



PRALINES

PRomotion de l'**A**limentation :
Nutrition, **E**nvironnement et **é**veil Sensoriel

Bibliographie



**Promotion
Santé**
Bourgogne
Franche-Comté

INTRODUCTION

Cette bibliographie a été élaborée en appui à la formation « Développer des projets pour une alimentation saine et durable, dans une approche One Health », dans le cadre du Projet PRALINES, qui vise à professionnaliser un écosystème d'acteurs à l'éducation alimentaire intégrant les connaissances transverses en santé et environnement auprès des publics prioritaires.

Elle présente des références sur les thématiques croisées de la nutrition, l'alimentation durable, l'éveil sensoriel, l'éducation, dans une approche One Health.

Elle est structurée en **trois** chapitres :

- le premier propose des **définitions sourcées** de concepts importants dans notre problématique (p. 5) : santé, promotion de la santé, déterminants de la santé, participation, environnement favorable, One Health – Une seule santé, transition socio-écologique, alimentation durable, alimentation saine, littératie alimentaire, éducation nutritionnelle.
- le deuxième (p. 15) présente **des éléments de contexte** : des rapports et documents en lien avec les institutions, des études chiffrées axées sur la consommation, et des données de la recherche
- le dernier est axé sur **l'action** (p. 27) : ont été sélectionnés des référentiels et guides, des exemples d'actions, et des outils d'intervention.

Les références bibliographiques sont présentées par ordre ante-chronologique. Les sources interrogées sont principalement les bases de données Bib-Bop (<https://bib-bop.org/>), Cairn (<https://www.cairn.info/>), Pubmed (<https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/>), les publications repérées par les documentalistes de Promotion Santé Bourgogne-Franche-Comté et mentionnées dans le bulletin « la Veille du jour » (<https://promotion-sante-bfc.org/>), etc.

Les pages internet citées ont été consultées pour la dernière fois le 29 mars 2024.



Ce logo indique un document vidéo ou podcast : à regarder ou écouter quand vous voulez !



Celui-ci signale un coup de cœur de la documentaliste, purement subjectif !

Bonne lecture !

Marion Defaut
Chargée d'ingénierie documentaire
Promotion Santé Bourgogne-Franche-Comté
m.defaut@promotion-sante-bfc.org

SOMMAIRE

1 – DE QUOI PARLONS-NOUS ? DÉFINITIONS	5
SANTÉ	5
PROMOTION DE LA SANTÉ	6
DÉTERMINANTS DE LA SANTÉ	7
PARTICIPATION.....	8
ENVIRONNEMENT FAVORABLE.....	8
ONE HEALTH - UNE SEULE SANTÉ	9
TRANSITION SOCIO-ÉCOLOGIQUE	10
ALIMENTATION DURABLE	11
ALIMENTATION SAINE.....	12
LITTÉRATIE ALIMENTAIRE	13
ÉDUCATION NUTRITIONNELLE.....	14
2 – ÉLÉMENTS DE CONTEXTE	15
2.1 – CADRE INSTITUTIONNEL ET POLITIQUES PUBLIQUES.....	15
2.2 – STATISTIQUES ET BAROMÈTRES DE LA CONSOMMATION	18
2.3 – DONNÉES DE LA RECHERCHE.....	20
2.3.1 – Stratégies collectives et politiques publiques.....	20
2.3.2 – Sur le plan individuel, comportemental	23
2.3.3 – FOCUS : plaisir & sens.....	25
3 – À L’ACTION !	27
3.1 – GUIDES ET RÉFÉRENTIELS	27
3.2 – EXEMPLES D’ACTIONS	33
3.3 – OUTILS D’INTERVENTION.....	37

1 – DE QUOI PARLONS-NOUS ? DÉFINITIONS

SANTÉ

« La santé est un état de complet bien-être physique, mental et social, et ne consiste pas seulement en une absence de maladie ou d'infirmité. »

Préambule à la Constitution de l'Organisation mondiale de la Santé, tel qu'adopté par la Conférence internationale sur la Santé, New York, 19-22 juin 1946 ; signé le 22 juillet 1946 par les représentants de 61 États. 1946 ; (Actes officiels de l'Organisation mondiale de la Santé, n°. 2, p. 100) et entré en vigueur le 7 avril 1948. En ligne : <http://apps.who.int/gb/bd/PDF/bd47/FR/constitution-fr.pdf?ua=1>



La santé c'est aussi [Affiche]. Bruxelles : Cultures et santé, 2012. En ligne : <http://www.cultures-sante.be/component/phocadownload/category/12-pdf-ps-2012.html?download=210:la-sante-c-est-aussi-affiche>

PROMOTION DE LA SANTÉ

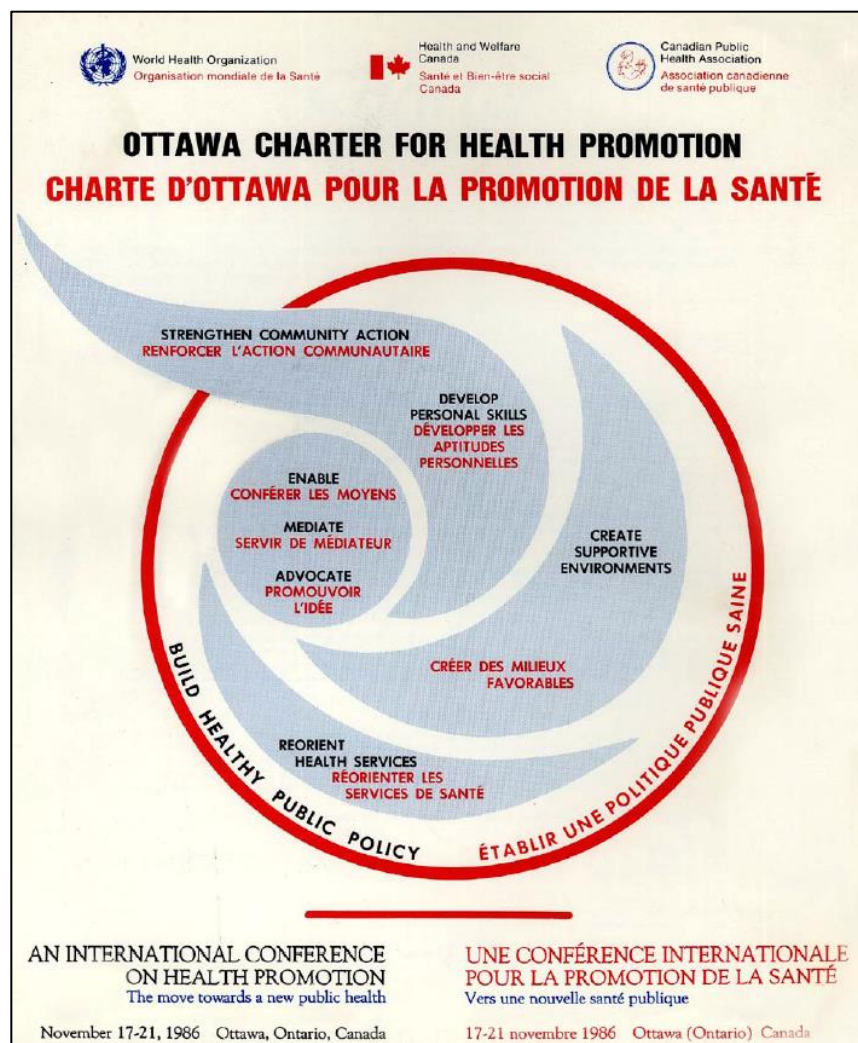
« La promotion de la santé est le processus qui confère aux populations les moyens d'assurer un plus grand contrôle sur leur propre santé, et d'améliorer celle-ci. Cette démarche relève d'un concept définissant la "santé" comme la mesure dans laquelle un groupe ou un individu peut d'une part, réaliser ses ambitions et satisfaire ses besoins et, d'autre part, évoluer avec le milieu ou s'adapter à celui-ci. La santé est donc perçue comme une ressource de la vie quotidienne, et non comme le but de la vie ; il s'agit d'un concept positif mettant en valeur les ressources sociales et individuelles, ainsi que les capacités physiques. Ainsi donc, la promotion de la santé ne relève pas seulement du secteur sanitaire : elle dépasse les modes de vie sains pour viser le bien-être.

La Charte d'Ottawa définit cinq domaines d'action prioritaires : Élaborer une politique publique saine ; Créer des milieux favorables ; Renforcer l'action communautaire ; Acquérir des aptitudes individuelles ; et Réorienter les services de santé. »

Charte d'Ottawa pour la promotion de la santé.

Genève : Organisation mondiale de la santé, 1986, 5 p.

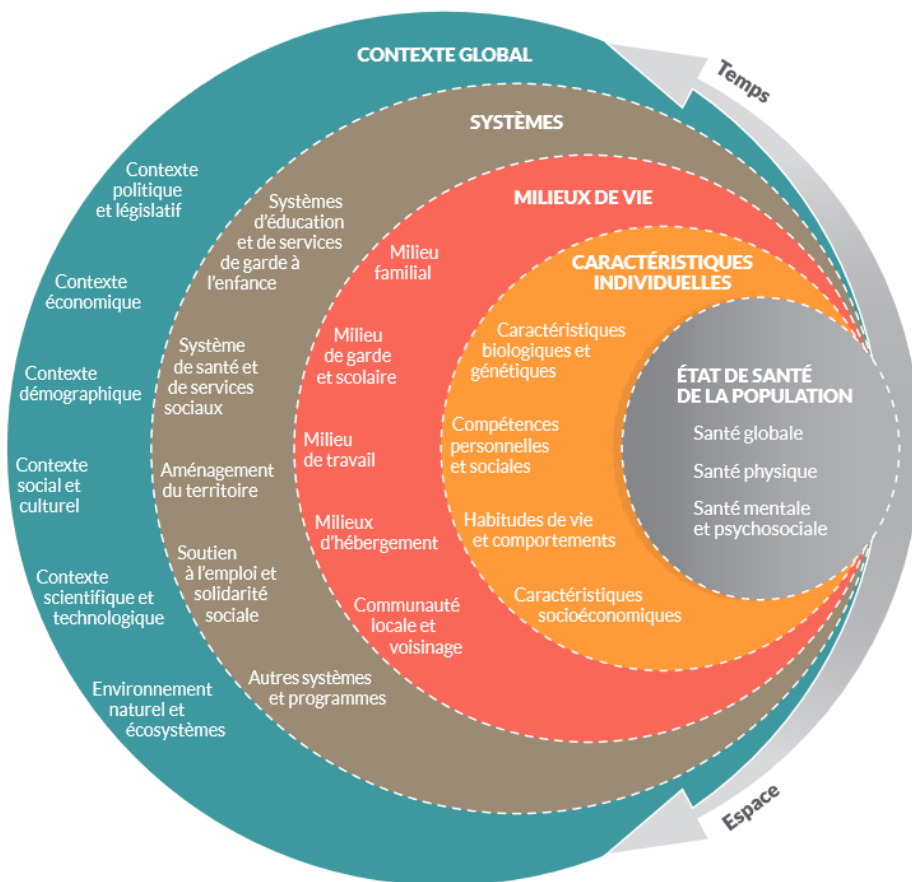
En ligne : <http://www.phac-aspc.gc.ca/ph-sp/docs/charter-chartre/pdf/chartre.pdf>



DÉTERMINANTS DE LA SANTÉ

« Les déterminants sociaux de la santé (DSS) peuvent être compris comme les conditions sociales dans lesquelles les personnes vivent et travaillent. Leur étude s’attache à montrer l’impact du contexte social sur la santé mais aussi les mécanismes par lesquels ces déterminants l’affectent. Ce concept trouve ses sources dans les années 1970, à partir de critiques suggérant que la recherche et l’action publique devraient être dirigées plus vers les sociétés dans lesquelles les individus vivent que vers les individus eux-mêmes. Il s’agissait de passer d’un service fourni aux personnes lorsqu’elles étaient malades à un programme de santé publique qui les aiderait à rester en bonne santé. Les DSS conditionnent la façon dont une personne dispose des ressources physiques, sociales, économiques et personnelles pour satisfaire ses besoins, ses aspirations et s’adapter à son environnement. Si la question des DSS évoque les ISS, il est important de faire une distinction entre DSS et déterminants sociaux des ISS. Certaines interventions peuvent avoir pour effet d’améliorer l’état de santé moyen d’une population, tout en aggravant dans le même temps les inégalités sociales de santé. Les exemples, liés à l’introduction d’innovations qui ont eu pour résultat d’accroître les inégalités, ne manquent pas. »

Inégalités sociales de santé
 Lang Thierry
 Les tribunes de la santé 2014 ; 43 : 31-38
 En ligne : <https://www.cairn.info/revue-les-tribunes-de-la-sante1-2014-2-page-31.htm>



Carte de la santé et de ses déterminants
 In : Pigeon Marjolaine.
 La santé et ses

déterminants : mieux comprendre pour mieux agir. Montréal : Ministère de la santé et des services sociaux – Direction des communications, 2012, p. 7
 En ligne : <http://publications.msss.gouv.qc.ca/msss/fichiers/2011/11-202-06.pdf>

PARTICIPATION

« Une approche participative préconise une implication active du public aux processus décisionnels, le public concerné dépendant du sujet abordé. Il peut regrouper des citoyens lambda, les parties prenantes d'un projet ou d'une politique en particulier, des experts et même des membres du gouvernement ou des entreprises privées. En règle générale, les processus décisionnels peuvent être perçus comme un cycle en trois étapes comprenant la planification, la mise en œuvre et l'évaluation ; l'approche participative peut être utilisée dans toutes ces étapes ou pour certaines d'entre elles.

On distingue différents niveaux de participation selon que l'objectif est : la transmission d'informations (unidirectionnelle) ; la consultation (bidirectionnelle, mais la partie consultante délimite la question) ; la participation active, fondée sur un partenariat dans lequel les citoyens, les parties prenantes, les experts et/ou les politiciens participent activement à un débat. Toutes les parties impliquées peuvent délimiter la question dans une plus ou moins grande mesure.

[...] La participation aux processus participatifs développe également les capacités du public en l'(in)formant et en créant des réseaux de personnes qui peuvent continuer à aborder les questions politiques lorsqu'elles évoluent. Toutefois, le public n'est pas le seul qui ait besoin d'apprendre. Le meilleur moyen pour les décideurs de savoir comment améliorer leurs 'produits et services' est de recevoir un feed-back direct des usagers. Plutôt que d'agir d'abord, puis de corriger, il est plus efficace que les utilisateurs finaux soient impliqués d'emblée dans la conception et la planification. »

Méthodes participatives : un guide pour l'utilisateur.

Slocum Nikki, Elliott Janice, Heesterbeek Sara, Lukensmeyer Carolyn J.

Bruxelles : Fondation Roi Baudoin, 2006, 204 p.

En ligne : https://www.notre-environnement.gouv.fr/IMG/pdf/doc_fondatioaf0b.pdf

ENVIRONNEMENT FAVORABLE

« Un environnement favorable à la santé est un environnement qui exerce une influence positive sur l'état de santé des individus, en facilitant les choix bénéfiques à la santé. »

Les environnements favorables à la santé [Page internet]

Lausanne : Unisanté, Fondation vaudoise contre l'alcoolisme, 2022

En ligne : <https://www.environnements-sante.ch/approfondir/les-environnements-favorables-a-la-sante/>

ONE HEALTH - UNE SEULE SANTÉ

« L'OHHLEP (One health high-level expert panel - Groupe d'experts de haut niveau pour l'approche Une seule santé) définit comme suit le principe « Une seule santé » :

Le principe « Une seule santé » consiste en une approche intégrée et unificatrice qui vise à équilibrer et à optimiser durablement la santé des personnes, des animaux et des écosystèmes.

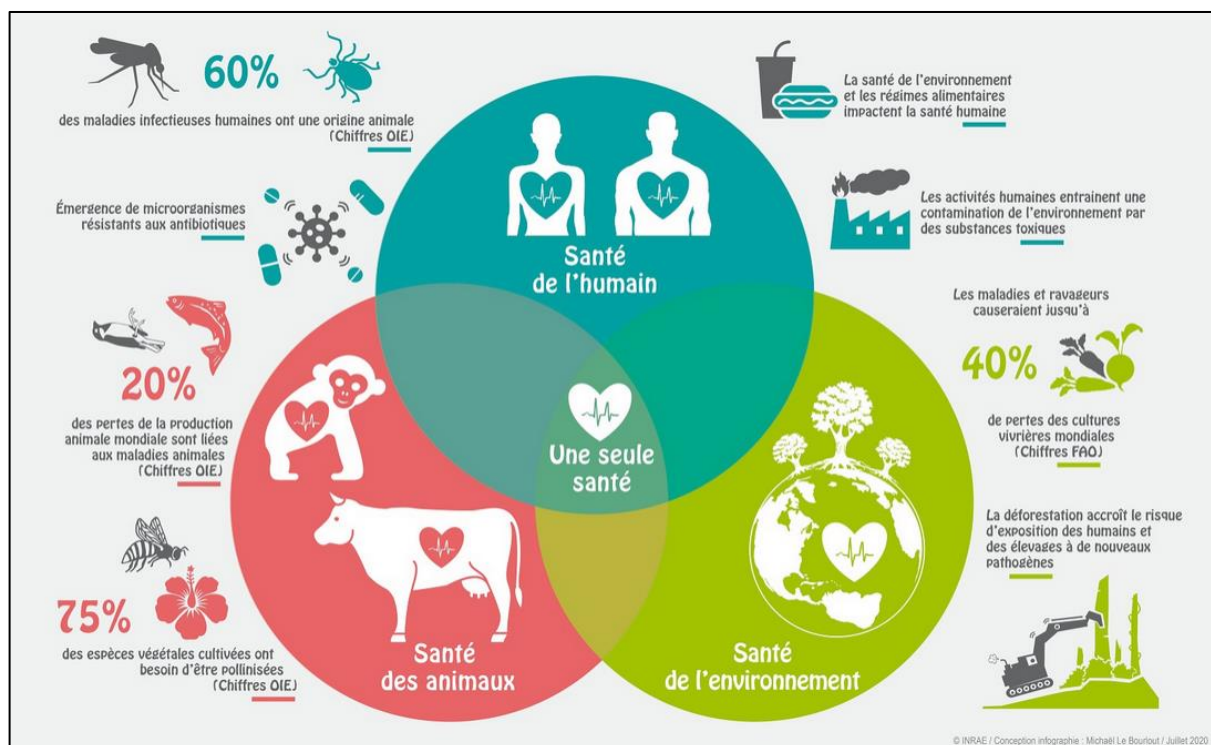
Il reconnaît que la santé des humains, des animaux domestiques et sauvages, des plantes et de l'environnement en général (y compris des écosystèmes) est étroitement liée et interdépendante.

L'approche mobilise de multiples secteurs, disciplines et communautés à différents niveaux de la société pour travailler ensemble à fomentier le bien-être et à lutter contre les menaces pour la santé et les écosystèmes. Il s'agit également de répondre au besoin collectif en eau potable, en énergie propre, en air pur, et en aliments sûrs et nutritifs, de prendre des mesures contre le changement climatique et de contribuer au développement durable. »

Le Groupe tripartite et le PNUE valident la définition du principe « Une seule santé » formulée par l'OHHLEP [Page internet]

Genève : Organisation mondiale de la santé, 2021

En ligne : <https://www.who.int/fr/news/item/01-12-2021-tripartite-and-unep-support-ohhlep-s-definition-of-one-health>



One health, une seule santé [Page internet]

Paris : Institut national de recherche pour l'agriculture, l'alimentation et l'environnement (Inrae), 2020

En ligne : <https://www.inrae.fr/alimentation-sante-globale/one-health-seule-sante>

« Il est facile de comprendre l'interdépendance entre santé humaine et santé animale avec les zoonoses : si un animal est en bonne santé, il ne nous transmettra aucune maladie ! Quant au lien avec la santé des écosystèmes, dans un écosystème simplifié, donc en mauvaise santé (la biodiversité étant un paramètre essentiel de bonne santé), les maladies se diffusent beaucoup plus facilement : si l'espèce qui a pris le dessus est touchée, la maladie va rapidement se propager. Les écosystèmes simplifiés dans lesquels nous évoluons, la dominance en biomasse de l'humanité et ses animaux domestiques, nous rendent ainsi particulièrement vulnérables à côté de la grande diversité (y compris microbienne) que représente par exemple une forêt équatoriale. Dans ce contexte, pour notre propre santé, *One Health* implique un retour généralisé de la biodiversité accompagné par les savoirs scientifiques. »

Santé des humains, animaux et écosystèmes : même combat [Page internet].

Giraudoux Patrick

Saint-Brissson : Association Bourgogne-Franche-Comté Nature, 2023. En ligne :

<https://bfcnature.fr/sante-des-humains-animaux-ecosystemes-meme-combat/>

TRANSITION SOCIO-ÉCOLOGIQUE

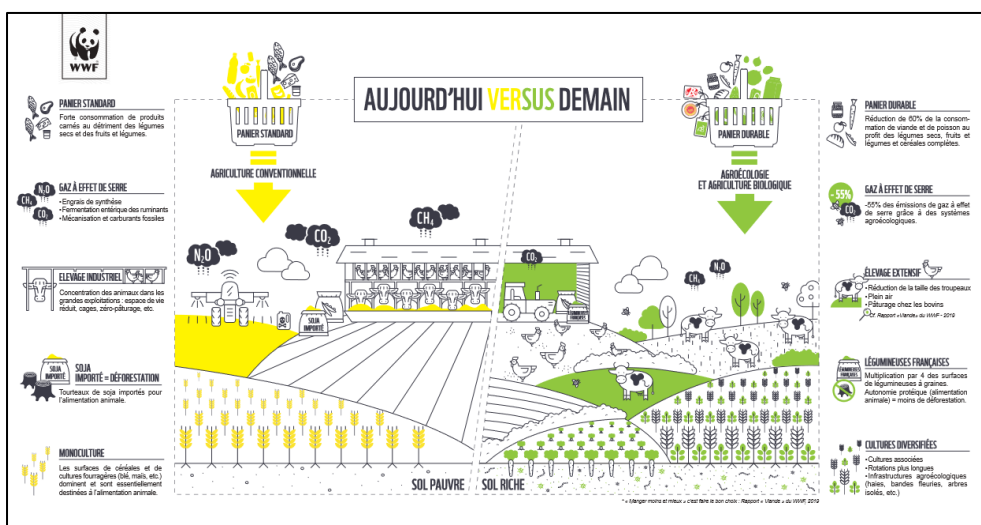
« La transition écologique, c'est le passage, rendu obligatoire par le changement climatique, à un mode de vie moins émetteur de carbone, moins consommateur d'énergie et plus respectueux de la biodiversité. Cette transition doit permettre le bien-être de la population, au bénéfice de toutes et tous. Cet aspect social est essentiel pour favoriser la cohésion du territoire et s'assurer de ne laisser personne au bord du chemin, notamment les personnes en situation de précarité.

Voilà pourquoi cette transition socio-écologique fait appel à l'association de toutes les parties prenantes d'un territoire, en incluant la participation la plus large possible des citoyens et des associations. Un dialogue permanent est indispensable : tout d'abord pour s'assurer que les avis, les craintes, les attentes de chacun et chacune soient prises en compte, mais aussi pour repérer et partager les actions concrètes qui naissent chaque jour au niveau local. »

La transition socio-écologique [Page internet]

Besançon : Direction régionale de l'environnement, de l'aménagement et du logement de Bourgogne-Franche-Comté, s.d.

En ligne : <https://www.cooperationtransition-bfc.fr/la-transition-socio-ecologique/>



Pulse fiction : pour une transition agricole alimentaire durable

Le Pré-Saint-Gervais :

WWF France, 2021, p. 5

En ligne :

https://www.wwf.fr/sites/default/files/doc-2022-01/20220109_Rapport_Pulse-Fiction_WWF.pdf-min.pdf

ALIMENTATION DURABLE

« L'alimentation est l'un des enjeux majeurs mondiaux, avec le doublement prévu des besoins alimentaires à l'horizon 2050. En France, l'alimentation est responsable du quart de l'empreinte carbone et est à la croisée de multiples enjeux de santé et d'environnement, notamment la préservation de la biodiversité, de la qualité de l'eau et des sols. Enfin, l'alimentation est aussi au cœur de nos pratiques sociales. La part de protéines animales dans les repas est un des facteurs de premier ordre sur l'impact environnemental de l'alimentation. À titre d'exemple, la surface agricole mobilisée (en empreinte) pour nourrir un Français moyen passe du simple au quadruple entre un régime purement végétal et un régime très carné. »

Transition(s) 2050 Choisir maintenant, agir pour le climat : Résumé exécutif

Angers : Ademe, 2024

En ligne : https://librairie.ademe.fr/cadic/6527/transitions2050-resume-executif-mars_2024.pdf

« L'alimentation durable possède un caractère multifonctionnel, elle répond à différents critères dans une approche globale, systémique, non réductionniste :

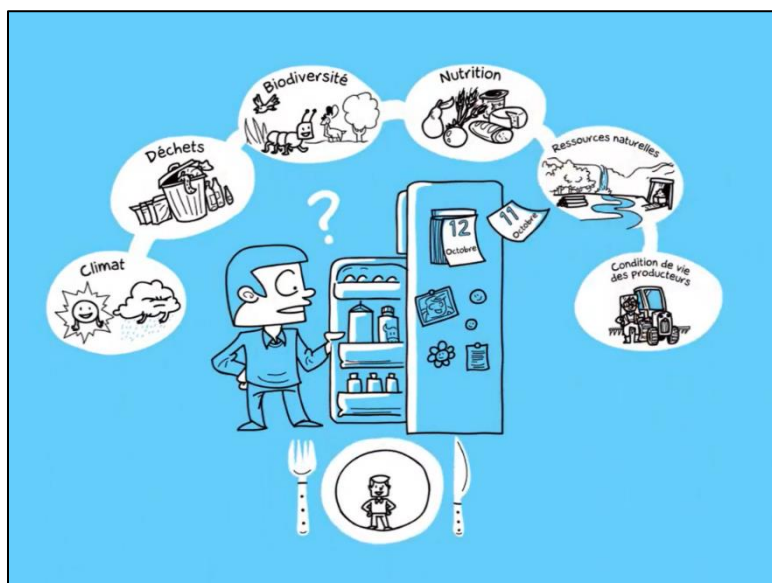
- une alimentation accessible à tous, saine et équilibrée, répondant aux besoins nutritionnels humains
- une alimentation qui préserve à la fois la diversité des modes de vie humain (cultures) et les ressources de notre planète : paysage, climat, fertilité des sols, eau, air, biodiversité, bien-être animal, énergies (renouvellement des ressources pour les générations actuelles et futures)
- une alimentation goûteuse à travers laquelle on prend du plaisir, qui s'appuie au niveau local, national, européen et international sur des filières alimentaires durables (cycle de vie de l'aliment de la terre à l'assiette), assurant un revenu digne et équitable pour tous les acteurs du système alimentaire, et préservant le tissu rural et le développement local »

Les tabliers en herbe à la maternelle

Grégoris Nathalie

Lempdes : Association ANIS Étoilé, 2019, 84 p.

En ligne : <https://www.anisetoile.org/wp-content/uploads/2023/03/les-tabliers-en-herbe-a-la-maternelle.pdf>



Alimentation durable : des idées qui changent la vie [Vidéo]

Paris : Fondation Daniel et Nina Carasso, 2016, 2'57

En ligne : <https://www.youtube.com/watch?v=tq0dwn-ojnu&t=32s>

ALIMENTATION SAINES

« L'alimentation favorable à la santé 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.

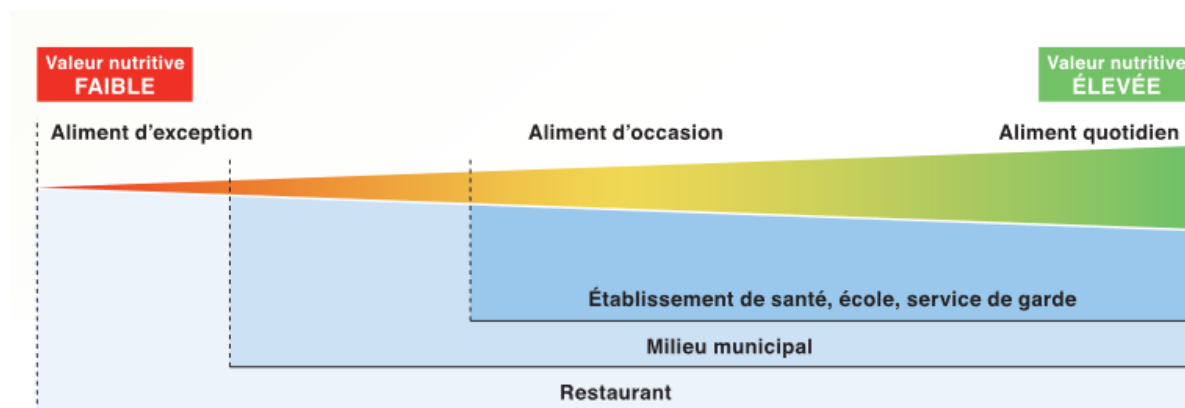
Accessible à tous, elle exige un engagement responsable de tous les acteurs de la chaîne alimentaire et un dialogue permanent au sein de la société. »

Alimentation favorable à la santé

Paris : Conseil national de l'alimentation, 2018, p.2 (Avis ; 81)

En ligne : <https://cna-alimentation.fr/download/avis-n81-alimentation-favorable-a-la-sante/>

« Une alimentation saine est constituée d'aliments diversifiés et donne priorité aux aliments de valeur nutritive élevée sur le plan de la fréquence et de la quantité. En plus de leur valeur nutritive, les aliments véhiculent une valeur gastronomique, culturelle ou affective. La saine alimentation se traduit par le concept d'aliments quotidiens, d'occasion et d'exception de même que par des portions adaptées aux besoins des personnes. Les divers milieux doivent présenter une offre alimentaire en concordance avec leur mission, où la proportion des aliments quotidiens, d'occasion ou d'exception pourra varier. »



Vision de la saine alimentation pour la création d'environnements favorables à la santé

Québec : Direction des communications du ministère de la santé et des services sociaux du Québec, 2010, 6 p.

En ligne : <https://publications.msss.gouv.qc.ca/msss/fichiers/2010/10-289-06F.pdf>

LITTÉRATIE ALIMENTAIRE

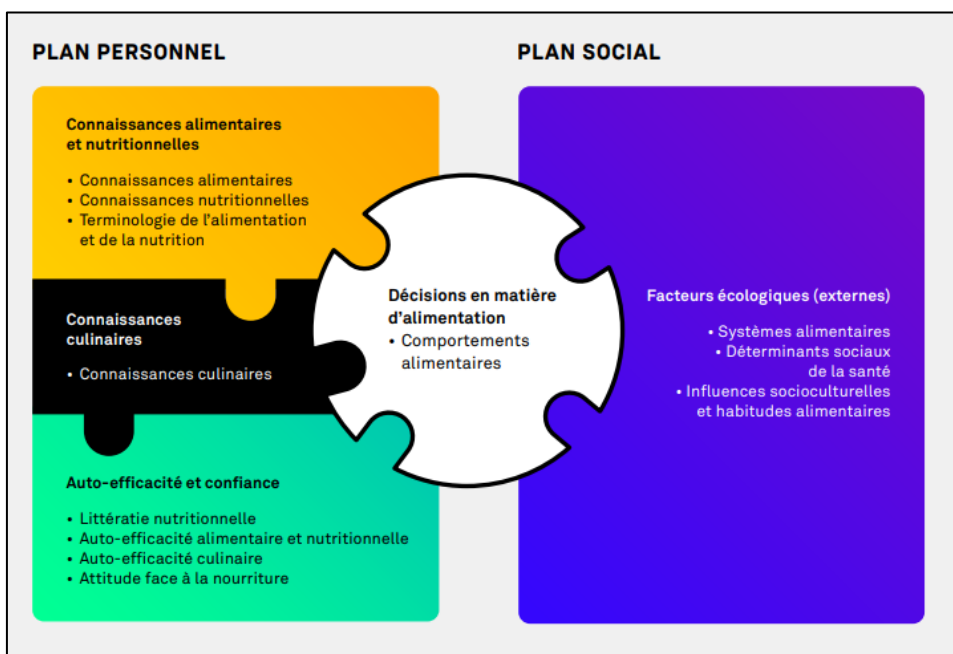
« La littératie alimentaire inclut les compétences et pratiques alimentaires apprises et utilisées tout au long de la vie pour se débrouiller dans un environnement alimentaire complexe. Ce concept prend aussi en compte les facteurs d'ordre social, culturel, économique et physique liés à l'alimentation. [...] Les compétences alimentaires incluent :

- **Les connaissances nécessaires** pour lire, évaluer et interpréter l'information nutritionnelle affichée sur les étiquettes des aliments ou dans les menus ainsi que les stratégies de marketing des aliments et boissons ; la connaissance des techniques d'entreposage et de préparation sécuritaire des aliments et l'adaptation des recettes ; la connaissance des méthodes entourant la culture des aliments, la chasse et la pêche ainsi que celle des sites de cueillette des plantes ou petits fruits.
- **Les compétences sensorielles** nécessaires à l'évaluation de la texture, de l'apparence, de la saveur et de l'odeur des aliments et à déterminer le degré de maturité des plantes ou petits fruits avant leur cueillette.
- **Les compétences de planification** nécessaires pour faire une liste d'épicerie, respecter un budget alimentaire, planifier et préparer des repas nutritifs en tenant compte des préférences et besoins nutritionnels de tous les membres de la famille et utiliser adéquatement les restes d'aliments.
- **Les compétences techniques** nécessaires à l'utilisation d'outils et de techniques appropriés lors de la préparation des repas ou dans le cadre de la chasse, la pêche, la cueillette et la préparation ou la conservation des aliments traditionnels. »

Ligne directrice canadienne en matière d'alimentation à l'intention des professionnels de la santé et des responsables politiques.

Ottawa : Gouvernement du Canada, 2018, pp. 40-41.

En ligne : https://publications.gc.ca/collections/collection_2019/sc-hc/H164-231-2019-fra.pdf



Un modèle canadien

In : Littératie alimentaire, vol.1. Grenier François, Ruby Françoise, Cardinal Marie-Josée, Lefebvre Catherine, Boucher Roxanne Québec : 100° pour les collectivités en santé, 2020, p.10
En ligne :

<https://centdegres.ca/ressources/dossier-special-la-litteratie-alimentaire-puissant-levier-de-changement-social>

ÉDUCATION NUTRITIONNELLE

« L'éducation nutritionnelle donne aux populations les capacités nécessaires pour :

- s'alimenter et nourrir leurs familles correctement
- obtenir les bons aliments aux bons prix
- préparer des aliments et des repas sains et appréciés
- reconnaître et éviter les mauvais choix alimentaires
- éduquer leurs enfants et d'autres personnes à une alimentation saine »

Éducation Alimentaire et Nutritionnelle [Page internet]

Rome : Organisation des Nations unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO), 2024. En ligne : <https://www.fao.org/nutrition/education-nutritionnelle/fr/>

« Le goût s'apprend, s'éduque, s'acquiert dans le temps. Se faire plaisir, c'est aussi prendre son temps et savoir choisir. Des actions de formation du goût interviennent lors des cours ou à l'occasion d'activités ou d'animations diverses, parfois avec le concours d'intervenants extérieurs qualifiés, comme par exemple :

- organisation d'animations dans le cadre d'ateliers de découverte
- valorisation du patrimoine culinaire
- promotion des produits de bonne qualité
- découverte des odeurs, des saveurs, des épices et des essences
- explication des secrets de fabrication
- exercice de l'esprit critique face aux tendances et aux médias »

L'éducation à l'alimentation et au goût [Page internet]

Paris : Ministère de l'Éducation nationale et de la jeunesse, 2023

En ligne : <https://www.education.gouv.fr/education-l-alimentation-et-au-gout-7616>

2 – ÉLÉMENTS DE CONTEXTE

2.1 – CADRE INSTITUTIONNEL ET POLITIQUES PUBLIQUES



Avis relatif à l'élaboration de la Stratégie nationale Alimentation, Nutrition, Climat (SNANC)

Julia Chantal, Levasseur Pierre, Omorou Abdou Y.
Paris : Haut conseil de la santé publique, 2023, 39 p.
En ligne :

https://www.hcsp.fr/Explore.cgi/Telecharger?NomFichier=hcspa20230406_avisurllabdelastrnatalinutcli.pdf

Dans le contexte de la mise en place de la stratégie nationale pour l'alimentation, la nutrition et le climat (SNANC), le Haut Conseil de la santé publique (HCSP) définit les objectifs stratégiques prioritaires de santé publique pouvant servir de base à son élaboration. Dans une première partie de l'avis, le HCSP recense les recommandations des avis et rapports précédents en lien avec le champ de la SNANC qui n'ont pas été mises en œuvre et qui restent pertinentes. Dans la seconde partie, le HCSP détaille de nouveaux enjeux de transformation des systèmes alimentaires pour une alimentation saine et durable articulés autour des quatre axes suivants : le renforcement des politiques publiques portant sur l'amélioration de l'environnement nutritionnel (alimentation et activité physique) ; la sécurité alimentaire : une urgence pour lutter contre les inégalités sociales de santé en nutrition dans un contexte de crise climatique ; la convergence entre les différentes dimensions de l'alimentation dans une perspective durable ; la gouvernance : un enjeu majeur de lisibilité et de cohérence pour la SNANC.



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

Paris : Conseil national de l'Alimentation, 2023, 106 p.
En ligne : https://urls.fr/wjX_Fq

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.



Comment renforcer l'accessibilité à une alimentation durable et de qualité pour tous dans les quartiers prioritaires de la politique de la ville ? Résultats de la Fabrique Prospective

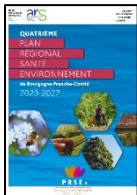
Boutet Annabelle, Dautriche Julie, Rat-Laclouere Carla

Paris : Agence nationale de la cohésion des territoires, 2023, 48 p.

En ligne : [https://agence-cohesion-territoires.gouv.fr/sites/default/files/2023-](https://agence-cohesion-territoires.gouv.fr/sites/default/files/2023-05/Comprendre_FP_Alimentation_complet.pdf)

[05/Comprendre_FP_Alimentation_complet.pdf](https://agence-cohesion-territoires.gouv.fr/sites/default/files/2023-05/Comprendre_FP_Alimentation_complet.pdf)

Cette publication regroupe les programmes d'action menés dans quatre territoires ainsi que six pistes d'actions d'envergure nationale issues de la Fabrique Prospective, lancée en juin 2021 par l'Agence nationale de la cohésion des territoires (ANCT) pour répondre à l'enjeu de l'accès à une alimentation durable et de qualité pour tous dans les quartiers prioritaires de la ville (QPV). La Fabrique Prospective a accompagné les élus et les acteurs locaux d'Aix Marseille Provence Métropole (Bouches-du-Rhône), du Grand Angoulême (Charente), de Plaine-Commune (Seine-Saint-Denis) et de Saint-Joseph (La Réunion) dans la co-construction de programmes d'actions sur mesure. Leur travaux ont fait émerger les enjeux à prendre en compte pour favoriser l'accessibilité alimentaire dans les QPV.



4ème plan régional santé environnement de Bourgogne-Franche-Comté 2023-2027

Dijon, Besançon : Préfecture de la région Bourgogne-Franche-Comté, ARS BFC, Région BFC, 2023, 88 p.

En ligne : <https://www.bourgogne-franche-comte.ars.sante.fr/media/112834/download>

Ce plan régional santé environnement (PRSE 4) est le résultat d'un travail de co-construction engagé en mars 2022 par environ 100 acteurs régionaux, issus du milieu

associatif, institutionnel, des collectivités, du monde de la recherche, des syndicats professionnels, etc. Le PRSE 4 s'attache à une coordination avec les autres plans et programmes mis en œuvre dans les territoires (projet régional de santé, plan Ecophyto, plans alimentaires territoriaux, plans climats air énergie territoriaux, ...). Ce plan s'articule autour de 5 axes et 36 actions, et propose une approche plus intégrée en mettant l'accent sur le développement de comportements et d'environnements favorables à la santé, tout en s'appuyant et en encourageant, pour réussir, les initiatives territoriales existantes ou à venir.



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

Assemat Benoit, Lobjoit Yvan, Bellancourt Anne

Paris : Ministère de l'Agriculture et de la souveraineté alimentaire, 2023, 54 p.

En ligne : <https://www.vie-publique.fr/files/rapport/pdf/291590.pdf>

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.

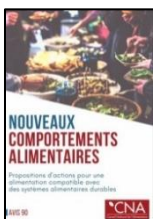


Pour une véritable Stratégie nationale pour l'alimentation, la nutrition et le climat : note collective de 54 organisations de la société civile

Montreuil : Réseau action climat France, 2023, 4 p.

En ligne : https://reseauactionclimat.org/wp-content/uploads/2023/03/rac_-snanc_4-pages-web-page.pdf

Cette note publiée collectivement par 54 organisations de consommateurs, de familles, de santé, de solidarité, de protection de l'environnement et du bien-être animal est un plaidoyer pour l'établissement d'une Stratégie nationale pour l'alimentation, la nutrition et le climat. Elle demande la fixation d'une politique et d'objectifs à la hauteur des enjeux climatiques, de préservation de la biodiversité, de justice sociale, de bien-être animal et de santé publique et détaille 13 recommandations prioritaires.



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

Paris : Conseil national de l'Alimentation, 2022, 90 p.

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

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.



Pour une alimentation saine et durable : analyse des politiques de l'alimentation en France. Rapport pour l'Assemblée nationale

Fossé Julien, Furic Peggy, Gomel Cyril, Hagenburg Maire, Rousselon Julien

Paris : France Stratégie, 2021, 369 p.

En ligne : <https://www.strategie.gouv.fr/sites/strategie.gouv.fr/files/atoms/files/fs-2021-rapport-pour-une-alimentation-saine-et-durable-septembre.pdf>

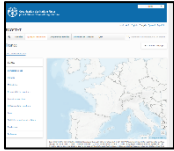
Sur saisine de l'Assemblée nationale, France Stratégie publie cette étude de l'alimentation dans ses composantes économiques, sociales, environnementales et de santé publique. Cette approche élargie de la notion de politique de l'alimentation, centrée sur la promotion de régimes alimentaires sains et durables, permet d'aborder de manière systémique les enjeux alimentaires, dans une mise en perspective internationale et nationale. Le rapport dresse donc un état des lieux du système alimentaire français (caractéristiques et enjeux), étudie l'effectivité des plans d'actions sectoriels, et enfin détermine des leviers pour aller vers un système alimentaire plus sain et durable.

NB. Ce rapport s'accompagne de documents en format audio ou vidéo, disponibles en ligne :



- **Webconférence** (1h20) <https://www.strategie.gouv.fr/debats/webconference-une-alimentation-saine-durable>
- **Datavideo** (2 X 2'30) <https://www.strategie.gouv.fr/actualites/datavideos-une-alimentation-saine-durable>
- **Podcasts** (2X 14 min) <https://www.strategie.gouv.fr/podcasts/france-strategie-presente-perspectives>

2.2 – STATISTIQUES ET BAROMÈTRES DE LA CONSOMMATION



FAOSTAT – Quelques indicateurs, France [Page internet]

Rome : Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture, 2024

En ligne : <https://www.fao.org/faostat/fr/#country/68>

L'organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO) fournit un accès libre aux données concernant l'alimentation et l'agriculture pour plus de 245 pays dans le monde. La page sur la France regroupe des indicateurs sur la démographie, l'utilisation des intrants, l'insécurité alimentaire, la disponibilité, l'accès, l'utilisation de la nourriture, les superficies agricoles, la production, etc.

NB. Il existe également des indicateurs correspondant aux ODD <https://www.fao.org/faostat/fr/#data>



Baromètre des produits biologiques en France 2024 : consommation et perception

Paris : Agence Bio, Observatoire Société & Consommation (Obsoco) 2024, 26 p.

En ligne : <https://www.agencebio.org/wp-content/uploads/2024/02/synthese-barometre-conso-bio-Agence-Bio-Obsoco.pdf>

L'Obsoco (Observatoire Société et consommation) a réalisé pour l'Agence Bio une enquête du 21 novembre au 7 décembre 2023 auprès d'un échantillon de 4000 personnes à propos de sa perception et consommation de produits biologiques. Ce baromètre montre un fléchissement, si ce n'est une pause, dans la transition alimentaire d'une partie de la population. En effet, si le niveau d'inquiétude des Français à l'égard des effets de l'alimentation sur leur santé se maintient à un niveau relativement élevé (62% se déclarent inquiets), on note cependant une baisse de l'attention portée à ces mêmes effets. Cette dissonance s'accroît particulièrement chez les plus fragiles.



Sustainable Food Barometer : executive summary [En anglais]

Taluna, Harris interactive

Guyancourt : Sodexo, 2023, 35 p.

En ligne : [https://go.sodexo.com/l/786623/2023-12-](https://go.sodexo.com/l/786623/2023-12-05/35wc9j/786623/17017756629D29WagN/2023_Sustainable_Food_Barometer_Executive_Summary_002.pdf)

[05/35wc9j/786623/17017756629D29WagN/2023_Sustainable_Food_Barometer_Executive_Summary_002 .pdf](https://go.sodexo.com/l/786623/2023-12-05/35wc9j/786623/17017756629D29WagN/2023_Sustainable_Food_Barometer_Executive_Summary_002.pdf)

Cette enquête a été menée auprès d'environ 5000 personnes dans plusieurs pays (France, Royaume-Uni, États-Unis, et Brésil) pendant l'été 2023. L'objectif était d'analyser les représentations autour de l'alimentation durable, ainsi que les potentiels écarts entre les perceptions, les intentions et les actions.

NB. Un résumé en français est disponible en ligne : <https://be.sodexo.com/home/blog/blogList-area/blog/sustainable-food-barometer.html>



Consommation de viande : quelles nouvelles tendances ?

Taluna, Harris interactive

Montreuil : Réseau action climat France, 48 p.

En ligne : [https://reseauactionclimat.org/wp-](https://reseauactionclimat.org/wp-content/uploads/2023/04/rapport-harris-la-consommation-de-viande-reseau-action-climat-v2.pdf)

[content/uploads/2023/04/rapport-harris-la-consommation-de-viande-reseau-action-climat-v2.pdf](https://reseauactionclimat.org/wp-content/uploads/2023/04/rapport-harris-la-consommation-de-viande-reseau-action-climat-v2.pdf)

Cette enquête, menée en mars 2023 auprès d'un échantillon de 100 personnes, a pour objectif d'analyser le regard que portent les Français sur leur consommation de viande et la projection qu'ils en font à l'avenir. Il s'avère que les habitudes ont déjà commencé à changer et que les attentes sont fortes vis-à-vis de politiques publiques axées sur le « moins et mieux » de produits d'origine animale.



La France à table : tensions et mutations autour de notre rapport à l'alimentation

Borel Simon, Gault Guénaëlle

Paris : Observatoire Société et consommation (L'Obsoco), Fondation Jean Jaurès, 2022, 36 p.

En ligne : <https://www.jean-jaures.org/wp-content/uploads/2022/08/france-a-table.pdf>

Ce rapport a pour ambition d'analyser la société française par le biais du rapport à l'alimentation : craintes et aspirations des Français, mutations sociétales de la consommation, recomposition des enjeux d'appartenance sociale et identitaires, points de crispation politique. Les auteurs, issus de l'Observatoire Société et consommation, se sont appuyés sur différentes données d'opinion pour décrypter les ruptures avec le modèle alimentaire issu de la société industrielle, mais aussi la façon dont le rapport des Français à l'alimentation se recompose. Ensuite, ils émettent des suggestions pour que s'ouvre un débat fructueux en matière de solutions et de démocratie.



Étude individuelle nationale des consommations alimentaires 3 (INCA 3) : avis de l'ANSES, rapport d'expertise collective

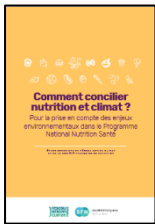
Maisons-Alfort : Agence nationale de sécurité alimentaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail (Anses), 2017, 564 p.

En ligne : <https://www.vie-publique.fr/files/rapport/pdf/174000565.pdf>

Ce document présente les résultats de la troisième étude de l'Agence nationale de sécurité sanitaire alimentation, environnement, travail (Anses) sur les consommations et les habitudes alimentaires de la population française, INCA 3. Réalisés dans le cadre d'une procédure harmonisée au niveau européen, ces travaux permettent de proposer des recommandations en adéquation avec les pratiques des Français. Le document indique des données sur les aliments consommés, ceux privilégiés en fonction du genre, les comportements potentiellement à risque (consommation croissante de denrées animales crues, des températures relevées dans les réfrigérateurs qui ne sont pas toujours adaptées, des dépassements plus fréquents des dates limites de consommation). Enfin, les niveaux d'activité physique et de sédentarité des Français peuvent quant à eux être qualifiés d'inadaptés.

2.3 – DONNÉES DE LA RECHERCHE

2.3.1 – Stratégies collectives et politiques publiques



Comment concilier nutrition et climat ? Pour la prise en compte des enjeux environnementaux dans le Programme National Nutrition Santé

Montreuil : Réseau action climat ; s.l. : Société française de nutrition, 2024, 180 p.

En ligne : https://sf-nutrition.fr/wp-content/uploads/2024/02/Rapport_RAC-SFN_PNNS_complet.pdf

Dans le contexte de l'élaboration de la Stratégie Nationale pour l'Alimentation, la Nutrition et le Climat, le Réseau Action Climat et la Société Française de Nutrition publient une étude pour proposer d'enrichir, dans la future déclinaison du Programme National Nutrition Santé (PNNS), des recommandations alimentaires prenant aussi en compte les impacts environnementaux liés à l'Alimentation, comme cela a été fait par d'autres pays. L'étude fournit des données scientifiques de modélisation proposant des recommandations alimentaires qui contribueraient à réduire fortement les émissions de gaz à effet de serre, tout en restant compatibles avec les besoins nutritionnels de la population adulte de moins de 65 ans.



NB. Une synthèse est disponible en ligne : https://reseauactionclimat.org/wp-content/uploads/2024/02/rac_alimentation-synthese-08-webpage.pdf



Environnement, inégalités, santé : quelle stratégie pour les politiques alimentaires françaises ?

Brocard Charlie, Saujot Mathieu

Paris : Institut du développement durable et des relations internationales, 2023, 34 p.

(Study ; n°1)

En ligne :

<https://www.iddri.org/sites/default/files/PDF/Publications/Catalogue%20Iddri/Etude/202304-ST0123-SNANC.pdf>

Cette étude présente un diagnostic du décalage entre l'ampleur des enjeux et des préoccupations citoyennes autour de l'alimentation et l'ambition des politiques publiques de l'alimentation. Elle réalise un panorama évaluatif de l'action publique et formule des propositions concrètes sur la forme et le contenu d'une stratégie nationale pour l'alimentation, la nutrition et le climat suffisamment ambitieuse pour assurer la mise en œuvre de la transition alimentaire visant une alimentation durable, saine et accessible à tous. Les 12 mesures clés proposées portent sur les quatre facettes de l'environnement alimentaire (physique, socio-culturel, économique et cognitif) et les recommandations portent sur la gouvernance, le portage politique et les modalités de mise en œuvre de la stratégie.



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

Faucher Anna, Prince Lorena, Marceau Alizée, et al.

Bordeaux : Let's Food, 2023, 24 p.

En ligne :

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

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 efficaces qu'elles démarrent sur la mise en place d'une gouvernance locale associant toutes les parties prenantes du système alimentaire.



Davantage de repas végétariens à la cantine pour concilier qualité nutritionnelle et protection de l'environnement

Darmon Nicole, Poinot Romane, Vieux Florent

Paris : Chaire Unesco Alimentations du monde, 2022 ; p. (So What ? policy brief ; n°23)

En ligne : https://www.chaireunesco-adm.com/IMG/pdf/01-sowhat-23_2022-29sept-fr.pdf

La réglementation actuelle relative à la restauration scolaire impose le service d'au moins une viande rouge non hachée et un repas végétarien par semaine. Dans un repas scolaire, le choix du plat servi comme « plat protidique » influence beaucoup l'impact environnemental du repas et peu sa qualité nutritionnelle. Les repas avec un « plat protidique » végétarien ont un impact négatif sur l'environnement bien moindre que ceux avec un « plat protidique » à base de poisson ou de viande. Servir 12 repas végétariens sur 20 (au lieu de 4 ou 5, minimum imposé par la réglementation actuelle), en alternant viande et poisson avec des « plats protidiques » végétariens, permettrait de réduire notablement les impacts environnementaux (baisse de 25 à 50 % des émissions de gaz à effet de serre notamment), tout en maintenant une bonne qualité nutritionnelle.



Prospective du système alimentaire et de son empreinte énergétique et carbone : cinq visions de l'alimentation en France vers la neutralité carbone en 2050

Barbier Carine, Couturier Christian, Dumas Patrice, et al.

Nogent-sur-Marne : CNRS-CIRED, CIRAD-CIRED ; Toulouse : Solagro ; Bobigny : INRAE-EREN, 2022, 95 p.

En ligne : [https://www.centre-cired.fr/wp-](https://www.centre-cired.fr/wp-content/uploads/2022/09/Publication_SISAE.pdf)

[content/uploads/2022/09/Publication_SISAE.pdf](https://www.centre-cired.fr/wp-content/uploads/2022/09/Publication_SISAE.pdf)

Cette publication présente les résultats du projet de recherche SISAE, Simulation prospective du système alimentaire et de son empreinte carbone, dont l'objectif était de dessiner différentes visions du système alimentaire français en 2050 dans le cadre des engagements européens à la neutralité carbone à cet horizon. La première partie décrit l'empreinte énergétique et carbone du secteur alimentaire actuel, les éléments communs aux scénarios et le scénario Tendancier. La seconde partie présente cinq scénarios en 2050 : "Génération frugale", "Coopérations territoriales", "Technologies vertes", "Pari réparateur", "SNBC-2019". Les consommations d'énergie et les émissions de gaz à effet de serre des scénarios sont analysées de manière comparative en troisième partie. Enfin la dernière partie décrit les principaux leviers d'évolution des systèmes alimentaires vers la neutralité carbone.

→ L'exercice « Transition(s) 2050 » mené par l'Ademe est lié à ce projet et reprend les scénarios du rapport ci-dessus. Des documents accessibles ont été publiés :



Transition(s) 2050 : choisir maintenant, agir pour le climat. Synthèse

Angers : Ademe, 2024, 43 p.

En ligne : <https://bibliothèque.ademe.fr/ged/6529/transitions2050-synthese-mars2024.pdf>

Cette étude prospective, aboutissement de 2 années de travaux d'une centaine d'experts mobilisés par l'agence de la transition écologique (ADEME), propose 4 scénarios (inspirés des scénarios du GIEC) en vue d'atteindre la neutralité carbone à l'horizon 2050. Intitulés "génération frugale", "coopérations territoriales", technologies vertes" et "pari réparateur", ils présentent de manière volontairement contrastée des options économiques, techniques et de société. L'objectif de cet exercice de scénarisation est de rassembler les éléments de connaissances pour nourrir les débats en vue de décisions collectives de transformations, rapides, profondes et systémiques pour diminuer les impacts de l'activité humaine sur le climat et sur les écosystèmes.

NB. Il existe également le « Résumé exécutif » de cette étude, en seulement 7 pages

En ligne : https://bibliothèque.ademe.fr/ged/6527/transitions2050-resume-executif-mars_2024.pdf



Bio, AOP, Agri Confiance... Quels sont les impacts des démarches de durabilité alimentaire ? [Page internet]

Paris : Bureau d'analyse sociétale d'intérêt collectif, 2021.

En ligne : <https://urls.fr/NKJHtk>

Ce site présente de manière interactive les résultats portant sur 15 démarches françaises de durabilité dans le domaine alimentaire. En effet, les labels et certifications censées être une alternative au système agroalimentaire se sont multipliées récemment, entraînant une perte de repères pour les acheteurs (restauration collective, individus, etc.). Le Bureau d'analyse sociétale d'intérêt collectif (BASIC), en association avec Greenpeace et le WWF, a développé une méthodologie qui permet de rendre compte de façon systémique du potentiel d'impact de différentes démarches de durabilité.



Nutritional quality and greenhouse gas emissions of vegetarian and non-vegetarian primary school meals : A case study in Dijon, France [en anglais]

Dahmani Justine, Nicklaus Sophie, Grenier Jean-Michel, Marty Lucile

Frontiers in Nutrition 2022 ; 9 : 13 p.

En ligne : <https://www.frontiersin.org/articles/10.3389/fnut.2022.997144/full>

Depuis 2018 en France, la réglementation nationale impose aux cantines scolaires de servir un repas végétarien hebdomadaire afin de réduire l'impact environnemental des cantines scolaires, en plus des réglementations antérieures imposant des lignes directrices en matière de composition nutritionnelle. Cependant, un déjeuner sans viande est souvent perçu comme insuffisant pour couvrir les besoins nutritionnels des enfants. La présente étude vise à évaluer la qualité nutritionnelle et les émissions de gaz à effet de serre (GES) des repas végétariens et non végétariens servis dans les écoles primaires de Dijon, en France.



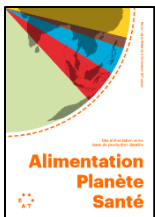
Des régimes nutritionnellement adéquats et respectueux de l'environnement sont possibles pour différents régimes alimentaires : une étude d'optimisation à partir des données de la cohorte NutriNet-Santé

Kesse-Guyot Emmanuelle, Allès Benjamin, Brunin Joséphine, et al.

Am J Clin Nutr 2022 ; 116(6) : pp. 1621-1633

En ligne : <https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/36124645/>

La littérature a montré que les régimes végétariens ont un plus faible impact sur l'environnement que les régimes carnés. Toutefois, peu d'études ont examiné de manière concomitante les impacts environnementaux et l'adéquation nutritionnelle de ces régimes, alors que les régimes végétariens peuvent entraîner des inadéquations nutritionnelles. L'objectif était d'optimiser et de comparer six types de régimes avec des degrés variables de consommations de végétaux (lacto, ovolacto et pescovégétariens et régimes à faible, moyenne et forte teneur en viande).



Alimentation, planète, santé : une alimentation saine issue de production durable

Commission EAT-Lancet

Stockholm (Suède) : EAT, 2019, 30 p.

En ligne : https://eatforum.org/content/uploads/2019/07/EAT-Lancet_Commission_Summary_Report_French.pdf

EAT est une fondation internationale dont l'objectif est de catalyser la transformation du système alimentaire mondial. La Commission EAT-Lancet a réuni 37 scientifiques internationaux de différents champs (santé publique, agriculture, sciences politiques, écologie) autour d'une question : peut-on nourrir une future population mondiale de 10 milliards de façon saine et durable ? La synthèse du rapport produit à cette occasion définit deux cibles (régimes sains et production alimentaire durable) étayées par des données validées, puis propose cinq stratégies pour piloter la transformation alimentaire nécessaire.

NB. Ce rapport est accompagné d'un résumé en vidéo en ligne : <https://eatforum.org/learn-and-discover/can-healthy-food-save-the-planet-animation/>



2.3.2 – Sur le plan individuel, comportemental



Development of food literacy in children and adolescents: implications for the design of strategies to promote healthier and more sustainable diets [en anglais]

Ares Gaston, De Rosso Sofia, Mueller Carina, et al.

Nutrition Reviews 2024 ; 82(4) : pp. 536-552

En ligne : <https://urls.fr/5L-eHX>

La culture alimentaire est apparue comme une caractéristique individuelle essentielle pour promouvoir la transformation des systèmes alimentaires vers des régimes sains et durables. L'enfance et l'adolescence sont des périodes clés pour établir les fondements des habitudes alimentaires. Les enfants acquièrent différentes compétences en matière de littératie alimentaire au fur et à mesure qu'ils développent des capacités cognitives, des compétences et des expériences différentes, contribuant ainsi au développement d'outils essentiels qui leur permettent de naviguer dans un système alimentaire complexe. Ainsi, la conception et la mise en œuvre de programmes visant à soutenir le développement de la culture alimentaire dès la petite enfance peuvent contribuer à l'adoption d'habitudes alimentaires plus saines et plus durables.



Chaleur humaine. Climat : faut-il manger moins de viande ? [Podcast]

Wakim Nabil, Barbier Carine

Paris : Le Monde, 2022, 48 min

En ligne : <https://podcasts.lemonde.fr/chaleur-humaine/202212060600-climat-faut-il-manger-moins-de-viande>

La viande pèse lourd dans nos émissions de gaz à effet de serre au niveau global : 15 % du total. Pourquoi la viande est-elle responsable d'autant d'émissions de gaz à effet de serre ? Comment imaginer des régimes alimentaires compatibles avec notre trajectoire climatique ? Faut-il limiter la consommation de viande et comment ? Quels leviers peut-on utiliser pour limiter son impact sur le réchauffement ?



Do individual sustainable food purchase motives translate into an individual shift towards a more sustainable diet? A longitudinal analysis in the NutriNet-Santé cohort [en anglais]

Brunin Joséphine, Allès Benjamin, Péneau Sandrine, et al.

Cleaner and Responsible Consumption 2022 ; 5 : n.p.

En ligne :

<https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S266678432200016X?via%3Dihub>

De nombreuses études ont démontré les faiblesses des systèmes alimentaires en matière d'environnement et de santé et la nécessité d'une amélioration est désormais reconnue. Bien qu'une partie des consommateurs semblent être plus conscients des questions de durabilité, les motivations d'achat alimentaires durables ne se traduisent pas systématiquement par un comportement d'achat. Les objectifs de cette étude étaient les suivants : tout d'abord identifier une typologie des changements alimentaires, puis analyser si ces changements alimentaires vers une consommation plus durable entre 2014 et 2018 (en tenant compte de la qualité nutritionnelle, des aliments d'origine végétale et de la consommation de produits biologiques) étaient liés à un ensemble de motivations d'achat alimentaire.

NB. un résumé en français est disponible sur le site de l'étude NutriNet-Santé : <https://urls.fr/5eNAdi>



Rebalancing meat and legume consumption: change-inducing food choice motives and associated individual characteristics in non-vegetarian adults [en anglais]

Reuzé Anouk, Méjean Caroline, Carrère Myriam, et al.

Int J Behav Nutr Phys Act 2022 ; 19(1) : pp. 112-129

En ligne :

https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/PMC9438278/pdf/12966_2022_Article_1317.pdf

À ce jour, peu d'études ont été réalisées sur les motivations, ou motifs, des individus qui ont réduit leur consommation de produits animaux, et sur les caractéristiques sociodémographiques associées à ces individus. L'objectif de cette étude transversale était d'identifier les motifs en lien avec le changement de consommation de viande et de légumineuses chez les non-végétariens. Les associations entre les motifs et les caractéristiques individuelles ont également été étudiées.

NB. Un résumé en français est disponible sur le site de l'étude : <https://urls.fr/7tNtid>



Déterminants sensoriels et cognitifs des préférences et des choix alimentaires des enfants

Nicklaus Sophie

Innovations agronomiques 2018 ; 65 : pp. 41-54

En ligne : <https://hal.science/hal-01899848v1/document>

Chez l'enfant comme chez l'adulte, les choix alimentaires sont soumis à de nombreuses influences. Sont d'abord exposés les déterminants des choix alimentaires associés aux propriétés intrinsèques des aliments, en explicitant le rôle des propriétés sensorielles (goût, arômes, textures), ainsi que celui de la densité énergétique de l'aliment. Puis ce sont les propriétés extrinsèques qui sont explicitées (déterminants cognitifs et psychosociaux). Une compréhension conjointe de l'effet de ces déterminants peut permettre de favoriser la consommation d'aliments sains, tels les fruits et les légumes, qui reste inférieure aux recommandations de santé publique chez les enfants, malgré des campagnes répétées de promotion de leur consommation.

2.3.3 – FOCUS : plaisir & sens



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

Poquet Delphine, Issanchou Sylvie, Monnery-Patris Sandrine

Cahiers de Nutrition et de Diététique 2023, 58(1) : pp. 29-36

En ligne : <https://www.sciencedirect.com/science/article/abs/pii/S0007996022001857>

Chez les enfants français, le goûter est une habitude fréquente qui se caractérise par la consommation d'aliments de faible qualité nutritionnelle et de haute densité énergétique. Une stratégie utilisée pour modifier favorablement les comportements alimentaires consiste à informer sur la composition nutritionnelle d'un aliment ou sur ses bénéfices sur la santé. Toutefois, face aux résultats contrastés de cette stratégie, des alternatives innovantes basées sur le plaisir alimentaire ont vu le jour. Cet article ambitionne de présenter des exemples de différents types de leviers (nutritionnel et hédonique) visant à modifier les dimensions qualitatives (choix et/ou préférences) et quantitatives (taille des portions, énergie consommée) des choix et/ou des consommations des enfants lors de goûters.



Construction du plaisir alimentaire durant l'enfance

Rigal Nathalie, Monnery-Patris Sandrine, Marty Lucile

In : Lecerf Jean-Michel, Clément Karine, Sébastien Czernichow, et al. Les Obésités : médecine et chirurgie. Paris : Elsevier Masson, 2021, pp. 163-166

En ligne : https://www.unitheque.com/UploadFile/Extraits/eac9-Extrait_476753.pdf

L'objectif de ce chapitre est de répondre à la question suivante : le plaisir est-il l'ennemi de l'adoption de bonnes pratiques alimentaires ? Cette question sera abordée selon un découpage classique qui répond à la problématique du QUOI (diversité alimentaire, aliments acceptés et rejetés) et à celle du COMBIEN (régulation des prises énergétiques). Une emphase sera portée à la population des enfants dans la mesure où les comportements alimentaires se construisent dès la petite enfance. Un intérêt particulier a été porté aux enfants en surpoids dont on préjuge souvent qu'ils entretiennent un rapport spécifique au plaisir dans le domaine alimentaire.



La familiarisation des enfants avec les propriétés sensorielles des légumes à l'école primaire : une étude exploratoire

Nouira Olfa, Frikha Azza

Management & Prospective 2020 ; 37(4) : pp. 19-41

En ligne : <https://www.cairn.info/revue-gestion-2000-2020-4-page-19.htm?contenu=article>

Cette recherche tend à comprendre les fondements du choix des légumes chez les enfants âgés entre 7 et 11 ans, et à évaluer l'influence de l'école primaire sur la promotion de la consommation des légumes non appréciés. Dans ce cadre, cette étude a comme objectif, d'un côté, de comprendre l'importance des propriétés sensorielles et de la valeur nutritionnelle des légumes dans la décision de consommation prise par les enfants. D'un autre côté, cette étude cherche à comprendre le rôle joué par le milieu scolaire sur l'acceptation des propriétés sensorielles des légumes. Le résultat d'une étude exploratoire, menée auprès d'un échantillon d'enfants au sein d'écoles primaires, a montré que les propriétés sensorielles peuvent freiner ou motiver la consommation des légumes chez les enfants.



Plaisirs sensoriels et pleine conscience, les alliés d'une alimentation plus saine

Chandon Pierre, Jouvent Roland

Paris : Chaire Unesco Alimentations du monde, 2017, 4 p. (So What ? policy brief ; n°6)

En ligne : https://www.chaireunesco-adm.com/IMG/pdf/01-sowhat-0617-fr_28novweb.pdf

Cet article relate des expériences mises en place pour mesurer les effets de l'imagerie sensorielle. En effet, simuler permet de stimuler le réseau hédonique et impacte sur les choix de portions. L'imagerie sensorielle incite à préférer des portions plus raisonnables et améliore la justesse des anticipations : les individus ayant participé à l'enquête consomment une portion plus petite que celle perçue en plaisir anticipé.



Se nourrir de plaisirs : 6^e colloque annuel ; 3 février 2017 ; Paris

Paris : Chaire Unesco Alimentations de monde, 2017, 14 p.

En ligne : https://www.chaireunesco-adm.com/IMG/pdf/synthese_chaire_adm_se_nourrir_de_plaisir_08.pdf

La Chaire Unesco Alimentations du monde aborde, pour son colloque de 2017, les liens multiples qui unissent plaisirs et alimentation. La recherche du plaisir est aux fondements des pratiques alimentaires. De fait, l'expérience alimentaire concerne tous nos sens, comme autant de sources de plaisirs : la vision (qui peut nous mettre « l'eau à la bouche », ou inversement...), le toucher (pour évaluer la texture des aliments), l'ouïe (pour entendre le croquant ou le croustillant par exemple) et bien sûr l'odorat et le goût. L'alimentation est donc un processus multisensoriel, auquel il faut conjuguer le poids des représentations et celui des souvenirs qui y sont attachés.



NB. Retrouvez les vidéos et les fichiers de chaque présentation en ligne : <https://www.chaireunesco-adm.com/colloque-2017>

3 – À L'ACTION !

3.1 – GUIDES ET RÉFÉRENTIELS



Alimentation saine et activité physique : les Villes et Intercommunalités actrices en promotion de la santé

Rennes : Réseau français Villes-Santé, 2023, 135 p.

En ligne : https://villes-sante.com/wp-content/uploads/2023/03/WEB-Ouvrage-alimentation-saine-et-activite-physique.VF_-1.pdf

Cet ouvrage a été produit par le Réseau français Villes-Santé soutenu par la Direction Générale de la Santé et Santé publique France. Il est issu des travaux et réflexions d'un groupe de travail « Alimentation et activité physique » et des retours d'expériences des Villes-Santé via une enquête et un recueil d'actions. Il présente la promotion d'une alimentation saine, la pratique de l'activité physique et la lutte contre la sédentarité comme des enjeux de santé publique sur lesquels les collectivités peuvent agir pour répondre aux besoins des habitants. Leurs compétences en la matière sont mises en valeur, ainsi que des exemples de politiques volontaristes.

NB. Une synthèse (4 p.) de cet ouvrage est disponible en ligne : https://villes-sante.com/wp-content/uploads/2023/03/Synthese-ouvrage-Alim.-Act.phy_.pdf



ÉducaMiam : cultivons une alimentation positive

Québec : Table québécoise sur la saine alimentation (TQSA), 2023, 18 p.

En ligne : <https://tqsa.ca/article/educamiam-cultivons-une-alimentation-positive>

Le développement du cadre de référence ÉducaMiam est apparu en réponse au besoin d'apporter davantage de cohésion dans les pratiques et les messages en matière d'éducation alimentaire. Il poursuit un double objectif : faire connaître les compétences-clés à développer chez les enfants pour qu'ils grandissent en ayant une relation positive avec l'alimentation, et harmoniser les interventions des professionnels en milieu scolaire avec les bonnes pratiques déterminées. Il s'adresse à tout intervenant en lien avec l'éducation alimentaire, et peut être consulté avec profit par les parents.



L'alimentation : une thématique au croisement des enjeux santé et environnement

Canad Régis

Lyon : Ireps Auvergne-Rhône-Alpes, 2023, 6 p. (Repères en prévention & promotion de la santé)

En ligne : <https://ireps-ara.org/portail/portail.asp?idz=2110>

Ce numéro de la collection « Fiches Repères » explore les liens entre alimentation, santé et environnement, notamment au travers du changement de nos systèmes alimentaires. Il propose des pistes d'action en promotion de la santé pour soutenir des systèmes plus durables, illustrées par des exemples concrets mis en place dans certaines collectivités du territoire.



Territoires Nutrition n° 2 : PNNS et santé environnement, l'accord parfait

Masrouby Maurine, Defaut Marion, Muru Mélanie, et al.

Dijon : Ireps Bourgogne-Franche-Comté, ARS Bourgogne Franche-Comté, 2022, 12 p.

En ligne : <https://urlz.fr/pQIP>

Ce référentiel développe des recommandations pour les élus et agents des collectivités territoriales pour favoriser une politique locale de santé prenant en compte à la fois les questions d'environnement et d'alimentation. S'appuyant sur le Programme national nutrition Santé (PNNS), il valorise les nombreux dispositifs locaux (Contrat local de santé, Projet alimentaire territorial, Plan local d'urbanisme, etc.) mobilisables sur les enjeux de santé environnement.



Guide d'animation : 3 ateliers pour une alimentation durable

Angers : Ademe, 2022, 48 p.

En ligne : <https://bibliairie.ademe.fr/cadic/7506/guide-ateliers-alimentation-durable.pdf>

Ce guide a été conçu pour organiser des séances de sensibilisation à l'alimentation durable, ses enjeux, ses solutions. Il propose plusieurs idées d'ateliers pour aborder le sujet de façon amusante et participative. Chaque atelier dure moins de 15 minutes et peut se réaliser en classe ou lors d'un événement (salon, foire...).

NB. L'Ademe a également publié un livre de recettes intitulé « Recettes des 4 saisons à base de légumes et légumineuses », disponible en ligne : <https://bibliairie.ademe.fr/cadic/1774/recettes-4-saisons-legumes-legumineuses.pdf>



Je mange pour le futur : kit pédagogique

Hoguet Benjamin, Gouy Clémence, Bourdin Léo

Paris : Chaire ANCA, 2021, 46 p.

En ligne : <https://indd.adobe.com/view/55754af3-bda9-48b9-a7e2-422979f0960a>

Ce guide provient d'un programme immersif et innovant destiné à sensibiliser les 18-35 ans à l'alimentation durable en suivant sur Instagram (@jemangepourle futur), qui a été diffusé pendant 12 semaines via l'enquête menée par une héroïne de fiction, Sasha. Une recherche par les 12 thématiques et 7 formats permet d'y accéder facilement. Le programme a été co-construit en amont avec des jeunes adultes de 18-35 ans afin de développer un programme adapté, prenant réellement en compte de leurs freins rencontrés (manque de temps, budget serré, jugement de l'entourage) et de leurs motivations à passer à l'action via l'assiette. Il s'est aussi basé sur les dernières données de la littérature scientifique et co-construit en lien avec un comité d'experts réunissant des chercheurs en nutrition, en comportements alimentaires, en agronomie, en sociologie.

NB. toutes les vidéos sont disponibles en ligne : <https://chaire-anca.org/nosactions/je-mange-pour-le-futur/#leprogramme>



Prendre soin de soi, des autres et de la terre : éduquer à la santé environnementale dans les établissements d'enseignement professionnel

Guingamp : Réseau d'éducation à l'environnement en Bretagne (REEB), 2020, 70 p.

En ligne : https://www.reeb.asso.fr/IMG/pdf/livret_ese_reeb_vf_bd.pdf

Ce livret partage une expérimentation menée de 2018 à 2020 en Bretagne et coordonnée par le REEB, auprès de jeunes en formation professionnelle et peut servir d'outil pour composer son propre projet auprès d'élèves ou étudiants. Il contient notamment 12 fiches pédagogiques pour éduquer aux enjeux de santé-environnement.



Vademecum. Éducation à l'alimentation et au goût

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

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

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 "École 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 œuvre 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.



Éducation au goût, un incontournable pour les PAT

Chaville : Association nationale pour l'éducation au goût des jeunes, 2019, 122 p.

En ligne : https://reseau-education-gout.org/association-reseau-gout/IMG/pdf/ega_pat_guide_vf.pdf.pdf

Les travaux du projet EGA-PAT, grâce à un financement national du programme national pour l'alimentation (PNA) 2019, ont donné lieu au guide « Éducation au goût, un incontournable pour les PAT », pour faire ressortir comment l'approche sensorielle en alimentation s'inscrit au sein des PAT et dans leurs activités. Le guide propose les outils d'éducation au goût et leurs évaluations (exemple d'indicateurs et questions à se poser pour bâtir ses propres indicateurs territoire dépendant) par type d'activités des PAT.



Les tabliers en herbe à la maternelle

Grégoris Nathalis

Lempdes : Association ANIS Étoilé, 2019, 84 p.

En ligne : <https://www.anisetoile.org/wp-content/uploads/2023/03/les-tabliers-en-herbe-a-la-maternelle.pdf>

En partenariat avec le Comité de pilotage EDD de l'DSDEN 63, l'association Association A.N.I.S. Etoilé (Agriculture, Nutrition, Interculturel, Solidarité) a mis en œuvre 12 séances d'animations pédagogiques sur le thème de l'alimentation du jardin à l'assiette dans 3 écoles maternelles du Puy-de-Dôme. Ce livret, tiré de cette expérience, a pour vocation d'encourager les écoles à entrer dans la démarche de labellisation E3D (École en démarche de développement durable) et d'inciter les collectivités à mettre en place un projet alimentaire dans le cadre des Projets Éducatifs de Territoire pour les enfants en maternelle. Il s'adresse particulièrement aux enseignants de la maternelle et animateurs du périscolaire.



Demain mon territoire : idées et solutions

Angers : Ademe, 2019, 83 p.

En ligne : https://www.arec-idf.fr/fileadmin/DataStorageKit/AREC/Reseaux/demain-mon-territoire-complet_ADEME.pdf

Construit à partir de retours d'expériences des collectivités que l'Ademe accompagne dans le cadre d'appels à projets ou de démarches comme Cit'ergie, ce guide est destiné aux décideurs et aux collectivités territoriales. Il prend la forme de 20 fiches pratiques abordant des thématiques du quotidien. Ces fiches contiennent des chiffres clés, des pistes d'action et des exemples de solutions mises en œuvre. Elles répondent aux divers enjeux d'un territoire, de l'alimentation à la mobilité, en passant par l'énergie, l'économie circulaire, l'aménagement, l'adaptation au changement climatique ...



Guide atelier cuisine nutrition santé : de l'idée au projet

Brousse Nathalie, Emmanuel Cassandra, Récimer Agnès, et al.

Basse-Terre : Ireps Guadeloupe, 2019, 16 p.

En ligne : <https://urlz.fr/pTjV>

Ce guide de mise en œuvre d'un atelier cuisine nutrition santé est le fruit d'un travail collaboratif entre les chargés de mission de l'Ireps et les stagiaires de la formation "Nutrition et Aide Alimentaire". Le premier livret est pensé pour accompagner la réflexion des animateurs, dans une démarche globale de prévention et de promotion de la santé, la seconde partie regroupe 12 fiches d'activité, elles-mêmes réparties en 3 thèmes : - Le projet atelier cuisine en lui-même, - Les outils techniques autour de l'atelier (fiches recettes, tableaux de bord...), - Les outils pour aller plus loin : ressources documentaires accessibles gratuitement sur internet (critères qualité en prévention et promotion de la santé, recommandations de la nutrition du plan national nutrition santé, activités connexes à l'atelier, etc.).



Recette pour réussir des ateliers culinaires. Guide pratique pour l'organisation et l'animation d'ateliers culinaires en milieu scolaire,

Drolet Marie-Pierre, Gayraud Hélène, Strecko Julie, et al.

Montréal (Canada) : Direction régionale de santé publique du CIUSSS du Centre-sud-de-l'Île-de-Montréal, Equiterre, 2018, 68 p.

En ligne : <https://communauteweb.cssdm.gouv.qc.ca/nutrition/wp-content/uploads/sites/16/2018/11/Recette-pour-reussir-des-ateliers-culinaires-avec-fiches-et-outils.pdf>

Ce guide pratique québécois a été créé afin de permettre l'organisation et l'animation d'ateliers culinaires en milieu scolaire primaire. Il comprend : une table des matières présentant toutes les étapes et sous-étapes proposées, des pictogrammes liant le contenu du guide à des fiches informatives et des outils pratiques fournis en annexe, et à des liens externes : des schémas et illustrations clairs et pratiques ; le détail des étapes et sous-étapes de planification, de préparation, d'animation et du bilan ; des fiches informatives.

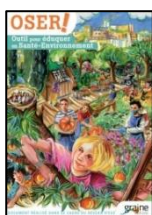


Défi alimentation durable. Kit d'animation. Animer des activités sur l'alimentation durable avec ses publics. Clés méthodologiques et outils pratiques

Charleroi (Belgique) : Inter-Environnement Wallonie (IEW), Espace Environnement, 2017, 30 fiches

En ligne : <https://www.espace-environnement.be/portfolio-posts/elaboration-concertation-outil-animation-defi-alimentation-durable-professionnels-accompagnement-social-wallonie/>

Ce guide propose des ressources et éléments méthodologiques aux animateurs afin qu'ils puissent lancer un « Défi Alimentation Durable » avec leur(s) public(s). Il présente des notions clés liées à l'alimentation durable ainsi que des fiches de méthodologie de projet. Une série d'activités est proposée, pour organiser un atelier cuisine, ou de conservation des aliments, décrypter les étiquettes, déjouer les pièges du marketing, etc. Des références bibliographiques complètent le document.



Oser! Outil pour éduquer en Santé environnement

Montpellier : Graine Languedoc-Roussillon, 2016. 138 p.

En ligne : <https://www.occitanie.ars.sante.fr/media/5835/download?inline>

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. À 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.



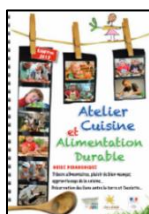
Icofas®. Intervenir pour des comportements nutritionnels favorables à la santé

[Site internet]

Yerres : APPIC Santé ; Nancy : Cnam Istna CNAM Istna, s.d.

En ligne : <https://icofas.fr/>

Le programme Icofas a pour objectif de concevoir des actions d'éducation nutritionnelle à visée artistique et culturelle dans le cadre des activités scolaires, périscolaires et de loisirs afin de promouvoir l'acquisition d'habitudes en alimentation et en activité physique favorables à la santé auprès des élèves de l'école maternelle à la fin de l'école élémentaire, des parents d'élèves, des associations locales et des décideurs politiques locaux. Son site internet propose de nombreuses ressources (aspects méthodologiques, connaissances générales, fiches d'activités, etc.)



Atelier cuisine et alimentation durable : guidé pédagogique

Porcheron Céline

Lempdes : DRAAF Auvergne, 2015, 70 p.

En ligne : <http://ree-auvergne.org/sites/default/files/ressources/guide2015bdf.pdf>

Ce guide, réédition de celui paru en 2010, a pour objectif d'aider à la mise en place d'un atelier cuisine alimentation durable, en passant par les conditions à réunir pour un atelier avec de bonnes conditions d'hygiène ou de sécurité, aux éléments à valoriser pour créer un atelier intéressant et constructif. Il propose également 10 fiches pédagogiques correspondant à différents types de public (enfants cycle 1, 2 ou 3, pré-adolescents 12-14 ans, jeunes 15-17 ans et plus, adultes, adultes avec handicap physique, adultes avec handicap psychique ou mental, personnes très âgées et adultes en situation de précarité) détaillant les différentes étapes.



Alimentation saine et durable pour les enfants de 0 à 6 ans : recommandations aux parents et assistantes maternelles

Porcheron Céline, Fardet Anthony, Zalejski Christine

Lempdes : Association ANIS étoilé, s. d., 19 p.

En ligne : <https://www.calameo.com/read/005143220b59d634d11ef>

Ce guide a été réalisé suite à des cycles de formation Alimentation Durable menés avec les réseaux d'Assistants Maternelles sur le département du Puy de Dôme. Il présente les bases d'une alimentation saine et durable pour les petits de 0 à 6 ans. Après un rappel des différentes dimensions liées à l'alimentation durable, l'ensemble est présenté en 3 grandes règles : privilégier les produits végétaux, limiter les produits ultra transformés, diversifier à l'aide de nombreux schémas et infographies.



Mener un projet autour de l'alimentation au sein des structures de petite enfance. Guide pratique pour passer à l'action

Comité départemental d'éducation pour la santé (CoDES) des Pyrénées-Orientales, Terres vivantes 66, Centre d'initiatives pour valoriser l'agriculture et le milieu rural (CIVAM) des Pyrénées-Orientales (et al.)

Montpellier : ARS Languedoc-Roussillon, ; Perpignan : Conseil général des Pyrénées Orientales, 2014, 47 p.

En ligne : https://macantinebio.files.wordpress.com/2014/04/guide_alimentation_petite_enfance_le8717f7.pdf

Ce guide s'adresse aux élus et aux professionnels chargés de l'organisation de l'offre alimentaire au sein des structures de la petite enfance afin de les aider à mener un projet autour de l'alimentation. Il s'intéresse d'abord aux différents publics à mobiliser pour favoriser la réussite du projet : les professionnels, les parents, les enfants. Il présente ensuite des fiches thématiques : introduction de produits biologiques locaux dans les repas, ateliers de découverte sensorielle des aliments, mise en place d'atelier culinaire, organisation d'une visite chez un agriculteur bio, création d'un jardin pédagogique. Il propose en annexe des documents de référence (lois, plans, programmes, textes réglementaires), des contacts utiles dans les Pyrénées-Orientales ainsi qu'une bibliographie pour aller plus loin.



Cuisiner les jardins. Du jardin à l'assiette : de l'importance des ateliers pédagogiques pour une alimentation durable. Guide pratique et pédagogique

Grégoris Nathalis, Porcheron Céline, Oleszczynski Stéphan, Testu Julien

Lempdes : DRAAF Auvergne, 2013, 74 p.

En ligne : [https://draaf.auvergne-rhone-](https://draaf.auvergne-rhone-alpes.agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/Cuisiner_les_jardins_CREEA_76_pages_26_x18_06_oct_le811bf8.pdf)

[alpes.agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/Cuisiner_les_jardins_CREEA_76_pages_26_x18_06_oct_le811bf8.pdf](https://draaf.auvergne-rhone-alpes.agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/Cuisiner_les_jardins_CREEA_76_pages_26_x18_06_oct_le811bf8.pdf)

À 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.



Kit pédagogique alimentation durable

Cité de l'Agriculture

En ligne : <https://www.paca.ars.sante.fr/media/75585/download?inline>

Ce livret est le fruit de la formation « Alimentation durable » animée par la Cité de l'agriculture pendant l'année 2020 avec deux centres sociaux de Marseille, le Centre Social Del Rio de la Viste et le Centre social Bernard Dubois – Cco Velten à Belsunce.

3.2 – EXEMPLES D’ACTIONS



La Maison de l'Éducation à l'alimentation durable de Mouans-Sartoux [Page internet]

Bordeaux : Association Let's Food, 2024

En ligne : <https://letsfoodideas.com/fr/initiative/la-maison-deducation-a-lalimentation-durable-de-mouans-sartoux/>

La ville de Mouans-Sartoux a lancé en 2016 le projet de la Maison d'éducation à l'alimentation durable (MEAD). Cette structure allie des projets de collectivités publiques et des porteurs d'initiatives privées, pour développer collectivement des solutions afin de tendre vers l'autonomie alimentaire tout en respectant la santé de tous et l'environnement, grâce à plus de bio et de local. Sa mission : dynamiser les projets locaux (installation agricole, transformation, éducation), les évaluer (recherche) et les mettre en lumière.



NB. La base Food Ideas, portée par l'association Let's Food, propose des initiatives inspirantes en France et à l'étranger sur le thème de la transition agro-écologique et alimentaire :

<https://letsfoodideas.com/fr/>



Manger partager au lycée agricole Pixérécourt

Blanchot Véronique

Paris : Comité français pour la solidarité internationale, 2023, 7 p.

En ligne : https://www.alimenterre.org/system/files/2023-05/2-fiche-initiative-prix-alimenterre_2023-manger-partager-Pixerecourt-Grand-Est%20sans-annexe.pdf

Cette « fiche initiative » décrit les objectifs de l'action : d'abord sensibiliser les apprenants et l'ensemble des personnels aux enjeux alimentaires en lien avec les problématiques environnementales, sociétales et agricoles ; accompagner et favoriser le changement de pratiques alimentaires sans culpabilisation ; proposer des initiatives innovantes pour partager équitablement les ressources ; enfin varier les approches pédagogiques : ludiques, sensorielles, didactiques, pragmatiques, créatives.



Parlons transition dans nos assiettes ! Ressources de deux ateliers d'échanges de pratiques

Alliance pour les transitions agricoles et alimentaires (ALTAA)

Toulouse : Solagro, 2023

En ligne : <https://www.altaa.org/parlons-transition-dans-nos-assiettes-atelier-1/>
<https://www.altaa.org/parlons-transition-dans-nos-assiettes-atelier-2/>

En mars et juin 2023, l'Alliance pour les transitions agricoles et alimentaires (ALTAA) a organisé deux ateliers d'échanges de pratiques autour de la transition dans l'alimentation. L'objectif est de donner les clés pour parler de transition dans nos assiettes, accompagner les changements de comportement, et surtout de mettre en lumière des acteurs engagés sur les territoires dont les initiatives contribuent à faire évoluer les environnements alimentaires.



NB. Les vidéos de ces deux ateliers sont disponibles en ligne :

<https://www.youtube.com/watch?v=yB429XFSG-l>

https://www.youtube.com/watch?v=ZsbCVIV_n5I



Retour d'expérience de la Ville de Dijon et d'INRAE sur le projet « Chouette Cantine »

Lehénoff Franck, Nicklaus Sophie

Forum Agores 2023 de la restauration publique territoriale, Atelier débat :

Quelle place pour l'éducation goût en restauration collective ? La question du goût se limite-t-elle à la qualité des ingrédients et de la transformation ? ; mai 2023 ; Auch, France

HAL, 2023, 28 p.

En ligne : <https://hal.inrae.fr/hal-04200483v1/document>

Comment aller vers une restauration scolaire plus durable ? Une restauration qui servirait des menus de bonne qualité nutritionnelle avec un faible impact environnemental, à un coût abordable, et qui prendrait en compte les habitudes alimentaires et les goûts des enfants. Comment, à la cantine, familiariser les enfants à une alimentation plus durable, faisant une place plus importante aux protéines d'origine végétales ? C'est l'objet de l'expérience « Chouette cantine » dans le cadre du projet Territoires d'innovation « Dijon - Alimentation durable 2030 » mené par le Centre des sciences du goût et de l'alimentation (INRAE, CNRS, Institut Agro, Université de Bourgogne).

NB. Un reportage vidéo a également été réalisé sur ce projet :

<https://www.youtube.com/watch?v=AL9TOMnszNQ&t=1s>



Promotion d'une alimentation saine et de la pratique d'activité physique : recueil d'action de Villes-Santé

Rennes : Réseau français Villes-Santé, 2022, 236 p.

En ligne : <https://villes-sante.com/wp-content/uploads/2023/04/Recueil-dactions-Alimentation-saine-et-activite-physique.pdf>

Ce recueil d'actions a été réalisé en 2022 dans le cadre du projet « alimentation et activité physique » du Réseau français Villes-Santé. Il répertorie toutes les fiches-actions complétées par les Villes-Santé. Celles-ci ont été classées selon quatre axes : créer un contexte facilitant pour agir, créer des environnements favorables, renforcer le pouvoir d'agir des habitants et agir par milieux de vie, et promouvoir l'activité physique et une alimentation saine à des fins thérapeutiques.



Freins et leviers pour une restauration collective scolaire plus durable. Retours d'expérience du projet « Les cantines s'engagent »

Angers : Ademe, 2022, 32 p. (Ils l'ont fait)

En ligne : <https://librairie.ademe.fr/consommer-autrement/4556-freins-et-leviers-pour-une-restauration-collective-scolaire-plus-durable.html>

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 œuvre 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.



Une alimentation durable, accessible à tous ? Défis et pistes. Numéro thématique

Éducation santé 2022 ; 394 : 24 p.

En ligne : <https://educationsante.be/content/uploads/2022/12/es-394-br-1.pdf>

Ce numéro de la revue belge Éducation santé, destinée aux intervenants francophones en promotion de la santé, est consacré à l'alimentation durable, dans une visée d'équité sociale. Des initiatives et retours d'expériences sont soulignés : l'action de l'association

Rencontre des Continents (RdC) pour repenser en collectif le système alimentaire ; l'appel à projet de la région Wallonie en soutien aux dynamiques territoriales qui contribuent à la relocalisation du système alimentaire ; l'expérience du restaurant participatif et solidaire Kom à la maison à Etterbeek.



Les agriculteurs formés à l'accueil des écoliers, ou comment lier le champ à l'assiette

Foin Michèle

La Gazette des communes, 13 décembre 2022

En ligne : <https://www.lagazettedescommunes.com/901701/les-agriculteurs-formes-a-laccueil-des-ecoliers-ou-comment-lier-le-champ-a-lassiette/>

Dans la réflexion sur son projet alimentaire territorial, la communauté d'agglo Rochefort océan fait de l'information des jeunes sur les circuits courts une priorité. L'interco forme des agriculteurs volontaires pour accueillir des groupes scolaires issus d'établissements d'enseignement primaires et secondaires. En Nouvelle-Aquitaine, l'organisme Ifrée accompagne la démarche auprès des agriculteurs et crée une mallette pédagogique pour nourrir la motivation des enseignants.



Éduquer au goût, ça s'apprend

Milan Hélène, Pierrard Claire

Priorités santé 2022 ; 64 : p.7

En ligne : <https://urls.fr/yryub2>

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. Il est porté par le Cres PACA et co-ordonné avec le GRAINE (Réseau régional pour l'éducation à l'environnement) en partenariat avec la DRAAF Provence-Alpes-Côte d'Azur. Les objectifs sont de fédérer les acteurs de terrain autour d'une dynamique régionale et proposer des formations aux professionnels.



L'Effet Panda. Les potagers scolaires [Podcast]

Girard Marjolaine, Delamézière Christel, Cieurko Christelle

Le Pré-Saint-Gervais : WWF France, s.d., 31 min.

En ligne : <https://www.wwf.fr/podcast/effet-panda/saison-2-episode-10>

Depuis la rentrée 2020, le WWF, des associations locales et des enseignants de 19 écoles primaires et collèges ont mis en place un programme potagers scolaires, pour permettre aux enfants de créer un lien avec la nature. Marjolaine Girard, chargée du programme Éducation & Jeunesse au WWF France, Christel Delamézière de l'association Brin d'Grelinette, Sawsan et Juliette, élèves de CM1 et Christelle Cieurko, enseignante à l'école Jean Jaurès du Pré-Saint-Gervais racontent leur expérience.

NB. Des ressources pour approfondir le sujet sont annexées à l'épisode, notamment des fiches pratiques pour créer son potager : <https://www.wwf.fr/search/all?search=cr%C3%A9er+son+potager>



Le Collège Paul Wernert main dans la main avec les enfants de la Bolivie pour une alimentation respectueuse de la planète

Paris : Comité français pour la solidarité internationale, 2022, 7 p.

En ligne : https://www.alimenterre.org/system/files/2022-05/Fiche%20initiative_coll%C3%A8ge%20Paul%20Wernert.pdf

À travers des ateliers participatifs, les élèves du Collège Paul Wernert à Strasbourg ont été sensibilisés aux enjeux de l'alimentation et se sont mobilisés pour la mise en place de vidéos de recettes élaborées en binôme avec les enfants d'un centre d'accueil pour enfants en Bolivie. Ces recettes vidéos sont un outil de sensibilisation pour prolonger le projet éco-citoyen des élèves et sont publiés sur le réseau social TikTok.



Le projet en vidéo : <https://www.youtube.com/watch?v=pMwmGSysM9A>

Les recettes en vidéo Tik Tok : https://www.tiktok.com/@college_paul_wernert



Une école intercommunale du goût et de l'alimentation : de la fourche à l'assiette - Ville d'Harfleur

Hébert Christophe, Promotion Santé Normandie

Laxou : Portail CAPS - Capitalisation des expériences en promotion de la santé, 2021, 8 p.

En ligne : <https://www.capitalisationsante.fr/wp-content/uploads/2023/01/33-Fiche-Capitalisation-Ecole-HARFLEUR.pdf>

L'école du goût et de l'alimentation de l'intercommunalité d'Harfleur se donne pour objectif de « réenchanter l'alimentation par l'éducation au goût, l'éducation pour la santé et la découverte des filières et produits locaux, afin de rendre les enfants et publics cibles curieux et acteurs de leur alimentation ». Basé sur deux dispositifs « Petites papilles et grands goûteurs » et « Les classes du goût », le projet s'organise autour de 4 axes opérationnels : l'éducation à l'alimentation via des ateliers d'éveil sensoriel et de cuisine ; l'éducation à la santé par le développement d'un regard critique sur l'alimentation et la connaissance des aliments ; l'éducation au développement durable en luttant contre le gaspillage alimentaire et en participant à la création et l'entretien de potager ; la communication et pérennisation des actions dans le temps pour assurer une continuité dans le parcours scolaire des enfants et impliquer l'entourage



Sensibilisation à l'alimentation durable à la cité scolaire internationale de Lyon

Lyon : Réseau Amap Auvergne-Rhône-Alpes, Lyon double sens, 2019, 6'58

En ligne : https://www.youtube.com/watch?v=Db0yu_6zDTI

Documentaire vidéo retraçant le projet de sensibilisation à l'écocitoyenneté et à l'alimentation durable mené au collège de la CSI à Lyon 7e auprès de deux classes de 4e en 2019. Ce projet, mené en partenariat avec Lyon à Double Sens a permis d'aborder les thèmes du développement durable, de présenter les liens entre agriculture et alimentation, de faire de la prévention santé et donner les clés à chaque collégiens pour pouvoir faire les choix d'une alimentation responsable.

3.3 – OUTILS D'INTERVENTION



Tous les outils cités ci-après sont disponibles à Promotion Santé Bourgogne-Franche-Comté. Pour savoir précisément dans quelle antenne les trouver, rendez-vous sur notre catalogue en ligne https://www.bib-bop.org/base_bop/index.php



La marmite éducative [Site internet]
Québec (Canada) : Table québécoise sur la saine alimentation, 2024
En ligne : <https://www.lamarmiteeducative.ca/fr/>

Portée par Équiterre, en collaboration avec la Table québécoise sur la saine alimentation (TQSA), La marmite éducative rassemble un vaste ensemble d'outils éducatifs et de services professionnels en lien avec l'alimentation. Elle a pour objectif de faciliter l'accès et favoriser le déploiement d'activités sur l'éducation alimentaire par les intervenant(e)s œuvrant auprès des jeunes de 0 à 17 ans, en rassemblant plus de 500 outils éducatifs sur l'alimentation saine, locale et écoresponsable, sélectionnés avec soin par un comité de validation selon des critères de provenance, de crédibilité et de pertinence. Sa mission est de contribuer à l'augmentation des connaissances et des compétences alimentaires et culinaires des jeunes, quel que soit leur milieu ou leur âge. Le site propose en outre un espace personnel intitulé « Ma zone marmite », axé sur la formation des intervenants, et qui contient des fiches et guides permettant de renforcer et enrichir l'approche pédagogique.



Mettre la table pour l'avenir : une alimentation plus saine, locale et durable chez les jeunes. Guide de l'intervenant [Ouvrage]
Castanheira Marie-Emma, Racine Maryliz, Vezina Marie-Andrée
Québec (Canada) : Centre de transfert pour la réussite éducative du Québec (CTREQ), 2023
En ligne : https://www.ctreq.qc.ca/wp-content/uploads/2023/03/CTREQ-Mettre-la-table-pour-lavenir-3-documents-40519_VF.pdf

« 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.



Champ des possibles [Jeu]
Poitiers : KuriOz, 2023
En ligne : <https://www.comprendrepouragir.org/produit/champ-des-possibles/>

Le Champ des possibles est un jeu de cartes et d'échanges, qui s'adresse aux enfants de 8 à 12 ans, pour les amener à mieux comprendre la notion d'empreinte écologique alimentaire et découvrir les impacts de nos aliments. Le but du jeu est de développer un champ le plus petit possible tout en nourrissant suffisamment son village. En plantant, cultivant et produisant l'alimentation nécessaire, chaque équipe découvre des notions clés comme les ressources, la saisonnalité, les catastrophes naturelles. Des alternatives comme la culture biologique, la production locale et le mode de vie zéro déchet sont présentées pour aller vers une alimentation durable.

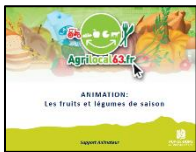


L'Aquamalle [Mallette pédagogique]

Bordeaux : Association Ceseau, 2023

En ligne : <https://urls.fr/BgclsF>

Convaincue de l'urgence d'agir et de l'implication de chacun pour préserver notre ressource en eau, l'association Ceseau développe depuis plusieurs années des actions de sensibilisation orientées « santé environnement », particulièrement sur la question des micropolluants. La mallette a donc été conçue avec pour objectif de sensibiliser et informer sur les polluants et leurs impacts sur l'eau, l'environnement et la santé, ainsi qu'outiller et accompagner les publics dans leurs changements de pratiques. Elle s'adresse à des jeunes à partir de 8 ans, jusqu'à l'âge adulte, et peut être utilisée en individuel ou en collectif.



Les Fruits & Légumes de saison [Jeu]

Service Agriculture et Forêt

Clermont-Ferrand : Département du Puy-de-Dôme, 2021

En ligne : <https://educdome.puy-de-dome.fr/ressources/1722>

Cet outil est destiné aux enfants d'écoles maternelle et primaire. Il vise à amener le jeune public à discuter autour de la saisonnalité et de son importance, ainsi que des fruits et légumes correspondants, à travers la manipulation d'images. Les objectifs pédagogiques sont de savoir décrire les quatre saisons, reconnaître un fruit et un légume ainsi que les décrire, comprendre principe de la saisonnalité.



Boîte à outils Chouette on mange ! (Phase 1 et 2) [Mallette pédagogique]

Côté Stéphanie, Groupe de travail sur la saine alimentation pendant l'enfance

Québec : Table québécoise sur la saine alimentation (TQSA), 2021

En ligne : <https://tqsa.ca/article/boite-a-outils-chouette-on-mange>

Et <https://tqsa.ca/article/boite-a-outils-chouette-on-mange-phase-2>

Cette boîte à outils est une production du Groupe de travail sur la saine alimentation pendant l'enfance de la Table québécoise sur la saine alimentation (TQSA), partant du constat que la cellule familiale est le premier lieu d'acquisition des habitudes alimentaires par l'enfant. Elle a donc pour objectif de sensibiliser les parents d'enfants âgés de 0 à 12 ans aux divers aspects entourant la saine alimentation. Le premier volume de ce document propose un guide pour soutenir l'action des professionnels en lien avec les parents, ainsi que de nombreuses ressources autour des deux principes (« Soyons des modèles » et « Créons des repas agréables en famille »). Le second volume explore, sur le même schéma, autour de trois messages : « Chouette ! On cuisine ensemble », « On écoute la faim de notre enfant », « On découvre une variété d'aliments »).



Objectifs de développement durable [Exposition]

Arthus-Bertrand Yann, Fondation GoodPlanet, Réseau Canopé

Paris : Fondation GoodPlanet, Canopé, 2019

En ligne : <https://www.goodplanet.org/fr/posters-goodplanet-objectifs-de-developpement-durable/>

<https://cdn.reseau-canope.fr/archivage/valid/NT-objectifs-de-developpement-durable---dossier-pedagogique-24243-16515.pdf>

Cette exposition composée de 17 posters a pour objectif d'illustrer et de nourrir les problématiques autour des Objectifs durables de développement (ODD). Ils abordent les enjeux environnementaux et sociaux du monde en valorisant le respect de la diversité des êtres humains et des richesses naturelles. Chaque poster est assorti d'un titre, d'une légende et d'un texte d'accompagnement. Elle est destinée aux élèves des cycles 3 (CM1, CM2 et 6^{ème}) et 4 (5^{ème}, 4^{ème} et 3^{ème}). Le guide pédagogique accompagnant l'outil détaille les étapes à aborder pour chaque thématique : décrire et se questionner ; rechercher des informations et argumenter ; relier les posters entre eux et constituer une "rosace des ODD" ; et débattre pour agir.



Cagette & fourchette [Jeu]

Lempdes : Association ANIS étoilé, 2018

En ligne : <https://www.anisetoile.org/wp-content/uploads/2023/03/Jeu-cagette-four-entier.pdf>, <https://www.anisetoile.org/wp-content/uploads/2023/03/Livret-accompagnement.pdf>

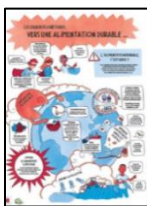
Ce jeu de coopération est accessible à partir de 4 ans. Il a été conçu par l'association ANIS étoilé, spécialiste de l'éducation à l'alimentation, dans le prisme du développement durable, en coopération avec des jeunes de l'IME Édouard Seguin à Pompignat. L'objectif est de placer tous les éléments (fruits, légumes, outils, petites bêtes) du potager au bon endroit sur le plateau avant que les ennemis n'aient envahi le jardin. C'est un jeu coopératif : les joueurs gagnent ou perdent tous ensemble.



Le Petit Cabas 2.0 [Mallette pédagogique]

Bordeaux : Ireps Nouvelle-Aquitaine, 2018

Cette mallette 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 en influence le choix (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). À 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.). NB. une version actualisée en 2023 est disponible en ligne : <https://irepsna.org/actions/le-petit-cabas-2-0/>



Un enjeu planétaire : l'alimentation durable [Exposition]

Angers : Ademe, 2018

En ligne : <https://librairie.ademe.fr/consommer-autrement/1355-enjeu-planetaire-l-alimentation-durable-un.html>

Cette exposition téléchargeable met en évidence les enjeux de l'alimentation au niveau planétaire qui sont aussi des leviers d'actions pour tendre vers plus de durabilité. Par ailleurs, elle met en lumière le fait que les citoyens peuvent agir en faisant des choix pour leur alimentation. Cet outil présente aussi les avantages du végétal, véritable atout pour l'environnement. Enfin, l'exposition donne les chiffres du gaspillage alimentaire et des différents gaspillages qui existent lors de chaque étape de la filière. Les fiches pédagogiques présentent les messages clés, les objectifs pédagogiques, le lien avec les programmes scolaires et des pistes d'animation en classe (quizz).



Alimentation, santé et environnement [Serious game]

Dijon : Ademe Bourgogne-Franche-Comté, Agence régionale de santé de Bourgogne-Franche-Comté (ARS BFC), Alterre Bourgogne-Franche-Comté, DREAL BFC, GIP FTLV de Bourgogne, Ireps BFC, 2017

En ligne : <https://www.sante-environnement-bfc.fr/ressource/serious-game-alimentation-sante-et-environnement/>

Ce parcours vous propose, sous forme serious game, d'aider une famille à composer un repas bon pour la santé et respectueux de l'environnement en débloquant les étoiles correspondant à différentes thématiques : production, transformation, transports, distribution, consommation, conservation et gaspillage alimentaire. À la fin de chaque chapitre, un quiz permet de vérifier ses connaissances.



Bisbrouille dans la tambouille. Réconcilier bon, vite fait, pas cher, éthique, durable, équilibré... possible ? [Jeu]

Bruxelles : Union nationale des mutualités socialistes, 2016

En ligne : <https://www.alimentationdequalite.be/outils/kit-pedagogique-alimentation.html>

Cet outil réalisé par l'Union nationale des mutualités socialistes à Bruxelles est destiné à travailler les questions de l'alimentation avec un public adulte, avec des supports d'animation accessibles à un public peu alphabétisé. Il a pour objectifs de faire réfléchir aux déterminants (freins et leviers) de l'accès à une alimentation de qualité, d'envisager les possibles et les limites au changement, d'expérimenter de nouvelles attitudes, de déculpabiliser par rapport aux messages normatifs de santé publique, et de débattre avec les participants de leurs moyens d'action.



Ludobio [Mallette pédagogique]

Montreuil : Association Bio Consom'acteurs, 2015

Les cinq jeux contenus dans la mallette Ludobio ont été conçus pour permettre de découvrir, dès l'âge de 6 ans, les spécificités de l'agriculture biologique de façon ludique, en abordant les questions de biodiversité, d'élevage, ainsi que des thématiques transverses comme l'équilibre alimentaire, le goût et la connaissance des aliments. Plusieurs approches sont proposées, comme des jeux de questions/réponses, jeu de l'oie ou de reconnaissance sensorielle. Un manuel d'utilisation détaillé complète l'ensemble pour permettre à l'animateur de transmettre les principaux messages clés et objectifs des jeux.



L'alimentation c'est aussi... [Mallette pédagogique]

Mannaerts Denis

Bruxelles : Cultures et santé, 2014

En ligne : <https://www.cultures-sante.be/nos-outils/outils-promotion-sante/item/44-l'alimentation.html>

Cet outil pédagogique a été créé afin de soutenir des animations qui appréhendent l'alimentation sous ses multiples dimensions, dans une approche globale de promotion de la santé. Il se compose d'une affiche mosaïque et d'un guide d'accompagnement, et illustre une multitude de facteurs qui influencent l'alimentation tels que le budget, l'équipement et l'offre alimentaire à disposition, le plaisir associé à l'alimentation, les habitudes et rythmes de vie, les traditions.



2 minutes tout compris - Alimentation, santé et environnement [Vidéo]

ADEME Bourgogne, ARS Bourgogne, DREAL Bourgogne, GIP FTLV De Bourgogne

Dijon : eSET Bourgogne-Franche-Comté, 2014

En ligne : <https://www.youtube.com/watch?v=CAJ-38GCwUs>

Le portail eSET (Santé Environnement pour Tous) est porté par la Région Bourgogne-Franche-Comté et propose des actualités, un agenda, des ressources sur plusieurs thématiques de la santé environnement. Plusieurs de ces ressources ont été créées expressément pour le site, notamment la série « 2 minutes tout compris », de courtes vidéos qui font le point, de manière ludique mais rigoureuse, sur des problématiques diverses. Ici, il s'agit de découvrir l'influence de notre alimentation sur notre santé et notre environnement.

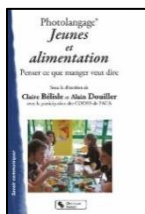


Se mettre à table. Un outil de concertation pour décider collectivement de changements en matière d'alimentation à l'école

Vandermeersch Virginie, Berthet Claire, Deliens Cristine, et al.

Bruxelles : Cordes asbl, 2013

Cet outil sur l'alimentation permet d'accompagner les acteurs de l'école dans la concertation et la prise de décision collective pour améliorer l'alimentation et de faciliter l'expression de chacun, celle des adultes comme celle des élèves. Il propose une démarche de concertation découpée en 8 étapes pour aider à construire collectivement le changement. Pour soutenir ce processus, l'outil comprend : des fiches situations pour se questionner, des fiches focus pour alimenter la réflexion, des pistes pédagogiques, des idées d'activités, etc.

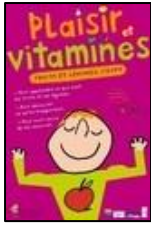


Jeunes et alimentation. Un dossier Photolangage pour penser ce que manger veut dire [Photoexpression]

Belisle Claire, Douiller Alain

Avignon : Codes du Vaucluse, 2012

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



Plaisir et vitamines. Fruits et légumes, l'expo [Exposition]

Paris : Ligue contre le cancer, 2010

En ligne : <https://www.plaisiretvitamines.org/t%C3%A9l%C3%A9chargements/>

Cette exposition a pour objectifs d'apprendre aux enfants ce que sont les fruits et légumes (comment ça pousse, les différentes sortes de fruits et légumes, sous toutes les formes, selon les saisons, leur petite histoire), d'avoir envie de les savourer avec les cinq sens mais également de leur faire découvrir ce qu'ils apportent dans le cadre d'une alimentation équilibrée alliant plaisir et santé.



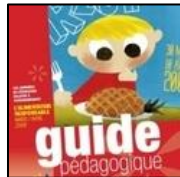
Le jeu de la ficelle. Un outil pour déjouer votre assiette [Jeu]

Cauchy Daniel

Bruxelles (Belgique) : Rencontre des continents, Quinoa, Solidarité socialiste, 2009

En ligne : <http://www.jeudelaficelle.net/spip.php?rubrique1>

Destiné à un large public (enfants à partir de 10 ans, élèves du secondaire, étudiants, adultes...), ce jeu de la ficelle est un outil qui permet, à partir de la thématique de l'alimentation, de visualiser et de modéliser les liens entre notre consommation alimentaire, les éléments qui déterminent notre mode de consommation et les impacts de nos choix de consommation. Ces liens entre nos choix de consommation et leurs implications sur l'environnement, la santé ou la sphère socio-économique sont représentés par une ficelle reliant les différents acteurs en implication.



L'alimentation responsable : guide pédagogique [Ouvrage]

Coudurier Christine, Lefevre André, Artale Cécile, et al.

Dijon : Alterre Bourgogne, 2008.

Guide de 35 pages et 31 fiches pédagogiques

En ligne : <https://urls.fr/iHIUJk>

Cet outil se compose d'une partie théorique consacrée à l'apport de connaissances sur le thème de l'alimentation responsable et ses enjeux et propose une série de fiches décrivant des activités pédagogiques à mener auprès des élèves à partir du cycle 1 jusqu'au lycée. Le guide de 35 pages et les 31 fiches activités sont entièrement téléchargeables.



Promotion Santé Bourgogne-Franche-Comté rassemble dans ses centres de ressources documentaires spécialisés en santé publique des ouvrages, rapports et revues spécialisées en promotion de la santé, à disposition des professionnels et des futurs professionnels de la santé, de l'éducation et du social.


À Dijon, Promotion Santé BFC propose un fonds documentaire d'ouvrages, de rapports internationaux, nationaux et locaux, des revues spécialisées, des outils pédagogiques, des supports d'information diffusables en nombre, ainsi que des prestations documentaires personnalisées (recherches documentaires, bibliographies...).

Les autres antennes départementales de Promotion Santé BFC (Doubs, Jura, Nièvre, Haute-Saône, Saône-et-Loire, Yonne et Nord Franche-Comté) disposent d'un fonds pédagogique composé d'outils d'intervention en promotion et éducation pour la santé ; elles assurent la diffusion de documents d'information en santé, pour l'essentiel édités par Santé publique France.


Ces différents fonds documentaires sont interrogeables sur les bases de données Bib-Bop (<https://www.bib-bop.org/>).

Chacun des centres de documentation possède un espace permettant la consultation sur place des documents du fonds documentaire (articles, ouvrages, outils, etc.) **Seuls les ouvrages et outils d'intervention sont empruntables.**

Pour en savoir plus : <https://promotion-sante-bfc.org/>



Cette bibliographie a été établie en appui à la formation « Développer des projets pour une alimentation saine et durable, dans une approche One Health », dans le cadre du Projet PRALINES, qui vise à professionnaliser un écosystème d'acteurs à l'éducation alimentaire intégrant les connaissances transverses en santé et environnement auprès des publics prioritaires.



Elle présente des références sur les thématiques croisées de la nutrition, l'alimentation durable, l'éveil sensoriel, l'éducation, dans une approche One Health.

Elle propose des références incontournables sur le sujet selon trois axes : des définitions sourcées, des éléments de contexte (rapports publics, études chiffrées et données de la recherche), et des ressources pour agir.

Avril 2024



**Promotion
Santé**
Bourgogne
Franche-Comté

