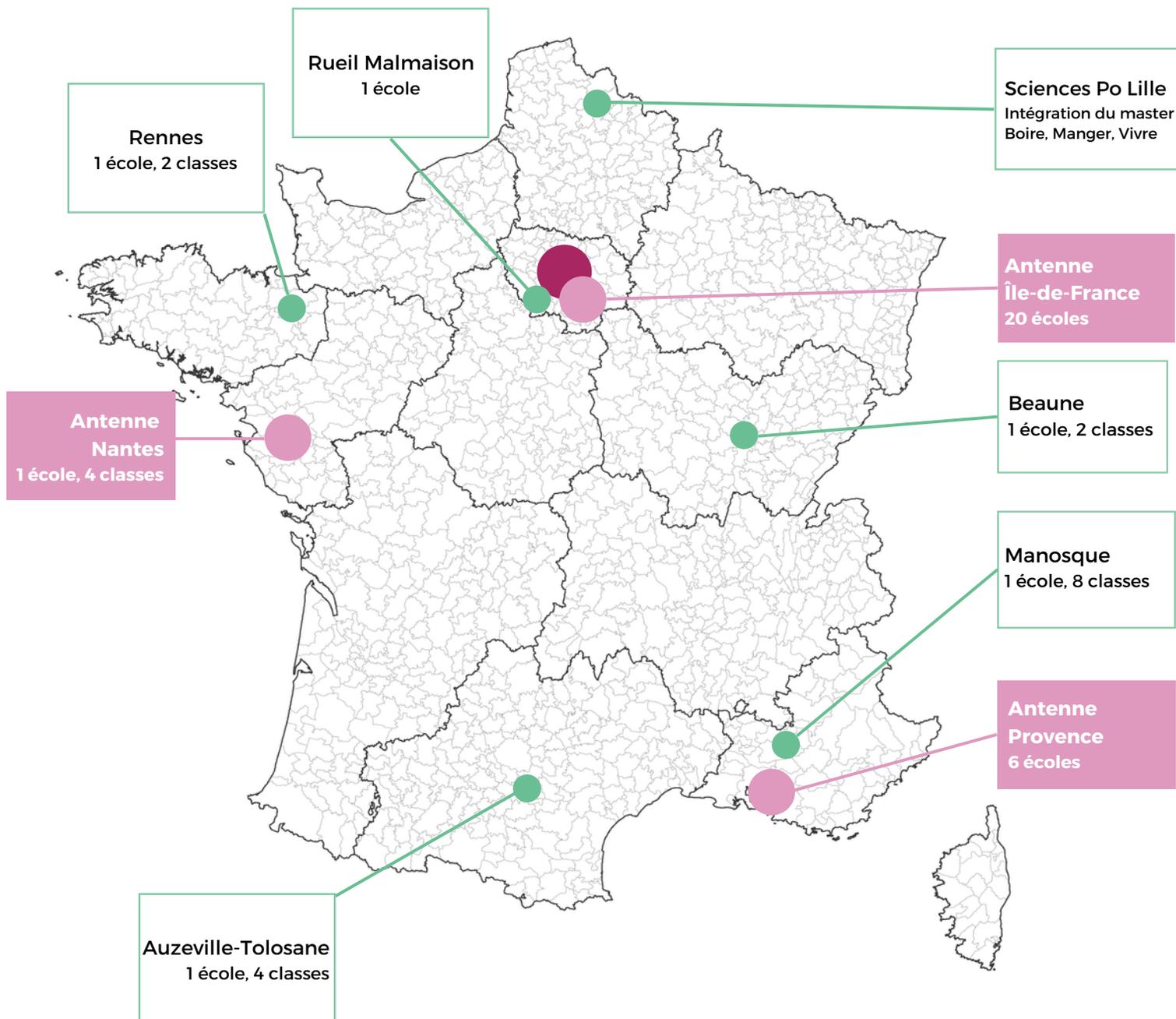


**+20** écoles comestibles



**+90** classes bénéficiaires

# PROJETS D'ESSAIMAGE



La maison mère



Les antennes



Les pousses

# PROJETS VALIDÉS ET À VENIR

## EMBAUCHE

Embauche le 1er septembre 2022 de notre **deuxième salariée, Clara Passerel** en tant que chargée de la coordination de l'Antenne Ile-de-France

## FORMATION ENSEIGNANTS

Intégration du **catalogue de formation** des enseignants du premier degré du bassin de Neuilly de l'Académie de Versailles pour former aux ateliers comestibles. Le programme va être testé par +80 enseignants en formation.

## IERE ENSEIGNANTE RÉFÉRENTE

Première enseignante ayant obtenu une **mise en disposition d'un jour par semaine** pour la coordination du programme dans une école

## FORMATION EN LIGNE

Développement de **notre plateforme de formation**, avec création de vidéos et d'un programme en ligne

## EMBAUCHES

Embauches en septembre d'une **alternante Chargée de communication**, Clémentine François, d'une **alternante Chargée de partenariats**, Breffny Lucey Edwards et d'une **Service civique** Karine Charron.

## FORMATION ÉTUDIANTS

Construction et animation d'un **module L'école comestible** dans le programme des étudiants de première année du master Boire Manger Vivre de Sciences Po Lille

## KIT DE DÉMARRAGE

Finalisation du **Kit de démarrage** pour diffusion et essaimage des programmes de L'école comestible



## SUIVRE NOS ACTUALITÉS



[www.ecolecomestible.org](http://www.ecolecomestible.org)

---

## SOUTENIR L'ÉCOLE COMESTIBLE

Faire un  
don



Devenir porteur  
de projet



Devenir  
bénévole

## CONTACT

[contact@ecolecomestible.org](mailto:contact@ecolecomestible.org)

