



L'ÉCOLE COMESTIBLE

DOSSIER DE PRESSE 2025



Fondée en 2019 par la journaliste culinaire Camille Labro, L'école comestible est née de l'envie d'accompagner les écolier·e·s, les enseignant·e·s et les familles dans une pédagogie du bien manger et du vivant. En cette ère de crise climatique planétaire, il est en effet primordial de tendre vers une alimentation plus durable, diversifiée, équitable et accessible à toutes et tous.

Avec la conviction que l'on peut changer le monde par la manière dont on mange et que tout commence dès l'enfance, L'école comestible a décidé d'initier un mouvement d'éducation comestible comparable à celui initié par Alice Waters aux Etats-Unis, en accompagnant les écoles sur le chemin de l'éducation au goût des jeunes, citoyen·ne·s et mangeurs-décideurs de demain.



L'association, à but non lucratif (loi de 1901) et reconnue d'intérêt général, a pour cela tissé un réseau vertueux d'acteur·ice·s et de structures partenaires aux quatre coins de l'hexagone, afin de réaliser des actions localement et partout en France dans les écoles, sur le temps scolaire et périscolaire.

“ *L'alimentation doit être au coeur de l'éducation, pour reconnecter les générations futures à la nature, à leurs sens et au bon sens.* ”

Camille Labro





Changer le monde par l'éducation au goût

L'alimentation est au cœur des enjeux contemporains (santé, environnement, économie, justice sociale...) et pourtant, le sujet reste rarement abordé à l'école, encore moins enseigné. L'école comestible s'est donc donné pour mission d'améliorer la manière dont les enfants – et par ricochet leurs familles – mangent au quotidien, en les éduquant et en modifiant leur rapport à la nourriture et leurs connaissances de la terre et des produits.

Parmi les valeurs fondamentales : la valorisation des aliments bruts, frais et de saison, issus d'une agriculture responsable et de proximité ; la transmission du bon goût et des bases de la nutrition ; la diffusion des savoir-faire culinaires, la lutte contre la malbouffe et la participation à l'amélioration des cantines scolaires. A travers elles, c'est tout un système vertueux que les membres de l'association (bénévoles ou employé-e-s) valorisent, comme le fait d'inciter au respect du monde vivant, de soutenir une agriculture paysanne biologique et nourricière et de sensibiliser à la lutte contre le gaspillage, de la graine au compost.

Apprendre plutôt que contraindre, inciter plutôt qu'obliger, mettre en pratique plutôt que rester théorique : grâce au travail collectif de l'association, l'éducation au goût et au bien manger se fait avec pédagogie, dans la bonne humeur, dès le plus jeune âge.

Car la philosophie de L'école comestible est avant tout d'aborder l'alimentation comme une chaîne humaine collective et métissée, porteuse de valeurs positives et joyeuses. En résultent un intérêt accru de la part des enfants et de la communauté éducative, et des résultats avérés et durables.



Concrètement, que fait-on à L'école comestible ?

Les parcours et la méthodologie

L'association propose des parcours comestibles dans les écoles primaires publiques, surtout en quartiers prioritaires. Le programme s'articule autour de quatre à six ateliers annuels "de la terre à l'assiette", réalisés en classe, en co-construction avec l'enseignant·e. A travers un mélange d'apprentissages théoriques et d'activités pratiques menés conjointement par des référents animateur·ice·s, des intervenant·e·s bénévoles (agriculteur·ice·s, nutritionnistes, chef·fe·s, chercheur·euse·s...) et souvent en présence de parents, les enfants partent à la découverte des goûts, apprennent en faisant et en faisant ensemble, se familiarisent avec les mécaniques des cultures potagères et permacoles, s'informent sur la transformation des aliments et participent à des ateliers sensoriels et culturels.

Ces programmes visent, à terme, l'autonomisation des équipes pédagogiques, afin que le plus grand nombre de jeunes puissent bénéficier gratuitement d'une éducation à l'alimentation saine, soutenable et savoureuse. Pour ce faire, les référent·e·s comestibles vont réaliser les ateliers auprès des enfants, puis accompagner et former les enseignant·e·s à les mettre en place eux-mêmes dans leurs classes.

Sur le temps périscolaire, notamment à la cantine, le programme est axé sur la sensibilisation des personnels encadrants (animateur·ice·s, cuisinier·e·s) autour de l'alimentation saine, soutenable et savoureuse. Les ateliers menés dans le réfectoire sont dédiés au partage et aux réalisations culinaires avec les élèves. Par la transmission des savoirs et des bases de la cuisine, l'association réenchante l'expérience du repas, en éveillant les écolier·e·s à la biodiversité et à la découverte des goûts naturels des produits bruts, frais et sains.



L'association réalise aussi des ateliers de sensibilisation aux enjeux alimentaires et écologiques auprès des collégien·ne·s, lycéen·ne·s et étudiant·e·s, pour consolider leurs connaissances culinaires et écologiques, et les aider à appréhender leur alimentation au quotidien. Un travail d'utilité publique essentiel qui transforme durablement le rapport des jeunes - de la maternelle aux études supérieures - à la nourriture, à la terre et aux saisons, tout en améliorant sur le long terme la manière dont ils se nourrissent.



Les contenus et les formations

Pour ancrer ses programmes, l'équipe de L'école comestible a réalisé 25 kits pédagogiques validés par des expert·e·s, composés chacun de fiches théoriques, pratiques et de supports esthétiques et ludiques (posters, jeux, recettes, tutos). Chaque kit aborde une thématique d'atelier : les légumes avec La caquette de saison ; le cycle de la plante, les graines, les goûts et les sens, l'anti-gaspi, le pain, la fermentation, la "junk food", les aromates et les épices, les cuisines d'ailleurs, sans oublier les techniques et outils potagers.

Des contenus clé en main qui résument les objectifs pédagogiques de chaque séance, les compétences travaillées, le lien avec les programmes scolaires, le déroulé des ateliers et les ressources de connaissances. Chaque enseignant·e peut ainsi retrouver les notions phares, les définitions, les principes et les mots clés à retenir. Un véritable gain de temps qui permet d'inscrire sans contrainte et de façon très accessible les ateliers au sein du projet scolaire au quotidien.

Depuis trois ans, l'association a également mis en place divers parcours de formations :

- Formation interne pour ses bénévoles et équipes référentes
- Formation continue pour les enseignant·e·s, au sein du programme académique de formation de l'Education nationale (PAF)
- Formation embarquée pour les équipes éducatives au sein de leur école
- Formation continue pour les animateur·ice·s et agent·e·s municipaux
- Webinaires de formation continue et webinaires thématiques



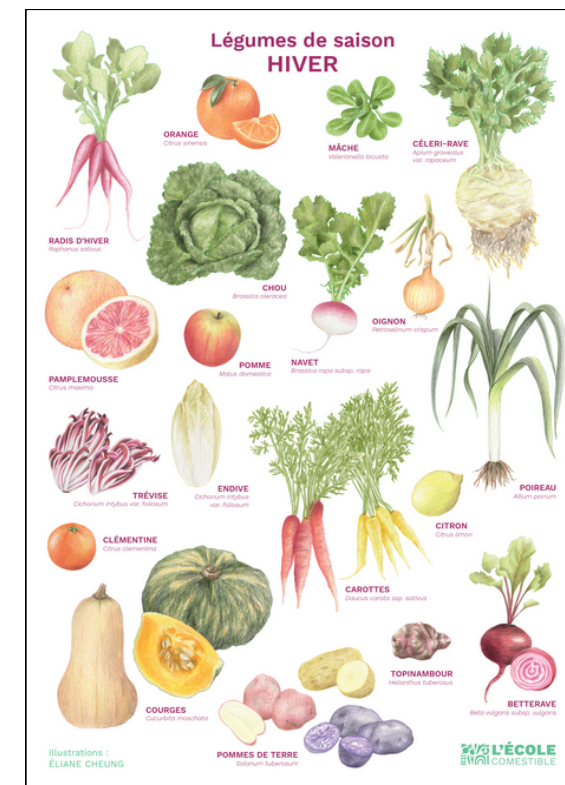
Les cahiers comestibles par niveaux



Les tutos vidéo



Recettes de nos chef.fe.s



Les posters



Les jeux

Les trois piliers de L'école comestible

Valeurs santé

Parce que l'alimentation est notre "premier médicament", nous privilégions les aliments bruts, frais, végétaux, locaux, de saison, produits sans chimie de synthèse.

Nous transmettons l'importance de bien manger, à travers des savoir-faire culinaires simples, sains et accessibles.

Nous défendons une alimentation choisie, nutritive, savoureuse et joyeuse, loin des produits ultra-transformés et des logiques industrielles, axée autour du plaisir et de la commensalité.

Valeurs sociales

Nous défendons le droit au bien manger pour toutes et tous, dès le plus jeune âge.

Nous abordons la cuisine comme un vecteur de partage, de métissage, d'intégration et de transmission.

Nous valorisons la diversité, la solidarité et les savoir-faire manuels dans un esprit de communauté.



Valeurs environnementales

Nous participons à une prise de conscience écologique sur le lien entre notre nourriture et la nature.

Nous encourageons le respect du vivant et de la biodiversité, l'agriculture paysanne, biologique et régénératrice, la réduction du gaspillage et des déchets.

Nous promouvons une alimentation de saison et à faible impact carbone.





Notre parrain 2025

Mauro Colagreco

L'école comestible accueillera désormais chaque année un parrain ou une marraine, dont le rôle sera de mettre en lumière le travail de l'association au gré d'actions communes. En 2025, le choix s'est naturellement porté vers Mauro Colagreco, chef-ambassadeur de bonne volonté auprès de l'UNESCO pour la biodiversité, profondément relié à la terre, qui sublime dans son restaurant Mirazur*** (Menton) les trésors qui poussent dans ses cinq jardins en biodynamie.

Une alliance nourrie par l'envie de montrer la richesse de nos terroirs, de porter haut les valeurs d'une agriculture vertueuse et surtout, de défendre le droit à l'éducation culinaire et l'accès de toutes et tous à une alimentation saine et respectueuse du corps et de la nature. Un rôle de cœur dont résultera plus concrètement une série d'événements et de prises de parole du chef tout au long de l'année aux côtés de l'équipe de L'école comestible.

L'occasion de porter encore plus loin les valeurs et les projets de cette association qui ne cesse, depuis six ans, de tisser des liens forts entre les acteur·ice·s du monde culinaire et nos enfants. Une révolution délicieuse qui n'a pas fini de faire parler d'elle et qui pourra compter, cette année encore et les suivantes, sur de précieux relais, grâce aux partenaires et tous ceux qui se mobilisent chaque jour au quotidien.



Notre présidente fondatrice

Camille Labro

Camille Labro est journaliste indépendante depuis trente ans et collabore régulièrement pour Le Monde. Cuisinière et auteure, elle a co-signé les séries documentaires *Le Bonheur est dans l'Assiette* (ARTE), *Planète Chefs* (Planète+) et écrit divers ouvrages autour des cultures nourricières : *La Cuisine des Marins* (Gründ 2014) autour de la petite pêche et du bon poisson, *Naturalité* d'Alain Ducasse (2015), *Fourche & Fourchette* (Tana 2016), portraits et recettes de paysans durables, et *Affaires de goût* (Rouergue 2018), recueil de transmissions culinaires.

Elle fonde L'école comestible en 2019, en lançant un appel sur les réseaux sociaux et grâce au soutien d'un vaste collectif de professionnel·le·s (chef·fe·s, maraicher·e·s, agronomes, éducateur·ice·s, parents...). Elle est nommée "Fellow Ashoka" en 2025, une reconnaissance internationale pour son travail en tant qu'actrice du changement et entrepreneure sociale engagée.



“L'éducation alimentaire est essentielle pour tendre à une société plus équitable et durable, à une agriculture plus saine et nourricière, à une biodiversité préservée, à un climat apaisé. Car bien manger, c'est prendre soin de soi (corps et esprit), des autres (partage, communauté) et de son environnement (respect et protection de la nature). En éveillant les consciences et les sens des enfants à l'école, en renouant les liens entre nature, nourriture et culture, entre la terre nourricière, les producteurs et les mangeurs, on peut changer le monde.”

Depuis 2019, L'école comestible c'est...

- + de 400 bénévoles comestibles
- + de 180 écoles partenaires
- + de 4 000 ateliers réalisés
- + de 30 000 enfants bénéficiaires
- + 400 enseignant·e·s accompagné·e·s

7 antennes régionales :

- Ile-de-France
- Provence
- Bourgogne
- Occitanie
- Bretagne
- Hauts-de-France
- Loire Atlantique



Ce sont elles et eux qui en parlent le mieux

“J'avais découvert ce programme en tant que maman d'élève et je suis enchantée d'avoir pu le vivre en tant qu'enseignante. Ce programme a été très enrichissant aussi bien pour les enfants que pour les enseignants et les parents présents. Je suis profondément convaincu par le fait que l'éducation à une alimentation saine et durable commence le plus tôt possible et il est donc important que ce type de programme se multiplie, aussi au sein des équipes pédagogiques.”

Céline, enseignante à Paris 18ème



“ La bouche pleine et les mains sales ”

Régis, bénévole actif

“Merci, grâce aux ateliers mon fils goûte de nouveaux légumes et me demande d'aller les acheter au marché !”

Parent d'élève, Saint Denis 93200

“Maintenant je voudrais être maraicher !”

Illies, 9 ans, Sarcelles 95200



“Vous êtes les seules personnes à m'avoir convaincue de manger de la salade.”

Lyna, 7 ans, Saint Amand-les-Eaux 59230

82% des enfants ont goûté un légume qu'ils n'avaient jamais mangé *

57% des parents observent un changement de comportements de leur enfants par rapport à l'alimentation après le programme



Manifeste pour une éducation comestible

Convaincu·e·s que notre façon de manger peut changer le monde, nous pensons que l'éducation alimentaire doit faire son retour à l'école. L'alimentation est au carrefour des problématiques contemporaines. Sa qualité est en baisse. Un Français sur cinq a du mal à se nourrir sainement. Il y a urgence à agir.

Nous rêvons d'un monde qui offre à chacun le droit de bien manger, et où tous les enfants ont accès à une éducation alimentaire saine, soutenable et savoureuse.

Nous rêvons d'une école où les enfants cultivent un potager, observent le cycle des saisons et du vivant, apprennent à cuisiner, à se nourrir et à régaler leurs proches de ce qu'ils ont préparé. Nous rêvons de cantines saines et goûteuses, qui soutiennent des réseaux de proximité et des paysans vertueux, éduquent contre le gaspillage, revalorisent les métiers de la restauration collective et font de chaque repas une fête. Nous rêvons d'enseignants, animateurs, agents et élus locaux formés pour intégrer l'alimentation au cœur des apprentissages.

Au pays de l'excellence culinaire, nous ne partons pas de rien. L'Éducation Nationale reconnaît avoir un « rôle stratégique » à jouer. Elle préconise d'intégrer l'éducation au goût, les pratiques culinaires et potagères dans les programmes scolaires.

Car lorsque les enfants jardinent ou cuisinent, ils jouent, calculent, lisent, observent une réaction chimique, étudient l'histoire et la géographie, touchent, sentent, écoutent, forgent leur esprit critique, exercent des aptitudes physiques comme des compétences psychosociales. Tous les sens sont en éveil, toutes les disciplines s'y retrouvent.

Et puis, en reliant l'alimentation à l'histoire du vivant, nous permettons aux enfants de comprendre d'où ils viennent, ce qu'ils mangent, la richesse de la biodiversité, la force et la fragilité de la nature. En créant des potagers agroécologiques avec eux, nous contribuons à verdir et rafraîchir nos environnements de vie, tout en incitant les jeunes à participer à la lutte contre le changement climatique. En leur apprenant à cuisiner, nous leur donnons le sens du collectif, mais aussi de la créativité et de la singularité. En développant le partage de semences, de techniques culinaires et potagères entre les familles, nous aidons à fortifier le lien social, la solidarité, la confiance, la souveraineté alimentaire et la lutte contre la précarité. En apprenant à mieux manger, à la cantine comme à la maison, nous réenchantons l'expérience du repas et contribuons à améliorer la santé et réparer la fracture sociale.

Il ne tient qu'à nous de mener cette révolution délicieuse, afin que chaque citoyen, d'aujourd'hui et de demain, puisse devenir acteur d'un monde meilleur.





Changer le monde en éduquant au goût
et à une alimentation saine, soutenable, accessible et savoureuse.

Contact presse : Agence madeleine

Fanny Cravoisier – fannyc@agencemadeleine.fr – 06 33 04 57 06

Lisa Charron-Billon – lisac@agencemadeleine.fr – 06 40 99 72 57

Contact : communication@ecolecomestible.org

www.ecolecomestible.org



Crédits photos : ©L'école comestible - ©Julie Vandal - ©Anne-Claire Héraud - ©Mauro Colagreco - ©Lorène Creuzot
Crédits dessins : ©Eliane Cheung aka Mingou