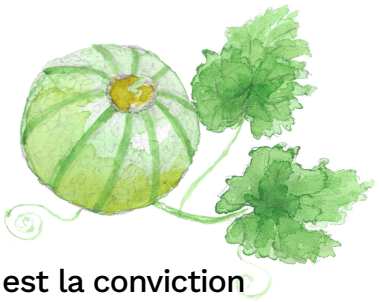
RAPPORT D'IMPACT 2025-26

L'ÉCOLE
COMESTIBLE





Édito

Faire cuisiner partout, et tout le monde, simplement et dans la joie : telle est la conviction qui anime L'école comestible depuis sa création.

Nous sommes convaincu·es que l'éducation alimentaire est un levier essentiel pour agir en faveur de la santé, de l'environnement et de la justice sociale. À l'école, les enfants peuvent découvrir les aliments, apprendre à goûter, cuisiner, explorer ensemble, comprendre ce qu'ils mangent et se reconnecter au vivant.

À travers des parcours d'ateliers concrets et sensoriels, L'école comestible transmet des connaissances et des savoir-faire, développe la curiosité et donne aux enfants le plaisir d'apprendre en faisant. Ces expériences peuvent aussi se prolonger à la maison, grâce aux échanges entre enfants, parents et enseignant·es.

Ce rapport présente les enseignements de l'évaluation de nos actions éducatives menées au cours de l'année scolaire 2025-2026. L'ensemble de ce dispositif permet de croiser les regards des principaux acteurs concernés par les ateliers (enfants, enseignant·es et parents) et de fonder l'analyse d'impact de l'association sur une pluralité de sources. Cette année, notre objectif a été de consolider nos mesures sur les effets des programmes : renforcer la robustesse des protocoles, la collecte des données et l'analyse statistique effectuée. Il s'agit de la troisième évaluation annuelle consécutive menée par l'association.

Nous avons conservé la même méthode que les années précédentes pour mesurer l'évolution des connaissances et des envies alimentaires des enfants entre le début et la fin des parcours, tout en améliorant notre protocole en soumettant l'analyse scientifique à une statisticienne avec la validation de notre comité scientifique. Nous avons également recueilli les perceptions des parents sur la circulation des découvertes entre l'école et la maison, et documenté le regard des enseignant·es sur les pratiques pédagogiques, leurs relations avec les élèves et les liens au sein de la communauté éducative.

Au-delà des résultats observés, cette évaluation vise également à identifier les leviers qui facilitent la mise en œuvre des ateliers, les freins qui peuvent limiter la participation des familles ou l'autonomie des équipes éducatives ainsi que les conditions qui favorisent leur prolongement dans le quotidien.

Les résultats présentés dans ce rapport nous confortent dans notre démarche et nous aident à la rendre plus visible. Ils nous permettent également de dégager des enseignements stratégiques pour affiner les actions de l'association, adapter les modalités d'accompagnement et poursuivre notre réflexion sur les conditions d'une éducation alimentaire accessible à tous les enfants.

Camille Labro, Présidente et fondatrice

Sommaire

Édito 2

Le rapport d'impact 2025-26 en un coup d'oeil ..... 4 et 5

Notre mission et pédagogie 7

Les indicateurs clés 8

Protocole d'évaluation et méthodologie ..... 9 et 10

Impact enfants ..... 11 à 15

Impact enseignant·es ..... 16 à 19

Impact parents ..... 20 à 23

Zoom sur l'atelier famille 24

Conclusions et perspectives 25

Annexe et bibliographie ..... 26 et 27



Le rapport d'impact 2025-26 en un coup d'oeil

La mesure d'impact de L'école comestible croise les réponses des trois publics cibles de l'association : les enfants, les enseignant·es et les parents.

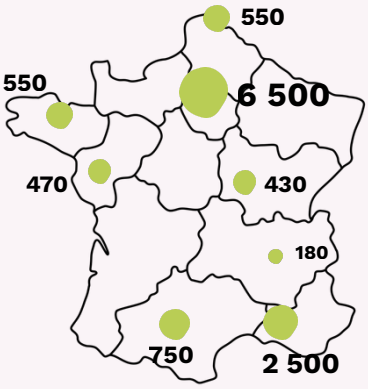
Des parcours de la terre à l'assiette

Faire et faire ensemble : observer, manipuler, goûter, cuisiner, rencontrer des professionnel·les de l'alimentation

Entre 3 et 6 ateliers par classe sur temps scolaire (3,8 en moyenne), en collaboration avec les enseignant·es et ouverts aux parents

11 500 enfants

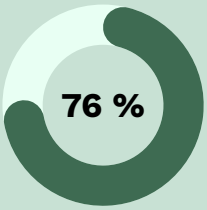
touchés en 2025-2026
partout en France dont 50 % ayant suivi un parcours en école de minimum 3 ateliers.



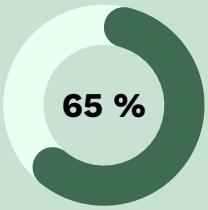
Impacts sur les enfants

Les parcours ont un effet "découverte et goût" massif et transversal et les connaissances des enfants progressent nettement entre le début et la fin des parcours. Les enfants développent également leurs compétences psychosociales.

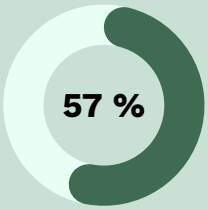
En fin de parcours



ont goûté un nouveau légume



veulent cuisiner davantage à la maison



veulent manger plus de légumes

+ 23 points (54% → 77%) sur la reconnaissance du fenouil ou de la betterave

2 enfants sur 3 peuvent citer 2 à 3 saveurs primaires sur 5

86% des enseignant·es remarquent un développement de la confiance en soi, du sens du collectif et de la résolution de problèmes

et **78%** rapportent une hausse de la coopération entre élèves

986 répondant·es
Questionnaire papier administré en début ET fin de parcours.

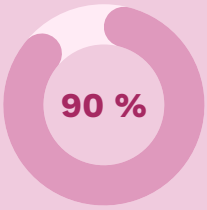
L'effectif recueilli permet de documenter les évolutions observées sur un nombre important d'élèves. Les résultats obtenus peuvent être considérés comme fiables à 99%, avec une marge d'erreur de 4%.

© L'école comestible 2026

Impacts sur les enseignant·es

Le programme répond concrètement à un besoin d'outillage et enrichit les pratiques et les autres enseignements !

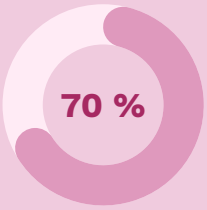
97% des répondant·es étaient déjà sensibilisé·es à l'alimentation durable, mais 40% n'avaient jamais abordé le sujet en classe.



déclarent s'appuyer sur les activités pour travailler d'autres apprentissages



des enseignant·es formé·es se sentent outillé·es



ont enrichi leur pratique pédagogique

9,7/10 note moyenne du programme

118 répondant·es à un questionnaire en ligne (soit 30% des bénéficiaires)

Impacts sur les parents

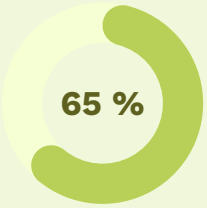
Un effet miroir déclencheur d'action : les apprentissages circulent entre l'école et la maison, et influencent les pratiques alimentaires des familles

9 parents sur 10 disent que leur enfant a parlé spontanément des ateliers

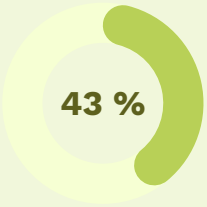
95% estiment que l'alimentation durable a sa place à l'école

Suite au programme :

Non sensibilisés



disent cuisiner davantage en famille (46% parents sensibilisés)



déclarent acheter plus de fruits et légumes de saison (37% parents sensibilisés)

En QPV



déclarent avoir réduit leur consommation de produits préparés (13% non QPV)

311 répondant·es à un questionnaire en ligne

Les résultats enseignant·es et parents doivent être interprétés en tenant compte des caractéristiques des échantillons et des limites du protocole.

© L'école comestible 2026



Comment elles font les plantes pour se marier ?

Karim, 7 ans

L'école comestible, ou comment changer le monde en éduquant au goût

Notre mission

Eduquer tous les enfants à une alimentation saine, soutenable, accessible et savoureuse. Faire de l'alimentation un support d'apprentissage, de coopération et de reconnexion au vivant.

Une approche pédagogique fondée sur l'expérience

- Apprendre par le plaisir
- Apprendre par le faire : manipuler, cuisiner, goûter, expérimenter
- Faire ensemble : développer coopération, créativité et compétences psychosociales
- Apprendre autrement : une approche concrète, sensorielle et transdisciplinaire, en lien avec les programmes scolaires
- Favoriser la continuité entre l'école et la maison

Ces choix pédagogiques s'appuient sur des travaux de recherche consacrés à l'éducation alimentaire dont les références scientifiques sont citées en bibliographie.

Les actions éducatives en école

Programme pilote

Parcours de 3 à 6 ateliers dans une même classe, animés par des intervenant·es de L'école comestible formé.es. Les parcours peuvent être enrichis de sorties scolaires (visites chez un·e maraîcher·e, dans une ferme urbaine, une boulangerie...) ou d'ateliers dits potagers - les mains dans la terre. Ce parcours est proposé à l'échelle d'une classe. Tous les ateliers sont ouverts aux familles ce qui leur permet de bénéficier directement d'une sensibilisation. Une école est considérée comme pilote lorsqu'au moins quatre classes bénéficient d'un parcours

Programme embarqué

Accompagnement des équipes pédagogiques d'une école à la mise en place d'un projet d'éducation à l'alimentation durable, suivant une pédagogie active avec une co-animation initiale et une montée en autonomie des enseignants progressive. Ce programme est proposé à l'échelle d'une école.

Les ateliers familles

Des ateliers à destination des familles sur du temps périscolaire ont été proposés à plus grande échelle par L'école comestible dans les écoles en Quartiers Prioritaires.

Les indicateurs clés

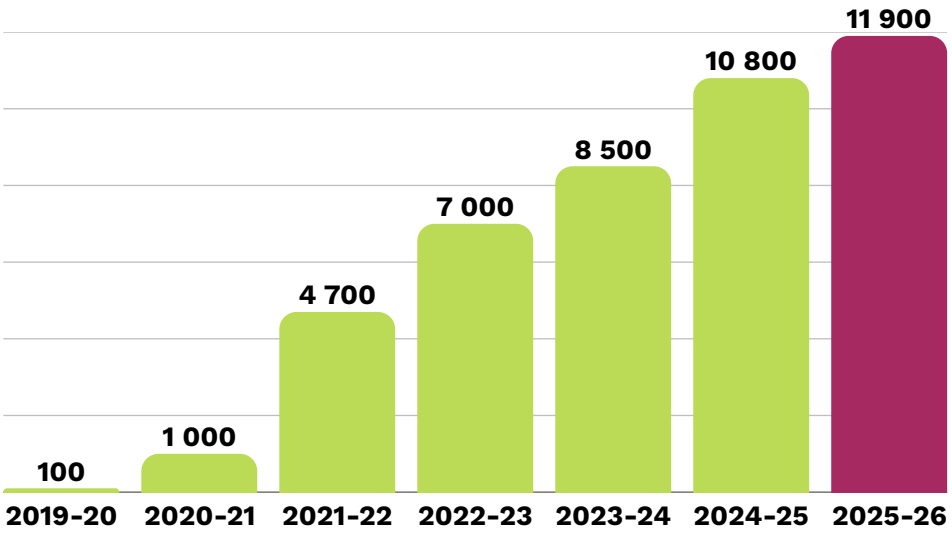
Depuis sa création en 2019, L'école comestible a sensibilisé plus de 44 000 enfants, dont près de 12 000 sur l'année 2025-2026, témoignant d'une activité en croissance constante d'année en année. Par ailleurs, la force du collectif est là : plus de 400 adhérent·es et 300 bénévoles actifs - ayant participé à au moins un atelier sur l'année scolaire.

	EN 2025-2026	CUMULÉ DEPUIS 2019
Enfants bénéficiaires directs	11 900	44 000
Écoles comestibles	150	270
Dont % écoles en REP/QPV	44%	40%
Ateliers réalisés	1 720	6 400
Classes accompagnées / enseignant·es bénéficiaires du programme comestible	380	1 700

Chiffres arrondis à la dizaine ou centaine la plus proche.
Sur les 11 900 enfants sensibilisés en 2025-2026, près de la moitié ont bénéficié d'un parcours Pilote de L'école comestible.



Nombre d'enfants sensibilisés par année



Les programmes Pilotes de L'école comestible sont pensés pour être proposés 3 ans aux écoles, permettant à certaines cohortes d'enfants de suivre une progression des ateliers enrichis chaque année. Nous estimons à environ 15 % d'élèves qui suivent les programmes pilotes d'une année sur l'autre.

Protocole d'évaluation et méthodologie

L'évaluation croise les réponses de trois publics : les enfants, les enseignant·es et les parents. Les méthodes diffèrent selon les publics, et les résultats doivent être lus à la lumière des effectifs et des limites propres à chaque enquête.

Enfants : une mesure avant/après un parcours

Un questionnaire papier a été administré par les référent·es école dans les classes avant le premier atelier (T0), puis lors de la dernière séance (T1) du parcours d'ateliers avec pour objectif :

- d'évaluer l'acquisition de connaisance de notre socle d'ateliers "essentiels"
- de mesurer une évolution sur le développement de savoirs-faire pratiques, la curiosité pour le végétal, le plaisir de cuisiner et certaines compétences psychosociales

Les réponses sont anonymisées : la comparaison mesure l'évolution globale entre les deux temps, et non la progression individuelle de chaque enfant.
L'échantillon ci-après est satisfaisant : les résultats peuvent être considérés fiables à 99%, avec une marge d'erreur de 4%.

Répondant·es

986
élèves en T0
1050 en T1
CE2-CM2

52 classes
réparties dans
32 écoles

60%
issus
d'écoles en
QPV/REP+

Parcours

3,8
ateliers suivis
par élève en
moyenne

91%
élèves ayant
participé à 4
ateliers ou plus

17%
élèves participants
du programme l'an
dernier

Enseignant·es : satisfaction et effets perçus

Un questionnaire en ligne a été transmis en fin de parcours à chaque enseignant·e ayant participé au programme pilote ou embarqué sur l'année 2025-2026, avec trois objectifs :

- évaluer leur satisfaction vis-à-vis du programme ;
- interroger sa pertinence dans leurs pratiques pédagogiques ;
- recueillir les effets perçus sur les enfants et leur le climat école.

Répondant·es

118
répondant·es* sur
377
accompagné·es

45%
en écoles QPV, REP,
REP+ ou cité
éducative

66
écoles
représentées

*17 ont suivi la formation embarquée. Ces résultats, issus d'un effectif plus restreint, sont à considérer à titre indicatif.

Parents : perceptions et évolutions déclarées

En plus du lien vers son questionnaire, chaque enseignant·e a reçu un lien et une affichette avec un QR code menant vers un questionnaire anonyme en ligne destiné aux parents des enfants ayant suivi un programme de L'école comestible. Les enseignant·es ont donc été le relais direct pour solliciter les familles.
L'objectif du questionnaire Parents :

- mesurer la transmission du programme jusque dans les familles
- interroger sur des changements d'habitudes alimentaires liées au programme
- recueillir les effets perçus sur les enfants

Répondant·es

311 répondant·es

77 classes représentées

48 écoles représentées

Profil

36% Parents dont les enfants sont scolarisés dans une école avec au moins 1 critère d'éducation prioritaire

84% Parents se déclarant sensibilisé·es à l'alimentation durable au global, avec 69% de parents se déclarant sensibilisés en QPV vs. 91% hors éducation prioritaire

Analyse et limites d'interprétation

Les données, entrées et stockées dans notre base de données Airtable, ont été nettoyées, puis extraites et enfin analysées dans l'environnement R (logiciel de traitement statistique) par une statisticienne du collectif Eexiste.

Pour les trois publics, l'analyse comprend des statistiques descriptives et des croisements selon le niveau de classe, le statut social de l'école, l'antenne géographique ou encore la sensibilisation initiale.

Pour les enfants, des modèles multivariés ont également été mobilisés afin de tenir compte de certaines caractéristiques, notamment le niveau scolaire, le statut social de l'école et le nombre d'ateliers suivis.

L'évaluation repose sur une comparaison entre le début (T0) et la fin (T1) des parcours, sans groupe témoin. Les évolutions observées peuvent ainsi refléter l'effet des ateliers, mais elles ne permettent pas d'exclure d'autres facteurs comme la maturation des enfants ou les autres enseignements reçus à l'école et à la maison.



« L'école comestible ça va me manquer à la fin du cycle....
Tu sais quel métier je ferai quand je serai grande ?
Mon métier ce sera L'école comestible ! »

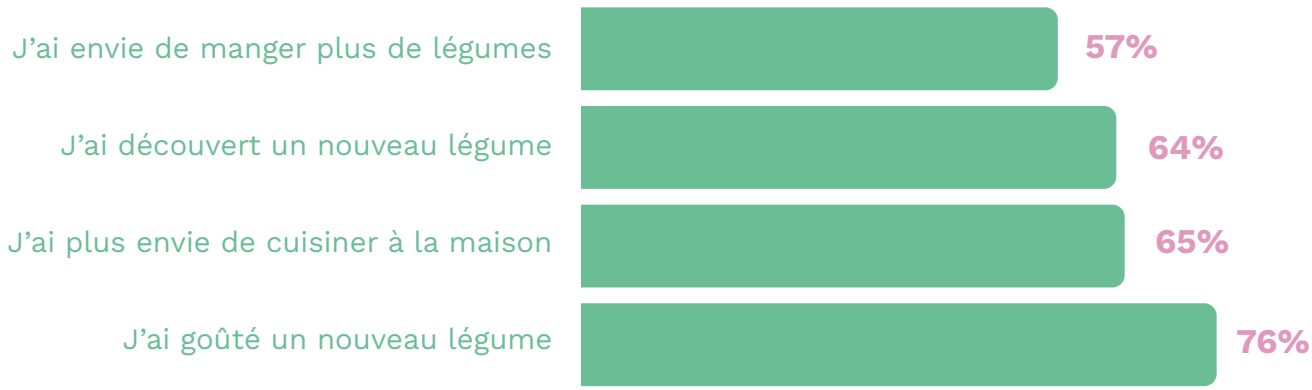
Inès, 9 ans

1 Impact enfants

Les ateliers de L'école comestible proposent aux enfants des écoles primaires une expérience concrète de l'alimentation, de la terre à l'assiette. Ils visent à développer des connaissances sur l'alimentation durable, des savoir-faire et pratiques, la curiosité pour le monde vivant, le plaisir de cuisiner, et certaines compétences psycho-sociales.

Découvrir de nouveaux aliments et donner envie de cuisiner

Les ateliers sont l'occasion de vraies découverte pour les enfants, et déclenchent de la curiosité et de l'envie : goûter de nouveaux légumes, avoir envie de manger plus de légumes et/ou de cuisiner une fois rentré chez soi font partie des effets concrets du programme.
L'envie de goûter touche tous les enfants de la même manière, quel que soit leur profil comparativement à l'acquisition de connaissances.



Source : questionnaire enfants 2025-2026, N = 986 (T1)

Ce constat est corroboré par les retours des parents (voir p.21) : la moitié des répondant·es observent que leur enfant connaît plus de légumes (54%) ou est plus motivé pour cuisiner (50%). Cette convergence renforce la crédibilité de ces conclusions : l'effet du programme dépasse la salle de classe et se prolonge dans le quotidien des familles.



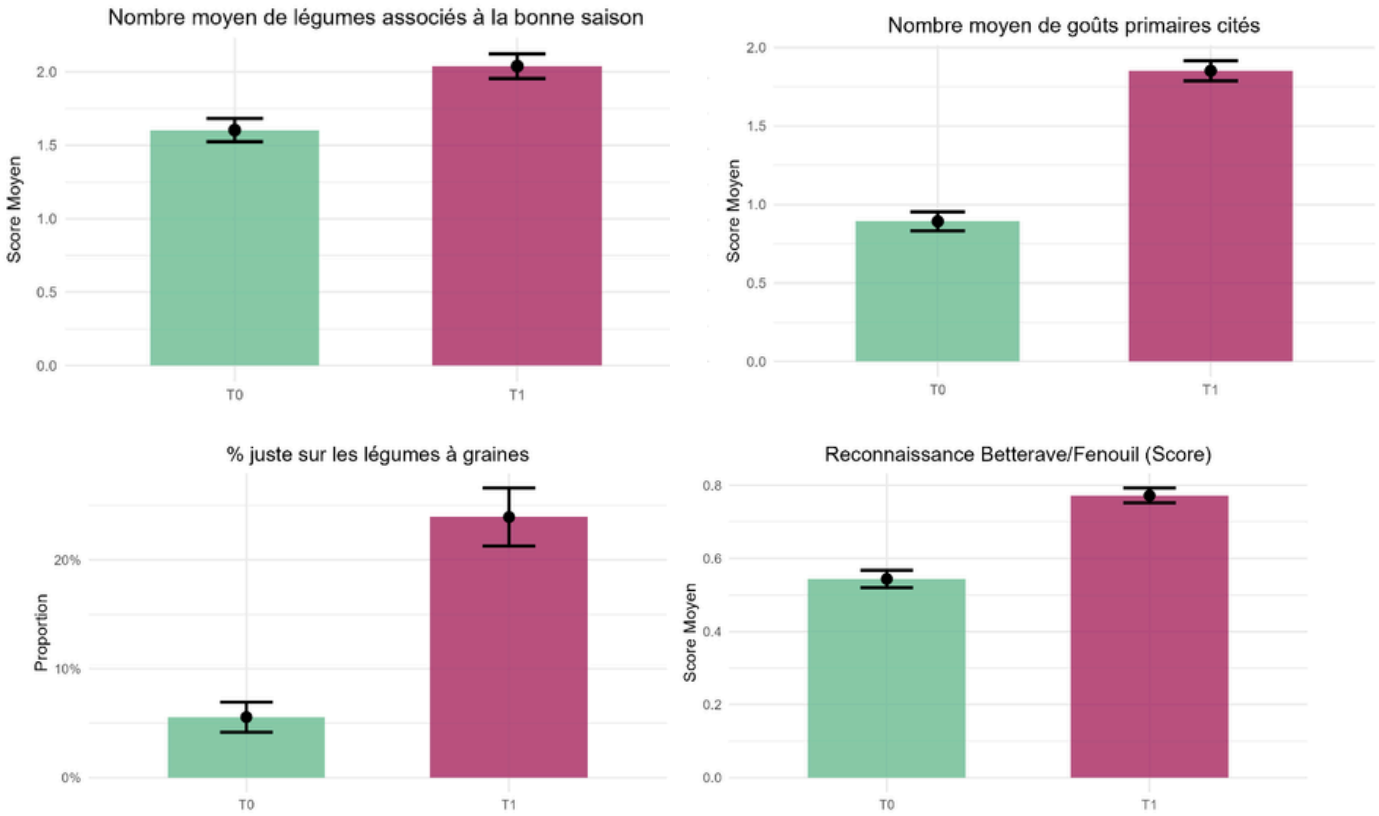
« Après un atelier, ma fille a voulu me faire deviner les légumes de saison. J'ai réalisé qu'elle en connaissait plus que moi ! »

Parent d'élève à Manosque (04)

Une progression cognitive massive qui prouve l'efficacité du programme

À l'issue des parcours, la progression de connaissances la plus notable concerne les savoirs en matière de "légumes à graines", avec un score multiplié par 4 (de 6% à 24% des élèves).
Leur score d'association des légumes à la bonne saison passe de 1,6 à 2.
Les enfants enrichissent aussi leur vocabulaire : en moyenne, ils sont en mesure de citer un goût primaire (sucré, salé, acide, amer, umami) de plus qu'avant. Le score moyen passe de 0,9 à 1,9.
Enfin, sur l'identification des légumes, 74% reconnaissent un fenouil (46% au départ, +28 points) et 80% peuvent nommer une betterave (63% au départ, +17 points).

Évolutions globales entre T0 et T1 sur quatre indicateurs - Questions de connaissance



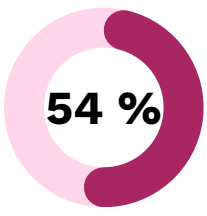
Les barres d'erreur représentent l'intervalle de confiance à 95% - lorsque les barres d'erreur ne se chevauchent pas, l'écart de mesure est statistiquement significatif.
Source : questionnaire enfants 2025-26, N = 1 062 en T0 et 986 en T1.

Les écarts observés entre avant et après le programme sont tous statistiquement significatifs, traduisant une évolution réelle sur le temps du parcours.

Ces progressions sont confirmées par les parents et les enseignant·es

« *D'un atelier sur l'autre, j'étais agréablement surprise des connaissances acquises* »

Enseignante à Nantes (44)



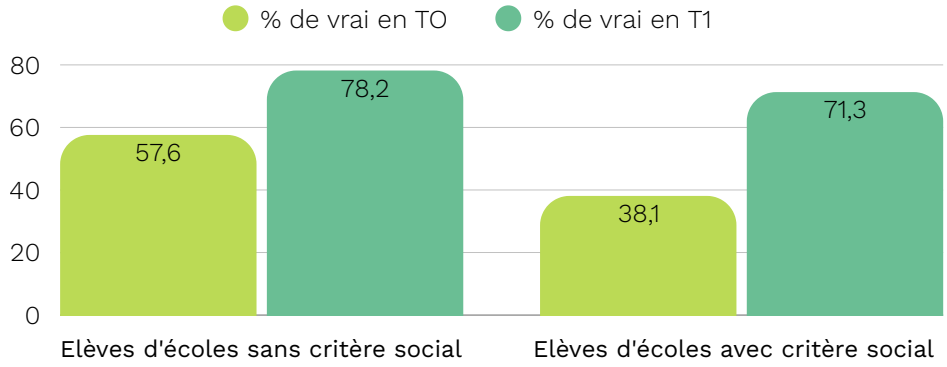
des parents intérrogé·es constatent que leur enfant connaît plus de légumes suite au programme mené par L'école comestible dans sa classe

Equité : Un programme qui réduit les écarts sans les effacer

Des progressions plus fortes s'observent chez les élèves qui partaient de plus loin

Le statut social de l'école pèse fortement sur les résultats de connaissance en début de programmes - observés plus faibles. Mais les résultats montrent que les progressions les plus fortes s'observent justement chez les élèves des écoles en QPV, REP, REP+ ou cité éducative - comme un effet de rattrapage.

Exemple avec la reconnaissance du **fenouil** :



Des changements plus marqués s'observent aussi directement au sein des familles des écoles en quartier prioritaire

Les parents dont l'enfant est scolarisé en QPV, REP, REP+ ou cité éducative rapportent plus souvent des changements chez leur enfant :

60 % vs. 51 % sur la connaissance des légumes,

57 % vs. 46 % sur la motivation à cuisiner,

39 % vs. 26 % sur le plaisir à manger des légumes.

Dans les écoles prioritaires, les enseignant·es rapportent aussi davantage de progrès sur certains savoir-faire culinaires.

A nombre d'ateliers et niveau de classe identiques, ces élèves conservent un retard sur le niveau de connaissances atteint en fin de parcours. Le programme joue donc un rôle de rattrapage partiel: il resserre l'écart sans compenser à lui seul les inégalités initiales.

Tous ces derniers résultats confirment la stratégie de l'association de mener ses actions en majorité dans les écoles en quartiers prioritaires et/ou REP-REP+ pour tenter de réduire les écarts.



L'effet cumulatif dans le temps

17% des enfants interrogés avaient déjà suivi des ateliers l'année précédente, et ce facteur ressort comme positif et significatif sur trois des quatre indicateurs de connaissances (saisonnalité, goûts primaires, reconnaissance des légumes).

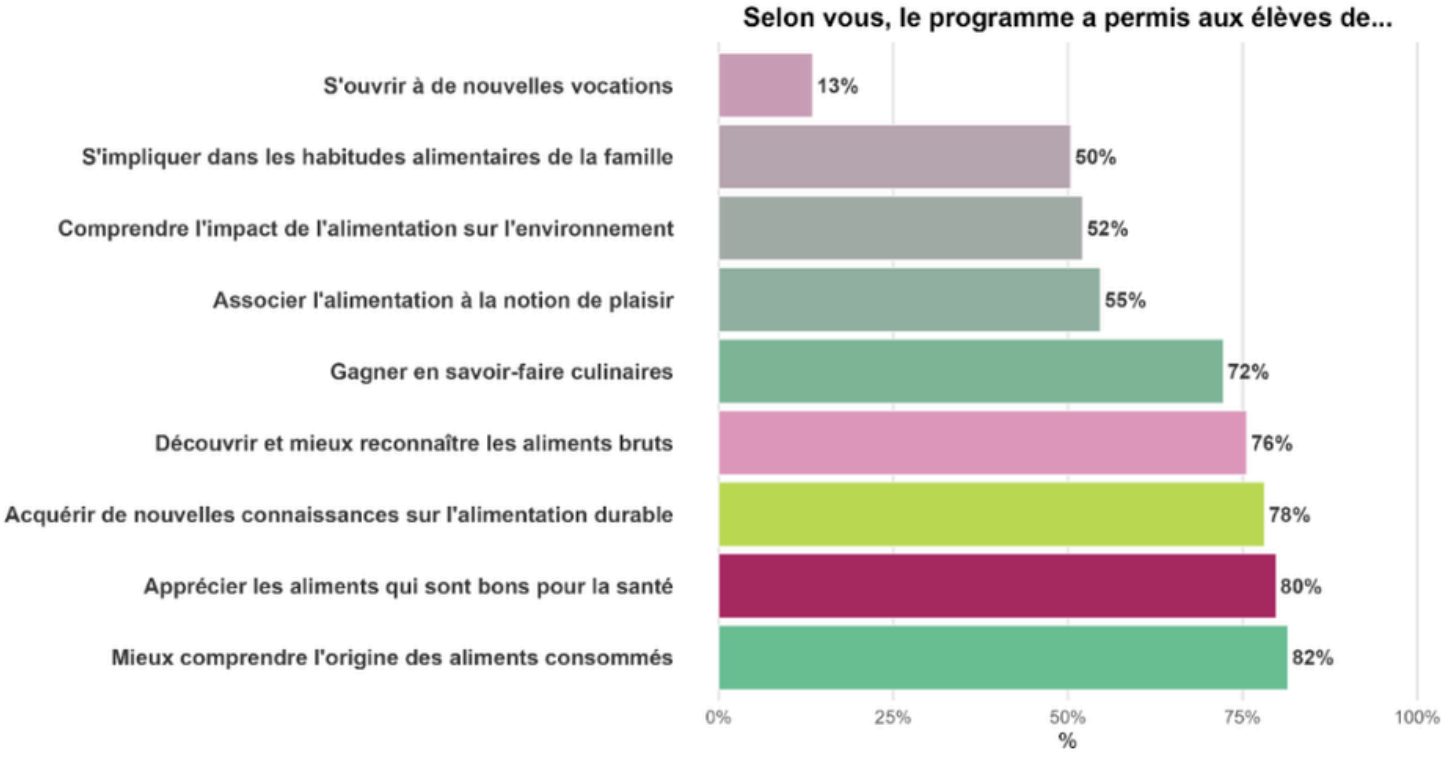
À profil identique, un enfant ayant déjà fait des ateliers améliore son score de saisonnalité de +0.42 point et celui des goûts primaires de +0.96 point.

Ceci est un indice que les connaissances acquises lors des ateliers de L'école comestible semblent s'ancrer dans la durée.

Le développement de compétences psychosociales

86% des enseignant·es observent le développement des compétences psychosociales notamment la confiance en soi, la coopération et la capacité à résoudre des problèmes.

78% d'entre eux rapportent une hausse de la coopération entre élèves.
Cette hausse de la coopération passe de 67% en maternelle à 82% en CE2/CM1/CM2.



Source : questionnaire enseignant·es 2025-26 (118 répondant·es)



J'ai observé beaucoup d'enthousiasme lors des retours en classe et de motivation pour les ateliers suivants.

Enseignante à Carquefou (44)

Les élèves étaient dans l'action à chaque atelier, dans l'expérimentation avec le matériel de cuisine. Ils étaient pleinement impliqués dans les tâches proposées et tous embarqués dans les dégustations des plats qu'ils confectionnaient.

Enseignante à Marseille (13)

2 Impact enseignant·es

Les enseignantes et enseignants jouent un rôle essentiel dans la réalisation des programmes et la transmission des apprentissages. Lors des programmes les enseignant·es sont parties prenantes des ateliers, ils accueillent les ateliers en classes et mettent en place des réinvestissement pédagogiques qui permettent de retravailler les notions et thématiques et, dans le parcours de formation embarquée, peuvent progressivement animer les ateliers en autonomie. Les résultats portent sur leur sensibilisation initiale, leur satisfaction, leurs pratiques pédagogiques et les relations au sein de la classe et de l'école.

Les deux formats d'accompagnement particulièrement appréciés

9,7/10
note du programme pilote

100%
recommandent le programme pilote

96%
se déclarent satisfait·es ou très satisfait·es de l'accompagnement proposé.

Du point de vue logistique, le caractère "clé en main" du dispositif est un atout important. Dans les parcours pilotes, l'association prend en charge la préparation, le matériel, les ingrédients et le rangement. Les enseignant·es peuvent ainsi se réapproprier les ressources pédagogiques pour faire des liens avec leur projet pédagogique et se concentrer sur les prolongements des apprentissages en classe.

La formation embarquée propose une autre approche en accompagnant les enseignant·es vers l'animation autonome des ateliers autour d'un projet d'équipe et d'école.
Le dispositif embarqué fonctionne également : la note moyenne attribuée à cet accompagnement est de 8,3/10.
100 % des répondant·es se déclarent suffisamment accompagné·es, suffisamment outillé·es pour préparer leurs ateliers et à l'aise lors des animations en autonomie, et ont mené en moyenne 3,4 ateliers seul·es. Quatorze sur dix-sept se sont connecté·es à l'espace membres et jugent les supports pertinents.

> *« Les ateliers sont bien menés : entre pratique et théorie. Les élèves font vraiment l'expérience de la cuisine et du contact à la nature avec de vrais aliments et la découverte de nouveaux légumes. »*
>
> *Enseignante à Marseille (13)*

Un programme qui répond à un besoin pédagogique…

Les enseignant·es interrogés adhèrent largement à l'éducation à l'alimentation durable : 97 % se déclarent déjà sensibilisés à ces enjeux, et presque tous jugent important de les intégrer aux enseignements.

Pour autant, la sensibilisation ne suffit pas toujours à passer à l'action : 40 % n'avait jamais abordé le sujet en classe - ils citent le manque de temps, de formation et de ressources pédagogiques comme principaux freins

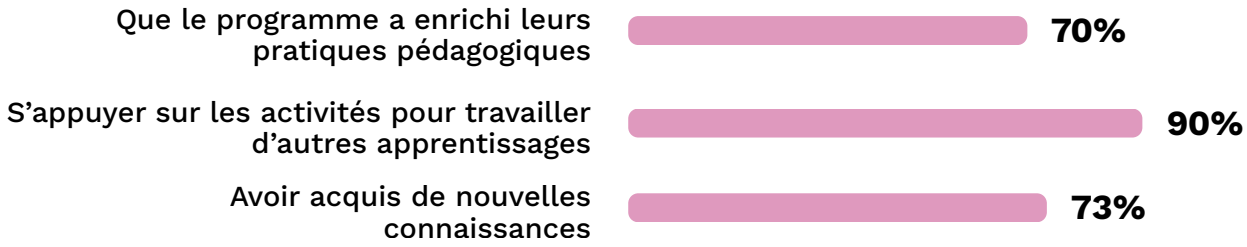
Ces réponses suggèrent que l'enjeu n'est pas seulement de convaincre de l'importance du sujet, mais de répondre à un besoin d'outillage et d'accompagnement et de transformer une intention pédagogique déjà présente en action concrète.

> *« J'avais surtout traité l'aspect alimentation équilibrée et saine, sans insister sur le côté durable. »*
>
> *Enseignante à Paris (75)*

… et enrichit les pratiques et les autres enseignements !

Les ateliers peuvent constituer un support pédagogique transversal, permettant de partir d'expériences concrètes (observer, manipuler, goûter, cuisiner) pour aborder ensuite d'autres apprentissages.

Les enseignants déclarent :



> *« J'ai beaucoup apprécié de pouvoir réutiliser le vocabulaire culinaire dans nos leçons de français (…) et la lecture des recettes pour en écrire de nouvelles. »*
>
> *Enseignante à Nantes (44)*

Un renforcement des liens élèves - enseignants

Les ateliers offrent aux élèves une expérience concrète et collective, dans laquelle ils peuvent manipuler, goûter, expérimenter, s'exprimer et apprendre en faisant. Cette approche semble également favoriser la relation pédagogique : environ 60 % des enseignants bénéficiant du programme pilote déclarent avoir constaté un renforcement du lien avec leurs élèves.

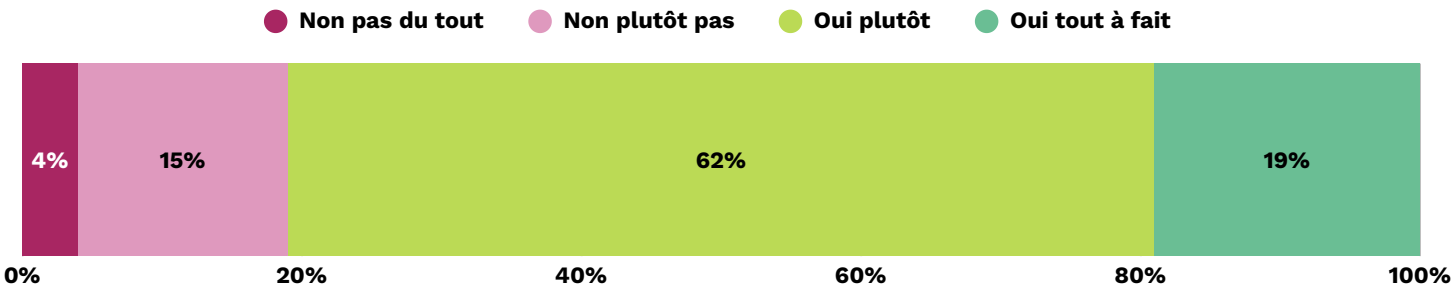
Les enseignants soulignent aussi l'intérêt de ces activités qui créent des échanges autour des aliments, des goûts et des habitudes de vie, et permettent de valoriser des élèves dans un contexte différent de celui des apprentissages habituels.

> ***« Je trouve que ce projet est l'un des plus beaux projets que les élèves aient menés cette année (avec la lecture). C'est un projet qui a tellement de sens pour les élèves. Et j'ai moi-même beaucoup appris, même si je me disais bien souvent que je n'avais pas la main verte ! »***
>
> *Enseignante à Paris (75)*

Une dynamique qui peut s'étendre à toute la communauté éducative

Plus de 80% des enseignant·es estiment que le programme a favorisé les liens au sein de la communauté éducative, notamment avec les parents et cela est aussi marqué dans le cadre de la formation embarquée proposée à l'échelle de l'école et d'une équipe pédagogique dans une pratique en décloisonnement.
Ces projets peuvent ainsi devenir des occasions de coopération entre collègues, de décloisonnement entre classes et d'implication des familles. Leur développement dépend toutefois de l'organisation propre à chaque école et de la disponibilité des adultes mobilisés.

L'intervention de L'ec a-t-elle favorisé les liens entre les différents membres de la communauté éducative ?



Les enseignant·es expriment enfin le souhait de prolonger les expériences : davantage de séances, des sorties au marché ou à la ferme (quand cela n'a pas pu avoir lieu), des liens avec le jardinage et des supports écrits permettant de réinvestir les découvertes en classe. Ces attentes constituent des pistes pour enrichir les parcours proposés et accompagner au mieux les enseignant·es.



« J'ai appris des idées simples pour cuisiner avec les enfants et mieux comprendre l'alimentation équilibrée. »

Parent d'élève à Paris (75)

2 Impact parents

L'éducation à l'alimentation durable menée par L'école comestible ne s'arrête pas aux portes de l'école. Ce que les enfants apprennent en classe doit aussi trouver un écho à la maison pour s'ancrer durablement dans leurs habitudes. Les parents jouent à ce titre un rôle de relais. Parvenir à les sensibiliser reviendrait donc à démultiplier l'impact du programme au-delà du temps scolaire.

Cette partie présente les perceptions et les effets observés chez les parents des enfants ayant bénéficié du programme et ayant répondu au questionnaire (ce qui implique de lire les résultats qui suivent en tenant compte des biais inhérents à l'évaluation.)

Une forte adhésion des familles à l'éducation alimentaire

Les parents interrogé·es soutiennent largement cette démarche :



estiment que l'alimentation durable a toute sa place à l'école,



souhaitent que les ateliers de cuisine durable soient proposés à tous les élèves.

Ces réponses indiquent une forte adhésion et un soutien au principe d'une éducation alimentaire à l'école.

Ces résultats font écho à l'étude Opinion Way "Les Français et l'éducation alimentaire" de janvier 2025 ou 87 % sont favorables à la création d'un enseignement scolaire obligatoire sur l'alimentation.

> ***« L'école est le lieu commun d'un maximum d'enfants, il est donc l'endroit idéal pour y transmettre des savoirs qui peuvent ne pas être appris à la maison par tous. »***
>
> *Parent d'élève à Marseille (13)*

Les enfants, relais des découvertes à la maison

9 parents sur 10

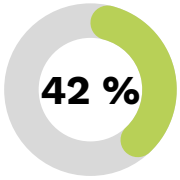
déclarent que leur enfant leur a parlé spontanément des ateliers.

Le programme favorise les échanges autour de l'alimentation au sein des familles.

Les supports pédagogiques prolongent cette transmission : parmi les parents qui en ont reçu,
70 % déclarent les avoir lus ou utilisés.

Les enfants contribuent ainsi à faire entrer les découvertes alimentaires dans le quotidien familial et le programme apparaît comme un levier pour amener le sujet de l'alimentation durable dans les foyers.

Des occasions de participer au programme de leur enfants mais des freins pratiques

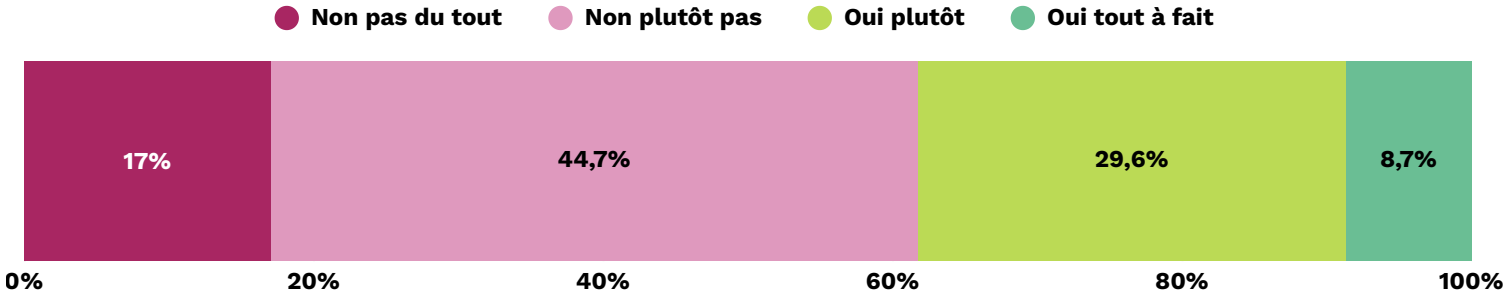


des parents interrogés ont participé à au moins un atelier en classe,
dont 14% plusieurs fois

Ces ateliers se déroulant sur le temps scolaire, une partie des parents non-participants évoque un manque de disponibilité lié à leurs horaires de travail, ce qui peut expliquer une partie des freins à la participation.

Des questionnements initiés sur les habitudes alimentaires

Suite au programme (...), avez-vous questionné vos habitudes alimentaires ?



environ 4 parents sur 10 indiquent avoir remis en question ou changé un aspect de leur alimentation suite au programme de L'école comestible

Ils évoquent notamment une plus grande attention portée à l'origine géographique (produits locaux), à la saisonnalité, à l'équilibre alimentaire (alimentation diversifiée, moins de sucre, plus de légumineuses...), au gaspillage alimentaire et à la réduction des déchets (mis en place d'un compost, utilisation des fanes...).

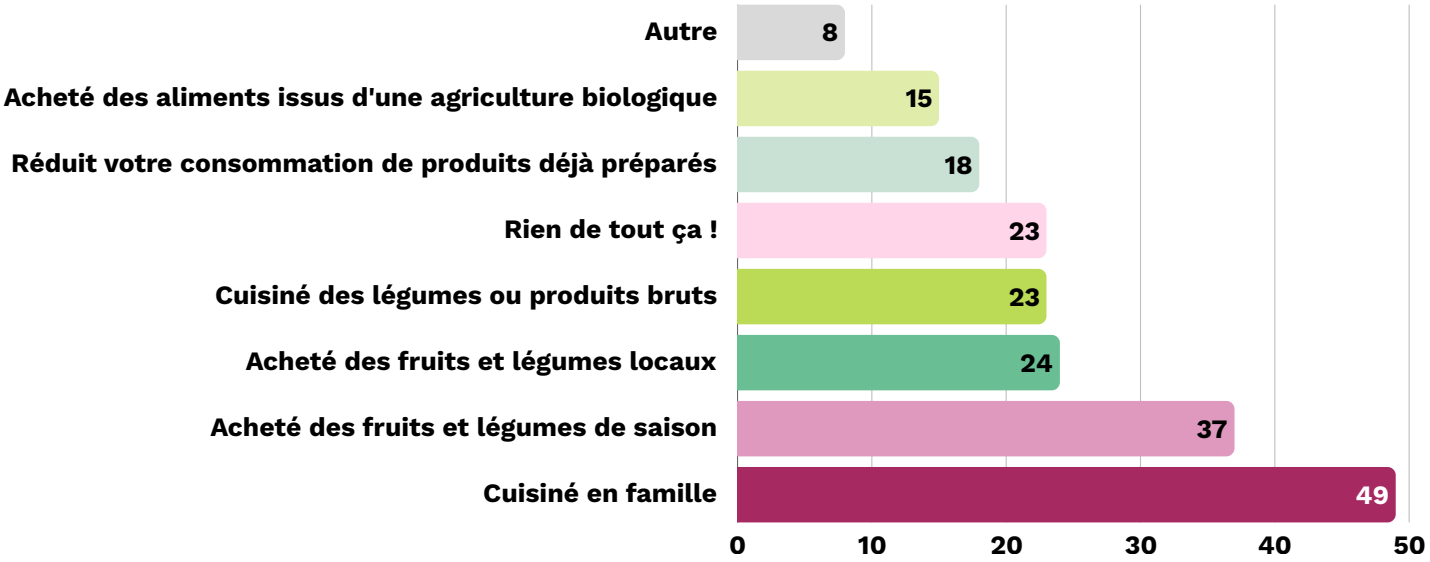
61% indiquent n'avoir pas remis en question leurs habitudes alimentaires...
Principalement parce que, déjà sensibilisés au sujet de l'alimentation durable, ils avaient déjà des habitudes cohérentes avec les enjeux abordés.
Quelques verbatims indiquent cependant des difficultés à changer ses habitudes (manque d'informations, enfant trop petit, difficulté à introduire des légumes à la maison...).

Les catégories sociales dans lesquelles les parents se sont plus fréquemment requestionnés sur leurs habitudes alimentaires sont notamment les parents en zones sensibles (rappel : moins sensibilisés au départ), mais également ceux ayant participé aux ateliers du parcours éducatif ou des ateliers familles.

Et des changements déclarés dans les quotidiens

Les principaux changements opérés (parmi cette population de parents déjà bien sensibilisés) résident dans le fait de davantage cuisiner en famille (49%) et d'acheter davantage de fruits et de légumes de saison. Si un quart (23%) indiquent « rien de tout cela ! » : les verbatims confirment qu'il s'agit très majoritairement de personnes déjà sensibilisées, dont le mode de consommation est déjà durable.

Changements d'habitudes déclarés par les parents à la suite du programme



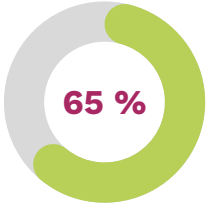
Questionnaire parents 2025-26, N = 311.

Un accélérateur de changement pour les familles les moins sensibilisées

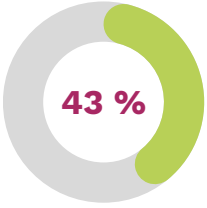
Les changement d'habitudes alimentaires varient pour certains en fonction des profils : le fait de plus cuisiner en famille et d'avoir réduit sa consommation de produits préparés concerne ainsi encore davantage les parents en zones sensibles, ceux qui n'étaient pas sensibilisés au départ aux enjeux de l'alimentation durable, ou encore ceux qui ont participé à au moins un atelier en classe...

Suite au programme :

Non sensibilisés

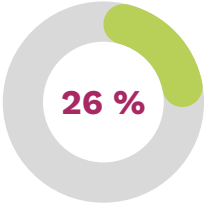


disent cuisiner davantage en famille (vs. 46% parents sensibilisés)



déclarent acheter plus de fruits et légumes de saison (vs. 37% parents sensibilisé·es)

En QPV



déclarent avoir réduit leur consommation de produits préparés (vs. 13% non QPV)

Zoom sur l'atelier en famille : un format apprécié, encore trop peu accessible

Des ateliers à destination des familles sur du temps périscolaire ont été proposés à plus grande échelle par L'école comestible dans les écoles en Quartiers Prioritaires.

Ces ateliers permettent de toucher des familles non disponibles sur le temps scolaire et abordent des sujets et recettes plus axés sur le quotidien. La posture d'animation est évidemment différente qu'en temps d'"éducation" et permet des partages d'expérience insiprants, toujours en passant par le faire, le partage et le plaisir.

Un moment de cuisine et de découverte

Parents et enfants ensemble

En dehors des horaires scolaires

Les retours des familles participantes (questionnaire dédié, 66 répondants)

9,6/10
Note moyenne donnée à l'atelier

97%
Déclarent qu'ils referont la recette

100%
Recommanderaient l'atelier à d'autres parents

Un fort intérêt des parents si l'occasion s'en présentait :

Parents n'ayant pas participé prêts à le faire — **87%**

« Cette expérience m'a aussi amenée à repenser ma façon d'encourager la consommation de fruits et de légumes à la maison.
Je m'appuie désormais sur les expériences positives vécues lors des ateliers pour inviter mes enfants à goûter, à expérimenter et à dépasser leurs a priori. Et ça marche !
Un véritable déclic qui a changé notre quotidien. »

Parent d'élève à Manosque (04)

CONCLUSION ET PERSPECTIVES 2027-30

Cette nouvelle évaluation de l'impact des actions éducatives menées sur l'année 2025-2026 permet de consolider la stratégie pour mener à bien la mission associative.

Les programmes de L'école comestible impactent les enfants à plusieurs niveaux : des connaissances qui progressent, une découverte qui mène à une plus forte appétence du végétal, des compétences psycho-sociales renforcées.

Les résultats encouragent L'école comestible à poursuivre ses programmes sous leur forme pédagogique actuelle tout en consolidant les conditions de leur accessibilité pour les familles et de leur pérennité par le biais des enseignants.

L'analyse prenant en compte le statut social de l'école a montré que le programme jouait un rôle de rattrapage partiel : il resserre l'écart initial observé sans compenser à lui seul les différences. Cela confirme la pertinence de privilégier les actions de l'association dans les écoles des quartiers prioritaires de la ville et de nouer des partenariats opérationnels et pérennes avec des acteurs spécialisés sur les questions de droits à l'alimentation et d'accessibilité.

L'action de l'association parvient jusque dans les foyers et influe les habitudes alimentaires des familles. Là où les programmes d'éducation visent à influer les comportements alimentaires futurs, les modalités de L'école comestible - notamment l'implication des familles au coeur des parcours -permettent d'impacter dès aujourd'hui les choix alimentaires vers une alimentation plus saine et durable.

Enfin, l'évaluation met en évidence trois apports principaux de L'école comestible auprès des enseignants : un accompagnement apprécié, des pratiques pédagogiques enrichies et des occasions nouvelles de renforcer les relations avec les élèves et les familles. Elle souligne également un enjeu pour la suite : soutenir les enseignants qui souhaitent animer les ateliers en autonomie, afin que cette démarche reste compatible avec leurs contraintes de travail.

Dès l'année scolaire 2026-2027, une évaluation qualitative Monographique menée dans cinq écoles pilotes permettra d'approfondir ces résultats, en donnant davantage la parole aux enfants, aux parents et aux équipes éducatives. Elle aidera à mieux comprendre les conditions qui favorisent la continuité des apprentissages et leur prolongement dans la vie quotidienne ainsi qu'une première approche de la rémanence des impacts.

Annexe / Bibliographie

- Birch, L. L. et al. (1987) — exposition répétée et acceptation alimentaire chez l'enfant.
- Breen et al. (2020) — rôle de la manipulation et de la dégustation par l'enfant dans l'évolution de l'acceptation alimentaire.
- Contento, I. et al. (1995) — durée et renforcement des interventions d'éducation nutritionnelle.
- Horne, P. J. et al. (2004) — changements durables de comportement alimentaire chez l'enfant.
- Skouteris, H. et al. (2011) — rôle du soutien des enseignant·es et des familles dans l'effet des programmes.
- Varman et al. (2021) — engagement actif comparé aux seules séances théoriques.
- Wardle, J. et al. (2003) — exposition répétée et réduction de la néophobie alimentaire
- Marty L. (2017) - Le plaisir de manger chez les enfants : peut-on apprendre à aimer les aliments bons pour la santé ?

Détail des échantillons

Cartographie des enfants interrogés

- Statut social de l'école : 44% des élèves répondants sont issus d'écoles situées en QPV, 24% en REP, 33% en REP+, 13% en Cité Éducative (au moins l'un de ces critères dans 60% des cas)

- Niveau de classe : Environ un tiers par niveau (CE2/CM1/CM2 – Figure 2. Les élèves de CE2 et CM2 proviennent plus fréquemment d'écoles cumulant un ou plusieurs critères QPV/REP/REP+/Cité éducative (63% vs. 51% des élèves de CM1).

- Antenne : les réponses proviennent principalement des antennes d'Ile de France (38%), de Provence (36%), et de Nantes (16%). Le statut social diffère selon les antennes (Ile de France : 71% en QPV ; Provence et Nantes : 49% en REP+...).

- Les enfants ont suivi en moyenne 3,8 ateliers. Près de 6/10 en ont suivi 4. Les enfants issus d'écoles situées en zones sensibles ont plus souvent suivi 4 ateliers ou plus (91% d'entre eux), de même que les CE2 et CM2.

- 17% d'entre eux avaient déjà suivi des ateliers de l'école comestible l'année passée. C'est le cas de 20% des élèves issus d'écoles situées en zones sensibles.

Cartographie des enseignant·es répondant·es

- Statut social de l'école : 34% des répondants enseignent dans une école située en QPV, 23% en REP, 20% en REP+, 6% en cité éducative (au moins l'un de ces critères dans 45% des cas)

- Niveau de classe : La moitié des répondants (50%) enseignent en cycle 2 (CP/CE1), un tiers en cycle 3 (CE2/CM1/CM2), 10% en maternelle (le reste en multi-niveaux non reclassables). Les croisements entre niveau de classe et statut social de l'école montrent que, parmi les répondants, les enseignants de cycle 3 enseignent davantage en zone sensible (46% en QPV, 56% en REP/REP+)

- Antenne : les réponses proviennent principalement des antennes d'Ile de France (41%) et de Provence (29%) – Figure 4. Le statut social de l'école diffère selon les antennes (Lille et Ile de France davantage en QPV, Provence davantage en REP+)

- Ancienneté : 71% des enseignants répondants ont plus de 10 ans d'enseignement derrière eux, seuls 5% enseignent depuis moins de 3 ans

- Intervention de L'école comestible : Dans 60% des cas, c'est la 1ère année que l'école comestible intervient dans l'école (22% des cas pour la 2ème année). Dans 75% des cas, c'est la 1ère année d'intervention pour l'enseignant.

Cartographie des parents répondants

- Statut social de l'école : Dans 16% des cas, l'école est située en QPV, 18% en REP, 7% en REP+, 10% en Cité Éducative (au moins l'un de ces critères dans 36% des cas)

- Niveau de classe de leur enfant : 56% en cycle 2 (CP/CE1), 35% en cycle 3 (CE2/CM1/CM2), 9% en maternelle (MS/GS)

- Antenne - territoire : les réponses proviennent principalement des antennes de Provence (43%), Ile de France (27%) et Rennes (18%). Le statut social diffère selon les antennes (Ile de France : 29% en QPV, 55% en REP ; Provence : 13% en QPV, 17% en cité éducative ; Nantes : 32% en REP+...)

L'ÉCOLE
COMESTIBLE

MERCI à nos partenaires d'évaluation d'impact :

L'ensemble des référent.es école animateur.rices sur le territoire pour la qualité de leurs actions et leur implication dans la mise en place du protocole de mesure de l'association

L'accompagnement et l'aide à l'analyse statistique du Cabinet Eexiste
Christelle Van Ham, Carole Beaugendre et Charlotte Bour

Les bons conseils des membres de notre collectif et de Comité scientifique et tout particulièrement
Sophie Lenglet, Christine Lange, Myriam Scemama,
Mathilde Libourel

L'équipe du pôle impact de L'école comestible
Clara Passerel, Laia Marchese, Steeven Béraud

Et à notre partenaire financier qui a permis cette étude
La fondation Crédit Mutuel



contact@ecolecomestible.org

© L'école comestible 2026