

JUIN 2020



GUIDE de
CONSEILS PRATIQUES
pour l'organisation d'une
action de sensibilisation
au petit-déjeuner



**COLLECTIF
DU PETIT-DÉJEUNER**
à la Française



Préambule

Vous souhaitez lancer, dans votre établissement scolaire, un projet d'éducation à l'alimentation et de sensibilisation au petit-déjeuner ?

Réalisé par le Collectif du petit-déjeuner, à partir de plusieurs retours d'expériences et d'entretiens avec des professionnels, **ce guide vous propose des conseils pratiques pour vous accompagner dans toutes les étapes de votre projet**, du diagnostic au bilan, en passant par le financement et l'organisation.

Les actions proposées peuvent accompagner un programme de mise à disposition de petits déjeuners dans les établissements. Elles peuvent aussi être menées indépendamment, dans le cadre des programmes scolaires ou d'actions spécifiques d'éducation à l'alimentation et à la santé.

A qui s'adresse ce guide ?

- à tous les porteurs de projets : infirmiers et médecins scolaires, directeurs d'établissements, enseignants, intendants, professionnels de la restauration scolaire, parents d'élèves, acteurs associatifs, diététiciens ou nutritionnistes...
- aux collègues, principalement : les conseils et recommandations formulées dans ce guide sont pour la plupart tirées de projets menés dans des collèges, mais beaucoup sont applicables à tous les niveaux, du primaire au lycée.

Ce guide a vocation à être enrichi et complété régulièrement : n'hésitez pas à nous faire part de vos retours et questions, ou tout simplement à nous présenter votre opération (contact@collectifpetitdej.fr) !

Sommaire

Pourquoi sensibiliser les élèves au petit-déjeuner ?	3
De quelle manière sensibiliser les élèves au petit-déjeuner ?.....	5
Qui mobiliser autour du projet ?.....	6
Quand organiser son action ?	8
Quels aliments proposer pour le petit-déjeuner ?	9
Comment financer son action ?	10
Comment évaluer le projet ?	11
Retours d'expériences	12
Qui sommes-nous ?	13

POURQUOI SENSIBILISER LES ELEVES AU PETIT-DEJEUNER ?

Le code de l'éducation (article L. 312-17-3) prévoit qu'une information et **une éducation à l'alimentation et au gaspillage alimentaire soient dispensées en milieu scolaire.**

L'École est en effet un lieu privilégié pour permettre aux élèves d'aborder la totalité du fait alimentaire c'est-à-dire dans l'ensemble de ses dimensions (nutritionnelle, sensorielle, environnementale et écologique, culturelle et patrimoniale).

Le petit-déjeuner, premier repas de la journée et partie intégrante d'une alimentation équilibrée, peut faire l'objet d'une sensibilisation particulière. Il constitue également une entrée particulièrement adaptée pour aborder l'alimentation sous tous ses angles.

Vous êtes confronté à des élèves qui ne prennent pas (ou peu) leur petit-déjeuner ?

Comme vos collègues, vous constatez peut-être un **déclin de l'attention de vos élèves en milieu de matinée** et êtes parfois confrontés à des élèves se plaignant de douleurs à l'estomac ou se sentant faibles.

- Une sensation de faim et une baisse de glycémie en est souvent à l'origine : **3 Français sur 4 ressentent une sensation de faim en milieu de matinée**, en général due à la prise d'un petit-déjeuner trop léger¹ (en particulier les moins de 35 ans).
- Il est aussi possible que des élèves n'aient pas petit-déjeuné du tout : **1 enfant sur 5 et 2 adolescents sur 5 sautent le petit-déjeuner au moins une fois par semaine**².

Sauter le petit-déjeuner peut avoir des conséquences sur le rythme alimentaire de toute la journée : « la fringale du matin est souvent propice au grignotage » (MangerBouger.fr). **Le grignotage en milieu de matinée entraîne un manque d'appétit le midi, puis un goûter trop conséquent, qui éloigne lui aussi du dîner, et ainsi de suite...** C'est tout l'équilibre alimentaire et nutritionnel qui s'en trouve bousculé !

On estime que le petit-déjeuner contribue à hauteur de 20% à l'apport énergétique total quotidien des enfants et adolescents³. **Il favorise ainsi la concentration, l'attention et la bonne humeur, facteurs de réussite scolaire.**

Il est aussi un moment aussi de **socialisation**, puisque les trois repas quotidiens sont en France des instants essentiels de partage et de convivialité.

¹ Sondage IFOP-ANPP - mars 2011

² CREDOC, CCAF 2016 / ANSES, INCA 3

³ INCA 3

Pourquoi mettre en place un programme de sensibilisation au petit-déjeuner dans votre établissement ?

Une action d'éducation à l'alimentation et de sensibilisation au petit-déjeuner peut poursuivre plusieurs objectifs :

- **Promouvoir les comportements favorables à la santé** comme une alimentation saine et équilibrée et une prise régulière de petit-déjeuner
- **Prévenir plutôt que guérir** : éviter que les enfants et les ados, en grandissant et en devenant autonomes, accordent de moins en moins de temps à leur petit-déjeuner.
- **Informers les élèves sur l'équilibre nutritionnel, les catégories d'aliments, les différents types de produits** qu'ils peuvent rencontrer chez eux ou ailleurs, car même si les enfants ont l'habitude de prendre un petit-déjeuner, le contenu n'est pas toujours idéal pour leur santé.
- **Faire découvrir de nouveaux goûts, d'autres cultures alimentaires** aux élèves, leur faire rencontrer des producteurs locaux... dans une démarche d'éducation à l'alimentation.
- **Partager un moment de convivialité et de partage en début de journée**, avant le début des cours, entre les élèves et les encadrants.

Comment évaluer la situation dans votre collège avant de vous lancer ?

Vous pouvez commencer à appréhender le rapport des élèves avec le petit-déjeuner de plusieurs façons :

- **Les visites quotidiennes auprès de l'infirmière scolaire** : les infirmières scolaires sont souvent à l'origine de la mise en place d'un programme « petit-déjeuner », car elles sont régulièrement au contact d'enfants qui se plaignent de fatigue, de douleurs abdominales, voire qui peuvent être en hypoglycémie. Souvent, ces enfants n'ont pas ou très peu petit-déjeuné.
- **Le bilan individuel avec l'infirmière scolaire en classe de 6^e** : tout au long de l'année, l'infirmière scolaire rencontre individuellement chaque élève de 6^e afin de faire un bilan complet de leur santé, de leur activité, et notamment de leurs habitudes alimentaires. Ce moment privilégié avec chaque enfant est l'occasion de faire un bilan de leur rapport au petit-déjeuner – d'autant plus à un moment charnière de leur parcours scolaire et personnel, puisque l'entrée au collège marque un changement de rythme et le début de l'autonomie.
- **Les entretiens avec les parents d'élèves** : ils peuvent vous informer des difficultés qu'ils pourraient rencontrer avec leurs enfants (« il n'a jamais faim le matin », « je dois partir trop tôt » ...). En parler avec eux vous aidera à imaginer un programme de sensibilisation adapté aux situations que rencontrent les élèves de votre établissement.
- **La diffusion d'un sondage auprès des élèves** :
 - *Prends-tu un petit-déjeuner tous les matins ?*
 - *Combien de temps consacres-tu à ton petit-déjeuner ?*
 - *Petit-déjeunes-tu chez toi ou dans les transports ?*
 - *Prends-tu ton petit-déjeuner avec ta famille ?*
 - *Coche les aliments que tu consommes au petit-déjeuner (thé, café, jus de fruits, lait, tartine de beurre et de confiture, produits laitiers, viennoiseries...)*
 - *As-tu très faim en milieu de matinée ?*
 - *Manges-tu le midi à la cantine ?*

DE QUELLE MANIÈRE SENSIBILISER LES ÉLÈVES AU PETIT-DÉJEUNER ?

Plusieurs possibilités s'offrent à vous pour organiser une action pédagogique autour de l'alimentation et du petit-déjeuner. Parmi les animations les plus courantes :

➤ **Intégration dans les programmes scolaires :**

Evoquer le petit-déjeuner dans les cours de SVT (besoins du corps humain, différentes catégories d'aliments et leurs apports respectifs...), d'EPS (lien entre alimentation et énergie physique et mentale), de langues (initiation aux cultures alimentaires du monde), d'Histoire (histoire culturelle du modèle alimentaire français), etc.

➤ **Organisation d'ateliers dédiés à l'alimentation :**

Mettre en place ces activités sur créneaux banalisés, en présence ou non des enseignants, infirmières, diététiciens... pour dialoguer avec les enfants sur leurs habitudes alimentaires, leur apprendre à lire des étiquettes, différencier les produits disponibles en supermarchés, déguster des produits, cuisiner...

➤ **Création de jeux :**

Inventer des jeux de rôle, des enquêtes, des évaluations sous forme de devinettes, de rébus

➤ **Réalisation de supports éducatifs :**

Elaborer des panneaux, affiches, qui resteront à la cantine, des sets de table plastifiés...

➤ **Intervention d'un personnel de santé extérieur :**

Mobiliser un diététicien-nutritionniste, un médecin nutritionniste pour intervenir devant les enfants, pour engager un dialogue avec eux et leur apporter des connaissances sur l'alimentation.

➤ **Intervention d'autres acteurs extérieurs :**

Faire appel à des cuisiniers pour animer des ateliers cuisine, à des professionnels de l'éducation au goût, des producteurs locaux pour présenter leurs produits, des personnes travaillant dans l'agroalimentaire pour expliquer leur métier...

Toutes ces actions peuvent démarrer ou se conclure par le partage d'un petit-déjeuner collectif.

N'hésitez pas à vous inspirer d'initiatives existantes !

Voici quelques sources pour découvrir des projets menés dans d'autres établissements :

- [La plateforme Objectif-petit-dejeuner](#) recense les projets éducatifs autour du petit déjeuner ;
- L'Éducation nationale fournit des recommandations et des exemples de projets [sur Eduscol](#) ;
- [La Mission Sauver le petit-déjeuner](#) propose une animation pédagogique clé en main pour les collègues

QUI MOBILISER AUTOUR DU PROJET ?

Qui mobiliser en interne autour de votre projet ?

Le petit-déjeuner est un sujet qui permet de fédérer tous les acteurs de l'établissement :

- **Le Principal et le conseil d'administration**, comme pour tout projet éducatif.
- **L'infirmière scolaire** : c'est l'interlocuteur privilégié des élèves pour les questions de santé et notamment d'alimentation. Elle participe plus largement à la politique du pays en matière de prévention et d'éducation à la santé. De la même manière, le médecin scolaire peut être impliqué.
- **Le Comité d'éducation à la santé et à la citoyenneté (CESC)**, chargé de concevoir, mettre en œuvre et évaluer le projet éducatif de votre établissement en matière de prévention, d'éducation à la citoyenneté et à la santé
- **La vie scolaire**, qui sera chargée d'aménager l'emploi du temps si besoin et de faire le lien avec les parents
- **Le chef du restaurant scolaire**, qui sera chargé de confectionner le petit-déjeuner : vous pourrez élaborer avec lui le contenu (pain, jus, lait...). Il faudra également réfléchir à la disponibilité du personnel pour servir un repas plus tôt que d'habitude au restaurant scolaire.
- **Le gestionnaire**, qui sera associé aux deux points précédents, puisqu'il gèrera le budget de l'action et passera les commandes de produits si besoin
- **L'équipe des enseignants**, qui pourront faire grandir le projet en y ajoutant des éléments de leur matière (*fonctionnement du corps, besoins nutritionnels avant le sport, petits déjeuners étrangers, histoire de l'alimentation, lectures de textes sur l'alimentation...*) et de prolonger cette action durant leurs cours (*réalisation de panneaux, questionnaires...*)
- **Les élèves eux-mêmes**, car leur implication directe en tant qu'acteurs, et pas seulement destinataires, est essentielle pour que la sensibilisation ait une réelle portée sur le long terme. Il est possible de les impliquer en cours, via le CVC (*Conseil de la vie collégienne*), ou encore en créant un « club santé » qui travaillera un midi par semaine sur le petit-déjeuner et l'alimentation en général ...
- **Les parents d'élèves** : le petit-déjeuner relève avant tout de la responsabilité des familles. Si l'École peut jouer un rôle de sensibilisation, les parents restent les premiers prescripteurs du petit-déjeuner de leurs enfants. Il est donc essentiel a minima de les tenir au courant du projet de sensibilisation au petit-déjeuner, en leur adressant une information spécifique sur les raisons, objectifs et moyens. L'idéal est même de réfléchir à une façon de les impliquer directement. En les invitant à participer au petit-déjeuner collectif par exemple.

Quels intervenants extérieurs solliciter ?

➤ Un médecin nutritionniste ou un diététicien nutritionniste :

Ils peuvent venir pour échanger avec les élèves sur les habitudes alimentaires et réaliser une intervention pédagogique sur les aliments et leurs apports nutritionnels.

Certaines collectivités (conseils départementaux notamment) et sociétés de restauration scolaire proposent parfois ce type d'intervention.

Il est également possible de solliciter un professionnel de votre région.

➤ Des associations spécialisées dans l'éducation à l'alimentation, au goût ou à la santé

Certaines associations œuvrent au niveau local et national avec des programmes de sensibilisation.

C'est par exemple le cas de l'[Association nationale pour l'éducation au goût des jeunes](#) (ANEGJ) et de ses membres.

➤ Des producteurs

Agriculteur, artisan, restaurateur, professionnel de l'agroalimentaire... il est possible de faire intervenir ces professionnels pour qu'ils présentent leur métier aux élèves. Certains seront même sûrement prêts à leur faire visiter leur ferme, leur boulangerie, leur entreprise.

Quelques exemples :

- [Les fermes pédagogiques du réseau « Bienvenue à la ferme »](#) ;
- [La chambre d'agriculture de votre région](#) peut vous mettre en relation avec des agriculteurs locaux ;
- Vous pouvez également passer par les syndicats et fédérations professionnelles, qui se feront un plaisir de vous mettre en contact avec un producteur de votre région.
 - ⇒ Le Collectif du petit-déjeuner (contact@collectifpetitdej.fr) peut vous mettre en relation avec certaines fédérations.

Rappel : toute intervention d'une personne extérieure doit se faire dans le respect des règles fixées par l'Education nationale. [Plus d'informations](#)

Quel rôle des collectivités locales ?

> La **Municipalité et/ou l'Intercommunalité** mène peut-être déjà des actions de sensibilisation au petit-déjeuner dans les écoles primaires, puisqu'elle organise la restauration scolaire. Elle peut vous apporter soutien et conseils. Elle sera de toute façon impliquée via le Comité d'éducation à la santé et à la citoyenneté (CESC).

> Le **Conseil départemental** peut attribuer des subventions pour financer le petit-déjeuner collectif. Vous pouvez mobiliser le CESC pour passer des appels à projets et **obtenir des subventions, après avoir obtenu l'aval de l'Inspection académique** sur votre projet. Certains conseils départementaux peuvent également proposer de faire intervenir un diététicien ou un nutritionniste pour vous accompagner dans votre projet.

> Le **Conseil régional** peut aussi être impliqué. De nombreuses régions ont en effet déjà mis en place des programmes dédiés à la promotion des productions locales et à l'éducation à l'alimentation.

Si vous souhaitez créer un projet plus large d'éducation à l'alimentation, vous pouvez vous rapprocher des collectivités locales et de la DRAAF pour créer un **Projet alimentaire territorial (PAT)** et participer si vous le souhaitez aux appels à projet du **Programme national pour l'alimentation (PNA)**.

⇒ Pour voir les lauréats de l'appel à projet 2019 du PNA : [ici](#)

⇒ Pour construire votre PAT, voir le site du Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation : [ici](#)

QUAND ORGANISER SON ACTION ?

Quelle période de l'année est idéale pour un petit-déjeuner collectif ?

Tout dépend du type d'action que vous souhaitez organiser.

- ⇒ **Dès la rentrée** (septembre/octobre) : cela permet de marquer le coup dès le début de l'année et de capitaliser sur le petit-déjeuner collectif en en reparlant tout au long de l'année en cours, par une intervention de l'infirmière scolaire...
- ⇒ **Plus tard dans l'année** : cela vous laisse du temps pour préparer des documents pédagogiques avec vos élèves (panneaux, sets de table, jeux, livrets pédagogiques ...)

Il n'y a pas vraiment de période idéale !

Quelle plage horaire est nécessaire ?

Il est nécessaire de **prévoir au moins 1h30 à 2h** pour un petit-déjeuner collectif afin de ne pas presser les enfants dès le matin, mais aussi et surtout pour avoir le temps d'apporter des informations et d'échanger avec les élèves.

La **problématique du transport scolaire** est déterminante pour définir l'heure de début du petit-déjeuner.

- ⇒ *Dans les zones rurales ou périurbaines*, où une majorité d'élèves utilise le ramassage scolaire, il sera difficile de pouvoir commencer le petit-déjeuner plus tôt qu'à l'heure à laquelle les élèves arrivent d'habitude au sein de l'établissement. Il faudra peut-être reporter au moins les deux premiers cours de la matinée.
- ⇒ *Dans les zones urbaines*, où les enfants viennent plutôt à pied, il peut être possible de prévoir le petit-déjeuner un peu plus tôt que le début habituel des cours, en accord avec les parents d'élèves, pour ne décaler éventuellement que le premier cours.

Ces questions sont à examiner en fonction de la situation spécifique de votre établissement, ainsi que de la teneur de votre projet et de vos objectifs.

QUEL CONTENU DE PETIT-DEJEUNER ?

Le contenu du petit-déjeuner

La nutrition est un des déterminants majeurs de la santé : une alimentation équilibrée et variée participe à la prévention de certaines pathologies (diabète, obésité, maladies cardiovasculaires...). Comme pour le déjeuner et le dîner, le contenu du petit-déjeuner doit permettre d'allier plaisir et équilibre nutritionnel.

L'idéal est de proposer au minimum un produit de chaque famille, en suivant les recommandations sur Programme national nutrition santé (PNNS) et de l'Education nationale ([ici](#)) :

- **Un produit céréalier** pour les glucides
Des tartines (en proposant aussi du pain complet et du pain bis) ou éventuellement des céréales peu sucrées (en limitant les formes très sucrées et les formes grasses et sucrées à une consommation occasionnelle).
Avec le pain : une fine couche de beurre, de confiture ou de miel, ou encore, une pâte à tartiner chocolatée, à réserver en fine couche sur les tartines.
- **Un produit laitier** pour le calcium, les protéines et les vitamines (A et D)
Du lait (chaud ou froid, nature ou aromatisé avec de la poudre de cacao), ou un yaourt, ou du fromage blanc, ou du fromage.
- **Un fruit**, pour les vitamines et les fibres
Un fruit cru, pressé ou un demi-verre de jus de fruit sans sucre ajouté.
- **De l'eau** pour l'hydratation en fonction de la soif de l'élève.

Certains établissements font le choix de **faire découvrir d'autres cultures du petit-déjeuner** en proposant également des produits salés par exemple. Cela peut être l'occasion de faire intervenir des élèves issus de cultures étrangères, dans une approche valorisante de l'alimentation.

L'approvisionnement

Vous avez la possibilité de passer par les **circuits habituels de restauration scolaire** de votre établissement. Vous pouvez aussi envisager de :

- ⇒ Profiter de l'occasion pour faire découvrir aux enfants des **produits locaux** (fruits et légumes, gâteaux...) ; à noter que certains départements et régions développent des programmes en ce sens et pourront vous aider si vous les contactez.
- ⇒ Solliciter **les parents d'élèves** : des parents d'élèves boulangers par exemple pourront vous fournir en pain, en valorisant les artisans locaux, et même intervenir devant les enfants pour présenter leur métier.
- ⇒ Proposer un partenariat à des **distributeurs alimentaires** pour bénéficier de dons de produits.

COMMENT FINANCER SON ACTION ?

Le petit-déjeuner offre l'avantage d'être **un repas relativement peu cher** : le coût par élève oscille généralement **entre 0,7€ et 1,50€** pour un petit-déjeuner « classique ».

Ce coût représente le budget nécessaire à l'achat des aliments permettant de proposer un petit-déjeuner collectif.

Il ne tient pas compte de la masse salariale qui peut être mobilisée pour cette action.

Il peut aussi croître en fonction du programme que vous aurez prévu (par exemple la sollicitation d'intervenants extérieurs).

⇒ *Exemples : pour un collège qui a accueilli 170 élèves de 6^e, le coût total avoisinait les 300€*

⇒ *Un lycée qui a réuni 480 élèves pour un petit-déjeuner a budgété 390 euros pour son action*

Ces petits-déjeuners de sensibilisation peuvent être **gratuits** pour permettre à chaque enfant d'en profiter.

Pour financer cette action, votre collège pourra mobiliser différents fonds, par exemple :

- Les crédits du restaurant scolaire
- Les crédits pédagogiques (par exemple de SVT)
- Les crédits du CESC

A ces fonds peuvent s'ajouter les **subventions** obtenues auprès d'une collectivité locale, et notamment du Département.

ÉVALUER LE PROJET

Auprès des enfants

La méthode la plus simple reste bien sûr l'échange oral informel avec les enfants, lors des cours ou des visites auprès de l'infirmière scolaire notamment. Cependant, il est possible d'élargir le dispositif d'évaluation :

- **Grâce à un questionnaire** (évaluation des connaissances acquises par les enfants sur l'alimentation et l'équilibre nutritionnel + ressenti personnel quant à la modification de leur comportement alimentaire), en version papier ou numérique (par exemple via Pronote)
- **Grâce à des jeux de rôle** (par exemple les enfants peuvent jouer le rôle de diététiciens accueillant des patients)

Pour que l'action ait un réel impact dans le temps sur les enfants, il est essentiel **d'en reparler régulièrement** pour qu'ils n'oublient pas ce qu'ils ont appris.

Auprès des parents d'élèves

Il est important d'impliquer les parents d'élèves, premiers prescripteurs alimentaires auprès de leurs enfants, et de recueillir leur point de vue sur de possibles évolutions de la prise du petit-déjeuner par leurs enfants – là aussi grâce à un échange informel, un questionnaire ...

Bilan

Ces retours d'expériences vous permettront de dresser le bilan de l'action et éventuellement ce qui pourra être amélioré l'année suivante :

- *L'impact sur les enfants*
- *La gestion du budget, des quantités*
- *L'implication de tous les acteurs concernés (équipe pédagogique, équipe du restaurant scolaire, parents d'élèves ...) et la répartition des rôles*
- *La gestion du temps...*

RETOURS D'EXPERIENCES

Découvrez ici quelques-uns des projets inspirants recensés par le Collectif du petit-déjeuner.

- **« L'atelier petit-déjeuner local et équilibré » du Collège Jean Sarrailh (Monein, 64)**

Une action pédagogique autour du petit-déj pour pousser les enfants à s'exprimer sur ce qu'ils ressentent lors qu'ils mangent, à mobiliser leurs 5 sens, à enrichir leur vocabulaire du goût afin de se responsabiliser dans leur alimentation.

[Découvrir le projet](#)

- **« Le petit-déjeuner quotidien » au Collège Jean Zay (Montluçon, 03)**

Sur une proposition des élèves eux-mêmes, le collège propose tous les jours de la semaine un petit-déjeuner équilibré au réfectoire. Entre 30 et 40 collégiens y participent quotidiennement, dans une ambiance conviviale et apaisée.

[En savoir plus](#)

- **« Une journée pédagogique et pluridisciplinaire autour du petit-déj » à l'Ecole du Socle (Le Grand-Pressigny, 37)**

L'équipe pédagogique propose aux élèves, sur une journée entière, une série d'ateliers ludiques et pluridisciplinaires (langues vivantes, SVT, cuisine, arts plastiques...) consacrés au premier repas de la journée. Les élèves du collège voisin sont également invités à participer et délivrent aux plus jeunes des conseils nutritionnels sur le petit-déjeuner, à travers des poèmes, des chansons des spectacles de marionnettes

[Découvrir le projet](#)

- **« Le petit-déjeuner du Club santé » au Collège Maurice Barrès (Charmes, 88)**

Chaque année, les élèves du « Club santé, bien vivre au collège » (5e – 4e – 3e) organisent un buffet petit-déjeuner pour les élèves de 6e et interviennent en amont devant ces derniers pour les sensibiliser au petit-déjeuner et à l'équilibre nutritionnel. Ce sont ainsi les aînés qui sont responsabilisés pour transmettre leurs connaissances aux plus jeunes ! Mis en place depuis plus de 7 ans, ce projet a encore de beaux jours devant lui.

[En savoir plus](#)

- **« Les ateliers petit-déjeuner » au Collège Jean Moulin (Chaville, 92)**

Tout au long de l'année, des ateliers de sensibilisation au petit-déjeuner, avec un travail sur les différentes catégories de produits les goûts, la lecture d'étiquettes... L'année se clôt par un buffet « petits déjeuners du monde » préparé par les élèves d'un établissement d'accueil/hôtellerie/restauration et un atelier cuisine en présence des parents d'élèves.

[Découvrir le projet](#)



Pour découvrir d'autres actions de sensibilisation au petit-déjeuner et pour partager votre projet, rendez-vous sur www.objectif-petit-dejeuner.fr

QUI SOMMES-NOUS ?



Le Collectif du Petit-déjeuner à la française réunit des professionnels du petit-déjeuner qui mènent ensemble des actions pour participer à revaloriser le premier repas de la journée : les filières du pain artisanal, des produits laitiers et des jus de fruits. Le Collectif alerte depuis 2014 les pouvoirs publics sur le déclin du petit-déjeuner.



UNIJUS, l'Union Nationale Interprofessionnelle des Jus de Fruits, est l'organisme fédérateur de toute la filière française des jus de fruits et nectars (producteurs-transformateur de jus, courtiers ou conditionneurs). Dans le cadre de ses missions, UNIJUS conseille les entreprises pour mieux maîtriser leur environnement économique, juridique et social et met en place des programmes d'information collective en faveur des jus de fruits.

[Voir le site internet](#) / [Twitter](#) : @lesjusdefruits



SYNDILAIT, Syndicat du lait de consommation, regroupe les entreprises fabricant du lait de consommation. Dans une logique d'objectif général de création de valeur, Syndilait a pour vocation à contribuer à une meilleure connaissance du marché, suivre et participer aux évolutions réglementaires, accompagner les entreprises dans leur recherche de progrès technologiques et qualitatifs, contribuer à l'amélioration de la notoriété et de l'image du lait...

[Voir le site internet](#)



Le Centre National Interprofessionnel de l'Économie Laitière (CNIEL) a été créé en 1973 dans le secteur du lait par les organisations nationales représentatives de la Production et de la Transformation laitière. Reconnu par l'Union Européenne et par la loi française, en qualité d'organisation interprofessionnelle, le CNIEL a, pour mission fondamentale, d'organiser l'économie laitière de façon cohérente et de promouvoir collectivement le lait et les produits laitiers.

[Pour en savoir plus sur la filière laitière](#) / [Et sur le lait et les produits laitiers](#)



La Chambre Syndicale Française de la Levure (CSFL) est l'organisation professionnelle représentant les producteurs de levure en France. Elle a pour mission de défendre les intérêts des producteurs devant les pouvoirs publics sur l'ensemble des sujets impactant le secteur. La CSFL a également pour mission de mieux faire connaître la levure qui a pour origine un champignon microscopique unicellulaire, le fameux saccharomyce.

[Voir le site internet](#)



La Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie Française est l'organisation professionnelle représentative des 32 000 boulangers-pâtisseries de France. En France, les entreprises de boulangerie-pâtisserie occupent la 1ère place de l'artisanat alimentaire et figurent parmi les commerces de proximité les plus fréquentés. La confédération a pour objectif d'assurer les intérêts généraux, matériels et moraux de la profession, de la promouvoir, de faciliter les relations et de créer des liens de confraternité entre ses adhérents.

[Voir le site internet](#)

**COLLECTIF
DU PETIT-DÉJEUNER
à la Française**

