



ÉDUCATION à l'alimentation



LES ENJEUX DE L'ÉDUCATION À L'ALIMENTATION À L'ÉCOLE



L'école est un lieu privilégié pour permettre aux élèves d'acquérir des habitudes alimentaires adaptées.

De plus, l'alimentation joue un rôle socialisant déterminant.

Il s'agit donc de favoriser la mise en place d'actions d'éducation à l'alimentation sur l'ensemble des temps pédagogiques et éducatifs :

- avant, pendant et après l'école ;
- en s'appuyant sur le modèle alimentaire français, qui appréhende l'alimentation dans sa globalité et sa diversité, et qui fait un lien entre comportement alimentaire équilibré, plaisir de manger et respect de recommandations nutritionnelles.

Quatre dimensions pour appréhender l'alimentation

Tous les élèves, de la maternelle au lycée, sont concernés par une éducation à l'alimentation qui peut être appréhendée par un ensemble d'acteurs dans ses différentes dimensions :

- **nutritionnelle** pour apporter aux élèves des connaissances validées en matière de nutrition et proposer des conduites alimentaires favorables à la santé tenant compte de l'environnement familial, social, culturel et économique et faciliter l'accès aux conseils de professionnels de santé ;

- **culturelle et patrimoniale** pour que l'élève découvre, à travers l'étude de la gastronomie, un art de vivre, la découverte de pratiques culinaires différentes d'un pays à l'autre, la reconnaissance d'un patrimoine culturel immatériel par l'Unesco, etc. ;
- **géopolitique** pour que l'accès à une alimentation de qualité et en quantité suffisante – 9 milliards d'êtres humains prévus en 2050 – interroge les pratiques agricoles, les nouvelles techniques de production, les échanges entre pays, etc. ;
- **environnementale** afin que la gestion du gaspillage et des pertes alimentaires, les modes de production agricole, la performance économique et environnementale constituent également un enjeu d'avenir dans le cadre d'une responsabilité collective. ■



© Bruno Fert / PictureTank

UNE SYNERGIE AVEC LE PROJET D'ÉCOLE OU D'ÉTABLISSEMENT

Il est important de renforcer la mise en place d'actions en faveur d'une éducation à l'alimentation. Elles ont notamment vocation à s'inscrire dans le cadre du projet éducatif territorial, conformément à la priorité d'éducation à l'alimentation de la jeunesse de la loi d'avenir pour l'agriculture, l'alimentation et la forêt telle que traduite à l'article L. 312-17-3 du code de l'éducation.

À l'échelle de l'établissement, l'éducation à l'alimentation trouve sa place dans la programmation d'actions du comité d'éducation à la

santé et à la citoyenneté (CESC), et dans un axe du projet d'école ou du projet d'établissement.

Les enseignements pratiques interdisciplinaires (EPI) sont des moments privilégiés pour mettre en œuvre au cycle 4, selon le projet d'école ou d'établissement, l'éducation à l'alimentation en s'insérant dans les huit thématiques proposées. Les EPI peuvent également contribuer de façon concrète à la mise en œuvre du parcours éducatif de santé. ■

Initiation aux arts de faire culinaires

Dans le cadre des portes ouvertes du collège Marguerite de Valois, qui ont eu lieu samedi 20 juin 2015, nous avons présentés, aux familles et aux autres visiteurs les travaux des élèves de chaque niveau, de la 6^e à la 3^e, dans le cadre du projet expérimental Initiation aux arts de faire culinaires. Vendredi 19 juin 2015, les élèves de 5^e avaient leur dernier atelier cuisine de l'année afin de constituer, lors de toute une journée de cuisine, le buffet des portes ouvertes. Ratatouille et toasts en tout genre étaient confectionnés. Le samedi matin, plusieurs collégiens volontaires de 4^e et 5^e ont réalisé des choux farcis et des chips, en direct, devant les visiteurs.

Les travaux Arts de faire culinaires au collège des élèves, une exposition sur le goût, issue des récents échanges France-Espagne, décoraient tout le collège suivant un parcours découverte. Un poster scientifique primé par l'association française des diététiciens nutritionnistes



et un kakemono inscrit dans le Top 30 des journées de l'innovation de l'éducation nationale 2015, étaient également mis à l'honneur avec les autres prix reçus cette année par le projet.

Le buffet des portes ouvertes, à partir de 11 h 30, regroupant de nombreux invités, clôturait le projet pour cette année scolaire 2014-2015. Les familles ont également apportées leurs propres préparations pour passer un moment convivial en cette fin d'année ensoleillée.

projet-alimentation-arts-de-faire-culinaires-au-college.fr/

LES ACTEURS

L'éducation à l'alimentation peut être organisée par un enseignant, en équipe pluridisciplinaire ou bien par un autre membre de l'équipe éducative – infirmière, médecin, gestionnaire, personnel de restauration, conseiller principal d'éducation... – soit encore avec des intervenants extérieurs.

On le voit, professeurs d'économie, géographie, SVT (sciences de la vie et de la Terre), PSE (prévention santé environnement), langues vivantes, EPS (éducation physique et sportive), etc., peuvent conduire un ensemble de projets d'éducation à l'alimentation en lien avec les programmes d'enseignement et les autres acteurs intervenant au sein de l'établissement scolaire (adjoint économique ou gestionnaire, chef de cuisine, conseiller principal d'éducation, assistant d'éducation, producteur local, diététicien, association, etc.).

De nombreux projets peuvent également impliquer directement ou indirectement les familles des élèves.

Les directions régionales de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt (DRAAF), fortes de leur expérience sur le sujet et en charge de la mise en place de la politique publique de l'alimentation au niveau régional, sont mobilisées pour accompagner les acteurs éducatifs locaux dans cette démarche. ■

Redécouvrir les produits péi

Cambar, jujube, manioc, calebasse... des "produits péi" (pays) que les adolescents n'ont plus guère l'habitude de consommer et dont ils ont parfois oublié jusqu'à l'existence !

Pour amener ce jeune public à redécouvrir son propre patrimoine alimentaire, la direction de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt et le collège de la Ligne des Bambous ont défini un programme afin de proposer au moins deux fruits ou légumes locaux dans les assiettes des collégiens pendant plus de deux mois. De plus, des visites d'exploitations agricoles ont été organisées.

En classe, les élèves ont fait des recherches sur les produits, leur saisonnalité et leurs apports nutritionnels. Le chef de la cuisine centrale et son équipe ont été sollicités, ainsi que les personnels des cuisines satellites. Redécouvrir ce qui est bon près de chez soi, pour la santé et pour le plaisir, ce n'est peut-être pas si compliqué !

alimentation.gouv.fr/video-classes-du-gout





MISE EN LIGNE D'UN PORTAIL SUR L'ÉDUCATION À L'ALIMENTATION

Une collaboration entre le ministère de l'éducation nationale, de l'enseignement supérieur et de la recherche et le ministère de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt est à l'origine de la **mise à disposition d'un portail consacré à l'éducation à l'alimentation.**

<http://eduscol.education.fr/education-alimentation>



© Joan Bardelelli / PictureTank

Des actions éducatives et des ressources pédagogiques en ligne

Un ensemble d'actions sont mobilisables dans le cadre du programme national pour l'alimentation (PNA) mis en œuvre par le ministère en charge de l'alimentation afin de :

- **recréer du lien entre l'agriculture et la société** comme les interventions de professionnels du secteur alimentaire, les visites d'exploitations agricoles ou chez les professionnels des secteurs alimentaires, la mise en place de jardins pédagogiques ;
- **s'appuyer sur les programmes d'éducation à l'alimentation, de formation et d'accompagnement** des acteurs éducatifs sur la mise en place d'actions d'éducation à l'alimentation.

Parole d'une écolière en maternelle

« Moi, ce que j'aime bien dans les clémentines, c'est qu'il y a plein de jus »

Ce programme s'inscrit dans le cadre d'un large partenariat piloté par le ministère chargé de l'agriculture, auquel est associé le ministère chargé de l'éducation nationale, les collectivités territoriales, les mairies, les professionnels de la filière, les associations de parents d'élèves, les associations de consommateurs. Un fruit pour la récré est un programme destiné à favoriser la découverte et initier les enfants au plaisir de consommer des fruits et des légumes, et à leur donner



de bonnes habitudes alimentaires. Il permet également de faire connaître les produits, leur saisonnalité, la diversité des métiers de la production et de la distribution. Les distributions de fruits sont réalisées dans le cadre scolaire du primaire et du secondaire, durant les cours (hors restauration scolaire) ou pendant la période périscolaire.

<http://draaf.bretagne.agriculture.gouv.fr/Un-fruit-pour-la-recre-l-operation>

Un ensemble d'outils pédagogiques sont également mis à disposition, notamment par l'institut national de prévention et d'éducation pour la santé (INPES) dans le cadre du programme national nutrition santé (PNNS) afin de favoriser une éducation nutritionnelle des élèves de la maternelle au lycée.

Les ressources disponibles en ligne, à destination des professionnels, sont téléchargeables sur les sites www.educagri.fr et www.inpes.sante.fr ainsi que le site manger-bouger rubrique professionnels de l'éducation à l'adresse suivante : www.mangerbouger.fr/pro/education



TEXTES DE RÉFÉRENCE

- **Art. L. 312-17-3** du code de l'éducation
- **Art. L. 230-5** du code rural et de la pêche maritime
- **Loi n° 2014-1170** du 13 octobre 2014 d'avenir pour l'agriculture, l'alimentation et la forêt
- **Loi n° 2004-806** du 9 août 2004 relative à la politique de santé publique
- **Décret n° 2011-1227** du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire
- **Arrêté du 30 septembre 2011** relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire
- **Note du 25 mars 2004** à l'attention des directrices et directeurs d'école relative à la collation matinale
- **Circulaire n° 2011-216** du 2 décembre 2011 relative à la politique éducative de santé dans les territoires académiques
- **Circulaire n° 2002-004** du 3 janvier 2002 relative à la sécurité des aliments : les bons gestes
- **Circulaire n° 2001-118** du 25 juin 2001 relative à la composition des repas servis en restauration scolaire et à la sécurité des aliments.
- **BO spécial n°46** du 28 juin 2001 relatif à la restauration scolaire : www.education.gouv.fr/bo/2001/special1/texte.htm
- **Textes de références**
- **3^e PNNS 2011-2015** : www.mangerbouger.fr/pnns/pnns-2011-2015.html
- **Programme national de l'alimentation (PNA)** : <http://alimentation.gouv.fr/programme-alimentation>

ÉDUCATION *à l'alimentation*

eduscol.education.fr/education-alimentation

