

Réseau régional de l'éducation à l'alimentation durable et au goût

Avril 2024

Sélection de documents en ligne ou disponibles au CRES

Sitographie	2
Bibliographie	6
Politiques et recommandations nutritionnelles	6
Alimentation de l'enfant	10
Education à l'alimentation durable et au goût	12
Alimentation et interculturalité	14
Alimentation durable	16
• Territoires alimentaires durables	16
• Gaspillage alimentaire	19
• Vers une consommation de produits de qualité	21
• Cantine scolaire et développement durable	22
Outils pédagogiques	25
• Guides pédagogiques	25
• Base de données et catalogues	27
• Brochures	29
• Jeux	29
• Mallettes	30
• Ouvrages	33
• Vidéo	35

Sitographie

Replay Webinaire sur l'éducation au goût des jeunes, un levier pour une alimentation durable

DRAAF, le CRES et le GRAINE Provence-Alpes-Côte d'Azur, 2023-03, 2h15

https://youtu.be/8_N3aPQkF4o

- **Généralités**

Ministère de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire – Onglet Alimentation

Ministère de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire

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

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>

France Agrimer

<https://www.franceagrimer.fr/>

Manger Bouger

<https://www.mangerbouger.fr/>

Nutriscore

<https://www.santepubliquefrance.fr/Sante-publique-France/Nutri-Score>

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

<https://agirpoulatransition.ademe.fr/collectivites/amenager-territoire/alimentation-durable>

<https://optigede.ademe.fr/alimentation-durable>

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

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

INRAE Alimentation, santé globale

<https://www.inrae.fr/alimentation-sante-globale>

Chaire Aliment Nutrition Comportement Alimentaire (ANCA)

chaire partenariale d' AgroParisTech

<https://chaire-anca.org/>

Fondation Daniel et Nina Carasso Alimentation durable

<https://www.fondationcarasso.org/alimentation-durable/>

Frais et local

<https://www.fraisetlocal.fr/>

Agribalyse

<https://www.agribalyse.fr/documentation/le-programme-agribalyse/introduction>

Ciqual

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

- **Education sensorielle à l'alimentation**

Eduscol - Education à l'alimentation et au goût

<https://eduscol.education.fr/2089/comprendre-les-enjeux-de-l-education-l-alimentation-et-au-gout>

Association nationale pour l'éducation au goût des jeunes (ANEGJ)

<http://www.reseau-education-gout.org/association-reseau-gout/>

Institut du Goût

<https://www.institutdugout.fr/>

Institut européen d'histoire et des cultures de l'alimentation (IEHCA)

<https://iehca.eu/fr/manifestations-culturelles/les-rencontres-francois-rabelais/15emes-rencontres-francois-rabelais-22>

- **Des programmes :**

ANEGJ

ANIMASSENS

<http://www.reseau-education-gout.org/association-reseau-gout/Animassens-l-education-au-gout-sur-les-temps-de-restauration-scolaire-et.html>

Dispositif MIAMM

<http://www.reseau-education-gout.org/association-reseau-gout/Dispositif-MIAMM.html>

EGA-PAT

<http://www.reseau-education-gout.org/association-reseau-gout/EGA-PAT.html>

Institut du Goût

Les classes du goût

<https://www.institutdugout.fr/les-classes-du-gout/>

Goûts en famille

Poster

POLITZER Nathalie, SALMON-LEGAGNEUR A., HEBEL Pascale (et al.)

« **Goûts en famille** » : **étude d'impact sur la variété alimentaire auprès d'enfants guadeloupéens**

Institut du goût, 2021

<https://www.institutdugout.fr/wp-content/uploads/2019/12/POSTER-GOUTS-EN-FAMILLE.pdf>

Voir aussi N. Rigal, A. Salmon-Legagneur, P. Hébel, D. Cassuto, N. Politzer, Effects of a family-based sensory education on vegetable and fruit variety in children, Food Quality and Preference, vol. 93, 2021, <https://doi.org/10.1016/j.foodqual.2021.104258> et <https://www.institutdugout.fr/mesure-dimpact/>
<https://www.institutdugout.fr/gouts-en-famille/>

Les restos du goût

<https://www.institutdugout.fr/les-restos-du-gout/>

EDUC'ALIM

Ce programme est piloté en Pays de la Loire par le Laboratoire d'étude et de recherche en stratégie et marchés des produits agroalimentaires (LESMA) de l'école AUDENCIA de Nantes, est un programme de recherche en sociologie alimentaire ayant pour objectif de déterminer les moyens de lutter contre les néophobies alimentaires.

<https://draaf.pays-de-la-loire.agriculture.gouv.fr/Le-programme-EDUC-ALIM>

Goûter le monde autour de moi

Goûter le monde autour de moi est un programme éducatif libre et ouvert à tous. projet éducatif territorial pluridisciplinaire, multi-niveaux et passerelle autour de l'Alimentation, l'Environnement et la Citoyenneté, mais aussi l'Art et la Culture. Son intérêt principal se base sur le lien « Produit(s)-Territoire-Goût-Santé ». Sa particularité est de faire travailler ensemble des publics scolaires de niveaux différents, et ainsi de participer à la liaison CM2/6ème voire 3ème/première professionnelle. C'est un programme en accord avec la Programme National de l'Alimentation (PNA) et le Programme National Nutrition Santé (PNNS).

<https://www.gouter-le-monde.fr/creez-votre-g2m>

et aussi : <https://draaf.bretagne.agriculture.gouv.fr/Rubrique-5-1-Des-actions-concretes>

- **Restauration collective**

Localim

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

Unplusbio

<http://www.unplusbio.org>

Association des responsables de la restauration territoriale (AGORES)

<https://www.agores.asso.fr/>

- **Gaspillage alimentaire**

Antigaspi

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

Optigede

<https://www.optigede.ademe.fr/alimentation-durable-gaspillage-alimentaire>

MTaterre

<https://mtaterre.fr/thematique-comprendre/alimentation-durable/lire/>

- **Bio**

Fédération nationale d'agriculture bio

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

- **En région**

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

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

Projets alimentaires territoriaux Provence-Alpes-Côte d'Azur

<https://draaf.paca.agriculture.gouv.fr/Projet-Alimentaire-Territorial>

REGALIM PACA - Réseau régional de lutte contre les pertes et le gaspillage alimentaires

<https://draaf.paca.agriculture.gouv.fr/REGALIM-PACA-Reseau-regional-de>

Bio de Provence – Réseau des agriculteurs bio de Provence

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

- **Les enquêtes et programmes**

Etude Nutrinet santé

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

Etude individuelle nationale des consommations alimentaires (INCA)

<https://www.anses.fr/fr/content/les-%C3%A9tudes-inca>

Etude alimentation totale (EAT)

<https://www.anses.fr/fr/content/les-%C3%A9tudes-de-l'alimentation-totale-eat>

MEAD Mouans-Sartoux

<http://mead-mouans-sartoux.fr/>

Voir aussi la rubrique « **Nutrition** » du CRES PACA : https://www.cres-paca.org/thematiques-sante/nutrition?arko_default_634830a49af59--ficheFocus=

Page du Filin « Alimentation durable »

<https://www.lefilin.org/thematiques/alimentation-durable>

Bibliographie

Politiques et recommandations nutritionnelles

Article

HULIN Marion, SIROT Véronique, JEAN Julien (et al.)

Etude française de l'alimentation totale infantile : principaux résultats et recommandations

Cahiers de nutrition et de diététique, vol. 54 n° 5, 2019-10, pp. 275-285

Article

TOUVIER Mathilde

Nutrition, politiques de santé et prévention : leçon inaugurale de Mathilde Touvier

Santé publique, vol. 35 n° 4, 2023-07, pp. 367-369

<https://www.cairn.info/revue-sante-publique-2023-4-page-367.htm>

Dossier

L'alimentation à la croisée des champs de l'action publique et de la vie associative. Dossier

Cahiers de l'action, 2022-04, 88 p.

L'alimentation constituant un terrain d'analyse privilégié des évolutions de l'action publique et des dynamiques associatives, ce dossier a pour ambition de mieux comprendre comment se traduisent les recompositions à l'oeuvre autour des enjeux alimentaires [https://injep.fr/wp-](https://injep.fr/wp-content/uploads/2022/04/CA58.pdf)

[content/uploads/2022/04/CA58.pdf](https://injep.fr/wp-content/uploads/2022/04/CA58.pdf)

Ouvrage

BOUSSARD Julie

Alimentation saine et activité physique. Les villes et Intercommunalités actrices en promotion de la santé

Réseau français Villes-Santé, 2023, 135 p.

L'alimentation et l'activité physique sont des déterminants majeurs de la santé physique, mentale et sociale. Les Villes et Intercommunalités, actrices en prévention et promotion de la santé, s'impliquent quotidiennement pour améliorer la santé des populations et répondre à leurs besoins. La promotion d'une alimentation saine, de la pratique de l'activité physique et la lutte contre la sédentarité sont des enjeux de santé publique sur lesquels elles disposent de compétences et agissent par le biais d'actions et politiques volontaristes. Cet ouvrage rassemble des exemples d'actions des membres du Réseau français Villes-Santé. Il est construit à partir de leurs retours d'expériences et il apporte des recommandations des Villes-Santé. [Résumé auteur]

https://villes-sante.com/wp-content/uploads/2023/04/Recueil-dactions_Alimentation-saine-et-activite-physique.pdf

Rapport

AVIS révisé de l'Anses relatif à l'actualisation des repères alimentaires du PNNS pour les femmes dès la ménopause et les hommes de plus de 65 ans

ANSES, 2019-12-23, 47 p.

L'Agence française de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail (ANSES) a été saisie en 2016 par la Direction générale de la santé pour la réalisation d'une expertise visant à actualiser les repères alimentaires du Programme national nutrition santé (PNNS). Ce document réunit l'avis révisé et le rapport d'expertise collective pour les femmes ménopausées et les hommes de plus de 65 ans. En raison de la moindre dépense énergétique observée chez cette population, la diminution de l'enveloppe énergétique et donc des quantités d'aliments consommés nécessite des ajustements qualitatifs. L'Anses émet des recommandations alimentaires ainsi que des recommandations de développement de l'activité physique et de réduction des temps sédentaires.

<https://www.anses.fr/fr/system/files/NUT2017SA0143.pdf>

Rapport

Contribution du CNA à la Stratégie nationale pour l'alimentation, la nutrition et le climat

CNA, 2023-04-05, 106 p.

Cette publication du Conseil national de l'alimentation (CNA) s'inscrit dans une réflexion sur la prise en compte de toutes les dimensions de la durabilité dans les politiques publiques de l'alimentation, et a pour objectif de contribuer à l'élaboration de la future Stratégie nationale pour l'alimentation, la nutrition et le climat (SNANC). Le CNA dresse un état des lieux des recommandations des avis précédents du CNA s'inscrivant dans le périmètre de la future SNANC. Il hiérarchise parmi ces recommandations celles qui sont les plus susceptibles de contribuer à l'atteinte des objectifs de la SNANC tels que définis par la loi et définit une liste d'objectifs stratégiques structurés autour de 6 axes : gouvernance, mieux produire, mieux transformer, mieux distribuer, mieux consommer, recherche.

https://cna-alimentation.fr/wp-content/uploads/2023/04/CNA_Contribution_Strategie_nationale_alimentation_nutrition_climat.pdf

Rapport

NIZRI Daniel

Suivi de l'avis 84 sur l'éducation à l'alimentation. 2023-2024

CNA, 2024-02-07, 43 p.

Ce document présente les résultats des travaux de la mission de suivi des avis du Conseil national de l'alimentation (CNA) relatifs à l'avis 84 sur l'éducation à l'alimentation paru en 2019. L'objectif de cette évaluation était de recueillir des éléments de suivi pour chacune des 9 recommandations clés et d'identifier les freins et les leviers à leur mise en oeuvre complète. Il apparaît que les actions territoriales existantes nécessitent un changement d'échelle qui pourrait être facilité par la priorisation d'une politique nationale de prévention en santé par l'alimentation dont l'objectif devrait être de répondre à la double ambition collective de l'avis 84. La première s'attache à rendre disponible pour toutes et tous et partout une éducation à l'alimentation à tous les âges de la vie. La deuxième ambition vise à assurer la cohérence et la complémentarité des messages à la fois au sein de toutes les politiques portées par le ministère chargé de la santé mais aussi au sein de toutes les stratégies portées également par les autres périmètres ministériels.

https://cna-alimentation.fr/wp-content/uploads/2024/02/CNA_Avis84_Suivi_2024.pdf

Rapport

Avis relatif à la révision des repères alimentaires pour les enfants âgés de 0-36 mois et de 3-17 ans
HCSP, 2020-06-30, 41 p.

Cet avis présente l'actualisation des repères alimentaires du Programme national nutrition santé pour les enfants de 0 à 36 mois et de 3 à 17 ans. Il comporte des repères chiffrés pour les différents groupes alimentaires en cohérence avec l'avis élaboré pour les adultes, mais aussi des recommandations générales concernant l'équilibre alimentaire global de l'enfant ainsi que les enjeux spécifiques aux différents âges de l'enfant.

https://www.hcsp.fr/Explore.cgi/Telecharger?NomFichier=hcspa20200630_rvisidesreprealimepourlesenfan.pdf

Rapport

Avis relatif à la révision des repères alimentaires pour les femmes enceintes et allaitantes

HCSP, 2022-01-18, 35 p.

Dans cet avis, le Haut Conseil de la santé publique (HCSP) actualise les repères alimentaires du Programme national nutrition santé pour les femmes enceintes et allaitantes, ces recommandations nutritionnelles allant servir de support à l'élaboration des messages et la communication destinée au grand public. L'avis énonce les enjeux nutritionnels spécifiques à cette population en mettant en lumière certains risques (carences en folates, consommation d'alcool, risques microbiologiques et toxicologiques) et en faisant le point sur différents sujets tels que la prise de poids, les croyances et représentations sur la modification du rapport à l'alimentation pendant la grossesse ou la supplémentation.

https://www.hcsp.fr/Explore.cgi/Telecharger?NomFichier=hcspa20220118_rvisdesreprealimpourlesemenceet.pdf

Rapport

FAUCHER Anna, PRINCE Lorena, MARCEAU Alizée (et al.)

Tour d'horizons des politiques alimentaires territoriales en Europe. Analyse comparée et bonnes pratiques

Let's Food, 2023-02, 24 p.

Ce rapport dresse un état des lieux des politiques alimentaires territoriales en Europe. Le constat révèle des enjeux alimentaires inégalement traités par les territoires européens et des différences en partie imputables aux politiques nationales et supranationales. Les auteurs identifient les freins et leviers pour une approche alimentaire intégrée systémique. Les différents exemples étudiés révèlent que les politiques alimentaires territoriales sont d'autant plus systémiques et efficaces qu'elles démarrent sur la mise en place d'une gouvernance locale associant toutes les parties prenantes du système alimentaire.

https://www.letsfood.fr/files/ugd/c96d90_0e4ba6f069f743649cfa1e307931f855.pdf

Rapport

CAROTTI Sabine, RICHARD Marie-Anne, DUPUIS Monique (et al.)

Éducation alimentaire de la jeunesse

Ministère de l'éducation nationale, Ministère de l'agriculture et de l'alimentation, 2018-07, 95 p.

L'éducation alimentaire de la jeunesse s'inscrit dans le cadre de la politique publique de l'alimentation. Les deux programmes les plus directement concernés sont le Programme national pour l'alimentation (PNA) et le Programme national nutrition santé (PNNS), leur bonne articulation est une condition de l'efficacité de l'action publique. Ce rapport présente un état des lieux des dispositifs mis en place en milieu scolaire, propose des évolutions à envisager sur l'axe deux du PNA et sur son articulation avec d'autres plans ou programmes et émet des recommandations pour renforcer l'action publique.

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

Rapport

Programme national nutrition santé 2019-2023

Ministère des solidarités et de la santé, 2019-09, 94 p.

Le Plan national nutrition santé n° 4 propose 5 axes : Améliorer pour tous l'environnement alimentaire et physique pour le rendre plus favorable à la santé et pour réduire les inégalités sociales de santé ; Encourager les comportements favorables à la santé ; Mieux prendre en charge les personnes en surpoids, dénutries ou atteintes de maladies chroniques ; Impulser une dynamique territoriale : d'ici 2023, dans chaque département, les initiatives locales innovantes seront valorisées et un colloque annuel sera organisé pour partager les bonnes idées ; Développer la recherche, l'expertise et la surveillance en appui de la politique nutritionnelle. Ainsi, les 55 actions du PNNS visent à atteindre en 5 ans les objectifs de santé définis par le Haut Conseil de la santé publique (HCSP) portant notamment sur le statut nutritionnel des enfants et des adultes et les recommandations en matière d'alimentation et d'activité physique. De plus, le logo Nutri-Score répond à un besoin exprimé de la part des Français d'obtenir des informations nutritionnelles claires. Nutri-Score est de plus en plus utilisé mais aussi mieux identifié par les utilisateurs, révèle la 3e vague d'enquête de Santé publique France sur la connaissance et la perception des Français à l'égard du logo Nutri-Score. Le logo sera donc de plus en plus visible dans les rayons des magasins. [D'après résumé éditeur]

https://solidarites-sante.gouv.fr/IMG/pdf/pnns4_2019-2023.pdf

Rapport

GRANIER Benoit, NIOT Isabelle, DELARUE Jacques (et al.)

Comment concilier nutrition et climat ? Pour la prise en compte des enjeux environnementaux dans le Programme national nutrition santé

Réseau action climat France, SFN, 2024-02, 179 p.

Ce rapport qui est le fruit d'une collaboration entre le Réseau action climat et la Société française de nutrition (SFN), avec l'appui méthodologique et technique du bureau d'études MS Nutrition, s'inscrit dans le contexte de l'élaboration actuelle de la Stratégie nationale pour l'alimentation, la nutrition et le climat. L'étude démontre la nécessité d'actualiser les recommandations alimentaires du Programme national nutrition santé (PNNS) en prenant en compte non seulement les enjeux de nutrition et de santé humaine, mais aussi les impacts environnementaux liés à l'alimentation. L'étude fournit des résultats scientifiques inédits sur les régimes alimentaires permettant de réduire fortement les émissions de gaz à effet de serre, avec une diminution de 50 % de la consommation de viande par rapport à la moyenne française actuelle, tout en satisfaisant l'ensemble des apports nutritionnels recommandés. En s'appuyant sur ces résultats et sur un benchmark international, l'étude formule des propositions concrètes à l'attention des pouvoirs publics pour faire évoluer les recommandations alimentaires du PNNS concernant notamment 3 catégories d'aliments (l'ensemble des viandes, les légumineuses et les fruits à coque) ainsi que des recommandations destinées aux institutions publiques en charge de la politique nutritionnelle et alimentaire de la France.

https://sf-nutrition.fr/wp-content/uploads/2024/02/Rapport_RAC-SFN_complet.pdf

Alimentation de l'enfant

Ouvrage

PERETTI Noël, BRIEND André, DUPONT Christophe

Alimentation de l'enfant et de l'adolescent

Elsevier masson, n° 64, 2022, 413 p.

Cet ouvrage, rédigé sous l'égide du Comité de nutrition de la Société française de pédiatrie décrit dans une première partie les généralités sur la nutrition et les nutriments ainsi que l'alimentation liée à la religion et au jeûne. Il détaille ensuite l'alimentation de l'enfant, traitant de l'allaitement maternel, de l'alimentation à l'adolescence, des régimes végétariens, végétaliens et du sportif ainsi que de l'impact de la pollution et des perturbateurs endocriniens. Enfin, dans la 3ème partie, les auteurs abordent l'ensemble des particularités de l'enfant malade. [Résumé d'après auteurs]

Ouvrage

Nutrition et petite enfance

IREPS Nouvelle-Aquitaine, Centre aquitain de rééducation alimentaire (CARALIM), 2021, 80 p.

Ce guide traite de la nutrition des enfants de 0 à 3 ans. Il est destiné aux professionnels de la petite enfance : relais d'assistantes maternelles, assistantes maternelles et personnels de structures collectives. Il aborde les questions de l'éveil au goût, de la diversification alimentaire, des comportements nutritionnels, de l'environnement du repas et de l'activité physique. Il comprend des exemples de menus, un tableau de diversification alimentaire, des tableaux de grammage, de fréquences et de textures adaptés à chaque tranche d'âge. Il souligne l'importance de l'activité physique dans le développement de l'enfant. Il aborde également la santé environnementale à travers le choix des produits, les modes de cuisson, les contenants de conservation et les aliments ultra-transformés.

<https://irepsna.org/wp-content/uploads/2022/01/Guide-nutrition-et-petite-enfance.pdf>

Ouvrage

Nutrition et petite enfance

IREPS Nouvelle-Aquitaine, Centre aquitain de rééducation alimentaire (CARALIM), 2021, 80 p.

Ce guide traite de la nutrition des enfants de 0 à 3 ans. Il est destiné aux professionnels de la petite enfance : relais d'assistantes maternelles, assistantes maternelles et personnels de structures collectives. Il aborde les questions de l'éveil au goût, de la diversification alimentaire, des comportements nutritionnels, de l'environnement du repas et de l'activité physique. Il comprend des exemples de menus, un tableau de diversification alimentaire, des tableaux de grammage, de fréquences et de textures adaptés à chaque tranche d'âge. Il souligne l'importance de l'activité physique dans le développement de l'enfant. Il aborde également la santé environnementale à travers le choix des produits, les modes de cuisson, les contenants de conservation et les aliments ultra-transformés.

<https://irepsna.org/wp-content/uploads/2022/01/Guide-nutrition-et-petite-enfance.pdf>

Rapport

NOIROT Laurence, DELAMAIRE Corinne

Conception des nouvelles recommandations concernant la diversification alimentaire des enfants jusqu'à 3 ans

Santé publique France, 2022-10-13, 31 p.

Santé publique France a mis en place une démarche participative afin d'aboutir à des recommandations qui soient compréhensibles et acceptables par les parents et utilisables facilement par les professionnels dans leur pratique. Ces recommandations sont de deux ordres complémentaires : des recommandations sur l'alimentation mais aussi sur l'activité physique et la sédentarité, et des conseils de stratégies éducatives aux parents pour les aider à accompagner leur enfant dans la découverte des aliments puis de la table familiale.

<https://www.santepubliquefrance.fr/determinants-de-sante/nutrition-et-activite-physique/documents/rapport-synthese/conception-des-nouvelles-recommandations-concernant-la-diversification-alimentaire-des-enfants-de-moins-de-3-ans>

Rapport

CAMIER Aurore

Alimentation de la première année et croissance de l'enfant

Sorbonne Université, 2022-01, 229 p.

L'objectif principal de cette thèse était de caractériser l'alimentation de la 1ère année de vie, dans sa complexité, pour étudier ses liens avec la croissance de l'enfant. La première partie est consacrée à la caractérisation des pratiques d'alimentation infantile pour mettre en évidence les liens entre l'allaitement et les autres pratiques d'alimentation dans la première année de vie tout en s'intéressant aussi aux caractéristiques familiales associées à ces pratiques. Dans une seconde partie, l'auteur étudie les liens entre l'alimentation de la 1ère année de vie et la croissance staturo-pondérale des enfants jusqu'à 5 ans et certains marqueurs de la dynamique de la croissance comme le pic et le rebond d'adiposité. Une des hypothèses suggérées pour expliquer les résultats sur l'allaitement et la croissance repose sur l'effet des apports précoces en protéines. La troisième partie est ensuite consacrée à l'influence de la teneur en protéines des préparations infantiles disponibles sur le marché sur la croissance jusqu'à 2 ans afin d'explorer ce mécanisme.

<https://tel.archives-ouvertes.fr/tel-03696704/document>

Rapport

POQUET Delphine

Comment favoriser des choix de goûters favorables à la santé au sein du binôme mère-enfant ? Effet d'une intervention "nutritionnelle" ou d'une intervention "hédonique"

Université Bourgogne-Franche-Comté, Centre des sciences du goût et de l'alimentation, 2020-07, 286 p.

Ce travail de thèse s'inscrit dans le cadre du projet PUNCH (Promoting and UNDERstanding Healthy food and choices in children). Les objectifs du projet sont de mieux comprendre les déterminants du comportement alimentaire des nourrissons et des enfants en prenant en compte les facteurs sociologiques, psychologiques et sensoriels, et d'évaluer l'efficacité de leviers innovants pour modifier favorablement les comportements alimentaires des enfants en explorant des pistes psychologiques, comportementales et marketing.

<https://tel.archives-ouvertes.fr/tel-02987866/document>

Education à l'alimentation durable et au goût

Actes

STENGEL Kilien

Quelle éducation au goût pour la jeunesse ?

Les Cahiers des Rencontres François Rabelais, 2019, 12 p.

Quelle éducation au goût pour la jeunesse ? Comment transmettre aux plus jeunes, qu'ils soient dans le primaire, le secondaire ou à l'université, qu'ils soient dans le cercle familial ou en dehors de celui-ci, les principes qui fondent une alimentation bonne pour la santé et bonne pour la planète ? Comment faire prendre conscience à nos enfants et nos ados que la cuisine est aussi un territoire culturel où se resserrent les liens sociaux et qui permet l'ouverture aux autres ? Les 15èmes Rencontres François Rabelais ont tenté d'y répondre, ce document apporte une synthèse des présentations sur l'éducation au goût, son histoire, ses impacts sur la santé de l'enfant devenu adulte, sur les moyens pour l'enfant d'exprimer ses goûts, sur le rôle essentiel des cantines scolaires, l'apprentissage de la diversité culturelle par l'alimentation et enfin le rôle du marketing et des marques.

https://iehca.eu/sites/default/files/fichiers/cahier_des_rencontres_2019_1.pdf

Article

ARON Laurent, CONSTANT Aymery, HEBEL Pascale (et al.)

Représentations et attitudes des Français face aux goûts sucrés. Première étude de l'Observatoire des comportements et goûts sucrés. Synthèse du workshop SFN en partenariat avec Cultures Sucre donné en visioconférence le mardi 28 mars 2023

Cahiers de nutrition et de diététique, vol. 59 n° 1, 2024-02, pp. 57-61

Article

NICKLAUS Sophie, MONNERY-PATRIS Sandrine

Comment la néophobie alimentaire affecte-t-elle l'alimentation de l'enfant ? Origine, développement et conséquences pratiques pour les parents et les éducateurs

Cahiers de nutrition et de diététique, vol. 59 n° 1, 2024-02, pp. 18-34

Article

POQUET Delphine, ISSANCHOU Sylvie, MONNERY-PATRIS Sandrine

Le plaisir comme levier pour améliorer les comportements lors du goûter chez les enfants

Cahiers de nutrition et de diététique, vol. 58 n° 1, 2023-02, pp. 29-36

Article

SINDING Charlotte, AVELINE Christopher, BRINDISI Marie-Claude (et al.)

Flaveur et obésité

Cahiers de nutrition et de diététique, vol. 57 n° 2, 2022-04, pp. 128-138

Article

DE BOCK Christian

Les produits alimentaires "responsables" perçus comme ayant meilleur goût

Education santé, n° 333, 2017-05, pp. 5-6

Les considérations environnementales et éthiques jouent un rôle croissant dans les choix des consommateurs, en particulier pour les produits alimentaires. Dans une série d'études, des chercheurs de la Louvain School of Management (UCL), de l'ULB et de l'Université de St Andrews ont investigué l'impact des caractéristiques éthiques des marques alimentaires sur l'expérience gustative des consommateurs. Les résultats montrent que les produits dits éthiques sont perçus comme ayant meilleur goût que les produits standards. [Résumé auteur]

http://educationsante.be/media/filer_public/17/e3/17e3ff3a-8046-4131-bc98-d40117f1c3d8/es_333.pdf

Article

SCHMITT Bernard

Evolution du goût dans le temps et implications sociétales

Information diététique, n° 1, 2019, pp. 10-26

Article

POLITZER Nathalie

L'éducation des enfants au goût

Pratiques en nutrition, n° 49, 2017-01, pp. 26-29

Manger varié requiert de nombreux apprentissages de la part de l'enfant. A côté des apprentissages implicites, fondamentaux dans ce domaine, des programmes d'éducation au goût peuvent être proposés. Nés dans les années 1970, ils placent l'individu et la verbalisation de ses perceptions au cœur de leur démarche. Le respect des différences interindividuelles est également un pilier de cette pédagogie. L'éducation au goût se révèle bénéfique pour l'enfant, avec en particulier un enrichissement de son vocabulaire et une plus grande envie de goûter toute une palette d'aliments. [Résumé auteur]

<https://www.institutdugout.fr/...>

Article

Eduquer au goût, ça s'apprend

Priorités santé, n° 64, 2022-09, p. 7

Depuis novembre 2021, le Réseau régional de l'éducation à l'alimentation et au goût est mis en place en région Provence-Alpes-Côte d'Azur. Objectifs : fédérer les acteurs de terrain autour d'une dynamique régionale et proposer des formations aux professionnels.

<https://www.cres-paca.org/image/16229/12537?size=!800,800®ion=full&format=pdf&download=1&crop=centre&realWidth=1240&realHeight=1754&force-inline>

Article

BISTER Audrey

Les normes enfantines du « bien manger » par le prisme de leurs repas de rêves. Sociogénèse familiale des goûts des enfants de classes moyenne et supérieure

Revue des politiques sociales et familiales, n° 148, 2023-03, pp. 105-118

<https://www.cairn.info/revue-des-politiques-sociales-et-familiales-2023-3-page-105.htm>

Article

Le Goût. Ami ou ennemi de notre équilibre nutritionnel ? Dossier

Science & santé, n° 32, 2016-09, pp. 25-35

Chapitre d'ouvrage

POULAIN Jean-Pierre

Le goût dans tous les sens

In : CARDON Philippe, **Quand manger fait société**, Editions du Septentrion, 2017, 138 p.

Cet ouvrage est une invitation au voyage de la diversité des manières de manger. Il les aborde de la terre à la table en passant par l'assiette, au prisme de trois grands thèmes : l'innovation alimentaire, les goûts (et les dégoûts) et la commensalité.

Ouvrage

SALESSE Roland

Le cerveau cuisinier. Petites leçons de neurogastronomie

Editions Quae, 2022, 191 p.

Cet ouvrage présente un panorama des connaissances actuelles sur la neurophysiologie de l'alimentation et les restitue dans leur contexte social, économique et culturel. Le cerveau est le chef d'orchestre en gérant des fonctions de planification, les fonctions sensorielles pour reconnaître les aliments et évaluer la nourriture et les fonctions largement non conscientes du tube digestif. Enfin il collecte les informations corporelles et environnementales, et en fait la synthèse. Il commande l'acte de manger et sa cessation, il régule les heures de repas et orchestre les relations entre les organes. C'est lui qui forme les images sensorielles des aliments, et apprend la façon de les manger. Ainsi se déterminent nos choix alimentaires, mais aussi leur valeur nutritionnelle, symbolique et culturelle, jusqu'au jugement esthétique pour la haute gastronomie. [Extrait résumé auteur]

Ouvrage

BRIAND Loïc

Le goût : une affaire de nez ? 80 clés pour comprendre le goût

Editions Quae, 2020, 143 p.

Cet ouvrage propose de découvrir comment fonctionne le goût au travers de 80 questions, d'anecdotes et de nombreuses illustrations.

Alimentation et interculturalité

Article

DUROX Solenne

Réfugiés. Le goût des autres en cuisine

ASH, n° 3188, 2020-12-25, pp. 30-33

Article

UNTERREINER Anne

Alimentation en migration : enjeux de santé, de transmission et d'acculturation. Compte-rendu du colloque. Paris 9 octobre 2019 Centre Maurice Halbwachs

Revue des politiques sociales et familiales, n° 134, 2020-01, pp. 119-122

https://www.persee.fr/doc/caf_2431-4501_2020_num_134_1_3402

Article

KASSABIAN Arine

Migrations, précarités et aides alimentaires. Adaptations d'une association caritative aux demandes d'un public émergent

Sciences et actions sociales, n° 14, 2021-01, 19 p.

La culture culinaire d'une région intègre les héritages du passé et expériences du présent, et est à l'image de ses ressources et contraintes. Si les voyages sont propices à la découverte de nouvelles saveurs, le contexte migratoire est souvent associé au maintien des habitudes alimentaires du pays d'origine, marquant le rattachement à l'identité nationale. Vu le flux important de demandeurs d'asile en France, leur grande précarité et dépendance des dispositifs d'aide, cet article questionne, par la mobilisation de données collectées via une enquête immersive au sein d'une association d'aides alimentaires, les modalités d'adaptation de cette dernière aux demandes d'un public émergent.

<https://www.cairn.info/revue-sciences-et-actions-sociales-2021-1-page-9.htm>

Ouvrage

DE SAINT-POL Thibaut

10. Déterminants sociaux et culturels de l'alimentation

In : CAILLAVET France, CASTETBON Katia, CESAR Christine (et al.), **Inégalités sociales de santé en lien avec l'alimentation et l'activité physique. Expertise collective**, INSERM, 2014-04, 588 p.

La Direction générale de la santé (DGS) a sollicité l'Inserm pour établir un bilan des connaissances scientifiques sur les déterminants de la différenciation sociale dans le champ de la nutrition et sur les différentes stratégies d'interventions qui pourraient être utilisées pour réduire ces inégalités. Cette demande s'inscrit dans la 3ème période du Programme national nutrition-santé (PNNS) (2011-2015), dont l'un des nouveaux axes vise à réduire les inégalités sociales de santé en lien avec la nutrition (alimentation et activité physique). Pour répondre à cette demande, l'Inserm a réuni un groupe pluridisciplinaire d'experts en épidémiologie, santé publique, sciences humaines et sociales, économie de la santé, recherche clinique et géographie.

<https://www.ipubli.inserm.fr/bitstream/handle/10608/6522/?sequence=14>

Ouvrage

POULAIN Jean-Pierre

Dictionnaire des cultures alimentaires

PUF, 2012, 1466 p.

L'objectif de ce dictionnaire est de donner à voir la richesse des travaux qui, depuis les sciences sociales, explorent les dimensions sociales et culturelles de l'alimentation. Il comprend 230 articles rédigés par 162 auteurs représentant diverses disciplines des sciences sociales, de la sociologie à l'archéologie, de l'anthropologie à la géographie, ou de l'histoire à la psychologie.

Q.00.POU

Alimentation durable

• Territoires alimentaires durables

Article

PETERS-ZWINGELSTEIN Hélène

Que mettre dans l'assiette végétariennes EGalim ? Comment la faire manger ? La restauration scolaire face à des questions nutritionnelles et psychosociales qui la dépassent

Cahiers de nutrition et de diététique, vol. 57 n° 4, 2022-08, pp. 247-250

Dossier

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

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/wp-content/uploads/2022/08/Dossier_Alimentation-et-territoires.pdf

Voir aussi le dossier Inspir'actions

https://www.fabrique-territoires-sante.org/wp-content/uploads/2021/11/recueil_inspiration_alimentation.pdf

Ouvrage

Demain mon territoire. Idées et solutions...

ADEME, 2019-11, 83 p.

Ce guide pratique à destination des élus et futurs élus est proposé par l'Ademe pour qu'ils puissent intégrer la dimension environnementale dans leur programme et proposer des actions concrètes pour leur territoire. Les 20 fiches de ce guide valorisent des solutions déjà mises en place dans des communes et intercommunalités de différentes tailles, réparties sur l'ensemble du territoire. Elles montrent qu'il est possible d'envisager une ville plus sobre en carbone, avec des gains en matière de lien social, de qualité de vie et de dynamisme économique.

Voir en particulier les fiches alimentation, déchets, biodéchets, agriculture, ...

<https://francevilledurable.fr/outils/demain-mon-territoire-idees-et-solutions/>

Ouvrage

MARRY Solène

Territoires durables. De la recherche à la conception

ADEME, *Parenthèses*, 2018, 223 p.

Cet ouvrage est le résultat de cinq années dans le domaine de la recherche urbaine, rédigé par une cinquantaine de chercheurs et de techniciens d'horizons différents. Il vise à proposer des solutions pour concevoir et planifier l'aménagement de villes durables. La première partie aborde la conception fondée sur l'expérience. La deuxième partie présente les interactions entre enjeux, acteurs et échelles des différents protagonistes. La dernière partie propose une application à différentes échelles, de l'îlot au grand territoire.

Ouvrage

LALLEMAND Félix, GRIMONPONT Arthur

Vers la résilience alimentaire. Faire face aux menaces globales à l'échelle des territoires

Les Greniers d'abondance, 2020-02, 175 p.

Cette publication s'adressant aux collectivités territoriales expose les vulnérabilité du système alimentaire contemporain face aux différentes crises systémiques et présente un ensemble cohérent d'actions et de leviers à mettre en oeuvre à l'échelle locale pour mener des projets et politiques agricoles et alimentaires territoriales résilientes.

<https://resiliencealimentaire.org/>

Rapport

Nouveaux comportements alimentaires. Propositions d'actions pour une alimentation compatible avec des systèmes alimentaires durables

CNA, 2022-07, 80 p.

Cet avis du Conseil national de l'alimentation (CNA) s'inscrit dans une réflexion sur les pistes d'action et modalités d'adaptation des acteurs de la chaîne alimentaire et des politiques publiques permettant d'accompagner et de favoriser l'évolution des comportements alimentaires vers une alimentation compatible avec des systèmes alimentaires durables en France. Il propose une approche systémique de l'alimentation, afin de prendre en compte l'influence de l'environnement alimentaire sur l'évolution et sur la durabilité des comportements alimentaires. Considérant comme indissociables les dimensions économique, sociale, environnementale, éthique et nutritionnelle de la durabilité, le CNA identifie quatre objectifs communs partagés déclinés en recommandations opérationnelles : favoriser le rééquilibrage entre la consommation d'aliments d'origine végétale et d'origine animale, en particulier à travers la modération dans la consommation de viande ; développer et faire connaître les modes de production et de logistique répondant aux attentes de la société en matière de durabilité et d'équité et limitant le gaspillage alimentaire ; encadrer le développement des outils numériques afin de favoriser des comportements alimentaires durables ; et agir sur les contraintes limitant les possibilités de transition vers des systèmes alimentaires durables.

https://cna-alimentation.fr/wp-content/uploads/2022/07/CNA_Avis90_nouveaux_comportements_alimentaires.pdf

Rapport

DENIER-PASQUIER Florence, RITZENTHALER Albert

Pour une alimentation durable ancrée dans les territoires

Conseil économique, social et environnemental, 2020-12, 178 p.

A l'aune de la crise sanitaire, le système alimentaire construit au XX^{ème} siècle n'est pas durable et doit être repensé en privilégiant une approche territoriale systémique. Cet avis formule des préconisations pour permettre l'accès de tous à une alimentation durable, de qualité, saine, équilibrée et ancrée dans les territoires. Les initiatives autour des circuits courts et de proximité et Projets alimentaires territoriaux (PAT) qui se multiplient, amorcent une transition vers des modèles plus résilients mais restent cependant encore éparpillées. Les politiques publiques trop cloisonnées se confrontent aux stratégies économiques de segmentation commerciale, avec le risque de renforcer les ségrégations sociales. La transition alimentaire suppose une large accessibilité des régimes alimentaires durables, en permettant aux citoyens d'être acteurs de ce changement.

https://www.lecese.fr/sites/default/files/pdf/Avis/2020/2020_27_alimentation%20territoires.pdf

Rapport

Systèmes alimentaires durables. Un manuel pour s'y retrouver

FAO, INRAE, 2020, 231 p.

Cette publication est un guide rassemblant des expériences et des conseils résultant de 7 années de recherche et d'actions collaboratives menées dans plus de 20 pays pour cultiver, partager, vendre et consommer des aliments plus durables dans leur contexte local. Il s'adresse à celles et ceux qui veulent faire la transition vers la durabilité en proposant un parcours d'identification des priorités, d'apprentissage et d'action. Les sujets abordés sont répartis en trois groupes d'innovations organisationnelles : l'engagement des consommateurs, la production durable et la mise en marché des produits.

<https://www.inrae.fr/sites/default/files/pdf/CA9917FR.pdf>

Rapport

ASSEMAT Benoit, LOBJOIT Yvan, BELLANCOURT Anne

Accompagnement du consommateur vers une alimentation saine et durable. Scores alimentaires et autres formes de communication

Ministère de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire, 2023-07, 54 p.

Le Conseil général de l'alimentation de l'agriculture et des espaces ruraux, chargé d'une mission de conseil visant à accompagner le consommateur vers une alimentation saine et durable grâce aux scores nutritionnels et autres formes de communication, examine successivement les points suivants dans son rapport : l'émergence des enjeux d'une alimentation saine et durable dans la longue histoire des préoccupations des sociétés humaines à l'égard de leur alimentation ; les multiples initiatives prises par les pouvoirs publics - en Europe et en France - ainsi que par les acteurs privés ; les voies d'une clarification possible du rôle des différents acteurs pour accompagner les consommateurs vers une alimentation plus saine et plus durable, dans un contexte de montée en puissance des outils numériques et d'une nécessaire intégration dans une politique renforcée d'éducation à l'alimentation.

https://medias.vie-publique.fr/data_storage_s3/rapport/pdf/291590.pdf

Rapport

MARCHAND Frédéric, CHABANET Dominique

Projets Alimentaires Territoriaux « Plus vite, plus haut, plus fort »

Ministère de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire, 2022-07, 50 p.

Ce rapport est le fruit de la mission d'évaluation du dispositif des Projets Alimentaires Territoriaux (PAT). Il dresse un état des lieux du dispositif et formule une série de préconisations en mettant en exergue la nécessité de passer à une nouvelle dimension pour accompagner et pérenniser le déploiement des PAT sur l'ensemble du territoire. Les points d'attention principaux portent sur les sujets suivants : pilotage, gouvernance, politique alimentaire, compétence territoriale des collectivités, animation, objectifs, organisation, problématique budgétaire, diagnostic de territoire, coordination et évaluation.

<https://www.vie-publique.fr/sites/default/files/rapport/pdf/286303.pdf>

Rapport

POINSOT Romane

Place de l'offre végétarienne en restauration scolaire pour concilier nutrition et environnement : le cas français

Université de Montpellier, 2021-09-30, 263 p.

Ce travail de thèse a été réalisé pour l'obtention du grade de Docteur en sciences alimentaires et nutrition. L'objectif était d'identifier dans quelle mesure l'offre végétarienne pouvait améliorer la durabilité des repas servis en restauration scolaire en France, en particulier dans ses dimensions nutritionnelle et environnementale. L'étude a porté sur les plats principaux et les repas destinés aux élèves de classe élémentaire. Ce travail a été en parti guidé et enrichi par l'expertise des membres d'EnScol, un collectif de chercheurs et de professionnels de la restauration scolaire créé dans le cadre de la thèse en 2019. Les travaux de recherche apportent des éléments tangibles pour éclairer la réflexion vers de nouvelles règles de fréquence relatives à la qualité nutritionnelle des repas intégrant différentes dimensions de la durabilité.

<https://tel.archives-ouvertes.fr/tel-03508703/document>

• Gaspillage alimentaire

Article

MASSON Marine, GOJARD Séverine

Le gaspillage alimentaire dans les foyers français

Cahiers de nutrition et de diététique, vol. 54 n° 4, 2019-08, pp. 240-246

Article

MOURAD Marie, CEZARD Florian, JONCOUX Steve

Bien manger sans gaspiller : simplicité volontaire dans les pratiques alimentaires

Cahiers de nutrition et de diététique, vol. 54 n° 2, 2019-04, pp. 81-91

Article

HUSS Christine, LAGIER Laure

Quand développement durable et nutrition s'allient pour lutter contre le gaspillage alimentaire

Information diététique, n° 2, 2017-04, pp. 12-16

Article

CAMPISTRON-GARROS Caroline

Prévention du gaspillage alimentaire. Un levier pour améliorer la qualité nutritionnelle des repas

Information diététique, n° 2, 2017-02, pp. 17-25

Ouvrage

TISON Anne, RAVENEL Pierre

Les paniers anti-gaspi en restauration collective

ADEME, 2020-10, 37 p.

Les établissements de restauration collective ont mis en place différentes actions pour lutter contre le gaspillage alimentaire, et notamment donner en fin de service les excédents de production au profit de la solidarité alimentaire. Il s'agit ici d'étudier les conditions de faisabilité de la mise à disposition de panier anti-gaspi basé sur la vente des excédents de production à des bénéficiaires particuliers et de répondre aux questions suivantes : quelles denrées peuvent être concernées? quelle réglementation sanitaire s'applique ? quels types d'établissements peuvent le mettre en place ?

<https://bibliothèque.ademe.fr/consommer-autrement/3910-panier-anti-gaspi-en-restauration-collective-guide-operationnel.html>

Ouvrage

Comment diminuer le gaspillage alimentaire ? 50 initiatives antigaspi inspirantes en région Provence-Alpes-Côte d'Azur

REGAL'IM, 2023, 64 p.

Cette publication met en lumière 50 initiatives de porteurs de projets engagés pour diminuer le gaspillage alimentaire au sein du réseau REGAL'im en région Provence-Alpes-Côte d'Azur. Elle montre la diversité et le dynamisme des actions menées pour lutter contre les pertes agricoles et le gaspillage alimentaire qui sont présentées selon quatre thématiques : diagnostiquer, sensibiliser et accompagner, revaloriser, et composter. Chaque porteur de projets fait l'objet d'une fiche avec une description de chaque action et de ses résultats.

<https://www.calameo.com/read/0061126433c4225368df6>

Ouvrage

MOURAD Marie

De la poubelle à l'assiette : contre le gaspillage alimentaire. Dix ans de lutte en France et aux Etats-Unis

L'Harmattan, 2022, 324 p.

Cet ouvrage est issu d'un travail de recherche réalisé pour la thèse de doctorat de sociologie à Sciences Po Paris en 2018. Ces travaux ont été actualisés avec des éléments issus du terrain en France et aux Etats-Unis. Il retrace la manière dont les différents acteurs de la protection de l'environnement, de la productivité agricole et de la justice alimentaire se sont mobilisés autour du gaspillage alimentaire. Il montre comment les critiques sociales et écologiques ont été intégrées par l'action publique sans que les modèles de production, de distribution et de consommation, à la racine du gaspillage alimentaire, aient été remis en question.

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

Ouvrage

LAIRON Denis

Manger sain & durable. De notre assiette à la planète

Terre vivante, 2020, 152 p.

Cet ouvrage analyse les liens entre alimentation, santé des individus et impact des modes de production alimentaire sur la santé de la planète, en les étayant par des études récentes. Il présente le fonctionnement de systèmes alimentaires durables, à l'échelle mondiale, qui permettraient la sécurité alimentaire. Il examine l'alimentation du point de vue de nos besoins mais aussi de notre santé et bien-être et en regard, l'offre alimentaire, sa contamination par des polluants et son impact sur les ressources et la biodiversité. L'auteur propose des solutions, avec le régime alimentaire méditerranéen et un système agroécologique, en nous interpellant sur l'urgence de la situation.

Ouvrage

BIRLOUEZ Eric

Petite et grande histoire des céréales et légumes secs

Editions Quae, 2022, 191 p.

Cet ouvrage retrace l'histoire agricole, alimentaire, géographique, symbolique, culturelle et gastronomique des céréales et des légumes secs, considérés comme des nourritures essentielles. Il s'achève sur leur rôle clé en terme de sécurité alimentaire, de santé, de stabilité du monde.

Ouvrage

FEILLET Pierre

Pour une éthique de l'alimentation. Apprivoiser la nature

Editions Quae, 2022, 183 p.

L'auteur ouvre un débat sur l'avenir d'un système alimentaire éthiquement et durablement responsable qui s'appuierait sur des liens renouvelés entre les hommes et la nature, sans exclure le recours aux avancées les plus récentes de la science et de la technologie. Les acteurs du système alimentaire, comme les consommateurs et les pouvoirs publics sont appelés à participer au développement de l'agroécologie.

Ouvrage

BRICAS Nicolas, CONARE Damien, WALSER Marie

Une écologie de l'alimentation

Editions Quae, 2021, 312 p.

Cet ouvrage est issu de l'expérience de la Chaire Unesco Alimentations du monde, créée en 2011 et reflète son approche de l'alimentation dans toute ses dimensions. Il aborde dans une première partie l'alimentation comme un ensemble de relations, avec soi et avec les autres, avec le monde animal et végétal mais aussi avec le microbiote. Il présente ensuite les grands enjeux des systèmes alimentaires contemporains, avec l'industrialisation de l'agriculture et de l'offre alimentaire en lien avec l'évolution des comportements alimentaires. Il décrit enfin la proposition des auteurs d'une écologie de l'alimentation qui invite à relier toutes ses dimensions en s'interrogeant sur les mots d'ordre de l'alimentation durable et en analysant les alternatives existantes.

<https://www.quae-open.com/extract/646>

Ouvrage

FARDET Anthony

Pourquoi tout compliquer ? Bien manger est si simple

Thierry Souccar éditions, 2021, 207 p.

Selon cet ouvrage, bien manger tient dans une formule toute simple : manger Vrai, majoritairement Végétal et Varié (règle des 3V). Il présente ses avantages pour un système alimentaire sain, durable et éthique et ses effets en terme de santé en réduisant les aliments ultra-transformés.

Rapport

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

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

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.

Rapport

ALPHANDERY Marc, PICARD Dominique, LABOULAIS Florian (et al.)

Agir contre la précarité alimentaire en favorisant l'accès de tou.te.s à une alimentation de qualité

Le Labo de l'économie sociale et solidaire, 2020, 74 p.

Produite dans le cadre du groupe de travail "Agriculture et alimentation durable", cette étude-action vise à contribuer à la construction collective d'une réponse systémique aux enjeux de l'accès à une alimentation de qualité pour tou.te.s. Elle propose un cadre théorique et conceptuel de la précarité alimentaire et de l'alimentation de qualité, étudie des initiatives territoriales inspirantes, et trace des pistes d'actions et de réflexions pour accompagner un projet de transition alimentaire durable et construire une gouvernance et des actions favorisant l'accès à une alimentation de qualité sur les territoires.

http://www.lelabo-ess.org/IMG/pdf/2020.09.17_publication_precalim.pdf

● **Cantine scolaire et développement durable**

Article

BRETONNIERE LE DU Marion

Avis du Conseil National de l'Alimentation. Avis 77 du CNA "Les enjeux de la restauration collective en milieu scolaire". Avis n° 78 "Alimentation en milieu hospitalier"

Information diététique, n° 4, 2018, pp. 24-31

Article

Du bio tous les jours au resto U

Priorités santé, n° 56, 2020-01, p. 9

Le CROUS d'Aix-Marseille-Avignon propose chaque jour des produits bio sur table. Il met en place également des ateliers de sensibilisation à une alimentation saine, pour répondre à une préoccupation très actuelle des étudiants.

http://www.cres-paca.org/_depot_arkcms_crespaca/_depot_arko/articles/2359/priorites-sante-56-bat_doc.pdf

Article

GUINOISEAU Claire-Emmanuelle, AZORIN Jean-Christophe

Alimentation en établissement scolaire. Dossier

Revue de santé scolaire & universitaire, n° 52, 2018-07, pp. 12-21

Article

COSSON Emmanuelle, LAFONT-BATTESTI Michèle

Salon-de-Provence : agir sur l'environnement et l'offre en restauration scolaire

La Santé en action, n° 444, 2018-06, pp. 24-25

<https://www.santepubliquefrance.fr/content/download/197598/2365096>

Ouvrage

Recommandations nutritionnelles. Petits déjeuners en restauration scolaire en zones d'éducation prioritaire & en internats

AFDN, 2020-07, 15 p.

L'Association française des diététiciens nutritionnistes propose un document synthétique rassemblant les repères et préconisations des politiques publiques nationales relatives à la nutrition des enfants en milieu scolaire. Elle formule des recommandations pour la composition des petits déjeuners équilibrés dans les zones d'éducation prioritaire et en internat en établissant un tableau des grammages des différents produits selon l'âge des enfants et adolescents et en proposant des repères de fréquences. Des conseils sont par ailleurs proposés visant au bon déroulement de ce repas tout en l'incluant dans une démarche éducative et pédagogique plus globale.

https://www.afdn.org/sites/www.afdn.org/files/documentation/2021-11/Guide%20petit%20d%C3%A9jeuner_.pdf

Rapport

GENET Roger

Note d'appui scientifique et technique du 04 juin 2021 révisée de l'Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail relative « aux recommandations nutritionnelles sur le petit déjeuner et à l'impact attendu de la distribution de petits déjeuners dans les écoles »

ANSES, 2021-09-28, 27 p.

Cette publication porte sur l'actualisation des connaissances liées à la consommation et à l'absence de consommation de petit déjeuner dans le cadre scolaire. L'Anses apporte un appui scientifique et technique relatif « aux recommandations nutritionnelles sur le petit déjeuner et à l'impact attendu de la distribution de petits déjeuners dans les écoles » dans le contexte de la mise en oeuvre de l'engagement n° 2 "garantir au quotidien les droits fondamentaux des enfants" de la stratégie nationale de prévention et de lutte contre la pauvreté 2018-2022, et de la distribution de petits déjeuners dans les écoles primaires volontaires des réseaux d'éducation prioritaire (Rep et Rep+), des « quartiers de la politique de la ville » et des territoires ruraux fragiles.

<https://www.anses.fr/fr/system/files/NUT2020SA0055.pdf>

Rapport

BARDON Eric, FEIGNIER Denis

Evaluation de l'expérimentation du menu végétarien hebdomadaire en restauration collective scolaire

CGAAER, Ministère de l'agriculture et de l'alimentation, 2021-03, 34 p.

Conformément à l'article 24 de la loi EGAlim du 30 octobre 2018, ce rapport présente les résultats de l'évaluation menée par le Conseil général de l'alimentation, de l'agriculture et des espaces ruraux (CGAAER) de l'expérimentation d'un menu végétarien hebdomadaire en restauration collective scolaire publique et privée, de la maternelle au lycée. Il identifie les freins et leviers à sa mise en place, analyse l'impact sur le gaspillage alimentaire, la fréquentation et le coût des repas, évalue l'impact sur la diversité et l'équilibre des repas servis et leur qualité nutritionnelle et formule enfin des propositions argumentées pour la poursuite de la mesure.

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

Rapport

Restauration scolaire. Tout savoir sur le menu végétarien

CNRC, 2020-07, 4 p.

Le groupe de travail « nutrition » du Conseil national de la restauration collective (CNRC) a élaboré un guide sur la composition nutritionnelle du menu végétarien hebdomadaire obligatoire instauré par la loi Egalim dans la restauration scolaire. Il est le fruit d'une concertation avec l'ensemble des acteurs concernés (administration, collectivités territoriales, professionnels de la restauration collective et de l'industrie agro-alimentaire, interprofessions agricoles, associations environnementales, parents d'élèves) et est basé sur l'expertise scientifique de l'Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail (ANSES), du Haut conseil de la Santé publique (HCSP) et de Santé publique France.

<https://agriculture.gouv.fr/telecharger/116166?token=6c0c76fd07a38f83ea8612f5b130eb0ea921d1495e4bc7313b9087da88a5b9ba>

Rapport

ENSAFF Hannah, ALTIERI Elena

Mesures d'incitation destinées à promouvoir une alimentation saine dans les écoles : note d'orientation

OMS, 2022, 22 p.

Dans cette note d'orientation, l'OMS résume la raison d'être et les données probantes des incitations à promouvoir une alimentation saine en milieu scolaire. Elle propose des points d'action aux décideurs afin de mettre en oeuvre des mesures d'incitation pour une alimentation plus saine dans les écoles afin d'influencer le choix d'aliments par les enfants.

<https://apps.who.int/iris/bitstream/handle/10665/363364/9789240054325-fre.pdf?sequence=1>

Ouvrage

Recommandations Interfel pour l'achat public de fruits et légumes frais

Interfel, 2020-12, 104 p.

Ce guide présente un état des lieux du secteur des fruits et légumes, puis aborde l'évolution du contexte législatif avec la loi Egalim qui entrera pleinement en vigueur au 1er janvier 2022, les techniques d'achat et les outils adaptés à la commande publique et la méthodologie pour mettre en oeuvre ces recommandations.

<https://www.interfel.com/wp-content/media/2021/01/interfel-achat-public-8.pdf>

Outils pédagogiques

Attention, les outils pédagogiques sélectionnés s'adressent aux enfants de 3 à 11 ans.

• Guides pédagogiques

Dossier

Dossier ressources Education Santé Environnement : Agriculture, alimentation

GRAINE/IREPS Occitanie, 2019, 36 p.

<https://agir-ese.org/sites/default/files/2021-07/dossier-ressource-1-alimentation%20VF.pdf>

Ouvrage

Livre blanc "L'éducation au goût"

ANEGJ, 2017, 44 p.

Ce livre blanc est un recueil d'un ensemble d'écrits réalisés à l'Association nationale pour l'éducation au goût des jeunes (ANEGJ), et présente un état de réflexion et de connaissances actuelles sur la pédagogie en éducation au goût, pour mieux qualifier le rôle de cette pédagogie comme outil d'intervention sur le comportement alimentaire. Il se compose d'une présentation de l'ANEGJ et de repères historiques et de cadrage, puis d'une analyse des pratiques professionnelles réalisée en 2013-2014 à partir d'un questionnaire transmis à l'ensemble de ses membres et de témoignages d'acteurs de l'éducation au goût. Il se termine avec un référentiel des missions et compétences d'un professionnel de l'éducation au goût en accord avec un code de déontologie défini par l'ANEGJ.

http://reseau-education-gout.org/association-reseau-gout/IMG/pdf/livre_blanc_anegj_education_au_gout.pdf

Education au goût. Des gestes protecteurs à chaque étape de l'animation

ANEGJ, 2 p.

https://draaf.occitanie.agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/ressources_pedagogiques_gout_patrimoine_cle89c1ad.pdf

Ouvrage

PORCHERON Céline

Atelier cuisine et alimentation durable. Guide pédagogique

DRAAF Auvergne, 2010, 58 p.

Ce guide a pour objectif d'aider à la mise en place d'un atelier cuisine, en passant par les conditions à réunir pour un atelier avec de bonnes conditions d'hygiène ou de sécurité, aux éléments à valoriser pour créer un atelier intéressant et constructif. Il propose également 6 fiches pédagogiques correspondant à différents types de public (enfants cycle 1, 2 ou 3, adolescents 13-15 ans ou 16-20 ans, adultes) détaillant les différentes étapes.

<http://agriculture.gouv.fr/telecharger/54207?token=2f8f33b3c25b0827b60ce99ac750a6f4>



Ouvrage

OSER! Outil pour éduquer en Santé-Environnement

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>

Ouvrage

MONTOUX Dominique, MARTIN-POLY Catherine, PAUTREL Danielle (et al.)

Programme de formation des enseignants sur les classes du goût

Ministère de l'agriculture, de l'alimentation, de la pêche, de la ruralité et de l'aménagement du territoire, Ministère de l'éducation nationale, de la jeunesse et de la vie associative, 2011-01, 75 p.

Ce guide méthodologique présente le programme des classes du goût, dont les objectifs sont d'améliorer la relation de l'enfant à lui-même et aux autres ; de développer la capacité à goûter, à verbaliser les sensations et à choisir les aliments ; et de donner toute la dimension de l'acte de manger : vivre, réjouir et réunir. Huit séances d'animation sont proposées : les 5 sens dans la dégustation : la ronde des saveurs dans le goût ; l'olfaction et la mémoire des odeurs ; la vue ; le toucher et l'ouïe ; le goût au sens large ; le patrimoine alimentaire, les produits du terroir ; les signes de l'origine et de la qualité et la gastronomie.

https://draaf.nouvelle-aquitaine.agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/Classesdugout-formationdesenseignants_2012_cle085b41.pdf

Ouvrage

Vademecum. Education à l'alimentation et au goût

Ministère de l'éducation nationale, de la jeunesse et des sports, 2020, 37 p.

Ce vademecum présente l'organisation de l'éducation à l'alimentation et au goût en milieu scolaire qui s'inscrit dans les programmes d'enseignement de l'école préélémentaire au lycée dans le cadre de la démarche "Ecole promotrice de santé". L'alimentation étant au croisement d'enjeux multiples en matière de santé, d'environnement et de citoyenneté, l'éducation à l'alimentation et au goût est un enseignement transversal dont les différentes dimensions (nutritionnelle, sensorielle, environnementale et écologique, patrimoniale et culturelle) permettent à l'ensemble de la communauté éducative de prendre part à la mise en oeuvre d'actions s'inscrivant dans le projet pédagogique de l'établissement piloté par le comité d'éducation à la santé et à la citoyenneté (CESC). Des idées de pistes d'activités dans une perspective de continuité éducative sont proposées du cycle 1 au cycle 4. La publication propose également plusieurs focus thématiques : le dispositif des petits déjeuners dans le premier degré, l'orientation et la découverte des métiers, la restauration collective et le gaspillage alimentaire, l'image du corps et les représentations culturelles liées à l'alimentation.

<https://eduscol.education.fr/document/1857/download>

Ouvrage

HOUSSNI - THEVENOT Sanaa, CAMUS Christelle, BOUCHER Marion (et al.)

Pour une éducation nutritionnelle. Référentiel à destination des intervenants dans et hors milieu scolaire

Promotion Santé Normandie, ARS Normandie, 2019, 48 p.

l'adolescent, en tenant compte de son degré de développement psychosocial. Le référentiel peut être utilisé dans le cadre de la conception d'un projet de santé partenarial à l'échelle d'un territoire et/ou d'un projet de santé d'un Comité d'Éducation à la Santé et à la Citoyenneté inter-établissement (CESCIE) ou inter degré (CESCID). Son objectif est d'assurer un continuum dans les actions et interventions de promotion de la santé mises en oeuvre de l'école au lycée, et dans tous les espaces fréquentés par les enfants et les adolescents (les maisons de quartier, les associations, les centres de loisirs, etc.) sur un territoire. De ce fait, ce référentiel s'adresse aux professionnels membres des CESC exerçant en milieu scolaire (enseignants, personnels sociaux et de santé, personnels d'éducation) et hors milieu scolaire (professionnels de jeunesse, de la santé, du social, associatifs)..

<https://2bc52b8a-b320-4717-8095->

[b066bca9ba88.filesusr.com/ugd/908e72_f5090229597b40989f8a9e07dff4f30c.pdf](https://2bc52b8a-b320-4717-8095-b066bca9ba88.filesusr.com/ugd/908e72_f5090229597b40989f8a9e07dff4f30c.pdf)

Ouvrage

GAIGNAIRE Aude, POLITZER Nathalie

Les Restos du Goût. 12 ateliers-repas au restaurant scolaire

Yves Michel, 2010, 205 p.

Cet ouvrage est issu de l'expérience du programme EduSens, méthode d'éducation sensorielle développée et testée. La première partie est consacrée à la dégustation et aux sens intervenant dans l'alimentation puis au plaisir alimentaire, aux préférences alimentaires et à leurs déterminants. Dans la seconde partie, des fiches permettant la réalisation de douze ateliers-repas sont proposées pour une séance de dégustation et un repas d'application à la cantine, à l'école élémentaire. Un CD-Rom comprend des fiches pour aider à la réalisation des séances.

Revue

Des clefs pour une alimentation durable

La Luciole GRAINE Centre Val de l'Oise, Hors-série, 2017 2018, 62 p.

http://www.grainecentre.org/sites/default/files/documents/luciole_hs_2018_-_bd.pdf

• **Base de données et catalogues**



bib-bop.org est une base de données en éducation et promotion de la santé riche de plus de 23 000 références partagée par plusieurs comités en éducation pour la santé en Provence-Alpes-Côte d'Azur et en France. L'entrée Bop propose 4875 références d'outils pédagogiques. Des filtres par thème, public, support et localisation permettent d'accéder aux références d'outils qui peuvent être empruntés ou téléchargés.



Catalogue national des outils pédagogiques en éducation au goût

ANEGJ, 2016, 42 p.

Ce catalogue permet d'avoir un inventaire de références utilisables par l'ensemble des acteurs en éducation au goût dans leurs pratiques éducatives auprès de différents publics. Il ne vise pas l'exhaustivité, mais il se veut un fédérateur pour les professionnels de l'éducation au goût en matière de qualification pédagogique. Ce recensement s'inscrit dans les priorités du Programme National pour l'Alimentation (PNA), notamment celle liée à la l'éducation alimentaire des jeunes. Il contient les outils pédagogiques pour

lesquels : un contact est identifié (nom, prénom, fonction, nom de structure, email et téléphone de contact) ; des objectifs généraux sont présents, des objectifs pédagogiques sont présents et détaillés, un public est identifié, un lieu d'intervention est décrit, une durée est décrite, le contenu de l'outil est décrit, et l'ensemble des modalités d'obtention sont décrites.

http://www.reseau-education-gout.org/association-reseau-gout/IMG/pdf/catalogue_op_eg_2016_internet_valide.pdf



Catalogue des outils pédagogiques des adhérents 2020 du GRAINE Provence-Alpes-Côte d'Azur

Le catalogue peut être téléchargé en pdf dans sa totalité ou par thématiques comme [Alimentation durable et EEDD 2021](#)

<http://www.grainepaca.org/espace-ressources>



BAROT Cathy, CALLEJON Laurie, GUERY Stéphanie (et al.)

Alimentation, activité physique. Catalogue des outils de prévention

IREPS Pays de la Loire, 2019-12, 323 p.

Ce catalogue s'adresse aux professionnels qui mettent en œuvre et animent des actions et projets de prévention relatifs à l'éducation nutritionnelle. Il présente une sélection d'outils pédagogiques (guides, jeux, expositions, kits, répertoires d'activités, photoexpressions, sites internet, vidéos, ouvrages jeunesse...), disponibles dans les centres de ressources documentaires de l'IREPS Pays de la

Loire. Ils sont classés par grandes rubriques : Approche globale de la nutrition - Activité physique, mobilité, sédentarité - Sensorialité - Poids et image corporelle - Fruits et légumes - Alimentation durable et responsable - Alimentation et petit budget - Nutrition et pathologies. Chaque outil fait l'objet d'une présentation complète et détaillée selon une fiche descriptive type, la recherche étant facilitée par plusieurs index.

<https://www.irepspd.org/docs/Fichier/2020/5-200312040712.pdf>

• Brochures



Le livret du petit goûteur

Pic'Assiette, 2020, 16 p.

Le livret du petit goûteur est un outil destiné aux enfants donnant des clefs de compréhension pour découvrir notre patrimoine alimentaire et culinaire. Il fait naître le plaisir gustatif, favorise la curiosité, l'ouverture au monde et à

l'autre.

<http://picassiette.org/wp-content/uploads/livretPetitgouteur.pdf>

voir aussi <https://draaf.occitanie.agriculture.gouv.fr/Le-livret-du-petit-gouteur-une>

Plaisir, santé et climat : la solution est dans l'assiette ! Calendrier des fruits et légumes de saison

Ademe, Good Planet, 2017-10, 2 p.

<https://librairie.ademe.fr/cadic/1773/calendrier-fruits-legumes-de-saison.pdf>

Expliquer l'agriculture biologique aux enfants

Agence Bio, sd, 9 p.

<http://pdfgratuits.blogspot.com/2017/03/kit-pedagogique-sur-lagriculture-bio-pdf.html>

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

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

<https://cpie-paysdaix.com/wp-content/uploads/2020/02/Guide-mieux-acheter-conserver-consommer-ses-aliments-2015.pdf>

• Jeux



Mutualité sociale agricole (MSA) de Vaucluse

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



La roue des saisons

Pic'Assiette, 2020, 16 p.

Outil pour sensibiliser les enfants de 5 à 10 ans. La « Roue des saisons » est un jeu pédagogique simple et ludique pour redécouvrir les fruits et légumes de saison. Cet outil pédagogique a été conçu et réalisé par Terre

Nourricière en collaboration avec Pic'assiette.

<https://www.terrenourriciere.org/La-roue-des-saisons>



CAYLA Anne, Pathat, **Tous au potager. Jouons avec les fruits et les légumes du jardin**, Sweet November, 2012

Ce jeu d'association et de reconnaissance visuelle est destiné aux enfants à partir de 5 ans. Il leur permet de mieux identifier les fruits et légumes et leur provenance. Le but du jeu est de former un maximum de potagers composés de 7 rangées de fruits et légumes différents (carottes, poireaux, radis, citrouilles, fraises, choux-fleurs, tomates). Il peut également se jouer façon puzzle ou façon loto, seul ou jusqu'à 4 joueurs.

20 grandes cartes, toutes différentes, représentant 5 rangées de fruits et légumes, 20 petites cartes complémentaires, représentant 2 rangées de fruits et légumes



Produits de la ferme, Abeilles éditions, 2016

Ce jeu, destiné aux enfants à partir de 3 ans, est un loto dans lequel les enfants doivent retrouver l'origine des produits qu'ils mangent fréquemment. Le premier joueur qui retrouve les étapes de fabrication des produits de la ferme, remporte la partie. Il peut se jouer de 2 à 6 joueurs.

6 planches de loto, 24 jetons, 1 règle du jeu

• Mallettes



Les maternelles du goût

Eveil'O'Goût

Dans le cadre du plan régional de l'alimentation, la DRAAF Bourgogne-Franche-Comté a soutenu la réalisation d'un dispositif pédagogique complet qui répond aux besoins des enseignants et des animateurs qui souhaitent éveiller les enfants de 3 à 7 ans sur la découverte des aliments à l'aide des 5 sens, en s'appuyant sur des méthodes ludiques et innovantes. La mallette contient un guide composé de recommandations pratiques et de fiches d'activités de 6 séances, d'un théâtre d'ombres chinoises à monter et ses personnages et d'un livre à utiliser avec le théâtre afin de raconter les aventures de Tartarin et Clémentine au début de chaque séance, et d'emmener les enfants dans l'imaginaire. Ce guide présente ainsi 6 fiches "scénettes" avec la description des personnages et outils à utiliser et le dialogue.

<https://draaf.bourgogne-franche-comte.agriculture.gouv.fr/Les-maternelles-du-gout-un-outil>

L'aventure sensorielle dans l'alimentation, IREPS Pays-de-la-Loire, 2013



Cet outil en ligne vise à favoriser l'approche sensorielle dans l'éducation nutritionnelle. Cette façon d'aborder l'alimentation offre la possibilité de découvrir ou redécouvrir nos 5 sens, s'ouvrir à l'écoute des stimulations corporelles et environnementales, savoir décrire ses ressentis. L'outil est conçu autour d'un panel diversifié de supports (guide pédagogique, fiches, photo-expression, propositions d'ateliers ludiques et pratiques...) et permet d'intervenir auprès de nombreux publics (enfants, adolescents, adultes, personnes handicapées...).

<http://www.irepspd.org/aventuresensorielle/>

En ligne, ou sur 1 CD-Rom à télécharger : 7 Vidéos, 1 guide pédagogique, 1 règle de déroulement, 1 guide d'évaluation, 1 bibliographie, 1 exposition de 5 affiches, 6 livrets, 1 photo-expression (77 photos en coul.)



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



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"



Le petit cabas 2.0, IREPS Nouvelle-Aquitaine, 2018-09

Comme la version initiale de 2011, cette version modifiée et augmentée en 2018, est destinée à tout professionnel qui souhaite mettre en place un programme autour de l'alimentation et de l'activité physique auprès d'enfants de 6/11 ans. Elle permet d'appréhender plusieurs aspects de l'alimentation : le sens de l'acte alimentaire et ce qui influence le choix des aliments (modes de vie, environnement, habitudes familiales et culturelles, les publicités, etc.) ; la découverte des aliments (à travers les sens, leurs origines) ; l'équilibre alimentaire (les familles d'aliments, les repères de consommation, la conception de menus, les rythmes, le grignotage) ; l'activité physique (les différents types de pratique, les bienfaits, les leviers à la pratique, les recommandations). A travers les échanges possibles dans certains modules, il est possible de replacer l'alimentation dans une dimension culturelle et d'aborder la notion de plaisir. De plus, un logo spécifique, "pensée verte" reporté tout au long de l'outil permet d'aborder la question de l'alimentation durable (choix des produits, saisonnalité, gaspillage alimentaire, gestion des déchets, etc.).

<https://irepsna.org/formations/le-petit-cabas/>

1 guide pédagogique 51 p., 1 dossier "Thèmes et Activités", 1 carnet plaisir, des supports

d'intervention imprimés : affiches, plateaux, photos d'aliments, 1 clé USB



Découvrir l'agriculture bio du CM1 à la 6^{ème}, Agence Bio, 2018

Ce kit pédagogique a pour objectif de faire découvrir aux élèves un mode de culture, d'élevage et de transformation respectueux de l'environnement, du bien-être animal et de la biodiversité.

Contenu : Un livret enseignant, 7 fiches d'activités pour les élèves, 3 posters : « la ferme bio », « du champ à l'assiette : l'histoire du biscuit bio », « des produits bio toute l'année »

<https://www.agencebio.org/wp-content/uploads/2019/01/Kit-p%C3%A9dagogique.zip>

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>



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.

Contenu : 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



Mallette pédagogique

Stop au gaspi, GRAINE Normandie

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 plusieurs versions : une pour les élèves de cycle 3, une pour les élèves de cycle 4 et classe de seconde et une dernière pour le péri et extra scolaire

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.

<https://www.calameo.com/subscriptions/4991140>



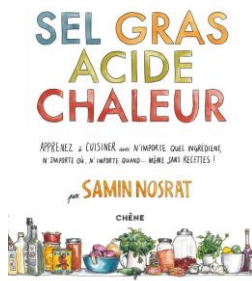
A la bonne fr'enquête. Pour une alimentation saine et durable, Au fil des séounes, 2023

Ce support est un outil pour parler de l'alimentation saine et durable. La mallette sous forme de "boîte à outils" est composée d'un ensemble de supports utilisables dans diverses situations et pour différents publics. Ses objectifs sont de faciliter l'éducation alimentaire saine et durable par tous et pour tous, d'offrir la possibilité de faire des choix éclairés, de se questionner pour développer l'esprit critique au quotidien. Des parcours pédagogiques sont proposés du jeune enfant (cycle 1) à l'âge adulte et sont divisés en trois parties : "Produire pour se nourrir" une approche de la production des aliments consommés ; "Consommer en conscience", les clés pour une consommation maîtrisée ; "Semer des graines pour l'avenir", voir au-delà de l'alimentation-nutrition. Cette boîte à outils est le fruit d'une collaboration entre l'association Au Fil des Séounes et cinq autres structures, dont Les Petits Débrouillards et Promotion Santé (ex Ireps) Nouvelle-Aquitaine.

<https://www.alabonnefrenquete.fr/>

1 classeur 145 p., 6 dossiers, 6 pochettes d'activités, 3 posters en feutre (planisphère, corps humain, cuisine), 5 posters-bâches, 3 livrets spirale, 2 boîtes d'aliments factices

• **Ouvrages**



NOSRAT Samin

Sel gras acide chaleur. Apprenez à cuisiner avec n'importe quel ingrédient, n'importe où, n'importe quand... même sans recettes ! Editions du Chêne, 2019, 461 p.

Cet ouvrage, richement illustré de dessins, aborde la cuisine de façon originale en la synthétisant en 4 éléments essentiels : savoir saler au bon moment, choisir la matière grasse la plus adaptée, équilibrer avec de l'acidité, appliquer le mode de cuisson le temps requis. A ces éléments il faut ajouter un principe : goûter systématiquement et souvent. L'auteur, chef et critique littéraire, forte de son expérience, explique dans une première partie ce que sont ces 4 éléments, le sel, le gras, l'acide et la chaleur, comment les utiliser et nous offre ainsi un véritable cours de cuisine. La deuxième partie est dédiée aux recettes, émaillée de nombreuses astuces.



DUGRE Manon, ZUNINO Aurélie, GOUY Clémence, **Je mange pour le futur. Petit guide pratique pour adopter une alimentation saine et durable**, Ulmer, 2023

Ce guide illustré fournit des astuces et des recettes pour une alimentation saine et durable tout en suivant l'aventure de Sasha, 26 ans, qui se questionne sur son alimentation et mène l'enquête. Elle alimente l'ouvrage des résultats de ses recherches issus aussi bien de l'analyse de la littérature scientifique qu'elle restitue en images et simplement que d'interviews et de reportages photos auprès de chef.fes et de commerçant.e.s de bouche et d'experts de l'alimentation, de fiches aliments et des croquis. Cet ouvrage est le support complémentaire de l'enquête du même nom de la chaire ANCA (Aliment Nutrition Comportement Alimentaire) diffusée initialement sur Instagram et disponible sous forme de kit pédagogique et de vidéos sur le site : <https://chaire-anca.org/nosactions/je-mange-pour-le-futur/>
158 p., photogr., ill. en coul.



CASTANHEIRA Marie-Emma, RACINE Maryliz, VEZINA Marie-Andrée (et al.), **Mettre la table pour l'avenir : une alimentation plus saine, locale et durable chez les jeunes. Guide de l'intervenant**, Centre de transfert pour la réussite éducative du Québec (CTREQ), 2023

« Mettre la table pour l'avenir » est un projet canadien pour sensibiliser les jeunes adultes de 16 à 25 ans en matière de littératie alimentaire. Ce document pédagogique adapté aux jeunes a pour but de les aider à faire des choix éclairés en alimentation et ce, par le biais d'un transfert de connaissances avec divers intervenants en éducation.

https://www.ctreq.qc.ca/wp-content/uploads/2023/03/CTREQ-Mettre-la-table-pour-lavenir-3-documents-40519_VF.pdf

26 p., ill. en coul., fotogr.



LE GALL Julie, CALVET Alice, CLERC Noémie (et al.), **Les recettes transformatrices du territoire. 14 recettes qui invitent à un questionnement critique sur l'agriculture et l'alimentation**, Réseau Marguerite, 2022

Ce livre de recettes, créé par et pour des adolescents, permet de débattre autour de l'agriculture et de l'alimentation, comment penser et agir pour transformer les territoires vers plus de justice sociale et environnementale ? Chaque recette propose un fil conducteur, autour duquel s'animent des ressources, des illustrations, et des applications concrètes à mener en classe, avec ses élèves pour aborder la complexité du système alimentaire et ses enjeux.

Le choix des informations et des liens vers des interviews réalisées par le Réseau mettent notamment en lumière les acteurs et actrices des systèmes alimentaires, les liens qui les unissent et leurs pouvoirs de décision et d'action.

<https://reseau-marguerite.org/IMG/pdf/livre-recettes-reseau-marguerite.pdf>

103 p.



CHOZEN BAYS Jan, **Manger en pleine conscience. Guide pour un rapport sain et heureux à la nourriture**, Les Arènes, 2019, 327 p.

Cet ouvrage interroge le rapport à la nourriture, et propose une méthode basée sur la méditation de pleine conscience, pour mieux manger. Il propose, grâce à des QR Codes, 15 exercices à télécharger pour identifier les types de faim.



Agence de l'environnement et de la maîtrise de l'énergie (ADEME), **Guide d'animation. Trois ateliers pour une alimentation durable**, ADEME, 2022-11

Ce guide d'animation propose 3 ateliers autour du gaspillage alimentaire, l'analyse de deux paniers de produits de consommation courante en grande surface impliquant la santé environnementale et l'équilibre alimentaire et un focus sur les légumes secs.

<https://librairie.ademe.fr/consommer-autrement/5946-3-ateliers-pour-une-alimentation-durable.html>

48 p., ill. en coul.



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 passerelles 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.

<https://draaf.auvergne-rhone-alpes.agriculture.gouv.fr/guide-cuisiner-les-jardins-du-jardin-a-l-assiette-de-l-importance-des-ateliers-a237.html>



HAYE Marie-Noëlle, **Expérimentation du menu végétarien. Livret de recettes**, Conseil national de la restauration collective (CNRC), 2020-10

Ce document propose des informations générales sur les aliments de la cuisine végétarienne et une douzaine de recettes réalisables en restauration collective. Les recettes choisies mettent toutes à l'honneur les légumes secs : lentilles, haricots, pois chiches et pois cassés. Il a été élaboré dans le cadre du Groupe de travail sur la nutrition sous l'égide du Conseil national de la restauration collective (CNRC) pour apporter aux acteurs de la restauration un outil pratique pour faciliter la mise en oeuvre de l'article n° 24 de la Loi EGALIM. Il complète « le Guide - Expérimentation du menu végétarien en restauration scolaire ».

40 p., fotogr. en coul.

<https://agriculture.gouv.fr/telecharger/121444?token=a3bc939f02fca2651bc9cd70b30288536a62e7eaf2eccea26d09341c060749d0>

• Vidéo

Vidéos « Goûts en famille »

Institut du Goût Nathalie POLITZER, 2019

https://www.youtube.com/channel/UCM_A6PHe-nMC6S5NsOUoCqQ

7 vidéos ont été développées dans le cadre de « Goûts en Famille » pour aider les parents à comprendre le comportement alimentaire de l'enfant et proposer des expériences d'éveil sensoriel pour la maison. Contributions de la Chaire ANCA (Laboratoire d'innovation pédagogique porté par la Fondation AgroParisTech), de Manon Dugré, du Docteur Dominique-Adèle Cassuto (médecin nutritionniste) et de Natalie Rigal (psychologue de l'alimentation).

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

[Le Filon](#)



[Le Fil'Ou](#)



[Bib-Bop](#)



Les centres de ressources des CoDES de la région Sud Provence-Alpes-Côte d'Azur :

[CoDES des Alpes de Haute-Provence](#)

[CoDES des Hautes-Alpes](#)

[CoDES des Alpes-Maritimes](#)

[CoDEPS des Bouches-du-Rhône](#)

[CoDES du Var](#)

[CoDES du Vaucluse](#)

Informations

Gaëlle Lhours

CRES 178, cours Lieutaud 13006 Marseille

04 91 36 56 95/98

gaelle.lhours@cres-paca.org

cres-paca@cres-paca.org