

# #FOODACTEUR

Programme de sensibilisation auprès des 5èmes  
des collèges publics du Finistère



## OBJECTIF GÉNÉRAL

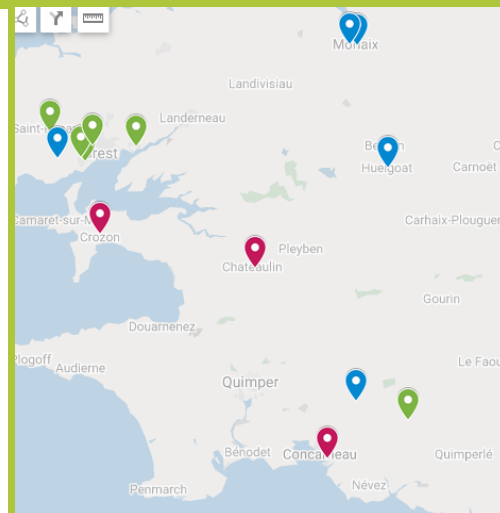
Renforcer les connaissances et les aptitudes des collégiens  
afin d'être acteur dans leurs choix alimentaires

## ORGANISATION

4 séances de 1h/classe sur tout le niveau 5ème  
+ 1 séance de 1h30 par collège pour la classe ambassadrice



## NOMBRE DE COLLÈGES INSCRITS



- 14 = nombre de collèges ayant débuté l'action
- 11 = nombre de collèges ayant eu les 4 séances
- 6 = nombre de collèges où l'action est terminée

## NOMBRE DE COLLÉGIENS AYANT ASSISTÉ AUX 4 SÉANCES



## NOMBRE DE SÉANCES EFFECTUÉES

## RETOURS DES COLLÉGIENS



### SÉANCES 2, À LA QUESTION QU'EST-CE QU'UN PRODUIT DE QUALITÉ?

AVANT

LABELLISÉ - SANS PESTICIDE - BIOLOGIQUE - NATUREL - DE SAISON - CIRCUIT COURT - ORIGINE - ARTISANAL - MÉTHODE DE FABRICATION - FAIT-MAISON - SANS MALTRAITANCE ANIMALE - NUTRISCORE A/B - SANS HUILE DE PALME - PEU GRAS, SUCRE ET SALÉ - RASSASANT - LISTE INGRÉDIENT - SANS COLORANT/ADDITIF - GOÛT/ODEUR/TEXTURE - ASPECT DU PRODUIT - PACKAGING - FRAIS - DLC - NON POURRI - MARQUE - RÉPUTATION - PRIX - VALIDÉ PAR YUKA...

### SÉANCES 4, RETOURS SUR LES ECHANGES DU REPAS

SENSIBLES À L'ASPECT SENSORIEL

PRÉFÈRENT FAIRE EUX MÊME LEUR MÉLANGE AVEC LA SAUCE OU DANS LES SALADES BAR

ÉVITENT LES MÉLANGES CAR ALIMENTS NON IDENTIFIABLES

ÉVITENT LES INCONNUS

### QUESTIONNAIRE SATISFACTION

APRÈS

42% D'ÉLÈVES SATISFAITS

32% D'ÉLÈVES INTÉRESSÉS

6% D'ÉLÈVES RASSURÉS

### RECETTES PRÉFÉRÉES

SOUPE DE LÉGUMES

GRATIN DE CHOU FLEUR

FONDUES DE POIREAUX

TARTES DE POIREAUX



## RETOURS DES ENCADRANTS

5 COLLÈGES

très satisfait    satisfait    peu satisfait    insatisfait