

Feuille d'information 139

Évaluation d'umami, un nouveau volet du projet scolaire Senso5 consacré à l'éducation alimentaire

Résumé

La présente feuille d'information résume l'évaluation formative d'umami, un nouveau volet du programme scolaire de la Fondation Senso5, développé conjointement avec la Haute école spécialisée bernoise (BFH) et la Haute école pédagogique du Valais (HEP-VS). Le programme d'éducation alimentaire umami vise à renforcer les compétences alimentaires¹ des enfants et à soutenir le corps enseignant dans la conception d'unités d'apprentissage attrayantes sur les thèmes de la santé et de la durabilité, s'intégrant facilement dans le programme scolaire.

1 Introduction

Dans le cadre de l'évaluation formative, cinq unités d'apprentissage (plans et supports de cours inclus) ont été testés dans huit établissements scolaires des cantons de Berne, Fribourg, Valais et Genève. Les facteurs acceptation, facilité d'utilisation et utilité perçue ont été évalués à l'aide de sondages auprès des élèves (n = 111, toutes régions confondues), de groupes de discussion avec le corps enseignant (n = 8) et de tables rondes, de type world cafés, avec les groupes d'intérêt (n = 38). Les résultats montrent que les élèves ont unanimement jugé les activités divertissantes, clairement expliquées et motivantes, soulignant ainsi la capacité du programme à favo-

riser l'implication et l'apprentissage. L'engagement émotionnel, qui s'est manifesté par le plaisir et l'intérêt, était étroitement lié à la perception qu'avaient les élèves de l'utilité du programme et de leurs nouveaux acquis. Le corps enseignant s'est déclaré très satisfait de la clarté, de la flexibilité et de la

Table des matières

1	Introduction	1
2	umami	2
3	Sélection de résultats	3
4	Recommandations	8
5	Design et approche de l'évaluation	9
6	Bibliographie	10

¹ Le terme « compétences alimentaires » désigne généralement un ensemble de connaissances, d'aptitudes et de comportements étroitement liés qui permettent à une personne de planifier, de choisir, de préparer et de consommer des aliments de manière à répondre à ses besoins et à ses objectifs nutritionnels, tout en faisant des choix éclairés au quotidien en matière d'alimentation saine et durable (Vidgen & Gallegos, 2014). Dans le cadre du programme umami, l'acquisition de ces compétences est adaptée aux enfants des 1^{er} et 2^e cycles du primaire, en mettant l'accent sur les connaissances alimentaires de base, l'exploration sensorielle ainsi que le développement d'aptitudes et d'une conscience alimentaire en adéquation avec leur âge.

pertinence des supports de cours, et a souligné l'atmosphère positive en classe ainsi que l'intégration réussie dans les plans d'étude existants. Les groupes d'intérêt, eux, ont relevé la validité scientifique et les fondements interdisciplinaires d'umami, et salué la cohérence du programme avec les objectifs généraux en matière d'éducation et de développement durable. Ils ont toutefois identifié des obstacles systémiques tels que les contraintes de temps, les restrictions financières, la surcharge des programmes scolaires et les sensibilités politiques liées aux questions alimentaires. Parmi les principaux axes d'amélioration figurent l'intégration accrue dans l'Éducation au développement durable (EDD), la sensibilisation renforcée aux dimensions culturelles et de durabilité sociale, la formulation d'indications temporelles plus précises ainsi que le développement d'aides à l'application telles que des formations continues pour le corps enseignant et des stratégies d'implication des familles. Huit recommandations fondées sur des données probantes servent de lignes directrices pour l'optimisation du programme avant son lancement prévu mi-2026. Elles se concentrent sur la clarification des objectifs du programme, le renforcement de son ancrage institutionnel, l'obtention d'une reconnaissance officielle et le soutien à une diffusion durable dans toute la Suisse.

2 umami

2.1 Contexte/motif

En Suisse, une alimentation déséquilibrée demeure un défi majeur, qui engendre chaque année près de huit milliards de francs de coûts de santé (Schneider & Venetz, 2014) ainsi qu'environ un quart de l'impact environnemental du pays (Zimmermann et al., 2017). Selon les données nationales actuelles, les enfants en Suisse consomment trop peu de céréales complètes, de fruits, de légumes, d'oléagineux, de légumineuses et de poisson. Dans le même temps, ils/elles consomment régulièrement du chocolat, des en-cas sucrés, des produits de restauration rapide et des boissons sucrées (Vincentini et al., 2026). Ces habitudes alimentaires constituent un problème sanitaire, social et environnemental. Elles se forment dès le plus jeune âge et perdurent souvent jusqu'à

l'âge adulte. C'est pourquoi les écoles primaires jouent un rôle déterminant pour garantir un accès équitable à des aliments de qualité et une éducation à la durabilité.

Umami, un nouvel élément du programme scolaire de la Fondation Senso5, répond à ce besoin. Développé en collaboration avec la Haute école spécialisée bernoise (BFH) et la Haute école pédagogique du Valais (HEP-VS), umami est le premier programme bilingue (français et allemand) en Suisse ancré dans les plans d'études des 1^{er} et 2^e cycles, qui intègre de manière globale l'alimentation, la culture culinaire et la durabilité. Il s'appuie sur la pédagogie sensorielle et expérientielle de l'ancien projet Senso5, dont une évaluation réalisée en 2012 a attesté les effets positifs sur la curiosité et l'engagement des enfants ainsi que sur un développement plus sain à long terme.

Le programme umami a été développé entre 2021 et 2024 en collaboration avec des enseignant-e-s, des enfants, des professionnel-le-s et divers groupes d'intérêt. Une analyse des besoins réalisée en 2020 auprès du corps enseignant du Valais, de Fribourg et de Genève a confirmé que, si l'approche sensorielle restait très appréciée, les supports existants étaient devenus obsolètes et insuffisamment adaptés aux plans d'études (PER, LP21) et qu'ils manquaient de contenus sur le développement durable. Ces constats ont conduit à l'actualisation des supports, désormais prêts à l'emploi et intégrés dans les plans d'études.

Le programme d'éducation alimentaire umami s'appuie sur le programme Senso5 existant. Il suit une approche pédagogique holistique qui associe différentes disciplines (interdisciplinarité), tout en favorisant délibérément les compétences transversales, notamment la pensée critique et la réflexion autonome, afin de favoriser une compréhension globale des thèmes liés à l'alimentation.

Umami s'inscrit dans un processus d'apprentissage participatif, expérientiel et ancré dans des situations concrètes, qui implique activement les élèves dans la construction de leurs connaissances. Le programme est mis en œuvre dans un environnement d'apprentissage soutenant et non standardisé, favorisant l'exploration, le dialogue et la recherche de sens personnelle.

Le programme se compose de 32 unités d'apprentissage réparties en huit thématiques. Tous les supports sont accessibles via une plateforme numérique et alignés sur les priorités nationales en matière de santé et de durabilité.

2.2 Description du projet

Promotion Santé Suisse a mandaté une évaluation formative du programme umami afin d'en examiner l'acceptation, la facilité d'utilisation et l'utilité perçue. Les résultats servent de référence pour l'amélioration des supports de cours et de la stratégie de mise en œuvre. La présente feuille d'information synthétise les principaux résultats et conclusions de l'évaluation formative. Le modèle d'impact sur lequel repose l'évaluation ([figure 1](#)) illustre comment les inputs et les activités de mise en œuvre de la phase pilote ont conduit à de premiers résultats au niveau des élèves, du corps enseignant et des groupes d'intérêt externes. De plus, il donne un aperçu structuré des mécanismes par lesquels le programme a été transmis et expérimenté durant la période d'évaluation. Le modèle met en évidence les éléments évalués, tels que l'implication des élèves, la facilité d'utilisation par le corps enseignant et l'utilité perçue par les groupes d'intérêt, et constitue la base des recommandations concernant les prochaines étapes du développement du programme.

3 Sélection de résultats

3.1 Implication importante et bonne acceptation de la part des élèves

Au total, 111 élèves ont donné leur accord pour la collecte de données et rempli le questionnaire d'évaluation en classe. Parmi eux/elles, 46 appartenaient au 1^{er} cycle et 65, au 2^e. La majorité des élèves étaient scolarisé-e-s dans les cantons de Berne (42,3%) et du Valais (26,1%).

Dans les classes germanophones du 1^{er} cycle, l'unité d'apprentissage la plus fréquemment dispensée était «Essensvorlieben und Kultur» (préférences alimentaires et culture, 47 élèves, 42,3%). Dans les écoles francophones, les unités «Pratiques culinaires» (1^{er} cycle) et «Choix alimentaires et santé

planétaire» (2^e cycle) ont été testées auprès de 18 élèves (16,2%). L'unité «Kulinarische Kompetenzen» (compétences culinaires, allemand, 2^e cycle) a été testée auprès de 17 élèves (15,3%) et «Préférences alimentaires et culture» (français, 2^e cycle), auprès de 11 élèves (9,9%). Les scores moyens pour les douze items évalués (sur une échelle de 1 à 5) étaient globalement élevés et se situaient entre 4,2 et 4,4 ([tableau 1](#)). Toutes langues confondues, les élèves francophones ont exprimé un niveau de satisfaction moyen légèrement supérieur (M=4,37) à celui des élèves germanophones (M=4,14). Les élèves ont particulièrement apprécié les composantes pratiques telles que la dégustation, l'expérimentation et le dessin. Certain-e-s ont exprimé le souhait de disposer d'encore plus d'activités créatives.

TABLEAU 1

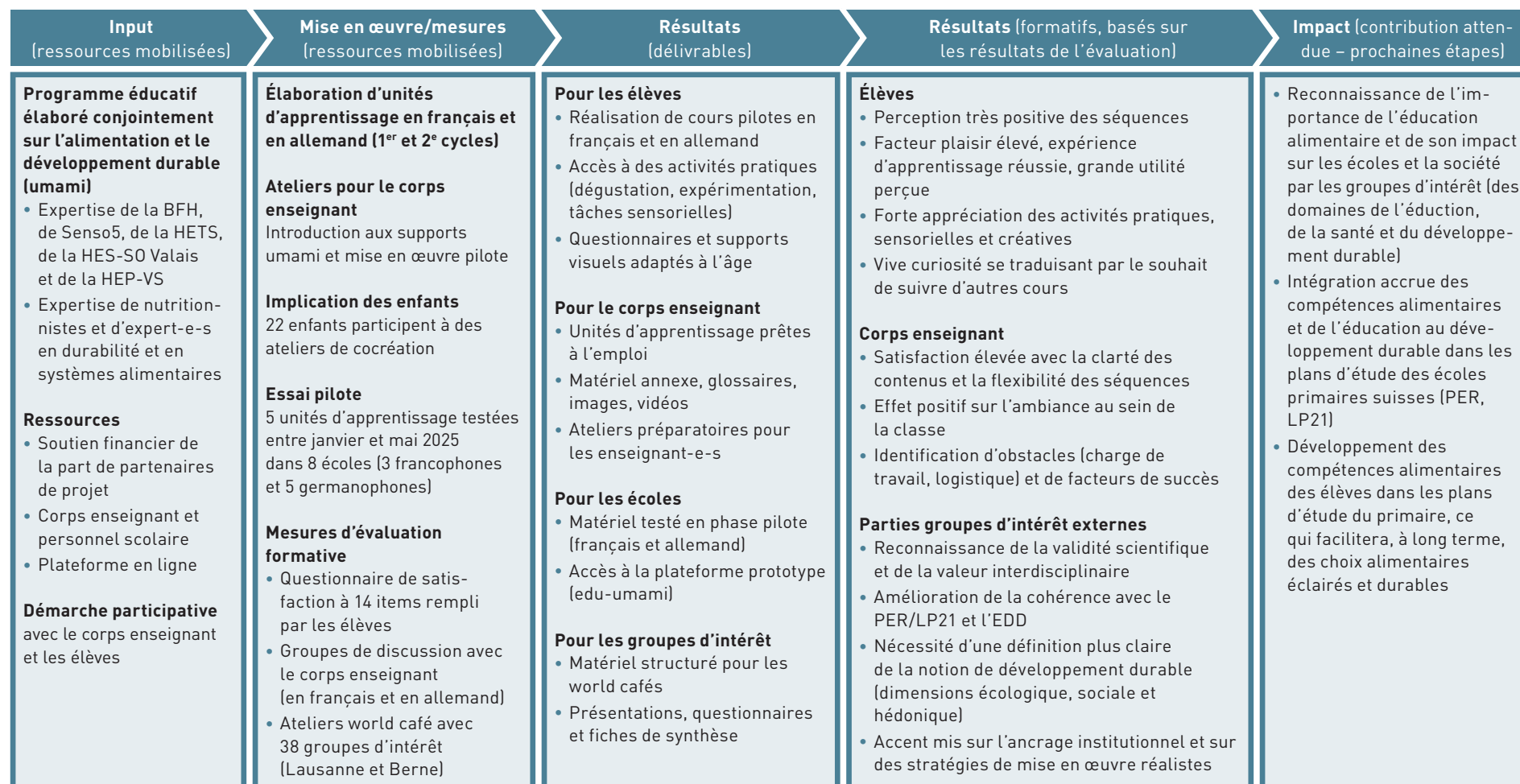
Évaluation des unités d'apprentissage umami par les élèves

Question (intitulé abrégé)	Moyenne (M)
Intéressant	4,35
Agréable	4,35
Facile à réaliser	4,28
Reconnaissance	4,23
Participation active	4,43
Engagement	4,27
Instructions claires	4,47
Nouvelles connaissances acquises	4,04
Compréhension du contenu	4,01
Capacité à répondre	4,05
Utile	3,89
J'aimerais davantage d'activités	4,36

Remarque : Pour chaque item concernant les unités d'apprentissage umami évalué par les élèves, les moyennes (sur une échelle de Likert à 5 points) sont présentées.

FIGURE 1

Modèle d'impact de l'évaluation formative d'umami, qui synthétise les effets rapportés sur les élèves, le corps enseignant et les groupes d'intérêt externes



Remarque : La logique d'impact repose sur les résultats de l'évaluation formative et esquisse la logique d'impact attendue pour le programme umami.

3.2 Satisfaction élevée du corps enseignant quant à la facilité d'utilisation

Au total, huit enseignant-e-s ont mis en œuvre le programme umami et participé aux groupes de discussion : trois issu-e-s de la région francophone et cinq, de la région germanophone. Les groupes de discussion ont réuni des animateur-trice-s, un-e observateur-trice ainsi que les enseignant-e-s. Ces dernier-ère-s ont évalué très positivement les supports de cours du projet pilote umami, qu'ils/elles perçoivent comme clairs, bien structurés et faciles à intégrer dans le déroulement habituel des cours. La majorité du corps enseignant a jugé les contenus adaptés aux tranches d'âge ciblées et a apprécié la combinaison d'activités sensorielles, pratiques et interdisciplinaires. La [figure 2](#) offre un aperçu des principaux thèmes qui se sont dégagés des discussions de groupe.

Le corps enseignant a constaté que les unités d'apprentissage créaient une atmosphère motivante en classe, généraient un vif intérêt auprès des élèves et favorisaient une participation active. Selon lui, umami aide les enfants à mener une réflexion pertinente et adaptée à leur âge sur les thèmes de l'alimentation, de la culture et du développement durable. Les supports visuels, les fiches de travail et les consignes structurées ont été décrits comme particulièrement utiles pour la mise en œuvre des unités.

En parallèle, le corps enseignant a identifié, principalement dans les régions germanophones, plusieurs obstacles pratiques liés aux conditions réelles en classe. Parmi ceux-ci figuraient les contraintes de temps, le manque d'indications temporelles précises ainsi que des difficultés liées aux ingrédients, à la préparation ou à la logistique. Malgré ces contraintes, le corps enseignant s'est globalement déclaré très satisfait d'umami et enclin à réutiliser les supports.

Le corps enseignant a par ailleurs relevé la pertinence de l'approche sensorielle et constaté que les expériences pratiques et contextualisées aidaient les enfants à mieux comprendre des concepts abstraits liés à l'alimentation, à la santé et à la durabilité. Il considère le programme comme un complément utile aux exigences du plan d'études existant et reconnaît son potentiel pour renforcer les compétences alimentaires dans les écoles primaires.

3.3 Validité scientifique et potentiel du programme reconnus par les groupes d'intérêt

Deux tables rondes, de type world cafés, se sont tenues à Berne et à Lausanne pour recueillir les perceptions et attitudes des groupes d'intérêt à l'égard du programme umami. Les participant-e-s des deux groupes présentaient une grande diversité en termes d'âge et de parcours professionnel. Alors que le groupe de Berne (n=17) était composé exclusivement de femmes, celui de Lausanne (n=21) présentait une répartition équilibrée entre les sexes. Les participant-e-s ont de plus consenti à remplir un questionnaire en ligne (Berne : n=14, Lausanne : n=15).

Un résumé des retours des participant-e-s est présenté dans le [tableau 2](#). Dans les grandes lignes, les participant-e-s aux discussions ont relevé la validité scientifique d'umami, son approche interdisciplinaire ainsi que sa cohérence avec les objectifs généraux en matière d'éducation alimentaire et de développement durable.

Les participant-e-s de Lausanne ont évalué positivement la qualité du programme et estimé que ses objectifs étaient clairs. Ils/elles ont particulièrement apprécié les plans de cours prêts à l'emploi, comprenant des activités pratiques et sensorielles ainsi que des contenus holistiques et scientifiquement fondés, immédiatement applicables par le corps enseignant. Les groupes d'intérêt ont souligné qu'umami abordait des thèmes qui gagnaient en importance en Suisse, tels que le gaspillage alimentaire, la santé planétaire, la diversité culturelle et la consommation responsable. Dans le même temps, des obstacles systémiques importants ont été identifiés : contraintes financières, sensibilités sociales liées aux choix alimentaires, surcharge du plan d'études et programmes concurrents, connaissance limitée des stratégies EDD par les enseignant-e-s et contraintes de temps.

FIGURE 2

Aperçu des thèmes qui se sont dégagés de l'analyse et du codage des groupes de discussion avec le corps enseignant

Clarté, adéquation et applicabilité

- Déroulement clair et facile à mettre en œuvre
- Objectifs bien définis et instructions adaptées aux élèves
- Aucune différenciation nécessaire : accessible à l'ensemble des élèves
- Certaines activités (*p. ex. fabrication du beurre, alimentation de saison, excursions*) présentent des défis

Charge de travail

- Déroulement facile à mettre en œuvre
- Matériel annexe utile (*p. ex. glossaire*)
- *Contenus supplémentaires souhaités*
- *Achat des aliments et résolution des problèmes techniques (p. ex. impressions) chronophages*

Intégration dans le plan d'études

- Forte adéquation avec le PER/LP21
- Liens avec le plan d'études globalement clairs
- *Interdisciplinarité à l'origine de légères confusions*

Facteurs de réussite

- Unités d'apprentissage prêtes à l'emploi
- Soutien financier par les écoles
- Structure modulaire s'intégrant bien dans les horaires scolaires
- Bonne accessibilité pour tous les niveaux
- Visualisations efficaces (images/vidéos)
- Glossaires et protocoles de santé et de développement durable salués

Obstacles, défis et pistes d'amélioration

- Souhait d'indications plus précises concernant le temps nécessaire
- Souhait d'un guide pour éviter la stéréotypisation
- Plus de contenus sur l'origine des aliments, la pyramide alimentaire, les macronutriments, l'exploitation des ressources naturelles
- *Problèmes logistiques : excursions, achats des aliments*
- *Limitations socioéconomiques*
- *Sensibilités culturelles liées aux modules sur les cuisines du monde*
- *Difficultés techniques avec les visualisations*
- *Disponibilité des aliments de saison*

Volonté de poursuivre le programme et besoin en formation

- L'ensemble des participant-e-s seraient prêt-e-s à réitérer l'expérience umami
- Cohésion accrue en classe
- Aucun besoin en formation supplémentaire identifié

Remarque : Les obstacles à la mise en œuvre nommés par le corps enseignant sont indiqués en italique.

Le groupe bernois a émis des réserves quant à la clarté du programme, à l'accent mis sur le comportement individuel plutôt que social, et au fait de présenter les enfants comme des «éducateur-trice-s» de leurs parents. Les participant-e-s ont souligné la nécessité d'un ancrage institutionnel plus solide grâce à la coopération et au financement cantonaux, d'une visibilité accrue par le biais de publications

spécialisées et de plateformes en ligne, d'une intégration plus claire de l'Éducation au développement durable (EDD) et de la durabilité sociale ainsi que de stratégies de mise en œuvre pratiques telles que les semaines thématiques, l'implication en amont du corps enseignant ou encore les approches basées sur le bénévolat ou entre pair-e-s pour garantir la pérennité du programme.

TABLEAU 2

Synthèse des retours d'expérience des groupes d'intérêt concernant umami, recueillis lors des world cafés à Berne et à Lausanne

Thème	Groupe	Points clés
Impression générale et compréhension	Berne	Évaluation globalement positive, mais réserves quant à la clarté et à l'étendue du programme
	Lausanne	Le programme a été évalué positivement, les objectifs ont été perçus comme clairs
Acceptation	Berne et Lausanne	Programme jugé fiable en raison de son approche multidisciplinaire, de son fondement scientifique, des références citées et des institutions de renom qui y sont associées
Intérêt pour le corps enseignant	Berne et Lausanne	Évaluation positive des unités d'apprentissage et des supports de cours clés en main ainsi que des contenus scientifiquement fondés, interdisciplinaires et complets
Suggestions	Berne	Lancer le projet sous forme de semaine thématique, prodiguer des conseils pratiques (p. ex. comment gérer les allergies alimentaires)
	Lausanne	Mettre davantage l'accent sur des unités d'apprentissage prêtes à l'emploi, adaptées au plan d'études et aux centres d'intérêt des élèves, utiliser des revues scientifiques, développer une plateforme en ligne proposant des vidéos et des infographies, adopter une approche bottom-up pour favoriser l'implication du corps enseignant
Obstacles	Berne	Contraintes de temps, manque de connaissances en matière de développement durable, défis culturels et politiques
	Lausanne	Temps nécessaire, programmes concurrents, problèmes budgétaires
	Berne et Lausanne	Contraintes financières, résistance politique, existence de programmes similaires, sensibilités liées aux questions alimentaires
Facteurs de succès	Berne	Programme riche et instructif, qui complète le matériel pédagogique existant, couvre un large éventail de compétences, s'inscrit dans le développement des compétences de vie
	Lausanne	Possibilités de collaboration avec la commune, les entreprises et les autorités, formation nécessaire du corps enseignant, très accessible, engagement de la commune
Pérennisation	Berne	Envisager le bénévolat et les approches entre pair-e-s, remédier à l'utilisation limitée des supports pédagogiques due à des contraintes financières, viser un financement cantonal
	Lausanne	Nécessité d'une collaboration cantonale et d'un soutien éventuel de la part des services de la santé et de l'éducation

4 Recommandations

L'évaluation formative a fourni des enseignements importants sur les forces et faiblesses du programme umami. Afin de garantir la mise en pratique des résultats formatifs, les recommandations suivantes indiquent comment les enseignements tirés

peuvent être intégrés dans le développement et la mise en œuvre futurs d'umami (tableau 3). Ces recommandations reflètent les améliorations prévues visant à consolider les fondements du programme, à améliorer la coordination entre le plan d'études et les institutions, et à favoriser une diffusion durable dans toute la Suisse.

TABEAU 3

Recommandations pour le développement futur d'umami

Recommandation	Mesure
1 Clarifier les objectifs	Communiquer clairement les deux objectifs d'umami dans tous les supports : (1) développement des compétences alimentaires des enfants et (2) renforcement des aptitudes du corps enseignant en matière d'éducation alimentaire. Souligner qu'umami ne vise pas à modifier directement les habitudes alimentaires des enfants.
2 Renforcer la crédibilité du programme	Élaborer une stratégie pour cibler les manifestations pertinentes en lien avec l'éducation et ainsi accroître la visibilité du programme auprès des établissements scolaires et des réseaux d'enseignant-e-s.
3 Mettre davantage l'accent sur l'Éducation au développement durable (EDD)	Établir un lien plus explicite avec l'EDD sur la plateforme à travers différentes unités d'apprentissage et veiller à couvrir de façon équilibrée les thèmes de la durabilité écologique, sociale, économique et hédonique. Ajouter des liens explicites vers des thèmes interdisciplinaires du PER/LP21.
4 Obtenir une reconnaissance officielle	Élaborer une stratégie pour obtenir l'homologation officielle en tant que matériel pédagogique, en collaboration avec les services de l'éducation cantonaux et fédéraux ainsi que les instances chargées des plans d'études.
5 Intégrer le thème de la durabilité et des inégalités sociales	Réviser les unités d'apprentissage en collaboration avec l'Office fédéral de l'agriculture afin d'y intégrer la durabilité sociale, la diversité culturelle, l'accessibilité financière ainsi que des contenus inclusifs, tout en évitant les stéréotypes.
6 Adapter les unités d'apprentissage	Ajuster les estimations de temps en particulier pour unités en allemand, proposer un budget de mise en œuvre (p. ex. contribution par élève versée par les partenaires cantonaux), élaborer une unité d'apprentissage dédiée aux systèmes alimentaires, améliorer les fonctionnalités de la plateforme et réaliser une vidéo de présentation.
7 Offrir une formation continue au corps enseignant	Élaborer des modules de formation continue sur l'éducation à l'alimentation en français et en allemand. Mobiliser des fonds externes (p. ex. auprès de l'Office fédéral de l'environnement) pour soutenir la conception et la phase pilote.
8 Associer les familles à umami	Élaborer un concept pour impliquer les familles afin de renforcer l'apprentissage sans faire peser la responsabilité du comportement alimentaire sur les enfants.

5 Design et approche de l'évaluation

Pour mener à bien l'évaluation formative d'umami, différentes méthodes de collecte de données ont été utilisées (tableau 4). Entre mars et mai 2025, des données ont été recueillies auprès des trois principaux groupes cibles que sont les élèves, le corps enseignant et les groupes d'intérêt externes. Les sondages menés auprès des élèves ont permis une évaluation quantitative de la qualité perçue de la méthode pédagogique et de son acceptation par des enfants francophones et germanophones âgé-e-s de quatre à douze ans. Des groupes de discussion semi-structurés avec le corps enseignant ont servi à examiner la clarté et l'applicabilité des unités d'apprentissage ainsi que leur intégration dans les plans d'étude existants. Dans le cadre de ces

échanges, le corps enseignant a également identifié les facteurs de succès, les obstacles et les besoins en matière de soutien. Pour terminer, les world cafés réunissant les groupes d'intérêt à Berne et à Lausanne ont permis des échanges structurés sur l'acceptation du programme au sein du système éducatif suisse et sur les stratégies visant à impliquer les enseignant-e-s des différents cantons. Ces formats d'échange ont été complétés par des questionnaires quantitatifs portant sur la validité et la pertinence du programme. L'approche tripartite a servi à l'intégration de toutes les sources de données, ce qui a permis une validation croisée des points de vue et réponses fournis par les élèves, les enseignant-e-s et les groupes d'intérêt. Cette méthodologie a renforcé la cohérence et la robustesse des résultats de l'évaluation.

TABLEAU 4

Méthodes de collecte des données, contenu et nombre de participant-e-s pour l'évaluation formative d'umami

Collecte des données	Contenu	Période	Nombre de participant-e-s
Questionnaire destiné aux élèves			
Questionnaire à l'issue du cours umami	Autoévaluation de l'acceptation, de la qualité, de l'utilité et de l'implication pendant les activités ; envie de participer à d'autres activités umami, souhait de découvrir d'autres contenus	Dans les trois semaines suivant le dernier cours	n = 111
Entretiens avec le corps enseignant			
Groupes de discussion semi-structurés	Autoévaluation de la clarté, de la pertinence et la faisabilité du déroulement des cours ; gestion de la charge de travail ; intégration dans le plan d'études ; implication des élèves ; facteurs de succès, obstacles et pistes d'amélioration ; volonté de continuer à utiliser umami ; besoins en matière de soutien et de formation	Mai 2025	Deux groupes de discussion : • Allemand (n = 5) • Français (n = 3)
World cafés avec les groupes d'intérêt			
World cafés structurés selon la méthodologie RREAL ^a	Compréhension, acceptation et évaluation d'umami par les groupes d'intérêt externes des secteurs de la santé et de l'éducation ; stratégies visant à impliquer et à motiver le corps enseignant dans tous les cantons	Mars 2025	Deux séances : • Berne (n = 17) • Lausanne (n = 21)
Questionnaire à l'issue du world café	Qualité globale, facilité d'utilisation, pertinence des messages sur l'alimentation et la durabilité ; approche pédagogique ; crédibilité du programme		Berne (n = 14/17) Lausanne (n = 15/21)

^a Voir Rapid Research and Evaluation Lab (RREAL), consulté le 30.10.2025, sur <https://www.rapidresearchandevaluation.com>

6 Bibliographie

Schneider, H. & Venetz, W. (2014). *Cost of Obesity in Switzerland in 2012. Final Report*. Sur mandat de l'Office fédéral de la santé publique OFSP. <https://www.aramis.admin.ch/?DocumentID=14379>

Vidgen, H. A. & Gallegos, D. (2014). Defining food literacy and its components. *Appetite*, 76, 50-59. <https://doi.org/10.1016/j.appet.2014.01.010>

Vincentini, J., Häusermann, T., Catalano, L., Schwitzguébel, J., Estoppey, S., Isler, F., Sardi, M., Brombach, C., Chatelan, A., Chaouch, A. et al. (2026). *menuCH-Kids. Swiss national nutrition survey in children and adolescents – report*. Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires OSAV. <https://doi.org/10.16908/pub.2026.001>

Zimmermann, A., Nemecek, T. & Waldvogel, T. (2017). Umwelt- und ressourcenschonende Ernährung: Detaillierte Analyse für die Schweiz. *Agroscope Science*, 55.

Impressum

Édité par

Promotion Santé Suisse

Pilotage du projet évaluation

Promotion Santé Suisse

Dr Ran Grünenfelder, responsable de projets
Gestion des impacts, Grünenfelder Zumbach GmbH

Pilotage du projet Promotion Santé Suisse

Bettina Husemann, responsable de projets
Alimentation

Autrices

- Dre Joyce Haddad (BFH-Health)
- Sarah Morier (HEP-VS)

Avec nos remerciements aux personnes suivantes pour leurs contributions essentielles:

- Nia Stephens-Metcalf (BFH-HAFL)
- Franziska Scheidegger-Balmer (BFH-Health)
- Charlotte Bourcet (BFH-HAFL)
- Eugenia Harms (BFH-HAFL)
- Fabienne Bochatay-Morel (Senso5)
- Véronique Michelet (Senso5)

Rapport d'évaluation

Haddad, J. & Morier, S. (2025). *Evaluation von «umami», einem neuen Teil des Schulprojekts «Senso5» zur Ernährungsbildung*. Sur mandat de Promotion Santé Suisse.

Crédit photo de couverture

iStock

Série et numéro

Promotion Santé Suisse, feuille d'information 139

© Promotion Santé Suisse, juillet 2026

Informations et renseignements

Promotion Santé Suisse
Wankdorfallée 5, CH-3014 Berne
Tél. +41 31 350 04 04
office.bern@promotionsante.ch
www.promotionsante.ch/publications