

ALIMENTATION DURABLE

BIBLIOGRAPHIE

OCTOBRE 2022

1. Politiques et recommandations nutritionnelles

Loi n°2021-1104 du 22 août 2021 portant lutte contre le dérèglement climatique et renforcement de la résilience face à ses effets. JORF n°0196 du 24 août 2021. [En ligne](#)

Projet de loi portant lutte contre le dérèglement climatique et renforcement de la résilience face à ses effets. Vie-publique.fr, 2021. [En ligne](#)

L'essentiel des recommandations sur l'alimentation. Santé publique France, 10/2019. 4 p.
Ce document de synthèse à destination des professionnels de santé explique les fondements scientifiques des nouvelles recommandations alimentaires pour les adultes et donne des conseils pratiques pour parler d'alimentation avec les patients. [En ligne](#)

Programme national pour l'alimentation (PNA). Territoires en action. 2019-2023. Ministère de l'agriculture et de l'alimentation, 04/03/2020 [En ligne](#)

Programme national nutrition santé 2019-2023. Ministère des solidarités et de la santé, 09/2019. 94 p. [En ligne](#)

Programme national de l'alimentation et de la nutrition. Ministère de l'agriculture et de l'alimentation, 09/2019. 48 p. [En ligne](#)

Alimentation planète santé. Une alimentation saine issue de production durable. Commission EAT-Lancet, 2019. 30 p. [En ligne](#)

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, 01/11/2018. [En ligne](#)

Les avis du Conseil national de l'alimentation

Retour d'expérience de la crise Covid-19 : période du premier confinement. Avis n°89. Conseil National de l'Alimentation, 07/2021. 4 p.

[En ligne](#)

Résumé : [En ligne](#)

Sobriété en emballages alimentaires : développement du vrac et autres pistes d'action. Avis n°88. Conseil National de l'Alimentation, 07/2021. 4 p.

[En ligne](#)

Résumé : [En ligne](#)

Substitution des contenants composés de plastique en restauration collective. Avis n°87. Conseil National de l'Alimentation, 03/2021. 40 p.

[En ligne](#)

Education à l'alimentation. Avis n°84. Conseil National de l'Alimentation, 09/2019. 40 p.

[En ligne](#)

Alimentation favorable à la santé. Avis n°81. Conseil National de l'Alimentation, 09/2018. 66 p.

[En ligne](#)

Les enjeux de la restauration collective en milieu scolaire en milieu scolaire. Avis n°77. Conseil National de l'Alimentation, 07/2017. 95 p.

[En ligne](#)

Loi Egalim

Les mesures de la loi EGAlim complétée par la loi Climat et résilience concernant la restauration collective. Conseil national de la restauration collective, 09/2022.

La loi du 30 octobre 2018 portant sur l'agriculture et l'alimentation, dite loi « EGAlim », complétée par la loi du 22 août 2021 portant sur le climat, dite loi « Climat et résilience », prévoit un ensemble de mesures concernant la restauration collective publique et privée. Ce secteur constitue un levier d'action essentiel du Programme national pour l'alimentation (2019-2023) pour favoriser l'accès de tous à une alimentation plus saine, durable et accessible à tous. Ce document apporte de nombreuses précisions sur ces mesures ainsi que sur les mesures issues de la loi « AGEC » ciblant directement la restauration collective. Il vise à accompagner les acteurs concernés pour leur mise en œuvre.

[En ligne](#)

Les mesures de la loi Egalim concernant la restauration collective :

- ➡ Consulter le dépliant de 15 pages : [ici](#)
- ➡ **Décryptage loi EGAlim et restauration collective.** ADEME (Agence de l'environnement et de la maîtrise de l'énergie), 07/06/2019. 3 p. [En ligne](#)
- ➡ **#EGAlim : ce que contient la loi Agriculture et Alimentation.** Alim'agri, site du Ministère de l'agriculture et de l'alimentation, 11/02/2019. [En ligne](#)

La stratégie nationale de santé 2018-2022. Ministère des solidarités et de la santé, 2017. 104 p. [En ligne](#)

2. Territoires alimentaires durables

Plus de 370 projets alimentaires territoriaux reconnus par le ministère au 1er avril 2022. Ministère de l'agriculture et de l'alimentation, 05/04/2022. [En ligne](#)

Demain mon territoire. Idées et solutions... ADEME, 11/2019. 83 p.

Voir en particulier les fiches alimentation, déchets, biodéchets, agriculture, etc. [En ligne](#)

Pour l'appropriation de l'Agenda 2030 par les collectivités françaises. Guide pratique / AYOUAZ

Laurie, CHARON Elsa, NEBULE Maxime, et al. Comité 21, 11/2019. 260 p.

Voir en particulier ODD 02 : « Faim zéro ». [En ligne](#)

L'agriculture urbaine : un outil déterminant pour des villes durables / GANGNERON Etienne, MAYOL

Pascal. Conseil économique, social et environnemental, 06/2019. 94 p. [En ligne](#)

Construire votre projet territorial pour rapprocher production locale et consommation locale.

Ministère de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt, 2018. [En ligne](#)

Alimentation et territoires : comment garantir localement une alimentation de qualité et accessible à tous ? Fabrique territoires santé, 02/2018. 86 p. [En ligne](#)

[Voir aussi le dossier Inspir'actions](#)

L'alimentation : un nouvel enjeu de développement durable pour les territoires / RACINEUX Nathalie,

DEBROISE-MARTY Audrey, LANDRY David, et al. Commissariat général au développement durable, 09/2017. 39 p. [En ligne](#)

Les Systèmes Alimentaires Territorialisés en Méditerranée. Initiatives pour une alimentation responsable et durable / KOURISLKY Philippe, ROUILLE D'ORFEUIL Henri, LANDROT Chloé, et al.

RESOLIS, n° 12, 07/2016, 92 p. [En ligne](#)

3. Alimentation durable

Conférence. Pour une alimentation saine et durable : Le modèle santé planétaire. AEMG, 2022, 1h38min43s. [En ligne](#)

PNNS et santé environnement. *Territoires Nutrition*, n°2, 02/2022. p.3. [En ligne](#)

Comment choisir les meilleurs produits ? Agir pour la transition écologique, ADEME, 2021. [En ligne](#)

Mieux manger : chassez les fausses idées ! Agir pour la transition écologique, ADEME, 2021. [En ligne](#)

Manger sain & durable : de notre assiette à la planète / LAIRON Denis. Quae, 2020. [En prêt](#)

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 » / CARTRON Françoise, FICHET Jean-Luc. Sénat, 2020. 107 p. [En ligne](#)

Alimentation durable : définition et enjeux. ADEME (Agence de l'Environnement et de la Maîtrise de l'Energie), s.d. [En ligne](#)

Le revers de notre assiette. Changer d'alimentation pour préserver notre santé et notre environnement / POINTEREAU Philippe. Solagro, 06/2019. 64 p. [En ligne](#)

2èmes rencontres de l'alimentation durable. Partager les expériences, inspirer la transition. Fondation Daniel et Nina Carasso, 2019. 74 p. [En ligne](#)

Education Santé Environnement : Agriculture, alimentation. GRAINE/IREPS Occitanie, 2019. 36 p. [En ligne](#)

Les racines d'une alimentation durable : quand les protéines végétales s'invitent à table. INRA, 11/2019. 28 p. [En ligne](#)

Analyse des enjeux économiques et sociaux d'une alimentation plus durable : état des lieux. Synthèse / Le Basic, ASca. ADEME, 03/2018. 50 p. [En ligne](#)

Soyons malins, consommons bien ! / HARDY Séverine, LARINIER Catherine, SALAGNAC Guillaume. AREN, 2018. [En ligne](#)

Des clefs pour une alimentation durable. La Luciole GRAINE Centre Val de l'Oise, Hors-série, 2017 2018, 62 p. [En ligne](#)

L'étiquetage au service d'une alimentation durable : le point de vue des consommateurs/ DESORGE Marine, LACROIX Anne, MULLER Laurent, et al. INRA, CLCV, 03/2017. 118 p. [En ligne](#)

Une politique bioalimentaire pour un Québec en santé : des pistes d'action actualisées / LAPOINTE Geneviève. INSPQ, 2017. 23 p. [En ligne](#)

Alimentation durable : comportements alimentaires en 2025. Tendances et impacts. Ministère de l'alimentation et de l'agriculture, 12/2016. 12 p. [En ligne](#)

Alimentation et environnement. Champs d'actions pour les professionnels. Ademe, 10/2016, 32 p. [En ligne](#)

« Zéro défaut » ? La distribution des fruits et légumes et ses critiques comme révélateurs des transformations de l'agriculture / DE RAYMOND Antoine Bernard. Analyse, n° 84, 09/2015. 4 p. [En ligne](#)

Préparer des produits de saison. Bruxelles Environnement, 2014. [En ligne](#)

« Recettes 4 saisons », mon alimentation en poche. Bruxelles Environnement, 2014. [En ligne](#)

Alimentation et environnement : 100 conseils pour se régaler en respectant l'environnement et sa santé. Bruxelles environnement, 2013. [En ligne](#)

Alimentation durable : définition et enjeux. ADEME (Agence de l'Environnement et de la Maîtrise de l'Energie), s.d. [En ligne](#)

Bien manger en préservant la planète sans se ruiner c'est possible ! Manger Bouger, s.d. [En ligne](#)

Acheter plus responsable, ça veut dire quoi ? Manger Bouger, s.d. [En ligne](#)

Mon alimentation. Bruxelles Environnement, s.d. [En ligne](#)

4. Gaspillage alimentaire

Innovons contre le gaspillage alimentaire en Occitanie ! Actes du colloque. DRAAF Occitanie, ADEME Occitanie, Chaire Unesco Alimentations du Monde, 2017. 39 p. [En ligne](#)

Guide de bonnes pratiques concernant la gestion des biodéchets en restauration. ADEME, GECO, 05/2017. 74 p. [En ligne](#)

Le gaspillage alimentaire : constats et initiatives. CRES Provence-Alpes-Côte d'Azur, 06/2013. 145 p. [Les actes du colloque](#)

Pertes et gaspillages alimentaires : l'état des lieux et leur gestion aux différentes étapes de la chaîne alimentaire. ADEME, 05/2016. 165 p. [En ligne](#)

Lutte contre le gaspillage alimentaire. Propositions pour une politique publique. Rapport au premier Ministre / GAROT Guillaume. République française, 04/2015. 50 p. [En ligne](#)

5. Circuits courts

Alimentation. Les circuits courts de proximité. ADEME, 05/2017. 8 p. [En ligne](#)

Analyse dynamique de la durabilité vécue et mise en œuvre par les acteurs des circuits courts / PLATEAU Lou, HOLZEMER Laurence, NYSENS Thiago, et al. CEESE-ULB, 05/2016. 303 p. [En ligne](#)

Les circuits de distribution des produits alimentaires / RITZENTHALER Albertw. Conseil économique, social et environnemental, 05/2016. 186 p. [En ligne](#)

Rapport d'information sur les circuits courts et relocalisation des filières agricoles et alimentaires / ALLAIN Brigitte. Assemblée nationale-commission des affaires économiques, 07/07/2015. 170 p. [En ligne](#)

Circuits de proximité à dimension sociale en Agriculture Biologique. Recueil d'expériences innovantes / TOURET Claire, FOURNIER Quentin, LABRIET Julien. FNAB, Ministère de l'agriculture, de l'alimentation, de la pêche, de la ruralité et de l'aménagement du territoire, 10/2011. 78 p. [En ligne](#)

Alimentation : circuits courts, circuits de proximité / STOKKINK Denis. Dossier asbl Pour la solidarité, n° 20, 11/2009, pp. 7-251. [En ligne](#)

6. Qualité des produits

Les Français et la consommation responsable. Vers des achats plus respectueux de l'environnement ? / PAUTARD Eric. *In* : Datalab essentiel, n° 97, 03/2017. 4 p. [En ligne](#)

Recherche de naturalité : comportements alimentaires en 2025. Tendances et impacts. Ministère de l'alimentation et de l'agriculture, 12/2016, 8 p. [En ligne](#)

Valorisation des produits : tout savoir sur les signes officiels. Ministère de l’agriculture et de l’alimentation, s.d. [En ligne](#)

Moins de viande, de meilleure qualité. Bruxelles Environnement, s.d. [En ligne](#)

Faire soi-même. Bruxelles Environnement, s.d. [En ligne](#)

Produire mes aliments. Bruxelles Environnement, s.d. [En ligne](#)

7. Alimentation biologique

Manger bio sans augmenter son budget c’est possible. Les clés d’une alimentation saine et à moindre coût / DWIDAR Paloma, LAUVERJAT Nadine, [et al.]. Générations futures, 2018. 22 p. [En ligne](#)

Manger sain pour 3 fois rien avec 150 recettes bio / AUBERT Claude, AUBERT Emmanuelle. Terre vivante, 2011. [En prêt](#)

Manger bio c’est pas du luxe / LE GOFF Lylian. Terre vivante, 2006. [En prêt](#)

Tout comprendre sur l’alimentation « bio ». Mangerbouger.fr, Santé publique France, s.d. [En ligne](#)

8. Jardins partagés

Le jardin des possibles : guide méthodologique pour accompagner les projets de jardins partagés, éducatifs et écologiques / DEKEYSER Laurent, CARON EMMANUEL, BLANC Olivier. Montpellier : Réseau Ecole & nature, 2013. 107 p. [En ligne](#)

Jardins partagés : utopie, écologie, conseils pratiques / BASSET Frédérique, LE ROY Alice, BAUDELET Laurence. Mens : Terre Vivante, 2008. 157 p.

Localisation : IREPS 22, 56

9. Restauration collective et développement durable

Dossier « OPTIGEDE » Restauration collective. ADEME (Agence de l’Environnement et de la Maîtrise de l’Energie), 2021. [En ligne](#)

Vers une alimentation plus durable en restauration collective. ADEME (Agence de l’Environnement et de la Maîtrise de l’Energie), 06/2021. 27 p. [En ligne](#)

Plan pluriannuel de diversification des sources de protéines : cadre général. Conseil national de la restauration collective, 05/2021. 17 p. [En ligne](#)

Restauration collective : accompagnement pour la mise en œuvre des mesures EGALim. Ministère de l’agriculture et de l’alimentation, 28/04/2021.

[En ligne](#)

Expérimentation du menu végétarien en restauration scolaire : livret de recettes / Ministère de l'agriculture. Conseil national de la restauration collective. Ministère de l'agriculture, 2020. 38 p.

[En ligne](#)

Restauration scolaire : tout savoir sur le menu végétarien hebdomadaire. Ministère de l'agriculture et de l'alimentation, 10/08/2020. [En ligne](#)

Les outils « **Pour gérer** » du dossier « Restauration et cantines » de Bruxelles environnement.

[En ligne](#)

Salon-de-Provence : agir sur l'environnement et l'offre en restauration scolaire / COSSON Emmanuelle, LAFONT-BATTESTI Michèle. *La Santé en action*, n° 444, 06/2018, pp. 24-25. [En ligne](#)

Rapport 2018 / Observatoire national de la restauration collective bio et durable. Un Plus Bio, 2018. 7 p. [En ligne](#)

Légumicant : promouvoir des légumes en Occitanie. Ministère de l'agriculture et de l'alimentation, 01/2018. [En ligne](#)

-Le livret de recettes des légumineuses : [en ligne](#)

-Des fiches techniques pour les cuisines des restaurations scolaires : [en ligne](#)

-La boîte à outils Légumicant à destination des établissements scolaires : [en ligne](#)

L'A à Z du plat protidique durable. Mairie de Paris, 2017. 36 p. [En ligne](#)

Amélioration de l'information nutritionnelle dans la restauration collective / CAFFIN-RAVIER Martine, ROCQ Sylvie, NIZRI Daniel. IGAS, 12/2017. 54 p. [En ligne](#)

Utiliser les plateformes collectives pour développer l'approvisionnement local en restauration collective. Ministère de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt, 10/2015. 59 p. [En ligne](#)

Guide pratique. Favoriser l'approvisionnement local et de qualité en restauration collective. Ministère de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt, 11/2014. 90 p. [En ligne](#)

Guide pratique cantine durable à destination des cantines et restaurants de collectivités / COLLARD Jeanne, CLOSSON Catherine, PONCELET Damien. Bruxelles Environnement / IBGE, 2013. 416 p. [En ligne](#)

Le guide végétarien pour les chefs. Association végétarienne de France, s.d. 52 p. [En ligne](#)

10. Méthodologie de projet, formations et exemples d'actions

Prévention et gestion des déchets, lutte contre le gaspillage alimentaire dans les collèges & lycées. Région Provence-Alpes-Côte d'Azur. Aubagne : Geres, 2021. 124 p. [En ligne](#)

Santé & environnement. Force de Fraps, n°6, 11/2020. 38 p. [En ligne](#)

« **Santé Environnement : les territoires bretons s'engagent** ». Recueil d'initiatives réalisé dans le cadre du plan régional santé environnement 2017-2021. IREPS Bretagne, 01/2020. 41 p. [En ligne](#)

Ministère de la Transition écologique et solidaire. **À Mouans-Sartoux, des cantines 100 % bio et en circuit court** [en ligne]. YouTube.com, 2017. [En ligne](#)

17 retours d'expériences pour développer une restauration collective bio et locale. BRUDED, 03/2018. 51 p. [En ligne](#)

11. Outils pédagogiques

- Ateliers vidéos

De mon assiette à la planète. Réseau Idée

La malle virtuelle « De mon assiette à la Planète » est une sélection d'outils pédagogiques en ligne (dossiers téléchargeables, vidéos et sites internet) pour aborder l'alimentation durable avec les 5-18 ans et adultes. [En ligne](#)

Manger Bouger pro

[En ligne](#)

La fabrique à menus

[En ligne](#)

Alimentation Durable. Reseaucoherence, 2021. [En ligne](#)

2 minutes tout compris « Alimentation, santé et environnement ». eSET Bourgogne-Franche Comté, 2014. [En ligne](#)

2 minutes tout compris « Pesticides et alimentation ». eSET Bourgogne-Franche Comté, 2016. [En ligne](#)

Vinz et Lou.net

[En ligne](#)

➡ **Vinz et Lou « Biodiversité et chaîne alimentaire ».** Tralalere, s.d. [En ligne](#)

La kolok.com. Web-fiction. Episode n° 1 : l'alimentation

[En ligne](#)

- Brochures

Calendrier de saison. Mangerbouger.fr [En ligne](#)

Infographie de l'ADEME « **Mieux manger, moins gaspiller, moins polluer** ». [En ligne](#)

Manger mieux gaspiller moins. Pour une alimentation saine et durable. Ademe, 09/2019. 24 p. [En ligne](#)

Les signes officiels de la qualité et de l'origine. Ministère de l'agriculture et de l'alimentation, 01/2019. 4 p. [En ligne](#)

Réduire le gaspillage alimentaire en restauration collective / GOUTHIERE Laurence, VERNIER Antoine. ADEME, 04/2017, 14 p. [En ligne](#)

Recettes des 4 saisons à base de légumes et légumineuses. Good Planet, 11/2017. 48 p. [En ligne](#)

Révéler la capacité d'agir des acteurs de la restauration collective. UNCPIC, 2016-2017. 32 p. [En ligne](#)
Le petit livre pour vos amis biosceptiques remet le couvert. Corabio, 2016. 13 p. [En ligne](#)

Alimentation et environnement. Champs d'actions pour les professionnels. Ademe, 10/2016, 32 p. [En ligne](#)

Un coup de fourchette pour le climat. 7 fiches pratiques pleines d'astuces pour réduire les gaz à effet de serre de notre alimentation ! Réseau action climat santé France, 10/2015. 18 p. [En ligne](#)

Mieux < acheter / conserver / consommer > les aliments, une formule magique pour éviter le gaspillage. Centres permanent d'initiatives pour l'environnement du Pays d'Aix, 12/2015, 9 p. [En ligne](#)

Comprendre l'étiquetage alimentaire. CLCV FFAS, 12/2014. 2 p. [En ligne](#)

Comment réduire le gaspillage alimentaire au sein de sa restauration collective ? Eléments de méthode & recueil de pratiques auprès des CPIE / JOIGNEAU-GUESNON Caroline. Union nationale des centres permanents d'initiatives pour l'environnement, 12/2012. 58 p. [En ligne](#)

Des gaz à effet de serre dans mon assiette. Réseau action climat santé France, 2010. 7 p. [En ligne](#)

Expliquer l'agriculture biologique aux enfants. Agence Bio, s.d. 9 p. [En ligne](#)

- **Dossiers pédagogiques**



Kit pédagogique alimentation durable. Cité de l'agriculture, 03/2021, 44 p.

La Cité de l'Agriculture vient de publier un kit pédagogique sur l'alimentation durable à destination des centres sociaux dans le cadre de son projet « Formations d'adultes relais pour accompagner la mise en place de pratiques alimentaires saines et durables auprès des jeunes » financé par l'ARS dans le cadre du PRSE 3.

[En ligne](#)



Kit transfrontalier pour l'animation de défis Alimentation durable. Les Anges jardins, 2019. 106 p. *Un défi Alimentation durable vis à accompagner un certain nombre de ménages vers une alimentation saine et équilibrée, respectueuse des hommes et de l'environnement. Ce kit comprend plusieurs parties qui vont vous permettre de construire votre défi pas à pas. - La rubrique contenu, pour comprendre l'alimentation durable et ses enjeux. - La rubrique méthode, comprenant des fiches dédiées à la préparation et des fiches dédiées à la mise en œuvre du défi. - La rubrique activités, pour composer votre « menu » en fonction de vos objectifs et des souhaits des participants. Pour chaque activité, vous retrouverez une fiche générale liée à la préparation d'un atelier et sa déclinaison en différentes activités spécifiques : - Animer un atelier cuisine - La farine dans tous ses états - Cuisiner les légumineuses - Un repas complet et durable petit budget - La cuisine avec et pour les enfants - Une collation, oui ... mais durable.*

[En ligne](#)



Défi alimentation durable : animer des activités sur l'alimentation durable avec ses publics. Clés méthodologiques et outils pratiques. Charleroi [Belgique] : Espace environnement, 2017. 138 p.

Ce kit d'animation est à destination des animateurs socio-culturels qui souhaitent aborder la thématique de l'alimentation durable avec leurs publics. Un des objectifs est de donner des ressources et éléments méthodologiques aux animateurs afin qu'ils puissent lancer un « Défi Alimentation Durable » avec des groupes qu'ils accompagnent. Il présente également quelques notions clés liées à l'alimentation durable : enjeux de l'alimentation, déterminants socio-culturels, agriculture biologique ou conventionnelle, avec ou sans viande ? Il propose une série de 10 activités qui peuvent être organisées dans le cadre du

Défi : organiser un atelier cuisine, sensibiliser au gaspillage alimentaire, organiser des activités autour d'un jardin partagé, découvrir les légumes secs et les céréales complètes. Réduire sa consommation de viande, organiser un atelier de conservation des aliments, organiser un "bar à eaux" pour sensibiliser son public à l'eau du robinet, découvrir les plantes sauvages comestibles, décrypter les étiquettes et labels, déjouer les pièges du marketing, susciter l'envie de rejoindre une initiative collective ou d'en créer une, apprendre à fabriquer son pain. Il référence également des animations et outils existants en éducation à l'alimentation. En complément, on peut retrouver sur le site : le journal de bord du projet (portfolio des ateliers, profil des ménages engagés dans le 1er défi, charte d'engagement, questionnaires, etc.) ainsi que le documentaire de 27 minutes « Le durable au menu » qui pourra sensibiliser à l'alimentation durable.

Public(s) : Tout public



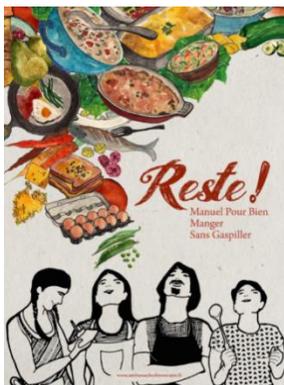
OSER ! Outil pour éduquer en Santé-Environnement. Graine Languedoc-Roussillon, 11/2016. 138 p.

Cet outil pédagogique s'inscrit dans le prolongement de la Charte pour une pédagogie partagée en santé-environnement en Languedoc-Roussillon signée en 2014. Conçu sous la forme d'un recueil, il fait le point sur l'état des connaissances du champ santé-environnement et zoome sur quelques grandes thématiques telles que l'agriculture, l'alimentation, le jardin et l'air. Il propose également des repères et conseils méthodologiques pour éduquer en Santé-Environnement, des trucs et astuces. Enfin il rassemble une vingtaine de fiches éducatives issues du terrain.

L'ensemble a pour objectif de permettre aux professionnels de faire le lien entre leurs actions éducatives et le champ santé-environnement, d'enrichir leurs pratiques, d'explorer de nouveaux champs thématiques, de diversifier leurs publics, de développer de nouveaux partenariats, de se sentir plus à l'aise avec l'approche santé-environnement.

Public(s) : Jeunes (16 à 20 ans) - Adolescents (12 à 15 ans) - Enfants (7 à 11 ans) - Jeunes enfants (2 à 6 ans)

[En ligne](#)

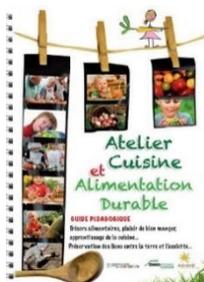


Reste ! Le manuel pour bien manger sans gaspiller / HAYS Dominique, LECOMTE Caroline, PREDINE Eric, et al. Les Anges Gardins, 2016.

Ce guide répond concrètement aux questions suivantes : Comment s'approvisionner correctement et cuisiner sans gâcher ? Comment bien manger sans gaspiller ? Dans une première partie théorique, il apporte des données chiffrées sur le gaspillage alimentaire et les grandes clés de la valorisation des restes (acheter juste, adapter à ses besoins, trier correctement, hygiène et conservation). Il offre ensuite, dans une deuxième partie, 1001 idées pour réutiliser différents aliments classés par chapitres : pain, pâtes, riz, pommes de terre, légumes fruits, viande, poisson, œufs, légumineuses et produits laitiers. Pour chaque chapitre, il quantifie les portions, rappelle les grands principes de conservation de l'aliment puis propose des recettes. Il donne également des conseils pour recycler nos déchets alimentaires : nourrir des animaux ou nourrir le jardin (le compost). Il propose, en dernière partie, une sélection de sites pour approfondir le sujet.

Public(s) : Jeunes (16 à 20 ans)

[En ligne](#)



Atelier cuisine et alimentation durable / PORCHERON C. Anis étoilé, 2015. 57 p.

Ce guide précise le déroulement et les différentes étapes à envisager pour mettre en place un atelier cuisine. Quelles sont les conditions à réunir pour proposer un atelier dans de bonnes conditions (sécurité, hygiène, matériel, ambiance), quels sont les éléments à valoriser pour créer un atelier intéressant et constructif (recettes, dynamique de groupe, valorisation des préparations et dégustation) ? Des fiches "Atelier cuisine" par tranche d'âge sont proposées. Une dernière partie est consacrée aux structures sur lesquelles s'appuyer pour organiser un atelier cuisine.

Public(s) : Jeunes (16 à 20 ans) - Adolescents (12 à 15 ans) - Enfants (7 à 11 ans) - Jeunes enfants (2 à 6 ans)

[En ligne](#)



Bien s'alimenter et respecter l'environnement / ADDE S., Editions du Retz, 2013. 61 p.

En réponse à une forte demande sur ce sujet dès la maternelle, cet ouvrage aborde la question de l'équilibre et du gaspillage alimentaires à laquelle les jeunes enfants sont particulièrement sensibilisés. Le projet Bien s'alimenter et respecter l'environnement se décompose en plusieurs temps : Un temps pour comprendre la nécessité de manger de tout : se familiariser avec les différentes familles d'aliments, composer un repas équilibré par le biais d'activités de tri, de classement et de catégorisation... ; Un temps pour découvrir la saisonnalité des fruits : comprendre la richesse de ce que nous procure la nature grâce à des expériences sensorielles (observation, dégustation, comparaison de différentes variétés...), la constitution d'imagiers et de calendriers... ; Un temps pour sensibiliser aux déchets produits : introduire aux notions de tri et de recyclage des déchets, et rechercher comment lutter contre le gaspillage alimentaire. ; Un temps pour échanger et communiquer : établir un affichage collectif afin de transmettre à d'autres élèves ainsi qu'aux parents l'expérience vécue et les connaissances acquises. Un temps pour évaluer. Le CD-Rom contient toutes les ressources nécessaires à la mise en œuvre du projet : une histoire en couleurs créée par l'auteure, une centaine de photos couleur d'aliments et d'objets recyclables/recyclés, des dessins, des documents pour les élèves (imagier des fruits, plateau de jeu, marelle alimentaire à compléter...). [Résumé éditeur]

Localisation : IREPS 22, 29

Public(s) : Jeunes enfants (2 à 6 ans)



Cuisiner les jardins. Du jardin à l'assiette : de l'importance des ateliers pédagogiques pour une alimentation durable. Guide pratique et pédagogique / Collectif régional d'éducation à l'environnement et au développement durable Auvergne, Association A.N.I.S. Etoilé. DRAAF Auvergne, 2013.

A destination de l'ensemble des acteurs éducatifs, ce guide tend à créer des passerelles entre jardin et cuisine et à souligner l'importance du jardin comme l'une des premières bases de l'alimentation durable. En donnant des idées pratiques d'animations, en identifiant les principaux obstacles et les différents leviers d'actions, ce guide encourage à la mise en place d'actions éducatives en associant les thèmes jardin et alimentation, de la graine à l'assiette.

Public(s) : Jeunes (16 à 20 ans) - Adolescents (12 à 15 ans) - Enfants (7 à 11 ans) - Jeunes enfants (2 à 6 ans)

[En ligne](#)



50 activités pour une éducation au développement durable aux cycles 1 et 2 / URENA Laurette, CAPERAN Patrick. Canopé - CRDP de Toulouse, 2012. 280 p.

Comment enseigner l'EDD aux cycles 1 et 2 ? Cet ouvrage vous propose :

-des activités concrètes réparties en 9 thèmes : biodiversité, énergies, solidarité, déchets, eau, transports, économie, climat et risques majeurs

-des fiches d'activités partant de l'environnement de l'enfant, école ou famille, pour arriver à une généralisation

-des ressources nécessaires à la mise en œuvre des activités : photos et illustrations, fiches pédagogiques etc.



Jardins des couleurs / ISTASSE F.-X. Le Début des Haricots (Belgique), 2011. 75 p.

Le jardin des couleurs, c'est d'abord un cycle d'animations ayant pour thème l'alimentation durable et qui est maintenant accompagné par un cahier pédagogique. Pratiquement, les participants créent et entretiennent un jardin potager biologique et sont sensibilisés aux enjeux environnementaux liés à l'alimentation.

Le dossier propose, lui, une information assez poussée suivi de 26 outils d'animations "hors potager" sur les mêmes thèmes, tout en progression : idées de représentations initiales, puis plusieurs thématiques : plantes, sol, lien entre plantes et environnement, biodiversité dans et autour de l'assiette, km parcourus, saisons, notre empreinte... Il propose également bon nombre de questions pour dynamiser les animations ainsi que des informations sur les différents thèmes abordés.

Public(s) : Adolescents (12 à 15 ans) - Enfants (7 à 11 ans)

[En ligne](#)



L'alimentation en classe, l'environnement au menu / V. de la Renaudie A. Versailles, Bruxelles environnement, 2009. 52 p.

Spécialement conçu pour aborder en classe une réflexion sur la façon dont nos choix alimentaires ont un impact sur l'environnement, ce dossier propose : - une présentation synthétique des impacts de l'alimentation sur l'environnement et une explication de la pertinence du thème à l'école ; - des pistes d'éducation à l'environnement par l'alimentation qui soient modulables, selon le temps dont vous disposez, la matière que vous enseignez et l'âge de vos élèves ; - des exemples d'outils et d'activités pédagogiques pour passer à l'action avec votre classe : des actions "pianissimo" de découverte, des actions "piano" de sensibilisation, des actions "mezzo", ayant un impact léger sur l'environnement, ou des projets "forte", plus durables et ayant un impact plus important. [Extrait de l'introduction]

Public(s) : Jeunes (16 à 20 ans) - Adolescents (12 à 15 ans) - Enfants (7 à 11 ans) - Jeunes enfants (2 à 6 ans)

[En ligne](#)



L'alimentation responsable. Alterre Bourgogne, 2009. 35 p. + fiches pédagogiques

Ce guide a été réalisé pour les Journées de l'Education Relative à l'Environnement (ERE) qui ont eu lieu en Bourgogne en 2009, et dont le thème choisi était celui de l'alimentation responsable. Se soucier de l'origine des produits que nous consommons, de la façon dont ils ont été produits, se préoccuper des substances qui les composent, réfléchir sur la manière de les utiliser, se demander ce qu'ils deviennent quand on s'en débarrasse... Voilà les questions à se poser lorsqu'on parle d'alimentation responsable.

Parler de l'alimentation permet de nombreux liens avec d'autres thèmes : énergie, déchets, biodiversité, eau, changement climatique, aménagement du territoire, rapports Nord-Sud, santé, goût ; les liens et les ponts sont nombreux et permettent des projets pluridisciplinaires et transversaux. Les objectifs du guide sont :

- Aider à susciter, dans les structures éducatives et établissements scolaires, des projets pédagogiques sur le thème de l'alimentation responsable ;
- Apporter des connaissances, pistes d'activités et ressources sur le thème de l'alimentation responsable aux animateurs scolaires.

Il est composé de deux parties :

Partie 1 : Apports de connaissances (35 pages)

1. Petite histoire de l'homme et de son alimentation

2. Alimentation, des enjeux

- Des enjeux sociaux
- Des enjeux en matière de santé
- Des enjeux en matière de ressource en eau
- Des enjeux en matière de consommation d'énergie et de changement climatique
- Des enjeux en matière de déchets
- Des enjeux en matière de biodiversité
- Des enjeux en matière de sols

3. Pour aller plus loin : fiches thématiques

Partie 2 : Fiches d'activités

30 fiches pratiques décrivant des activités pédagogiques (jeux de plateau et jeux de cartes, expérimentations, enquêtes...) à mener avec un public de petits ou de jeunes, à partir du cycle 1 jusqu'au lycée.

Public(s) : Jeunes (16 à 20 ans) - Adolescents (12 à 15 ans) - Enfants (7 à 11 ans) - Jeunes enfants (2 à 6 ans)

[En ligne](#)



Le potager avec les enfants. La Rue asbl, s.d. 34 p.

Le Potager avec les enfants est un outil pédagogique à destination des petits de 6 à 9 ans. Il a été conçu par l'asbl La Rue sur base d'une expérience d'animation de plusieurs années avec des classes de première et deuxième primaire d'une école communale de Molenbeek-Saint-Jean. Cet outil est destiné aux instituteurs ou animateurs qui souhaitent mettre en place des activités autour du thème du jardin potager avec des enfants de 6 à 9 ans. Il ne s'agit pas d'un guide pour créer un potager avec les enfants mais bien d'un ensemble d'outils pour traiter différentes thématiques liées au jardinage. Les activités proposées sont organisées en 12 fiches thématiques. Chaque fiche comprend les objectifs poursuivis, une partie théorique destinée à l'adulte et une partie activité qui décrit l'animation proposée en détails.

Public(s) : Enfants (7 à 11 ans) - Jeunes enfants (2 à 6 ans)

[En ligne](#)

- Exposition



Un enjeu planétaire : l'alimentation durable. Ademe, 09/2018.

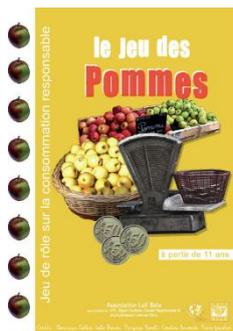
Cette exposition met en évidence les enjeux de l'alimentation au niveau planétaire qui sont aussi des leviers d'actions pour tendre vers plus de durabilité. Par ailleurs, elle met en lumière le fait que les citoyens peuvent agir en faisant des choix pour leur alimentation. Cet outil présente aussi les avantages du végétal, véritable atout pour l'environnement. Enfin, l'exposition donne les chiffres du gaspillage alimentaire et des différents gaspillages qui existent lors de chaque étape de la filière. L'exposition se compose de 4 panneaux :

- Les enjeux planétaires, vers une alimentation durable
- Ensemble, soutenons les filières responsables de demain
- Diversifions notre régime alimentaire, le végétal c'est pas si mal !
- Ça suffit le gâchis, ça déborde !

L'exposition est accompagnée de 4 fiches pédagogiques qui présentent les messages clés, les objectifs pédagogiques, le lien avec les programmes scolaires et des pistes d'animation en classe (quizz).

[En ligne](#)

- Jeux



Le jeu des pommes : Jeu de rôle sur la consommation responsable / DALBIN Dominique, MARCAS Kaëta, MORETTI Margaux, [at.]. Association Lafi Bala, 2019. *Ce jeu de rôle explore la question de la consommation responsable à travers la mise en scène d'un grand marché où vendeur.ses et acheteur.ses de pommes vont devoir se rencontrer et échanger. Les motivations d'achat et arguments de vente de chacun.e permettront ensuite d'explorer les impacts sociaux, environnementaux et économiques de nos pratiques alimentaires et d'identifier les freins et les leviers d'une « consom'action ».*

[En ligne](#)



Terrabilis. Paris : Sly Frog Games, 2017.

Ce jeu s'adresse aux jeunes à partir de 14 ans et aborde le développement durable par l'angle de la gestion et de la stratégie. À la tête d'un pays, les joueurs disposent d'un capital économique et énergétique, et d'une quantité limitée de ressources sociales et environnementales. Port, agriculture, tourisme, université, multinationale, centre de tri, énergie fossile ou renouvelable. Il faut choisir parmi une trentaine d'infrastructures différentes pour procéder aux aménagements qui permettront de mener à bien le développement du pays. Si argent et énergie sont indispensables pour aménager le pays, il faut aussi tenir compte des impacts environnementaux et sociaux liés au développement. Les joueurs doivent veiller à limiter individuellement et collectivement leurs impacts car dépasser le seuil de tolérance de la planète aurait des conséquences irréversibles. Cette version du jeu contient le kit pédagogique pour les enseignants et les animateurs afin de faciliter l'utilisation de cet outil dans le cadre d'actions relatives à l'éducation au développement durable (séquences pédagogiques, ateliers...).



Au fil des saisons, voyage au pays des fruits et des légumes. MSA Alpes-Vaucluse, Li Granjo Escolò. Vaison la Romaine : Centre de Formation ACAF MSA, 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.

Localisation : IREPS 29

Public(s) : Jeunes (16 à 20 ans) - Adolescents (12 à 15 ans) - Enfants (7 à 11 ans) - Jeunes enfants (2 à 6 ans)



Quiz'Inn : l'auberge du savoir alimentaire. Association départementale information jeunesse des Côtes d'Armor, 2014.

Inn signifie "auberge" en anglais. Ainsi, le plateau de jeu représente une table d'auberge dressée, autour de laquelle le groupe s'installe pour échanger sur l'alimentation. A l'image de l'aubergiste qui accueille ses hôtes et élabore le menu en fonction des attentes, l'animateur/trice invite les participants à échanger autour d'un parcours de questions / réponses avec de possibles approfondissements selon les demandes du groupe. Il organise la séance autour de questions sur l'un des 6 thèmes proposés afin de créer des débats. Le groupe "gagnant" est celui qui aura répondu le premier à 2 questions par thème et aura réalisé 2 défis. Le 6 thématiques abordées : sécurité alimentaire, aspects culturels, sciences et savoirs, équilibre nutritionnel, habitudes et comportements, goûts et saveurs.

Localisation : IREPS 22, 29, 35, 56

Public(s) : Adolescents 14-18 ans, jeunes adultes 18-25 ans



Le jeu de la ficelle. Un outil pour déjouer votre assiette / CAUCHY Daniel. Rencontre des continents, Quinoa, Solidarité socialiste, 2009.

Conçu par l'association belge Quinoa, le jeu de la ficelle est un jeu interactif qui permet de représenter par une ficelle les liens, implications et impacts de nos choix de consommation. Il offre un éclairage sur les relations entre le contenu de l'assiette moyenne du Belge et diverses problématiques comme la qualité de l'eau, la dette extérieure d'un pays du Sud, la malnutrition, le réchauffement climatique ou les conditions de travail d'un ouvrier au Costa Rica.

A partir de la thématique de l'alimentation, le jeu révèle des liens indissociables entre les sphères économique, sociale, environnementale et politique de notre société. Il souligne également l'interdépendance entre les différentes populations de la planète face au phénomène de la globalisation et du tout-au-marché.

En complément du classeur qui présente des informations pratiques pour animer le jeu, un carnet d'accompagnement propose des pistes pour penser autrement notre rapport au monde et ouvrir des perspectives d'actions alternatives au modèle de société actuel.

Public(s) : Jeunes (16 à 20 ans) - Adolescents (12 à 15 ans) - Enfants (7 à 11 ans)

[En ligne](#)

- Mallettes pédagogiques



Le kit popote / POIROT Lucie, PIERRIN Alexandre, LASSALLE Christophe, et al. Le Vent tourne, 2013.

Le kit Popote est un ensemble d'outils ludo-pédagogiques issus du dispositif transmédia LA KOLOK. Construit autour du thème de l'alimentation, il permet de sensibiliser les enfants à partir de 10 ans, les adolescents et les jeunes, les adultes, les familles, les personnes en situation de précarité... aux notions de gaspillage alimentaire, d'inventivité culinaire et de saisonnalité. Le kit comprend :

- un jeu de société "Popote minute" dont l'objectif est de préparer le plus rapidement possible un repas équilibré pour les habitants d'un appartement en respectant leurs goûts culinaires et la saison en cours. L'objectif est de stimuler la curiosité et l'inventivité culinaire, de valoriser l'acte de faire ses courses, d'encourager la consommation de produits bruts, la saisonnalité, l'utilisation des restes, d'apporter des notions sur les différentes catégories d'aliments et l'équilibre alimentaire. Il permet aussi l'échange et le partage entre générations et cultures diverses.
- un Dvd "Popote chef" qui propose un épisode de fiction interactive pour aborder de manière ludique et humoristique la question de l'alimentation et du gaspillage alimentaire. L'épisode met en scène des jeunes qui vivent en colocation et qui doivent préparer un repas complet, rapide et pas cher pour dix personnes en utilisant des restes et des légumes de saison...
- un livret d'animation pédagogique conçu pour aider l'intervenant à exploiter au mieux les potentialités des différents supports
- un livret transmédia qui retrace le contexte du projet et présente les différents supports.

Localisation : IREPS 29, 22, 56

Public(s) : Jeunes (16 à 20 ans) - Adolescents (12 à 15 ans) - Enfants (7 à 11 ans)

Stop au gaspi. GRAINE Normandie, 2016.

Programme de sensibilisation des élèves dès le cycle 3 pour vous aider à lutter contre le gaspillage alimentaire.

Ce dispositif pédagogique clé en main s'adresse à tout personnel d'établissement ou animateur de structure extérieure souhaitant permettre aux élèves, du CM1 à la Seconde, de comprendre la complexité du gaspillage alimentaire, et d'agir concrètement à sa réduction dans l'établissement. Elaboré par des animateurs environnement, il propose une démarche progressive aboutissant à une action ou un projet collectif au sein de l'établissement.

Le déroulé et les modalités de mise en œuvre de ce dispositif s'adaptent aux contraintes des écoles élémentaires, collèges et lycées, d'enseignement général, technologique et professionnel. Le contenu pédagogique permet une cohérence et une complémentarité avec les mesures techniques prises (ou prévues) par les équipes du restaurant scolaire et la collectivité de tutelle.

Public(s) : Adolescents (12 à 15 ans) - Enfants (7 à 11 ans)

[En ligne](#)



Ludobio / JOURDREN Claude, CLAIRICIA Eden. Bio Consom'acteurs, 2015.

Les cinq jeux contenus dans la mallette Ludobio ont été conçus pour permettre de découvrir, dès l'âge de 6 ans, les spécificités de l'agriculture biologique de façon ludique, en abordant les questions de biodiversité, d'élevage, ainsi que des thématiques transverses comme l'équilibre alimentaire, le goût et la connaissance des aliments. Ludobio propose plusieurs approches de

sensibilisation à l'agriculture et à l'alimentation bio, à partir de jeux de questions/réponses, jeu de l'oie ou de reconnaissance sensorielle. Un manuel d'utilisation détaillé complète l'ensemble pour permettre à l'animateur de transmettre les principaux messages clés et objectifs des jeux.

Localisation : IREPS 29, 56

Public(s) : Adolescents (12 à 15 ans) - Enfants (7 à 11 ans)



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

Ce coffret pédagogique 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.

Localisation : IREPS 29, 56, 22, 35

Public(s) : Enfants (7 à 11 ans)



Prenons en main le gaspillage alimentaire ! / LEPINE-MONTCHALIN Sonia, LE BAGNOUSSE Fanny, NERRIERE Corinne, et al. Le pic vert, 2016.

Cette mallette pédagogique est destinée à sensibiliser et à offrir les moyens d'agir contre le gaspillage alimentaire. Spécialement conçue pour un public enfant et adolescent de 8 à 14 ans dans un cadre scolaire ou de façon plus large, dans le contexte d'animations (centres de loisirs...), elle peut aussi être utilisée avec des adultes. La mallette a pour objectifs de faire prendre conscience de la problématique du gaspillage alimentaire, de faire découvrir

les causes et les conséquences de ce gaspillage, de proposer des solutions pour l'éviter, d'initier des changements de comportements. Elle comprend des supports multiples alliant théorie et animations : un manuel avec les principaux apports de connaissance, des jeux de plateaux, des photos, 8 activités pour sensibiliser au gaspillage de manière ludique (la chaîne du gaspillage, les étiquettes et produits, je range mes courses à la maison, je fais un sandwich équilibré avec mes restes alimentaires...), et des fiches actions qui proposent des idées d'ateliers en décrivant toutes les étapes de la préparation et de la réalisation et en donnant des conseils.

Localisation : IREPS 29, 56, 22, 35

Public(s) : Adolescents (12 à 15 ans) - Enfants (7 à 11 ans)



Des slogans dans nos assiettes. Cultures et Santé (Belgique), 2011.

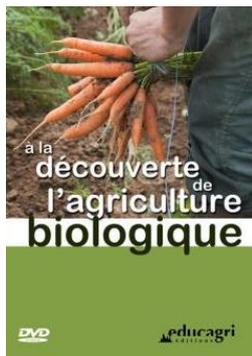
Destiné aux professionnels des champs de la culture, du social, de l'insertion socio-professionnelle, cet outil permet d'amener les participants à poser un regard critique sur les publicités alimentaires et particulièrement sur celles utilisant des arguments santé pour séduire le consommateur. L'outil se compose d'un ensemble de planches illustrées destinées à susciter l'expression et la participation, ainsi que d'un manuel d'accompagnement à destination des professionnels, comprenant un volet "Repères théoriques" et un volet "Repères pour l'animation". En vue de faciliter l'appropriation de l'outil par les

professionnels, chaque paragraphe du volet Repères théoriques est associé à une des étapes de l'animation proposée et à une planche illustrée.

Public(s) : Jeunes (16 à 20 ans) - Adolescents (12 à 15 ans)

[En ligne](#)

- Multimédia



A la découverte de l'agriculture biologique. Educagri, 2012.

L'agriculture Biologique est un mode de production basé sur la gestion et le respect du vivant, des cycles naturels et de l'environnement pour une production de qualité, plus autonome, plus économe et non polluante. Les cinq chapitres de ce film, nos sols, nos aliments, la cuisine, le compostage et une vision pour l'agriculture, vous invitent à croiser le chemin d'hommes et de femmes qui, au quotidien, pratiquent une autre façon de cultiver, de se nourrir, de cuisiner, de recycler. À travers leurs regards, leurs propos et leurs actions, ils nous livrent des pistes de réflexion et des solutions pour essayer de repenser notre façon de nous alimenter et de consommer. A travers ces témoignages, ces courts-métrages permettent de construire pour et avec chacun d'entre nous une nouvelle relation à la nature et aux enjeux citoyens de la société du XXIème siècle.

Localisation : IREPS 29

Public(s) : Jeunes (16 à 20 ans) - Adolescents (12 à 15 ans)

- Photo-expressions



Jeunes et alimentation. Un dossier Photolangage® pour penser ce que manger veut dire / BELISLE Claire, DOUILLER Alain. CoDES du Vaucluse, 2012.

Le dossier Photolangage® Jeunes et alimentation est un outil d'éducation pour la santé à utiliser avec groupes de jeunes de 13 à 25 ans pour les aider à penser et à maîtriser leurs pratiques alimentaires. Il organise une expression personnelle à partir d'un choix de photographie. Il comprend 48 photographies couleur et un livret technique et méthodologique. Il permet de travailler avec les jeunes sur trois axes éducatifs principaux :

- *penser sa pratique alimentaire et comprendre celle des autres : explorer, à partir de leurs problématiques, les différents repères qu'ils ont à construire et à approfondir pour comprendre leurs pratiques alimentaires*
- *apprivoiser son corps à l'adolescence : au moment où les adolescents font l'expérience de la transformation de leur corps, il s'agit de mieux comprendre en quoi cette transformation modifie leur rapport à l'alimentation*
- *devenir acteur de sa pratique alimentaire : aider les jeunes à identifier les éléments les plus structurants de leur rapport à l'alimentation.*

Localisation : IREPS 29, 22, 56, 35

Public(s) : Jeunes (16 à 20 ans) - Adolescents (12 à 15 ans)



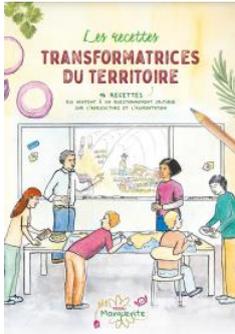
A table ! Un dossier pédagogique autour du thème de l'alimentation. 15 pays, 16 familles, leur alimentation / MENZEL Peter, LITZENBURGER Laurent, MORLOT Philippe, et al. Scérén-CRDP Lorraine, Alliance sud, Fondation éducation et développement, 05/2011.

Ce photolangage est composé de photographies de Peter Menzel représentant les habitudes alimentaires de 16 familles de différents continents du monde. Il est accompagné d'un dossier pédagogique qui propose de nombreuses pistes de réflexion sur l'alimentation ; ses aspects culturels ; sociaux et économiques ;

environnementaux ; etc. Pour accompagner ce kit ; deux dossiers pédagogiques sont disponibles : un pour le primaire ; un pour le secondaire. Le livret pédagogique pour le secondaire propose 7 séquences ; autour des thématiques suivantes : nourrir les hommes ; l'alimentation ; reflet du niveau de richesse ; manger ou ne pas manger de viande ; vers une uniformisation alimentaire ; les modes d'alimentation

et de production de déchets ; les kilomètres alimentaires. Il propose aussi des données pour éclairer le contexte : cartes ; tableaux de statistiques... Le livret pédagogique pour le primaire propose 21 séances autour de 4 thématiques : s'alimenter et savourer ; manger ici et ailleurs ; la faim et l'alimentation dans l'économie mondiale. Il propose également une initiation à la lecture de l'image ; ainsi que des données pour éclairer le contexte (cartes ; tableaux statistiques ; etc.)

- Ouvrages



Les recettes transformatrices du territoire. Réseau Marguerite, 2022. 54 p.

Le réseau Marguerite a compilé dans un livre "14 recettes pour entrer dans une démarche concrète d'éducation agri-alimentaire". Ce livre-outil de recettes transformatrices du territoire a été créé par des jeunes et pour les jeunes. En partant de la préparation culinaire, les jeunes en apprennent plus sur les acteurs du système agricole du territoire, leurs relations de pouvoir et la chaîne de l'alimentation du champ à l'assiette.

Le livre est par exemple un outil utile pour les enseignant(e)s souhaitant aborder les problématiques de l'agriculture et de l'alimentation et engager une réflexion vers des systèmes plus justes et plus durables. C'est une inspiration pour la

construction d'autres projets autour de l'agriculture et de l'alimentation sur une problématique propre à son territoire.

[En ligne](#)

- Revue



Des clés pour une alimentation durable. La Luciole GRAINE Centre Val de l'Oise, Hors-série, 2017 2018, 62 p.

[En ligne](#)

12. Sitographie

[Agence de l'environnement et de la maîtrise de l'énergie \(Ademe\)](#)

[Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail \(ANSES\) - Alimentation et nutrition humaine](#)

[Ministère de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire](#)

[Etats Généraux de l'Alimentation \(#Egalim\)](#)

[France Agrimer](#)

[Institut national de l'origine et de la qualité](#)

[Nutriscore](#)

[Programme national nutrition santé \(PNNS\)](#)

[Programme national pour l'alimentation \(PNA\)](#)

[Projet alimentaire territorial](#)

- Restauration collective

[Association des responsables de la restauration territoriale \(AGORES\)](#)

[Comité pour le développement durable en santé \(C2DS\)](#)

[Localim](#)

[Unplusbio](#)

- Gaspillage alimentaire

[Ça suffit le gâchis - Ademe](#)

[Antigaspi](#)

[MTaterre](#)

[Optigede](#)

- Bio

[Fédération nationale d'agriculture bio](#)

- Déchets

[Club CITEO](#)

- En région

[Agence bretonne de la biodiversité](#)

[Direction régionale de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt de la région Bretagne \(DRAAF Bretagne\)](#)

[DREAL Bretagne](#)

[Pôle ressources Alimentation de la MCE \(Maison de la consommation et de l'environnement\)](#)

[Réseau GAB - FRAB](#)

[Réseau Rural Bretagne](#)

[Signes d'Identification de la Qualité et de l'Origine en Bretagne](#)

- Les enquêtes et programmes

[Etude alimentation totale \(EAT\)](#)

[Etude individuelle nationale des consommations alimentaires \(INCA\)](#)

[Maison gourmande et responsable](#)

[Opticourses](#)

[Projet CODIA : circuits courts en Europe](#)

[Projet SUSDIET](#)

[Les actions \(hors OSCARS\) dans Optigede](#)

Pour aller plus loin

⇒ Portail documentaire en promotion de la santé Infodoc / Dossiers



« [L'alimentation et l'activité physique : des recommandations et actions adaptées aux publics](#) »



« [L'environnement et la santé : du concept à l'action](#) »