

Compte Rendu Webinaire

L'alimentation dans les écoles

Cadre légal, expérimentations et perspectives

Intervenants : Dr Brigitte Picandet, médecin nutritionniste, responsable du pôle santé RESOLIS
Thiago Da Silva, épidémiologiste, stagiaire RESOLIS
Camille Labro, présidente de l'École Comestible
Fabien Linger, chef de projet, association Vivons en Forme (VIF)

Modération Chat : Dr Marie-Hélène Desestre responsable communication RESOLIS

Date : 06 mai 2026 | 13:30-15:00
Nombre de participants : Plus de 40

1. Présentation de RESOLIS et du programme OMEGA | Dr Brigitte Picandet

RESOLIS (Recherche et Évaluation de Solutions Innovantes et Sociales) est une association active depuis 2010, fondée par le professeur Philippe Kourilsky, ancien directeur général de l'Institut Pasteur. Sa mission est de détecter et valoriser les initiatives de terrain dans quatre domaines : alimentation responsable et durable, transition écologique, solidarité et santé.

L'association a constitué **une base de données de plus de 1 900 fiches "initiative", accessibles librement sur l'observatoire RESOLIS en ligne.**

Le programme OMEGA, porté par RESOLIS, vise à prévenir le surpoids et l'obésité infantile en réduisant le caractère obésogène de l'environnement. L'observatoire dédié OMEGA rassemble les fiches "initiative" liées à cet objectif. C'est dans ce cadre que la proposition de loi sur l'éducation alimentaire à l'école a motivé l'organisation de ce webinaire.

2. Le cadre existant : la loi EGAlim et le Vademecum | Thiago Da Silva

Thiago a présenté deux outils déjà en place.

- D'abord, **la loi EGAlim de 2018**, qui concerne ce que l'on donne à manger aux enfants dans les cantines et impose cinq mesures : 50% de produits de qualité dont 20% bio, un menu végétarien par semaine, la lutte contre le gaspillage, la fin du plastique en cuisine et l'information des convives.
- Ensuite, **le Vademecum « Éducation à l'alimentation et au goût »**, un guide du ministère de l'Éducation nationale structuré autour de quatre dimensions : nutritionnelle, sensorielle, environnementale et culturelle.
 - Les points forts : une vision globale de l'alimentation, une progressivité par cycle, le dispositif des classes du goût (8 séances recommandées), la reconnaissance des inégalités sociales et la place des acteurs de terrain.
 - Les limites : aucun enseignant parmi les rédacteurs, pas de formation des enseignants prévue, aucun financement, absence d'évaluation, et l'alimentation et le gaspillage sont associés dans le même texte. Ce guide reste non obligatoire et l'on ne sait pas s'il est réellement utilisé par les enseignants.

3. La proposition de loi : ce qui peut changer | Dr Brigitte Picandet

La proposition de loi, portée par la députée Olivia Grégoire, a été votée à l'unanimité de la commission des affaires culturelles de l'Assemblée nationale le 16 février 2026 et a été transmise au Sénat le 17 février. Elle n'est pas encore inscrite à l'ordre du jour du Sénat.

Un extrait vidéo de l'intervention d'Olivia Grégoire en séance publique a été diffusé. La députée y souligne notamment que l'obésité a été multipliée par quatre chez les 18-24 ans en moins de 30 ans, que 87% des Français souhaitent une éducation alimentaire obligatoire à l'école, et que le coût sanitaire de la mauvaise alimentation est évalué à 125 milliards d'euros par an.

Les points clés de la proposition de loi :

- **Expérimentation sur 3 ans** dans des académies et établissements volontaires, avec une évaluation à 18 mois et à 3 ans. Les critères de sélection des établissements seront définis par décret.
- **Éducation à l'alimentation dispensée sur le temps scolaire** : 3 séances par an en primaire (sous forme pratique : éducation sensorielle, ateliers culinaires, visites de producteurs), un projet annuel inscrit dans le parcours éducatif de santé au collège, et un module facultatif au lycée.
- **Six thématiques** : équilibre nutritionnel, découverte des produits non transformés, compréhension des modes de production, saisonnalité, transmission d'une culture alimentaire, et prévention du gaspillage alimentaire.
- **Une plateforme centralisée de ressources pédagogiques** accessible aux enseignants, élèves et familles, recensant aussi les associations agréées. Le financement est prévu par une taxe additionnelle sur les tabacs, sans montant précisé.



4. Expérience en classe : l'École Comestible | Camille Labro

L'École Comestible, fondée en 2019, propose des programmes d'ateliers dans les écoles maternelles et primaires, articulés autour de trois valeurs : santé, environnement et social. L'approche repose sur **l'apprentissage par le faire** : les enfants manipulent, découpent, cuisinent et goûtent des produits bruts, essentiellement végétaux, de saison et locaux.

Les programmes comprennent **4 à 5 ateliers par an sur 3 ans** (environ 15 ateliers par enfant sur sa scolarité primaire), construits avec les enseignants. Les thématiques incluent la cagette de saison, les goûts et saveurs, la botanique, l'anti gaspillage et les recettes du monde.

Des évaluations menées sur environ 1 000 enfants montrent des résultats positifs : découverte de nouveaux légumes, réduction de la néophobie alimentaire, changements de comportement à la maison, et quasi-totalité des enseignants recommandant le programme.

L'association a aussi développé des **formations pour les enseignants** : une formation académique de 6 heures dans le cadre de la formation continue, et une formation « embarquée » innovante où les enseignants apprennent sur leur temps de classe en observant les animatrices, puis reproduisent les ateliers en échangeant leurs classes entre collègues. **Plus de 20 kits pédagogiques sont disponibles gratuitement sur le site** de l'association pour les enseignants.

5. Expérience en périscolaire : Vivons en Forme | Fabien Linger



Fabien Linger, diététicien, travaille depuis plus de 20 ans à Vitré (Ille-et-Vilaine) avec le programme VIF, qui intervient sur l'alimentation, l'activité physique et le bien-être. Le programme fonctionne par **convention avec les communes** (300 villes partenaires) et repose sur la **répétition du message sous des formes variées**.

Les actions en périscolaire incluent : des commissions de menus avec les enfants (2 à 3 fois par an), des dégustations de produits de saison, des ateliers cuisine intergénérationnels avec des personnes âgées, et des événements festifs autour de l'alimentation.

En classe, **le programme intervient sur trois cycles** : dégustations et éveil sensoriel en grande section, jeux pédagogiques et petits déjeuners en CE2, et travail sur l'équilibre alimentaire et l'analyse critique des publicités en CM2. Des **jeux pédagogiques** ont été créés spécifiquement (type Trivial Pursuit alimentaire).

Les résultats sont significatifs : à Vitré, après 20 ans de programme, plus de 50% des enfants mangent au moins 5 fruits et légumes par jour, contre 20-30% dans les villes plus récentes du programme VIF et 17% dans les villes hors programme.

6. Échanges avec les participants et perspectives

Plusieurs points clés ont émergé des échanges de ce webinaire :

- **Expérimentation de 3 ans** : Camille Labro et Fabien Linger ont soulevé le fait que de nombreuses associations mènent déjà des expérimentations depuis des années (6 ans pour l'École Comestible, 20 ans pour VIF), financées par des fonds publics. Il serait plus efficace de **s'appuyer sur ces expériences existantes plutôt que de relancer un nouveau cycle expérimental**, d'autant que le parcours législatif complet (Sénat, décrets d'application, sélection des académies) pourrait prendre 5 à 6 ans.
- **Implication des enseignants** : les enseignants sont déjà très sollicités et manquent de temps. La solution proposée est de ne pas traiter l'alimentation comme une matière supplémentaire mais comme **un sujet transversal intégré dans toutes les disciplines** : mathématiques (recettes, quantités), biologie (graines, jardins), arts, vocabulaire, esprit critique. Camille Labro a cité l'exemple d'une étude menée à Nantes intégrant les légumes dans les exercices de mathématiques et le lien avec la cantine.
- **Évaluation** : Brigitte Picandet a proposé de **regrouper les acteurs qui travaillent déjà sur l'évaluation** pour mutualiser les résultats et avancer ensemble, en lien avec le colloque OMEGA d'octobre 2025 sur l'évaluation des mesures de prévention.
- **Liens avec les territoires** : Diane Doré (PAT Val-de-Marne) a souligné **l'intérêt de s'appuyer sur les Projets Alimentaires Territoriaux** pour donner plus de visibilité aux initiatives existantes.

7. Synthèse et perspectives

Ce webinaire a permis de mettre en lumière trois constats principaux :

- **Il existe déjà un cadre important autour de l'alimentation dans les écoles**, avec la loi EGalim pour les cantines et le Vademecum pour l'éducation alimentaire, mais ces outils restent insuffisants ou peu utilisés sur le terrain.
- **La proposition de loi apporte une avancée majeure en rendant l'éducation alimentaire obligatoire et structurée**, mais son parcours législatif est encore long et plusieurs points restent à préciser (critères de sélection des établissements, budget, contenu des décrets).
- **Les acteurs de terrain, comme l'École Comestible et VIF, disposent déjà d'une expérience solide et de résultats mesurables** qui pourraient accélérer la mise en œuvre de cette loi sans attendre un nouveau cycle expérimental.

Plusieurs pistes d'action ont été identifiées pour la suite :

- **Mutualiser** les évaluations existantes entre associations,
- **Intégrer** l'alimentation comme sujet transversal dans les disciplines scolaires plutôt que comme matière supplémentaire,
- **Renforcer** le lien entre les différents temps scolaire, périscolaire et restauration,
- **Suivre** de près l'examen du texte au Sénat pour tenter d'y apporter les retours du terrain.

Ce webinaire constitue une première ouverture sur le sujet, qui nécessitera d'autres rendez-vous pour approfondir les questions soulevées.

Inscrivez-vous dès à présent au prochain colloque OMEGA

« De l'importance de la diversité du choix alimentaire et du rôle du microbiote intestinal »

Mercredi 10 juin 2026 | 13h30 – 17h30 | ARS Créteil – 25 Chemin des Bassins, 94010 Créteil

Intervenants :

- Marc-André Selosse (Muséum National d'Histoire Naturelle)
- Joël Doré (INRAE)
- Claire Chambrier (Responsable développement scientifique Aprifel)

Cliquez ici pour vous inscrire :

[Inscription – Colloque OMEGA 94 « De l'importance de la diversité du choix alimentaire et du rôle du microbiote intestinal »](#)

Liens pour aller plus loin

- Site RESOLIS : <https://resolis.org/>
- Observatoire dédié OMEGA : <https://resolis.org/observatoires-dedies/omega/>
- L'École Comestible – <https://www.ecolecomestible.org/>
- Association Vivons en Forme (VIF) : [Un programme de prévention santé impactant | VIF®](#)
- Proposition de loi – https://www.assemblee-nationale.fr/dyn/17/textes/117b2091_proposition-loi
- Suivi du texte au Sénat : <https://www.senat.fr/dossier-legislatif/pp125-405.html>
- Vademecum : <https://eduscol.education.fr/pid32788/education-a-l-alimentation-et-au-gout.html>
- Diaporama intégral et enregistrement disponibles sur demande : contact@resolis.org