



Formation à la santé environnementale et à l'éducation pour la santé environnementale
CRES PACA et GRAINE PACA
Sélection bibliographique de documents disponibles au CRES PACA

Sitographie	1
Dossier du participant	3
Politiques et recommandations nutritionnelles	4
Territoires alimentaires durables	7
Alimentation durable	9
• Jardins, alimentation durable et précarité	10
• Gaspillage alimentaire	12
• Vers une meilleure accessibilité de produits de qualité ? Les circuits courts	15
• Vers une consommation de produits de qualité ?	17
Outils pédagogiques	18
Outils présentés	18
• Atelier vidéos	18
• Atelier jeux, mallettes et photoexpression	19
Autres outils disponibles au Cres : sélection	21



L'actualité en santé environnement

Sitographie

- **Sites institutionnels**

Alim'Agri - Portail public de l'alimentation

Ministère de l'agriculture et de l'alimentation

<http://agriculture.gouv.fr/>

Localim

<http://agriculture.gouv.fr/localim-la-boite-outils-des-acheteurs-publics-de-restauration-collective>

Etats Généraux de l'Alimentation

<https://www.egalimentation.gouv.fr/>



Programme national nutrition santé (PNNS)

<http://www.mangerbouger.fr/PNNS>

Projet alimentaire territorial

<http://agriculture.gouv.fr/faire-reconnaitre-un-projet-alimentaire-territorial>

Programme national pour l'alimentation (PNA)

<http://agriculture.gouv.fr/mots-cl%C3%A9s/pna>

Agence de l'environnement et de la maîtrise de l'énergie (Ademe)

<http://www.ademe.fr/>

Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail (ANSES) - Alimentation et nutrition humaine

<http://www.anses.fr/fr/thematique/alimentation-et-nutrition-humaine>

voir aussi

Ciqual, table de composition nutritionnelle

<https://ciqual.anses.fr/>

RESOLIS – Programme alimentation responsable et durable

<http://www.resolis.org/programme/alimentation-responsable-et-durable/3>

Opticourses

<http://www.opticourses.fr/>

Comité pour le développement durable en santé (C2DS)

<https://www.c2ds.eu/>

Fédération nationale d'agriculture bio

<http://www.fnab.org/>

- **Gaspillage alimentaire**

Antigaspi

<http://agriculture.gouv.fr/antigaspi>

çasuffitlegâchis

<http://www.casuffitlegachis.fr/>

- **En région**

Direction Régionale de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt de la région Provence Alpes Côte d'Azur (DRAAF PACA)

<http://draaf.paca.agriculture.gouv.fr/>

Offre alimentaire PACA

<http://www.offre-alimentaire-paca.fr/>

Agence régionale pour l'environnement et l'écodéveloppement (ARPE) Provence Alpes Côte d'Azur

<http://www.arpe-paca.org/>

Territoires durables en Provence Alpes Côte d'Azur

http://www.territoires-durables-paca.org/environnement/ressources-thematiques/alimentation-durable_728.html

Le Réseau Rural Provence Alpes Côte d'Azur

<http://www.reseaururalpaca.fr/nos-chantiers/systemes-alimentaires-territoriaux/>



Bio de Provence – Réseau des agriculteurs bio de Provence

<http://www.bio-provence.org/>

Voir aussi la rubrique « **Nutrition** » du CRES PACA : <http://www.cres-paca.org/article.php?larub=43&titre=nutrition>

- **Des enquêtes alimentaires**

Les études individuelles nationales des consommations alimentaires (INCA)

L'Anses réalise tous les sept ans une étude individuelle nationale des consommations alimentaires (INCA) sous l'égide des ministères de la Santé et de l'Agriculture. INCA1 (1998-1999), INCA2 (2006-2007) et INCA3 (2014-2015). Les données INCA2 ont été utilisées par l'INRA, l'INSERM, l'OMS et l'EFSA. INCA3 a contribué à évaluer le PNNS.

<https://www.anses.fr/fr/content/les-%C3%A9tudes-individuelles-nationales-des-consommations-alimentaires-inca>

Etude Nutrinet santé

Enquête de cohorte réalisée sur une large population d'adultes volontaires (dont l'objectif est d'étudier les relations nutrition-santé).

<https://www.etude-nutrinet-sante.fr/>

Etude de l'Alimentation Totale Infantile

Dans la continuité de l'Etude de l'Alimentation Totale 2 (EAT 2), étude nationale de surveillance des expositions alimentaires aux substances chimiques, l'Anses a lancé en 2010 l'EAT infantile.

<https://www.anses.fr/fr/content/etude-de-l%E2%80%99alimentation-totale-infantile>

Dossier du participant

Brochure

Mieux < acheter / conserver / consommer > les aliments, une formule magique pour éviter le gaspillage

Référence : Centres permanent d'initiatives pour l'environnement du Pays d'Aix, 2015-12, 9 p.

<http://www.cpie-paysdaix.com/wp-content/uploads/2017/02/Guide-mieux-acheter-conserver-consommer-ses-aliments-2015.pdf>

Brochure

JOIGNEAU-GUESNON Caroline

Comment réduire le gaspillage alimentaire au sein de sa restauration collective ? Eléments de méthode & recueil de pratiques auprès des CPIE

Référence : Union nationale des centres permanents d'initiatives pour l'environnement, 2012-12, 58 p.

<http://plateforme.cpie.fr/IMG/pdf/GuideGaspillage-publication-reduit.pdf>

Brochure

Le petit livre pour vos amis biosceptiques remet le couvert

Référence : Corabio, 2016, 13 p.

<http://www.alimenterre.org/sites/www.cfsi.asso.fr/files/970-guide-biosceptiques-2016.pdf>

Brochure

Manger mieux gaspiller moins. Pour une alimentation saine et durable

Référence : Ademe, 2017-12, 24 p.

<http://www.ademe.fr/sites/default/files/assets/documents/guide-pratique-manger-mieux-gaspiller-moins.pdf>

Brochure

Alimentation et environnement. Champs d'actions pour les professionnels

Référence : Ademe, 2016-10, 32 p.

http://www.ademe.fr/sites/default/files/assets/documents/8574_alimentation_et_environment_clesp_ouragir_17x24web.pdf



Brochure

Un coup de fourchette pour le climat. 7 fiches pratiques pleines d'astuces pour réduire les gaz à effet de serre de notre alimentation !

Référence : Réseau action climat santé France, 2015-10, 18 p.

<http://www.alimenterre.org/sites/www.cfsi.asso.fr/files/970-guide-biosceptiques-2016.pdf>

Politiques et recommandations nutritionnelles

Rapport

Actualisation des repères du PNNS - Révisions des repères relatifs à l'activité physique et à la sédentarité. Avis de l'Anses. Rapport d'expertise collective

Référence : ANSES, 2016-02, 584 p.

Le Programme national nutrition santé (PNNS) a pour objectif d'améliorer l'état nutritionnel de la population. La 3ème phase du programme (2011-2015) prévoyait « l'actualisation des repères nutritionnels ». L'Agence française de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail (Anses) a donc été saisie en 2012 par la Direction générale de la santé (DGS) afin d'actualiser les repères nutritionnels du PNNS. Ce document réunit l'avis et le rapport d'expertise collective, qui portent sur les repères relatifs à l'activité physique pour la population générale en prévention primaire. <https://www.anses.fr/fr/system/files/NUT2012SA0155Ra.pdf>

Rapport

DAMIEN Thierry

Favoriser l'accès pour tous à une alimentation de qualité, saine et équilibrée

Référence : Conseil économique, social et environnemental, 2014-01, 82 p.

Ce rapport dresse un état des lieux des dimensions de l'alimentation et des problématiques à prendre en compte. Il formule des préconisations pour favoriser l'accès pour tous à une alimentation équilibrée : renforcer les politiques publiques relatives à l'alimentation, améliorer la composition nutritionnelle des produits et assurer la sécurité sanitaire, aider au choix des consommateurs quant à leurs achats d'aliments, développer l'éducation autour de l'alimentation, répondre aux enjeux de la restauration collective et valoriser les produits de qualité tout en renforçant les liens avec les producteurs locaux.

http://www.lecese.fr/sites/default/files/pdf/Avis/2014/2014_04_acces_alimentation_saine.pdf

Rapport

GONZALEZ FISCHER Carlos, GARNETT Tara

Plates, pyramids, planet. Developments in national healthy and sustainable dietary guidelines: a state of play assessment

Référence : FAO, FRCN, 2016-05, 80 p.

Ce rapport évalue les recommandations alimentaires publiées dans le monde par des gouvernements, soit 80 pays prescripteurs, tout en prêtant une attention particulière aux liens établis ou non avec la durabilité de l'environnement et la promotion de bonnes habitudes alimentaires. Au moment où l'étude a été menée, seules les recommandations de quatre pays - le Brésil, l'Allemagne, la Suède et le Qatar - ont permis d'établir un lien entre les menaces posées par les systèmes de production alimentaire modernes et les habitudes alimentaires qui les déterminent. Les quatre pays soulignent tous qu'un régime basé en majorité sur les plantes comporte des avantages pour la santé et pour l'environnement. La Suède, notamment, donne des conseils détaillés sur les aliments à base de plantes qui seraient préférables et recommande les légumes-racines à la place des légumes verts feuillus. La plupart des recommandations abordant la question de la durabilité soulignent l'impact majeur de la viande sur l'environnement. Mais les conseils manquent souvent de précision et lorsqu'il s'agit de communiquer les quantités maximum de consommation, ils se basent uniquement sur la santé à défaut des enjeux environnementaux.

Cote : Q.00.GON



Rapport

Propositions pour une Politique Nationale Nutrition Santé à la hauteur des enjeux de santé publique en France. PNNS 2017-2021

Référence : HCSP, 2017-09, 170 p.

L'analyse des processus et résultats des trois précédents Programmes nationaux nutrition santé (PNNS) a conduit à appréhender les limites des stratégies de santé publique fondées exclusivement sur les déterminants individuels des comportements alimentaires et d'activité physique. Ces stratégies s'appuyaient principalement sur la communication nutritionnelle, et des approches purement incitatives. Les PNNS n'ayant atteint que partiellement les objectifs fixés et les inégalités sociales de santé s'étant aggravées dans le domaine de la nutrition, le HCSP propose, pour 2017-2021, une politique nutritionnelle de santé publique s'appuyant sur des mesures visant la population générale avec une intensité graduée selon le degré de désavantage. Il recommande, tout en poursuivant les stratégies précédentes, d'intervenir sur l'environnement social, économique et sociétal afin de faciliter les choix individuels favorables à la santé concernant l'alimentation et l'activité physique. Il préconise de recourir à des mesures réglementaires pour réduire la pression du marketing commercial, améliorer l'offre alimentaire et l'accessibilité physique et économique aux aliments de meilleure qualité nutritionnelle. Il recommande enfin de développer des actions spécifiques et prioritaires orientées vers les enfants et les populations défavorisées. Cette politique, qui doit tenir compte des préoccupations environnementales et de développement durable, nécessite une réorganisation de sa gouvernance. Le HCSP recommande de mettre en place un pilotage interministériel avec une finalité claire de santé publique et d'assurer une cohérence entre les mesures nationales et régionales. [Résumé éditeur]
http://www.hcsp.fr/Explore.cgi/Telecharger?NomFichier=hcspr20170912_PNNS20172021.pdf

Rapport

Avis relatif aux objectifs de santé publique quantifiés pour la politique nutritionnelle de santé publique (PNNS) 2018-2022

Référence : HCSP, 2018-02-09, 22 p.

Le Haut Conseil de santé publique a publié le 6 novembre 2017 un rapport sur la politique nutritionnelle pour le prochain cycle du PNNS 2018-2022. Cet avis le complète en proposant des objectifs quantifiés et des indicateurs permettant d'évaluer les résultats de la politique nutritionnelle sur cette période, en termes d'amélioration de la qualité des apports et du statut nutritionnel de la population ainsi que la réduction des niveaux d'exposition à divers risques. [Résumé éditeur]
https://www.hcsp.fr/Explore.cgi/Telecharger?NomFichier=hcspra20180209_avisrelaauobjequanpourlapolinut.pdf

Rapport

Rapport au Parlement Le Programme National pour l'Alimentation (PNA)

Référence : Ministère de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt, 2013-07, 135 p.

L'article 1er de la Loi n° 2010-874 de modernisation de l'agriculture et de la pêche, fonde le cadre de la mise en œuvre d'une politique publique de l'alimentation. Ses orientations sont déclinées au travers d'un programme national interministériel dédié à la qualité de l'alimentation. Créé dans un souci de coordination de l'action publique dans le domaine de l'alimentation, le Programme National pour l'Alimentation (PNA) traduit la volonté des pouvoirs publics de tout mettre en œuvre pour favoriser une alimentation durable et de qualité, accessible à tous, considérant toutes les dimensions de l'alimentation. Comme prévu dans la loi, le présent rapport dresse un bilan au terme des trois premières années de mise en œuvre du PNA et a pour objectif de retracer les avancées réalisées. Le parti a été pris de ne pas réaliser un état des lieux exhaustif des actions, compte tenu de leur grand nombre et de leur diversité, mais de dresser un bilan global par thématiques, agrémenté d'illustrations régionales

<http://www.ladocumentationfrancaise.fr/var/storage/rapports-publics/144000562.pdf>

Rapport

Le nouveau programme national pour l'alimentation

Référence : Ministère de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt, 2014-12, 10 p.

Suite au vote de la loi d'avenir pour l'agriculture, l'alimentation et la forêt, de nouvelles priorités ont été définies pour le programme national pour l'alimentation (PNA) : elles s'articulent ainsi autour de quatre axes : la justice sociale, l'éducation alimentaire de la jeunesse, la lutte contre le gaspillage alimentaire, le renforcement de l'ancrage territorial de l'alimentation. Ce nouveau programme s'inscrit dans une perspective pluriannuelle (2014-2017). [Résumé éditeur]

http://alimentation.gouv.fr/IMG/pdf/14_12_11_PNA2_VF-1_cle84dbde.pdf



Rapport

Groupe d'étude des marchés de restauration collective et de nutrition (GEMRCN)

Recommandation nutrition

Référence : Ministère de l'économie, de l'industrie et du numérique, 2015-07, 123 p.

Afin d'aider les acheteurs publics à élaborer le cahier des charges de leurs contrats de restauration collective, le Groupe d'étude des marchés de restauration collective et nutrition (GEM-RCN) a élaboré des recommandations nutritionnelles en fonction des orientations du Programme national nutrition santé 3. Cette version est la mise à jour de 2015, elle couvre toutes les populations, s'applique quelle que soit la structure publique de restauration et quel que soit le mode de gestion. En complément, et pour faciliter son application, le GEM-RCN a mis à la disposition des professionnels de la restauration collective six fiches thématiques éditées séparément.

<http://www.economie.gouv.fr/...>

Rapport

LE FOLL stéphane, TOURAINE Marie-Sol, NEUVILLE Ségolène (et al.)

Charte nationale pour une alimentation durable et responsable dans les établissements médico-sociaux

Référence : Ministère des affaires sociales et de la santé, Ministère de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt, 2017-03-29, 1 p.

Les établissements médico-sociaux signataires de cette charte s'engagent à proposer aux personnes âgées et aux personnes handicapées qu'ils accueillent une alimentation saine et adaptée, s'inscrivant dans une démarche de responsabilité sociétale et de développement durable. Cette charte s'inscrit en cohérence avec les actions menées dans le cadre du Programme national pour l'alimentation (PNA) et du Programme national nutrition santé (PNNS). Elle vise à promouvoir le plaisir à table, améliorer l'alimentation des personnes accueillies pour leur santé et leur bien-être, lutter contre le gaspillage alimentaire et garantir un approvisionnement local et de qualité.

http://solidarites-sante.gouv.fr/IMG/pdf/charte_alimentation_29032017.pdf

Rapport

Les programmes alimentation - activité physique en France et en Europe. Inventaire des nouveaux outils de changement du comportement. Facteurs clés de succès, synergies et modélisations

Référence : FFAS, 2018, 28 p.

Lieu et date : Paris, 26 octobre 2017

Ce document fait suite à un colloque organisé par le Fonds Français pour l'Alimentation et la Santé (FFAS) le 26 octobre 2017 à Paris. Il fournit un panorama des facteurs de succès et des freins au changement de comportement et des outils de changement apportés par la psychologie sociale et le marketing social. Le colloque a réuni des personnalités françaises et européennes ayant participé à la mise en place de programmes de prévention dans le domaine de l'alimentation et de l'activité physique. A l'issue de la journée, plusieurs éléments essentiels au succès d'une intervention ont été identifiés. Le FFAS a rédigé ce document de travail à destination de ceux qui souhaitent mettre en place des programmes ou des interventions de prévention dans le domaine de l'alimentation ou de l'activité physique. Il reprend les éléments stratégiques associés à la réussite des démarches de prévention santé, identifiés par les experts invités au colloque, et les intègre dans un modèle plus global d'intervention utilisant une approche fondée sur la mobilisation collective. [Résumé d'après éditeur]

<http://alimentation-sante.org/wp-content/uploads/2018/02/Livre-blanc-Colloque-FFAS-2017.pdf>



Rapport

DUCROT Pauline, DELAMAIRE Corinne, SERRY Anne-Juliette

Etat des connaissances. Recensement et propositions pour le développement d'interventions efficaces sur l'alimentation et l'activité physique en direction des jeunes. Résultats de l'action 11.6 du Plan Cancer 2014-2019

Référence : Santé Publique France, 2017-12-28, 81 p.

Dans le cadre du Plan Cancer 2014-2019, Santé publique France est pilote de l'action 11.6 visant à développer l'éducation sur l'alimentation et l'activité physique dès la maternelle et le primaire notamment pendant le temps périscolaire. Pour répondre à cet objectif, l'agence a réalisé un état des lieux des actions mises en place dans ce domaine et proposé des pistes d'amélioration. Ce rapport rend compte des objectifs de l'étude, qui comporte les étapes suivantes : mener une revue de la littérature sur les interventions efficaces dans les domaines de l'alimentation et de l'activité physique à visée des enfants et des adolescents ; recenser et décrire les actions réalisées sur le territoire et repérer des actions prometteuses ; comparer ces données à celles de la littérature afin d'établir des propositions pour la mise en œuvre d'interventions prometteuses dans les domaines de la prévention et de la promotion de l'alimentation et de l'activité physique. Des recommandations sont dégagées afin de soutenir la mise en place d'actions efficaces. [Résumé d'après auteurs]

<http://www.santepubliquefrance.fr/Actualites/Alimentation-et-activite-physique-des-jeunes-bilan-des-actions-realisees-et-pistes-d-amelioration>

Territoires alimentaires durables

Article

BRICAS Nicolas, MONTILLET Philippe, TRICAUD Pierre-Marie (et al.)

Une métropole à ma table. L'Île-de-France face aux défis alimentaire

Référence : Les Cahiers de l'IAU - IDF, n° 173, 2017-02, 208 p.

Du champ à l'assiette, ce numéro donne la parole à tous les acteurs du système alimentaire. Chercheurs, universitaires, décideurs publics et privés, société civile enrichissent, par leurs témoignages, la réflexion pour imaginer une autre manière de bien nourrir l'être urbain en Île-de-France et dans les métropoles à travers le monde. [Résumé éditeur]

Cote : Q.00.BRI

Article

KOURISLKY Philippe, ROUILLE D'ORFEUIL Henri, LANDROT Chloé (et al.)

Les Systèmes Alimentaires Territorialisés en Méditerranée. Initiatives pour une alimentation responsable et durable

Référence : Journal RESOLIS, n° 12, 2016-07, 92 p.

Ce numéro spécial, élaboré en partenariat avec la Chaire UNESCO Alimentations du monde, l'Institut de prospective économique du monde (IPEMED) et l'Association des Régions de France (ARF), met en lumière les systèmes alimentaires territorialisés en Méditerranée apportant une résilience au changement climatique et au développement durable.

http://www.resolis.org/upload/journal/document/26_20160702_journal_12_sat_my_dity_ranny_e.pdf

Article

FREZEL Julia, LAZZERI Yvette, MERLE Véronique

Vers des systèmes alimentaires territorialisés en Provence-Alpes-Côte d'Azur

Référence : Journal RESOLIS, n° 12, 2016-07, pp. 26-33

Des producteurs aux consommateurs en passant par les distributeurs et les institutions territoriales, il y a un réel engouement pour une territorialisation du système alimentaire en région Provence-Alpes-Côte d'Azur. Les nombreuses initiatives, mises en réseau dans un observatoire régional des circuits courts, témoignent de la maturité des acteurs pour porter des stratégies de développement avec une vision systémique de la question alimentaire sur leur territoire. [Résumé auteur]

http://www.resolis.org/upload/journal/article/document/128_20160721_article_sat_paca_journal_sat_my_diterrany_e.pdf



Dossier

Dossier ressources. Alimentation et territoires : comment garantir localement une alimentation de qualité et accessible à tous ?

Référence : *Fabrique territoires santé*, 2018-02, 75 p.

Fabrique territoires santé a mené une capitalisation auprès des acteurs locaux et repéré un ensemble de ressources utiles pour appréhender la question de l'accessibilité, financière, géographique et culturelle, d'une alimentation saine. Issu de ce travail, le dossier ressources propose un état des lieux et présente une trentaine d'actions locales inspirantes sur les thématiques suivantes : l'aide alimentaire, la restauration collective, l'animation de jardins collectifs, l'organisation de circuits courts et de modes de distribution directs, le soutien à l'agriculture locale, et enfin l'élaboration de stratégies alimentaires territoriales.

https://www.fabrique-territoires-sante.org/sites/default/files/dossier_alimentation_et_territoires.pdf

Dossier

Inspir'actions. Alimentation et territoires : comment garantir localement une alimentation de qualité et accessible à tous ?

Référence : *Fabrique territoires santé*, 2018-02, 52 p.

Fabrique territoires santé a mené une capitalisation auprès des acteurs locaux et repéré un ensemble d'actions illustrant la question de l'accessibilité financière, géographique et culturelle, d'une alimentation saine. Pour chacune de ces actions, ce dossier présente les repères, le contexte, les objectifs, la description, les perspectives, les recommandations pour reproduire le projet, une courte bibliographie, une fiche contact.

https://www.fabrique-territoires-sante.org/sites/default/files/recueil_inspiration_alimentation.pdf

Rapport

RACINEUX Nathalie, DEBROISE-MARTY Audrey, LANDRY David (et al.)

L'alimentation : un nouvel enjeu de développement durable pour les territoires

Référence : *Commissariat général au développement durable*, 2017-09, 39 p.

Dans le cadre de ses travaux sur les systèmes alimentaires durables territorialisés menés avec d'autres partenaires, le ministère a demandé au Centre d'études et d'expertise sur les risques, l'environnement, la mobilité et l'aménagement (CEREMA) de consulter un panel de collectivités engagées dans des projets alimentaires. Cette publication, reflet de cette étude, a pour vocation, en montrant des exemples variés et en analysant leurs conditions de réussite et les défis à relever, de donner des premières clés d'entrée et de compréhension pour les acteurs locaux qui souhaiteraient par l'entrée de l'alimentation se placer dans une ambition de transition écologique et solidaire.

[Résumé auteur]

<https://www.ecologique-solidaire.gouv.fr/sites/default/files/Th%C3%A9ma%20-%20L'E2%80%99alimentation%20-%20Un%20nouvel%20enjeu%20de%20d%C3%A9veloppement%20durable%20pour%20les%20territoires.pdf>

Rapport

Les systèmes alimentaires durables territorialisés. Cinq retours d'expérience

Référence : *Commissariat général au développement durable*, 2017-04, 84 p.

L'analyse de systèmes alimentaires durables territorialisés (SADT) permet d'identifier la manière dont ces systèmes ont contribué à la mise en oeuvre de pratiques agricoles à priori moins impactantes pour l'environnement ainsi que les facteurs qui ont participé à cette évolution. Cinq projets sont présentés dans ce rapport afin de susciter l'émergence de tels projets auprès de collectivités. Une synthèse bibliographique des impacts environnementaux liés à l'alimentation et des enjeux associés au développement d'une alimentation plus durable est présentée en première partie de ce document. La méthodologie adoptée pour l'étude terrain ainsi que les systèmes choisis sont présentés ensuite. La dernière partie s'attache à dégager les principaux leviers à disposition des collectivités en questionnant les facteurs de réussite, l'efficacité et la reproductibilité de telles démarches.



Alimentation durable

Article

DE RAYMOND Antoine Bernard

« Zéro défaut » ? La distribution des fruits et légumes et ses critiques comme révélateurs des transformations de l'agriculture

Référence : *Analyse*, n° 84, 2015-09, 4 p.

Secteur relativement peu étudié par les sciences sociales, les fruits et légumes peuvent servir de point d'appui pour comprendre la modernisation de l'agriculture, ses conséquences et certaines des critiques dont elle fait actuellement l'objet. Cette modernisation de l'agriculture n'a pas seulement procédé d'une massification de la production mais aussi de la constitution d'une capacité à faire circuler les produits sur de vastes espaces, ce qui a permis l'avènement de la distribution. Ces évolutions ont suscité différentes critiques, plus ou moins articulées entre elles, qui visent la norme du « zéro défaut » et qui contribuent aux transformations de l'agriculture contemporaine. [Résumé éditeur]

<http://agreste.agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/analyse841509.pdf>

Article

KRUSEMAN Maaike, EDDY Farina, CARRARD Isabelle (et al.)

Qualité de l'alimentation. Dossier

Référence : *Information diététique*, n° 3, 2017-07, pp. 11-30

Article

Alimentation Bio & santé : une revue de la littérature scientifique

Référence : *Information diététique*, n° 2, 2017-04, pp. 26-37

Article

REMY Dorize

L'alimentation responsable (1ère partie). Dossier

Référence : *Information diététique*, n° 1, 2017-01, pp. 14-25

Article

PASSARD Alain, ALLEZ Matthieu, COULON Cécile (et al.)

Le bio a-t-il tout faux ?

Référence : *Le Un*, n° 175, 2017-10-25, 8 p.

Cote : Q.00.PAS

Dossier

Une alimentation saine dans le respect de l'environnement au sein des établissements de santé

Référence : *CRES Provence-Alpes-Côte d'Azur*, 2018-01, 195 p.

Ce dossier a été réalisé à l'occasion du colloque éponyme organisé par le CRES Paca le 1er février 2018. Il est organisé en trois parties : la première partie aborde l'alimentation comme enjeu de santé en milieu hospitalier et médico-social. La seconde partie traite du développement durable à l'hôpital avec un focus sur le gaspillage alimentaire. Enfin, la troisième partie s'intéresse à l'approvisionnement local et de qualité en restauration collective avec une expérience de système alimentaire territorialisé.

Cote : Q.04.ALI

Article

COLLIE Catherine

Rendre l'alimentation durable accessible à tous de part et d'autre de la frontière (AD-In)

Référence : *L'Observatoire*, n° 90, 2017-03, pp. 69-70



Ouvrage

REMESY Christian

L'alimentation durable pour la santé de l'homme et de la planète

Référence : Odile Jacob, 2010, 295 p.

L'ouvrage trace les voies possibles d'un changement salubre de nos modes alimentaires. Il pose la question du déséquilibre nutritionnel lié à l'industrialisation, des conséquences de l'agriculture et autres activités alimentaires en termes de pollution. Dans ce contexte, il invite la grande distribution à améliorer l'offre alimentaire et chacun d'entre nous à adopter des comportements salutaires.

Cote : Q.00.REM

Rapport

LAPOINTE Geneviève

Une politique bioalimentaire pour un Québec en santé : des pistes d'action actualisées

Référence : INSPQ, 2017, 23 p.

Dans ce document, l'Institut national de santé publique du Québec (INSPQ) attire l'attention des décideurs sur certains enjeux de santé à considérer dans l'élaboration de la politique, soit la saine alimentation, l'innocuité alimentaire et les pesticides ainsi que l'influence des activités agricoles et de l'alimentation sur les changements climatiques. Les deux premières thématiques ont été abordées dans un précédent mémoire produit en 2011. Plusieurs des constats ou recommandations demeurent pertinents, mais ont été actualisés et précisés à la lumière des nouvelles connaissances scientifiques et des développements dans le domaine. [Résumé auteur]

https://www.inspq.qc.ca/sites/default/files/publications/2326_politique_bioalimentaire_quebec.pdf

• Jardins, alimentation durable et précarité

Article

MARTIN Pauline, CONSALES Jean-Noël, SCHEROMM Pascale (et al.)

Community gardening in poor neighborhoods in France : A way to re-think food practices ?

Référence : *Appetite*, vol. 116, 2017-09-01, pp. 589-598

Des chercheurs de l'Inra et d'Aix-Marseille Université ont mené une enquête pluridisciplinaire (convoquant agronomie, nutrition et sociologie) auprès de 21 "jardinières" qui avaient un accès à une parcelle dans des jardins associatifs implantés en pied d'immeubles HLM dans les quartiers nord de Marseille, parmi les plus défavorisés de France. Dans cinq jardins et au printemps, ils ont analysé les pratiques de jardinage et les perceptions des jardinières concernant leur production et leur alimentation. De plus, pendant un mois, les jardinières ont consigné dans un carnet l'ensemble des approvisionnements alimentaires de leur foyer (tickets de caisse, dons, productions du jardin...). Ces approvisionnements ont été étudiés sur le plan nutritionnel et économique et comparés à ceux de femmes de profil socio-économique similaire vivant dans les mêmes quartiers mais n'ayant pas accès à un jardin. (Extrait dossier de presse 7 juillet 2017 : <https://inra-dam-front-resources-cdn.brainsonic.com/ressources/afile/409545-4904d-resource-dossier-de-presse-sociologie-de-l-alimentation.pdf>)

Cote : K.05.01.MAR

Article

LUALABA LEKEDE Anoutcha

Agriculture urbaine & alimentation durable. Dossier

Référence : *Bruxelles santé*, n° 82, 2016-04, pp. 7-16

http://www.questionsante.org/assets/files/BS/BXL_S_82WEB.pdf

Article

DUSOULIER Josué, LARBEY Vincent, MORTIER Quentin (et al.)

Jardinons le social, cultivons un autre monde. Dossier

Référence : *L'Observatoire*, n° 90, 2017-03, pp. 3-67

Ce dossier présente des initiatives mêlant nature, social et économie : des jardins potagers ou d'agrément sont utilisés comme supports d'insertion socioprofessionnelle, mais aussi de lutte contre l'exclusion sociale, d'intervention thérapeutique, de création de liens ou de promotion d'une alimentation de qualité pour tous.

Cote : P.01.02.DUS



Article

HAKIMI-PREVOT Hélia

Toutes au jardin !

Référence : *Nutrition*, n° 9646, 2018-03, pp. 17-18

Une étude pilote menée auprès de 21 femmes dans les quartiers nord de Marseille montre que l'accès à un jardin potager collectif pourrait modifier les pratiques alimentaires.

Cote : **K.05.01.HAK**

Actes

ALLEMAND Sylvain, HEURGON Edith

Nourritures jardinières dans les sociétés urbanisées

Référence : *Hermann*, 2016, 271 p.

Lieu et date : Cerisy, 6 - 13 août 2014

Portant sur les nourritures jardinières, ces actes analysent tout d'abord à quelles conditions les jardins pouvaient faire face aux défis alimentaires et satisfaire aux besoins de subsistance des populations vulnérables tout en répondant aux exigences de traçabilité pour une alimentation saine, de qualité, et goûteuse. La deuxième partie du document aborde comment réconcilier l'agriculture avec la ville en analysant les modalités permettant de se nourrir en ville, et de réinterroger, au vu des compétences jardinières, les savoirs et les pratiques des professionnels concernés pour construire la ville nourricière, et jusqu'aux enjeux de gouvernance alimentaire et d'adaptation des politiques publiques. Sont enfin présentés les travaux de jeunes chercheurs et de divers collectifs paysagistes, ainsi que des réalisations territorialisées.

Cote : **P.01.02.ALL**

Ouvrage

BARTHELEMY Carole, BERTAUDIÈRE-MONTES Valérie, CONSOLES Jean-Noël (et al.)

Petit atlas d'une ville-nature. Jardins urbains et cultures buissonnières à Marseille

Référence : *Editions Wildproject*, 2017, 139 p.

Cet ouvrage, élaboré à partir de travaux scientifiques réalisés entre 2010 et 2016, synthétisé pour le grand public et richement illustré, rend compte des initiatives artistiques, des projets d'aménagement, des mobilisations sociales et des gouvernances sur la question de la nature en ville à Marseille.

Cote : **P.00.BAR**

Ouvrage

MOREL-CHEVILLET Guillaume

Agriculteurs urbains. Du balcon à la profession, découverte des pionniers de la production agricole en ville

Référence : *Editions France agricole*, 2017, 281 p.

Ce guide présente les trois formes d'agriculture urbaines : celle des microprojets individuels sur les terrasses, balcons et petits jardins, celle des jardins collectifs et celle professionnelle avec un mode de production économiquement et techniquement viable, des microfermes et de serres en toitures ou en milieu clos.

Cote : **P.00.MOR**

Ouvrage

ZASK Joëlle

La démocratie aux champs. Du jardin d'Eden aux jardins partagés, comment l'agriculture cultive les valeurs démocratiques

Référence : *La Découverte*, 2016, 248 p.

Cet ouvrage examine ce qui, dans les relations entre les cultivateurs et la terre cultivée, favorise les modes de vie démocratiques et la formation de la citoyenneté. Il est illustré par de nombreuses expériences agricoles, repérées dans le temps et l'espace, par exemple les jardins ouvriers et les jardins thérapeutiques.

Cote : **P.00.ZAS**



Rapport

Aliment... terre. Educateurs à l'environnement, travailleurs sociaux. Guide méthodologique pour réaliser des ateliers dans un jardin et/ou une cuisine en faveur des personnes en situation de précarité

Référence : Ministère de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt, Réseau empreintes, Conseil général de Haute-Savoie, Région Rhône-Alpes, 2014, 41 p.

Ce guide s'adresse à des travailleurs sociaux et à des éducateurs à l'environnement. Il propose des retours d'expérience et une méthodologie pour réaliser des ateliers dans un jardin et/ou une cuisine, en binôme, et à destination de publics en situation de précarité.

<http://www.reseau->

[empreintes.com/sites/default/files/wysiwyg/u25/ressources/vivrelahaut Savoie/aliment%20terre%20web%20moyen.pdf](http://www.reseau-empreintes.com/sites/default/files/wysiwyg/u25/ressources/vivrelahaut Savoie/aliment%20terre%20web%20moyen.pdf)

• Gaspillage alimentaire

Article

Lutte contre le gaspillage alimentaire : "Nous avons tant à faire ensemble". Dossier

Référence : Banques alimentaires magazine, n° 71, 2013-04, pp. 4-15

Ce numéro est consacré à la lutte contre le gaspillage alimentaire. Il précise le rôle des Banques alimentaires dans le cadre du Pacte national de lutte contre le gaspillage alimentaire, rend compte des pratiques au niveau européen et des initiatives menées en France, en particulier en Charente et dans le Vaucluse.

Article

BERGER Julie, GUILLERMIN Aurélie, JACQUEMIER Marie (et al.)

Place du diététicien dans la lutte contre le gaspillage alimentaire

Référence : Information diététique, n° 3, 2017-07, pp. 42-53

Dossier

Le gaspillage alimentaire : constats et initiatives

Référence : CRES Provence-Alpes-Côte d'Azur, 2013-06, 145 p.

Le colloque « Le gaspillage alimentaire : constats et initiatives », organisé le 17 juin 2013 à Marseille par le CRES PACA et l'ARS PACA, inscrit dans le dispositif d'accompagnement de l'aide alimentaire, a pour objectif d'informer et de sensibiliser les professionnels ou les bénévoles à la lutte contre le gaspillage alimentaire, en vue de développer des actions aux différents échelons concernés par cette problématique, du producteur au consommateur, en passant par la petite et grande distribution, la restauration collective ou encore les collectivités. Ce dossier documentaire a été réalisé à l'intention des participants au colloque, comme ressource complémentaire aux échanges et aux interventions. Il est organisé en deux parties : la première partie fournit des éléments de compréhension sur le gaspillage alimentaire. La deuxième partie porte sur la lutte contre le gaspillage alimentaire, en l'illustrant tour à tour par les actions mises en œuvre auprès des ménages et dans la restauration collective, après avoir examiné le cas des glaneurs et de l'aide alimentaire.

Cote : Q.02.00.GAS

Dossier

France nature environnement (FNE)

Gaspillage alimentaire. Pourquoi et comment agir ? Etat des lieux, enjeux & pistes pour agir

Référence : FNE, 2010-03, 35 p.

Ce dossier offre un état des lieux du gaspillage alimentaire et en souligne les enjeux puis propose des solutions pratiques pour y remédier.

http://epiceries-solidaires.viabloga.com/files//dossier_thematique_gaspillage_alimentaire_fne.pdf



Ouvrage

Restauration collective et développement durable

Référence : ARPE Midi-Pyrénées, IRQUALIM Midi-Pyrénées, Région Midi-Pyrénées, 2012, 75 p.

Ce guide destiné aux professionnels de la restauration collective publique et privée, aux administrations, aux établissements d'enseignement et de santé, propose de balayer les enjeux réglementaires, environnementaux, humains et économiques à travers plusieurs entrées : prévenir et réduire les pollutions directes, maîtriser les impacts des approvisionnements, identifier les ressources de proximité, préparer la commande publique d'achats responsables, intégrer le code des marchés publics, mettre en œuvre une concertation.

http://www.arpe-mip.com/files/GUIDE_RESTAURATION_ET_DD/GUIDE_RESTO_ET_DD_web.pdf

Ouvrage

Action développement durable : restauration collective durable à Mouans-Sartoux

Référence : ARPE PACA, 2011-12, 8 p.

Cette fiche d'expérience décrit le projet de développement durable de la ville de Mouans-Sartoux en restauration scolaire, retrace sa chronologie, met l'accent sur le fonctionnement régie municipale et la lutte contre le gaspillage alimentaire, apporte le témoignage de Gilles Pérole, maire-adjoint à l'enfance et à l'éducation.

http://www.arpe-paca.org/files/20120127_web8pMouansSartoux2012.pdf

Ouvrage

LHOSTE Bruno

La grande (sur-)bouffe. Pour en finir avec le gaspillage alimentaire

Référence : Rue de l'échiquier, 2013, 91 p.

Cet ouvrage dresse un panorama du gaspillage alimentaire en France, en parcourant toute la chaîne de production alimentaire jusqu'à l'assiette, et propose des solutions fondées sur la réduction, la réutilisation et le recyclage des aliments. Des exemples d'actions illustrent ces solutions, depuis les pistes d'amélioration jusqu'aux tentatives de faire évoluer plus profondément notre système de production alimentaire.

Cote : Q.00.LHO

Ouvrage

STUART Tristram

Global gâchis

Référence : Rue de l'échiquier, 2013, 452 p.

Cet ouvrage montre comment est généré le gaspillage alimentaire, le paradoxe entre, d'une part, la difficulté de la population à se nourrir dans le monde et d'autre part, la production alimentaire excédentaire qui conduit à la jeter sans l'avoir consommée et à créer toujours plus de pollution. Il propose des solutions dans des initiatives glanées dans le monde entier, en recyclant et en préservant l'environnement. Reste notre système de production et de consommation alimentaire à repenser, en donnant la priorité à la proximité, la qualité et la solidarité.

Cote : Q.00.STU

Rapport

GOUTHIERE Laurence, VERNIER Antoine

Réduire le gaspillage alimentaire en restauration collective

Référence : ADEME, 2017-04, 14 p.

Destiné en priorité aux gestionnaires de la restauration collective publique, ce guide propose une méthode simple pour réduire le gaspillage alimentaire, et ainsi répondre aux exigences de la loi de Transition énergétique pour la croissance verte qui stipule : « l'État et ses établissements publics ainsi que les collectivités territoriales mettent en place, avant le 1er septembre 2016, une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire au sein des services de restauration collective dont ils assurent la gestion ». Il propose des outils et des conseils pour réaliser un diagnostic et une évaluation du gaspillage, concevoir et mettre en œuvre un plan d'action, pérenniser les résultats obtenus. Il peut également être utile à toute personne concernée par la restauration collective, que ce soit dans le secteur public ou privé.

http://www.ademe.fr/sites/default/files/assets/documents/reduire_le_gaspillage_alimentaire_en_restaurant_collective_010256.pdf



Rapport

VERNIER Antoine

Pertes et gaspillages alimentaires : l'état des lieux et leur gestion aux différentes étapes de la chaîne alimentaire

Référence : ADEME, 2016-05, 165 p.

Cette étude conduite par l'Ademe dans le cadre de sa mission de lutte contre le gaspillage alimentaire permet de qualifier et de quantifier les pertes et gaspillages alimentaires dans les principales filières de l'alimentation et sur l'ensemble des étapes, de la production à la consommation, d'identifier des initiatives et des pistes de réduction des pertes et gaspillages alimentaires, d'améliorer la connaissance et la compréhension des mécanismes qui génèrent des pertes et gaspillages. Il identifie des leviers de progrès et met l'accent sur des initiatives de terrain individuelles ou collectives pouvant inspirer chacun.

<http://www.ademe.fr/sites/default/files/assets/documents/pertes-et-gaspillages-alimentaires-201605-rapport.pdf>

Rapport

Direction régionale de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt (DRAAF) de Rhône-Alpes

Restauration collective. Donner aux associations d'aide alimentaire. Guide pratique et réglementaire

Référence : DRAAF Rhône-Alpes, 2013-09, 127 p.

Ce guide s'adresse aux restaurants ainsi qu'aux associations d'aide alimentaire. Il présente les différents arguments en faveur de dons, en particulier dans le contexte de la lutte contre le gaspillage alimentaire, de la loi "biodéchets" et des besoins croissants de denrées des associations, en particulier en produits frais. Il détaille la réglementation sanitaire spécifique au secteur de la restauration collective et aux denrées alimentaires et son application en cas de réutilisation des excédents et/ou de dons. Il met l'accent sur les conditions de réussite des partenariats mis en place, en insistant sur la question de la responsabilité en cas d'intoxication alimentaire liée à des denrées données. Enfin, la dernière partie présente des retours d'expérience de partenariats entre restaurants et des associations d'aide alimentaire. [Résumé éditeur]

http://draaf.auvergne-rhone-alpes.agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/Guide_dons_restaurant_sept2013_cle091e14.pdf

Rapport

Initiative mondiale de réduction des pertes et du gaspillage alimentaires

Référence : FAO, 2015, 42 p.

Du fait de l'ampleur et de la complexité du problème des pertes et gaspillages alimentaires, la FAO a reconnu le besoin d'agir en partenariat avec d'autres organisations internationales et régionales, ainsi que les acteurs des filières alimentaires. L'approche pour réduire les pertes et gaspillages alimentaires s'inscrit dans un concept plus large de promotion de systèmes alimentaires durables, qui prennent en compte une production alimentaire durable d'un côté et des régimes alimentaires et une consommation durable (notamment via la réduction du gaspillage alimentaire) de l'autre. Les mesures pour réduire les pertes et gaspillages alimentaires doivent par ailleurs être respectueuses de l'environnement et encourager la sécurité alimentaire et nutritionnelle.

<http://www.fao.org/3/a-i4068f.pdf>

Rapport

GUSTAVSSON Jenny, CEDERBERG Christel, SONESSON Ulf (et al.)

Pertes et gaspillages alimentaires dans le monde. Ampleur, causes et prévention. Étude menée pour le Congrès International SAVE FOOD! à Interpack 2011, Düsseldorf, Allemagne

Référence : FAO, 2012, 42 p.

Pour le congrès international «Save Food!», tenu dans le cadre du salon Interpack 2011, la FAO a fait appel aux services du Swedish Institutes for Food and Biotechnology (SIK) pour mener deux études, l'une sur les pays à revenu moyen ou élevé et l'autre sur les pays à revenu faible, permettant d'évaluer l'ampleur, les effets, les causes et les moyens de prévention des pertes et gaspillages alimentaires. Ces deux études ont permis de montrer et d'évaluer l'ampleur des pertes alimentaires dans les filières alimentaires, en soulignant l'importance quantitative. Ce sont les résultats de ces deux études qui constituent l'objet de cette publication.

<http://www.fao.org/docrep/016/i2697f/i2697f.pdf>



Rapport

GAROT Guillaume

Lutte contre le gaspillage alimentaire. Propositions pour une politique publique

Référence : *Premier ministre*, 2015-04, 50 p.

Guillaume Garot, député de la Mayenne, a été missionné le 15 octobre 2014 afin qu'il formule des recommandations au Gouvernement en matière de lutte contre le gaspillage alimentaire. Ces recommandations figurent dans le corps de ce rapport. La première partie s'attache à définir la responsabilité de chaque acteur dans le processus de lutte contre le gaspillage alimentaire, la deuxième partie précise les contours des outils nécessaires à cette lutte, la troisième partie propose un nouveau modèle de développement économique dans lequel elle s'insère.

<http://agriculture.gouv.fr/telecharger/74499?token=ec8b817ffe127a78e7e4043d8f38b8d8>

Rapport

FREMIOT Anastasia

Etude des leviers d'actions potentiels pour réduire le gaspillage alimentaire

Référence : *Veille au grain*, 2012, 42 p.

Cette étude sur le gaspillage alimentaire s'appuie sur une analyse de la littérature et d'entretiens avec différents acteurs de terrain concernés par cette problématique. Elle établit un état des lieux sur le sujet et propose des actions pour différentes cibles (agriculture, industrie agro-alimentaire, grande distribution, restauration et particuliers).

http://www.bourgogne.ademe.fr/sites/default/files/files/M%C3%A9diath%C3%A8que/Publications/D%C3%A9chets/pub_stage_gaspillage_alimentaire.pdf

- **Vers une meilleure accessibilité de produits de qualité ? Les circuits courts**

Article

SEINGIER Hélène, PAULIC Manon, CHIFOLEAU Yuna (et al.)

Et si on mangeait local ?

Référence : *Le Un*, n° 191, 2018-02-28, 8 p.

Cote : **Q.00.SEI**

Ouvrage

STOKKINK Denis

Alimentation : circuits courts, circuits de proximité. Dossier

Référence : *asbl Pour la solidarité*, n° 20, 2009-11, pp. 7-251

Cet ouvrage s'intéresse à des modes de consommation alimentaire permettant d'économiser les ressources de la planète et de réduire l'impact sur l'environnement de l'agriculture. Il s'agit ainsi de consommer des produits locaux et de saison.

Cote : **Q.01.04.STO**

Ouvrage

PHILIPON Patrick, CHIFOLEAU Yuna, WALET Frédéric

Et si on mangeait local ? Ce que les circuits courts vont changer dans mon quotidien

Référence : *Editions Quae*, 2017, 168 p.

Cet ouvrage répond aux questions pratiques qui se posent sur les circuits courts alimentaires. Il présente la renaissance de ce mode de commerce direct et local des produits issus de l'agriculture, son mode de fonctionnement et ses différents acteurs. Il élargit ensuite la réflexion aux implications sociales, environnementales et économiques de ce mode d'achat.

Cote : **Q.00.PHI**



Ouvrage

TOURET Claire, FOURNIER Quentin, LABRIET Julien

Circuits de proximité à dimension sociale en Agriculture Biologique. Recueil d'expériences innovantes

Référence : FNAB, Ministère de l'agriculture, de l'alimentation, de la pêche, de la ruralité et de l'aménagement du territoire, 2011-10, 78 p.

Ce document présente treize projets de circuits de proximité et circuits courts implantés dans différentes régions françaises, qui incluent tous des produits issus de l'agriculture biologique, à travers onze fiches de capitalisation d'expérience. Ces fiches ont été réalisées grâce à des entretiens menés auprès des porteurs de projet. Ils s'inscrivent tous dans des démarches d'économie sociale et solidaire. Certains ont presque 10 ans d'expérience et d'autres sont plus récents. Ce recueil permet d'apprécier le rôle que peuvent tenir les collectivités territoriales pour accompagner et encourager le développement de circuits de proximité innovants et dont la plus-value sociale est importante.

<http://www.bioconsomacteurs.org/...>

Rapport

Alimentation. Les circuits courts de proximité

Référence : ADEME, 2017-05, 8 p.

L'Ademe publie un avis sur les circuits courts alimentaires de proximité, estimant qu'ils répondent aujourd'hui à des attentes sur les plans économique et social que ce soit pour le producteur (sécurisation de son modèle économique, reconnaissance du métier), le consommateur ("juste prix", qualité, quête de sens), un territoire (création d'emplois locaux, économie sociale et solidaire, lien social). Si les avantages sociaux et économiques de ces modes de distribution semblent évidents, cet avis fait le point sur leur impact environnemental.

http://www.ademe.fr/sites/default/files/assets/documents/avis-ademe_circuits-courts_201706.pdf

Rapport

ALLAIN Brigitte

Rapport d'information sur les circuits courts et relocalisation des filières agricoles et alimentaires

Référence : Assemblée nationale-commission des affaires économiques, 2015-07-07, 170 p.

Ce rapport met en lumière les freins au développement de l'ancrage territorial de la production agricole et alimentaire et cherche à dégager des pistes et propositions pour favoriser le développement de filières agricoles et alimentaires localisées sur nos territoires.

<http://www.assemblee-nationale.fr/14/pdf/rap-info/i2942.pdf>

Rapport

RITZENTHALER Albert

Les circuits de distribution des produits alimentaires

Référence : Conseil économique, social et environnemental, 2016-05, 186 p.

Le rapport analyse les circuits de distribution des produits alimentaires, du producteur au consommateur. Il formule des propositions visant à définir les conditions d'une responsabilisation des différents intervenants afin de redonner sens, valeur et confiance en l'alimentation. Il plaide pour un plus grand équilibre des négociations commerciales, davantage de territorialisation et de proximité, ainsi que pour un renforcement de l'information et de la sensibilisation du consommateur quant aux impacts de ses choix. [Résumé éditeur]

<http://www.ladocumentationfrancaise.fr/var/storage/rapports-publics/164000306.pdf>

Ouvrage

Utiliser les plateformes collectives pour développer l'approvisionnement local en restauration collective

Référence : Ministère de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt, 2015-10, 59 p.

Ce document s'adresse à tout acteur souhaitant s'investir dans l'approvisionnement de proximité et de qualité en restauration collective. Il apporte les grandes lignes méthodologiques pour la mise en place d'une plate-forme physique et/ou virtuelle et de synergies entre différentes initiatives. Les premiers chapitres s'attachent à permettre au porteur de construire son projet, les chapitres suivants l'outillent en abordant les aspects techniques de la démarche (interface web, logistique, réglementation, calcul des coûts, évaluation).

<http://agriculture.gouv.fr/telecharger/82229?token=1e03d9d8d0965e9c4518e9164b8043fc>



Ouvrage

Guide pratique. Favoriser l'approvisionnement local et de qualité en restauration collective

Référence : Ministère de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt, 2014-11, 90 p.

Ce guide vise à donner des clefs aux gestionnaires de la restauration collective publique pour leur permettre de s'approvisionner avec des produits de proximité et de qualité. Il est composé de deux parties : les leviers de la réussite (connaître l'offre locale, adapter l'organisation de la restauration, s'assurer de la qualité des produits, passer d'un approvisionnement marginal à un approvisionnement significatif) et comment rédiger et organiser ses marchés (l'achat public et comment y inclure une alimentation de qualité et de proximité).

http://agriculture.gouv.fr/sites/minagri/files/1506-al-gui-restaucoll-bd_0.pdf

• **Vers une consommation de produits de qualité ?**

Article

PAUTARD Eric

Les Français et la consommation responsable. Vers des achats plus respectueux de l'environnement ?

Référence : *Datalab essentiel*, n° 97, 2017-03, 4 p.

"Qu'il s'agisse d'acheter des produits respectueux de l'environnement ou issus de l'agriculture biologique, la consommation des ménages est parfois contrainte par leur niveau de vie. Pour autant, les choix des consommateurs restent avant tout dépendants de l'intérêt que ceux-ci portent ou pas à l'environnement. Attachée à la qualité des biens qu'elle consomme, une part importante des Français semble en effet disposée à consommer moins, mais mieux. Le prix et le poids des habitudes continuent cependant de freiner cette volonté de changement."

<http://www.statistiques.developpement-durable.gouv.fr/publications/p/2668/1295/francais-consommation-responsable-vers-achats-plus.html>

Ouvrage

ESNOUF Catherine, FIORAMONTI Jean, LAURIOUX Bruno (et al.)

L'alimentation à découvert

Référence : *CNRS Editions*, 2015, 324 p.

Cet ouvrage, co-écrit par une ingénieure des Eaux et Forêts, un physiologiste et un historien, expose l'état des connaissances scientifiques actuelles sur l'alimentation. Composé de 139 articles, il réunit les contributions de 163 scientifiques venant de disciplines variées : sciences humaines et sociales, biologiques, environnementales, ... permettant ainsi d'aborder l'alimentation sous huit grandes parties : le mangeur, la fabrication des aliments, les systèmes alimentaires, les questions de nutrition et de santé, la sécurité sanitaires, les normes juridiques et sociales, les relations entre aliment et environnement et territoire et enfin les grands enjeux de l'alimentation pour le futur.

Cote : Q.00.ESN

Ouvrage

LE BODO Yann, BLOUIN Chantal, DUMAS Nathalie (et al.)

Comment faire mieux ? L'expérience québécoise en promotion des saines habitudes de vie et en prévention de l'obésité

Référence : *INSPQ*, 2016, 380 p.

Cette synthèse unique au Québec est le fruit d'une collaboration entre la Plateforme d'évaluation en prévention de l'obésité (PEPO) de l'Institut universitaire de cardiologie et de pneumologie de Québec – Université Laval et l'Institut national de santé publique du Québec. Les auteurs ont dressé un portrait de l'ensemble des politiques, des programmes et des interventions publiques mis en œuvre au Québec entre 2006 et 2014 et les ont comparés aux meilleures pratiques et recommandations provenant de la littérature scientifique internationale sur le sujet. À la lumière des travaux scientifiques et des particularités propres au contexte québécois, ces travaux ont permis d'identifier des pistes d'actions afin d'optimiser les efforts en promotion des saines habitudes alimentaires, de l'activité physique et en prévention de l'obésité. [Résumé éditeur]

https://www.inspq.qc.ca/pdf/publications/2121_comment_faire_mieux.pdf



Rapport

CROCKETT R., MARTEAU T., PREVOST A. (et al.)

Nutritional labelling for healthier food or non-alcoholic drink purchasing and consumption (Review)

Référence : *Cochrane database of systematic reviews*, 2018, 127 p.

Cette revue de la littérature a pour objectif d'étudier comment les différents labels nutritionnels permettent ou non d'influencer le consommateur quant à son choix d'achat d'aliments.

Cote : Q.08.00.CRO

Rapport

LE BIHAN Geneviève, RICHARD Christine, KIEFFER Magali

Fruits et légumes pour tous. Recueil d'expériences favorisant l'approvisionnement et la consommation de fruits et légumes des bénéficiaires de l'aide alimentaire. Projet expérimental financé par l'Institut national du cancer, la Direction régionale de l'alimentation, de l'agriculture et de la Forêt, et l'Agence régionale de santé du Languedoc-Roussillon

Référence : *IREPS Languedoc-Roussillon, ARS Languedoc-Roussillon, DRAAF Languedoc-Roussillon*, 2013, 62 p.

Ce document s'adresse aux acteurs de l'aide alimentaire. Il vise à les sensibiliser à la problématique de l'accès et de la consommation de fruits et légumes des bénéficiaires de l'aide alimentaire ; à les inciter à développer des actions favorisant l'accès et la consommation de fruits et légumes des bénéficiaires ; et à leur apporter des pistes d'actions expérimentées et la méthodologie pour les mettre en oeuvre. L'éventail des ressources et des activités proposé permet à chaque utilisateur de choisir les activités qui correspondent le mieux à ses objectifs, aux préoccupations de la population bénéficiaire, à son cadre d'action, au temps et aux moyens dont il dispose. Chaque fiche d'expérience précise les objectifs, la durée de sa réalisation, les supports associés et, le cas échéant, le matériel, les partenaires et la préparation nécessaire. Elle identifie par ailleurs les atouts et les contraintes de chaque activité, que ce soit pour les bénéficiaires ou pour les structures.

http://ddata.over-blog.com/2/42/32/99/Recherches-et-actions/recueil-d-experiences-fruits-et-legumes-pour-tous_V10sept.pdf

Outils pédagogiques

Outils présentés

- **Atelier vidéos**



De mon assiette à la planète Réseau Idée

La malle virtuelle « De mon assiette à la Planète » est une sélection d'outils pédagogiques en ligne (dossiers téléchargeables, vidéos et sites internet) pour aborder l'alimentation durable avec les 5-18 ans et adultes.

<https://www.reseau-idee.be/outils-pedagogiques/malles-virtuelles/malle-virtuelle-alimentation>



Manger Bouger pro

<http://www.mangerbouger.fr/pro/>

La fabrique à menus

Avec la Fabrique à menus, fini la panne d'inspiration ! Découvrez des idées de menus de saison variés pour manger équilibré toute la semaine en accord avec les repères nutritionnels du [Programme National Nutrition Santé](#).

<http://www.mangerbouger.fr/Manger-Mieux/Vos-outils/Fabrique-a-menus>

Alimentation, santé et environnement, 2014, 2 minutes tout compris

eSET Bourgogne-Franche Comté

<https://www.sante-environnement-bfc.fr/video/alimentation-sante-et-environnement/>



Pesticides et alimentation, 2016, 2 minutes tout compris
eSET Bourgogne-Franche Comté
<https://www.sante-environnement-bfc.fr/video/les-pesticides/>



Vinz et Lou.net (sur inscription)

<https://www.vinzelou.net/fr/ressources/filter/theme/alimentation/2>

Ministère de l'agriculture et de la pêche, **Vinz et Lou mettent les pieds dans le plat**, Tralalere, Ministère de l'agriculture et de la pêche, 2008

Ce dessin animé entend développer de bonnes habitudes alimentaires chez les enfants : éveiller les papilles au plaisir de la diversité des goûts, éduquer les jeunes à l'esprit critique face à la publicité sur la nourriture, faire prendre conscience que la façon de se nourrir n'est pas anodine, de l'intérêt des repas à heures fixes

<http://www.vinzelou.net/vinz-et-lou-mettent-les-pieds-dans-le-plat/dessins-animes-du-mois>

Collation : 14 épisodes de 2 mn chacun



DVD

REMESY Christian

Entretien avec... Christian Rémésy. Des repères pour manger autrement

Référence : Educagri, 2013

Ancien chercheur à l'Institut de la recherche agronomique (INRA), l'auteur expose dans ce entretien filmé explicite en quoi les principes de la nutrition préventive ont des conséquences sur l'ensemble du système alimentaire et sur la santé. Pour éclairer ses propos, Christian Rémésy s'appuie sur l'exemple d'aliments du quotidien, tels le pain ou la viande. Le film est découpé en plusieurs séquences : L'alimentation actuelle ne nous nourrit pas correctement (10'12) ; Quelles préconisations pour améliorer la situation ? Vers la nutrition préventive (15'11) ; Quelles préconisations pour améliorer la situation ? Vers une agriculture nourricière (10'43) ; Quelles préconisations pour améliorer la situation ? Pour une approche globale de l'alimentation durable (12'50).

Collation : 1 DVD (54 mn), 1 livret de 8 p.

La kolok.com. Web-fiction. Episode n° 1 : l'alimentation

Avec la KOLOK, dispositif principalement destiné aux ados de 14 à 20 ans, le "spect'acteur" entre à la fois dans l'histoire construite autour de la vie en colocation de quatre jeunes, et dans un édifice labyrinthique fondé sur de multiples supports (web-fiction interactive, jeu de société, ARG, webcams, blogs, podcasts, etc.). Cet épisode trouve son prolongement avec le kit Popote.

<http://la-kolok.com/episode1/>

• **Atelier jeux, maquettes et photoexpression**



Jeu

Mutualité sociale agricole (MSA) de Vaucluse

Au fil des saisons, voyage au pays des fruits et des légumes, MSA Alpes-Vaucluse, Li Granjo Escollo, 2016

Ce jeu, tout public, à partir de 2 ans, a pour objectif de faire découvrir les fruits et légumes en fonction des saisons via plusieurs animations et jeux interactifs. De nombreuses ressources pédagogiques et professionnelles sont proposées en complément dans le DVD. Contenu : Un album de 60 planches photos des espèces fruitières et ou légumières à différents stades phénologiques, 40 planches pré-découpées, 44 planches loto, un guide d'utilisation avec des pistes pédagogiques, un DVD (planches photos sur l'élevage, films, exposition, dossiers thématiques, dossier pour les professionnels de la restauration collective





Mallette pédagogique

POIROT Lucie, PIERRIN Alexandre, LASSALLE Christophe (et al.), **Le kit popote**, Le Vent tourne, 2013

Le "Kit Popote" est un dispositif pédagogique et transmédia dédié à l'alimentation qui permet de sensibiliser les jeunes aux questions de gaspillage alimentaire, d'inventivité culinaire et d'alimentation responsable. Cet outil mêle humour,

inventivité culinaire et histoires de voisinage. Chaque joueur doit préparer le plus rapidement possible un repas correspondant aux préférences alimentaires des convives d'un dîner en utilisant un maximum de produits simples et de saison. Les joueurs incarnent tous des habitants de l'immeuble de L@-KOLOK.com : une famille nombreuse, un couple de retraités bretons, une famille italo-réunionnaise et les "koloks".

Collation : 1 DVD-Rom de l'épisode "Popote Chef" issu de la web-fiction interactive L@-KOLOK.com, complété par des vidéos "Paroles d'expert", 1 livret pédagogique, 1 livret transmédia, le jeu de société "Popote Minute" qui comprend : 1 plateau de jeu, 4 sets de jeu, 42 cartes popote minute, 1 carte popote mémo, 20 vignettes-réserves, 12 fiches recettes, 1 livret de recettes, 120 cartes aliments, 4 cartes saisons, 4 cartes appartement



Photoexpression

BELISLE Claire, DOUILLER Alain, **Jeunes et alimentation. Un dossier**

Photolangage® pour penser ce que manger veut dire, CoDES du Vaucluse, 2012

Ce Photolangage® permet de travailler avec les jeunes sur 3 axes éducatifs principaux : penser sa pratique alimentaire et comprendre celle des autres, mieux comprendre en quoi la transformation de son corps modifie son rapport à l'alimentation et en identifier les éléments les plus structurants.

Collation : Un dossier pédagogique de 95 p., 48 photographies couleur numérotées, bib



Mallette pédagogique

MENZEL Peter, LITZENBURGER Laurent, MORLOT Philippe (et al.)

A table ! Un dossier pédagogique autour du thème de l'alimentation. 15 pays, 16 familles, leur alimentation, Scérén-CRDP Lorraine, Alliance sud, Fondation éducation et développement, 2011-05

Cet outil pédagogique collège/lycée permet d'étudier les habitudes alimentaires dans le monde à partir de 16 photographies représentant 16 familles de 15 pays et leur consommation alimentaire hebdomadaire. Le livret propose une réflexion et des activités sur l'alimentation, son importance sur la santé, ses aspects sociaux, culturels, économique et politique. Le cédérom contient des photos, 19 fiches d'activités, divers documents à imprimer ou à projeter ainsi qu'un film sur le développement durable et le commerce équitable.

Contenu : 16 photogr. A3 coul., livret pédagogique collège/lycée 64 p., CD-Rom



Mallette pédagogique

Stop au gaspi, GRAINE Normandie, 2016

Composé d'une trame pédagogique progressive et d'outils ludiques et participatifs, ce dispositif clé en main s'adresse à toute personne souhaitant approfondir la thématique du gaspillage alimentaire avec des élèves, du CM1 à la seconde. L'outil est édité en deux versions : une pour les élèves de cycle 3, une pour les élèves de cycle 4 et classe de seconde.

Contenu : un guide utilisateur, un déroulé de séance, des fiches activités, des fiches diagnostic, un photoexpression de 40 visuels, un jeu de la ficelle du gaspillage alimentaire en 25 cartes, des ressources vidéos.

<http://www.graine-normandie.net/index.php/activites/actions-contre-le-gaspillage-alimentaire/2466-stop-au-gaspi-tap-acm.html>





Ouvrage

CAUCHY Daniel, **Le jeu de la ficelle. Un outil pour déjouer votre assiette**, Rencontre des continents, Quinoa, Solidarité socialiste, 2009

Le jeu de la ficelle est un outil qui permet de visualiser et de modéliser les liens entre la consommation alimentaire, les éléments qui déterminent le mode de consommation et les impacts de ce modèle. Ces liens sont représentés par une ficelle reliant les différents acteurs en interaction. Ses objectifs sont de faire prendre conscience des impacts du modèle alimentaire sur l'environnement, la sphère socio-économique et la santé ; de renforcer les capacités à établir des liens entre des thématiques locales et globales, entre des enjeux au Nord et au Sud, entre la consommation et ses impacts écologiques ou sociaux; de favoriser la construction d'une pensée globale, complexe et critique ; de favoriser la construction d'un regard critique sur le modèle de la société de consommation et d'ouvrir des perspectives d'actions alternatives au modèle actuel, tant individuelles que collectives.

<http://www.quinoa.be/je-minforme-3/outils-pedagogiques/jeu-de-la-ficelle/>

Collation : Classeur contenant un mode d'emploi, 35 cartes d'identité, 21 fiches thématiques, 30 cartes d'identité destinées aux enfants de 10 à 14 ans, et des ressources



Ouvrage

OSER ! Outil pour éduquer en Santé-Environnement

Référence : *Graine Languedoc-Roussillon, 2016-11, 138 p.*

Cet ouvrage fait le point sur l'état des connaissances du champ santé-environnement et zoome sur quelques thématiques, telles que l'agriculture, l'alimentation, le jardin et l'air. Il propose également des conseils méthodologiques ainsi qu'une vingtaine de fiches d'activités éducatives, issues du terrain. A terme, d'autres thématiques enrichiront progressivement ce document en ligne. Une grille permet de visualiser comment aborder la santé environnementale en classe, par cycles, domaines d'apprentissage et objectifs visés.

<http://www.grainelr.org/oser/index.php>

• **Autres outils disponibles au Cres : sélection**



Mallette pédagogique

JOURDREN Claude, CLAIRICIA Eden, **Ludobio**, Bio Consom'acteurs, 2015

Cette mallette pédagogique sur l'agriculture biologique est destinée aux enfants dès l'âge de 6 ans. Elle aborde les questions de biodiversité, d'élevage, l'équilibre alimentaire, le goût et la connaissance des aliments. Cinq jeux constituent la mallette pédagogique : jeux de la fraise, de l'élevage, des cinq sens, de l'assiette et des saisons. Cet outil a pour objectif de faire prendre conscience des enjeux et impacts sociaux, économiques et environnementaux de nos actions, afin de mieux s'impliquer dans la transition écologique de son territoire. Les jeux développés dans Ludobio permettent aux jeunes consom'acteurs de demain de s'interroger et de mettre en perspective, de manière interactive, le contenu dispensé en classe, depuis la fin de la maternelle jusqu'au collège

Contenu : 1 manuel d'utilisation, 4 boîtes en carton, 40 cartes "végétaux", 1 plateau de jeu, 6 pions, 1 dé, 13 cartes "situation/affirmation", 4 puzzles de 6 pièces





Mallette pédagogique

Mon petit légumady, UNILET, France Agrimer, Ministère de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt, 2016

Cette mallette a pour objectif de faire découvrir ou redécouvrir les légumes à travers les sens et l'imaginaire, d'éveiller la curiosité du participant sur les différentes textures, formes, saveurs et sur les différentes façons de déguster les légumes. Elle permet de réaliser une quarantaine d'animations de 10 à 15mn chacune sur le légume à destination des enfants de 6 à 11 ans et en utilisant les cinq sens : l'ouïe, l'odorat, le goût, la vue, et le toucher. Le kit est organisé en fonction de ces sens, en ajoutant une rubrique "imaginaire" et "commun", afin de faciliter la mise en place d'ateliers autour de ces sens.

Contenu : 7 "compartiments"-sacs : "Ouïe" : 5 fiches activités, 1 CD, 10 cartes "croquant/fondant", 9 cartes "en bouche", 11 cartes "défi sonore". "Odorat" : 7 fiches activités, 1 petit sac en coton, 15 cartes "légum'illus", 10 cartes "ça sent", 20 cartes "percep'odeur", 15 photos "légume", 3 petits pots en métal. "Goût" : 7 fiches activités, 12 cartes "cru/cuit", 12 cartes "fort/doux", 25 cartes "saveur", 3 flacons de colorant, 12 photos "recettes", 15 photos "légume". "Vue" : 9 fiches activités, 1 petit sac en coton, 2 loupes, 15 cartes "légum'nom", 10 cartes "légum'géo", 15 cartes "consommation", 3 feuilles colorées, 15 photos "gros plan", 12 "photos" "recette". "Toucher" : 7 fiches activités, 1 grand sac en coton, 1 bobine de fil élastique pour la confection du masque, 4 pains de pâte à modeler, 15 photos "légume". "Imaginaire" : 6 fiches activités 1 petit sac en coton, 10 cartes "chanson". "Commun" : 1 sablier de 2 mn, 1 guide de l'animateur, 26 fiches élèves (attention, numérotation discontinue), 100 jetons 1 point, 75 jetons "légume", 1 planche "matériel de cuisine", 1 planche "ingrédients", 1 planche "légumes", 3 fiches "légum'recette", 51 fiches "légume"



Mallette pédagogique

LEPINE-MONTCHALIN Sonia, LE BAGNOUSSE Fanny, NERRIERE Corinne (et al.), **Prenons en main le gaspillage alimentaire !**, Le pic vert, 2016

Cette mallette sur le gaspillage alimentaire est à destination des enfants de 8 à 14 ans. Elle peut être utilisée dans un cadre scolaire ou de façon plus large, dans le contexte d'animations auprès de ce public (centres de loisirs, etc.). Cet outil a pour objectif de faire découvrir aux enfants les causes et les conséquences du gaspillage et de proposer des solutions pour lutter contre en impulsant des changements de comportements.

Collation : 1 livret en 3 parties destiné à l'animateur ou l'enseignant, des fiches actions, 1 lien pour télécharger et imprimer les outils contenus dans la mallette, 1 jeu sur les filières de la chaîne alimentaire "Gaspail : la chaîne du gaspillage", 1 imagier



Jeu

DEDEYAN-BEREYZIAT Gayanée, **Casse-croûte tes restes**, Métropole Rouen Normandie, s.d.

Ce jeu de l'oie aborde la thématique du gaspillage alimentaire. Il a été conçu pour aider les professionnels sociaux à mener des ateliers collectifs autour du thème du gaspillage alimentaire avec des familles.

Collation : 1 plateau de jeu, 95 cartes, 3 pions, 1 dé, 1 règle du jeu



Ouvrage

Collectif régional d'éducation à l'environnement et au développement durable Auvergne, Association A.N.I.S. Etoilé, **Cuisiner les jardins. Du jardin à l'assiette : de l'importance des ateliers pédagogiques pour une alimentation durable. Guide pratique et pédagogique**, DRAAF Auvergne, 2013

A destination de l'ensemble des acteurs éducatifs, ce guide tend à créer des passerelle entre jardin et cuisine et à souligner l'importance du jardin comme l'une des premières bases de l'alimentation durable. En donnant des idées pratiques d'animations, en identifiant les principaux obstacles et les différents leviers d'actions, ce guide encourage à la mise en place d'actions éducatives en associant les thèmes jardin et alimentation, de la graine à l'assiette.

[http://draaf.auvergne-rhone-](http://draaf.auvergne-rhone-alpes.agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/Cuisiner_les_jardins_CREEA_76_pages_26_x18_06_oct_cle811bf8.pdf)

[alpes.agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/Cuisiner_les_jardins_CREEA_76_pages_26_x18_06_oct_cle811bf8.pdf](http://draaf.auvergne-rhone-alpes.agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/Cuisiner_les_jardins_CREEA_76_pages_26_x18_06_oct_cle811bf8.pdf)

Contenu : 74 p





Ouvrage

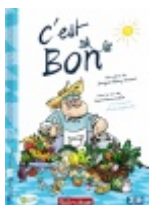
HAYS Dominique, LECOMTE Caroline, PREDINE Eric (et al.), **Reste ! Le manuel pour bien manger sans gaspiller**, Les Anges Gardins, 2016

Ce guide sur le gaspillage alimentaire répond aux questions suivantes : Comment s'approvisionner correctement et cuisiner sans gâcher ? Comment bien manger sans gaspiller ? Dans une première partie théorique, il apporte des données chiffrées sur le gaspillage alimentaire et les grandes clés de la valorisation des restes (acheter juste,

adapter à ses besoins, trier correctement, hygiène et conservation). Il offre ensuite, dans une deuxième partie, 1001 idées pour réutiliser différents aliments classés par chapitres : pain, pâtes, riz, pommes de terre, légumes, fruits, viande, poisson, œufs, légumineuses et produits laitiers. Pour chaque chapitre, il quantifie les portions, rappelle les grands principes de conservation de l'aliment puis propose des recettes. Il donne également des conseils pour recycler nos déchets alimentaires : nourrir des animaux ou nourrir le jardin (le compost). Il propose, en dernière partie, une sélection de sites pour approfondir le sujet.

<http://horizontalimentaire.fr/ambassade/manuels-et-outils/reste-manuel-pour-bien-manger-sans-gaspiller>

Collation : 182 p., ill.en coul., fotogr.



DVD, Environnement, Alimentation

FREDON Amandine, ELISSALDE Serge, GIRERD Jacques-Rémy, **C'est bon. Saison 1**, Folimage, 2013

Ce Dvd porte sur l'alimentation et s'adresse au grand public et plus spécialement aux enfants et aux adolescents. Il comprend les 26 épisodes de la première saison de la série TV "C'est bon". L'objectif de cette série est d'inviter à mieux manger pour être en meilleure santé en faisant découvrir ou redécouvrir ce qu'est une alimentation saine.

Chaque épisode dure 2 minutes 30 et permet d'aborder les grandes recommandations du programme national nutrition santé (PNNS) avec des épisodes sur les groupes d'aliments, voire certains aliments en particulier, les modes de consommation, les façons de cuisiner, les rythmes alimentaires, etc. Une dizaine d'épisodes met l'accent sur la consommation de fruits et légumes et les multiples façons de les cuisiner.

Contenu : DVD 70 min, 1 livret pédagogique téléchargeable à l'adresse : <http://www.cestbon-laserie.fr/pdfs/c-est-bon-livret-pedagogique.pdf>

D'autres documents sont disponibles dans le **Filon** et **Bib-Bop**

lefilon.lefilin.org

<http://www.bib-bop.org/>



Contact : Gaëlle Lhours – Tél. 04 91 36 56 95 – 178, cours Lieutaud – 13006 Marseille – gaelle.lhours@cres-paca.org – du lundi au vendredi, sur rendez-vous.



Catalogues

Les ressources en EEDD du GRAINE PACA

<http://grainepaca.org/ressources-regionales/les-ressources-en-eedd>

Diffusion (affiches, brochures, flyers) Difenligne

Documents de diffusion (affiches, brochures, flyers). A proximité du Cres :

CoDEPS 13 : contact@codeps13.org - Téléphone : 04 91 81 68 49 – 83, La Canebière
13001 Marseille

Pour les autres CoDES de la région, consultez leurs sites :

CoDES des Alpes de Haute-Provence : <http://www.codes04.org/>

CoDES des Hautes-Alpes : <http://www.codes05.org/>

CoDES des Alpes-Maritimes : <http://www.codes06.org/>

CoDES du Var : <http://www.codes83.org/>

CoDES du Vaucluse : <http://www.codes84.fr/>

Post scriptum : Programme alimentation et insertion (PAI)– Le calendrier-recettes de 2012

Les messages sont véhiculés par des calendriers de recettes et des affiches « Tous à table » réédités chaque année, et mettent en valeur des produits simples, bases de la cuisine, distribués par les structures d'aide alimentaire. En 2012, on retrouve parmi les recettes une « mousse à la banane » en janvier, un « soufflé au fromage et au jambon » en février, un colin à la méridionale en mars... Chaque recette du calendrier est proposée par une association ou un lycée, et a été sélectionnée parmi plus de 1000 pour illustrer le calendrier du PAI. Le PAI a été créé en 2003 avec le soutien de l'Association Nationale des Industries Alimentaires ([ANIA](#)), du CNIEL ([Centre National Interprofessionnel de l'Economie Laitière](#)), de la fondation Nestlé, du secrétariat d'Etat au logement et du ministère de l'agriculture

Le programme n'existe plus mais il est encore possible de télécharger le calendrier 2012.

http://agriculture.gouv.fr/sites/minagri/files/documents/alimentation/zip/23_MAQ_ANIA_calendrier_opt_cle44dde6.zip

