



LICENCE PROFESSIONNELLE DEFINITION ET GESTION DES SYSTEMES ALIMENTAIRES

PROJET TUTORÉ

L'alimentation chez l'enfant

Présenté par :

ARSUFFI Clarisse

AUDRIN Manon

BEAUD Cyrielle

CARADO Summer

MAÏORANO Rémi

L'alimentation chez l'enfant

L'ISTHIA de l'Université Toulouse - Jean Jaurès n'entend donner aucune approbation, ni improbation dans les projets tutorés et mémoires de recherche. Les opinions qui y sont développées doivent être considérées comme propres à leurs auteurs(es).

Pour des raisons d'anonymat et de concurrence, une partie des entretiens n'est pas présente dans le dossier publié en ligne.

« L'éducation, c'est la famille qui la donne ; l'instruction, c'est l'Etat qui la doit. »



Victor Hugo

Artiste, écrivain, Poète, Romancier (1802 - 1885)

« L'éducation ne se borne pas à l'enfance et à l'adolescence. L'enseignement ne se limite pas à l'école. Toute la vie, notre milieu est notre éducation, et un éducateur à la fois sévère et dangereux. »



Paul Valéry

Artiste, écrivain, Philosophe, Poète (1871 - 1945)

REMERCIEMENTS

Dans un premier temps, nous tenons à remercier Monsieur ROUILLON, notre tuteur, pour nous avoir éclairé et conduit tout au long de la création de notre projet tutoré avec bienveillance.

Dans un second temps, nous tenons également à remercier l'équipe pédagogique de l'ISTHIA qui a su répondre à nos questions et nous guider dans nos recherches grâce aux réunions de pilotage et de méthodologie.

Dans un troisième temps, nous souhaitons exprimer toute notre gratitude aux professionnels qui ont pris le temps de répondre à nos questions. Ces entretiens nous ont considérablement aidé et nous ont permis de mener à bien notre projet tutoré.

Pour finir, nous souhaitons remercier l'ensemble du personnel de l'Ecole de Roquettes (31) pour nous avoir accueilli chaleureusement et nous avoir permis de réaliser nos animations au sein de leur établissement.

Sans oublier un grand MERCI aux enfants pour leur implication lors des ateliers collages et pour leur franchise durant les « focus group ».

SOMMAIRE

REMERCIEMENTS

SOMMAIRE

INTRODUCTION	8
PARTIE 1 - LE CONTEXTE DE LA RESTAURATION SCOLAIRE	10
Chapitre 1 - L'alimentation et l'enfant	11
Chapitre 2 - La restauration scolaire et ses débuts	25
Chapitre 3 - Évolution de l'alimentation chez l'enfant	29
PARTIE 2 - LA PRESENTATION DE NOTRE METHODOLOGIE.....	39
Chapitre 1 - Le déroulement de notre méthodologie	40
Chapitre 2 - Les hypothèses du projet.....	43
Chapitre 3 - Les études terrains.....	46
PARTIE 3 – ANALYSE DE NOS HYPOTHESES	53
Chapitre 1 - Les facteurs extérieurs comme la télévision et la publicité conditionne l'alimentation chez l'enfant.	54
Chapitre 2 - L'influence des parents est un facteur qui conditionne l'enfant sur le plan alimentaire	61
Chapitre 3 - L'implication du personnel scolaire joue un rôle sur l'apprentissage de l'alimentation chez l'enfant.....	66
Chapitre 4 - La classe sociale des parents (revenu, éducation) a un impact sur l'alimentation des enfants	72
CONCLUSION GENERALE	77
BIBLIOGRAPHIE.....	79
TABLE DES ANNEXES	80
LISTE DES ABREVIATIONS	192
TABLE DES TABLEAUX	193
TABLE DES FIGURES	194
TABLE DES MATIERES.....	195

INTRODUCTION GENERALE

L'alimentation est un besoin primaire chez l'être humain et essentiel chez les enfants en pleine croissance. Tout au long de notre projet tutoré, nous allons voir que l'apprentissage de l'alimentation est indispensable pour l'évolution de l'enfant. En effet, d'après Abraham MASLOW : « *ces besoins physiologiques sont les besoins dont la satisfaction est importante ou nécessaire pour la survie* ».

De nos jours, les modes de consommations alimentaires évoluent considérablement. L'alimentation est une action vitale, c'est-à-dire un besoin physiologique et le comportement alimentaire des enfants se construit autour de plusieurs facteurs sociaux.

En effet, dès le plus jeune âge, les habitudes alimentaires se développent et celles-ci varient selon l'influence de différents facteurs dont la prise des repas à l'école. Les enfants vont y acquérir des connaissances différentes de celles qu'ils ont acquises au sein de leur famille. Leur comportement face à l'alimentation va différer selon les cantines scolaires fréquentées mais également selon les activités pédagogiques mises en avant par leurs établissements.

Dans l'alimentation, il y a une évolution des différentes acquisitions sensorielles, motrices et cognitives et toutes permettent d'aboutir à l'apprentissage d'un comportement alimentaire.

L'alimentation et le comportement alimentaire des enfants sont donc des points qui entrent au sein de leur éducation. Ce sont pour eux des étapes importantes consistant à acquérir pleinement de bonnes habitudes alimentaires. Mais les enfants construisent aussi leur alimentation autour de leur cercle familial et aujourd'hui ils font partie d'une société de consommation. Ils grandissent dans une nouvelle aire médiatique où la télévision, les smartphones, les ordinateurs sont omniprésents au sein de leurs foyers et les influencent.

Dans le cadre de notre projet tutoré, nous avons décidé d'étudier l'alimentation chez l'enfant et l'évolution du comportement alimentaire de l'enfant dans notre société actuelle.

C'est un sujet qui nous est venu naturellement à l'esprit car il est important de sensibiliser les enfants dès leur plus jeune âge afin d'anticiper certaines maladies car cela fait également parti d'un enjeu de santé publique.

Lors de nos premières recherches, nous nous sommes posé différentes questions :

Comment pouvons-nous analyser ces facteurs environnementaux ?

Les facteurs environnementaux ont-ils un rôle dans l'alimentation chez l'enfant ?

Le cercle familial construit-il le comportement alimentaire futur ?

Quels sont les acteurs qui jouent un rôle dans le comportement alimentaire de l'enfant ?

Nous avons donc repéré certains facteurs sociaux en lien avec l'évolution des comportements alimentaires des enfants. Nous avons ensuite sélectionné les enjeux qui nous semblaient les plus importants à traiter lors de leur développement alimentaire. Afin de répondre à nos interrogations, nous avons émis certaines hypothèses.

Tout d'abord, nous supposons que les facteurs extérieurs comme la télévision et la publicité et les messages et images qu'elles véhiculent conditionnent l'alimentation chez l'enfant. Ensuite, nous pensons que l'influence des parents est un facteur qui conditionne l'enfant sur le plan alimentaire. Puis, nous considérons que l'implication du personnel scolaire joue un rôle important dans l'apprentissage de l'alimentation chez l'enfant. Enfin, pour terminer, nous imaginons que la classe sociale des parents a aussi un impact sur l'alimentation des enfants.

PARTIE 1 - LE CONTEXTE DE LA RESTAURATION SCOLAIRE

Chapitre 1 - L'ALIMENTATION ET L'ENFANT

1.1 - DEFINITION DU TERME ALIMENTATION

L'alimentation a sa propre définition, néanmoins en fonction des personnes, de leur situation, de leur origine, de leur éducation, elle va différer.

D'après le dictionnaire Larousse « *l'alimentation est l'action de s'alimenter, ce terme recouvre tous les processus aboutissant à l'ingestion d'aliments ainsi que l'ensemble des relations entre le sujet et les aliments.*

En cela, l'alimentation concerne l'ensemble des phénomènes biologiques d'assimilation et de dégradation des aliments qui s'accomplissent dans un organisme, permettant ainsi sa croissance, son maintien et son fonctionnement »¹.

L'alimentation est un élément qui constitue la culture, la langue, ou les croyances. Elle représente l'identité des groupes sociaux. Les pratiques alimentaires permettent à un groupe d'affirmer sa différence par rapport aux autres.

En ce qui concerne l'alimentation d'un enfant d'âge scolaire, celle-ci est essentielle pour sa croissance, son développement psychomoteur et ses capacités d'apprentissage.

1.2 - L'ALIMENTATION SCOLAIRE DES ENFANTS

1.2.1 - LA PLACE DE L'ALIMENTATION

L'alimentation a une importance capitale pour le développement physique et mental des enfants. Le temps du repas à l'école est l'occasion pour les enfants de se détendre et de communiquer. Il doit aussi être un moment privilégié de découverte et de plaisir.

En France, la restauration scolaire concerne un enfant sur deux. Elle a pour objectif de nourrir au mieux ces enfants. « *Selon la deuxième Étude Individuelle Nationale sur les Consommations Alimentaires (INCA2) de 2006-2007, 63 % des enfants de maternelle et primaire déjeunent au*

¹ Larousse. *Alimentation [en ligne]*. Disponible sur <https://www.larousse.fr/encyclopedie/divers/alimentation/19933>. (Consulté le 5-1-2019)

restaurant scolaire au moins une fois par semaine. Ils sont 50 % à y déjeuner au moins trois fois par semaine.

D'après l'étude INCA2, la fréquentation des cantines scolaires varie selon la région et diminue avec la densité de population. Par ailleurs, elle augmente avec l'âge des enfants et le niveau d'éducation des parents. En maternelle et en primaire, elle est également plus courante chez les enfants issus de familles monoparentales ou dont la mère travaille » ².

« La restauration scolaire joue, entre autres, un rôle d'une importance primordiale : éduquer le goût des enfants. L'école peut permettre aux enfants de mieux s'épanouir à travers ce qu'ils mangent, de développer en eux le goût pour en faire des êtres ouverts à toutes les autres cultures » ³.

1.2.2 - ORGANISATION

Pour les écoles primaires, la responsabilité de la restauration relève de la commune ou de l'Établissement Public de Coopération Intercommunale (EPCI). Selon la taille des communes, les modes d'organisation varient. Le service de restauration est généralement assuré par le personnel communal. Cependant, dans certains cas, la gestion est assurée par une Société de Restauration Collective (SRC). Les repas sont alors préparés à l'avance dans une cuisine centrale puis livrés dans une cuisine dite "satellite", soit en liaison chaude, soit en liaison froide.

Les diététiciennes ou les chefs de production confectionnant les menus, veillent à respecter les recommandations du GEMRCN, Groupement d'Étude des Marchés en Restauration Collective et de Nutrition, afin que les repas soient adaptés aux besoins nutritionnels des enfants. Ainsi, la fréquence de présentation des plats doit également être respectée afin de préserver l'équilibre alimentaire selon les principes suivants :

- proposer quatre ou cinq composantes à chaque déjeuner, dont nécessairement un plat principal comprenant une garniture, et un produit laitier ;

² Anses. *Restauration scolaire : Les travaux de l'Agence sur la fréquentation des cantines et la qualité nutritionnelle des repas servis [en ligne]*. Disponible sur <https://www.anses.fr/fr/content/la-restauration-scolaire>. (Consulté le 3-3-2019)

³ Marie-Line HUC, Diététicienne. *Dossier : La restauration scolaire : évolution et contraintes réglementaires [en ligne]*. Disponible sur <http://institutDanone.org/objectif-nutrition/la-restauration-scolaire-evolution-et-contraintes-reglementaires/dossier-la-restauration-scolaire-evolution-et-contraintes-reglementaires/>. (Consulté le 11-3-2019)

- respecter les exigences minimales de variété des plats servis ;
- permettre la disposition de portion de taille adaptée selon l'appétit de l'enfant ;
- définir les règles adaptées pour le service de l'eau, du pain, du sel et des sauces.

1.2.3 - COMPOSITION DES REPAS

L'alimentation d'un enfant doit lui apporter des aliments de bonne qualité pour répondre à ses besoins de croissance. Elle doit être équilibrée, variée et fractionnée.

« Il est recommandé aux chefs d'établissement de consulter des professionnels de la diététique ou de la nutrition pour élaborer les repas. Des menus aménagés doivent être présentés pour permettre de répondre aux besoins des élèves dont l'état de santé nécessite un régime alimentaire particulier. Par exemple les élèves présentant une allergie ou une maladie chronique. Dans d'autres cas, il est autorisé aux familles de fournir des paniers repas. Ces dispositions particulières sont développées dans un Projet d'Accueil Individualisé (PAI) élaboré avec le médecin de l'éducation nationale rattaché à l'établissement scolaire »⁴.

1.3 - LE COMPORTEMENT ALIMENTAIRE

Nous pouvons penser que le comportement alimentaire est influencé par les parents. Néanmoins, celui-ci a ses propres caractéristiques liées au développement cognitif, social et affectif de l'enfant.

L'enfant forme ses préférences alimentaires à travers un processus de socialisation.

Alors comment l'enfant se socialise à travers l'apprentissage alimentaire ? Qui transmet aux enfants ses préférences gustatives ?

L'enfant passe par un processus d'apprentissage, où il va apprendre à percevoir les différents goûts et saveurs. Mais tout dépendra de sa maturité et de ce qui sera autorisé ou interdit de manger au sein du foyer familial.

⁴ Education.gouv. *La santé des élèves [en ligne]*. Disponible sur <https://www.education.gouv.fr/cid45/la-restauration-scolaire.html>. (Consulté le 13-3-2019).

1.3.1 - L'APPRENTISSAGE ALIMENTAIRE

« L'enfant passe au cours de son évolution par un apprentissage alimentaire.

Nous possédons un double patrimoine, un biologique et un culturel (CHIVA, 1995).

Le patrimoine biologique dépend de nos besoins nutritionnels et de nos spécificités individuels (métabolisme, capacités sensorielles).

Le patrimoine culturel « comprend les connaissances, croyances et coutumes de chaque groupe humain et il est transmis par les conduites éducatives, implicites ou explicites, mises en place par les adultes à l'égard des bébés, enfants et adolescents notamment (CHIVA, 2001).

Le processus d'apprentissage alimentaire débute par la découverte des goûts (sucré, salé, acide, amer). Il dépend de la maturité de l'enfant et également de ce qui est autorisé ou interdit par la famille. C'est ainsi que l'enfant construit ses préférences alimentaires. Plus l'enfant grandit et plus il devient autonome. Au cours de son apprentissage alimentaire, il va y avoir un changement du comportement, il ne se contente plus uniquement de ce qui lui est imposé, mais il va imiter les autres (CHIVA, 2001). Ainsi ce phénomène est un moyen d'intégration de l'enfant au sein d'un groupe (la famille mais également les pairs).

Ses apprentissages évoluent dans le temps en fonction de son âge, de son sexe, du groupe de pairs auquel il appartient et des pratiques sociales. Il y a aussi des variables culturelles, ce processus ne peut être généralisé à tous les enfants car chacun à une culture différente »⁵.

L'enfant passe donc par une période de découverte et va forger son propre goût par ce qu'il a accepté ou refusé de manger.

1.3.2 - L'ACQUISITION DES PREFERENCES ALIMENTAIRES

L'acquisition des préférences alimentaires va jouer un rôle important dans la décision du choix d'un produit. Les préférences alimentaires sont liées à l'aspect affectif.

« PILGRIM (1957) distingue trois concepts : l'acceptation, la consommation et la préférence alimentaire. L'acceptation fait référence à la consommation d'un aliment

⁵ Kafia AYADI. *Préférences alimentaires et socialisation de l'enfant consommateur [en ligne]*. Disponible sur https://mrm.edu.umontpellier.fr/files/2016/01/JMAM-2005-J1_Articles.pdf. (Consulté le 13-3-2019).

accompagnée du plaisir. La consommation implique le comportement : l'acquisition de la nourriture. La préférence est alors définie comme le degré d'appréciation ou de dépréciation pour un aliment. La préférence peut donc exister indépendamment de la consommation » ⁶.

Les goûts sont socialement construits et donnent lieu à des phénomènes de distinction.

D'après l'article « Sociologie de l'alimentation : les cinq portes de l'entrée par les familles » de Nicolas BELORGEY, sociologue Français, « Il y a des aliments qu'on ne mange pas parce qu'ils sont considérés comme inférieurs et d'autres qu'on recherche non seulement parce qu'ils apportent une satisfaction à l'organisme, mais parce qu'ils font honneur. On est rehaussés à ses propres yeux comme à ceux des autres parce qu'on a une table bien garnie (Halbwachs, 1938, cité par REGNIER et al., 2006, p. 45) ».

« L'apprentissage du goût et l'acquisition des préférences alimentaires chez l'enfant sont caractérisés par un phénomène appelé « néophobie ». Lorsque l'on parle de préférence, nous ne pouvons en effet, ignorer son opposé : la néophobie » ⁷.

1.3.3 - LA NEOPHOBIE ALIMENTAIRE

« La néophobie alimentaire ou période de rejet d'aliments non familiers, est le comportement néophobique, couramment observé chez un enfant (BIRCH, 1979). BIRCH a toutefois montré qu'il était possible de changer la néophobie en modifiant l'acception des aliments à des pairs ayant des préférences opposées » ⁸.

Enfin, l'enfant va former son goût à travers les découvertes et les apprentissages, de ce qui l'a aimé ou moins aimé.

⁶ Kafya AYADI. *Préférences alimentaires et socialisation de l'enfant consommateur : Acquisition des préférences alimentaires par les enfants [en ligne]*. Disponible sur https://mrm.edu.umontpellier.fr/files/2016/01/JMAM-2005-J1_Articles.pdf. (Consulté le 13-3-2019).

⁷ Kafya AYADI. *Préférences alimentaires et socialisation de l'enfant consommateur : La néophobie alimentaire [en ligne]*. Disponible sur https://mrm.edu.umontpellier.fr/files/2016/01/JMAM-2005-J1_Articles.pdf. (Consulté le 13-3-2019).

⁸ Kafya AYADI. *Préférences alimentaires et socialisation de l'enfant consommateur : La néophobie alimentaire [en ligne]*. Disponible sur https://mrm.edu.umontpellier.fr/files/2016/01/JMAM-2005-J1_Articles.pdf. (Consulté le 13-3-2019).

1.3.4 - LA MODELISATION DES PREFERENCES ALIMENTAIRES DES ENFANTS PAR DIFFERENTS SOCIOLOGUES

Il existe plusieurs classifications se composant de plusieurs facteurs qui influencent les préférences alimentaires des enfants définis par différents modèles.

« D'après le modèle PILGRIM (1957), la consommation alimentaire est dépendante de la perception. La perception alimentaire à trois facteurs :

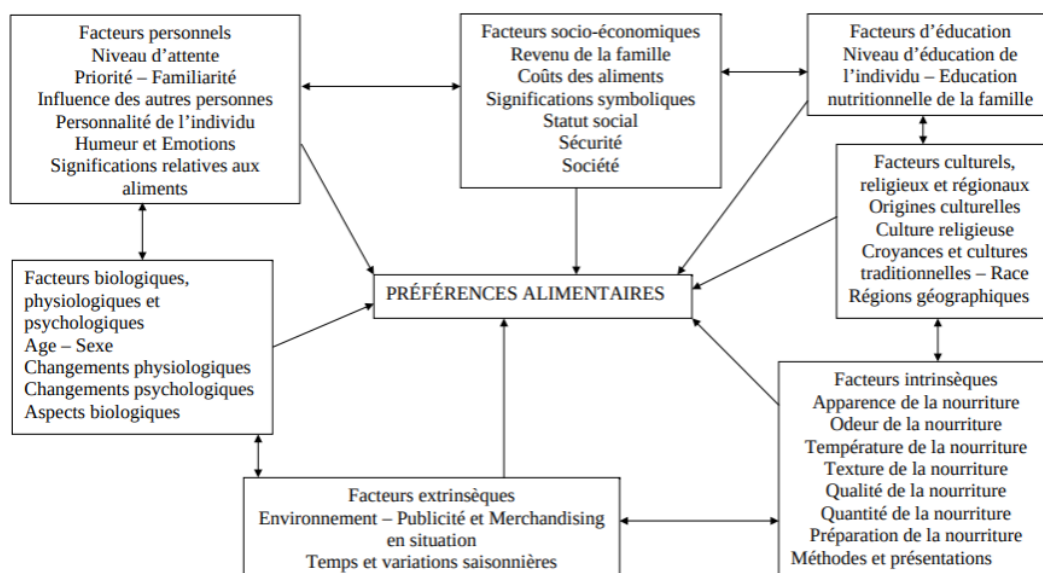
- Les effets physiologiques de l'aliment ;
- La perception des attributs sensoriels ;
- L'influence de l'environnement.

Tous ces modèles proposent un grand nombre de déterminants du comportement alimentaire que l'on peut regrouper en trois types de facteurs (SHEPHERD, 1990) :

- Les facteurs liés à l'individu (âge, sexe...) ;
- Les facteurs liés au produit (propriétés organoleptiques) ;
- Les facteurs liés à l'environnement (les variables économiques, socioculturelles, marketing...).

Puis il existe le modèle de KHAN (1981), il présente les facteurs qui influencent les préférences pour un produit alimentaire » ⁹ (Figure 1).

Figure 1 : Facteurs qui influencent les préférences alimentaires (KHAN, 1981).



⁹ Kafya AYADI. Préférences alimentaires et socialisation de l'enfant consommateur : Modélisation des préférences alimentaires [en ligne]. Disponible sur https://mrm.edu.umontpellier.fr/files/2016/01/JMAM-2005-J1_Articles.pdf. (Consulté le 13-3-2019).

Ce modèle est très complet, mais il n'a jamais été testé donc il est peu fiable. Mais on peut remarquer que certains facteurs peuvent être liés entre eux ou non.

Il faudrait en étudier quelques-uns pour comprendre ce qui est à l'origine des préférences alimentaires car ils font partie de la consommation et des habitudes alimentaires des enfants.

1.4 - LES DIFFERENTS FACTEURS SOCIAUX QUI FORMENT LE COMPORTEMENT ALIMENTAIRE

D'après le livre de Martine COURT (2017) « Sociologie des enfants » (p. 35, 36), « *L'enfant dépend totalement des adultes dans les premières années de sa vie (BERGER et LUCKMANN, 1966). Parmi ces adultes, les parents occupent une position privilégiée, mais ils n'ont pas pour autant, un monopole sur les soins et l'éducation des enfants (DARMON, 2006). Depuis la fin du XIX^{ème} siècle et encore plus depuis les années 1950, ces soins et cette éducation sont pris en charge par un corps de professionnels spécialisés : enseignants, pédiatres, psychologues, puéricultrices, assistantes maternelles, etc.* ».

1.4.1 - LES PARENTS

Les facteurs personnels comme les parents jouent un rôle primordial lors de l'éducation alimentaire des enfants. « *Certains chercheurs confirment que le foyer familial notamment les parents sont le facteur de socialisation le plus important des enfants de 7 à 11 ans (BREE, 1990, 1993 ; ROEDDER John, 1999, CHIVA, 1995)* »¹⁰. Ce sont eux qui éduquent leur alimentation, qui leur compose les repas. Ils ont aussi un rôle dans l'influence du choix des produits, c'est eux qui vont guider et apprendre ce qui est bon ou mauvais pour leur santé. Mais en grandissant l'enfant devient autonome et commence à savoir ce qu'il aime et qu'il n'aime pas.

Pour mettre en pratique un mode de vie sain efficace chez les enfants, l'implication et la participation des parents sont des éléments indispensables dans l'adoption de comportement sain. Mais tous les parents n'ont pas la même manière de présenter l'alimentation à leurs enfants. C'est une question de transmission mais aussi de regard par rapport à l'importance

¹⁰ Kafia AYADI. Préférences alimentaires et socialisation de l'enfant consommateur : Le rôle des parents dans l'acquisition des préférences et des choix alimentaires par les enfants [en ligne]. Disponible sur https://mrm.edu.umontpellier.fr/files/2016/01/JMAM-2005-J1_Articles.pdf. (Consulté le 13-3-2019).

attribuée à la santé et à l'environnement. Certains parents à la base, auront une estime de la santé peu importante et l'inculquerons alors à leurs propres enfants, en consommant par exemple régulièrement des produits gras, sucrés et avec peu de variété. D'autres y donnerons plus d'importance, les enfants seront alors plus impliqués dans leur alimentation et porteront plus d'attention aux produits qu'ils consomment. Dans chaque famille, l'approche et la transmission de valeurs relatives à l'alimentation auront une importance plus ou moins grande. Une étude (Insee - 2013) a montré que les femmes au foyer sont en nette diminution. En 1991 une femme sur trois était au foyer contre une sur cinq en 2011. Plusieurs raisons expliquent cela, les femmes d'aujourd'hui sont plus actives depuis qu'elles ont obtenu le droit de travailler sans l'autorisation de leur époux, en 1965. Depuis, beaucoup de métiers se sont développés pour les femmes, et la possibilité de faire une carrière professionnelle s'est ouverte. Mais certaines femmes ont du mal à allier vie professionnelle et vie personnelle, alors certaines concessions sont à faire. Des parents actifs, ne prennent plus le temps de transmettre à leurs enfants les bons comportements alimentaires à adopter. Ils ont moins de liberté et sont contraints par les horaires de travail.

En règle générale et afin de transmettre les bonnes habitudes de comportements alimentaires les parents ont la responsabilité d'intervenir sur quatre champs différents (Tableau n°1).

Tableau n°1 : Champs d'intervention des parents sur les habitudes alimentaires des enfants.

Responsabilités des parents	Quoi manger ?	Les aliments servis : - Variés - De bonne qualité
	Quand manger ?	Le moment des prises de repas : - Un horaire régulier - Fractionné en minimum trois repas par jour
	Où manger ?	Lieu des prises de repas : - Sans distraction (smartphone, télévision, etc.) - Commun à tous les membres de la famille
	Comment manger ?	L'ambiance des prises de repas : - Ambiance détendue - Avec les membres de la famille

		- Discussion, partage
--	--	-----------------------

1.4.2 - L'EQUIPE PEDAGOGIQUE ET LE PERSONNEL ENCADRANT

D'après le livre de Martine COURT « *Sociologie des enfants* » (p. 36, 37), « *L'existence du corps de professionnels accentue les conditions d'une socialisation plurielle, c'est à dire l'éducation qui s'accomplissait presque exclusivement au sein de la famille tend de plus en plus à s'accomplir à l'intérieur d'institutions diverses qui interviennent de plus en plus tôt* » (CHAMBOREDON et PREVOT, 1973 p. 297) ».

Ainsi, le rôle du personnel encadrant au sein des établissements scolaires primaires varient d'une école à l'autre. Suivant la philosophie et la vision des professionnels, le rôle de transmission de l'apprentissage des comportements alimentaires est plus ou moins important.

L'équipe pédagogique quant à elle joue un rôle également important dans cette initiation alimentaire auprès enfants. L'éducation offerte par l'école à ce niveau est indéniable. Tout au long de l'année, plusieurs ateliers pédagogiques en lien avec l'alimentation, l'équilibre alimentaire, la découverte des aliments, sont mis en place au sein des écoles. Leur impact sur l'apprentissage des enfants sera plus ou moins important suivant l'implication de l'équipe enseignante. L'équipe pédagogique constitue un véritable atout au niveau de l'ouverture d'esprit des enfants d'un point de vue alimentaire.

1.4.3 - LA CLASSE SOCIO-ECONOMIQUE

D'après le livre de Martine COURT « *Sociologie des enfants* » (p. 36, 37), « *Dans nos sociétés, la plupart des enfants sont amenés à fréquenter plus ou moins tôt des univers sociaux où les principes de socialisation diffèrent de ceux auxquels ils sont exposés dans leur famille, voire entrent en contradiction avec eux. Pour les enfants de milieux populaires, cette différence apparaît principalement avec l'entrée à l'école. Alors que, dans les classes moyennes et supérieures, il existe fréquemment une certaine continuité entre ce que les enfants vivent dans leur famille et ce qu'ils vivent en*

contexte scolaire, ces deux types d'expériences sont plus souvent hétérogènes dans les familles d'ouvriers ou d'employés ».

La classe socio-économique représente les professions et les catégories socio-professionnelles qui correspondent à une répartition de la population active.

En tout, six catégories socio-professionnelles différentes sont évoquées ainsi que trois classes sociales (**Figure n°2** et **Figure n°3**).

Figure n°2 : Catégories socio-professionnelles¹¹.

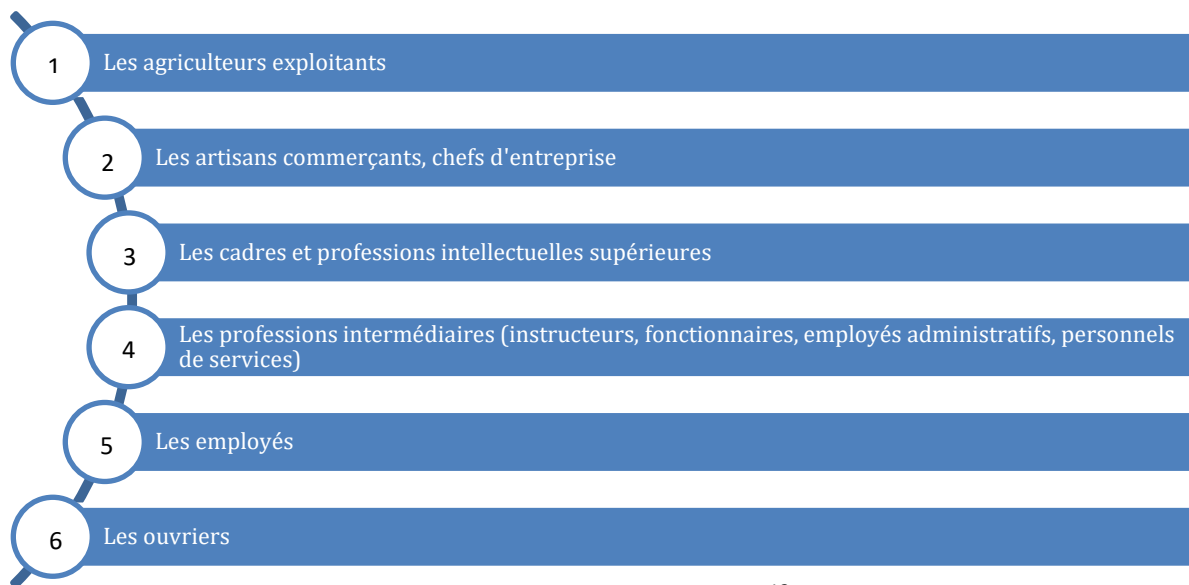
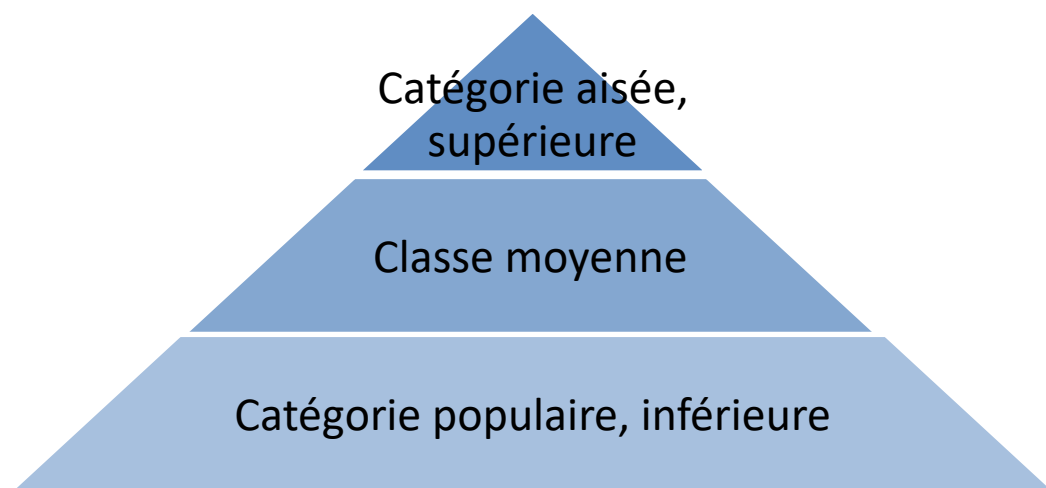


Figure n°3 : Classes sociales¹².



¹¹ Wikipédia. Professions et catégories socioprofessionnelles en France [en ligne]. Disponible sur https://fr.wikipedia.org/wiki/Professions_et_cat%C3%A9gories_socioprofessionnelles_en_France. (Consulté le 14-2-2019).

¹² Observatoire des inégalités. Riches, pauvres et classe moyenne : comment se situer ? [en ligne]. Disponible sur https://www.inegalites.fr/Riches-pauvres-et-classes-moyennes-comment-se-situer?id_theme=15. (Consulté le 14-2-2019).

Il existe encore aujourd'hui des différences sociales. Certaines ont pu disparaître tandis que d'autres ont évolué ou se sont inversées. Chaque catégorie socio-professionnelle a un mode consommation bien différent.

« Par exemple la consommation de viande était autrefois réservée aux catégories favorisées, elle est devenue maintenant plus accessible aux classes sociales en bas de l'échelle, néanmoins le poisson reste un produit encore assez cher, et reste accessible aux classes ayant un revenu élevé. L'apparition des produits porteurs de signes de qualité, comme les produits issus de l'agriculture biologique, les produits issus du commerce équitable ou labélisés, sont nettement plus accessibles aux classes aisées »

¹³.

Les pratiques alimentaires des consommateurs comportent une dispersion sociale comprenant plusieurs facteurs. Le principal facteur est la contrainte économique.

En effet chaque classe est hétérogène d'un point de vue financier. Après la fin de la guerre mondiale, la reconstruction du pays amène une hausse du taux d'emploi qui permet à beaucoup de familles d'augmenter leur pouvoir d'achat. Le sociologue Maurice HALBWACHS¹⁴ a fait des études sur les classes ouvrières et a mené plusieurs enquêtes. Il a mis en évidence des liens entre classes sociales et niveaux de consommation de produits alimentaires comme la viande, le pain, le beurre ou les légumes.

On peut penser que l'avènement des industries pousse la société à participer à une consommation de masse, ainsi que l'apparition de l'importation et l'arrivée des hypermarchés proposant une multitude de produits alimentaires avec différentes gammes de prix. Grâce à cela, la consommation des produits est accessible à toutes les classes socio-économiques. C'est ainsi que cet événement a changé les habitudes alimentaires.

D'après un article d'Hélène ESCALON et de François BECK « *Les jeunes et l'alimentation : Des comportements sexués, évoluant avec l'âge et socialement marqués* », « *des inégalités budgétaires apparaissent fortement marquées en ce qui concerne la consommation d'aliments favorables à la santé. Les enfants d'ouvriers et d'employés*

¹³ Agreste.agriculture.gouv. *Les différences sociales en matière d'alimentation [en ligne]*. Disponible sur <http://agreste.agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/analyse641310.pdf>. (Consulté le 11-3-2019).

¹⁴ [Maurice Halbwachs sociologue français \(1877-1945\) auteur d'une thèse sur La classe ouvrière et les niveaux de vie.](#)

mangent moins fréquemment de fruits et de légumes que ceux issus de familles de cadres. Les enfants de chômeurs et ceux vivant dans un ménage dont les revenus sont plus faibles mangent moins de légumes. Les fruits et légumes apparaissent ainsi, tant pour les jeunes que pour les adultes, comme un « marqueur social », ce groupe d'aliments étant identifié comme un de ceux dont le niveau de consommation apparaît le plus lié au statut socio-économique et aux inégalités de santé ».

Néanmoins ce que l'on consomme ne dépend pas seulement de son revenu, mais aussi de sa position dans la société. Par exemple, à revenu égal, un ouvrier ne consomme pas de la même façon qu'un employé, et les consommations des personnes d'origine rurale diffèrent également de celles d'origine urbaine.

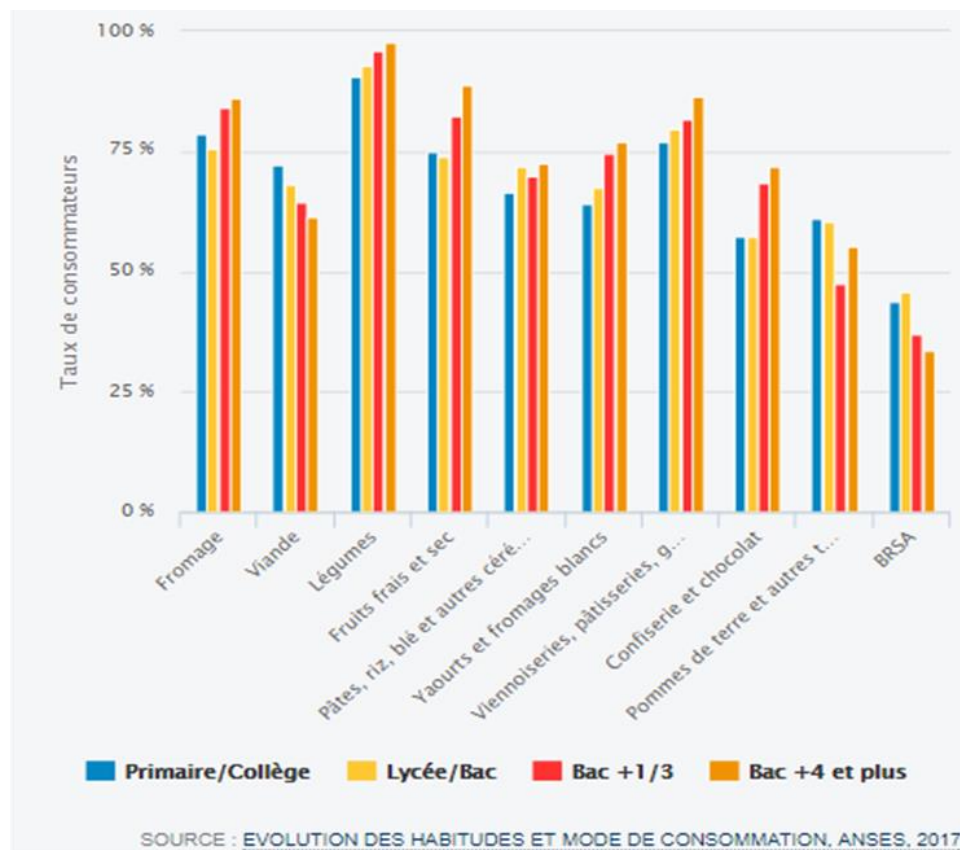
D'après l'article de Nicolas BELORGEY, « Sociologie de l'alimentation : les cinq portes de l'entrée par les familles », « Pierre BOURDIEU, sociologue français, a formulé deux oppositions dans les consommations alimentaires : l'une globalement structurée selon le niveau de capital, l'autre selon la composition, plutôt économique ou culturelle, de ce capital. Selon lui, « le véritable principe des différences qui s'observent dans le domaine de la consommation et bien au-delà, est l'opposition entre les goûts de luxe (ou de liberté) et de nécessité », qui correspond respectivement à des niveaux élevé ou faible de capital ».

D'après le livre de Martine COURT « Sociologie des enfants » (p. 36, 37), « dans les familles de cadres et de professions intermédiaires, l'alimentation des enfants s'accompagne fréquemment de visées éducatives. Les mères souhaitent apprendre à leurs enfants à manger « de tout » et notamment à apprécier les aliments définis comme « sains », non seulement parce qu'elles considèrent ces habitudes bénéfiques du point de vue de la santé, mais aussi parce qu'elles les perçoivent comme socialement distinctives. Dans les familles ouvrières, l'abondance alimentaire offerte aux enfants constitue par ailleurs souvent un enjeu de valorisation parentale. Pouvoir nourrir ses enfants, et plus encore pouvoir les gâter, est un motif de fierté, le point d'honneur parental par excellence. Enfin, les pratiques des parents de milieux populaires peuvent trouver leur principe dans un désir d'intégration sociale. Acheter aux enfants les

produits alimentaires qu'ils aiment ou bien, les emmener au fast-food signe la victoire sur le manque et atteste la participation à la société de consommation ».

Enfin, d'après l'ANSES, l'agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail, la consommation d'aliments va varier selon le niveau d'études. Les parents vont alors transmettre à leur enfants un comportement alimentaire qui diffère selon leur niveau d'étude (Figure n°4).

Figure n°4 : Consommation alimentaire des français selon leur diplôme (pour les adultes de 18 à 79 ans) - Anses.



1.4.4 - LES MEDIAS

D'après le livre le « *Le bon choix pour vos enfants* » de Collectif LaNutrition (page 4,5), « une étude Ipsos menée en 2015 a démontré que les enfants de 4 à 14 ans passent en moyenne trois heures par jour devant les écrans (télévision, smartphone, tablette). Exposés aux publicités ces enfants sont ceux qui prennent le plus facilement le contrôle

du chariot de courses lors des courses dans les supermarchés et ils n'hésitent pas à le remplir d'aliments vus sur leurs écrans ».

De plus, les agences de publicités utilisent plusieurs voies pour atteindre les enfants. Les panneaux d'affichage, les publicités, le placement de produit dans les émissions, les films, et applications pour Smartphones, sont souvent utilisés pour livrer des messages et attirer les jeunes. Même si la technologie et les techniques publicitaires ne cessent d'évoluer, la télévision reste le moyen le plus courant et le plus important de commercialisation des aliments et boissons auprès des enfants dès le plus jeune âge.

Enfin, certaines études ont démontré des similitudes importantes entre le comportement des enfants et ce à quoi ils sont exposés à la télévision. Les publicités pour les sodas et les préparations industrielles leur font préférer ces produits à des aliments plus sains. Exposer les enfants de façon répétitive à des publicités promulguant des produits dit de « malbouffe » favorisent l'obésité infantile.

La diminution de l'exposition des enfants à la publicité engendrera des améliorations sur leur santé, et les protégera de l'influence des marques qui souhaitent recruter leurs futurs consommateurs dès leur plus jeune âge.

Chapitre 2 - LA RESTAURATION SCOLAIRE ET SES DEBUTS

2.1 - L'HISTOIRE DE LA RESTAURATION SCOLAIRE

2.1.1 - LA FIN DU XIX^{ÈME} SIECLE

L'histoire de la restauration scolaire remonte au XIX^{ème} siècle. A la base, la restauration scolaire était destinée aux plus nécessiteux. Cependant, ses premières expériences restent locales, notamment dues aux conditions d'accueil ainsi qu'à une hygiène alimentaire très limitée. Les repas collectifs étaient préparés par les parents ou les enseignants.

De plus, à cette époque, la restauration scolaire n'était pas à l'ordre du jour mais elle est devenue peu à peu une obligation. Cette obligation est notamment due à un éloignement entre le domicile des enfants (vivant pour une très importante majorité à la campagne) et leur école (généralement située en ville) ou à un retour au domicile impossible à la pause du déjeuner.

La restauration scolaire en école primaire commence à se mettre en place lors de la mise en place des lois Jules Ferry de 1881. Les lois Jules FERRY sont un groupement de lois concernant l'école primaire. Ces lois rendent l'enseignement obligatoire et gratuit dans les écoles publiques en école primaire (de 6 à 13 ans).

2.1.2 - LE DEBUT DU XX^{ÈME} SIECLE

La restauration scolaire connaît un essor lors de la Première Guerre Mondiale (1914 - 1918) où des repas et notamment des soupes populaires sont mis en place à l'école par des associations de bienfaisance afin d'assurer la prise de repas pour le déjeuner.

À l'époque, les cantines sont agencées à partir de l'école ainsi que de la commune sans que l'État n'y participe. La cantine de restauration en école primaire est ouverte à tous les enfants et garde un aspect d'œuvre de charité.

Les premiers repas type des enfants sont composés : de pain, de lard ou d'une soupe confectionnée à la cantine. Cependant, le repas du midi pouvait aussi être composé d'un plat unique préparé par les parents à la maison (sous forme de pique-nique). Les repas sont pris dans les salles de classe en hiver et en extérieur l'été.

En règle générale, « *les repas sont surveillés par l'instituteur de la classe (article 9, paragraphe 1er du A.R.M. 18 janvier 1817, modifié le 9 février 1925) qui a l'obligation d'être aux aguets des enfants* » ¹⁵.

Au cours du milieu du XX^{ème} siècle, une loi issue de la « *recommandation n°33 de la XIV^{ème} conférence internationale de l'instruction publique de l'UNESCO demande : qu'une cantine soit prévue lors de la construction de nouvelles écoles...* » ¹⁶.

À partir de 1936, la présence d'un réfectoire est obligatoire pour toute nouvelle construction d'école ou le réaménagement d'établissement existant. En 1938, environ 9000 cantines sont créées et sont principalement situées dans les grandes villes.

Dès 1951, l'UNESCO (Organisation des Nations Unies pour l'Éducation, la Science et la Culture) prévoit qu'une restauration scolaire doit être présente à toutes les nouvelles constructions d'établissements scolaires au vu du point éducatif du repas pris durant le temps scolaire.

En 1960, le « baby-boom » induit des élèves supplémentaires à se nourrir. De ce fait, l'éducation sur les apports nutritionnels devient aussi importante que l'éducation intellectuelle et physique.

D'après la « *circulaire n° 65-249 relative à l'élaboration et à l'approbation des programmes pédagogiques des constructions scolaires du premier* » de FOUCHET Christian, l'expression « restaurants d'enfants » apparaît officiellement le 15 juin 1965.

¹⁵ Le temps des instituteurs. *La restauration scolaire : la surveillance des cantines [en ligne]*. Disponible sur <http://www.le-temps-des-instituteurs.fr/peri-la-cantine.html>. (Consultés le 15-12-2018).

¹⁶ UNESCO. *Recommandation n°33 conférence internationale de l'instruction publique de l'UNESCO [en ligne]*. Disponible sur http://www.unesco.org/education/pdf/34_77_F.PDF. (Consulté le 15-12-2018).

À partir des années 70, des associations laïques rédigent des textes concernant les différentes préparations, les transports alimentaires ainsi que les différents moyens de conservations.

En parallèle, des mouvements divers dans les collectivités sont constatés :

Les cuisines centrales se développent, des procédés de remise en température apparaissent sur le marché. Les liaisons chaudes et froides affinent leurs techniques.

« *Circulaire du 9 juin 1971* »¹⁷ : Mise en place d'un communiqué sur l'alimentation rappelant les principes de la décomposition des menus.

La restauration scolaire en école primaire va connaître un essor entre les années 1970 et 1990 avec notamment l'innovation des techniques de production de repas, la création de nouveaux matériels, une meilleure gestion des régies municipales avec la prise en charge de la restauration scolaire par les communes, la mise en place de circulaires concernant la structuration et l'élaboration des repas ainsi qu'une amélioration de l'accueil et de l'encadrement des enfants.

D'autre part, la restauration commerciale privée commence à s'implanter dans les collectivités. De plus, les collectivités décident de concéder la restauration scolaire à des sociétés privées issues de la restauration collective.

2.1.3 - LE DEBUT DU XXI^{EME} SIECLE

2000 : Le Programme National Nutrition Santé (PNNS) est lancé. Celui-ci mentionne la restauration scolaire comme un moyen d'éducation nutritionnelle. Le PNNS a donc pour objectif de lutter contre l'obésité et éduquer les plus jeunes à une bonne alimentation.

2001 : Une politique de lutte contre l'obésité est mise en place progressivement par le PNNS. Elle a pour but : « *d'améliorer l'état de santé de la population en agissant sur un de ces déterminants majeurs, la nutrition* »¹⁸.

¹⁷ Le ministre de la santé publique et de la sécurité sociale et le ministre de l'éducation nationale. *Circulaire du 9 juin 1971 [en ligne]*. Disponible sur <http://www.afpssu.com/wp-content/uploads/2013/12/circulaire-de-l%C3%A9colier-1971.pdf>. (Consulté le 16-12-2018).

¹⁸ Santé publique France. *PNNS, 2001 [en ligne]*. Disponible sur <http://invs.santepubliquefrance.fr/Dossiers-thematiques/Maladies-chroniques-et-traumatismes/Nutrition-et-sante/Contexte-et-presentations-generales/PNNS>. (Consulté le 15-12-2018).

2011 : Pour conclure, le dernier grand changement fut opéré le 2 octobre 2011. Ces règles, sont appelées GEMRCN. Ce décret fût publié afin « *d'améliorer la qualité nutritionnelle des repas servis* » ¹⁹.

De nos jours, la scolarité est organisée en cycles par la « *loi d'orientation du 10 juillet 1989 modifiée par le décret n°2013-682 du 24 juillet 2013* » ²⁰ (Tableau n°2).

Tableau n°2 : Organisation de l'école primaire.

ECOLE PRIMAIRE								
ECOLE MATERNELLE				ECOLE ELEMENTAIRE				
Toute Petite Section	Petite Section	Moyenne Section	Grande Section	CP	CE1	CE2	CM1	CM2
Cycle des apprentissages premiers				Cycle des apprentissages fondamentaux			Cycle de consolidation	

¹⁹ [Legifrance. Arrêté du 30/09/11 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire \[en ligne\]. Disponible sur https://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000024614763&categorieLien=id](https://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000024614763&categorieLien=id). (Consulté le 15-12-2018).

²⁰ Legifrance. Décret n° 2013-682 du 24 juillet 2013 relatif aux cycles d'enseignement à l'école primaire et au collège [en ligne]. Disponible sur <https://www.legifrance.gouv.fr/eli/decret/2013/7/24/MENE1318869D/jo/texte>. (Consulté le 16-12-2018).

Chapitre 3 - ÉVOLUTION DE L'ALIMENTATION CHEZ L'ENFANT

3.1 - LES COMPORTEMENTS ALIMENTAIRES D'AUJOURD'HUI

De nos jours, dans la société du XXI^{ème} siècle, les Hommes prennent davantage conscience de l'impact de leurs habitudes alimentaires sur l'environnement. Ainsi, certaines personnes viennent à modifier leurs comportements alimentaires. Nous adoptons de nouveaux modes de consommations. L'émergence des industries agroalimentaires qui commercialisent des plats préparés, pleins d'additifs, des fruits et légumes chargés de pesticides et importés du monde entier, la face cachée des produits industriels est démasquée. Et même si certains en consomment encore, beaucoup de Français privilégient les produits naturels, ils portent de l'importance au label d'agriculture biologique, à la provenance des produits, produits locaux, ce qui favorise les circuits courts. Les consommateurs commencent à préserver leur bien-être, leur santé, et également celui de la planète, ils veulent que leurs achats aient une conséquence positive sur la Terre. Ils souhaitent manger sainement, équilibré et responsable.

« Il y a aujourd'hui 82 % des Français qui ont le sentiment d'être plus attentifs à ce qu'ils mangent qu'il y a trois ans contre seulement 8,7 % qui n'ont rien changé à leurs habitudes selon une étude menée sur l'éthiques alimentaires par l'Observatoire Société et Consommation (ObSoCo) »²¹.

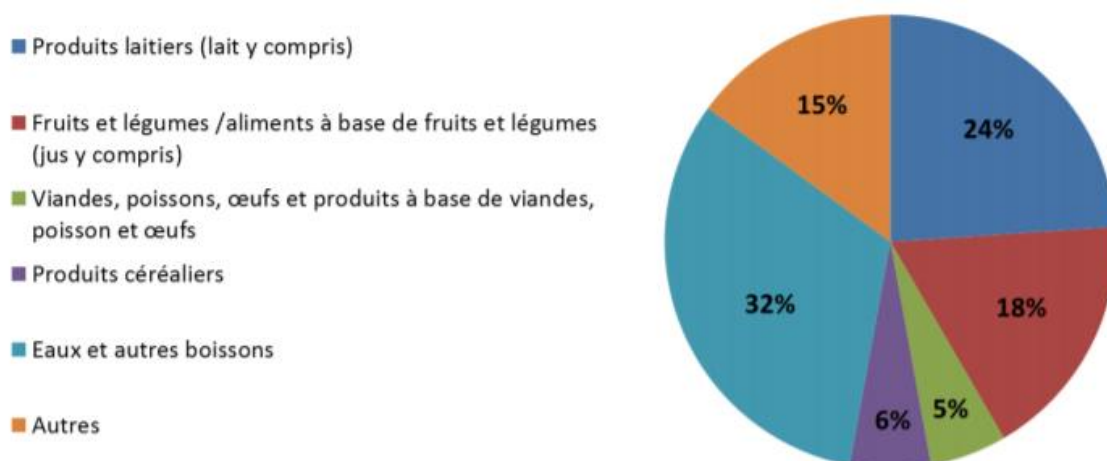
Mais les nouvelles tendances de consommations comprennent également des modes d'alimentation particuliers et spécifiques : parfois pour des raisons médicales (allergies alimentaires, intolérance au gluten, intolérance au lactose, régimes restrictifs...), parfois pour des raisons éthiques (véganisme, végétarisme...) et parfois pour d'autres raisons non clairement identifiées par les consommateurs eux-mêmes (crudivorisme, insectivorisme, régime sans gluten, etc.). Ces nouveaux régimes alimentaires sont la preuve d'un changement de mode de vie des Français. Ces changements viennent aussi s'installer chez les plus petits, en effet, certains enfants ne consomment pas de viande, soit d'un point de vue éthique soit d'un point de vue religieux. Ainsi, la restauration scolaire commence et essaye de mettre en

²¹ LSA Commerce et Consommation. *La vague des produits sains est en train de déferler sur la grande consommation. Et les Français dans tout ça ? Sensibilisés, ils expriment des attentes fortes dans ce domaine [en ligne]*. Disponible sur <https://www.lsa-conso.fr/dossier-manger-sain-les-francais-en-ont-de-plus-en-plus-envie,270572>. (Consulté le 15-12-2018).

place un menu végétarien en cantine scolaire afin de répondre aux attentes du foyer familial de l'enfant.

Nous avons observé ce que les enfants consomment de nos jours (**Figure n°5**).

Figure n°5 : Répartition des quantités consommées d'aliments chez les enfants de 0 à 10 ans ²².



Ce graphique représente la répartition des quantités consommées d'aliments chez les enfants de 0 à 10 ans. On peut voir qu'ils consomment en quantité la plus importante l'eau et les autres boissons avec 32 %, puis ils consomment 24 % de produits laitiers et 15 % représentant tout ce qui est plats cuisinés, industriels, les sucreries ou bien les biscuits salés. Ces 15 % font partie des trois premiers contributeurs à leur ration journalière. Cette consommation de produits industriels stagne et reste toujours présente depuis.

« Les aliments transformés représentent diverses catégories comme les plats cuisinés, les jus de fruits, les sandwichs, les pizzas, les viennoiseries, pâtisseries etc... Ils peuvent être fabriqués par les industries, ou être fait maison ou bien de production artisanale ou autres. Une étude (INCA3) a montré une part plus élevée de consommation d'aliments transformés qu'auparavant. Ces aliments seraient même consommés par deux tiers chez les enfants. Ce qui prouve que les industries arrivent très bien encore à

²² Anses. Evolution des habitudes et modes de consommation : Répartition des quantités consommées d'aliments chez les enfants de 0 à 10 ans [en ligne]. Disponible sur <https://www.anses.fr/fr/system/files/PRES2017DPA04.pdf>. (Consulté le 14-2-2019).

influencer les enfants sur leurs préférences alimentaires et leur mode de consommation » ²³.

3.2 - LE ROLE DE LA RESTAURATION SCOLAIRE

Aujourd'hui la restauration scolaire essaye de s'adapter à un nouveau besoin social. Il y a beaucoup de grandes tendances avec de nouvelles attentes. Depuis l'obligation de la construction ou l'aménagement d'un réfectoire, les repas de la cantine ont pris une autre dimension en France. La restauration scolaire joue un rôle essentiel et est en évolution constante. Depuis le début du XXI^{ème} siècle le rôle de la restauration a pris un autre tournant, il ne se limite plus uniquement à nourrir les enfants. L'évolution des comportements alimentaires et de nouvelles « attitudes » alimentaires viennent bousculer la restauration scolaire. Les régimes végétariens et végétaliens arrivent peu à peu, généralement un menu adapté sans viande est proposé comme alternative. De plus ces changements peuvent être aussi influencé par la culture, l'origine ou la religion de l'enfant.

« La restauration scolaire joue un rôle déterminant sur l'apprentissage des goûts en montrant quotidiennement tout au long de l'année aux enfants qu'est-ce qu'un repas équilibré. Puis jour après jour l'enfant, conquis ou non prendra l'habitude d'apprécier ou non l'aliment. La restauration scolaire joue un rôle social, puisqu'elle fournit à chaque enfant un repas équilibré correspondant à ses besoins physiologiques. Ce repas est une égalité sociale, c'est offrir le même repas à tous les enfants sans prendre en compte les facteurs sociaux qui le constitue (famille, classe sociale, etc.) » ²⁴.

3.2.1 - EVOLUTION DE LA RESTAURATION SCOLAIRE

La mise en place d'une norme de composition des repas et de règles sur la sécurité des aliments traite les besoins nutritionnels des enfants et énonce des recommandations pour

²³ Anses. *Evolution des habitudes et modes de consommation : Une consommation accrue d'aliments transformés [en ligne]*. Disponible sur <https://www.anses.fr/fr/system/files/PRES2017DPA04.pdf>. (Consulté le 14-2-2019).

²⁴ Institut National de la Consommation. *Cantine : Quels sont les enjeux de la restauration scolaire ? [en ligne]*. Disponible sur <https://www.inc-conso.fr/content/alimentation/cantine-quels-sont-les-enjeux-de-la-restauration-scolaire>. (Consulté le 14-2-2019).

garantir l'équilibre alimentaire. Elle instaure l'école comme l'un des lieux de l'éducation nutritionnelle et de l'éducation au goût.

L'élaboration de préparations culinaires dans les classes (janvier 2002) traite : la sécurité des aliments lors de goûters organisés par les parents d'élèves, anniversaires d'enfants, fêtes de fin d'année, etc.

« L'accueil en collectivité des enfants et des adolescents atteints de troubles de la santé a pour but d'harmoniser les conditions d'accueil en collectivité des enfants atteints de maladie chronique, d'allergie et d'intolérance alimentaire. La création du PAI en 2003 (Plan Alimentation Individualisé) »²⁵.

Au niveau de la santé des élèves, « la circulaire n° 2003-210 relative à la santé des élèves dans le cadre du programme quinquennal de prévention et d'éducation (BOEN n°46 du 11 décembre 2003) préconise des mesures concrètes dans le domaine de la prévention du surpoids et de l'obésité. En particulier, elle recommande l'installation de fontaines à eau réfrigérée dans les établissements scolaires en concertation avec les collectivités territoriales concernées »²⁶.

En France, beaucoup de moyens de prévention contre l'obésité ont été mis en place, et certains dispositifs concrets ont su être appliqués à la restauration scolaire. Beaucoup d'enfants consomment des produits industriels.

Les causes qui provoquent l'apparition du surpoids ou de l'obésité sont souvent dues à un déséquilibre des apports nutritionnels journaliers, une consommation accrue de produits transformés qui contiennent beaucoup d'additifs, beaucoup de sucre ou de sel. Mais cela peut aussi être dû à un manque d'activité et à des facteurs environnementaux (famille, situation sociale, situation économique etc.).

²⁵ Ministère de l'éducation nationale enseignement supérieur de recherche. *Encart n°34 du 18 septembre - Enfants et adolescents atteints de troubles de santé [en ligne]*. Disponible sur <https://www.education.gouv.fr/bo/2003/34/MENE0300417C.htm>. (Consulté le 14-2-2019).

²⁶ Marie-Line HUC. *Dossier : La restauration scolaire, évolution et contraintes réglementaires [en ligne]*. Disponible sur <http://institutDanone.org/objectif-nutrition/la-restauration-scolaire-evolution-et-contraintes-reglementaires/dossier-la-restauration-scolaire-evolution-et-contraintes-reglementaires/>. (Consulté le 11-3-2019).

« Les produits céréaliers, les produits laitiers, les viandes, poissons et œufs, et les fruits et légumes représentent aujourd'hui plus de la moitié des apports totaux en énergie (environ 55 %), quel que soit l'âge »²⁷.

« Une étude a montré que le taux de surpoids s'élève à 11,8 % en 2015 contre 13,6 % en 2006 chez les enfants âgés de 6 à 17 ans, ce qui témoigne d'une légère baisse. Mais le taux d'obésité lui légèrement augmenté passant à 4,1 % en 2015 contre 2,6 % en 2006 »²⁸. Ces pourcentages montrent que les problèmes de santé chez les enfants sont encore présents et représentent donc un enjeu majeur. La restauration scolaire doit mettre en œuvre des moyens pour équilibrer l'alimentation, la nutrition et la santé de chaque enfant. Elle va donc suivre le PNNS, qui va permettre de répondre à ses besoins.

3.2.2 - LE PLAN NATIONAL NUTRITION SANTE

Lancé en 2001, le PNNS, qui est un plan de santé publique, vise à améliorer l'état de santé de la population en agissant sur l'un de ses déterminants majeurs : la nutrition (**Figure n° 6**).

Il est un point non négligeable au sein d'une cantine scolaire puisque la santé doit être prise en compte dès le plus jeune âge. La nutrition des enfants est importante et s'entend comme l'équilibre entre les apports liés à l'alimentation et les dépenses occasionnées par l'activité physique, c'est elle qui constitue les enfants de demain. Une nutrition satisfaisante est un facteur de protection de la santé, la mise en place de PNNS au sein de cantine scolaire va permettre de réduire et prévenir au mieux le futur des enfants. C'est-à-dire de pouvoir éviter certaines maladies, comme les maladies cardio-vasculaires et les cancers. Des facteurs nutritionnels sont aussi impliqués dans le risque ou la protection vis-à-vis du diabète, de l'obésité, ou de l'ostéoporose.

²⁷ Anses. *Evolution des habitudes et modes de consommation : Une consommation accrue d'aliments transformés [en ligne]*. Disponible sur <https://www.anses.fr/fr/system/files/PRES2017DPA04.pdf>. (Consulté le 14-2-2019).

²⁸ Santé publique France. *Etude ESTEBAN 2014 - 2016 Stabilisation du surpoids et de l'obésité chez l'enfant et l'adulte [en ligne]*. Disponible sur <https://www.santepubliquefrance.fr/Actualites/Etude-ESTEBAN-2014-2016-Chapitre-corpulence-stabilisation-du-surpoids-et-de-l-obesite-chez-l-enfant-et-l-adulte>. (Consulté le 11-3-2019).

Figure n° 6 : Guide alimentaire, PNNS, Campagne de 2002.



Pour poursuivre l'enjeu santé et social, la restauration scolaire se fixe de nouveaux objectifs. Depuis quelques années, la question du biologique est en plein essor, ayant pour but de nourrir plus sainement les consommateurs et ici particulièrement les enfants qui se restaurent en cantine scolaire mais également pour le bien-être de la planète. Le gouvernement a pour objectif de pouvoir offrir 50 % de produit biologique dans les assiettes d'ici 2022. Le « bio » exige aussi une forte implication des communes. Pour avoir des produits de qualité, il faut nouer des partenariats avec des petits producteurs locaux. Tout cela doit être inscrit dans les cahiers des charges. Également, les communes doivent avoir le budget pour réaliser ce changement, il est démontré qu'avec un taux de 10 % de produit biologique, la facture sera plus élevée de 7,3 %.

De plus, il est également mis en vigueur la présence de repas végétariens dans les cantines et l'abandon de barquettes de cuisson en plastique d'ici 2025.

Les menus sont adaptés aux besoins nutritionnels des enfants. D'après le guide du PNNS - Le guide nutrition des enfants et ados pour tous les parents, « *la fréquence de présentation des plats doit être respectée afin de préserver l'équilibre alimentaire selon les principes suivants :*

- *proposer quatre ou cinq plats à chaque déjeuner ou dîner, dont nécessairement un plat principal comprenant une garniture, et un produit laitier ;*
- *respecter les exigences minimales de variété des plats servis ;*
- *mettre à disposition des portions de taille adaptée ;*
- *définir les règles adaptées pour le service de l'eau, du pain, du sel et des sauces ».*

Plusieurs objectifs initialement fixés ont été partiellement ou totalement atteints, comme la réduction de surpoids et de l'obésité chez l'enfant, la réduction de la consommation de sel ou de sucre. Pourtant, ces améliorations n'ont pas concerné de façon homogène toutes les composantes de la population et les inégalités sociales de santé se sont creusées dans le domaine de la nutrition.

3.3 - LES NOUVEAUX ENJEUX DE LEGISLATION

3.3.1 - LA LOI ALIMENTATION

La loi alimentation est une loi française issue des États Généraux de l'Alimentation (Egalim) lancés en 2017 réunissant la société civile consommateurs, industriels de l'agroalimentaire, commerces de la grande distribution et pouvoirs publics.

Cette loi vise à rétablir l'équilibre des relations commerciales producteurs-grande distribution et à rendre accessible une alimentation saine et durable pour tous les consommateurs.

Voici ses principaux axes d'actions :

- **Un minimum de produit issus de l'agriculture biologique et d'alimentation « soucieuse de l'environnement » dans les restaurants scolaires**

La loi prévoit 50 % de produits locaux dont 20 % issus de l'agriculture biologique ou intégrant la préservation de l'environnement dans la restauration collective d'ici 2022.

Selon l'Agence BIO (Agence Française pour le Développement et la Promotion de l'Agriculture Biologique), le secteur scolaire enregistre une avance confortable avec 79 % des établissements qui proposaient du « bio » en 2017, contre seulement 47 % dans le secteur du travail et 30 % dans le secteur de la santé et du social.

D'autre part, « les produits locaux, fortement plébiscités par les consommateurs et les élus locaux, ne sont pas mentionnés explicitement dans le projet de loi. Deux raisons à cela. D'une part, le local n'est pas un signe de qualité. En effet, un porc local peut être issu d'un

élevage industriel hors sol de même qu'une pomme locale peut avoir subi plusieurs traitements phytosanitaires » ²⁹.

- **L'interdiction de bouteilles d'eau en plastique dans les restaurants scolaires d'ici 2020**

« L'utilisation de bouteilles en plastique d'eau plate dans le cadre des services de restauration collective scolaire sera interdite en 2020 au profit de l'utilisation de matériaux inertes et durables, et prioritairement du verre » ³⁰.

- **Le plastique plus largement interdit**

Les pailles, les couverts, plateaux-repas, pots à glace, saladiers, boîtes et bâtonnets mélangeurs pour boissons seront interdits en 2020. La loi prévoit désormais aussi la fin de l'utilisation de contenants alimentaires de cuisson, de réchauffage et de service en matière plastique dans les services de restauration collective des établissements scolaires et universitaires avant 2025.

- **Expérimentation du menu végétarien dans les restaurants scolaires**

« Toutes les écoles devront pendant deux ans à titre d'essai, proposer des menus végétariens, ceci au moins une fois par semaine. Celui-ci pourra être composé de protéines animales avec par exemple du lait, des œufs, et également végétales avec des légumineuses, des céréales. Cela permettra de mesurer le taux de gaspillage de la viande et du poisson qui est pour le moment élevé » ³¹.

²⁹ La gazette Santé Social. *Loi Alimentation : la restauration collective va devoir se mettre au durable [en ligne]*. Disponible sur <http://www.gazette-sante-social.fr/46781/loi-alimentation%E2%80%85-la-restauration-collective-va-devoir-se-mettre-au-durable>. (Consulté le 16-3-2019).

³⁰ Restauration 21. *Ce qu'implique la loi alimentation pour la restauration : Les bouteilles d'eau plate interdites en restauration collective scolaire [en ligne]*. Disponible sur <https://www.restauration21.fr/restauration21/2018/10/ce-quimplique-la-loi-alimentation-pour-la-restauration-r%C3%A9sum%C3%A9.html>. (Consulté le 18-3-2019).

³¹ Restauration 21. *Ce qu'implique la loi alimentation pour la restauration : Expérimentation du menu végétarien dans les restaurants scolaires [en ligne]*. Disponible sur <https://www.restauration21.fr/restauration21/2018/10/ce-quimplique-la-loi-alimentation-pour-la-restauration-r%C3%A9sum%C3%A9.html>. (Consulté le 18-3-2019).

3.3.2 - CIRCULAIRE N°2001-118 DU 25 JUIN 2001 : COMPOSITION DES REPAS SERVIS EN RESTAURATION SCOLAIRE ET SECURITE DES ALIMENTS.

D'après le guide du PNNS, le guide nutrition des enfants et ados pour tous les parents, « *la circulaire interministérielle daté de juin 2001 précise les recommandations en matière de nutrition et de sécurité alimentaire en restauration scolaire. Élaboré en collaboration avec des experts de la nutrition de l'enfant et des fédérations de parents d'élèves, il préconise de respecter les principes suivants :*

Le repas doit être conçu pour apporter ce dont votre enfant a besoin en fibres, vitamines, protéines, fer et calcium et pour limiter les apports en matière grasse.

Pour cela, il doit comporter chaque jour une crudité ou un fruit, un plat à base de viande ou de poisson, de légumes cuits et ou des féculents, un produit laitier, sans oublier le pain et l'eau.

Il est également recommandé :

- *De veiller à habituer les enfants à manger peu salé ;*
- *D'adapter les portions à l'âge des enfants ;*
- *De consacrer au repas au moins une demi-heure ;*
- *De mettre à disposition des élèves de distributeur d'eau plutôt que de boissons sucrées.*

Pour aider les responsables de la restauration à respecter ses recommandations la circulaire fournit des indications sur la fréquence des aliments au menu, et recommande par exemple de limiter la fréquence des frites ou autre produit à frire riches en graisse et de proposer plus souvent les produits laitiers, riches en calcium. »

3.3.3 - LOI N°2016-1771 DU 20 DECEMBRE 2016 RELATIVE A LA SUPPRESSION DE LA PUBLICITE COMMERCIALE DANS LES PROGRAMMES JEUNESSE DE LA TELEVISION PUBLIQUE

D'après le service public, cette loi prévoit, depuis janvier 2018, « *la suppression de la publicité commerciale à destination des enfants de moins de 12 ans dans les émissions destinées à la jeunesse de la télévision publique, un quart d'heure avant, pendant et un quart d'heure après les programmes. Les messages génériques pour des biens ou*

services relatifs à la santé et au développement des enfants ou les campagnes d'intérêt général ne sont pas concernés »³².

« Cette loi a été mise en place pour des raisons de santé publique. Selon le Conseil Supérieur de l'Audiovisuel (CSA), les enfants de 4 à 10 ans passent plus de deux heures par jour devant la télévision et 10 % de leur temps de visionnage est consacré à la publicité »³³. Celle-ci exerce une forte influence sur leurs choix en matière de jouets, de produits de divertissements, de nourriture et encourage notamment des préférences alimentaires nocives pour leur santé ainsi que la dépendance aux marques.

CONCLUSION PARTIE 1

Cette première approche, nous permet de comprendre l'importance des changements de comportements chez les enfants. Grâce à l'histoire de la restauration scolaire et l'évolution des habitudes alimentaires chez l'enfant, nous observons les enjeux en termes d'alimentation en fonction de l'environnement extérieur.

La rédaction de cette première partie a été établie grâce à nos recherches documentaires, nos études terrains, nos tests projectifs que nous expliquons en détails dans cette deuxième partie.

³² Alerte écrans. *Télévision : moins de publicité pour les enfants sur les chaînes publiques [en ligne]*. Disponible sur <http://www.alertecran.org/2018/02/05/television-moins-de-publicite-pour-les-enfants-sur-les-chaines-publiques/>. (Consulté le 19-3-2019).

³³ *Sénat. Proposition de loi visant à lutter contre l'exposition précoce des enfants aux écrans [en ligne]*. Disponible sur <http://www.senat.fr/rap/l18-131/l18-131.html>. (Consulté le 19-3-2019).

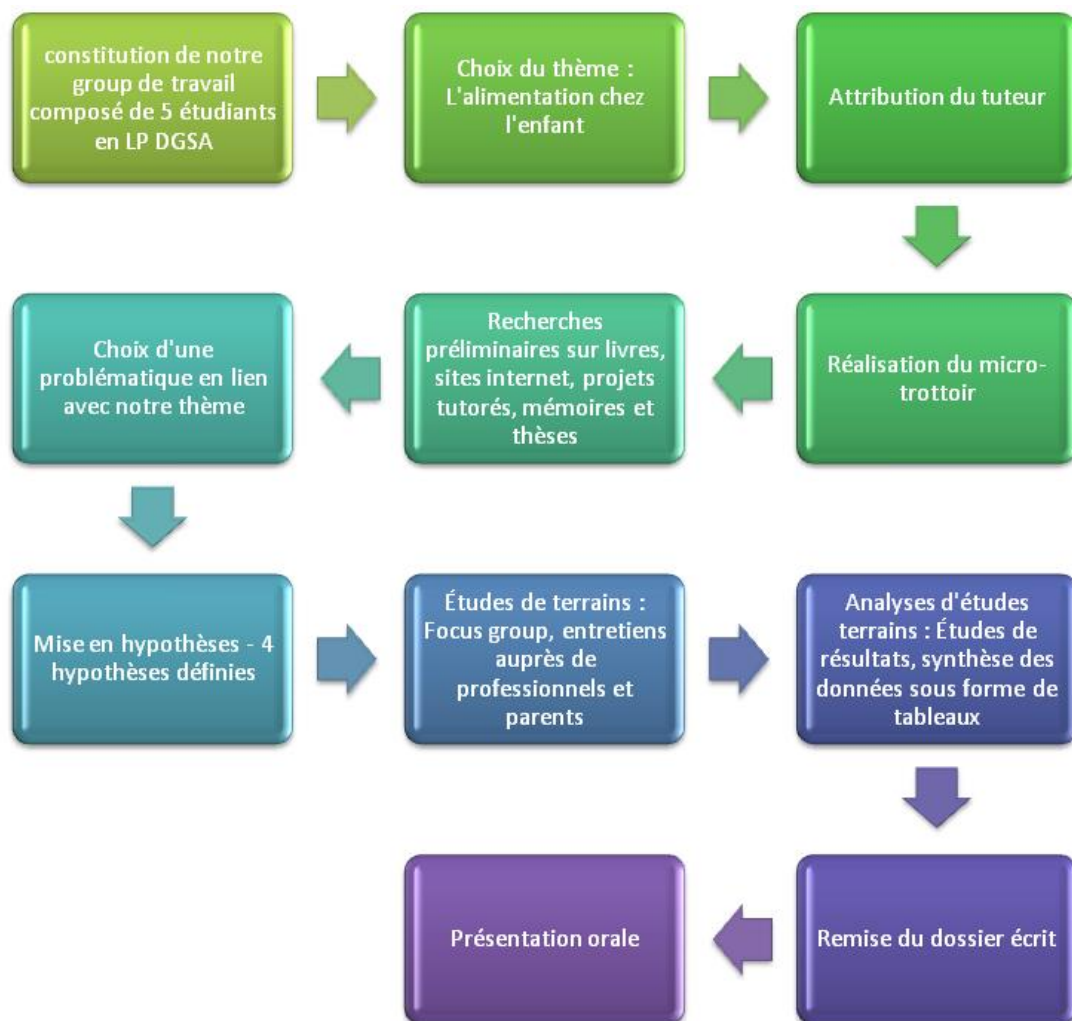
PARTIE 2 - LA PRESENTATION DE NOTRE METHODOLOGIE

Chapitre 1 - LE DEROULEMENT DE NOTRE METHODOLOGIE

Dans cette première partie nous avons décidé de créer un schéma qui retrace notre organisation durant la réalisation de notre projet tutoré (Figure n°7). On y retrouve les étapes clés pour réaliser à bien ce dossier dans lequel nous nous sommes tous impliqués.

Dans la deuxième partie nous allons détailler le choix de notre thème ainsi que l'élaboration de notre problématique. Le chapitre 2 sera dédié aux hypothèses choisies en fonction de notre problématique. Dans le chapitre 3, nous expliquerons en détails les études terrains que nous avons réalisés pour répondre aux hypothèses choisies.

Figure n°7 : Schéma retraçant l'organisation de notre démarche durant le projet tutoré.



1.1 - LE CHOIX DE NOTRE THEME

Étant cinq étudiants en licence professionnelle Définition et Gestion des Systèmes Alimentaires (DGSA) notre thème c'est dirigé vers l'alimentation chez l'enfant. Nous avons décidé de choisir ce sujet naturellement. En effet, en tant que futurs cadres dans le secteur de la restauration collective, il est indispensable de connaître les attentes actuelles des convives. Le secteur de la restauration scolaire est en perpétuelle évolution. Tout en satisfaisant les convives, les professionnels de la restauration scolaire doivent répondre aux attentes des parents, en respectant les contraintes budgétaires, mais également prendre en compte l'éducation nutritionnelle. Ces facteurs affectent la croissance et la santé physique des enfants ainsi que leur développement psychosocial et affectif.

Au cours de notre formation, nous avons étudié plusieurs thèmes : les comportements alimentaires des enfants, le fonctionnement d'une cuisine centrale, l'histoire de la restauration scolaire, etc. Nous avons donc choisi d'étudier l'alimentation chez l'enfant afin d'en apprendre plus sur un sujet peu abordé et qui nous tient à cœur.

L'alimentation chez l'enfant est un thème très présent au sein de notre société de consommation. Comme par exemple à travers les médias avec les nombreuses publicités ciblant les consommateurs de demain. L'alimentation est une expérience essentielle dans la vie des enfants. Dès le plus jeune âge, il y a une découverte gustative qui se met en place. Cette découverte s'effectue à travers différents facteurs au sein de la vie des enfants. Tout autant à la maison qu'à la crèche puis à la cantine, il est donc indispensable pour les responsables, et cuisiniers des restaurants scolaires et de cuisine centrale de pouvoir donner le meilleur aux enfants. Le meilleur tant gustativement que nutritivement.

Durant notre année universitaire, nous avons eu l'occasion de visiter la cuisine centrale de la commune d'Eaunes (31) servant plus de 8 000 repas par jour dans le secteur de la restauration scolaire (crèche et école). Répondre aux attentes des convives est donc primordial pour le directeur de la cuisine centrale. Nous avons donc compris que les enfants sont exigeants mais ce ne sont pas les seuls acteurs de leur alimentation. En effet, l'objectif est double : d'un côté,

il faut satisfaire gustativement les enfants qui consomment les repas et d'un autre, il faut satisfaire les attentes des parents (repas sain, équilibré et responsable).

1.2 - L'ELABORATION DE LA PROBLEMATIQUE

1.2.1 - NOS RECHERCHES

Nous avons consacré une grande partie de notre temps à un travail de recherche, en nous intéressant à l'alimentation chez l'enfant. L'objectif fixé était de découvrir comment se développe les comportements alimentaires des enfants d'aujourd'hui mais aussi d'évaluer les facteurs qui les entourent pour aboutir à cette construction.

1.2.2 - LA PROBLEMATIQUE

Notre question de départ qui est : « **Comment évoluent les comportements alimentaires chez l'enfant ?** » nous a permis d'en déduire notre problématique : « **Comment les facteurs sociaux conditionnent-ils l'évolution des comportements alimentaires chez l'enfant ?** ».

Chapitre 2 - LES HYPOTHESES DU PROJET

Les comportements alimentaires chez les enfants évoluent depuis plusieurs années. Les enfants d'aujourd'hui jouissent d'une plus grande autonomie au sein de la famille et disposent d'un pouvoir décisionnel plus important que ceux des générations précédentes. Pour répondre à cette problématique nous avons déduit quatre hypothèses que nous avons détaillé ci-dessous.

- **Hypothèse 1 : Les facteurs extérieurs comme la télévision et la publicité conditionnent l'alimentation chez l'enfant.**

Au regard de cette hypothèse, nous souhaitons savoir si les facteurs extérieurs comme la télévision et la publicité influencent les enfants à consommer les produits des grandes marques. Mais également, comprendre pourquoi les enfants constituent un public cible pour les géants de l'industrie agro-alimentaire.

Nous avons observé que le marketing jeunesse se développe dans le secteur de l'agro-alimentaire. Dans une culture de consommation de masse, l'enfant joue un rôle primordial dans l'acte d'achat des parents. L'enfant est en capacité de dire ce qu'il souhaite avoir, il est capable d'influencer ses parents jusqu'à ce que ces derniers achètent un produit qu'ils n'auraient pas acheté habituellement. L'enfant devient prescripteur d'achat du foyer.

Pour vérifier cette hypothèse nous nous sommes posé différentes questions :

- Comment les enfants influencent les décisions d'achat de leurs parents ?
- Comment expliquer que les enfants parlent en marques et non pas du produit en lui-même ?
- Les parents sont-ils soumis aux géants de l'agro-alimentaire ?

- **Hypothèse 2 : L'influence des parents est un facteur qui conditionne l'enfant sur le plan alimentaire.**

A travers cette hypothèse nous souhaitons savoir si les parents influencent les enfants sur les habitudes alimentaires ayant un impact sur la santé mais également de connaître l'implication des parents dans la transmission de connaissances sur l'alimentation.

Les parents jouent un rôle important dans l'acquisition des habitudes alimentaires des enfants. L'environnement alimentaire peut avoir une influence positive ou négative sur les habitudes alimentaires des enfants. Différents facteurs comme l'environnement dans lequel la famille prend ses repas ou le temps accordé aux repas peuvent modifier la vision et la connaissance en termes d'alimentation chez l'enfant.

Pour émettre des réponses à cette hypothèse nous nous sommes posé ces questions :

- Quel rôle les parents occupent-ils dans la consommation chez l'enfant ?
- L'alimentation à la maison est-elle aussi importante que l'alimentation à la cantine ?
- La propre éducation alimentaire des parents joue-t-elle un rôle sur les comportements alimentaires des enfants ?

- **Hypothèse 3 : L'implication du personnel scolaire joue un rôle sur l'apprentissage de l'alimentation chez l'enfant.**

Grâce à cette hypothèse, nous souhaitons savoir si le personnel scolaire, c'est-à-dire l'ensemble de l'équipe pédagogique et le personnel de restauration, joue un rôle dans l'acquisition de connaissances liées à l'alimentation. En sachant que la sensibilisation des enfants, dès le plus jeune âge, passe par l'apprentissage à l'école.

L'alimentation joue un rôle important dans la croissance de l'enfant. L'éducation alimentaire accompagne les enfants tout au long de leur scolarité. Les professeurs et les animateurs contribuent à l'acquisition d'habitudes alimentaires. Cependant l'implication du personnel en contact avec les enfants les influencent de façon positive ou négative. Chaque enfant crée alors sa vision en termes d'alimentation.

Pour répondre à cette hypothèse, il est indispensable de répondre à différentes questions :

- Est-il important de développer la connaissance en termes d'alimentation dès la maternelle ?
- La mise en place d'activités influence-t-elle le comportement et les connaissances des enfants en termes d'alimentation ?
- Le personnel scolaire joue-t-il un rôle dans l'apprentissage alimentaire des enfants à l'école ?

- **Hypothèse 4 : La classe sociale des parents a un impact sur l'alimentation de l'enfant.**

A travers cette hypothèse, nous souhaitons comprendre si la classe sociale à laquelle les parents appartiennent influence les enfants dans leur comportement alimentaire. Les trois classes sociales présentent de nombreuses inégalités en ce qui concerne l'alimentation.

Les différences sociales n'ont pas disparu en matière d'alimentation, elles ont évolué depuis quelques années. La sédentarisation des populations et le manque de consommation de fruits et légumes sont des facteurs qui influencent en termes d'alimentation et d'inégalités sociales. Les enfants sont touchés par l'ensemble de ces facteurs.

La réponse à cette hypothèse passe par la réponse à ces questions :

- La classe sociale du foyer joue-t-elle un rôle sur l'alimentation des enfants ?
- Est-ce-que les enfants issus de la classe moyenne mangent moins bien que ceux issus de la classe supérieure ?

Chapitre 3 - LES ETUDES TERRAINS

Tout au long de la rédaction de notre projet tutoré, nous nous sommes investis pleinement dans nos recherches à travers la lecture de livres, d'articles en ligne mais également d'articles de presse.

Afin d'apporter les réponses à nos hypothèses, nous avons réalisé différentes études. Des entretiens semi-directifs avec les différents acteurs qui influencent les comportements des enfants de 6 à 11 ans. Nous avons mis en place un focus group et des ateliers collages au sein d'une structure scolaire pour comprendre et analyser le comportement des enfants en fonction de leur âge et du milieu social auquel ils appartiennent. (*Cf. Chapitre 2 - Les hypothèses du projet*).

3.1 - LE MICRO TROTTOIR

Dans un premier temps, nous avons réalisé un micro trottoir afin d'avoir une idée générale sur ce que pensent les parents de la restauration scolaire et ainsi aborder notre thématique. Pour cela, nous nous sommes rendus en binôme devant deux écoles de Toulouse lors de la sortie des classes vers 16h00.

Les deux écoles ciblées étaient :

- École maternelle et élémentaire publique Sermet à Toulouse
- École élémentaire publique de Patte d'Oie à Toulouse

Le but de ce micro-trottoir était d'évaluer si nos questions étaient compréhensibles ou non et de les affiner. Mais également de savoir si les parents étaient impliqués dans l'alimentation de leur enfant. Cela nous a permis de guider les entretiens semi-directifs ainsi que de déterminer les thèmes à aborder lors des entretiens (*Cf. ANNEXE A*).

Nous avons pu réaliser, grâce aux échanges avec les parents lors des micros-trottoirs, un nuage de mots reprenant les termes les plus récurrents (Figure n°8).

Figure n°8 : Nuage de mot réalisé à partir de nos micros-trottoirs.



Nous nous sommes rendus compte qu'une partie des parents n'étaient pas forcément impliqués dans l'alimentation de leur enfant. Ils ne connaissent pas et ne prennent pas toujours le temps de se renseigner sur ce que mange leur enfant. La mauvaise image de la "cantine" perdure depuis des années alors que celle-ci évolue. Une partie infime des parents souhaitent que soit servie aux enfants une cuisine saine, réalisée à partir de produits biologiques et locaux. Nous pouvons penser aussi que différents facteurs peuvent influencer l'alimentation d'un enfant. Notre sujet c'est donc porté sur l'évolution des comportements alimentaires chez l'enfant.

3.2 - LES ETUDES QUALITATIVES AUPRES DES PROFESSIONNELS ET DES PARENTS

Afin de réaliser notre projet, nous avons décidé d'interroger des professionnels de la restauration scolaire, équipe pédagogique, professionnels du marketing, et parents. Nous avons interrogé plusieurs personnes pour obtenir différents points de vue sur le sujet évoqué et ayant un lien plus ou moins direct avec les enfants. L'objectif de ces entretiens était de comprendre l'évolution des comportements des enfants par rapport à l'alimentation, mais également l'influence des facteurs sociaux en termes d'alimentation chez l'enfant. L'ensemble des entretiens réalisés nous ont permis d'avancer sur notre projet en déterminant des hypothèses et en essayant d'y répondre au mieux.

Nous avons effectué 11 entretiens individuels semi-directifs à partir d'un guide d'entretien élaboré par nos soins (Cf. ANNEXE B).

Le tableau ci-dessous reprend l'ensemble des personnes interrogées pour la réalisation de notre projet (Tableau n°3).

Tableau n°3 : Ensemble des personnes interrogées.

Personnes interrogées	Fonction	Date de l'entretien
Madame A.	Parent d'élève	18/03/2019
Monsieur A.	Directeur de la cuisine centrale le Muretain agglo.	21/01/2019
Madame D.	Référente de restauration, école le Muretain agglo.	18/01/2019
Madame F.	Professeure des écoles (Maternelle).	25/03/2019
Madame G.	Parent d'élève.	19/03/2019
Monsieur G.	Adjoint d'éducation de la commune de Roquettes et ancien cuisinier de collège.	18/01/2019
Monsieur L.	Responsable de production de la cuisine centrale le Muretain agglo.	21/01/2019
Monsieur P.	Professeur et maître de conférence en marketing.	15/03/2019
Madame S.	Responsable du service restauration collectivité territoriale.	07/03/2019
Madame T.	Professeure des écoles (CP).	11/03/2019
Madame V.	Agent polyvalent, école le Muretain agglo.	18/01/2019

Après chaque entretien, nous avons fait le choix de retranscrire l'interview dans les plus brefs délais et de façon équitable au sein de notre groupe de travail. Pour faciliter l'analyse de chaque interview semi-directif, nous avons fait le choix de réaliser un tableau comparatif.

3.3 - LE FOCUS GROUP ET LES ATELIERS COLLAGES

Pour apporter des informations complémentaires à nos entretiens semi-directifs, nous avons mis en place un focus group et un atelier collage. Ce sont deux techniques de recueil de données qualitatives utilisées en marketing. La mise en place de cette intervention était logique puisque notre sujet est en lien avec les enfants. Cela nous tenait à cœur de rencontrer les enfants, d'avoir leur point de vue sur l'alimentation mais également de leur apprendre des notions en lien avec l'alimentation tout en réalisant une activité ludique et agréable pour eux.

Nous sommes intervenus au sein du A.L.A.E (Accueil de Loisirs Associé à l'École) et A.L.S.H (Accueil de Loisirs Sans Hébergement) de Roquettes en Haute-Garonne (31). L'école a une capacité d'accueil de 282 élèves, tous niveaux confondus. Le service de restauration scolaire de l'école sert en moyenne 245 repas par jour.

Nous avons organisé sur plusieurs jours les ateliers collages ainsi que les focus group. Les enfants ont réalisé deux collages différents, de façon individuelle, dans un temps imparti de 30 minutes. Nous avons mis à disposition des enfants des images, photos, logos, magazines et prospectus pour leur réalisation du collage sur feuille A3. Mais également du matériel c'est-à-dire de la colle, des ciseaux, feutres, stylos pour laisser cours à leur imagination.

Afin de faciliter l'organisation de ce focus group et de cet atelier collage, nous avons décidé avec la directrice de la structure de venir trois fois et de diviser l'activité en fonction du niveau scolaire des élèves (Tableau n°4).

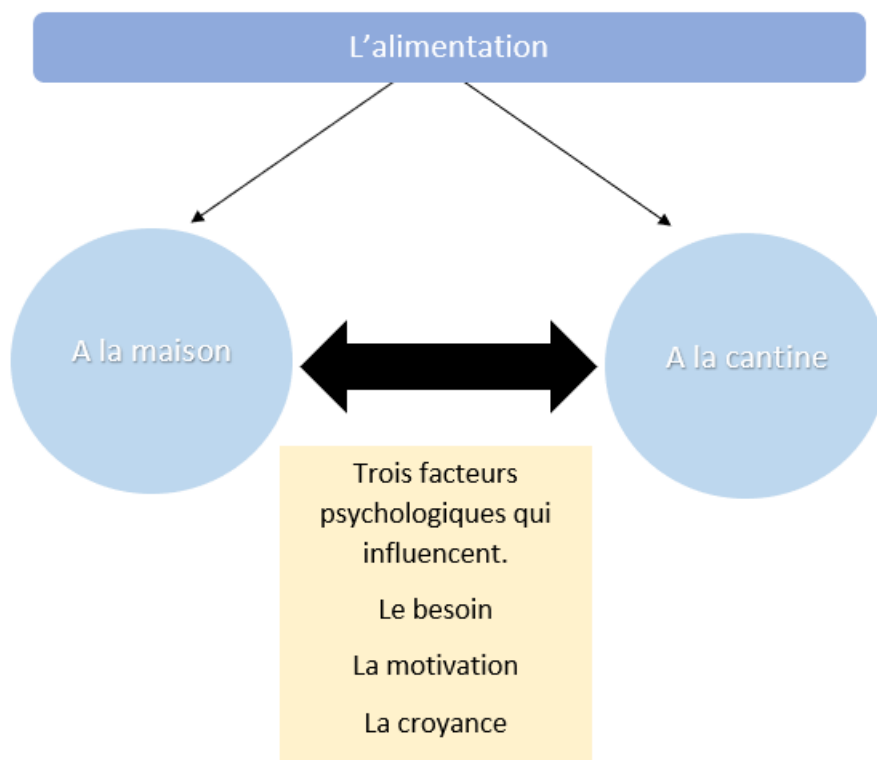
Tableau n°4 : Récapitulatif de nos interventions à l'école.

Date	Niveau scolaire et âge des enfants	Nombres d'enfants interrogés
Mercredi 9 janvier 2019	CP/CE1 6-7 ans	13 enfants
Mercredi 16 janvier 2019	CE2 7-8 ans	12 enfants
Vendredi 18 janvier 2019	CM1/CM2 9-10 ans	14 enfants

L'affiche mis à leur disposition se divise en deux parties distinctes :

- L'alimentation à la maison.
- L'alimentation à la cantine.

Figure n°9 : Schéma de notre démarche lors de l'atelier collage.



Dans un premier temps, les enfants ont réalisé le collage (Figure n°9). Ce test projectif permet une réponse libre et spontanée de leur part. Nous avons posé deux questions aux enfants pour les guider sur le collage : « Que représente l'alimentation à la maison pour vous ? » et « Que représente l'alimentation à la cantine pour vous ? ». Ces deux questions nous ont permis de connaître les propres motivations de chaque individu.

Figure n°10 : Atelier collage du mercredi 16 janvier 2019.



Dans un second temps, nous avons réalisé des focus group par petits groupes (environ 5 enfants) afin de les laisser s'exprimer sur des thèmes et questions liés à l'alimentation (Figure n°10). Nous avons pu questionner les enfants sur leurs choix de coller telle ou telle image sur l'affiche. L'ensemble des résultats est sous forme d'un tableau pour faciliter l'analyse des collages (Cf. ANNEXE C).

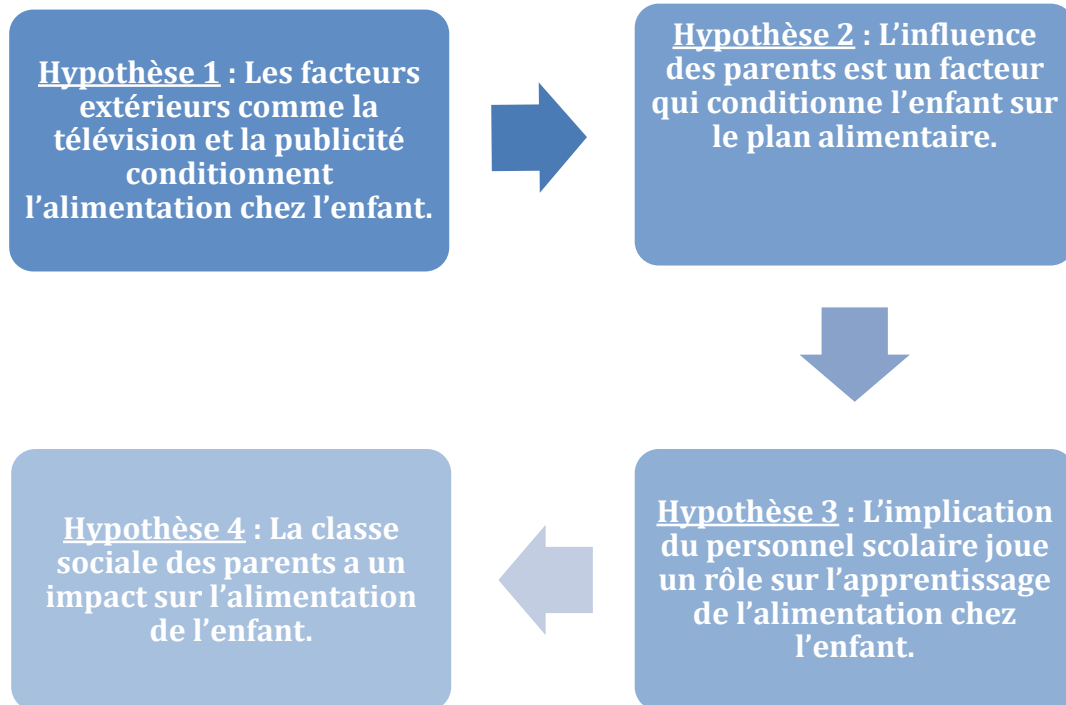
CONCLUSION PARTIE 2

Dans cette deuxième partie nous vous avons exposé toutes les étapes du déroulement de notre projet et nos avancées afin de mieux cibler notre sujet.

Après la sélection de notre thème « **L'alimentation chez l'enfant** » nous avons débuté ce projet avec des micros-trottoirs et des recherches préliminaires. Ils nous ont permis d'acquérir l'ouverture d'esprit nécessaire et d'affiner les axes du sujet que nous voulons traiter. Nous sommes arrivés à une problématique finale qui est : **Comment les facteurs sociaux conditionnent-ils l'évolution des comportements alimentaires chez l'enfant ?**

À la suite de nos réflexions, quatre hypothèses nous sont apparues importantes de traiter (Figure n°11).

Figure n°11 : Schéma récapitulatif de nos hypothèses.



Pour affirmer ou rejeter celles-ci, nous avons mis à notre disposition tous les outils nécessaires : atelier collage, focus group, entretiens avec des professionnels, des parents. Ainsi, viennent en dernière partie, l'analyse des hypothèses et l'exposition de nos résultats et des préconisations.

PARTIE 3 – ANALYSE DE NOS HYPOTHESES

Cette dernière partie est la clé de notre travail, grâce à nos recherches réalisées en amont, nous avons eu toutes les réponses nécessaires à nos quatre hypothèses.

Les études qualitatives que nous avons mis en place, nous ont éclairé sur le sujet et nous ont permis de réaliser des synthèses pour la rédaction de cette troisième partie. Le fait d'avoir plusieurs avis sur le sujet nous a permis de nous construire une vision plus concrète sur notre problématique et ainsi d'y répondre.

Pour répondre aux hypothèses, nous avons interrogé des parents sur les différentes situations vécues avec leurs enfants face aux publicités diffusées. Nous avons voulu interroger un maître de conférence en marketing, pour nous permettre d'en savoir plus sur les dessous du marketing jeunesse. Nous avons également interviewé des professionnels de la restauration scolaire pour obtenir un point de vue d'expert. L'ensemble des personnes interrogées nous ont permis de valider ou non nos hypothèses.

Les tests projectifs réalisés avec les enfants nous ont été d'une grande aide pour répondre à l'hypothèse émise, en sachant qu'ils sont au cœur de notre sujet. Les ateliers collages sont ludiques pour les enfants, les réponses sont spontanées et libres.

Chapitre 1 - LES FACTEURS EXTERIEURS COMME LA TELEVISION ET LA PUBLICITE CONDITIONNE L'ALIMENTATION CHEZ L'ENFANT.

1.1 - LES RESSOURCES DOCUMENTAIRES

D'après une étude du CSA, « en 2017 près de deux tiers des foyers disposaient d'un ou plusieurs téléviseurs connectés à internet. Depuis trois ans, le nombre moyen d'écrans par foyer permettant de regarder des vidéos se stabilise autour de 5,5 écrans. Les foyers ne consomment plus seulement les contenus audiovisuels depuis leur téléviseur, mais aussi sur leur téléphone, tablette ou ordinateur. La diversité des supports est en perpétuelle évolution pour répondre aux besoins des consommateurs actuels. Selon le CSA, les enfants de 4

à 10 ans passent plus de deux heures par jour devant la télévision et 10 % de leur temps de visionnage est consacré à la publicité en tout genre. La télévision est l'objet le plus répandu dans les foyers français »³⁴.

En effet, d'après Serge TISSERON³⁵, psychiatre et psychanalyste : *« Si un enfant regarde une pub vantant le goût d'une barre chocolatée, il va se précipiter sur ce produit, s'il est dans le placard de la cuisine. Et s'il n'y est pas, comme l'enfant est un prescripteur d'achats auprès de ses parents, il va les convaincre d'acheter cette barre chocolatée. Or, ce grignotage est l'un des facteurs de l'augmentation de l'indice de masse corporelle des enfants dans notre pays »³⁶.*

D'après le livre *« Générations pub - De l'enfant à l'adulte, tous sous influence ? »* de Julien INTARTAGLIA, l'auteur explique clairement que *« Nous ne naissons pas consommateur, nous le devenons. C'est le fruit d'un apprentissage qui peut être conscient ou pas. Très tôt dans notre vie, nous sommes exposés à de multiples contenus de marques via les médias, publicités. Ces contacts répétés ne sont pas sans effets sur nos modes de consommation et sur nos préférences ! Les marques entrent continuellement dans notre champ auditif et visuel afin d'attirer notre attention, nous séduire, nous vendre leurs produits. Elles tentent même de construire avec nous une relation, pour jouer la carte intergénérationnelle ».*

1.1.1 - ANALYSE DE NOS RECHERCHES DOCUMENTAIRES

Les ressources documentaires utilisées pour répondre à notre hypothèse, que ce soit l'avis d'un psychiatre et psychanalyste ou une étude du CSA portant sur le nombre de téléviseur au sein des foyers français et le temps utilisé devant la télévision pour la tranche des 4 à 10 ans, nous permettent de répondre à cette première hypothèse.

³⁴ Conseil Supérieur de l'Audiovisuel. *Les observatoires de l'équipement audiovisuel [en ligne]*. Disponible sur <https://www.csa.fr/Informer/Collections-du-CSA/Panorama-Toutes-les-etudes-liees-a-l-ecosysteme-audiovisuel/Les-observatoires-de-l-equipement-audiovisuel>. (Consulté le 19-3-2019).

³⁵ Serge TISSERON

³⁶ Article du 20 minutes. *Quelle est l'influence de la publicité sur les enfants ? [en ligne]*. Disponible sur <https://www.20minutes.fr/societe/1711807-20151018-influence-publicite-enfants>. (Consulté le 19-3-2019).

En conséquence, l'ensemble des ressources documentaires nous permettent de comprendre que les enfants passent énormément de temps devant les écrans, ceci depuis le plus jeune âge. Cela constitue un des principaux loisirs chez l'enfant. La télévision est un élément indispensable au sein des foyers français. Les enfants passent en moyenne deux heures devant la télévision soit 10 % de leur temps à visionner des publicités. Elles jouent un rôle important dans l'acte d'achat. En effet, les marques utilisent des jingles, des spots publicitaires, des couleurs vives, des personnages de dessins animés connus pour faire aimer et connaître mais surtout pour faire passer un message facile à retenir pour les enfants, qui est de faire acheter le produit par leurs parents. Les industriels s'imposent dans une culture de consommation de masse. Les enfants exercent une pression de chantage pour obtenir ce qu'ils voient dans les publicités télévisées. C'est ainsi que les parents cèdent aux caprices, sans penser aux conséquences futures sur la santé et sur le pouvoir d'achat à venir de leur enfant.

1.2 - D'APRES NOS ENTRETIENS QUALITATIFS

« L'enfant retient beaucoup plus les marques que le produit qu'il a consommé. L'industriel a compris ça et il s'en sert mais après ça peut être très néfaste hum, au final ! Quelqu'un qui va préparer une recette avec un produit bon, simple, une recette simple, peut-être qu'il sera moins apprécié de l'enfant par rapport du packaging qui tourne autour ou de la publicité faite et de l'accompagnement qui a été fait, autour. » (M. A, Directeur d'une cuisine centrale, cuisine centrale d'Eaunes, extrait d'entretien du 21/01/2019) (Cf. ANNEXE E)

« Les achats sont plus ou moins influencés par les enfants souvent car les parents ont envie de faire plaisir à leurs enfants ». (Mme. S, Responsable restauration collectivité territoriale, extrait d'entretien téléphonique du 07/03/2019) (Cf. : Retranscription entretien avec Madame S. ANNEXE K).

« La publicité a une influence mais elle n'est pas forcément négative. Les grandes marques de boissons, gâteaux reflètent plus une mauvaise image ». (M. G, Adjoint d'éducation de la commune, école de Roquettes, extrait d'entretien du 18/01/2019) (Cf. ANNEXE I).

« Les publicités font tout pour attirer les enfants et les pousser à l'acte d'achat ». (Mme. V, Agent polyvalent, école de Roquettes, extrait d'entretien du 18/01/2019) (Cf. ANNEXE M).

« Les tablettes, les pubs et la télé sont des facteurs. Le packaging peut changer leur préférence et leur choix de consommation ». (Mme. V, Agent polyvalent, école de Roquettes, extrait d'entretien du 18/01/2019) (Cf. ANNEXE M).

1.2.1 - ANALYSE DE NOS ENTRETIENS QUALITATIFS

L'ensemble des entretiens qualitatifs nous permettent de répondre une nouvelles fois à notre hypothèse. D'après les interviewés, les enfants retiennent principalement les marques des produits. L'aspect visuel est donc très important pour attirer l'œil des enfants. Le packaging joue un rôle important sur le côté affectif. Si celui-ci est jolie, l'enfant va avoir une préférence pour le produit

Les géants de l'industrie agro-alimentaires font appel au neuromarketing dans leurs publicités, soit *« l'application des neurosciences cognitives au marketing et à la communication. Le but de cette discipline émergente est de mieux comprendre les comportements des consommateurs grâce à l'identification des mécanismes cérébraux qui interviennent lors d'un achat ou face à une publicité »*³⁷.

De nos jours, l'enfant consommateur prend des décisions liées aux actes d'achats de ses parents. Ceux-ci cherchent à faire plaisir à leurs enfants en achetant ce qu'ils désirent.

En effet, d'après le guide du PNNS *« Le guide nutrition des enfants et ados pour tous les parents »*, *« quand les parents sont énervés ils peuvent avoir tendance à faire ces petits chantages. Mais, attention, cela revient associé nourriture à punition ou récompense et ce n'est pas le meilleur moyen de faire de l'alimentation un plaisir et une découverte. Et ni de valoriser l'aliment que l'on force à manger »*.

³⁷ Wikipédia. Neuromarketing [en ligne]. Disponible sur <https://fr.wikipedia.org/wiki/Neuromarketing>. (Consulté 25-3-2019).

C'est aux parents d'imposer une certaine limite et de ne pas céder de façon régulière aux moindres désirs de leurs enfants. L'attraction des publicités dès le plus jeune âge, leur permette de s'affirmer pour telle ou telle marque en particulier.

D'après quelques interviewés la publicité peut avoir un impact positif sur les enfants. Cependant nous avons observé une confusion entre publicité et campagne de prévention telle que la campagne de santé publique du PNNS « *Pour bien grandir, mange au moins cinq fruits et légumes par jour* ».

En effet depuis le 20 décembre 2016, il est interdit de passer des publicités commerciales dans les programmes jeunesse de la télévision publique, avant la diffusion des programmes. Les jeunes sont exposés très tôt dans le monde des marques, ce qui modifie depuis quelques années, les habitudes et, les comportements en termes d'alimentation. Le service public, en mettant en place ce type de dispositifs, souhaite répondre aux enjeux de santé publique qui sont de limiter les maladies cardio-vasculaires, le surpoids, l'obésité, le diabète de type 2.

1.3 - D'APRES NOS TESTS PROJECTIFS

« **Etudiant** : Est-ce que les pubs à la télé te donnent envie d'acheter ?

Gabriel : Bah, des fois oui par exemple Haribo, tu sais les bonbons noirs ? ».

(Cf. ANNEXE O : Retranscription focus group 2 : avec 12 enfants de CE2.).

« **Kémi** : Parce que moi à la maison je Bah je mange devant la télé.

Etudiant : Tu manges quoi devant la télé ?

Kémi : De temps en temps MacDo, euh... Des chips, (blanc) et pleins d'autres choses ».

(Cf. ANNEXE O : Retranscription focus group 2 : avec 12 enfants de CE2.).

« **Nélia** : De temps en temps je mange sur le canapé, devant la télé et dans la cuisine ».

(Cf. ANNEXE O : Retranscription focus group 2 : avec 12 enfants de CE2.).

« **Etudiant** : Euh, est-ce que tu as déjà vu des pubs sur les fruits et légumes, par exemple mangez 5 fruits et légumes par jours ?

Sianna : *Euh je m'en rappelle plus* ». (Cf. ANNEXE O : *Retranscription focus group 2 : avec 12 enfants de CE2.*)

« **Etudiante** : *Est-ce que tu connais le slogan "Les produits laitiers sont nos amis pour la vie" ?*

Martin : *Mmh non...* ». (Cf. ANNEXE N : *Retranscription focus group 1 : avec 12 enfants de CP/CE1.*).

D'après l'analyse de nos focus group et de nos entretiens avec les professionnels et les parents. (Cf. ANNEXE R : *Grille d'analyse des entretiens d'enseignants.* ;

ANNEXE S : *Grille d'analyse des entretiens du personnel scolaire.* ;

ANNEXE T : *Grille d'analyse des entretiens des professionnels.* ;

ANNEXE U : *Grille d'analyse des focus group.*).

1.3.1 - ANALYSE DE NOS TESTS PROJECTIFS

L'ensemble de nos tests projectifs nous ont permis d'avoir le point de vue des enfants de 6 à 11 ans, et encore une fois de valider notre hypothèse.

Manger, « *c'est partager un repas avec des gens qu'on aime et discuter avec eux, c'est transmettre des valeurs et des traditions, c'est apprécier les aliments* »³⁸.

En effet, manger face à des écrans limite les interactions avec la famille, l'écran focalise l'enfant, et celui-ci porte plus l'intérêt sur ce qu'il est train de manger. L'enfant est fortement hypnotisé par les écrans et les publicités télévisés. A cause de nombreuses publicités, les enfants parlent en marque et non du produit en lui-même, ce qui prouve que les géants de l'agro-alimentaire arrivent à s'imposer et à modifier les habitudes alimentaires.

Les différentes campagnes de prévention pour la santé publique, qui sont visibles à la télévision, ne sensibilisent pas forcément les enfants. Effectivement, le message passer n'affecte pas les enfants sur son comportement et habitudes alimentaires. Les enfants n'acquièrent pas plus de connaissances sur l'alimentation à travers les campagnes de prévention.

³⁸ Naître et grandir. Manger devant un écran: pourquoi faut-il résister ? [en ligne]. Disponible sur <https://naitreetgrandir.com/blogue/2017/03/08/manger-devant-ecrans-faut-il-resister/>. (Consulté le 25-3-2019).

CONCLUSION CHAPITRE 1

D'après nos différentes recherches et analyses, nous constatons que les médias et en particulier la publicité influencent beaucoup les enfants. De plus, même si la télévision reste l'écran le plus utilisé pour s'informer et se divertir, d'autres formes de support ont fait leur apparition au cours de l'évolution comme les ordinateurs, les tablettes, les smartphones que les enfants utilisent régulièrement. Les enfants sont les premières cibles des marques alimentaires, en restant en moyenne deux heures par jour derrière les écrans, les industriels mettent tous les moyens en œuvre pour frapper l'esprit des enfants et les pousser à la consommation. Les enfants se retrouvent alors fortement influencés par les couleurs, les personnages représentant les marques. Pour pouvoir obtenir ces produits, les parents se retrouvent alors influencés à leur tour par leurs propres enfants. D'autre part, même si des campagnes de préventions pour lutter contre la consommation excessive de produits gras, sucrés et salés sont diffusées sur les écrans, les enfants y portent moins attention et ne les connaissent pas autant que les marques des produits. L'influence de ceux-ci est très forte. Les enfants préfèrent retenir ce qui les intéressent réellement au niveau de leur consommation alimentaire sans penser à leurs besoins nutritionnels.

Les médias ont donc une influence non négligeable dans l'acte d'achat au sein des familles puisque l'attention des enfants portée à la marque du produit est énorme. Le rôle des parents est donc de trouver un équilibre. Cette influence publicitaire peut être excessive et peut amener à des effets néfastes pour les enfants sur leur santé à venir.

Chapitre 2 - L'INFLUENCE DES PARENTS EST UN FACTEUR QUI CONDITIONNE L'ENFANT SUR LE PLAN ALIMENTAIRE

2.1 - LES RESSOURCES DOCUMENTAIRES

D'après une enquête de consommation alimentaire 2014 – 2015 « *Environnement familial et alimentation des enfants* » de Thérèse LEBACQ, « *l'environnement familial possède une influence significative sur les comportements alimentaires des enfants, et plus particulièrement des plus jeunes d'entre eux (de 2 à 12 ans). Cet environnement est largement conditionné par les parents, leurs attitudes et leurs comportements. Les pratiques et styles de vie parentaux constituent dès lors des facteurs importants à prendre en compte pour promouvoir une alimentation saine chez les enfants et prévenir ainsi le risque d'obésité infantile* ».

D'après plusieurs chercheurs et spécialistes de l'enfant consommateur, « *la famille et plus particulièrement les parents sont le facteur de socialisation le plus important des enfants de 7 à 11 ans (BRÉE, 1990, 1993 ; ROEDDER John, 1999, CHIVA, 1995). Les parents jouent en effet, un rôle primordial dans ce que nous appelons « la socialisation alimentaire » des enfants. Concernant les choix alimentaires, les décisions sont prises collectivement au sein de la famille. STRATTON (1997) »³⁹.*

D'après un article, « *pour ce qui est des influences dans les choix alimentaires, la recherche de STRATTON (1997) montre que les parents jouent un rôle déterminant. En effet, les choix alimentaires des enfants sont influencés à hauteur de 32 % par les parents, puis les pairs (31 %), les amis (6 %) et la famille en général (7 %). Le prix et les facteurs marketing (publicité, informations sur les paquets) n'expliquent au total que 15 % de l'influence sur les choix alimentaires des enfants* »⁴⁰.

³⁹ Kafia AYADI. Préférences alimentaires et socialisation de l'enfant consommateur [en ligne]. Disponible sur https://mrm.edu.umontpellier.fr/files/2016/01/JMAM-2005-J1_Articles.pdf. (Consulté le 25-3-2019).

⁴⁰ Kafia AYADI. Préférences alimentaires et socialisation de l'enfant consommateur [en ligne]. Disponible sur https://mrm.edu.umontpellier.fr/files/2016/01/JMAM-2005-J1_Articles.pdf. (Consulté le 25-3-2019).

2.1.1 - ANALYSE DE NOS RECHERCHES DOCUMENTAIRES

Après avoir analysé nos recherches documentaires sur l'influence que porte les parents du point de vue du plan alimentaire des enfants, nous avons pu relever que les parents font partie des principaux facteurs qui conditionnent l'alimentation chez l'enfant.

Les documents étudiés nous révèlent bien que les parents jouent un rôle dans la décision des choix alimentaires et que les enfants sont en premier influencés par le comportement et les attitudes de leurs parents. Les enfants adoptent le mode d'alimentation et les pratiques alimentaires transmises par leur famille. Ils vont commencer par les imiter puis apprendre à goûter les aliments que les parents proposeront et selon leurs préférences, de ce qu'ils auront aimé ou pas, des souvenirs positifs ou négatifs qu'ils auront retenus, chacun aura alors sa propre alimentation qui ne cessera d'évoluer avec l'âge.

2.2 - D'APRES NOS ENTRETIENS QUALITATIFS

« Les parents occuperaient à 80 % la consommation de leurs enfants car c'est l'éducation qu'on leur donne, car ce sont eux qui auront cuisinés les produits, ceux sont eux qui connaissent les produits » (M. G, Adjoint d'éducation de la commune de Roquettes, école de Roquettes, extrait d'entretien du 18/01/2019) (Cf. ANNEXE I).

« Les parents rentrent beaucoup plus tard qu'avant du travail et ne prennent peut-être pas le temps de préparer le repas » (Mme. D, Référente de restauration, école de Roquettes, extrait d'entretien du 18/01/2019) (Cf. ANNEXE F).

« Quel rôle les parents occupent-ils dans la consommation des enfants ? Ils occupent un rôle très important car ce sont eux qui achètent, qui cuisinent, qui éduquent et montrent l'exemple avec leur propre alimentation » (Mme. T, Professeure des écoles de CP, extrait d'entretien téléphonique du 11/03/2019) (Cf. ANNEXE L).

2.2.1 - ANALYSE DES ENTRETIENS QUALITATIFS

Les interviews que nous avons pu mener, nous ont amené à confirmer notre hypothèse. D'après les personnes que nous avons interrogé nous avons pu constater qu'en

grande majorité les parents font partie des facteurs qui conditionnent l'enfant sur le plan alimentaire.

En effet, les parents sont les principaux acteurs puisqu'ils jouent un rôle décisif sur l'éducation alimentaire de l'enfant. Ce sont eux qui vont guider les enfants pendant leur croissance, qui vont leur montrer comment manger équilibré et surtout leur faire comprendre ce qu'est une alimentation saine et qu'elle est son importance. Puisque qu'il y a un enjeu important derrière cela : la santé.

De plus, la profession exercée des parents prend une place plus importante au sein des foyers aujourd'hui. D'après nos interviews, le vécu et l'expérience de chacun d'entre eux, certains enfants n'arrivent toujours pas à déterminer la différence entre un fruit et un légume à la cantine. Cela montre que certains parents ne prennent pas le temps de transmettre leurs connaissances alimentaires voire de cuisiner ce qui entraîne une absence d'éducation alimentaire chez l'enfant. La conséquence majeure est que l'enfant va rejeter plus facilement un aliment et ne va pas vouloir le goûter. Il est donc important de montrer aux parents que leur rôle est important et qu'il aura des conséquences, c'est à lui de montrer une alimentation saine, équilibré et surtout de faire découvrir des nouvelles saveurs tout en apprenant à son enfant les aliments qui existent.

2.3 - D'APRES NOS TESTS PROJECTIFS

D'après l'analyse de nos focus group et de nos entretiens avec les professionnels et les parents. (Cf. ANNEXE R : Grille d'analyse des entretiens d'enseignants. ;

ANNEXE S : Grille d'analyse des entretiens du personnel scolaire. ;

ANNEXE T : Grille d'analyse des entretiens des professionnels. ;

ANNEXE U : Grille d'analyse des focus group.).

« **Étudiante** : Ah d'accord ! Ok, Noa, est-ce que c'est tes parents qui cuisinent ?

Noa : Euh non, enfin, quelques fois oui, et quelques fois non !

Étudiante : Et qui c'est qui le fait sinon ? Ils achètent tout prêt ?

Noa : Euh ouai, enfin sinon quand il y a que papa, moi je fais des sandwichs. »

(Cf. ANNEXE O : Retranscription focus group 2 : avec 12 enfants de CE2.).

« **Étudiante** : Est-ce vous pouvez manger devant la télé le soir ?

Paul, Gabin, Nicolas, Amélie, Cynthia : Oui, non, des fois, moi c'est que le vendredi soir, moi c'est des fois, moi c'est tous les jours chez ma mère et chez mon père, moi c'est que le mercredi ». (Cf. ANNEXE N : Retranscription focus group 1 : avec 12 enfants de CP/CE1.).

2.3.1 - ANALYSE DES TESTS PROJECTIFS

D'après l'ensemble de nos analyses, nous pouvons confirmer notre hypothèse. Les parents ont vraiment une place majeure dans l'implication des habitudes et comportements alimentaires des enfants.

Les collages effectués auprès des enfants âgés de 6 à 11 ans, nous ont montré les différentes consommations entre la maison et la cantine. Nous avons analysé ses fiches en réalisant des graphiques par catégories d'aliments, à la maison et à la cantine (Cf. ANNEXE V). Après avoir comparé chaque graphique, il s'est révélé que la consommation de boissons sucrées de type soda, est à 61 % à la maison. Les enfants citent ces boissons non pas par leur appellation d'origine mais par le nom de la marque, par exemple Coca-Cola Cola, Ice tea, Oasis. L'enfant ne sait même pas quel est le produit qu'il boit. On a découvert que les enfants consomment 37 % de produits transformés salés et gras comme les frites et les chips ou biscuits salés. Cependant, la consommation de fruits et de viandes reste à part égale à la maison et à la cantine. Mais les légumes sont moins plébiscités à la maison (38 %) par rapport à la cantine (49 %). Les parents laissent une place importante aux produits industriels et transformés. Les tendances de consommation et nos modes de vie ont bien changé depuis quelques années. Les parents actifs ne prennent plus le temps de préparer des repas maisons du aux contraintes horaires de leur travail. Ils privilégient la facilité, la rapidité et l'efficacité.

On a pu constater que 38 % des enfants mangent devant la télévision et 33 % mangent avec le portable. Ces pourcentages nous montrent vraiment que la présence des médias fait bien partie du quotidien des foyers français. La prise de repas a changé, il n'y a plus de partage avec la famille, plus de discussion. Il y a une absence de transmission des valeurs et des traditions,

l'enfant ne prend plus le temps d'apprécier ce qu'il mange et de découvrir les saveurs des aliments. Son attention est captivée par les écrans et il ne fait plus attention à ce qu'il consomme. Les parents doivent éduquer et indiquer les bonnes habitudes alimentaires à avoir car le repas de famille est un moment privilégié de la journée où tout le monde se retrouve pour partager et échanger

D'après nos interviews réalisés avec les enfants, nous avons pu constater qu'il y a beaucoup de confusions sur des termes comme « faire la cuisine », car de nombreux enfants se contentent de nous dire que leurs parents réchauffent un plat ou sortent un plat surgelé à réchauffer au four, ou tout simplement qu'ils ne cuisinent pas. Nous pouvons constater une absence de la transmission de la vraie cuisine, la disparition du savoir-faire ou bien une mauvaise interprétation et compréhension de la part des enfants. Il se peut que l'enfant n'est pas compris nos questions.

Beaucoup d'enfants n'arrivent pas non plus à définir ce qu'est une alimentation équilibrée. Cela peut signifier que certains parents n'apprennent pas à leurs enfants ce que cela est.

CONCLUSION CHAPITRE 2

On peut donc confirmer l'hypothèse « L'influence des parents est un facteur qui conditionne l'enfant sur le plan alimentaire ». Les parents sont le principal facteur jouant un rôle majeur sur l'éducation alimentaire des enfants. En effet, celui-ci va venir imiter les habitudes, les comportements et les attitudes alimentaires de ses parents. Le mode de vie des parents aura aussi un impact très différent ainsi que ces choix. Les parents ont chacun une vision bien distincte, ils ont leur propre façon de transmettre l'alimentation. Ils vont durant la croissance de leur enfant participer, peut-être sans le vouloir, aux notions et habitudes alimentaires de leurs enfants.

Chapitre 3 - L'IMPLICATION DU PERSONNEL SCOLAIRE JOUE UN RÔLE SUR L'APPRENTISSAGE DE L'ALIMENTATION CHEZ L'ENFANT.

3.1 - LES RESSOURCES DOCUMENTAIRES

D'après une étude du CESE (Conseil Économique, Social et Environnemental), « *si la famille et l'école jouent un rôle essentiel dans l'éducation à l'alimentation, de nombreux autres acteurs y concourent de manière plus ou moins directe que ce soit la filière alimentaire, la restauration collective, les associations de consommateurs.* » ...[...]... « *Les habitudes alimentaires se prenant très tôt, l'école, qui accueille les enfants dès le plus jeune âge, devrait également jouer un rôle important dans l'éducation à l'alimentation au travers de jeux éducatifs, des enseignements dispensés, de la restauration scolaire, des centres de loisirs* » ⁴¹.

De plus, l'étude du CESE évoque « *un projet d'éducation à l'alimentation cohérent nécessite une collaboration active entre les différents personnels : directeurs d'établissements, enseignants, professionnels de la santé, cuisiniers, gestionnaires...* » ⁴².

D'après l'article « *Bien manger : Un rôle pour l'école ?* » d'Anne-Marie Morel, conseillère aux politiques publiques coalition québécoise, « *l'école est l'unique milieu permettant d'entrer en contact avec tous les jeunes, indépendamment de leurs conditions socioéconomiques ou de leur réalité* » ⁴³.

3.1.1 - ANALYSE DE NOS RECHERCHES DOCUMENTAIRES

Les ressources documentaires utilisées pour répondre à notre hypothèse, que ce soit d'après l'avis d'une conseillère aux politiques publiques ou d'après une étude du CESE portant

⁴¹ CESE. *Le rôle de l'éducation [en ligne]*. Disponible sur https://www.lecese.fr/sites/default/files/pdf/Fiches/2004/NI_2004_01_michele_ologoudou.pdf. (Consulté le 24-2-2019).

⁴² CESE. *Le rôle de l'éducation [en ligne]*. Disponible sur https://www.lecese.fr/sites/default/files/pdf/Fiches/2004/NI_2004_01_michele_ologoudou.pdf. (Consulté le 24-2-2019).

⁴³ Anne-Marie Morel. *Bien manger : Un rôle pour l'école ? [en ligne]* Disponible sur <http://www.magazine-savoir.ca/2017/03/28/bien-manger-role-lecole/>. (Consulté le 24-3-2019).

sur le rôle de l'éducation dans l'alimentation ainsi que ses différents acteurs, permettront de répondre à cette troisième hypothèse.

L'ensemble des ressources documentaires vont nous permettre de mieux comprendre que l'implication du personnel scolaire joue un rôle plus qu'important sur l'apprentissage de l'alimentation chez l'enfant. Cela signifie donc qu'un projet d'éducation à l'alimentation doit être mis en place afin de réaliser une participation active entre les différents membres du personnel (directeurs d'établissements, enseignants, professionnels de la santé, cuisiniers, gestionnaires). De plus, dès le plus jeune âge, l'éducation concernant l'alimentation doit favoriser, grâce à la mise en place d'activités telles que de la cuisine, des jeux éducatifs, un éveil des cinq sens sensoriels, ainsi qu'une découverte des groupes d'aliments. L'apprentissage de ces règles, va permettre aux enfants de consolider leur acquis sur l'alimentation et ainsi, d'éviter la malnutrition ainsi que les problèmes de santé.

3.2 - D'APRES NOS ENTRETIENS QUALITATIFS

« C'est important que l'animateur, le personnel de la cantine connaissent les fabrications, je crois que de temps en temps ont leurs faits des formations, et ensuite oui expliquer à l'enfant qu'il vaut mieux à la place de manger du pain, manger plutôt des légumes. Je pense qu'au niveau de la communauté d'agglomération ça s'est fait pendant un bon bout de temps et même les cuisiniers qui venaient pour expliquer, voilà ça fait toujours plaisir, celui qui a préparé le repas et qui explique pourquoi il a fait comme ça et pas autrement » (M. G, Adjoint d'éducation de la commune de Roquettes, école de Roquettes, extrait d'entretien du 18/01/2019) (Cf. ANNEXE I).

« Beh oui ! Si la personne qui fait partie de l'encadrement est formé elle va être sensible à ça et elle va véhiculer son savoir au près du convive, s'il ne l'est pas automatiquement elle va peut-être penser à... à autre chose » (M. A, Directeur d'une cuisine centrale, cuisine centrale d'Eaunes, extrait d'entretien du 21/01/2019) (Cf. ANNEXE E).

« Il faut qu'il soit impliqué, il faut qu'il le soit pour l'accompagnement involontaire » (M. L, Responsable de production, cuisine centrale d'Eaunes, extrait d'entretien du 21/01/2019) (Cf. ANNEXE E).

« L'école joue un rôle primordial dans la consommation alimentaire des enfants. Je pense que cela devrait faire partie du programme. Il faut développer leur connaissance alimentaire dès la maternelle. Les animateurs ont mis en place un programme sur le gaspillage alimentaire à la cantine » (M. G, Adjoint d'éducation de la commune de Roquettes, école de Roquettes, extrait d'entretien du 18/01/2019) (Cf. ANNEXE I).

« L'école joue un rôle primordial dans la consommation alimentaire des enfants. Je pense que cela devrait faire partie du programme. Il faut développer leur connaissance alimentaire dès la maternelle. Les animateurs ont mis en place un programme sur le gaspillage alimentaire à la cantine. » (Mme. G, Parent d'élève, extrait d'entretien téléphonique du 19/03/2019).

« M. A : Est-ce qu'il l'est, ça c'est une autre question parce que certain n'ont pas cette formation donc ils ne peuvent pas mais...

M. L : Ça dépend de la politique d'encadrement.

M. A : Beh oui ! Si la personne qui fait partie de l'encadrement est formé elle va être sensible à ça et elle va véhiculer son savoir au près du convive, s'il ne l'est pas automatiquement elle va peut-être penser à... à autre chose. » (M. A, Directeur d'une cuisine centrale, cuisine centrale d'Eaunes, extrait d'entretien du 21/01/2019) (Cf. ANNEXE E).

3.2.1 - ANALYSE DE NOS ENTRETIENS QUALITATIFS

L'ensemble des entretiens qualitatifs nous ont permis, de répondre à notre hypothèse. D'après une partie des interviewés, le personnel joue un rôle important dans l'apprentissage de l'alimentation chez l'enfant. Pour permettre cela, le personnel réalise, de temps en temps des formations afin qu'ils puissent réaliser des activités et élaborer des menus à thème, participer à la semaine du goût et ainsi faire découvrir aux enfants de nouvelles saveurs, d'autres cultures et traditions culinaires. Par exemple, nous avons pu découvrir la mise en place d'un menu orange préparé par la cuisine centrale d'Eaunes dans l'Agglomération le Muretain (31) (Cf. ANNEXE Q).

Ce menu va permettre d'éduquer les enfants sur leurs sens organoleptiques et de répondre aux attentes des familles en faisant découvrir de nouveaux produits et de nouvelles saveurs, et de leur permettre de consommer des plats qui sortent de leurs habitudes alimentaires. Cela influencera l'enfant positivement, il va développer ses connaissances alimentaires et être sensible à l'importance de la nutrition sur la santé.

Certaines personnes interviewées pensent que le personnel scolaire n'est pas forcément impliqué par le manque de formation, elles ne se sentent pas concernées et ne pensent pas jouer un rôle dans l'alimentation chez l'enfant.

Cette implication peut différer selon les préparations faites en amont. On note que dans les écoles où les repas sont préparés sur place, les responsables de cantine montrent plus d'implication à faire découvrir aux enfants différents mets. Certains parents comptent en partie sur le personnel encadrant de l'école pour justement agrandir le champ de variation et de découverte alimentaire de leurs enfants.

En revanche, dans une école où les repas sont fabriqués par une cuisine centrale puis livrés dans les cuisines satellites, l'importance de transmettre une éducation nutritionnelle aux enfants est souvent moins mise en avant par le personnel de restauration. L'implication liée à l'alimentation est beaucoup moins importante, tout comme l'intérêt porté sur ce que peuvent consommer les enfants durant le repas.

Cela va dépendre également si le personnel aura été formé, c'est-à-dire si les dirigeants(es) des écoles se préoccupent de l'alimentation des enfants. Le personnel ne se sentant pas concernés de devoir transmettre les valeurs et les comportements alimentaires à adopter ne fera rien pour aider l'enfant à s'épanouir gustativement. Il ne lui montrera pas qu'est-ce qu'un repas équilibré, et ce qui est bon à savoir sur l'alimentation en générale lorsque l'on est petit.

3.3 - D'APRES NOS TESTS PROJECTIFS

« Étudiante : Est-ce que vous trouvez les menus à la cantine équilibrés ?

Paul, Gabin, Nicolas, Amélie, Cynthia : *Oui.*

Étudiante : *Pour vous c'est quoi un menu équilibré ?*

Paul, Gabin, Nicolas, Amélie, Cynthia : *C'est de la viande, de l'eau, bon pour nous.*

Étudiante : *C'est aussi des légumes, des fruits et un produit laitier. » (Cf. ANNEXE N : Retranscription focus group 1 : avec 12 enfants de CP/CE1.).*

« **Étudiante** : Trouves-tu que les menus sont équilibrés à la cantine ?

Arthur : *Un peu. » (Cf. ANNEXE N : Retranscription focus group 1 : avec 12 enfants de CP/CE1.).*

« **Étudiant** : Est-ce que tu trouves que les menus sont équilibrés à la cantine ?

Gabriel : *Oui, mais on a toujours de la viande, mais on n'a pas assez de poissons panés ou de frites. » (Cf. ANNEXE O : Retranscription focus group 2 : avec 12 enfants de CE2.).*

D'après l'analyse de nos focus group et de nos entretiens avec les professionnels et les parents. (Cf. ANNEXE R : Grille d'analyse des entretiens d'enseignants. ;

ANNEXE S : Grille d'analyse des entretiens du personnel scolaire. ;

ANNEXE T : Grille d'analyse des entretiens des professionnels. ;

ANNEXE U : Grille d'analyse des focus group.).

3.3.1 - ANALYSE DE NOS TESTS PROJECTIFS

Nos tests projectifs nous ont permis d'avoir le point de vue d'un panel d'enfant de 6 à 11 ans. Leurs réponses nous ont une fois de plus permis de valider notre hypothèse. Les enfants nous ont fait part que les menus à la cantine étaient équilibrés. Ils mangent, dans l'ensemble, des repas complets composés de féculents, de fruits, de légumes, de produits laitiers et d'un plat protidique. Cependant, d'après quelques enfants de l'Agglomération le Muretain (31), la viande est trop présente comparée au poisson qui lui est peu souvent servis. Cela nous laisse penser que la faible quantité de poisson servis est peut-être dû à des contraintes budgétaires car le coût matière première par portion est d'en moyenne 1,35 € à la cuisine de centrale d'Eaunes.

Le personnel à un rôle important, il doit permettre une diversification des repas des enfants pris à la cantine de ceux pris à la maison. Les repas doivent être alors variés. Cela représente un enjeu de santé publique également. Le personnel scolaire doit prendre conscience de l'équilibre alimentaire et des apports nutritionnels importants pour la croissance des enfants.

Tout dépend alors de l'engagement et la motivation des dirigeants(es) de chaque école, cela peut vraiment différer.

Cela va aussi dépendre des actions mises en place, par exemple des ateliers de cuisines, des animations sur la découverte des aliments, des menus à thème, faire découvrir les produits de saison et régionaux, tout en mettant en valeur le rôle pédagogique des équipes.

CONCLUSION CHAPITRE 3

Le personnel scolaire joue un rôle sur l'apprentissage de l'alimentation chez l'enfant. Mais l'implication va dépendre de la politique d'engagement de chaque école. Le rôle principal de l'école a pour but de répondre aux besoins physiologiques et nutritionnels des enfants. Pour satisfaire cela, il est important de former, de sensibiliser, d'impliquer l'ensemble du personnel dans l'encadrement et l'accompagnement alimentaire des enfants.

Tout commencera par les enseignants ainsi que les animateurs qui mettront en place des ateliers pour les enfants, des activités ludiques comme la confection de gâteaux, des collages, des quizz, ... Le rôle des chefs de production est aussi important, ils peuvent venir expliquer comment a été réalisé le repas et donner à l'enfant l'envie d'apprendre la cuisine. Les chefs de production peuvent cuisiner des plats avec des produits insolites ou avec des produits que les enfants n'ont pas l'habitude de manger et même leur faire aimer des choses qu'ils n'aiment pas. Il faut valoriser cela et ainsi attirer leur curiosité en faisant goûter de nouvelles saveurs. Les animateurs peuvent lors de la prise du repas accompagner et informer les enfants. Cela servira à développer leur éducation nutritionnelle, développer leurs sens, leurs habitudes alimentaires et ainsi progresser en autonomie (couper la viande, ouvrir un yaourt) pour pouvoir vivre un moment de partage.

Néanmoins, l'implication varie selon les écoles, cela dépend des priorités de chaque dirigeants(es), des budgets, des intentions, de la volonté et des actions mises en place. Pleins de paramètres qui vont venir influencer la décision des choix du personnel scolaire.

Chapitre 4 - LA CLASSE SOCIALE DES PARENTS (REVENU, EDUCATION) A UN IMPACT SUR L'ALIMENTATION DES ENFANTS

4.1 - LES RESSOURCES DOCUMENTAIRES

D'après FISCHLER et POULAIN, sociologues, « *L'acte alimentaire se déroule selon des protocoles imposés par la société. La définition de ce qu'est un repas, les plats qui le composent, la forme de la journée alimentaire (nombre de prises, horaires...), les modalités (lieu, contexte des prises alimentaires...), mais aussi les manières de manger varient énormément d'une culture à l'autre, et entre groupes sociaux au sein d'une même culture* »⁴⁴.

En effet, HALBWACHS, sociologue, explique que « *Certains aliments ne sont pas consommés en haut de la hiérarchie sociale parce que perçus comme inférieurs, alors que d'autres sont considérés comme objets de prestige lorsqu'ils sont servis à table* »⁴⁵.

D'après PEARSON et COLL, « *Parmi l'ensemble des personnes que nous côtoyons, la famille joue un rôle particulier. Les pratiques alimentaires des enfants sont ainsi fortement influencées par celles des parents, par exemple pour la consommation de fruits et légumes* »⁴⁶.

4.1.1 - ANALYSE DE NOS RECHERCHES DOCUMENTAIRES

D'après nos différentes recherches documentaires liées à l'alimentation, nous avons pu tirer quelques conclusions au sujet de la classe sociale des parents par rapport à l'alimentation de leurs enfants. Il est démontré que les différentes classes sociales sont réparties principalement par rapport au niveau d'étude des parents. La société nous impose de rentrer dans des codes en fonction de la catégorie sociale à laquelle nous appartenons. La culture est un facteur prédominant sur notre vision de l'alimentation et de notre

⁴⁴ Ipubli.inserm. *Déterminants sociaux et culturels [en ligne]*. Disponible sur <http://www.ipubli.inserm.fr/bitstream/handle/10608/6522/?sequence=14>. (Consulté le 25-3-2019).

⁴⁵ Ipubli.inserm. *Déterminants sociaux et culturels [en ligne]*. Disponible sur <http://www.ipubli.inserm.fr/bitstream/handle/10608/6522/?sequence=14>. (Consulté le 25-3-2019).

⁴⁶ Ipubli.inserm. *Déterminants sociaux et culturels [en ligne]*. Disponible sur <http://www.ipubli.inserm.fr/bitstream/handle/10608/6522/?sequence=14>. (Consulté le 25-3-2019).

comportement. Les parents sont censés éduquer leurs enfants sur l'alimentation, cependant de nombreux facteurs rentrent en corrélation comme le mode de vie et la constitution du foyer. En effet, un foyer monoparental n'a pas forcément les ressources financières et le temps nécessaire pour préparer à manger.

D'après de nombreux sociologues, nous attribuons certains produits alimentaires à chaque classe sociale. Cependant, il est très difficile de répondre à cette hypothèse, à cause de nombreux facteurs comme la position sociale, la culture, les inégalités sociales mais également l'influence de l'entourage qu'il s'agisse des amis et de la famille proche.

De nos jours, nous pouvons avoir accès aux produits « sains » à des prix abordables dans les supermarchés. Ce qui était réservé pour les ménages aux revenus élevés peut l'être pour l'ensemble des classes sociales actuellement. C'est également une question de priorité, certains ménages préfèrent avoir un budget conséquent pour les loisirs ou les vacances en délaissant l'alimentation.

4.2 - D'APRES NOS ENTRETIENS QUALITATIFS

« **Étudiant** : Pensez-vous que la classe sociale des parents joue sur l'alimentation des enfants ?

Mme. D : Oui, les parents maintenant c'est on rentre le soir on est fatigué après je les comprends, j'ai été maman moi aussi et je vois ma fille aujourd'hui qui est maman elle cuisine vite fait. Moi aujourd'hui quand mes petits-enfants viennent manger à la maison sinon moi toute seule la première je m'achète des plats tout préparés ». (Mme. D, Référente de restauration, école de Roquettes, extrait d'entretien du 18/01/2019) (Cf. ANNEXE F).

« **Etudiante** : Pensez-vous que la classe sociale du foyer joue un rôle sur l'alimentation (connaissances des produits par exemple) des enfants ?

Mme T : Pas forcément même si un manque de moyens peut influencer l'achat de produits de moins bonne qualité. C'est surtout la prise de conscience d'une alimentation équilibrée qui est importante indépendamment du milieu social ». (Mme. T, Professeure des écoles classe de CP, extrait d'entretien téléphonique du 11/03/2019) (Cf. ANNEXE L).

« **Étudiante** : En parlant des classes sociales du coup, pensez-vous que les classes sociales du foyer jouent un rôle sur l'alimentation ?

M. P : Ah oui ! Bien sûr, pas que mais oui, évidemment si vous avez peu de revenu, vous allez acheter des produits qui ne sont pas forcément cher, des produits qui ne sont pas forcément de bonne qualité, toute façon les études le montrent, l'obésité est liée au revenu donc oui bien sûr, après j'ai envie de rester optimiste en disant que, on peut aussi bien cuisiner et bien manger sans forcément cuisiner avec beaucoup d'argent et le drame c'est d'acheter que des produits finis. Faire manger aux enfants que des pizzas. On peut aussi varier des fruits et des légumes sans forcément que ce soit trop cher ». (M. P, Professeur et maître de conférence en marketing, bâtiment de l'ISTHIA (Institut Supérieur du Tourisme de l'Hôtellerie et de l'Alimentation), extrait d'entretien du 15/03/2019) (Cf. ANNEXE JANNEXE L).

« **Étudiant** : Pensez-vous que la classe sociale des parents joue sur l'alimentation des enfants ?

Mme. V : Oui, je pense comme la par exemple certain me demande encore c'est une poire alors qu'il s'agit d'une pomme donc je pense que les parents cuisinent de moins en moins et consomment des repas préparés ». (Mme. V, Agent polyvalent, école de Roquettes, extrait d'entretien du 18/01/2019) (Cf. ANNEXE M).

« **Etudiante** : D'accord, quels sont pour vous les facteurs sociaux qui influencent l'alimentation chez l'enfant ?

Mme. T : Le milieu dans lequel on vit influence l'alimentation. Elle est guidée par plusieurs paramètres comme les moyens financiers, l'éducation et le lieu de vie ». (Mme. T, Professeure des écoles classe de CP, extrait d'entretien téléphonique du 11/03/2019) (Cf. ANNEXE L).

D'après l'analyse de nos focus group et de nos entretiens avec les professionnels et les parents. (Cf. ANNEXE R : Grille d'analyse des entretiens d'enseignants. ;

ANNEXE S : Grille d'analyse des entretiens du personnel scolaire. ;

ANNEXE T : Grille d'analyse des entretiens des professionnels. ;

ANNEXE U : Grille d'analyse des focus group.).

4.2.1 - ANALYSE DE NOS ENTRETIENS QUALITATIFS

Grâce à nos différents entretiens qualitatifs, nous avons pu nous positionner de façon à mieux analyser la question des inégalités liées aux classes sociales, et ainsi de mettre tous les moyens en œuvre pour répondre au mieux à notre hypothèse.

Nous avons pu constater certains faits. On remarque que même si au sein des classes sociales presque tout est en adéquation pour mettre l'enfant dans de bonnes conditions de transmission de comportements alimentaires, cette transmission n'est pas toujours effectuée. En effet, le temps conséquent des parents consacré au travail se ressent directement. L'étape "cuisine" passe outre et les parents achètent des plats déjà préparés prêts à être consommés. C'est une action faite par commodité et praticité pour restaurer la famille rapidement et simplement, la transmission de cuisiner est alors beaucoup moins importante que quelques années auparavant, voire même rompue. Ceci peut être aussi occasionnel et n'est bien-sûr pas le cas dans chaque foyer. Certaines familles prennent encore le temps de donner aux enfants le goût pour la cuisine avec des produits frais, de saisons et qualitatifs. La classe sociale est très importante au sein de cette transmission de comportements alimentaires, les parents vont en être la source directe. Une famille de classe sociale moins élevée va faire plus attention à son budget et va donc se tourner vers des produits moins chers et dans la plupart des cas moins qualitatifs nutritionnellement parlant. D'après nos analyses, on note que l'obésité est plus importante dans les familles les moins aisées. Mais au contraire, une famille peu aisée peut porter une attention importante à l'équilibre alimentaire des enfants et va faire des concessions pour se permettre certains produits de qualités. Elle peut aussi, s'il est possible, posséder son propre potager.

CONCLUSION CHAPITRE 4

Nous avons conclu que ce n'est pas parce que des parents font partie d'une classe sociale en particulier qu'ils donneront le meilleur à leurs enfants et inversement. Tout est question de la prise de conscience des parents et des moyens qu'ils mettent en place pour offrir la transmission d'un comportement alimentaire correct à leurs enfants. De nombreux

facteurs comme la constitution du foyer (nombre d'enfant, foyer monoparental) influencent les choix en termes d'alimentation.

Les classes sociales font partie de notre vie depuis toujours. Elles vont, sans que l'on ne s'en rende compte, nous tracer un chemin que l'on va prendre. Ceci selon le niveau d'étude des parents, de la vision de l'alimentation de chacun, de la conscience que l'on a et de l'importance que l'on porte à notre propre alimentation et à celle de nos enfants.

De plus, l'évolution qui contraint à passer beaucoup de temps au travail pour certains parents pousse au recours des plats déjà préparés et à la consommation de fast-food. L'attractivité des prix de ce type d'alternatives industrielles prône la « mal-bouffe ». Il est alors plus facile de procéder ainsi, pour des familles n'ayant pas les moyens ou ne prenant pas le temps de faire de la sorte.

Mais la classe sociale est très importante et va permettre de pouvoir donner, chaque famille différemment de l'autre, sa propre définition d'une alimentation saine, équilibrée et correcte pour un bon développement et épanouissement de l'enfant. Toujours, bien-sûr, en fonction de la vision par rapport à ce développement de comportement alimentaire des parents mais aussi des enfants.

CONCLUSION GENERALE

Au fur et à mesure des années, en France, les comportements alimentaires ont changé, notamment chez les enfants. La transformation de notre société influe grandement sur le développement de l'alimentation en général. Au cours des dix dernières années, les facteurs culturels, politiques, sociologiques, économiques et technologiques n'ont cessé d'impacter positivement et négativement l'alimentation et donc le comportement alimentaire des individus, notamment des plus jeunes.

De ce fait, le comportement alimentaire chez l'enfant ne cesse d'évoluer avec le temps. Ceux-ci deviennent de plus en plus difficiles en termes d'alimentation. Pour pallier cela, l'apprentissage devient un processus de plus en plus déterminant. L'enfant doit parcourir des cycles où il découvrira ses habitudes alimentaires pour accroître sa relation avec la nourriture ainsi que ses connaissances. Pour se faire, la mise en place « d'une éducation alimentaire » est devenu plus que nécessaire puisque celle-ci va permettre aux enfants de développer leurs cinq sens et leur culture dès le plus jeune âge et donc à les habituer à de nouveaux aliments, de nouveaux plats. Ainsi, l'éducation alimentaire doit être instruite par diverses personnes telles que le foyer familial et le personnel scolaire.

De plus, différents facteurs (physiologiques, sensoriels, environnementaux, ...) vont influencer sur la consommation alimentaire de l'enfant. Suite aux recherches que nous avons menées auprès d'élèves, de parents et de professionnels, nous pouvons confirmer que le comportement alimentaire des enfants requiert une exigence dès le plus jeune âge.

L'influence des médias, avec notamment la publicité, influence beaucoup les enfants. Cependant, d'autres supports ont fait leur apparition au fur et à mesure des années comme les smartphones, les tablettes et les ordinateurs. En restant en moyenne deux heures par jour devant les écrans, les enfants sont donc les principales cibles des marques qui n'hésitent pas à mettre les petits plats dans les grands pour frapper l'esprit des enfants (une palette de couleurs variées, des personnages de dessins animés représentant les marques, ...). Cela influence leur consommation ainsi que celle de leurs parents, qui sont eux-mêmes influencés

par leur(s) enfant(s). L'influence des parents est en effet, un facteur qui conditionne l'enfant sur le plan alimentaire. Aux yeux des enfants, leurs parents sont des exemples. Les enfants veulent adopter les mêmes habitudes qu'eux par conséquent les mêmes comportements alimentaires. Nous avons pu observer de par nos entretiens avec les professionnels que chaque parent a une vision bien à lui concernant l'alimentation. Durant la croissance de leur(s) enfant(s), ils leur transmettront leurs propres valeurs de l'alimentation.

Le personnel scolaire a une influence sur l'apprentissage alimentaire des enfants. Afin de répondre aux besoins physiologiques et nutritionnels des enfants, le personnel scolaire devra accompagner les enfants tout au long de leur scolarité. Lors des repas, ils devront les encadrer, les accompagner afin de faciliter la satisfaction de leurs besoins nutritionnels journaliers. Les cuisinier(ère)s jouent un rôle primordial dans la nutrition des enfants. Ils devront quotidiennement renouveler leurs recettes afin que l'enfant mange des plats variés, de qualité tout en découvrant de nouveaux produits. De plus, les enseignants et les animateurs devront mettre en place des ateliers, des activités, des quizz afin de leurs faire accroître leurs connaissances de façon ludique.

Enfin, nous avons terminé nos hypothèses avec la classe sociale des parents. En effet, cette hypothèse nous a permis de conclure que ce n'est pas parce qu'un parent a un revenu inférieur à un autre ou qu'il possède une religion différente qu'il ne peut pas éduquer à son enfant le « bien manger ». Tout débute lors de la prise de conscience des parents et de leurs capacités à transmettre un comportement alimentaire sain à leur(s) enfant(s). Les classes sociales n'influencent en rien la vision sur l'alimentation et ce malgré l'évolution des temps de travail des parents qui les contraignent à passer moins de temps à la maison. Ceci a un impact sur leur consommation alimentaire (plats préparés, fast-food, ...).

L'alimentation des enfants est primordiale afin que celui-ci puisse se développer correctement. Durant cette période d'apprentissage, celui-ci va assimiler une part importante de ses futures habitudes alimentaires. De plus, face à un comportement alimentaire de plus en plus difficile, le personnel scolaire et le cercle familial doivent rester soudés afin de répondre au mieux aux nouvelles attentes des enfants malgré l'influence de la publicité mais également l'enjeu des classes sociales qui ne cesse de s'accroître.

BIBLIOGRAPHIE

Livres :

Collectif LaNutrition « *Le bon choix pour vos enfants* » - Editeur Thierry Souccar Eds, 2017.

COURT Martine « *Sociologie des enfants* » – Edition La Découverte, Paris, 2017.

Guide du PNNS « *Le guide nutrition des enfants et ados pour tous les parents* ».

INTARTAGLIA Julien « *Génération pub - De l'enfant à l'adulte, tous sous influence ?* » Editeur DE BOECK. Première Édition le 16 février 2015.

Articles et livres en ligne :

BELORGEY Nicolas, « *Sociologie de l'alimentation : les cinq portes de l'entrée par les familles* », Sociologie, Premiers textes, mis en ligne le 06 juillet 2011, consulté le 22 mars 2019.
URL : <http://journals.openedition.org/sociologies/3514>

ESCALON Hélène et Beck François « *Les jeunes et l'alimentation : Des comportements sexuels, évoluant avec l'âge et socialement marqués* » – Agora débats/jeunesses 2013/1 (N° 63), pages 113 à 127. Mis en ligne le 20 mars 2013, consulté le 14 février 2019.
URL : <https://doi.org/10.3917/agora.063.0113>

FOUCHET Christian. 15 juin 1965. « *Circulaire n° 65-249 relative à l'élaboration et à l'approbation des programmes pédagogiques des constructions scolaires du premier* » La petite enfance à l'école, XIXe-XXe siècles. Paris : Institut national de recherche pédagogique, 1982, pages 263 à 265, consulté le 15 décembre 2018.
URL : www.persee.fr/doc/inrp_0000-0000_1982_ant_1_1_3607

LEBACQ Thérés, « *Environnement familial et alimentation des enfants* ». Enquête de consommation alimentaire 2014-2015. Rapport 1. WIV-ISP, Bruxelles, 2015. Consulté le 22 mars 2019.
URL : https://fcs.wiv-isp.be/nl/Gedeelde%20%20documenten/FRANS/PP_FR.pdf

TABLE DES ANNEXES

ANNEXE A : Retranscription des micros-trottoirs.	81
ANNEXE B : Guide d’entretien pour les interviews des professionnels.	85
ANNEXE C : Extraits de photos d’affiches de collages des tests projectifs.	87
ANNEXE D : Retranscription entretien avec Madame A.	89
ANNEXE E : Retranscription entretien avec Monsieur A. et Monsieur L.	91
ANNEXE F : Retranscription entretien avec Madame D.	110
ANNEXE G : Retranscription entretien avec Madame F.	113
ANNEXE H : Retranscription entretien avec Madame G.	115
ANNEXE I : Retranscription entretien avec Monsieur G.	117
ANNEXE J : Retranscription entretien avec M. P.	123
ANNEXE K : Retranscription entretien avec Madame S.	134
ANNEXE L : Retranscription entretien avec Madame T.	136
ANNEXE M : Retranscription entretien avec Madame V.	138
ANNEXE N : Retranscription focus group 1 : avec 12 enfants de CP/CE1.	140
ANNEXE O : Retranscription focus group 2 : avec 12 enfants de CE2.	154
ANNEXE P : Retranscription focus group 3 : avec 10 enfants de CM1/CM2.	171
ANNEXE Q : Menu semaine 12 du 18 mars au 22 mars 2019 - Agglomération Le Muretain.	180
ANNEXE R : Grille d’analyse des entretiens d’enseignants.	181
ANNEXE S : Grille d’analyse des entretiens du personnel scolaire.	183
ANNEXE T : Grille d’analyse des entretiens des professionnels.	185
ANNEXE U : Grille d’analyse des focus group.	187
ANNEXE V : Graphiques des consommations alimentaires des enfants observées lors des collages et selon les familles d’aliments.	190

ANNEXE A : RETRANSCRIPTION DES MICROS-TROTTOIRS.

Micro-trottoir 1 :

Étudiante : Bonjour, nous sommes étudiantes, nous avons un micro-trottoir à réaliser au sujet de la cantine de votre enfant.

M. X : Oui ?

Étudiante : Donc en un mot qu'est-ce que vous pensez de sa cantine ?

M. X : Franchement je ne sais pas, comme je ne vois pas où il mange.

Étudiante : Vous ne voyez pas, mais par rapport aux retours qu'il vous fait ?

M. X : Euh pff...

Étudiante : Est-ce que vous êtes au courant des menus qu'il mange ?

M. X : Oui oui ! Je regarde un peu oui.

Étudiante : D'accord très bien, merci beaucoup.

Micro-trottoir 2 :

Étudiante : Bonjour, nous sommes étudiantes nous avons une question au sujet de la cantine de votre enfant.

M. Y : Mmh ?

Étudiante : Est-ce que vous êtes au courant des menus qu'ils ont ? Vous avez possibilité d'être au courant ?

M. Y : Oui, souvent c'est écrit ici (montre la porte d'entrée de l'école), mais moi je ne regarde pas souvent comme ils mangent tout donc euh...

Étudiante : Ah d'accord ils mangent tout ! Et ils vous disent que c'est bon ?

M. Y : Oui oui, mes enfants aiment oui.

Étudiante : D'accord ! Et bien merci beaucoup.

Micro-trottoir 3 :

Étudiante : Excusez-vous ? Bonjour, nous sommes étudiantes, vous venez récupérer votre enfant ?

M. Z : Oui ?

Étudiante : Donc nous avons une question sur la cantine de vos enfants, savoir ce que vous en pensez ? Si vous avez des retours de vos enfants ?

M. Z : Oui, ils disent que c'est bon mais comme beaucoup d'enfant ma fille elle ne mange pas les épinards et s'il y a des épinards elle me dit "Oulala c'est beurk, je n'ai pas mangé". Des fois elle mange juste un dessert.

Étudiante : D'accord.

M. Z : Et aussi le pain. Elle aime beaucoup.

Étudiante : Ok, le pain ?

M. Z : Oui oui, ça elle me dit que c'est très bon, toujours. Et le dessert aussi.

Étudiante : Et après vous êtes informé des menus ? Sur internet ou sur papiers ?

M. Z : Non, je regarde sur papier parce qu'il y a toujours les menus.

Étudiante : D'accord ! Très bien, et bien merci de nous avoir répondu !

Micro-trottoir 4 :

Étudiante : Bonjour, excusez-nous, on est étudiantes, on fait un micro-trottoir sur la restauration des enfants, sur les cantines, et on voudrait savoir ce que vous en pensez ? Si vous avez des retours de votre enfant ?

M. R : Euh oui ! Ma fille elle adore ! Elle dit que les produits c'est bien, c'est des produits régionaux je pense, le pain c'est bio. Oui en général elle aime bien.

Étudiante : D'accord ! Et êtes-vous au courant des menus ? Ils vous les diffusent ?

M. R : Non non, je sais que c'est écrit là, de temps en temps je regarde mais en général c'est ma fille qui me le dit tous les soirs. (Rires)

Étudiante : Ah oui, elle vous dit le soir ce qu'elle a mangé !

M. R : Oui.

Étudiante : D'accord super merci beaucoup !

M. R : Avec plaisir !

Micro-trottoir 5 :

Étudiante : Bonjour Monsieur, vous venez récupérer votre enfant ?

M. P : Oui ?

Étudiante : D'accord, en fait nous sommes étudiantes, on fait un micro-trottoir sur la restauration des enfants, sur les cantines, est-ce que vous avez des retours de vos enfants ? Ce qu'ils en pensent ?

M. P : Euh, pas du tout...

Étudiante : Non ? Vous savez ce qu'il mange le midi ?

M. P : Je ne m'y intéresse pas trop. (Rires). Je regarde vite fait et lui il n'en dit rien de ... de négatif.

Étudiante : D'accord.

M. P : Ouais.

Étudiante : Parce qu'on a vu qu'ils faisaient des efforts en indiquant qu'il y a des produits bio.

M. P : Oui ! C'est vrai, j'ai vu aussi mais moi je n'ai pas de retours. Après il ne dit pas qu'il ne mange pas ou que ce n'est pas bon ... Il ne me dit rien de tout ça.

Étudiante : Que c'est froid ? Ou qu'il n'y a pas assez en quantité ?

M. P : Non non, non plus... Mais il ne raconte pas beaucoup ce qu'il fait.

Étudiante : Oui ?

M. P : Il cloisonne beaucoup donc voilà... Il doit y avoir plein d'autres informations mais lui son style c'est ça donc euh... voilà.

Étudiante : D'accord, je vois, ce n'est pas grave.

M. P : Voilà (Rires), désolé.

Étudiante : Merci beaucoup !

Micro-trottoir 6 :

Étudiante : Bonjour, désolée de vous déranger mais nous sommes étudiantes à l'université Jean Jaurès, si vous avez 2-3 minutes, on voudrait vous poser une question sur la cantine de votre enfant.

M. U : Oui ?

Étudiante : Qu'est- ce que vous pensez de la cantine en général ?

M. U : Bah, il faudrait améliorer la qualité des produits je pense, avec des produits locaux et bio.

Étudiante : D'accord vous portez une importance à ce genre de produits dans votre foyer ?

M. U : En général oui, pour faire marcher les producteurs locaux et faire manger des bons produits à mes enfants.

Étudiante : D'accord merci pour vos réponses Monsieur.

Micro-trottoir 7 :

Étudiante : Bonjour Madame, on est étudiantes, si vous pouvez répondre à notre question en 2 minutes. Vous pensez quoi de la cantine de votre enfant ?

M. S : Quand ma fille sort de l'école, elle a souvent faim, donc je pense qu'elle ne mange pas toute son assiette le midi.

Étudiante : D'accord et quelles sont les améliorations que l'on pourrait réaliser au sein de la cantine ?

M. S : Proposer des meilleurs plats.

Étudiante : D'accord ! Merci Madame, bonne journée.

Micro-trottoir 8 :

Étudiante : Bonjour, on réalise un micro-trottoir pour un projet, si vous avez 1 minutes pour y répondre. Qu'est-ce que vous pensez de la cantine ?

M. T : Personnellement je ne m'intéresse pas vraiment à ce que mange mon fils à l'école. Désolée je n'ai pas le temps, je dois y aller.

Micro-trottoir 9 :

Étudiante : Bonjour, on est étudiante à Jean-Jaurès, on a une question concernant la cantine à vous poser. Pour vous- pensez à quoi lorsqu'on parle de cantine scolaire ?

M.I : Euh... Pas terrible (rires)... non vraiment ce n'est pas top d'après mes souvenirs.

Étudiante : D'accord (rires), et vos enfants ils en disent quoi ?

M.I : Mes enfants, ils me disent la même chose le soir à table (rires), ça n'a pas changé depuis... voilà...

Étudiante : Merci en tout cas, bonne après-midi.

Micro-trottoir 10 :

(Enfants et parents)

Étudiante : Bonjour, on est étudiante, on a juste une question au niveau de la cantine, savoir ce que vous en pensez ?

M. E : (Enfant) Euh... bien.

Étudiante : C'est bien ? C'est bon ?

M. E : (Enfant) Oui.

Étudiante : Et tu manges tout ?

M. E : (Enfant) Des fois il y a des repas que je n'aime pas.

Étudiante : D'accord, et vous madame vous êtes informé des menus ?

M. E : Oui oui, en fait mon mari est en charge de l'application donc chaque matin avant de partir à l'école ils regardent le menu du midi.

Étudiante : Ah d'accord très bien. Et c'est important pour vous que ce soit des produits locaux, des produits bio ?

M. E : Euh, ce n'est pas très important mais c'est bien oui.

Étudiante : Ok, et bien merci beaucoup, bonne après-midi.

ANNEXE B : GUIDE D'ENTRETIEN POUR LES INTERVIEWS DES PROFESSIONNELS.

En général :

Présentez-vous (âge, profession).

Quelles motivations vous ont amené à participer à cet entretien ?

L'alimentation des enfants :

Que représente pour vous le terme « alimentation » ?

Pensez-vous qu'il y ait eu une évolution des comportements alimentaires des enfants depuis quelques années ?

Les enjeux de la publicité :

Pensez-vous que les médias ont une influence sur ce que mangent les enfants ?

Selon vous, quels sont les impacts des publicités sur les enfants ?

Pensez-vous que la propre éducation alimentaire des parents joue un rôle sur les comportements alimentaires de leurs enfants ?

D'après vous comment expliquer que les enfants parlent en marque et non pas en produit en lui-même ?

Pensez-vous que les industriels mise sur le packaging pour influencer les parents et enfants à acheter et à consommer ces produits ?

Cela a-t-il une influence positive ou négatif ?

Pensez-vous que les parents sont soumis à l'influence des marques lors de leurs achats ?

Les slogans du PNNS diffusés à la télé ont-ils un impact sur les comportements d'achats ?

Nous avons remarqué que les parents récompensaient les enfants...

L'éducation alimentaire des enfants :

- A l'école

Pensez-vous que l'école joue un rôle sur leurs connaissances en termes d'alimentation (consommation des enfants) ?

Pour vous, le personnel scolaire est-il impliqué dans l'apprentissage de l'alimentation des enfants ?

Pensez-vous qu'il est important de développer la connaissance en termes d'alimentation dès la maternelle ? Pourquoi ?

La mise en place d'activité (ateliers pédagogiques pour la chandeleur) influence-t-elle le comportement et les connaissances en termes d'alimentation ?

Pensez-vous qu'il est important de développer la connaissance en termes d'alimentation dès la maternelle ? Pourquoi ?

- Au sein du foyer familial

Quel rôle les parents occupent-ils dans la consommation des enfants ?

Pensez-vous que la classe sociale du foyer joue un rôle sur l'alimentation des enfants ?

L'alimentation à la maison est-elle aussi importante que l'alimentation à l'école ?

Conclusion :

Avez-vous quelque chose à ajouter que nous n'aurions pas évoqué ?

ANNEXE C : EXTRAITS DE PHOTOS D’AFFICHES DE COLLAGES DES TESTS PROJECTIFS.



ANNEXE D : RETRANSCRIPTION ENTRETIEN AVEC MADAME A.
PARENT D'ELEVE A L'ECOLE DE ROQUETTES.
18/03/2019

Étudiante : Bonjour je vais vous demander de vous présenter rapidement.

Mme. A : Maman de 39 ans, de 2 filles de 10 et 12 ans.

Étudiante : Que représente pour vous le terme « alimentation » ?

Mme. A : Pour moi c'est un besoin primaire et un plaisir de la vie

Étudiante : Quels sont pour vous les facteurs sociaux qui influencent l'alimentation chez l'enfant ?

Mme. A : L'âge des enfants, les habitudes alimentaires à la maison,

Étudiante : Quels sont pour vous les enjeux de l'alimentation chez l'enfant ?

Mme. A : Les enjeux sont l'équilibre et la santé de l'enfant. Autour du repas, nous prenons plaisir à partager et discuter de notre journée.

Étudiante : Quelle importance accordez-vous aux repas des enfants à la cantine ?

Mme. A : La cantine doit permettre de manger avec plaisir, de découvrir des goûts et des plats qui peuvent être différents de la maison.

Étudiante : Pensez-vous qu'il y ait eu une évolution des comportements alimentaires des enfants depuis quelques années ?

Mme. A : Les enfants mangent ce qu'on leur donne à la maison malheureusement plus souvent qu'avant du fast food et des sodas.

Étudiante : Pensez-vous que l'apparence des plats proposés aux enfants a une influence sur leur appétit ?

Mme. A : Il est évident qu'un plat bien présenté donne plus envie de manger même si cela ne fait pas tout.

Étudiante : Pensez-vous que les médias ont une influence sur ce que mangent les enfants ?

Mme. A : Oui car les enfants sont influençables.

Étudiante : Quels sont les impacts des publicités sur les enfants ?

Mme. A : Ils ont envie de manger ce qu'on leur suggère de bons et agréables : bonbons, Nutella, hamburgers...

Étudiante : Pensez-vous que l'école joue un rôle sur leurs connaissances en termes d'alimentation (consommation des enfants) ?

Mme. A : Oui, elle a un rôle éducatif sur quel est l'équilibre alimentaire, catégoriser les aliments...

Étudiante : Pour vous, le personnel scolaire est-il impliqué dans l'apprentissage de l'alimentation des enfants ?

Mme. A : Les animateurs à la cantine ont un rôle car il donne l'ambiance à la cantine, peuvent discuter des bienfaits de certains aliments.

Étudiante : Pensez-vous qu'il est important de développer la connaissance en termes d'alimentation dès la maternelle ? Pourquoi ?

Mme. A : Oui car le goût se met en place de très bonne heure, et un petit sera prêt à goûter plus facilement de nouvelles choses.

Étudiante : La mise en place d'activité (ateliers pédagogiques pour la chandeleur) influence-t-elle le comportement et les connaissances en termes d'alimentation ?

Mme. A : Oui ! Les ateliers gâteaux, crêpes donne l'envie de cuisiner, goûter et bien meilleur que de l'industriel.

Étudiante : L'alimentation à la maison est-elle aussi importante que l'alimentation à l'école ?

Mme. A : Oui, c'est aussi important.

Étudiante : Quel rôle les parents occupent-ils dans la consommation des enfants ?

Mme. A : Les parents sont un modèle également dans la consommation alimentaire des enfants ; si un parent mange beaucoup de fast-food et boit du soda l'enfant sera tenter de faire pareil. Les parents doivent éduquer les enfants sur l'alimentation.

Étudiante : Pensez-vous que la classe sociale du foyer joue un rôle sur l'alimentation (connaissances des produits par exemple) des enfants ?

Mme. A : Oui, elle peut jouer un rôle car bien manger coûte cher, les aliments bio, la viande, le poisson frais, il faut également du temps pour cuisiner mais la classe sociale n'est pas forcément déterminante dans l'alimentation de l'enfant.

ANNEXE E : RETRANSCRIPTION ENTRETIEN AVEC MONSIEUR A. ET MONSIEUR L.
DIRECTEUR DE LA CUISINE CENTRALE D'EAUNES ET RESPONSABLE DE PRODUCTION.
21/01/2019

Étudiante : Donc on va vous demander de vous présenter, prénom, situation professionnelle...

M. A : Je suis le directeur du service restauration au Muretain agglo, qui comprend 60 sites de distribution, 11 000 repas par jour, 1,7 millions par an, principalement de scolaire.

Étudiante : Ok, et niveau vie de famille ? Parce qu'après on a des questions par rapport aux enfants.

M. A : 2 enfants ... j'ai deux jumelles pour votre information (rires).

Étudiante : Ok.

Étudiante : On va peut-être faire pour par répéter après en même temps.

Étudiante : Ouais, ok on va faire les questions en même temps.

M. L : Je suis directeur adjoint de production, j'ai 54 ans, marié et 3 enfants.

Étudiante : Quelles motivations vous ont amenées à participer à cet entretien ?

M. A : Oh vous connaissez ma motivation à moi, c'est qu'on se connaît donc euh, je pense que c'est la suite un peu de ce qu'on a vu ensemble cette année donc vraiment de vous immerger avec votre projet tutoré dans le monde du travail et d'avoir, principalement moi d'apporter les éléments nécessaires à votre travail.

M. L : Moi parce que M. A me l'a demandé.

Étudiante : D'accord, à quoi pensez-vous spontanément quand on vous dit "alimentation responsable" ? Chez les enfants.

M. A : Mmh, une alimentation où chaque convive prendrait ... prendrait ses propres responsabilités pour avoir une alimentation la plus saine possible avec, pour avoir une alimentation responsable, des achats plutôt ciblés vers des produits reconnus en tant que tels. Je ... j'ouvre et je ferme la parenthèse principalement des produits avec une implication de filière ou label, ça c'est mmh pour moi la priorité.

M. L : Je ne peux rien rajouter d'autre, on travaille ensemble depuis 15 ans et je pense la même chose, on a déjà débattu sur ce point-là donc euh ça regroupe tout ce qu'il a dit.

Étudiante : D'accord, oui. Comment vous définiriez le terme "d'alimentation" en général ?

M. A : Je pense que la politique du bien manger commence dès l'enfance, du nourrisson, dans la mesure du possible hein, quand on peut donner à manger aux enfants une meilleure qualité ça va principalement se voir à l'arrivée. Si on consomme des produits qui sont médiocres, je pense qu'au final ça va se ressentir. Qu'est-ce que je pense ...hum, je ne sais pas si hum, si y'aurait suffisamment d'études qui ont été faites hum avec sur une vie entière une alimentation de qualité irréprochable du début jusqu'à la fin. Est-ce qu'on aurait une espérance de vie plus importante que quelqu'un qui aurait mal manger Je ne sais pas. Je pense quand même que c'est quand même lié à chaque organisme différent, y'en a qui vont pouvoir manger des sucreries, je ne sais pas, une alimentation pas trop équilibrée et qui vont quand même avoir une santé qui va être présente, et d'autres qui vont être plutôt fragile donc... Bon globalement, je pense que ça commence au plus jeune âge et on a une alimentation saine, ça ne peut qu'apporter du ... du positif.

Cyrielle, Étudiante : Mmh.

M. A : Voilà, la question est vaste quand même, et puis elle est importante, mais je ne sais pas si on pourra en une heure hum ... débattre de tout ça ! M. L ?

M. L : Euh, vous pouvez répéter votre question ?

M. A : (rires).Ah

Étudiante : Comment vous définiriez le terme “alimentation” pour les enfants.

M. L : Une alimentation saine, euh produits sains, alimentation saine euh, avec le respect d'équilibre alimentaire, le respect des cycles alimentaire...

M. A : L'alimentation variée ! je pense qu'une alimentation variée fait que ça ne peut apporter que des points positifs.

M. L : Ne pas grignoter entre chaque repas, enfin, c'est ça, c'est l'éducation alimentaire, elle part, hum, des process de, comment dire, de savoir, quoi manger, quand le manger, à quel moment le manger, comment le manger.

Étudiante : Comment le manger.

M. L : Comment le, l'acheter, comment le tracer, enfin tout ... comme dit M.A c'est tellement vaste.

M. A : L'environnement du temps de repas, c'est sûr que ...

M. L : Ah, à mon niveau c'est l'alimentation chez l'enfant, euh, la priorité c'est hum d'abord choisir le produit qui est en adéquation avec, avec, comment dire, le respect des règles d'hygiène et tout ce qui va avec hein les, comme dit M.A sur les CCTP, si l'animal il a été piqué aux antibiotiques, bon ça c'est le choix du produit, après c'est le choix de la cuisson, fin de la cuisine, le cuisinier hein, pour envoyer une viande pas cuite, sur un enfant ça peut avoir des répercussions, euh et puis après comment le faire manger l'enfant, et surtout à quel moment le faire manger enfin c'est tellement vaste ! Je suis d'accord avec M.A.

Étudiante : C'est l'accompagner.

M. L : Oui c'est l'accompagner et comment le faire manger, c'est tout, tout, tout est lié et surtout euh, après la perception c'est qui est important c'est la perception de l'enfant après avoir mangé. Comment il a perçu ce produit parce qu'il peut très bien ne pas aimer les épinards, mais il y a dix mille façon de cuisiner les épinards et il peut avoir, euh les faire en beignet et il le verra même pas, on peut y mettre, fin cette perception elle nous incombe à nous sur le fait de, d'accompagner l'enfant, c'est le plus important en fait, il ne faut pas qu'il ait euh pas les épinards, c'est faux, on peut faire manger des épinards à un enfant sous vingt-cinq mille façons différentes et il ne s'en apercevra même pas. Vous prenez l'exemple à ma fille, ce que je fais, elle est anti-légumes, donc ce que je fais, je lui fais des smoothies, de courgettes fraîches, je mets de la betterave, je mets des aubergines, je mets un peu de tout quoi et elle ne se rend même pas compte qu'elle a mangé des légumes, toute la question alimentaire elle part de là, elle part de la base.

Étudiante : D'accord, ça relit un peu la question d'après, qui est quels sont pour vous les facteurs qui influencent l'alimentation chez l'enfant ?

M. L : L'accompagnement. Mais l'accompagnement, c'est ce qui influence le plus s'ils avaient euh, il y a plusieurs façons de faire manger un enfant, il y a soit la menace, avec un couteau, la contrainte ou d'échange d'un bon procédé, si tu fais ça, je fais ça, mais je pense que la meilleure des solutions, c'est de rester dans les, dans la base fondamentale, il faut manger comme disait hum c'était l'avare de Molière, il faut “ Manger pour vivre et non vivre pour manger “. C'est exactement ça, donc expliquer à l'enfant que manger ça, pour lui, c'est important à quel moment le manger, c'est ce qu'on revient, et l'accompagner, il ne faut pas qu'il y ait de, de contraintes, faut que manger reste un plaisir pour l'enfant. Y'a rien de mieux que l'accompagner, vous savez dans les hôpitaux ce qu'ils font, y'a des gens ils peuvent plus manger, on leur sert des mixés. Qu'est-ce que c'est qu'un mixé ? C'est tout est mixé, mais si vous prenez votre mixé dans une assiette, creuse, avec une cuillère, non ! On est aussi formé pour par exemple euh vous savez qu'on mange d'abord avec les yeux après avec le nez et après avec la bouche, ce sont les trois fondamentaux. Ben, on va s'amuser à faire des quenelles

à faire de la déco, c'est ce qui amène l'enfant aussi à manger. Euh la purée ou les nuggets ou le steak haché, c'est pour ça d'ailleurs certains fabricants sortent des steaks hachés en forme de smiley, mais ils ont tout compris, là l'enfant qui n'aime pas le steak haché, il va le prendre hein (tape du doigt sur la table pour appuyer l'argument) c'est exactement ça, donc c'est l'accompagnement. Je me rappelle plus du tout de ce que vous avez posé comme questions mais ... (rires).

Étudiante : C'était les facteurs qui influencent l'alimentation chez l'enfant.

M. L : Et comme dit M.A la publicité. C'est vrai hein !

Étudiante : Ouais.

M. A : L'enfant hum..., vous me disiez que l'enfant retient beaucoup plus les marques que le produit qu'il a consommé. L'industriel a compris ça et il s'en sert, mais après ça peut être très néfaste hum, au final ! Quelqu'un qui va préparer une recette avec un produit bon, simple, une recette simple, peut-être qu'il sera moins apprécié de l'enfant par rapport du packaging qui tourne autour ou de la publicité faite et de l'accompagnement qui a été fait, autour.

M. L : On a fait des essais avec M.A, il y a quelques années en arrière sur la connaissance et la reconnaissance des goûts. On avait emmené des enfants en, bas âge pour leur faire découvrir des recettes industrielles et des recettes fait maison, on avait pris l'exemple du riz au lait. On a fait un riz au lait maison, avec un bâton de vanille, de la crème, des œufs, tout ce qu'il faut et à côté, on avait fait un riz au lait déshydraté. Et bien les enfants, 100% ils ont aimé le riz au lait déshydraté. Parce que c'est une habitude...

M. A : Et il y avait un enfant à l'époque, qui s'était ? (rires)

M. L : Mon fils, voilà, pourtant je lui fais du vrai riz au lait mais c'est parce que c'est l'habitude alimentaire. Et s'il a goûté dès le plus jeune âge, si on l'accompagne à manger euh, que ce soit un nugget de poisson ou on ne sait pas ce qu'il y a dedans pendant tant d'année, il ne va pas comprendre, vous savez euh y'avait, y'a une légende qui circule qui dit "demander à un enfant de dessiner un poisson, il vous fera un carré avec un œil au milieu.

Étudiante : Oui !

M. L : C'est très stigmatisé, mais c'est, c'est à peu près ça, c'est exactement ça.

M. A : Dès le plus jeune âge, l'enfant, mais tout le monde hein ! On acquiert des goûts, des odeurs, etcetera qui restent en mémoire et si en plus ces goûts, ces odeurs, hum elles sont savoureuses, elles sont bonnes et bien, on va y revenir, et quand on va faire l'histoire du, du riz au lait maison, je pense que l'enfant ne reconnaissait pas les goûts issus peut être de l'agro-alimentaire avec des produits, des exhausteurs de goûts peut être, on ne sait pas, on s'est pas penché davantage, mais y'a des enfants ils se tournaient plutôt vers un riz au lait issus de l'agro-alimentaire qu'un riz au lait maison. Pourtant le riz au lait maison, euh, il était très bon.

M. L : Après, tout est associé, je prends un exemple concret un peu personnel, ma fille, aime les beignets euh qu'on achète surgelés, qu'on fait frire. Dedans, vous regardez y'a plein de produits, d'huile de palme de machin, bon ! Une pâte à beignet, c'est quoi de mémoire, c'est de la levure, de la farine, des œufs, y'a même pas de sucre, voilà, c'est euh, c'est, c'est la base, avec du lait, vous achetez ça vous avez une pâte à beignet. Eh bien, je pense que tout est associé, ma fille n'aime pas les, ... aime les beignets industriels, et avant hier euh samedi, j'ai fait des beignets, maison. Je l'ai prise avec moi, c'était dans un contexte, faut prendre le contexte, on était en train de plaisanter, de faire les imbéciles, un dessin animé passait, et on a fait une pâte à beignet, on a fait cuire des beignets, et bien je vous assure que l'enfant, ma fille, d'ici quelque temps quand elle pensera à un beignet de pomme, elle verra tout le schéma, ce qu'on a fait, qu'on a fait les imbéciles, que le chat sautait partout, que sa cuillère elle est tombée par terre, qu'elle a mangé ci, qu'elle a fait ça, qu'elle a fait frire, et d'elle-même, elle

dira, ben oui, c'est l'accompagnement et expliquer, c'est tout. Ce n'est pas suffisant de mettre ça dedans, comme ça, non !

Étudiante : Quand on a fait l'atelier "collage", on leur demande s'ils cuisinent avec leur parents, fin, y'en a une qui me dit, je lui demande qu'est-ce qu'elle aide à faire elle me dit on fait des frites, je lui dis ah ! Des frites maison ? Ouais ? Je vais chercher le paquet dans le congélateur et je les mets sur la plaque.

M. L : Ah ouais ? D'accord.

Étudiante : Et pour elle, ça c'était faire des frites.

M. L : Avec ma fille on fait des frites, elle ne va pas les peler parce que voilà mais elle va les couper, je lui demande de faire parfois comme c'est la mode en ce moment, avec les pâtes filo, faire des dessins, elle coupe des tranches de pomme de terre fine puis elle fait des motifs. Et elle fait ses pommes de terre, mais ça, ça va lui rester toute sa vie ! J'en suis sûr ! J'en suis persuadé !

M. A : Ah oui, c'est sûr !

Étudiante : Mais c'est vrai qu'on a des surprises...

M. A : L'accompagnement, c'est très bon.

M. L : Ma fille, elle fait des frites et elle boit du rhum depuis l'âge de 4 ans, pour qu'elle s'habitue. (rires)

Étudiante : Bon alors, hum.

Étudiante : Ça ils ont répondu.

Étudiante : C'est la même question.

M. A : On a déjà répondu ?

M. L : Ah ouais ?

Étudiante : Oui, l'importance accordée aux repas des enfants.

Étudiante : Donc, pensez-vous qu'il y a une évolution des comportements des enfants depuis quelques années concernant l'alimentation à la maison et à la cantine ?

M. L : ...Je n'aime pas quand vous dites cantines, vous ne voulez pas dire restaurant scolaire ?

Étudiante : Restaurant scolaire.

M. L : C'est très péjoratif (rires).

M. A : Oui oui, il y a une évolution, c'est sûr, de tout temps, il y a eu une évolution. Pas seulement à notre époque-là, il devait y en avoir auparavant, l'évolution de l'alimentation en règle générale à évoluer et de surcroît, dans la restauration scolaire oui. Ce n'est pas une obligation, mais c'est, l'air du temps. Des nouveaux produits, des nouveaux concepts de, de fabrication de repas, des remises en question parfois sur comment fabriquer les repas en milieu scolaire pour nous professionnels, est-ce qu'on revient à des productions de moindre importance, de plus faire de grosses cuisines centrales, d'en faire plutôt des petites, c'est des questions qu'on se pose aujourd'hui.

Étudiante : Oui.

M. A : Ou au contraire, continuer à évoluer dans les grosses productions avec les contraintes que ça amène, niveau final donc des modifications d'alimentation. Et puis les industries qui eux s'adaptent aussi, parce que je ne sais pas si vous avez vu, ce week-end, je tombe sur un article sur internet où les industriels ont montés et ouvert un site justement, parce que je ne sais pas si vous vous en rendez-compte, mais depuis quelques mois et quelques années, y'a beaucoup d'association, beaucoup de reportages qui sont fait autour de l'alimentation etc., des industriels contre-attaquent, justement pour faire un site, alors euh, je n'ai pas été voir sur le site mais justement pour dire " Tout ce que vous racontez, c'est faux, nous industriels, issus de la loi de Montèze, on fabrique des repas", c'est l'article qui le dit "de qualité". Je ne

sais pas s'ils le sont ou pas hein. Mais vous voyez y'a quand même une évolution, c'est automatique, la vie est un éternel recommencement d'évolution. Ce qu'on fait aujourd'hui, on ne le fera peut-être pas dans 10 ans, mais on le fera différemment. Donc, pour moi oui ! Automatiquement, il y a une évolution, je ne sais pas pour M. L.

M. L : Après les industriels sont tous des menteurs. (rire)

M. L : Prenez n'importe quel produit, n'importe quel produit qui se conserve 1 mois, à part la stérilisation ce n'est pas naturel.

Cyrielle, Étudiante : Oui.

M. L : Vous êtes d'accord avec moi, on est obligé, prenez votre salade en poche, ou un steak haché. Un steak haché, vous voyez en grande surface, bien rouge, vous apprendrez que les industriels, c'est des malins, quand euh, faites l'expérience, vous êtes en grande surface, vous achetez de la viande. Vous la regardez, elle est belle, prenez de la viande, et reculez juste un peu de 20 centimètres et regardez à la lumière naturelle.

Étudiante : Oui.

M. L : Voilà ! J'ai travaillé dans une société, quand j'étais plus jeune qui s'appelait "Samamé" et où lorsque les gens venaient acheter les gros industriels, y'avait une pièce spéciale avec un éclairage spécial. Qui valorise le produit, complètement idiot. Aujourd'hui, vous avez de la salade avec du gaz dedans, c'est pour ça qu'elle ne périmé pas, les steaks hachés, vous faites un trou dedans, il s'oxyde, c'est, ce n'est pas de la cuisine naturelle, ils peuvent me dire ce qu'ils veulent les industriels. On en fait, sur certain produit, un ravioli, on va faire un ravioli, on va faire des produits comme ça, premièrement parce qu'il y a une demande de la part de l'enfant, il aime, et quand vous ne voulez pas avoir d'histoire en restauration, vous faites du cordon bleu et des frites tous les jours. Pas embêtez, vous n'êtes pas embêtant, mais vous n'êtes pas embêté. Après, justement, on revient à l'habitude alimentaire, nous lorsqu'on reçoit les menus, parce que la conception des menus est à la charge des responsables de productions et directeur de restauration alimentaire, non pas de la diététicienne, la diététicienne elle est là que pour faire l'équilibre alimentaire, toujours associé à un produit, je donne un exemple, vraiment euh, on va lui mettre des épinards et après, on va mettre euh un chocolat liégeois ! On sait très bien qu'à un moment, il sait qu'après voilà !

M. A : Elle a un cursus de diététique.

M. L : Ah oui, mais moi je suis formel, je le reconnais, je me dis aujourd'hui les diététiciennes elles ne sont pas là pour faire des menus, euh, je me suis battu avec la diététicienne qui était en poste ici, enfin la nutritionniste, aujourd'hui on va laisser cette créativité au chef de cuisine. Si vous enlevez la créativité au chef de cuisine, très sincèrement quand vous faites un plan alimentaire, à partir d'un moment où vous savez que vous avez mis un féculent, une viande blanche ou, peu importe, vous vous en foutez que le féculent soit de la pâte ou de la pomme de terre, s'il n'est pas récurrent, d'accord. Mais aujourd'hui si on laisse cette, euh, ce choix aux diététiciennes, qu'est-ce que va faire le cuisinier derrière, c'est un simple exécutant. Vous accorderez bien que les diététiciennes, ce sont des poètes, je me comprends.

Étudiante : Mais oui.

M. L : Vous n'allez pas prendre en compte la faisabilité, aujourd'hui, c'est vrai que vous faire un tian de légumes c'est parfait pour l'équilibre alimentaire, pour la découverte gustative.

Étudiante : Mais c'est trop long !

M. L : Vous allez le faire, pour répercuter sur 2, 3, 4 nous on est à 9 milles repas ce n'est pas faisable, c'est pour ça que vous avez besoin de la technicité des agents derrière. Mais on peut trouver des solutions comme le tian de légumes, on peut le transformer, vous faites une

ratatouille, un peu plus allégée, cuit dans le bouillon et pas machin, puis naturellement, sans gras, on s'y retrouve. Donc c'est important. Je crois que j'ai répondu à côté de la question.

Étudiante : Non non, mais je suis d'accord parce que quand j'ai fait mon stage avec la diététicienne qui travaillait à la mairie d'Angoulême, euh, donc elle s'occupait de faire les menus, elle faisait une, enfin moi du coup c'était l'été donc c'était au niveau des crèches et lors de la commission, fin elle a fait une réunion avec tous les chefs cuisiniers des crèches pour qu'ils reprennent tous ensemble le menu, savoir si c'est faisable, s'ils veulent faire des changements et y'en a qui disent voilà, faire les ananas, plus le gratin, c'est trop, on décale, ça ils aiment pas trop, on va changer et elle écoute et elle adapte avec eux.

M. L : Oui mais alors dans ce cas autant faire un circuit court dès le départ, la diététicienne elle fait un plan alimentaire le chef de cuisine...

Étudiante : Après ils n'avaient pas tous les connaissances, c'était des équipes qui tournées, ...

M. L : Puis le responsable de production valide pour la faisabilité et l'aspect financier aussi, on n'a pas de planche à billet. Mais on fait un circuit court après la diet elle jette un oeil pour regarder, mais autant dire... enfin pour moi c'est le béaba, y a qu'à regarder un cuisinier c'est un... fin c'est... On s'est déjà rencontré ?

Étudiante : Oui oui à la visite de la cuisine.

M. L : Ah j'en vois tellement... Un cuisinier, il doit avoir cet aspect un peu pimenté en termes de création, tien, on va essayer ça ou ça, il n'y a pas longtemps, on a créé des coquillettes à la vache qui rit, certes la vache qui rit ce n'est pas un fromage, mais ça donne un peu de folie à l'assiette...

Étudiante : Mais après tous les cuisiniers sont aussi bon cuisinier... fin je ne sais pas s'ils ont tous les bases...

M. A : Ah oui peut être vous avez raison, peut être que tous...

M. L : Alors un cuisinier, il est quand même la... il est un peu... c'est un exécutant, on va dire ça comme ça. Il amène, le cuisinier amène sa technicité, on est d'accord, et maintenant vous savez, on dit toujours qu'un bon pâtissier ferait un bon cuisinier mais un bon cuisinier, ne fera pas nécessairement un bon pâtissier. La pâtisserie est une science précise. Ce sont les précurseurs, ce sont les premiers à avoir travaillé sur les fiches techniques, les fiches produits. Les cuisiniers, c'est facile, on arrive, on appelle ça des "sauces" placards. Vous ouvrez les placards, je vais faire ça, c'est l'association des éléments différents.

Aujourd'hui, la sauce, elle est trop salée bah on sait très bien. On y met une pomme de terre si ce n'est pas trop salé ou alors on y met du sucre, mais ça va être sucré, et après, on y met du vinaigre blanc et ça coupe tout. On a toujours des astuces, en pâtisserie vous ne pouvez pas faire ça, vous êtes d'accord avec moi. Un cuisinier, il fait quoi maintenant ? Il amène sa technicité et travaille avec une fiche de production. Si je dis a un cuisinier dans ta recette il va y avoir ça, ça, ça, ça, ça. Il devrait être normalement en capacité de dire et les gars, il faut d'abord que je mette le beurre et l'huile d'olive, que je fasse rissoler les oignons, que je mette la viande, que je déglace, effectivement, c'est pour ça qu'il y a quand même des bases. Ici, ce sont tous des cuisiniers issus de la restauration traditionnelle. Il n'y a pas de...

Étudiante : Pareil si je reviens sur mon stage, moi du coup je suis allée dans les crèches vérifier au niveau des effectifs, pour étudier le gaspillage alimentaire, et au menu c'était pâte au pesto, et les 3 crèches ont cuisiné un pesto différent. Il y en a qui ont mis les pignons de pains entiers... Fin ils n'avaient pas tous les mêmes bases. Pourtant, il y avait une fiche technique, mais ils ne l'ont jamais regardé...

M. L : Mais oui, mais la fiche technique elle est liée à un prix de revient, elle est liée à un allergène important puisque maintenant c'est la traçabilité, aujourd'hui moi un cuisinier n'a

pas le droit, il ne peut pas tiens je suis en train de cuisinier ça irait bien un peu de crème tient, je balance un peu de crème. Il peut le faire, mais avant on en discute, on l'inclut dans nos allergènes, on communique, c'est très compliqué. On gère des centimes, on ne gère pas...

M. A : Et pendant quelques années, on ne mettait plus le cuisinier dans l'élaboration des menus c'était la diététicienne et on s'est aperçu qu'on a perdu, on n'a pas perdu la confiance des cuisiniers, nan, mais on s'apercevait que le cuisinier était la comme un simple exécutant... et là on est revenu un peu...

M. L : Oui nous c'est plus ça.

M. A : ... depuis 1 an ou 2, on a remis le cuisinier et principalement le chef de cuisine...

M. L : Fin on en a profité car on a changé de diététicienne.

M. A : ... au cœur de son métier de dire bah voilà tu sais cuisiner tu sais comment faire mais par contre aussi on attend de toi des idées nouvelles de proposition de recette, comme ça, ça lui permet de remettre un peu le pied dans l'étrier, d'être considéré comme un cuisinier ou un chef de cuisine, et non pas comme un simple exécutant. En termes de management ça a été très important. Et la diététicienne, qui elle connaît son métier mais n'a pas systématiquement une vision claire de la cuisine en elle-même, d'une cuisine à une autre ça change, la technique qui peut se faire dans une mais pas l'autre, suivant les grosses productions, suivant les compétences du cuisinier aussi, certains cuisiniers on va pouvoir leur demander de faire une recette les yeux fermés il va le faire, un autre non parce que chacun a ses compétences et tout ça fait que on a la mission d'une nutritionniste ou diététicienne est plutôt accès sur l'équilibre alimentaire sur la notion vraiment d'équilibre de l'alimentation de l'enfant ou du petit enfant si c'est une crèche, et puis après les autres métiers après interviennent, comme les cuisiniers...

M. L : Après quand M. A a dit on a voulu faire ça il y a 1 an ou 2 c'est vrai et c'est faux en même temps car on a voulu le faire il y a 10 - 15 ans en arrière mais lorsqu'on est arrivé autant M.A que moi il y avait déjà une diététicienne en place et elle avait déjà ce schéma de fabrication, je référence les produits, je calque un menu et vous vous faites. On ne peut pas dire à quelqu'un...fin voilà. On a profité de ce remaniement pour dire attendez, on va profiter de façon différente, et ça responsabilise tout le monde ...

M. A : Tout le monde s'y retrouve !

M. L : Vous verrez que les cuisiniers quand...le chef de cuisine quand vous les impliquer comme ça ils, sont plus réceptifs à essayer de faire euh... votre tian de légumes qui est infaisable vous impliquez votre cuisinier à la recette...

Étudiante : C'est exactement ce que l'on a vu en management cette année...

M. L : Beh voilà !

Étudiante : ...que la motivation ce n'est pas le salaire mais la reconnaissance...

M. L : Il faut savoir dire quand ça va, moi de temps en temps je lui dis à M.A tu travailles bien ! (rire) Non mais en plus c'est vrai, vous plaisantez mais c'est vrai ce n'est pas parce que M.A il est patron qu'on ne doit pas lui dire putain ce que tu as fait (claquement de main) c'est bien, c'est bien ce que tu as fait, ça, ça m'intéresse, et ça fonctionne pour moi. C'est vrai dans les deux sens.

Étudiante : Ok euh on s'est un peu écarté mais...

Étudiante : Ouais du coup on a un petit peu parlé, mais en gros quel est le repas idéal pour un enfant, pour vous ?

M. A : Qu'il mange...

M. L : Pfff... qui vous a fait vos questions-là ?

Étudiante : C'est nous.

M. A : Qu'il mange à sa faim...

M. L : Et équilibré.

M. A : Voilà !

M. L : C'est tout !

M. A : Avec l'équilibre et une bonne hygiène... euh voilà.

M. L : Et avec plaisir, à sa faim et avec plaisir.

M. A : Quelques choses de simple pour moi c'est simple.

M. L : Ouais voilà. En cuisine, on dit "le trop bien et l'ennemie du bien"... vous comprenez ce que ça... ce que ça veut dire veut dire ?

Étudiante : Oui oui.

M. L : Vous prenez une assiette vous allez la décorer plus vous en rajoutez plus vous allez en faire et ça fait un peu comme à Barbès les trucs de toutes les couleurs, on ne sait plus où donner. Et je rejoins M. A pour moi, un enfant le menu idéal, c'est qu'il est l'envie de manger, c'est pareil qu'il est envie qu'il y est de la curiosité qu'il mange à sa faim et avec plaisir, c'est tout. Et que son équilibre alimentaire soit respecté ! On peut très bien... je vois ma fille je vous assure je ne vais pas en faire un sumo (rire) mais elle prend plaisir à manger... la première question que ma fille dit c'est 1 heure ou 2 après-être sortis de table, qu'es- ce qu'on mange ce soir ? Voilà, c'est exactement ça. Hier, je ne savais pas quoi faire, on avait des escalopes de poulet... hier midi on a fait un sauté de poulet au soja, au Nuoc-Mâm fin un truc rapide mais elle y était ! Dedans, pourtant, je lui ai mis des courgettes, du maïs, du machin de tous ! Beh, elle l'a mangé, elle l'a vu, c'est ça.

Étudiante : Pour vous est-il important de mettre en place une alimentation responsable dans les restaurants scolaires ? Où est-il possible ?

M. L : C'est quoi cette question... (rire)

M. A : Bien sûr, c'est comme, c'est comme tout, plus on va prendre à la source, on va véhiculer des bonnes pratiques, autant en alimentation que pour se nourrir, avec une alimentation responsable ça ne peut être que bénéfique. Mais est-ce qu'on a aujourd'hui une alimentation responsable ? La question, elle est vaste c'est, est-ce que c'est du bio, est-ce que c'est du label, est-ce que c'est du terroir, est-ce que c'est cuisiné avec euh... je ne sais pas moi...

M. L : Cuit avec de l'huile de palme, de tournesol ou de l'huile d'olive ! Non mais, c'est exactement ça !

M. A : Moi je pense qu'une alimentation responsable, c'est une alimentation variée. Parce qu'autrement, une alimentation responsable, pour certains, ça va être du bio à tout prix et puis pas de matière grasse, pas de glucides parce que ce n'est pas bon ... Non ! Il faut de tout, il faut des produits bons, il faut des produits gras, il faut des produits sucrés, enfin voilà ! Il faut une alimentation variée, parce que nous, omnivore, on mange de tout. Il faut pouvoir manger de tout, et pas s'axer sur une alimentation végétarienne.

Étudiante : Oui c'est ce qu'on voit en diététique.

M. A : Voilà, je pense que nous, on a cette faculté des Hommes à pouvoir tout manger, mangeons de tout ! Quand bien sûr, s'est accepté par l'organisme, voilà, sans excès !

Étudiante : Sans excès !

M. A : On peut manger et boire un verre d'alcool, par contre si...

M. L : Ça dépend la capacité du verre ! (rires)

M. A : Par contre si on boit, de l'alcool tous les jours sans manger... (rires). Non mais c'est pour expliquer un peu le fait que ...

Étudiante : C'est être raisonnable et varier.

M. A : Voilà varier, de tout faut manger de tout, des produits bons, des produits sains, parce qu'à moment donné on veut se faire plaisir, on va manger du chocolat et si on en mange trop ben voilà... Il faut en manger aussi, enfin, c'est mon approche alimentaire.

M. L : Et dans votre alimentation responsable vous incluez le fait des circuits courts et tout le reste ?

Étudiante : Oui, on inclut tout ce qui est développement durable.

M. L : Ça veut dire qu'aujourd'hui si on veut une alimentation responsable, je prends le truc, on ne va peut-être pas manger d'ananas, il vient de loin, les bananes, à moins qu'il y a des bananes en Haute-Garonne, mais bon, vous comprenez ce que je veux dire ? C'est spécial, c'est comme les gens qui veulent, euh, aujourd'hui la mode, c'est acheter local. Local ça ne veut pas dire que c'est qualitatif on est d'accord.

Étudiante : Ah oui oui.

M. L : Vous pouvez acheter des carottes, nous on achète des carottes à Saint Jory, mais s'il y a des pesticides dedans... Ouais, mais c'est local ! Voilà, c'est exactement ça, c'est comme le bio, les gens, le bio, ils pensent que c'est là, de l'autre côté de la rue, alors que le bio ...

Étudiante : Si c'est du bio qui vient d'Australie.

M. L : Ils pensent que c'est d'à côté, ils ne savent pas que c'est le monde...

M. A : Moi aujourd'hui je pense qu'ils ne connaissent pas la définition d'une alimentation responsable. Pour certains, ça va être de ne pas générer de déchets, de fabriquer, d'acheter, de cuisiner juste le nécessaire, d'autres ça va être euh, une alimentation responsable ça va être euh, une alimentation de bien-être, une alimentation, voilà, de terroir, du territoire, de labels, de bio, d'IGP, d'AOP.

M. L : Ouais, voilà !

M. A : Responsable, on est tous responsable, enfin, je pense bon euh un peu tout le monde à un moment donné est responsable, au moins un peu, je ne sais pas.

M. L : La majorité des gens, je pense, quand on discute avec eux, "alimentation responsable", eux, ça veut dire qu'ils prennent en compte acheter à côté, pour les... enfin ils disent circuits courts, mais ce n'est pas un circuit court c'est la proximité, acheter sans pesticides, sans ceci, sans cela, voilà mais si tout le monde fait comme ça euh... y'a pas assez à manger pour l'humanité hein c'est, c'est sûr ! C'est même certain !

Étudiante : Mmh, oui.

M. L : Pour d'autres, ça va être d'acheter des produits sans emballages, voilà un choix responsable, ne pas générer de déchets qui vont être acceptés par l'environnement.

Étudiante : C'est compliqué d'être sur tous les points euh...

M. A : La définition d'une alimentation responsable c'est la qualité du produit mais c'est aussi, comment le produit a été soit cultivé, soit élevé pour les animaux...

M. L : Pour moi l'alimentation responsable c'est une éducation alimentaire, ça rentre dedans. Donc j'ai une alimentation responsable envers mes enfants, leur faire manger des produits les plus sains possibles, leur faire manger euh...

M. A : Voilà, mais si tu veux leur faire plaisir tu vas les amener à Macdo.

M. L : Voilà, il y a plein de choses comme ça mais c'est ça, c'est pour ça ouais.

M. A : Mais ça peut être aussi responsable de temps en temps d'amener voilà !

M. L : Chacun voit midi à sa porte !

M. A : Qu'est-ce que le responsable, voilà, je pense que c'est ça, sans excès, à un moment donné c'est, pour moi j'apporterai ça.

M. L : C'est ce qu'on a dit pour les enfants, manger avec plaisir, avec envie, et avec des produits sains et à satiété puis voilà.

Étudiante : Donc du coup c'est un peu notre question d'après, vous vous l'êtes transmis cette vision du responsable à vos enfants !

M. L : Moi oui, moi oui ! Après ici, avec tous les enfants et les 11 000 repas par jour, s'est très compliqué, parce qu'il y a la partie financière qui rentre en ligne de compte, la partie approvisionnement, capacité d'approvisionnement, y'a plein de choses qui rentre en ligne de compte. A la maison, on est maître de nous-même, fin vous savez, le responsable comme dit M. A c'est moins de déchets moins de tout, Vendredi j'ai fait des courses j'ai acheté des bananes bio, dimanche j'en ai déjà jeté 2. J'achète des bananes, je les garde une semaine, c'est pour ça, je dis que l'alimentation responsable, je pense qu'il faut avoir de l'argent, et des compétences aussi, des capacités à connaître les produits. Responsable, tu peux, quelqu'un, ici, qui ne peut pas acheter une viande, enfin nourrie dans un élevage de vaches, enfin, qui va être plus chère.

Étudiante : La classe sociale, on verra après que ...

M. L : Le bio, aujourd'hui, il a moins de rendement, on est d'accord, donc il est plus cher, on est d'accord aussi, il y a besoin de plus de main d'œuvre, puisqu'on désherbe plus avec des produits ou autre.

Étudiante : Oui.

M. L : Et, qu'est-ce qu'on fait ? Aujourd'hui, c'est une question d'argent et quand on dit que le bio n'est pas plus cher, ce sont des menteurs, ce n'est pas vrai ! Je reçois aussi des mails de diverses associations, le bio ne coûte pas plus cher, si ! Ça coûte plus cher, puis on est en plein dedans, on achète, on sait si c'est plus cher. Un pain bio aujourd'hui, vous achetez une flûte c'est 20, 30% plus cher, mais on ne dit pas qu'il ne faut pas le faire, c'est un choix, on est en train d'y travailler dessus avec M. A, on va sûrement passer plus de 9 000 repas par jour avec du pain bio, euh on ne peut pas tout faire. Tout est une question de finance, vous prenez des collectivités.

M. A : A la maison c'est pareil, est-ce que tu as élevé tes enfants...

M. L : A la maison je pense que c'est différent, c'est ce que je dis, c'est le choix, aujourd'hui on a une obligation de donner tant de viande, tant de légume, une entrée, un dessert. A la maison, je préfère personnellement peut être sauter l'entrée, avoir une viande plus qualitative et mettre un petit peu moins de légumes mais qu'ils mangent tout, et plus qualitatif, peut être sauter le fromage et avoir autre chose derrière. On va dire que, on prend un budget de deux euros, et bien ces deux euros je les répartissais que sur deux produits au lieu de cinq, ça c'est... on n'a pas d'obligation, personne va venir nous taper dessus parce qu'on ne respecte pas, aujourd'hui on est obligé de mettre tant de grammes pour une entrée...

Étudiante : Ben oui.

M. L : Un féculent, un légume, une viande ou un poisson, un dessert et du pain ! C'est une obligation, aujourd'hui si on décide de...

M. A : Oui, tu te portes sur tes enfants.

Étudiante : (rires).

Étudiante : Non mais c'est bien de répondre aussi par rapport ...

M. L : Non mais on parle aussi des enfants, on parle de mes enfants mais quelque part ce sont aussi nos enfants parce qu'on est responsable de ce qu'on leur donne ! Donc je le vois comme ça, et aujourd'hui, y'a des fois on le fait par choix, on le fait par obligation mais quand on le fait par obligation on essaye de voilà, de faire différemment.

M. A : (rires)

M. L : Avec M. A on avait pris la décision il y a quelque temps d'enlever le fromage pour récupérer sur un autre produit et on a pu s'axer sur d'autres choses.

Étudiante : Vous avez pu le faire ?

M. L : Oui ! Parce que ...

M. A : Pas tous les jours, mais ...

M. L : Je vais vous donner un exemple, un service de fromage ce sont 9 000 fromages on va dire, c'est, ça fait 2 000 euros par jour, peut être au lieu de mettre ce fromage, là, on va mettre un petit peu d'emmental pour pouvoir donner cet apport dans un autre plat, mais on va pouvoir euh, c'est pour ça que maintenant on peut acheter le veau qu'on travaille aujourd'hui, c'est du veau qui est de blonde aquitaine, loubété, né, élevé, abattu, découpé, dans le Gers. Avant on prenait un veau Européen, puisqu'on a un marché européen, mais ça nous a permis de payer, au lieu de le payer sept euros au marché européen, certes, on le paye deux euros de plus, mais ces deux euros on les retrouve dans plein de choses, ce fromage, ceci...

M. A : Mais y'a pas que ça, pourquoi on est passé parfois par un composant, c'est qu'il y avait cet aspect financier, pour pouvoir remettre le, l'argent qui n'avait pas été dépensé dans le fromage dans un produit plus qualitatif premier point, également, il y a des restaurants scolaire qui veulent, bon à Roquettes vous l'avez vue c'est un restaurant qui est neuf, qui est récent, mais à Roquettes il y a six ou sept ans, ils étaient presque dans l'obligation de passer à trois services parce qu'il y avait tellement d'enfants que ... Bon, alors on avait aussi décidé d'enlever le fromage, de le mettre dans une autre recette parce que, à chaque fois qu'on a un composant, le débarrasser etcetera c'est dix à quinze minutes de plus, donc ça retardait les services !

M. L : Et les déchets !

M. A : Et aussi les déchets parce qu'on s'est aperçu que parfois, ben le fromage, parce que nous on leur donne des fromages emballés, parfois, et bien les fromages n'avaient même pas été déballés, ils préféraient passer au dessert de suite ... Donc tout ça, ça nous a amené à réfléchir et à se dire ben parfois on va, au lieu de s'entêter à faire un cinq composants on va passer à quatre composants, on gagnera sur le temps repas qui est une problématique sur certaines communes, sur l'aspect financier ben on va enlever des trucs, on va le mettre en apport calcique, ça c'est très important du point de vue professionnel, garantisiez l'apport calcique du repas mais en mettant le fromage dans une autre recette et puis l'argent qui est investi dans ce composant, cette composante pardon euh, ça nous permettra de ...

M. L : D'acheter un produit plus qualitatif.

M. A : Voilà !

M. L : J'ai dit plus qualitatif, ça veut dire qu'il était déjà qualitatif mais un peu plus qualitatif, c'est important !

Étudiante : Hum, qu'est-il mis en place dans les restaurants scolaires, pour répondre aux enjeux d'une alimentation responsable ? Ou alors aussi dans la cuisine centrale ?

M. A : Même si des actions se faisaient les années précédentes, aujourd'hui on se base sur la loi Egalim, qui nous demande en 2022 de passer 50 % de produits labellisés et dont 20% de produits bio mais également cette loi Egalim prend en compte les emballages, notamment sur le plastique ou on est en train de réfléchir parce qu'on a les barquettes sur les viandes, peut-être qu'après on passera sur un contenant différent on est passé déjà à l'inox pour les entrées, demain ce sera peut-être sur de l'inox ou des barquettes en cellulose ou une autre matière qui va pouvoir être récupérée, de plus en plus, c'est que les gens ont pris conscience que les déchets aujourd'hui c'est un fléau, on paye pour les déchets, et bien la question se pose, c'est comment on peut éviter de générer des déchets en amont. Quoi qu'on fasse on va générer des déchets, est-ce qu'aujourd'hui le GERMCM n'est pas trop important et qu'on baisserait les grammages, je sais pas, je dis pas que c'est la solution, mais il faut qu'on se pose les

questions, de se dire ben voilà, l'enfant a besoin de, pour sa croissance d'avoir 150 grammes de quelque chose par jour et qu'on sait systématiquement qu'on va mettre dix ou vingt grammes de sa portion à la poubelle, est-ce qu'on ne baisse pas d'entrée, avec un accompagnement, je ne sais pas! On a des leviers, il faut les mettre en place, certains leviers seront intéressants, d'autre peut être pas, n'aboutiront pas à leurs résultats escomptés, mais je pense que c'est aujourd'hui dans, dans la tête des gens d'avoir cette démarche-là, c'est sûr et certain !

Étudiante : Du coup on vient sur le fait des barquettes en plastique, qu'est-ce que vous pensez du fait d'utiliser des barquettes en plastique pour réchauffer les plats ?

M. A : Alors on a eu un épisode, la petite enfance à rapidement euh, prit des mesures, ont interdit les biberons en contenants, la réchauffe des produits avec des matières plastique. Je pense que si il y a eu des alertes comme ça, sanitaires auprès de ces éléments de plastique, c'est qu'il y a, à un moment donné un risque qu'on ne précise peut être pas aujourd'hui, donc dans le fait de, je vais ouvrir le parapluie hein, de prendre des précautions, je pense que c'est une bonne mesure, aujourd'hui on est pas sûr qu'il n'y ait pas des substances toxiques des produits plastic que quand ils subissent de nouveau une remise en température que ça n'aille pas contaminer ou souiller...

Étudiante : Les aliments.

M. A : Mais c'est entre guillemets hein, on n'en sait rien, si on peut éviter, évitons-le, soit avec de l'inox, soit du verre, soit voilà, ce sont des contenants qui existaient avant, bon, là c'est pareil, la loi Egalim va nous permettre de revoir un peu les contenants des plats dans l'agroalimentaire, dans la restauration collective ou à la maison hein !

Étudiante : Oui ! surtout dans l'agroalimentaire...

M. A : Puis aujourd'hui on a, enfin l'époque, les années 2000 c'était l'époque du tout jetable, c'était inconcevable de revenir en arrière avec des, enfin c'est, c'était on achète le produit et on jette, une société de consommation tout au jetable, aujourd'hui elle existe toujours mais on tend vers, euh, si tu peux acheter un produit qualitatif dès le départ que tu vas te resserrer, tu vas le faire !

M. L : Je ne sais pas, vous faites bien vos courses ?

Étudiante : Oui !

M. L : Citez-moi un truc qui n'est pas jetable.

M. A : Euh, une poche kraft.

M. L : Non non ! Quand tu vas faire tes courses tu achètes des poches kraft toi ? Tu vas acheter tes légumes puis t'as un sac en plastique dégradable ou pas, tu vas acheter des yaourts, c'est dans un pot en plastique, tu vas acheter ton beurre, enfin bon, tout est jetable à part, vous avez un rayon, ou il y a, des graines, ils nous prennent pour des oiseaux surement, que des graines, vous pouvez acheter...

M. A : Ça se développe de plus en plus.

M. L : Non non !

M. A : Ce sont mes propos !

Étudiante : Des bonbons, fin y'a aussi...

M. L : Ah ben ! Vous faites vos courses ou à Leclerc, à Carrefour ? Enfin, comme tout le monde en grande surface.

Étudiante : Oui oui.

M. L : Ben regarde à Leclerc, faite le tour des rayons, posez-vous la question quand vous allez faire vos courses, tiens qu'est-ce qui n'est pas jetable, juste un truc !

M. A : En 2021 ou 22, l’emballage tu auras plus d’emballage plastique donc faudra bien qu’ils trouvent des industriels avec une solution !

M. L : D’accord mais je suis encore, je suis pour cette solution, mais il y a encore une affaire de gros sous, qu’on ne nous parle pas que, il faut arrêter les barquettes polypropylène parce que ça génère du déchet mais je suis sûr que 95% de ce que vous faite, donc vous allez ou vous voulez, Auchan, Leclerc, Carrefour, Monoprix, c’est du jetable ! Tout est jetable ! Il faut aller dans une épicerie éco responsable, il faut aller euh, chez bio euh... bio

Étudiante : Bioocop ?

M. L : Non, les boutiques qu’il y a la ...

Étudiante : Bio c’est bon ?

M. L : Non...

M. A : Bioocop ?

M. L : Bioocop.

Étudiante : Ah...

M. L : Vous avez des choses, là, là je peux comprendre. Mais aujourd’hui, on va s’attaquer à ça, on va s’attaquer, comme je vous dis, les yaourts, que ce soit en verre, en papier, en cellulose ou n’importe quoi de toute manière ça part à la benne !

Étudiante : Oui.

M. L : Tout, non mais tout est comme ça ! Il y a des boutiques aujourd’hui ou vous arrivez avec des contenants, pour acheter votre beurre, pour acheter vos yaourts à la louche, non mais ça existe hein !

Étudiante : Oui oui !

M. A : Le vin à la cave tu apportes ton cubi.

M. L : Mais aujourd’hui voilà, c’est comme euh, fin je ne sais pas il y a encore des C’est comme l’histoire de l’éthylotest, on dérape mais l’éthylotest il le fallait dans toutes les voitures, on a vendu des millions d’éthylotest et maintenant c’est plus important ! Mais c’était ça, c’est ...

Étudiante : Alor on passe sur les médias, par rapport à l’influence sur les enfants, pensez-vous que les médias ont une répercussion sur ce que mangent les enfants ?

M. A : Oui oui !

Étudiante : Un impact ?

M. L : Oui bien-sûr !

Étudiante : Quel place les parents occupent-ils dans la consommation des enfants ?

M. L : Moi je suis à droite, quand on mange.

Étudiante : (rires).

M. A : Ben moi elles ont plus à la maison mais ... je pense que quand ce sont nos enfants, on fait attention.

Étudiante : Oui !

M. A : C’est important.

Étudiante : C’est sûr !

M. A : Ce sont nos enfants, si on peut leur amener du bien être ou davantage de bien-être je pense que tous, tous les parents vont le faire, si bien en alimentation que On va mettre en phase tout ce qui est positif pour eux.

M. L : Mais en même temps il faut leur faire plaisir et qu’il soit content donc le faite de l’emmener à Mcdonal’d même si c’est de la merde et beh on va il y aller car ça lui fait plaisir.

M. A : Ce n’est pas de la merde Mcdonal’d (rires).

M. L : Ah si c'est de la merde ! D'ailleurs il y a un Américain qui a mangé, qui s'alimentait qu'avec du Mcdonal'd et en 1ans et demi il a pris 35 kg.

Étudiante : On nous le montre ce documentaire en cours souvent et il s'est bousillé sa santé à vie en réalisant cette expérience.

M. L : Ça montre que c'est bien de la merde !

M. A : Mais c'est comme tout, si tu prends, tous les jours tu prends un produit...

Étudiante : C'est parce que c'était dans l'excès.

M. A : Voilà !

Étudiante : C'est comme tout si on prend de l'alcool tous les jours c'est mauvais... Tout est toxique pour notre corps ça dépend seulement de la dose.

M. A : Moi je vais chez Macdo...

M. L : Nan moi je vais chez Burger King c'est meilleur (rire) Nan mais tous est de la merde car il y a rien dedans qui est fait pour respecter l'équilibre alimentaire. Moi ma fille je l'emmène au Mcdonal'd mais je veux qu'elle prenne une salade, elle ne prendra pas ses frites, elle les prendra à la maison je lui ferai à la végétaline ou autres...

M. A : Mais si elle mange une fois des frites de chez Mcdonal'd ce n'est pas pour autant qu'elle va être malade ce n'est pas....

M. L : Nan parce qu'elle en a mangé une fois et elle préfère les notre à la maison, elle a goûté quelque chose de meilleur. C'est comme si tu dis a un gars tiens mange du caviar et après tu lui fais manger des œufs de « Lump », tu vas voir il va dire oh c'est quoi ça redonne moi du caviar.

M. A : Ouais mais il faut comparer ce qui est comparable...

M. L : Après je pense à tous on jette on ne jette pas, l'équilibre alimentaire, il faut aussi faire plaisir à nos enfants après mon ancienne patronne disait toujours « je ne suis pas assez riche pour acheter trop bon marché » plusieurs raison on achète on jette ça marche aussi bien sur de l'informatique de l'immobilier, de tous ce que vous ne voulez pas que l'alimentaire...

Étudiante : Oui tous, les vêtements...

M. L : J'avais acheté des yaourts pas bons vous allez en manger deux après vous allez mettre le truc à la poubelle pourquoi pas acheter bon direct peut être un peu plus cher et acheter moins, moi j'ai cette politique, cette philosophie avec ma fille car mes enfants maintenant ils se débrouillent un peu comme ils peuvent comme ils veulent, c'est manger moins mais manger mieux ! C'est que je fais, ce n'est rien. Vous prenez un saumon que vous payez 15€ le kilos le prix commun, ça fait une portion de 100g à 1€50 beh je vais en acheter à 20€ le kilos mais au lieu de mettre 100g je vais en mettre 90 ou 80 et ça va me faire que 1€60 sur les 80g et ça passe mieux fin voilà.

Étudiante : On est sur la surconsommation en fait, on remplit le frigo, on remplit on remplit, mais je sais par rapport à des amis des fois ils me disent ton frigo il est vide car il n'est pas rempli mais non il y a des bons produits on sait ce qu'il y a dedans, il n'y a pas de produits qui vont rester pendant 1mois et se perdre car on va les redécouvrir.

M. L : Tout à fait !

Étudiante : Bon du coup-là c'était sur la classe sociale que ça a un rôle sur notre consommation.

M. L : Oui !

M. A : Oui oui bien sûr.

Étudiante : Mais même au niveau éducatif fin pas que le revenu mais aussi le niveau d'étude, de culture, il y en a qui non pas les connaissances...

M. A : Oui voilà il n'y a pas que le budget dans le portefeuille il y a aussi les connaissances, la famille...

Étudiante : Oui si les parents ne peuvent pas éduquer les enfants...

M. A : ... la famille pour eux n'est pas un sujet intéressant d'accompagner à une bonne alimentation, pour eux l'alimentation c'est secondaire donc s'ils n'ont pas la compétence et le savoir de transmettre à leurs enfants, beh leurs enfants vont être euh vont avoir la même philosophie avant qu'ils soient plus grand et qu'ils soient en mesure de comprendre les choses. Mais les enfants petits en bas âge se reconnaissent en leur parent.

M. L : Aujourd'hui, ça revient beaucoup plus chère de manger sainement, et c'est lié à la classe sociale. Quand vous voyez que vous prenez un exemple vous achetez une boîte de ratatouille 1^{er} prix low cost vous allez payer ça parfois moins d'1€ pour 200-300g de produits, maintenant faites 300 g de ratatouille fraîche vous achetez une courgette, un demi aubergine, ce qu'il faut, c'est le prix de la courgette déjà, de l'aubergine... Sans parler de temps parlons juste tiens aujourd'hui je veux manger sainement je n'ai pas beaucoup d'argent allez je vais transformer le produit normalement la base si on achète un produit non transformé ça devrait revenir moins chère qu'un produit transformé parce que le produit transformé il a demandé de la main d'œuvre, du travail, et ainsi de suite. Vous voyez je vais acheter une tomate, une petite courgette, une petite aubergine, un petit poivron, un petit oignon. L'autre jour je m'arrête à SUPER U, j'achète 2 oignons rouges, 2 OIGNONS ROUGES, pour faire une salade de tomate, 2€30 ! 2 OIGNONS ROUGES ! Je suis sûr que j'aurai acheté et ça n'existe pas c'est le mauvais exemple mais de la salade de tomate en boîte j'en aurais eu pour moins chère. Vous vous rendez compte qu'on nous vend des boîtes de tomates pelées 40 centimes d'euros et vous avez 350 g de produits beh c'est facile vous achetez... le kilo de tomate il doit tourner autour de 2€50, 300g ça fait 3x2 6 3x5 15 ça fait des 50 centimes c'est c'est c'est pff... fin vous voyez c'est pour ça donc c'est lié, évidemment l'alimentation est liée pour moi à la classe sociale. Si vous n'avez pas d'argent, vous ne pouvez pas manger correctement comme vous le... on peut manger correctement en mangeant des produits différents mais pas comme tout ce que vous voulez, tout ce que vous pouvez. Faites un poisson pané maison même dans le plein filet vous achetez un filet, il vous faut de la farine, d'un peu de chapelure même si vous prenez du vieux pain vous mixez, il vous faut un œuf... Vous achetez un filet de poisson maintenant... On pousse c'est encore ces industrielles qui poussent les gens à avoir des produits tout prêt, c'est exactement ça, c'est ne vous embêtez pas on va travailler pour vous et ça vous reviendra moins chère c'est exactement ça.

Étudiante : Après quand... fin moi j'ai fait beaucoup de baby-sitting surtout dans une famille avec des parents très bien professionnellement avec de bon revenu mais ils avaient aucunes connaissances, ils étaient incapables de cuisiner même faire cuire des pâtes ils ne mettaient pas de sel, enfin ils avaient aucune connaissance pour l'alimentation et tous les soirs les petits avaient des frites et des nuggets.

M. L : Et pourquoi ? Peut-être parce que tous est lié je pense, ils avaient de l'argent pourquoi ils avaient de l'argent ? parce qu'ils travaillaient beaucoup, et s'ils travaillaient beaucoup ils avaient pas le temps de cuisinier donc ils achetaient des plats tous prêt...

Étudiante : Mais ils avaient le temps d'aller au restaurant...

M. L : Voilà donc c'est parce qu'ils passaient beaucoup de temps, mais peut être que vous prenez quelqu'un qui a une situation familiale équivalente mais qui n'est pas un fêru du travail ou n'importe quoi et bien il aura le temps de cuisiner, il aura le temps de faire ci-après il faut avoir envie, comme disait quelqu'un de connu « l'envie d'avoir envie » c'est exactement ça. Sinon ce n'est pas la peine... vous faites vos courses le ventre vide et faites vos courses le

ventre pleins vous allez voir la différence sur le ticket de caisse, cuisinez chez vous le ventre vide et cuisinez chez vous le ventre pleins, je vous garantis que le ventre vide votre recette elle sera meilleure, j'en suis persuadé, c'est...

Étudiante : Pensez-vous que le cursus scolaire des enfants joue un rôle sur leurs connaissances en termes d'alimentation ?

M. A : Moi je pense que oui.

Étudiante : Oui ?

M. A : Je pense que oui.

Étudiante : Je pense que même si les animateurs ou les directrices ne sont pas formés à ça, dans le cursus c'est forcément obligé qu'ils en parlent à un moment et qu'ils apprennent des choses.

M. A : Oui moi je pense que oui tout à fait. Le cursus fait que...

M. L : Ah bon ? développe.

M. A : Quelqu'un qui étudie qui a une formation initiale de base aura déjà je pense un esprit beaucoup plus ouvert c'est quelqu'un qui reste confiné...

M. L : Ah oui je comprends, je comprends...

M. A : ...dans son milieu comme exemple un milieu familiale fermé, ou il ne voit rien, il aura peu de facilités à voir ce qu'il se passe ailleurs, si en plus la politique de l'alimentation...

M. L : Il n'aura pas de largesse d'esprit.

M. A : Voilà, il restera condamné... euh can...

M. L : Cantonais comme le riz cantonais

M. A : ...cantonais pardon, non moi je pense que oui.

M. L : Oui oui, je ne l'avais pas vu dans ce sens-là. Après que ce soit l'éducation alimentaire, intellectuel ou peu importe toute la base vient des parents dès la naissance, tout est lié. Si on doit tout résumer votre questionnaire c'est que tout est lié ! Tout part de comment dit-on... le niveau d'exigence est égale au niveau d'assistance, c'est exactement ça, si les parents éduquent intellectuellement, gustativement, tout est lié, c'est bizarre dans toutes vos questions vous n'avez pas demandé que pensez-vous des industriels qui jettent les produits qui sont encore consommables...

Étudiante : Il y a eu un reportage sur capital...

M. L : Voilà ça c'était pour avoir l'avis des gens.

Étudiante : Pour vous le personnel scolaire est-il impliqué dans l'apprentissage de l'alimentation ?

M. L : Je suis désolé mais moi il faut que j'y aie.

M. A : Est-il contraint dans la ? ...

Étudiante : Nan est-il impliqué dans l'apprentissage.

M. L : Il faut qu'il soit impliqué, il faut qu'il le soit pour l'accompagnement involontaire.

M. A : Est-ce qu'il l'est ça c'est une autre question parce que certain n'ont pas cette formation donc ils ne peuvent pas mais...

M. L : Ça dépend de la politique d'encadrement.

M. A : Beh oui ! Si la personne qui fait partie de l'encadrement est formé elle va être sensible à ça et elle va véhiculer son savoir au près du convive, s'il ne l'est pas automatiquement elle va peut-être penser à... à autre chose.

Étudiante : Que c'est au rôle des parents...

M. L : Aujourd'hui peut être qu'il y en a, on peut difficilement donner une orange à un enfant de maternelle, qui va lui éplucher ? donc c'est pour ça que tout ça c'est une politique d'encadrement et de recrutement, si la collectivité ou si ce n'est pas la collectivité décide

d'embaucher quelqu'un en lui disant que ces missions premières c'est le gaspillage alimentaire le goût ou autre, ça part de l'orange à peler, à goûter, et à ceci à cela, tout est lié.

Étudiante : C'est sûr. Et enfin selon vous comment pourrions-nous sensibiliser les enfants sur l'alimentation responsable ?

M. L : Le martinet ! (rire) La connaissance, la communication,...

M. A : L'accompagnement.

M. L : ... Vous savez... l'accompagnement ! ... vous savez je vous ai expliqué en début du questionnaire que ma fille je la prend toujours avec moi pour cuisiner, et l'histoire des beignets, elle veut plus je suis persuadé de beignet tous prêts. Elle regarde un produit ça peut vivre, ça peut être transformé, on peut en faire ce qu'on veut en fait c'est comme un jeu il faut le prendre comme un jeu et donc l'accompagnement c'est l'accompagnement, l'accompagnement et la communication je pense pour moi. Je suis désolé je suis vraiment obligé de vous laisser.

Étudiante : Oui oui, il n'y a pas de problème.

Cyrielle et Étudiante : Merci beaucoup en tout cas,

M. L : Avec grand plaisir, à bientôt.

Cyrielle et Étudiante : A bientôt, merci. Aurevoir.

Étudiante : Et enfin les parents jouent-ils un rôle éducatif concernant l'alimentation à la maison ?

M. A : Beh oui, il faut ça vous leur direz ! Comme à l'école, l'école ne doit pas se substituer aux parents et vice versa, les parents ne doivent pas penser que l'école va faire le travail, c'est ...

Étudiante : Oui car le personnel de l'école nous a répondu que le personnel n'avait rien... ce n'était pas leur rôle d'éduquer les enfants, au niveau alimentation.

M. A : Voilà ce n'est pas dans leur formation initiale et s'il y avait je suis sûr et certain parmi ces animateurs ou les personnes encadrantes quelqu'un qui avait, qui aurait un cursus, imaginez-vous vous changiez de voix et que vous alliez dans la voix de l'animation et beh je suis sûr et certain pendant le temps méridien vous véhiculeriez des informations au tour de l'alimentation, de l'équilibre alimentaire, parce que vous avez été formé pour ça. Et pour vous ça vous interpelle, ça vous anime donc c'est automatique. Pareil pour la famille qui fait attention à ce qu'elle va donner à leurs enfants, elle va véhiculer, elle va accompagner, elle va sensibiliser leurs propres enfants à une alimentation différente par rapport à une famille qui n'en a pas l'habitude, c'est obligatoire. Peu de personnes ne connaissant pas des sujets vont de même faire les démarches pour connaître... il y en a qui ont soif d'apprendre, qu'y vont se pencher sur d'autres... d'autres choses mais globalement vous allez m'interroger aujourd'hui pour ceux que vous avez cités tous à l'heure beh ce n'est pas leur priorité, car ce n'est pas ce qu'on leur dit un projet éducatif beh le sport, autres choses en fonction de l'aire du temps.

Même si ça bouge parce qu'aujourd'hui on en parle dans les médias, il y a de qui sont faites auprès de plusieurs supports, donc les gens ça leur viennent aux oreilles et ils se disent et beh tiens ça serait bien qu'on parle de déchet, qu'on parle d'alimentation.

Étudiante : Ça dépend vraiment de la vision de ceux qui encadrent, fin les animateurs et même les professeurs, moi je sais que ma prof de CM1 c'était le développement durable et toutes les semaines limites elle nous emmenait sur le parking de l'école avec les sacs poubelles et on ramassait tous les mégots de cigarette.

M. A : Beh voilà ! Parce qu'elle était sensible à ça et un autre ça va être...

Étudiante : Oui voilà, le sport, les activités manuelles, ...

M. A : Tout à fait ! C'est là où c'est compliqué parfois quand surtout quand dans le monde de l'éducation nationale ou on doit véhiculer des savoirs, je pense que le programme est très important et après on peut parler un peu de tout mais sans quand même obliger les gens à... à des choses particulières, il y a un programme général et puis je pense que chaque prof ou instit parlait de ce qu'il aimait alors cette prof c'était le développement durable, faire les choses pour l'environnement, etc.

Étudiante : Oui, il y en a d'autre fin après j'avais mon prof fin le directeur lui c'était plus le sport en groupe ils nous faisaient faire des sorties sportives. Ça dépend.

M. A : Tout à fait !

Étudiante : Bon beh on clôture...

Étudiante : Si vous avez quelque chose à ajouter à l'entretien, ou quelque chose que vous aimeriez nous parler...

M. A : Beh il y avait 2 questions importantes ou on n'a pas eu... (téléphone)

Une ou 2 questions importantes ou il aurait fallu avoir plus de temps pour répondre, vous voyez un peu « qu'est-ce que c'est qu'une alimentation responsable ? » tout ça c'est... bon voilà.

Étudiante : Après on ne sait pas trop, notre sujet c'était vraiment l'alimentation responsable dans les restaurants scolaires mais en fait on se rend compte que c'est difficile d'en parler, fin là quand on était...

M. A : Parce que chacun a sa vision de la... moi la mienne vous avez vu avec M. L on avait une vision différente. Ce qui est normale, c'est ce qui fait la richesse, pour lui ça va être plutôt je sais pas moi ce qui va être dans l'assiette, pour moi ça va être plutôt ce qui tourne autour aussi, les emballages, le temps repas, le temps passé pour déjeuner, certains vont dire beh moi une alimentation responsable c'est pouvoir prendre le temps de déjeuner certains ça va être ça d'avoir je sais pas moi 1h alors que pour moi une alimentation responsable pour moi on mange vite, moi j'ai toujours mangé vite, pour moi c'est pas ça mais je comprends très bien que...pour pouvoir s'alimenter convenablement aussi le stress de ne pas manger rapidement ça peut influencer. Chacun je pense à sa propre définition de l'alimentation responsable. Le sujet est vaste.

Étudiante : C'est très vaste.

M. A : C'est intéressant mais bon peut être qu'avec votre travail vous allez pouvoir...

Étudiante : Recentrer, on va préciser un peu le sujet.

M. A : Sans les conclusions dire beh voilà, globalement une alimentation responsable pour certains ça va être je ne sais pas... un point particulier pour d'autres ça va être autre chose. Vous je suis sûr, même dans votre propre groupe vous avez une définition différente.

Étudiante : C'est difficile car il y en a on leur a posé la question et ils ne savent pas, et du coup on passait toute la partie sur l'alimentation responsable du questionnaire...

M. A : Beh ouais. Et puis moi je suis sûr... fin dans mes propos ou ceux de M. L, on en a oublié certains, que plus tard on va se dire ah beh oui il y avait ça, ça aussi ça fait partie de l'alimentation responsable, elles ne sont pas arrivées en priorité mais voilà, c'est vraiment quelque chose de comment dire... ou la définition va être différente d'un individu à un autre ça c'est sûr.

Étudiante : Bon en tout cas on vous remercie du temps que vous nous avez accordé.

M. A : Merci à vous d'avoir fait le chemin jusqu'ici.

Étudiante : Nan mais merci beaucoup c'était vraiment enrichissant, ça nous...

Étudiante : Ça nous ouvre l'esprit.

Étudiante : Oui ça nous ouvre l'esprit pour notre vie futur, ça passe par là l'apprentissage, discuter avec les autres pour former sa propre idée...

M. A : Oui voilà, vous allez vous forger votre propre idée en fonction de ce que vous allez avoir entendu ou échangé avec d'autres, vous vous ferez votre propre opinion.

Étudiante : Oui.

Étudiante : Bon merci encore.

ANNEXE F : RETRANSCRIPTION ENTRETIEN AVEC MADAME D.
REFERENTE RESTAURATION DANS UNE ECOLE DE L'AGGLOMERATION DU MURETAIN.
18/01/2019

Étudiant : Bonjour, tout d'abord je vais vous demander de vous présenter.

Mme. D : Bonjour, je m'appelle C, 58 pour ne pas dire 59, situation veuve, cantinière à l'établissement X.

Étudiant : Quels ont les motivations qui vous pousse à passer l'entretien avec nous ?

Mme. D : C'est madame H qui me l'a demandé, je ne sais pas si on peut écrire ça mais bon.

Étudiant : Quand on vous dit alimentation à la cantine qu'est-ce qui vous vient à l'esprit ?

Mme. D : (Blanc) ... Pas terrible.

Étudiant : Comment définiriez-vous le terme « alimentation » ?

Mme. D : Ah ce n'est pas évident votre question-là !

Étudiant : Quels sont pour vous les facteurs qui influencent l'alimentation chez l'enfant ?

Mme. D : (Blanc) ...

Étudiant : En général par exemple ils nous ont dit que les pubs influent sur leur consommation. Est-ce qu'ici la façon de préparer certains plats ou produits par exemple des brocolis si par exemple on fait des rösti en mélangeant les brocolis avec des pommes de terre est-ce qu'ils vont plus le mélanger que des brocolis classiques.

Mme. D : Oui, ah oui ça oui il faut que ça soit coupé avec autre chose. C'est comme les épinards, les épinards tout seul ils les mangent moins que si on met des pommes de terre avec.

Étudiant : Quelle importance accordez-vous aux repas des enfants à la cantine ?

Mme. D : Qu'ils puissent bien manger surtout mais ce n'est pas toujours évident. C'est le repas qui faut qu'ils mangent le plus quoi, mais bon faut les bousculer pour qu'ils mangent.

Étudiant : Oui, il faut les bousculer pour qu'ils mangent équilibré parce qu'ils mangent beaucoup de pain aussi oui.

Étudiant : Pensez-vous qu'il y a eu une évolution des comportements alimentaires depuis quelques années ? Dans le sens ils sont plus compliqués/pénibles ?

Mme. D : Ils sont plus compliqués puisque à la maison ils mangent souvent des conneries comme Mcdonal'd voilà, ... après on leur met disons je ne sais pas une tomate ils vont nous demander qu'est-ce que c'est que ça. Après ils ont leur menu à la maison.

Étudiant : Oui c'est ça ils nous ont dit à la maison on mange ce qu'on aime et ici non donc c'est forcément moins bon. Quand on leur a fait le collage on leur a dit de coller d'un côté ce qu'ils mangent à la maison et de l'autre à la cantine. Nous avons pu constater que la partie « à la maison » était beaucoup plus remplie que la partie « à la cantine ».

Mme. D : Oui c'est sûr, ici ils sont obligés de manger ce que nous leur donnons, je ne sais pas si vous avez regardé la quantité de courgette que l'on jette mais il y en a une importante quantité.

Étudiant : Mais les plus petits les mangent pourtant.

Mme. D : Oui mais parce qu'il y a un adulte par table.

Étudiant : Les grands s'influencent entre eux en plus.

Mme. D : Oui c'est ça, si un n'aime pas, l'autre n'aimera pas non plus.

Étudiant : Nous avons eu des retours des enfants qui disent qu'ils mangent beaucoup de pain.

Mme. D : Oui, ils s'influencent entre eux.

Étudiant : Quel est le repas d'un enfant idéal d'après vous ?

Mme. D : Je ne suis pas diététicienne pour ça mais allez ils aiment les entrées chaudes comme les pizzas, les quiches, les tartes à la tomate après en plat pâte-saucisse ou lentille-saucisse ils aiment bien et en dessert un yaourt mais ça dépend lesquels. Les fruits ça dépend s'ils en ont trop souvent ils n'en mangent plus. Là vous voyez ça commence à être la période des oranges et des clémentines ça va mais si admettons il y en a la semaine prochaine c'est mort. Il n'y a que la banane qui se mange bien.

Étudiant : D'accord très bien, que vous vient-il à l'esprit quand on vous parle d'alimentation responsable ?

Mme. D : (Blanc)

Étudiant : L'alimentation responsable c'est une alimentation qui respecte l'environnement dans sa protection, qui est biologique sans pesticide.

Mme. D : Ah oui, de temps en temps c'est précisé sur les barquettes.

Étudiant : Après c'est de temps en temps.

Mme. D : Oui voilà.

Étudiant : Pour vous, est-il important de mettre une alimentation responsable dans les cantines ?

Mme. D : (Aucun avis).

Étudiant : Qu'est-ce qui est mis en place dans les cuisines et restaurants scolaires afin de répondre aux enjeux de l'alimentation responsable ?

Mme. D : Il n'y a rien, non rien.

Étudiant : Que pensez-vous de l'utilisation de barquettes en plastiques pour réchauffer les plats ?

Mme. D : C'est bien, à oui ça c'est pratique il y a des barquettes de 4, 6, 8 portions et on met ça au four et ça permet de gagner du temps. Mais malheureusement on nous a dit que cela allait être interdit.

Étudiant : Oui tout à fait au niveau de l'alimentation responsable justement c'est la question qui se pose.

Mme. D : Pour nous ce sera plus de manipulation puisqu'il faudra que l'on vide les bacs.

Étudiant : Après je pense que ça ne sera pas trop grave puisque celles-ci seront remplacées par des barquettes en carton certes plus coûteuses.

Étudiant : Pensez-vous que les médias influent sur la consommation alimentaire des enfants ?

Mme. D : Oui les pubs oui.

Étudiant : Selon vous, quels sont les impacts de la publicité sur les enfants ?

Mme. D : Bah les enfants voient quelque chose à la télé d'intéressant alors ils veulent l'acheter. Toutes les pubs de nourriture, c'est fait pour attirer l'œil des enfants. C'est de la folie.

Étudiant : Pensez-vous que la classe sociale des parents joue sur l'alimentation des enfants ?

Mme. D : Oui, les parents maintenant c'est on rentre le soir on est fatigué après je les comprends, j'ai été maman moi aussi et je vois ma fille aujourd'hui qui est maman elle cuisine vite fait. Moi aujourd'hui quand mes petits-enfants viennent manger à la maison sinon moi toute seule la première je m'achète des plats tout préparés.

Étudiant : Oui, je pense que cuisiner pour quelqu'un est une source de motivation pour cuisiner.

Mme. D : Oui, c'est tout à fait ça.

Étudiant : Très bien et est-ce que vous pensez qu'une personne avec un statut de cadre mange plus équilibré ?

Mme. D : Non, je ne pense pas.

Étudiant : Pensez-vous que le cursus scolaire des enfants joue un rôle sur leur alimentation ?

Mme. D : Bof ... non, je ne pense pas sauf en maternelle où ils ont un potager donc bon...

Étudiant : Pour vous, le personnel scolaire est-il impliqué dans l'alimentation chez l'enfant ?

Mme. D : Oui, oui tout le personnel est impliqué oui.

Étudiant : Selon vous, comment pourrait-on sensibiliser les enfants sur l'alimentation ?

Mme. D : En maternelle ils ont leur petit jardin et en fin d'année scolaire ils mangent leurs haricots, leurs fraises, ... voilà c'est pour ça que je vous dis que les petits sont plus intégrés dans ça que les plus grands.

Étudiant : Qu'avez-vous pensez de l'entretien ?

Mme. D : Bien mais il faudrait que les parents s'y mettent un peu plus.

Étudiant : Merci beaucoup pour le temps que vous nous avez accordé.

Mme. D : Merci à vous et bonne journée.

ANNEXE G : RETRANSCRIPTION ENTRETIEN AVEC MADAME F.
PROFESSEURE DES ECOLES (MATERNELLE) DANS UNE ECOLE PRIVEE.
25/03/2019

Étudiante : Bonjour, Présentez-vous rapidement.

Mme. F : Bonjour, j'ai 50 ans, je suis professeure des écoles dans un établissement privé. Je m'occupe des maternelles.

Étudiante : D'accord, que représente pour vous le terme « alimentation » ?

Mme. F : Alors, la nourriture, tout ce que nous mangeons ou buvons.

Étudiante : Quels sont pour vous les facteurs sociaux qui influencent l'alimentation chez l'enfant ?

Mme. F : Je pense à l'environnement familial, culturel, religieux, financier...

Étudiante : Très bien, quels sont pour vous les enjeux de l'alimentation chez l'enfant ?

Mme. F : Les habitudes alimentaires prises dans l'enfance ont des répercussions sur les adultes qu'ils vont devenir, sur leur santé. Les enjeux sont très importants car ils vont impacter les choix futurs et avoir des répercussions sanitaires, écologiques...

Étudiante : Pour vous, quelle importance accordez-vous aux repas des enfants à la cantine ?

Mme. F : Il est important que les repas soient équilibrés.

Étudiante : Ok, pensez-vous qu'il y ait eu une évolution des comportements alimentaires des enfants depuis quelques années ?

Mme. F : Oui, je pense qu'ils mangent davantage de plats transformés.

Étudiante : Pensez-vous que l'apparence des plats proposés aux enfants a une influence sur leur appétit ?

Mme. F : Oui, je pense que le visuel est important pour les enfants.

Étudiante : D'accord, pensez-vous que les médias ont une influence sur ce que mangent les enfants ?

Mme. F : Une influence très importante ! Ils sont conditionnés par la publicité.

Étudiante : D'accord, quels sont les impacts des publicités sur les enfants ?

Mme. F : Ce sont les enfants qui influencent leurs parents pour les achats de nourriture et ils sont très sensibles à la publicité.

Étudiante : Pensez-vous que l'école joue un rôle sur leurs connaissances en termes d'alimentation (consommation des enfants) ?

Mme. F : Euh, un rôle minime.

Étudiante : Pour vous, le personnel scolaire est-il impliqué dans l'apprentissage de l'alimentation des enfants ?

Mme. F : Pas suffisamment.

Étudiante : Pensez-vous qu'il est important de développer la connaissance en termes d'alimentation dès la maternelle ? Pourquoi ?

Mme. F : Je pense que c'est essentiel, il faut les éduquer dès le plus jeune âge.

Étudiante : La mise en place d'activités (ateliers pédagogiques pour la chandeleur) influencent-elle le comportement et les connaissances en termes d'alimentation ?

Mme. F : Je pense que ça peut aider mais c'est insuffisant en termes d'éducation.

Étudiante : L'alimentation à la maison est-elle aussi importante que l'alimentation à l'école ?

Mme. F : Je pense que l'alimentation à la maison est bien plus importante.

Étudiante : Pour vous, quel rôle les parents occupent-ils dans la consommation des enfants ?

Mme. F : Ce sont les parents qui conditionnent les goûts alimentaires des enfants.

Étudiante : Pensez-vous que la classe sociale du foyer joue un rôle sur l'alimentation (connaissances des produits par exemple) des enfants ?

Mme. F : Je suis convaincue de l'importance de la classe sociale dans les choix concernant la qualité des produits, le temps consacré à l'éducation alimentaire.

Étudiante : Merci, pour toutes vos réponses pertinentes.

Mme. F : C'était avec plaisir.

ANNEXE H : RETRANSCRIPTION ENTRETIEN AVEC MADAME G.

PARENT D'ELEVE A L'ECOLE JOSE CABANIS.

19/03/2019

Etudiante : Présentez-vous rapidement.

Mme. G : J'ai 40 ans, j'habite Balma. Je suis maman de 2 enfants de 8 ans et 4 ans.

Etudiante : Que représente pour vous le terme « alimentation » ?

Mme. G : L'alimentation est un élément important dans la vie d'un enfant, il s'agit de lui donner l'énergie pour toute la journée et tous les nutriments nécessaires pour bien grandir. Il est également important de lui donner de bonnes habitudes, dès le plus jeune âge.

Etudiante : Quels sont pour vous les facteurs sociaux qui influencent l'alimentation chez l'enfant ?

Mme. G : La façon dont se passent les repas à la maison (en famille, dans le calme ou bien trop rapidement, avec la télé) Montrer aux enfants le plaisir de cuisiner et de partager.

Etudiante : Quels sont pour vous les enjeux de l'alimentation chez l'enfant ?

Mme. G : Il faut leur donner de bonnes habitudes, des réflexes pour leur apprendre à manger équilibré, pour leur santé, pour plus tard.

Etudiante : Quelle importance accordez-vous aux repas des enfants à la cantine ?

Mme. G : Malheureusement, je ne peux pas intervenir sur les repas à la cantine. Je sais qu'une diététicienne veille à l'équilibre des menus. J'essaie simplement de dire à mes enfants de goûter même s'ils ne connaissent pas tel plat. Mais je fais confiance aux animateurs qui, je pense, veillent à ce que les enfants mangent suffisamment.

Etudiante : Pensez-vous qu'il y ait eu une évolution des comportements alimentaires des enfants depuis quelques années ?

Mme. G : En effet, je pense qu'il y a une évolution mais pas seulement des enfants, c'est aussi le cas pour les adultes. On se laisse plus tenter par des aliments « plaisirs », plus gras, plus sucrés, des plats industrialisés.

Etudiante : Pensez-vous que l'apparence des plats proposés aux enfants a une influence sur leur appétit ?

Mme. G : En effet, les enfants peuvent refuser de goûter à un plat, juste par rapport à l'aspect. Parfois, je m'amuse à leur faire des assiettes amusantes, en faisant un bonhomme ou un animal. Ça leur plaît bien.

Etudiante : Pensez-vous que les médias ont une influence sur ce que mangent les enfants ?

Mme. G : Les enfants peuvent être tentés par un produit qu'ils ont vu dans une publicité. Mais je ne cède pas à leur demande. C'est de la responsabilité des parents.

Etudiante : Pensez-vous que l'école joue un rôle sur leurs connaissances en termes d'alimentation (consommation des enfants) ?

Mme. G : Dans l'école de mes enfants (école José Cabanis de Balma), le sujet est abordé mais c'est encore succinct. Je crois qu'ils ont vu les différents aliments. Je crois que la question est abordée en CM1- CM2.

Etudiante : Pour vous, le personnel scolaire est-il impliqué dans l'apprentissage de l'alimentation des enfants ?

Mme. G : Quelques maîtresses le sont et l'abordent dans les cours de sciences mais je pense que cela devrait faire partie intégrante du programme. Les animateurs ont mis en place un programme sur le gaspillage alimentaire à la cantine.

Etudiante : Pensez-vous qu'il est important de développer la connaissance en termes d'alimentation dès la maternelle ? Pourquoi ?

Mme. G : Oui, c'est une bonne idée. En l'adaptant à chaque âge, on peut aborder le sujet de l'équilibre alimentaire. Je pense qu'il faut de la répétition pour que ça devienne naturel pour les enfants.

Etudiante : La mise en place d'activités (ateliers pédagogiques pour la chandeleur) influence-t-elle le comportement et les connaissances en termes d'alimentation ?

Mme. G : La chandeleur ou les anniversaires restent des moments festifs, je ne suis pas sûre que les enfants en tirent des connaissances. Il faudrait développer d'autres types d'ateliers.

Etudiante : L'alimentation à la maison est-elle aussi importante que l'alimentation à l'école ?

Mme. G : Pour moi, c'est même plus important à la maison. Mes enfants ne prennent que quatre repas par semaine à l'école. C'est à moi de faire attention à leur équilibre alimentaire toute la semaine.

Quel rôle les parents occupent-ils dans la consommation des enfants ?

Mme. G : Ce sont les parents qui sont responsables des achats et de l'alimentation de leurs enfants.

Etudiante : Pensez-vous que la classe sociale du foyer joue un rôle sur l'alimentation (connaissances des produits par exemple) des enfants ?

Mme. G : Je ne suis pas sûre que ce soit lié à la classe sociale. Ce sont plutôt des habitudes familiales que l'on reproduit. Quel que soit le milieu, on peut s'intéresser aux questions de santé et d'alimentation.

ANNEXE I : RETRANSCRIPTION ENTRETIEN AVEC MONSIEUR G.

ADJOINT D'ÉDUCATION DE LA COMMUNE DE ROQUETTES ET ANCIEN CUISINIER DE COLLEGE.

18/01/2019

Étudiantes : Je vais me présenter, nous sommes étudiantes en licence professionnelle définition et gestion des systèmes alimentaires à l'ISTHIA à la fac université Toulouse Jean Jaurès au Mirail. On a un projet en commun donc on est 5 un projet tutoré donc on a des hypothèses et on essaye de les démontrer à travers un sujet qui nous plaît.

Déjà on tenait à vous remercier d'être venu, d'avoir accepté de participer à notre projet.

M. G : C'est la moindre des choses. Moi j'ai une question (poser en même temps qu'on le remercie) Pourquoi vous avez choisi Roquettes ?

Étudiante : Alors en faite notre professeur c'est M.A et il avait le contact d'Hélène et du coup via ce contact il nous a mis en relation.

M. G : (coupe la parole) J'étais avec lui mardi. Avec M.A c'est nous qui avons, (réfléchis) j'ai travaillé à la construction de la cuisine centrale.

Étudiante : Ah oui on l'a visité.

M. G : Ah oui vous voyez ça un fait un moment et bah voilà on s'est connu là en tant qu'adjoint d'éducation sur la commune de Roquettes. Ça va faire 20 ans l'année prochaine que j'y suis.

Étudiante : D'accord. C'est notre professeur du coup (rires).

M. G : Oui c'est un bon professeur (rires).

Étudiante : Donc le thème de notre projet c'est l'alimentation chez l'enfant et du coup on va vous poser quelques questions. Alors première question quelles motivations vous ont amené à participer à cet entretien ?

M. G : Déjà de part ma fonction d' élu au niveau de l'éducation puisque c'est aussi de la restauration puisqu'il y en avait et ensuite par ma profession parce que j'ai travaillé 40 ans en tant que cuisinier et notamment 30ans, (confusion) 11 ans dans un lycée au centre ville et 14 ans (confusion) 15 ans dans un collège en tant que chef de production. J'étais responsable de la restauration, des commandes, des menus, de l'équilibre alimentaire tout ce qui concerne la restauration collective qui devient de plus en plus (draconienne) et je suis retraité et je suis content. (rires)

Étudiante : D'accord. (rires). Comment vous définiriez le terme alimentation ? Pour vous ça veut dire quoi ?

M. G : Y a tellement de chose, ce qui faut savoir c'est que dans l'alimentation collective contrairement à, enfin contrairement, ce que beaucoup de gens pensent c'est que bon malheureusement ils pensent qu'il n'y a pas beaucoup d'équilibre alimentaire et je pense qu'ils ont torts. J'en suis persuadé d'ailleurs. Ensuite ce qu'il faut savoir c'est que la restauration collective ne touche que quatre repas par semaine. A savoir que l'on mange trois fois, petit-déjeuner, repas du midi, repas du soir, et le goûter donc vous voyez sur 21 repas, il y en a que quatre qui sont partagés avec la collectivité. Pourtant il faut essayer de donner le maximum, le meilleur et malheureusement, j'ai aussi envie de dire de l'équilibrer au maximum, parce qu'il y a des enfants qui actuellement je pense qui ne mangent pas équilibré et qui ne mangent pas à leur faim. Donc moi pendant 30 ans je me suis attaché à ce qu'ils aient quelque chose de bon dans l'assiette parce que j'aime mon métier, j'aimais mon métier et j'avais des collègues avec qui on pouvait travailler comme il faut. Donc l'alimentation est pour moi très importante puis c'est l'équilibre alimentaire, c'est le bien-être de l'enfant, c'est faire plaisir à un enfant quand il passe devant vous au self, qui est content parce que vous avez fait quelque chose qui l'aime et voilà nous on est content.

Étudiante : Quels sont pour vous les facteurs qui influencent l'alimentation chez l'enfant ?

M. G : Oulah !

Étudiante : C'est une question large.

M. G : Je pense qu'il y a beaucoup d'influence par rapport aux parents, qui se fait à la maison, déjà. Moi pour vous donner un ordre d'idées j'ai des petits enfants, je leur fais des épinards à la béchamel et ils les adorent. Je ne suis pas sûr que dans toutes les familles on mange des épinards et je vois que quand on les propose à la cantine, y'en a qui, j'ai fait une réunion fin décembre avec des délégués de classe qui m'ont réclamé des épinards. Bon y avait 22 personnes dont y'en a si c'est bien présenté et cuisiner les épinards ce n'est pas plus mauvais que les haricots verts, le tout c'est de le cuisiner. Malheureusement je pense que dans les familles on ne prend pas le temps assez de cuisiner. Les goûters, les pizzas, les macdo, voilà mais bon ça c'est je pense que ça changera car ça coûte cher.

Étudiante : Donc pensez-vous qu'il y a eu une évolution des comportements des enfants depuis quelques années ?

M. G : Oui, depuis quelques années y a eu une évolution sur le comportement alimentaire.

Étudiante : À la maison et à la cantine ?

M. G : À la maison et à la cantine. À la maison car on ne prend pas le temps de cuisiner, quand on regarde ce qu'il y a dans les rayons des supermarchés, c'est vite fait quand je vois moi, quand je rentre le soir sur le parking des écoles y a un fabricant de pizzas qui fait de très bonnes pizzas, j'en achète et je sais qu'elles sont bonnes. Et quand on voit la queue qu'il y a le dimanche soir et en semaine, ça marche. Donc malheureusement on ne prend pas le temps de cuisiner. C'est vite fait de cuisiner quelque chose, mettre des épinards même s'ils sont congelés dans une cocotte minute et faire une béchamel à côté ou mettre avec de la crème et un peu de râpé, voilà. Malheureusement les adultes ne prennent pas le temps de cuisiner et les enfants découvrent, enfin ne sait pas ce que c'est de bien manger donc nous en restauration collective on essaye de leur faire toucher du doigt. Moi j'ai des enfants qui ne savaient pas ce que c'était un nem, ou ne savaient ce qu'était un brocoli, voilà et c'était des 6ème donc je veux dire c'est quand même.

Étudiante : Que vous vient-il à l'esprit quand on vous parle d'alimentation responsable ?

M. G : Pardon ?

Étudiante : Que vous vient-il à l'esprit quand on vous parle d'alimentation responsable ?

M. G : C'est bien ce que j'ai énuméré, il faut être responsable de ce qu'on fait manger aux enfants et faire découvrir. Ça peut même être sous forme de repas à thème, moi par exemple il m'arrivait souvent de faire le nouvel an chinois dont c'était un repas à thème avec des nems avec un porc à l'ananas, du salé et du sucré, voilà, et essayer de leur faire découvrir ce qu'ils ne mangent pas à la maison tout simplement. Alors après y a restauration collective et restauration collective, là nous ici ils produisent 9 000 repas par jour. Moi où j'étais j'en faisais 700 et tous les matins, j'embauche à 6h et en avant à 12h on commence à servir, donc c'est sûr que le travail n'est pas du tout le même que la restauration collective où y a le refroidissement, où y a la remise en température comme on fait ici. Mais bon ce sont les raisons économiques on dira qui nous obligent à faire tout ça parce que je vois mal des cuisiniers sur une commune qui cuisinent, qui servent, en étant adjoint je sais combien coûte les salaires des agents.

Étudiante : Nous avons une question l'importance de la mise en place d'une alimentation responsable, et sur l'image que vous avez transmise à vos petits enfants sur l'alimentation.

M. G : C'est ce que je vous disiez, quand je vais chez mes petits enfants qui ont 9 ans et 13 ans bientôt, on fait le goûter, on fait des gâteaux, ils font des cookies, ils font des cakes, tout un

tas de chose et tous les jours des crêpes, des gaufres, voilà, on fabrique, ils fabriquent et leur mère ma fille aussi quand elle rentre le soir, elle fait de la cuisine parce qu'elle a toujours était habitué à préparer quelque chose et voir ses parents préparés, mon épouse et ça c'est c'est malheureusement les gens ils arrivent à 19h, puisqu'il y a la garderie jusqu'à 19h donc en rentrant à la maison à 18h30, à 19h la douche et les devoirs, le repas ça zappe un peu.

Étudiante : Que pensez-vous du fait d'utiliser des barquettes en plastiques pour réchauffer les repas ?

M. G : Je suis contre d'ailleurs une anecdote quand on a commencé à travailler à la cuisine centrale à Eaunes avant on travaillait avec une cuisine centrale à Portet, la première des choses que j'ai instauré à mon arrivé j'ai demandé au maire un budget pour acheter des plats inox, parce que je leur expliquais que la même denrée dans une barquette en plastique et dans un plat inox mentalement, visuellement elle n'a pas le même goût. C'est le même produit mais elle n'a pas le même goût donc nous avons pendant une dizaine d'années on achetait des plats inox, on était pratiquement la seule commune sur la communauté d'agglo à avoir des plats inox et là maintenant malheureusement, elles n'ont plus le temps de mettre dans des plats inox parce qu'il faut vider la barquette dans le plat inox, il faut laver le plat inox, et là M. A me demandait et tes plats inox qu'est-ce que tu en fais ? Ils sont rangés dans une réserve et personne ne s'en sert parce qu'on n'a pas le temps, ça c'est un problème, c'est dommage, c'est dommage. On peut faire réchauffer dans la barquette et ensuite transvaser dans le plat inox. Je ne sais pas, pour moi c'est important.

Étudiante : Qu'est-ce que vous avez pu mettre en place pour limiter le gaspillage alimentaire ?

M. G : Alors ça c'est un travail qui fait au niveau du CLAE expliquer et puis aussi maintenant je vois il y a des enseignants qui sont en train de mettre en avant le gaspillage alimentaire.

Qu'est-ce qu'on peut faire ? C'est faire goûter le maximum de chose aux enfants, essayer de les intéresser et ensuite malheureusement c'est difficile sur une collectivité comme Roquettes comme la communauté d'agglo, ils sont obligés de proposer aux enfants le grammage qui correspond aux normes.

Donc ils sont obligés s'il y a 100 repas on est obligés de mettre, je ne sais pas 50 kilos d'épinards. Quand je suis allé travailler dans le collège, les enfants qui n'aimaient pas certaines choses, je leur faisais goûter, je disais écoute, regarde-je t'en met un peu au coin de l'assiette, tu le goûtes si ça te plaît, tu reviens si ça ne te plaît pas, écouté au moins tu sauras le goût que ça a. Et donc comme ça on est arrivés, enfin moi quand j'ai travaillé en collectivité ont faisait cuire jusqu'à 100 kilos d'épinards pour 600 gamins. Donc c'est quelque chose où j'en reviens toujours aux épinards, excusez-moi mais il y a aussi les courgettes, les aubergines, les choux-fleurs, du brocoli, du choux romanesco parce qu'ont parlent pas de frites et de pâtes là, parce que quand il y a des frites, il n'y a pas de gaspillage et les assiettes sont propre donc ils sont contents mais bon après on essaye de limiter, je trouve moi complètement stupide par exemple un gamin prendre une pomme et l'a croqué deux fois dedans et l'a jeter. Moi ça faisait parti de mon éducation que je donnais au collège, aux collégiens je leurs disaient, tu le prends, tu le manges, si tu ne sens pas capable de le manger, tu reviens le chercher, si ce que tu as eu dans l'assiette t'as plu, peut être que tu n'as pas besoin du fruit, et le pain pareil. Il y a beaucoup de gaspillage, ont est arrivés pour donner un exemple jusqu'à 20 kilos de pains, c'est à dire 2 grands sac poubelle de 130 litres de gaspillage sur une journée. Le gamin prend un pain de 40 grammes, il en mange un quart, le reste est balancé, je trouve que c'est quand même catastrophique quand ont sait qu'il y a des gens qui n'ont pas de pain. C'est une éducation des parents, tu t'es servi, tu finis.

Étudiante : Pensez-vous que les médias ont une influence sur ce que mangent les enfants ? Ce qui est publicité, télévision...

M. G : Ah oui la publicité, certainement, oui tout à fait, alors là oui même mais bon ce n'est pas forcément négatif non plus. Manger 5 cinq fruits et légumes par jour il y a des enfants qui le disent ils ne comprennent pas tout à fait ce que ça veut dire mais ce n'est pas forcément négatif quand on voit les publicités Coca-Cola ça gêne un peu plus. Mais bon je crois que ça fait parti du business.

Étudiante : Pour vous quelles places occupent les parents dans la consommation ?

M. G : Ah bah ça j'ai déjà répondu c'est 80% de l'éducation qu'on donne à un enfant parce que les parents ont cuisiné, parce qu'ils connaissent un produit.

Étudiante : Pensez-vous que la classe sociale des parents jouent un rôle sur l'alimentation ?

M. G : Oui bien sûr, c'est très important, ce n'est pas forcément les plus riches qui vont acheter des plats préparés, y en a beaucoup comme je vous ai dit pour aller vite, voilà. Mais oui c'est très important.

Étudiante : Pensez-vous que le cursus scolaire des enfants joue un rôle sur leurs connaissances en termes d'alimentation ?

M. G : Moi j'ai envie de dire oui quand même, je sais pas comment dire, oui c'est important pour un enfant de savoir reconnaître les produits, les origines, de connaître les fabrications, ça dépend aussi de l'enseignant aussi, je vois mon petit-fils, le maître les autorises à goûter mais leur propose d'emmener des goûter fabriquer maison c'est à dire qu'il n'y a pas d'emballages et donc je vois c'est quand même une certaine éducation même mon petit-fils me dit il a une petite boîte il se met 3 cookies dedans et il s'en va avec ça à l'école il récupère la boîte. Donc oui je pense que cela joue un rôle.

Étudiante : Pour vous le personnel scolaire il est impliqué dans l'apprentissage ?

M. G : Oui tout à fait, le personnel scolaire qui travaille dans les cantines ?

Étudiante : Oui.

M. G : C'est important que l'animateur, le personnel de la cantine connaissent les fabrications, je crois que de temps en temps ont leur fait des formations, et ensuite oui expliquer à l'enfant qu'il vaut mieux à la place de manger du pain, manger plutôt des légumes. Je pense qu'au niveau de la communauté d'agglomération ça s'est fait pendant un bon bout de temps et même les cuisiniers qui venaient pour expliquer, voilà ça fait toujours plaisir, celui qui a préparé le repas et qui explique pourquoi il a fait comme ça et pas autrement.

Étudiante : Du coup nous on a plus d'autres questions, mais après si vous avez d'autres choses à nous dire, à évoquer.

M. G : Non, non c'est assez complet. Après vous savez dans une carrière on voit tellement de chose évolué, donc c'est tout à fait, ça à tellement chose, moi j'ai 62 ans, j'ai commencé le métier à 15 ans donc je vais vous dire c'est énorme, j'ai travaillé 15 ans à l'hôpital Rangueil où il n'y avait pas le matériel de maintenant, l'évolution des cuisines aussi bien que fabriquer de la cuisine satellites comme ici c'est énorme et puis après je ne critique pas le matériel qu'il n'y a pas maintenant. Ce sont des choses légères, des chariots pour enfourner dans le four, ça a complètement changé et y a une évolution énorme. Après oui il faut que ça évolue, il faut vivre avec son temps, internet et ainsi de suite. Donc c'est très bien, c'est un beau métier et y a de quoi faire puis c'est intéressant pour les enfants de travailler avec les enfants parce que j'ai travaillé énormément bien sûr et on voit l'évolution. Au lycée ils sont grands ils comprennent beaucoup plus de choses et puis ils ne sont pas obligés de manger à la cantine en plus. Moi quand je travaillais au Vernet, c'était une cantine, c'était un restaurant scolaire, je leur disais ici on est pas une cantine on est un restaurant scolaire parce qu'il y a des gens

qui cuisinent, qui essaye de faire les choses bien, on le faisait bien puisqu'on étaient arrivés à avoir 18/20. Certaines années c'était pas mal parce que les élèves nous notés, c'était nous on leur avaient demandés, comme ils faisaient un journal trimestriel. Donc qu'est ce qu'il vous a plu ce trimestre en cuisine ? Et il nous donnait une note. On avait souvent entre 15 et 18. Nous on était fier, je voyais le gamin arrive en 6ème et je les voyais en 3ème, et on les voyait après ensuite quand ils allaient au lycée, où ce n'était pas forcément de la bonne restauration et quand je les croise dans la rue, chef qu'est ce que c'était bien, voilà et ça c'est une fierté. Je pense qu'une cantine peut être bien faites si y a la motivation des agents derrière. Moi j'ai travaillé avec un gars pendant 15 ans qui me disait mais moi je suis ici pour cuisiner, je ne suis pas ici pour ouvrir des boîtes, regarder internet ou téléphoner aux copines. Si vous avez une équipe soudée, motivés, pour faire des légumes frais, pour faire de la pâtisserie, pour faire des entrées chaudes, nous ont fabriquaient des pizzas, des quiches, des tartes aux pommes, des croustades, tous les jours il y avait quelque chose à produire parce qu'ont avaient l'amour du métier. Les enfants en sont reconnaissants.

Étudiante : Donc c'est faisable de faire beaucoup de produits frais ?

M. G : C'est faisable mais il faut nous cuisinier se battre parce que malheureusement les conjonctures actuelles limitent le personnel et je sais que moi quand j'ai demandé à mon responsable à ma chef, je disais demain il me faudrait des gars pour éplucher des oignons ou trier les fraises, elle me disait monsieur X ce n'est pas possible on a des malades, faut faire le ménage dans les salles, n'y a pas assez de personnel. Si on veut sur une cuisine de 600 couverts, ont étaient 3 en cuisine, plus un 4e qui venait à 9h, 4 personnes on ne peut pas se permettre d'éplucher et faire des frites fraîches. Il faudrait être 6 ou 7. La conjoncture financière ne permet pas de pouvoir le faire. Après je n'ai rien contre des oignons émincés surgelés ou des carottes émincés ça peut être de très bons produits, y a des produits de bases qui sont au ras des pâquerettes mais si vous faites des carottes surgelés de chez Bonduelle à la sortie si vous les cuisinaient, vous les faites en vapeur, passer au beurre, ou vous faites une sauce béchamel ou rien que de l'ail et du persil si c'est revenue si c'est cuisiner y a pas de problème le gamin il va le manger. Par contre si vous mettez les carottes dans une plaque cuites à la vapeur et qui vous le donner, ça donne moins envie.

Étudiante : Est-ce que c'est important pour vous de mettre des produits bio, locaux, de qualité ?

M. G : Je préfère mettre un produit de qualité et qui n'est pas forcément bio et qui vient de la région que d'acheter des haricots verts qui viennent de la Chine ou du Maroc ou de la Pologne parce qu'il y en beaucoup. Donc moi j'ai travaillé beaucoup avec du local mais financièrement ça coûte chère. Dans mon travail, au collège ont étaient confrontés, je voulais faire du local il fallait s'y prendre énormément à l'avance parce qu'il y avait la cuisine centrale de la communauté d'agglo à Eaunes qui avait déjà pris 9000 portions et je sais pas combien 500 kg de sauté de veau et donc moi derrière les 100kg y en avait plus et je vous parle pas de la cuisine centrale de Toulouse alors là c'était des tonnes et des tonnes de viandes, donc là il y a la production qui suit pas derrière maintenant ça va évoluer. Mais à mon avis si vous prenez un bon produit bien cuisiné que ça soit bio, ou pas voilà. Puis quand j'entends certains qui disent mais ça vaut le même prix, ça ce n'est pas vrai. Je vous prends une boîte de compote de pommes bio qui vaut 12€ et une autre qui n'est pas bio qui vient des vergers de la Corrèze ou de je ne sais où là, bah on la paye 5,50€. Et nous financièrement, j'avais 2€ par élève pour pouvoir cuisiner, 2€ par jour, par élève, si on regarde, si déjà vous multiplier le prix par 2,5 sur une boîte de compote en faisant 40 portions regardait, je ne suis pas sûr qu'un enfant trouve une différence entre le bio et celui qui ne l'est pas. Je vous disais en début, dans un repas,

nous en collectivité on donne 4 repas, voir 5 s'ils mangent le mercredi, et le restant c'est mangé à la maison ce n'est pas forcément bio.

Étudiante : Donc la restauration collective ce n'est pas forcément négatif ?

M. G : Il suffit en haut qu'il y ait des gens motivés pour faire de la bonne cuisine après c'est sûr qu'on ne peut pas être parfait. Le problème c'est que si vous avez comment dire, ce que je regrette énormément c'est qu'on ne puisse pas faire des steaks hachés frais aux enfants, cuisiner au moment et ainsi de suite, même les frites fraîches mais bon voilà. Ces plats maintenant qui sont réchauffés ce n'est pas. À part les plats en sauce, ça passe très bien comme le sauté de porc, ça c'est impeccable, réchauffer c'est meilleur ou peut-être des lentilles ou des choses comme ça voilà. Mais après voilà, des steaks hachés je crois qu'ils en font plus ici, pas beaucoup.

Étudiante : Alors ils n'en mangent pas beaucoup parce qu'on a fait des ateliers avec eux où ont leur demandait de coller ce qui mangeaient à la cantine et à la maison et c'est vrai qu'ils ne mangent pas beaucoup de viande.

M. G : La viande rouge c'est difficile de la faire cuire au moment, rien ne vaut un steak haché cuit au moment. Moi quand j'étais au Vernet on faisait 600 steaks, je commençais à les faire cuire à 11h30 et je n'arrêtais pas jusqu'à 1h. Après y a tellement de choses à respecter au niveau de l'hygiène, genre un steak haché où il faut le servir à plus de 63 degrés à l'intérieur c'est du plâtre quoi c'est ça le problème et je crois que ça tue aussi la restauration et la mairie ne comprends pas. Si je le donne comme ça à la mairie, ils vont nous dire qu'est ce que vous avez fait ? Ils ne le mangeront pas. Mais c'est les normes d'hygiène je suis obligé, alors on en mange plus de ça et c'est ce qui se passe ici. Du poisson, on n'a pas parlé du poisson, car c'est un produit très cher. Et puis toutes ces fritures qu'on donne, ce n'est pas... C'est plus du vrai poisson. Comme les ailes de poulets.

Étudiante : Oui les nuggets.

M. G : Moi avec mes enfants je les fait maison, on les panne, avec de la farine, des œufs et de la chapelure, ils trouvent ça meilleure. Mon petit fils il faisait cuire à côté de moi, on était tous les 3. Il n'y a pas photo.

Étudiante : C'est terminé pour nous, on vous remercie encore d'avoir bien voulu participer à cet interview et d'avoir répondu avec franchise.

M. G : Mais c'est avec plaisir que j'ai répondu à vos questions, j'aimerais bien avoir votre dossier pour voir votre projet.

Étudiante : Oui bien sûr on vous en enverra un avec plaisir. (rires)

ANNEXE J : RETRANSCRIPTION ENTRETIEN AVEC M. P.
PROFESSEUR ET MAITRE DE CONFERENCE EN MARKETING.
15/03/2019

Étudiante : C'est parti, présentez-vous !

M. P : D'accord, ben écoutez, je m'appelle monsieur P, je suis maître de conférences en marketing, je travaille à l'ISTHIA depuis 15 ans maintenant. J'ai travaillé en consulting pour le marketing, j'ai fait une thèse, et voilà... Quoi vous dire de plus ?

Étudiante : Peut-être niveau plus familial ?

M. P : Ouais, euh, je n'ai pas d'enfants.

Étudiante : Voilà oui c'est ce qui nous intéressait pour les questions.

M. P : Bien sûr oui, je comprends (rires). Non non, je n'ai pas d'enfants, j'ai beaucoup de gens qui ont des enfants donc j'ai beaucoup d'enfants autour de moi mais je n'ai pas d'enfant.

Étudiante : D'accord, alors qu'est-ce qui vous a motivé à faire déjà cet entretien avec nous ?

M. P : Bah, le fait déjà que votre sujet est intéressant puis comme on se voit tout au long de l'année et qu'on travaille un peu ensemble sur les projets tutorés je trouvais ça intéressant de vous consacrer un peu de temps.

Étudiante : D'accord, donc déjà, en général, qu'est-ce que, comment vous définiriez le terme « alimentation » ?

M. P : Ah ! Oula ! Vaste sujet ! Ben j' dirais que l'alimentation c'est un sujet qui est on va dire complexe et très important dans la vie d'un être humain parce que si on ne mange pas on meurt. Et puis l'alimentation c'est... Ça fait partie de de notre style de vie, ça fait partie de notre euh, ben tout simplement de notre vie puisqu'on mange plusieurs fois par jour et puis ça fait partie de notre culture, finalement, l'alimentation est très reliée aux différentes cultures, donc c'est clair que manger ce n'est pas uniquement euh, manger des choses pour avoir du carburant au corps humain mais c'est bien plus complexe que ça. L'alimentation c'est relié à... c'est relié à une éducation, l'alimentation ça peut nous mettre en danger, l'alimentation c'est le plaisir, l'alimentation c'est du lien social entre les gens et puis l'alimentation tout simplement c'est tellement important que c'est au cœur de nos vies tous les jours. Je ne sais pas si c'est bien défini mais ...

Étudiante : Oui oui, après chacun a sa définition, on l'a vu dans plusieurs entretiens.

M. P : C'est du stress, quelque part c'est du stress, c'est risqué et en même temps c'est beaucoup de plaisir. Voilà, on va prendre un exemple, ce midi j'ai mangé avec un professionnel que je ne connaissais pas, on a mangé ensemble et on a passé un très bon moment ensemble, le prétexte de manger ensemble c'est partager, c'est de discuter c'est de parler de pleins de choses et puis, et puis euh... ça ressort en fait, ça fait du bien. Ou pas d'ailleurs ! Parce qu'un repas qui se passe mal c'est très compliqué mais euh... Oui c'est au cœur de nos vies quoi !

Étudiante : Ensuite, quels sont pour vous les facteurs sociaux qui influencent l'alimentation, chez l'enfant ?

M. P : Et bien on va le... L'environnement familial, euh... Puisque finalement c'est quand même les parents ou la famille qui vont déterminer ce que mangent un peu les enfants parce que bon ils peuvent pas se faire à manger tout seul, faire les courses tout seul donc bien sûr l'environnement familial est très lié à l'alimentation chez l'enfant et puis il y a l'éducation, puisque éduquer un enfant c'est aussi faire son éducation alimentaire, lui faire découvrir des produits, lui faire découvrir des goûts, euh, lui faire découvrir des cultures aussi à travers ce qu'il mange ! Et voir un peu comment est-ce que l'enfant apprécie, faire à manger pour des enfants c'est toujours très plaisant aussi, de voir un enfant content parce que vous lui avez

fait, je ne sais pas moi des crêpes ou un gâteau ou l'amener manger des frites chez Macdo, ou des bonbons, euh voilà ! C'est aussi évidemment un moyen de faire du lien mais euh... Moi j'dirais en facteurs sociaux l'environnement familial... euh... Essentiellement en fait, essentiellement l'environnement familial ouais, et puis, et puis la culture.

Étudiante : La culture au sein de la famille ?

M. P : Ouais, puis la culture au sens large, de son pays, la tradition aussi, puisqu'évidemment ce que l'on mange et ce que l'on donne à manger aux enfants c'est lié à notre culture, et la cuisine c'est au cœur de notre culture donc euh, on transmet aussi. Faire à manger pour un enfant c'est aussi transmettre des valeurs, des façons de vivre.

Étudiante : Donc du coup, sur notre lancée, comment vous pourriez définir les médias par rapport aux enfants ? Ils ont une grosse influence ?

M. P : Ah ! J pense que, on parlait d'environnement familial il y a 30 secondes, effectivement la famille, c'est aussi les parents, les frères et les sœurs qui vont avoir un impact sur ce que l'enfant regarde à la télé ou j'ai envie de dire maintenant la télé c'est un peu has-been, sur les différents supports ! Que ce soit une tablette, que ce soit un téléphone, que ce soit une télévision et effectivement, j'ai envie de dire, les parents ont une influence sur le temps de présence des enfants sur les écrans ! C'était ça votre question ? Ou pas vraiment ?

Étudiante : C'était comment les médias en général ils pouvaient influencer les enfants.

M. P : Ah !

Étudiante : Mais si du coup les parents autorisent à regarder la télé...

M. P : Voilà, voilà c'est ça ! Les médias c'est quoi, ça peut être la télévision, ça peut être euh... S'il est un peu plus âgé ça peut être des journaux, les BD, les choses comme ça mais effectivement euh, mais pour moi le média qui influence le plus l'enfant sur son alimentation c'est la télévision ! Voilà, au sens large, les dessins animés, les émissions, publicités, même si on sait que les lois sont passées et qu'aujourd'hui, quand il y a des émissions pour enfants, on peut plus passer des publicités sur les marques alimentaires comme on faisait encore il y a quelques années quoi.

Étudiante : Ah oui ?

M. P : Oui, ben oui, parce que vous avez des publicités avec que des trucs sucrés pendant que l'enfant regarde l'émission, ça lui donne envie donc oui.

Étudiante : Après quand on a fait nos focus group avec les enfants à l'école, on leur a demandé s'ils connaissaient les slogans qui passaient à la télé, du PNNS, sur les 5 fruits et légumes par jour, manger pas trop gras, pas trop sucré et ils les connaissaient grâce du coup à la publicité.

Étudiante : Ou ne les connaissaient pas !

M. P : Alors, ça pour moi ça ce n'est pas de la publicité, c'est de l'information d'ailleurs...

Étudiante : Oui c'est de l'information !

M. P : D'ailleurs c'est le ministère qui fait une information, qui diffuse une information et notamment les télévisions publiques, après 20 heures, elles ne peuvent plus faire de publicité pour un produit, pour une marque, mais ! On va dire que les coupures « pubs » ce sont des euh, des informations en général sur la sécurité routière ou sur l'alimentation ou sur euh... Oui, éventuellement, les enfants sont exposés à ça, oui, tout à fait !

Étudiante : Donc là c'était lié, hum, selon vous quels sont les impacts des publicités sur les enfants ?

M. P : Très forts ! Trop forts ! Il y a la publicité et bien sûr il y a aussi tout ce qui est euh, une fois qu'on consomme le produit tout ce qu'il y a derrière, ça influence les enfants, les enfants pourquoi ils vont chez Mcdonal'd ? Déjà pare qu'ils mangent avec les mains donc c'est cool, mais surtout parce qu'ils ont des cadeaux ils peuvent jouer, donc effectivement qu'un enfant

est très influençable et cette influence elle peut être évidemment sur euh... Parce qu'il voit des choses à la télévision donc voilà, mais aussi par les produits, les marques, les bonbons, voilà, et puis aussi par effet de groupe, entre eux. Vous avez qu'à mettre une boîte de bonbons quand il y a 5 ou 6 enfants à la maison, ils s'influencent hein, à l'école ils en parlent, ouais je suis allé chez Macdo...

Étudiante : Puis à la récré ils ramènent les gâteaux, à 10 heures.

M. P : Bien sûr, bien sûr, c'est vrai qu'aujourd'hui voilà, le petit casse-croûte, la pause, le matin ou le soir, c'est des produits, c'est des marques, chacun ramène. Aujourd'hui on amène ses produits à l'école donc... Non non ! L'influence de la publicité sur l'alimentation chez l'enfant elle est très forte, il faut faire attention d'ailleurs ! Faut faire attention d'ailleurs parce que on sait bien que manger que des bonbons ce n'est pas bon pour les enfants, voilà donc euh, pour moi l'éducation alimentaire c'est bien sûr faire plaisir aux enfants et puis leur donner des bonbons c'est bien sur leur faire plaisir, évidemment que c'est important, après faut les contrôler, mais ce qui est important aussi c'est les sensibiliser à ce qu'ils mangent, aux goûts, c'est faire la cuisine avec eux, c'est leur montrer que manger c'est pas uniquement manger des Kinder surprise ou des Carambars ou manger des marques !

Étudiante : Il y en a beaucoup qui nous ont dit que quand ils étaient dans les supermarchés, les parents leur autorisaient, enfin c'est un peu comme du chantage, s'ils avaient été sage ils avaient leur droit à ce qu'ils voulaient en fait.

M. P : D'accord, ben ça c'est une question d'éducation effectivement, après c'est toujours pareil, quand vous aurez des enfants vous saurez qu'on ne peut pas être toujours avec les enfants, il faut lâcher un peu des fois. Il faut être un petit peu dur aussi mais voilà, un enfant ça reste un enfant donc les bonbons ça fait partie de la vie de l'enfant ! Mais ! Entre aller tous les jours au Mcdonal'd et aller au Mcdonal'd une fois de temps en temps pendant une sortie, je dis Mcdonal'd mais ça peut être autre chose, ben l'idée c'est que l'enfant soit heureux dans sa vie et puis c'est un moment de partage aussi.

Étudiante : Un équilibre !

M. P : Oui, tout est équilibre de toute façon, ça c'est clair. Et c'est vrai, pour ce que vous dite sur l'équilibre, c'est vrai que l'alimentation c'est évidemment un milieu d'équilibre puisqu'on mange plusieurs fois par jour, les enfants ils ont besoin de manger pour grandir, puisque... Et puis il y a des phases quand on est enfant, il y a des phases où on ne mange rien, ou on n'aime rien, des phases où on mange plein de trucs. Donc c'est vrai que j'ai envie de dire que l'alimentation c'est fondamental, l'éducation alimentaire c'est fondamental pour les enfants et puis ça s'apprend et puis ça se garde toute la vie.

Étudiante : Du coup je voudrai juste rebondir par rapport à ça, est-ce que vous pensez que, les parents ont un rôle fort par rapport à l'éducation alimentaire ou l'école doit aussi avoir son rôle à jouer ?

M. P : Ouais (réfléchi). C'est très personnel ce que je vais vous dire, même si l'école ça s'appelle l'éducation nationale, l'école ne doit pas prendre la place des parents, c'est quelque chose de complémentaire, c'est-à-dire que c'est, sur l'éducation alimentaire, bien évidemment que c'est aux parents d'éduquer les enfants, après l'école prend le relais, mais si l'école éduque les enfants sur l'alimentation à la place des parents, là il y a un problème ! Ça doit être quelque chose de complémentaire, mais après ça dépend de plein de choses, ça dépend des revenus, ça dépend du niveau de connaissances, du niveau de cultures, ça dépend de plein de choses. Mais l'école ne peut pas, et tout au long de la vie d'ailleurs qu'on ait 3 ans ou qu'on soit adulte à 20 ans, l'école ne se substitue pas, l'école est un complément, donc sur l'éducation alimentaire, il y a plein de choses qui se font, il y a plein de programmes, plein de...

C'est très bien mais c'est en plus du reste. C'est-à-dire que, pour moi l'éducation alimentaire, ça passe par les parents, quand je dis les parents ça peut être aussi les parents au sens large, les familles recomposées, les grands-parents...

Étudiante : Oui le foyer.

M. P : Le foyer voilà ! Le foyer familial bien sûr.

Étudiante : Et en parlant des classes sociales du coup, pensez-vous que les classes sociales du foyer jouent un rôle sur l'alimentation ?

M. P : Ah oui ! Bien sûr, pas que mais oui, évidemment si vous avez peu de revenus, vous allez acheter des produits qui sont pas forcément cher des produits qui ne sont pas forcément de bonne qualité, toute façon les études le montre, l'obésité est lié au revenu donc oui bien sûr, après j'ai envie de rester optimiste en disant que, on peut aussi bien cuisiner et bien manger sans forcément cuisiner avec beaucoup d'argent et le drame c'est d'acheter que des produits finis, que des produits... Faire manger aux enfants que des pizzas. On peut aussi varier des fruits et des légumes sans forcément que ce soit trop cher.

Étudiante : Et à l'inverse, les personnes ayant des classes sociales élevées, par manque de temps, s'ils sont trop consacrés au travail...

M. P : Ça peut aussi, bien sûr, pour moi ça joue un rôle important, non mais c'est clair, le revenu, c'est trop facile de dire que c'est uniquement lié au revenu mais oui c'est un rôle important. C'est sûr que, après c'est toujours pareil, ce n'est pas le prix ou la qualité qui feront que, c'est le rapport qualité/prix. On peut très bien manger parfois sans forcément dépenser beaucoup d'argent, sur le marché, on peut trouver des petits producteurs... Mais ! Ça prend du temps, cuisiner ça prend du temps aussi. Je vais vous prendre un exemple très simple, si vous savez un petit peu cuisiner ou en tout cas si vous avez une machine, c'est quand même 100 fois plus sympa de faire des soupes maisons que d'acheter des soupes en briques ou il y a du sucre, du colorant etc. Et honnêtement c'est moins cher de faire soit même sa soupe que d'acheter des briques ! Mais ça prend du temps, ça veut dire éplucher les légumes, ça veut dire euh... Voilà ! Donc de dire que parce qu'on n'a pas d'argent on ne mange pas bien, oui mais j'ai envie de dire pas que, pas que ! Et puis bien sûr quand on n'a pas beaucoup d'argent on ne va pas manger de la viande rouge tous les soirs mais on peut manger un petit peu autre chose. On peut aussi cuisiner des légumes. Je pense qu'on peut palier au revenu faible par le temps consacré à faire de la cuisine. Des fois on peut faire de très bonnes choses pour pas très cher. Je vais encore vous dire des vérités, mais, vous achetez des petits champignons de paris, vous les taillez, vous les cuisinez, ça ne coûte pas plus cher que des champignons en boîte, même moins cher et c'est quand même meilleur. Mais on joue sur le gain de temps en fait, c'est sûr que faire une quiche avec des champignons en boîte et puis des lardons ça va plus vite mais ce n'est pas forcément meilleur que de s'acheter un petit morceau de lard à couper, s'acheter des champignons frais, les faire revenir, c'est meilleur ! Et ça ne coûte pas forcément plus cher, donc pour finir sur les revenus, j'ai envie de dire, bien sûr c'est un facteur, on mange mal parce qu'on n'a pas d'argent, bien sûr mais pas que, sans avoir beaucoup d'argent on peut aussi très bien manger, s'entraider à faire le jardin, si on a des espaces pour faire le jardin.

Étudiante : Après tout ça, ça dépend aussi de l'éducation qu'on a eue.

M. P : C'est 100%, enfin pas 100% mais c'est beaucoup d'éducation, et c'est vrai que depuis quelques temps on assiste à un retour du cuisiner « maison » en fait, c'est-à-dire qu'il y a 5-10 ans la génération elle ne cuisinait pas, vous je sais que vous cuisinez, pas parce que vous êtes en restauration, mais aujourd'hui les gens cuisinent, alors c'est lié à plein de choses, les émissions culinaires, internet et puis ce côté voilà !

Étudiante : Il y a une nouvelle tendance alimentaire, on poste une photo !

M. P : Ouais ! On est en situation de crise, se faire à manger, partager un moment ça permet aussi de, voilà, de passer un bon moment de retrouver du plaisir, donc voilà, dire qu'on mange mal parce qu'on n'a pas d'argent ... Évidemment, pas on a pas du tout d'argent, qu'on est obligé d'aller au resto du cœur, bien sûr ! Mais ce n'est pas parce qu'on a beaucoup d'argent qu'on mange bien, et ce n'est pas parce qu'on fait attention à son argent qu'on mange mal ! C'est ça que je veux dire en fait. Voyez, il y a une espèce de palier, évidemment quand on a pas du tout d'argent, qu'on est endetté et qu'on ne peut pas payer ses factures ben on va faire très attention à ce qu'on mange et parfois on est obligé d'aller au resto de cœur ou autre. Mais quand on a un peu d'argent, c'est trop facile de dire voilà, je mange mal, alors que sur cette partie-là, on a un peu d'argent mais, cet argent, on peut acheter des choses pas forcément chères, qu'on peut travailler, qu'on peut cuisiner, je vous dis, l'exemple typique, c'est les soupes en briques ! Faire une soupe de poireaux, une soupe de courgettes, ça ne coûte pas cher, avec 3 Vache Kiri, de l'eau, des courgettes, voyez ce que je veux dire ? Et c'est très bon ! Et en plus vous ne le faites pas que pour une fois, vous pouvez le congeler, le ressortir. Je ne sais pas, faire des crêpes, plutôt que d'acheter des crêpes toutes prêtes, la confiture, les enfants ils aiment ça hein ! Les crêpes, vous faites des crêpes party, qu'est-ce qu'ils veulent les enfants ? Crêpes au sucre, ça ne coûte pas cher, crêpes au Nutella, bien sûr ! Les confitures, de la mamie, de la grand-mère, de la tante.

Étudiante : En parlant, vous avez parlé en marque, de Vache Kiri, d'après vous, comment vous expliquez que les enfants parlent en marque et non pas en produit ?

M. P : En produit ?

Étudiante : Parce que quand on a fait les focus et qu'on leur a demandé qu'est-ce qu'ils mangeaient, ça revenait qu'ils prenaient de l'Oasis, de l'Ice Tea, Enfin que des marques !

M. P : Je crois que vous l'avez dit un peu. La surexposition à la télévision, à la publicité, et puis le fait qu'entre eux, le pouvoir des marques sur les enfants et très très fort. Que ce soit les marques vestimentaires qu'alimentaire bien sûr.

Étudiante : Et du coup est-ce que les parents ne sont pas un peu soumis face à l'influence des marques ?

M. P : Beh totalement, totalement !

Étudiante : Beh car ils savent que s'il y a un anniversaire ils vont acheter le Savane et pas le...

M. P : Mais bien sûr ! Totalement, totalement ! D'où l'idée de évidemment... que ce soit en alimentaire ou autre chose quand on achète une marque... fin on consomme la marque. Je ne sais pas moi, vous achetez un jean Diesel beh vous l'achetez car c'est un jean Diesel même s'il est très beau etc, vous l'achetez parce que pour vous c'est des marques qui correspondent à votre look, à votre valeur, etc. et bien pour l'alimentation c'est la même chose. Les fraises Tagada c'est quand même meilleur que les fraises euh... Les produits mis... ce que l'on appelle les produits « me too » chez Lidl ou autre. L'enfant il préférera manger des fraises Tagada, parce qu'il a vu la pub à la télé, parce qu'il a vu un dessin animé, parce qu'il a vu... parce qu'il en a parlé, à l'anniversaire du copain ou de la copine ils ont mangé des fraises Tagada ou des carambars euh voilà. Donc ça bien sûr après après d'où l'idée de faire des choses maison vous parliez des gâteaux Savane, les gâteaux Savane fait maison c'est super bon et souvent les enfants même ils trouvent ça meilleurs. Mais le pouvoir de la marque il est terrible pour les enfants. Surtout quand ils deviennent ado ! C'est encore pire ! Tous est des marques.

Étudiante : Surtout qu'on est avec les réseaux sociaux...

M. P : Bien sûr !

Étudiante : ...cette image que l'on veut renvoyer aux autres c'est les marques.

M. P : On est dans la culture du paraître et dans la culture du paraître la marque c'est important, je... je vous fais un petit dérivé mais aujourd'hui les ados, j'ai discuté avec des ados qui sont des enfants d'amis etc. de 12 ans 13 ans, vous arrivez avec un sweet-shirt FILA, oh beh tu as un FILA ! C'est des vieilles marques FILA, c'est des marques d'il y a 20ans. FILA, LS toute ces marques-là, les gamins aujourd'hui... comment est-ce qu'une marque qui était devenu complètement désuète, a été remis à la mode parce que... parce que les tendances, parce que les réseaux sociaux, parce que tous ce que vous voulez, vous voyez Coq sportif, FILA, LS, c'est des marques...

Etudiante : Comme les Stan Smith...

M. P : Voilà les Stan Smith c'est quand même les marques qu'on...moi quand j'étais gamin j'avais des Stan Smith donc c'est des marques qui ont 30 ans. Aujourd'hui les gamins de 12ans ils adorent ces marques-là. Donc pourquoi ils les adorent ? Parce qu'ils les ont vu à la télé, parce qu'ils n'en parlent entre eux, parce que les réseaux sociaux, parce que... parce que pleins de choses. Mais si vous leur dite tu sais que cette marque il y a 40 ans elle existait déjà, ils ne comprennent pas pour eux 40 ans c'est ... déjà c'est le siècle dernier et 40 ans, 30 ans c'est très très vieux. Ah bon ? Yannick Noah, 1983, Roland Garros, dernier français qui a gagné Roland Garros. Ah bon ? C'était un jour de tennis ? Sa marque, Coq sportif ? Ah bon ? Donc vous voyez ce que je veux dire c'est que... c'est qu'évidemment les enfants sont très influencés par les marques et consommer un produit alimentaire c'est parfois consommer une marque, appartenir à une tribu, appartenir à... fin véhiculer des valeurs, euh... bien sûr. Entre nous c'est un peu pitoyable mais on est tous passé par là. On se construit aussi par rapport aux marques, la marques c'est l'illustration par rapport à un... une position sociale, mais ça peut être aussi des souvenirs, ça peut être de la nostalgie, quand j'étais gamins j'avais cette marque. Aujourd'hui les gens qui ont 40 ans ou 30 ans qui ont les moyens de s'acheter des voitures, qu'est-ce qu'ils font ? Ils achètent des voitures dont ils étaient fans quand ils étaient enfants je ne sais pas moi je parle des 205 GTI ou des trucs comme ça ceux qui ont 30 – 40 ans aujourd'hui ils les achètent ça lorsqu'ils étaient gamins soit ils ont appris à conduire dessus ou soit voilà ils ont des souvenirs d'enfants et c'est ce qu'on appelle les « YoungTimer » qui achètent ces produits là car ça leur rappelle leur enfance. Donc oui le pouvoir de la marque il est très fort, voilà la preuve.

Etudiante : Moi encore des fois je vais acheter des gâteaux, des marques que...

M. P : Mais bien sûr !

Etudiante : ... pour me rappeler, fin je ne sais pas « crêpe Waouh » choses comme...

M. P : Beh oui parce que ça rappelle...

Etudiante : Oui ça me rappelle et je pense que dans 10 ans je me dirais...

M. P : ... ça rappelle des bons moments, et ça, ça va vous rester toute votre vie et c'est vrais quand on a comme vous 20 ans, 25 ans, 30 ans ou 35 ans, on trouvait ça hasbeen waaah nos grands-parents ils parlaient des machins des trucs, les vieux la ils parlent de trucs d'il y a 40 ans mais vous allez y venir, et vous allez bientôt parler de trucs... déjà la vous parlez de trucs d'il y a 15 ans à peu près, euh 10 ans quoi, au moins d'10 ans, après ça va vite donc effectivement, pour revenir à ce qu'on disait sur l'éducation alimentaire, ça se construit dès l'éducation alimentaire, ça reste, vous venez de le dire, toute sa vie. Beh voilà, moi je ne sais pas vous vous rappelez que vous avez fait un repas d'anniversaire avec vos copains et que vous mangez systématiquement je dis n'importe quoi du Fanta...

Etudiante : Du Champomy !

M. P : Du Champomy c'est typique ! Du Champomy, ça fait 15ans, dès qu'il y a des gamins à la maison vous ouvrez du Champomy les gamins ils sont contents. C'est la marque, c'est le truc

qui ne bouge pas, c'est le même design qu'il y a 15 ans, 10 ans, mais c'est le pouvoir de la marque d'associer la marque à un moment et l'alimentation c'est ça aussi. Parfois l'enfant il peut manger trop de bouteilles de cocos sucrées, des bonbons bouteilles de cocos sucrées et il en est malade, il vomit toute la nuit, bon beh il va se calmer un peu, il va se passer un peu de temps avant qu'il en remange mais il en mangera. Donc oui, la marque est très importante... et c'est le rôle d'éducation des parents, face à l'alimentation pour les enfants c'est aussi ça, c'est aussi de faire attention à l'influence des marques. Après les gamins ils aiment les bonbons Haribo, ils aiment les bonbons Haribo, vous leur mettez des bonbons euh... des produits « me too » de Lild etc. déjà s'il n'y a pas marqué Haribo ils vont vous le dire. La ruse c'est de garder l'emballage, la boîte et de... (rires).

Etudiante : Par rapport au packaging je voulais vous demander, est-ce que vous pensez que cela peut-avoir un effet négatif comme les bonbons et tous ça mais aussi positif euh... je ne sais pas... comme on parle souvent d'un bonhomme avec des courgettes... vous voyez ce que je veux dire ?

Etudiante : Attirer les enfants avec le packaging

M. P : Ouais ! Certainement oui, puisque l'effet inverse se fait, par exemple Nesquik il y a 15 ans, aujourd'hui c'est un lapin Nesquik, il y a 15 ans c'était une grosse ourse un peu obèse et du coup ils l'ont enlevé car ça véhiculer une image négative. Donc dans l'autre sens ça doit marcher aussi, bien sûr. Nan nan mais c'est clair. Beh d'ailleurs c'est un peu ce que fais Macdo, maintenant il y a des fruits, des salades pour les enfants aussi. Ouais bien sûr mais tout est une histoire de contextualisation et de goût. Des frites qui ne sont pas bonnes j'ai fait l'expérience les enfants ils n'en mange pas. J'ai testé l'expérience le week-end dernier, j'ai acheté des frites Lild pour des gamins pour voir. (Prtr) Elles n'étaient pas bonnes ils ne les ont pas mangés. Je ne leur ai pas dit que c'était du Mc Cain, ou du machin, j'ai fait cuire j'ai donné, effectivement elles n'étaient pas très bonnes, effectivement, pourtant c'est des frites il y a le ketchup le machin mais ils ne les ont pas mangés. Donc le goût c'est important et... et... et... le goût c'est important, le packaging ça peut être important aussi de donner quelques petites infos sous forme de dessin, sous forme de... et bien sûr la marque ça influence énormément. Qu'est ce qu'ils vous disent les enfants, on va chez Macdo, on veut manger des fraises Tagada, les compotes là les...

Etudiante : Les Pompotes.

M. P : Les Pompotes, beh c'est une marque, donc oui ça a une influence bien sûr. (blanc) C'est le côté dangereux du marketing, en tant que parents il faut faire attention, c'est-à-dire oui, on ne peut pas vivre dans un monde sans marque, mais il faut quand même faire attention à ce que l'influence de la marque ne soit pas, totalement, fin vous voyez ce que je veux dire, il ne faut pas que l'enfant pense que par marque quoi, que par les marques, et en plus dans l'alimentation. Mais après le marketing fait que, vous allez chez Hippopotamus il y a des trucs pour les enfants, vous allez chez MacDo, vous allez chez, effectivement c'est un moyen d'attirer...

Etudiante : Oui beh voila et ça attire aussi les parents parce qu'ils savent que...

M. P : Beh oui et après les enfants... Buffalo Grill, le petit cow-boy le machin c'est pareil, les gamins ils adorent ça, c'est oublier qu'il y a 15 ans il y a eu une grosse crise alimentaire chez Buffalo Grill, et que les parkings de Buffalo Grill étaient vides. Et aujourd'hui c'est le truc le plus remplis et il n'y a que des gamins. Donc il n'y a plus de notion de sécurité, etc. Donc euh... Mais encore une fois j'ai envie de dire et c'est souvent le discours que je tiens en marketing, nous en tant que restaurateur, c'est à nous aussi de faire la part des choses, c'est à nous de faire la part des choses. Voilà on ne va pas aller manger au Buffallo Grill tous les samedis parce

qu'il y a des trucs... voilà. L'éducation c'est ça, voilà. L'éducation alimentaire c'est ça, oui beh oui on peut aller à Mcdonal'd à un moment donné mais on peut aussi aller cueillir les légumes dans le jardin avec les enfants et faire... cuisiner euh... Je vais vous dire un truc tous bête que j'ai expérimenté. Les Thermomix, les enfants ils adorent les Thermomix faire la cuisine au Thermomix c'est un jeu pour eux. Ils lissent 300 g de machins de trucs...

Etudiante : Oui c'est digital.

M. P : C'est digital oui, et donc enfaite c'est une façon de leur apprendre à cuisiner aussi, beh tu vois c'est toi qui l'as fait, c'est bon hein, ah ouuuais c'est super bon, ils ne pensent pas à la marque. Donc il y a... il y a une sensibilité au goût, il y a une sensibilité à l'éducation alimentaire qui est très importante. C'est pareil si vous laissez les enfants à manger devant la télé c'est débile, par contre si en même temps que vous mangez vous les faites participer, vous discutez vous... l'éducation alimentaire c'est ça aussi. Les enfants ils aiment cuisiner en plus, à partir du moment que c'est sous une forme de jeux ils aiment ça, faire un gâteau, faire un... puis ils sont fiers après de montrer qu'ils l'ont fait, forcément que c'est bon puisque c'est eux qu'ils l'ont fait. Un enfant ne va pas vous dire que ce n'est pas bon car c'est moi qu'il l'est fait (rires).

Etudiante : Que pensez-vous... là on change de registre, pensez-vous que le personnel scolaire joue un rôle sur l'apprentissage alimentaire des enfants à l'école ?

M. P : Alors c'est un peu compliqué parce que je n'ai pas d'enfants mais je pense en tout cas qu'ils devraient voilà. Ils devraient dans le sens où ils devraient intervenir dans une assiette s'il y a 3 litres de ketchup par exemple. Si c'est des ketchups aux frites et plus des frites au ketchup. Ils devraient intervenir pour informer qu'est ce que c'est que ça, que le poisson ce n'est pas que des choses carrées, ... Je sais qu'il y en a qui le font mais je ne suis pas sûr que tout le monde le fasse. Quand vous êtes dans le public et qu'il...

Etudiante : Ça dépend des connaissances de chacun.

M. P : ... Et des connaissances de chacun oui. Vous avez 150 élèves et que vous êtes à 3 pour faire le repas du midi vous n'avez pas le temps de passer du temps comme dans les maisons de retraites c'est toujours pareil. Tous est une question de personnel. Mais oui après il y a des choses qui se font. Des fois dans les écoles il y a des potager...

Etudiante : Oui cela dépend de l'implication de la personne de sa vision... Il y en a qui sont plus vers le sport, vers l'alimentation...

M. P : Oui tout à fait, à la campagne c'est plus facile d'avoir un petit jardin plutôt qu'une école en centre-ville. Voilà. C'est pareil après les enfants vous leurs expliquez que si vous plantez une grande dans quelque mois vous pourrez aller chercher des haricots... L'enfant il faut toujours le stimuler enfaite, lui faire montrer des choses, lui faire découvrir des choses, lui faire participer à des choses, euh parce qu'ils sont là pour ça et puis c'est des éponges et puis c'est ce qu'il reste. C'est pareil faire les courses c'est compliqué faire les courses avec des enfants. Ils ont envie de récupérer toutes les marques qu'ils ont vu à la télé ou bien... Donc à un moment donné les parents ils doivent contrôler, sans prendre parti. Fin vous savez vous avez tous vu les colères des enfants dans les supermarchés, c'est une colère noire, mais en même temps ne pas les emmener au supermarché c'est aussi les priver fin les priver, leur montrer aussi que ce qu'on mange on va l'acheter, ça a un coût... (blanc) mais bon. L'éducation alimentaire c'est compliqué.

Etudiante : C'est ce dont on s'est rendu compte, que chaque professionnel a sa vision différente.

Etudiante : Mais même la vision du personnel directrice ou même euh à la cantine...

M. P : Bien sûr. A la cantine vous avez dû rencontrer du personnel qui s'occupent des enfants le midi...

Etudiante : On a eu la cantinière, les agents polyvalents qui servent les repas.

M. P : Et puis il y en a qui s'en occupe peut-être moins que d'autre

Etudiante : Oui, beh il y en a qui disent que ce n'est pas...

Etudiante : Surtout que c'est une cuisine centrale et pas...

M. P : Bien sûr, beh bien sûr.

Etudiante : Oui et ils ne se sentent pas impliqué du coup. Ils disent que ce n'est pas leur rôle que c'est au rôle des parents.

M. P : Ils n'ont pas tort, pour moi c'est le rôle des parents mais aussi le moment de passer à l'école ça ne doit pas remplacer, mais accompagner.

Etudiante : (blanc)

M. P : Je vous écoute hein...

Etudiante : Beh est ce que vous avez quelques choses d'autre à rajouter ? Parce qu'on a fait le tour de toute nos questions...

M. P : Bah ouais, euh... en conclusion je pense qu'il faut éduquer l'enfant à l'alimentation, il ne faut pas le laisser tous seule à se débrouiller. Il faut lui dire ce qui n'est pas bien et bien, il faut lâcher un peu parce que l'alimentation c'est du plaisir, donc ça c'est clair. Ça s'est très important. Il ne faut pas les couper, les priver des marques mais le rôle des papas, le rôle des mamans c'est de veiller sur ses enfants, c'est d'accompagner, c'est d'être présent et donc à un moment donné d'expliquer les choses, de voilà. Et après je pense que les enfants il faut... à partir du moment où les enfants vous vous occupez d'eux... ils ont une capacité à faire les choses, à comprendre les choses, mais voilà, les enfants il faut toujours fin il faut s'en occuper. Et l'éducation alimentaire ça passe aussi par ça. Voilà. Ça c'est... pour moi c'est fondamental. Pour moi c'est fondamental, et leur dire voilà tu manges de bonbons mais il ne faut pas que tu manges trop de bonbon parce que voilà tu peux avoir mal au ventre, tu peux être malade, tu peux... Et puis à un moment donné, l'alimentation c'est du plaisir aussi. Si de temps en temps vous faites un apéro et le gamin il a envie de manger, de se gaver de chips et bien il se gave de chips. Voilà. A un moment on stop un peu, on ne va pas le priver oh nan tu n'en prends que 2, surtout quand il y a d'autres enfants. A un moment donné faut, faut, fin, ...

Etudiante : Oui parce qu'en plus justement ça va être euh... pas la confrontation mais...

Etudiante : Ça va le frustrer, c'est comme ça qu'après on crée des troubles du comportements alimentaires pour plus tard, dans l'adolescence et tous...

M. P : Exactement ! Exactement donc je crois que c'est que du dosage en fait. Et chaque enfant et différent. Voilà. Il peut y avoir un moment de la vie de l'enfant où il fera que manger quitte à être un peu costaud, beh voilà ce n'est pas grave, il va être un peu plus fort que les autres, ce n'est pas grave, à un moment donné il va se mettre au sport, à un moment donné il va réguler... Il ne faut pas dire aux enfants, voilà tu manges trop ou tu ne manges pas assez, ...

Etudiante : Surtout quand ils sont jeunes, il ne faut pas leur parler de ça, ...

M. P : Voilà. Pour dégouter les enfants il n'y a rien de pire que de leur dire tu finis ton assiette, ... et pourtant dans l'éducation c'est un peu ça. Evidemment s'il ne mange jamais il y a un problème mais si un soir il ne finit pas une assiette parce qu'il n'a pas faim, parce qu'il est fatigué, parce qu'il a été contrarié, parce que... parce que euh... je ne sais pas parce qu'il a été... puis à un moment donné il peut être malade, ou il n'aime pas le truc ça arrive de ne pas aimer des choses, ça arrive d'un jour aimé quelque chose et le lendemain ne pas l'aimer, ou la semaine d'après ne pas l'aimer ce n'est pas grave... ce n'est pas grave. Et après voilà, il faut expliquer les marques, oui les marques c'est bien mais voilà... et puis même les gamins vous leur dites simplement tu sais la vie ce n'est pas de tous avoir, vouloir tous avoir tous de suite mais de profiter de ce qu'on a... on peut passer des messages simplement. Les enfants ils

comprennent tous. Ils ont une capacité de résilience, ils ont une capacité de... de... de compréhension qui est phénoménale.

Etudiante : De toute façon ils sont le reflet des parents.

M. P : Bien évidemment !

Etudiante : Donc forcément si les parents montrent la bonne image, ils vont le diffuser à leur...

M. P : Vous savez à table il y a des parents qui à table ils sont tous le temps sur leur téléphone face aux enfants, c'est la pire chose à faire. Mais voilà. Ou qui mange que des chips ou des trucs congelés, ou que des... c'est pour ça simplifier l'éducation alimentaire enfin le faite de ne pas bien manger et de ne pas avoir beaucoup d'argent c'est simplificateur. J'exclus les gens qui sont complètement pauvres à la rue, à la ramasse, ok ? C a je l'exclue. Bien sûr et là c'est notre rôle, le rôle de la société d'aider ces gens à s'en sortir, les restos du cœur, la soupe populaire, tous ce que vous voulez. Des fois vous avez des enfants, des reportages à la télé des parents qui disent oh on n'a pas d'argent, on ne gagne pas d'argent, on n'a pas beaucoup d'argent t puis vous voyez derrière la super télé, les super trucs, nan je suis désolé. Voilà la dernière Playstation à un enfant c'est, c'est... il vaut mieux consacrer cet argent à manger, à nourrir etc. que lui mettre dans la dernière Playstation et le super écran télé. Ça ce n'est pas la vie. Et a c'est la faute des parents à 100 % sur l'éducation alimentaire. 100 % ! Après chacun sa vie, chacun... on n'est pas là pour juger, mais oui...

Etudiante : Il faut savoir doser, équilibrer, ...

M. P : Beh moi je pense, ouais et puis après il faut... je pense il faut toujours faire les choses simplement, en tout cas du mieux que l'on peut mais à un moment donné, je pense aussi que, je pense aussi qu'il ne faut pas trop compliquer les choses voilà. Je ne vois pas pourquoi faudrait se poser trop de questions. Le gamin il a envie de manger des bonbons, des chips parce que c'est la fête, parce que... enfin voilà ça lui fait des bons souvenirs et puis après on temporise les choses après. Mais moi j'ai des copains autour de moi, des copines autour de moi qui sont tous le temps en train de faire la guerre aux enfants pour la nourriture, ce n'est pas possible quoi. Honnêtement il a envie de manger 10 chips aux lieux d'en manger 5 et bien il les mange ces 10 chips, ce n'est pas grave. Par contre s'il bouffe que des chips tous les jours là oui, mais à un moment donné il faut, ... Mais après c'est des enfants, vous avez été enfant, moi aussi j'ai été enfant, l'enfance c'est vraiment le moment de la vie ou il y a zéro fin c'est le moment de la vie ou il devrait y avoir zéro stress, zéro tristesse, fin voilà les enfants ils doivent être, fin quand on est enfant on doit profiter de la vie, ça doit être que du plaisir.

Etudiante : Sans restriction.

M. P : Beh oui ! Entre guillemet les emmerdes elles arrivent après, donc eux il y a des moments dans la vie ou ça va bien d'autres ou ça va moins bien, mais n'empêche que quand on est enfant, s'il y a bien un moment dans la vie ou il doit y avoir que du et des bons souvenirs, c'est à ce moment-là. Mais ce n'est pas toujours facile. Ce n'est pas toujours facile.

Etudiante : Surtout sur des thèmes comme l'alimentation qui nous suivent toute notre vie

M. P : Oh beh c'est clair ! Vous savez le dégoût alimentaire c'est souvent parce que...

Etudiante : Si on est marqué par notre alimentation quand on était jeune, ça nous restera toute notre vie...

M. P : Oui et puis psychologiquement je ne sais pas il se passe un drame pendant un repas de famille etc. beh les gens après ils n'ont plus envie de faire de repas de famille et parce que voilà ça peut rappeler des engueulades avec les parents les moments ou ils divorcent etc. Et puis parfois il y a des enfants quand il y a des situations tendues lors de divorce etc. et beh les enfants ils compensent en bouffant, en bouffant, en bouffant, ou en n e plus rien mangeant, et là par contre ce doit être une alerte. Donc en faite finalement sans ne plus tout le temps

contrôler, sans ne plus tout le temps être derrière de temps en temps je pense que chez les enfants, je pense que de voir ce qu'il mange, s'ils prennent du plaisir etc. c'est quand même le baromètre de la façon dont ils se sentent quoi. Donc voilà, c'est vrai qu'il faut... bon en tout cas je pense que vous êtes sur un beau sujet, vous l'aurez compris et c'est pareil au début je vous disais c'est hyper large votre sujet, vous ne pourrez pas tous faire, il fallait le rétrécir un peu, car on peut faire 10 projets tutorés sur l'alimentation de l'enfant...

Etudiante : Déjà il y en a 2 cette année.

M. P : Voilà déjà il y a des thèses, ça ne s'arrête jamais. Voilà j'espère ça vous aura aidé.

Etudiante : Merci beaucoup d'avoir pris le temps de nous répondre.

ANNEXE K : RETRANSCRIPTION ENTRETIEN AVEC MADAME S.

RESPONSABLE DU SERVICE RESTAURATION DE LA DIRECTION DE L'ENFANCE A LA VILLE D'ANGOULEME (16).

07/03/2019

Mme. S : Bonjour, je suis responsable du service restauration de la Direction de l'Enfance (crèche + primaire) à la ville d'Angoulême, et j'ai également la formation de diététicienne.

Étudiante : Tout d'abord que représente pour vous le terme « alimentation » ?

Mme. S : Pour moi il s'agit de l'ensemble que compose la nutrition et l'activité physique, les apports et les dépenses. C'est un acte libre qui permet à tous de choisir les aliments en fonction de ses connaissances et de ses effets sur la santé.

Étudiante : Quels sont pour vous les facteurs sociaux qui influencent l'alimentation chez l'enfant ?

Mme. S : Le contexte, l'environnement, le lieu, le milieu social, la composition de la famille, la culture, l'âge...

Étudiante : Quels sont pour vous les enjeux de l'alimentation chez l'enfant ?

Mme. S : Je dirais la santé, la croissance, le développement durable, les productions industrielles la construction du futur adulte...

Étudiante : D'accord, quelle importance accordez-vous aux repas des enfants à la cantine ?

Mme. S : La socialisation, l'autonomie mais aussi l'effet de groupe, la découverte, la convivialité, l'exemplarité, la variété des repas.

Étudiante : Pensez-vous qu'il y ait eu une évolution des comportements alimentaires des enfants depuis quelques années ?

Mme. S : Il y a je trouve contrairement à avant une attirance pour plus de gras et plus de sucre. L'organisation dans la journée a évolué comme avec des repas non structurés, du grignotage et des parents qui demandent dès le plus jeune âge ce que l'enfant veut manger.

Les sensibilités au bon et sain varient selon l'éducation et le message.

Étudiante : Pensez-vous que l'apparence des plats proposés aux enfants à une influence sur leur appétit ?

Mme. S : Oui c'est la 1^{ère} impression qu'a l'enfant. Souvent l'enfant ne goûte pas selon l'apparence.

Étudiante : Pensez-vous que les médias, la publicité ont une influence sur ce que mangent les enfants ?

Mme. S : Les médias influencent les consommations et les publicités influencent les enfants et les parents.

Étudiante : Les enfants influencent-ils les parents dans leurs achats ?

Mme. S : Les achats sont plus ou moins influencés par les enfants souvent car les parents ont par l'envie de faire plaisir à leurs enfants.

Étudiante : Pensez-vous que votre propre éducation alimentaire joue un rôle sur le comportement alimentaire de vos enfants ?

Mme. S : Oui bien sûr !

Étudiante : Pensez-vous que l'école joue un rôle sur leurs connaissances en termes d'alimentation (consommation des enfants) ?

Mme. S : Bien sûr que l'école joue un rôle sur leurs connaissances voire même sur leur consommation.

Étudiante : Pour vous, le personnel scolaire est-il impliqué dans l'apprentissage de l'alimentation des enfants ?

Mme. S : Je pense que le personnel n'est pas assez impliqué mais par manque de connaissances.

Étudiante : Quel rôle les parents occupent-ils dans la consommation des enfants ?

Mme. S : Les parents sont les personnes qui influencent le plus la consommation des enfants.

Étudiante : Pensez-vous que la classe sociale du foyer joue un rôle sur l'alimentation des enfants ?

Mme. S : La classe sociale et donc les produits proposés influencent indéniablement l'alimentation des enfants.

ANNEXE L : RETRANSCRIPTION ENTRETIEN AVEC MADAME T.
PROFESSEUSE DES ECOLES CLASSE DE CP.
11/03/2019

Étudiante : Bonjour je vais vous demander de vous présenter rapidement.

Mme. T : Je suis professeure des écoles (CP) dans le département de l'Hérault. J'ai deux grands enfants. J'exerce depuis plus de 20 ans maintenant.

Étudiante : D'accord, très bien. Pour vous que représente pour vous le terme « alimentation » ?

Mme T. : Pour moi ce terme signifie se nourrir pour vivre en prenant du plaisir.

Étudiante : D'accord, quels sont pour vous les facteurs sociaux qui influencent l'alimentation chez l'enfant ?

Mme. T : Le milieu dans lequel on vit influence l'alimentation. Elle est guidée par plusieurs paramètres comme les moyens financiers, l'éducation et le lieu de vie (urbain, rural)

Étudiante : Ok, quels sont pour vous les enjeux de l'alimentation chez l'enfant ?

Mme T. : Dès le plus jeune âge lui donner des bases d'une alimentation saine en variant le plus possible les aliments et lui faire prendre conscience du danger du sucre et des aliments trop gras.

Étudiante : Très bien. Alors, quelle importance accordez-vous aux repas des enfants à la cantine ?

Mme T. : Il faut que les repas soient variés et équilibrés. C'est très important que les enfants puissent manger dans un lieu accueillant et qu'ils aient le temps de manger.

Étudiante : D'accord, pensez-vous qu'il y a une évolution des comportements alimentaires des enfants depuis quelques années ?

Mme T. : Il y a une prise de conscience de la part de beaucoup de parents de l'importance d'une alimentation équilibrée. Cependant, les enfants sont toujours trop tentés par la restauration rapide, les goûters trop gras et les bonbons. C'est un défi pour leur santé que les parents doivent gagner !

Étudiante : Pensez-vous que l'apparence des plats proposés aux enfants a une influence sur leur appétit ?

Mme T. : Tout à fait ! Il faut que l'aspect leur donne envie de goûter à des aliments nouveaux.

Étudiante : C'est vrai... pensez-vous que les médias ont une influence sur ce que mangent les enfants ?

Mme T. : Oui dans la mesure où les familles ne sont pas vigilantes.

Étudiante : Quels sont les impacts des publicités sur les enfants ?

Mme T. : Ils sont très importants.

Étudiante : Pensez-vous que l'école joue un rôle sur leurs connaissances en termes d'alimentation ?

Mme T. : Il y a tout un travail réalisé à l'école pour expliquer les impacts d'une mauvaise alimentation.

On explique et on crée des repas équilibrés. On travaille sur les aliments : leur provenance, leur culture et leur bienfait (ou non). Le goûter du matin a été supprimé. Les bonbons sont interdits dans mon école.

Étudiante : Pour vous, le personnel scolaire est-il impliqué dans l'apprentissage de l'alimentation des enfants ?

Mme T. : Oui en leur donnant l'envie de goûter à de nouveaux aliments (en particulier les légumes). En leur laissant du temps pour manger.

On prend des moments pour cuisiner.

Étudiante : D'accord, pensez-vous qu'il est important de développer la connaissance en termes d'alimentation dès la maternelle ? Pourquoi ?

Mme T. : C'est très important ! C'est à ces âges là que les enfants découvrent le goût et sont les plus aptes à apprivoiser de nouvelles saveurs donc de nouveaux aliments.

Étudiante : La mise en place d'activité (ateliers pédagogiques pour la chandeleur) influence-t-elle le comportement et les connaissances en termes d'alimentation ?

Mme T. : C'est en leur donnant la possibilité de cuisiner en groupe qui peut leur permettre plus tard d'avoir envie de cuisiner pour eux et en famille.

Étudiante : L'alimentation à la maison est-elle aussi importante que l'alimentation à l'école ?

Mme T. : Elle est beaucoup plus importante car les parents sont les premiers éducateurs alimentaires de leurs enfants ! L'école peut permettre de faire le relais enfants -parents dans les cas où aucune conscience d'une alimentation saine est présente à la maison.

Étudiante : D'accord, quel rôle les parents occupent-ils dans la consommation des enfants ?

Mme T. : Ils occupent un rôle très important car ce sont eux qui achètent, qui cuisinent, qui éduquent et montrent l'exemple avec leur propre alimentation !

Étudiante : Pensez-vous que la classe sociale du foyer joue un rôle sur l'alimentation, les connaissances des produits par exemple des enfants ?

Mme T. : Pas forcément même si un manque de moyens peut influencer l'achat de produits de moins bonne qualité. C'est surtout la prise de conscience d'une alimentation équilibrée qui est importante indépendamment du milieu social.

Étudiante : Merci pour votre aide et d'avoir pris le temps pour répondre aux questions.

Mme T. : Avec plaisir, bonne journée à vous.

Étudiante : Merci, bonne journée.

ANNEXE M : RETRANSCRIPTION ENTRETIEN AVEC MADAME V.
AGENT POLYVALENT DANS UNE ECOLE DE L'AGGLOMERATION DU MURETAIN.
18/01/2019

Étudiant : Bonjour, tout d'abord je vais vous demander de vous présenter.

Mme. V : Bonjour, je m'appelle V, j'ai 58 ans, et puis je travaille sur le site X depuis 2005 et je fais l'animation, la restauration et l'entretien.

Étudiant : Très bien et au niveau de la situation familiale, enfant, ...

Mme. V : Ah oui deux enfants, mariées, ... et grand-mère (rire).

Étudiant : Quelles sont les motivations qui vous poussent à passer l'entretien avec nous ?

Mme. V : Ah ben il y a beaucoup de motivation, tout d'abord le plaisir de travailler avec les enfants, d'échanger certains points et voilà.

Étudiant : À quoi pensez-vous spontanément quand on vous parle d'alimentation à la cantine ?

Mme. V : Ah ben les repas, les repas. C'est un moment d'échange avec les autres animateurs, les enfants.

Étudiant : Quels sont pour vous les facteurs qui influencent l'alimentation chez l'enfant ?

Mme. V : Ah je pense les instituteurs peut-être et puis oui, bien sûr il y a la télé et tout ce qui suit, les tablettes, les pubs, ...

Étudiant : Quelle importance accordez-vous aux repas des enfants à la cantine ?

Mme. V : Alors quelle importance ... (soupir et blanc) dans quel sens ?

Étudiant : Est-ce qu'il s'agit d'un moment important ?

Mme. V : Ah oui je pense il faut que l'enfant soit bien pour manger, le mettre en confiance si jamais et l'équilibre des repas et tout ça je pense. Le temps de manger, d'échanger avec ses camarades, un moment de détente.

Étudiant : Que vous vient-il à l'esprit quand on vous parle d'alimentation responsable ?

Mme. V : Je pense qu'en ce moment se sera bien. À l'école nous avons mis en place avec les enfants un tri avec des poches jaunes, les cartons, ... A la cantine, en tri sélectif on recycle juste les pots de yaourts en verre.

Étudiant : Au niveau du gaspillage alimentaire, quelque chose est mis en place ?

Mme. V : Non, ça part à la poubelle directe.

Étudiant : Est-ce que vous pensez qu'il y a une évolution des comportements des enfants depuis quelques années ?

Mme. V : Oui, je pense que les gamins ne sont plus habitués à manger des légumes, je pense qu'ils mangent du vite fait et ça se ressent, d'ailleurs il y a plus de gaspillage. Après c'est toujours pareil, le gamin on leur fait goûter nous après ils mangent ou ils ne mangent pas, ils aiment ou ils n'aiment pas.

Étudiant : Après c'est aussi aux parents à leur faire goûter de nouveaux produits, de nouveaux plats.

Mme. V : Oui, c'est tout à fait ça aussi, nous ne pouvons pas les éduquer à leur place.

Étudiant : Quel est le repas idéal pour un enfant pour vous ?

Mme. V : Pour moi, se serait déjà protéine, féculent, salade, produit laitier.

Étudiant : Pour vous, est-il important de mettre en place une alimentation responsable ?

Mme. V : Oui je pense, pourquoi pas, pareil pour l'alimentation en général qu'il y ait moins de produit industriel.

Étudiant : Quelle image avez-vous transmis à vos enfants sur l'alimentation ?

Mme. V : Ah moi déjà des légumes, de la soupe et après ça n'empêche pas de faire un Mcdonal'd de temps en temps mais bon pas tout le temps.

Étudiant : Du coup vous cuisinez chez vous ?

Mme. V : Oui, bon moi je suis encore à l'ancienne méthode j'ai la purée maison que j'écrase à la main.

Étudiant : Que pensez-vous de l'utilisation des barquettes en plastiques pour réchauffer les plats ?

Mme. V : Je reconnais que c'est pratique, c'est bien mais bon ... après ça serait mieux de les remplacer par des barquettes en carton, ça existe mais c'est plus cher il me semble.

Étudiant : Pensez-vous que les médias influent sur la consommation alimentaire des enfants ?

Mme. V : Oui, moi je pense. De toute façon, si vous lui donnez une crème au chocolat, le gamin ne va pas les manger, si vous lui donnez avec des smarties dedans de suite ils vont le manger.

Étudiant : Quel est l'impact de la publicité sur les enfants ?

Mme. V : Moi je ne dirai pas forcément positif, non. Par exemple, si la compote est en pot ils vont moins l'aimer que si elle était en gourde.

Étudiant : Quelle place les parents occupent-ils dans la consommation des enfants ?

Mme. V : Je pense que déjà, il faut les guider, ... Je pense que les parents doivent leur faire découvrir de nouveaux produits. Souvent c'est le gamin qui choisit en rayon, je veux ça.

Étudiant : Pensez-vous que la classe sociale des parents joue sur l'alimentation des enfants ?

Mme. V : Oui, je pense comme la par exemple certain me demande encore si c'est une poire alors qu'il s'agit d'une pomme donc je pense que les parents cuisinent de moins en moins et consomment des repas préparés.

Étudiant : Pensez-vous que le cursus scolaire des enfants joue un rôle de connaissance sur l'alimentation ?

Mme. V : Oui, j'espère quand même.

Étudiant : Des ateliers sont-ils mis en place par les directrices/animateurs ?

Mme. V : Au niveau du tri sélectif oui après je pense que pour l'alimentation c'est plutôt en maternelle puisqu'ils ont un petit jardin où ils plantent leurs légumes.

Étudiant : Pour vous, le personnel scolaire est-il impliqué dans l'alimentation chez l'enfant ?

Mme. V : Oh, pas forcément, on ne peut pas forcer la main. Ce serait bien s'ils pouvaient faire des goûters collectifs comme ça je pense que tout le monde mangera pareil alors que là, un a un Kinder, l'autre une gaufre, ...

Étudiant : Selon vous, comment pourrait-on sensibiliser les enfants sur l'alimentation ?

Mme. V : Il faudrait prendre 5 minutes à leurs expliquer le tri sélectif, manger équilibré et voilà. Moi j'ai travaillé sur une école où celle-ci a ramenée un primeur qui faisait goûter aux enfants ses produits et les enfants devaient dire de quoi il s'agissait.

Étudiant : Qu'avez-vous pensé de l'entretien ?

Mme. V : Et ben bien, intéressant, c'est très bien ce que vous faites. Cela va permettre de mettre quelque chose en place.

Étudiant : Merci beaucoup pour le temps que vous nous avez accordé.

Mme. V : Merci à vous et bon courage pour la suite.

ANNEXE N : RETRANSCRIPTION FOCUS GROUP 1 : AVEC 12 ENFANTS DE CP/CE1.

09/01/2019

Paul : Je m'appelle Paul je suis en CE1 j'ai sept ans. J'ai un chien il s'appelle Musset. C'est un Poitou. J'ai un frère il s'appelle Hugo et il a quatre ans.

Sirine : Je m'appelle Sirine j'ai six ans et demi j'ai un frère qui s'appelle Iriane il a cinq ans et demi. J'ai un chat qui s'appelle chipie.

Janelle : Je m'appelle Janelle j'ai sept ans et demi et j'ai deux chats. Je suis en classe de CE1. Et je suis chez madame X.

Isaline : Je m'appelle Isaline j'ai sept ans. Je suis en classe de CE1 avec madame X. J'ai une sœur.

Étudiante : Où est-ce que tes parents font les courses ?

Paul : A Intermarché.

Étudiante : Est-ce que des fois ils vont au marché faire les courses ?

Paul : Jamais.

Étudiante : Jamais ils ne vont au marché ? Au boucher ?

Paul : Oui des fois.

Étudiante : Ils vont à la boulangerie chercher du pain ?

Paul : Jamais.

Étudiante : Jamais ? Ils prennent le pain en supermarché, d'accord.

Paul : Oui.

Étudiante : D'accord. Est-ce que tu les accompagnes faire les courses ?

Paul : Oui.

Étudiante : Oui et parce qu'ils t'y obligent ou parce que Ça t'intéresse.

Paul : Oui ça m'intéresse.

Étudiante : Hum hum et est-ce que tu sais si quand t'es parents ils achètent des produits comme des légumes de la viande tu connais l'origine ?

Paul : (prrrt prrrrt)

Étudiante : Si ça vient du producteur d'à côté ou de Bretagne ?

Paul : Je n'en sais rien.

Étudiante : Tu n'en sais rien, d'accord. Est-ce que tu connais les fruits et légumes de saison ?

Paul : Non.

Étudiante : Non ? Par exemple les fraises on les mange l'été.

Paul : Oui, les poires mmh ... L'été.

Étudiante : Mmh l'automne. Est-ce que c'est tes parents qui cuisinent ?

Paul : Oui et des fois moi.

Étudiante : Tu les aide ?

Paul : Non moi je prépare les gnocchis.

Étudiante : Tu prépares les gnocchis ?

Paul : Oui.

Étudiante : Des gnocchis toute faite ?

Paul : Oui.

Étudiante : D'accord. Et est-ce que ce que tu vois à la télé ou dans les magazines ça t'influence sur ce que tu veux manger ?

Paul : Oui.

Étudiante : Est-ce que des fois tu dis à maman et j'ai envie de manger ça ?

Paul : Ouais.

Étudiante : Est-ce que tu connais le bio ?

Paul : Non.

Étudiante : L'agriculture biologique non pas du tout ?

Paul : Non.

Étudiante : Est-ce que à la maison vous faites le tri ? Le tri des déchets ? Le tri sélectif

Paul : Oui.

Étudiante : Vous avez plusieurs poubelles ?

Paul : Oui.

Étudiante : Est-ce que tu sais ce que l'on met dans la poubelle noire, jaune

Paul : Ah ! dans la poubelle noire on met les pots de yaourts.

Étudiante : Vous avez un composte ?

Paul : Oui, au fond du jardin.

Étudiante : Oui ?

Paul : Oui.

Étudiante : Tes parents ils ont un potager ?

Paul : Non... Mais ils en ont un mais ils n'en prennent pas soin.

Étudiante : Ah d'accord. Est-ce que pour toi c'est important de manger équilibré ?

Paul : Non.

Étudiante : Non ? Pas encore ? Est-ce que tu penses qu'un jour ça le sera (rire).

Paul : Mmh ouais (rire)

Étudiante : D'accord. Bon est-ce que tu veux rajouter quelque chose sur par exemple ce que tu manges à la cantine, par exemple qu'est-ce que tu penses de la cantine ?

Paul : Prrrt ... j'aime bien ce qu'ils font

Étudiante : Hum, Mais tu préfères la cantine ou la maison ?

Paul : Je préfère la cantine

Étudiante : Tu préfères la cantine ? Parce que c'est plus... Pourquoi ?

Paul : Parce que j'aime bien quand il y a du monde autour de moi.

Étudiante : Ah il y a tes amis ?

Paul : Hum.

Étudiante : D'accord.

Étudiante : Est-ce que tu sais où tes parents font les courses ?

Sirine : Oui.

Étudiante : Ils font les courses où ?

Sirine : A Lidl.

Étudiante : Est-ce que tu les aide à faire les courses ?

Sirine : Oui.

Étudiante : Et parce qu'ils te le demandent ou parce que ça t'intéresse ?

Sirine : Ils me le demandent.

Étudiante : Et à la maison qui c'est qui cuisine ?

Sirine : Maman.

Étudiante : Et tu aides à préparer aussi ? Avec elle ?

Sirine : Oui.

Étudiante : Tu fais quoi par exemple ?

Sirine : (pas de réponse)

Étudiante : Tu ne sais pas tu prépares euh... tu ne fais pas cuire les gnocchis comme Paul ? Non ? Des pâtes, des gâteaux, des crêpes ?

Sirine : Des crêpes.

Étudiante : D'accord. Est-ce que tu connais les fruits et légumes de saison ? Qu'est-ce qu'on mange comme fruits l'été ? Quand il fait soleil ou l'hiver ? ... Tu sais un petit peu

Sirine : Un petit peu.

Étudiante : Qu'est-ce que tu peux me dire ?

Sirine : Les champignons on les mange en automne.

Étudiante : Oui.

Rémi (étudiant LP) : Et en ce moment tu manges quoi comme fruit par exemple ? À la cantine ils te servent quoi ?

Étudiante : Des oranges ?

Sirine : Oui.

Rémi : Des oranges, des clémentines ?

Étudiante : Est-ce qu'ils te servent des fraises en ce moment ?

Sirine : Non.

Étudiante : Ah nan oui.

Sirine : Des poires.

Étudiante : Est-ce que tu aimes manger de nouveau plat ? Tu aimes découvrir de nouvelles choses ? Goûter... ?

Sirine : Oui, des crevettes.

Étudiante : Ouais. Est-ce que tu connais le bio ?

Sirine : Ah oui.

Étudiante : Tu sais ce que c'est ?

Sirine : Non.

Étudiante : C'est des aliments qui sont sans pesticides, c'est naturel. Ils ne sont pas traités on ne met pas de produits chimiques dessus.

Est-ce que tes parents ils font le tri sélectif ?

Sirine : Hein ?

Étudiante : Est-ce que tes parents ils font le tri sélectif ?

Sirine : C'est quoi ?

Étudiante : C'est quand tu as plusieurs poubelles et tu recycles le carton dans la poubelle jaune... non ?

Sirine : Non !

Étudiante : Non ? Vous ne le faites pas ? Ou tu ne connais pas ?

Sirine : Nan ! Fin si je connais mais je ne le fais pas.

Étudiante : D'accord. Est-ce que vous avez un compost ? Là où on met les restes de nourriture ? Dans le jardin...

Sirine : Nan on n'a pas de jardin on habite dans...

Étudiante : Un immeuble ?

Sirine : Oui un bâtiment.

Étudiante : Ok. Est-ce que des fois quand tu regardes la télé il y a des choses qui te donne envie et après ça t'influence sur ce que tu vas acheter dans les magasins.

Sirine : Oui.

Étudiante : Par exemple s'ils sortaient un nouveau gâteau t'as envie de le goûter après ?

Sirine : Ouiiiiii !

Étudiante : Dernière question qu'est-ce que tu penses de la cantine et qu'est-ce que tu penses de ce que tu manges à la maison ?

Sirine : Je pense qu'à la maison je mange du saumon ou des kiwis.

Étudiante : Et à la cantine tu manges quoi ?

Sirine : à la cantine...

Étudiante : Tu trouves ça bon ?

Sirine : Oui.

Étudiante : Est-ce que tu penses que c'est équilibré ce que tu manges à la cantine ?

Sirine : (silence) Mmh nan.

Étudiante : C'est quoi pour toi qui est équilibré ?

Sirine : Le lait, les yaourts.

Étudiante : Hum hum, Il faut combien de produits laitiers par jour ? Est-ce que tu sais combien il en faut ?

Sirine : Nan.

Étudiante : Tu connais le dicton « les produits laitiers sont nos... » nan tu ne connais pas ?

Sirine : Euh si je connais.

Étudiante : « ... nos amis pour la vie. » Est-ce que tu sais combien de fruits et légumes il faut manger par jour ?

Sirine : (Non de la tête)

Étudiante : Bon à toi, qu'est-ce que tu penses tout ce que tu manges à la cantine et de ce que tu manges à la maison ?

Janelle : Je pense que la maison le seul truc que j'aime le plus à la maison c'est la galette des rois.

Étudiante : D'accord.

Janelle : Et j'aime tout de la cantine ! Je préfère la cantine !

Étudiante : Tu préfères la cantine ?

Janelle : Oui.

Étudiante : Et pourquoi ?

Janelle : Parce qu'il y a des trucs bons ...

Étudiante : C'est plus varié ? Ça change tous les jours.

Janelle : Oui.

Étudiante : Il y a des choses que tu ne manges pas à la maison mais que tu manges à la cantine ?

Janelle : Oui.

Étudiante : Comme quoi ?

Janelle : Comme euuh ... euuh... Moi je ne mange pas de carottes à la maison.

Étudiante : Pourquoi ?

Janelle : Car ma maman elle n'aime pas et mon père il n'aime pas et moi j'aime.

Étudiante : D'accord. Est-ce que tu aides à préparer les repas ?

Janelle : Oui !

Étudiante : Tu aides à faire quoi ?

Janelle : Euh à faire des gâteaux, à faire des crêpes, à faire des sablés, à faire des bûches. Et parfois j'aide à faire le repas par exemple le repas du riz. Et je mets la table.

Étudiante : D'accord. Est-ce que tu sais où tes parents ils font les courses ?

Janelle : Oui !

Étudiante : Ils vont au marché des fois ?

Janelle : Non ils vont pas au marché mais par compte ils vont à Intermarché, à Lidl..

Étudiante : Dans les grands supermarchés.

Janelle : Oui.

Étudiante : D'accord. Est-ce que tu connais ce que c'est le bio ?

Janelle : Ah oui !

Étudiante : Tes parents ils en achètent des fois ?

Janelle : En fait ils achètent tous presque tous en bio.

Étudiante : D'accord.

Janelle : En fait on mange plus le bio que pas le bio.

Étudiante : Et tu sais si des fois à la cantine il y a des produits bio ?

Janelle : Non je ne sais pas.

Étudiante : Moi je peux vous dire que des fois il y en a, c'est indiqué sur le menu normalement. Est-ce que tu fais le tri à la maison ?

Janelle : Euuuh oui euh, on a une poubelle noire une poubelle jaune et une poubelle marron.

Étudiante : C'est pour mettre quoi la poubelle marron ?

Janelle : Euuuh je ne sais pas. Nous on met du carton dans la poubelle jaune et dans la poubelle noire on met des pots de yaourt qui ne sont pas fini ou après je sais plus ce que l'on met.

Étudiante : D'accord. Est-ce que tu connais les fruits et légumes de saison ?

Janelle : Nan je ne connais pas trop.

Étudiante : Vous avez le temps encore d'apprendre.

Étudiante : Aller à toi t'es la dernière, qu'est-ce que tu peux me dire de la cantine et de ce que tu manges à la maison ? Ce que tu préfères ? Est-ce que tu trouves ça bon ?

Isaline : Je préfère la maison.

Étudiante : Tu préfères la maison et pourquoi ?

Isaline : Parce qu'il y a des choses que je n'aime pas à la cantine et à la maison je prends que des choses que j'aime.

Étudiante : D'accord, à la maison tu peux choisir alors qu'ici non.

Isaline : Oui.

Étudiante : D'accord. Pourquoi t'aimes pas à la cantine ?

Isaline : Les légumes. Il y a trop de légumes !

Étudiante : Ah. Est-ce que tu cuisines avec tes parents ?

Isaline : Oui !

Étudiante : Tu les as un petit peu ?

Isaline : Oui !

Étudiante : Et vous allez faire vos courses où ?

Isaline : A Intermarché.

Étudiante : Est-ce que des fois vous allez au marché ou au boucher chercher la viande.

Isaline : Ma grand-mère, je vais chez le boucher.

Étudiante : Au boulanger ?

Isaline : Oui !

Étudiante : Et au marché ?

Isaline : Oui !

Étudiante : Tes parents ils vont au marché ?

Isaline : Non ma grand-mère.

Étudiante : Tu manges souvent chez ta grand-mère ?

Isaline : Oui !

Étudiante : Est-ce que tu connais le dicton à la télé qui dit combien il faut manger de fruits et légumes par jour ?

Isaline : Oui !

Étudiante : Est-ce que vous faites le tri sélectif à la maison ?

Isaline : Oui !

Étudiante : Et vous avez un composte ?

Isaline : Oui !

Étudiante : Vous avez un petit jardin ?

Isaline : Oui, un grand jardin.

Étudiante : Est-ce que vous avez un potager vous cultivez des tomates de la salade ?

Isaline : Oui en plus c'est un petit endroit pour poser les légumes.

Étudiante : Et les légumes de ton jardin tu n'aimes pas ?

Isaline : Oui mais je préfère les champignons de la maison.

Étudiante : Est-ce que tu connais ce qu'il faut manger pour qu'un repas soit équilibré ?

Isaline : Oui.

Étudiante : Il faut quoi ?

Isaline : Des légumes !

Étudiante : Oui des légumes et des laitages aussi et...

Isaline : Et des compotes.

Étudiante : Bon c'est bon, merci d'avoir répondu.

Étudiante : Pour toi est-ce que l'alimentation à la cantine est différente de l'alimentation à la maison ?

Paul, Gabin, Nicolas, Amélie, Cynthia : Oui (nombreux), non.

Étudiante : Pourquoi ? Pourquoi elle est différente de celle à la maison ?

Paul, Gabin, Nicolas, Amélie, Cynthia : Non moi elle n'est pas différente. Parce que celle à la maison elle est meilleure.

Étudiante : À la maison c'est meilleur ?

Paul, Gabin, Nicolas, Amélie, Cynthia : Ce n'est pas pareil à la maison, parce qu'on a une plus grande table déjà et voilà.

Étudiante : Pourquoi vous avez collé ces produits sur vos feuilles ? Pourquoi vous avez choisi par exemple de l'ananas à la cantine ?

Paul, Gabin, Nicolas, Amélie, Cynthia : Parce que on en mange, parce qu'on aime bien, et aussi moi j'aime bien l'ananas.

Étudiante : C'est vrai ?

Paul, Gabin, Nicolas, Amélie, Cynthia : Et aussi parce qu'on en mange beaucoup.

Étudiante : D'accord. Est-ce que tout ce que vous avez collé sur vos fiches vous le manger vraiment à la maison ?

Paul, Gabin, Nicolas, Amélie, Cynthia : Oui (nombreux)

Étudiante : Et à la cantine aussi ?

Paul, Gabin, Nicolas, Amélie, Cynthia : Oui (nombreux)

Étudiante : D'accord, si on vient chez toi est-ce que je vais trouver dans le placard ce que tu as collé ?

Paul, Gabin, Nicolas, Amélie, Cynthia : Euh., moi j'ai beaucoup plus de choses !

Étudiante : Si je viens chez vous...

Paul, Gabin, Nicolas, Amélie, Cynthia : Ça dépend, des fois !

Étudiante : Après vous ne pouvez pas tout coller.

Paul, Gabin, Nicolas, Amélie, Cynthia : Des fois (nombreux), en tout cas ça c'est dans mon frigidaire, ça aussi (montre de la viande collée sur sa fiche), y a plein de trucs dans le frigo et dans le placard.

Étudiante : Ensuite, est-ce que tu connais l'origine des produits que tes parents achètent ?

Paul, Gabin, Nicolas, Amélie, Cynthia : Non (nombreux), moi oui faut que ce ça soit du pays, moi faut que ça soit bio et la viande halal.

Étudiante : Et toi tu sais d'où ça vient par exemple la banane que ta maman elle achète ? Tu sais d'où ça vient ?

Paul, Gabin, Nicolas, Amélie, Cynthia : Bah moi ma mère elle achète et des fois ça vient d'Espagne.

Étudiante : Ça vient d'Espagne d'accord et toi ?

Paul, Gabin, Nicolas, Amélie, Cynthia : Et bah moi ma mère c'est elle qui achète tout à Leclerc.

Étudiante : D'accord, et tu sais si c'est bio ou pas ?

Paul, Gabin, Nicolas, Amélie, Cynthia : Euh non, par contre je sais qu'il y a des aliments qui sont bio.

Étudiante : Du coup vous savez où est-ce que vos parents vont faire leurs courses ?

Paul, Gabin, Nicolas, Amélie, Cynthia : Oui, à Leclerc des fois, oui à Leclerc, moi c'est souvent à Leclerc que papa et maman ils vont, dans tous les magasins moi, moi c'est à Chronodrive et la halle aux fruits et à Carrefour.

Étudiante : Et est-ce que vos parents vont au marché ?

Paul, Gabin, Nicolas, Amélie, Cynthia : Oui (nombreux)

Étudiante : Ils vont tous au marché ?

Paul, Gabin, Nicolas, Amélie, Cynthia : Non, oui, moi souvent, ça dépend moi un peu moi.

Étudiante : Et vous allez avec eux ?

Paul, Gabin, Nicolas, Amélie, Cynthia : Oui (nombreux), moi c'est que quand on part en Espagne.

Étudiante : Tu vas au marché que quand tu vas en Espagne ? Mais après c'est le marché aux fruits et légumes ou le marché pour les habits ?

Paul, Gabin, Nicolas, Amélie, Cynthia : Bah y a des habits et y a des jouets.

Étudiante : D'accord, connaissez-vous les fruits et légumes de saison ?

Paul, Gabin, Nicolas, Amélie, Cynthia : Euh, moi j'en connais une, poire.

Étudiante : Poire c'est quelle saison ? Est-ce vous connaissez les saisons ?

Paul, Gabin, Nicolas, Amélie, Cynthia : Moi je sais, moi je connais automne, hiver, on est en automne, je connais en automne.

Étudiante : Vous connaissez les fruits et légumes d'automne ? Cite en moi un.

Paul, Gabin, Nicolas, Amélie, Cynthia : La citrouille.

Étudiante : Oui.

Paul, Gabin, Nicolas, Amélie, Cynthia : Les courges.

Étudiante : Et en fruits vous avez les pommes, les poires et les kiwis, des oranges. Ensuite, est-ce que vos parents cuisinent à la maison ?

Paul, Gabin, Nicolas, Amélie, Cynthia : Oui, non, mon papa il sait que faire du porc au caramel avec du poulet au caramel. Moi, moi un peu, moi non. Du poulet au caramel. Du poulet au caramel ? Bah oui, du poulet avec du caramel et avec de la semoule voilà.

Étudiante : Est-ce que vous mangez à l'extérieur avec vos parents ? Par exemple à Mcdonal'd ou au restaurant ?

Paul, Gabin, Nicolas, Amélie, Cynthia : Oui, non, moi je mange au restaurant chinois, moi aussi, moi aussi chez moi des fois avec ma mère je mange un peu au restaurant chinois, moi

je mange beaucoup à Del Arte parce que j'ai soit mon papi et mamie du côté de mon père ou soit mon arrière-grand-mère qui sont italiens.

Étudiante : D'accord, participez-vous à l'élaboration du repas, le soir est ce que vous aidez vos parents à faire à manger ?

Paul, Gabin, Nicolas, Amélie, Cynthia : Oui, non, moi chez ma mère oui, moi j'aide que mon père.

Étudiante : Et pourquoi vous ne les aidez pas ? Vous n'aimez pas cuisiner ?

Paul, Gabin, Nicolas, Amélie, Cynthia : Non, parce qu'ils nous disent non, surtout parce que c'est chaud, moi il me dit oui, moi j'aide mon père à faire de la purée, moi je fais de la salade avec mon père, avec ma mère et aussi avec ma mère.

Étudiante : Est-ce que vous pouvez manger devant la télé le soir ?

Paul, Gabin, Nicolas, Amélie, Cynthia : Oui, non, des fois, moi c'est que le vendredi soir, moi c'est des fois, moi c'est tous les jours chez ma mère et chez mon père, moi c'est que le mercredi.

Étudiante : Est-ce que vous êtes influencés par ce que vous voyez à la télé ou dans les magazines, par exemple ce que vous voyez à la télé, est-ce que ça vous donne envie ?

Paul, Gabin, Nicolas, Amélie, Cynthia : Oui, par exemple je vois un ananas à la télé et ça me donne trop envie de le manger, moi quand je vois quelque chose de liquide à la télé ça me donne soif.

Étudiante : Est-ce que vous trouvez les menus à la cantine équilibrés ?

Paul, Gabin, Nicolas, Amélie, Cynthia : Oui.

Étudiante : Pour vous c'est quoi un menu équilibré ?

Paul, Gabin, Nicolas, Amélie, Cynthia : C'est de la viande, de l'eau, bon pour nous.

Étudiante : C'est aussi des légumes, des fruits et un produit laitier.

Paul, Gabin, Nicolas, Amélie, Cynthia : Ah oui c'est tout, et un yaourt.

Étudiante : Par exemple en entrée vous mettez quoi ?

Paul, Gabin, Nicolas, Amélie, Cynthia : De la salade, des betteraves, des œufs mimosa.

Étudiante : Au plats ?

Paul, Gabin, Nicolas, Amélie, Cynthia : Des moules, des crevettes.

Étudiante : Et au dessert ?

Paul, Gabin, Nicolas, Amélie, Cynthia : Un yaourt, une clémentine.

Étudiante : Est-ce que vous aimez goûter de nouveaux plats ?

Paul, Gabin, Nicolas, Amélie, Cynthia : Ah oui, j'adore. Moi j'aime le coca, non ce n'est pas bon pour la santé.

Étudiante : Est-ce que vous connaissez le BIO ?

Paul, Gabin, Nicolas, Amélie, Cynthia : Oui. Ma maman elle me donne tout le temps du bio.

Étudiante : Ça veut dire quoi BIO alors ?

Paul, Gabin, Nicolas, Amélie, Cynthia : C'est bon pour la santé, si ce n'est pas bio quand ça se mange avec la peau ils mettent des produits chimiques ça nous rend malade, donc ça veut dire que les pizzas c'est fait avec produits chimiques ?

Étudiante : Oui il y en a plein. Ce n'est pas très bon pour la santé vous le savez ?

Paul, Gabin, Nicolas, Amélie, Cynthia : Oh ! (étonné et choqué) beurk. Non moi je mange des pizzas bio et moi des quiches, moi des fois des pizzas maison.

Étudiante : Est-ce que vous faites le tri sélectif à la cantine ?

Paul, Gabin, Nicolas, Amélie, Cynthia : C'est quoi ?

Étudiante : Par exemple il existe la poubelle jaune où on jette le carton et papier.

Paul, Gabin, Nicolas, Amélie, Cynthia : Non il n'y en a pas ici de poubelle jaune.

Étudiante : Et à la cantine c'est vous qui débarrassez vos assiettes ?

Paul, Gabin, Nicolas, Amélie, Cynthia : Oui.

Étudiante : Donc vous jetez tous ensemble dans la poubelle ?

Paul, Gabin, Nicolas, Amélie, Cynthia : Oui on vide tout dans la petite barquette, ce qu'on n'a pas mangé surtout, ou qu'on veut plus trop.

Étudiante : Est-ce que à la maison vous faites le tri ?

Paul, Gabin, Nicolas, Amélie, Cynthia : Oui, quand on va chercher les courses nous on range tout dans le frigo et je regarde un dessin animé, moi aussi, des fois moi je ramasse les poubelles quand ma mère travaille.

Étudiante : Est-ce vous connaissez le compostage ?

Paul, Gabin, Nicolas, Amélie, Cynthia : Oui, il y en a un chez les maternelles, c'est quand y a plein de déchets, je le sais car j'ai fait le tri tout à l'heure.

Étudiante : D'après vous pourquoi est-il important de manger sainement, équilibré et bio ?

Paul, Gabin, Nicolas, Amélie, Cynthia : Parce que c'est bon pour la santé, parce qu'on a besoin de, le manger pour notre santé, c'est bon je le sais. Parce que si je deviens malade ça me rend malheureux et je ne peux pas apprendre.

Étudiante : Merci beaucoup les enfants pour votre participation, vous avez étaient très sages et vous avez tous bien répondu.

Paul, Gabin, Nicolas, Amélie, Cynthia : Moi j'ai beaucoup aimé coller les photos, om moi aussi, oui c'était trop bien, on s'est bien amusé, moi j'ai trouvé ça drôle.

Étudiante : Alors est-ce que tu peux te présenter Sarah s'il te plait ?

Sarah : Je m'appelle Sarah et j'ai 7 ans.

Étudiante : C'est comme s'il n'y avait pas de micro, d'accord. Allez au suivant.

Nael : Je m'appelle Nael et j'ai 6 ans et demi.

Étudiante : Tu es en quelle classe Nael ?

Nael : En CP.

Étudiante : D'accord, et toi ?

Fadhi : Moi, je m'appelle Fadhi, je suis en CE1.

Étudiante : D'accord.

Fadhi : Et j'ai 7 ans.

Étudiante : Alors nous aujourd'hui nous sommes des étudiants à la fac.

Sarah : Des étudiants pour voir si on mange devant la télé.

Étudiante : Oui voilà pour voir ce que vous mangez à la cantine, à la maison, c'est pour nous aider. Donc vous avez fait un collage avec une partie ce que vous mangez à la maison et ce que vous mangez à la cantine. Donc vous allez nous dire pour vous qu'est-ce que vous mangez à la cantine. Par exemple toi ?

Fadhi : Je mange des carottes.

Étudiante : Parle plus fort.

Fadhi : Je mange des carottes, on boit de l'eau.

Étudiante : Tu bois de l'eau tous les jours à la cantine ?

Fadhi : Oui.

Étudiante : Et à la maison aussi tu bois de l'eau ?

Fadhi : Oui mais parfois je bois de l'Oasis, de l'Ice Tea.

Étudiante : A table ?

Fadhi : Oui, et je bois pleins de choses.

Étudiante : Des boissons sucrées ?

Fadhi : Ouiii, du Fanta.

Étudiante : Tu manges quoi d'autres à la cantine ?

Fadhi : Du blé et euh.

Étudiante : Tu manges des légumes à la cantine ?

Fadhi : Oui.

Étudiante : Mais tu n'as pas collé de légumes ?

Fadhi : Si.

Étudiante : Oui que des carottes.

Fadhi : Ouais.

Rémi : Tu manges quoi d'autres comme légumes à la cantine ?

Fadhi : Je ne sais plus ce que je mange.

Rémi : Des petit-pois ? des haricots verts ? tu en manges ?

Fadhi : Ça sort de ma tête, ça rentre par là et ça sort par là.

Rémi : D'accord, toi tu manges quoi à la cantine ?

Sarah : Moi à la cantine je mange du poisson pané, du pain, des frites, des patates et euh de l'eau.

Étudiante : A la maison aussi tu bois de l'eau ?

Sarah : Des crêpes, bah à la maison parfois je bois de l'eau, je bois du lait, je mange des gâteaux, de l'Oasis, des Monsters Munch, voilà, du fromage, des bananes, du poulet ...

Étudiante : Tout ce que tu as collé tu le manges ?

Sarah : Bah oui.

Étudiante : Souvent ? Par exemple là si je viens chez toi, je vais trouver du Nutella dans ton placard ?

Sarah : Bah j'en mange.

Étudiante : Oui mais si je viens chez toi maintenant, y'a du Nutella ?

Sarah : Bah oui.

Étudiante : D'accord, on va passer à toi Nael. Alors dis-moi ce que tu manges à la maison.

Nael : Au goûter parfois je mange des savanes.

Étudiante : Des viennoiseries ?

Nael : Oui voilà.

Étudiante : Tu bois quelque chose avec ça ?

Nael : Oui je bois du lait, du jus d'ananas, du jus d'orange et parfois de l'Oasis et je mange des gâteaux.

Étudiante : Est-ce que si je viens chez toi je vais trouver du riz, des pommes de terre ?

Nael : Oui.

Étudiante : Et à la cantine tu manges donc du couscous, des pommes.

Nael : Oui.

Étudiante : Des œufs.

Nael : Oui.

Étudiante : Tu manges du poulet à la maison et à la cantine ?

Nael : Oui.

Étudiante : Vous savez où vos parents font les courses ? Alors oui vas-y.

Nael : Alors à Leclerc, à Carrefour, au Lidl et un autre.

Étudiante : Euh Géant casino ?

Nael : Oui, voilà c'est tout.

Étudiante : Est-ce que tu vas aux courses avec tes parents ?

Nael : Oui, tous les jours.

Étudiante : C'est eux qui te demandent où c'est toi qui veux y aller ?

Nael : Euh ça dépend.

Sarah : Moi on est obligée.

Étudiante : Et toi tu sais où tes parents font les courses ?

Fadhi : Dans tous les magasins, Lidl, Géant Casino, Carrefour.

Étudiante : C'est vrai, et est-ce que tu vas avec eux ?

Fadhi : Oui.

Étudiante : C'est eux qui te demandent d'y aller ?

Fadhi : C'est moi qui veux y aller.

Étudiante : D'accord. Et toi Sarah ?

Sarah : Bah moi euh c'est euh on va à Leclerc, au Lidl.

Étudiante : Tu vas avec eux aux courses ?

Sarah : Euh oui.

Étudiante : T'aimes bien aller aux courses ?

Sarah : Oui, j'aime bien, il y a des jeux.

Étudiante : Et c'est tes parents qui veulent que tu viennes aux courses ?

Sarah : Bah je ne sais pas, c'est comme ça.

Étudiante : Euh est-ce que vous savez d'où viennent les produits que vos parents achètent ?

Nael : Quand je suis à l'école ?

Étudiante : Non par exemple à la maison, est-ce que tu sais où maman elle achète les légumes ? Par exemple si elle va au marché. Si tes carottes viennent de France ou du Maroc.

Nael : Oh oui je sais.

Étudiante : Tu sais ce que maman achète ? D'où ça vient ?

Nael : Ouïii.

Étudiante : D'accord. C'est ta maman qui te le dit ?

Nael : Non, c'est moi qui le sais, parce que sur les produits y a écrit le pays derrière.

Étudiante : Donc toi tu regardes les étiquettes des produits ?

Nael : Oui.

Étudiante : D'accord, et toi ?

Fadhi : Et moi les magasins c'est Carrefour, ils vont à Lidl.

Étudiante : Tu sais d'où ils viennent les produits que tes parents achètent ?

Fadhi : Oui je regarde dans les magasins.

Étudiante : D'accord, et toi ? Tu sais d'où ils viennent les produits ?

Sarah : Non je ne sais pas parce qu'ils ne me l'ont jamais montré.

Étudiante : D'accord, est-ce que vous avez un potager chez vous ?

Sarah : Oh oui j'ai un potager dans ma nouvelle maison et c'est tout autour de ma maison.

Étudiante : D'accord Sarah, tu as planté quoi ?

Sarah : Bah je n'ai rien planté encore.

Étudiante : Ah, et tu vas mettre quoi dans ce jardin ?

Sarah : Euh je ne sais pas.

Étudiante : Des tomates, du basilic et tout ?

Sarah : Ouais je ne sais pas.

Étudiante : C'était l'idée de tes parents ou la tienne ?

Sarah : Bah de moi.

Étudiante : D'accord, t'as un potager toi ?

Nael : Oui sauf ce n'est pas à moi, c'est à mon voisin. Il nous prête son potager, y a des avocats, des carottes, des tomates, c'est tout.

Fadhi : Moi je n'ai pas de potager, c'est des petites barquettes et dedans y a de la terre et y a des fraises, du basilic, du romarin. Et on a mis les barquettes dans le jardin. Et aussi j'ai des rosiers.

Étudiante : Très bien, est-ce que vous connaissez les produits de saisons ?

Est-ce que vous mangez des produits de saisons ?

Nael : On est en quoi ?

Étudiante : On est en hiver.

Nael : En hiver.

Étudiante : Tu manges quoi comme légumes ou comme fruits ?

Nael : Euh....

Étudiante : Où qu'est-ce que tu manges l'été ?

Nael : Ah l'été je mange des pommes.

Étudiante : Est-ce que c'est de saison ?

Nael : Ouiii.

Étudiante : Y'a pas d'autres fruits plutôt qu'on mange en été ?

Nael : Si y a la pastèque, le melon.

Étudiante : Tu manges du melon l'été par exemple ?

Nael : Oui.

Étudiante : Et toi ?

Fadhi : Moi c'est de la poire, des oranges, des tomates.

Étudiante : C'est que tu manges l'été ?

Fadhi : Oui.

Étudiante : L'hiver aussi tu manges des tomates ?

Fadhi : Oui.

Étudiante : Ce n'est pas un produit de saison ça. Et toi Sarah ?

Sarah : Bah moi je mange de la fraise l'été.

Étudiante : Du melon ?

Sarah : Oui et des oranges.

Étudiante : D'accord, vous mangez des produits de saisons quand même.

Sarah : Oui un petit peu.

Étudiante : Est-ce que vos parents cuisinent à la maison ?

Nael : Oui.

Sarah : Oui et moi parfois j'aide mes parents à faire à manger.

Étudiante : C'est tes parents qui te demandent de faire la cuisine ?

Sarah : Bah c'est moi.

Étudiante : Et toi tes parents ils cuisinent ?

Nael : Comme mon père il est parti, on cuisine tous les jours et tous les soirs, les midis et le matin. On fait des pizzas, des lasagnes.

Étudiante : Très bien.

Fadhi : Oui moi aussi mes parents cuisinent.

Étudiante : Tu aides tes parents ?

Fadhi : Euh oui parfois.

Étudiante : Vous mangez à l'extérieur de temps en temps ? Par exemple au Mcdonal'd le mercredi.

Fadhi : Oui au Macdo.

Nael : Oui, quand je n'ai pas de nourritures dans ma maison je vais à pleins de restaurants où y'a des parcs.

Étudiante : Au Mcdonal'd ? Au Quick ?

Nael : Oui.

Étudiante : Toi aussi tu manges à l'extérieur ?

Sarah : Oui parfois je mange au Mcdonal'd ou y a des jeux, Burger King.

Étudiante : Lorsque vous regardez les pubs à la télé vous voulez acheter le même produit aux courses ? par exemple des nouveaux gâteaux.

Sarah : Ouiii.

Fadhi : Oh oui.

Nael : Oui, ça j'adore au fait au Maroc il y avait un nouveau yaourt qui est sorti pendant les vacances, je l'ai acheté direct.

Étudiante : D'accord. Est-ce que les menus à la cantine sont équilibrés ?

Nael : Non, pas du tout.

Étudiante : Est-ce que c'est bon ?

Nael : Non, c'est dégueu.

Sarah : Non beurk.

Fadhi : Parfois ce n'est pas bon.

Étudiante : Est-ce que vous aimez bien goûter des nouveaux plats ?

Sarah : Oh oui.

Fadhi : Oh ouiii.

Nael : Oui.

Étudiante : Même les légumes que vous ne connaissez pas ?

Nael : Oui.

Fadhi : Moi j'ai goûté des bonbons que je ne connaissais pas et maintenant j'adore. C'est les jelly belly.

Étudiante : Ah oui je connais. Est-ce que vous connaissez le bio ?

Fadhi : Oh oui.

Nael : A Carrefour et à Leclerc y'a n'a beaucoup.

Étudiante : D'accord, et est-ce qu'à la cantine vous pensez qu'il y a des produits bio ?

Sarah : Non il n'y en a pas.

Fadhi : Non.

Nael : Non.

Étudiante : D'accord, est-ce que vous faites le tri à la cantine ?

Fadhi : Euh non.

Sarah : Le tri ? quel tri ?

Étudiante : Le tri sélectif. Par exemple tu tri les déchets, le carton, les emballages des yaourts.

Nael : Moi je jette direct à la poubelle.

Étudiante : Tu jettes tout en même temps ?

Nael : Oui y'a pas de tri à la cantine.

Étudiante : Et à la maison ?

Nael : Moi jamais.

Étudiante : Tu fais le tri toi ?

Sarah : Moi non.

Fadhi : Ma mère va mettre à la poubelle verte.

Étudiante : Est-ce que vous avez un compost chez vous ?

Sarah : Non.

Étudiante : Tu sais ce que c'est ?

Nael : Euh oui, c'est un gros truc en bois, il a un couvercle et quand tu mets de la terre ça sort en bas. Y a des vers aussi, les vers ça mangent la terre tout ça. Et après ça fait des trucs pour faire les légumes.

Étudiante : D'accord, vous avez ça chez vous ?

Sarah : Je ne sais pas ce que c'est.

Fadhi : Non.

Étudiante : Est-ce que pour vous c'est important de manger sainement ? équilibré ?

Fadhi : Bah oui, pour moi c'est important.

Sarah : Pour moi ce n'est pas important.

Nael : Oui c'est important.

Étudiante : Est-ce que à la maison vous mangez équilibré ?

Fadhi : Oui.

Nael : Oui, moi tous les soirs je manges de la soupe.

Étudiante : Donnez-moi un menu qui vous semble équilibré, que vous mangez à la maison ?

Nael : De la soupe à la carotte.

Étudiante : C'est tout ?

Nael : Euh non.

Étudiante : Par exemple hier soir vous avez mangé quoi ?

Nael : Hier soir ? de la soupe.

Étudiante : Que de la soupe ?

Nael : Oui que de la soupe.

Étudiante : C'est équilibré pour toi que de la soupe ?

Nael : Oui.

Étudiante : Tu as pris un dessert ?

Nael : Oui, riz au lait madame la laitière.

Étudiante : D'accord, et toi ?

Sarah : Bah moi hier soir j'ai mangé des spaghettis avec des raisins secs et de la purée et au dessert du petit suisse dans une assiette.

Étudiante : D'accord, et toi ?

Fadhi : Moi j'ai mangé de la purée avec du ketchup et de la mayo et un peu de la viande et du poisson et au dessert du yaourt.

Étudiante : Pour toi, c'est équilibré ce que tu as mangé ?

Fadhi : Oui.

Étudiante : Bah merci.

ANNEXE O : RETRANSCRIPTION FOCUS GROUP 2 : AVEC 12 ENFANTS DE CE2.

16/01/2019

Sarah : Je m'appelle Sarah, j'ai 9 ans je suis en CE2 et je n'ai pas de frère.

Étudiante : Alors on va voir pourquoi tu as collé telle image sur l'affiche. Pourquoi as-tu collé un téléphone à la cantine ?

Sarah : Car j'aime bien écouter des musiques à la cantine.

Étudiante : Mais à la cantine il y a des musiques ?

Sarah : Non.

Étudiante : Mais tu aimerais bien c'est ça ?

Sarah : Oui.

Étudiante : Pourquoi tu as collé des fraises au milieu entre les deux cotés ?

Sarah : Parce que l'été on mange des fraises à la cantine et à la maison l'été on mange des fraises.

Étudiante : Ok. Est-ce que tu connais les fruits et légumes de saisons ? Ceux qu'on mange l'été ou ceux en hiver ?

Sarah : Non.

Étudiante : D'accord. Là, à la maison, pourquoi tu as collé un pyjama ?

Sarah : Parce que quand je suis à la maison j'aime bien manger en pyjama le soir.

Étudiante : T'aimes bien les huîtres ? A la maison tu as collé des huîtres.

Sarah : Oui j'aime bien.

Étudiante : Et à la cantine il y a quand même beaucoup de fruits là, tu en as collé beaucoup. C'est qu'à la cantine tu manges des fruits, des légumes alors qu'à la maison tu as collé beaucoup de produits... des crêpes, des Pringles, du chocolat. Et pourquoi tu as collé une télé à la maison ?

Sarah : Parce que je regarde la télé en mangeant.

Étudiante : Vous regardez quoi comme programme ?

Sarah : Je regarde gulli.... Euh... Fortnite (rires)

Étudiante : (rires) D'accord bon je vais te poser des petites questions. Est-ce que tu accompagnes tes parents faire les courses ?

Sarah : Oui.

Étudiante : Et parce qu'ils t'y obligent ou car tu en as envie ?

Sarah : Non car j'aime bien, il y a pleins de trucs qui m'intéresse.

Étudiante : Est-ce que tu sais ou tes parents font les courses ?

Sarah : Oui, Carrefour market, Carrefour, le grand Leclerc, Intermarché, Auchan...

Étudiante : Est-ce que des fois ils vont au marché ?

Sarah : Non pas du tout, ils détestent.

Étudiante : Ils détestent le marché ?

Sarah : Oui.

Étudiante : Est ce qu'ils vont au bouché chercher de la viande ?

Sarah : Oui.

Étudiante : Et au boulanger ?

Sarah : Oui.

Étudiante : Est-ce que tes parents cuisinent ?

Sarah : Ma mère oui mais pas mon père.

Étudiante : Est-ce que tu l'aides à cuisiner ta maman ?

Sarah : Euh... non... ce n'est pas mon truc.

Étudiante : Est-ce que des fois quand tu regardes la télé tu vois des produits et ça te donne envie de les acheter, de les goûters ?

Sarah : Non je ne regarde jamais les pubs, je change de chaîne.

Étudiante : Est-ce qu'à la maison vous faites le tri sélectif ?

Sarah : Euh oui...

Étudiante : Tu connais un peu comment on recycle ? Qu'est-ce qu'on met dans la poubelle jaune ou noire ?

Sarah : Beh en recyclage, les bouteilles de vin on les mets dans...

Étudiante : dans le bac à verre vide.

Sarah : dans le verre vide et après...

Étudiante : Le carton, le papier on met dans quelle poubelle ?

Sarah : Jaune !!

Étudiante : Oui. Est-ce que tes parents ont un jardin ?

Sarah : Oui.

Étudiante : Et ils ont un petit potager ?

Sarah : Oui.

Étudiante : Et dedans il y a des fruits et des légumes alors ?

Sarah : Oui.

Étudiante : Tu les aides un peu à ramasser les fruits et légumes ?

Sarah : Euh non.

Étudiante : Et ils sont bon les légumes du jardin ?

Sarah : Oui.

Étudiante : Meilleurs que ceux en supermarché ?

Sarah : Oui.

Étudiante : Est-ce que tu sais ce que c'est qu'un repas équilibré ?

Sarah : Des fruits et légumes par jour, 5 fruits et légumes par jour.

Étudiante : Ahh tu connais le slogan 5 fruits et légumes par jour ?

Sarah : Beh j'ai le poster, l'eau en bas, les légumes et les fruits, la viandes avec la pyramide.

Étudiante : Ahh la pyramide alimentaire.

Sarah : Oui.

Étudiante : C'est vrai tu as ça ?

Sarah : Oui, je l'ai collé dans la cuisine.

Étudiante : Du coup tu sais ce qu'il faut à chaque repas ? Un produit laitier...

Sarah : Produit laitier, par jour de l'eau, 5 fruits et légumes par jour.

Étudiante : Ok. Est-ce que vous avez un compost ?

Sarah : Oui on met les carottes dedans.

Étudiante : Les épluchures ?

Sarah : Oui.

Étudiante : Est-ce que tu connais le bio ?

Sarah : Oui.

Étudiante : Tes parents ils achètent des produits bio ?

Sarah : Oui.

Étudiante : De temps en temps ou beaucoup ?

Sarah : Euh je ne sais pas.

Étudiante : Est-ce que tu manges souvent à l'extérieur avec tes parents ?

Sarah : Non pas souvent.

Étudiante : Et est-ce que quand vous achetez des fruits et légumes tu sais d'où ils proviennent ? Leur origine, est ce qu'ils viennent d'Espagne ? de France ? ...

Sarah : Oui.

Noélie : Je m'appelle Noélie j'ai 8 ans et bientôt 9 ans. Je suis en CE2 et j'ai un grand frère de 10 ans.

Étudiante : Alors on va regarder pourquoi tu as collé sur ton affiche telle image. Pourquoi tu as rayé le brocoli à la cantine ?

Noélie : Parce que c'est dégoûtant.

Étudiante : Qu'est-ce que tu as écrit là, tu as listé plein de trucs à la cantine. Tu peux nous le lire ?

Noélie : Des yaourts, des tomates, des betteraves, des concombres, et des lentilles. Alors tout ça c'est ce qu'il y a en entrée sauf des yaourts qui sont au dessert. Ensuite, des haricots verts, de la saucisse, des pommes de terre sautées, des pommes et des ananas, beh là il y a de tout, il y a de tout qui est mélangé.

Étudiante : Et après tu as mis quoi à la fin ?

Noélie : Attention n'allez pas à la cantine !

Étudiante : Et pourquoi ?

Noélie : Parce que ce n'est vraiment pas bon et c'est toujours pareil.

Étudiante : C'est toujours pareil ?

Noélie : Oui, par exemple tous les lundis c'est des betteraves et des lasagnes.

Étudiante : Ah oui d'accord, et il y a quand même des choses que tu aimes bien à la cantine ?

Noélie : Euh oui les pâtes !

Étudiante : Mais tu aimes bien les pâtes en général.

Noélie : Oui voilà.

Étudiante : Et qu'est-ce que tu penses de l'alimentation à la maison par rapport à celle à la cantine ?

Noélie : C'est largement meilleur à la maison.

Étudiante : Et pourquoi ? Qu'est-ce que tu manges à la maison du coup ?

Noélie : Du ketchup !

Étudiante : Tu as mis du ketchup après tu as mis des crêpes.

Noélie : Des crêpes mais ça c'est au goûté plutôt, et des gaufres aussi, et des gâteaux. Des céréales pour le petit déjeuner, des bonbons (rires).

Étudiante : Et pourquoi tu nous as collé Mcdonal'd ?

Noélie : Parce que des fois on mange Macdo.

Étudiante : Vous mangez souvent Mcdonal'd ?

Noélie : En ce moment, fin il n'y a pas longtemps on a mangé Macdo. Et pendant une semaine j'ai mangé 2 fois du Mcdonal'd hihi.

Étudiante : Et pourquoi ?

Noélie : Beh car c'est bon le Macdo.

Étudiante : C'était pendant les vacances ?

Noélie : Ouais !

Étudiante : Ah c'est pour ça. Tes parents ils cuisinent sinon ?

Noélie : Ma mère non mais mon père oui.

Étudiante : Tu l'aides à cuisiner ?

Noélie : Oui un peu.

Étudiante : Tu aides à faire quoi du coup ?

Noélie : Euh...

Étudiante : Les pâtes ?

Noélie : Non les pâtes ils achètent par contre. Euh je ne sais pas... Si des cordons bleus quand il en fait je les roule et tout.

Étudiante : Ah il fait des cordons bleus maison ?

Noélie : Oui.

Étudiante : Ah c'est bien et tu fais des gâteaux maison aussi ?

Noélie : Euh des cookiesss ! Et des gâteaux au chocolat.

Étudiante : Tes parents ils font les courses où ?

Noélie : J'ai marqué Leclerc car c'est tout le temps Leclerc mais des fois ils peuvent euh faire à... Intermarché.

Étudiante : Est-ce que des fois vous allez au marché ?

Noélie : Euh non je n'aime pas.

Étudiante : Et au boucher ?

Noélie : Naaaan.

Étudiante : T'aimes pas la viande ?

Noélie : Nan. Je suis féculonienne.

Étudiante : C'est à dire que tu manges que des féculents.

Noélie : Voilà !

Étudiante : Et tu connais le terme féculent d'où ? Vous l'avez vu à l'école ?

Noélie : Euh nan nan.

Étudiante : C'est à la maison ? C'est tes parents qui te parlent un peu d'alimentation ?

Noélie : Aucun des deux. Mais par exemple si à la maison je mange un yaourt et je me trompe de poubelle ils me disent ça faut le mettre ici... et aussi ils expliquent des fois des petits trucs.

Étudiante : D'accord, et donc à la maison vous faites le tri sélectif. Poubelle noire, poubelle jaune.

Noélie : Oui à peu près.

Étudiante : Fin tu essaies en tout cas.

Noélie : Oui voilà.

Étudiante : Et est-ce que à la maison vous avez un compost ? Là ou tu mets les épluchures ?

Noélie : Nan.

Étudiante : Est-ce que tu connais les fruits et légumes de saison ?

Noélie : Euh un petit peu. L'été des fraises, des cerises, des bananes c'est tout le temps.

Étudiante : Et la citrouille ?

Noélie : A halloween.

Étudiante : En automne donc.

Noélie : Oui.

Étudiante : Est-ce que tu connais le bio ?

Noélie : Ouiii et mon père... il le fait mais pas tout le temps.

Étudiante : Il achète des produits bio ?

Noélie : Oui mais ça dépend... pour faire toute ses courses nan mais quand c'est juste des petits trucs à acheter oui.

Étudiante : D'accord, est ce que tu sais ce que c'est un repas équilibré ?

Noélie : Ouiii 5 fruits et légumes par jour.

Étudiante : Tu l'as vu à la télé ça ?

Noélie : Oui.

Étudiante : Est-ce que quand tu regardes les pubs à la télé ça te donne envie d'acheter des produits ou d'en manger ?

Noélie : Nan... avant un petit peu mais maintenant beaucoup moins parce qu'avant j'adorai, j'ai demandé d'en acheter mais c'était nul.

Étudiante : Tu veux rajouter quelques choses ?

Noélie : A chaque fois c'est gras à la cantine, beh il y a pleins de gras.

Étudiante : Ou ça ?

Noélie : Dans la viande.

Étudiante : Est-ce que tu manges tout à la cantine ?

Noélie : Nan, je mange du pain et Marlène son record de pain c'est 12 en 1 repas.

Étudiante : Oh et t'as pas mal au ventre en mangeant tous ce pain ?

Noélie : Nan parce que je jette la mie, ce n'est pas bon la mie.

Étudiante : D'accord merci.

Martin : J'ai un frère et une sœur.

Étudiante : Tu as quel âge ?

Martin : 8 ans.

Étudiante : Et tu es en quelle classe ?

Martin : Euh CE2.

Étudiante : Alors on va te poser de questions.

Étudiante : Pourquoi tu as collé ces différents aliments ? A la maison et à la cantine ?

Étudiante : Pourquoi par exemple tu as collé un ballon de foot à la maison ?

Martin : Euh ben, (rires), c'est parce que ben, parce que je joue avec mon ballon avec mes amis, et aussi parce que je mange avec mon ballon au goûter.

Étudiante : D'accord, pourquoi tu as collé Intermarché par exemple à la maison ? (Puis interroge un autre enfant)

Martin : Ben c'est parce que on va à Intermarché.

Étudiante : C'est que tes parents ou toi aussi tu y vas ?

Martin : Euh j'y vais.

Étudiante : Parce que tu as envie ?

Martin : Euh oui.

Étudiante : Est-ce que tu connais les fruits et légumes de saisons ?

Martin : Hein ?

Étudiante : Les fruits et les légumes de saisons, tu sais ce que c'est ?

Martin : Ben euh les fraises.

Étudiante : Ouais, ça se mange quand ?

Martin : Euh, je ne sais pas, je ne sais pas tout.

Étudiante : Qu'est-ce que tu manges par exemple en ce moment ? Comme fruits ou légumes ?

Martin : Euh...

Étudiante : Des oranges, des clémentines ?

Martin : Des oranges ouais, des clémentines. Du maïs, des danettes...

Étudiante : Mais ça ce n'est pas un fruit !

Martin : (rires)

Étudiante : Bon, est-ce que chez toi c'est tes parents qui cuisinent ?

Martin : Oui !

Étudiante : Est-ce que tu les aides ?

Martin : Euh oui ! Pendant les apéros bien-sûr, pour faire un anniversaire et voilà.

Étudiante : D'accord, est-ce que tu sais combien il faut manger de produits laitiers par jour ?

Martin : Euh...

Étudiante : Est-ce que tu connais le slogan "Les produits laitiers sont nos amis pour la vie" ?

Martin : Mmh non...

Étudiante : Ok sinon est-ce que tu aimes goûter des nouveaux plats ?

Martin : Euh oui.

Étudiante : Ouais ? Tu es curieux alors ?

Martin : Euh oui mais je n'aime pas tout.

Étudiante : Tu n'aimes pas tout mais c'est bien si tu goûtes ! Ensuite, est-ce que tu sais ce que c'est le bio ?

Martin : Euh oui, en fait c'est du lait.

Étudiante : Du lait ?

Martin : Euh ...

Étudiante : En fait c'est tous les légumes et les fruits qui ont grandi sans pesticides, sans produits chimique tu vois ?

Martin : D'accord.

Étudiante : Est-ce que chez toi tu as plusieurs poubelles, tu fais le tri sélectif ?

Martin : Non en fait j'habites dans un appartement et y'a beaucoup de poubelles chez moi et le camion à benne il passe à chaque fois, tôt le matin.

Étudiante : D'accord, mais tu jettes tout dans la même poubelle ou tu tri ?

Martin : Mmh, on tri.

Étudiante : Ok, tu mets le papier avec le papier ?

Martin : Oui voilà, le carton avec le carton ...

Étudiante : D'accord. Est-ce que tu sais ce que c'est manger sainement, équilibré ?

Martin : Euh il faut qu'on mange bien.

Étudiante : Oui, c'est à dire ?

Martin : Euh ...

Étudiante : Des fruits ? Des légumes ?

Martin : Il faut manger des légumes, euh... Pas beaucoup de sucre.

Étudiante : D'accord ! On passe à toi ? Allez, dis-moi ton prénom, ton âge.

Noa : Noa, J'ai 8 ans et demi, je m'appelle Noa, j'ai zéro frère et une sœur, un poisson et mon chat il est parti on a essayé de le retrouver mais ...

Étudiante : D'accord, bon maintenant on va parler de ce que tu as collé. Est-ce que tu peux me dire pourquoi tu as ces choses à la maison et ces choses à la cantine ?

Noa : Parce-que ce midi on a mangé du poulet.

Étudiante : A la cantine ?

Noa : Oui.

Étudiante : Ok, quelle image tu as de la cantine ?

Noa : Euh. (rires).

Étudiante : Quand on te dit "cantine", qu'est-ce que tu penses ?

Noa : Euh que c'est mauvais.

Étudiante : Pourquoi ?

Noa : Parce-que ce n'est pas bon (rires).

Étudiante : Pourquoi ce n'est pas bon ?

Noa : Euh.

Étudiante : Le poulet tu n'aimes pas ?

Noa : Non.

Étudiante : Et le poisson tu n'aimes pas non plus ?

Noa : Non.

Étudiante : Les avocats non plus ?

Noa : Non. (rires).

Étudiante : Qu'est-ce que tu manges le midi alors ?

Noa : (rires) Du saucisson.

Étudiante : Tu manges que du saucisson ?

Noa : (rires).

Étudiante : Bon, et à la maison, explique-moi, des fois tu manges Mcdonal'd ?

Noa : Ouais Mcdonal'd !

Étudiante : Souvent ?

Noa : Souvent !

Étudiante : C'est à dire, une fois par semaine ?

Noa : Oui à peu près.

Étudiante : Ensuite tu manges avec ton téléphone ?

Hugo : C'est bon avec les légumes ? (rires).

Étudiante : Tu manges en pyjama ?

Noa : Oui.

Étudiante : Ok, Est-ce que tu sais ce que c'est un repas équilibré ?

Noa : Euh...Non. (rires).

Étudiante : Il faut manger un peu de tout, des fruits, des légumes, de la viande, plusieurs choses.

Noa : Du saucisson ?

Étudiante : Du saucisson, mais pas tout le temps !

Noa : Il ne faut pas manger trop de sucre

Étudiante : Voilà. Ensuite, est-ce que chez toi tu as un potager ?

Noa : Non.

Hugo : Oui !

Étudiante : Tu as un potager toi ?

Hugo : Ouiiiiiii.

Étudiante : Alors comment il est ton potager ?

Hugo : Gigantesque !

Étudiante : Il y a quoi dedans ?

Noa : Des éclairs ?

Étudiante : Les éclairs ce n'est pas des légumes.

Hugo : Euh...

Noa : De l'herbe !

Hugo : Euh y'a pas de légumes en fait.

Étudiante : Ah, il n'y a pas de légumes.

Hugo : On vient juste d'en avoir un.

Étudiante : Ah d'accord ! Ok, Noa, est-ce que c'est tes parents qui cuisinent ?

Noa : Euh non, enfin, quelques fois oui, et quelques fois non !

Étudiante : Et qui c'est qui le fait sinon ? Ils achètent tout prêt ?

Noa : Euh ouai, enfin sinon quand il y a que papa, moi je fais des sandwiches.

Étudiante : D'accord. Est-ce que parfois quand tu fais les courses tu prends quelque chose parce-que tu l'as vu à la télé ?

Noa : Euh non.

Étudiante : Et toi ?

Hugo : Euh non.

Noa : Il est gentil ton prof ?

Étudiante : Oui j'en ai plusieurs.

Noa : Moi il est méchant.

Étudiante : Ah bon ! Est-ce que tu sais ce que c'est le bio toi ?

Hugo : Euh ouais.

Étudiante : Vas-y raconte.

Hugo : C'est quand on ne met pas de produits dans l'herbe. (rires des autres).

Étudiante : Si c'est vrai, c'est quand on ne met pas de produits chimiques ! Est-ce que tu fais un compost au fond de ton jardin ?

Hugo : Euh bientôt.

Étudiante : D'accord super. Ensuite, est-ce que tu trouves que les menus de la cantine sont équilibrés ?

Hugo : Bah, dégoûtant ! Dégueulasse

Étudiante : Pourquoi ?

Hugo : (rires).

Étudiante : Bon, est-ce que vous voulez ajouter quelque chose sur la cantine ?

Hugo : Oui ! Dégueu !

Étudiante : Alors pourquoi ?

Hugo : Euuuuuh je ne sais pas.

Étudiante : Et toi ?

Martin : Euh, en fait à la maison je mange très bien, mais à la cantine ce que je mange c'est du caca oh, c'est dégoûtant c'est comme si tu mangeais du vrai caca en boîte.

Étudiante : D'accord, bon merci à tous d'avoir répondu à mes questions.

Étudiante : Donc nous on est étudiants à la fac et en fait on vient vous faire faire un atelier collage et vous posez quelques questions sur ce que vous mangez à la maison et à la cantine. Dans un premier vous vous présentez. Si tu peux te présenter la première, vas-y.

Nélia : Bonjour alors moi c'est Nélia.

Étudiante : Tu as quel âge, tu habites où ?

Nélia : Alors j'ai 8 ans, j'habite à Roquettes.

Étudiante : Oui, c'est bon et toi ?

Anna : Bonjour, je m'appelle Anna, j'habite à Roquettes et j'ai 8 ans.

Étudiante : D'accord, alors voici la première question. Qu'est-ce que vous mangez à la cantine ?

Nélia : Beh on mange des Babybel, des carottes, des pommes, de la salade, des oranges, des fraises, des kiwis, des pâtes, du poisson pané, des frites, des nuggets et du concombre.

Étudiante : Est-ce que tu manges la même chose à la maison ?

Nélia : Des choses oui, des choses non.

Étudiante : D'accord, qu'est-ce que tu manges à la maison du coup ?

Nélia : Des carottes, euh du Macdo, du nutella, du coca, des chocapic, des crêpes, des pizzas, des steaks hachés.

Étudiante : Halal ?

Nélia : Oui halal.

Étudiante : Tu manges sur le canapé, devant la télé ?

Nélia : De temps en temps je mange sur le canapé, devant la télé et dans la cuisine.

Étudiante : D'accord et toi Anna ?

Anna : Bah moi à la cantine on mange des petits pois, des carottes, du fromage. Pour le repas de Noël j'ai mangé du chocolat. J'adore le poisson pané, le cordon bleu, des épinards, des patates, des saucisses, du yaourt, du poulet, des oranges et des pâtes.

Étudiante : Tu manges la même chose à la maison ?

Anna : Oui des fois. Je mange aussi de la purée, des raviolis, de la confiture, du saucisson, de l'oasis, des nuggets, du lait et du jus d'orange et du pâté.

Étudiante : D'accord, et ce que vous avez collé là, c'est des produits que vous mangez chez vous ? Si je viens maintenant Nélia, je vais trouver des Chocapic ?

Nélia : Oui.

Étudiante : D'accord, et toi Anna, si je viens chez toi, je vais trouver de la purée.

Anna : De la purée maison mais pas comme ça.

Étudiante : Mais tu as collé de la purée mousseline. Mais c'est ta maman qui fait la purée pourtant ?

Anna : Oui mais de temps en temps on achète de la purée comme ça.

Étudiante : Quand elle n'a pas le temps ta maman ?

Anna : Oui.

Étudiante : D'accord et vous savez où vos parents font les courses ?

Nélia : Oui moi parfois on achète à Carrefour et à Leclerc.

Étudiante : D'accord et toi ?

Anna : Moi à Leclerc et Intermarché.

Étudiante : D'accord, et vous allez au marché ?

Nélia : Parfois quand on accompagne ma mamie.

Étudiante : Ta maman elle achète des trucs ?

Nélia : Euh souvent elle achète des tapis de prière et des bracelets.

Étudiante : D'accord et toi ?

Anna : Moi au marché on va acheter des fruits et des légumes.

Étudiante : D'accord, toutes les semaines ?

Anna : Non pas toutes les semaines, quand on a le temps.

Étudiante : Est-ce que vous allez aux courses avec vos parents ?

Nélia : Oui.

Anna : Oui.

Étudiante : C'est toi qui veux y aller ou c'est ta maman qui t'oblige ?

Nélia : Non c'est moi, je peux choisir ce que je mange et des fois quand je suis sage ma mère me dit de prendre ce que j'aime.

Étudiante : D'accord, tu prends des bonbons ?

Nélia : Parfois des jouets ou des bonbons et des glaces.

Étudiante : Ok, et toi ?

Anna : Parfois c'est mes parents qui m'obligent à venir aux courses et des fois c'est moi.

Étudiante : D'accord, tu aimes bien faire les courses ?

Anna : Oui ça dépend.

Étudiante : Tu regardes ce que maman achète ? si c'est des clémentines du Maroc par exemple ?

Nélia : Non, je m'en fiche un peu.

Étudiante : Et toi ?

Anna : Non, quelquefois quand on va à Carrefour Market je regarde les étiquettes et c'est Français, y'a beaucoup de français et d'espagnol.

Étudiante : Vous avez un potager chez vous ?

Nélia : Euh non, nous on a juste du basilic.

Étudiante : Des herbes aromatiques ?

Nélia : De la menthe et des fraises.

Étudiante : D'accord et toi ?

Anna : Moi je n'en fais pas pousser, je ne peux pas parce que je n'ai pas de place. J'ai un appartement. Chez mon papi on a de la salade, de la citrouille et des tomates dans son jardin.

Étudiante : D'accord, super et vous connaissez les légumes de saison ?

Nélia : Y a la cerise en été.

Étudiante : Du coup, tu manges des cerises l'été.

Nélia : Oui.

Étudiante : Et en hiver on mange quoi ?

Nélia : En hiver on mange des kiwis et des pommes.

Étudiante : D'accord et c'est de saison ?

Nélia : Oui.

Étudiante : Tes parents ils cuisinent ?

Nélia : Oui, ma maman elle fait de la purée maison et mon père du riz.

Étudiante : Ta maman n'achète jamais de plat préparé comme des lasagnes surgelées ?

Nélia : Non.

Manon : D'accord et toi ?

Anna : Moi ma maman elle fait maison mais des fois on achète.

Étudiante : Vous commandez Mcdonal'd parfois ? Le week-end ? La semaine ?

Nélia : Le week-end et la semaine.

Étudiante : Ok.

Anna : Souvent le week-end.

Étudiante : Est-ce que vous aidez vos parents pour faire le repas ?

Nélia : Non, juste pour faire des gâteaux pour s'amuser.

Étudiante : L'après-midi ?

Nélia : Oui, pour recevoir des gens pendant le week-end.

Étudiante : Ok, et pour faire la purée tu aides ta maman ?

Nélia : Non.

Étudiante : Et toi ?

Anna : J'aimerais bien aider mes parents, mais ils ne veulent pas, ils ont peur que je me brûle et voilà.

Étudiante : D'accord et quand vous voyez des pubs à la télé après vous avez envie de le manger ? ou de l'acheter ? par exemple un nouveau gâteau tu vas demander à maman de le prendre au supermarché ?

Anna : Oui surtout s'il est au chocolat.

Étudiante : Et toi ?

Nélia : Pareil, j'adore le chocolat.

Étudiante : Du coup quand vous voyez un truc à la télé vous l'avez après ?

Nélia : Oui, faut être sage.

Anna : Oui, ça dépend.

Étudiante : Vous connaissez les produits biologiques ? Le bio ?

Nélia : Euh pas trop, non. Pour moi c'est des choses comme les bananes bio, ce qu'on mange qui est sans agriculteur.

Anna : Euh je ne sais pas.

Étudiante : D'accord. Vous faites le tri à la cantine ?

Anna : Euh non.

Étudiante : Et à la maison ?

Anna : Non.

Nélia : Non, j'aimerais bien apprendre, je demande à ma mère mais elle ne veut pas.

Étudiante : Vous aimeriez apprendre ce que c'est le tri à l'école ? C'est important pour vous ?

Nélia : Oui, pour la planète déjà et pour le futur c'est une bonne chose.

Anna : Oui.

Étudiante : Vous savez ce qu'est un compost ?

Nélia : Y'a toutes les épluchures de fruits et après ça devient de la terre pour faire pousser les fruits et les légumes.

Étudiante : Ok et pour toi ?

Anna : Moi, c'est pareil. Y a les fruits, la peau des fruits et des légumes et après ça fera de la terre bonne pour les herbes et les fleurs.

Étudiante : Ok, il est important de manger sainement d'après vous ? C'est quoi pour vous manger sainement ?

Nélia : Pour moi c'est manger équilibré, si un jour tu manges pleins de bonbons et Mcdonal'd ou Quick un autre jour tu manges plus de légumes et pas de bonbons.

Étudiante : D'accord Nélia et toi ?

Anna : Moi je dis que euh il faut des légumes et des fruits et aussi pas manger trop le soir pour bien dormir.

Étudiante : Vous mangez sainement ?

Nélia : Bah oui.

Anna : Oui.

Étudiante : Ok les filles, vous aimez la cantine ?

Anna : Euh ça dépend, pas trop.

Nélia : Non, pas trop.

Étudiante : D'accord, qu'est-ce qu'on devrait améliorer à la cantine ?

Nélia : Comment dire avoir des frites, des hamburgers.

Étudiante : Ah mais ce n'est pas équilibré ça du coup ?

Nélia : Oui mais de temps en temps, se faire plaisir parce qu'à la cantine on mange toujours des légumes, des choses pas bonnes.

Étudiante : Ok, vous avez des produits bio à la cantine ?

Anna : Oui, des pommes et des bananes.

Nélia : Oui, des pommes. Il y a des étiquettes dessus sur la peau des fruits.

Étudiante : J'ai d'autres questions, vous savez si à la cantine c'est de la viande avec un label ?

Nélia : Non.

Étudiante : Vous ne savez pas d'où elle vient la viande du coup ?

Nélia : Non, mais pour les fruits au supermarché y a des logos et pour dire d'où ils viennent.

Étudiante : Vous connaissez les produits laitiers ?

Nélia : Oui comme le fromage, le lait.

Anna : Le yaourt aussi.

Étudiante : Super, vous en mangez à la cantine ?

Anna : Nous oui, des yaourts, du fromage.

Nélia : Oui, sinon moi à la maison je mange du yaourt, du fromage et du lait.

Étudiante : D'accord et vous connaissez les slogans qui passent à la télé comme "mangez 5 fruits et légumes par jour ?

Anna : Oui, elles passent sur Gulli.

Nélia : Oui c'est des pubs.

Étudiante : Après avoir entendu la pub, tu retiens le message ?

Nélia : Non pas trop parce que je n'aime pas trop les légumes.

Étudiante : Ok, vous aimez goûter de nouveaux plats ?

Nélia : Euh non.

Anna : Non pas trop.

Étudiante : Ok, merci les filles pour vos réponses.

Étudiante : Présentes toi.

Sianna : Je m'appelle Sianna.

Étudiante : T'as quel âge ?

Sianna : J'ai 8 ans.

Étudiante : D'accord, alors pour toi est-ce que l'alimentation à la cantine est différente de l'alimentation à la maison ?

Sianna : Oui.

Étudiante : Pourquoi ?

Sianna : Parce que à la maison je mange des trucs pas bons pour ma santé et à la cantine des trucs bon pour ma santé.

Étudiante : D'accord, pourquoi tu as collé ce genre de produit ?

Sianna : Euh parce que. Je n'ai pas compris la question ?

Étudiante : Pourquoi par exemple tu as collé des crevettes, des poires, du fromage.

Sianna : Le fromage parce que je le mange à la maison et à la cantine.

Étudiante : D'accord, est-ce que tu manges tous ce que tu as collé sur cette affiche ?

Sianna : Euh oui.

Étudiante : D'accord, est-ce que si je viens chez toi je vais retrouver tous les aliments ?

Sianna : Non pas trop.

Étudiante : Pourquoi ?

Sianna : Parce que les crevettes, le saumon c'est pour Noël

Étudiante : C'est des produits que tu ne manges pas tous les jours ?

Sianna : Oui.

Étudiante : D'accord, connais-tu l'origine des produits que tes parents achètent ?

Sianna : Euh, les marques de magasin ?

Étudiante : De quel pays ou région par exemple.

Sianna : Euh non.

Étudiante : Euh...Où tes parents font-ils leurs courses ?

Sianna : Leclerc, Intermarché et à Lidl.

Étudiante : Est-ce qu'ils vont au marché pour acheter des fruits et des légumes ?

Sianna : Oui.

Étudiante : Souvent ?

Sianna : Non, mon père c'est le samedi ou le dimanche et ma mère c'est le mardi quand elle ne travaille pas.

Étudiante : Tu les accompagnes ?

Sianna : Euh des fois, ça me fait marcher et si on reste trop à la maison on s'ennuie.

Étudiante : Ça te fait découvrir les fruits et légumes aussi. Possèdes-tu un potager chez toi ?

Sianna : Chez mon père oui.

Étudiante : D'accord, accompagnes-tu tes parents aux courses ?

Sianna : Oui des fois.

Étudiante : Pourquoi ? tu aimes bien y aller ?

Sianna : Pour aider ma mère si elle a oublié des trucs.

Étudiante : D'accord, ensuite, connais tu les saisons ?

Sianna : Pas toutes.

Étudiante : Tu connais lesquelles ? L'hiver, printemps ?

Sianna : Euh je connais hiver, printemps, été.

Étudiante : Et l'automne.

Sianna : Et l'automne... Arthur (rires).

Étudiante : Tu ne connais pas tous les légumes et fruits de saison alors ?

Sianna : Non.

Étudiante : Est-ce que tes parents cuisinent à la maison ?

Sianna : Oui des fois c'est ma mère, et mon père tout le temps.

Étudiante : D'accord, est-ce que tu aimes aider tes parents ?

Sianna : J'aide des fois... Arrêtes Arthur.

Étudiante : D'accord, est-ce que tu manges souvent en dehors de la maison, au restaurant ?

Sianna : Des fois.

Étudiante : A quel restaurant que tu vas ?

Sianna : Restaurant chinois, des fois à Macdo

Étudiante : D'accord, est-ce que tes repas sont influencés par ce que tu vois à la télé ou dans les magazines ?

Sianna : Euh non.

Étudiante : Non, d'accord. Connaiss-tu les slogans de fruits et légumes à manger par jours ?

Euh, est-ce que tu as déjà vu des pubs sur les fruits et légumes, par exemple mangez 5 fruits et légumes par jours ?

Sianna : Euh je m'en rappelle plus.

Étudiante : D'accord, trouvez-vous que les menus sont équilibrés à la cantine ?

Sianna : Euh pas trop.

Étudiante : Pourquoi ?

Sianna : Euh parce que des fois à la cantine y a des trucs lourds.

Étudiante : C'est à dire lourd ? Des plats costauds ?

Sianna : Oui.

Étudiante : Y'en a trop ?

Sianna : Non.

Étudiante : Est-ce que tu aimes goûter de nouveaux plats ?

Sianna : Oui.

Étudiante : D'accord, est-ce que tu connais les produits bio ?

Sianna : Non.

Étudiante : D'accord, tu ne sais pas ce que ça veut dire ?

Sianna : Euh c'est quand...

Étudiante : Bio c'est biologique c'est quand il n'y a pas de pesticides ou de produits chimiques sur les aliments. C'est moins toxique pour la santé.

Sianna : J'en connais un peu, des gâteaux bio.

Étudiante : Tu en manges ?

Sianna : Non.

Étudiante : D'accord, fais-tu le tri sélectif à la cantine ?

Sianna : Euh non.

Étudiante : Et à la maison ?

Sianna : Chez mon père oui et chez ma mère non.

Étudiante : D'accord, chez toi est-ce que tu as un compost ?

Sianna : Euh chez mon père oui ?

Étudiante : D'après toi, pourquoi il est important de manger sainement ?

Sianna : Euh ça veut dire quoi ?

Étudiante : Euh pour toi est-ce qu'il est important de manger bien ?

Sianna : Oui.

Étudiante : Pourquoi ?

Étudiante : D'accord, fais-tu attention à ce que tu manges ?

Sianna : Oui.

Étudiante : D'accord, connais-tu des marques d'aliments ?

Sianna : Euh...

Étudiante : Par exemple Danone, par exemple des marques de gâteaux ?

Sianna : Je connais comme gâteaux ...

Étudiante : Comme chocolat par exemple en poudre ? Le lapin là ?

Sianna : Non le poulain.

Étudiante : C'est le cheval ça.

Sianna : Ah le Nesquik.

Étudiante : Tu connais les marques comme ça ?

Sianna : Non.

Étudiante : Est-ce que tu as des marques que tu aimes ?

Sianna : Euh comme magasin ?

Étudiante : De nourriture, de gâteaux, de trucs comme ça, de bonbons.

Sianna : De betterave.

Étudiante : Non ce n'est pas ça, ce n'est pas une marque.

Sianna : Ah...

Étudiante : Par exemple les Granola c'est une marque de gâteaux, tu aimes bien ?

Sianna : Je n'ai jamais mangé.

Étudiante : Est-ce que tu regardes les pubs qui montrent de la nourriture ?

Sianna : Euh oui des fois.

Étudiante : D'accord, t'aimes bien.

Sianna : Pas trop.

Étudiante : Pourquoi ?

Sianna : Parce que des fois ce n'est pas trop bien.

Étudiante : Ce n'est pas trop bien ?

Sianna : Des fois.

Étudiante : Pourquoi ?

Sianna : Parce que des fois ils montrent des trucs pas bien pour la santé.

Étudiante : D'accord, est-ce que tes parents t'apprennent à manger équilibré ?

Sianna : Oui.

Étudiante : Pourquoi ils te disent de manger équilibré ?

Sianna : Parce que c'est bien pour ma santé.

Étudiante : D'accord, est-ce que pour toi c'est important de savoir d'où viennent les produits que tu manges ?

Sianna : Oui.

Étudiante : Pourquoi ?

Sianna : Si je ne sais pas.....euh.

Étudiante : Si tu ne sais pas répondre ce n'est pas grave. Est-ce que pour toi il est important de savoir si on a mangé un repas équilibré ?

Sianna : Oui.

Étudiante : Pourquoi c'est essentiel de manger équilibré ?

Sianna : Euh parce que si on mange des trucs trop gras ce n'est pas bien pour notre corps.

Étudiante : Oui, est-ce que tu connais les risques d'une mauvaise alimentation ?

Sianna : Oui le sucre.

Étudiante : Si tu manges trop de sucre, qu'est-ce que ça te fait ?

Sianna : Euh... ça fait mal au ventre.

Étudiante : Oui, d'accord. Merci c'est fini.

Étudiant : Je te laisse de présenter, vas-y.

Gabriel : Euh ? Je commence ?

Étudiant : Oui tu peux commencer.

Gabriel : Je m'appelle Gabriel, j'ai un chien qui s'appelle Mia, elle a deux ans et demi.

Étudiant : Tu as quel âge toi ?

Gabriel : Moi j'ai 8 ans.

Étudiant : Parles moi de tes parents, de tes frères, de tes sœurs.

Gabriel : Non je n'ai pas de frère ni de sœur mais j'ai une cousine qui a sept ans, enfin il me semble je ne sais plus puis j'ai un cousin qui habite à la Réunion et ils habitent tous les deux dans la même famille.

Étudiant : D'accord très bien donc maintenant je vais commencer les questions. Est-ce que ce que tu manges à la cantine c'est différent de ce que tu manges à la maison ?

Gabriel : Non pas beaucoup, enfin un petit peu on n'a jamais mangé de glace ou des fraises.

Étudiant : Du coup toi tu as collé à la cantine des petits pois, lasagne, saumon, jambon, fromage, épinards. Est-ce que tu en manges à la maison de tout ça ?

Gabriel : Du jambon oui, j'en ai mangé hier, des lentilles oui, des frites j'en ai mangé hier, des pâtes j'en mange à la maison enfin seulement des pâtes bolognaises.

Étudiant : Enfaite tout ce que tu as collé je peux le retrouver dans ton placard ? Chez toi je peux retrouver des ananas, en fait tout ce que tu as collé c'est ce qu'il y a chez toi, dans ton frigo et tes placards ?

Gabriel : Non, pas tout, parce que hier il y en a qui l'ont mangé l'ananas. Sinon les glaces on en n'a pas encore mais on peut en acheter. Le ketchup et la mayonnaise oui, l'Orangina oui. J'ai collé les fraises mais ce n'est pas le bon temps pour les manger les fraises.

Étudiant : Ce n'est pas le bon temps pour les fraises, non ?

Gabriel : Oui, c'est en été ou au printemps.

Étudiant : D'accord, très bien Gabriel, est-ce que tu sais où tes parents font les courses ?

Gabriel : Parfois à Lidl, parfois à Carrefour, parfois à Intermarché.

Étudiant : Est-ce que tes parents vont au marché ?

Gabriel : Non, c'est rare parce que nous on est à Roquettes donc pour marcher ça doit durer 1h30 au moins.

Étudiant : Non mais au marché euh...

Gabriel : Ah oui les marchés des légumes. Oui on y va un petit peu.

Étudiant : Très bien, as-tu un potager chez toi ?

Gabriel : Oui, j'ai euh, des poivrons qui piquent, des tomates mais là elles sont mortes parce que l'hiver elles n'aiment pas.

Étudiant : Est-ce que tu accompagnes tes parents aux courses ?

Gabriel : Oui parce que papi et mamie sont à la Réunion et ils ne peuvent pas me garder.

Étudiant : Très bien, est-ce que tes parents cuisinent ?

Gabriel : Euh oui, parfois je les aide.

Étudiant : Tu fais quoi par exemple ?

Gabriel : Je fais le steak tout seul. Alors je prends un steak, je le mets dans une marmite puis après...

Étudiant : Tu ne coupes pas de légumes ?

Gabriel : Beh, parce que en fait le couteau et le euh...

Étudiant : Économe ?

Gabriel : Oui, je n'y touche pas trop parce que un jour je me suis coupé tout ça.

Étudiant : Ah oui quand même ! Est-ce que tu manges souvent dans des restaurants, fast-food avec tes parents ou tes amis ?

Gabriel : Euh, oui parfois à côté du cinéma, il y a des restaurants 3 ou 4 il me semble.

Étudiant : Est-ce que les pubs à la télé te donnent envie d'acheter ?

Gabriel : Bah, des fois oui par exemple Haribo, tu sais les bonbons noirs ?

Étudiant : Les réglisses ?

Gabriel : Oui c'est ça mon père les adore aussi mais il n'en achète pas beaucoup parce qu'il mange tout sinon.

Étudiant : Est-ce que tu trouves que les menus sont équilibrés à la cantine ?

Gabriel : Oui, mais on a toujours de la viande, mais on n'a pas assez de poissons panés ou de frites.

Étudiant : Est-ce que tu connais des produits bio ?

Gabriel : Oui, il y a le lait, les fruits et légumes et je ne sais pas.

Étudiant : D'accord, est-ce que chez toi il y a un compost ?

Gabriel : Oui, il est dehors on met la peau des fruits et des légumes dedans.

Étudiant : Pour toi, est-il important de manger sainement ?

Gabriel : Oui, parce que si on mange de la viande mon docteur m'a dit que je serai plus allergique aux chats.

Étudiant : Je pense que tout est bon, merci Gabriel pour ton intervention, au revoir.

Kémi : Bonjour, je m'appelle Kémi, j'ai 8 ans, j'ai une sœur, je n'ai pas de chien ni de chat ni d'animaux. (Blanc). J'ai une sœur, elle a 3 ans.

Étudiant : D'accord, est-ce que pour toi l'alimentation à la cantine est différente de ce que tu manges chez toi ?

Kémi : Oui un peu.

Étudiant : Pourquoi ça ?

Kémi : Parce que moi à la maison je Bah je mange devant la télé.

Étudiant : Tu manges quoi devant la télé ?

Kémi : De temps en temps MacDo, euhhhhhh..... Des chips, (blanc) et pleins d'autres choses.

Étudiant : Très bien, et est-ce que tu manges des fruits et des légumes ? Quoi par exemple ?

Kémi : Oui, parfois je mange des haricots verts,

Étudiant : Est-ce que tu en manges souvent ?

Kémi : Non, je n'en mange pas souvent.

Étudiant : D'accord. Est-ce que tu vas faire les courses avec tes parents ?

Kémi : Oui.

Étudiant : C'est toi qui veux y aller ou c'est eux qui te force ?

Kémi : Bah comme mes parents sont séparés, j'y vais avec ma mère.

Étudiant : Où est-ce que tes parents font les courses ?

Kémi : Comme Gabi, au supermarché Lidl, Carrefour, Leclerc.

Étudiant : Possèdes-tu un potager chez toi ?

Kémi : Oui, ma mère a planté des tomates et pleins d'autres trucs mais je sais plus ce que c'est.

Étudiant : Est-ce que ta mère ou ton père cuisinent par hasard ?

Kémi : Des patates (blanc), des lasagnes...

Étudiant : C'est eux qui les font ?

Kémi : Euhhhhhh c'est elle qui les fait normalement je crois.

Étudiant : D'accord très bien. Manges-tu souvent à l'extérieur, dans des fast foods, restaurants ?

Kémi : Ça dépend, parce que le weekend oui j'y vais parce que c'est le weekend du coup je mange à Quick, MacDo, des restaurants des fois mais pas en semaine parce qu'il y a école.

Étudiant : Très bien. Est-ce que tu fais des repas, tu cuisines un peu toi ?

Kémi : Non, fin un jour j'ai juste fait une salade de fruit.

Étudiant : C'est bien déjà, c'est un bon début.

Kémi : Oui c'est vrai après je n'aime pas trop cuisiner, ça ne m'intéresse pas.

Étudiant : Très bien, est-ce que les publicités à la télé ou dans les journaux te donnent envie d'acheter ?

Kémi : Euh, oui quand la pub Haribo est sortie ça m'a donné envie il y a plein de truc.

Étudiant : À la cantine, penses-tu que les menus sont équilibrés ?

Kémi : Oui, même trop équilibré.

Étudiant : Ah bon ? Très bien. Est-ce que tu aimes goûter de nouveaux plats ?

Kémi : Oui, chez ma meilleure amie, j'ai goûté plein de trucs nouveaux.

Étudiant : Comme quoi ?

Kémi : C'était de la compote en pot qu'on verse dans un bol.

Étudiant : Est-ce que tu connais des produits bio, tu sais ce que c'est ?

Kémi : bio...

Étudiant : Tu ne connais pas le bio ?

Kémi : Non je ne sais pas ce que c'est.

Étudiant : À la cantine, vous vous faites le tri : le papier dans une poubelle, la nourriture dans une autre ?

Kémi : Avec une animatrice, il y a un TAE mais après moi non.

Étudiant : Et chez toi est-ce que tu le fais ?

Kémi : Ouais un peu.

Étudiant : D'accord c'est bien ça ! Du coup est-ce que chez toi tu as un compost ?

Kémi : Non, mon jardin est trop petit.

Étudiant : D'après toi, est-ce qu'il est important de manger sainement ?

Kémi : C'est quoi déjà ?

Étudiant : C'est manger de façon équilibrée.

Kémi : Oui parce que sinon on peut devenir gros ou grosse.

Étudiant : D'accord très bien, merci beaucoup d'avoir répondu aux questions.

Kémi : Avec plaisir, au revoir.

ANNEXE P : RETRANSCRIPTION FOCUS GROUP 3 : AVEC 10 ENFANTS DE CM1/CM2.

18/01/2019

Jade : Je m'appelle Jade j'ai 10 ans je suis en classe de CM2.

Étudiante : Est-ce que tu penses de l'alimentation à la cantine et celle à la maison ?

Jade : Beh à la cantine des fois il y a des choses qui sont bonnes ils nous en servent qu'une seule fois et quand c'est mauvais ils en servent plusieurs fois, je trouve ça pas bien.

Étudiante : Qu'est-ce que tu trouves mauvais à la cantine ?

Jade : Beh les légumes qu'ils nous mettent...

Étudiante : Et pourquoi ce n'est pas bon car à la maison tu manges bien des légumes et c'est bon. C'est quoi qui n'est pas bon la manière dont ils les ont cuisinés ?

Jade : Beh non c'est juste que je n'aime pas, et il a certaine fois des choses qui sont trop froides ou trop chaudes.

Étudiante : D'accord les températures donc. Est-ce que tu connais le bio ?

Jade : Oui.

Étudiante : Est-ce que tes parents ils en consomment ?

Jade : Oui un peu.

Étudiante : Est-ce que tu connais le tri sélectif ?

Jade : Nan...

Étudiante : Quand tu recycles les déchets, tu as une poubelle noire ou jaune

Jade : Ah oui je connais.

Étudiante : Tu le fais à la maison ?

Jade : Euh oui.

Étudiante : Est-ce que tu connais les fruits et légumes de saison ?

Jade : Non.

Étudiante : Quel fruit on peut manger l'été ou ceux en hiver...

Jade : Ahh comme les cerises l'été.

Étudiante : Voilà tu connais un petit peu ?

Jade : Oui !

Étudiante : Est-ce que quand tu regardes la télé il y a des produits ou des marques qui te donnent envie de les acheter ou d'en manger ?

Jade : Oui.

Étudiante : Ça t'influence un petit peu après quand tu vas dans les magasins tu te dis ça tient ça je l'ai vu je testerai bien.

Jade : Oui.

Étudiante : Est-ce que tu accompagnes tes parents faire les courses ?

Jade : Oui.

Étudiante : Et parce qu'ils te le demandent ou car ça t'intéresse ?

Jade : Beh car j'ai envie de choisir ce que je veux manger à la maison.

Étudiante : Tu les aides un peu à cuisiner tes parents ?

Jade : Oui.

Étudiante : Est-ce que tu sais où tes parents font les courses ?

Jade : Oui à Carrefour.

Étudiante : Est-ce que des fois ils vont au marché au boucher ou au boulanger ?

Jade : Marché nan mais le reste oui.

Judith : Je m'appelle Judith je suis en classe de CM2 et j'ai 10 ans

Étudiante : Qu'est-ce que tu penses de l'alimentation à la cantine et celle de la maison ?

Judith : A la maison c'est bon mais à la cantine ce n'est pas forcément bon puisque c'est tout le temps industriel et par exemple la dernière fois on a mangé une tarte aux pommes et elle était congelée on ne pouvait même pas la couper en deux.

Judith : Je m'appelle Judith je suis en classe de CM2 et j'ai 10 ans

Étudiante : D'accord, est-ce que tu connais le bio ?

Judith : Oui.

Étudiante : Tes parents ils en achètent ?

Judith : Oui des fois.

Étudiante : Des fois d'accord, est-ce que tu connais les fruits et légumes de saison ? Oui ?

Judith : Oui.

Étudiante : Qu'est-ce que tu peux me dire en exemple ?

Judith : Beh des pêches.

Étudiante : On les mange quand ?

Judith : Beh en été.

Étudiante : D'accord, est-ce que tu connais combien il faut manger de fruits et légumes par jour ?

Judith : 5 !

Étudiante : Oui, et tu l'as entendu où ?

Judith : A la pub !

Étudiante : Tu connais un peu les groupes d'aliments ?

Judith : Non.

Étudiante : Genre pour faire un repas équilibré qu'est-ce qu'il faut ? Vous ne le voyez pas à l'école ? ... Un produit laitier, un féculent, des légumes, ...

Judith et Jade : Non, non...

Étudiante : D'accord, est-ce qu'à la maison tu fais le recyclage ?

Judith : Des fois.

Étudiante : Est-ce que tu as un compost à la maison ?

Judith : Non.

Étudiante : Est-ce que tu aides un peu tes parents à cuisiner ?

Judith : Oui tout le temps, j'aime bien.

Étudiante : Et tes parents cuisinent beaucoup ? Ou ils achètent des choses industrielles ?

Judith : Nan ils cuisinent.

Inès : Je m'appelle Inès, je suis en CM2, et j'ai 10 ans.

Étudiante : Qu'est-ce que tu peux me dire de ce que tu penses de l'alimentation à la cantine et celle à la maison ?

Inès : Je préfère manger à la maison car je préfère les aliments de la maison parce qu'à la cantine des fois il y a des mélanges qui ne vont pas trop ensemble puis des fois ce n'est pas cuit il y a des choses qui n'y sont pas assez cuites.

Étudiante : Est-ce que à la maison tu cuisines avec tes parents ?

Inès : Euh oui.

Étudiante : Ils cuisinent ?

Inès : Oui toujours !

Étudiante : Est-ce que vous mangez souvent à l'extérieur ?

Inès : Euh une fois par mois.

Étudiante : Tu sais ou tes parents font les courses ?

Inès : Intermarché et si c'est des grandes courses Carrefour.

Étudiante : D'accord, et des fois ils vont au marché au boucher ou au boulanger ?

Inès : Boulanger oui, marché pas souvent et boucher non.

Étudiante : Ok, est ce que tu connais les produits bio ?

Inès : Oui.

Étudiante : Vous en mangez à la maison ?

Inès : Oui.

Étudiante : Est-ce que tu aimes bien goûter de nouveaux plats ?

Inès : Oui.

Étudiante : Est-ce que vous avez un compost ?

Inès : Oui.

Étudiante : Vous avez un potager ou vous cultivez euh des tomates, fin je ne sais pas ?...

Inès : Oui un petit, mais plus l'été.

Kamélia : Je m'appelle Kamélia, j'ai 10 ans, je suis en CM2.

Étudiante : Qu'est-ce que tu peux me dire de ce que tu penses de l'alimentation à la cantine et celle à la maison ?

Kamélia : A la maison on me prépare des plats que j'aime alors qu'à la cantine on me prépare des plats que je n'aime pas trop. Et c'est aussi par rapport à la température que je n'aime pas.

Étudiante : Est-ce que tu connais les fruits et légumes de saison ?

Kamélia : Oui.

Étudiante : Est-ce que tu sais ou tes parents font les courses ?

Kamélia : Oui, des fois carrefour ou ...

Étudiante : Tu les aides à cuisiner des fois ?

Kamélia : Oui oui je les aide à cuisiner.

Étudiante : Comme quoi ?

Kamélia : Par exemple si on fait des frites, j'aide à sortir le paquet du congélateur et les mettre sur la plaque du four.

Étudiante : D'accord. Tu connais le slogan combien il faut manger de fruits et légumes par jour ?

Kamélia : Euh 5.

Étudiante : Oui, et combien de produit laitier ?

Kamélia : Je ne sais pas.

Étudiante : Est-ce que tu penses que les menus à la cantine sont équilibrés ?

Kamélia : Euh parfois oui, parfois non.

Étudiante : Est-ce que tu penses il y a des choses qui reviennent trop souvent à la cantine ?

Kamélia : Oui, le kiwi une fois y en a et les jours d'après ils en remettent.

Étudiante : Est-ce que tu fais le recyclage à la maison ?

Kamélia : Oui.

Étudiante : Vous apprenez à la maison un peu le recyclage ?

Kamélia : Euh oui.

Étudiante : Est-ce que tu connais les différents groupes d'aliments ? ... Produit laitier, féculent, légume, ...

Kamélia : Euh nan.

Étudiante : Est-ce que des fois ce que tu vois à la télé ou à la pub ça te donne envie d'acheter ou de manger des produits ?

Kamélia : Euh oui.

Étudiante : Par exemple si je te dis les marques, tu peux me donner des marques de bonbons ?

Kamélia : Oui carambar, Malabar, tête brûlée.

Étudiante : Si je te dis du fromage, est ce que tu connais des marques ?

Kamélia : Je ne sais pas.

Étudiante : A toute, vous pouvez me citer des marques de gâteaux ?

Kamélia, Jade, Judith, Inès : Granola, BN, Spéculoos, Oréo.

Étudiante : Est-ce que ce sont des produits que vous mangez ?

Kamélia, Jade, Judith, Inès : Oui souvent.

Étudiante : Et des marques de boisson ?

Kamélia, Jade, Judith, Inès : Fanta, Coca, Pepsi, Orangina, Sprite, Oasis, ...

Étudiante : Vous pensez quoi des omelettes ?

Judith : Elles ont meilleurs goûts à la cantine.

Jade : Pas forcément. A la cantine ils mettent du fromage râpé dessus et moi je n'aime pas.

Étudiante : D'accord, merci beaucoup d'avoir répondu.

Lili : Bonjour, moi c'est Lili, j'ai 9 ans et demi et j'habite à Roquettes pas loin de l'école.

Étudiant : D'accord, alors Lili, est-ce que tu aimes bien manger à la cantine ?

Lili : Parfois oui mais parfois non parce que des fois ce n'est pas bon.

Étudiant : Ok, tu préfères ce que tu manges à la maison alors ?

Lili : Euh oui c'est meilleur.

Étudiant : Et chez toi c'est tes parents qui font le repas ?

Lili : Oui c'est maman ou alors papa.

Étudiant : Et toi tu les aides à préparer parfois ?

Lili : Euh ... non jamais.

Étudiant : Ok, est-ce que tu sais où ils vont faire les courses ?

Lili : A Leclerc ou à Intermarché.

Étudiant : Tu vas avec eux ? Tu aimes bien ?

Lili : Parfois je vais avec eux mais ça ne m'intéresse pas.

Étudiant : Tu sais s'ils vont au marché ?

Lili : Oui ils y vont.

Étudiant : D'accord. Est-ce qu'à la maison tu fais le tri sélectif ?

Lili : Je ne sais pas.

Étudiant : Tu sais c'est quand tu as plusieurs poubelles, par exemple une jaune, une verte et tu mets les cartons avec les cartons.

Lili : Ah oui ! Mais on ne le fait pas.

Étudiant : Tu connais les saisons ?

Lili : Oui

Étudiant : Tu sais si tes parents achètent des produits de saisons ?

Lili : Oui je crois.

Étudiant : Ok Lili, merci pour tes réponses !

Lili : De rien !

Étudiant : À toi ! Tu peux te présenter ?

Marine : Alors je m'appelle Marine et j'ai 10 ans et j'ai un chat mais en ce moment on le cherche parce qu'il est parti.

Étudiant : D'accord, alors je vais te poser quelques questions. Est-ce que tu aimes bien manger à la cantine ?

Marine : Oui ça va.

Étudiant : Tu aimes tout ce qu'il y a ?

Marine : Euh ... euh non mais ce midi c'était du poulet.

Étudiant : Donc tu as aimé ?

Marine : Oui.

Étudiant : Tu aimes goûter de nouveaux plats ?

Marine : Mmh oui.

Étudiant : Super, dis-moi, est-ce que tu connais le bio ?

Marine : Oui.

Étudiant : Tu peux me dire ce que c'est ?

Marine : Le bio c'est quand les légumes ils ont poussés dans la terre mais euh... dans de la terre qui est fraîche et dans la campagne quand y'a pas de produits dessus.

Étudiant : Ok ! Chez tu fais le tri sélectif ?

Marine : Oui, j'ai deux poubelles.

Étudiant : D'accord, est-ce que tu as un potager ?

Marine : Alors oui et on plante des légumes dedans et même j'ai le miens et j'ai planté des légumes dedans y'a pas longtemps, et je m'en occupe.

Étudiant : Ah c'est super ! Du coup tu as un compost chez toi ?

Marine : Oui au fond du jardin et dedans on met les épluchures.

Étudiant : Ok, ensuite, est-ce que tu sais où tes parents vont faire les courses ?

Marine : A Leclerc.

Étudiant : Tu vas avec eux ?

Marine : Oui.

Étudiant : Tu aimes bien ?

Marine : Oui.

Étudiant : Donc c'est tes parents qui cuisinent à la maison ? Tu les aides ?

Marine : Oui c'est maman plus, mais moi non je ne les aide pas sauf parfois si pour faire des crêpes maison.

Étudiant : D'accord, tu aimes bien cuisiner ?

Marine : Oui j'aime bien et avec mon frère on avait un projet on voulait faire un restaurant avant mais maintenant on a abandonné notre projet parce qu'on veut faire autre chose et moi je veux faire du théâtre parce qu'on me dit tout le temps que je le fais bien.

Étudiant : Ah d'accord, tu as le temps de choisir ! Dis-moi est-ce que tu connais les fruits et légumes de saisons ?

Marine : Oui.

Étudiant : Ok tu y fais attention ?

Marine : Oui et mes parents aussi.

Étudiant : Ok, est-ce que tu aimes bien goûter de nouveaux plats ?

Marine : Oui j'aime bien.

Étudiant : Très bien, merci beaucoup Marine !

Étudiant : Tu peux te présenter ?

Julia : Je m'appelle Julia, j'ai 9 ans et demi, j'ai un chat et avec Lili on est sœur jumelle.

Étudiant : Parfait, alors dis-moi est-ce que tu aimes bien la cantine ?

Julia : Oui moi j'adore la cantine !

Étudiant : Super ! Tu préfères manger où à la maison ou à la cantine ?

Julia : Euh moi les deux parce que j'aime tout sauf les crevettes et deux autres trucs.

Étudiant : Donc tu aimes goûter de nouveaux plats ?

Julia : Oui !

Étudiant : Ah oui ! Tu connais le bio ?

Julia : Oui c'est quand c'est des légumes de la ferme enfin pas que des fermes mais des fois c'est dans la ferme et aussi c'est des légumes avec de la terre mais de la terre qui est bonne de la terre fraîche et ... et aussi quand y'a pas de produits.

Étudiant : D'accord ! Et tes parents achètent des produits bio quand ils vont aux courses ?

Julia : Non, enfin si c'est des petites choses oui.

Étudiant : Ok, tu vas avec eux faire les courses toi ?

Julia : euh ... pas tout le temps.

Étudiant : Tu n'aimes pas ? Ça ne t'intéresse pas ?

Julia : Euh... en fait j'y vais des fois mais si par exemple j'ai un livre à lire je préfère rester à la maison pour lire, je n'aime pas trop faire les courses mais parfois j'y vais quand même.

Étudiant : D'accord, donc quand tu vas avec tes parents faire les courses tu leur demande de t'acheter des choses que tu as vu à la télé ? Des nouveaux gâteaux par exemple ?

Julia : Mmh, non je ne leur demande pas parce qu'ils ne peuvent pas tout acheter et aussi s'ils veulent me faire un cadeau c'est eux qui doivent me le faire ce n'est pas à moi de demander.

Étudiant : Je vois, chez toi tu as un compost ?

Julia : Non parce que on a un appartement mais ma tata si et souvent on met dans une boîte et ensuite on va le mettre dans le jardin de ma tata.

Étudiant : Ok, super, merci beaucoup Julia !

Julia : Oui !

Étudiant : A vous les filles, vous le faites ensemble vous devez aller manger dans 5min. Vous vous présentez ?

Manon : Moi je m'appelle Manon et j'ai 10 ans.

Cléa : Je m'appelle Cléa et j'ai 9 ans et demi et j'ai un chat et un chien.

Étudiant : Ok les filles, alors, est-ce que vous aimez manger à la cantine ?

Manon : Oui ça va mais y'a des jours c'est dégueu.

Cléa : Oui moi j'aime bien mais pas tout.

Étudiant : Vous pensez que les repas à la cantine ils sont équilibrés ?

Cléa : Je pense parce qu'il y a des légumes.

Manon : Je ne sais pas...

Étudiant : Ok, est-ce que les filles vous connaissez la pub des produits laitiers ? « Les produits laitiers sont nos amis... »

Manon et Cléa : (rires) euh ... non.

Étudiant : Est-ce que vous savez où vos parents vont faire leurs courses ?

Cléa : Moi j'ai que ma maman mais elle va à Intermarché.

Étudiant : Et toi ?

Manon : Moi à Lidl et à Leclerc.

Étudiant : Ok, vous allez faire les courses avec eux parfois ?

Cléa : Oui.

Manon : Oui moi aussi

Étudiant : Très bien. Est-ce que vous connaissez le bio ?

Manon : Oui

Étudiant : Tes parents en achètent ?

Manon : Euh des fois je crois.

Étudiant : Et toi ?

Cléa : Moi je connais mais ma mère elle n'en achète pas, ma mère, moi et aussi mon frère on n'aime pas.

Étudiant : Pourquoi ?

Cléa : Euh... je ne sais pas.

Étudiant : D'accord, vous aimez goûter de nouveaux plats ?

Manon : Oui moi j'aime bien.

Cléa : Oui oui moi aussi.

Étudiant : Ok super ! Est-ce que chez vous vous avez un compost ?

Manon : Oui moi j'en ai un.

Étudiant : Tu t'en sers ?

Manon : Oui mais moi je n'y vais pas trop.

Cléa : Moi j'en n'ai pas.

Étudiant : Ok, vous faites le tri sélectif à la maison ? Vous savez quand on tri les déchets dans des poubelles différentes ?

Cléa : Ah oui oui moi je le fais !

Étudiant : Et toi ?

Manon : Moi aussi on le fait.

Étudiant : Ok les filles, je crois que vous devez aller manger, merci pour vos réponses.

Étudiante : Comment tu t'appelles ?

Arthur : Arthur.

Étudiante : Tu as quel âge ?

Arthur : 8 ans.

Étudiante : Alors, pour toi est ce que l'alimentation à la cantine est différente de l'alimentation à la maison ?

Arthur : (réfléchis) Un peu.

Étudiante : Pourquoi ?

Arthur : Euh... (réfléchis) à la cantine c'est plus de la viande et à la maison y a moins de viande

Étudiante : Alors pourquoi tu as collé ce genre de produit sur cette fiche ? Pourquoi tu as choisi ces produits ?

Arthur : Pour dire quoi on mange à la maison et quoi on mange à la cantine.

Étudiante : Manges-tu tout ce que tu as collé sur ton poster ?

Arthur : Oui.

Étudiante : Si on vient chez toi est-ce que je vais trouver dans le placard tout ce que tu as collé ?

Arthur : Oui.

Étudiante : Ensuite, connais-tu l'origine des produits que tes parents achètent à la maison ?

Arthur : Je connais que Chronodrive.

Étudiante : Par exemple est ce que tu sais si les fruits viennent de la France, de l'Espagne, de l'Allemagne ?

Arthur : Pas trop souvent.

Étudiante : Où tes parents vont faire leurs courses ?

Arthur : Euh... à Chronodrive.

Étudiante : C'est tout ?

Arthur : Oui je crois. Sinon ils vont Décathlon pour acheter les habits.

Étudiante : Possèdes-tu un potager chez toi ?

Arthur : Oui.

Étudiante : Accompagnes-tu tes parents aux courses ?

Arthur : Des fois, pas souvent.

Étudiante : Est-ce que tu connais les 4 saisons ?

Arthur : Oui. (rires)

Arthur : Hiver, printemps, été et automne.

Étudiante : Du coup est ce que tu connais les fruits et légumes de saison ?

Arthur : Oui un peu, en hiver c'est le radis noir et les épinards surtout, en été la fraise, la framboise, l'abricot, la pêche après en automne c'est euh... (réfléchis) la poire, et la pomme et au printemps c'est où on fait pousser.

Étudiante : tes parents cuisinent ?

Arthur : Oui.

Étudiante : Manges-tu souvent à l'extérieur avec tes parents ? Par exemple au restaurant.

Arthur : A la table sur la terrasse en été mais pas en hiver.

Étudiante : Ah non, (rires), au restaurant ou au mcdo, au Quick, KFC ou autres ?

Arthur : Pas du tout souvent.

Étudiante : Et tu sais pourquoi ?

Arthur : Non.

Étudiante : Participes-tu à l'élaboration des repas ?

Arthur : C'est quoi ?

Étudiante : Est-ce que tu aides tes parents à faire à manger ?

Arthur : Que pour la pizza.

Étudiante : Est-ce que tu manges, tu es influencé par ce que tu vois à la télé, tu comprends la question ?

Arthur : Non.

Étudiante : Ce que tu vas voir à la télé te donne envie de le manger ?

Arthur : Oui, un peu.

Étudiante : Connais-tu le slogan sur le nombre de fruits et légumes à manger par jour ?

Arthur : Alors c'est 5 fruits et légumes par jour.

Étudiante : Trouves-tu que les menus sont équilibrés à la cantine ?

Arthur : Un peu.

Étudiante : Est-ce que tu aimes goûter de nouveaux plats ?

Arthur : Oui, ça dépend si j'aime.

Étudiante : Donc tu ne dis pas non pour goûter tu essayes ?

Arthur : Oui.

Étudiante : Est-ce que tu connais le BIO, les produits biologiques ?

Arthur : Oui, il n'y a aucun, c'est sûr qu'il n'y a aucun produit de chimiques et ou les trucs comme ça.

Étudiante : Est-ce que tu fais le tri sélectif à la cantine ?

Arthur : Je ne sais pas.

Étudiante : Tu sais ce que c'est le tri sélectif ?

Arthur : Je ne sais pas.

Étudiante : C'est les poubelles jaunes, vertes, tu vois ?

Arthur : Je ne sais pas, je ne sais pas.

Étudiante : Tes parents font le tri à la maison ?

Arthur : Oui.

Étudiante : Est-ce que tu as un composte chez toi ?

Arthur : Oui, mais les poules peuvent y entrer parce que j'ai des poules.

Étudiante : Fais-tu attention à ce que tu manges ?

Arthur : Pas trop.

Étudiante : Connais-tu des grandes d'aliments ?

Arthur : Carrefour, Leclerc.

Étudiante : Et des marques de gâteaux, de yaourts ?

Arthur : Je ne sais pas.

Étudiante : Quelles sont tes marques d'aliments préférés ?

Arthur : Je n'en ai pas.

Étudiante : Quelles sont les marques que tu n'aimes pas ?

Arthur : Je ne sais pas.

Étudiante : Est-ce que tu regardes les publicités qui montrent de la nourriture ?

Arthur : Pas trop, comme je regarde pas du tout souvent la télé.

Étudiante : C'est quoi que t'aimes dans les publicités de magazines ?

Arthur : Je ne sais pas.

Étudiante : Est-ce que tes parents t'apprennent à manger équilibré ?

Arthur : Je ne sais pas.

ANNEXE Q : MENU SEMAINE 12 DU 18 MARS AU 22 MARS 2019 - AGGLOMERATION Le Muretain.

L'équipe de la cuisine centrale vous propose



Ben appétit!



SEMAINE 12	TYPE	PLAT
Lundi 18 Mars 2019	DEJEUNER	Salade de tomates Sauté d'agneau aux petits légumes Acras de morue* Pommes de terre et choux de Bruxelles Yaourt Flûte
Mardi 19 Mars 2019	DEJEUNER	Céleri à la sauce cocktail Cuisse de poulet rôtie Crêpe à l'Emmental* Epinards à la béchamel Compote pomme Boudoir Flûte
Mercredi 20 Mars 2019	DEJEUNER	Courgettes râpées et tomates Emincé de porc à la sauce aigre douce Galette de boulghour aux poivrons* Riz pilaf Yaourt aromatisé Flûte
	GOÛTER	Bâton de chocolat Compote berlingot Flûte
Jeudi 21 Mars 2019	DEJEUNER	Concombres aux miettes de surimi Nuggets de poisson Haricots beurre persillés Camembert Poire Flûte
Vendredi 22 Mars 2019	DEJEUNER	Trio de carottes, betteraves et oranges Canard à l'orange Steak de soja tomate et basilic* Purée de carottes et de mimolette Pêche au sirop Flûte

Menu Orange



Aide UE à destination des écoles



Bon APPÉTIT!

*Substitut sans viandes
Rappel : le contenu des menus n'est pas contractuel.
Des modifications peuvent être effectuées.

ANNEXE R : GRILLE D'ANALYSE DES ENTRETIENS D'ENSEIGNANTS.

Catégorie de thème	Mme. T : Professeure des écoles (classe de CP)	Mme. F : Maîtresse des écoles (maternelle)
H1 : Les facteurs extérieurs comme la télévision et la publicité conditionnent l'alimentation chez l'enfant.		• Une influence très importante. Ils sont conditionnés par la publicité.
H2 : L'influence des parents est un facteur qui conditionne l'enfant sur le plan alimentaire.	• Il y a une prise de conscience de la part de beaucoup de parents de l'importance d'une alimentation équilibrée. Cependant, les enfants sont toujours trop tentés par la restauration rapide, les goûters trop gras et les bonbons. C'est un défi pour leur santé que les parents doivent gagner. • Les parents sont les premiers éducateurs alimentaires de leurs enfants. • Les parents occupent un rôle très important car ce sont eux qui achètent, qui cuisinent, qui éduquent et montrent l'exemple avec leur propre alimentation.	• Ce sont les parents qui conditionnent les goûts alimentaires des enfants.
H3 : L'implication du personnel (directrice, animateurs, cuisiniers) joue un rôle sur l'apprentissage de l'alimentation des enfants.		
H4 : La classe sociale des parents (revenu, éducation) a un impact sur l'alimentation des enfants.	• Le milieu dans lequel on vit influence l'alimentation. Elle est guidée par plusieurs paramètres comme les moyens financiers, l'éducation et le lieu de vie. • C'est surtout la prise de conscience d'une alimentation équilibrée qui est importante indépendamment du milieu social.	• Je suis convaincue de l'importance de la classe sociale dans les choix concernant la qualité des produits, le temps consacré à l'éducation alimentaire.

H1 : Les facteurs extérieurs comme la télévision et la publicité conditionnent l'alimentation chez l'enfant.

Selon elle :

- Les médias comme les publicités ont une très forte influence sur les enfants et leur comportement alimentaire va se construire autour.

H2 : L'influence des parents est un facteur qui conditionne l'enfant sur le plan alimentaire.

Selon elles :

- Les parents de certains enfants réalisent l'importance de l'alimentation dès le plus jeune âge.
- Les parents ont un rôle important et qui ont pour défi d'éloigner et de dissuader des produits trop gras, sucrés, salés, pour la santé de leurs enfants.
- Les parents des enfants sont au cœur de leur santé car ils sont responsables des achats, de l'alimentation au sein de la famille et sont les modèles.
- Les parents dirigent le comportement alimentaire des enfants.

H4 : La classe sociale des parents (revenu, éducation) a un impact sur l'alimentation des enfants.

Selon elle :

- Le milieu de vie des enfants influence leur alimentation.
- L'alimentation est guidée par des facteurs de moyen financiers, éducation et lieu de vie de l'enfant.
- Outre le milieu social qui est important, la prise de conscience d'une alimentation équilibrée est essentielle.
- La classe sociale va diriger les choix des achats de produits alimentaire

ANNEXE S : GRILLE D'ANALYSE DES ENTRETIENS DU PERSONNEL SCOLAIRE.

Catégorie de thème	H1 : Les facteurs extérieurs comme la télévision et la publicité conditionnent l'alimentation chez l'enfant.	H2 : L'influence des parents est un facteur qui conditionne l'enfant sur le plan alimentaire.	H3 : L'implication du personnel scolaire (directrice, animateurs, cuisiniers) joue un rôle sur l'apprentissage de l'alimentation des enfants.	H4 : La classe sociale des parents (revenu, éducation) a un impact sur l'alimentation de l'enfant.
M.G : Adjoint d'éducation de la commune de Roquettes, et ancien cuisinier de collège.	La publicité à une influence mais elle n'est pas forcément négative. Les publicités de grandes marques de boissons, de gâteaux, reflètent plus une mauvaise image.	Les familles ne prennent pas assez le temps de cuisiner. Les parents occuperaient à 80% la consommation de leurs enfants car c'est l'éducation qu'on leur donne, car ce sont eux qui auront cuisinés les produits, ceux sont eux qui connaissent les produits.	L'animateur autant que le personnel de la cantine doit connaître l'élaboration des repas. Cela permet d'expliquer à l'enfant ce qu'il vaut mieux manger, ce qu'il faut privilégier dans un repas et pourquoi.	La classe sociale est très importante. Les classes moins aisées se permettent de s'offrir des plats préparés.
Mme. D : Référente restauration.	Les publicités font tout pour attirer les enfants et les pousser à l'acte d'achat.	Les enfants ont un plus gros pouvoir de décision qu'autrefois. Certains enfants refusent de manger beaucoup de chose à la cantine comme les légumes. Beaucoup d'enfants ne reconnaissent de fruits et légumes.	Il est important de leur donner un bon repas. Le personnel doit être impliqué car c'est un des repas les plus important de la journée.	Les parents rentrent beaucoup plus tard qu'avant du travail et ne prennent peut-être pas le temps de préparer le repas. Ils privilégient les plats préparés. Cuisiner est devenu une source de motivation aujourd'hui.

Mme. V. Agent polyvalent.	Les tablettes, les pubs et la télé sont des facteurs. Le packaging peut changer leur préférence et leur choix de consommation.	C'est aux parents de faire goûter les plats, d'éduquer leur goût et faire découvrir de nouveaux plats. Les parents doivent guider les enfants.	L'implication est importante car l'enfant doit se sentir bien pour manger c'est un moment de détente pour lui. C'est un moment d'échange. Les repas doivent être équilibrés.	Beaucoup d'enfants n'arrivent pas à reconnaître certains légumes et fruits.
---	---	---	---	--

ANNEXE T : GRILLE D'ANALYSE DES ENTRETIENS DES PROFESSIONNELS.

Catégorie de thème	H1 : Les facteurs extérieurs comme la télévision et la publicité conditionnent l'alimentation chez l'enfant.	H2 : L'influence des parents est un facteur qui conditionne l'enfant sur le plan alimentaire.	H3 : L'implication du personnel scolaire (directrice, animateurs, cuisiniers) joue un rôle sur l'apprentissage de l'alimentation des enfants.	H4 : La classe sociale des parents (revenu, éducation) a un impact sur l'alimentation de l'enfant.
M. A : Directeur de cuisine centrale. M. L : Responsable de production.	L'enfant retient beaucoup plus les marques que le produit qu'il a consommé. L'enfant privilégie le packaging peu importe le goût qualitatif du produit consommé.	L'éducation alimentaire fait partie d'un processus (savoir quand et comment manger). C'est la perception véhiculée par le parent, comment elle a été transmise. Comment l'enfant est accompagné.	Il faut impliquer son personnel. Lui montrer comment faire. L'implication est présente s'il y a eu une formation auprès des animateurs ou directeurs(es). Tout dépend de la politique d'encadrement et de l'engagement.	Il n'y a que le budget qui compte mais aussi les connaissances des produits, la famille et surtout le temps que l'on prendra pour cuisiner. Aujourd'hui manger plus sainement est devenu chère, cela peut être lié à la classe sociale.
M. S : Responsable du service restauration d'une collectivité territoriale.	Les médias influencent les consommations et les publicités influencent les enfants et les parents.	Les parents ont envie de faire plaisir à leurs enfants. Les parents demandent dès le plus jeune âge ce que l'enfant veut manger.	Il peut avoir un manque d'implication à cause d'une mauvaise connaissance de l'alimentation. Il faut sensibiliser les enfants et les toucher à l'œil.	Les produits proposés par les parents en fonction de la classe sociale peuvent influencer les enfants. L'effet de groupe influence les prises de décisions.
M.P : Professeur et maître de conférence en marketing.	La famille va avoir un impact sur ce que l'enfant regarde à la télé ou sur les différents	L'environnement familial, c'est les parents ou la famille qui vont déterminer ce que mangent un	Elle peut avoir son rôle à jouer mais l'école ne doit pas prendre la place des parents, c'est	Les études le montrent, l'obésité est liée au revenu donc les classes influencent, on peut

	supports. Les parents ont une influence sur le temps de présence des enfants sur les écrans.	peu les enfants parce qu'ils ne peuvent pas se faire à manger tout seul, faire les courses tout seul. Éduquer un enfant c'est aussi faire son éducation alimentaire, lui faire découvrir des produits, lui faire découvrir des goûts.	quelque chose de complémentaire. L'école a plus le rôle d'informer.	aussi bien cuisiner et bien manger sans forcément cuisiner avec beaucoup d'argent.
--	---	---	--	---

ANNEXE U : GRILLE D'ANALYSE DES FOCUS GROUP.

Catégorie de thème	H1 : Les facteurs extérieurs comme la télévision et la publicité conditionnent l'alimentation chez l'enfant.	H2 : L'influence des parents est un facteur qui conditionne l'enfant sur le plan alimentaire.
Focus group 1 avec 12 enfants de CP/CE1	Excitation face aux nouveaux produits diffusés à la TV (gâteaux, sucreries) Influence pour aller manger dans les restaurants rapides où il y'a des espaces de jeux, menu enfant, cadeaux. L'enfant parle en marque et non du produit en lui-même. (Ice Tea = Thé glacé, Fanta, Oasis, Nutella, Jelly Belly) Influencer par les marques (Coca-Cola) Lorsque les enfants voient des boissons à la télé, ils ont une sensation de soif.	Aident les parents à cuisiner = Réchauffer des produits industriels (Gnocchis) Ce que les parents n'aiment pas, n'achètent pas forcément. Les enfants réalisent souvent des préparations sucrées (crêpes, gâteaux, sablés). Soumission des parents face aux choix alimentaires des enfants. Influence des grands-parents également dans les choix alimentaires. Les parents ne prennent pas le temps pour expliquer le menu du soir. Les parents font découvrir les produits au marché. Aide les parents au tri des déchets Connaissance du BIO parce que les parents achètent des produits biologiques. Réalisation de plats simples mais maison.
Focus group 2 avec 12 enfants de CE2	Les enfants mangent devant les jeux vidéo, canapé, télé. Les enfants zappent les publicités à la télévision. L'enfant parle en marque (Pringles) 1 fois par semaine, il mange au fast-food (Macdo). Ils mangent avec les nouvelles technologies. (Téléphone et tablette à table) Ils mangent au fast-food le week-end et en semaine à cause de l'influence des publicités	Les enfants participent à la cuisine (cordon bleu maison). Manque de connaissances des produits de saisons. Faire la cuisine = apéro, anniversaire, faire des sandwich (gâteaux). Influence des marques à la maison (Babybel, Nutella, Chocapic) Repas de la cantine semblable à ceux de la maison. Confusion entre le fait maison et les produits industriels.

	(nouveau jouet dans la Magic Box de chez Quick). Pas influencer par les médias, pubs. Connaissances des slogans d'après les enfants. Confusions entre les différentes marques (Nesquik, Poulain). Les pubs lui donnent envie de consommer et d'acheter le produit. Ils mangent au Mcdonal'd 1 fois par mois (le week-end). L'enfant parle en marque (Haribo)	Chantage si enfant sage = doit de prendre ce que l'enfant souhaite dans le magasin pendant les courses (bonbons, glaces). Cuisine = amusement (faire des gâteaux et des crêpes). Peur des parents par rapport à ce que leur enfant se blesse ou se face mal (Brulure). Enfants curieux d'apprendre le tri sélectif mais parents pas impliqués. Vision réaliste sur ce qui est bon (légumes et fruits) et mauvais pour la santé (fastfood). Les parents n'achètent pas les produits industriels (Granola...) Les parents proposent des aliments « pas bon » pour la santé. Parents impliqués (potager à la maison). Manque de temps pour cuisiner donc ils ont recours aux plats industriels. Macdo, restaurant chinois lors que les parents n'ont pas le temps. Aider à faire la cuisine = faire cuire un steak, salade de fruit.
Focus group 3 avec 10 enfants de CM1/CM2	Influence grâce au pub, ça donne envie. Connaissances des recommandations grâce aux slogans (PNNS) Connaissance sur les produits de la marque (Carambar). Les parents laissent leurs enfants manger devant les écrans, télé. Les parents laissent manger ce que leur enfant veut (pas de légumes). Connaissance des campagnes du PNNS (Manger 5 fruits et légumes par jours). Les enfants sont peu exposés devant la télé donc manque de connaissance des marques.	Manque de connaissances des fruits et légumes de saison. Aide et implication des parents pour aider à faire manger. Les parents réalisent des plats que les enfants aiment. Par exemple si on fait des frites, j'aide à sortir le paquet du congélateur et les mettre sur la plaque du four. Aide à la cuisine = crêpes Les parents achètent des produits de saison et locaux. Aide à faire le repas (pizza...) Mise en place d'un compost, et d'un poulailler.

CP/CE1 :

Les enfants s'intéressent aux provenances des produits lors des courses, en regardant sur le packaging (lorsque les parents sont impliqués).

Implication des parents sur le fait d'avoir un potager, herbes aromatiques dans la cuisine. Lorsque les enfants parle de cette mise en place ils sont curieux de récolter leurs propres légumes chez eux.

Manque de connaissances sur les fruits et légumes de saisons, voir aucune notion.

Image négative de la cantine.

Notion de plat équilibré ex Soupe.

CE2 :

Connaissance des campagnes alimentaires et de la pyramide alimentaire. Sensibilisation de l'alimentation grâce aux parents (Pyramide alimentaire sur le frigo...)

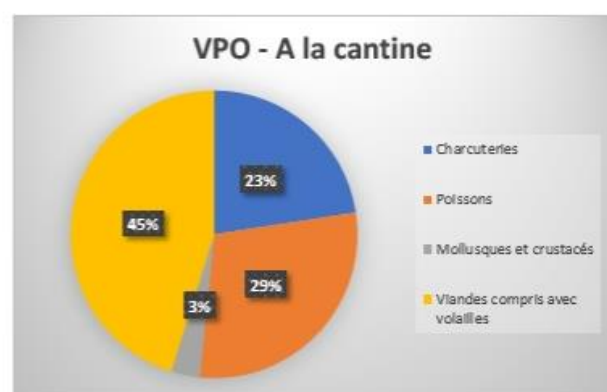
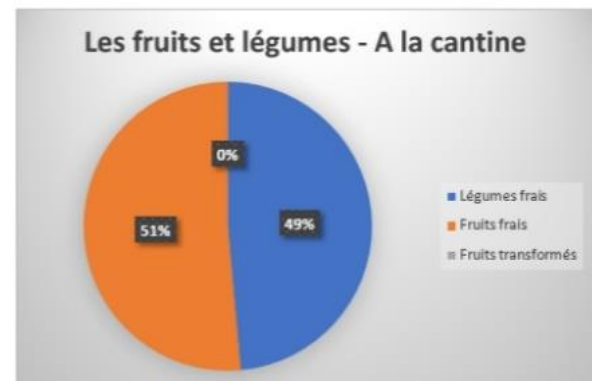
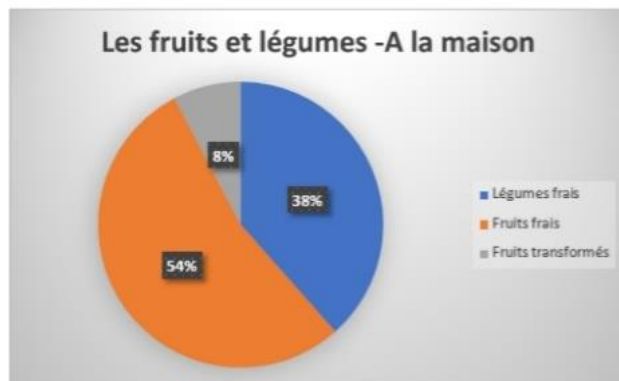
Image négative de la cantine (gras, pas bon, dégoûtant).

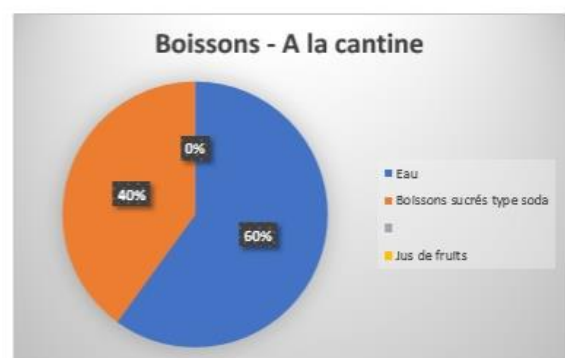
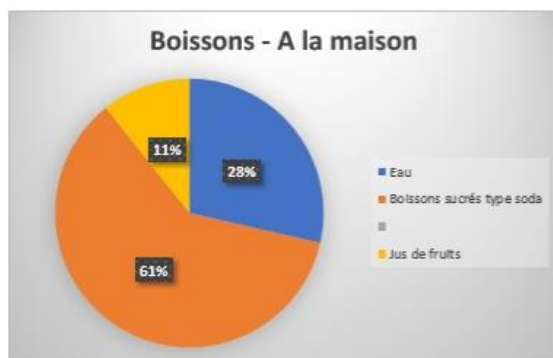
Ils veulent retrouver une alimentation de plaisir de temps en temps à la cantine même si les enfants savent que ce n'est pas forcément équilibré.

Les enfants sont observateurs, ils savent qu'ils ont des fruits BIO (banane...) grâce aux étiquettes collées sur les aliments.

Ils retrouvent une répétition des menus à la cantine.

**ANNEXE V : GRAPHIQUES DES CONSOMMATIONS ALIMENTAIRES DES ENFANTS OBSERVEES LORS DES
COLLAGES ET SELON LES FAMILLES D'ALIMENTS.**





LISTE DES ABREVIATIONS

Agence BIO : Agence Française pour le Développement et la Promotion de l'Agriculture Biologique.

A.L.A.E : Accueil de Loisirs Associé à l'École.

A.L.S.H : Accueil de Loisirs Sans Hébergement.

ANSES : Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail.

CESE : Conseil Économique, Social et Environnemental.

CSA : Conseil Supérieur de l'Audiovisuel.

DGSA : Définition et Gestion des Systèmes Alimentaires.

ECPI : Établissement Public de Coopération Intercommunale.

Egalim : États Généraux de l'Alimentation.

GEMRCN : Groupement d'Étude des Marchés en Restauration Collective et de Nutrition.

INCA2 : Deuxième Étude Individuelle Nationale sur les Consommations Alimentaires.

ISTHIA : Institut Supérieur du Tourisme de l'Hôtellerie et de l'Alimentation.

ObSoCo : Observatoire Société et Consommation.

PAI : Projet d'Accueil Individualisé.

PNNS : Plan National Nutrition Santé.

SRC : Société de Restauration Collective.

UNESCO : Organisation des Nations Unies pour l'Éducation, la Science et la Culture.

VPO : Viandes Poissons Œufs.

TABLE DES TABLEAUX

Tableau n°1 : Champs d'intervention des parents sur les habitudes alimentaires des enfants.	18
Tableau n°2 : Organisation de l'école primaire.	28
Tableau n°3 : Ensemble des personnes interrogées.....	48
Tableau n°4 : Récapitulatif de nos interventions à l'école.	50

TABLE DES FIGURES

Figure 1 : Facteurs qui influencent les préférences alimentaires (KHAN, 1981).	16
Figure n°2 : Catégories socio-professionnelles.	20
Figure n°3 : Classes sociales.	20
Figure n°4 : Consommation alimentaire des français selon leur diplôme (pour les adultes de 18 à 79 ans) - Anses.	23
Figure n°5 : Répartition des quantités consommées d'aliments chez les enfants	30
Figure n° 6 : Guide alimentaire, PNNS, Campagne de 2002.	34
Figure n°7 : Schéma retraçant l'organisation de notre démarche durant le projet tutoré.....	40
Figure n°8 : Nuage de mot réalisé à partir de nos micros-trottoirs.....	47
Figure n°9 : Schéma de notre démarche lors de l'atelier collage.	50
Figure n°10 : Atelier collage du mercredi 16 janvier 2019.	51
Figure n°11 : Schéma récapitulatif de nos hypothèses.....	52

TABLE DES MATIERES

REMERCIEMENTS

SOMMAIRE

INTRODUCTION GENERALE _____ 8

PARTIE 1 - LE CONTEXTE DE LA RESTAURATION SCOLAIRE _____ 10

Chapitre 1 - L'alimentation et l'enfant _____ 11

1.1 - Définition du terme alimentation	11
1.2 - L'alimentation scolaire des enfants	11
1.2.1 - La place de l'alimentation	11
1.2.2 - Organisation	12
1.2.3 - Composition des repas	13
1.3 - Le comportement alimentaire	13
1.3.1 - L'apprentissage alimentaire	14
1.3.2 - L'acquisition des préférences alimentaires	14
1.3.3 - La néophobie alimentaire	15
1.3.4 - La modélisation des préférences alimentaires des enfants par différents sociologues	16
1.4 - Les différents facteurs sociaux qui forment le comportement alimentaire	17
1.4.1 - Les parents	17
1.4.2 - l'équipe pédagogique et le personnel encadrant	19
1.4.3 - La classe socio-économique	19
1.4.4 - Les médias	23

Chapitre 2 - La restauration scolaire et ses débuts _____ 25

2.1 - L'histoire de la restauration scolaire	25
2.1.1 - La fin du XIX ^{ème} siècle	25
2.1.2 - Le début du XX ^{ème} siècle	25
2.1.3 - Le début du XXI ^{ème} siècle	27

Chapitre 3 - Évolution de l'alimentation chez l'enfant _____ 29

3.1 - Les comportements alimentaires d'aujourd'hui	29
3.2 - Le rôle de la restauration scolaire	31
3.2.1 - Evolution de la restauration scolaire	31
3.2.2 - Le Plan National Nutrition Santé	33
3.3 - Les nouveaux enjeux de législation	35
3.3.1 - La loi alimentation	35
3.3.2 - Circulaire n°2001-118 du 25 juin 2001 : Composition des repas servis en restauration scolaire et sécurité des aliments.	37
3.3.3 - Loi n°2016-1771 du 20 décembre 2016 relative à la suppression de la publicité commerciale dans les programmes jeunesse de la télévision publique	37

PARTIE 2 - LA PRESENTATION DE NOTRE METHODOLOGIE _____ 39

Chapitre 1 - Le déroulement de notre méthodologie _____ 40

1.1 - Le choix de notre thème	41
1.2 - L'élaboration de la problématique	42
1.2.1 - Nos recherches	42
1.2.2 - La problématique	42

Chapitre 2 - Les hypothèses du projet	43
Chapitre 3 - Les études terrains	46
3.1 - Le micro trottoir	46
3.2 - Les études qualitatives auprès des professionnels et des parents	47
3.3 - Le focus group et les ateliers collages	49
PARTIE 3 – ANALYSE DE NOS HYPOTHESES	53
Chapitre 1 - Les facteurs extérieurs comme la télévision et la publicité conditionne l'alimentation chez l'enfant.	54
1.1 - Les ressources documentaires	54
1.1.1 - Analyse de nos recherches documentaires	55
1.2 - D'après nos entretiens qualitatifs	56
1.2.1 - Analyse de nos entretiens qualitatifs	57
1.3 - D'après nos tests projectifs	58
1.3.1 - Analyse de nos tests projectifs	59
Chapitre 2 - L'influence des parents est un facteur qui conditionne l'enfant sur le plan alimentaire	61
2.1 - Les ressources documentaires	61
2.1.1 - Analyse de nos recherches documentaires	62
2.2 - D'après nos entretiens qualitatifs	62
2.2.1 - Analyse des entretiens qualitatifs	62
2.3 - D'après nos tests projectifs	63
2.3.1 - Analyse des tests projectifs	64
Chapitre 3 - L'implication du personnel scolaire joue un rôle sur l'apprentissage de l'alimentation chez l'enfant.	66
3.1 - Les ressources documentaires	66
3.1.1 - Analyse de nos recherches documentaires	66
3.2 - D'après nos entretiens qualitatifs	67
3.2.1 - Analyse de nos entretiens qualitatifs	68
3.3 - D'après nos tests projectifs	69
3.3.1 - Analyse de nos tests projectifs	70
Chapitre 4 - La classe sociale des parents (revenu, éducation) a un impact sur l'alimentation des enfants	72
4.1 - Les ressources documentaires	72
4.1.1 - Analyse de nos recherches documentaires	72
4.2 - D'après nos entretiens qualitatifs	73
4.2.1 - Analyse de nos entretiens qualitatifs	75
CONCLUSION GENERALE	77
BIBLIOGRAPHIE	79
TABLE DES ANNEXES	80
LISTE DES ABREVIATIONS	192
TABLE DES TABLEAUX	193
TABLE DES FIGURES	194
TABLE DES MATIERES	195



L'ALIMENTATION CHEZ L'ENFANT

RESUME

Mots-clés : Comportements alimentaires - Education alimentaire - Enfants - Facteurs sociaux - Restauration scolaire - Parents - Besoins psychologiques - Evolution.

De nos jours, les comportements alimentaires ont évolué avec les sociétés. L'éducation alimentaire se développe tout au long de notre vie mais particulièrement lors de l'enfance. En effet, l'éducation alimentaire passe par différents acteurs, l'éducation des parents, l'éducation scolaire et les différents facteurs sociaux de la vie quotidienne. L'enfant du XXI^{ème} siècle est beaucoup plus autonome, est roi. Il obtient ce qu'il souhaite en exerçant une pression sur les parents, l'enfant a un pouvoir de décision. La présence d'une activité professionnelle limite la transmission du savoir en termes d'alimentation. Cependant la restauration scolaire répond aux attentes et aux besoins psychologiques des enfants tout en lui apprenant les bases de l'alimentation. Les habitudes alimentaires et les comportements alimentaires se forment en fonction de tous les facteurs sociaux environnant. Dans un monde de plus en plus connecté, les enfants sont impactés par l'évolution numérique de notre société. Ce qui nous amène à penser, quel est la limite des évolutions des comportements alimentaires des enfants de nos jours ?

SUMMARY

Keywords : Eating behavior - Food education - Children - Social factors - School meals - Parents - Psychological needs - Evolution

Nowadays, eating behaviors have evolved with societies. Food education develops throughout our lives but especially during childhood. Indeed, food education goes through different actors parent education, school education and the different social factors of everyday life. Child of the XXI century is much more autonomous, is king. He gets what he wants by exerting pressure on the parents, the child has decision-making power. The presence of a professional activity limits the transmission of knowledges in terms of food. However, school catering meets the expectations and psychological needs of children while teaching them the basics of food. Dietary habits and eating behaviors are formed according to all surrounding social factors. In an increasingly connected world, children are impacted by the digital evolution of our society, what leads us to think What is the limit of changes in eating behavior of children these days ?