L'éducation des écoliers à l'alimentation durable : atouts et difficultés de quelques dispositifs pédagogiques en France

CLAIRE **MEUNIER**

Vidéo de présentation  vimeo.com/439922262

MOTS-CLÉS : ÉDUCATION À L'ALIMENTATION, COMPORTEMENTS ALIMENTAIRES, POLITIQUES PUBLIQUES, ÉCOLE ÉLÉMENTAIRE, PROJET PÉDAGOGIQUE

Parmi les divers leviers de transition vers une alimentation plus durable, l'éducation à l'alimentation est souvent invoquée comme incontournable. En réponse à des enjeux à la fois nutritionnels et environnementaux, cette éducation vise à conduire les consommateurs à faire des choix favorables pour la santé et l'environnement, au sein d'une offre alimentaire confuse et dominée par la puissante agro-industrie. Les jeunes générations en sont les cibles privilégiées et l'école primaire, où se construisent les apprentissages fondamentaux, y semble un cadre favorable.

CONTEXTE ET PROBLÉMATIQUE

L'éducation à l'alimentation, un levier privilégié par les politiques publiques pour changer les comportements alimentaires

Pour répondre d'abord à des enjeux de santé

Au début des années 2000, un rapport du Haut comité de la santé publique (HCSP) souligne l'impact des évolutions des habitudes alimentaires des Français sur la santé, en particulier l'accroissement inquiétant des pathologies liées à l'excès : obésité, maladies cardiovasculaires, diabète, cancers (Haut comité de la santé publique, 2000).

Il marque le début d'une politique nutritionnelle[1] volontariste : trois Programmes nationaux nutrition santé (PNNS), pilotés par le ministère de la Santé, se succèdent à partir de 2001. Leurs axes principaux sont : l'information (« repères nutritionnels », les campagnes média comme « cinq fruits et légumes par jour », le site mangerbouger.fr), l'éducation des jeunes au goût et à la nutrition via les cantines et les programmes scolaires, et, dans une moindre mesure, l'orientation au moyen d'un « *environnement d'offre alimentaire cohérent avec les objectifs nationaux* ».

Pour répondre ensuite à d'autres enjeux

En parallèle, à partir de 2010, le ministère de l'Agriculture met en œuvre un Programme national pour l'alimentation (PNA) qui vise à promouvoir une « *alimentation sûre, saine, durable et accessible à tous* ». Aux enjeux nutritionnels de l'éducation à l'alimentation s'ajoutent alors des enjeux sociaux (lutte contre la précarité alimentaire), environnementaux (lutte contre le gaspillage alimentaire) et culturels (promotion du patrimoine culinaire français).

Le consommateur, cible privilégiée

Les politiques publiques visent principalement à informer et éduquer un consommateur théoriquement responsable et libre de ses choix, pour l'amener à adopter des pratiques alimentaires saines et durables, face à une offre alimentaire dominée par l'offre de l'agro-industrie.

1. La nutrition au sens de l'OMS (définition reprise par le Programme national nutrition santé) englobe les questions relatives à l'alimentation (nutriments, aliments, déterminants sociaux, culturels, économiques, sensoriels et cognitifs des comportements alimentaires) et à l'activité physique.

La régulation du marketing de cette offre alimentaire n'a fait l'objet que de mesures incitatives récentes. C'est le cas des chartes d'engagement volontaires des industriels pour améliorer la qualité nutritionnelle des aliments transformés (objectif 1 du PNNS 4). Seules les boissons sucrées font l'objet d'une taxation depuis 2012.

Une action critiquée

Or la pertinence de l'action publique par la sensibilisation et l'éducation du consommateur est souvent remise en cause.

La Cour des comptes critique en 2019 la multiplication des plans, conduits par des ministères différents, qui a pu affaiblir la cohérence et l'efficacité de l'action publique en matière de lutte contre l'obésité. Elle dénonce également l'insuffisance de l'encadrement de l'offre alimentaire, qui aurait été un levier de changement des pratiques plus efficace (Cour des comptes, 2019).

De fait, l'impact des campagnes nutritionnelles a été limité : le panel d'experts mobilisé en 2010 par l'Inrae a pointé le « *peu d'effets sur les populations défavorisées, plus touchées par le surpoids que les autres* » (Étiévant *et al.,* 2010). Ce constat est expliqué par « *une confusion, dans le public, entre information santé et discours publicitaire* » et le fait qu' « *une information nutritionnelle normative n'atteint pas forcément les différentes strates de la population parce qu'elle ne prend pas en compte leur culture, leur environnement et leur situation économique et sociale* » (Crenn *et al*., 2008).

Le sociologue de l'alimentation Jean-Pierre Corbeau a même dénoncé en 2009 les effets pervers de l'information nutritionnelle sur les enfants et les adolescents : elle « *déconstruit l'aliment*, *refuse la complexité de l'acte alimentaire, produit des messages "décalés" par rapport au développement psychologique des jeunes* », enfin elle instrumentalise l'enfant pour en faire le vecteur du « *bon message* » dans sa famille (Corbeau, 2009).

Pour certains sociologues, les comportements des consommateurs sont déterminés au moins autant par leur environnement alimentaire que par leurs connaissances et leurs préférences (Lahlou, 2005).

Des recommandations et des politiques publiques qui semblent évoluer

Pour la période 2019-2023, le PNA et le PNNS ont été mis en cohérence au sein d'un Programme national de l'alimentation et de la nutrition (Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation, 2019). En outre, les dernières recommandations semblent avoir pris en compte le caractère pluriel et transversal de l'alimentation. Ainsi, le Conseil national de l'alimentation (CNA), instance consultative indépendante, promeut dans son avis de septembre 2019 une éducation qui passe par le « faire », dans des d'ateliers de cuisine pour les enfants, ou qui « *privilégie les rencontres entre les citoyens et les acteurs de la chaîne alimentaire* » (CNA, 2019).

De nombreuses initiatives en milieu scolaire

De nombreuses associations n'ont pas attendu ces recommandations pour développer des actions d'éducation à l'alimentation durable dans le milieu scolaire en France.

Nous nous intéressons ici à une initiative récente d'éducation à l'alimentation durable : l'association Les petits tabliers propose, à Paris et en proche banlieue, des ateliers de cuisine. Nous élargirons ensuite l'analyse en la comparant à deux autres dispositifs, nés dans des contextes différents : l'association Pic'assiette qui, au nord de Montpellier, cherche à rapprocher les enfants de l'origine des aliments qu'ils ont dans leur assiette, et les ateliers de jardinage proposés par l'Écolothèque de la Métropole de Montpellier.

Quels atouts ces dispositifs ont-ils en commun, en quoi diffèrent-ils ? Quels impacts peuvent-ils avoir sur les comportements alimentaires ? Les réserves, évoquées plus haut, quant à la pertinence de vouloir agir sur les comportements par l'éducation, pourraient-elles être levées ? À quelles conditions ?

Quelles sont les limites de ces dispositifs, et quelles sont les perspectives d'amélioration, de consolidation, voire de généralisation à l'ensemble des jeunes élèves français d'une éducation à l'alimentation véritablement impactante ?

QUELQUES DISPOSITIFS PÉDAGOGIQUES POUR L'ÉDUCATION À L'ALIMENTATION EN MILIEU SCOLAIRE

L'association Les petits tabliers : un dispositif ambitieux d'ateliers de cuisine à l'école

Genèse et trajectoire de l'association

L'association Les petits tabliers est née en 2019 sous l'impulsion de Gabriel Lenot qui, après un parcours d'entreprenariat social et solidaire auprès des jeunes de milieux défavorisés, a voulu donner corps à son désir de travailler avec des enfants plus jeunes. Une entrée par l'alimentation, à la croisée de nombreux enjeux, lui est apparue porteuse d'impacts pour la réussite des enfants. La construction du projet est passée par des rencontres avec des associations, des professeurs, un accompagnement par Paris Initiative Entreprise. Le fondateur de l'association en est pour l'instant le seul membre, il est salarié depuis février 2020.

Objectifs et public concerné

L'association Les petits tabliers organise des ateliers de cuisine « *saine et raisonnée, autour d'une recette simple, reproductible à la maison avec un budget restreint*[2] ». Elle intervient dans des écoles et des collèges de quartiers défavorisés, à Paris et en proche banlieue (nord).

Les objectifs affichés sont multiples : améliorer la nutrition et l'accès à une alimentation de qualité, induire des choix alimentaires réfléchis par rapport à l'environnement, favoriser l'égalité filles-garçons autour de l'acte de cuisiner, renforcer le lien entre espace domestique et espace scolaire, appuyer la réussite scolaire.

Au cours de l'année scolaire 2019-2020, elle a animé des ateliers dans vingt-six classes (trois en collège, dix-sept en élémentaire, six en maternelle). Pour l'instant, l'association a été sollicitée par les écoles uniquement par le biais de connaissances et du bouche-à-oreille. Face à la limite déjà dépassée du nombre d'ateliers (au départ, il y avait un objectif de quinze classes), Gabriel Lenot a émis le souhait de se recentrer sur les classes élémentaires (de 6 à 10 ans environ), plus faciles à motiver.

Organisation et contenu des ateliers

Les enseignants intéressés mettent en place, avec l'association, un projet sur l'année, comprenant six à huit ateliers, avec un thème qui peut être un fil conducteur en lien avec d'autres projets. Dans la classe de CP que nous avons visitée (Paris 10e), le projet de cuisine est relié à celui de musique autour des cultures du monde : les enfants vont réaliser des recettes provenant des cinq continents.

Chaque cycle d'ateliers suit un thème : nutritionnel (par exemple sensibilisation au sucre et au gras : lecture des étiquettes et réalisation d'un en-cas), environnemental (saisonnalité : « à chaque saison une recette », circuits courts) ou culturel (cuisines du monde). Certains enjeux sociaux (par exemple l'égalité filles-garçons) sont transversaux.

Moyens humains, matériels et financiers

Chaque atelier est animé par deux chefs cuisiniers prestataires et un jeune en service civique qui assure la gestion du matériel (ustensiles, four) et l'achat des ingrédients.

L'association est financée par des sources diverses : l'Agence de la transition écologique (ADEME), l'agence régionale de santé et des fondations privées. Les subventions ne permettant pas de couvrir tous les frais, l'association doit demander une participation financière aux écoles (via la coopérative scolaire, la municipalité ou les parents)

L'association Pic'assiette : rapprocher les enfants de l'origine des aliments

Contexte et trajectoire

À l'origine, en 2010, l'association Pic'assiette a créé un groupement d'achat de consommateurs, avec approvisionnement local. Petit à petit s'est imposé l'objectif plus large d'avoir une alimentation de qualité sur le territoire et de rendre l'information sur l'origine des aliments accessible à tous, et donc de se centrer sur l'éducation à l'alimentation durable. L'association comprend aujourd'hui deux salariées à mi-temps.

Objectifs et public concerné

Sur le territoire au nord de Montpellier (Grand Pic Saint-Loup), l'association anime des ateliers de sensibilisation pour une alimentation

2. www.lespetitstabliers.com

responsable et équitable auprès des scolaires, du grand public. Elle anime aussi des groupes de consommateurs-producteurs et participe à des manifestations.

Les ateliers scolaires concernent les écoles maternelles, élémentaires et les collèges. Comme Les petits tabliers, Pic'assiette privilégie maintenant les écoles de quartiers défavorisés, après avoir constaté que ses interventions sollicitées par des enseignants intéressés par la démarche ne touchaient que des publics souvent déjà sensibilisés.

L'association Pic'assiette valorise une alimentation en lien avec l'environnement, la santé et le territoire[3]. L'enjeu principalement affiché est la durabilité de l'alimentation, en rapprochant les enfants de la production : d'où vient ce qui est dans leur assiette ?

Types d'interventions

Contrairement aux interventions réalisées par Les petits tabliers, celles réalisées par Pic'assiette sont ponctuelles, d'une ou deux demi-journées en élémentaire, en classe ou en extérieur. Les thèmes sont adaptés au niveau de la classe : éducation au goût, origine et diversité des aliments, saisonnalité, lecture de paysages[4], déchets alimentaires, compost et gaspillage alimentaire.

Mais l'association participe également au projet « Goûter le monde autour de moi[5] » qui implique écoles et collèges dans un projet sur l'année, avec une approche globale de l'alimentation (sensorielle, santé, production et commercialisation en circuit court). Le projet s'appuie sur un lien avec les programmes scolaires, l'articulation avec d'autres apprentissages, une pédagogie active et son caractère « passerelle » qui met en lien les élèves de cycle 3 de l'école élémentaire et ceux de première année de collège.

Partenaires

L'association Pic'assiette a étoffé son réseau de partenaires sur le territoire d'Occitanie : associations environnementales (Collectif des Garrigues), culturelles, groupements de producteurs, associations d'éducation au développement durable (Réseau Racines 34, Réseau Coopere 34 – Coordination pour l'éducation relative à l'environnement sur les territoires héraultais), associations de communication (Terre Nourricière), caisse d'allocations familiales (crèches), direction régionale de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt (projet de développement d'une éducation au goût).

L'Écolothèque de la Métropole de Montpellier : sortir de l'école pour jardiner

Une offre d'animations diversifiée, héritée d'une longue expérience

L'Écolothèque est une ferme pédagogique et un centre de ressources « nature et environnement » qui existe depuis 1987 et dépend aujourd'hui de Montpellier Méditerranée Métropole, en partenariat avec le rectorat de l'académie de Montpellier. Elle propose aux écoles différents types d'interventions, dans une démarche d'éducation au développement durable (EDD) : visite libre, accueil d'une classe sur une journée ou, dans le cadre d'un projet construit avec l'enseignant, accueil sur deux à trois journées, voire une « classe à la semaine ». Parmi les activités proposées, beaucoup concernent la chaîne alimentaire : jardinage, ateliers sur le goût, reconnaissance des différents fruits et légumes, origine des plantes alimentaires (quelle partie de la plante mange-t-on ?), cuisine à partir des produits du potager, dégustation de différents produits biologiques du domaine agricole, mise en place de techniques agroécologiques, compostage.

Des moyens importants

La structure bénéficie d'un domaine de quatre hectares mis en valeur dans un but pédagogique depuis plus de trente ans (le Domaine du Mas de Grille, à Saint-Jean-de-Védas), de locaux dédiés à l'accueil de groupes scolaires et de centres de loisirs ainsi que d'une équipe permanente d'entretien du domaine, d'encadrement pédagogique et d'administration de vingt-cinq personnes. Le responsable du centre de ressources est un enseignant détaché de l'académie de Montpellier.

Élément important, le transport de la classe est pris en charge par l'Écolothèque.

3. www.picassiette.org

4. Observation des paysages alentour pour y découvrir la place du travail des hommes et de la nature.

5. Projet soutenu par la direction régionale de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt (DRAAF), l'agence régionale de la santé, le rectorat et la délégation académique à l'éducation artistique et à l'action culturelle.

Un exemple de journée d'une classe de CE2 à l'Écolothèque

À son arrivée, la classe de CE2 d'une école de Montpellier est accueillie par le coordinateur pédagogique de l'Écolothèque pour une présentation de la journée, du domaine et de ses règles. Ce jour-là, deux ateliers ont été préparés avec l'enseignant : semis et plantation, et compostage.

Pour le groupe de l'atelier « semis et plantation », la matinée commence par une séance de recueil des représentations des enfants sur ce que veut dire semer et planter. L'animatrice dessine au tableau une plante et nomme ses différentes parties, parle des différentes étapes du cycle de reproduction de la plante. Puis il est temps de passer à l'action : on remet dans l'ordre des photos de plants de tomate à différents stades, on fabrique les pots qui vont accueillir la terre et les graines grâce à un pliage astucieux de papier journal – on recycle ! Enfin c'est le moment d'aller semer en extérieur : chacun remplit son pot de terreau et place délicatement les graines de capucines ou de betterave (dommage ! Untel n'aime pas la betterave). On termine par une visite des serres.

Le groupe de l'atelier « compostage », après une présentation rapide de l'intérêt et du principe du compostage, part plus vite sur le terrain : on prend la température d'un tas de fumier (65 °C !), on ouvre des bacs à compost provenant de la ville de Montpellier pour y faire un peu de tri : des morceaux de plastique n'y ont pas leur place. Aucune répulsion, grâce aux gants ! On explore un bac à compost pour en faire l'inventaire des petites bêtes, observées à la loupe (Figure 1). Il faut les retrouver sur le document d'« enquête au compostage » qui sera la trace écrite qui restera et permettra de rappeler les bons gestes du compostage.

FIGURE 1. ATELIER COMPOSTAGE À L'ÉCOLOTHÈQUE



(Source : auteure)

L'après-midi sera consacrée à un jeu de piste « Sentier espaces jardinés » au cours duquel il faudra se repérer sur un plan en mobilisant ses connaissances de façon coopérative, pour remplir des missions de découverte des espaces jardinés de l'Écolothèque.

Les classes sont ici prises en charge par un encadrement bien rôdé, dans un cadre dédié.

LES ATOUTS DE CES DISPOSITIFS

L'objectif affiché de ces différents dispositifs va plus loin que la seule acquisition par les enfants de connaissances nutritionnelles et environnementales liées à l'alimentation. Il s'agit bien d'ancrer des comportements alimentaires chez les enfants pour en faire de futurs consommateurs responsables. Trois éléments semblent importants au regard de ces objectifs.

Un apprentissage par l'action et le contact avec les aliments

Les témoignages des enseignants rencontrés concordent : la pédagogie par l'action, associée au plaisir de faire, de goûter, d'essayer, renforce l'appropriation par les élèves des savoirs et des pratiques.

Chez Les petits tabliers, on recherche une action maximale des enfants par une sélection de recettes qui s'y prêtent ; cela avec le souci d'expliquer aux enfants, en cours d'atelier, ce que l'on fait et pourquoi. S'y ajoute le plaisir de faire (Figure 2).

FIGURE 2. ATELIER CUISINE EN CP



(Source : auteure)

Chez Pic'assiette, une entrée par le jeu, des activités d'observation et de tri de fruits et légumes, permet aux enfants de construire des représentations réelles.

À l'Écolothèque, si les temps de présentation sont parfois un peu longs, les activités pratiques sont variées, collectives, toujours mises en lien avec la chaîne alimentaire et font place à la discussion.

Une place plus importante donnée aux enjeux de durabilité de l'alimentation

Dans un contexte où les instructions officielles demandent aux enseignants de s'engager plus avant dans l'EDD (Ministère de l'Éducation nationale et de la Jeunesse, 2019), l'enjeu de durabilité de l'alimentation a toute sa place. Il se traduit dans les thèmes des ateliers mais aussi dans les discours associés et la cohérence des choix : fruits et légumes de saison et ingrédients d'origine biologique pour les ateliers de cuisine, sorties avec Pic'assiette qui mettent les enfants au contact des différents volets du système alimentaire (visite de fermes, de marchés de plein vent, transformation, distribution, consommation), approche agroécologique de la production à L'Écolothèque, etc.

Les liens avec les apprentissages scolaires

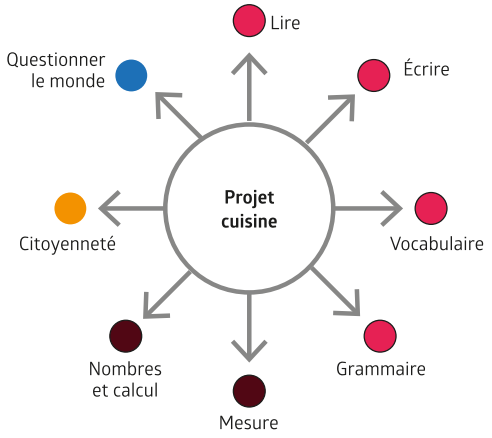
Les apprentissages scolaires constituent un atout essentiel qui fonctionne dans les deux sens. Les activités des ateliers, réinvesties en classe, donnent du sens aux apprentissages et les renforcent : lecture, grammaire, vocabulaire (culinaire, botanique), mathématiques (mesures de masses, de volumes, proportionnalité, etc.), découverte du monde, etc., sont mieux appropriés par les élèves. L'implication de l'enseignant dans la préparation et le suivi des ateliers est un facteur clé de réussite. Le cadre de l'école primaire, où un seul – voire deux – enseignant construit le projet pour la classe et met en lien les enseignements, est favorable (Figure 3).

Par ailleurs, cette approche délibérément active présente un atout additionnel, le développement d'autres compétences chez les enfants : travail en équipe, confiance en soi, motricité fine.

Enfin, que ce soit par l'intervention en classe ou par une sortie, l'ouverture sur l'extérieur par un partenariat avec une association est dynamisante pour l'école et les objectifs d'éducation au développement durable, et largement encouragée par les instructions officielles.

Mais les dispositifs présentés plus haut offrent-ils tous ces atouts de façon égale ?

FIGURE 3. INTERDISCIPLINARITÉ DU « PROJET CUISINE »



(Source : auteure)

LES LIMITES ET LES LEVIERS POUR CONSOLIDER CES DISPOSITIFS

Un degré d'implication variable des élèves et des enseignants

Si la mise en activité des élèves apparaît comme un facteur clé d'appropriation de savoirs et de comportements, son impact risque d'être limité dans le cas d'ateliers ponctuels comme ceux proposés par Pic'assiette ou l'Écolothèque. Le premier levier d'efficacité est bien l'inclusion dans un projet à l'année.

Or même dans ce cas, il arrive que l'intervention de l'association Les petits tabliers soit sollicitée comme une prestation extérieure par des enseignants simples « consommateurs ». Le second levier est l'implication de l'enseignant, voire de l'équipe pédagogique. Les instructions officielles récentes les y engagent de façon de plus en plus pressante.

Une place fragile pour les enjeux de durabilité

Dans le cas de structures comme Pic'assiette ou l'Écolothèque, les enjeux de durabilité sont au centre des activités : celles-ci permettent aux enfants d'appréhender concrètement les impacts de nos chaînes alimentaires sur l'environnement. En revanche, avec Les petits tabliers, les élèves entrent avant tout dans une activité culinaire : la sensibilisation aux enjeux environnementaux

est plus souvent de type discursive (« *nous avons remplacé dans la recette les courgettes de la recette par du potimarron, car janvier n'est pas la saison des courgettes* »), et sera moins facilement intégrée par de jeunes élèves.

La formation des enseignants sur les enjeux de durabilité de l'alimentation est un levier fort aussi ; elle est pour l'instant peu consistante, aussi bien dans la formation initiale que continue. L'éducation à l'alimentation durable relève aujourd'hui de l'engagement personnel des enseignants.

Face à cette limite, les associations d'éducation à l'alimentation peuvent jouer un rôle de porte-parole auprès des écoles et être le point de départ d'initiatives sur le long terme. Cela permettrait le « continuum » recommandé par le CNA, qui préconise qu'un élève donné puisse au cours de sa scolarité expérimenter par l'action différents aspects de la durabilité de l'alimentation.

Un lien délicat avec les familles

« *L'alimentation est un sujet intime, il faut être très prudent, ne pas mettre l'élève en porte-à-faux* » a constaté Françoise Viala, présidente de Pic'assiette (Viala, 2019). La question de l'alimentation peut être pour les familles issues de l'immigration le champ d'une identité culturelle à défendre. Par ailleurs, pour des raisons d'accessibilité géographique et économique, les familles des quartiers défavorisés privilégient le *hard discount* ou le *fast food*. Les acteurs rencontrés en témoignent : si l'on peut observer une progression des enfants, « *on n'a pas les parents* ».

Des solutions existent pourtant : Les petits tabliers prévoient une participation des familles, lors d'un atelier festif en fin d'année, pour lequel elles sont invitées à participer à la préparation et à la dégustation. Le carnet de recettes est aussi conçu pour jouer ce rôle.

Pour installer des choix et des pratiques alimentaires durables, il paraît indispensable d'impliquer au maximum les parents dans les ateliers. À travers l'éducation à l'alimentation, les liens école-famille se renforcent aussi.

La mesure des impacts sur les comportements alimentaires est difficile

L'enseignant peut évaluer l'acquisition des connaissances par les élèves au moyen de jeux ou du dialogue. Ce qui est mesurable aussi, c'est l'évolution positive de l'attitude des élèves en classe, attestée par les différents enseignants rencontrés. Mais pour ce qui est des changements de comportements alimentaires, qui s'opéreraient d'abord dans les familles, les mesurer – et les attribuer aux actions menées à l'école – n'est pas envisageable pour l'instant.

Gabriel Lenot, préoccupé par cette question, réfléchit à l'organisation d'un travail de thèse sur ce sujet, qui serait porté par plusieurs associations ayant le même rayon d'action (Lenot, 2020).

CONCLUSION

Les politiques publiques les plus récentes en matière d'alimentation donnent une place plus marquée à l'éducation, afin de former des consommateurs capables de faire des choix alimentaires sains et durables, dans un environnement alimentaire peu favorable et difficilement modifiable. Elles incluent des modalités d'action qui concernent en premier lieu les jeunes et l'école.

L'analyse des dispositifs d'éducation à l'alimentation durable à l'école présentés ici nous permet d'identifier quelques leviers d'efficacité : mettre les élèves en action, ou au contact direct avec les aliments et leur production, dans le cadre d'un projet annuel transversal, s'appuyer sur un partenariat entre l'enseignant et l'association, mettre les enjeux environnementaux au centre, soigner le lien avec les familles.

Sans nier les difficultés rencontrées par ces associations ni les limites de ces dispositifs, on peut espérer que ces derniers se généraliseront, que des enseignants mieux formés y feront plus systématiquement appel, et qu'ils ne se feront pas en dehors d'une participation essentielle des familles, afin d'ancrer des comportements alimentaires plus sains et plus durables.

BIBLIOGRAPHIE

CONSEIL NATIONAL DE L'ALIMENTATION, 2019. *Éducation à l'alimentation*. Avis n° 84.

CORBEAU J.P., 2009. Les effets pervers de l'information nutritionnelle sur les enfants et les adolescents. *Réalités en Nutrition*, 17, 5-12.

COUR DES COMPTES, 2019. La prévention et la prise en charge de l'obésité. Communication à la Commission des affaires sociales de l'Assemblée nationale, 157 p. Disponible sur Internet : https://www.ccomptes.fr/fr/publications/la-prevention-et-la-prise-en-charge-de-lobesite

CRENN C., DELAVIGNE A.E, DUBOYS DE LABARRE M., MONTAGNE K., PRÉCIGOUT F., 2008. Les mangeurs face aux discours nutritionnels. *La santé de l'Homme*, 395, 9-10.

ÉTIÉVANT P., BELLISLE F., DALLONGEVILLE J., DONNARS C., ETILÉ F., GUICHARD E., PADILLA M., ROMON-ROUSSEAUX M., SABBAGH C.,TIBI A., 2010. Les comportements alimentaires. Quels en sont les déterminants ? Quelles actions, pour quels effets ? Expertise scientifique collective, synthèse du rapport. Inrae, 64 p.

HAUT COMITÉ DE LA SANTÉ PUBLIQUE, 2000. Pour une politique nutritionnelle de santé publique en France : enjeux et propositions. Éditions ENSP, 278 p. Disponible sur Internet : http://mediatheque.lecrips.net/docs/PDF_GED/J01332.pdf

LAHLOU S., 2005. Peut-on changer les comportements alimentaires ? *Cahiers de nutrition et de diététique*, 40, 2, 91-96.

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE L'ALIMENTATION, 2019. Programme national de l'alimentation et de la nutrition. Disponible sur Internet : https://agriculture.gouv.fr/pnan-le-programme-national-de-lalimentation-et-de-la-nutrition

MINISTÈRE DE L'ÉDUCATION NATIONALE ET DE LA JEUNESSE, 2019. Circulaire n° 2019-121 du 27 août 2019. Nouvelle phase de généralisation de l'éducation au développement durable - EDD 2030.

Entretiens

LENOT G., président de l'association Les petits tabliers, entretien le 21/01/2020 à Paris.

VIALA F., présidente de l'association Pic'assiette, entretien le 06/12/2019 à Saint-Martin-de-Londres.

Cette étude s'est également basée sur les entretiens suivants, dont les contenus sont venus enrichir l'analyse

ABDOULVAGAB S., enseignante en CP, entretien le 20/01/2020 à Aulnay-sous-Bois.

CHEUTIN B., coordinatrice académique EDD au Rectorat de Montpellier, entretien le 05/03/2020 à Montpellier.

En savoir plus

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, DE L'ALIMENTATION, DE LA PÊCHE, DE LA RURALITÉ ET DE L'AMÉNAGEMENT DU TERRITOIRE, 2011. Programme national pour l'alimentation, 75 p.

MINISTÈRE DES SOLIDARITÉS ET DE LA SANTÉ, 2019. Programme national Nutrition-Santé 2019-2023, 93 p.