



Forum Passion for Food Education

18 juin 2024, BFH-HAFL, Zollikofen

Programme & Ateliers

PROGRAMME

Horaire	Activité
Dès 8 h 30	Arrivée et boost d'énergie
9 h	Salutations et présentations (D/F) <i>Eugenia Harms, collaboratrice scientifique, BFH-HAFL</i> <i>Patrick Bürgisser, enseignant en gestion de l'innovation, BFH-HAFL</i>
9 h 20-9 h 40	Importance d'une alimentation saine et durable pour les écoliers (D) <i>Prof. Dr Klazine Van der Horst, directrice de la BFH-Santé</i> <i>Dr Matthias Meier, enseignant en économie alimentaire durable, BFH-HAFL</i>
9 h 45-10 h 05	The Whole Food School Approach (F) <i>Chloé Van Uytven, chargée de communication, Rikolto</i>
10 h 10-10 h 35	Développement d'un programme d'éducation à l'alimentation pour les écoles primaires (F) <i>Véronique Michelet, directrice, Fondation Senso5, coresponsable du projet UMAMI</i> <i>Charlotte Bourcet, collaboratrice scientifique, BFH-HAFL, coresponsable du projet UMAMI</i>
10 h 45-12 h 00	Ateliers interactifs parallèles Atelier 1 : Manger ensemble dans la bonne humeur – le repas de midi, lieu d'apprentissage et de régal (D) <i>Modération : Thea Rytz, responsable du PEP – Gemeinsam Essen, une offre de conseil et de formation pour les structures d'accueil de jour extrafamiliales</i> <i>Martin Ulrich, responsable cours interentreprises OdA Soziales et ancien directeur de foyer et d'école à horaire continu</i> Atelier 2 : Le plaisir par les 5 sens – découvrir l'alimentation intuitive et consciente (D) <i>Modération : Natalie Bez, BSc BFH diététicienne ASDD chez « bloom – Découvre le potentiel de l'alimentation émotionnelle »</i> <i>Franziska Scheidegger-Balmer, MSc in Life Sciences – Food, Nutrition & Health, collaboratrice scientifique BFH-Santé</i> Atelier 3 : L'alimentation à base de plantes dans la restauration scolaire (D) <i>Modération : Moritz Stauffer, responsable du développement commercial et du service-clients, Menu and More AG</i> Atelier 4 : Penser un projet avec les enfants – approches pour renforcer leur participation (F) <i>Modération : Maude Louviot, assistante scientifique, Haute école de travail social HES-SO</i>

Atelier 5 :

La précarité alimentaire est une réalité – aussi pour les élèves en Suisse ? (D/F)

*Modération : Lukas Aeschlimann, collaborateur scientifique, BFH-HAFL
Elizabeth Bieri, collaboratrice scientifique, BFH-HAFL*

Atelier 6 :

L'éducation à l'alimentation dans le cadre des EDD (D)

*Modération : Franziska Stöckli, enseignante primaire et secondaire,
headcoach STIS (Stay in School) cercle scolaire de Glattal, formatrice et
auteure de « Greentopf » et « Klimatopf »*

12 h 15-13 h 15 **Bon appétit !**
Repas debout

13 h 15-14 h 10 **S'informer et réseauter !**
Exposition avec différents stands pour échanger et réseauter

14 h 15-14 h 35 **Sensibilisation aux collations saines à l'école** (F)
*Elisabeth Guadagnolo, diététicienne, Service de santé de l'enfance et de
la jeunesse, canton de Genève*

14 h 40-15 h **Chaque structure d'accueil parascolaire est différente !** (D)
*Claudio Giancotti, responsable de l'accueil parascolaire, ville de Berne
Brigitte Tschanz, coresponsable de l'accueil parascolaire, Marzili, ville
de Berne*

15 h 05-15 h 30 **Des idées à l'emporter ! Exemples concrets pour s'inspirer**

Sensibiliser les enfants et les parents aux enjeux d'une alimentation saine (F)
Maria Retamales, fondatrice et directrice de Swiss Food Academy

Des jardins scolaires à la permaéducation (F)
Alaric Kohler, chargé de cours et chercheur, HEP-BEJUNE

15 h 40-16 h **Résumé visuel de Mägi Brändle**

16 h 15-17 h 30 **Gouter de réseautage**

ATELIERS

Les ateliers sont une occasion d'approfondir un thème particulier et d'échanger aussi bien avec des expert-e-s qu'avec les participant-e-s.

ATELIER 1

Manger ensemble dans la bonne humeur – le repas de midi, lieu d'apprentissage et de régal (D)

Quel comportement des adultes favorise une bonne ambiance à table ? Quelles règles sont utiles, lesquelles ne le sont pas ? Quelles sont les habitudes à revoir ? Les enfants doivent-ils tout goûter ? Peuvent-ils laisser de la nourriture dans leur assiette ? Les repas en commun sont des moments de rencontre. Enfants, jeunes et adultes mangent, boivent et bavardent ensemble. Leurs relations lors des repas sont influencées par des attitudes personnelles et des valeurs de la société, ainsi que par des besoins émotionnels et sociaux. Dans cet atelier, nous discuterons ensemble de la manière dont peut faire de la table du midi un lieu agréable pour tout un chacun.

Modération : Thea Rytz, responsable du PEP – Gemeinsam Essen, une offre de conseil et de formation pour les structures d'accueil de jour extrafamiliales proposée par le PEP (Bureau pour la prévention des troubles alimentaires) & Martin Ulrich, responsable cours interentreprises Oda Soziales et ancien directeur de foyer et d'école à horaire continu

ATELIER 2

Le plaisir par les 5 sens – découvrir l'alimentation intuitive et attentive (D)

Qu'est-ce que l'alimentation intuitive et en pleine conscience, et quelle est la différence ? Comment peut-on encourager cette manière de se nourrir chez les enfants et quel est le rapport avec le plaisir, la santé et la durabilité ? Quand faut-il juste laisser les enfants manger et où faut-il des directives et des règles ? Manger intuitivement est une capacité innée. Souvent, nous la perdons au fil des années en raison de facteurs externes tels que le stress et les prescriptions alimentaires. Dans cet atelier, nous activerons ensemble nos 5 sens et aborderons la manière dont nous pouvons créer pour les enfants (et les adultes) un environnement propice à un comportement alimentaire intuitif et attentif, et donc savoureux, sain et durable.

Modération : Natalie Bez, BSc BFH diététicienne ASDD chez « bloom – Découvre le potentiel de l'alimentation émotionnelle » & Franziska Scheidegger-Balmer, MSc Life Sciences – Food, Nutrition & Health, collaboratrice scientifique BFH-Santé

ATELIER 3

L'alimentation à base de plantes dans la restauration scolaire (D)

L'alimentation représente une part importante de l'impact environnemental individuel. C'est pourquoi, dans le cadre de leurs efforts de durabilité, les communes et les villes misent de plus en plus sur une alimentation à base de plantes dans les écoles. Quels sont les objectifs de votre école en matière d'alimentation à base de plantes ? Quels sont les obstacles actuels ? Quelles sont les possibilités et les ressources disponibles pour répondre à ces défis ? Dans cet atelier, nous identifierons ensemble les éventuels obstacles à la mise en œuvre et discuterons des moyens de les surmonter. À la fin, tous les participant-e-s repartent avec une petite idée « à emporter » pour leurs activités quotidiennes.

Modération : Moritz Stauffer, direction du développement commercial et du service-clients, Menu and More AG

ATELIER 4

Penser un projet avec les enfants – approches pour renforcer leur participation (F)

La Convention relative aux droits de l'enfant de 1989 garantit aux enfants le droit d'exprimer leur point de vue et d'être entendus sur toutes les questions les concernant. Les enfants sont considéré-e-s comme des acteurs sociaux et actrices sociales et des sujet-te-s de droits. Aussi, il appartient aux politiques, aux instances décisionnelles, au monde éducatif et académique, et plus largement aux adultes en charge d'enfants et de projets concernant les enfants de s'assurer que ceux et celles-ci peuvent participer de manière effective aux prises de décision et être dûment pris en considération. Ce workshop vise à identifier les approches, les méthodes et les bonnes pratiques qui permettent de prendre en compte les opinions et les idées des enfants dans différents contextes. Les limites et les enjeux éthiques seront également thématiques. Par le biais d'échanges interactifs et d'exercices créatifs, nous explorerons et discuterons comment promouvoir la participation des enfants dans notre environnement quotidien afin de penser un projet avec les enfants plutôt que pour elles et eux.

Modération : Maude Louviot, assistante scientifique, Haute école de travail social HES-SO

ATELIER 5

La précarité alimentaire est une réalité – aussi pour les élèves en Suisse ? (D/F)

La première revendication du conseil citoyen allemand « L'alimentation en mutation » est un « repas de midi gratuit pour tous les enfants, la clé des chances de formation et de santé ». Que signifie cette exigence pour la Suisse ? En Suisse, 8,7 % de la population est touchée par la pauvreté. L'évolution actuelle des prix pèse lourdement sur les familles et les familles monoparentales aux revenus modestes. Notre recherche montre que la pauvreté alimentaire est une réalité en Suisse. Les statistiques montrent également qu'en Suisse, les enfants et les jeunes sont plus fortement exposés au risque de pauvreté. Cet atelier vous donnera un aperçu de la recherche actuelle sur le thème de la pauvreté alimentaire à Berne et de l'influence des environnements alimentaires sur les comportements alimentaires. Nous discuterons ensuite de la responsabilité des écoles et des enseignant-e-s en matière d'alimentation saine et durable des élèves.

Modération : Lukas Aeschlimann, collaborateur scientifique, BFH-HAFL & Elizabeth Bieri, collaboratrice scientifique, BFH-HAFL

ATELIER 6

L'éducation à l'alimentation dans le cadre des EDD (D)

Dans le cercle scolaire de Glattal, l'un des sept cercles scolaires de la ville de Zurich, le concept de l'éducation alimentaire a été ancré dans le cadre du projet « Stay in School ». L'éducation au développement durable (EDD) offre une base pour intégrer l'ensemble de la vie scolaire (enseignement et encadrement) dans le processus, créer des liens thématiques et offrir un accompagnement professionnel solide. Dans la perspective de l'introduction généralisée des écoles à horaire continu dans la ville de Zurich, l'éducation alimentaire joue un rôle qui revêt une grande importance, et surtout qui rassemble. L'objectif est de renforcer et d'approfondir la collaboration entre l'enseignement et l'encadrement, et d'utiliser les ressources communes au profit de cette thématique. L'atelier offre un aperçu complet de la mise en œuvre de ce concept. Les participant-e-s peuvent poser leurs questions sur la situation initiale, la vision et le développement du concept avec tous les défis et les jalons, et participer activement aux échanges.

Modération : Franziska Stöckli, enseignante primaire et secondaire, headcoach STIS (Stay in School) cercle scolaire de Glattal, initiatrice et auteure de « Greentopf » et « Klimatopf »