Graines

TerrAsol

LA COLLECTION **Graines** PARTAGE LES ENSEIGNEMENTS ET ENJEUX DU PROJET TERRASOL (TERRITOIRE AGRICOLE ET ALIMENTAIRE SOLIDAIRE) • 02 • SEPTEMBRE 2026

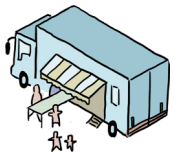
La Ville de Montpellier a conçu des malles de cuisine mobiles avec des enseignant·e·s, personnel municipal périscolaire et enfants. Objectif : faire cuisiner les élèves sur le temps scolaire et périscolaire.

Cet outil pédagogique transversal, fortement apprécié par les équipes éducatives, est un levier d'inclusion sociale et culturelle. L'expérimentation montre ainsi que la cuisine dépasse largement le cadre d'une activité culinaire.

Aujourd'hui, il s'agit de tester à plus grande échelle l'organisation pédagogique des malles (rôle des équipes, lien aux parents) et de renforcer les partenariats (Éducation nationale, associations, acteurs de la restauration, etc.).

Action 4

Cuisines pédagogiques mobiles



Aller vers les écoles : l'expérimentation d'outils pédagogiques mobiles sur l'alimentation

La pédagogie alimentaire s'inscrit aujourd'hui au croisement des politiques publiques de santé, de transition écologique et de justice sociale. Au-delà de la seule transmission de recommandations nutritionnelles, elle permet, à l'école, d'aborder les pratiques alimentaires, les liens sociaux, les cultures alimentaires, la découverte du goût, la relation au vivant et la lutte contre le gaspillage. La pédagogie alimentaire s'insère dans plusieurs orientations nationales telles que le Code de l'éducation, le Programme national nutrition santé (PNNS) et le Programme national pour l'alimentation, lesquelles encouragent le développement d'actions éducatives autour d'une alimentation saine, durable et accessible à toutes et tous.

La pédagogie alimentaire permet d'aborder les pratiques alimentaires, les liens sociaux, les cultures alimentaires, la découverte du goût et la relation au vivant.

À Montpellier, cette ambition est incarnée par la politique alimentaire de la Ville, à travers la restauration scolaire. Depuis 2016, le programme « Ma cantine autrement » place l'enfant au cœur de la transition alimentaire. Dans sa continuité, le projet de Cité de l'alimentation entend allier juste rémunération des producteur·ice·s, approvisionnement local de la restauration collective et intégration des habitant·e·s à la gouvernance alimentaire. La Cité réunira notamment une nouvelle cuisine centrale, des structures d'alimentation solidaire, des fermes ressources et des actions de pédagogie alimentaire. Le rôle de l'élue déléguée à la politique alimentaire et son équipe a été structurant pour faire de l'alimentation un enjeu éducatif, social, sanitaire, écologique et démocratique.

Par ailleurs, une thèse Cifre menée avec la Ville a analysé comment les savoirs alimentaires sont construits, mis en circulation et interprétés par les

enfants[1]. Elle a montré que l'expérience sensible constitue une modalité forte de médiation pédagogique et a permis, en étroite collaboration avec des enseignant·e·s et des enfants, d'élaborer trois prototypes de kits pédagogiques, dont le guide de cuisine à l'école.

Une expérimentation collective

Dès l'origine, ce guide de cuisine et la malle pédagogique mobile ont été développés collectivement avec celles et ceux qui les utiliseront : acteurs institutionnels, professionnel·le·s de la restauration scolaire, enseignant·e·s, personnel périscolaire, enfants et partenaires du territoire. La co-construction constitue ainsi une condition pour garantir la pertinence, l'appropriation et la durabilité du dispositif. Afin d'expérimenter en conditions réelles, une logique de laboratoire a été mise en œuvre.

Les enseignant·e·s ont apporté leur expertise du cadre scolaire : temporalité de la classe, programmes, niveaux d'âge, gestion de groupe, sécurité, inclusion, attention des enfants, articulation avec les apprentissages fondamentaux. Les professionnel·le·s de la cuisine centrale et de la direction de la politique alimentaire ont partagé leurs compétences sur la cuisine, la diététique, l'hygiène, la qualité, la logistique, la restauration scolaire et la coordination de projet. Les enfants, quant à eux, ont été considérés comme des publics actifs, capables d'exprimer leurs représentations, goûts, réticences, curiosités et imaginaires.

Prototypage et test

La malle de cuisine a été conçue en deux phases. La première, initiée en octobre 2025 par un groupe de travail et un prestataire, a permis de co-concevoir le prototype. Celui-ci a ensuite été testé dans des groupes scolaires volontaires de différents quartiers (Morisot-Mozart et Voltaire) — dont un prioritaire. Le prototype a été affiné en fonction des retours d'expérience des usager·e·s des malles au sein des écoles. Une nouvelle version, intégrant les ajustements demandés, a été expérimentée en mai et juin 2026 dans cinq autres écoles, toutes situées en quartiers prioritaires : Léo Malet, Gandhi, Heidelberg, Paty et Savary-Boucher.

La phase test a fait évoluer le prototype : réduction de la largeur et profondeur pour passer dans les ascenseurs, système de caisson avec four intégré, sécurisation des portes, ajustement du matériel fourni. La nouvelle version comporte trois caissons : un premier pour le petit matériel et la plaque à induction, monté sur un système de type diable avec poignées et roues pneumatiques freinées ; un deuxième caisson sous le four pour les ustensiles, amovible et sécurisé et un dernier avec four intégré et des aérations pour son utilisation. Chaque malle, réparable et évolutive, est conçue avec des matériaux recyclables. Une liste de 40 ustensiles et petits électroménagers adaptés à tous les niveaux de maternelle et élémentaire a été validée, incluant du matériel novateur comme des couteaux à lame en métal utilisables dès l'âge de 3 ans.



L'équipe projet (personnels de la politique alimentaire de la Ville, enseignante mise à disposition par l'Education Nationale et fabricant) autour du prototype de malle de cuisine (2026).

Sur le plan organisationnel, la malle est livrée par le service logistique de la cuisine centrale ; chaque livraison mobilisant deux agents. Un inventaire du matériel et une vérification des conditions d'hygiène sont réalisés à l'entrée et à la sortie de l'école. Le nettoyage systématique initialement prévu a été abandonné : la vérification de sortie permet désormais d'identifier le matériel manquant, endommagé, à remplacer, réparer ou nettoyer avant la livraison suivante.

Côté budget, la seconde version coûte 4822 € (matériel et habillage inclus) pour sept exemplaires, avec des économies d'échelle possibles au déploiement. S'ajoutent environ 10000 € par an de maintenance pour l'ensemble des malles. La coordination mobilise a minima 0,3 ETP, ainsi que l'équipe projet, avec un renfort à temps plein prévu en septembre.

Une tension entre enthousiasme pédagogique et complexité organisationnelle

Un support pédagogique transversal

La phase de test s'appuie sur l'analyse qualitative de questionnaires, entretiens et observations menés sur les temps scolaire et périscolaire. Elle met en évidence une réception globalement très positive du dispositif de cuisine mobile, tant dans les usages pédagogiques que dans les conditions concrètes d'organisation des ateliers. Elle fait apparaître plusieurs dimensions majeures : la cuisine comme support pédagogique transversal, comme outil d'inclusion sociale et culturelle, mais aussi comme révélateur des contraintes structurelles du milieu scolaire.

[1] Mallet-Constantin, M. (2025). Éducation des enfants à l'alimentation : co-construire une médiation sensible selon les enjeux pluriels de santé globale et de développement durable. Thèse de doctorat, Université de Montpellier Paul-Valéry. theses.fr.



Atelier dans le groupe scolaire Morisot-Mozart pour confectionner un turinois aux chataignes (2026). ©M-C. Foussat.

Les enseignant·e·s et animateur·ice·s décrivent la malle comme un outil « clé en main », ergonomique et bien pensé, qui rassure les équipes et facilite l'organisation des ateliers, en classe comme sur les temps périscolaires. Elle joue aussi un rôle de déclencheur pédagogique, donnant envie de construire des activités culinaires, voire des projets interdisciplinaires. Les observations montrent que la malle se fond dans l'espace scolaire, sans toujours être remarquée comme un objet singulier — ce qui invite à retravailler son habillage visuel pour marquer davantage les esprits, éventuellement en associant les enfants à son design.

Les ateliers cuisine apparaissent comme de véritables supports transversaux d'apprentissage : lecture de recettes, langage oral, production d'écrits, lexique, mathématiques, mesures et proportions. La cuisine permet aussi de développer des compétences sociales et psychosociales — coopération, autonomie, entraide, écoute, organisation collective — ainsi que la motricité, par exemple lors du découpage d'un fruit ou d'un légume. Dans certains ateliers, quelques recommandations d'hygiène sont également diffusées, tout comme des apprentissages liés à l'alimentation, à l'origine des produits et à la manière de les aborder.

La cuisine mobile constitue aussi un espace d'inclusion sociale, culturelle et de santé globale. Certains projets intègrent les familles : les cultures d'origine et les traditions culinaires transformant les ateliers en espaces de valorisation des parcours familiaux et culturels. La cuisine favorise les échanges entre l'école et les familles et permet de créer des formes de reconnaissance symbolique des savoirs domestiques. Les recettes peuvent ainsi devenir des supports de médiation interculturelle, notamment lorsque les échanges se font dans différentes langues. Ces situations montrent aussi l'intérêt de former ou d'accompagner les parents afin qu'ils apprennent à déléguer certaines tâches culinaires aux enfants. Les ateliers peuvent enfin révéler des situations familiales complexes (faim, surpoids par exemple) et ouvrir une réflexion plus large sur la lutte contre les inégalités sociales d'accès à l'alimentation.

Des limites matérielles, techniques et organisationnelles

Cette phase de test a aussi mis en évidence des limites matérielles, techniques et organisationnelles. Les recommandations d'hygiène sont globalement connues mais elles restent parfois difficiles à appliquer dans un contexte scolaire ou périscolaire. Les moyens humains apparaissent comme un enjeu central et la question revient de manière récurrente.

Les enseignant·e·s évoquent des difficultés liées à la gestion des groupes, à la sécurité, à l'hygiène et à l'organisation logistique. Le manque d'accompagnement apparaît comme le principal frein au développement des ateliers de cuisine à l'école. Les activités culinaires nécessitent en effet une présence adulte importante et une coordination renforcée. Dans cette perspective, des partenariats avec des associations de pédagogie alimentaire, des écoles de cuisine ou des formations de cuisine, sont une piste intéressante pour accompagner les équipes éducatives.

Les ateliers révèlent également les contraintes spatiales des établissements scolaires : manque d'espace, absence d'évier, difficultés de rangement ou de circulation. Les établissements scolaires ne sont généralement pas conçus pour accueillir des pratiques culinaires. Le déplacement de la malle dans l'école constitue un point d'attention important, d'autant que toutes les écoles ne disposent pas d'un ascenseur.

Cette première analyse révèle donc une tension à mesurer. D'un côté, les enseignant·e·s expriment un réel enthousiasme pédagogique ; de l'autre, ils et elles soulignent la charge de travail et la complexité organisationnelle que représentent les ateliers cuisine. Le dispositif apparaît innovant mais il se confronte à des contraintes institutionnelles : manque de personnel, espaces inadaptés, temps limité, exigences d'hygiène et de sécurité. À ces contraintes, s'ajoute également la question de l'encadrement par des parents accompagnateurs, notamment lorsque les ateliers cherchent à associer les familles, cultures d'origine et savoirs domestiques. Cette ouverture vers les parents constitue un levier important d'inclusion et de médiation interculturelle, mais elle suppose aussi de clarifier le cadre d'intervention des adultes dans l'espace scolaire. Cette tension invite donc à penser plus précisément les conditions d'accueil, de participation et de formation des parents, afin que leur implication puisse soutenir les ateliers sans fragiliser le cadre institutionnel.

Demeure aussi la question du financement des ateliers, notamment pour l'achat des ingrédients et des consommables. En effet, les enseignant·e·s ne disposent pas toujours de fonds dédiés pour cuisiner à l'école. La qualité des produits achetés est alors la pre-

mière variable d'ajustement. La mise à disposition auprès de l'école d'un budget spécifique pour l'achat de denrées de qualité apparaît ainsi comme une condition importante pour garantir la continuité et l'équité du dispositif entre les établissements.

L'enjeu central pour la suite du projet réside donc moins dans l'amélioration du matériel lui-même que dans la construction d'un véritable écosystème d'accompagnement des ateliers cuisine.

Perspectives

Tout d'abord, le processus d'usage des malles reste à consolider avant leur déploiement. Une seconde phase d'expérimentation (2026-2027) permettra de penser et tester l'organisation pédagogique associée aux malles, avec sept nouveaux prototypes dans 19 écoles volontaires et centres de loisirs. Il s'agit de stabiliser et optimiser les conditions d'usage des malles :

- d'un point de vue logistique avec la cuisine centrale et la direction de l'éducation : calendrier de réservation, modalités de transport, rôle des référent·e·s des malles dans les écoles, protocole de nettoyage, liste de matériel définitive, recommandations d'hygiène, etc ;
- d'un point de vue pédagogique : rôle des équipes périscolaires, extrascolaires et des enseignant·e·s pour une continuité pédagogique dans les écoles et centres de loisirs, renforcement du partenariat avec l'Education nationale, tests d'animation avec des associations et professionnel·le·s de la restauration, lien avec les parents, etc ;
- d'un point de vue financier et de moyens humains : une réorganisation interne et un recrutement sont en cours pour accompagner ce déploiement. Un partenariat va être testé avec un collectif d'associations dans le cadre du PNNS. La nécessité d'une dotation aux écoles pour l'achat de denrées de qualité pour les ateliers cuisine sera étudiée.

Dans le cadre de l'offre pédagogique globale de la Cité de l'Alimentation, un véhicule-cuisine pédagogique devrait voir le jour. Il permettra d'organiser des évènements dans les cours d'écoles, en complémentarité des malles de cuisine mobiles.

Des ponts restent à construire avec les Maisons de l'alimentation solidaire (MAS) à proximité des écoles : approvisionnement en denrées de qualité par les MAS pour les ateliers, projets pédagogiques concertés, formation des équipes des MAS sur les outils pédagogiques existants, lien renforcé avec les parents etc. Ce sujet sera abordé courant 2027 au sein du réseau inter-MAS.

La deuxième perspective concerne la formation. Pour que les usager·e·s s'approprient pleinement les malles comme un outil facilitateur, ils et elles doivent être accompagnés. Cela suppose des fiches simples, des scénarios modulables, des recettes adaptées aux âges, des propositions de prolongements en classe et des repères rassurants sur l'hygiène, la sécurité et la gestion du groupe.

L'enjeu central pour la suite du projet réside dans la construction d'un véritable écosystème d'accompagnement des ateliers cuisine.

En matière d'évaluation, les premières observations gagneront à être poursuivies par un protocole régulier permettant de suivre les usages, les freins, les adaptations locales, les effets sur les enfants, les liens avec les familles et les conditions de transférabilité. Cette évaluation pourrait croiser observations, retours d'enseignant·e·s et d'animateur·rices, paroles d'enfants et indicateurs organisationnels.

Enfin, une dernière perspective a trait à l'essaimage. Les malles de cuisine mobile peuvent devenir un modèle transférable, à condition de capitaliser sur l'outil, son financement, le portage politique et les adaptations locales. La perspective de la Cité de l'Alimentation ouvre un horizon structurant. Les malles sont pensées comme le prolongement mobile de la Cité : elles préparent ou prolongent les visites ; elles permettent d'aller vers les écoles et inscrivent la Cité dans le quotidien des enfants. À terme, la complémentarité entre kits pédagogiques, malles de cuisine, véhicule-cuisine, circuits pédagogiques et supports numériques pourrait constituer une véritable collection pédagogique territoriale d'éducation à l'alimentation.

TerrAsol (Territoire Agricole et Alimentaire Solidaire) vise à faire la preuve de l'intérêt d'une nouvelle approche et d'une nouvelle gouvernance des transitions alimentaires, basées sur les concepts de solidarités et de démocratie alimentaire sur le territoire de Montpellier.

Le projet est porté par la Fédération Régionale des CIVAM d'Occitanie et coordonné par celle-ci et la Chaire Unesco Alimentations du Monde. Il réunit 17 partenaires : 9 associations (Abattage à la ferme Hérault, CIVAM Bio 34, FR CIVAM Occitanie, Esperluette, Laboratoire des communs de l'alimentation, Hauts Val & Co, Regroupement Circuit court volailles 34, Caisse alimentaire commune, Vrac & Cocinas), 2 collectivités (Ville et Métropole de Montpellier), 6 instituts de recherche (Chaire Unesco Alimentations du Monde, CIRAD, CNRS, INRAE, L'Institut Agro Montpellier, MSH Sud), 2 acteurs économiques (Sominom, Terracoopa).

Ce projet est lauréat de l'Appel à Manifestation d'Intérêt « Démonstrateurs territoriaux agricoles et alimentaires » opéré par la Banque des territoires dans le cadre du programme France 2030.