

Sélection bibliographique de documents disponibles au CRES

Novembre 2023



Le CRES met à disposition des professionnels de la région un [centre de ressources documentaires généraliste en éducation pour la santé, promotion de la santé et santé publique](#).

Le fonds documentaire comprend près de 20 000 [références bibliographiques](#), ouvrages, rapports, revues... interrogeables en ligne via [Bib-Bop](#) ou disponibles au CRES.

Une [veille documentaire sur la nutrition](#) est réalisée quotidiennement par les documentalistes. Elle est consultable sur le [site internet du CRES](#).

Dans le cadre de l'accueil des professionnels et du transfert de connaissance, les documentalistes réalisent des [produits documentaires à la demande](#) : sélections bibliographiques, dossiers documentaires...

Cette sélection bibliographique est réalisée dans le cadre de la Journée régionale Ratatouilles et Cabrioles, du 13 novembre 2023.

Les documents sont consultables sur place et peuvent être empruntés.

Pour toute demande, contactez [Stéphanie Marchais](#), Chargée d'ingénierie documentaire.

Au sommaire

Sitographie	2
Politique de santé nutritionnelle	3
Les aliments ultra-transformés	11
Etiquetage nutritionnel	12
Alimentation et parentalité	14
Approvisionnement alimentaire	15
Education nutritionnelle	18
Outils pédagogiques	22

Sitographie

4e programme d'investissements d'avenir. Stratégie d'accélération "Alimentation durable et favorable à la santé"

https://www.gouvernement.fr/sites/default/files/contenu/piece-jointe/2021/12/cma_fiche2_alimentation_durable_favorable_a_la_sante.pdf

Les axes stratégiques et objectifs du PNNS 4

<https://www.mangerbouger.fr/ressources-pros/le-programme-national-nutrition-sante-pnns/les-axes-strategiques-et-objectifs-du-pnns-4>

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, *JORF n°0253 du 1 novembre 2018*

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

Plan'Eat

Projet de recherche européen qui vise à améliorer les comportements alimentaires pour aller vers des systèmes et des environnements alimentaires plus sains et durables. En France, le projet est porté par Anthony Fardet, Edmond Rock et Claire Planchat-Héry pour la création d'un Living Lab en partenariat avec le Projet alimentaire territorial (PAT) du Grand Clermont/PNR Livradois Forez ciblant le comportement alimentaire d'environ 200 enfants de 6 à 15 ans dans 7 écoles élémentaires, collèges et lycées. Ainsi, « Plan'EAT Kids » rassemble chercheurs locaux, politiques, professionnels de santé/éducation mais aussi acteurs de la chaîne agro-alimentaire.

<https://planeat-project.eu/>

<https://www.inrae.fr/actualites/alimentation-saine-durable-projet-europeen-planeat>

Siga, une démarche scientifique pour manger vrai et vivre mieux

<https://siga.care/>

#EGalim : ce que contient la loi Agriculture et Alimentation

<https://agriculture.gouv.fr/egalim-ce-que-contient-la-loi-agriculture-et-alimentation>

Stratégie nationale de prévention et de lutte contre la pauvreté

<https://solidarites-sante.gouv.fr/affaires-sociales/lutte-contre-l-exclusion/lutte-pauvrete-gouv-fr/>

Direction régionale de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt PACA

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

Manger Bouger

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

Association nationale de développement des épiceries solidaires (ANDES)

<https://andes-france.com/>

Fédération française des banques alimentaires

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

Conseil national de l'alimentation (CNA)

<http://www.cna-alimentation.fr/avis-liste/par-theme/>

Vivons en forme (VIF)

<http://vivonsenforme.org/>

Familles à alimentation positive

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

Centre de recherche pour l'étude et l'observation des conditions de vie (CREDOC)

<http://www.credoc.fr>

Alimentation santé & petit budget (CERIN)

<http://www.cerin.org/publications/alimentation-et-petit-budget.html>

Politique de santé nutritionnelle

Article

Alimentation. Sortir des inégalités. Dossier

Ressources, n° 4, 2023-06, pp. 44-63

<https://www.calameo.com/inrae/read/006800896a876398f28ec?page=1>

Article

MORVAN Marie-Annick

Charte qualité alimentation : outils de communication et de cohésion

Journal des professionnels de l'enfance, n° 114, 2018-09, pp. 52-53

Article

SOLER Louis-Georges

Politiques nutritionnelles : quels impacts possibles sur les inégalités sociales de santé ?

Revue d'épidémiologie et de santé publique, vol. 64 supplément 2, 2016-04, pp. S55-S60

Article

WOLFENDEN Luke, JONES Jannah, William Christopher M. (et al.)

Strategies to improve the implementation of healthy eating, physical activity and obesity prevention policies, practices or programmes within childcare services (Review)

Cochrane database of systematic reviews, n° 10, 2016, 96 p.

Cette revue de la littérature a pour objectif d'examiner l'efficacité des stratégies mises en oeuvre pour prévenir l'obésité et favoriser l'activité physique des enfants.

Cote : K.01.01.WOL

Article

QUERUEL Nathalie, HERCBERG Serge

Politique nutritionnelle : "Prendre des mesures radicales est une nécessité pour les citoyens et notre système de santé". Entretien avec Serge Hercberg

La Santé en action, n° 430, 2014-12, pp. 42-44

<http://www.inpes.sante.fr/SLH/pdf/sante-action-430.pdf>

Dossier

Priorité prévention. L'affaire de toutes les politiques publiques

CRES Provence-Alpes-Côte d'Azur, 2019-10-16, 244 p.

Ce dossier documentaire est réalisé dans le cadre du colloque "Priorité prévention : l'affaire de toutes les politiques publiques", qui s'est déroulé en octobre 2019 à Marseille. Il est proposé aux participants en compléments des échanges. Après une introduction, il propose des extraits des plans et recommandations, avant de faire un focus sur l'alimentation et l'activité physique chez les enfants et les jeunes, puis un second sur le bien-vieillir et la prévention de la perte d'autonomie.

Cote : F.03.01.PRI

Dossier

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

Fabrique territoires santé, 2018-02, 75 p.

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

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

Dossier

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

Fabrique territoires santé, 2018-02, 52 p.

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

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

Ouvrage

BOUSSARD Julie

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

Réseau français Villes-Santé, 2023, 135 p.

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

<https://www.villes-sante.com/publications/guides-du-rfvs/ouvrage-alimentation-saine-et-activite-physique-les-villes-et-intercommunalites-actrices-en-promotion-de-la-sante/>

Ouvrage

MASROUBY Maurine, MURU Mélanie, DEFAUT Marion (et al.)

Territoires Nutrition n° 3 : quels leviers pour renforcer l'universalisme proportionné ?

IREPS Bourgogne Franche-Comté, ARS Bourgogne Franche-Comté, 2023, 12 p.

Ce référentiel développe des recommandations pour les élus et agents des collectivités territoriales afin de favoriser une politique locale de santé nutritionnelle qui tienne compte des inégalités sociales de santé. Il s'inscrit dans la dynamique du Programme national nutrition Santé (PNNS). Il propose d'appliquer le principe d'universalisme proportionné : mettre en oeuvre des actions s'adressant à l'ensemble de la population et les adapter sur un plan qualitatif pour chaque catégorie selon ses besoins. Il recèle de nombreux exemples d'actions et témoignages d'acteurs du territoire.

<https://rapps-bfc.org/publications/territoires-nutrition-ndeg3-quels-leviers-pour-renforcer-luniversalisme-proportionne>

Ouvrage

MAKHOULF Kader, ROUILLE D'ORFEUIL Henri

Les villes face aux défis de la précarité alimentaire. Expériences françaises

France urbaine, RESOLIS, 2020-01, 58 p.

Alors que la précarité alimentaire touche majoritairement les habitants des grandes villes, France urbaine, en partenariat avec RESOLIS, et avec le soutien du ministère de l'Europe et des affaires étrangères, publie une étude qui recense 21 contributions de villes, agglomérations et métropoles, permettant d'identifier, à travers des initiatives concrètes, les différentes manières de lutter efficacement contre la précarité alimentaire. Ces contributions sont enrichies par les regards croisés de trois experts qui, chacun à sa manière, rappellent des éléments de contexte

indispensables pour appréhender un sujet qui s'avère complexe. En complément, l'étude liste 10 recommandations pour lutter plus efficacement contre la précarité alimentaire.

<http://franceurbaine.org/publications/pour-une-transition-en-faveur-dune-alimentation-durable-responsable-et-solidaire>

Ouvrage

Villes et nutrition : améliorer la nutrition et la santé de la population par l'alimentation et l'activité physique. Guide à l'usage des élus et des services communaux et intercommunaux

Ministère des solidarités et de la santé, 2018-07, 25 p.

Cette publication, destinée aux communes et intercommunalités, les informe sur le Programme national de nutrition santé (PNNS) et la charte "Villes actives du PNNS". Elle présente la procédure d'adhésion, le rôle des Agences régionales de santé (ARS) dans le dispositif et l'articulation avec les autres dispositifs existants. Elle suggère et donne des exemples d'actions pouvant être menées selon les publics et les milieux et mentionne les ressources et les outils proposés par le PNNS.

https://medias.amf.asso.fr/upload/files/Guide%20PNNS_ville.pdf

Ouvrage

BLANC Nathalie, COURBET Didier, DEPLAUDE Marc-Olivier (et al.)

Agir sur les comportements nutritionnels. Réglementation, marketing et influence des communications de santé

INSERM, EDP Sciences, 2017, 412 p.

Cet ouvrage traite de l'influence des messages publicitaires et des messages sanitaires sur les produits alimentaires. Il propose un bilan des connaissances scientifiques et analyse l'impact de messages sanitaires diffusés par les médias de masse sur les cognitions, attitudes, intentions et comportements. Les textes de cette expertise sont regroupés en trois parties : une première partie donne des éléments de contexte au niveau législatif et sur l'impact du marketing sur les comportements alimentaires ; la deuxième partie fait le point sur différentes dimensions de l'évaluation des campagnes nutritionnelles basées sur les médias ; enfin, une troisième partie analyse les mécanismes psycho-cognitifs en jeu dans la réception et les traitements de messages sanitaires ("Mangez 5 fruits et légumes par jour", "Ne mangez pas trop gras, trop sucré, trop salé", etc.) par la population.

Cote : Q.07.BLA

Rapport

JULIA Chantal, LEVASSEUR Pierre, OMOROU Abdou Y.

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

H CSP, 2023-04-06, 39 p.

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

https://www.hcsp.fr/Explore.cgi/Telecharger?NomFichier=hcspace20230406_avisurllabdelastrnataclinutcli.pdf

Rapport

Plan Régional Santé Environnement Provence-Alpes-Côte d'Azur 2015-2021. Bilan

ARS Provence-Alpes-Côte d'Azur, Région Provence-Alpes-Côte d'Azur, DREAL Provence-Alpes-Côte d'Azur, 2022-12, 89 p.

Le Bilan du Plan Régional Santé Environnement Provence-Alpes-Côte d'Azur 2015-2021 (PRSE 3) présente de façon synthétique l'impact des actions mises en œuvre sur la période 2015-2021 pour les différentes thématiques (air, eau, habitat, bruit, risques émergents et changement climatique, système de santé, déchets, urbanisme et alimentation), les financements mobilisés, les porteurs de projets, les ressources, et de façon plus détaillée le plan d'orientations et les projets qui le composent. Il constitue un outil pour l'élaboration du futur PRSE 4, déclinaison régionale de quatrième Plan National Santé Environnement « Mon environnement, ma santé » (PNSE 4), qui sera lancé au plus tard fin 2023.

<https://www.paca.ars.sante.fr/media/103697/download?inline>

Rapport

DESEYNE Chantal, DEVESA Brigitte, MEUNIER Michelle

Surpoids et obésité, l'autre pandémie. Rapport d'information sur la lutte contre l'obésité

Sénat, 2022-06-29, 181 p.

Ce rapport d'information étudie la question de l'obésité qui constitue un phénomène épidémique inégalitaire en croissance, grave et complexe en augmentation du fait de la crise sanitaire. Le phénomène multifactoriel favorisé par un environnement propice combiné à des prédispositions individuelles nécessite le renforcement de l'action publique à plusieurs niveaux. Les auteurs formulent une série de recommandations visant à : éduquer les enfants ; assister les consommateurs par une information via le Nutri-score et par un soutien financier des plus pauvres ; développer les messages de prévention et de promotion des recommandations nutritionnelles et de l'activité physique ; renforcer la réglementation sur la composition des aliments ; mobiliser la fiscalité sur les produits trop sucrés et ultra-transformés ; planifier la transformation locale de l'offre alimentaire et de l'environnement.

<http://www.senat.fr/rap/r21-744/r21-7441.pdf>

Rapport

Rapport au parlement sur l'application de la charte alimentaire. Exercice 2020

CSA, 2021-11, 120 p.

Cette publication présente l'évaluation menée par le Conseil supérieur de l'audiovisuel afin d'apprécier la mise en place et l'effectivité des engagements pris par les signataires de la charte alimentaire dans le secteur des médias audiovisuels durant l'année 2020. L'évaluation porte d'une part sur les conditions de diffusion autour des programmes destinés aux enfants et autour des programmes d'écoute conjointe en première partie de soirée des communications commerciales (messages publicitaires et parrainages) en faveur de denrées alimentaires ou de boissons contenant des nutriments ou des substances dont la présence en quantités excessives dans le régime alimentaire global n'est pas recommandée. L'évaluation porte d'autre part sur les actions des chaînes en faveur d'une bonne hygiène de vie. Le CSA fait des préconisations à l'attention des pouvoirs publics et des diffuseurs-annonceurs.

<https://www.csa.fr/content/download/264432/839620/version/3/file/Rapport%20au%20Parlement%20sur%20l'application%20de%20la%20charte%20alimentaire%20-%20Exercice%202020.pdf>

Rapport

Les références nutritionnelles en vitamines et minéraux. Avis de l'Anses. Rapport d'expertise collective

ANSES, 2021-03, 278 p.

Ce document réunit l'avis et le rapport d'expertise collective de l'Agence française de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail (Anses) relatifs à l'actualisation des références nutritionnelles en vitamines et minéraux pour la population française visant à couvrir les besoins en vitamines et minéraux des nourrissons, des enfants, des adolescents, des hommes et des femmes, des femmes enceintes ou allaitantes et des personnes âgées. Les valeurs présentées dans cet avis constituent les nouvelles références pour la population saine ayant un niveau d'activité physique faible à modéré et consommant un régime de type occidental. Elles ont vocation à devenir les références pour tous les professionnels du secteur de la nutrition et de la santé.

<https://www.anses.fr/fr/system/files/NUT2018SA0238Ra.pdf>

Rapport

SERRY Anne-Juliette, ESCALON Hélène, FRIANT-PERROT Marine

Evolution des messages sanitaires devant accompagner les publicités de certains aliments et boissons et préconisations concernant l'encadrement du marketing des produits gras, sucrés, salés en direction des enfants.

Réponse à la saisine de la DGS du 2 octobre 2018

Santé publique France, 2020-06, 18 p.

Dans l'objectif d'une plus large protection des enfants et des adolescents au marketing des produits alimentaires peu sains, Santé publique France a mené une enquête sur leur exposition à la publicité sur les produits gras, sucrés, salés dans les différents médias et plus particulièrement via la télévision. Des propositions sont émises pour encadrer le marketing pour les produits de faible qualité nutritionnelle (classés D et E selon le Nutri-score) à destination des jeunes jusqu'à 17 ans et refondre le dispositif de messages sanitaires afin qu'il joue pleinement son rôle d'incitation comportementale en dissociant les messages sanitaires des annonces publicitaires. Une analyse du cadre législatif permettant d'appliquer les différentes préconisations est présentée en annexe.

<https://www.santepubliquefrance.fr/content/download/262839/2654786>

Rapport

Avis relatif à la révision des repères alimentaires pour les enfants âgés de 0-36 mois et de 3-17 ans

HCSP, 2020-06-30, 41 p.

Cet avis présente l'actualisation des repères alimentaires du Programme national nutrition santé pour les enfants de 0

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

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

Rapport

CARTRON Françoise, FICHET Jean-Luc

Rapport d'information fait au nom de la délégation sénatoriale à la prospective sur "Vers une alimentation durable : un enjeu sanitaire, social, territorial et environnemental majeur pour la France"

Sénat, 2020-05-28, 107 p.

Partant du constat que les systèmes agroalimentaires ne sont pas viables dans le contexte actuel de réchauffement climatique et d'augmentation de la population mondiale, ce rapport formule vingt propositions pour favoriser une transition alimentaire. Afin d'avoir un système plus durable, il recommande entre autres une végétalisation des assiettes et une sobriété alimentaire.

<http://www.senat.fr/rap/r19-476/r19-4761.pdf>

Rapport

Régimes alimentaires sains et durables. Principes directeurs

FAO, OMS, 2020, 44 p.

Cette publication vise à soutenir les efforts réalisés par les pays pour transformer leurs systèmes alimentaires afin qu'ils contribuent à des régimes alimentaires sains et durables. Elle présente des principes directeurs qui prennent en compte les recommandations internationales en termes de nutrition, le coût environnemental de la production et de la consommation alimentaires ainsi que la capacité d'adaptation aux contextes sociaux, culturels et économiques locaux. Ces principes soulignent le rôle de la consommation et des régimes alimentaires dans la contribution à la réalisation des objectifs de développement durable, en particulier les objectifs n° 1 (pas de pauvreté), n° 2 (faim « zéro »), n° 3 (bonne santé et bien-être), n° 4 (éducation de qualité), n° 5 (égalité entre les genres) ainsi que n° 12 (consommation et production durables) et n° 13 (mesures relatives à la lutte contre les changements climatiques).

<http://www.fao.org/3/ca6640fr/CA6640FR.pdf>

Rapport

LE MORVAN Franck, WANECQ Thomas

La lutte contre la précarité alimentaire. Evolution du soutien public à une politique sociale, agricole et de santé publique

IGAS, 2019-12, 142 p.

L'Inspection générale des affaires sociales (IGAS) publie ses recommandations permettant de simplifier et de recentrer l'intervention des fonds européens en matière de précarité alimentaire, mais aussi de déployer une politique favorisant l'achat local et les circuits courts. Il préconise, dans le cadre d'un financement globalement préservé, la création d'un Fonds pluriannuel national en complément des fonds européens, suivant trois scénarios gradués.

<http://www.igas.gouv.fr/spip.php?article755>

Rapport

Avis relatif à l'actualisation des repères alimentaires du PNNS pour les enfants de 0 à 3 ans

ANSES, 2019-06-12, 55 p.

L'Anses a été saisie le 28 mars 2017 par la Direction générale de la santé concernant l'impact de l'exposition précoce de l'enfant aux facteurs nutritionnels environnementaux par l'alimentation durant la période dite des « 1000 jours » et correspondant à la période allant de la conception aux 2 ans de l'enfant environ. Le présent avis présente les résultats de l'expertise visant à actualiser les repères alimentaires du Programme national nutrition santé (PNNS) pour les enfants âgés de 0 à 3 ans. Dans son avis, l'Anses recommande la diversification alimentaire entre 4 et 6 mois révolus, l'introduction des aliments de texture non lisse à partir de 8 mois et pas après 10 mois. De plus, l'Agence recommande de limiter les produits sucrés et encourage les parents à la vigilance sur la teneur en sucre des aliments pour bébés.

<https://www.anses.fr/fr/system/files/NUT2017SA0145.pdf>

Rapport

Programme national nutrition santé 2019-2023

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

Le Plan national nutrition santé n° 4 propose 5 axes : Améliorer pour tous l'environnement alimentaire et physique pour le rendre plus favorable à la santé et pour réduire les inégalités sociales de santé ; Encourager les comportements favorables à la santé ; Mieux prendre en charge les personnes en surpoids, dénutries ou atteintes de

maladies chroniques ; Impulser une dynamique territoriale : d'ici 2023, dans chaque département, les initiatives locales innovantes seront valorisées et un colloque annuel sera organisé pour partager les bonnes idées ; Développer la recherche, l'expertise et la surveillance en appui de la politique nutritionnelle. Ainsi, les 55 actions du PNNS visent à atteindre en 5 ans les objectifs de santé définis par le Haut Conseil de la santé publique (HCSP) portant notamment sur le statut nutritionnel des enfants et des adultes et les recommandations en matière d'alimentation et d'activité physique. De plus, le logo Nutri-Score répond à un besoin exprimé de la part des Français d'obtenir des informations nutritionnelles claires. Nutri-Score est de plus en plus utilisé mais aussi mieux identifié par les utilisateurs, révèle la 3e vague d'enquête de Santé publique France sur la connaissance et la perception des Français à l'égard du logo Nutri-Score. Le logo sera donc de plus en plus visible dans les rayons des magasins. [D'après résumé éditeur]
https://solidarites-sante.gouv.fr/IMG/pdf/pnns4_2019-2023.pdf

Rapport

Programme national de l'alimentation et de la nutrition

Gouvernement de la République française, 2019-09, 48 p.

Ce programme, objet de ce rapport, est composé de deux plans phares, le Programme national pour l'alimentation (PNA) et le Programme national nutrition santé 2019-2023 (PNNS), élaborés pour 5 ans. Ces deux plans sont portés respectivement par les ministères chargés de l'agriculture et de la santé. D'autres plans viennent également en articulation, en particulier dans le domaine environnemental et s'agissant de la réduction des pathologies en lien avec l'alimentation et l'activité physique. Dans la lignée des Etats généraux de l'alimentation, ce programme contribue à promouvoir des choix alimentaires favorables pour la santé et respectueux de l'environnement et réduire les inégalités d'accès à une alimentation de qualité et durable. Il doit également promouvoir une alimentation durable et solidaire et valoriser la gastronomie française. Il s'articule autour de 6 axes que sont : la promotion d'une alimentation favorable à la santé, durable et solidaire, une plus grande confiance des consommateurs dans notre alimentation, une pratique au quotidien de l'activité physique tout en limitant la sédentarité et enfin la prise en charge des pathologies liées à un déséquilibre nutritionnel. Afin d'assurer un suivi rapproché du déploiement de ces mesures, un comité de pilotage restreint est mis en place pour chacun des programmes, avec les principaux acteurs mobilisés. Une politique de communication cohérente sera développée entre les deux programmes.

<https://agriculture.gouv.fr/telecharger/103094?token=c23b9df7da43d8fcc7c22fde15f01658>

Rapport

Programme national pour l'alimentation (PNA). Territoires en action. 2019-2023

Ministère de l'agriculture et de l'alimentation, 2019-09, 40 p.

Outil du ministère de l'agriculture et de l'alimentation, ce programme s'inscrit dans le sens des recommandations internationales de l'Organisation mondiale de la santé (OMS) et de l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO). Abordant pratiquement toutes les dimensions de l'alimentation, le PNA propose une approche transversale et intégrative s'adressant à des publics cibles très divers. Il s'inscrit également dans le projet agroécologique porté par le ministère en charge de l'agriculture. Il s'articule autour de trois axes thématiques : la justice sociale, la lutte contre le gaspillage alimentaire, l'éducation alimentaire et deux axes transversaux : les projets alimentaires territoriaux et la restauration collective. Le PNA, articulé avec le programme national nutrition santé (PNNS), sont les deux principaux outils de la politique nationale de l'alimentation et de la nutrition portée par le gouvernement pour 2019-2023. Ils font l'objet d'un document de présentation commun : le programme national de l'alimentation et de la nutrition (PNAN).

<https://agriculture.gouv.fr/telecharger/103091?token=114492e22c15f05035bc022b702f5ad7>

Rapport

BELET Jean, BETHUNE Valérie, ESCUDERO Emmanuelle (et al.)

Promouvoir l'alimentation saine à l'école. Quelles actions au-delà des menus à la cantine ?

Presses de l'EHESP, 2019-09, 4 p.

Depuis une vingtaine d'années, les pouvoirs publics se sont emparés de la promotion de l'alimentation saine à l'école en tentant de la valoriser par le biais de différents plans, tels le Plan national nutrition santé (PNNS) ou le Plan obésité (PO). Cependant, les recommandations faites ne sont pas toujours suivies d'actions concrètes, alors même que, selon le Code de l'éducation, « les actions de promotion de la santé des élèves font partie des missions de l'éducation nationale ». Les entretiens semi-directifs menés en Ille-et-Vilaine ont ainsi permis de dégager trois grandes tendances au sein des établissements scolaires : certains choisissent de prioriser des axes d'éducation différents, d'autres se saisissent partiellement de la question, les derniers étant porteurs d'une véritable politique de promotion de l'alimentation saine à l'école. Cette note de synthèse, selon le format de la collection, fournit quelques définitions, pose la problématique et les enjeux, les traduit en pratique, propose des recommandations et des messages-clés. Le mémoire complet peut être téléchargé : <https://documentation.ehesp.fr/memoires/2019/mip/groupe%2024.pdf>
https://www.presses.ehesp.fr/wp-content/uploads/2019/09/mip_24_19-.pdf

Rapport

CORBEAU Jean-Pierre, NIZRI Daniel

Education à l'alimentation

CNA, 2019, 40 p.

Cet avis renforce la dynamique politique de l'alimentation rappelant que se nourrir est à la fois un acte social, biologique, culturel, symbolique, économique, favorisant la transition écologique et la lutte contre le gaspillage. Le groupe de concertation du Conseil national de l'alimentation (CNA) sur l'éducation à l'alimentation a réalisé un suivi des recommandations antérieures du CNA sur le sujet, en identifiant notamment les actions phares mises en place par les parties prenantes. Il a ensuite défini des priorités d'actions. Le groupe de concertation a ainsi formulé 9 recommandations clés à destination des décideurs publics et privés selon deux ambitions partagées : une éducation à tous les âges de la vie pour rendre autonome et construire une vision globale de l'alimentation ; une cohérence et une complémentarité des messages. [Résumé d'après auteurs]

<https://www.cna-alimentation.fr/v2/wp-content/uploads/2019/09/CNA-Avis-84-%C3%89ducation-%C3%A0-l'alimentation.pdf>

Rapport

Avis relatif à l'actualisation des repères alimentaires du PNNS pour les femmes enceintes et allaitantes

ANSES, 2019-06-12, 53 p.

L'Anses a été saisie le 12 juillet 2016 par la Direction générale de la santé pour la réalisation d'une expertise visant à actualiser les repères alimentaires du Programme national nutrition santé (PNNS) puis le 28 mars 2017 sur l'impact de l'exposition précoce de l'enfant aux facteurs nutritionnels environnementaux par l'alimentation durant la période dite des « 1000 jours » et correspondant à la période allant de la conception aux 2 ans de l'enfant environ. Le présent avis présente les résultats de l'expertise pour les femmes enceintes et allaitantes. L'Anses recommande la consommation d'aliments sources en vitamines B9, fer et iode, chez les femmes enceintes et pour les femmes allaitantes en vitamines A et C. Par ailleurs, l'Agence recommande le suivi en iode chez les femmes enceintes et allaitantes.

<https://www.anses.fr/fr/system/files/NUT2017SA0141.pdf>

Rapport

Délégation interministérielle à la prévention et à la lutte contre la pauvreté

Stratégie nationale de lutte contre la pauvreté. Investir dans les solidarités pour l'émancipation de tous

Ministère des solidarités et de la santé, 2018-10, 117 p.

Composé de 115 pages, ce document présente les cinq engagements de la stratégie nationale de lutte contre la pauvreté, les leviers pour mener la transformation ainsi que le détail des actions prévues d'ici 2022. Pour chaque engagement, l'exposé est étayé par le rappel des objectifs, des indicateurs chiffrés, des graphiques et des schémas explicatifs, des précisions sur le budget, les modalités de mise en œuvre, le calendrier et les acteurs concernés.

[Résumé auteurs]

https://solidarites-sante.gouv.fr/IMG/pdf/strategie_pauvrete_vfhd.pdf

Rapport

RENZELLA Jessica, TOWNSEND Nick, JEWELL Jo (et al.)

What national and subnational interventions and policies based on Mediterranean and Nordic diets are recommended or implemented in the WHO European Region, and is there evidence of effectiveness in reducing noncommunicable diseases ?

Quelles interventions et politiques nationales et sous-nationales axées sur les régimes alimentaires méditerranéen et nordique sont recommandées ou mises en œuvre dans la Région européenne de l'OMS, et existe-t-il des preuves de leur efficacité pour réduire les maladies non transmissibles ?

OMS-bureau régional de l'Europe, 2018-05, 74 p.

Cette étude porte sur les interventions et les politiques nationales et sous-nationales axées sur les régimes alimentaires méditerranéen et nordique dans la Région européenne de l'Organisation mondiale de la santé (OMS). Elle permet de continuer à identifier des interventions et des régimes alimentaires optimaux et fondés sur des données probantes afin de prévenir et de combattre les maladies non transmissibles dans le contexte même de la propagation de ces maladies, et de l'adoption accrue de régimes peu équilibrés. Les régimes méditerranéen et nordique sont considérés comme des régimes alimentaires sains et propres à la Région. Afin d'aider les décideurs à élaborer des politiques alimentaires et nutritionnelles adaptées au contexte, cette publication fait la synthèse de la charge des maladies non transmissibles dans la Région et des interventions menées à cet égard ; évoque les bienfaits sanitaires liés aux régimes alimentaires méditerranéen et nordique eu égard à leur impact sur les maladies non transmissibles ; décrit les interventions et les politiques mises en œuvre dans 15 pays ; passe en revue quatre études portant sur les politiques relatives aux régimes alimentaires méditerranéen et nordique et leur efficacité en termes de

lutte contre les maladies non transmissibles ; et examine les incidences et les options politiques. [D'après résumé éditeur]

http://www.euro.who.int/__data/assets/pdf_file/0011/365285/hen-58-eng.pdf

Rapport

Priorité prévention. Rester en bonne santé tout au long de sa vie

Ministère des solidarités et de la santé, 2018-04, 47 p.

Edouard Philippe, Premier ministre et Agnès Buzyn, ministre des Solidarités et de la Santé ont présenté les 25 mesures-phares de la politique de prévention destinées à accompagner les Français pour rester en bonne santé tout au long de leur vie. Ces mesures concrétisent le premier axe de la Stratégie nationale de Santé, stratégie qui porte l'action du Gouvernement en matière de santé pour les cinq prochaines années. La priorité donnée à la prévention se concrétise dans un ensemble d'actions qui prend en considération l'individu et son environnement dans son parcours de vie, pour « rester en bonne santé tout au long de sa vie » : une grossesse en pleine santé et les 1 000 premiers jours ; la santé des enfants et des jeunes ; la santé des adultes de 25 à 65 ans : vivre en bonne santé ; bien vieillir et prévenir la perte d'autonomie. Pour chaque période de vie, le plan détaille les mesures permettant d'obtenir un environnement favorable à la santé. L'objectif de ces mesures est également de développer une culture commune de la prévention en santé, au sein du Gouvernement et plus largement une culture partagée par tous les Français. Il s'agit en effet de permettre à chacun de devenir acteur de sa propre santé, en adoptant les bons réflexes dès le plus jeune âge, en étant mieux informé, en bénéficiant de nouvelles possibilités de dépistage par exemple et ce, en fonction de son âge, de ses conditions de vie et bien sûr de son état de santé. [Résumé éditeur]

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

Rapport

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

PNNS 2017-2021

HCSP, 2017-09, 170 p.

L'analyse des processus et résultats des trois précédents Programmes nationaux nutrition santé (PNNS) a conduit à appréhender les limites des stratégies de santé publique fondées exclusivement sur les déterminants individuels des comportements alimentaires et d'activité physique. Ces stratégies s'appuyaient principalement sur la communication nutritionnelle, et des approches purement incitatives. Les PNNS n'ayant atteint que partiellement les objectifs fixés et les inégalités sociales de santé s'étant aggravées dans le domaine de la nutrition, le haut conseil de la santé publique (HCSP) propose, pour 2017-2021, une politique nutritionnelle de santé publique s'appuyant sur des mesures visant la population générale avec une intensité graduée selon le degré de désavantage. Il recommande d'intervenir sur l'environnement social, économique et sociétal afin de faciliter les choix individuels favorables à la santé concernant l'alimentation et l'activité physique. Il préconise de recourir à des mesures réglementaires pour réduire la pression du marketing commercial, améliorer l'offre alimentaire et l'accessibilité physique et économique aux aliments de meilleure qualité nutritionnelle. Il recommande enfin de développer des actions spécifiques et prioritaires orientées vers les enfants et les populations défavorisées. Le HCSP recommande de mettre en place un pilotage interministériel avec une finalité claire de santé publique et d'assurer une cohérence entre les mesures nationales et régionales.

[Résumé éditeur]

http://www.hcsp.fr/Explore.cgi/Telecharger?NomFichier=hcspr20170912_PNNS20172021.pdf

Rapport

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

ANSES, 2016-02, 584 p.

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

<https://www.anses.fr/fr/system/files/NUT2012SA0155Ra.pdf>

Les aliments ultra-transformés

Article

BRAESCO Véronique, SOUCHON Isabelle, SAUVANT Patrick (et al.)

Republication : aliments ultra-transformés : le système NOVA est-il robuste ?

Cahiers de nutrition et de diététique, vol. 57 n° 3, 2022-06, pp. 210-221

Article

DEBRAS Charlotte, SROUR Bernard, CHAZELAS Eloi (et al.)

Aliments ultra-transformés, maladies chroniques, et mortalité : résultats de la cohorte prospective Nutrinet-Santé

Cahiers de nutrition et de diététique, vol. 57 n° 3, 2022-06, pp. 222-234

Article

GUILLODO Yannick, FARDET Anthony, LEBREDONCHEL Louis

« L'inactivité physique, la sédentarité et la malbouffe construisent un tsunami sanitaire »

Le Monde, 2022-03-23

https://www.lemonde.fr/sciences/article/2022/03/23/sedentarite-inactivite-malbouffe-la-prevention-doit-integrer-les-programmes-scolaires_6118689_1650684.html

Article

VANDEVIJVERE Stefanie

Aliments ultra-transformés et santé : que dit la littérature scientifique ?

Métabolisme, vol. 25 n° 7, 2020, 33 p.

Ces dernières années, l'existence d'un lien entre, d'une part, notre santé et la qualité nutritionnelle de notre alimentation et, d'autre part, la transformation des aliments, et plus spécifiquement son type, son intensité et son but, est de plus en plus souvent évoquée. La littérature scientifique et les médias accordent une attention croissante aux aliments qualifiés d'«ultra-transformés». Les aliments ultra-transformés sont décrits comme des formules industrielles, généralement réalisées à partir de nombreux ingrédients. Ils ont pour caractéristiques d'être faciles à consommer, stables et quasi addictifs. D'ailleurs, les aliments ultra-transformés représentent plus de 50% de l'apport énergétique global dans certains pays à revenu élevé. Il a été montré qu'une exposition à des aliments ultra-transformés pouvait être reliée à différentes maladies chroniques. Par ailleurs, la consommation d'aliments ultra-transformés est associée à des régimes alimentaires peu sains, ainsi qu'au surpoids et à l'obésité. Les autorités sanitaires recommandent d'éviter autant que possible les aliments ultra-transformés. Toutefois, des mesures structurelles seront nécessaires pour améliorer l'accès à des aliments et des plats savoureux, abordables et peu transformés.

https://www.researchgate.net/profile/Stefanie-Vandevijvere/publication/347507711_Aliments_ultra-transformes_et_sante_que_dit_la_litterature_scientifique/links/5fdefac5299bf1408829cfd6/Aliments-ultra-transformes-et-sante-que-dit-la-litterature-scientifique.pdf

Article

SROUR B., FEZEU L. K., KESSE-GUYOT E. (et al.)

Consommation d'aliments ultra-transformés et risque de maladies cardiovasculaires dans la cohorte NutriNet-Santé

Nutrition clinique et métabolique, vol. 33 n° 1, 2019-03

Dans cette large étude prospective, une consommation plus élevée d'AUT dans l'alimentation était associée à une augmentation de risques de maladies cardiovasculaires, coronariennes et cérébro-vasculaires. Différentes dimensions de la transformation alimentaire telles que la composition nutritionnelle du produit final, les additifs alimentaires, les matériaux de contact et les contaminants néoformés pourraient jouer un rôle dans ces associations ? D'autres études sont donc nécessaires afin de mieux comprendre leur contribution relative. Dans l'attente, la consommation d'aliments frais ou peu transformés est à privilégier, au nom du principe de précaution.

<https://www.sciencedirect.com/science/article/abs/pii/S0985056219302699>

Ouvrage

FARDET Anthony

Halte aux aliments ultratransformés ! mangeons vrai

Thierry Souccar Eds, 2017, 256 p.

Cet ouvrage fait le point sur ce que sont les aliments ultra transformés et ce que leur consommation provoque sur la santé.

Rapport

PREVILLE Angèle

L'alimentation ultra-transformée

OPECST, n° 35, 2023-01, 9 p.

Le déséquilibre de l'alimentation est l'une des premières causes de l'épidémie de maladies chroniques constatée en France avec des conséquences lourdes en termes de mortalité et de morbidité. La notion d'alimentation ultra-transformée, bien que perfectible, semble pertinente et complémentaire à celle de la dimension nutritionnelle des aliments. Même si des recherches sur les impacts des aliments ultra-transformés et leurs mécanismes sous-jacents restent nécessaires, l'état actuel des connaissances appelle à la mise en place de premières actions préventives de santé publique.

<http://www.senat.fr/rap/r22-290/r22-2901.pdf>

Etiquetage nutritionnel

Article

DE BECKER Charlotte, ALEXIOU Hélène

Le Nutri-score, un outil de santé publique

Education santé, n° 397, 2023-03, pp. 6-9

https://educationsante.be/content/uploads/2023/02/es-397-br.pdf?_gl=1*1vrkb1p*_up*MQ..*_ga*MTAzMTE4MjU0My4xNjc4MzZwNDUx*_ga_ZPC4L01CZV*MTY3ODM3MDQ1MS4xLjAuMTY3ODM3MDQ1MS4wLjAuMA

Article

HAUROGNE Typhaine, GAZAN Rozenn, CLERFEUILLE Edouard (et al.)

Toutes les classes de Nutri-Score ont leur place dans des diètes nutritionnellement adéquates

Cahiers de nutrition et de diététique, vol. 58 n° 1, 2023-02, pp. 16-28

Article

JULIA Chantal, TOUVIER Mathilde, GALAN Pilar (et al.)

Le Nutri-Score, un étiquetage nutritionnel s'appuyant sur des bases scientifiques solides

Questions de santé publique, n° 42, 2021-06, 8 p.

https://iresp.net/wp-content/uploads/2021/09/Web_QSP42_IReSP_VF.pdf

Article

MATHE Thierry, HEBEL Pascale

Surtout connu des classes aisées, Nutri-Score souffre de n'être apposé que sur 30 % des produits alimentaires

Consommation et modes de vie, n° 311, 2020-05, 4 p.

<https://www.credoc.fr/download/pdf/4p/CMV311.pdf>

Article

HERCBERG Serge

Précisions sur le système d'information nutritionnelle sur la face avant des emballages des aliments proposé dans le rapport Hercberg 2014

Cahiers de nutrition et de diététique, vol. 49 n° 5, 2014-11, pp. 200-206

Article

NUGIER Angélique, SERRY Anne-Juliette, NGUYEN-THANH Viêt

Système d'information nutritionnelle à cinq couleurs sur la face avant des emballages alimentaires : comparaison de trois formats de logo

BEH, n° 34, 2016-10-18, pp. 598-607

http://invs.santepubliquefrance.fr/beh/2016/34/pdf/2016_34.pdf

Article

MULLER Laurent, RUFFIEUX Bernard

Modification des achats en réponse à l'apposition de différents logos d'évaluation nutritionnelle sur la face avant des emballages

Cahiers de nutrition et de diététique, vol. 47 n° 4, 2012-09, pp. 171-182

Ouvrage

HERCBERG Serge

Mange et tais-toi. Un nutritionniste face au lobbys agroalimentaires

HumenSciences, 2022, 285 p.

Serge Hercberg, nutritionniste et épidémiologiste à l'initiative du Nutri-Score, présente sous la forme d'un récit riche en rebondissements les coulisses des décisions politiques en lien avec la santé et l'alimentation et les batailles menées contre les lobbys de l'industrie agro-alimentaire pour mettre en oeuvre ce système d'information des consommateurs, logo aux cinq couleurs.

Q.00.HER

Rapport

Nutri-score. Evaluation à 3 ans du logo nutritionnel Nutri-score

Ministère des solidarités et de la santé, 2021-02, 31 p.

Cette publication présente le bilan du Nutri-Score trois ans après son adoption en 2017, à partir des travaux de l'Observatoire de l'alimentation (Oqali) et de Santé publique France. L'évaluation porte sur les points suivants : son déploiement sur le marché français, sa notoriété et son utilisation déclarée par les consommateurs, les preuves scientifiques de son efficacité. En annexe figure notamment une bibliographie référençant les rapports et articles scientifiques français et internationaux portant sur le nutri-score et son algorithme.

<https://solidarites-sante.gouv.fr/IMG/pdf/nutriscorebilan3ans.pdf>

Rapport

Avis relatif à l'information sur la qualité nutritionnelle des produits alimentaires

HCSP, 2015-06-25, 54 p.

Dans cet avis, le HCSP, suite à une saisine de la direction générale de la santé, après avoir passé en revue la faisabilité des différents scores et systèmes proposés au niveau national et international, et après l'avoir testé sur les bases de données sur la composition nutritionnelle des aliments du marché français, considère que seul le système 5-C (logo utilisant cinq classes) répond aux critères de pertinence et de faisabilité d'un système d'information nutritionnelle synthétique.

http://www.hcsp.fr/Explore.cgi/Telecharger?NomFichier=hcspa20150625_infoqualnutprodalim.pdf

Rapport

Étiquetage nutritionnel simplifié. Un antidote simple et efficace contre le marketing alimentaire

UFC Que Choisir, 2015-02, 22 p.

Dans la perspective du projet de Loi de Santé Publique qui pose le principe d'un étiquetage nutritionnel simplifié sans en définir les modalités, l'UFC-Que Choisir rend publics aujourd'hui les résultats (1) plus que probants de son test exclusif du modèle coloriel proposé dans le cadre de la Stratégie Nationale de Santé. [Résumé de l'auteur]

http://image.quechoisir.org/var/ezflow_site/storage/original/application/2cef327905609fefda58f7506b9eae4.pdf

Rapport

SEGUY Laure

De la nutrition à l'étiquetage nutritionnel : une histoire de la domestication marchande et politique des nutriments

Université Toulouse 2 Le Mirail, 2014, 421 p.

Cette thèse retrace l'histoire de la nutrition, depuis la découverte des nutriments et leur utilisation dans le cadre du marketing alimentaire aux Etats-Unis au dix-neuvième siècle, jusqu'à l'avènement des recommandations nutritionnelles par l'étiquetage des aliments industriels, en France notamment. Le rôle de la Commission européenne est étudié, ainsi que le positionnement des courants politiques français sur le sujet.

<https://tel.archives-ouvertes.fr/tel-01234483/document>

Alimentation et parentalité

Article

GRAVILLON Isabelle

Parent pauvre, pauvre parent ? Dossier

L'Ecole des parents, n° 649, 2023-09, pp. 29-62

Environ 3 millions d'enfants appartiennent à des familles vivant sous le seuil de pauvreté en France. Cet article traite des points suivants : la répercussion de la situation des parents sur leur parentalité ; les aides, les solutions proposées à ces familles, et plus largement à toutes celles qui se retrouvent en difficulté du fait d'une précarité socio-économique grandissante ; la construction de l'identité parentale. [Résumé d'après autrice]

Article

COURBET Didier

"Les jeunes n'ont pas la maturité cognitive pour résister aux messages publicitaires"

La Santé en action, n° 453, 2020-09, pp. 53-54

Le professeur Didier Courbet préconise l'interdiction de la publicité télévisée de produits du Nutri-Score D et E entre 7 heures et 22 heures.

<https://www.santepubliquefrance.fr/content/download/296158/2793712>

Article

MARTELEUR Julien

Publicité : l'assiette des jeunes sous influence

Education santé, n° 379, 2021-07, pp. 7-9

<https://educationsante.be/content/uploads/2021/07/es-379-br.pdf>

Article

La France ne protège pas suffisamment les enfants contre la "malbouffe"

Prescrire, Tome 40 n° 435, 2020-01, pp. 62-64

Article

"Se mettre à table". Une démarche participative pour améliorer l'alimentation à l'école

Education santé, n° 330, 2017-02, pp. 8-9

Cet article présente un outil méthodologique de concertation pour le changement de l'alimentation à l'école par une démarche participative à partir d'une vision globale, systémique, durable et citoyenne de l'alimentation. Il s'adresse aux élèves jeunes adultes, équipe éducative, parent, personnel de restauration et d'entretien etc.

http://educationsante.be/media/filer_public/28/d8/28d83543-1047-4c9d-8bbc-177047d60fc5/es_330_feb17_lr.pdf

Article

Au-delà de l'alimentation, l'importance du mode de vie

Alimentation santé & petit budget, n° 73, 2016-12, pp. 2-4

https://www.cerin.org/documents/alimentation_petit_budget/

Article

ESCALON Hélène, COGORDAN Chloé, ARWIDSON Pierre

Publicités alimentaires télévisées à destination des enfants : opinions des parents sur leur impact et leur interdiction

Santé publique, vol. 28 n° 1, 2016-01, pp. 7-17

Ouvrage

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

AFDN, 2020-07, 15 p.

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

<http://newsletter.adlf.org/2008/guide-petits-dejeuners-afdn.pdf>

Ouvrage

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

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

ARS Languedoc-Roussillon, 2014, 47 p.

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

http://macantinebio.files.wordpress.com/2014/04/guide_alimentation_petite_enfance_cle8717f7.pdf

Rapport

ETIENNE Elyne, OSTROWSKI Alizée

Les enfants à table. Accélérer la transition alimentaire dans les cantines scolaires

Terra nova, 2019-01-13, 120 p.

Ce rapport propose une vision globale de l'ensemble des enjeux et des acteurs de l'alimentation à l'échelle des territoires et de la restauration scolaire dans les écoles publiques du premier degré. Visant à accélérer la transition alimentaire dans les cantines scolaires pour laquelle des objectifs ont été fixés par la loi Egalim, il formule une série de propositions pour une refonte profonde du modèle actuel pour aller plus loin et plus vite. Le défi à relever par les politiques publiques est systémique car il comporte une dimension nutritionnelle, sanitaire, environnementale, économique et sociale.

Q.04.ETI

Rapport

ESCALON Hélène, SERRY Anne-Juliette, RESCHE Chloé

Exposition des enfants et des adolescents à la publicité pour des produits gras, sucrés, salés

Santé publique France, 2020, 69 p.

Cette étude quantifie l'exposition des enfants et des adolescents à la publicité pour des produits gras, sucrés, salés (PGSS), et son évolution, notamment à la télévision.

<https://www.santepubliquefrance.fr/content/download/262836/2654777>

Approvisionnement alimentaire

Article

GRESSIER Mathilde, BLEHAUT Marianne, BERNARD DE RAYMOND Antoine

La débrouille des personnes qui ne mangent pas toujours à leur faim

Note de synthèse, n° 36, 2023-09, 4 p.

<https://www.credoc.fr/download/pdf/Sou/Sou2023-4892.pdf>

Article

BERAUD Anne, HUC Marie-Line, CARDINAL Mireille (et al.)

La question du choix en restauration scolaire. Action-recherche SELFIDEAL

Information diététique, n° 3, 2019, pp. 32-42

Article

KLASSEN Karen M., DOUGLAS Caitlin, BRENNAN Linda (et al.)

Social media use for nutrition outcomes in young adults : a mixed-methods systematic review

Utilisation des médias sociaux pour les résultats nutritionnels chez les jeunes adultes: une revue systématique à méthodes mixtes

International journal of behavioral nutrition and physical activity, vol. 15 n° 1, 2018, 18 p.

https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/PMC6057054/pdf/12966_2018_Article_696.pdf

Article

DELAMAIRE Corinne, DUCROT Pauline

Environnements favorables à une alimentation saine : une réponse aux inégalités sociales de santé ? Dossier

La Santé en action, n° 444, 2018-06, pp. 8-44

<http://inpes.santepubliquefrance.fr/SLH/pdf/sante-action-444.pdf>

Article

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

Marseille : des jardins partagés dans les quartiers Nord

La Santé en action, n° 444, 2018-06, pp. 22-23

<http://inpes.santepubliquefrance.fr/SLH/pdf/sante-action-444.pdf>

Article

GAMBURZEW Axel, RAFFIN Sandrine, DARMON Nicole

Marketing social et intervention nutritionnelle en magasin

La Santé en action, n° 444, 2018-06, pp. 31-32

<http://inpes.santepubliquefrance.fr/SLH/pdf/sante-action-444.pdf>

Article

HAKIMI-PREVOT Hélia

Toutes au jardin !

Le Quotidien du médecin-Nutrition, n° 9646 ; cahier 2, 2018-03, pp. 17-18

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

Cote : K.05.01.HAK

Article

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

Et si on mangeait local ?

Le Un, n° 191, 2018-02-28, 8 p.

Cote : Q.00.SEI

Article

Des épiceries solidaires au service de la prévention

Priorités santé, n° 51, 2018-01, p. 9

L'ANDES (Association nationale de développement des épiceries solidaires) se donne pour mission « d'innover pour l'insertion durable autour d'une alimentation de qualité pour tous ». Sa mission passe notamment par le fait de promouvoir, développer, valoriser et professionnaliser des actions de prévention santé au sein de son réseau d'épiceries solidaires adhérentes.

http://www.cres-paca.org/_depot_arkcms_crespaca/_depot_arko/articles/1471/voir-le-bulletin_doc.pdf

Article

DARMON Nicole, MARTIN Pauline, SCHEROMM Pascale (et al.)

Un jardin partagé pour une alimentation plus équilibrée ?

Appetite, vol. 116, 2017-09-01, 18 p.

Des chercheurs de l'Inra et d'Aix-Marseille Université ont mené une enquête pluridisciplinaire auprès de 21 "jardinières" qui avaient un accès à une parcelle dans des jardins associatifs implantés en pied d'immeubles HLM dans les quartiers nord de Marseille, parmi les plus défavorisés de France. Dans cinq jardins et au printemps, ils ont analysé les pratiques de jardinage. De plus, pendant un mois, les jardinières ont consigné dans un carnet l'ensemble des approvisionnements alimentaires de leur foyer (tickets de caisse, dons, productions du jardin...). Ces approvisionnements ont été étudiés sur le plan nutritionnel et économique et comparés à ceux de femmes de profil socio-économique similaire vivant dans les mêmes quartiers mais n'ayant pas accès à un jardin.

Cote : K.05.01.DAR

Article

BLOUIN Chantal

Les taxes et les subventions pour favoriser la saine alimentation

Topo, n° 15, 2017-09, 8 p.

Cet article vise à informer les décideurs et les praticiens en santé publique de l'éventail des instruments économiques

disponibles pour favoriser la saine alimentation. Il s'agit ici des actions qui modifient directement ou indirectement le prix des aliments. Les principaux instruments économiques sont les taxes (mesures dissuasives) et les subventions (mesures incitatives). Il examine aussi l'efficacité potentielle des instruments économiques et les enjeux de mise en oeuvre qu'ils soulèvent. [Résumé auteur]

https://www.inspq.qc.ca/sites/default/files/publications/2258_taxes_subventions_saine_alimentation.pdf

Article

MARQUEZ Ana-Catalina, GAIGI Hind, CHARREIRE Hélène (et al.)

Les stratégies d'approvisionnement alimentaire d'habitants de quartiers pauvres et excentrés

La Santé en action, n° 435, 2016-03, pp. 60-62

<http://www.inpes.sante.fr/SLH/pdf/sante-action-435.pdf>

Rapport

BOUTET Annabelle, DAUTRICHE Julie, RAT-LACLOUERE Carla

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

ANCT, 2023-05, 48 p.

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

https://agence-cohesion-territoires.gouv.fr/sites/default/files/2023-05/Comprendre_FP_Alim_complet.pdf

Rapport

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

CNA, 2023-04-05, 106 p.

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

[https://cna-alimentation.fr/wp-](https://cna-alimentation.fr/wp-content/uploads/2023/04/CNA_Contribution_Strategie_nationale_alimentation_nutrition_climat.pdf)

[content/uploads/2023/04/CNA_Contribution_Strategie_nationale_alimentation_nutrition_climat.pdf](https://cna-alimentation.fr/wp-content/uploads/2023/04/CNA_Contribution_Strategie_nationale_alimentation_nutrition_climat.pdf)

Rapport

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

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

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

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

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

Rapport

SOLCHANY Sarah

Favoriser un accès digne à une alimentation suffisante et de qualité pour toutes et tous. Analyse de pratiques inspirantes de lutte contre la précarité alimentaire en Provence-Alpes-Côte-d'Azur

Agence nouvelle des solidarités actives, 2022-11, 48 p.

Cette publication présente les initiatives d'acteurs institutionnels, associatifs et citoyens, fortement mobilisés contre la précarité alimentaire auprès des publics vulnérables, en région Provence-Alpes-Côte-d'Azur, lors de la crise sanitaire. Il retrace, avec des exemples, les objectifs initiaux et les premiers enseignements de ces différents projets :

leur adaptabilité pour mieux répondre aux besoins, leur ancrage au niveau local, la participation des personnes concernées. Des fiches fournissent en annexe des renseignements sur 17 projets.
https://paca.dreets.gouv.fr/sites/paca.dreets.gouv.fr/IMG/pdf/ansa_analyse_de_pratiques_inspirantes_de_lutte_contre_la_prekarite_alimentaire_en_provence-alpes-cote-dazur_vf.pdf

Education nutritionnelle

Article

PETERS-ZWINGELSTEIN Hélène

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

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

Article

DELESTRE Fabienne, PICON Emmanuelle, MOURAH Fadila (et al.)

Intérêt d'un programme d'accompagnement en ligne associant conseils nutritionnels et pratiques d'une activité physique en post-cancer : étude pilote ONCOLife

Cahiers de nutrition et de diététique, vol. 57 n° 4, 2022-08, pp. 284-292

Article

DE BECKER Charlotte

La pyramide alimentaire des kids : alimentation durable et adaptations

Education santé, n° 385, 2022-02, pp. 8-10

<https://educationsante.be/content/uploads/2022/02/es-385-hr.pdf>

Article

FARDET Anthony, LEBREDONCHEL Louis

Comment peut-on repenser l'éducation à l'alimentation ?

The Conversation, 2021-05-03

<https://theconversation.com/comment-peut-on-repenser-leducation-a-lalimentation-157375>

Article

LEBREDONCHEL Louis, FARDET Anthony

Entre sociologie et alimentation préventive : réflexions et expérimentations autour de l'éducation à l'alimentation à l'école

Information diététique, n° 4, 2021, pp. 10-22

https://www.researchgate.net/profile/Anthony-Fardet/publication/357993735_Entre_sociologie_et_alimentation_preventive_reflexions_et_experimentations_autour_de_l%27education_a_l%27alimentation_a_l%27ecole/links/62163293ba15e05e2ea38233/Entre-sociologie-et-alimentation-preventive-reflexions-et-experimentations-autour-de-leducation-a-lalimentation-a-lecole.pdf?origin=publication_detail

Article

GABORIT Emilie, HASCHAR-NOE Nadine

Quand l'école rencontre la prévention sanitaire, collaborations professionnelles et appropriations différenciées

Revue d'épidémiologie et de santé publique, vol. 69 n° 2, 2021-04, pp. 65-71

Article

REGNIER Faustine, ADAMIEC Camille

Les outils numériques pour réduire la fracture alimentaire ? Etude sociologique de deux dispositifs à destination des catégories modestes

Cahiers de nutrition et de diététique, vol. 54 n° 6, 2019-12, pp. 326-335

Article

RIGAUD Nicolas, TOUVIER Mathilde, DARMON Nicole (et al.)

Peut-on laisser nos assiettes aux applis ?

Inserm le magazine, n° 44, 2019-09, pp. 42-43

<https://fr.calameo.com/read/005154450ea0796c65b1c>

Article

Apprendre à bien manger dès le plus jeune âge

Priorités santé, n° 50, 2017-09, p. 12

Depuis 2014, le programme Ratatouille et Cabrioles développe l'éducation nutritionnelle dans les écoles maternelles de quartiers prioritaires en impliquant les enfants, l'équipe éducative mais aussi les parents.

http://www.cres-paca.org/_depot_arkcms_crespaca/_depot_arko/articles/1303/voir-le-bulletin_doc.pdf

Article

CANTE Gillian

La petite enfance se met au vert. Dossier

Le Furet, n° 85, 2017-06, pp. 17-49

Article

DECARIE-LEHMANN Anick

Quand les papilles s'invitent à l'art

Le Furet, n° 84, 2017-03, pp. 48-49

Article

NICKLAUS Sophie

Saveurs de l'enfance

Journal des professionnels de l'enfance, n° 104, 2017-01, pp. 42-45

Article

GUY-GRAND Bernard

Prévention du surpoids chez l'enfant : efficacité des actions locales prolongées ?

Cahiers de nutrition et de diététique, vol. 51 n° 1, 2016-03, pp. 1-2

Article

BOREL Cécile, GIBBONS Camilla, CAPOZZA Béatrice

La question des pratiques éducatives autour des repas

Le Furet, n° 76, 2015-03, pp. 58-59

Article

FUMEY Gilles

Manger sain pour pas cher cela s'apprend

Alternatives internationales, Hors série n°15, 2014-05, pp. 82-83

A Marseille, une équipe de chercheurs suit des habitants des quartiers défavorisés dans leurs courses pour les aider à démêler le faux du marketing du vrai de la diététique, dans le cadre d'un programme intitulé Opticourses. [Résumé auteur]

<http://www.opticourses.fr/sites/default/files/MANGER%20SAIN%20PR%20PAS%20CHER%20Alternatives%20Int%20mai%202014.pdf>

Ouvrage

FARDET Anthony

Pourquoi tout compliquer ? Bien manger est si simple

Thierry Souccar éditions, 2021, 207 p.

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

Q.08.00.FAR

Ouvrage

Nutrition et petite enfance

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

Ce guide traite de la nutrition des enfants de 0 à 3 ans. Il est destiné aux professionnels de la petite enfance : relais d'assistantes maternelles, assistantes maternelles et personnels de structures collectives. Il aborde les questions de l'éveil au goût, de la diversification alimentaire, des comportements nutritionnels, de l'environnement du repas et de

l'activité physique. Il comprend des exemples de menus, un tableau de diversification alimentaire, des tableaux de grammage, de fréquences et de textures adaptés à chaque tranche d'âge. Il souligne l'importance de l'activité physique dans le développement de l'enfant. Il aborde également la santé environnementale à travers le choix des produits, les modes de cuisson, les contenants de conservation et les aliments ultra-transformés.

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

Ouvrage

COLARD Manon, MASROUBY Maurine, MILLOT Isabelle (et al.)

Le kit anti-couacs pour les pros : promotion de la santé et nutrition

IREPS Bourgogne Franche-Comté, ARS Bourgogne Franche-Comté, 2020, 61 p.

Ce référentiel de bonnes pratiques en éducation nutritionnelle est destiné aux professionnels de la prévention et de la promotion de la santé. Après un préambule consacré aux principes généraux d'intervention en promotion de la santé, ce guide propose cinq chapitres. 1) "Repérez le terrain" avec les enjeux de santé publique liés à la nutrition, les repères pratiques et les politiques de santé ; 2) "Quels muscles solliciter ?" avec les axes stratégiques de la promotion de la santé, les déterminants de santé et les inégalités de santé ; 3) "Passez en cuisine" avec quelques pistes d'inspiration pour mener une action en promotion de la santé nutritionnelle (travail sur les représentations ou les compétences psychosociales, la mise en place d'un environnement favorable, la question de l'évaluation ; 4) "Adaptez vos menus aux publics" ou comment personnaliser les projets en fonction des publics avec qui travailler (enfants, adolescents, personnes âgées, personnes en situation de précarité, personnes en situation de handicap, et 5) "Utilisez les ressources locales".

https://www.rapps-bfc.org/sites/default/files/publications/fichiers/2020/REFPRO_JUIN_2020_WEB.pdf

Ouvrage

FASSLER Sarah, STUDER Sibylle

Evaluation des effets des interventions. Guide pour des projets dans les domaines de l'activité physique, de l'alimentation et de la santé psychique

Promotion santé Suisse, 2019-02, 38 p.

Ce guide d'évaluation a été rédigé pour les responsables de projet souhaitant évaluer les effets des projets de promotion de la santé dans les domaines de l'alimentation, de l'activité physique et de la santé psychique à destination des groupes cibles des enfants, des adolescents et des personnes âgées. Il explique dans l'ordre chronologique les différentes étapes d'élaboration d'une évaluation. Il décrit comment créer un modèle d'impact assorti d'objectifs et d'indicateurs comme base d'une évaluation, présente comment planifier une évaluation, formuler des questions d'évaluation et définir des méthodes d'évaluation. Pour finir il précise comment communiquer et valoriser au mieux les résultats de l'évaluation.

https://promotionsante.ch/assets/public/documents/fr/5-grundlagen/publikationen/diverse-themen/arbeitspapiere/Document_de_travail_046_PSCH_2019-02_-_Evaluation_des_effets_des_interventions.pdf

Ouvrage

DUPUY Anne

Plaisirs alimentaires. Socialisation des enfants et des adolescents

Presses universitaires de Rennes, Presses universitaires François-Rabelais de Tours, 2013, 510 p.

Cet ouvrage analyse la place du plaisir dans la socialisation alimentaire. Il est structuré en trois parties : une première sur les enjeux sociaux et leur problématisation, prenant en compte la dimension contemporaine et bio-culturelle de l'alimentation, une deuxième sur le protocole de recherche et une troisième sur les résultats, insistant sur le rôle de la transmission des modèles alimentaires et de leur appropriation par les enfants.

Cote : Q.02.00.DUP

Rapport

POINSOT Romane

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

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

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

Rapport

GENET Roger

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

ANSES, 2021-09-28, 27 p.

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

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

Rapport

POQUET Delphine

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

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

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

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

Ouvrage

Vademecum. Education à l'alimentation et au goût

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

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

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

Rapport

L'essentiel des recommandations sur l'alimentation

Santé publique France, 2019-10, 4 p.

Ce document de synthèse à destination des professionnels de santé présente les nouvelles recommandations alimentaires pour les adultes et donne des conseils pratiques pour parler d'alimentation avec les patients.

https://www.mangerbouger.fr/pro/IMG/pdf/10102019-spf_recommandations_v7-vdef.pdf

Outils pédagogiques

Ces outils pédagogiques peuvent être empruntés ou consultés auprès du réseau des Comité d'éducation pour la santé : le CRES et les 6 Codes-Codeps de la région Provence-Alpes-Côte d'Azur. Renseignements : [Stéphanie Marchais](#), CRES PACA.

Mallette pédagogique

Je mange, je bouge, je vais bien. Action de prévention de l'obésité infantile en école maternelle

Comité départemental d'éducation pour la santé (CoDES) des Bouches-du-Rhône

CoDES des Bouches-du-Rhône

2010

Dans le cadre de la prévention de l'obésité infantile, ce dossier pédagogique a 3 objectifs : promouvoir l'alimentation équilibrée de l'enfant auprès des parents, sensibiliser les enfants des écoles maternelles aux bienfaits d'une alimentation équilibrée et promouvoir l'activité physique. Il propose une méthodologie d'intervention auprès des équipes pédagogiques, des parents et des enfants. L'intervention auprès de ces derniers se déroule sur 8 séances, chacune ayant un thème spécifique (les aliments protecteurs, les aliments bâtisseurs, les aliments énergétiques, les graisses et les sucres cachés, l'activité physique, etc). Chaque séance présente le cadre théorique du thème proposé ainsi que les outils d'animation correspondants.

Classeur de 50 p., ill. en coul, fiches pédagogiques



Ouvrage

50 activités pour éduquer à la nutrition à l'école

CHARDONNET Christophe, MAUREL Laurent

Scérén, CRDP Midi-Pyrénées

2010-03

Cet ouvrage permet d'aborder la nutrition et l'activité physique avec les enfants. Il se décompose en cinq grandes parties : une approche générale de la thématique, le lien entre la pratique d'une activité physique et la santé, les produits laitiers, les féculents, les fruits.

167 p., ill.



Mallette pédagogique

Le petit CABAS. Conseils, Alimentation, Bien-être, Activité physique, Santé

BOISROND Odile, HANNECART Sandrine, NEGRIER Corinne (et al.)

IREPS Aquitaine

2011

Cet outil s'adresse à toute personne qui souhaite mettre en place un programme d'éducation pour la santé autour de l'alimentation et de l'activité physique dans une démarche de promotion de la santé auprès d'enfants de 6 à 11 ans. Six ateliers sont proposés autour des thématiques suivantes : l'acte alimentaire, les goûts et les saveurs, l'équilibre alimentaire, les rythmes des repas, l'activité physique, la mise en place d'ateliers d'éducation nutritionnelle, la conception des menus et enfin la valorisation de l'action auprès des parents.

Guide pédagogique 31 p., questionnaires d'évaluation, fiches ateliers, 8 fiches activités, 2 carnets plaisir



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

Exposition

Plaisir et vitamines. Fruits et légumes, l'expo

Ligue contre le cancer Comité de Paris

2010

Cette exposition a pour objectifs d'apprendre aux enfants ce que sont les fruits et légumes (comment ça pousse, les différentes sortes de fruits et légumes, sous toutes les formes, selon les saisons, leur petite histoire), d'avoir envie de les savourer avec les 5 sens mais également de leur faire découvrir ce qu'ils apportent dans le cadre d'une alimentation équilibrée alliant plaisir et santé.

14 panneaux



<http://www.plaisiretvitamines.org/t%C3%A9l%C3%A9chargements/>

Mallette pédagogique

Légumady : Manger des légumes de façon ludique !

Ministère de l'agriculture, de l'alimentation, de la pêche, de la ruralité et de l'aménagement du territoire, France AGRIMER, UNILET (et al.)

Ministère de l'agriculture et de l'agroalimentaire

2011-12-07

Cet outil pédagogique composé de films, de fiches pédagogiques, de photos et d'éléments sonores vise la promotion de la consommation de légumes et la (re)découverte du plaisir d'en manger. En stimulant les cinq sens, il souhaite aller à l'encontre des idées reçues.

3 films, 18 fiches pédagogiques, 1 planche de photolangage, 24 photos de légumes en très gros plan "Zoom zoom sur les légumes", 1 plaquette réponse, 21 pistes sonores



<http://alimentation.gouv.fr/jeu-enfant-legumady>

Jeu

Secoury et l'alimentation

Abeilles éditions

2010

L'objectif de ce jeu de 7 familles avec un quizz est de sensibiliser les enfants à l'alimentation et la nutrition. Il aborde les différentes familles d'aliments et permet aux enfants d'apprendre à avoir une alimentation équilibrée tout en s'amusant. Ce jeu a pour but de provoquer chez les enfants l'intégration des bonnes attitudes alimentaires en passant par la prévention de l'obésité et des maladies cardiovasculaires.

42 cartes



Jeu

Le p'tit toqué

BESSE Sophie

2012

Ce jeu permet de promouvoir des comportements favorables à la santé en matière de nutrition et d'activité physique régulière, et de fournir aux enfants les bases d'une bonne hygiène alimentaire. Le jeu permet d'aborder la nutrition selon plusieurs axes : initier un dialogue entre enfants et adultes au sein de la famille, mais aussi entre copains, au sein d'établissements scolaires, ludothèques, centres sociaux, etc. ; sensibiliser l'enfant aux aliments : l'aider à mémoriser les différentes catégories d'aliments, lui donner envie de les choisir et de les consommer ; lui apprendre à cuisiner grâce aux

cartes ustensiles de cuisine ; lui faire comprendre l'utilité de pratiquer une activité physique régulière. A l'issue de la partie, le jeu permet de lui donner la possibilité de passer de la théorie à la pratique, en cuisinant un repas avec les cartes de recettes fournies dans la boîte. Le jeu peut se dérouler sur 2 niveaux : pour les plus jeunes, il est possible de simplifier la règle du jeu en jouant sans les ustensiles de cuisine. Il est destiné aux enfants âgés de 7 ans et plus.
270 cartes, un dé à 6 faces, 6 tapis de jeu, la règle du jeu, une toque de chef



Ouvrage

Le journal de classe du potager santé

DELHAYE Thomas

Espace santé-Liège

2011

Ce document permet de sensibiliser à une alimentation diversifiée et riche en fruits et légumes grâce à la création d'un potager au sein d'une école. Les objectifs spécifiques de cet outil sont d'informer sur l'importance des fruits et légumes en lien avec le fonctionnement du corps, d'amener à la découverte des fruits et légumes locaux et de saison et de leur saveur, de sensibiliser aux liens entre l'alimentation et des thèmes divers tels que le sommeil, l'activité physique, l'eau, l'environnement et la biodiversité, la croissance, les cinq sens, et mener des activités avec comme fil conducteur un «journal de classe» contenant des informations permettant aux enseignants de démarrer, avec leurs élèves, un potager, même si l'école ne possède pas de terrain.

Illustré 87 p., ill. en coul., fotogr.



Mallette pédagogique

Les classes du goût. Mallette pédagogique de l'enseignant

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

Ministère de l'agriculture, de l'alimentation, de la pêche, de la ruralité et de l'aménagement du territoire, Ministère de l'éducation nationale, de la jeunesse et de la vie associative

2012

Cette mallette permet à l'enseignant de mettre en œuvre dans sa classe les séances présentées dans le guide méthodologique du programme des classes du goût. Les objectifs sont de permettre de développer les compétences psychosociales des élèves, d'encourager la verbalisation des perceptions sensorielles, et de donner tout la dimension de l'acte de manger : vivre, réjouir et réunir.

1 guide méthodologique 79 p., 1 kit olfactif contenant 6 produits odorants en flacon de 2,5 ml, 500 touches à sentir, 1 livret explicatif 2 p., 6 sachets tactiles, 2 cartes de France des produits, 5 posters produits régionaux Languedoc-Roussillon

Mallette pédagogique

Nutri-médias

Union nationale des associations familiales (UNAF), Confédération des organisations familiales de l'Union européenne (COFACE), APTE, les écrans, les médias et nous (et al.)

UNAF

2012

Destiné aux associations familiales, écoles, associations de parents..., cet outil vise à faciliter le développement d'actions de sensibilisation et de formation sur les liens existant entre médias et alimentation, en se focalisant sur un aspect particulier : l'impact que peuvent avoir les médias sur les habitudes alimentaires des enfants (7 à 14 ans). L'objectif est de stimuler la réflexion et d'inciter les participants à poser des questions, d'inciter les parents à accompagner leurs enfants devant les écrans, la presse écrite, les affichages urbains..., de favoriser le développement du sens critique des enfants en dévoilant les mécanismes et techniques marketing utilisées pour influencer les habitudes alimentaires. La clé USB contient un document de présentation de 40 diapositives et un guide de l'animateur [Résumé Ireps Pays-de-la-Loire].

Clé USB

Ouvrage

Les aventures de Ti'Moté

CLEPIER Josiane, VIERSAC Priscilla, DiegO

Réseau Grandir

2013-02

Ti'Moté est un jeune garçon mal dans sa peau. Il est gros, à la limite de l'obésité. Et ça ne lui facilite pas l'existence, étant incapable d'assumer certains défis sur le plan physique et étant sujet aux moqueries systématiques de ses camarades. C'est autour de cette trame, imaginée et validée par une dizaine d'enfants du réseau Grandir, sous la direction de la psychologue Priscilla Viersac, que le dessinateur et illustrateur DiegO a construit les aventures de Ti'Moté. Cet outil pédagogique a pour objectif de faire comprendre à de jeunes enfants la souffrance, notamment psychologique, que ressent un (ou une) jeune en surpoids et à quel point les moqueries peuvent intensifier ce mal-être. Il a également pour but d'aider l'enfant en surpoids à prendre confiance en soi, à s'aimer et à accepter d'être aidé. Ill. en coul., graph., fotogr.

DVD

C'est bon. Saison 1

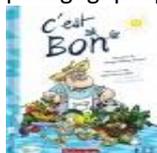
FREDON Amandine, ELISSALDE Serge, GIRERD Jacques-Rémy

Folimage

2013

Ce Dvd porte sur l'alimentation et s'adresse au grand public et plus spécialement aux enfants et aux adolescents. Il comprend les 26 épisodes de la première saison de la série TV "C'est bon". L'objectif de cette série est d'inviter à mieux manger pour être en meilleure santé en faisant découvrir ou redécouvrir ce qu'est une alimentation saine. Chaque épisode dure 2 minutes 30 et permet d'aborder les grandes recommandations du programme national nutrition santé (PNNS) avec des épisodes sur les groupes d'aliments, voire certains aliments en particulier, les modes de consommation, les façons de cuisiner, les rythmes alimentaires, etc. Une dizaine d'épisodes met l'accent sur la consommation de fruits et légumes et les multiples façons de les cuisiner.

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



Jeu

L'arbre des saisons

Epicurium, Pôle européen d'innovation fruits et légumes (PEIFL)

Epicurium

2010

L'arbre des saisons, représenté en 3 dimensions avec son potager, illustre la notion de saisonnalité des fruits et légumes, la diversité des espèces fruitières et légumières, et permet de montrer concrètement la différence botanique entre les fruits et les légumes. Son objectif est de faire comprendre aux enfants les cycles naturels des plantes et l'importance de respecter ces rythmes saisonniers, pour l'environnement mais aussi pour la santé.

Un arbre et son potager en carton renforcé à monter, des cartons fruits et légumes à placer sur l'arbre



Ouvrage

Zygomar n'aime pas les légumes

CORENTIN Philippe

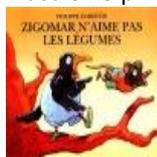
Ecole des Loisirs

2012

Cet ouvrage sur les légumes pour les 3-6 ans présente les histoires de Zigomar le merle et Pipioli la souris qui se mettent à rêver d'un royaume où les légumes punissent tous ceux qui mangent des plantes et qui les cueillent, les récoltent, les

épluchent, les pressent.... Ils se défendent en disant que les plantes ne font pas partie de leur régime alimentaire.

Illustré 28 p.



Ouvrage

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

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

ARS Languedoc Roussillon, Conseil général des Pyrénées-Orientales

2014

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

47 p., ill. en coul., bib.



http://macantinebio.files.wordpress.com/2014/04/guide_alimentation_petite_enfancel_cle8717f7.pdf

Mallette pédagogique

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

VANDERMEERSCH Virginie, BERTHET Claire, DELIENS Cristine (et al.)

CORDES

2013

Cet outil sur l'alimentation permet d'accompagner les acteurs de l'école dans la concertation et la prise de décision collective pour améliorer l'alimentation et de faciliter l'expression de chacun, celle des adultes comme celle des élèves. Il propose une démarche de concertation découpée en 8 étapes pour aider à construire collectivement le changement.

Pour soutenir ce processus, l'outil comprend : des fiches situations pour discuter et se questionner, des fiches focus pour s'informer et alimenter la réflexion, des pistes pédagogiques pour faire le lien avec les apprentissages, des idées d'activités pour se mettre en mouvement, des fiches Acteurs, pour inviter chacun à prendre sa place et à s'exprimer.

1 fiche de présentation, 1 fiche menu, 1 carnet du secrétaire, 1 carnet du passeur de parole, 1 livret de fiches d'activités, 12 fiches "acteurs", 39 fiches "focus", 2 affiches, 12 cartes "situation", 1 livret de pistes pédagogiques et éducatives



Jeu

Mieux dans son corps, mieux dans sa tête, bien avec les autres !

GRANVILLE Véronique

Pièces jaunes, Fondation Hôpitaux de Paris, Hôpitaux de France, Ministère de l'éducation nationale, Scérén-CNDP

2015

Ce jeu permet d'aborder avec les enfants les thèmes de l'alimentation, le sommeil, l'hygiène corporelle, les addictions et l'activité physique. Il est composé d'un livret d'exercices et d'une affiche qui invite, de façon ludique, à adopter les bons gestes au quotidien.

Cahier d'exercices, une affiche, un diplôme pièces jaunes, et 2 boîtes de pièces jaunes



<http://www.reseau-canope.fr/piècesjaunes/>

Jeu

Au fil des saisons, voyage au pays des fruits et des légumes

Mutualité sociale agricole (MSA) de Vaucluse

MSA Alpes-Vaucluse, Li Granjo Escolò

2016

Ce jeu, tout public, à partir de 2 ans, a pour objectif de faire découvrir les fruits et légumes en fonction des saisons via plusieurs animations et jeux interactifs. De nombreuses ressources pédagogiques et professionnelles sont proposées en complément dans le DVD.

Un album de 60 planches photos des espèces fruitières et ou légumières à différents stades phénologiques, 40 planches pré-découpées, 44 planches loto, un guide d'utilisation avec des pistes pédagogiques, un DVD (planches photos sur l'élevage, films, exposition, dossiers thématiques, dossier pour les professionnels de la restauration collective)



Mallette pédagogique

Ludobio

JOURDREN Claude, CLAIRICIA Eden

Bio Consom'acteurs

2015

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

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



Mallette pédagogique

A table ! Un dossier pédagogique autour du thème de l'alimentation. 15 pays, 16 familles, leur alimentation

MENZEL Peter, LITZENBURGER Laurent, MORLOT Philippe

Scérén-CRDP Lorraine, Alliance sud, Fondation éducation et développement

2011-05

Cet outil pédagogique cycle 3 permet d'étudier les habitudes alimentaires dans le monde à partir de 16 photographies représentant 16 familles de 15 pays et leur consommation alimentaire hebdomadaire. Le livret propose une réflexion et des activités sur l'alimentation, son importance sur la santé, ses aspects sociaux, culturels, économique et politique. Le cédérom contient des photos, 19 fiches d'activités, divers documents à imprimer ou à projeter ainsi qu'un film sur le développement durable et le commerce équitable.

16 photogr. A3 coul., livret pédagogique cycle 3 64 p., CD-Rom



Exposition

Ma pause goûter

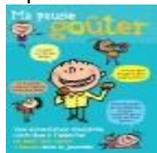
CARRON DE LA CARRIERE Mathieu, BLOCH Serge

Ligue contre le cancer

2014

Cette exposition est imprimée à partir d'une plaquette sur la pause goûter. Ce format permet ainsi de travailler sur les recommandations alimentaires de la collation avec un groupe.

4 panneaux



<http://www.plaisiretvitamines.org/app/download/6142958909/4+pages-gouter-PNNS-2014-HR.pdf?t=1439459441>

Exposition

Mon petit déjeuner

CARRON DE LA CARRIERE Mathieu, BLOCH Serge

Ligue contre le cancer

2014

Cette exposition est imprimée à partir d'une plaquette sur le petit déjeuner. Ce format permet ainsi de travailler sur les recommandations alimentaires du petit déjeuner avec un groupe.

4 panneaux



<http://www.plaisiretvitamines.org/app/download/10287298012/PETIT+DEJEUNER.pdf?t=1439459441>

Mallette pédagogique

Mon petit légumady

Abeille

UNILET, France Agrimer, Ministère de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt

2016

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

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



Mallette pédagogique

Icofas. Intervenir pour des comportements nutritionnels favorables à la santé

APPIC Santé, CNAM Istna

2016

ICOFAS (Intervenir pour des COmportements nutritionnels FAVORABLES à la Santé) est un site interactif qui propose des activités artistiques et culturelles en nutrition pour les professionnels des temps scolaires et périscolaires, afin de donner les éléments clés à la mise en œuvre pratique d'actions d'éducation nutritionnelle destinées aux enfants de la maternelle à la fin de l'école élémentaire. [Présentation extraite du site Internet]

Site internet



<http://icofas.fr/>

Ouvrage

Branché sur mes signaux de faim et de satiété. Guide de l'enseignant pour l'activité d'apprentissage

Equilibre

2015-09

Ce document a été édité en lien avec le guide "5 pistes d'actions pour favoriser une image corporelle positive" réalisé par Equilibre. Il propose une activité destinée aux élèves des 1er et 2e cycles du secondaire visant le développement de la compétence 3 mentionnée dans le guide, à savoir l'adoption d'un mode de vie sain et actif. En réalisant cette activité, les élèves vont découvrir les signaux de faim et de satiété et apprendre à les reconnaître, à distinguer les indices internes et les indices externes de faim et de satiété et enfin, à comprendre les astuces concrètes pour reconnaître ses signaux de faim et de satiété.



<http://equilibre.ca/documents/files/outilsignaux-epe-2015-web.pdf>

Jeu

Dans mon assiette

Néria productions

2015

Cet outil composé de trois jeux, a pour objectif de faire prendre conscience tout en s'amusant, aux enfants à partir de 3 ans, l'importance de bien manger. Il est composé de plateaux ronds et de jetons permettant aux enfants d'apprendre à identifier les principaux aliments, puis les nommer ; classer les aliments selon 6 grands groupes et développer son sens de l'observation et de déduction.

6 plateaux ronds, 42 jetons aliments et une règle du jeu



Ouvrage

Le grand livre-jeu des gourmands

CHATEL Christelle, GWE

Nathan

2015

Cet album de la collection Kididoc, propose 9 jeux pour connaître les aliments et aborder la notion de "bien manger". Au fil des pages, l'enfant joue : à faire les courses et à retrouver une liste d'aliments dans les rayons ; à chercher et trouver des fruits et à répondre à quelques questions ; à découvrir les nutriments présents dans les aliments ; à vérifier si le petit déjeuner choisi par un des personnages est équilibré ou pas ; à répondre à une série de vrai ou faux ; à trouver les plats du monde ; à mettre la main à la pâte avec un cahier de recettes. Chaque page est constituée de fenêtres à ouvrir, de roues à tourner, de carnets incrustés... afin d'animer l'album.

32 p., 9 pages à volets, 1 livre recette, ill. en coul.



Mallette pédagogique

Prenons en main le gaspillage alimentaire !

LEPINE-MONTCHALIN Sonia, LE BAGNOUSSE Fanny, NERRIERE Corinne (et al.)

Le pic vert

2016

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

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



Mallette pédagogique

18 fiches sur le thème de l'alimentation présentant des aliments courants et leur utilisation

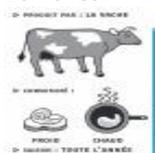
ALBARET Sabrina, BELLON Cyril, PRETI Sylvain

ARENE Île-de-France, Bergerie nationale

2011

L'ARENE Ile-de-France a créé 18 fiches sur le thème de l'alimentation. Elles présentent des aliments courants et leur utilisation et sont adaptées aux différents publics en situation de handicap, notamment les enfants et adolescents.

18 fiches



[http://www.bergerie-](http://www.bergerie-nationale.educagri.fr/site_FP/telechargement/T%C3%A9l%C3%A9chargement/outils%20handicap/fiches-alimentation-%20final/fiches-alimentation-final.pdf)

[nationale.educagri.fr/site_FP/telechargement/T%C3%A9l%C3%A9chargement/outils%20handicap/fiches-alimentation-%20final/fiches-alimentation-final.pdf](http://www.bergerie-nationale.educagri.fr/site_FP/telechargement/T%C3%A9l%C3%A9chargement/outils%20handicap/fiches-alimentation-%20final/fiches-alimentation-final.pdf)

Ouvrage

Jardin gourmand bio

FERRE Christel, PIQUET Elisabeth

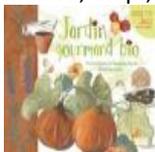
Le Sablier jeunesse

2011-03-21

Cet ouvrage traite du jardinage bio. Il propose des conseils et des pistes pour créer des potagers avec des enfants.

Largement illustré, il donne des indications pour cultiver des fruits et des légumes bio. Il est suivi d'un cahier "les petits secrets du métier de paysan bio".

Illustré, 45 p., lexique, bib.



Mallette pédagogique

Un resto dans tous les sens

ABC Diététique

2012

Cet outil à destination des 1-3 ans et des 3-6 ans se présente sous forme de conte pour aborder la notion de plaisir et

de convivialité autour des repas, appréhender les aliments en faisant appel aux 5 sens, faire découvrir les fruits et légumes de saison. Il se compose de deux contes pour chacune des tranches d'âge des enfants, d'un livret pour les parents et d'un livret d'activités proposant 5 activités en lien avec un sens.

Le conte "un resto dans tous les sens", la livre "un gâteau à croquer" pour les 1-3 ans, un livret pour les parents et un livret d'activités



Matériel de démonstration

Aliments & nutrition. La découverte du monde, Sciences et technologie

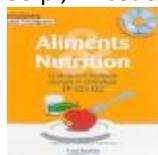
FOURNIAL Nadine, HENRY Bernard, HERREMAN Serge

Hachette

2014

Cet ouvrage s'adresse aux enseignants d'école élémentaire (CP, CE1, CE2) et propose des activités clés en main sur l'alimentation. Les séquences sont divisées en 4 chapitres : pourquoi faut-il manger équilibré, que deviennent les aliments que nous mangeons, les animaux mangent-ils tous la même chose et enfin des projets à réaliser avec les élèves. Chaque chapitre propose une série d'activités à réaliser en classe. Les activités sont présentées sous forme de fiche explicitant l'objectif de la séance, le matériel nécessaire, la durée ainsi que le déroulement. Un cédérom apporte des compléments à imprimer.

95 p., ill. cédérom



Ouvrage

5 pistes d'action pour favoriser une image corporelle positive. Guide à l'intention des éducateurs physiques enseignants du primaire, du secondaire et du collégial

TRUDEL Jasmine, DUFOUR Catherine, MOQUIN Catherine (et al.)

Equilibre

2015

Ce guide canadien propose 5 pistes d'action destinées à tous les éducateurs physiques enseignants, du primaire, du secondaire et du collège, qui souhaitent promouvoir une image corporelle positive chez les jeunes dans le cadre de leurs cours. Plus spécifiquement, ce guide propose des pistes de réflexion pour enrichir la pratique et l'expérience des jeunes, ainsi que des ressources, des outils et des fiches pratiques pour faciliter l'intégration des pistes d'action dans la pratique.

33 p.



Ouvrage

Que faire de simple aujourd'hui avec nos p'tits loups ?

DELAVAL Annabelle, WEISLO Arnold

Chronoprint

2017

Cet ouvrage propose 20 recettes faciles expliquées aux enfants à partir de 6 ans. Il permet aux adultes d'accompagner les enfants dans la découverte de la cuisine simple et saine avec des fruits et des légumes.

93 p., ill. en coul.



Retrouvez d'autres ressources documentaires et d'outils pédagogiques sur Bib-Bop :
www.bib-bop.org



Les documents peuvent être consultés au CRES et empruntés, sous réserve d'un chèque de caution de 50€ pour les ouvrages et de la valeur d'achat pour les outils pédagogiques.

Renseignements et accueil auprès des documentalistes : Nathalie Cornec, Gaëlle Lhours et Stéphanie Marchais : cres-paca@cres-paca.org

[CRES PACA](#)

178, cours Lieutaud
13006 Marseille
04 91 36 56 95