

Questions à débattre	Avis de RDC		Avis de DDH	
	<i>Freins</i>	<i>Leviers</i>	<i>Freins</i>	<i>Leviers</i>
<i>Comment susciter l'intérêt des élèves?</i>	Le programme de cours du professeur. Leur sentiment d'impuissance et leur manque d'intérêt pour la problématique.	Les impliquer dès le début en constituant un groupe porteur. Les impliquer dans le screening des habitudes alimentaires des élèves. Rapprocher les animations pour éviter qu'ils n'oublient ce dont on a parlé.	* Manque d'intérêt pour les problématiques environnementale et de l'alimentation dans le secondaire.* Temps parfois trop long entre les animations. * + si les animations sont les seules activités qu'ont les enfants en rapport avec l'écologie.	* Attrait spontané pour le travail de la terre, les plantes, les insectes,... dans le primaire. * Utilisation d'outils attractifs : contes, vidéo, mimes, photos,... * Pédagogie active : rendre les enfants acteurs de leur apprentissage.
<i>Comment mettre en place une action concrète dans l'école?</i>	Logistique et financière (budget pour achat des produits par ex)	Partir des propositions des élèves, de leurs envies.	* Manque de motivation du professeur relais ou s'il n'est pas épaulé par d'autres.	* Intégrer les actions dans le programme. * Soutien de la direction et du corps enseignant. * Audit réalisé par les élèves et pistes d'action. * Trouver un point d'intérêt accrocheur qui les concerne directement et les rend acteurs.
<i>Comment mettre en place un changement structurel durable/pérenne dans l'école?</i>	Habitudes alimentaires (fournisseurs, cantine,...) en vigueur dans l'école et parmi les élèves (sortie le midi, culturelles,...).	Il faut une communication transversale sur le projet dans l'école venant de la direction. S'associer à d'autres associations tq Bioforum. Viser la durée (projet étalé sur 2, 3 ans avec même classe par ex ou même prof)	Potager: * Nécessité d'un entretien régulier. * Manque de connaissances techniques des personnes relais. Autres: * Pour l'alimentation, poids des habitudes et manque d'ouverture au changement des travailleurs impliqués. * Temps nécessaire	* Matériel pédagogique à disposition des enseignants. * Suivi sur plusieurs années. * Equipe solide et motivée de profs/parents/direction. * Temps pour la formation des enseignants. * Mise en lien avec personnes ressources (acteurs locaux)
<i>Comment induire des changements de comportement concrets au niveau individuel/en dehors de l'école?</i>			* Difficulté de passer de l'étape de la conscientisation à celle du changement de comportement (même problème que pour toute la société) * Poids des habitudes très présent, barrières culturelles, familiales, etc.	* Faire que les élèves deviennent ambassadeurs auprès de leurs famille et amis. * réalisation d'enquête, jeu des missions. * Distribution d'outils, brochures, documentation à partager avec la famille.
<i>Quelles pratiques d'évaluation? Qu'évalue-t-on (savoirs, savoir faire, action, goût...) ? Et auprès de qui (élèves, professeurs, cuisiniers, direction) ?</i>	Questionnaire écrit: élèves remplissent peu ou pas! Copient les uns sur les autres ou répondent à côté de la plaque. Quid d'une animation spécifique pour évaluer le projet?	Permet d'avoir un aperçu de l'acquisition ou non des compétences (Savoir, SF, SE) mais quid du long terme?	* Difficulté d'évaluer les changements au niveau individuel et familial.	* Questions aux élèves sur leur vécu, ce qu'ils ont appris, ce qu'ils ont apprécié. * Techniques d'évaluation ludiques avec les élèves. * Lorsque le professeur prend le temps de la discussion.

Avis de GREEN		Atelier Rencontre de l'Ere	
Freins	Leviers	Freins	Leviers
Habitudes alimentaires des élèves parfois éloignées de l'alimentation durable et difficile à changer. Difficiles d'allier conscientisation et changement de comportement. Programme de cours du professeur pas toujours déclinable sur la thématique.	Les impliquer dès le début en constituant un groupe porteur et en les chargeant d'une mission par la mise en place d'une action alimentation durable. Proposer des activités très concrètes.	Habitudes alimentaires. Rupture entre maternelle et primaire. Difficulté de passer de l'individuel au collectif. Comment rallier les parents ?	Faire des liens avec la vie courante. Valoriser la production, le travail réalisé par les élèves. Partir d'un vécu, de leur questionnement. Les responsabiliser. Leur faire partager leur expérience. Développer un aspect ludique et créatif.
Pas de mobilisation si le projet n'est pas porté par un professeur moteur.	Avoir le soutien de la direction et de l'économat lors de la présentation du projet à la réunion de concertation. Partir des propositions des élèves, de leurs envies.	Les habitudes alimentaires et culturelles. Difficulté d'intégrer les parents, surtout dans les milieux moins favorisés. Contradiction entre alimentation locale et habitudes culturelles et alimentaires de population venant d'ailleurs.	Intégrer tous les intervenants de l'école dans un comité d'organisation. Profiter des opportunités, même petites (une animation, une demande des élèves...) pour faire émerger un projet. Impliquer les parents : sensibilisation, dialogue, actions communes. Documenter les parents. Réaliser un audit/enquête sur les habitudes alimentaires des élèves et sur leur quotidien et à partir de là, induire de petits changements.
Habitudes alimentaires (fournisseurs, cantine,...) en vigueur dans l'école et parmi les élèves (sortie le midi, culturelles,...). Habitudes culinaires des cuistots à modifier. Trop peu de main d'œuvre en cuisine.	Il faut une communication transversale sur le projet dans l'école venant de la direction. S'associer à d'autres associations tq Bioforum pour la formation des cuisiniers et la recherche de producteurs locaux. Viser la durée (projet étalé sur 2, 3 ans avec même classe par ex ou même prof)	Manque de temps des associations de s'engager dans un projet avec une école sur le moyen terme (plusieurs années). Pression du pouvoir subsidiant qui privilégie le quantitatif plutôt que le qualitatif.	Impliquer un maximum tous les acteurs. Démarche progressive, être présent dans l'école, suivi sur plusieurs années. Regrouper les écoles. Projet inclusif, que cela soit le projet de l'école.
Habitudes alimentaires des jeunes.	En primaire : Sensibiliser les parents en les informant du projet et en leur donnant des outils pour aider aux changements de comportements (calendrier fruits et légumes de saison, recettes...). En secondaire : Espérer que la prise de conscience aide au changement de comportement En général : éducation au goût, cours de cuisine		
	Evaluation gustatives suite aux menus durables		