



# BIBLIOGRAPHIE SÉLECTIVE

Journées de  
professionnalisation  
"Eduquer à  
l'alimentation  
durable et au goût"



Réalisée par Mme MAUREL  
Valérie  
Assistante de gestion / chargée  
de documentation et  
communication

28 et 29 Novembre 2022



Via le



Cette bibliographie sélective a été réalisée à l'occasion des journées de professionnalisation « Eduquer à l'alimentation durable et au goût » financé par la Direction Régionale de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt de Provence-Alpes-Côte d'Azur (DRAAF PACA).

Pour permettre à chacun(e) de disposer de données contextuelles, de connaissances actuelles, de repères et de ressources pédagogiques pour mener des actions, le Centre de ressources documentaires vous propose un dossier bibliographique constitué d'une sélection de documents (ouvrages, dossiers, rapports, articles, outils pédagogiques, brochures, dépliants, affiches, sitographie).

Plus de références sont disponibles sur [www.bib-bop.org](http://www.bib-bop.org) ou <http://www.codes04.org/r/5/se-documenter/>

**Bib-Bop** : base de données bibliographiques ET bases des outils pédagogiques en éducation et promotion de la santé.



Document réalisé par Valérie MAUREL, Centre de ressources documentaires du Co.D.E.S. 04  
[vmaurel@codes04.org](mailto:vmaurel@codes04.org)

<http://www.bib-bop.org/>

**Co.D.E.S. 04**  
**42 Boulevard Victor Hugo**  
**04000 DIGNE LES BAINS**  
**Tél. 04 92 32 61 69 / 06 43 03 59 02**

Cette bibliographie se décompose de la façon suivante :

- Les ouvrages, dossiers, rapports, articles..... P. 3
- Les outils pédagogiques..... P. 11
- Brochures / Dépliants / Affiches.....P. 15
- Sitographie / Webographie.....P. 17

## Ouvrages, dossiers, rapports, articles

### Ouvrage

GAIGNAIRE Aude, POLITZER Nathalie, **Les Restos du Goût. 12 ateliers-repas au restaurant scolaire**, Yves Michel, 2010, 205 p.

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

### Article

**Le Goût. Ami ou ennemi de notre équilibre nutritionnel ? Dossier**, Science & santé, n° 32, 2016-09, pp. 25-35

### Article

DE BOCK Christian, **Les produits alimentaires "responsables" perçus comme ayant meilleur goût**, Education santé, n° 333, 2017-05, pp. 5-6

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

[http://educationsante.be/media/filer\\_public/17/e3/17e3ff3a-8046-4131-bc98-d40117f1c3d8/es\\_333.pdf](http://educationsante.be/media/filer_public/17/e3/17e3ff3a-8046-4131-bc98-d40117f1c3d8/es_333.pdf)

### Article

MOURAD Marie, CEZARD Florian, JONCOUX Steve, **Bien manger sans gaspiller : simplicité volontaire dans les pratiques alimentaires**, Cahiers de nutrition et de diététique, vol. 54 n° 2, 2019-04, pp. 81-91

### Article

SCHMITT Bernard, **Evolution du goût dans le temps et implications sociétales**, Information diététique, n° 1, 2019, pp. 10-26

### Ouvrage

BRIAND Loïc, **Le goût : une affaire de nez ? 80 clés pour comprendre le goût**, Editions Quae, 2020, 143 p.

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

### Article

SINDING Charlotte, AVELINE Christopher, BRINDISI Marie-Claude (et al.), **Flaveur et obésité**, Cahiers de nutrition et de diététique, vol. 57 n° 2, 2022-04, pp. 128-138

Rapport

**Restauration scolaire. Tout savoir sur le menu végétarien**, CNRC, 2020-07, 4 p.

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

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

Ouvrage

TISON Anne, RAVENEL Pierre, **Les paniers anti-gaspi en restauration collective. Guide opérationnel**, ADEME, 2020-10, 37 p.

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

[https://librairie.ademe.fr/cadic/4398/guide\\_panier\\_antigaspi\\_vf3.pdf](https://librairie.ademe.fr/cadic/4398/guide_panier_antigaspi_vf3.pdf)

Ouvrage

**26 initiatives anti-gaspi en région Provence-Alpes-Côte d'Azur**, REGALIM, 2020-10, 36 p.

Commentaire : Le REGAL'im, premier réseau régional de lutte contre les pertes et le gaspillage alimentaire en Provence-Alpes-Côte d'Azur, est destiné à tous les acteurs de la chaîne alimentaire (production, transformation, distribution, consommation). Ce projet soutenu par l'ADEME, la DRAAF et la Région Sud-Provence-Alpes-Côte d'Azur, s'inscrit notamment dans le cadre du Programme national pour l'alimentation. En tant qu'animateur du REGAL'im, la Coopération Agricole Sud a souhaité mettre à l'honneur certaines initiatives locales visant à lutter contre le gaspillage alimentaire à l'occasion des 1 an du réseau avec ce recueil. Ces initiatives sont classées en 3 catégories : valoriser plutôt que jeter, diagnostiquer pour passer à l'action, informer et sensibiliser pour changer les comportements.

[https://www.lacooperationagricole.coop/fr/file/4469/download?token=rX6Y\\_cc2](https://www.lacooperationagricole.coop/fr/file/4469/download?token=rX6Y_cc2)

Ouvrage

MARTIN Sarah, **Vers une alimentation plus durable en restauration collective**, ADEME, 2021-09, 27 p.

Commentaire : Ce guide, s'adressant aux acteurs de la restauration collective, propose des éléments concrets sur la mise en place d'une alimentation durable dans leurs structures : des chiffres clés, des informations, des éléments de méthode, des outils pratiques etc. Au cœur des enjeux environnementaux, sanitaires et économiques, la restauration collective doit relever le défi de faire évoluer ses approvisionnements, de modifier la composition des repas et de lutter contre le gaspillage alimentaire dans un cadre réglementaire et notamment la mise en œuvre de la loi EGAlim.

<https://librairie.ademe.fr/consommer-autrement/4679-vers-une-alimentation-plus-durable-en-restauration-collective-9791029715808.html>

## Ouvrage

MONTOUX Dominique, MARTIN-POLY Catherine, PAUTREL Danielle (et al.), **Programme de formation des enseignants sur les classes du goût**, Ministère de l'agriculture, de l'alimentation, de la pêche, de la ruralité et de l'aménagement du territoire, Ministère de l'éducation nationale, de la jeunesse et de la vie associative, 2011-01, 75 p.

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

[http://agriculture.gouv.fr/sites/minagri/files/documents/alimentation/pdf/Classesdugout-290911\\_cle07ff18.pdf](http://agriculture.gouv.fr/sites/minagri/files/documents/alimentation/pdf/Classesdugout-290911_cle07ff18.pdf)

## Rapport

**Programme national nutrition santé 2019-2023**, Ministère des solidarités et de la santé, 2019-09, 94 p.

Commentaire: 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](https://solidarites-sante.gouv.fr/IMG/pdf/pnns4_2019-2023.pdf)

## Article

BELISLE Claire, DOUILLER Alain, **Photolangage "Jeunes et alimentation" : un outil pour penser ce que manger veut dire**, Santé publique, vol. 25 suppl. 2, 2013, pp. s187-s194

Commentaire : L'objectif de cet article est de présenter de façon détaillée et illustrée, comment a été réalisé l'outil Photolangage "Jeunes et alimentation" et comment l'utiliser. Cette méthode de travail en groupe permet de ne pas réduire la complexité de ces questions tout en fixant des objectifs éducatifs claires et atteignables. Prendre en compte la diversité des déterminants des comportements alimentaires et renforcer les aptitudes individuelles à les maîtriser sont deux principes fondamentaux de la promotion de la santé.

## Rapport

**Avis relatif à l'actualisation des repères alimentaires du PNNS pour les enfants de 4 à 17 ans**, ANSES, 2019-06, 41 p.

Commentaire : 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 4 à 17 ans. Les repères alimentaires destinés aux enfants sont identiques à ceux des adultes, au prorata de leur besoin énergétique. Ainsi, d'un point de vue qualitatif, les repères destinés à la population adulte, tels qu'ils ont été proposés par l'Anses en 2016, permettent de couvrir l'ensemble des besoins nutritionnels des enfants de toutes les classes d'âges sans dépasser les limites de sécurité. D'un point de vue quantitatif, les quantités consommées doivent être adaptées et la taille des portions réduite chez les plus jeunes ou augmentée chez les adolescents si nécessaires. De plus, pour couvrir les besoins en fer et en calcium de l'ensemble des enfants, ces repères doivent être accompagnés de recommandations spécifiques sur les aliments contributeurs et la taille des portions consommées. L'Anses estime urgent de mettre en place des mesures efficaces visant à la diminution de la consommation de sucres totaux.

<https://www.anses.fr/fr/system/files/NUT2017SA0142.pdf>

## Ouvrage

**Vademecum. Education à l'alimentation et au goût**, Ministère de l'éducation nationale, de la jeunesse et des sports, 2020, 37 p.

Commentaire : 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 œuvre d'actions s'inscrivant dans le projet pédagogique de l'établissement piloté par le comité d'éducation à la santé et à la citoyenneté (CESC). Des idées de pistes d'activités dans une perspective de continuité éducative sont proposées du cycle 1 au cycle 4. La publication propose également plusieurs focus thématiques : le dispositif des petits déjeuners dans le premier degré, l'orientation et la découverte des métiers, la restauration collective et le gaspillage alimentaire, l'image du corps et les représentations culturelles liées à l'alimentation.

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

## Article

**Du bio tous les jours au resto U**, Priorités santé, n° 56, 2020-01, p. 9

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

[http://www.cres-paca.org/\\_depot\\_arkcms\\_crespaca/\\_depot\\_arko/articles/2359/priorites-sante-56-bat\\_doc.pdf](http://www.cres-paca.org/_depot_arkcms_crespaca/_depot_arko/articles/2359/priorites-sante-56-bat_doc.pdf)

## Rapport

**Programme national pour l'alimentation (PNA). Territoires en action. 2019-2023**, Ministère de l'agriculture et de l'alimentation, 2019-09, 40 p.

Commentaire : 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=bfd25d43f72f0c8e340564d75f5becc096c9b2e728878bad9388413399a28a86>

## Actes

STENGEL Kilien, **Quelle éducation au goût pour la jeunesse ?** Les Cahiers des Rencontres François Rabelais, 2019, 12 p.

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

[https://iehca.eu/sites/default/files/fichiers/cahier\\_des\\_rencontres\\_2019\\_1.pdf](https://iehca.eu/sites/default/files/fichiers/cahier_des_rencontres_2019_1.pdf)

## Rapport

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

Commentaire : 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=hcspace20200630\\_rvisidesreprealim epourlesenfan.pdf](https://www.hcsp.fr/Explore.cgi/Telecharger?NomFichier=hcspace20200630_rvisidesreprealim epourlesenfan.pdf)

## Ouvrage

LECERF Jean-Michel, **Connaitre son cerveau pour mieux manger**, Belin, 2017, 187 p.

Commentaire : Ecrit par des spécialistes de plusieurs disciplines scientifiques, ce livre est un recueil d'articles parus dans la revue "Cerveau & psycho". Il propose un état des connaissances sur le meilleur moyen de s'alimenter pour être en bonne santé. Il traite également du marketing alimentaire, des régimes amaigrissants, du plaisir de manger. Enfin, il décrit les divers courants d'éviction d'aliments (le "sans gluten", "sans lait", etc.)



## Rapport

**Programme national de l'alimentation et de la nutrition**, Gouvernement de la République française, 2019-09, 48 p.

Commentaire : 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=6c43d3c919bbab50941237f93ec4df84ec496deadfbce90218f0148e13fe977a>

## Ouvrage

MASROUBY Maurine, DEFAUT Marion, MURU Mélanie (et al.), **PNNS et santé environnement : l'accord parfait**, IREPS Bourgogne Franche-Comté, ARS Bourgogne Franche-Comté, 2022-02, 12 p.

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

[https://www.rapps-bfc.org/sites/default/files/publications/fichiers/2022/Territoires\\_nutrition\\_n2\\_PNNS\\_sante\\_environnement.pdf](https://www.rapps-bfc.org/sites/default/files/publications/fichiers/2022/Territoires_nutrition_n2_PNNS_sante_environnement.pdf)

## Ouvrage

BALLIERE Anne-Marie, **L'alimentation des enfants en 200 questions**, De Vecchi, 2003, 142 p.

Commentaire : Cet ouvrage traite de l'alimentation des enfants sous forme de 200 questions-réponses. Il explique la composition biochimique des aliments et pose les bases d'une alimentation équilibrée. Il s'intéresse aux repas, au goût, propose aussi des idées de recettes, traite de l'alimentation hors de la maison. Il développe une partie sur la croissance et le sport, aborde la prévention des troubles de santé par l'alimentation et l'alimentation de l'enfant malade.

Actes

**Colloque "l'éducation au goût à l'école". Les actes**, Cuisine collective, 2013-01, 17 p.

Commentaire : Ce colloque, organisé dans le cadre de la Semaine du Goût 2012, a pour objectif d'échanger sur le rôle, la nécessité et les modalités de l'éducation au goût en milieu scolaire. Destiné à l'ensemble des acteurs qui participent à l'éducation au goût et à la préservation de ses valeurs, ce colloque réunit des élus, des experts, des nutritionnistes, des enseignants, des délégués d'organisations de consommateurs, des représentants des ministères de l'Education nationale et de l'Agriculture, des chefs et des professionnels de la restauration et de l'alimentation.

Ouvrage

FUMEY Gilles, **Géopolitique de l'alimentation**, Editions Sciences humaines, 2018, 163 p.

Commentaire : Un dérèglement du système alimentaire mondial s'est produit en 2008. Tandis que les pathologies dues à l'abondance se multipliaient dans les pays riches - diabète, obésité, etc. -, les pays les plus pauvres ont subi des famines, pour la majorité provoquée par des conflits armés ou des intérêts économiques de l'industrie agro-alimentaire. Cette nouvelle édition de la géopolitique de l'alimentation, revue et corrigée, permet de comprendre les rapports de force qui façonnent la planète alimentaire en analysant le rôle des différents protagonistes : institutions, politiques, acteurs économiques, mais aussi les mangeurs eux-mêmes. Car les goûts et les pratiques alimentaires de chacun ont une incidence sur la production et les marchés. Cet ouvrage tente de comprendre comment garantir un accès le plus large possible à une alimentation de qualité et ne plus en faire une cause d'inégalités ou de conflit.

Ouvrage

MARTIN Véronique, PARENT Marie-Pier, BLOUIN Mélissa (et al.), **Gazelle et Potiron. Cadre de référence pour créer des environnements favorables à la saine alimentation, au jeu actif et au développement moteur en services de garde éducatifs à l'enfance**, Gouvernement du Québec-ministère de la famille, 2017, 116 p.

Commentaire : Destiné à tous les acteurs travaillant dans les services de garde éducatifs à l'enfance, ce cadre de référence, émanant d'un ministère québécois, vise à favoriser le développement global des enfants de moins de 5 ans par la saine alimentation, le jeu actif et le développement moteur. Il utilise deux personnages : Gazelle, une petite fille énergique, qui aime bouger et Potiron, qui aime quant à lui les couleurs, les saveurs et la texture des aliments offerts lors d'un bon repas. Il propose 12 orientations dont l'application permettra aux tout-petits : de bouger quotidiennement à l'intérieur comme à l'extérieur, d'amorcer des jeux où ils seront physiquement actifs et de vivre des expériences diversifiées, ludiques et qui respectent leur stade de développement ; d'avoir accès à des repas et des collations de qualité nutritive élevée, de découvrir une variété d'aliments afin d'éveiller leur goût, le tout dans un contexte de repas agréable favorisant une relation saine avec la nourriture.

[https://www.mfa.gouv.qc.ca/fr/publication/documents/guide\\_gazelle\\_potiron.pdf](https://www.mfa.gouv.qc.ca/fr/publication/documents/guide_gazelle_potiron.pdf)

Ouvrage

CARDON Philippe, DEPECKER Thomas, PLESSZ Marie, **Sociologie de l'alimentation**, Armand Colin, 2019, 231 p.

Commentaire : Cet ouvrage propose un panorama des différentes approches de l'alimentation en sociologie. La première partie est consacrée aux goûts et pratiques alimentaires dans les différentes classes sociales et sociétés. La seconde présente des études s'intéressant aux acteurs économiques et politiques qui influencent les pratiques alimentaires et pointe le rôle des inégalités économiques et sociales, de l'éducation, la santé et l'environnement.

#### Ouvrage

AKNIN-CAHANE Marie-Claude, MARTY Nicole, **A l'école du goût. La nutrithérapie : apprendre à nos enfants à bien se nourrir pour vivre en bonne santé**, Robert Laffont, 2003, 237 p.

Commentaire : Cet ouvrage, destiné aux parents, apporte des conseils sur l'alimentation et le développement de l'enfant et de l'adolescent. Il associe les apports de la nutrithérapie, discipline qui permet l'amélioration du fonctionnement de l'organisme par une maîtrise de la nutrition, à une démarche d'éducation au goût tant à la maison qu'en milieu scolaire. Une première partie traite des principes de base de la nutrithérapie, tandis qu'une deuxième partie apporte des notions selon les âges de la vie. Dans une troisième partie, l'intérêt et la démarche d'éducation au goût à l'école est explicitée, ainsi que le rôle des cantines scolaires.

#### Article

EZAN Pascale, **Alimentation : le retour en grâce du goûter**, *The Conversation*, 2021-05-18, 3 p.

Commentaire : Cet article analyse le goûter de l'enfant, qui demeure un repas gourmand et qui échappe en partie aux recommandations sanitaires visant à lutter contre le surpoids et l'obésité. Le goûter renvoie au plaisir des aliments mais également au partage et à l'expérience de consommation collective. Ce goûter est devenu en temps de confinement et de télétravail un temps de distanciation avec les écrans mais également un moment essentiel de convivialité familiale.

#### Article

**Eduquer au goût, ça s'apprend**, *Priorités santé*, n° 64, 2022-09, p. 7

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

[http://www.cres-paca.org/\\_depot\\_arkcms\\_crespaca/\\_depot\\_arko/articles/3860/voir-le-bulletin-n-64\\_doc.pdf](http://www.cres-paca.org/_depot_arkcms_crespaca/_depot_arko/articles/3860/voir-le-bulletin-n-64_doc.pdf)

#### Ouvrage

CASTAING Elina, CHABAUDIE Stéphanie, CHAMOULAUD Elodie (et al.), **Alimentation et petite enfance 0-3 ans. Livret d'aide à l'élaboration des repas pour les professionnels de la petite enfance**, Ville de Bordeaux, 2014-04, 68 p.

Commentaire : Ce guide pratique est destiné aux professionnels de la petite enfance. Il permet de composer des repas équilibrés et adaptés aux 0-3 ans. Il propose des recommandations et conseils sur l'élaboration des menus, l'introduction des aliments, la diversité alimentaire, les groupes alimentaires, le sel, les épices et les aromates, les quantités à servir, les repas, l'éveil au goût ainsi que le développement durable. Un chapitre est consacré à la présentation d'ouvrages pour approfondir le sujet et de livres pour travailler avec les enfants. Un groupe de travail constitué de professionnels de la petite enfance, de la nutrition et de la restauration collective a actualisé et complété la précédente édition datant de 2009.

<http://www.calameo.com/read/001480121b9693c36a85c>

## Rapport

DAGUIN André, **De l'assiette aux champs**, Journaux officiels, 2009-12, 234 p.

Commentaire : Le Conseil économique social et environnemental (CESE) propose dans cet avis de renforcer les liens entre ceux qui produisent les denrées et ceux qui les valorisent pour continuer à donner la priorité à la qualité du patrimoine culinaire de la France. Il insiste également sur la nécessité d'accorder la priorité au produit en favorisant des pratiques durables d'achats alimentaires. Il préconise également de poursuivre les efforts d'éducation au goût et de campagnes d'information en lien avec la santé. Cet avis s'appuie sur un rapport joint qui retrace l'histoire de l'alimentation humaine, les évolutions récentes de l'agriculture et de la qualité des produits, la gastronomie française, l'impact des évolutions de la société sur l'alimentation, la progression de la consommation hors domicile, la mondialisation du marché de l'alimentation, le lien alimentation-santé et le pouvoir d'achat du consommateur.

[http://www.ladocumentationfrancaise.fr/docfra/rapport\\_telechargement/var/storage/rapports-publics/094000615/0000.pdf](http://www.ladocumentationfrancaise.fr/docfra/rapport_telechargement/var/storage/rapports-publics/094000615/0000.pdf)

## Outils pédagogiques

### Mallette pédagogique

AZORIN Jean-Christophe, COLIN Nathalie, LE CAIN Anne, **A table tout le monde ! Alimentation, culture et santé de la maternelle au CE1**, CRDP académie de Montpellier, 2005

Public : Enfant

Thème : Alimentation

Résumé : Ces fiches d'activités permettent aux enfants une réflexion sur leurs connaissances, comportements et attitudes alimentaires. Elles abordent principalement les facteurs intervenant dans nos choix nutritionnels :

- les facteurs pratiques (coût des aliments, transformation, origine, disponibilité...)
- les facteurs socioculturels (milieux, traditions...)
- les facteurs psycho-affectifs (plaisir, goût et partage...)
- les facteurs cognitifs (biologie, métabolisme, valeur nutritionnelle et impact santé des aliments).

Cet outil propose à l'éducateur ou à l'enseignant une approche transversale et pluridisciplinaire de la thématique à travers plus de soixante activités collectives et individuelles regroupées en 5 modules : les aliments et leurs familles, les aliments et leurs origines, les aliments et leurs transformations, les aliments et ma santé, les aliments et moi.

### Ouvrage

CHARDONNET Christophe, MAUREL Laurent, **50 activités pour éduquer à la nutrition à l'école**, Scérén, CRDP Midi-Pyrénées, 2010-03

Public : Educateur pour la santé, Enfant

Thème : Alimentation, Activité physique

Résumé : 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.

Collation: 167 p., ill.

#### Mallette pédagogique

JOURDREN Claude, CLAIRICIA Eden, **Ludobio**, Bio Consom'acteurs, 2015

Public : Enfant, Préadolescent

Thème : Alimentation, Environnement

Résumé : 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.

Collation: 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

#### Jeu

Mutualité sociale agricole (MSA) de Vaucluse, **Au fil des saisons, voyage au pays des fruits et des légumes**, MSA Alpes-Vaucluse, Li Granjo Escolo, 2016

Public : Enfant, Tout public

Thème : Alimentation, Environnement

Résumé : 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.

Collation: 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)

#### Ouvrage

PAILHAREY Claire, MAES Dominique, **Comment ramener sa fraise pour donner la pêche. Guide pédagogique à l'usage des ambassadeurs du fruit**, Ministère de l'agriculture et de la pêche-direction générale de l'enseignements et de la recherche, 2009

Public : Enfant

Thème : Alimentation

Résumé : Ce document présente, dans le cadre de l'opération "Un fruit pour la récré", des outils et des ressources pour animer des activités sur les fruits et légumes, en fonction de 4 thèmes : apprendre, découvrir, jouer et goûter. Son objectif est d'associer la notion de plaisir à la connaissance du fruit et solliciter la curiosité et l'appétit par la découverte et le jeu. Il est composé de trois rubriques : 1) préparer l'animation ; 2) animer et 3) se documenter sur les ressources pédagogiques sur l'alimentation, les fruits et les légumes.

### Mallette pédagogique

Abeille, **Mon petit légumady**, UNILET, France Agrimer, Ministère de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt, 2016

Public : Enfant, Préadolescent

Thème : Alimentation, Environnement

Résumé : 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.

Collation : 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"

### CD-Rom

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

Public : Tout public

Thème : Alimentation

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

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

Lien Internet: <http://www.irepspdl.org/aventuresensorielle/>

Mallette pédagogique

GAGNAIRE Aude, BOURGEOIS Laurie, PAGOT Stéphanie, **Les maternelles du goût**, DRAAF Bourgogne-Franche-Comté, ARS Bourgogne - Franche-Comté, 2019

Public : Enfant

Thème : Alimentation

Résumé : Cet outil a été créé dans le cadre du programme régional "Les maternelles du goût" dont l'objectif est d'éveiller les enfants de 3 à 7 ans à la découverte des aliments à l'aide des 5 sens, en s'appuyant sur des méthodes ludiques et innovantes. L'enfant est amené à s'interroger sur ce qu'est l'acte de manger, sur sa relation à l'alimentation. Il s'agit de permettre à l'enfant de s'approprier cet acte banal mais complexe et d'envisager l'alimentation de façon globale et transversale. L'outil se compose d'un théâtre d'ombres chinoises avec ses personnages (Coco d'en haut, Marseille) et d'un livre d'histoires avec lesquelles le professionnel au contact des enfants de maternelle peut introduire les ateliers d'éducation au goût.

Collation : Un livret pédagogique de 60 p. ; un théâtre d'ombres chinoises ; un livre d'histoire de 24 p

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

Ouvrage

LE SCIELLOUR Marion, CHABERT Virginie, AZEMA Marion (et al.), **Ratatouille et Cabrioles. Livret d'ateliers. Promouvoir un programme d'éducation nutritionnelle dans les écoles maternelles du Var**, CoDES du Var, 2017

Public : Educateur pour la santé, Enfant

Thème : Alimentation

Résumé : Ce livret, à destination des enseignants, contient une première partie avec des fiches pédagogiques pour animer des ateliers avec les enfants de maternelle sur la thématique de la nutrition. Il permet de façon accessible de mettre en place des ateliers autour de 8 thématiques : les 5 sens, les aliments, les familles d'aliments, les fruits et légumes, l'activité physique, la transformation des aliments, j'affirme mes goûts, les repas. Vous trouverez dans la deuxième partie du livret 72 outils pédagogiques en lien avec les fiches ateliers.

Collation : Livret d'ateliers d'éducation nutritionnelle, 377 p.

Première partie avec les fiches pédagogiques : p1 à p130

Deuxième partie avec les outils pédagogiques: p133 à p377.

Mallette pédagogique

**Loto : 72 aliments**, Akros educativo, s.d.

Public : Tout public

Thème : Alimentation

Résumé : Cette mallette pédagogique est composée de 72 cartes cartonnées illustrées de photographies en couleur d'aliments, et de 12 plateaux illustrées par des photos d'aliments. Utilisée lors d'ateliers d'éducation nutritionnelle, elle permet la mise en place d'activités diverses : connaître et nommer les aliments, les classer par catégories (fruits, légumes, produits laitiers...), composer un repas ou un menu, poser des devinettes (qu'est-ce qui est juteux, acide, sucré ?..), faire nommer les aliments que l'on préfère ou que l'on déteste. Prioritairement conçu pour les enfants de 3 à 8 ans, l'outil convient à un large public.

Collation: 72 cartes aliments, 12 planches de 6 photos aliments, 1 guide d'utilisation

Mallette pédagogique

DELHAYE Thomas, **Le journal de classe du potager santé**, Espace santé-Liège, 2011

Public : Enfant

Thème : Alimentation, Environnement

Résumé : 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.

Collation : Illustré 87 p., ill. en coul, photogr.

Mallette pédagogique

MONTOUX Dominique, MARTIN POLY Catherine, PAUTREL Danielle (et al.), **Les classes du goût. Mallette pédagogique de l'enseignant**, 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

Public : Educateur pour la santé, Enfant

Thème : Alimentation, Compétences psycho-sociales

Résumé : 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.

Collation: 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

## Brochures / Dépliants / Affiches



*Pour un mode de vie plus équilibré, commencez par : Augmenter / Aller vers / Réduire*

### **Affiche - Santé Publique France - 2019 - 40 x 60 cm**

Cette affiche présente les nouvelles recommandations pour la population adulte concernant l'alimentation, l'activité physique et la sédentarité. Elle invite le consommateur à modifier ses habitudes et ses choix, progressivement et à son rythme, autour de trois notions : Augmenter / Aller vers / Réduire.





### *50 petites astuces pour manger mieux et bouger plus*

#### **Brochure - Santé Publique France - 2020**

Afin de promouvoir les dernières recommandations nutritionnelles pour les adultes parues en 2019, cette brochure a pour objectif d'aider la population à améliorer son alimentation au quotidien par des conseils simples, des astuces ludiques et des recettes bon marché, dans une démarche de changement progressif.

32 p.



### *La fabrique à menus. Des idées de menus variés et équilibrés pour toute la semaine*

#### **Dépliant - Santé publique France - 2014**

Ce dépliant explique comment La Fabrique à menus, un générateur automatique de repas équilibrés sur plusieurs jours, peut constituer pour tous un outil pour intégrer l'équilibre nutritionnel au quotidien. Il explique comment utiliser ce service de mangerbouger.fr (menus, recettes, liste de courses), rappelle qu'il existe une application pour smartphone et invite à se rendre sur mangerbouger.fr pour y faire le plein d'informations

nutritionnelles, d'astuces pratiques et de recettes gourmandes et s'inscrire à son "Mag" et "Panier à idées".

Format : 9,7 x 19,5cm - 6 p.



### *Le Nutri-Score pour mieux manger en un coup d'œil*

#### **Dépliant - Santé publique France - 2021**

Cette brochure explique au consommateur en quoi consiste le logo Nutri-Score apposé sur les emballages alimentaires et comment l'utiliser.

12 p.



### *20 recettes "zéro déchet"*

#### **Brochure - ADEME - 2021**

Ce livret compile des recettes proposées aux foyers témoins de l'opération « Du défi dans ma conso » a été menée en mai et juin 2016, pilotée par le bureau d'études ÆFEL pour le compte de l'ADEME.

28 p.



### **Le livret du petit goûteur**

*Pic'Assiette, 2020, 16 p.*

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

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

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



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

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

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

## **Sitographie / Webographie**

### ***Pour aller plus loin***

#### **Manger Bouger**

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

#### **EDUSCOL / Je souhaite comprendre les enjeux de l'éducation à l'alimentation et au goût**

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

#### **Lancement du 4ème Programme national nutrition santé 2019-2023**

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

#### **Agence Nationale de Sécurité Sanitaire de l'Alimentation, de l'Environnement et du Travail (ANSES)**

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

#### **Haut Conseil de la Santé Publique (HCSP)**

<https://www.hcsp.fr/explore.cgi/Accueil>

#### **Ministère solidarité et santé**

<https://solidarites-sante.gouv.fr/>

#### **Organisation Mondiale de la Santé (OMS)**

<https://www.who.int/fr>

#### **Santé Publique France**

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

#### **Mpédia**

<https://www.mpedia.fr/cat-diversification-2/>

## **Intervenir sur la nutrition des 0-25 ans en promotion de la santé**

<https://savoirsdintervention.org/nutrition/>

## **La fabrique à menus**

<https://www.mangerbouger.fr/Manger-mieux/Vos-outils/Fabrique-a-menus>

## **Éducation sensorielle à l'alimentation**

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

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

### **Institut du Goût**

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

### **Mieux manger de la crèche à l'EHPAD**

<https://ma-cantine.beta.gouv.fr/accueil>

### **ANEGJ**

#### **ANIMASSENS**

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

### **Dispositif MIAMM**

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

### **EGA-PAT**

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

### **Institut du Goût**

#### **Les classes du goût**

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

### **Goûts en famille**

#### **Poster**

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

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

*Institut du goût, 2021*

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

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

<https://www.institutdugout.fr/mesure-dimpact/>

<https://www.institutdugout.fr/gouts-en-famille/>

### **Les restos du goût**

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

### **EDUC'ALIM**

Ce programme est piloté en Pays de la Loire par le Laboratoire d'étude et de recherche en stratégie et marchés des produits agroalimentaires (LESMA) de l'école AUDENCIA de Nantes,

est un programme de recherche en sociologie alimentaire ayant pour objectif de déterminer les moyens de lutter contre les néophobies alimentaires.

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

### **Goûter le monde autour de moi**

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

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

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

## **Restauration collective**

### **Les mesures de la loi Egalim concernant la restaurant collective**

[https://www.agencebio.org/wp-content/uploads/2020/11/2001\\_Mesures-LoiEgalim\\_BRO\\_BD.pdf](https://www.agencebio.org/wp-content/uploads/2020/11/2001_Mesures-LoiEgalim_BRO_BD.pdf)

### **Localim**

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

### **Comité pour le développement durable en santé (C2DS)**

<https://www.c2ds.eu/c2ds-boostez-demarche-developpement-durable-meilleure-sante/>

### **Unplusbio**

<http://www.unplusbio.org>

### **Association des responsables de la restauration territoriale (AGORES)**

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

### **Restau'co est le réseau interprofessionnel de la restauration collective.**

<https://restauco.fr/>

- Gaspillage alimentaire

### **Antigaspi**

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

### **Ademe**

<https://www.ademe.fr/ca-suffit-le-gachis>

### **Optigede**

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

### **MTaterre**

<https://www.mtaterre.fr/dossiers/le-gaspillage-alimentaire-ca-suffit-le-gachis/ca-suffit-le-gachis-les-cles-pour-agir>

## *En région*

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

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

**Projets alimentaires territoriaux Provence-Alpes-Côte d'Azur**

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

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

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