

# RAPPORT D'ACTIVITÉ L'ÉCOLE COMESTIBLE

2024-2025



## RAPPORT MORAL 2024-25

Les études scientifiques sont formelles : La malbouffe est - c'est désormais prouvé - nocive, délétère, mortifère. Une grande partie de la population ingurgite aujourd'hui, sans en avoir conscience, des produits qui ne nourrissent pas, mais plutôt intoxiquent et tuent à petit feu. Les décideur·euse·s savent, mais tardent à mettre en place des politiques publiques à la hauteur des enjeux. Enjeux de santé d'abord, mais aussi d'environnement, d'économie, de société.

Nous n'avons pas attendu les politiques pour agir. Comme beaucoup d'autres associations qui oeuvrent à un monde meilleur, nous voulons montrer le chemin, voire forcer la main. Cela fait six ans que nous sommes sur le terrain, pour éduquer le plus grand nombre d'enfants (déjà 30000) à une alimentation saine et durable - bonne pour le corps, l'esprit, et la planète dans laquelle ils grandissent. Pour qu'ils deviennent les cultivateur·ice·s et les gardien·ne·s d'un futur souhaitable et choisi.

Cette année, nous avons initié notre changement d'échelle. Sur le plan structurel et géographique, mais surtout au niveau de notre impact. Depuis l'année dernière et notre "grand virage" vers les enseignant·e·s, nous avons concrétisé ces orientations. Car pour amplifier notre impact, pour atteindre et éduquer le plus grand nombre d'enfants, nous devons travailler avec et pour les éducateur·ice·s - les outiller, les accompagner, les former. Toute l'année, nos équipes ont donc oeuvré à mettre en place tous les outils et les process pour les équipes pédagogiques.

Les résultats sont là : en une année, plus de 70 nouvelles écoles ont rejoint le mouvement, 10000 enfants supplémentaires ont bénéficié des programmes, nos contenus ont (enfin) été référencés par l'Education nationale, et notre plateforme "enseignant·e·s", inaugurée à la fin de l'été, est déjà plébiscitée par beaucoup. Nos formations se multiplient, pour les enseignant·e·s, mais aussi pour les animateur·ice·s et agents territoriaux (...)





Nous avons été accompagnées, tout au long de l'année, par le programme P'INS de l'Avisé et de la Fondation Macif, qui nous a permis de construire notre plan de développement et d'essaimage au national. En parallèle, j'ai eu la chance d'être nommée "Fellow Ashoka", intégrant ainsi un réseau mondial d'entrepreneur·euse·s sociaux et de projets féroce·ment justes, innovants et nécessaires. Cette appartenance renforce notre approche systémique et nous donne du souffle, de l'élan, et plus que jamais foi en notre mission d'intérêt général.

L'année écoulée marque aussi l'évolution et la structuration de nos équipes. Victoria a fêté sa première année à la communication de L'école comestible. Nous avons tant apprécié nos alternantes Laïa et Rhania qu'on s'est arrangées pour les garder un an de plus ! Caroline a pris les rennes de la coordination Ile-de-France en mai, tandis que Clara, installée à Nantes, est devenue responsable du développement et des programmes au national. En région, les équipes locales se sont structurées et musclées, et notre séminaire de juin a permis au collectif de "faire réseau", de consolider notre vision et nos valeurs communes, tout en se fédérant pour un impact toujours plus puissant et délicieux. Cette année fut la dernière de Mathilde, notre toute première salariée qui a tant fait pour L'école comestible. Elle sera relayée par Jossie, arrivée en octobre et déjà à pied d'oeuvre.

Nous avons encore beaucoup de pain sur la planche, beaucoup de graines à semer, cultiver et soigner, mais nous sommes plus motivé·e·s que jamais. Nous avons lancé des groupes de travail sur le plaidoyer, les programmes, les contenus, la gouvernance. Nous avons même peut-être une Maison comestible en train de pousser.

Alors on dit bienvenue à Jossie, bon vent à Mathilde, et on continue de rêver, d'échanger, de bâtir, et de se battre ensemble pour que l'alimentation saine, soutenable, accessible et savoureuse soit à la portée de tous·tes.

**Camille Labro**



“Avec L'école comestible, on apprend la communication avec la nature.”

Ayoub, 10 ans





# SOMMAIRE

Rapport moral de la présidente..... 2-3

## 1 Qui sommes-nous, que faisons-nous ?

Genèse et missions ..... 6

C'est quoi l'éducation comestible ?.....7

Nos valeurs ..... 8

La carte territoriale ..... 9

Les équipes et le collectif..... 10-11

### Nos actions

Les programmes en écoles ..... 13

Le plaidoyer ..... 14

## 2 Nos chiffres clés

En 2024-25 et depuis 2019 ..... 16

## 3 Que s'est-il passé cette année ?

Retrospective ..... 17

Dans les antennes ..... 19-25

## 4 C'est nouveau !

### Expérimentations terrain

Le programme de formation embarqué ..... 27

Les ateliers familles..... 28

Formation (enseignant·e·s / agent·e·s) ..... 29

### Contenus pédagogiques

Espace enseignant·es - Nouveaux contenus ..... 31

### Animation réseau & essaimage

Formation & animation réseau ..... 32

Structuration de l'essaimage ..... 33

## 5 Rapport d'évaluation et d'impact

34

## 6 Bilan financier

36

## 7 Nos partenaires

36

Partenaires opérationnels ..... 37

Acteurs financiers ..... 38

## 8 Perspectives 2025-26

Essaimage ..... 40



## GENÈSE ET MISSION

Fondée fin 2019 par la journaliste culinaire Camille Labro, L'école comestible est une association d'intérêt général qui s'inspire du Edible Schoolyard Project, créé en 1995 par la cheffe américaine Alice Waters à Berkeley, en Californie.

Notre mission : éduquer à une **alimentation saine, soutenable, accessible et savoureuse**, de la terre à l'assiette. Pour cela, nous développons des programmes pédagogiques à l'école, sur tous les temps de l'enfant, afin de sensibiliser les plus jeunes et d'accompagner enseignant·e·s et familles dans cette transition alimentaire. Concrètement, nous accompagnons les équipes éducatives dans la mise en place d'ateliers de cuisine et de potager.

Fondés sur le **“faire”** et le **“faire ensemble”**, nos ateliers explorent de grandes thématiques transversales – les légumes, la fermentation, l'anti-gaspi, les goûts d'ici et d'ailleurs... Chaque programme pilote comprend 5 à 6 ateliers d'1h30 dans une même classe, répartis sur l'année scolaire. Les enfants y découvrent, par l'expérience et leurs sens, de nouveaux goûts et textures, tout en développant des compétences psychosociales et l'envie d'agir collectivement.

**La révolution délicieuse est en route !**





## C'EST QUOI L'ÉDUCATION COMESTIBLE ?

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 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.

À 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**.





## NOS VALEURS

L'école comestible porte des objectifs d'éducation à l'alimentation "de la graine au compost". Nos programmes permettent aux enfants d'apprendre en faisant, d'appréhender la chaîne alimentaire dans son intégralité, et d'acquérir, de manière transversale, des savoirs, des savoir-être et des savoir-faire concrets. Nos valeurs s'articulent autour de trois piliers fondamentaux : le **social**, la **santé** et l'**environnement**.

### SOCIAL

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

- Aborder la cuisine comme vecteur de métissage, de partages et d'intégration
- Respecter et valoriser la diversité des cultures et des expressions
- Développer des recettes abordables et transmissibles
- Oeuvrer à l'accessibilité d'une alimentation de qualité

### SANTÉ

Nous privilégions les **aliments bruts, frais, végétaux, locaux, de saison, produits sans chimie de synthèse** :

- Eduquer au bon goût des mets, à une nourriture savoureuse, joyeuse et nutritive
- Lutter contre la malbouffe et la consommation de produits ultra-transformés
- Réenchanter l'expérience du repas, le plaisir de manger et la commensalité

### ENVIRONNEMENT

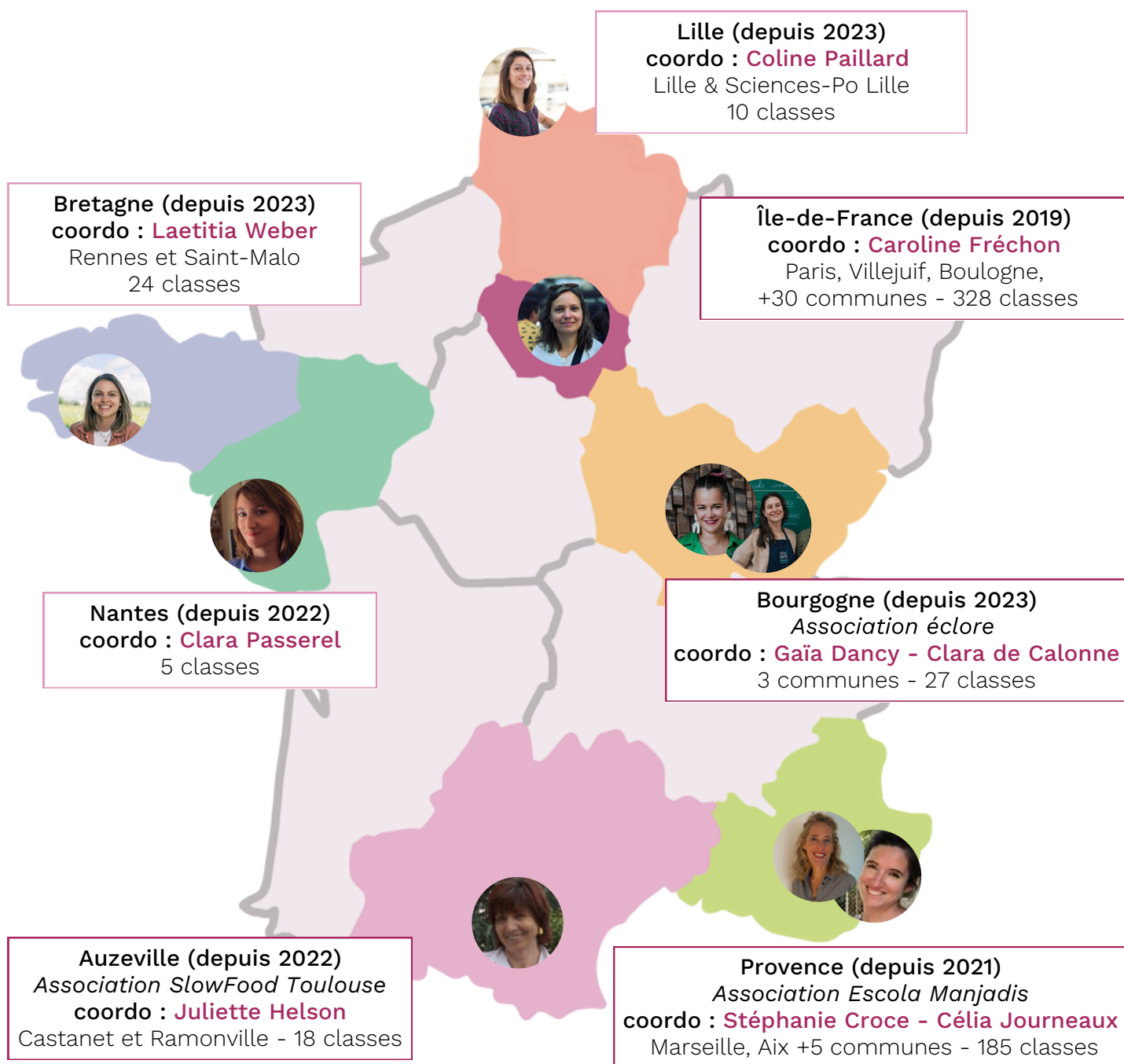
Nous participons à une **prise de conscience écologique sur le lien entre notre nourriture et la nature** :

- Inciter au respect de la biodiversité et du vivant
- Soutenir une agriculture paysanne, nourricière, biologique et régénératrice
- Accompagner la végétalisation des assiettes pour réduire leur empreinte carbone



## LA CARTE TERRITORIALE

L'école comestible est désormais présente dans sept régions académiques, sous forme d'établissements secondaires ou d'associations locales, dont les actions sont coordonnées par des porteur·euse·s de projets que nous formons et accompagnons.



## LES ÉQUIPES

### L'ÉQUIPE OPÉRATIONNELLE

MAISON MÈRE



**Mathilde Libourel**

Responsable des opérations



**Myriam Scemama**

Responsable des partenariats



**Clara Passerel**

Responsable du développement et des programmes



**Victoria Guyenot**

Chargée de communication



**Rhania Benouda**

Assistante administrative, en alternance



**Laïa Marchese**

Chargée d'essaimage, en alternance



**Manon Laval**

Service civique



**Lalie Raynaud**

Chargée des contenus pédagogiques, en stage

ÎLE DE FRANCE



**Caroline Frechon**

Coordinatrice de l'Antenne Ile-de-France



**Eloïse Jerrain**

Coordinatrice potagers Ile-de-France



**Hélène Boucher**

Coordinatrice de l'Agglomération de Roissy

### LES ÉQUIPES LOCALES



**Stéphanie Croce**

Présidente Escola Manjadis, Provence



**Célia Journeaux**

Coordinatrice de l'Antenne Provence



**Coline Paillard**

Coordinatrice de l'Antenne Lille



**Laëtitia Weber**

Coordinatrice de l'Antenne Bretagne



**Clara de Calonne**

Co-coordinatrice de l'Antenne Bourgogne



**Gaïa Dancy**

Présidente Eclorre, Bourgogne



**Juliette Helson**

Porteuse de projet sur Toulouse



**Clara Passerel**

Coordinatrice de l'Antenne Nantes



## LA GOUVERNANCE

### LE BUREAU



**Camille Labro**

*Présidente  
fondatrice*



**Audrey Jullien**

*Co-trésorière  
soutien à la gestion et  
aux finances*



**Vanina Gisbert**

*Co-trésorière,  
soutien au plaidoyer*



**Margaux Saudo**

*Secrétaire,  
soutien aux partenariats*

### LE CONSEIL D'ADMINISTRATION

**Aurélien Solans**

*Directrice de crèche, ex-conseillère  
municipale en alimentation durable*

**Audrey Jullien**

*Consultante alimentation durable,  
ex-directrice financière*

**Camille Labro**

*Journaliste culinaire*

**Céline Orjabin**

*Co-fondatrice My litte Paris*

**Chloé Charles**

*Cheffe indépendante Lago cuisine*

**Elisabeth Martin**

*Co-fondatrice Alimentation Générale*

**Eric Bernard**

*Conseiller départemental  
Académie Versailles*

**Erika Fournel**

*Ingénieure et nutritionniste*

**Jean-Philippe Alosi**

*Directeur associé affaires  
publiques Pergamon*

**Lelio Stettin**

*Co-fondateur épicerie le Zingam*

**Lilette Thébault**

*Consultante en stratégie*

**Margaux Saudo**

*Entrepreneure*

**Marie Proix**

*Maraichère à Gonesse*

**Régis Pezous**

*Responsable projets numériques  
The Fork*

**Vanina Gisbert**

*Consultante alimentation durable  
Boulangère, sommelière*

**Véronique Zehnacker**

*Cheffe de projet établissements  
Ecol'Huma, médiatrice*

## LE COLLECTIF

L'association est constituée d'un collectif de plus de 400 bénévoles qui donnent de leur temps et de leur énergie pour accompagner et enrichir nos actions sur le terrain.

Cuisinier·e·s, agriculteur·ice·s, artisan·e·s, jardinier·e·s, nutritionnistes, agronomes, enseignant·e·s, parents, animateur·ice·s... toutes et tous participent activement à développer l'éducation comestible pour les plus jeunes.





marais

FRUIT

FEUILLE

L'école comestible

la cagette de saison



## LES PROGRAMMES EN ECOLE

Les programmes comestibles dispensent une éducation à l'alimentation saine, soutenable, accessible et savoureuse à travers des parcours de 4 à 6 ateliers par an. Les programmes sont mis en place dans une école primaire pour 4 à 12 classes.

### ● Programme pilote

Le programme comestible est coordonné par un·e référent·e de l'association, en co-construction avec les équipes pédagogiques, afin de favoriser leur prise en main progressive des thématiques de l'alimentation durable et des ateliers. Présence pendant 3 ans dans l'école.



### ● Programme embarqué

L'association accompagne un groupe d'enseignant·e·s à monter leur propre projet comestible, pour une autonomisation rapide et un projet d'école pérenne. Programme embarqué de 2 ans.



### ● Thématiques d'ateliers

Le socle de base

La cagette  
de saison

Goûts &  
Sens

De la graine  
au légume

Les ateliers au choix

Happy  
Anti-gaspi

Attention  
Fermentation

Pain &  
Pasta

Good  
Junk  
Food

Recettes de  
là-bas

### ● Options complémentaires

- Sorties comestibles
- Ateliers en cantine
- Ateliers familles
- Ateliers potager
- Club jardin
- Sensibilisation agents

## LE PLAIDOYER



### Manifeste pour une éducation comestible

Convaincue·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 verdifier 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.

Notre Manifeste paru en 2020 et signé par des milliers de personnes a été mis à jour, plus que jamais d'actualité.

À retrouver sur [notre site](#)

### Participations

- Journée parlementaire "L'éducation à l'alimentation à l'école" - nov 2024
- Salon des Maires - nov 2024
- Sommet Benvivo - jan 2025
- Colloque du député Boris Tavernier: "Transformer les systèmes alimentaires par le droit à l'alimentation" - fev 2025
- Salon de l'Agriculture - fev 2025
- Sommet Nutrition for Growth - fev 2025
- Table ronde à l'UNESCO sur les enjeux de l'alimentation - fev 2025

### Engagements collectifs

- Plan d'action européen sur l'alimentation végétale (Madre Brava), jan 2025
- Décryptage SNANC, juin 2025
- Tribune Droit à l'Alimentation, oct 2025

### Partenariats et échanges

- Réseau FRENE
- Association VRAC
- Association Foodwatch
- Agence Bio
- Pôle promotion santé Education nationale







## SUR L'ANNÉE 2024-2025



**110**  
**écoles**  
comestibles  
dont **77** nouvelles



**10 800**  
**enfants**  
bénéficiaires



**+ 1 500**  
**ateliers**  
réalisés



**250**  
**bénévoles**  
mobilisé·e·s  
**6000** heures de bénévolat



**6000**  
**heures**  
de bénévolat



**300**  
**enseignant·e·s**  
sensibilisé·e·s

## DEPUIS 2019



**200**  
**écoles**  
comestibles



**500**  
**enseignant·e·s**  
sensibilisé·e·s

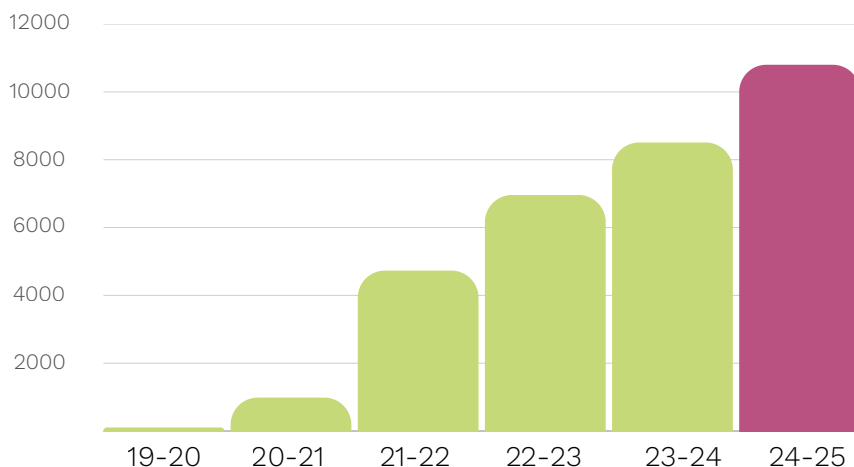


**+ 4500**  
**ateliers**  
réalisés



**18 000**  
**heures**  
de bénévolat

Évolution du nombre d'enfants sensibilisé·e·s



## RÉTROSPECTIVE

### Septembre 2024

- Embauche de Victoria, en CDI au poste de chargée de communication
- Embauche de deux alternantes : Laïa, chargée d'essaimage et Rhanja chargée d'administration
- Arrivée de Manon, volontaire en service civique

### Octobre 2024

- Premiers échanges avec le Ministère de l'Éducation nationale
- Participation au festival Bon à Bordeaux

### Novembre 2024

- Banquet caritatif des 5 ans de l'association à Paris, avec 150 convives
- Lancement de la formation embarquée pour les enseignant·e·s, animée par les référent·e·s de l'association (Boulogne, Genevilliers, Villevaudé)
- Ateliers au Salon des Maires sur le stand de l'Agence Bio

### Février 2025

- Mauro Colagreco est parrain 2025 de l'association
- Camille Labro est nommée Fellow Ashoka
- Alice Waters en visite à Paris, vient voir un atelier à l'école Picpus
- Salon de l'Agriculture : ateliers sur stands de la Ville de Paris et de l'Agence Bio

### Mars 2025

- Lalie, chargée des contenus pédagogiques en stage
- Premier Programme de formation agents territoriaux (Mouans Sartoux)
- Participation au sommet Nutrition for Growth et conférence à l'UNESCO

### Mai 2025

- Obtention de l'agrément de l'Académie de Créteil
- Référencement de nos contenus sur Eduscol - Ministère de l'Éducation nationale

### Juin 2025

- Séminaire du réseau national de L'école comestible au Château du Fey (Bourgogne)
- Fête d'été des bénévoles à Ventrus, Paris
- Deuxième programme de formation agents territoriaux (Annonay)

### Juillet 2025

- Banquet caritatif en Bourgogne
- Lancement de la plateforme dédiée aux enseignant·e·s

*Durant toute l'année scolaire 2024-25, nous avons bénéficié du programme P'INS (fondation MACIF et AVISE) qui nous a permis de développer notre stratégie d'essaimage.*







## ÎLE-DE-FRANCE

En 2024-25, nous avons renforcé notre présence dans six arrondissements parisiens (11e, 12e, 17e, 18e, 19e, 20e), à Saint-Denis, Villejuif et sur le territoire de l'agglomération Roissy Pays de France. Nos interventions se sont poursuivies dans deux lieux emblématiques dédiés à l'environnement : l'Académie du Climat (Paris) et la Maison de la Planète (Boulogne). L'année a également été rythmée par des ateliers familles, des sorties comestibles et des visites de chef·fe·s et artisan·e·s



**54**  
**écoles**  
comestibles



**3325**  
**enfants**  
bénéficiaires



**818**  
**ateliers**  
réalisés



**139**  
**classes**  
impliquées

## L'ÉQUIPE OPÉRATIONNELLE



**Caroline Frechon**  
Coordinatrice de  
l'Antenne Ile-de-France



**Eloïse Jerrain**  
Coordinatrice potagers  
Ile-de-France



**Hélène Boucher**  
Coordinatrice de  
l'Agglomération de Roissy

**+ 9 RÉFÉRENT·ES**  
**ÉCOLES**



## PROVENCE

L'année de L'école comestible Provence, association locale Escola Manjadis, a été riche en projets et rencontres : réunions et pots du collectif, interventions dans des formations et auprès des Banques alimentaires, inauguration d'une cuisine pédagogique à Manosque, premières formations enseignant·e-s, participation aux États généraux de la vie associative et au séminaire national, ainsi que le renforcement de l'équipe avec de nouveaux recrutements et des bureaux à La Ruche Marseille.



**41**  
**écoles**  
comestibles



**2200**  
**enfants**  
bénéficiaires



**+630**  
**ateliers**  
réalisés



**108**  
**classes**  
impliquées

### LE BUREAU

### L'ÉQUIPE OPÉRATIONNELLE



**Stéphanie Croce**  
Présidente



**Emilie Laystary**  
Trésorière



**Célia Journeaux**  
Responsable  
développement et  
administration



**Clémence Meyvaert**  
Animatrice  
pédagogique  
Classes Engagées

**+ 9 RÉFÉRENT·ES**  
**ÉCOLES**





## BOURGOGNE

L'association éclore, antenne de L'école comestible en Bourgogne, créée fin 2022 et basée à Auxey-Duresses, déploie ses actions en Côte-d'Or et Saône-et-Loire. En 2024-25, l'année a été rythmée par un banquet caritatif, la tenue d'ateliers à Beaune, Chalon-sur-Saône et Chagny, trois sorties et trois événements.



**4**  
**écoles**  
comestibles



**475**  
**enfants**  
bénéficiaires



**76**  
**ateliers**  
réalisés



**19**  
**classes**  
impliquées

### LE BUREAU



**Gaïa Dancy**  
Présidente



**Clara de Calonne**  
Secrétaire et  
référente école



**Céline Loubet**  
Trésorière

### L'ÉQUIPE OPÉRATIONNELLE

**+ 3 RÉFÉRENT·ES**  
**ÉCOLES**



## BRETAGNE

En 2024-25, l'antenne Bretagne a déployé le programme comestible dans deux nouvelles écoles de Rennes et a renforcé son collectif avec l'arrivée de nouveaux bénévoles et d'une référente. L'antenne agit également dans deux cités éducatives (Maurepas et Villejean). Afin de poursuivre notre ancrage territorial, l'équipe a également préparé un projet à St-Malo Agglomération qui verra le jour à la rentrée prochaine, avec de nouveaux territoires visés.



**5**

**écoles**  
comestibles



**325**

**enfants**  
bénéficiaires



**90**

**ateliers**  
réalisés



**19**

**classes**  
impliquées

## L'ÉQUIPE OPÉRATIONNELLE



**Laëtitia Weber**

*Coordinatrice et  
référente à Rennes*



**Marion Cochet**

*Référente à Rennes*



## LILLE

En 2024-25, l'année a été ponctuée par des ateliers comestibles dans deux écoles de Lille avec un nouveau partenariat avec Lille 3000. Pour la 3ème année consécutive, L'école comestible a poursuivi son intervention comestible au sein du Master Boire Manger Vivre de Sciences Po Lille. L'objectif de 2025-26 est de renforcer les actions sur Lille avec le soutien de 2 cité éducatives et déployer ses actions au sein de la MEL et dans le Pas-de-Calais.



**2**

**écoles**  
comestibles



**250**

**enfants**  
bénéficiaires



**44**

**ateliers**  
réalisés



**18**

**enseignant·e·s**  
sensibilisé·e·s

## L'ÉQUIPE OPÉRATIONNELLE



**Coline Paillard**

*Cocoordinatrice et  
référente à Lille*



**Marine Dugeon**

*Cocoordinatrice et  
référente à Lille*





## NANTES

En 2024-25, L'école comestible a profité de l'arrivée de Clara (ancienne coordinatrice Ile-de-France) pour relancer son implantation en Pays-de-la-Loire. L'objectif principal (et succès) de l'année a été de faire un diagnostic territorial, de repérer et de nouer des liens avec les partenaires locaux dans le domaine de l'agriculture et alimentation durable ainsi qu'acteur·ice·s du domaine éducatif (La MAAD, Ecopôle, Graine Pays de la Loire, Interbio...) et de sécuriser des financements pour amplifier ses actions en école sur l'année à venir.



**1**  
**école**  
comestible



**125**  
**enfants**  
bénéficiaires



**5**  
**classes**  
impliquées



**20**  
**ateliers**  
réalisés

## L'ÉQUIPE OPÉRATIONNELLE



**Clara Passerel**  
Coordinatrice



**Gabrielle Lachaud**  
Référente à Nantes



## TOULOUSE

L'antenne Toulouse, portée par l'association Slow Food, a déployé ses actions sur trois territoires : Ramonville, Castanet et Toulouse, soutenus par les mairies et le SICOVAL. Cette année a permis une première implantation, validée par la DSDEN de Toulouse. En 2025-26, ces initiatives seront renforcées et étendues, avec une montée en puissance des ateliers et des partenariats locaux.



**4**  
**écoles**  
comestibles



**+125**  
**enfants**  
bénéficiaires



**15**  
**ateliers**  
réalisés



**18**  
**classes**  
impliquées

## L'ÉQUIPE OPÉRATIONNELLE



**Juliette Helson**  
Co-coordinatrice



**Noémie Sangely**  
Co-coordinatrice  
Référente Auzeville

**+ 3 RÉFÉRENT-ES**  
**ÉCOLES**











## LE PROGRAMME DE FORMATION EMBARQUÉE

Ce programme s'adresse aux écoles dont l'équipe pédagogique est disposée à s'investir dans un projet d'école - **idéalement 4 classes minimum**. Les programmes se déroulent sur **2 ans** avec un accompagnement des enseignant·e·s vers l'autonomisation dans la réalisation des ateliers comestibles.

### Année 1 Amorçage et formation



### Année 2 Collaboration et autonomisation

- Sensibilisation & outillage des enseignant·e·s aux thématiques de l'alimentation durable
- Formation embarquée au sein de l'école pour la mise en oeuvre du programme et des ateliers thématiques
- Ateliers en décloisonnement
- Soutien et suivi logistique
- Organisation d'une sortie apprenante

## LES ÉCOLES BÉNÉFICIAIRES CETTE ANNÉE

### Académie de Versailles

- École Henri Wallon, Genevilliers (92)
- École J.B Clément, Boulogne (92)
- École Maxime Gorki (92)

### Académie de Paris

- École Calvé (75018)
- École J.B Clément, Boulogne (92)
- École Maxime Gorki (92)

### Académie de Créteil

- École Ivan Peychès, Villevaudé (77)

1/3

*des enseignant·e·s n'avaient jamais abordé la thématique auparavant*

100%

*se sentent capables de le faire aujourd'hui*

2/3

*des enseignant·e·s constatent une meilleure ambiance au sein de leur classe*

100%

*souhaitent poursuivre l'année suivante.*



## LES ATELIERS FAMILLES

Depuis 2024, nous avons testé des ateliers familles dans certaines écoles pilotes situées en QPV. Ces ateliers ont pour vocation de rassembler enfants et parents autour de la cuisine, des sens et des aliments bruts, afin de découvrir, comprendre et expérimenter les bases d'une alimentation durable. Les familles repartent ainsi avec des recettes faciles et accessibles pour cuisiner ensemble des plats de saison (comment cuisiner du chou rave ? du fenouil ?

Ces ateliers encouragent la transmission des apprentissages des enfants vers leurs parents et permettent à nos référent-es-animateur-ices d'adapter leur posture aux besoins et réalités du public, renforçant ainsi le lien éducatif et communautaire.

Deux écoles en quartier prioritaire ont été bénéficiaires de ces programmes expérimentaux en 2024-25, à Villejuif et à Paris 19e. L'objectif est de démultiplier au maximum ces ateliers pour un développement dans toute la France en 2025-2026.

### Un atelier famille réussi, c'est un atelier durant lequel :

- les enfants et les parents ont pris plaisir à **cuisiner ensemble**
- les enfants mettent le plus possible la **main à la pâte**
- les parents sont convaincus que **bien manger n'est pas forcément plus coûteux**



⇒ **repartent avec l'envie de refaire la même chose chez eux !**



*des familles sont conquises  
par ces ateliers*

*Avec le soutien de la CAF, des parents  
d'élèves élu-es et des collectivités*





## FORMATION ENSEIGNANT·E·S

Une formation en 3 séances qui s'intègre à la formation académique des enseignant·e·s du premier degré (Plan Académique de Formation) :

### Séance 1

Un atelier mêlant **théorie et pratique** pour comprendre les enjeux et impacts de l'alimentation (santé, climat, environnement, société...)

### Séance 2

Une session pour **découvrir l'association, sa méthodologie et ses valeurs**, ainsi que les différentes thématiques & activités pouvant être mises en place en classe

### Séance 3

Une session pour **co-construire le projet pédagogique** autour de l'alimentation de la terre à l'assiette et préparer l'accompagnement de L'école comestible.



**39**

**enseignant·e·s  
formé·e·s**



**3**

**écoles  
impliquées**

## FORMATION AGENTS



Nos premières formations "agents", destinées à des agents publics en lien avec des écolier·e·s ou intervenant sur des projets éducatifs, ont été expérimentées avec succès. L'objectif de ces parcours est de donner une boîte à outils autour de l'alimentation durable, transmettre les valeurs et la méthodologie de L'école comestible et mettre les agents en situation auprès des enfants.

- **Mouans Sartoux** (mars 2025, à la MEAD) : 12 animatrices périscolaires. D'abord sensibilisées aux enjeux de l'alimentation durable, les participantes ont été accompagnées dans la réalisation d'un atelier "Cagette de saison" avec les enfants, sur le temps du goûter. Une mise en oeuvre concrète réussie et répliquable.
- **Anonnay Rhône Agglo** (juin 2025) : 12 participant·e·s (agents de cantine, responsables périscolaires, chargé de PAT, enseignant·e·s). Ce format a permis de valider le principe de formations "mixtes", réunissant des agents aux profils variés et intervenant sur différents temps de l'enfant.

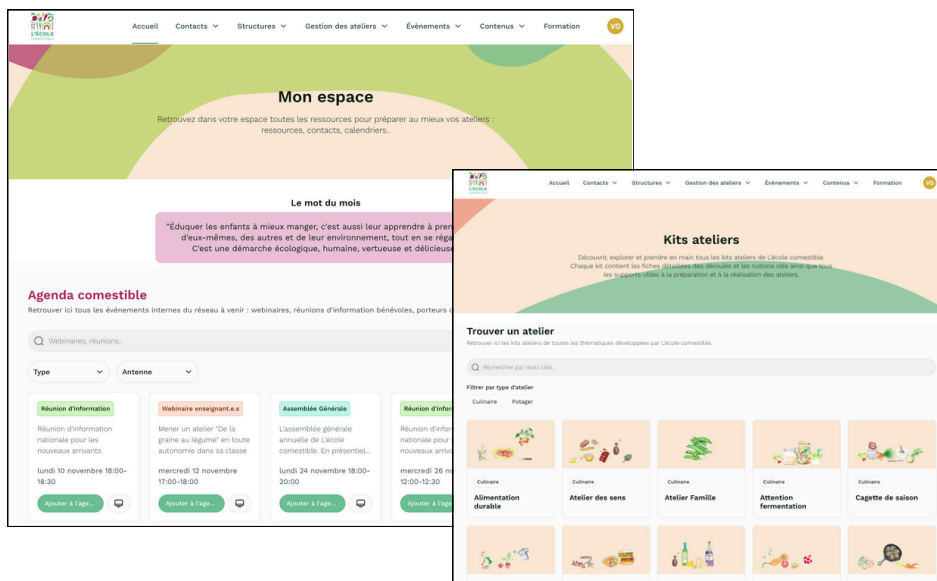






## NOTRE ESPACE ENSEIGNANT·E·S

Notre plateforme numérique gratuite dédiée aux enseignant·e·s a été développée et finalisée cette année. Elle propose des ressources clés en main (kits complets, jeux, recettes, vidéos...), validées par des expert·e·s. Pensée comme un espace vivant et collaboratif, elle favorise l'autonomie pédagogique, l'expérimentation en classe et la création d'une communauté engagée autour de l'éducation à l'alimentation durable.



## KIT CAGETTE DE SAISON



Ce kit a été conçu pour toute personne qui souhaite mettre en place un atelier comestible en autonomie. Que l'on soit un parent d'élève, une association, un·e agent·e territorial·e, un·e travailleur·euse social·e, un·e chef·fe engagé·e, il est maintenant possible, grâce à ce kit, de réaliser un atelier Cagette de saison bénévolement auprès du public de son choix.

### CONTENU DU KIT

- Un fiche "pas à pas"
- Une fiche "ressources"
- Deux déroulés d'ateliers (niveau débutant ou avancé)
- Une fiche logistique
- Recette de vinaigrette

### PROCESS MISE EN LIGNE

- Depuis la page Participer de notre site
- Formulaire à remplir pour télécharger le kit
- Suivi et retour d'expérience



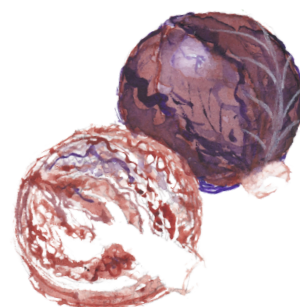


## FORMATION & ANIMATION RÉSEAU

### LA FORMATION CONTINUE EN INTERNE

- 8 Webinaires thématiques animés par le collectif interne pour se former et recueillir des partages d'expériences

→ Webinaire Sorties scolaires  
→ Webinaire Alimentation durable  
→ Webinaire Good Junk Food  
→ Webinaire Gestion de groupes  
→ Webinaire De la graine au légume  
→ Webinaire Cagette de saison  
→ Webinaire Anti gaspi



- 4 réunions Antennes et Pousses - Bilans, états des lieux des avancées et nouveautés
- 10 nouvelles référent·e·s formé·e·s
- Formation des formateur·ice·s Plan Académique de Formation/Formation Embarquée

### LES ÉVÈNEMENTS DU COLLECTIF

#### EN LIGNE

- 63 réunions d'information en visio
- 9 Masterclasses comestibles avec :

→ Pierre-Yves Rommelaere	→ Audrey Piot
→ Patricia Gandit	→ Vanessa Duchatelle
→ Fabien Vallos	→ Lelio Stettin
→ Mathilde Roellinger	→ Philippe Berthelemy
→ Alexandre Drouard	

#### EN PRÉSENTIEL

- 5 pots du collectif pour réunir bénévoles, référents, équipes
- 1 soirée du collectif au restaurant Ventrus pour cogiter, cuisiner et festoyer toustes ensemble

### LE SÉMINAIRE NATIONAL

Le rendez-vous annuel de L'école comestible s'est tenu au Château du Fey, en Bourgogne, pendant deux jours, au début du mois de juin. 42 membres de l'association se sont réuni·e·s pour réfléchir ensemble à la question : « Comment faire vivre L'école comestible ? ». Deux jours d'échanges et de partages d'expériences qui ont permis de poser et solutionner des problématiques fortes, ainsi que de partager des remontées terrain des différents territoires du réseau.



## ESSAIMAGE : STRUCTURATION

### ACCOMPAGNEMENT P'INS

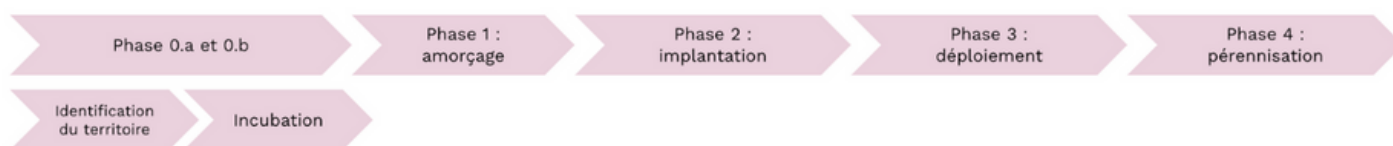
Grâce à l'accompagnement P'INS nous avons pu construire notre plan de développement au national. Les objectifs du programme étaient de modéliser et structurer notre essaimage.

#### Réussites :

- Plan de développement de l'essaimage de l'association à 3 ans
- Parcours d'essaimage d'une antenne divisé par phases avec les cahiers des charges correspondants
- Process de recrutement et d'incubation des porteurs de projets pour 2025-26
- Aide financière au démarrage d'une nouvelle antenne pour la rentrée 2025 et transferts de compétences avec d'autres associations ou acteur·ice·s spécialisé·e·s.

### PARCOURS D'ESSAIMAGE D'UNE ANTENNE

Nous avons décidé d'organiser le modèle en phases plutôt qu'en temporalités concrètes (mois, années), pour laisser plus de flexibilité à chaque territoire. Des critères spécifiques (go/no-go) permettent de passer d'une phase à l'autre.



### INCUBATION ET FORMATION DES PORTEUR·EUSE·S DE PROJET

- Objectif : accompagner les futur·e·s porteur·euse·s de projet à travers une formation intensive d'une semaine à Paris et un accompagnement personnalisé.
- Le programme se déroule sur plusieurs phases, incluant des formations en ligne, des ateliers pratiques, et un accompagnement continu pour assurer le succès de chaque projet.
- Le parcours d'incubation est gratuit pour les porteur·euse·s de projet.

### DÉFINITION & RÔLE D'UNE ANTENNE

- **Incarnation** du projet sur le territoire & animation du réseau local
- **Coordination** des différent·e·s acteur·ice·s du dispositif sur le territoire
- **Pilotage du projet** : budgétisation, plan de développement, pilotage des programmes, formation des référent·e·s...
- **Levée de fonds locaux** pour le fonctionnement de l'association.





## RAPPORT D'IMPACT 2024-25

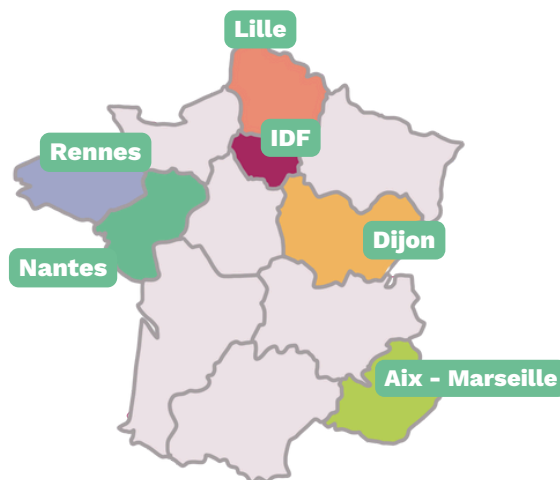
Étude menée par L'école comestible sur l'année scolaire 2024-2025, au sein de 33 écoles suivant un programme pilote dans 6 régions.



étude réalisée dans  
**60 classes**



**1 129 enfants**  
de 6 à 12 ans interrogés



### ACQUISITION DE CONNAISSANCES CHEZ LES ENFANTS

Evolution mesurée entre le premier atelier et le dernier atelier

**+13 points**

**Reconnaissance des légumes**

(de 49% à 62%)

**+7 points**

**Connaissance de la saisonnalité des légumes**

(de 41% à 48%)

**+19 points**

**Acquisition du vocabulaire du goût**

(de 50% à 69%)

### DÉCOUVERTE ET APPÉTENCE DES LÉGUMES

Données mesurées après le programme

**77%**

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

**67%**

des enfants ont envie de goûter davantage de légumes

### REGARD DES PARENTS

**42%**

des parents observent un changement de comportements de leurs enfants par rapport à l'alimentation ou l'environnement

### CONSTAT DES ENSEIGNANT·E·S



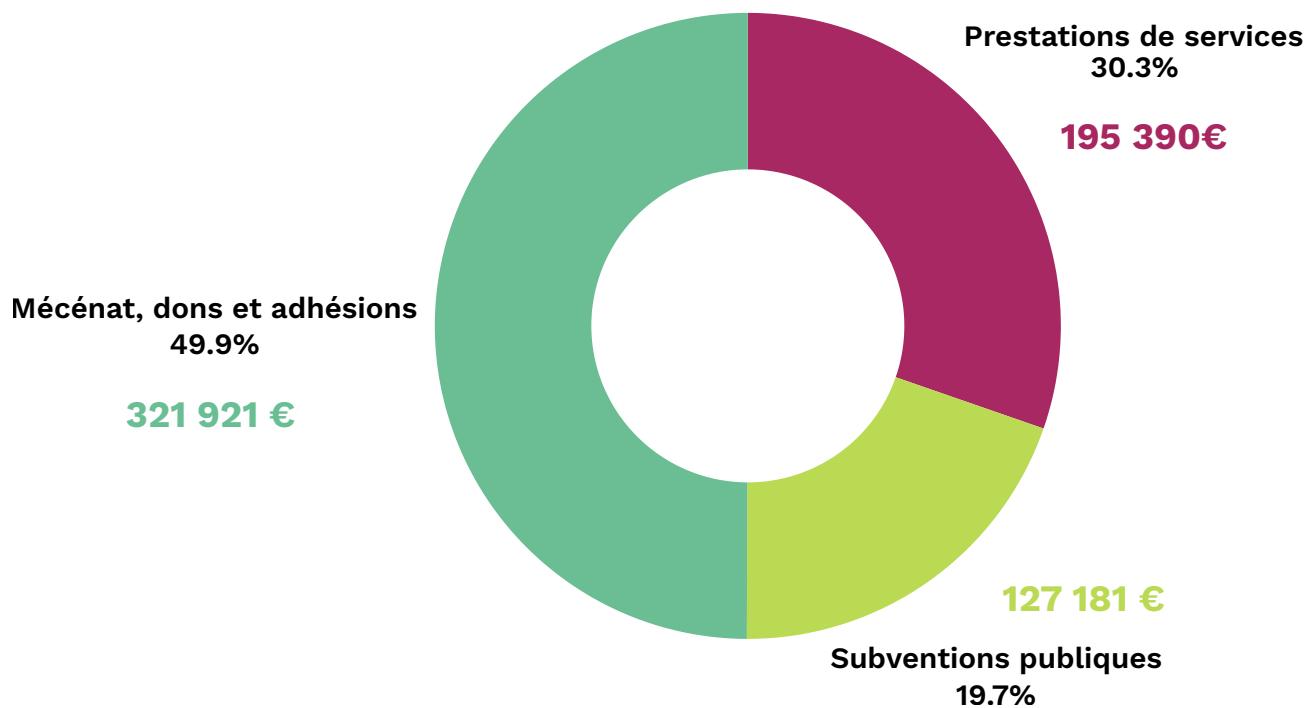
- des élèves captivés et curieux pendant les ateliers
- des ateliers qui permettent de développer des compétences psycho-sociales
- un climat de classe amélioré grâce aux ateliers

Résultats sur la base de l'étude 2024-25 menée auprès de 1129 enfants (dont 330 en CE1, 337 en CE2, 264 en CM1 et 198 en CM2) et de 51 enseignant·e·s et 176 parents interrogés.



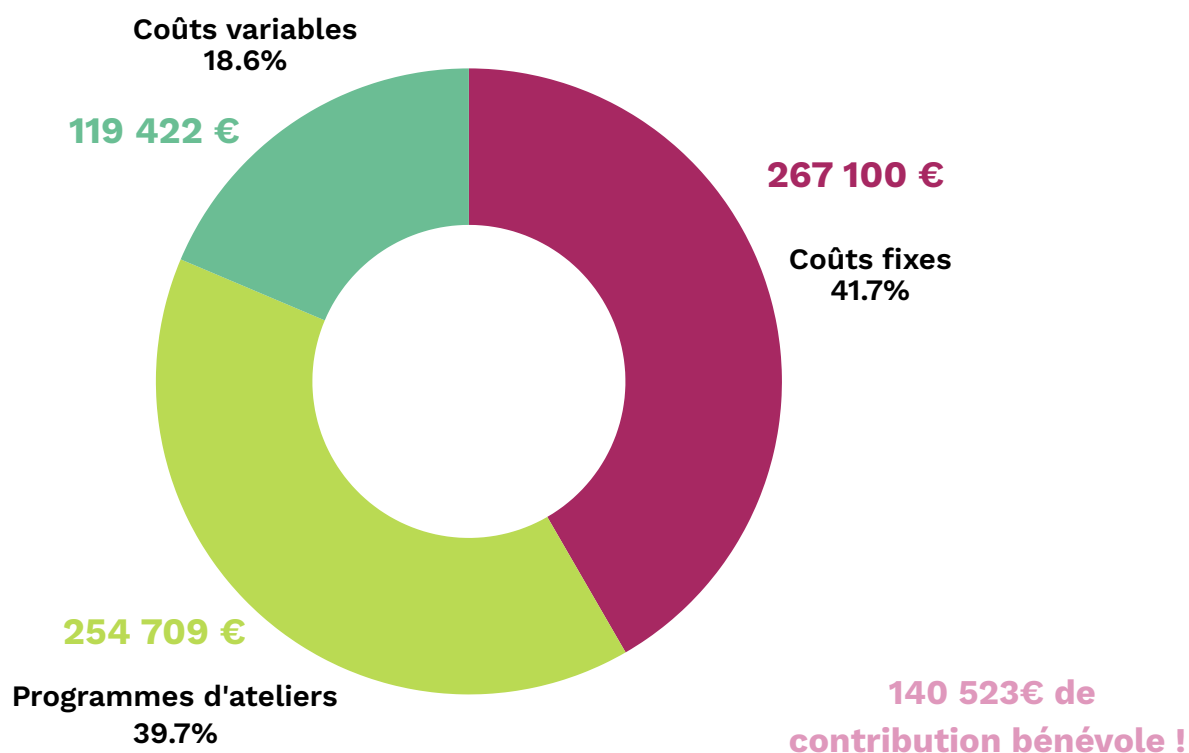


## RÉPARTITION DES RESSOURCES



Résultat net comptable : 5 157,90 €

## RÉPARTITION DU BUDGET ANNUEL



Le budget de L'école comestible comprend les actions de la Maison Mère ainsi que les actions menées au sein de l'antenne en Ile-de-France et des établissements secondaires à Nantes, Rennes, Lille.

## PARTENAIRES OPÉRATIONNELS



## LES FERMES & LIEUX PARTENAIRES

Pour clôturer un programme, des sorties scolaires sont organisées généralement dans des fermes maraîchères, mais aussi chez des artisan·e·s et parfois même dans des restaurants ou des écoles hôtelières. Merci à :



Les Monts Gardés  
La Ferme de Basile  
La ferme des prés neufs  
Les Enfants du Maraîcher  
Le Jardin d'Inventerre  
Le Jardin des vignettes  
La Source foodschool



## SOUTIENS FINANCIERS



FONDATION  
D'ENTREPRISE  
**HERMÈS**



## LES PERSPECTIVES

L'année 2025-2026 marquera une nouvelle étape pour L'école comestible, avec l'ambition d'amplifier notre impact et de structurer notre essaimage sur de nouveaux territoires, avec :

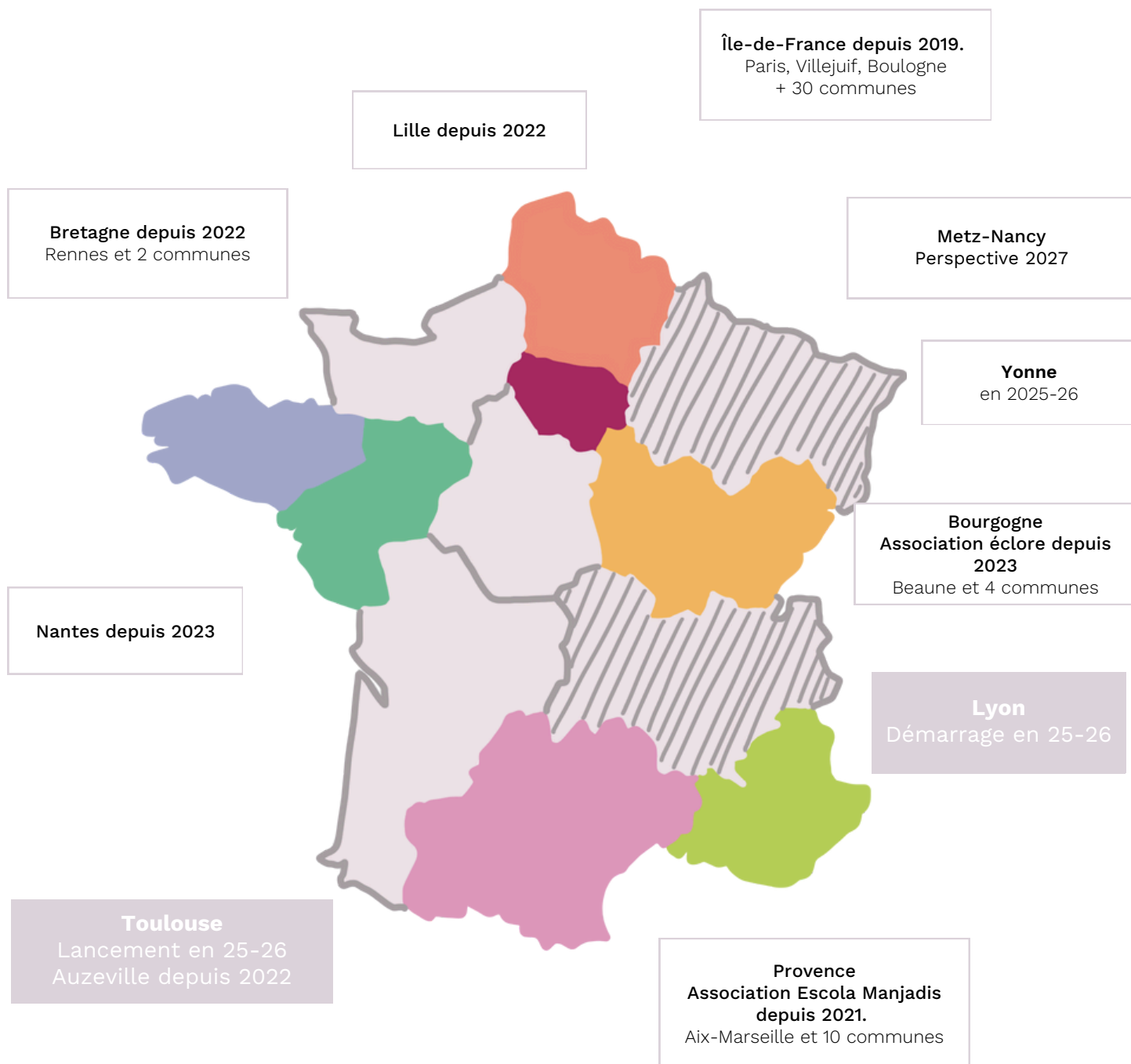
- Un Appel à Manifestation d'Intérêt afin d'identifier les acteur·ice·s locaux·ales souhaitant porter le projet. Deux territoires pilotes ont été sélectionnés : Lyon et Toulouse. Le recrutement des porteur·euse·s de projet a été réalisé en septembre 2025, suivi d'une phase d'incubation au sein de L'école comestible à Paris, pour un accompagnement structuré du déploiement territorial.
- La préfiguration d'une Maison comestible, lieu dédié à l'alimentation durable, à la transmission, à la formation, au partage et au lien social
- L'exploration de la possibilité d'un travail de thèse autour de nos pratiques pédagogiques, de l'éducation alimentaire et de son impact long terme sur les comportements et habitudes de consommation
- La mise en place d'un groupe de travail "Plaidoyer", pour renforcer notre voix, notre champ d'influence et porter nos messages dans le débat public
- Un travail de fond sur nos ressources et contenus, pour les adapter à une plus grande diversité de bénéficiaires et utilisateurs
- La refonte de notre site internet

Ces perspectives traduisent notre volonté de consolider les fondations et la vocation première de l'association, tout en ouvrant de nouvelles voies pour faire grandir l'éducation à une alimentation saine, soutenable, accessible et savoureuse, partout en France.





## ESSAIMAGE









[www.ecolecomestible.org](http://www.ecolecomestible.org)  
[contact@ecolecomestible.org](mailto:contact@ecolecomestible.org)

