

« Qu'est-ce que la nourriture ? Ce n'est pas seulement une collection de produits, justiciables d'études statistiques ou diététiques. C'est aussi et en même temps un système de communication, un corps d'images, un protocole d'usages, de situations et de conduites. »

Roland Barthes,
*Pour une psychosociologie de
l'alimentation contemporaine*, 1961.

« L'homme est probablement
consommateur de symboles
autant que de nutriments. »

Dr Jean Trémolières,
Biologie générale, Tome 4, 1969, p.462.

PRÉAMBULE

Acte social et culturel, l'alimentation est au croisement d'enjeux multiples en matière de santé, d'environnement et de citoyenneté et fait l'objet d'une attention renforcée par les politiques publiques.

Si l'éducation à l'alimentation et au goût relève en premier lieu de la famille, elle se développe également à travers les différents milieux de vie de l'enfant et de l'adolescent, à l'École bien sûr mais également dans le secteur des loisirs et des sports. L'École a à tout son rôle à jouer : par l'acquisition de compétences et de connaissances dans le domaine de l'alimentation, l'élève devient progressivement apte à faire des choix alimentaires pour sa santé, pour l'environnement, tout en mettant à distance les messages publicitaires et, *in fine*, d'exercer un esprit critique éclairé et plus tard sa citoyenneté. En ce sens, elle dépasse largement la seule éducation nutritionnelle.

Ce vademecum vise à articuler les objectifs de santé, de développement durable et de citoyenneté dans le cadre d'une éducation à l'alimentation et au goût qui mobilise toute la communauté éducative et les partenaires de l'École. Il présente l'organisation de cette éducation à l'alimentation et au goût en milieu scolaire et se prolonge par des ressources mises en ligne sur le portail Éducation à l'alimentation et au goût du site Éduscol :

<https://eduscol.education.fr/pid32788/education-a-l-alimentation-et-au-gout.html>

Le cadre législatif

Le code de l'éducation dispose qu'« une information et une éducation à l'alimentation et à la lutte contre le gaspillage alimentaire, cohérentes avec les orientations du programme national relatif à la nutrition et à la santé mentionné à l'article L. 3231-1 du code de la santé publique et du programme national pour l'alimentation mentionné à l'article L. 1 du code rural et de la pêche maritime, sont dispensées dans les écoles, dans le cadre des enseignements ou du projet éducatif territorial mentionné à l'article L. 551-1 du présent code. » ([L. 312-17-3](#)).

Le cadre interministériel

L'alimentation fait partie des déterminants¹ de santé et relève d'une démarche d'École promotrice de santé². Cette dernière permet de renforcer les attitudes favorables à la santé pour tous les élèves et, pour certains, répondre aux problèmes de santé rencontrés ou prévenir des conduites à risque (addiction, sédentarité, alimentation déséquilibrée, etc.). Le renforcement de la promotion de la santé à l'École s'inscrit dans le cadre de la stratégie nationale de santé (SNS, 2018-2022) et du plan priorité prévention (PNSP, 2018-2022).

L'éducation à l'alimentation s'appuie également sur les orientations du programme national nutrition santé 2019-2023 (PNNS 4³) et du programme national pour l'alimentation (PNA 3). Elle constitue un axe prioritaire du PNA 3 porté au niveau national et décliné dans les territoires : les objectifs du PNA visent à réduire le gaspillage alimentaire, à promouvoir une alimentation durable dans la restauration collective et à sensibiliser les jeunes générations aux enjeux de l'alimentation. Adossée au PNNS 4, l'éducation à l'alimentation s'articule à un objectif d'amélioration globale de la santé de la population en intervenant sur l'équilibre alimentaire et l'activité physique.

Les actions de ces deux programmes sont réunies dans le programme national de l'alimentation et de la nutrition (PNAN). Celui-ci fixe les orientations de la politique de l'alimentation, dans une vision intégrée recouvrant l'ensemble des dimensions (agriculture, environnement, éducation, recherche, santé, territoire, consommateurs) pour les cinq prochaines années.

1. Les conditions de la santé et du bien-être dépendent de plusieurs facteurs individuels, collectifs, socio-économiques et environnementaux appelés déterminants de santé.
2. L'École promotrice de santé (mesure inscrite dans la stratégie nationale de santé 2018-2022) est une démarche qui consiste à inscrire dans le projet d'école ou d'établissement la promotion de la santé. Il s'agit de valoriser les actions déjà existantes et d'en déployer de nouvelles dans le cadre d'une démarche projet impliquant l'ensemble de la communauté éducative, en lien étroit avec les partenaires institutionnels et associatifs, parties prenantes de la promotion et de la prévention en santé. Voir le vademecum École promotrice de santé.
3. <https://solidarites-sante.gouv.fr/actualites/presse/communiqués-de-presse/article/lancement-du-4eme-programme-national-nutrition-sante-2019-2023>

SOMMAIRE

PRÉAMBULE	2
1. LES DIMENSIONS DE L'ÉDUCATION À L'ALIMENTATION ET AU GOÛT	5
La dimension nutritionnelle.....	5
La dimension sensorielle.....	5
La dimension environnementale et écologique.....	6
La dimension patrimoniale et culturelle.....	6
2. LE CADRE DE L'ÉDUCATION À L'ALIMENTATION ET AU GOÛT EN MILIEU SCOLAIRE : ACTEURS, PILOTAGE ET GOUVERNANCE	7
A. Pilotage et gouvernance.....	7
B. L'engagement et l'implication des élèves dans des projets en tant que futurs citoyens : un levier indispensable d'éducation à la responsabilité.....	8
C. Soutenir et collaborer : les parents et les partenaires.....	11
3. ENSEIGNER ET ÉDUIQUER À L'ALIMENTATION ET AU GOÛT	13
A. Une éducation transversale inscrite dans un continuum éducatif.....	13
B. Une éducation transversale dans le cadre d'une démarche projet.....	21
C. Le dispositif des petits déjeuners : lutter contre la pauvreté et éduquer à l'alimentation et au goût.....	22
D. Contribuer à l'orientation et à l'ouverture aux métiers.....	24
E. La restauration collective.....	25
F. L'alimentation, discours et représentations : image du corps et représentations culturelles.....	27
GLOSSAIRE	29
Sigles.....	29
Vocabulaire associé à la thématique alimentation.....	29
Vocabulaire associé à la pédagogie.....	31
BIBLIOGRAPHIE, WEBOGRAPHIE	33
ANNEXES	35
ONT CONTRIBUÉ À LA RÉDACTION DE CE GUIDE	37

1. LES DIMENSIONS DE L'ÉDUCATION À L'ALIMENTATION ET AU GOÛT

La dimension nutritionnelle

La nutrition est un déterminant majeur de santé. Elle recouvre à la fois l'alimentation et l'activité physique. En effet, une alimentation déséquilibrée et la sédentarité sont des facteurs de risque de la survenue des principales maladies de nos sociétés : obésité, maladies cardio-vasculaires, diabète de type 2, dénutrition et certains cancers. Dans la population française, près de la moitié des adultes et 17% des enfants sont en surpoids⁴ (dont 17% d'obèses chez les adultes et 4% chez les enfants). Durant la période couvrant le PNNS 3 entre 2011 et 2015, le surpoids et l'obésité se sont stabilisés mais l'impact des inégalités sociales dans la survenue de ces problèmes de santé demeure important : près d'un quart des enfants dont les parents ont un niveau de diplôme inférieur au baccalauréat sont en surpoids alors qu'ils ne sont que 10 % chez les parents dont le diplôme équivaut au moins à la licence⁵. La réduction de ces inégalités sociales de santé demeure un enjeu majeur pour le PNNS 4, 2019-2023⁶.

Une alimentation favorable à la santé prend en compte la culture alimentaire, le goût, le plaisir de manger et la convivialité d'un repas partagé. Une nutrition satisfaisante à tous les âges de la vie contribue à la préservation d'un bon état de santé. Pour atteindre son objectif d'améliorer la santé de chacun en agissant sur l'un de ses déterminants, la nutrition, le PNNS intervient sur deux leviers complémentaires. Il vise, d'une part, à améliorer l'environnement afin de rendre les choix de santé plus aisés, ce qui constitue une priorité si on veut réduire les inégalités sociales et, d'autre part, à rendre les comportements individuels plus favorables à la santé.

La dimension sensorielle

L'éducation au goût est complémentaire de l'approche nutritionnelle. Les signaux sensoriels qui interviennent dans les préférences alimentaires, interagissent avec les signaux physiologiques et neurobiologiques dans la régulation de la prise alimentaire pendant et après le repas. Ces signaux tels que la palatabilité⁷, proviennent de l'organisme ou de l'environnement externe et sont perçus de manière consciente ou inconsciente. Ils permettent un ajustement précis de la prise alimentaire pour satisfaire les besoins énergétiques et métaboliques. L'intégration de ces signaux sensoriels par notre cerveau déclenche différentes sensations chez les individus en fonction de facteurs externes (environnement, éducation, culture, expériences vécues, etc.) et de facteurs internes (âges, pathologie, etc.) qui peuvent donc évoluer tout au long de notre vie.

En renforçant la prise en compte de leurs sensations alimentaires de faim et de rassasiement, les élèves apprennent progressivement à être en capacité de réguler leurs besoins alimentaires. Sensibiliser les élèves à l'importance des signaux sensoriels dans la régulation de la prise alimentaire permet également d'étudier les phénomènes d'appétence et les stratégies commerciales utilisées pour augmenter l'acceptabilité d'un aliment (ajout d'arôme, exhausteurs de goût dans les aliments industriels, ajouts de sucre ou de sel).

L'approche sensorielle de l'alimentation permet le partage et l'échange collectif autour du plaisir lié aux repas par un travail mené sur l'appréciation des différences, l'empathie et la bienveillance.

4. Étude Esteban, 2015, Santé publique France et enquête DREES, « En 2017, des adolescents plutôt en meilleure santé physique mais plus souvent en surcharge pondérale », Études & Résultats, Août 2019, n°1122

5. Ib.

6. <https://solidarites-sante.gouv.fr/actualites/presse/communiqués-de-presse/article/lancement-du-4eme-programme-national-nutrition-sante-2019-2023>

7. Qualité d'un aliment qui procure une sensation agréable lors de sa consommation.

La dimension environnementale et écologique

La population mondiale a fortement augmenté au XXe siècle et pourrait atteindre les 9,8 milliards d'habitants en 2050. La maîtrise de la production d'aliments est donc une nécessité vitale, tout comme la gestion durable des sols, des stocks alimentaires et de l'eau. Les enjeux liés à la maîtrise de cette production posent des questions de société cruciales pour l'avenir de l'humanité : comment assurer la sécurité alimentaire tout en préservant les ressources ? Comment produire plus tout en favorisant l'équité sociale chez les producteurs et les consommateurs ? Comment développer des agricultures durables dans un contexte de mondialisation ? Enfin, comment limiter l'impact environnemental du transport et de la transformation des denrées alimentaires ?

Les comportements et les choix en matière d'alimentation engagent la responsabilité individuelle de chacun (vis-à-vis de sa santé notamment), mais également la responsabilité collective. La dimension environnementale et écologique de l'éducation à l'alimentation au regard de la formation du futur citoyen responsable et éclairé trouve toute sa mesure dans ce contexte de :

- responsabilité collective dans le domaine de la santé : les questions de santé liées à l'alimentation peuvent concerner toute la société dès lors qu'il s'agit de questions de santé publique ;
- responsabilité des acteurs économiques : le choix des aliments est contraint par l'offre et ses modes de promotion ;
- responsabilité collective dans le domaine environnemental : le choix des aliments par les consommateurs peut avoir des impacts économiques et environnementaux (modes de production, circuits d'approvisionnement, etc.), tout comme les comportements liés à la gestion des déchets et au gaspillage alimentaire.

Cette responsabilité collective s'articule à l'exercice d'un esprit critique éclairé qui permet à chacun d'effectuer des choix avertis.

La dimension patrimoniale et culturelle

L'alimentation est un patrimoine vivant, une culture commune faite de partage et d'échanges.

Le patrimoine alimentaire et culinaire français⁸ comprend des éléments matériels et immatériels : la diversité des produits agricoles, l'excellence des pratiques et des savoir-faire développés par les professionnels du secteur, sont le reflet des terroirs. L'histoire et la notoriété de l'alimentation en France et dans ses territoires, l'attachement collectif au repas, les pratiques sociales, la commensalité et les représentations symboliques relatives à l'alimentation, sont autant de valeurs immatérielles qui relèvent aussi de ce patrimoine.

La dimension culturelle et patrimoniale de l'alimentation invite également à aborder les processus et les contextes (histoire, géographie, anthropologie, sociologie, systèmes économiques) au sein desquels les pratiques alimentaires individuelles et collectives évoluent et interagissent au quotidien.

8. En 2010, l'UNESCO inscrit le repas gastronomique des Français au patrimoine culturel immatériel de l'humanité. <https://agriculture.gouv.fr/le-repas-gastronomique-des-francais-un-patrimoine-culturel-immateriel-de-lhumanite>

2. LE CADRE DE L'ÉDUCATION À L'ALIMENTATION ET AU GOÛT EN MILIEU SCOLAIRE : ACTEURS, PILOTAGE ET GOUVERNANCE

A. Pilotage et gouvernance

Au-delà des actions ponctuelles, c'est dans une démarche collaborative centrée sur l'engagement des élèves qu'un travail sur l'éducation à l'alimentation peut être mené avec l'ensemble de la communauté éducative. Le pilotage joue un rôle essentiel dans l'impulsion et l'entretien de cette démarche au service de l'éducation à l'alimentation et au goût. La cohérence globale ne peut être garantie que si les acteurs se concertent et si le champ d'expertise de chacun est bien identifié et reconnu. Le rôle des équipes de direction et celui des comités d'éducation à la santé et à la citoyenneté (CESC) sont essentiels à cet égard.

Plusieurs acteurs sont concernés, aux différents échelons territoriaux, mobilisant de façon concertée enseignements, gestion, direction, vie scolaire, restauration, partenaires.

L'existence de CESC fonctionnels et interconnectés entre les différentes échelles territoriales (CESC académique, départemental, de bassin ou de réseau, d'école ou d'établissement) est déterminante pour garantir une réelle cohérence des actions et des projets dans la formation des élèves, pour renforcer la synergie entre tous les acteurs de la communauté éducative. En outre, des CESC interdégradés peuvent être installés pour renforcer le maillage entre le premier et le second degré tant pour les actions de prévention que pour le développement des partenariats.

À l'échelle de l'établissement, il revient à chaque CESC de définir la stratégie et les orientations de travail en fonction du diagnostic en matière de besoins des élèves, de proposer les actions à engager au sein de l'établissement ainsi que les modalités d'évaluation, de favoriser une réflexion collaborative sur les apports complémentaires des enseignements, des actions et des projets, de rendre visibles les partenariats.

À l'école, le projet d'école permet d'inscrire une action d'éducation à la santé pour certains cycles scolaires, et de prévoir une programmation qui débouche sur la mise en œuvre d'un projet pédagogique et éducatif.

Les comités d'éducation à la santé et à la citoyenneté, une instance clef pour mettre en œuvre l'éducation à l'alimentation et au goût en milieu scolaire :

Les comités d'éducation à la santé et à la citoyenneté (CESC) ont vu leurs missions et leur déploiement territorial renforcés par [la circulaire n° 2016-114 du 10 août 2016](#) relative à la gouvernance et la cohérence des actions éducatives.

Au niveau académique, le recteur pilote le comité académique d'éducation à la santé et à la citoyenneté (CAESC) et détermine avec l'agence régionale de santé (convention ARS-rectorat), en fonction du projet régional de santé et du projet académique, les grands axes de la politique académique dans ces domaines. De ces grands axes découlent des actions qui sont déclinées au niveau académique et au niveau départemental par les DSDEN. Les CDESC sont pilotés par les DASEN.

Au collège et au lycée, en lien avec le projet d'établissement, le comité d'éducation à la santé et à la citoyenneté (CESC) piloté par le chef d'établissement permet de structurer et d'organiser les partenariats utiles à la mise en place des actions programmées dans le cadre de la politique éducative et de prévention de l'établissement et inscrites dans le cadre du projet d'établissement.

Des CESC interdégradés, co-pilotés par l'IEN de circonscription et par le chef d'établissement, permettent de renforcer le continuum éducatif des actions d'éducation à la santé et à la citoyenneté.

B. L'engagement et l'implication des élèves dans des projets en tant que futurs citoyens : un levier indispensable d'éducation à la responsabilité

L'École a une responsabilité particulière dans la formation de l'élève en tant que personne et futur citoyen. Dans une démarche de coéducation, elle permet à l'élève de développer dans les situations concrètes de la vie scolaire son aptitude à vivre de manière autonome, à participer activement à l'amélioration de la vie commune et à préparer son engagement en tant que citoyen⁹.

Des objectifs de formation pour répondre à cet enjeu

La responsabilité et le sens de l'engagement font partie des objectifs du socle commun de connaissances, de compétences et de culture.

Tous les champs disciplinaires y contribuent même si l'enseignement moral et civique (EMC)¹⁰ y concourt tout particulièrement, l'engagement étant l'un des quatre domaines de la culture civique portée par cet enseignement.

La culture de l'engagement favorise l'action collective, la prise de responsabilités et l'initiative, et développe chez l'élève le sens de la responsabilité par rapport à lui-même et par rapport aux autres et à la nation¹¹. Il s'agit d'amener l'élève à :

- être responsable de ses propres engagements et envers autrui ;
- s'engager et assumer des responsabilités dans l'école et l'établissement ;
- prendre en charge des aspects de la vie collective et de l'environnement et développer une conscience civique.

Au lycée, qu'il s'agisse de la voie professionnelle, technologique ou générale, l'enjeu reste le même et il s'agit de renforcer la maîtrise des savoirs et compétences, dans des contextes généralement plus complexes.

Des modalités variées pour développer des compétences liées à l'engagement

Toute activité qui permet à l'élève de prendre des initiatives, d'entreprendre et de mettre en œuvre ses projets après avoir évalué les conséquences de son action, contribue à développer des compétences liées à l'engagement, que ce soit dans le cadre des enseignements ou dans celui de projets éducatifs menés au sein de l'école ou de l'établissement.

Les formations de pair à pair qui se développent de plus en plus sont autant d'occasions d'engagement, de même que l'implication des élèves en tant qu'ambassadeurs-santé, éco-délégués¹² ou membres des CESC¹³.

9. Socle commun de connaissances, de compétences et de culture – Domaine 3 « La formation de la personne et du citoyen ».

10. Ainsi, l'un des attendus de fin de cycle 4 de ce programme précise : au cycle 4, l'objectif est d'appréhender progressivement tous les aspects de la culture civique dans une dimension pratique, afin que les élèves, après une prise de conscience, comprennent le sens de la responsabilité liée à l'engagement dans une société démocratique. Les connaissances et compétences visées sont notamment :

- définir l'engagement, avoir conscience des formes de l'engagement (politique, social, associatif, syndical, humanitaire) – penser l'engagement comme un acte individuel et collectif ;
- expliquer le lien entre l'engagement et la responsabilité ;
- expliquer le sens et l'importance de l'engagement individuel ou collectif des citoyens dans une démocratie.

11. Programmes d'EMC du collège https://cache.media.education.gouv.fr/file/30/73/4/ensel170_annexe_985734.pdf

Programmes d'EMC lycée :

- Pour les classes de seconde en lycée général et technologique https://cache.media.education.gouv.fr/file/SP1-MEN-22-1-2019/90/0/spe572_annexe1_1062900.pdfhttps://www.education.gouv.fr/pid285/bulletin_officiel.html?cid_bo=138115
- Pour les classes de 1ère de lycée général et technologique https://cache.media.education.gouv.fr/file/SP1-MEN-22-1-2019/84/8/spe572_annexe2_22-1_1063848.pdf

12. éducol - les éco-délégués – <https://eduscol.education.fr/cid145107/les-eco-delegues.html>

13. éducol - CESC - <https://eduscol.education.fr/cid46871/le-cesc-composition-ses-missions.html>

Bien évidemment, d'autres types d'engagement sont possibles, notamment au sein du CVC ou du CVL¹⁴. Ces conseils ont un rôle consultatif mais sont également force de proposition. Ils sont obligatoirement consultés sur les questions de restauration, l'organisation des activités culturelles et sportives, les questions relatives à l'hygiène, la santé et la sécurité, l'aménagement des espaces destinés à la vie lycéenne.

La promotion de la santé et l'éducation au développement durable (EDD)¹⁵: un cadre incitatif et des contextes variés de mise en œuvre

Promouvoir la santé en milieu scolaire constitue un levier pour améliorer le bien-être des élèves, contribuer à leur réussite scolaire et lutter contre les inégalités sociales et de santé. Considérant la santé comme un domaine impactant la vie de l'enfant et de l'adolescent dans sa globalité, la mise en œuvre de la promotion de la santé s'appuie sur des initiatives transversales et le développement des compétences psychosociales¹⁶.

L'éducation à l'alimentation et au goût en tant qu'éducation transversale et outil de développement des compétences psychosociales, associée à des enjeux de santé publique (prévention du surpoids et de l'obésité, promotion de l'activité physique et sportive) peut constituer une orientation à l'élaboration d'un projet d'école ou d'établissement centré sur la promotion de la santé. Les démarches et actions mises en œuvre dans le cadre global et positif de la promotion de la santé et inscrites dans un continuum éducatif peuvent également être valorisées par un engagement dans l'École promotrice de santé¹⁷, en faveur du développement des échanges entre les personnels éducatifs, sociaux et de santé, les parents d'élèves et les élèves.

14. Les représentants des élèves au collège et au lycée - <https://www.education.gouv.fr/cid52685/les-representants-des-eleves-au-college-et-au-lycee.html>

15. Circulaire n°2019-121 du 27 août 2019 relative à la nouvelle phase de généralisation de l'éducation au développement durable - EDD 2030
https://www.education.gouv.fr/pid285/bulletin_officiel.html?cid_bo=144377

16. Les compétences psychosociales (CPS) sont des compétences individuelles de nature psychologique qui sont indispensables à toute vie sociale (life skills). L'OMS les définit comme « la capacité d'une personne à répondre avec efficacité aux exigences et aux épreuves de la vie quotidienne. C'est la capacité d'une personne à maintenir un état de bien-être mental, en adoptant un comportement approprié et positif à l'occasion des relations entretenues avec les autres, sa propre culture et son environnement ».

17. L'École promotrice de santé est une mesure inscrite dans la stratégie nationale de santé 2018-2022. Il s'agit d'inciter les écoles et les établissements d'enseignement à inscrire la promotion de la santé (à l'instar du programme Aller bien pour mieux apprendre développé dans l'académie de Lyon) dans leur projet d'école ou d'établissement. L'objectif est de parvenir à déployer des actions, des projets et des programmes de promotion de la santé dans une démarche projet globale, positive et intégrée et dans un continuum éducatif. Dans le second degré notamment, les élèves volontaires sont formés pour être des ambassadeurs-santé afin de transmettre des messages de prévention et de promotion de la santé à leurs camarades mais également pour être force de proposition au sein des instances telles que le CESC, le CVC ou le CVL. Un guide d'accompagnement des équipes pédagogiques et éducatives des écoles, collèges et lycées sur l'École promotrice de santé à destination sera diffusé avant la fin de l'année 2019.

Les élèves ambassadeurs-santé

«Le dispositif de l'École promotrice de santé s'accompagne de la généralisation des ambassadeurs-santé. Ces élèves volontaires¹⁸ (de 2 à 4 élèves par niveau) décident de s'impliquer dans le projet d'école ou d'établissement et de transmettre à leurs camarades des messages de prévention par un processus de communication interpersonnelle¹⁹.

Leur démarche participative, accompagnée et soutenue par la communauté éducative varie en fonction du niveau et de l'âge des élèves.

Dans le second degré, par exemple, les élèves ambassadeurs-santé sont force et relai de propositions au sein des instances telles que le CESC, le CVC et le CVL. En fonction de leur âge et de leur niveau, ils participent au CESC et peuvent se voir attribuer plusieurs actions et missions décidées en concertation avec la communauté éducative et les pairs en CESC :

- participer à la réalisation du diagnostic, première étape accomplie en CESC pour engager une démarche d'École promotrice de santé ;
- proposer des thèmes ou actions de promotion de la santé ;
- sensibiliser leurs camarades sur des messages simples de prévention (risques du tabac, intérêt d'une alimentation équilibrée, etc.) ;
- contribuer à la réflexion sur les espaces scolaires en vue d'améliorer le bien-être des élèves.

Il s'agit ici de promouvoir l'implication citoyenne des élèves en les sensibilisant aux enjeux de santé individuelle et collective. Porteurs de ces messages en matière de bonnes pratiques alimentaires, les élèves s'approprient ainsi les enjeux d'une éducation à l'alimentation et au goût en devenant progressivement des acteurs éclairés de la santé individuelle et collective.

Un exemple d'objectif de promotion de la santé à poursuivre dans le cadre de l'éducation à l'alimentation et au goût : promouvoir l'activité physique quotidienne à l'école

La pratique quotidienne d'activité des jeunes est encore insuffisante : seulement 13 % des collégiens respectent le seuil minimum internationalement recommandé par l'OMS pour les adolescents d'une heure quotidienne avec une différence à la faveur des garçons (17 % des filles vs 19 % des garçons) et 8 % des collégiens déclarent ne jamais faire de sport. À l'école primaire, 30 % des élèves ne pratiquent pas de jeux en plein air au moins un jour par semaine.

La pertinence d'une activité physique à l'école est démontrée, les outils pour faciliter cette démarche existent et il est établi que ces outils montrent leur pleine efficacité lorsqu'ils sont combinés.

Dans le second degré, c'est le cas du programme ICAPS²⁰ dont les résultats témoignent d'une forte participation des adolescents, d'une augmentation de l'activité physique, d'une diminution de la sédentarité et d'effets directs sur les indicateurs de santé.

Cet objectif est donc pertinent dans le cadre d'une démarche École promotrice de santé. Des liens de corrélation positifs entre l'activité physique et le fonctionnement cognitif chez les enfants ont été démontrés (Sibley & Etnier, 2003). En outre, il a été prouvé que les jeunes qui sont physiquement actifs développent une meilleure santé physique et mentale (*Centers of Disease Control and Prevention (CDC), 2008*).

18. Santé publique France a publié en juin 2019 les [résultats de l'évaluation de 4 programmes](#) de prévention des conduites addictives en milieu scolaire ou lié à l'apprentissage. Ces résultats révèlent que la prévention par les pairs est efficace à condition d'éviter tout recrutement de type participation obligatoire par désignation.
19. En référence à la théorie de « la diffusion des innovations » et au constat des propagations de nouvelles pratiques au sein d'une communauté grâce à la communication interpersonnelle (Rogers, 1985).
20. Le site de Santé publique France : <http://moocaps.santepubliquefrance.fr/>
Les actions de types ICAPS : <https://www.mangerbouger.fr/pro/collectivites-locales/s-inspirer-75/promouvoir-l-activite-physique-et-limiter-la-sedentarite-des-jeunes-154/les-actions-de-type-icaps.html>

L'éducation au développement durable constitue également un contexte particulièrement intéressant pour travailler cet engagement des élèves, notamment en ce qui concerne des problématiques liées à l'alimentation (gestion des déchets, modalités de production et de transport, choix alimentaires, gaspillage alimentaire).

Il est particulièrement important que les processus de la transition écologique soient appréhendés par les élèves de manière à ce qu'ils acquièrent les connaissances et les compétences pratiques nécessaires pour aborder de façon responsable les enjeux et les effets des décisions en matière de prévention et de gestion de l'environnement. C'est par les projets pédagogiques mis en œuvre dans les écoles, les collèges, les lycées généraux, technologiques et professionnels et les structures spécialisées que cette approche empirique est rendue possible. Ainsi, l'engagement des élèves doit être encouragé afin de favoriser la prise d'initiative et les comportements éco-responsables.

Les projets des établissements en démarche de développement durable « E3D²¹ » combinent enseignements, vie scolaire, partenariat, gestion et maintenance, et s'inscrivent dans la durée. Ils ont vocation à se multiplier, en s'appuyant notamment sur l'engagement des écoliers, des collégiens et des lycéens. Les projets menés dans les établissements sollicitant cette labellisation concernent de plus en plus, ces dernières années, les thématiques relevant de l'alimentation et du bien-être. Souvent conçus en lien avec la restauration scolaire, ils contribuent fortement à une évolution des pratiques et des comportements.

C. Soutenir et collaborer : les parents et les partenaires

La place des parents

La mallette des parents²², mise à disposition depuis la rentrée 2018, propose une fiche qui aborde le sujet de l'alimentation et de l'activité physique.

Le thème de l'alimentation peut être porté au sein des espaces parents²³, dans le cadre des instances telles que le conseil d'administration et le comité d'éducation à la santé et à la citoyenneté où siègent des représentants de parents d'élève.

Mobiliser et faire intervenir des partenaires extérieurs

Les projets pédagogiques et les actions éducatives en matière d'éducation à l'alimentation et au goût se prêtent à la mobilisation des partenariats avec les collectivités territoriales, les associations et les professionnels de l'alimentation et de la restauration collective.

Il est recommandé de s'appuyer sur des interventions scientifiquement fondées et ainsi de permettre l'articulation entre la recherche et les pratiques éducatives. À cette fin, Santé publique France développe un répertoire des interventions efficaces ou prometteuses en prévention et promotion de la santé qui comprend une rubrique « nutrition, activité physique »²⁴.

La coordination des interventions extérieures avec le projet d'école ou d'établissement, démarche essentielle à la mise en œuvre d'une éducation transversale et d'un continuum éducatif, s'effectue dans le cadre du comité d'éducation à la santé et à la citoyenneté (CESC, CESC interdégradés) dans le second degré et en lien avec l'inspecteur de l'éducation nationale dans le premier degré.

21. Pour en savoir plus consulter la page Eduscol : <https://eduscol.education.fr/cid79021/qu-est-que-education-developpement-durable.html#lien1> et la note de service n°2013-111 du 24 juillet 2013 relative à la démarche globale de développement durable dans les écoles et les établissements scolaires (E3D) - référentiel de mise en œuvre et de labellisation.

22. Mallette des parents disponible en ligne à l'adresse : https://mallettedesparents.education.gouv.fr/?gclid=EA1aIQobChMI8ofD_uWV4wIVlobVCh0EWAqBEAAYASAAAEgL8FvD_BwE&gclidsrc=aw_ds

23. <https://eduscol.education.fr/cid100930/espaces-parents.html>

24. <https://www.santepubliquefrance.fr/a-propos/services/interventions-probantes-ou-prometteuses-en-prevention-et-promotion-de-la-sante>

Le recours à des intervenants extérieurs formés et issus d'associations conventionnées ou agréées²⁵ par l'éducation nationale au niveau national ou académique est à privilégier afin de respecter les orientations de la politique éducative mise en œuvre.

Il convient de souligner que toute intervention extérieure d'un partenaire non agréé par l'Éducation nationale doit s'effectuer sous le pilotage de l'IEN ou du chef d'établissement dans le respect des valeurs et des principes²⁶ du service public de l'éducation nationale : démarche à but non lucratif, neutralité politique et philosophique, respect de la laïcité.

Ainsi, chaque intervention extérieure doit faire l'objet d'une validation de l'inspecteur de l'éducation nationale dans le premier degré et du chef d'établissement dans le second degré. Elle doit également faire l'objet d'une préparation en amont avec l'équipe éducative de l'école ou de l'établissement afin qu'elle se déroule en co-animation avec un membre de cette équipe.

25. Liste des associations agréées par l'éducation nationale disponible en ligne à l'adresse : <https://www.education.gouv.fr/cid21129/les-associations-agreees-et-ou-subsventionnees-par-l-education-nationale.html>

26. Les grands principes de l'Éducation nationale <https://www.education.gouv.fr/cid162/les-grands-principes.html>

3. ENSEIGNER ET ÉDUQUER À L'ALIMENTATION ET AU GOÛT

L'éducation à l'alimentation et au goût implique tous les personnels éducatifs. La mise en œuvre de cette éducation invite à tisser des réseaux transversaux de connaissances et de compétences.

Comme toute éducation transversale, l'éducation à l'alimentation et au goût concerne tous les âges de la scolarité, de la maternelle à l'enseignement supérieur, et toutes les filières (générales, technologiques, professionnelles). Dans ce contexte, il est indispensable de penser un continuum éducatif qui nécessite notamment :

- une progressivité des apprentissages, impliquant un travail collaboratif des équipes éducatives basé sur l'expertise pédagogique et didactique des enseignants ;
- une complémentarité des actions et projets menés au cours de la scolarité, complémentarité dans les approches, les thèmes, les sujets, les échelles spatiales et temporelles, etc. ;
- des outils permettant à chaque élève de disposer d'une trace de ce qui a déjà été effectué.

C'est le regard croisé et les apports complémentaires des différentes disciplines, avec leurs méthodes de raisonnement, leurs démarches de questionnement et de résolution de problèmes, combinés aux apports des partenaires dans le cadre d'une démarche de projet, adaptée au contexte et inscrite dans le temps, qui permettront aux élèves de s'approprier les problématiques, de donner du sens aux savoirs autour de l'alimentation.

A. Une éducation transversale inscrite dans un continuum éducatif

Les activités menées dans le cadre de projets éducatifs au sein des écoles et des établissements contribuent à l'acquisition des savoirs et compétences des élèves et il est important de reconnaître cette contribution, sans toutefois tomber dans le piège de la recherche d'exhaustivité. L'implication des élèves dans ces projets permet notamment de développer des compétences spécifiques qu'il est important d'identifier et de valoriser, les aidant ainsi à mieux cerner leur profil de compétences en vue notamment d'éclairer leurs choix d'orientation. Le socle commun de connaissances, de compétences et de culture est un appui indispensable pour identifier les compétences qui seront tout particulièrement visées dans les activités proposées aux élèves.

La question de l'alimentation est présente dans tous les programmes d'enseignement de l'école au lycée. S'appuyer sur les contenus disciplinaires est un levier essentiel pour que les élèves s'approprient et comprennent les grands enjeux de l'alimentation et du goût, qu'ils soient sanitaires, culturels, environnementaux, biologiques, agricoles, géographiques, culinaires et gastronomiques, économiques, géopolitiques ou historiques.

Pour une bonne compréhension de ces enjeux, il est pertinent, à tous les niveaux, d'aborder les séquences d'enseignement par des questionnements qui privilégient les dimensions éducatives des phénomènes étudiés. Dans toutes les situations, l'élève construit son savoir et les compétences qu'il développe à partir de démarches variées incluant, entre autres, l'étude du réel, la recherche documentaire, l'utilisation de vidéos, de banques de données, de logiciels de simulation, de modélisations, de jeux sérieux ou d'évasion, l'étude et la réalisation de recettes, la mise en œuvre de protocoles expérimentaux et de techniques.

À titre d'exemples, l'implication des élèves dans les projets éducatifs contribue plus particulièrement à leur formation dans les registres suivants inscrits dans le socle commun de connaissances, de compétences et de culture :

Domaines du socle concernés	Objectifs de connaissances et de compétences
Domaine 1 - Les langages pour penser et communiquer	<ul style="list-style-type: none"> Comprendre, s'exprimer en utilisant la langue française à l'oral et à l'écrit.
Domaine 2 - Les méthodes et outils pour apprendre	<ul style="list-style-type: none"> Organisation et réalisation de projets ; Médias, démarches de recherches et de traitement de l'information ; Outils numériques pour échanger et communiquer.
Domaine 3 - La formation de la personne et du citoyen	<ul style="list-style-type: none"> Expression de la sensibilité et des opinions, respect des autres ; Réflexion et discernement ; Responsabilité et sens de l'engagement et de l'initiative.
Domaine 4 - Les systèmes naturels et les systèmes techniques	<ul style="list-style-type: none"> Responsabilités individuelles et collectives.
Domaine 5 - Les représentations du monde et de l'activité humaine	<ul style="list-style-type: none"> Invention, élaboration, production.

Le dispositif actuel des Classes du goût

« Je portai à mes lèvres une cuillerée du thé où j'avais laissé s'amollir un morceau de madeleine. Mais à l'instant même où la gorgée mêlée des miettes du gâteau toucha mon palais, je tressaillis, attentif à ce qui se passait d'extraordinaire en moi. »

Marcel Proust, *Du côté de chez Swan*, 1913.

Le dispositif des Classes du goût est un parcours en huit séances, qui rythme le temps de la classe sur les thèmes suivants : les cinq sens, le goût, l'olfaction, la vue, le toucher et l'ouïe, la multi sensorialité, le patrimoine alimentaire, l'étiquetage et les signes officiels d'identification de la qualité et de l'origine (SIQO).

Les Classes du goût s'adressent aujourd'hui principalement aux élèves de cycle 3 (CM1 – 6e) et sont mises en œuvre lors du temps scolaire par des enseignants, des infirmiers scolaires ou des animateurs.

Des référents régionaux Classes du goût sont chargés de former les personnes intervenant auprès des élèves. Une version Outre-mer a aussi été élaborée afin de mieux correspondre aux habitudes alimentaires locales dans ces territoires.

Les Classes du goût ont pour objectifs de développer chez l'enfant sa capacité à goûter les aliments en ouvrant tous ses sens. En verbalisant ses sensations alimentaires et en argumentant ses choix, l'élève développe notamment des compétences langagières qui participent à la prise de confiance en soi et à la communication.

L'enjeu est à la fois :

- alimentaire, car en découvrant le plaisir de jouer avec ses sens, certaines néophobies alimentaires peuvent être levées ;
- nutritionnel, car le goût est une porte d'entrée intéressante pour parler aussi des choix des aliments, de l'équilibre alimentaire ;
- pédagogique car engager une discussion sur l'aliment dégusté permet d'aborder l'alimentation de manière globale depuis son origine géographique et son processus de production jusqu'au moment de sa dégustation en passant par les processus de transformation et de distribution des denrées ;
- social car les ateliers des Classes du goût sont collectifs et collaboratifs. Ils permettent d'améliorer la relation de l'enfant à lui-même et aux autres.

Déroulement :

Chaque session est animée par l'enseignant ou l'animateur formé. Les huit séances sont prévues chacune sur une durée de 1h30 environ, pour une quinzaine d'enfants au maximum.

Elles permettent ainsi de (re)découvrir les aliments et l'alimentation en utilisant tous les sens au fil des séances.

Des intervenants extérieurs ou des visites peuvent apporter des compléments concrets pour mieux connaître les aliments de la fourche à la fourchette : agriculteurs, artisans des métiers de bouche, chefs de la restauration, cuisiniers de la restauration collective, parents ou grands-parents « cuisiniers », etc.

Les pistes de valorisation sont nombreuses :

- création d'un « cahier du goût » qui suit les séances. Il est rempli par l'enfant et fait la navette entre l'école et la famille. Cela permet de garder les traces écrites, qui sont importantes dans la capitalisation ;
- mise en place d'ateliers de dégustation par les enfants lors des portes ouvertes de l'école ;
- mise en place par les enfants de panneaux (collages, photos, dessins) parlant des aliments et de leurs goûts dans le restaurant scolaire ;
- mise en place par les enfants d'atelier de tests sensoriels simples, pour d'autres classes en interne ;
- création de vidéos diffusées sur les pages internet de l'école, voire sur le site de la DRAAF de la région concernée ;
- création de livret de recettes à destination des familles ;
- etc.

Un dispositif lié aux contenus d'enseignement :

→ Liens avec le socle commun de connaissances de compétences et de culture

L'alimentation est abordée dans le domaine 4 : « systèmes naturels et systèmes techniques » sous l'aspect « comportement responsable » que l'élève doit développer vis-à-vis de sa santé. Il s'agit pour lui d'être conscient des enjeux de bien-être et de santé des pratiques alimentaires et physiques.

Dans le domaine 5 : « les représentations du monde et l'activité humaine », l'élève est amené à mobiliser ses connaissances sur la diversité des modes de vie et des cultures pour mieux connaître le monde qui l'entoure et pour se préparer à l'exercice futur de sa citoyenneté.

→ Liens avec le programme du cycle 3

Le cycle 3 (CM1, CM2, 6e) approfondit l'approche des besoins de l'être humain en matière alimentaire dans une perspective de développement durable des territoires et de gestion des ressources du point de vue géographique au niveau de l'item « Consommer en France - Satisfaire les besoins alimentaires ».

Du point de vue scientifique, au niveau du volet « sciences et technologie », il s'agira pour l'élève d'être capable d'expliquer « les besoins variables en aliments de l'être humain, leur origine et les techniques mises en œuvre pour les transformer et les conserver. Il prend conscience que l'être humain a besoin d'énergie pour vivre et notamment d'aliments. Le thème de l'alimentation contribue à 'l'éducation à la santé ».

Les classes du goût du futur

Les classes du goût inscrites dans le programme national pour l'alimentation PNA3 (action n°20) doivent être étendues aux autres cycles de formation, ainsi qu'aux collèges et lycées. Une attention toute particulière est portée au dispositif déjà testé dans plusieurs régions, « les maternelles du goût », ainsi qu'à sa déclinaison pour les tout petits avant 3 ans. En effet, c'est au plus jeune âge qu'il est important d'apprendre à déguster les aliments et à prendre du plaisir à le faire. Une déclinaison en péri-scolaire, et pour l'enseignement spécialisé est également prévue. L'actualisation sera mise en ligne à l'adresse indiquée dans les ressources.

Des idées de pistes d'activités en lien avec les programmes d'enseignement du cycle 1 au cycle 4

A l'école maternelle, le cycle 1 a pour mission principale de donner envie aux enfants d'aller à l'école pour apprendre, s'épanouir et affirmer leur personnalité. A ce titre, et dans le cadre des cinq domaines d'apprentissage²⁷, l'éducation à l'alimentation et au goût se prête à l'organisation de plusieurs ateliers explorant l'ensemble des dimensions de l'alimentation.

Dimensions de l'alimentation concernées	Objectifs visés et éléments de progressivité (en référence au programme de l'école maternelle ²⁸)	Exemples de pistes pédagogiques
Dimension nutritionnelle	<ul style="list-style-type: none"> ● Domaine 1. Mobiliser le langage dans toutes ses dimensions 1.1. L'oral <ul style="list-style-type: none"> ○ Oser entrer en communication. ○ Comprendre et apprendre. ○ Echanger et réfléchir avec les autres. ● Domaine 4. Construire les premiers outils pour structurer sa pensée 4.2 Explorer des formes, des grandeurs, des suites organisées <ul style="list-style-type: none"> ○ Classer ou ranger des objets selon un critère de longueur ou de masse ou de contenance. ● Domaine 5. Explorer le monde 5.2. Explorer le monde du vivant, des objets et de la matière <ul style="list-style-type: none"> ○ Découvrir le monde du vivant. 	<p>Enjeu de la séance : comment améliorer l'équilibre nutritionnel d'un menu plaisir ?</p> <p>Apprendre à classer les aliments et découvrir que la notion d'équilibre est attachée à la nature et à l'association de produits.</p> <p>A partir d'images représentant des aliments variés entrant dans la composition d'un petit déjeuner, d'un déjeuner ou du dîner :</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Activité 1 : les élèves classent les aliments en fonction de leur nature (distinguer le fruit du légume, le produit laitier, etc.) et acquièrent le vocabulaire pour les désigner ; ● Activité 2 : à partir d'un tableau où chaque colonne est composée des produits d'une nature d'aliment (une colonne fruits, une colonne légumes, une colonne produits céréaliers, une colonne produits laitiers, etc.) les élèves doivent composer un repas afin de montrer qu'un repas équilibré ne se compose pas toujours des mêmes aliments.
Dimension environnementale et écologique	<ul style="list-style-type: none"> ● Domaine 5. Explorer le monde 5.2. Explorer le monde du vivant, des objets et de la matière <ul style="list-style-type: none"> ○ Découvrir le monde du vivant ○ Explorer la matière 	<p>Enjeu de la séance : confronter la dimension esthétique de l'aliment à la dimension nutritionnelle pour inciter à ne pas jeter ou refuser les aliments abîmés.</p> <p>Travail sur le gaspillage alimentaire. Par exemple, une activité propose aux enfants de comprendre pourquoi les fruits et légumes abîmés, bicornus ou trop mûrs semblent peu ragoutants alors qu'ils sont tout à fait consommables.</p>
Dimension culturelle et patrimoniale	<ul style="list-style-type: none"> ● Domaine 1. Mobiliser le langage dans toutes ses dimensions 1.2 L'écrit <ul style="list-style-type: none"> ○ Ecouter de l'écrit et comprendre. ● Domaine 3. Agir, s'exprimer, comprendre à travers les activités artistiques <ul style="list-style-type: none"> ○ Développer du goût pour les pratiques artistiques. ○ Découvrir différentes formes d'expression artistique. 	<p>Enjeu de la séance : initier au patrimoine culinaire et gastronomique local.</p> <p>Présentation par l'enseignant, lecture et étude d'albums de lecture de jeunesse, de tableaux, de photographies ou organisation de sorties scolaires pédagogiques (visites dans des fermes pédagogiques ou au marché, visites de sites remarquable du goût²⁹) dans le but d'initier les enfants au patrimoine culinaire locale.</p>
Dimension sensorielle	<ul style="list-style-type: none"> ● Domaine 1. Mobiliser le langage dans toutes ses dimensions 1.1. L'oral : <ul style="list-style-type: none"> ○ Oser entrer en communication. ○ Comprendre et apprendre. ● Domaine 3. Agir, s'exprimer, comprendre à travers les activités artistiques <ul style="list-style-type: none"> ○ Vivre et exprimer des émotions, formuler des choix. ● Domaine 5. Explorer le monde 5.2. Explorer le monde du vivant, des objets et de la matière <ul style="list-style-type: none"> ○ Découvrir le monde du vivant. ○ Explorer la matière. 	<p>Enjeu de la séance : découvrir la variété des aliments et lutter contre la néophobie alimentaire.</p> <p>Cette dimension est investie de manière transversale dans l'ensemble des exemples d'activités précitées. Afin de développer la curiosité alimentaire des élèves et de travailler sur la néophobie, les élèves sont invités à exprimer et confronter leurs goûts, leurs pratiques de consommation et leurs dégouts alimentaires. L'objectif est de réduire les peurs et les représentations négatives des élèves sur certains aliments.</p>

27. Mobiliser le langage dans toutes ses dimensions ; agir, s'exprimer, comprendre à travers l'activité physique ; agir, s'exprimer, comprendre à travers les activités artistiques, construire les premiers outils pour structurer sa pensée ; explorer le monde.

28. Bulletin officiel spécial n°2 du 26 mars 2015.

29. <https://sitesremarquablesdugout.com/>

A l'école élémentaire et au collège, du cycle 2 au cycle 4, l'éducation à l'alimentation et au goût mobilise l'ensemble des disciplines.

Au cycle 2, du CP au CE2, les apprentissages fondamentaux (lire, écrire, compter, respecter autrui) peuvent donner lieu à des activités autour de l'éducation à l'alimentation et au goût.

Enseignements	Thèmes et attendus de fin de cycle (en référence au programme du cycle 2 ³⁰)	Exemples de pistes pédagogiques
Mathématiques	<p>Nombre et calculs</p> <ul style="list-style-type: none"> • Comprendre et utiliser des nombres entiers pour dénombrer, ordonner, repérer, comparer ; • Résoudre des problèmes en utilisant des nombres entiers et le calcul ; • Calculer avec des nombres entiers. <p>Grandeurs et mesures</p> <ul style="list-style-type: none"> • Comparer, estimer, mesurer des longueurs, des masses, des contenances, des durées ; • Utiliser le lexique, les unités, les instruments de mesures spécifiques de ces grandeurs ; • Résoudre des problèmes impliquant des longueurs, des masses, des contenances, des durées, des prix. 	Construction d'une recette de gâteau (quantité et nombre d'aliments ; choix des récipients)
Français	<p>Lecture et compréhension de l'écrit</p> <ul style="list-style-type: none"> • Lire et comprendre des textes variés, adaptés à la maturité et à la culture scolaire des élèves ; <p>Etude de la langue (grammaire, orthographe, lexique)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Utiliser ses connaissances sur la langue pour mieux s'exprimer à l'oral, pour mieux comprendre des mots et des textes, pour améliorer des textes écrits. 	Etude d'un poème sur l'alimentation : identifier le lexique de l'alimentation ; classer les aliments par famille de saveur ; exprimer ses goûts.

30. Programme de cycle 2, en vigueur à compter de la rentrée de l'année scolaire 2018-2019, texte consolidé à partir du programme au bulletin officiel de l'éducation nationale spécial n°11 du 26 novembre 2015, nouvelles dispositions publiées au bulletin officiel de l'éducation nationale n°30 du 26 juillet 2018.

Au cycle 3, du CE2 au CM1, la consolidation des apprentissages a pour objectif de stabiliser et d'affermir pour tous les élèves les apprentissages fondamentaux engagés dans le cycle 2.

Enseignements	Thèmes et attendus de fin de cycle (en référence au programme du cycle 3 ³¹)	Exemples de pistes pédagogiques
Sciences et technologies	<p>Le vivant, sa diversité et les fonctions qui le caractérisent</p> <ul style="list-style-type: none"> • Expliquer les besoins variables en aliments de l'être humain ; l'origine et les techniques mises en œuvre pour transformer et conserver les aliments. • Décrire comment les êtres vivants se développent et deviennent aptes à se reproduire. • Expliquer l'origine de la matière organique des êtres vivants et son devenir. <p>La planète Terre. Les êtres vivants de leur environnement.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Identifier des enjeux liés à l'environnement. 	<p>Exemple d'une séquence de six séances allant de 20 à 60 minutes sur le thème « Une graine, une plante ? »</p> <p>→ Fiche de mise en œuvre pédagogique</p> <p>Autres exemples d'activité :</p> <ul style="list-style-type: none"> • identifier et comparer les besoins alimentaires en fonction de différents facteurs ; • réaliser des transformations alimentaires (yaourt, pâte levée) et mener une démarche expérimentale sur les conditions nécessaires à ces transformations biologiques.
Géographie	<p>Classe de CM2 Thème 3 : Consommer en France</p> <ul style="list-style-type: none"> • Satisfaire les besoins alimentaires. 	<p>Proposer une étude de cas à partir de produits issus du menu de la cantine.</p> <p>Les questions suivantes guident l'étude : « Nomme les différents aliments qui composent le menu. Effectue une recherche pour identifier les pays producteurs de ces aliments. Comment sont-ils acheminés jusqu'en France ? »</p> <p>Identification des lieux de production en distinguant les produits extérieurs au lieu où l'on habite et leur origine géographique, et/ou ceux venant de l'espace proche, et localisation de ces lieux sur une carte d'échelle pertinente (planisphère, Europe, France ou région).</p>

31. Programme de cycle 3, en vigueur à compter de la rentrée de l'année scolaire 2018-2019, texte consolidé à partir du programme au bulletin officiel de l'éducation nationale spécial n°11 du 26 novembre 2015, nouvelles dispositions publiées au bulletin officiel de l'éducation nationale n°30 du 26 juillet 2018.

Au cycle 4, de la cinquième à la troisième, les différentes dimensions de l'alimentation peuvent être mobilisées dans l'ensemble des disciplines. Par exemple, l'éducation à l'alimentation et au goût est présente au sein des trois thématiques de l'enseignement des sciences de la vie et de la Terre : la planète Terre, l'environnement et l'action humaine, le vivant et son évolution ainsi que le corps humain et la santé. Elles vont contribuer notamment à l'étude des dimensions nutritionnelle, environnementale et écologique de l'éducation à l'alimentation et au goût.

Enseignements	Thèmes et repères annuels de programmation ou attendus de fin de cycle (en référence au programme du cycle 4 ³²)	Exemples de pistes pédagogiques
Histoire	<p>Classe de 3e Thème 1 : L'Europe, un théâtre majeur des guerres totales (1914-1945)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Civils et militaire dans la Première Guerre mondiale 	<p>Proposer une étude de cas sur le thème « se nourrir pendant la guerre ».</p> <p>Notions et connaissances abordées : économie de guerre, rationnement, pénurie, marché noir, inflation des prix alimentaires, effort de guerre, pénurie.</p> <p>Activité 1.</p> <p>Problématique : dans quelle mesure les recettes de cuisine écrites durant la Grande Guerre témoignent-elles de la pénurie alimentaire ? Comment les foyers en guerre ont-ils fait face à cette pénurie ?</p> <p>Analyse d'un ensemble documentaire pour répondre à la problématique :</p> <ul style="list-style-type: none"> • recettes écrites pendant la Grande Guerre « La cuisine économique » (<i>Guide de la ménagère</i>, Tante Colinette, 1917 / <i>Cuisine économique et facile</i>, L. Marcenay, 1916) ; • extrait de lettres que les familles envoyaient aux soldats mentionnant l'envoi d'un colis alimentaire ; • extrait du documentaire « Au menu de la Grande Guerre. L'alimentation au cœur du conflit », écrit par Emmanuelle Cronier, réalisé par Axel Clévenot ; • autres sources : voir l'alimentation en temps de guerre dans les collections de la Médiathèque de l'architecture et du patrimoine (https://www.centenaire.org/fr/tresors-darchives/fonds-publics/autres-etablissements/archives/lalimentation-en-temps-de-guerre-dans)
Sciences de la vie et de la Terre	<p>La planète Terre, l'environnement et l'action humaine</p> <ul style="list-style-type: none"> • Identifier les principaux impacts de l'action humaine, bénéfiques et risques, à la surface de la planète Terre. • Envisager ou justifier des comportements responsables face à l'environnement et à la préservation des ressources limitées de la planète. 	<p>L'exploitation des ressources halieutiques peut constituer un exemple pour la thématique « la planète Terre, l'environnement et l'action humaine » et la dimension citoyenne et environnementale de l'éducation à l'alimentation et au goût.</p> <p>L'activité débute par l'analyse d'une affiche à destination des pêcheurs conseillant de respecter des tailles de poissons à pêcher et un article dénonçant la pêche profonde.</p> <p>À partir d'une banque de documents variés (graphique de l'évolution de la population d'une espèce de poissons, extrait d'article indiquant qu'une espèce est en voie de disparition, origine géographique des poissons vendus en France ...), la recherche des élèves portera sur l'explication de ces conseils et de ces critiques, la projection de la mise en œuvre de ces conseils, de ces pratiques critiques sur les ressources halieutiques, depuis l'échelle d'un écosystème local et de sa dynamique jusqu'à celle de la planète et les choix que les consommateurs avertis peuvent réaliser.</p>

32. Programme de cycle 4, en vigueur à compter de la rentrée de l'année scolaire 2018-2019, texte consolidé à partir du programme au bulletin officiel de l'éducation nationale spécial n°11 du 26 novembre 2015, nouvelles dispositions publiées au bulletin officiel de l'éducation nationale n°30 du 26 juillet 2018

À titre d'exemple, voici une proposition de progression thématique dans une perspective de continuité éducative :

Exemples de progressions thématiques				
	CYCLE 1	CYCLE 2	CYCLE 3	CYCLE 4
Développer les dimensions sensorielle, patrimoniale et culturelle	→ Pluralité culturelle : des façons de prendre des repas dans le monde	→ Les repas : des grands-parents à nos jours	→ Le repas à la française, patrimoine culturel immatériel de l'Humanité	→ Diversité des régimes alimentaires, leur origine, les techniques liées
	→ Les arts de la table : vaisselles, couverts, verrerie	→ Les arts de la table : étiquette, services, menus à travers les âges	→ Les arts de la table : mise en relation d'œuvres et évolution des mobiliers pour la préparation des repas	→ Les arts de la table : design
Développer la dimension environnementale et écologique	→ Acquérir les compétences et les connaissances pour comprendre les facteurs qui interviennent dans les choix alimentaires (par exemple : commencer à comprendre les effets du marketing alimentaire dans les préférences alimentaires)	→ Acquérir les compétences et les connaissances pour comprendre les facteurs qui interviennent dans les choix alimentaires (par exemple : commencer à décrypter les étiquettes des produits)	→ Acquérir les compétences et les connaissances pour comprendre les facteurs qui interviennent dans les choix alimentaires (par exemple : aborder les effets de la publicité sur les choix du consommateur)	→ Acquérir les compétences et les connaissances pour comprendre les facteurs qui interviennent dans les choix alimentaires (par exemple : les modes de consommation alimentaires alternatifs)
	→ Développement durable : lutte contre le gaspillage alimentaire	→ Développement durable : solidarité alimentaire, ici et ailleurs	→ Développement durable : origine de nos aliments et leur impact sur l'environnement	→ Développement durable : gestion mondiale des ressources alimentaires et impact environnemental, économique et social
	→ Liens intergénérationnels : préparer / partager un repas avec des anciens	→ Restauration scolaire : quelles règles de vie et pourquoi	→ Préparer des moments de convivialité en prenant en compte les aspects nutritionnels, économiques et sociaux	→ Étudier le rôle social des repas : les repas dans l'Art
Développer la dimension nutritionnelle	→ Sécurité alimentaire : les bonnes pratiques pour conserver en toute sécurité	→ Sécurité alimentaire : comment conserver nos aliments, à travers le temps	→ Sécurité alimentaire : comment conserver nos aliments, aujourd'hui	→ Sécurité alimentaire : comment négocier les aspects sanitaires, nutritionnels et économiques en matière de conservation des aliments
	→ Développer le plaisir de bouger et aborder le lien entre la santé et l'alimentation	→ Valoriser les déplacements de la vie quotidienne permettant une activité physique en lien avec ma santé	→ Connaissance des aliments en lien avec la digestion : aborder l'équilibre énergétique fondé sur les apports et les dépenses, moduler ses repas en fonction de son activité.	→ Étudier l'épidémie d'obésité dans les pays riches : évolution, causes et solutions
→ Les métiers autour de de l'alimentation : l'agriculture, la production des aliments, les métiers de bouche, la restauration				

L'éducation à l'alimentation et au goût au lycée

Au lycée, l'éducation à l'alimentation et au goût est mobilisée dans l'ensemble des disciplines de tronc commun et de spécialité³³. Les domaines de connaissances et de compétences investis du cycle 1 au cycle 4 sont poursuivis et approfondis, l'enjeu étant notamment de permettre aux élèves de s'approprier les notions de comportement éthique et responsable, et d'engagement.

Les élèves de lycée professionnel bénéficient, en CAP et en Bac Pro d'un enseignement obligatoire de prévention santé environnement (PSE). Les nouveaux programmes³⁴ en vigueur depuis la rentrée 2019 comportent trois thématiques qui mobilisent l'éducation à l'alimentation : « l'individu responsable de son capital santé », « l'individu responsable de son environnement », « l'individu acteur de prévention dans son milieu professionnel ».

Au cours de leur scolarité, les élèves de lycée professionnel doivent faire un nombre conséquent de périodes de formation en milieu professionnel (PFMP). Ce qui permet aux enseignants d'évaluer et valoriser les compétences acquises lors des immersions dans le milieu professionnel. L'enseignant peut réinvestir en cours ces compétences en tenant compte des activités professionnelles de chaque élève.

La question de l'évaluation fait partie des projets dans lesquels les élèves sont impliqués. D'une part, les élèves peuvent découvrir le sens de l'évaluation en la pratiquant eux-mêmes vis-à-vis des actions qu'ils envisagent (nécessité de définir un objectif et des indicateurs de réussite, de mener une analyse critique des résultats par rapport aux attendus, de se servir de l'évaluation menée pour faire évoluer le projet). D'autre part, les élèves sont eux-mêmes soumis à l'évaluation de certaines de leurs compétences à l'issue du projet mené. Leur implication dans cette évaluation est indispensable pour lui donner tout son sens : objectifs précisés, indicateurs faisant sens, croisement des regards entre leur auto-positionnement et le positionnement effectué par l'équipe pédagogique. La réflexion collective, partagée au sein du collectif élèves / enseignants / partenaires est nécessaire dans ce domaine.

Il est important pour tous les élèves que ces projets éducatifs de l'école au lycée donnent lieu à une évaluation positive qui valorise leur réussite et permettent à chacun de prendre conscience de ses compétences.

B. Une éducation transversale dans le cadre d'une démarche projet

L'éducation à l'alimentation et au goût peut reposer sur un projet d'école ou d'établissement, en lien avec les retours d'expériences de projets déjà menés, les priorités et les objectifs. À ce titre, les réflexions menées dans le cadre des réseaux école-collège, ou dans le cadre des bassins contribuent tout particulièrement à cette cohérence.

Cette démarche permet de pallier l'impact limité de projets décontextualisés, d'actions ponctuelles déconnectées les unes des autres et de la répétition de projets identiques d'une année à l'autre.

Les approches pluridisciplinaires et interdisciplinaires renforcent ces démarches en se prêtant au co-enseignement et/ou à la co-intervention. Ces approches transversales répondent à la pédagogie de projet qui permet aux élèves individuellement ou en groupe de choisir un sujet qu'ils vont mener de bout en bout en autonomie accompagnés par l'enseignant et qui se concrétise sous la forme d'une production finale (affiche, diaporama, frise, saynète, maquette, expérience, etc.) exploitable par tout le groupe. À titre d'exemple, ces projets disciplinaires peuvent être menés en partenariat avec le secteur de la restauration et avoir vocation à limiter le gaspillage alimentaire, à sensibiliser les jeunes à un bon équilibre alimentaire, à privilégier les aliments du terroir et les circuits courts. Une réflexion et un travail sur la culture du sol et l'exploitation des ressources peuvent également être proposés en mettant à la disposition des élèves un jardin potager ou une mini serre à faire vivre dans le cadre d'ateliers.

33. Des exemples de mise en œuvre de l'éducation à l'alimentation et au goût dans les disciplines sont disponibles en ligne : <https://eduscol.education.fr/pid32788/education-a-l-alimentation-et-au-gout.html>

34. Nouveaux programmes de PSE – BOEN n° 5 du 11 avril 2019

La démarche projet peut donner lieu à l'organisation de sorties dans l'environnement proche ou lointain (visite d'une ferme, d'une entreprise de transformation alimentaire, d'une conserverie, de laboratoire) et de témoignages de professionnels tels que les associations de prévention qui sont autant de perspectives pour inscrire cette éducation transversale dans le temps et l'environnement présent et futur des élèves.

Enfin, les productions des élèves se doivent d'être valorisées au sein de l'établissement soit en organisant des temps forts permettant aux jeunes de présenter leur travail aux parents et aux membres de la communauté éducative, soit en les exposant dans des espaces stratégiques de l'établissement pour qu'elles puissent avoir un impact collectif de plus grande ampleur. Par exemple, un travail réalisé par les élèves sur la constitution de menus équilibrés en classe a toute sa place en affichage à la cantine. De même, une réflexion sur les circuits courts se doit d'être menée dans les enseignements pour donner du sens aux actions proposées par l'adjoint gestionnaire et l'équipe de cuisine.

C. Le dispositif des petits déjeuners : lutter contre la pauvreté et éduquer à l'alimentation et au goût

D'après le programme national nutrition-santé (PNNS), le petit déjeuner est un repas à part entière. Or, l'analyse du rythme de la vie familiale en lien avec les exigences que requiert l'école montre qu'il existe de fortes inégalités entre les familles, notamment sur l'alimentation des enfants le matin avant de partir à l'école³⁵. Les enfants qui arrivent à l'école le matin en ayant faim ont une capacité d'attention et de concentration réduite.

C'est à ce titre que le ministère de l'Éducation nationale et de la Jeunesse (MENJ) s'engage d'une part dans le cadre de la stratégie nationale de santé (SNS, 2018-2022) et, d'autre part, dans le cadre de la stratégie interministérielle de prévention et de lutte contre la pauvreté (SILPEJ), à promouvoir l'activité physique, l'équilibre alimentaire, le plaisir gustatif tout en contribuant à la réduction des inégalités pour le premier repas de la journée à travers le dispositif des petits déjeuners dans le premier degré.

Présentation du volet opérationnel

En répondant aux besoins nutritionnels de l'élève, la prise du petit déjeuner favorise la concentration, l'attention et la bonne humeur qui sont des facteurs de réussite scolaire. Il est également un temps privilégié de partage et de convivialité. En effet, si le dispositif s'inscrit dans le cadre de la SILPEJ, chaque élève de l'école en bénéficie afin d'éviter toute stigmatisation.

La réussite de cette phase d'expérimentation a reposé sur l'engagement et le volontariat des directeurs d'école et des équipes. La distribution des petits déjeuners a été organisée en concertation avec les collectivités territoriales, les représentants de parents d'élèves et le tissu associatif local selon les territoires.

La mise en œuvre ne repose pas sur un modèle opérationnel unique mais sur une grande souplesse dans une dynamique partenariale entre la commune, l'équipe éducative et les associations locales en fonction des besoins et des ressources territoriales mobilisables. En outre, la liberté est laissée aux acteurs pour choisir le créneau horaire (temps scolaire ou hors temps scolaire). De même, la fréquence des petits déjeuners n'est pas imposée : ils peuvent être quotidiens, ou bien n'être organisés que certains jours de la semaine (au minimum deux fois). Enfin, s'ils sont quotidiens, ils peuvent concerner chaque jour un niveau de classe différent.

Afin d'accompagner les équipes un modèle de convention de partenariat avec les communes, une foire aux questions, un flyer de communication avec les parents d'élèves et des ressources éducatives et pédagogiques sont disponibles en ligne sur le site Eduscol :

<http://eduscol.education.fr/cid139571/les-petits-dejeuners.html#lien0>.

35. Voir « Grande pauvreté et réussite scolaire. Le choix de la solidarité pour la réussite de tous », Jean-Paul Delahaye, Inspecteur général de l'Éducation nationale

Si la composition des petits déjeuners peut varier en fonction des ressources partenariales mobilisables localement (associations locales, lien avec des producteurs locaux), ils doivent être équilibrés, tenir compte des projets d'accueil individualisés (PAI) le cas échéant et respecter les recommandations du PNNS. Il est recommandé de le composer d'un produit céréalier, d'un produit laitier, d'un fruit et d'eau. Le pain complet doit être préféré au pain blanc ainsi qu'aux céréales pour enfants trop sucrées. De même, le fruit frais est préférable aux jus de fruit.

Ce dispositif est également l'occasion de sensibiliser les élèves aux règles d'hygiène alimentaire (lavage des mains, brossage des dents). À titre d'exemple, les enseignants en cycle 1 et 2 peuvent proposer aux élèves des ateliers sur l'hygiène dentaire : les élèves observent à l'aide d'un miroir leur dentition avant et après la prise alimentaire.

Le dispositif s'accompagne d'un volet éducatif qui peut également être mis en œuvre dans les écoles qui ne sont pas concernées par la mesure des petits déjeuners.

Présentation du volet éducatif

Le dispositif des petits déjeuners est l'occasion de mettre en œuvre des actions éducatives et des projets pédagogiques variés autour de l'alimentation et du goût.

Ces actions concernent l'ensemble des équipes éducatives qui les inscrivent dans le cadre du projet d'école, du CESC interdégré le cas échéant et en lien avec les parents d'élèves.

Ces actions mobilisent l'éducation nutritionnelle et sensorielle ainsi que l'éducation au développement durable. Elles s'inscrivent dans l'ensemble des enseignements disciplinaires, tous niveaux confondus.

- Les notions au cycle 1 :
 - Les élèves apprennent à reconnaître, différencier et classer les aliments (fruits/légumes, sel/sucre, etc.). Ils sont sensibilisés à la saisonnalité des aliments et expérimentent leurs sens : saveurs, odeurs, textures, goût et plaisir.
- Les notions au cycle 2 :
 - L'éducation nutritionnelle est approfondie en insistant sur la catégorisation des aliments, les apports énergétiques et l'équilibre alimentaire. Les élèves prennent conscience de l'importance de la lutte contre le gaspillage et le tri des déchets. Ils sont incités à questionner le monde en étudiant l'origine des aliments et les différentes cultures alimentaires. Les aliments qui composent un petit déjeuner varient d'un pays à l'autre.
- Les notions au cycle 3, approfondies au cycle 4 :
 - Le classement des aliments, l'équilibre des menus ainsi que les besoins nutritionnels (apports/dépenses) sont développés à partir de l'étude de la pyramide alimentaire. Les élèves découvrent les modalités de la conservation des aliments (diminution et tri des déchets), et sont sensibilisés aux modes de production raisonnée en géographie ainsi qu'aux processus de décomposition de la matière en sciences de la vie et de la Terre.

En résumé, œuvrer pour favoriser la prise d'un petit déjeuner, c'est contribuer à la réduction des inégalités pour le premier repas de la journée, apporter aux élèves un espace et un temps de convivialité et procurer à la communauté éducative l'occasion de faire d'un repas le point d'appui d'une éducation à l'alimentation qui s'inscrit dans une démarche positive de promotion de la santé.

Le dispositif des petits déjeuners constitue une action phare et un levier pour susciter l'intérêt et le plaisir des élèves à conserver une habitude de vie qui contribue, *in fine*, à leur réussite et leur bien-être.

Pour en savoir plus sur les petits déjeuners à l'école : <https://eduscol.education.fr/cid139571/les-petits-dejeuners.html>

D. Contribuer à l'orientation et à l'ouverture aux métiers

Les thématiques en lien avec la restauration scolaire sont d'autant plus intéressantes qu'elles associent différents acteurs professionnels au sein de l'établissement (personnel de restauration, de santé, d'entretien, gestionnaires, enseignants, personnels d'éducation, de direction, etc.). Elles sont l'occasion de découvrir les liens entre l'établissement et les acteurs économiques territoriaux, d'envisager les thématiques dans toutes leurs dimensions systémiques. Au fur et à mesure de la scolarité, le réseau d'acteurs et d'enjeux économiques est complexifié et élargi à des échelles territoriales plus vastes.

Outre l'opportunité de découvrir les métiers et filières liés à l'alimentation (dans les domaines de la santé, de l'environnement, de la restauration scolaire, de l'agriculture, de l'agro-alimentaire, etc.), les savoirs et les compétences acquis par les élèves lorsqu'ils s'impliquent dans les projets peuvent être mobilisés dans des contextes variés et constituer un faire-valoir pour leur orientation.

À titre d'exemple :

- En classe de 3e « prépa-métiers »

La classe de troisième dite « prépa-métiers » s'adresse tout particulièrement à des élèves volontaires qui, à l'issue de la classe de quatrième, souhaitent découvrir puis explorer plusieurs métiers pour construire leur projet d'orientation, de préférence vers la voie professionnelle qui est l'une des voies d'excellence. Elle leur permettra de poursuivre l'acquisition du socle commun de connaissances de compétences et de culture (article L. 337-3-1 du code de l'éducation).

Les classes dites prépa-métiers sont implantées en collège ou en lycée.

À l'issue de la classe de troisième « prépa-métiers », les élèves participent à la même procédure d'orientation et d'affectation que les autres élèves. L'accès aux formations professionnelles de ces élèves est favorisé par une bonification, sous l'autorité du recteur d'académie, dans le traitement de leur demande d'affectation vers la voie professionnelle.

La poursuite d'études se fait, le plus souvent, vers une seconde professionnelle ou vers l'apprentissage même s'ils peuvent également poursuivre vers la voie générale ou technologique.

- Dans les établissements d'enseignement de formation agricoles

L'éducation à l'alimentation et au goût permet notamment de découvrir la diversité des formations offertes dans les établissements d'enseignement et de formation agricoles. L'enseignement agricole, en préparant aux « métiers du vivant », aborde l'ensemble des systèmes agricoles et d'élevage ainsi que les différents modes de production, de transformation et de distribution des aliments.

Quelques académies ont pu mettre en place, via les lycées professionnels, des partenariats avec des filières sur les métiers liés à l'alimentation afin de faire découvrir les nombreux métiers de l'hôtellerie, de la restauration, de l'industrie alimentaire. Des partenariats et actions peuvent être également mis en place entre rectorats et directions régionales de l'agriculture, de l'alimentation et de la forêt, dans le cadre de la convention entre le ministère de l'Éducation nationale et de la Jeunesse et le ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation sur la place de l'enseignement agricole au sein du service public d'éducation et de formation. Des visites d'établissement ou des actions peuvent être organisées entre établissements d'un même bassin.

En outre, les classes de 4e et de 3e de l'enseignement agricole participent notamment à la diversification des parcours de formation et d'orientation.

- À l'occasion des périodes de stage individuel

La séquence d'observation en milieu professionnel est obligatoire pour tous les élèves des classes de troisième, en application des dispositions de l'article D. 332-14 du code de l'éducation dans les entreprises, les associations, les administrations, les établissements publics ou les collectivités territoriales, aux conditions prévues par le code du travail. Depuis le 1^{er} janvier 2019, l'article L. 4153-1 du code du travail, modifié par l'article 19 de la loi n° 2018-771 du 5 septembre 2018 relative à la liberté de choisir son avenir professionnel, autorise les élèves de moins de 14 ans, des classes de quatrième ou de troisième, à effectuer leur séquence d'observation dans une entreprise régie par le droit privé. Ainsi tous les élèves de classe de quatrième et de troisième sont soumis à la même réglementation, quel que soit leur âge, pour effectuer leur séquence d'observation.

E. La restauration collective

De la maternelle au lycée, près d'un élève sur trois en moyenne déjeune régulièrement à la cantine, ce qui représente près d'un milliard de repas par an.

La restauration scolaire, lieu d'échanges privilégiés au sein de l'école, est également un terrain essentiel d'expérimentation et de mise en pratique de l'éducation à l'alimentation et au goût, dans le prolongement des enseignements. L'éducation à l'alimentation et au goût abordée en classe, quelles que soient les dimensions choisies, doit pouvoir entrer en résonance avec les pratiques de la restauration scolaire.

Restauration scolaire et éducation à l'alimentation et au goût

La restauration scolaire a pour mission fondamentale de répondre aux besoins physiologiques et nutritionnels des élèves, contribuant au maintien de leur concentration et de leur attention jusqu'à la fin du temps scolaire.

Les repas servis doivent répondre aux normes d'hygiène et de sécurité sanitaire, à la réglementation en matière de nutrition et d'information sur les allergènes.

Les menus proposés doivent respecter :

- des fréquences de distribution des différents plats, limitant les produits trop gras et trop sucrés ;
- l'alimentation doit être variée avec en particulier une proposition régulière de diverses catégories d'aliments pour garantir des apports nutritionnels suffisants et sans excès.

Plus récemment, la loi EGAlim du 30 octobre 2018 renforce les dispositions applicables à la restauration collective « d'une alimentation saine, durable et accessible à tous ». ³⁶ Cette loi prévoit notamment que d'ici 2022 les repas servis en restauration collective dont scolaire, comprennent 50 % de produits de qualité et durables, dont 20 % de produits issus de l'agriculture biologique. La loi prévoit aussi à partir de 2019 un plan pluriannuel de diversification des protéines incluant des protéines végétales dans les menus (pour les établissements servant plus de 200 couverts) et une expérimentation obligatoire qui consiste à proposer un menu végétarien au moins une fois par semaine. Les services de restauration des établissements d'enseignement sont tous concernés par ces nouvelles obligations.

Ces dispositions ont pour objectif d'améliorer la qualité et la diversification des produits composant les repas servis aux élèves et d'accompagner l'évolution des systèmes de production vers plus d'agroécologie.

La mise en œuvre de ces nouvelles dispositions peut être l'occasion pour l'ensemble de la communauté éducative et les élèves de proposer des expérimentations invitant à des changements de pratiques au quotidien.

36. Loi n° 2018-938 du 30 octobre 2018 « pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous :

<https://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000037547946&categorieLien=id>

Il s'agit également d'élargir leurs expériences gustatives et leurs connaissances des aliments. En effet, la restauration scolaire se heurte au poids des habitudes prises et au manque de curiosité face à la nouveauté, voire à certaines néophobies, entraînant le rejet des propositions dans l'assiette et souvent un gaspillage alimentaire.

Ces enjeux et ces objectifs font écho aux contenus des enseignements disciplinaires. À ce titre, il est judicieux de renforcer la coordination entre les actions éducatives et pédagogiques menées au sein de la classe, les actions possibles sur le temps méridien et les engagements de la restauration scolaire.

Gestion et réduction du gaspillage alimentaire dans les restaurations scolaires

En France, chaque année près de 20 % de la nourriture produite finit à la poubelle. Ce qui représente 150 kg de nourriture par personne et par an, gaspillés tout au long de la chaîne alimentaire depuis le producteur jusqu'au consommateur. Une étude de 2016 de l'ADEME³⁷ indique que le gaspillage est quatre fois plus important en restauration collective et commerciale qu'au foyer (130 g/convive/repas contre 32 g chez les ménages).

Ces données soulèvent deux enjeux :

- la gestion des déchets alimentaires et la lutte contre le gaspillage alimentaire ;
- la restauration scolaire constitue un lieu et un temps propice pour mettre en œuvre des projets pédagogiques et des actions éducatives.

Sur la question des déchets alimentaires, de nombreuses restaurations scolaires se sont équipées de tables de tri dans un double objectif : répondre aux obligations réglementaires de tris sélectifs, et sensibiliser les élèves sur l'étendue du gaspillage alimentaire. Ce tri nécessite un accompagnement fort pour générer des réflexes durables chez les élèves-consommateurs et amener à la prise de conscience des quantités jetées.

Sur la question du gaspillage alimentaire, à partir des constats chiffrés, le gouvernement français a décidé, en 2013, de mobiliser toute la chaîne alimentaire, la restauration collective étant évidemment incluse. Cette mobilisation s'est traduite par le lancement du Pacte de lutte contre le gaspillage alimentaire, lancé dans le cadre du PNA. L'objectif est de réduire de 50 % le gaspillage alimentaire d'ici 2025. L'éducation des jeunes est un levier essentiel pour atteindre cet objectif. Les pouvoirs publics par les lois promulguées, à l'instar de la « loi Garot » sur les déchets et de la loi EGAlim précédemment citée, ont permis de soutenir toutes les actions en faveur de cet objectif³⁸.

Ainsi de nombreux projets scolaires sont aujourd'hui tournés vers la lutte contre le gaspillage alimentaire, en lien fort avec le restaurant scolaire, pour répondre à ces enjeux majeurs de réduction des déchets alimentaires. Ceci a conduit les gestionnaires à faire des propositions, entre autres, sur le choix des matières premières, l'adaptation des grammages, la modification de la taille des assiettes, la mise en place de salad'bar, en lien avec les pratiques de consommation des élèves. Les jeunes sont force de proposition et leur créativité doit être encouragée.

Au restaurant scolaire, inciter les élèves à trier les déchets alimentaires est indispensable. Au-delà, il s'agit de les encourager à faire davantage de lien entre les savoirs qu'ils acquièrent en matière d'alimentation, leurs besoins et leurs propres pratiques de consommation alimentaire.

37. Pertes et gaspillages tout au long de la chaîne alimentaire, mai 2016

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

38. « Loi Garot », n° 2016-138 du 11 février 2016 relative à la lutte contre le gaspillage alimentaire :

<https://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000032036289&categorieLien=id>

Éviter le gaspillage alimentaire : une mission pour les éco-délégués en lien avec les grands enjeux du développement durable

Depuis septembre 2019 et dans le cadre de la nouvelle phase de généralisation de l'éducation au développement durable³⁹, les collégiens et les lycéens élisent un éco-délégué par classe. Premiers acteurs de la question écologique en milieu scolaire, les éco-délégués peuvent jouer un rôle de sensibilisation et de mobilisation pour faire des collèges et lycées des espaces de biodiversité.

En tant que co-pilotes et ambassadeurs des projets pédagogiques menés au sein des établissements scolaires, ils participent au comité de pilotage des projets, informent leurs camarades sur les avancements et les poussent à s'y engager. Parmi leurs missions, la lutte contre le gaspillage alimentaire est un axe important pour mobiliser leurs pairs à la notion de responsabilité collective.

Les éco-délégués peuvent proposer au sein des CVC ou CVL des actions à la cantine :

- mettre en place des tables de dons alimentaires où les élèves déposent les produits non consommés ;
- sensibiliser les élèves à l'ampleur du gaspillage en pesant les restes des assiettes ;
- installer des tables de tri (une partie des restes peut être utilisée si l'établissement dispose d'un compost et/ou d'un poulailler).

F. L'alimentation, discours et représentations : image du corps et représentations culturelles

La médiatisation de l'image du corps : un objet d'étude pour l'éducation aux médias et à l'information (EMI)

Les enfants et les adolescents construisent leur image corporelle depuis leur naissance. L'image corporelle est « l'image de notre corps que nous formons dans notre esprit, autrement dit, la façon dont notre corps nous apparaît à nous-même » d'après Paul Schilder⁴⁰, psychanalyste (1886-1940). Parmi les facteurs qui interviennent dans la construction de cette image se trouvent les nombreuses informations délivrées aux enfants et adolescents par l'environnement social, culturel, familial et amical dans lequel ils grandissent. Or l'image corporelle véhiculée par certains canaux d'information, notamment certains médias ou vecteurs publicitaires, correspond à une vision idéalisée du corps très éloignée de la réalité dans la population.

La large diffusion de ces images de corps minces participe à l'internalisation d'un idéal du corps mince chez les individus, dès l'enfance, et chez les adolescents. Elle peut renforcer la difficulté à accepter les différences corporelles. Initialement observé principalement chez les filles et les femmes, celle-ci se développe chez les garçons et les hommes, pour lesquels l'idéal du corps n'est pas seulement mince, mais aussi musclé. Cette exposition est aussi importante dans les médias dits « traditionnels » (magazines, télévision, etc.) que pour les médias en ligne, et plus particulièrement les réseaux sociaux, plus utilisés par les adolescents.

Les effets de cette exposition sont de deux types : d'une part, l'insatisfaction corporelle des adolescents peut conduire à des modifications des comportements alimentaires, allant depuis la conduite de régimes à répétition jusqu'aux troubles du comportement alimentaire (boulimie, anorexie mentale, etc.) ; d'autre part, la perception d'une image idéalisée comme norme dans la société, un corps mince ou musclé par exemple, renforce les stéréotypes associés à l'obésité et sa discrimination.

39. [Circulaire n°2019-121 du 27 août 2019](#) relative à la transition écologique et à la nouvelle phase de généralisation de l'éducation au développement durable – EDD 2030

40. Paul Schilder, *L'image du corps*, 1935.

L'École, ayant la responsabilité, en liaison étroite avec la famille, de veiller à la santé et au bien-être des élèves qui lui sont confiés, de favoriser leur développement personnel et de les amener à la réussite scolaire, tient compte de ces questions qui peuvent être abordées dans le cadre de l'éducation aux médias et à l'information (EMI) mais aussi au travers de séances d'éducation à la sexualité dédiées à la déconstruction des stéréotypes sur le genre et le corps.

En effet, l'éducation aux médias et à l'information (EMI), mise en œuvre de façon adaptée et progressive à tous les niveaux de la scolarité de l'élève, est intégrée de manière transversale dans les différentes disciplines et s'inscrit lisiblement dans le socle commun de connaissances, de compétences et de culture. L'EMI permet d'une part aux élèves d'exercer leur citoyenneté dans une société de l'information et de la communication et, d'autre part, une compréhension et un usage autonome des médias en tant que potentiels lecteurs, producteurs et diffuseurs de contenus.

Participant à l'apprentissage d'une pratique citoyenne des médias, elle permet aux élèves d'avoir une approche critique et distanciée des contenus et d'être initiés aux langages et aux formes médiatiques afin de s'informer suffisamment, de s'exprimer librement et de produire soi-même de l'information. En outre, elle participe au développement d'une compétence de recherche, de sélection et d'interprétation de l'information, ainsi que d'évaluation des sources et des contenus. Enfin, elle engage un travail sur la compréhension des médias, des réseaux et des phénomènes informationnels dans toutes leurs dimensions : économique, sociale, technique et éthique.

Une diversité complémentaire des représentations culturelles de l'alimentation

Éduquer à l'alimentation et au goût est également l'occasion d'investir les représentations, les pratiques et les cultures alimentaires de chaque élève. En partant du vécu de chaque élève, il est plus facile de mobiliser l'ensemble des dimensions de l'alimentation et ainsi d'éviter de présenter l'alimentation comme seul déterminant de santé ou comme seul objet de consommation.

En effet, une lecture culturelle des pratiques alimentaires permet d'explicitier le lien étroit entre « l'art du bien manger » associé au plaisir et à une pratique sociale ritualisée, et la formule hippocratique « Que ta nourriture soit ta première médecine ». Répondre à la faim ne signifie pas simplement nourrir un corps. Le fait de manger enclenche des processus sociaux et culturels riches animés par la volonté de vivre ensemble, de partager, d'être attentif à l'autre.

Parmi les innombrables cultures alimentaires propres aux ressources et aux héritages des sociétés du monde entier, se trouve notamment le « repas à la française ». L'inscription en 2010 par l'Unesco du Repas gastronomique des Français⁴¹ sur la liste représentative du patrimoine culturel immatériel de l'humanité, consacre une pratique sociale destinée à célébrer les moments les plus importants de la vie, tels que les naissances, mariages, anniversaires, succès et retrouvailles. Il ne s'agit pas d'ériger un modèle prescripteur d'une pratique alimentaire idéale mais d'insister sur la dimension du plaisir, de la commensalité et de la convivialité qui resserre le cercle familial ou amical et, plus généralement, renforce les liens sociaux. De nombreuses spécialités culinaires et gustatives en provenance d'autres régions du monde sont également reconnues par l'Unesco comme patrimoine immatériel de l'humanité. À titre d'exemples, sont inscrits : la cuisine traditionnelle mexicaine⁴², la cuisine méditerranéenne⁴³, le washoku (menu du Nouvel An des Japonais), le pain d'épice croate, le plat africain nommé « Nshima » ou encore la pizza napolitaine.

À travers cette reconnaissance patrimoniale du moment du repas, c'est l'ensemble des cultures alimentaires, leurs spécificités et leur ancrage territorial qui est reconnu. Une éducation à l'alimentation et au goût ne saurait faire fi de ces identités de terroir et de territoire propres à la diversité géographique de la France métropolitaine et d'outre-mer mais également des différentes sociétés à travers le monde. L'apprentissage, dès le plus jeune âge, de la pluralité des paysages culinaires et, à travers eux, la découverte de la diversité des cultures alimentaires est un moyen d'ouvrir la palette gustative de l'élève ainsi que sa curiosité pour le monde et les sociétés qui l'entourent.

41. <https://ich.unesco.org/fr/RL/le-repas-gastronomique-des-francais-00437>

42. <https://ich.unesco.org/fr/RL/la-cuisine-traditionnelle-mexicaine-culture-communautaire-vivante-et-ancestrale-le-paradigme-de-michoacan-00400>

43. <https://ich.unesco.org/fr/RL/la-diete-mediterraneenne-00884>

Sigles

CFSI : Comité français pour la solidarité internationale

BO : Bulletin officiel

ADEME : Agence de développement de l'environnement et de la maîtrise de l'énergie

ARS : Agence régionale de santé

DRAAF : Direction régionale de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt

DRAC : Direction régionale des affaires culturelles

DREAL : Direction régionale de l'environnement, de l'aménagement et du logement

DRJSCS : Direction régionale de la jeunesse et sport et de la cohésion sociale

EPCI : Établissement public de coopération intercommunale

ERC EEDD : Espace régional de concertation pour l'éducation à l'environnement et au développement durable

PAT : Projet alimentaire territorial

PNA : Programme national pour l'alimentation

PNAN : Programme national de l'alimentation et de la nutrition

PNNS : Programme national nutrition santé

PJJ : Protection judiciaire de la jeunesse

SIQO : Signe d'identification de la qualité et de l'origine

Vocabulaire associé à la thématique alimentation

Activité physique⁴⁴ : L'activité physique correspond à tous les mouvements de notre corps produits par la contraction des muscles et qui entraînent une dépense en énergie supérieure à celle du repos.

L'activité physique peut être effectuée dans le cadre du travail, des transports, des activités domestiques et des loisirs. Les activités physiques de loisirs peuvent inclure le sport mais également les activités réalisées sans encadrement : par exemple, les promenades à pied, à vélo, en trottinette, dans des parcs et espaces verts, à la campagne, le jardinage, le bricolage, etc.

Alimentation durable⁴⁵ : Une alimentation qui protège la biodiversité et les écosystèmes, est acceptable culturellement, accessible, économique loyale et réaliste, sûre, nutritionnellement adéquate et bonne pour la santé, et qui optimise l'usage des ressources naturelles et humaines.

44. Synthèse pour les professionnels des recommandations de l'Anses de février 2016 sur l'activité physique et la sédentarité. Actualisation des repères du PNNS. Saint-Maurice : Santé publique France, 2017. 34 p. Disponible à partir de l'URL : <http://www.santepubliquefrance.fr>

45. Définition de la FAO, 2010

Alimentation favorable à la santé⁴⁶ : Une 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.

Circuit court : La notion est utilisée pour valoriser un mode de vente limitant le nombre d'intermédiaires (un au plus), mais ne prévoit pas de notion de proximité physique (kilométrage).

Alimentation durable : L'alimentation durable réfère à des pratiques et des choix alimentaires qui respectent une série de critères environnementaux (économie d'énergie, préservation de la biodiversité, etc.), éthiques (accessibilité pour tous à une nourriture de qualité, rémunération équitable des producteurs, respect des animaux, etc.), de santé (alimentation saine et équilibrée)⁴⁷.

Gaspillage alimentaire : Le gaspillage alimentaire renvoie à toute nourriture destinée à la consommation humaine qui, à une étape de la chaîne alimentaire, est perdue, jetée, dégradée.

Gastronomie : Art de la bonne chère / esthétisation de la cuisine et des manières de table associée au plaisir alimentaire. La gastronomie est à la jonction entre une pratique élaborée de la cuisine entendue au sens large (métiers de bouche) et un discours sur ces pratiques. Dans Physiologie du goût (1825), Brillat-Savarin la définit comme « la connaissance raisonnée de tout ce qui a rapport à l'homme, en tant qu'il se nourrit ».

Nutrition⁴⁸ : Apport alimentaire répondant aux besoins de l'organisme. Une bonne nutrition, c'est-à-dire un régime adapté et équilibré – et la pratique régulière d'exercice physique sont autant de gages de bonne santé. Une mauvaise nutrition peut entraîner un affaiblissement de l'immunité, une sensibilité accrue aux maladies, un retard de développement physique et mental et une baisse de la productivité.

Santé⁴⁹ : 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.

Sécurité alimentaire⁵⁰ : Elle est assurée quand toutes les personnes, en tout temps, ont économiquement, socialement et physiquement accès à une alimentation suffisante, sûre et nutritive qui satisfait leurs besoins nutritionnels et leurs préférences alimentaires pour leur permettre de mener une vie active et saine.

Sécurité sanitaire des aliments⁵¹ : La sécurité sanitaire se définit ainsi comme l'ensemble des décisions, programmes et actions visant à protéger la population contre tous les dangers et les risques pour la santé considérés comme échappant au contrôle des individus et relevant donc de la responsabilité des pouvoirs publics. La sécurité sanitaire des aliments englobe toutes les mesures destinées à proposer des aliments aussi sûrs que possible. Les politiques et les mesures appliquées en la matière doivent porter sur l'ensemble de la chaîne alimentaire, de la production à la consommation (OMS).

Sédentarité⁵² : La sédentarité correspond aux situations passées en position assise ou allongée (en dehors de la période de sommeil et de repas), dans lesquelles les mouvements du corps sont réduits à leur minimum : regarder la télévision, travailler à son bureau, sur un ordinateur, jouer aux jeux vidéo, lire, téléphoner, être passager dans un véhicule, etc.

46. Définition issue de l'avis 81 « Alimentation favorable à la santé » du CNA, septembre 2018, disponible en ligne :

<https://www.cna-alimentation.fr/v2/wp-content/uploads/2018/09/CNA-Avis-81-Alimentation-favorable-%C3%A0-la-sant%C3%A9.pdf>

47. Définition proposée par Barbara Redlingshöfer, INRA, 2006

48. Définition de l'Organisation mondiale de la Santé (OMS)

49. La citation bibliographique de cette définition est la suivante : Préambule à la Constitution de l'Organisation mondiale de la Santé, tel qu'adopté par la Conférence internationale sur la Santé, New York, 19 juin -22 juillet 1946 ; signé le 22 juillet 1946 par les représentants de 61 Etats.

50. Définition de la FAO, 1983

51. <https://solidarites-sante.gouv.fr/systeme-de-sante-et-medico-social/securite-sanitaire/>

52. Synthèse pour les professionnels des recommandations de l'Anses de février 2016 sur l'activité physique et la sédentarité. Actualisation des repères du PNNS. Saint-Maurice : Santé publique France, 2017. 34 p. Disponible à partir de l'URL: <http://www.santepubliquefrance.fr>

Surpoids et obésité : Le surpoids et l'obésité sont définis comme « une accumulation anormale ou excessive de graisse qui présente un risque pour la santé ». Selon la classification de l'OMS, on parle de surpoids lorsque l'Indice de Masse Corporel ($[\text{poids en kg}/\text{taille en cm}]^2$) est supérieur à 25 et d'obésité lorsqu'il dépasse 30. Chez l'enfant, il faut se référer aux courbes de corpulence présentes dans les carnets de santé. Chez l'adulte comme chez l'enfant, l'interprétation des résultats nécessite un avis médical pour prendre en compte différents facteurs.

Système alimentaire⁵³ : Manière dont les hommes s'organisent, dans l'espace et dans le temps, pour obtenir et consommer leur nourriture.

Terroir⁵⁴ : Un territoire présentant certains caractères qui le distinguent au point de vue agronomique de ses voisins.

Vocabulaire associé à la pédagogie

Appel à projet : Une procédure de mise en concurrence d'opérateurs privés par des personnes publiques sur la base d'un document leur fixant des objectifs à atteindre, qui leur laisse l'initiative de leur contenu et de leur mise en œuvre. Il ne s'agit ni de subventions, ni de marchés publics.

Compétences psychosociales : Les compétences psychosociales (CPS) sont des compétences individuelles de nature psychologique qui sont indispensables à toute vie sociale (life skills). L'OMS les définit comme « la capacité d'une personne à répondre avec efficacité aux exigences et aux épreuves de la vie quotidienne. C'est la capacité d'une personne à maintenir un état de bien-être mental, en adoptant un comportement approprié et positif à l'occasion des relations entretenues avec les autres, sa propre culture et son environnement ». Au nombre de dix⁵⁵, leur renforcement est un objectif primordial de l'École promotrice de santé.

Pluridisciplinarité : Rencontre de plusieurs disciplines autour d'un thème ou d'une question mise en partage, associant les spécificités, les concepts et les méthodes de chacune de ces disciplines. (Source : <https://perezartsplastiques.com/2018/03/05/pluridisciplinarite-interdisciplinarite-transdisciplinarite/>)

Interdisciplinarité : Le terme générique d'interdisciplinarité désigne toute pratique qui favorise d'une manière ou d'une autre la mise en relation entre des connaissances habituellement réparties entre différents cours (J.M. Bailly et J. Schils). Elle est une interaction entre plusieurs disciplines pour travailler un même domaine de connaissance par l'intermédiaire d'un dialogue et d'un échange d'analyse et de méthode.

Développement durable⁵⁶ : Le développement durable est défini comme le développement qui répond aux besoins des générations actuelles sans compromettre la capacité des générations futures à répondre à leurs propres besoins (rapport Brundtland, 1987). Le développement durable a pour objet d'aboutir à un développement dont on dit souvent qu'il repose sur trois piliers :

- économiquement viable (satisfaction des besoins d'une génération) ;
- socialement équitable (solidarité entre les sociétés) ;
- écologiquement reproductible.

53. Définition de Louis Malassis, fondateur de l'économie agroalimentaire, 1994

54. Pour approfondir sur les notions de patrimonialisation et de labellisation :

<http://geoconfluences.ens-lyon.fr/glossaire/terroir>

55. Savoir résoudre des problèmes ; savoir prendre des décisions ; avoir une pensée créative ; avoir une pensée critique ; savoir communiquer efficacement ; être habile dans les relations interpersonnelles ; avoir conscience de soi ; avoir de l'empathie ; savoir réguler ses émotions ; savoir gérer son stress.

56. <https://eduscol.education.fr/cid79021/qu-est-ce-que-l-education-au-developpement-durable.html>

Éducation au développement durable⁵⁷ : L'éducation au développement durable (EDD) permet d'appréhender le monde contemporain dans sa complexité, en prenant en compte les interactions existant entre l'environnement, la société, l'économie et la culture. Elle invite ainsi à tisser des réseaux transversaux de connaissances et de compétences entre les enseignements, les projets d'établissements et les nombreuses initiatives comme les actions éducatives et culturelles conduites sur le temps scolaire ou en dehors du temps scolaire.

Éducation à la santé⁵⁸ : L'École a la responsabilité, en liaison étroite avec la famille, de veiller à la santé et au bien-être des jeunes qui lui sont confiés, de favoriser leur développement personnel et de les amener à la réussite scolaire. Cette éducation inscrite dans le code de l'éducation (article L. 121-4-1) est renforcée dans le cadre de l'impulsion du concept d'École promotrice de santé qui consiste à généraliser les dispositifs de type « Aller bien pour mieux apprendre » (ABMA) et à inscrire cette démarche dans le projet d'école ou d'établissement. Cette éducation transversale conçoit la santé dans son approche globale et positive. Elle concerne l'ensemble de la communauté éducative et mobilise les élèves en tant qu'ambassadeurs-santé.

Éducation transversale : Une éducation transversale dépasse le cadre strictement disciplinaire. Elle est de fait interdisciplinaire dans la mesure où plusieurs disciplines doivent contribuer à mener à bien cette éducation. Une éducation transversale est alimentée par les enseignements disciplinaires (savoirs, démarches de raisonnement, etc.) mais aussi par les actions éducatives menées au sein de l'école ou de l'établissement scolaire en lien avec les partenaires. (Source : <http://www.cndp.fr/crdp-reims/index.php?id=321>)

Labellisation EduSanté⁵⁹ : Toute école ou établissement qui inscrit dans son projet d'école ou d'établissement dans une démarche École promotrice de santé établissant une continuité entre les enseignements, la vie scolaire, la gestion et la maintenance de la structure scolaire tout en s'ouvrant sur l'extérieur par le partenariat peut être labellisé EduSanté.

Labellisation E3D école ou établissement en démarche globale de développement durable⁶⁰ : Peut être considéré comme « E3D - École/Établissement en démarche de développement durable » tout établissement scolaire ou toute école engagés dans un projet de développement durable fondé sur la mise en œuvre d'un projet établissant une continuité entre les enseignements, la vie scolaire, la gestion et la maintenance de la structure scolaire tout en s'ouvrant sur l'extérieur par le partenariat.

Objectifs de développement durable (ODD)⁶¹ et **Agenda 2030**⁶² : En septembre 2015, les 193 États membres de l'ONU ont adopté le programme de développement durable à l'horizon 2030, intitulé Agenda 2030. C'est un agenda pour les populations, pour la planète, pour la prospérité, pour la paix et par les partenariats. Il porte une vision de transformation de notre monde en éradiquant la pauvreté et en assurant sa transition vers un développement durable. Avec ses 17 Objectifs de développement durable et 169 cibles (ou sous-objectifs), il dessine une feuille de route détaillée et couvrant pratiquement toutes les questions de société.

Projets éducatifs territoriaux⁶³ : Le projet éducatif territorial (PEDT), mentionné à l'article D. 521-12 du code de l'éducation, formalise une démarche permettant aux collectivités territoriales volontaires de proposer à chaque enfant un parcours éducatif cohérent et de qualité avant, pendant et après l'école, organisant ainsi, dans le respect des compétences de chacun, la complémentarité des temps éducatifs.

57. <https://eduscol.education.fr/cid79021/qu-est-ce-que-l-education-au-developpement-durable.html>
https://www.education.gouv.fr/cid205/l-education-au-developpement-durable.html#L_Ecole_s_engage_dans_la_dynamique_des_Objectifs_de_developpement_durable_-_Agenda_2030

58. Portail éducol dédié à la promotion de la santé à l'école :

<https://eduscol.education.fr/pid23365/promotion-de-la-sante.html>

59. Plus de renseignements sur l'obtention du label EduSanté sur le site éducol :

<https://eduscol.education.fr/pid23365/promotion-de-la-sante.html>

60. <https://eduscol.education.fr/cid78075/labellisation-e3d.html#lien1>

61. <https://eduscol.education.fr/cid119737/les-objectifs-de-developpement-durable.html>

62. <https://www.agenda-2030.fr/agenda-2030-5>

63. Circulaire n°2013-036 du 20 mars 2013 relative au projet éducatif territorial

https://www.education.gouv.fr/pid285/bulletin_officiel.html?cid_bo=70631

BIBLIOGRAPHIE, WEBOGRAPHIE

- Dominique-Adèle Cassuto, *Qu'est-ce qu'on mange ? Alimentation des ados de A à Z*, Odile Jacob, 2013.
- Thibaut de Saint Pol, « Les inégalités géographiques de santé chez les enfants de grande section de maternelle, France, 2005-2006 », *Bulletin épidémiologique hebdomadaire*, n°31, p.333-338.
- Thibault de Saint Pol, « Déterminants sociaux et culturels de l'alimentation », *Inégalités sociales de santé en lien avec l'alimentation et l'activité physique*, Expertise collective Inserm, ITMO Santé publique - Aviesan, 2014.
- Jérôme Damblant et Emmanuel Liandier (coords.), *Enseigner la géographie au cycle 3. 12 séquences pour découvrir et habiter le monde*, Canopé, 2019. Voir « Séquence 4. Satisfaire les besoins alimentaires » contenant un exemple d'étude de cas sur la consommation de Nutella en France : un acte quotidien aux enjeux mondiaux », pp. 97-110.
- **FUN-MOOC** <https://www.fun-mooc.fr/> (contenu d'informations en ligne sur la santé et la prévention en santé) :
 - Défi santé : vos aliments
https://www.fun-mooc.fr/courses/CNAM/01011/Trimestre_2_2015/about
 - Gaspillage alimentaire
<https://www.fun-mooc.fr/courses/course-v1:AgroParisTech+32003+session02/about>
 - Abeilles et environnement
<https://www.fun-mooc.fr/courses/course-v1:Oniris+159001+session01/about>
- **Programme National Nutrition Santé :**
 - Pour les professionnels
<https://www.mangerbouger.fr/pro/>
<http://solidarites-sante.gouv.fr/prevention-en-sante/preserver-sa-sante/le-programme-national-nutrition-sante/article/programme-national-nutrition-sante-pnns-professionnels>
 - Les recommandations pour le grand public
<https://www.mangerbouger.fr/>
- **Programme National de l'alimentation et de la nutrition**
<https://agriculture.gouv.fr/telecharger/103094?token=c23b9df7da43d8fcc7c22fde15f01658>
- **Programme National de Santé publique Priorité Prévention :**
<https://solidarites-sante.gouv.fr/systeme-de-sante-et-medico-social/strategie-nationale-de-sante/priorite-prevention-rester-en-bonne-sante-tout-au-long-de-sa-vie-11031/>
- **Stratégie Nationale de Santé :**
<https://solidarites-sante.gouv.fr/systeme-de-sante-et-medico-social/strategie-nationale-de-sante/article/la-strategie-nationale-de-sante-2018-2022>
- **Étude de santé sur l'environnement, la biosurveillance, l'activité physique et la nutrition (Esteban), 2014-2016. Volet Nutrition. Chapitre Corpulence :**
<http://invs.santepubliquefrance.fr/Publications-et-outils/Rapports-et-syntheses/Environnement-et-sante/2017/Etude-de-sante-sur-l-environnement-la-biosurveillance-l-activite-physique-et-la-nutrition-Esteban-2014-2016>

- **Répertoire des interventions efficaces ou prometteuses en prévention et promotion de la santé, Santé publique France**
<https://www.santepubliquefrance.fr/a-propos/services/interventions-probantes-ou-prometteuses-en-prevention-et-promotion-de-la-sante/repertoire-des-interventions-efficaces-ou-prometteuses-en-prevention-et-promotion-de-la-sante>
- Portail de ressources documentaires
- Portail thématique du site Gallica de la Bibliothèque nationale de France : Patrimoine gourmand
<https://gallica.bnf.fr/html/und/arts-loisirs-sports/patrimoine-gourmand?mode=desktop>

Une éducation qui trouve sa place dans un contexte international et européen :

- La mobilisation du ministère de l'Éducation nationale et de la Jeunesse dans le cadre des objectifs de développement durable (ODD⁶⁴) et en faveur du climat et de la biodiversité

Après plus de trois ans de débats internationaux autour des questions liées au développement, au développement durable et à l'avenir commun de l'humanité, les Nations Unies ont publié les « Objectifs de développement durable » en septembre 2015.

L'adoption des [Objectifs de développement durable des Nations Unies](#) par 193 pays restera dans l'histoire comme l'un des actes fondateurs d'une nouvelle ère, dont les peuples, la prospérité, la solidarité et le respect de l'environnement sont le cœur. Forte de ses valeurs de liberté, d'égalité et de fraternité et de son implication dans la lutte contre le changement climatique, la France s'engage pleinement dans leur mise en œuvre.

Les 17 objectifs représentent un cadre commun d'action pour l'humanité, la planète et la prospérité pour les 15 prochaines années.

L'éducation à l'alimentation et au goût est plus particulièrement concernée par :

- l'ODD 4 : « une éducation de qualité » – Obtenir une éducation de qualité est le fondement pour améliorer la vie des gens et le développement durable ;
- l'ODD 3 : « bonne santé et bien-être » - Donner les moyens de vivre une vie saine et promouvoir le bien-être de tous à tous les âges est essentiel pour le développement durable ;
- l'ODD 12 : « consommation et production durables » - La consommation et la production durables visent à « faire plus et mieux avec moins » ;
- l'ODD 2 : « faim zéro » - Le secteur de l'alimentation et de l'agriculture offre des solutions clés pour le développement, et il est au cœur de l'éradication de la faim et de la pauvreté ;
- l'ODD 10 : « inégalités réduites » - réduire les inégalités dans les pays et d'un pays à l'autre ;
- l'ODD 17 : « partenariats pour la réalisation des objectifs » - Des partenariats inclusifs construits sur des principes et des valeurs, une vision commune et des objectifs communs sont nécessaires.

Afin d'aider à la mise en œuvre de l'éducation en vue des ODD, l'UNESCO a élaboré un guide sur les objectifs d'apprentissages⁶⁵. Ce guide peut constituer un support de réflexion partagée intéressant dans le cadre de projets pédagogiques menés dans les écoles et établissements scolaires.

Chaque pays, La France élabore et porte son propre « agenda 2030 », en mettant en œuvre les stratégies nécessaires pour atteindre ces objectifs, qui se croisent les uns les autres.

Le ministère de l'Éducation nationale et de la Jeunesse intègre les ODD de façon transversale⁶⁶ et se mobilise en faveur du climat et de la biodiversité⁶⁷ en fixant 8 axes d'accompagnement et d'actions parmi lesquels :

- l'axe d'action 5 : « Engager les écoles et les établissements dans une démarche de développement durable vers la labellisation E3D. Cela passera par leur engagement dans les enseignements, la vie scolaire, la gestion et le bâti et différents partenariats. Objectif fixé : 10 000 écoles et établissements labellisés en 2022 » ;
- l'axe d'action 8 : « Créer, dès la rentrée 2019, un prix « EDD 2030 » pour soutenir les meilleurs projets menés dans les écoles, collèges et lycées ». Un appel à projets pédagogiques sera lancé dès la rentrée 2019 à destination de l'école primaire, du collège et du lycée général, technologique et professionnel. Il aura trait aux enjeux de lutte contre le changement climatique, de préservation de la biodiversité, par le biais de projets portant, entre autres, sur les économies d'énergie et la lutte contre le gaspillage.

64. Les ODD <https://www.un.org/sustainabledevelopment/fr/objectifs-de-developpement-durable/>

65. Objectifs d'apprentissage en vue des ODD : <https://unesdoc.unesco.org/ark:/48223/pf0000247507>

66. Le ministère de l'Éducation nationale et de la Jeunesse et les Objectifs de développement durable <https://eduscol.education.fr/cid119737/les-objectifs-de-developpement-durable.html>

67. Les 8 axes d'action : <https://www.education.gouv.fr/cid142581/le-ministere-de-l-education-nationale-et-de-la-jeunesse-se-mobilise-en-faveur-du-climat-et-de-la-biodiversite.html>

→ Le cadre européen de la politique agricole commune⁶⁸

L'éducation à l'alimentation et au goût s'inscrit dans le cadre européen large de la politique agricole commune (PAC) mise en œuvre depuis 1962. Il s'agit d'une politique commune à tous les États membres de l'Union européenne (UE), gérée et financée au niveau européen grâce aux ressources du budget annuel de l'UE.

Concernant l'éducation à l'alimentation et au goût, la PAC propose un programme en faveur de la consommation de fruits, et légumes, de lait et produits laitiers à l'école⁶⁹. Ceci inclut l'obligation d'une mesure éducative d'accompagnement visant à donner des repères sur la PAC, sur l'origine des produits et sur la nécessité d'avoir une alimentation diversifiée. La PAC a aussi pour objectif de soutenir les zones rurales de l'Union et de relever les nombreux défis économiques, environnementaux et sociétaux du XXI^e siècle.

→ Le cadre européen de la politique nutritionnelle (DGS)

La promotion de la nutrition et de l'activité physique, avec comme objectif majeur la réduction de la prévalence de l'obésité et du surpoids, notamment chez les enfants, est au cœur des orientations santé de la Commission européenne depuis 2006.

Un plan d'action européen sur l'obésité de l'enfant 2014-2020 a été développé. Une première action conjointe européenne 2015-2017 coordonnée par la France a permis la mise en œuvre et le partage de multiples expériences, notamment dans le domaine scolaire (<https://janpa-toolbox.eu/index.php>). Une nouvelle action conjointe 2020-2023 va aborder les questions de reformulation des aliments (allégations concernant la limitation des produits gras, salés et sucrés), le marketing alimentaire à destination des enfants et les marchés publics de restauration collective.

Les conventions de partenariats avec le ministère de l'Éducation nationale et de la Jeunesse :

- La convention-cadre en santé publique signée entre le ministère chargé de la santé et le ministère chargé de l'agriculture signée le 24 août 2017 pour un partenariat en santé publique a pour objet de renforcer les interactions positives entre la santé et l'éducation. Elle vise notamment le développement des compétences psychosociales des jeunes et inclut la promotion des comportements et d'habitudes de vie favorables à la santé en matière d'alimentation et d'activité physique. Cette convention a vocation à être déclinée au niveau régional par des partenariats entre agences régionales de santé et directions régionales de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt.
- La convention « Alimentation, Agri-Culture » signée entre le ministère chargé de la culture et ministère chargé de l'agriculture le 23 septembre 2011, a notamment pour objet d'encourager et de soutenir les démarches qui initient des projets d'animation pédagogique sur le patrimoine alimentaire ou qui associent l'alimentation et les actions socioculturelles. Elle repose sur le protocole de 1984, renouvelé en 1990, qui visait à promouvoir et valoriser la création, la diffusion et la pratique culturelle et artistique selon les modalités adaptées au milieu rural. Il s'appuyait principalement sur le réseau des lycées agricoles, dont l'une des missions est de « participer à l'animation du milieu rural ». Enrichie par le Programme national pour l'alimentation de 2010 (PNA), et le Plan rural de 2011, cette politique a été confortée par cette nouvelle convention « Alimentation, Agri-Culture ».

68. <http://www.europarl.europa.eu/factsheets/fr/sheet/103/la-politique-agricole-commune-pac-et-le-traite>

69. <https://agriculture.gouv.fr/le-programme-europeen-fruits-et-legumes-lecole-et-lait-et-produits-laitiers-lecole>

ONT CONTRIBUÉ À LA RÉDACTION DE CE GUIDE

- L'inspection générale de l'éducation, du sport et de la recherche (IGESR)
- La direction générale de l'enseignement scolaire (DGESCO)
- La direction du numérique pour l'éducation (DNE)
- La direction de la jeunesse, de l'éducation populaire et de la vie associative (DJEPVA)
- Des représentants des académies :
 - IEN 1er degré
 - Conseiller pédagogique
 - IEN-ET Sciences biologiques et sciences sociales appliquées (SBSSA)
 - IA IPR Sciences de la vie et de la Terre (SVT)
 - Gestionnaire d'établissement
- Les fédérations de parents d'élèves
- Les ministères partenaires :
 - Le ministère des Solidarités et de la Santé – Direction générale de la santé (DGS)
 - Le ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation – Direction générale de l'alimentation (DGAL) et direction générale de l'enseignement et de la recherche (DGER)
- Établissement public partenaire :
 - Santé publique France (SpF)