

ministère
éducation
nationale



Nutrition à l'École

« Alimentation et activité physique »

*- Dossier national d'information
à destination des équipes éducatives -*

*Dossier réalisé en étroite collaboration entre le
ministère de la Santé et des Sports, le ministère de
l'Agriculture et de la Pêche et le ministère de
l'Éducation nationale.*

*Ce document est disponible sur les sites Internet des
trois ministères.*

Février 2009



PRÉSENTATION

Face à l'augmentation alarmante des problèmes liés au surpoids et à l'obésité chez les enfants et les adolescents, les ministères en charge de l'éducation, de l'agriculture et de la santé ont décidé de conduire une action concertée. Cette volonté se concrétise par la mise à disposition des équipes éducatives des établissements scolaires d'un dossier destiné à les informer et les sensibiliser aux enjeux éducatifs, sanitaires et sociétaux que représentent l'éducation nutritionnelle, l'alimentation et l'activité physique des jeunes. Ce dossier donne un cadre de référence pour assurer un environnement alimentaire satisfaisant en milieu scolaire, développer des projets éducatifs en lien avec les enseignements et aborder l'éducation au goût et à la consommation. Le document qui se présente sous forme de fiches thématiques est complété par des annexes qui constituent autant de supports destinés à aider les enseignants dans les actions qu'ils souhaitent engager. Il précise enfin les acteurs institutionnels, associatifs et professionnels, qui peuvent participer aux actions et projets à destination des élèves, en étroite collaboration avec les familles.

Nous souhaitons qu'il puisse constituer un outil utile et efficace pour les équipes éducatives et leurs partenaires.

Le Directeur général de
l'enseignement scolaire

Jean-Louis NEMBRINI

Le Directeur général de
l'alimentation

Jean-Marc BOURNIGAL

Le Directeur général de
la santé

Didier HOUSSIN



SOMMAIRE

FICHE N°1 : LA POLITIQUE NUTRITIONNELLE EN FRANCE	3
FICHE N°2 : LA POLITIQUE NUTRITIONNELLE À L'ÉCOLE	4
FICHE N°3 : LA NUTRITION DANS LES PROGRAMMES D'ENSEIGNEMENT	5
FICHE N°4 : L'OFFRE ALIMENTAIRE EN MILIEU SCOLAIRE	9
FICHE N°5 : L'ÉDUCATION NUTRITIONNELLE, AU GOÛT ET À LA CONSOMMATION	11
FICHE N°6 : LA PRATIQUE DE L'ACTIVITÉ PHYSIQUE	13
FICHE N°7 : LE DÉPISTAGE DES PROBLÈMES DE SURPOIDS, D'OBÉSITÉ, D'ANOREXIE, DE TROUBLES DU COMPORTEMENT ALIMENTAIRE.....	15

ANNEXES : DES RESSOURCES POUR LES ÉQUIPES ÉDUCATIVES

1 : LES REPÈRES DE CONSOMMATION DU PNNS	16
2 : OUTILS DU PNNS ET VALIDÉS PNNS.....	17
3 : CHARTE « VILLES ACTIVES DU PNNS », COMMUNAUTÉ DE COMMUNES ACTIVES DU PNNS, DÉPARTEMENTS ACTIFS DU PNNS	18
4 : ECO-MAIRES : « LA SEMAINE DES COLLECTIVITÉS LOCALES POUR LA NUTRITION »	19
5 : PROJETS DU MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE LA PÊCHE	20
6 : CONNAISSANCE DU MONDE AGRICOLE ET AGROALIMENTAIRE	22
7 : ACTIONS « FRUITS ET LÉGUMES ».....	26
8 : PROGRAMME « NUTRITION, PRÉVENTION ET SANTÉ DES ENFANTS ET ADOLESCENTS » EN AQUITAINE	29
9 : PROGRAMME « ENSEMBLE PRÉVENONS L'OBÉSITÉ DES ENFANTS » (EPODE).....	31
10 : LES ATELIERS EXPÉRIMENTAUX DU GOÛT.....	33
11 : LES SENS DU GOÛT	35
12 : SITOGRAFIE.....	36
13 : TEXTES DE RÉFÉRENCE	37

La politique nutritionnelle en France

Contexte

Lors des trois dernières décennies, les modes de vie sont devenus plus sédentaires, notamment du fait de certains loisirs des enfants (télévision, jeux vidéo) et du développement des moyens de transports automobiles. Simultanément, les habitudes alimentaires se sont transformées, conduisant à une réduction de la consommation d'aliments sources de glucides complexes (céréales, légumineuses et féculents), une stagnation, voire une réduction, de la consommation de fruits et de légumes, une augmentation de celle de glucides simples et de lipides (aliments gras et sucrés et boissons sucrées), tandis que l'apport en sel est trop élevé. Globalement, au regard des besoins, la densité énergétique de l'alimentation (la quantité d'énergie qu'elle apporte par rapport à la quantité d'aliments ingérés) est trop élevée, alors que sa densité nutritionnelle (la quantité de vitamines et minéraux pour 100 kcal) est trop faible.

Ces évolutions conduisent à des déséquilibres nutritionnels qui ont une influence sur le bien-être immédiat des enfants et conditionnent leur santé à venir. Ces déséquilibres peuvent être évités par l'apprentissage d'une alimentation mieux adaptée aux besoins, par le développement d'une activité physique régulière ainsi que par un environnement alimentaire, notamment en milieu scolaire, en adéquation avec ce qui est promu. Ceci doit contribuer à éviter les conséquences à court terme sur la corpulence de l'enfant ainsi que sur l'apparition, à l'âge adulte, de maladies chroniques telles que les pathologies cardio-vasculaires, le diabète, l'obésité et certains cancers.

Depuis quelques années, l'augmentation du surpoids et de l'obésité chez les enfants et les adolescents est devenue un problème majeur de santé publique dont les causes relèvent largement des évolutions de la société.

Les facteurs de risque du surpoids et de l'obésité de l'enfant sont multiples et ont entre eux des interactions complexes. Ils se situent à plusieurs niveaux : des facteurs individuels d'ordre biologique, génétique ou psycho-affectif, des facteurs liés à la famille, notamment l'apprentissage d'habitudes alimentaires, le statut socio-économique, le niveau d'éducation, des facteurs liés au contexte commercial, sociétal, politique et législatif. Parmi ceux-ci, certains sont liés à l'environnement alimentaire, tels que la disponibilité et le prix des produits ou la publicité, d'autres sont en rapport avec la culture, les normes sociales ou encore l'organisation des loisirs ou l'aménagement urbain. Entre la famille et le cadre très large de la société, l'École, qui se situe dans l'environnement proche de l'enfant, peut agir à court terme sur son comportement alimentaire et son mode de vie, mais aussi à long terme sur ceux de l'adulte qu'il deviendra.

Modalités de mise en œuvre

Le Programme National Nutrition Santé (PNNS), piloté par le ministère chargé de la santé, associe tous les acteurs institutionnels, économiques et associatifs concernés. Il vise à améliorer l'état de santé de la population à travers un de ses déterminants majeurs, la nutrition. Les apports alimentaires et l'activité physique en constituent les deux composantes. Des recommandations ont été élaborées, validées scientifiquement et publiées. Ce sont les « repères de consommation » du PNNS (annexe 1).

L'un des objectifs prioritaires de ce programme est d'enrayer l'augmentation, particulièrement élevée au cours de ces dernières années, de la prévalence du surpoids et de l'obésité chez les enfants. Cet objectif a été confirmé dans la loi relative à la politique de santé publique d'août 2004. Les stratégies mises en place pour l'atteindre, renforcées en 2006 par le PNNS 2006-2010, reposent sur l'amélioration de la qualité, notamment nutritionnelle, de l'offre alimentaire et sur le renforcement de l'éducation et la communication sur les repères de consommation. Le logo du PNNS est l'identifiant des outils et actions validés par les pouvoirs publics dans le cadre de cette politique nutritionnelle.

La politique nutritionnelle à l'École

L'École a la responsabilité particulière, en liaison étroite avec les familles, de veiller à la santé des élèves qui lui sont confiés et de favoriser le développement harmonieux de leur personnalité.

L'éducation à la santé à l'École doit ainsi répondre à la fois aux enjeux éducatifs, aux enjeux actuels de santé publique et plus largement aux enjeux sociétaux, mais doit aussi être adaptée aux attentes et aux besoins des élèves.

Diverses études nationales ont été menées sur les questions de surpoids et d'obésité des enfants :

Les enquêtes réalisées par la direction générale de l'Enseignement scolaire, la direction de la Recherche, des Études, de l'Évaluation et des Statistiques et l'Institut de veille sanitaire (DGESCO-DREES-InVS) montrent les évolutions suivantes :

- en 1999-2000, enfants de 6 ans : prévalence du surpoids et de l'obésité 14 % ;
- en 2000-2001, adolescents de classes de troisième : prévalence du surpoids 12,4% et de l'obésité 3,3% ;
- en 2004-2005, enfants de CM2 : prévalence du surpoids de 16% et de l'obésité de 3,7%, stable depuis 2002, mais laissant apparaître une accentuation des inégalités sociales.

L'enquête du Conservatoire national des arts et métiers (CNAM) et de l'Institut national de veille sanitaire (InVS) réalisée en 2000 auprès d'un échantillon national d'enfants âgés de 7 à 9 ans montrait une prévalence de surpoids et d'obésité de 18,1 % (dont 3,8% d'obèses). Renouvelée en 2007 selon la même méthodologie, cette étude montre une stagnation de ces chiffres, avec cependant un creusement des écarts selon les classes sociales.

L'étude nationale menée par l'InVS en 2006-2007 montre, chez les 3-17 ans, une prévalence l'obésité de 3,5% et du surpoids de 14,3%.

Dans le cadre de la politique de santé des élèves, la circulaire n°2003-210 du 1er décembre 2003 relative à « La santé des élèves : programme quinquennal de prévention et d'éducation », l'éducation à la nutrition et la prévention des problèmes de surpoids et d'obésité a une place prépondérante, qui a nécessité un réel travail partenarial avec les différents départements ministériels concernés, notamment, le ministère chargé de la santé, au sein du Programme national Nutrition Santé (PNNS). Cette priorité est renouvelée dans le nouveau **contrat cadre de partenariat en santé publique** en préparation entre les ministères de l'Éducation nationale, de la Santé et de l'Enseignement supérieur.

La politique nutritionnelle à l'École concerne plusieurs champs d'intervention qui sont développés dans les fiches spécifiques ci-après :

- la nutrition dans les programmes d'enseignement ;
- l'offre alimentaire en milieu scolaire ;
- l'éducation nutritionnelle, au goût et à la consommation ;
- la pratique de l'activité physique ;
- la prévention des problèmes de surpoids et d'obésité, d'anorexie, de troubles du comportement alimentaire.

La nutrition dans les programmes d'enseignement

PROGRAMMES D'ENSEIGNEMENT DE L'ÉCOLE PRIMAIRE
(Arrêté du 9 juin 2008, BO hors série n°3 du 19 juin 2008)

Domaine	Cycle I
Découvrir le monde	<p>Découvrir le vivant</p> <ul style="list-style-type: none"> - Les enfants observent les différentes manifestations de la vie - Ils découvrent les parties du corps et les cinq sens - Ils sont intéressés à l'hygiène et à la santé, notamment la nutrition - Ils apprennent les règles élémentaires de l'hygiène du corps
Domaine	Cycle II
Découverte du monde	<p>Découvrir le monde du vivant, de la matière et des objets</p> <ul style="list-style-type: none"> - Les élèves repèrent des caractéristiques du vivant : naissance, croissance et reproduction ; nutrition et régimes alimentaires des animaux - Ils apprennent les règles d'hygiène et de sécurité personnelles et collectives
Domaine	Cycle III
Sciences expérimentales et technologie	<p>Le fonctionnement du corps humain et la santé</p> <ul style="list-style-type: none"> - première approche des notions de digestion, respiration et circulation sanguine - hygiène et santé : actions bénéfiques ou nocives de nos comportements, notamment dans le domaine du sport, de l'alimentation, du sommeil <p>Langue vivante</p> <p>Les connaissances sur les modes de vie du pays viennent favoriser la compréhension d'autres façons d'être et agir</p> <p>Compétences attendues à la fin du CM2</p> <p>mobiliser ses connaissances dans des contextes scientifiques différents et des activités de la vie courante (ex : apprécier l'équilibre d'un repas).</p>

**PROGRAMMES D'ENSEIGNEMENT DU COLLÈGE
(BO spécial n° 32 du 28 août 2008)**

Discipline	Classe de 6e
<p>Sciences de la vie et de la Terre</p>	<p>Origine de la matière des êtres vivants</p> <ul style="list-style-type: none"> - Tous les organismes vivants sont des producteurs ; - Tout organisme vivant produit sa propre matière à partir de celle qu'il prélève dans le milieu ; - À part les végétaux chlorophylliens, tous les autres organismes vivants se nourrissent toujours de matière minérale et de matière provenant d'autres organismes vivants. <p>Des pratiques au service de l'alimentation humaine :</p> <ul style="list-style-type: none"> - la production alimentaire par l'élevage ou la culture : L'Homme élève des animaux et cultive des végétaux pour se procurer des aliments qui répondent à ses besoins (matières grasses, sucres rapides, sucres lents, protéines) - la production alimentaire par une transformation biologique : Certains aliments proviennent d'une transformation contrôlée par l'Homme. Les aliments produits sont issus de la transformation d'une matière première animale ou végétale et répondent aux besoins en aliments de l'Homme (matières grasses, sucres rapides, sucres lents, protéines). Selon la façon dont les aliments sont transformés, leur goût peut être différent. L'Homme maîtrise l'utilisation des micro-organismes à l'origine de cette transformation.
<p>Éducation civique</p>	<p>L'habitant Au choix : Cette partie libre peut être l'occasion de mener un débat dont le thème aura été choisi avec les élèves</p>

Discipline	Classe de 5e
Sciences de la vie et de la Terre	<p>Fonctionnement de l'organisme et besoin en énergie</p> <ul style="list-style-type: none"> - la production d'énergie nécessaire au fonctionnement des organes : Les organes effectuent en permanence des échanges avec le sang : prélèvements des nutriments et de l'oxygène et rejet des déchets dont le dioxyde de carbone, prélèvements et rejets varient suivant l'activité des organes (entraînent augmentation de la température et des rythmes cardiaque et respiratoire). Nutriments et dioxygène libèrent de l'énergie utilisable entre autre pour le fonctionnement des organes. Une partie est transférée sous forme de chaleur. - la digestion des aliments et le devenir des nutriments : utilisation permanente, par les organes, de nutriments provenant de la digestion des aliments. La transformation de la plupart des aliments s'effectue dans le tube digestif sous l'action d'enzymes digestives. Ces transformations chimiques complètent l'action mécanique. Les nutriments passent dans le sang au niveau de l'intestin grêle. Des apports énergétiques supérieurs ou inférieurs aux besoins de l'organisme favorisent certaines maladies. - L'élimination de déchets de la nutrition : Les déchets produits lors du fonctionnement des cellules passent dans le sang. Ils sont éliminés dans l'air expiré pour le dioxyde de carbone et dans l'urine fabriquée par les reins pour les autres déchets.
Géographie	<p>Des Hommes et des ressources</p> <p>La sécurité alimentaire mondiale :</p> <ul style="list-style-type: none"> - étude comparée de la situation alimentaire dans deux sociétés différentes. - le Brésil : un géant agricole dont une partie de la population est sous alimentée. - l'étude de cas est replacée dans le contexte mondial à partir de cartes et de données statistiques concernant la production agricole et l'alimentation dans le monde.
Physique Chimie	<p>L'eau dans notre environnement</p> <p>La distillation d'une eau minérale permet d'obtenir de l'eau quasi pure (boissons et organismes vivants)</p>

Discipline	Classe de 4e
Physique Chimie	<p>De l'air qui nous entoure à la molécule</p> <ul style="list-style-type: none"> - les atomes pour comprendre la transformation chimique : atomes et molécules, l'équation de la réaction précise le sens de la transformation, la masse totale est conservée au cours d'une transformation chimique. - les combustions : qu'est-ce que brûler ? Ces combustions libèrent de l'énergie.

Discipline	Classe de 3e
Sciences de la vie et de la Terre	Responsabilité humaine en matière de santé et d'environnement <ul style="list-style-type: none"> - Certains comportements : manque d'activité physique, excès de graisses, de sucre et de sel dans l'alimentation, peuvent favoriser l'obésité et l'apparition de maladies nutritionnelles (maladies cardiovasculaires, cancers). - L'Homme, par les besoins de production nécessaires à son alimentation, influence la biodiversité planétaire et l'équilibre entre les espèces.
Géographie	Aménagement et développement du territoire français <ul style="list-style-type: none"> - les espaces productifs industriels agricoles et de services étudiés dans leurs permanences et leurs dynamiques - étude, à l'échelle locale, d'un espace de production à dominante agricole.
Physique Chimie	Test de reconnaissance de quelques ions Domaines d'acidité et de basicité en solution aqueuse.
Éducation civique	L'opinion publique et les médias La diversité et le rôle des médias
Thèmes de convergence	Énergie, développement durable, sécurité, importance du mode de pensée statistique, santé....

L'offre alimentaire en milieu scolaire

Contexte

On entend par offre alimentaire toute distribution de boissons et d'aliments organisée pendant le temps scolaire : restauration, collation, goûter, vente directe, anniversaire, kermesse.... Il convient de rappeler que le rythme des repas répond à des besoins physiologiques, mais aussi à un contexte économique et social et à des habitudes culturelles. En France, l'organisation de la journée est rythmée généralement par trois repas par jour chez les adultes, auxquels s'ajoute l'après-midi le goûter chez les enfants et les adolescents.

L'équilibre alimentaire ne se fait donc pas sur un seul repas mais sur toute la journée, voire sur plusieurs jours. L'important est de respecter le rythme d'un jour à l'autre et de viser à l'élimination des grignotages.

Toute offre alimentaire en dehors des repas a une incidence sur les rythmes alimentaires des élèves, provoque un déséquilibre qui peut favoriser le surpoids et l'obésité et contribue au développement de comportements insatisfaisants, en contradiction avec les efforts d'éducation.

L'aspect éducatif du repas est peut être trop souvent oublié ou ignoré. Il est bon d'en souligner l'importance chez les jeunes enfants qui peuvent acquérir tôt des notions simples sur les principaux aliments, en même temps qu'un bon comportement alimentaire.

De nombreux projets sont déjà mis en place. Leur intérêt est d'agir sur les différents facteurs influençant la nutrition et l'alimentation. Quelques exemples sont cités en annexe du dossier.

Modalités de mise en œuvre

L'offre alimentaire en milieu scolaire a fait l'objet de plusieurs textes depuis 2001 :

- **la circulaire interministérielle n°2001-118 du 25 juin 2001**, relative à « La composition des repas servis en restauration scolaire et la sécurité des aliments », répond à l'évolution des normes dans le domaine de la restauration scolaire. Elle rappelle les besoins nutritionnels des enfants et adolescents, énonce des recommandations pour garantir l'équilibre alimentaire, souligne l'obligation de sécurité qui est l'un des fondements du droit alimentaire, instaure l'École comme l'un des lieux de l'éducation nutritionnelle et de l'éducation au goût et prévoit éventuellement la consultation de professionnels de la diététique ou de la nutrition. Afin d'encadrer la qualité nutritionnelle des repas servis en restauration scolaire, les recommandations relatives à la nutrition du Groupe d'études des marchés de restauration collective et de nutrition (GEMRCN) pourraient être reprises par un texte de niveau réglementaire à la rentrée 2009.
- **la note n° 2004-0095 du 25 mars 2004** du ministère de l'Éducation nationale relative à «La collation matinale et les autres prises alimentaires », destinée à l'ensemble des écoles, définit les principes généraux qui doivent présider à la collation en milieu scolaire, les recommandations sur l'organisation, les horaires et le contenu de cette collation. Cette note rappelle notamment que : « La collation matinale à l'école n'est ni systématique, ni obligatoire et aucun argument nutritionnel ne justifie la collation matinale de 10 heures, qui aboutit à un déséquilibre de l'alimentation et à une modification des rythmes alimentaires des enfants ». Un accompagnement adapté permet d'expliquer aux parents l'intérêt de la mise en œuvre de cette note.
- **depuis le 1er septembre 2005** « Les distributeurs automatiques de boissons et de produits alimentaires payants et accessibles aux élèves sont interdits dans les établissements scolaires », en application de la loi n° 2004-806 du 9 août 2004, relative à la politique de santé publique (article 30).

Toutefois, d'autres formes de distributions alimentaires existent au niveau des établissements et sont organisées par le foyer socio-éducatif, la maison des lycéens ou la vente directe aux élèves. Elles peuvent être maintenues. Cependant, il convient de guider le choix des organisateurs pour que les produits proposés à la vente soient des produits à faible densité énergétique et forte densité nutritionnelle (par exemple : fruits, produits céréaliers, variété de pains, produits laitiers sans ajouts de sucre ou gras, jus de fruit). Les viennoiseries sont considérées comme des produits gras et sucrés. Enfin, l'installation de fontaines à eau dans les établissements scolaires doit être développée, en concertation avec les collectivités territoriales, afin de mettre à disposition des élèves une boisson non calorique et gratuite.

L'éducation nutritionnelle, au goût et à la consommation

Contexte

L'éducation nutritionnelle comprend à la fois une éducation alimentaire et des aspects concernant l'activité physique comme facteur de bien-être et de santé (fiche 6).

L'alimentation est un fait culturel. C'est, avec la langue, une des caractéristiques qui définit le mieux un groupe social. Les enfants vont adopter de manière durable les habitudes alimentaires de leur famille et de leur groupe social. Ils assimilent les codes en vigueur : heures des repas, mode de préparation, répertoire des saveurs, habitudes de table. Ainsi, la préparation et le partage des repas sont bien des lieux d'expression culturelle.

Si le milieu familial joue un rôle prédominant dans la petite enfance, l'élargissement du cercle relationnel oriente tout autant le comportement alimentaire de l'enfant.

L'École est donc un lieu indiqué pour une éducation nutritionnelle. Le volet alimentaire est un complément de l'apprentissage des valeurs culturelles. Il prend également en compte l'aspect relatif à l'équilibre de l'alimentation.

Afin de développer l'acquisition des savoirs et des compétences qui permettront aux élèves de faire des choix éclairés et responsables en matière de santé, les actions de prévention et d'éducation à la nutrition doivent s'inscrire dans la durée de la scolarité. Cette éducation s'appuie sur les enseignements, les activités éducatives et les dispositifs spécifiques de vie scolaire.

À l'école

Le projet d'école permet d'inscrire une action d'éducation à la santé en fonction des cycles scolaires et de prévoir une programmation qui débouche sur la mise en œuvre d'un projet pédagogique et éducatif.

Au collège

Plusieurs points d'ancrage sont possibles dans les programmes (SVT, EPS, histoire et géographie) pour développer des actions dans ce domaine.

Le Comité d'éducation à la santé et à la citoyenneté (CESC) permet de structurer et d'organiser les partenariats utiles à la mise en place des actions programmées dans le cadre de la politique éducative et de prévention de l'établissement.

Les actions de prévention et d'éducation à la santé inscrites dans le cadre du projet d'établissement mettent l'élève au cœur de la relation adulte-élève dans laquelle l'élève devient responsable et acteur dans une démarche valorisante en matière de santé et de citoyenneté.

Modalités de mise en œuvre

Des outils pédagogiques et d'intervention en éducation à la santé sont disponibles pour les membres de la communauté scolaire et les partenaires de proximité. Ces documents s'appuient sur une approche globale et positive de la santé des jeunes en tenant compte des différents facteurs liés à leur environnement (familial, social, culturel et économique). Ils visent à expliquer les repères nutritionnels et à les faire intégrer en resituant notamment l'alimentation dans un cadre général (qu'est ce qu'un aliment ?, éducation au goût, cultures et patrimoines culinaires...). Ils sont diffusés gratuitement par l'INPES pour les établissements d'enseignement :

- le « Guide nutrition pour les ados » diffusé à l'ensemble des collégiens depuis septembre 2005, est accompagné d'un document multimédia à destination des enseignants « L'éducation nutritionnelle à l'école : quelles ressources pour l'enseignant ? »
- le coffret « fourchettes et baskets » pour les équipes éducatives des collèges a été réalisé et diffusé en 2006 ;

- en 2007, une affiche de promotion des repères nutritionnels à destination des enfants des écoles primaires.

Par ailleurs, afin d'assurer la qualité scientifique des contenus et la cohérence des messages délivrés, il convient de viser à ce que seuls les outils d'intervention en éducation nutritionnelle validés par le PNNS et bénéficiant de son logo soient utilisés au sein des établissements d'enseignement. Ils permettent de garantir la diffusion de messages clairs et de repères fiables sur la nutrition, en évitant les ambiguïtés. Plusieurs coffrets pédagogiques et guides pour l'éducation nutritionnelle sont téléchargeables à partir du site <http://www.mangerbouger.fr>, espace professionnel (à partir du 4ème trimestre de l'année civile 2008). Ce site permet d'entrer en contact avec des promoteurs ayant développé des outils validés.

Enfin, en ce qui concerne la diffusion et l'utilisation des supports pédagogiques dans les établissements scolaires, il convient de rappeler les dispositions de la circulaire n° 2001-053 du 28 mars 2001 relative au « Code de bonne conduite des interventions des entreprises en milieu scolaire » qui précise, entre autres, le principe de neutralité du service public et rappelle l'interdiction de tout démarchage en milieu scolaire.

À titre d'exemple, différentes actions d'éducation à la nutrition menées dans des établissements d'enseignement sont annexées à ce document.

La pratique de l'activité physique

Contexte

L'éducation physique et sportive (EPS) peut contribuer de façon efficace à la prévention et à lutte contre l'obésité et, d'une façon plus générale, à l'éducation et la promotion de la santé. En effet, l'EPS, par l'exercice musculaire nécessité par les activités physiques prolongées, est une composante essentielle pour le maintien d'un bon état nutritionnel. De plus, les compétences et les connaissances acquises en EPS doivent contribuer à l'acquisition de la bonne hygiène de vie qui accompagne la pratique sportive. Enfin, l'approche concrète des phénomènes liés au mouvement du corps facilite la compréhension des notions de mécanique et de biologie humaines qui sont de nature à aider à une meilleure connaissance de soi ainsi qu'à une meilleure hygiène de vie au quotidien.

Les pratiques physiques constituent un excellent moyen de limiter la surcharge pondérale des élèves. Les enseignants doivent veiller à ce que les élèves en surpoids ne se sentent pas exclus lors des séances d'EPS. En revanche, ils seront attentifs à la mise en place d'activités favorisant l'appétence des élèves pour la pratique régulière, tout en s'assurant que les efforts demandés sont compatibles avec leurs ressources physiques et leur sécurité lors de ces pratiques sportives.

La lutte contre la sédentarité est un des éléments majeurs de la prévention et de la prise en charge de la surcharge pondérale et de l'obésité. L'EPS représente un levier important pour instaurer un rapport positif à la pratique physique. En outre, l'enseignement de l'EPS constitue un moment privilégié pour assurer la pratique physique dans une logique d'intégration.

Dans le cadre de cette logique, les enseignants d'EPS sont à même de proposer des pratiques adaptées ou aménagées, offrant ainsi la possibilité aux élèves souffrant de surcharge pondérale ou d'obésité d'avoir une pratique physique au sein du groupe classe, dans le respect de leur potentiel et de capacités physiques clairement identifiées. La diversité des activités et des modalités de pratique proposées, l'adaptation des contraintes, l'aménagement du contexte, l'explicitation de niveaux d'exigence identifiés sont autant d'éléments à préciser/prendre en compte pour adapter ou aménager les activités proposées aux élèves concernés par ces problèmes de poids.

D'après l'expertise collective de l'INSERM « Activité physique, contextes et effets sur la santé », des recommandations internationales récentes définissent des niveaux d'activité physique bénéfiques pour la santé (avril 2008). Les conclusions de conférences de consensus s'accordent aujourd'hui pour dire qu'un minimum de 60 minutes par jour d'activités physiques d'intensité modérée à élevée est souhaitable chez l'enfant, sous forme de sports, de jeux ou d'activités de la vie quotidienne. Pour plus d'information consulter le site :

http://ist.inserm.fr/basisrapports/activite-physique/activite-physique_synthese.pdf.

Modalités de mise en œuvre

Les centres de loisirs, les activités pratiquées dans le cadre de l'association sportive de l'établissement (AS) ou les clubs constituent un complément important pour la pratique d'activité physique encadrée, le développement du plaisir de la pratique et le respect de règles et de codes de vie collective. Une coordination entre les enseignants d'EPS et les animateurs responsables est particulièrement utile, notamment pour le développement d'activités adaptées pour les élèves connaissant des problèmes de surpoids ou obésité.

Par ailleurs, les activités sportives proposées dans le cadre de l'accompagnement éducatif, prolongent les enseignements obligatoires d'éducation physique et sportive (EPS), et offrent aux élèves un temps supplémentaire de pratique sportive. Les initiatives qui permettent aux élèves de mieux connaître leur corps, favorisent bien-être et santé, notamment dans le cadre de la lutte contre l'obésité et qui conduisent à l'autonomie, sont particulièrement recherchées, en collaboration avec l'USEP pour la mise en place et la conduite de projets.

L'Union sportive scolaire de l'enseignement du 1er degré (USEP) propose une pratique en continuité avec l'EPS obligatoire de l'école, en initiant, en référence à son habilitation, des événements sportifs en temps scolaire et hors temps scolaire. Son cadre juridique permet la mise en place d'actions associatives cherchant à développer les déplacements actifs quotidiens comme « Pédibus » et l'animation ainsi que l'aménagement de la cour d'école.

Les différents outils pédagogiques sont disponibles auprès des délégations départementales USEP qui vous communiqueront leur programme d'actions : <http://www.usep.org>

Le dépistage des problèmes de surpoids, d'obésité, d'anorexie, de troubles du comportement alimentaire

Contexte

Dans le cadre du suivi de santé des élèves, une vigilance particulière est apportée aux problèmes de surpoids et d'obésité. Au collège et au lycée, un accent spécifique doit être porté à la question du risque de trouble du comportement alimentaire et notamment de l'anorexie afin d'orienter précocement les parents et les élèves vers les spécialistes d'une prise en charge complète de ces pathologies. Le dépistage est systématique lors de toute visite médicale ou dépistage infirmier au sein des écoles et des établissements scolaires. Les personnels de santé de la mission de promotion de la santé en faveur des élèves informent les familles sur les possibilités de prise en charge par les réseaux de soins des enfants qui présentent des problèmes de surpoids ou d'obésité.

Tous les personnels de santé ont été dotés de matériels spécifiques de dépistage : disque pour le calcul de l'IMC, courbes d'IMC par rapport à l'âge, brochure d'utilisation et d'interprétation. Ils sont disponibles auprès de l'INPES en tant que de besoin. Une brochure sur la prescription d'activité physique chez l'enfant obèse sera publiée en 2008 dans la collection « les synthèses du PNNS » <http://www.sante.gouv.fr/htm/pointsur/nutrition/actions4.htm>

Dans le cadre des séances d'éducation physique et sportive, les élèves en surpoids sont généralement en difficulté dans la mise en œuvre de certaines habiletés motrices ou sportives. Au delà de l'action propre à son champ disciplinaire, l'enseignant signalera aux personnels de santé de l'établissement les élèves rencontrant de telles difficultés.

La lutte contre la stigmatisation de l'obésité

La prévention de l'obésité ne doit pas générer d'effets contre-productifs à l'égard des enfants obèses. La stigmatisation de l'obésité est un facteur d'inégalité sociale, de dégradation de l'estime de soi et d'aggravation de l'état sanitaire, au travers de mécanismes de type « cercle vicieux ». La préoccupation du poids ne doit pas éroder les modèles alimentaires et renforcer la stigmatisation.

La lutte contre la stigmatisation peut être envisagée sous deux angles :

- pour les professionnels du domaine social : faire prendre conscience des mécanismes et effets de la stigmatisation, expliquer les mécanismes de la prise de poids, et surtout les difficultés majeures liées à la perte de poids. La promotion de la diversité des formes corporelles et l'analyse des pressions exercées par l'environnement qui valorise la minceur, voire la maigreur, doivent être promues. Une présentation positive des repères de consommation pour la population doit être assurée, à la mesure de la pression publicitaire et de l'environnement ;
- pour les enfants obèses : il faut les aider à faire face à la stigmatisation en leur expliquant la notion de stéréotype et en insistant sur la richesse et la diversité des éléments de personnalité qui font la spécificité de chacun. Tous les enseignants doivent être sensibilisés à cette question, en particulier les professeurs chargés des activités physiques et sportives. Lors de la pratique de ces activités, les enseignants veilleront à adapter les situations afin de permettre à tous les élèves de réaliser leur propre performance. Ainsi, on pourra éviter toute forme de discrimination involontaire et favoriser la participation de tous les élèves aux différentes activités proposées au sein de l'établissement.

DES RESSOURCES POUR LES ÉQUIPES ÉDUCATIVES

Annexe 1 : Les repères de consommation du PNNS



Au moins 5 fruits et légumes par jour

A chaque repas, en cas de petits creux, crus, cuits, naturels ou préparés, frais, surgelés ou en conserve



Féculeux à chaque repas et selon l'appétit

Favoriser l'aliment céréalier complet ou le pain bis. Privilégier la variété. Préférez les céréales de petit déjeuner peu sucrées, en limitant les formes très sucrées ou particulièrement grasses et sucrées (fourrées)



Laits et produits laitiers, 3 à 4 fois par jour

Privilégier la variété, privilégier les fromages les plus riches en calcium, les moins gras et les moins salés.



Viandes, volailles, produits de la pêche et œufs, 1 à 2 fois par jour

En quantité inférieure à l'accompagnement.

Viandes : privilégier la variété des espèces et les morceaux les moins gras. Limiter les formes frites et panées.



Poisson : au moins deux fois par semaine

Matières grasses ajoutées : limiter la consommation

Privilégier les matières grasses végétales (huile d'olive, de colza...)

Favoriser la variété

Limiter les graisses d'origine animale (beurre, crème)



Produits sucrés : limiter la consommation

Attention aux boissons sucrées

Attention aux aliments gras et sucrés à la fois (pâtisseries, viennoiseries, crèmes dessert, chocolats, glaces)



De l'eau à volonté !

Au cours ou en dehors des repas

Limiter les boissons sucrées

Pas de boissons alcoolisées ni de pré-mix



Sel : limiter la consommation

Préférer le sel iodé

Ne pas resaler avant de goûter

Réduire l'ajout de sel dans les eaux de cuisson

Limiter les fromages et les charcuteries les plus salés et les produits apéritifs salés



Au moins l'équivalent d'une demi-heure à une heure de marche rapide chaque jour

À intégrer dans la vie quotidienne (marcher, monter les escaliers, faire du vélo...)

La nutrition englobe les apports et les dépenses énergétiques, c'est-à-dire, l'alimentation

et l'activité physique. Limiter les activités sédentaires (télévision, consoles de jeux, ordinateur)

Annexe 2 : Outils du PNNS et validés PNNS



Afin d'assurer, en termes de santé publique la qualité scientifique des contenus et la cohérence des messages délivrés, il convient de viser à ce que seuls les outils d'intervention en éducation nutritionnelle validés par le PNNS et bénéficiant de son logo soient utilisés au sein des établissements d'enseignement.

- « La santé vient en mangeant », le guide alimentaire pour tous »
- « La santé vient en bougeant », le guide nutrition pour tous
- « La santé vient en mangeant et en bougeant », le guide nutrition des enfants et ados pour tous les parents
- « J'aime manger, j'aime bouger », le guide nutrition des ados
- « La santé vient en mangeant », document d'accompagnement du guide alimentaire pour tous destiné aux professionnels de santé
- « La santé vient en mangeant et en bougeant », livret d'accompagnement du guide nutrition des enfants et ados pour tous les parents destiné aux professionnels de santé

Ces documents peuvent être commandés auprès de l'INPES à l'adresse suivante :
Institut national de prévention et d'éducation pour la santé. Département diffusion.

42, bd de la Libération - 93203 Saint Denis Cedex

edif@inpes.sante.fr

et sont téléchargeables à partir du site <http://www.mangerbouger.fr>

Ils sont diffusés gratuitement par l'INPES pour les établissements d'enseignement.

Les outils bénéficiant du logo de conformité au PNNS

Ce sont des outils – brochures, CD Rom, jeux éducatifs – produits par des associations ou des sociétés, destinés aux élèves du primaire ou du secondaire dont la conformité au PNNS a été validée par un comité ad hoc. La liste de ces outils et de leurs promoteurs sera mise à jour régulièrement et disponible sur le site <http://www.mangerbouger.fr>

A titre d'exemple quelques documents éducatifs et pédagogiques :

- « Boire, manger, bouger », mallette nutrition pour le 1er et 2nd degrés, académie de Nancy Metz et le CRES de Lorraine ;
- « Bien se nourrir et bouger », classeur de la Mutualité Française pour les élèves de collège ;
- « Éducation nutritionnelle au collège », éditions Dalto ;
- « Manger, bouger pour ma santé », La main à la pâte, éditions Hatier 2008.

Les dossiers qui ont obtenu le logo sont disponibles sur le site :

<http://www.mangerbouger.fr/pnns/attributions/attributions.php>

Annexe 3 : Charte « villes actives du PNNS », communauté de communes actives du PNNS, départements actifs du PNNS

Des chartes signées entre le ministre chargé de la santé et les élus responsables de la collectivité territoriale contribuent à une forte implication de ces collectivités locales à la dynamique globale du PNNS. Elles peuvent s'engager dans le développement de programmes et d'actions spécifiques favorisant la promotion de l'alimentation et de la nutrition pour les élèves. Ceci peut concerner l'offre alimentaire (notamment la restauration scolaire), mais aussi les activités complémentaires de l'école menées dans le cadre périscolaire, en centre de loisirs ou centre de vacances.

Le texte de ces chartes, les guides fournis aux collectivités territoriales, la liste des villes, communautés de communes et départements ayant signé les chartes sont disponibles sur :

<http://www.sante.gouv.fr/htm/pointsur/nutrition/actions7.htm> (villes)

<http://www.sante.gouv.fr/htm/pointsur/nutrition/actions9.htm> (départements)

En signant ces chartes, les municipalités ou les départements s'engagent à mettre en œuvre chaque année au moins une action ou un programme conforme au PNNS et à veiller à ce que pour toutes les actions menées soient utilisés exclusivement les recommandations issues des référentiels du PNNS ou des documents porteurs du logo du PNNS. Chaque municipalité (ou département) nomme un référent « actions municipales du PNNS » ou « département actif du PNNS ».

Annexe 4 : Eco-Maires : « la semaine des collectivités locales pour la nutrition »

Pourquoi une semaine nationale sur la nutrition dans les villes ?

La création d'un événement national pour les collectivités sur la nutrition est née d'un double constat. D'une part, la mutation des comportements alimentaires (développement d'activités passives, manque d'activité physique et sportive, grignotage entre les repas, insuffisance de consommation de fruits et légumes...) ayant pour conséquence de fragiliser l'équilibre nutritionnel et donc d'être un facteur de risque pour les maladies cardiovasculaires, les cancers, l'obésité, l'ostéoporose, le diabète. D'autre part, le rôle majeur que les collectivités ont à jouer dans l'amélioration de l'état de santé de l'ensemble de la population au regard de leurs activités (restauration scolaire, activités scolaires, aide sociale, animations culturelles et sportives, aide à domicile, etc.) et missions.

Cette semaine promue sous l'appellation « Mouv'eat » a donc pour objectifs à la fois de mettre en lumière les actions existantes mais aussi d'engager, par des actions concrètes, une dynamique militante sur cette problématique de la nutrition (alimentation équilibrée et une activité physique régulière).

En quoi consiste la semaine « Mouv'eat » ?

Un pacte d'engagement : la réussite d'une telle opération à l'échelle nationale, si elle implique la mobilisation du plus grand nombre possible, nécessite également de la cohérence. C'est pourquoi, un pacte d'engagement est proposé aux collectivités :

- signer ou avoir signé la charte ville active PNNS,
- réaliser des actions en matière d'alimentation et d'activités physiques
- assurer au moins la réalisation d'une action de promotion des fruits et légumes
- toucher au moins trois types de publics (enfants, adolescents, adultes, seniors...)
- avoir au moins une action en faveur des personnels territoriaux
- impliquer au moins 2 partenaires locaux (association, entreprise, organisme...)

Pour autant, chaque collectivité participante définira et mettra en œuvre sa propre opération.

Un parrainage : en proposant aux collectivités participantes de "parrainer une collectivité", l'idée est de permettre de rapprocher les collectivités locales sur le thème de la nutrition et notamment de créer des liens privilégiés entre commune « active » et commune « néophyte ». Il est envisageable que ce parrainage se fasse entre villes voisines, villes jumelées, villes et intercommunalités, villes ayant une spécificité commune...

Un défi : chaque année, il s'agit, sous la forme d'un défi, de faire un focus sur un point particulier de la nutrition. Par exemple, pour 2008 la semaine « Mouv'eat » s'est fixée pour objectif l'accessibilité des publics précaires aux fruits et légumes et à l'activité physique ».

Les acteurs : coordonnée par l'Association Les Eco Maires, la semaine « Mouv'eat » bénéficie d'un financement dans le cadre du Programme National Nutrition Santé, du soutien d'un comité d'acteurs et d'une dizaine de villes fondatrices. En plus des associations d'élus (des villes moyennes, des petites villes, des élus du sport...), le Comité national olympique et sportif français apporte son soutien à cette initiative qui se tient durant la troisième semaine de novembre.

Annexe 5 : Projets du ministère de l'agriculture et de la pêche

1- Les projets « fruits et légumes » : la distribution de fruits dans les écoles.

Le programme national Nutrition Santé, dont l'objectif est de réduire la progression de l'obésité et des maladies associées, recommande de consommer au moins 5 fruits et légumes différents par personne et par jour.

L'Institut national de la recherche agronomique (INRA) a montré :

- que la consommation moyenne de fruits et de légumes des Français reste insuffisante
- que le déficit est particulièrement important chez les jeunes et les personnes de milieux défavorisés.

Le ministre de l'Agriculture et de la Pêche engage le grand chantier national « fruits et enfants » pour mettre fin à cette « injustice alimentaire » : dès octobre 2008 la distribution de fruits aux enfants dans les écoles primaires et dans les centres de loisirs sera organisée avec un accompagnement pédagogique.

En effet, la reconquête du plaisir et de l'habitude de consommer des fruits auprès des enfants s'inscrit dans le cadre d'action que s'est fixé le ministère chargé de l'agriculture pour une alimentation qui réponde aux attentes du consommateur et du citoyen, tout en valorisant les modes de production durable et de qualité. Il s'agit :

- d'atteindre les objectifs fixés par le PNNS : un fruit supplémentaire par enfant et par semaine, augmente de 10% la consommation de fruits ;
- de redonner le goût et le plaisir des fruits aux enfants, gage d'une consommation durable qui se poursuit au delà de l'enfance ;
- de rapprocher les jeunes consommateurs des producteurs par la connaissance et la découverte des modes de production et des terroirs au bénéfice des territoires et des productions durables.

Ce projet a pour objectif la consommation supplémentaire d'un fruit par enfant et par semaine tout au long de l'année en période scolaire comme en période de vacances. Les centres de loisirs accueillent 4,3 millions d'enfants par an. Il cible en priorité les jeunes des écoles primaires situés en éducation prioritaire et dans les zones rurales défavorisées.

Il mobilise les acteurs locaux, en leur laissant une grande latitude, autour de ces deux temps collectifs des enfants, avec un objectif partagé : la reconquête du goût et du sens des fruits par les enfants.

Il s'enrichit des expériences pertinentes déjà conduites par les collectivités est construit en partenariat avec l'ensemble des acteurs :

- l'État avec l'implication des ministères de l'Agriculture, de l'Éducation nationale, de la Santé, de la Jeunesse, des Sports ainsi que le secrétariat d'État chargé de la consommation ;
- les collectivités territoriales avec l'implication des élus locaux, l'association des maires de France (AMF) et les agents de la fonction publique territoriale interpellés au cœur de leurs métiers (CNFPT) ;
- les professionnels des filières « fruits » avec l'ouverture de leurs entreprises aux jeunes pour donner du sens aux fruits ;
- les professionnels de l'alimentation, de la restauration collective, de la prévention, de l'assurance, de la jeunesse en général avec l'objectif partagé d'une meilleure nutrition dès le plus jeune âge ;
- les associations d'éducation populaire en charge de l'organisation des loisirs des enfants ;
- enfin, parce que l'approvisionnement par des circuits de proximité et la promotion de l'agriculture biologique sont des priorités pour le ministère, un partenariat privilégié a été construit avec les Eco-maires.

Pour en savoir plus : <http://agriculture.gouv.fr/unfruitpourelarecre>

2 - Les projets de l'enseignement agricole

À la suite du projet « aliments passion » mené par la direction générale de l'Enseignement et de la Recherche (DGER) et la direction générale de l'Alimentation (DGAL) en 2006 et 2007, deux nouveaux projets visant à informer les acteurs de la société civile sur les thématiques « agriculture et alimentation » ont été mis en œuvre :

- « **Dégustons nos différences** » : cette action s'inscrit dans le cadre de la présidence française de l'Union européenne au second semestre de l'année 2008. Des ateliers de cuisine, permettant de redécouvrir les produits agricoles locaux, de les valoriser autrement et de se baser sur des savoir-faire interculturels et intergénérationnels, seront organisés en complément de projections de court-métrages sur le thème du dialogue interculturel.
- « **Les rats-es des champs et des villes** » : cette action, à forte dimension territoriale, a pour objet de permettre le rapprochement d'établissements de productions agricoles et agroalimentaire et de lycées hôteliers sur la problématique de l'alimentation et des produits agricoles et agroalimentaires, en partenariat avec l'association «Slow food », vecteur d'une approche territoriale originale. Pour la première phase, l'expérimentation sera conduite dans quelques établissements pilotes.

Contact : Direction générale de l'Enseignement et de la Recherche - Bureau de la vie scolaire, étudiante et de l'insertion

Accueil sur les sites de production et de formation dans les établissements d'enseignement agricole

Pour connaître les établissements d'enseignement agricole proposant des formations agroalimentaires, et susceptibles d'organiser des visites de leur atelier et proposer des animations sur l'éducation au goût, vous pouvez aller sur l'espace web des professionnels et partenaires de l'enseignement agricole à l'adresse :

<http://www.info.portea.fr/index.php?id=69>

Pour une visite d'une exploitation dans un établissement agricole, vous pouvez trouver les adresses par région, à l'adresse :

http://www.info.portea.fr/Repartition_region.154.0.html

Vous pouvez également contacter le réseau des fermes pédagogiques de l'enseignement agricole public "Graines de Savoirs" à la Bergerie Nationale : département tourisme rural et éducation à l'environnement, Tél. : 01 61 08 68 92

Annexe 6 : Connaissance du monde agricole et agroalimentaire

Pour sensibiliser de façon durable les élèves aux questions agricoles et culinaires, il faut les former au goût et à la diversité des produits agricoles et horticoles, aux savoir-faire des agriculteurs, aux produits de terroirs, aux traditions culinaires, à l'appréciation de saveurs complexes et subtiles. Il convient également de sensibiliser aux paysages et à la manière dont ils sont façonnés par l'agriculture, aux modes de productions respectueux de l'environnement, à la valorisation de la cuisine, au contrôle du dosage des ingrédients entrant dans les plats.

La gastronomie et le modèle alimentaire français basés sur la diversité et la qualité des produits doivent être promus. Les élèves doivent pouvoir être informés et découvrir les modes de production agricole et de confection culinaire. Ces modes de production peuvent être durables et de qualité. Ainsi la connaissance des produits issus de l'agriculture biologique et des produits sous signes de qualité permet d'avoir une entrée intégrant cette dimension multi-factorielle.

Des informations sur les différents maillons de la chaîne alimentaire sont disponibles sur le portail de l'enseignement agricole dédié à l'alimentation <http://www.qualissa.educagri.fr>

Le paysage est l'expression d'une relation dynamique entre un territoire concret et la perception que l'on en a. L'agriculture est une activité économique ayant pour objet d'obtenir les végétaux et les animaux utiles à l'homme.

Pour répondre à ces objectifs, les agriculteurs organisent, de façon particulière à chaque territoire, les quatre principaux éléments suivants :

- la terre sur laquelle seront sélectionnées les espèces animales et végétales recherchées,
- l'eau qu'il faut capter, stocker, répartir mais aussi évacuer,
- la pierre arrachée au sol et qui sert pour la construction des chemins, des murs de soutènement et des bâtiments,
- l'arbre, élément fondamental en forêt, qui joue également un rôle important dans l'organisation du territoire agricole.

En organisant ces éléments sur le territoire, l'agriculture crée des formes qui seront perçues comme des paysages appréciés ou au contraire rejetés.

Espace ouvert et attractif, la France est en grande majorité un territoire rural. Depuis une quinzaine d'années, ce territoire connaît de profondes mutations.

La loi relative au développement des territoires ruraux vise à donner un nouvel élan à un monde rural composite, où coexistent désormais des territoires aux évolutions contrastées.

La vie en milieu rural s'exprime notamment à travers des politiques de développement local, un réseau d'associations et un tissu d'activités multiples. Le tourisme et sa dimension spécifique liée au cheval, sont des atouts essentiels de la dynamique rurale.

Quelques définitions

Les signes officiels de qualité

En France, environ 200 000 agriculteurs ainsi que plus de 13 000 entreprises sont impliqués dans la politique des signes d'identification de la qualité et de l'origine qui atteste la qualité liée à l'origine (AOC, AOP, IGP, STG), la qualité supérieure (le Label rouge) et la qualité environnementale (l'agriculture biologique).

Les professionnels s'engagent volontairement dans la mise en place et le suivi d'une démarche qualité, soit individuellement, soit collectivement. Cette démarche est fondée sur le respect d'un cahier des charges qui précise les règles de production et de transformation et qui est validé par les pouvoirs publics. Des organismes indépendants accrédités par l'État contrôlent régulièrement le suivi de ces démarches et le respect des cahiers des charges. Trois organismes publics supervisent l'application de ce dispositif : le MAP, l'INAO et l'agence BIO.

L'agriculture biologique

L'agriculture biologique constitue un mode de production qui trouve son originalité dans le recours à des pratiques culturelles et d'élevage soucieuses du respect des équilibres naturels. Ainsi, elle exclut l'usage des produits chimiques de synthèse, des OGM et limite l'emploi d'intrants.

Les bénéfices que la société peut retirer de l'agriculture biologique sont multiples en termes de création d'activités et d'emplois, de préservation de la qualité des sols, de la biodiversité, de l'air et de l'eau. Ce mode de production permet d'expérimenter en vraie grandeur des pratiques innovantes respectueuses de l'environnement et qui sont susceptibles d'être développées plus largement en agriculture. Ses modes de transformation privilégient la mise en valeur des caractéristiques naturelles des produits.

L'agriculture durable

L'agriculture est un mode de production écologiquement sain, économiquement viable, socialement juste et humain. Pour en savoir plus : <http://www.chlorofil.fr/territoires.html>.

L'agriculture raisonnée

L'agriculture raisonnée correspond à une démarche globale de gestion de l'exploitation visant à renforcer les impacts positifs des pratiques agricoles sur l'environnement et à en réduire les effets négatifs, sans remettre en cause la rentabilité de l'exploitation.

Le dispositif de l'agriculture raisonnée propose à tous les agriculteurs d'adhérer, sur une base volontaire, à une démarche de qualification, portant sur l'ensemble des conditions de production. La qualification est une procédure qui permet d'attester qu'une exploitation satisfait aux exigences contenues dans le « référentiel » de l'agriculture raisonnée. Elle est attribuée pour cinq ans, sur décision d'un organisme certificateur, après un audit sur place de l'exploitation.

La communication et la promotion de cette agriculture respectueuse de l'environnement sont assurées par l'association Forum pour l'agriculture raisonnée respectueuse de l'environnement – FARRE. Une publication trimestrielle intitulée « Le baromètre de l'agriculture raisonnée » est consultable sur la toile <http://www.farre.org>.

La démarche de l'agriculture raisonnée a abouti, dans sept pays de l'Union européenne, à la constitution d'associations comparables à FARRE et à la mise en place de réseaux de « Fermes de rencontre ». Ces sept pays sont, avec la France, l'Allemagne, l'Autriche, la Hongrie, le Luxembourg, le Royaume-Uni et la Suède. Les sept organisations regroupées constituent l'EISA – European Initiative for Sustainable development in Agriculture (<http://www.sustainable-agriculture.org>), dont la vocation est d'assurer la promotion de l'agriculture raisonnée. Elles ont mis à jour et enrichi, en septembre 2006, un document-cadre¹ définissant et décrivant un dispositif européen de l'agriculture raisonnée en tant que base du développement durable en agriculture.

« Visite de sites de production, transformation, distribution »

Les fermes pédagogiques et de découverte du réseau

Bienvenue à la ferme



originale.

5 700 agriculteurs développent aujourd'hui l'accueil touristique sur leur exploitation et sont regroupés depuis 1988 au sein de « Bienvenue à la ferme », marque et réseau des Chambres d'agriculture. Véritables vitrines de l'agriculture, les fermes pédagogiques et de découverte Bienvenue à la ferme proposent des visites de qualité aux thèmes variés. Grâce à des ateliers et des travaux pratiques, ces visites sont l'occasion de découvrir le métier d'agriculteur de manière ludique et

¹ “European Integrated Farming Framework”, téléchargeable en français sur la toile

Bienvenue à la Ferme, un réseau des Chambres d'agriculture

Les Chambres d'agriculture sont des établissements publics dirigés par des élus représentant l'ensemble des acteurs du monde agricole et rural.

Les missions des Chambres d'agriculture s'inscrivent dans le cadre de l'intérêt agricole, avec :

- une mission consultative auprès de l'État et des collectivités territoriales,
- et une mission d'intervention avec des services de conseil, d'animation et de formation auprès des agriculteurs et de leur environnement technique et économique.

Le réseau Bienvenue à la ferme a permis de **faire converger l'offre des agriculteurs**, désireux de s'ouvrir sur l'extérieur, de faire découvrir leur métier, de valoriser leurs productions, **et la demande des consommateurs**, en quête des produits alimentaires de qualité, de loisirs en pleine nature et d'authenticité.

Ce réseau a structuré un ensemble de 16 prestations d'accueil et de tourisme à la ferme, sous quatre thématiques : la gastronomie, l'hébergement, les loisirs et découverte et les services.

La qualité et l'authenticité des prestations proposées par les agriculteurs « Bienvenue à la Ferme » s'appuie sur différents niveaux de critères. Ils s'engagent en particulier à respecter et développer les valeurs suivantes :

1. offrir un accueil personnalisé, dans un environnement soigné, avec visite de l'exploitation, et transparence sur les pratiques agricoles
2. être l'ambassadeur d'une agriculture durable et responsable, enracinée dans le territoire, en préservant le patrimoine agricole et rural
3. satisfaire les attentes du consommateur
4. promouvoir le métier d'agriculteur
5. valoriser les produits de l'exploitation et les savoir-faire.

Ces engagements génériques sont complétés par des cahiers des charges spécifiques à chaque prestation.

La campagne aux portes de l'école avec les fermes pédagogiques et de découverte

La ferme pédagogique tout comme la ferme de découverte a pour objet de mettre les visiteurs en contact avec la réalité du monde agricole.



... près de 550 fermes de découverte

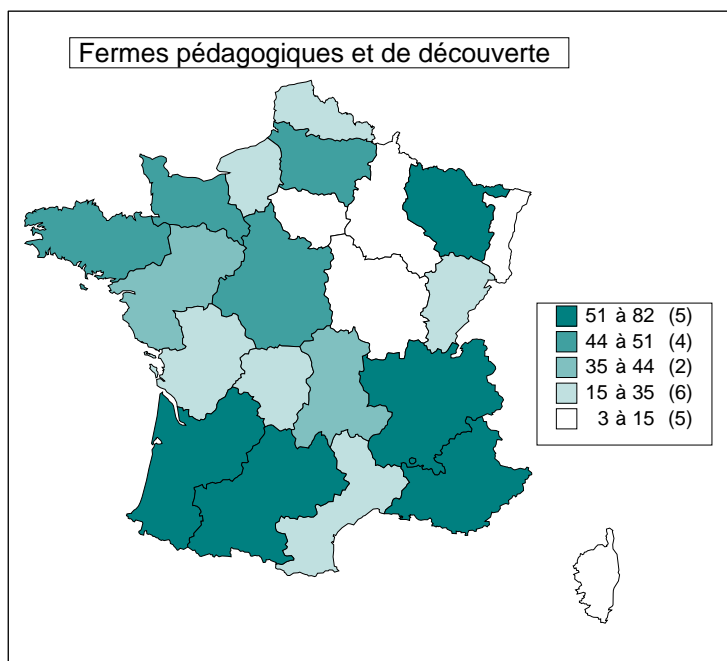
L'agriculteur fait découvrir au grand public son exploitation agricole et son environnement économique, humain et naturel. Adultes ou enfants, en groupe ou individuellement, les fermes de découverte s'adressent à tous. Des supports de communication en complément de la visite permettent de présenter la ferme, son fonctionnement, ses productions...



... plus de 370 fermes pédagogiques

Destinées aux enfants et adolescents, dans le cadre scolaire ou des loisirs accompagnés, les activités des fermes pédagogiques permettent aux visiteurs d'observer et de comprendre le milieu agricole et son environnement. Une préparation en amont avec l'enseignant ou l'animateur permet de valoriser au mieux l'intérêt pédagogique de la visite, et d'en adapter le contenu, le cas échéant, au programme scolaire. La plupart des fermes pédagogiques sont agréées par les inspections académiques.

Développées sur l'ensemble du territoire, les fermes pédagogiques et de découverte connaissent depuis quelques années une forte progression (respectivement + 77% et + 44% en 6 ans), qui traduit des dynamiques particulièrement fortes au niveau local.



Pour retrouver toutes les coordonnées des fermes pédagogiques et de découverte :

- un mini-site dédié : <http://www.bienvenue-a-la-ferme.com/ferme-pedagogique-decouverte>

- le site internet national : <http://www.bienvenue-a-la-ferme.com>

Annexe 7 : Actions « fruits et légumes »

La Semaine Fraîch'attitude

semaine nationale de dégustation et de découvertes des fruits et légumes frais

Sous le haut patronage du ministère de l'Agriculture et de la Pêche

Qu'est ce que la Semaine Fraîch'attitude?

L'information ne suffit pas pour changer les comportements alimentaires, il faut **agir et mettre en place des actions de proximité.**

Pour répondre à cet objectif, INTERFEL, l'interprofession des fruits et légumes frais a lancé en juin 2005. La Semaine Fraîch'attitude, semaine "d'accessibilité", de découvertes, de plaisirs et de dégustations des fruits et légumes frais, pour tous.

À cette occasion, professionnels de la filière, producteurs, coopératives, expéditeurs, importateurs, grossistes, commerçants spécialistes et de la grande distribution, professionnels de la restauration, mairies, écoles et de nombreux relais se mobilisent pour devenir de véritables acteurs de cet événement national et faire découvrir les fruits et légumes frais au grand public.

Depuis, les actions se sont amplifiées chaque année et pour l'édition 2008 qui s'est tenue du 28 mai au 8 juin, plus de 28 000 actions se sont déroulées dans toute la France et plus de 5 millions de personnes ont été sensibilisées.

Pour plus d'informations : <http://www.semainedfraichattitude.fr>

Le Projet « Collectivités Pilotes Fruits, Légumes et Société »

Pourquoi agir vers les collectivités territoriales ?

Aujourd'hui, il apparaît que ce sont les initiatives de proximité sur le terrain qui sont les plus efficaces pour faire réellement évoluer les comportements alimentaires de la population. On constate en effet qu'il n'est pas suffisant d'agir uniquement sur l'information nutritionnelle, et que pour avoir un effet, ces actions doivent associer un accompagnement de proximité et des interventions sur l'offre (cf. Expertise scientifique collective de l'INRA en 2007).

Les collectivités territoriales sont donc des acteurs clés pour mettre en place, à l'échelle de leur collectivité, des actions concrètes et pérennes pour faire évoluer durablement les comportements alimentaires et réintroduire les fruits et légumes frais tous les jours dans l'alimentation de leurs concitoyens.

Suite à la décentralisation de 2004, la restauration scolaire est désormais intégrée dans les compétences des collectivités territoriales. Or les différentes études soulignent l'intérêt d'agir auprès des jeunes, public susceptible d'intégrer durablement de bonnes habitudes alimentaires.

A travers cette compétence de la restauration scolaire, les collectivités territoriales, peuvent ainsi agir à différents niveaux :

- engagement sur le respect des recommandations nutritionnelles du GEMRCN (Groupe d'étude des marchés de restauration collective et de nutrition) ;
- engagement sur le goût et la qualité des fruits et légumes servis ;
- engagement autour du développement durable et de la valorisation de leur territoire : découverte des produits et des terroirs régionaux.

Le choix de Collectivités Pilotes Fruits, Légumes et Société

Pourquoi choisir des collectivités pilotes ?

L'objectif est de se concentrer sur un nombre limité de collectivités afin d'étudier, de suivre et de valoriser un panel d'exemples concrets d'actions pérennes.

Qu'est-ce qu'une collectivité pilote ?

C'est une collectivité « exemplaire » qui met en œuvre des actions originales pour favoriser la consommation de fruits et légumes frais.

Elle peut faire bénéficier les autres collectivités de son expérience.

Ses actions, qui sont suivies et valorisées, peuvent être transposables ou du moins servir d'inspiration aux collectivités souhaitant s'engager dans ce type de projet.

Quels sont les engagements d'une collectivité pilote ?

- signer la charte fruits, légumes et société
- participer à la Semaine Fraich'attitude
- identifier un coordinateur des actions
- Initier ou amplifier des actions concrètes et pérennes en faveur de la consommation de fruits et légumes frais
- valoriser ces actions
- évaluer les actions qui seront mises en place.

Quels sont les apports d'Interfel ?

- valoriser et communiquer sur les actions mises en place par la collectivité ;
- rapprocher la collectivité des professionnels de la filière présents sur son territoire ;
- répondre aux besoins des collectivités dans la mise en place de leur projet en apportant les compétences, les structures et les outils de l'Interprofession, notamment via le support du réseau des diététiciens ou de la Cuisine Fraich'attitude ;
- organiser des échanges d'expériences entre les collectivités pilotes.

3. Les objectifs du Projet Collectivités Pilotes

À court terme : travailler avec le petit groupe des collectivités pilotes en :

- suivant et valorisant les actions mises en place ;
- étudiant les process de mise en place des projets (différentes étapes, partenaires impliqués, financements débloqués, freins et leviers du projet,...) ;
- organisant des échanges d'expériences entre collectivités.

À plus long terme : inciter de nouvelles collectivités à développer des actions

De nombreuses collectivités territoriales souhaitent mettre en place des actions pour sensibiliser leur population à l'importance et au plaisir de consommer des fruits et légumes frais. Pour certaines, la construction de ces actions n'est pas toujours évidente et engendre de nombreuses questions, qui pourront trouver des réponses en s'inspirant des divers projets initiés par les collectivités pilotes.

Les collectivités territoriales pilotes (mai 2008)

Nom	Situation	Projets
Conseil régional Aquitaine	Pilote	Projet de travailler sur l'amélioration de la restauration scolaire en privilégiant un approvisionnement régional, notamment en fruits et légumes, avec des lycées pilotes.
Conseil régional Ile-de-France	Pilote	Construction par le CERVIA d'un module pédagogique dans les lycées franciliens autour des produits régionaux et notamment des fruits et légumes frais.
Conseil général Drôme (26)	Pilote	Existence de 2 opérations « Mangez mieux – mangez Bio » et « Des fruits pour les collégiens », subventionnées par le Conseil Général.
Conseil général Maine et Loire (49)	Pilote	Actions ponctuelles de distributions de pommes dans les collèges du département : « Pommes au collège ».
Conseil général Vendée (85)	Pilote	Programme "Bien dans ton assiette, bien dans ta tête » auprès des collégiens. Travail spécifique sur les fruits et légumes. Une diététicienne a été recrutée par le CG de Vendée.
Conseil général Val-de-Marne (94)	Pilote	Programme « Alimentation des jeunes » en direction des collégiens du département Pistes de nouvelles actions en cours de construction pour 2008 – 2010.
Cavaillon (84)	Pilote	Projet de développer des actions notamment en partenariat avec l'office de tourisme : la route du melon.
Dunkerque (59)	Pilote	Nombreuses actions auprès de différentes populations, notamment avec les habitants, via les Maisons de Quartier.
La Valette-du-Var (83)	Pilote	Actions avec les centres de loisirs et événements autour des fruits et légumes : carnaval, fête des jardins...
Nancy (54)	Pilote	Actions avec les écoles, distributions de fruits.
Perpignan (66)	Pilote	Rassemblement des acteurs locaux (producteurs, distributeurs, secteur de la santé, de l'éducation, du social,...) autour de l'accessibilité des fruits et légumes frais.
Communauté de communes de Ruffec (16)	Pilote	Nombreuses actions dans les écoles. La communauté de commune a recruté une diététicienne.
Saint Jean (31)	Pilote	Nombreuses actions autour des fruits et légumes (ville Epode) La ville a recruté une diététicienne.

Pour plus d'informations : <http://www.interfel.com>

Annexe 8 : Programme « Nutrition, Prévention et Santé des Enfants et Adolescents » en Aquitaine

Le programme « Nutrition, Prévention et Santé des Enfants et Adolescents » en Aquitaine, est une déclinaison originale du PNNS sur la cible des enfants et des adolescents.

En se basant sur les objectifs, les axes stratégiques et les outils du PNNS, ce programme, met en place depuis novembre 2004, des actions coordonnées sur le thème « nutrition, prévention et santé » chez l'enfant et l'adolescent afin d'améliorer leur comportement en termes d'alimentation et d'activité physique, et de stabiliser la prévalence de l'obésité de l'enfant en région Aquitaine.

Ce programme se décline en 3 axes :

- le dépistage précoce, la prévention et la prise en charge de l'obésité de l'enfant : mobilisation et dynamisation des acteurs en région aquitaine,
- l'amélioration de l'offre alimentaire en milieu scolaire et périscolaire,
- la mise en place des actions pédagogiques sur l'alimentation et l'activité physique en direction des enfants, de leur famille et de leur entourage éducatif et médical.

Le programme cible les enfants scolarisés en Aquitaine en primaire (maternelle et élémentaire), collège et lycée des 5 départements de la région, ainsi que leur entourage parental, médical et éducatif.

Une forte mobilisation des partenaires

L'union régionale des Caisses d'assurance maladie d'Aquitaine (URCAM) est le maître d'ouvrage de ce projet mené en partenariat avec la direction régionale des Affaires sanitaires et sociales, le rectorat de l'académie de Bordeaux et les inspections académiques, la direction régionale de la Jeunesse et des Sports Aquitaine (DRDJS), l'Institut de santé publique, d'épidémiologie et de développement (ISPED) université Victor Segalen Bordeaux 2 et l'INSERM U 593, les comités d'Éducation pour la santé d'Aquitaine (CODES et CRAES), la ville de Bordeaux, les conseils généraux d'Aquitaine, le CHU de Bordeaux et les centres hospitaliers généraux, la Mutualité française, la Mutualité fonction publique, le réseau de Prévention et Prise en charge de l'obésité (Répop) Aquitaine, l'union régionale des Médecins libéraux d'Aquitaine, le Groupement des pédiatres de Gironde, l'observatoire régional de la Santé d'Aquitaine (ORSA), l'Association des enseignants d'éducation physique et sportive (AEEPS), l'Association pour le développement des activités physiques adaptées (ADAPA).

Évaluation

Quatre enquêtes menées en 2004-2005 par l'ISPED (université de Bordeaux2) en lien avec le rectorat de l'académie de Bordeaux et les inspections académiques ont permis de faire un état des lieux des habitudes en termes d'alimentation et d'activités physiques et d'évaluer la prévalence du surpoids et de l'obésité chez les enfants et adolescents. Ces études montrent que selon les références internationales, 15,3 % des enfants de CE2 présentent un surpoids (obésité incluse), contre 18% au niveau national (Rolland-Cachera M-F et coll, Int J Obes 2002). Le nombre d'enfants en surpoids est plus important dans les ZEP notamment dans la ville de Bordeaux ainsi que dans les communes rurales de moins de 2000 habitants. Par ailleurs, si moins de 4 % des élèves de CE2 déclarent ne pas avoir pris de petit déjeuner le jour de l'enquête, 44,5 % des enfants interrogés ont déclaré avoir un en-cas dans leur cartable le jour même. Les résultats complets sont consultables sur le site nutritionenfant.aquitaine.fr. La reconduite de ces enquêtes mises en place depuis 2007 va permettre d'évaluer l'impact global des actions.

Exemples d'actions mise en place dans le cadre du programme sur chacun des axes

Dépistage de l'obésité infantile

Le dépistage du surpoids et de l'obésité, basé sur les bilans de santé scolaire réalisés par les médecins et infirmières de l'Éducation nationale et de la ville de Bordeaux ainsi que les médecins de PMI, a été harmonisé et optimisé sur la base des outils du PNNS qui ont été largement diffusés (disque IMC, courbes de corpulence, guides nutrition ...). Ainsi une stratégie de dépistage précoce et de prise en charge initiale des enfants en surpoids ou obèses ou à risque de le devenir a été mise en place. Les enfants dépistés sont adressés à leurs médecins traitant avec le soutien (pour l'instant seulement pour le département de la Gironde) du réseau de Prévention et de Prise en charge de l'obésité de l'enfant (Répop).

Amélioration de l'offre alimentaire en milieu scolaire

Depuis 2004, dans les écoles maternelles et élémentaires, un travail important a été réalisé autour de la collation du matin, du petit déjeuner, du goûter et des en-cas dans le cartable. En effet, le programme « Nutrition, Prévention et Santé des Enfants et Adolescents en Aquitaine », en s'appuyant sur les recommandations du PNNS et sur l'avis d'experts tels que l'AFSSA, a permis la diffusion de recommandations spécifiques à ce sujet validées par le recteur de l'académie de Bordeaux et accompagnées de plaquettes à destination des parents et des enseignants.

Une nouvelle action visant à améliorer la composition des aliments et boissons vendus dans les foyers des élèves des collèges et lycées d'Aquitaine en favorisant la consommation de fruits, petits pains et eau comme le recommande le PNNS vient démarrer en 2007 sur une trentaine d'établissements scolaires du second degré d'Aquitaine.

Mise en œuvre d'actions pédagogiques

Grâce au travail des acteurs de terrain du programme, près de 4800 élèves (1er et 2nd degré) ont pu bénéficier d'actions pédagogiques au cours des deux dernières années. Ces actions ont été mises en place par le réseau du CRAES et des CODES (comité départemental d'Éducation à la santé) et les organismes d'assurance maladie, en lien avec les infirmières et médecins de l'Éducation nationale ainsi que les équipes éducatives et les collectivités locales impliquées.

Par ailleurs, plus de 300 enseignants du primaire et des personnels de restauration scolaire aquitains ont pu être sensibilisés et formés aux recommandations du PNNS et à ses enjeux.

De plus, depuis la fin 2006, environ 200 responsables de structures d'accueil collectif de mineurs ont été également sensibilisés et une plaquette diffusant les recommandations nutritionnelles pour les enfants et adolescents pratiquant une activité physique a été réalisée et diffusée dans les milieux jeunesse et sport afin d'assurer la cohérence des messages dans les différents lieux d'activités.

Communication

Une stratégie de communication générale permet d'accompagner l'ensemble du programme de manière à donner une image homogène de cette action tout en favorisant une bonne mobilisation de tous sur le terrain par l'intermédiaire d'un site internet <http://www.nutritionenfantaquitaine.fr>

Ce programme a reçu l'autorisation d'utiliser le logo du PNNS.

En 2006 il a reçu le Prix de l'OMS Europe pour la lutte contre l'obésité infantile.

Pour en savoir plus : <http://www.nutritionenfantaquitaine.fr>

Annexe 9 : Programme « Ensemble Prévenons l'Obésité des Enfants » (EPODE)

Le programme « EPODE » (Ensemble Prévenons l'Obésité Des Enfants), initié par l'association Fleurbaix Laventie Ville Santé a été lancé en 2004 dans 10 villes françaises. Actuellement, 167 communes y participent.

Ce programme a pour objectif d'aider les familles à modifier en profondeur et durablement leurs modes de vie par la promotion d'une alimentation variée, équilibrée et plaisante et d'une activité physique régulière. Il s'agit de mettre en place des actions de prévention durables, fédératrices et mobilisant l'ensemble des acteurs au plus près de la population.

Le concept d'EPODE est de s'appuyer sur l'ensemble des intervenants locaux de la vie quotidienne de la famille pour favoriser la diffusion de messages positifs de santé.

Les acteurs locaux sont mobilisés pendant un minimum de cinq ans dans la mise en place de ce programme : municipalité, enseignants, commerçants, professionnels de santé, associations... à travers des actions locales labellisées par un Comité d'experts indépendant. Ainsi, par exemple, des visites pédagogiques de vergers sont organisées en collaboration avec les producteurs locaux, des cours de cuisine pour les parents sont proposés avec les associations locales, la SNAPS (Semaine de la Nutrition et de l'Activité Physique et Sportive) est mise en place chaque année et mobilise de nombreux acteurs des villes.

Chaque semestre, une thématique est abordée en profondeur (les légumes, les fruits, les produits laitiers, les féculents, la gourmandise, l'activité physique...) à travers différents supports :

- **Une plaquette d'information** diffusée à l'ensemble de la population expose de manière concrète des conseils et astuces sur la thématique en cours.
- **Des fiches actions** sont remises aux enseignants des écoles maternelles et élémentaires. Des ateliers y sont proposés pour que les enfants intègrent concrètement les recommandations alimentaires et en activité physique dans leur vie quotidienne.
- **Une affiche informative** est disposée aux endroits stratégiques de la ville afin de rappeler les messages-clés de l'opération.
- **Une plaquette d'information spécifique pour les familles d'enfants de 3 mois à 3 ans** propose des astuces sur le thème du semestre.
- **Des fiches actions à destination des professionnels de la petite enfance** (assistantes maternelles, puéricultrices, auxiliaires de puériculture...) les invitent à mettre en place des ateliers sur le thème de l'opération.
- **Une lettre faxée destinée aux professionnels de santé** les informe de la thématique en cours et rappelle les principaux messages à faire passer à leurs patients.

Depuis plus de quatre ans, des actions valorisant une activité physique régulière et une alimentation variée, équilibrée et plaisante sont donc mises en place dans les villes pilotes et depuis un an dans les villes de l'extension. À ce jour, plus de 1 200 000 personnes sont concernées en France et des centaines d'actions de proximité ont été menées depuis le lancement du programme.

En parallèle, l'ensemble des enfants de toutes les classes de la grande section au CM2 des villes EPODE sont pesés et mesurés par les médecins et infirmières scolaires afin de déterminer leur IMC (indice de masse corporelle). Ce recueil de données permet, d'une part, de favoriser la prise en charge précoce des enfants dépistés en surpoids ou obèses et, d'autre part, d'évaluer le taux de prévalence de l'obésité infantile sur la ville. Ainsi, en 2005, il s'est avéré que 20,6 % des enfants étaient en surpoids ou obèses sur l'ensemble des villes EPODE. Des études sociologiques ont également été réalisées afin d'évaluer les changements et les comportements induits par l'expérience de ce programme.

La forte prévalence de l'obésité infantile étant également constatée dans le reste de l'Europe, le déploiement du programme EPODE est en cours dans d'autres pays européens depuis 2006, notamment en Espagne avec le programme « THAO » et en Belgique avec le programme « VIASANO ». La démarche EPODE est adaptée à chaque pays en tenant compte de ses spécificités culturelles, politiques, institutionnelles et économiques.

À partir de ces expériences européennes, l'équipe de coordination du programme EPODE a créé et coordonne l'EPODE European Network (EEN), projet européen soutenu par la Commission Européenne (Direction Générale Santé et Protection des Consommateurs) en association avec 4 universités européennes.

L'objectif de l'EEN est de s'enrichir de la méthodologie EPODE à partir de ses 4 composantes clés (engagement politique local fort, expertise scientifique, marketing social, partenariat public / privé), et accélérer le déploiement de programmes de type EPODE dans d'autres pays européens.

Le programme de prévention durable et communautaire EPODE s'étend donc en France, mais aussi à d'autres pays. Sa philosophie et sa méthodologie fédératrices permettent de créer un apprentissage positif des repères alimentaires et de la pratique quotidienne d'activité physique en respectant une non stigmatisation de l'obésité et du surpoids.

Pour en savoir plus : <http://www.epode.fr>

Annexe 10 : Les ateliers expérimentaux du goût, une pédagogie active qui réconcilie l'art, la culture, la technique, la technologie et la science

Les « ateliers expérimentaux du goût » : un nouvel outil pédagogique

Avec les « ateliers expérimentaux du goût », prototypés dans l'académie de Paris en 2000 et introduits dans l'ensemble de l'Éducation nationale depuis 2001, le projet est de réintroduire la cuisine à l'école, en liant la technique à la science, aux arts et à l'ensemble des disciplines qui ont été retenues par les commissions de programmes.

Les protocoles expérimentaux et les documents pédagogiques qui constituent ces ateliers (en attendant la production d'une mallette pédagogique) décrivent des expériences qui peuvent être faites par les enfants, à l'école ou dans des centres aérés, par exemple, à un coût très faible. Les premières expériences, introduites en 2001, proposaient principalement une exploration des produits patrimoniaux (pain, fromage, beurre, lait, vinaigre, vin...) du triple point de vue technique, technologique et scientifique. Aujourd'hui 25 nouveaux ateliers sont proposés, groupés en « menus » qui correspondent aux saisons, sauf exception. Des ateliers « Science & Cuisine » sont en préparation pour le collège, en liaison avec les programmes de sciences.

Hier comme aujourd'hui, la pédagogie proposée est active, et sa finalité est le goût. Les activités proposées par les « ateliers expérimentaux du goût » ont l'avantage de cadrer l'espace de liberté artistique. Elles ne le limitent pas, mais montrent, au contraire, les possibilités d'innovation. De surcroît, des liens constants avec les considérations esthétiques peuvent être faits. Enfin ces explorations expérimentales ne sont pas exclusives : elles seront considérablement enrichies par des travaux d'écriture, de lecture, d'histoire, de géographie, de calcul...

Pour chaque atelier, on a rassemblé de façon concise l'objectif pédagogique, le matériel nécessaire et le protocole expérimental. Ces indications sont suivies par une description pédagogique, qui donne des informations permettant de bien organiser les ateliers et de répondre aux questions des enfants. À noter que des questions qui ne trouvent pas de réponse dans les documents d'accompagnement pédagogique ici présents pourront être posées sur les sites des rectorats ou de la Main à la pâte.

Une pédagogie active

L'objectif principal, à propos du goût, est le développement du sens de l'observation et du questionnement : quand on casse un œuf et qu'on met le blanc sur une poêle, mille questions se posent à qui sait regarder. Pourquoi le blanc d'œuf est-il nommé « blanc », alors qu'il est transparent et jaunâtre ? Pourquoi un blanc d'œuf est-il transparent ? Pourquoi est-il jaunâtre ? Pourquoi est-il liquide ? Pourquoi observe-t-on, si l'on sait regarder, des zones d'épaisseurs différentes ? Pourquoi le blanc d'œuf, liquide, devient-il solide quand on le chauffe ? Et pourquoi devient-il blanc et opaque ? Pourquoi les bulles d'air qui sont souvent présentes quand on casse un blanc d'œuf dans une poêle sont-elles à la surface ? Et pourquoi... et pourquoi...

De telles observations et de telles questions sont précieuses. On ne pourra pas répondre à toutes, loin s'en faut, mais on éveillera la curiosité par l'observation et la manipulation.

À l'occasion de ces expérimentations, on pourra faire verbaliser précisément les observations. Lavoisier a écrit, dans l'introduction de son traité de chimie :

« L'impossibilité d'isoler la nomenclature de la science, et la science de la nomenclature, tient à ce que toute science physique est nécessairement fondée sur trois choses : la série des faits qui constituent la science, les idées qui les rappellent, les mots qui les expriment [...]. Comme ce sont les mots qui conservent les idées, et qui les transmettent, il en résulte qu'on ne peut perfectionner les langues sans perfectionner la science, ni la science sans le langage ».

Puis, pour prolonger les descriptions orales, on pourra donc inviter les enfants à posséder un cahier où ils consigneront les observations effectuées au cours de ces « explorations expérimentales du goût ». Ce « cahier de laboratoire » doit être « privé », et l'objectif n'est pas que les enfants y écrivent pendant les ateliers : d'une part, ces « ateliers expérimentaux du goût » visent l'expérimentation, trop souvent évacuée par un formalisme excessif de notre système d'enseignement ; d'autre part, la tenue d'un cahier de laboratoire est difficile à tenir même pour des professionnels de la science (on ne peut à la fois observer, expérimenter, penser et écrire), de sorte que ce serait sans doute une erreur que d'occuper le temps expérimental par du temps d'écriture. Il est plutôt proposé que les séances de synthèse aient lieu après les séances d'expérimentation : elles peuvent consister en dessins, rédactions libres, séances de discussion dirigées sur les observations effectuées... On évitera ainsi également de confondre les objectifs : répétons-le, celui de ces ateliers est essentiellement expérimental ; le risque est grand que, par facilité, on se ramène au cahier au lieu de faire les expériences.

Pour chaque atelier, quelques prolongements sont décrits, mais bien d'autres sont possibles, car la cuisine, avec ses ustensiles et ses ingrédients, est l'occasion de mille expérimentations simples, à portée des enfants et à coût très réduit.

Signalons enfin que l'usage d'un microscope est recommandé dans certaines fiches ; cet ustensile n'est toutefois jamais obligatoire, et même un microscope rudimentaire convient pour bien des usages. Avec un thermomètre et une balance, les possibilités d'exploration technique, technologique ou scientifique de la cuisine sont immenses.

Tous les documents pédagogiques, accompagnés de petits films, sont en ligne sur le site :

http://crdp.ac-paris.fr/d_arts-culture/gout/gout-intro.htm

Pour plus d'informations :

Hervé This : herve.this@paris.inra.fr

Annexe 11 : Les sens du goût

Cette association propose une action sur l'approche sensorielle de l'acte alimentaire. Pour cela, elle met en place des programmes d'éducation sensorielle basés sur le patrimoine culinaire. Elle s'appuie sur les produits de qualité qui sont des facteurs du maintien et du développement des territoires. Ces mêmes produits constituent un patrimoine culturel. Ils sont gages d'une variété et d'une richesse alimentaire, garantes de la bonne santé physique et morale.

Le discours et les pratiques

On sait que le message nutritionnel a peu d'influence sur les pratiques mais qu'il semble avoir de l'impact sur les normes. La population est confrontée à une cacophonie du discours alimentaire. Le consommateur a perdu ses repères. Il est urgent de permettre aux consommateurs de se réapproprier leur alimentation, de retrouver confiance dans leur capacité naturelle à s'alimenter et à alimenter leur famille.

Manger ensemble, c'est partager la nourriture autant que les symboles qu'elle véhicule, c'est observer des règles communes au moins le temps du repas. C'est donc participer à un rituel qui inscrit l'appartenance à un même groupe.

Il s'agit de réhabiliter la cuisine du quotidien et le temps du repas lui-même

L'objectif est de changer les idées reçues qui associent la notion de plaisir alimentaire à celle de prise de kilos et qui, de fait, conduisent à être mal dans sa peau. Préparer soi-même son repas permet d'oublier l'angoisse et favorise la (re)découverte du plaisir simple de manger.

La cuisine est unanimement considérée comme un moyen privilégié pour retrouver le chemin de l'équilibre et du plaisir alimentaire, pour prévenir et soigner les dérèglements alimentaires.

Les atouts de la cuisine :

- Cuisiner c'est retrouver la liberté et la maîtrise de son alimentation,
- Cuisiner est aussi une manière de transmettre des valeurs culturelles, sociales et des habitudes alimentaires qui perdurent souvent toute la vie,
- Cuisiner maison, c'est sortir de la banalité et redécouvrir le goût.

L'éducation sensorielle et alimentaire, une nécessité pour l'enfant

Partant de l'idée, que c'est par les sens que l'être humain rencontre le monde extérieur, l'objectif est de développer l'éducation sensorielle par le biais de l'éducation au goût et à la dégustation

L'éducation alimentaire doit en conséquence rassurer les enfants, les amener à découvrir, à se familiariser et à apprécier les plaisirs alimentaires.

Les facteurs d'influence sont multiples mais c'est en facilitant l'accès de l'enfant à une gamme de saveurs la plus large possible, qu'on lui donne toutes les chances d'avoir une nourriture variée et donc équilibrée, et une ouverture d'esprit qui lui permettra d'aller à la découverte du monde qui l'entoure.

Lors des actions menées, l'enfant est acteur principal. Il vit à la fois personnellement et collectivement des émotions qui doivent lui permettre, par la suite de se prendre en charge, d'avoir une certaine autonomie dans son comportement alimentaire et si besoin de le modifier. C'est l'enfant lui-même qui va édicter des règles à partir des expériences vécues pendant les animations.

Les Sens du Goût courriel : lessensdugout@wanadoo.fr

Annexe 12 : Sitographie

Direction générale de l'Enseignement scolaire

<http://eduscol.education.fr/nutrition>

Direction générale de la Santé

<http://www.sante.gouv.fr/htm/pointsur/nutrition>

Institut national de prévention et d'éducation pour la santé (INPES)

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

Direction générale de l'Alimentation

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

Sur les signes officiels de qualité :

- <http://agriculture.gouv.fr/sections/thematiques/alimentation/signes-de-qualite/signes-de-qualite>
- Institut national de l'origine et de la qualité:
<http://www.inao.gouv.fr/>
- Le Label rouge :
<http://agriculture.gouv.fr/sections/thematiques/alimentation/signes-de-qualite/les-signes-d-identification-de-la-qualite-et-de-l-origine/le-label-rouge>
- Les AOC
<http://agriculture.gouv.fr/sections/thematiques/alimentation/signes-de-qualite/les-signes-d-identification-de-la-qualite-et-de-l-origine/l-appellation-d-origine>
- Les signes européens
<http://agriculture.gouv.fr/sections/thematiques/alimentation/signes-de-qualite/les-signes-d-identification-de-la-qualite-et-de-l-origine/les-signes-europeens-aop-igp-stg>

Sur l'agriculture biologique :

- <http://agriculture.gouv.fr/sections/thematiques/alimentation/signes-de-qualite/les-signes-d-identification-de-la-qualite-et-de-l-origine/l-agriculture-biologique>
- <http://www.agencebio.org>
- <http://www.abiodoc.com>

Sur l'agriculture durable :

- <http://www.chlorofil.fr/territoires.html>

Sur l'agriculture raisonnée :

- <http://agriculture.gouv.fr/sections/thematiques/environnement/agriculture-raisonnee>
- L'association Forum pour l'Agriculture Raisonnée Respectueuse de l'Environnement - FARRE :
<http://www.farre.org/>

Sur les mesures agroenvironnementales pour des pratiques agricoles innovantes et respectueuses de l'environnement :

- <http://agriculture.gouv.fr/sections/mediatheque/autres-editions/mesures/>

Paysages – Architecture :

- <http://agriculture.gouv.fr/sections/thematiques/environnement/paysages-architecture>

Répertoire des associations d'animation et de développement rural :

- <http://agriculture.gouv.fr/sections/thematiques/vie-en-milieu-rural/developpement-des-territoires-ruraux/animation-rurale/repertoire-des-associations-d-animation-et-de-developpement-rural>

Annexe 13 : Textes de référence

Loi n° 2004-806 du 9 août 2004, article 30, relative à la politique de santé publique (interdiction des distributeurs automatiques en milieu scolaire).

Circulaire n° 2001-053 du 28 mars 2001 relative au code de bonne conduite des interventions des entreprises en milieu scolaire.

Circulaire du ministère de l'Éducation nationale DESCOA9-N°108, du ministère de l'Agriculture et de la Pêche DGER/FOPDAC/C2001-2002, du ministère de l'Aménagement du territoire et de l'Environnement et du ministère de la Jeunesse et des Sports, du 5 avril 2001, relative aux fermes pédagogiques.

Circulaire interministérielle n° 2001-118 du 25 juin 2001 relative à la composition des repas servis en restauration scolaire et la sécurité des aliments.

Circulaire DGS/SD5A n° 2002/13 du 9 janvier 2002 relative à la mise en œuvre du programme national nutrition santé.

Circulaire du ministère de l'Éducation nationale n° 2003-210 du 1er décembre 2003 relative à la santé des élèves : programme quinquennal de prévention et d'éducation.

Note 2004-0095 du 25 mars 2004 du ministère de l'Éducation nationale relative à la collation matinale à l'école.