Sélection bibliographique

Colloque

L'alimentation durable, une histoire de goût et d'éducation

Aix-en-Provence, 13 mars 2025

Sélection de documents en ligne ou disponibles au CRES

RÉSEAU ÉDUC'alim
Réseau régional de l'éducation à l'alimentation durable et au goût en Provence-Alpes-Côte d'Azur

Le CRES met à disposition des professionnels de la région un centre de ressources documentaires généraliste en éducation pour la santé, promotion de la santé et santé publique.
Le fonds documentaire comprend près de 20 000 références bibliographiques, ouvrages, rapports, revues... interrogeables en ligne via Bib-Bop ou disponibles au CRES.
Des veilles documentaires sur toutes les thématiques de l'éducation pour la santé en général ainsi que celles des priorités régionales de santé publique dont la nutrition sont réalisées quotidiennement par les documentalistes. Elle sont consultables sur le site internet du CRES.
Dans le cadre de l'accueil des professionnels et du transfert de connaissance, les documentalistes réalisent des produits documentaires à la demande : sélections bibliographiques, dossiers documentaires...

✉ Gaëlle Lhours, Stéphanie Marchais, Elodie Fiori - 04 91 36 56 95

Sommaire

Sitographie 3

Bibliographie 8

Politiques et recommandations nutritionnelles : généralités 8

Manger sain et durable 12

- **Territoires alimentaires durables** 12
- **Gaspillage alimentaire** 16
- **Vers une consommation de produits de qualité ?** 17
- **Cantine scolaire et alimentation durable** 19

Education à l'alimentation durable et au goût 23

Alimentation de l'enfant 26

- **Politiques et recommandations nutritionnelles** 26

Alimentation de la personne âgée 30

- **Politiques et recommandations nutritionnelles** 30

Généralités 31

Alimentation et interculturalité 33

Outils pédagogiques 34

Guides pédagogiques 34

Catalogues 36

Brochures 37

Jeux 38

Mallettes 39

Ouvrages 42

Vidéo 45

Sitographie

Replay Webinaire « L'éducation au goût des jeunes, un levier pour favoriser une alimentation durable »
DRAAF, le CRES et le GRAINE Provence-Alpes-Côte d'Azur, 2023-03, 2h15
https://youtu.be/8_N3aPQkF4o

Replay Webinaire « L'éducation au goût, un levier pour réduire le gaspillage alimentaire »
DRAAF, le CRES et le GRAINE Provence-Alpes-Côte d'Azur, 2024-10, 2h04
https://cnfpt-formation.adobeconnect.com/pilx50dmx3rz/

- **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/

Le Conseil national de l'alimentation (CNA)
https://cna-alimentation.fr/

Lutte contre la précarité alimentaire
Ministère du Travail, de la santé, des solidarités, de l'autonomie, et des familles
https://solidarites.gouv.fr/lutter-contre-la-precarite-alimentaire

France PAT
https://france-pat.fr/

Programme national pour l'alimentation (PNA)
http://agriculture.gouv.fr/mots-cl%C3%A9s/pna

Manger Bouger
https://www.mangerbouger.fr/

Nutriscore
https://www.santepubliquefrance.fr/determinants-de-sante/nutrition-et-activite-physique/articles/nutri-score

Agence de l'environnement et de la maîtrise de l'énergie (Ademe)
https://agirpourlatransition.ademe.fr/collectivites/amenager-territoire/alimentation-durable
https://economie-circulaire.ademe.fr/alimentation-durable

Alimentation et nutrition humaine Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail (ANSES)
https://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 (ANEG)
https://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://villa-rabelais.fr/fr/l-institut-europeen-d-histoire-et-des-cultures-de-l-alimentation

- **Des programmes :**

ANEG

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

Dispositif MIAMM
https://www.reseau-education-gout.org/association-reseau-gout/Dispositif-MIAMM.html

EGA-PAT
https://www.reseau-education-gout.org/association-reseau-gout/Dispositif-MIAMM.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/

Goûter le monde autour de moi
Goûter le monde autour de moi est un programme éducatif libre et ouvert à tous. Il s'agit d'un 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 le Programme National de l'Alimentation (PNA) et le Programme National Nutrition Santé (PNNS).
https://draaf.bretagne.agriculture.gouv.fr/des-actions-concretes-et-des-outils-utilisables-pour-l-education-a-l-a2294.html

- **Restauration collective**

Ma Cantine
https://ma-cantine.agriculture.gouv.fr/accueil

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

Unplusbio
https://www.unplusbio.org/

Association des responsables de la restauration territoriale (AGORES)
https://www.agores.asso.fr/

- **Gaspillage alimentaire**

Antigaspi
Ministère de l'Agriculture et de la souveraineté alimentaire
https://agriculture.gouv.fr/thematiques/antigaspi

Lutte contre le gaspillage alimentaire : les lois françaises
Ministère de l'Agriculture et de la souveraineté alimentaire
De la loi Garot en 2016, et à la loi EGalim en 2018, jusqu'à la loi Climat et Résilience en 2021, la France a pris de nombreuses dispositions législatives pour lutter contre le gaspillage alimentaire. Dans le même temps, elle soutient le développement d'outils dans les territoires pour que la réduction du gaspillage alimentaire revête une dimension concrète, au quotidien
https://agriculture.gouv.fr/lutte-contre-le-gaspillage-alimentaire-les-lois-francaises

Éviter le gaspillage alimentaire dans les collectivités et les entreprises
Agence de la transition écologique (Ademe)
https://economie-circulaire.ademe.fr/gaspillage-alimentaire

De mon assiette à notre planète
https://www.assiette-planete.fr/

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

L'éducation au goût au service de la lutte contre le gaspillage alimentaire
ANEG
https://www.reseau-education-gout.org/association-reseau-gout/L-education-au-gout-au-service-de-la-lutte-contre-le-gaspillage-alimentaire.html

- **Bio**

Fédération nationale d'agriculture biologique
https://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/projets-alimentaires-territoriaux-r390.html

Comité Régional d'Alimentation de la région PACA (CRALIM)
https://draaf.paca.agriculture.gouv.fr/comite-regional-d-alimentation-de-la-region-paca-cralim-r734.html

Co'Alim
https://draaf.paca.agriculture.gouv.fr/la-coalim-a3659.html

Réseau régional de lutte contre la précarité alimentaire
https://paca.dreets.gouv.fr/sites/paca.dreets.gouv.fr/IMG/pdf/pwt_rrpa_6-12-23.pdf

REGALIM PACA - Réseau régional de lutte contre les pertes et le gaspillage alimentaires
https://draaf.paca.agriculture.gouv.fr/REGALIM-PACA-Reseau-regional-de

Réseau Bio de Provence-Alpes-Côte d'Azur
https://www.bio-provence.org/

Maison d'Education à l'Alimentation Durable (MEAD) Mouans-Sartoux
http://mead-mouans-sartoux.fr/

- **Les enquêtes**

Etude Nutrinet santé
https://etude-nutrinet-sante.fr/

Etude individuelle nationale des consommations alimentaires (INCA)
https://www.anses.fr/fr/content/les-etudes-inca

Etudes alimentation totale (EAT)
https://www.anses.fr/fr/content/les-etudes-de-lalimentation-totale-eat

Epifane 2021
https://www.santepubliquefrance.fr/etudes-et-enquetes/epifane-2021

Albane
https://www.santepubliquefrance.fr/etudes-et-enquetes/albane-enquete-de-sante-biosurveillance-environnement-alimentation-et-nutrition

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

Page du Filin « Alimentation durable »
https://www.lefilin.org/thematiques/alimentation-durable

Actualité du Filin catégorie « Alimentation »
https://www.lefilin.org/...

Bibliographie

Politiques et recommandations nutritionnelles : généralités

Ouvrage
YANFUL Bernice, OICKLE Dianne
Systèmes alimentaires. Note d'information
Centre de collaboration nationale des déterminants de la santé, *2024*, *47 p.*
Cette note d'information s'adresse aux praticiens en santé publique, aux décideurs, aux chercheurs et aux universitaires s'intéressant aux systèmes alimentaires (industriels) et à leurs impacts pour la santé publique. Explicitant les liens existants entre les systèmes alimentaires et la santé et le bien-être humains dans le contexte canadien, elle est structurée en quatre sections : la 1ère présente les systèmes alimentaires et leurs principaux composants ; la seconde expose les raisons de l'importance des systèmes alimentaires dans les politiques et les pratiques en santé publique ; la troisième analyse les répercussions des systèmes alimentaires industriels sur les iniquités en santé ; la dernière section conclut le document en invitant tous les praticiens et organismes à contribuer à l'instauration de systèmes alimentaires plus sains, plus durables et plus justes.
https://nccdh.ca/images/uploads/CCNDS_Determining_Health_Food_systems_issue_brief_FR.pdf

Rapport
GUEANT Jean-Louis, MALBERT Charles-Henri
Déterminants et impacts de la qualité sanitaire de l'alimentation sur la nutrition et la santé humaines
Académie nationale de médecine, *2024-11-26*, *26 p.*
Ce rapport présente les travaux et la prise de position de l'Académie nationale de médecine et du groupe de travail consacré à l'approfondissement des trois questionnements suivants : 1. Sécurité alimentaire : quels sont les enseignements et les limites de la toxicologie alimentaire ? 2. La traçabilité des sources et des modes de productions dans les grandes filières agroalimentaires est-elle une réponse à l'enjeu de sécurité des aliments face à la mondialisation ? 3. Les labels de qualité alimentaire sont-ils suffisants pour assurer une information objective du consommateur sur la prévention du risque ? L'Académie fait le constat d'une politique très volontariste de la France en matière d'affichage de la qualité qui contraste notablement avec l'insuffisance de contrôle du respect des règlementations européenne et nationale. Elle émet 6 recommandations de nature et niveaux applicatifs différents en mesure d'améliorer la complexité des problèmes soulevés dans le rapport sur les déterminants et impacts de la qualité de l'alimentation sur la nutrition et la santé humaine.
https://www.academie-medecine.fr/wp-content/uploads/2024/12/Determinants-et-impacts-26.11.24.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 apparait 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
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
Substitution des contenants alimentaires composés de plastique en restauration collective
CNA, 2021-03-10, 40 p.
Cet avis présente les recommandations émises par le Conseil national de l'alimentation (CNA) pour la mise en oeuvre de la substitution des contenant alimentaires composés de plastique utilisés pour la cuisson, la réchauffe et le service prévue par les lois Egalim et Agec à l'horizon 2025 dans la restauration collective.
https://cna-alimentation.fr/download/avis-n87-03-2021-substitution-des-contenants-composes-de-plastique-en-restauration-collective/?wpdmdl=3632&refresh=63077b639372b1661434723

Rapport
CORBEAU Jean-Pierre, NIZRI Daniel
Education à l'alimentation
CNA, 2019, 4 p.
Cette publication synthétise l'avis du groupe de concertation du Conseil national de l'alimentation (CNA) sur l'éducation à l'alimentation. Le groupe a réalisé un suivi des recommandations issues des avis antérieurs sur le sujet, en identifiant notamment les actions phares mises en place par les parties prenantes. Il a ensuite défini des priorités d'actions pour aller plus loin et formulé 9 recommandations clés à destination des décideurs publics et privés selon deux ambitions partagées : une éducation à tous les âges de la vie pour rendre autonome et construire une vision globale de l'alimentation ; une cohérence et une complémentarité des messages.
https://cna-alimentation.fr/download/avis-n84-education-a-lalimentation/?wpdmdl=1731&refresh=67cea3d3c48201741595603

Rapport
Alimentation favorable à la santé
CNA, 2018-09, 70 p.
Cet avis a pour répondre à la question suivante : qu'est-ce qu'une alimentation favorable à la santé et comment l'assurer pour tous ? LE rapport la définit ainsi : "celle-ci contribue de manière durable au bien-être physique, mental et social de chacun. Elle doit assurer la sécurité alimentaire et ainsi préserver la santé de la population dans son environnement et son contexte culturel. Accessible à tous, elle exige un comportement responsable de tous les acteurs de la chaîne alimentaire et un dialogue permanent au sein de la société". Les recommandations émises par les auteurs concernent donc : les politiques publiques de l'alimentation, la lutte contre la précarité alimentaire, les production, transformation et distribution de l'alimentation, et l'éducation à l'alimentation et l'information des consommateurs.
https://www.cna-alimentation.fr/wp-content/uploads/2019/01/CNA_CP_Avis_81-vf.pdf

Rapport
LEWIS Steve, RAMIREZ Julien
Vers un système alimentaire promoteur de santé : le rôle structurant de l'ESS
ESS France, Groupe Vyv, 2024-10, 27 p.
Cette note examine les liens entre le système alimentaire et la santé, en se basant sur une approche globale qui inclut non seulement les aspects nutritionnels mais aussi les dimensions sociales, économiques et environnementales. Elle met en avant le rôle essentiel de l'économie sociale et solidaire (ESS) dans la transformation du système alimentaire en France et identifie les freins et les leviers, les opportunités et les défis dans la préfiguration d'un système alimentaire durable promoteur de santé et la mise en place d'une démocratie alimentaire.
https://www.ess-france.org/system/files/2024-10/FINAL_NOTES_SANTE_ALIM_VYV_WEB.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 efficientes 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
Programme national pour l'alimentation 3e édition. Territoires en action 2019-2024. Bilan de la mise en oeuvre
Ministère de l'agriculture, de la souveraineté alimentaire et de la forêt, *2024-11*, *78 p.*
Le Programme national pour l'alimentation mis en oeuvre depuis 2019 en cohérence avec le Programme national nutrition santé, avait pour objectif d'accompagner la transition vers une alimentation saine et durable pour tous. Pour cela, il a décliné sur la période 2019-2024 trente actions à travers trois axes thématiques : la justice sociale, la lutte contre le gaspillage alimentaire et l'éducation à l'alimentation, et deux axes transversaux : la restauration collective et les Projets alimentaires territoriaux. Ce document fait le bilan, action par action, des mesures mises en oeuvre et des résultats obtenus dans le cadre du PNA3, démontrant ainsi son rôle pour la transition vers une politique de l'alimentation systémique, cohérente avec les autres politiques menées en interministériel, coconstruite avec l'ensemble des parties prenantes et mobilisant les échelles internationale, européenne, nationale, régionale et territoriale.
https://agriculture.gouv.fr/telecharger/145920

Rapport
Direction générale de la santé (DGS)
Programme national nutrition santé 2019-2023. Bilan de sa mise en oeuvre
Ministère du travail, de la santé et des solidarités, *2024-06*, *178 p.*
Ce rapport propose un bilan détaillé de la mise en oeuvre des 24 objectifs du Programme national nutrition santé (PNNS) 2019-2023 structuré en 5 axes : améliorer pour tous l'environnement alimentaire et physique pour le rendre plus favorable à la 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 ; développer la recherche, l'expertise et la surveillance en appui de la politique nutritionnelle. L'annexe du rapport propose la présentation d'actions menées dans les régions pour décliner les orientations du PNNS sur le territoire.
https://agriculture.gouv.fr/telecharger/145920

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

Manger sain et 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_inspiraction_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.

Rapport
LALLEMAND Félix, GRIMONPONT Arthur
Qui veille au grain ? Du consensus scientifique à l'action publique
Les Greniers d'abondance, 2022-02, 89 p.
Ce rapport s'adresse aux pouvoirs publics et à l'ensemble des instances garantes de l'intérêt général en matière d'agriculture et d'alimentation et présente une synthèse inédite des nombreux enjeux auxquels se trouve confronté le système alimentaire français. Il vise trois objectifs : comprendre les problèmes posés par l'organisation actuelle du système alimentaire, à travers la synthèse de nombreux travaux de recherche en sciences naturelles et en sciences humaines montrant les défaillances et les vulnérabilités du modèle agro-industriel ; donner un cap à la réorientation du système alimentaire en présentant les principales caractéristiques d'un modèle alternatif à même de garantir une sécurité alimentaire durable ; identifier les obstacles et proposer un chemin pour parvenir à cet objectif en détaillant certaines mesures politiques d'envergure pouvant être mises en oeuvre dès aujourd'hui à l'échelle nationale et européenne.
https://resiliencealimentaire.org/wp-content/uploads/2021/01/VersLaResilienceAlimentaire-DigitaleVersion-HD-1.pdf

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.
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 XXème 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%20_territoires.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
Baromètre des Projets Alimentaires Territoriaux
France PAT, 2025-02, 2 p.
Premier Baromètre des Projets Alimentaires Territoriaux (PAT). Cet outil inédit permet de mieux comprendre l'évolution des PAT en France et de valoriser l'engagement des territoires dans la transition alimentaire.
https://france-pat.fr/wp-content/uploads/2025/03/FRANCE-PAT_A4_V2.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

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://librairie.ademe.fr/consommer-autrement/3910-panier-anti-gaspi-en-restauration-collective-guide-operationnel.html

Ouvrage
PULLIAT Manon
Comment réduire le gaspillage alimentaire ? 63 initiatives inspirantes en région Provence-Alpes-Côte d'Azur
REGAL'IM, 2024, 79 p.
Ce sont 63 initiatives inspirantes en région Provence-Alpes-Côte d'Azur qui figurent au menu de ce guide. Elles sont réparties en 4 chapitres : réduire son propre gaspillage, accompagner et sensibiliser, revaloriser plutôt que jeter, compostage et valorisation organique, boucler la boucle. En une page, le porteur de projet, l'action antigaspi menée, et ses résultats sont présentés, un sommaire et un index permettent de les trouver facilement. Le REGAL'im (Réseau Régional pour Eviter le Gaspillage ALimentaire) est un réseau d'acteurs engagés, il est soutenu par la DRAAF PACA, la Région Sud - Provence-Alpes-Côte d'Azur et l'ADEME et animé par La Coopération Agricole Sud.
https://www.calameo.com/read/0061126436322a22329d4

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.

Rapport
Food Waste Index Report 2024. Think eat save
ONU, 2024-03, 193 p.
Ce rapport de l'ONU sur l'Indice de Gaspillage Alimentaire suit les progrès atteints au niveau national pour la réduction de la moitié le gaspillage alimentaire mondial d'ici 2030 (ODD 12.3). Publié pour la première fois en 2021, le rapport de 2024 s'appuie sur un ensemble de données plus récents et plus vastes, et fournit une mise à jour sur l'ampleur du gaspillage alimentaire dans le monde. Il présente également la collaboration multipartite à travers les Partenariats Public-Privé (PPP) comme solution au gaspillage alimentaire.
https://www.unep.org/resources/publication/food-waste-index-report-2024
https://wedocs.unep.org/bitstream/handle/20.500.11822/45275/Food-Waste-Index-2024-key-messages_FR.pdf?sequence=9&isAllowed=y (messages clés en français)

Rapport
ADEME, I Care & Consult, Phénix, La Coopération agricole
Opération témoin « Fruits et Légumes » : des solutions pour réduire les pertes et gaspillages alimentaires. Présentation des résultats et synthèse
ADEME, 2021-09,131 p. ; 5 p.
Afin de mieux comprendre les causes des pertes alimentaires à l'étape de la production agricole pour les fruits et légumes, l'ADEME a piloté une opération « témoin » dédiée à ce secteur. Cette opération a permis d'accompagner 13 sites de production et d'exploitation dans la réalisation d'un diagnostic détaillé et la mise en place d'un plan d'action sur une saison complète de production. Bien que réalisée sur une saisonnalité atypique (2020-2021 marquées par la crise sanitaire), les établissements ont pu identifier des leviers de réduction des pertes et du gaspillage alimentaire et mettre en place des actions très encourageantes. Ce document présente l'ensemble des résultats, 13 fiches sites et 11 fiches actions.
https://librairie.ademe.fr/consommer-autrement/4857-operation-temoin-fruits-et-legumes-des-solutions-pour-reduire-les-pertes-et-gaspillages-alimentaires.html

• 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 termes 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 termes 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
DRIQUE Marie, AULANIER Astrid, THEODORE Mélanie (et al.)
L'injuste prix de notre alimentation. Quels coûts pour la société et la planète ?
Secours Catholique Caritas France, Réseau CIVAM, Solidarité paysans, Fédération française des diabétiques, *2024-09*, *88 p.*
Faisant le triple constat que le modèle alimentaire actuel pousse à la dégradation de la condition de vie des personnes, à la détérioration croissante de la santé publique et des écosystèmes, le Secours catholique, le réseau Civam, Solidarité paysans et la Fédération française des diabétiques en collaboration avec le bureau d'étude Le Basic ont réalisé un rapport chiffré et enrichi de nombreux témoignages de terrain pour estimer les coûts sanitaire, social et environnemental de l'alimentation. Les quatre organisations y dénoncent un système qui bloque structurellement la résolution de la triple équation de l'accessibilité sociale, de la durabilité de l'alimentation et de la juste rémunération des producteurs. Elles démontrent notamment que le prix payé pour se nourrir ne reflète en aucune manière les coûts pour la société, et invite à repenser en profondeur le système alimentaire ainsi que la façon dont il est soutenu, notamment par les pouvoirs publics. Elles pointent 30 pistes concrètes pour garantir un accès équitable à une nourriture de qualité, tout en assurant un revenu décent pour les agriculteurs et en respectant les limites planétaires, et invitent à dépasser collectivement les clivages, à prendre conscience des enjeux et à opérer un sursaut démocratique salutaire.
https://www.secours-catholique.org/sites/default/files/03-Documents/RAP-CoutCache2024BD.pdf

Rapport
Accessible ? Pour une alimentation durable accessible à tous. L'autodiagnostic
Réseau CIVAM, *2020-01*, *108 p.*
Le projet « Accessible : initiatives pour un accès à l'alimentation de qualité et durable pour tous » (2016-2019) dont est issu ce document est un projet de recherche-action piloté par Réseau CIVAM et financé par le ministère de l'agriculture (AAP Casdar Innovation et Partenariat 2015) et la Fondation Daniel et Nina Carasso. Il a pour objectifs de favoriser l'accès, autonome et non stigmatisant, de tous à une alimentation sûre, diversifiée, en quantité suffisante, de bonne qualité gustative et nutritionnelle, et produite dans des conditions socialement, économiquement et écologiquement durables. Ce document issu de ce programme est pensé pour permettre d'animer le débat multi-acteurs et croiser les regards. Pour cela, il ouvre 4 grands champs de réflexion : qu'est-ce que la qualité de l'alimentation ? Quelles formes de participation mettre en oeuvre au sein des initiatives ? Comment prendre en compte les enjeux agricoles ? Comment se constitue l'autonomie des acteurs ? Le document comporte des questions, des idées d'animation ainsi que de nombreuses ressources pour appuyer les débats. Des tableaux de synthèse permettent de fixer des pistes de travail et des éléments à partager.
https://www.civam.org/ressources/reseau-civam/projet/accessible/autodiagnostic-des-initiatives-dacces-a-lalimentation/

- ## Cantine scolaire et alimentation durable

Article
PETERS-ZWINGELSTEIN Hélène
Que mettre dans l'assiette végétarienne 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*

Article
Le label Quiet pour les cantines scolaires de Nice
Echo bruit, *n° 180*, *2024-09*, *pp. 10-11*

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.
https://www.cres-paca.org/publications-du-cres/bulletin-priorites-sante/priorites-sante-n56

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

Article
TREHET Christophe
Cantine : une alimentation durable servie sur un plateau ?
Sesame, *n° 14*, *2023-11*, *pp. 34-37*
https://www.cairn.info/revue-sesame-2023-2-page-34.htm

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%20_petit%20d%C3%A9jeuner_.pdf

Rapport
Freins et leviers pour une restauration collective scolaire plus durable. Retours d'expérience du projet « Les cantines s'engagent »
ADEME, *2022-05*, *32 p.*
Ce recueil de 15 fiches restitue les retours d'expérience des établissements engagés dans le projet «Les cantines s'engagent» accompagnés par l'Ademe pour la mise en oeuvre d'une démarche de restauration collective durable et notamment des objectifs de la loi Egalim. Chaque fiche comporte les éléments suivants : une présentation de la structure et du diagnostic initial, des chiffres clés et des données relatives au gaspillage alimentaire, la description du plan d'action et des actions engagées, un témoignage, un focus et la mise en évidence de facteurs de reproductibilité.
https://librairie.ademe.fr/consommer-autrement/5627-freins-et-leviers-pour-une-restauration-collective-scolaire-plus-durable.html

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 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
HEBERT Christophe, GALISSANT Carole
Les enjeux de la restauration collective en milieu scolaire
CNA, 2017-07-04, 95 p.
Cet avis établit l'état des lieux des principaux enjeux de la restauration scolaire sous l'angle de 12 fiches thématiques : « typologie des convives », « alimentations particulières », « éducation et transmission », « projets éducatifs », « pause méridienne », « activités ludo-éducatives », « réglementation, recommandations, bonnes pratiques et normes relatives à la restauration scolaire », « modes de gestion », « achats de denrées alimentaires », « lutte contre le gaspillage alimentaire », « métiers et formation » et « structuration des coûts ». Il est complété d'un chapitre préliminaire et de recommandations à destination des différents acteurs de la restauration scolaire. [Résumé auteur]
https://cna-alimentation.fr/download/avis-n77-07-2017-les-enjeux-de-la-restauration-collective-en-milieu-scolaire/?wpdmdl=1783&refresh=67cea66b5a0b61741596267

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
Conseil de la famille
La restauration scolaire : un enjeu majeur de politique publique
HCFEA, 2024-11-12, 194 p.
Dans ce rapport, le HCFEA dresse un tableau des enjeux associés à la restauration scolaire : accès à une alimentation équilibrée et apprentissage scolaire, lutte contre les inégalités sociales, éducation à l'alimentation, accueil des enfants et articulation entre vie professionnelle et familiale... Il explicite les différents modes de gestion possibles dont la compétence relève des collectivités territoriales (communes, départements et régions) et du contexte réglementaire. Il décrit la fréquentation de la restauration scolaire en détaillant les données chiffrées pour le 1er et le second degré. Il présente des éléments relatifs au coût des repas, à la dépense publique consacrée à la restauration scolaire et au reste à charge pour les familles et fait un état des lieux des pratiques de tarification marquées par une grande hétérogénéité sur le territoire. Le rapport examine aussi les dispositifs existants de soutien nationaux et locaux, décline les différents freins non financiers qui entravent le droit effectif à la restauration scolaire et pointe les sources de discriminations. Une série de propositions et recommandations sont énoncées à l'attention des pouvoirs publics.
https://www.hcfea.fr/IMG/pdf/la_restauration_scolaire_rapport.pdf

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

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&region=full&format=pdf&download=1&crop=centre&realWidth=1240&realHeight=1754&force-inline

Article
Décryptage - Donner du sens au goût
Ressources, la revue d'INRAE, n° 7, 2025-02
Le goût, bien plus qu'une simple sensation, façonne nos choix alimentaires. Ce sens mobilise la bouche, le nez et le cerveau, influençant nos comportements alimentaires et nos achats. Réfléchir aux goûts de demain, c'est œuvrer pour une alimentation plus saine et durable.

Article
BISTER Audrey
Les normes enfantines du « bien manger » par le prisme de leurs repas de rêves. Sociogenèse 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*
https://www.calameo.com/read/00515445091bad1923112

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.

Ouvrage
GURDEN Hirac
Sentir : Comment les odeurs agissent sur notre cerveau
Les Arènes, 2024, 250 p.
Cet ouvrage explore les connaissances scientifiques les plus récentes sur l'odorat, son rôle historique, ses connexions avec le cerveau, la mémoire et la communication, ses mécanismes, ses interactions avec les comportements humains, les émotions et le plaisir puis il aborde la perte de l'odorat.

Rapport
Observatoire de l'alimentation (OQALI), COUDRAY Aurore (et al.)
Bilan et évolution de l'utilisation des ingrédients sucrants ou vecteurs de goût sucré dans les produits transformés. Etude transversale
ANSES, 2024-01-26, 145 p.
Dans cette étude, l'Anses dresse un bilan complet de l'évolution de l'utilisation des ingrédients sucrants ou vecteurs de goût sucré dans les boissons et les aliments transformés. Elle a passé en revue les listes des ingrédients sur plus de 54 000 produits présents sur le marché entre 2008 et 2020 et répertoriés par l'Observatoire de l'alimentation (Oqali). Ce bilan montre que la majorité des produits contient au moins un ingrédient sucrant ou vecteur de goût sucré, et ce, même dans des produits salés. Toutefois, l'Anses observe une baisse de l'utilisation des ingrédients sucrants au cours des 10 dernières années, notamment les sirops de sucre et les édulcorants et souligne qu'il est encore possible de réduire l'emploi de ces ingrédients dans les produits alimentaires transformés.
https://www.anses.fr/fr/system/files/OQALI2018SA0065Ra.pdf

Alimentation de l'enfant

• Politiques et recommandations nutritionnelles

Rapport
Alimentation au cours des 1000 premiers jours. Synthèse des deux avis d'expertise de l'Anses relatifs à l'alimentation par le lait maternel
ANSES, 2024-06, 8 p.
Cette note, s'inscrivant dans le cadre des travaux de l'ANSES sur l'alimentation infantile au cours des 1000 premiers jours et relative à l'alimentation par le lait maternel, présente une synthèse et une mise en perspective des avis des deux collectifs d'experts mandatés par l'Anses : le Comité d'experts spécialisé "Evaluation des risques physico-chimiques dans les aliments", traitant des risques sanitaires associés à l'exposition aux contaminants chimiques par voie alimentaire et le Comité d'experts spécialisé "Nutrition", qui porte l'expertise en matière de nutrition tant pour les risques nutritionnels que pour les bénéfices associés. L'ANSES exprime une mise en garde pour éviter toute utilisation directe inappropriée de ces premiers résultats, des travaux complémentaires préalables à une diffusion "grand public" étant nécessaires.
https://www.anses.fr/fr/system/files/Note-Synthese-avis-allaitement-2024.pdf

Rapport
Conseil de la famille
La restauration des enfants de moins de 3 ans chez les assistantes maternelles et dans les EAJE
HCFEA, 2024-11-12, 37 p.
Dans ce rapport, le Conseil de la famille aborde dans une première partie les différentes fonctions et dimensions de la restauration des enfants de moins de 3 ans. Il explicite ensuite les normes et exigences applicables aux deux modes d'accueil qui sont les structures d'accueil collectif et les assistantes maternelles. Il décrit précisément la réalité des repas (déjeuner et goûter) fournis aux jeunes enfants : les modes de fourniture, le prix du repas et le coût pour les familles. Le Conseil de la famille énonce 11 propositions selon 4 axes : faire davantage connaître la réglementation et les repères nutritionnels et accompagner les professionnel-le-s et les parents dans leur application ; compléter la réglementation et contrôler son application ; rendre les financements des modes d'accueil plus incitatifs à la fourniture de repas durables ; améliorer la connaissance des pratiques en matière de restauration dans les modes d'accueil.
https://www.hcfea.fr/IMG/pdf/la_restauration_des_enfants_de_moins_de_3_ans_rapport.pdf

Rapport
Conseil de la famille
La restauration des enfants de moins de 3 ans chez les assistantes maternelles et dans les établissements d'accueil du jeune enfant. Synthèse et propositions
HCFEA, 2024-11-12, 6 p.
Ce rapport propose une synthèse du rapport du Conseil de la famille du HCFEA consacré à la restauration des enfants de moins de 3 ans chez les assistantes maternelles et dans les établissements d'accueil du jeune enfant. Il fait un point relatif aux multiples enjeux associés à la restauration dans les modes d'accueil, fait le constat d'un ensemble complexe de normes s'imposant dans les EAJE dont l'effectivité est inégalement contrôlée et décrit la réalité des repas (modes de fourniture, coût). Il énonce une série de propositions selon 4 axes : faire davantage connaître la réglementation et les repères nutritionnels et accompagner les professionnel-le-s et les parents dans leur application ; compléter la réglementation et contrôler son application ; rendre les financements des modes d'accueil plus incitatifs à la fourniture de repas durables ; améliorer la connaissance des pratiques en matière de restauration dans les modes d'accueil.
https://www.hcfea.fr/IMG/pdf/la_restauration_des_enfants_de_moins_de_3_ans_synthese.pdf

Rapport
L'allaitement maternel
HCSP, 2024-06, 222 p.
Dans ce rapport, le Haut Conseil de la santé publique (HCSP) expose les bénéfices et avantages de l'allaitement maternel pour la santé de l'enfant et de la mère et étudie la question des expositions aux contaminants chimiques. Faisant le constat des nombreux freins au développement de l'allaitement maternel en France qui détient un des taux les plus faibles d'Europe, le HCSP recommande la mise en oeuvre d'une politique ambitieuse, cohérente et intégrée, prenant en compte les inégalités sociales, des préoccupations environnementales et protégeant les femmes qui souhaitent allaiter. Les recommandations prioritaires sont les suivantes : congé de maternité d'au moins 4 mois, maternités Initiative Hôpital Ami des bébés (IHAB), lutte contre le marketing du lait artificiel et les conflits d'intérêt, remboursement des consultations d'allaitement et lignes d'écoute téléphonique, réduction de l'exposition aux contaminants environnementaux de la population générale, protection contre les expositions professionnelles, étude de biosurveillance sur les contaminants du lait maternel et des laits artificiels, information des parents et formation des professionnels de santé.
https://www.hcsp.fr/Explore.cgi/Telecharger?NomFichier=hcspr20240612_lallaitementmaternel.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
Conseil de la famille
Restauration collective et alimentation durant la vie étudiante
HCFEA, 2024-12-17, 58 p.
Accéder à un espace de restauration offrant une alimentation équilibrée, en quantité suffisante et à un prix modéré est une composante essentielle de l'alimentation des jeunes durant leurs études supérieures. Ce rapport dresse un état des lieux des informations et données disponibles sur la restauration collective dédiée aux étudiantes et étudiants et émet des propositions d'amélioration de ce service déterminant pour la lutte contre la précarité étudiante et pour la réussite académique. Il souligne la nécessité d'ouvrir le chantier de la cohérence globale et de la rationalisation nécessaire des différentes politiques à destination de la population étudiante. [Résumé d'après auteur]
https://www.strategie.gouv.fr/files/files/Publications/2025/2025-01-08%20-%20HCFEA%20-%20Restauration%20collective%20et%20alimentation%20%C3%A9tudiante/Restauration%20collective%20et%20alimentation%20durant%20la%20vie%20%C3%A9tudiante_Rapport_0.pdf

• Généralités

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://www.restaurationcollectivena.fr/wp-content/uploads/2022/05/Guide-nutrition-et-petite-enfance.pdf

Rapport
SALANAVE Benoît, LEBRETON Elodie, DEMIGUEL Virginie (et al.)
Alimentation des nourrissons pendant leur première année de vie. Résultats de l'étude Epifane 2021
Santé publique France, 2024-07, 43 p.
Cette publication, s'inscrivant dans le cadre du système national de surveillance de l'alimentation et de l'état nutritionnel du nourrisson et du jeune enfant pendant la première année de vie, présente les résultats de la deuxième édition de l'étude Epifane menée en 2021-2022 auprès de 3534 mères. Le rapport porte sur l'alimentation lactée jusqu'à un an (allaitement maternel, utilisation de préparations pour nourrissons) et sur la diversification alimentaire. L'ensemble des résultats de l'étude Epifane et les évolutions depuis 2012 soulignent la nécessité d'accroître non seulement l'information des mères en matière d'allaitement maternel et d'alimentation du jeune enfant par la diffusion de recommandations, mais aussi la formation des professionnels de santé susceptibles de leur apporter soutien et conseils.
https://www.santepubliquefrance.fr/content/download/643434/4352013?version=1

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

Alimentation de la personne âgée

• Politiques et recommandations nutritionnelles

Rapport

L'alimentation comme vecteur du bien vieillir

CNA, 2024-11, 90 p.

Cet avis du Conseil national de l'alimentation rappelle que l'alimentation est un déterminant majeur de la santé et du bien vieillir, à tous les âges de la vie, et propose une approche systémique afin d'améliorer l'alimentation des personnes âgées dans un souci de préservation de leur santé et de leurs liens sociaux. Il identifie plusieurs objectifs communs partagés : garantir une alimentation répondant aux besoins nutritionnels et prenant en compte le plaisir et les habitudes des personnes âgées ; prendre en compte l'hétérogénéité de la population âgée dans les mesures et orientations les concernant, considérant l'ensemble des trajectoires de vieillissement et des lieux de vie ; permettre à toutes et tous un accès digne à une alimentation suffisante, adaptée et de qualité, notamment pour prévenir la survenue des pathologies associées au vieillissement ; associer les personnes âgées à l'élaboration et à la validation des politiques publiques et des dispositifs les concernant à toutes les échelles de territoires. Pour y répondre, le CNA propose des recommandations opérationnelles déclinant ces objectifs dont 9 recommandations clés priorisées.
https://cna-alimentation.fr/download/avis-n92-sur-lalimentation-comme-vecteur-du-bien-vieillir/

Ouvrage

ANDRE Guillaume

L'alimentation des personnes âgées. Enjeux et recommandations

Gérontopôle Pays de la Loire, 2022, 66 p.

Cette publication s'inscrivant dans le cadre de l'ambition politique Alimentation santé de la région des Pays de la Loire a pour objectif d'illustrer les enjeux de l'alimentation des personnes âgées de plus de 75 ans vivant à domicile ou en institution. Elle présente les spécificités de la nutrition des seniors, passe en revue des outils d'évaluation ou de dépistage, met en lumière des initiatives, des bonnes pratiques, des programmes de recherche, recense des structures d'appui et de coordination et propose enfin des recommandations visant le maintien d'un bon état nutritionnel, garant du "bien vieillir".
https://www.gerontopole-paysdelaloire.fr/...

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 consommées 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
PITARD Alexandre, RAYNAUD-SIMON Agathe, DELARUE Jacques (et al.)
Diagnostic de la dénutrition chez la personne âgée de 70 ans et plus
HAS, FFN, 2021-11-10, 18 p.
Cette recommandation élaborée conjointement par la Haute autorité de santé et la Fédération française de nutrition a pour objectif de définir la dénutrition et les critères permettant de la diagnostiquer chez les patients âgés de 70 ans et plus. Elle vise à améliorer le diagnostic à l'aide d'outils adaptés et validés.
https://www.has-sante.fr...

Rapport
Avis relatif à la révision des repères alimentaires pour les personnes âgées
HCSP, 2021-05-18, 27 p.
Cet avis actualise les repères alimentaires du Programme national nutrition santé pour les personnes âgées de plus de 75 ans. Il présente des repères chiffrés pour les différents groupes alimentaires qui serviront de support à Santé publique France pour l'élaboration de messages et la communication destinée au grand public dans l'objectif de prévenir les deux principaux risques de dénutrition et de sarcopénie (déclin de la force et de la masse musculaire). Il est complété par des conseils généraux et des recommandations transversales permettant d'atteindre une alimentation équilibrée et une activité physique régulière adaptée.
https://www.hcsp.fr/...

Généralités

Article
FERON Gilles, VANDENBERGHE-DESCAMPS Mathilde, SULMONT-ROSSE Claire
Comment concevoir et proposer à la personne âgée souffrant de trouble de la salivation et de la mastication une offre alimentaire innovante combinant plaisir à manger et valeurs nutritionnelles ? Stratégies et approches scientifiques
Cahiers de nutrition et de diététique, vol. 55 n° 6, 2020-12, pp. 295-304

Article
VANDENBERGHE-DESCAMPS Mathilde, SULMONT-ROSSE Claire, SEPTIER Chantal
Le confort en bouche, un nouveau concept pour mieux comprendre les attentes des consommateurs seniors
Cahiers de nutrition et de diététique, vol. 55 n° 6, 2020-12, pp. 305-316

Article
BAZOCHE Pascale, DESMONTS Marie-Hélène, HERBRETEAU Virginie (et al.)
Consentements à payer et préférences sensorielles pour des produits ciblés sur les besoins nutritionnels des seniors : une approche expérimentale
Cahiers de nutrition et de diététique, vol. 55 n° 6, 2020-12, pp. 325-339

Article
POUYET Virginie, GIBOREAU Agnès, CUVELIER Gérard (et al.)
Les préférences culinaires des personnes vivant en institution : facteurs d'appréciation sensoriels et cognitifs
Cahiers de nutrition et de diététique, vol. 50 n° 5, 2015-11, pp. 271-279

Ouvrage
PITAUD Philippe
A table les vieux !
Erès, 2021, 200 p.
Cet ouvrage s'intéresse à l'alimentation des personnes âgées, qu'elles vivent en institution ou à leur domicile. Il décrit en quoi l'alimentation de ces personnes est particulière : il s'agit de prendre en compte les maladies, prévenir la dénutrition, la difficulté à mastiquer. L'ouvrage propose des analyses et témoignages pour aider à pallier les déficiences, proposer des aides, entretenir le plaisir et renforcer l'autonomie.

Ouvrage
GUILLON François, VICTOR Aline, VIGNE Laurence (et al.)
Alimentation des personnes âgées : scénarios de formation et contenus à aborder lors des formations à destination des professionnels et des aidants
ALIM50+, 2024, 46 p.
Ce livre blanc est le fruit d'observations réalisées sur le terrain et d'échanges avec des experts de l'alimentation des personnes âgées. Il a pour vocation de définir les scénarios de formation et les contenus essentiels à aborder lors des formations à destination des professionnels de santé et de la restauration en lien avec les personnes âgées ainsi qu'aux aidants. Véritable guide pratique et pédagogique, il intègre la dimension médicale et humaine et apporte un nouvel éclairage sur les aspects préventifs et curatifs.
https://69133edc-c498-474f-be22-7d194f3a03dd.usrfiles.com/ugd/69133e_14defcd9d1124da3a317ffff8a6449ad.pdf

Ouvrage
Guide d'action pour les proches aidants pour lutter contre la dénutrition
Collectif de lutte contre la dénutrition, Ma boussole aidants, France Alzheimer, France Parkinson, 2024-11, 8 p.
Ce guide paru dans le cadre de la semaine de la dénutrition et rédigé en Facile à Lire et à Comprendre (FALC) est destiné aux proches aidants. Il propose des informations pour aider à repérer les signes de la dénutrition qui peut toucher tout individu quel que soit son âge et donne des conseils pour éviter ou lutter contre la dénutrition.
https://www.luttecontreladenutrition.fr/wp-content/uploads/2024/11/denutrition-guide-aidants-falc-a4-web.pdf

Rapport
MALTAIS Mathieu
Interventions environnementales favorables à l'adoption de saines habitudes alimentaires chez les personnes de 50 ans et plus vivant dans la communauté. Synthèse rapide
INSPQ, 2023-07, 41 p.
Cette synthèse rapide des connaissances porte sur le rôle des interventions ou adaptations d'interventions environnementales favorables à l'adoption de saines habitudes alimentaires chez les personnes âgées de 50 ans et plus vivant en communauté. Elle a été élaborée dans le cadre de la réalisation de la mesure 32 du deuxième plan d'action de la politique Vieillir et vivre ensemble (2018-2023) du Québec. L'analyse de six études a permis de dégager des constats mais les résultats démontrent qu'il existe encore très peu de connaissances sur lesquelles s'appuyer pour développer ou modifier des interventions environnementales afin de favoriser les saines habitudes alimentaires dans la population vieillissante.
https://www.inspq.qc.ca/...

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 2919 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 émergeant
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 émergeant.
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

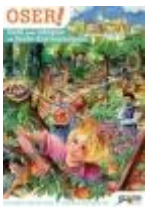
Ouvrage
POULAIN Jean-Pierre
Dictionnaire des cultures alimentaires
PUF, 2012, 1466 p.
L'objectif de ce dictionnaire est de donner à voir la richesse des travaux qui, depuis les sciences sociales, explorent les dimensions sociales et culturelles de l'alimentation. Il comprend 230 articles rédigés par 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.

Outils pédagogiques

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"
ANEG, 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 (ANEG), 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'ANEG 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'ANEG.
http://reseau-education-gout.org/association-reseau-gout/IMG/pdf/livre_blanc_anegj_education_au_gout.pdf



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
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.*
Ce référentiel aspire à répondre au besoin de lignes directrices en matière d'éducation nutritionnelle. Il propose des standards à suivre, afin d'apporter des contenus adaptés à l'âge et au niveau de maturité de l'enfant et de 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

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.

https://ressources.grainecentre.org/?DesClefsPourUneAlimentationDurable_fichierbf_file/download&file=DesClefsPourUneAlimentationDurable_fichierbf_file_LUCIOLE_HS_2018__BD_20230905140139_20230905140139.pdf_

Catalogues

Catalogue national des outils pédagogiques en éducation au goût

ANEG, 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.irepspdl.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

Tout comprendre : une alimentation plus durable
Ademe, 2025-02, 24 p.
Ce guide vous donne des éléments pour comprendre quels sont les impacts environnementaux liés à l'alimentation. Il propose des solutions pour les réduire, par exemple en changeant ses habitudes de consommation : choix des produits porteurs de labels, modification des contenus des repas en introduisant plus de protéines végétales, chez soi ou au restaurant. Et pour éviter le gaspillage alimentaire, vous pouvez vous appuyer sur les dates limites de conservation.
https://librairie.ademe.fr/agriculture-alimentation-foret-bioeconomie/7617-tout-comprendre-une-alimentation-plus-durable-9791029724114.html

A chaque mois ses fruits et légumes
Ademe, 2022-09, 2 p. + 9 p.
Ce calendrier vous aide à repérer les fruits et les légumes de saison en France, et vous indique pour chaque mois de l'année les fruits et légumes à privilégier.
https://librairie.ademe.fr/consommer-autrement/5784-a-chaque-mois-ses-fruits-et-legumes-.html

Expliquer l'agriculture biologique aux enfants
Agence Bio, sd, 9 p.
Le programme pédagogique « Expliquer l'agriculture bio aux enfants » s'adresse aux enseignants des classes de CE2, CM1 et CM2 et à leurs élèves. Il s'inscrit dans le cadre des programmes de Sciences et Technologie ainsi que de Géographie. Il s'articule autour des notions et concepts du développement durable, l'éducation au développement durable faisant partie intégrante de la formation initiale des élèves. Le kit de sensibilisation à l'agriculture biologique a pour objectif de faire découvrir aux élèves un mode de culture, d'élevage et de transformation très respectueux de l'environnement, du bien-être animal et de la biodiversité. L'étude des filières biologiques permet de faire le lien entre la production, la transformation des produits et leur commercialisation. Ce kit peut être un outil approprié pour accompagner l'introduction progressive des produits bio en restauration scolaire.
https://www.agencebio.org/wp-content/uploads/2018/09/ab016_b25_kp_guidepedagogique_bd.pdf

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

Mon assiette a du goût. Livret de recettes. Cuisinez comme un chef. La santé dans mon assiette Bien manger pour bien vivre et bien vieillir
Ville de Marseille 6&8, 2023-12, 35 p.
https://mairie-marseille6-8.fr/wp-content/uploads/2023/12/MAADG-LIVRET-FINAL-_compressed.pdf

Jeux

Jeu des labels, FAIR[e] un monde équitable, Bio Consom'acteurs, 2024
Ce jeu a pour objectifs d'informer les consommateurs sur les labels alimentaires à privilégier dans le cadre d'une consommation responsable et durable, de clarifier les exigences derrière chaque label ou logo et d'apprendre à les reconnaître, de susciter l'échange sur les habitudes alimentaires. Le jeu peut être réalisé en version courte (16 min) ou longue (30 min).
Livret d'animation : mode d'emploi et présentation des labels 32 p. ; 4 ronds plastifiés avec les inscriptions : labels équitables, labels bio, labels dits durables, initiatives des marques et distributeurs ; 23 logos cartonnés des labels et initiatives des marques et distributeurs
Tout public

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
Tout public

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
Enfants de 5 à 10 ans

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
Enfants à partir de 5 ans

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
Enfants à partir de 3 ans

Mallettes

Les maternelles du goût
Eveil'O'Goût, 2019-19
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
Enfants de 3 à 7 ans

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.irepspdl.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.)
Enfants à partir de 6 ans

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
Enfants à partir de 6 ans

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 "légu'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 "légu'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 "légu'recette", 51 fiches "légume"
Enfants de 6 à 11 ans

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://padlet.com/promotion_sante_na/le-petit-cabas-2-0-outil-pour-mettre-en-place-un-programme-s-b9tcthhww721q1w8
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
Enfants

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
Enfants, Adolescents (de 8 à 14 ans)

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
Enfants, Adolescents (de 8 à 14 ans)

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 maitrisée ; "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

Tout public

Ouvrages

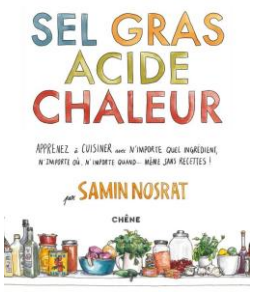
CHAPERON Amélie, SABATHE Audrey, CELLIER Sophie (et al.), **Et si on mangeait autrement ? Guide et outils d'animation pour promouvoir l'alimentation durable et d'autres manières de s'alimenter** , Promotion Santé Auvergne-Rhône-Alpes, 2023

Cet outil est à destination des professionnels souhaitant aborder la thématique de l'alimentation durable avec des enfants et/ou adolescents. Il s'organise autour de 4 thèmes : "La santé dans l'assiette" ; "Le bio, le circuit court... Parlons-en !" ; "Labels, étiquetage... Faisons le tri" ; "Hop.. en cuisine !". Chaque thème propose 3 activités ainsi que des ressources pour aller plus loin.

https://agir-ese.org/mediatheque/et-si-mangeait-autrement?region=ara

168 p., ill. en coul., photogr.,

Enfants, Adolescents



NOSRAT Samin

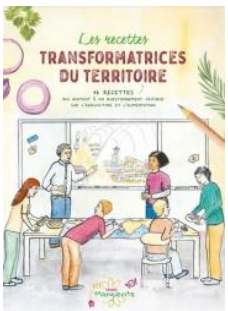
Sel gras acide chaleur. Apprenez à cuisiner avec n'importe quel ingrédient, n'importe où, n'importe quand... même sans recettes ! *Editions du Chêne, 2019, 461 p.*

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.

Tout public

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/ (complétée en 2023 par une campagne en faveur des légumineuses).
158 p., photogr., ill. en coul.
Adolescents, Jeunes adultes

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., photogr.
Adolescents, Jeunes adultes



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://reseaumarguerite.org/IMG/pdf/livre-recettes-reseau-marguerite.pdf
103 p.
Adolescents

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/ged/7506/guide-ateliers-alimentation-durable.pdf
48 p., ill. en coul.

Tout public

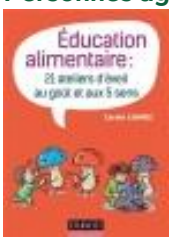
Collectif régional d'éducation à l'environnement et au développement durable Auvergne, Association A.N.I.S. Etoilé
Cuisiner les jardins. Du jardin à l'assiette : de l'importance des ateliers pédagogiques pour une alimentation durable. Guide pratique et pédagogique, DRAAF Auvergne, 2013
A destination 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/IMG/pdf/Cuisiner_les_jardins_CREEA_76_pages_26_x18_06_oct_cle811bf8.pdf

Tout public

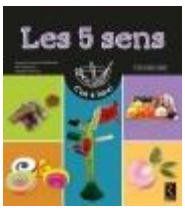
HAYE Marie-Noëlle
Expérimentation du menu végétarien. Livret de recettes, Conseil national de la restauration collective (CNRC), 2020-10
Ce document propose des informations générales sur les aliments de la cuisine végétarienne et une douzaine de recettes réalisables en restauration collective. Les recettes 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., photogr. en coul.
https://agriculture.gouv.fr/telecharger/121444?token=a3bc939f02fca2651bc9cd70b30288536a62e7eaf2eccea26d09341c060749d0

Professionnels de la restauration collective

PATOIS Céline
Le Plaisir dans l'assiette. Personnes âgées en perte d'autonomie, Institut Paul Bocuse, 2019-12, 44 p.
Les personnes âgées, particulièrement en phase palliative, sont confrontées à des problématiques de perte d'appétit, un déficit sensoriel ou encore des troubles bucco-dentaires ou troubles praxiques pouvant conduire à la dénutrition. Ce guide propose des astuces culinaires afin de ramener la notion de plaisir dans l'alimentation des personnes âgées, en prenant en compte leurs spécificités, leurs goûts et leur culture alimentaire. La dernière partie du guide offre 9 recettes simples à réaliser, spécialement conçues pour des repas du quotidien comme pour des occasions festives. Ces recettes ont été conçues pour 3 populations spécifiques : des recettes enrichies en saveurs pour les personnes âgées ayant uniquement un déficit sensoriel, des recettes mixées pour les personnes âgées ayant des troubles bucco-dentaires, des recettes manger main pour les personnes âgées ayant des troubles praxiques.
https://s3-eu-west-1.amazonaws.com/static.hospimedia.fr/documents/205536/4865/Le_plaisir_dans_l'assiette.pdf?1578496136
Personnes âgées



LIGNIEZ Carole
Education alimentaire : 21 ateliers d'éveil au goût et aux 5 sens, Dunod, 2019
L'ouvrage apporte, dans une première partie, des données actualisées dans le domaine du goût, puis présente 21 ateliers pour les jeunes enfants de 7 mois à 5 ans et adaptés à chaque âge. Pour chaque atelier, les objectifs et les exploitations pédagogiques sont proposés.
176 p.
Enfants de 7 mois à 5 ans



ARRAGA DE MALHERBE Virginia, BAHSOUN Nina, WEHRUNG Magali
Les 5 sens. PS. MS. GS, RETZ, 2016
Cet ouvrage, de la collection "C'est à faire !", propose 28 ateliers sur le thème de la découverte des 5 sens (l'odorat, l'ouïe, la vue, le goût, le toucher) pour mettre en oeuvre, pas à pas, des ateliers graphiques, plastiques et culinaires facilement réalisables en maternelle. Cet ouvrage est conçu en double page : à gauche, le déroulement de l'activité : objectifs, niveaux des élèves, tâches de l'élève, rôle de l'adulte, difficultés prévisibles, matériel requis, durée ... ; à droite, des photos de réalisations d'élèves illustrant les étapes du processus de la création jusqu'à la réalisation finale.
Photogr., 63 p.
Enfants de 3 à 5 ans

Vidéo

Vidéos « Goûts en famille »
Institut du Goût Nathalie POLITZER, 2019
https://www.youtube.com/channel/UCM_A6PHe-nMC6S5NsOUoCgQ
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).

Comment l'éducation au goût et à l'alimentation contribue à réduire le gaspillage alimentaire ?
ANEG, 2022-10-03, 2mn13
Cette vidéo s'adresse à tous les professionnels agissant autour du repas en restauration collective, du gestionnaire à l'animateur, du diététicien au cuisinier en passant par les élus ayant une responsabilité sur la qualité des repas servis dans leur territoire. Elle a été produite par l'ANEG au sein d'un groupe de travail « Éducation au goût et alimentation durable » avec le soutien d'Agores.
https://www.assiette-planete.fr/2022/10/03/leducation-au-gout-et-a-lalimentation-un-volet-incontournable-dun-projet-de-lutte-contre-le-gaspillage/

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