

Fiches activités avec dimension accessibilité et diversité en alimentation			
Activités artistiques et culturelles	Connaissances	Attitudes	Mise en œuvre
Art d'écriture	Slogan repères nutritionnels Histoires de goûters santé Conception conte nutrition		
Art du spectacle vivant et des jeux	Chorégraphie des aliments diversifiés Saynètes nutrition Fête nutrition		
	Olympiade nutrition Chasse au trésor		Olympiade nutrition Chasse au trésor
Art visuel et manuel	Défilé miss eau		
	Fresque murale repères nutritionnels Costumes fruits et légumes en liège Masque manger bouger Chapeau nutrition des 4 saisons		
	Portes gourde		
	Contenant à eau Mascotte nutrition Personnages de nutrition Charrette à fruits et légumes		
		Repas tartines d'Arcimboldo	
Patrimoine Culture scientifique et technique	Goûter cuisiné fruits et légumes Atelier du pain Dégustation de tisane		
	Table de découverte fruits et légumes Table de découverte des saveurs Table de découverte de l'eau		





Des éléments de connaissance

L'alimentation recouvre un ensemble de problématiques très variées : permettre l'accès de tous à une nourriture suffisante et de qualité, garantir la sécurité des aliments et la santé publique, maintenir des cultures culinaires et des liens sociaux font partie des enjeux sociaux, économiques, sanitaires et environnementaux majeurs qui justifient le renforcement de l'intervention publique en matière d'alimentation. Le Programme national de l'alimentation (PNA) lancé en 2010 avait pour thème « Bien manger, c'est l'affaire de tous », le PNA 2014 s'enrichit d'actions articulées autour de quatre axes prioritaires dont l'axe 2 relatif à « l'éducation alimentaire de la jeunesse » et l'axe 4 relatif à « l'ancrage territorial et la mise en valeur du patrimoine local ». L'axe 2 du PNA 2014 souligne en effet l'importance d'acquérir d'habitudes alimentaires favorables à la santé dès le plus jeune âge. Le PNA précise que des actions d'information et d'éducation à l'alimentation peuvent aussi trouver leur place au sein des activités périscolaires organisées au sein des projets éducatifs territoriaux. Un évènement aux cultures alimentaires du monde doit être proposé, notamment dans le cadre scolaire.

Projets relatifs à l'alimentation menés dans le cadre du Programme national alimentation

Bien manger à la cantine - La restauration scolaire joue un rôle important pour éveiller le goût des enfants. Tout en respectant le cadre réglementaire d'une offre alimentaire de qualité, elle peut également offrir quelques chemins pour permettre aux jeunes convives de s'épanouir mieux à travers ce qu'ils mangent et aux adultes de leur apprendre à développer ce potentiel si riche.

Ressources pédagogiques fruits et légumes - En concertation avec les filières professionnelles, des fiches pédagogiques et des jeux sur les principaux fruits cultivés ou consommés en France sont disponibles pour réaliser des activités avec des élèves de maternelles et primaires / collèges et lycées. Les distributions de fruits, assurée par des ambassadeurs volontaires (parents, professeurs des écoles, étudiants, animateurs, professionnels de restauration) ont pour objectif d'associer la notion de plaisir à la connaissance du fruit et solliciter la curiosité et l'appétit par la découverte et le jeu.

Un fruit pour la récré - Mangez des fruits ! Pour que ce conseil se concrétise chez les plus jeunes, le programme facilite le soutien aux achats de fruits et légumes destinés à être consommés par les enfants, à l'école et en dehors des repas. L'objectif est de donner le goût et le plaisir de manger des fruits et des légumes aux plus jeunes !

La classe du goût - De plus, au-delà de l'aspect culinaire, les classes du goût s'inscrivent dans un programme pédagogique plus large permettant de faire comprendre le comportement alimentaire, de développer et de valoriser la culture culinaire, de mieux connaître le patrimoine et le terroir qui s'y rattache.



A decorative horizontal line of small blue dots, with a gap in the middle where the text is located.

Des leviers pour agir

Au regard des objectifs pédagogiques et en fonction des classes d'âge, les activités artistiques et culturelles intégreront des dimensions de l'accessibilité et diversité en alimentation comme :

- la préservation du modèle alimentaire (plaisir, convivialité, partage des repas)
- la transmission des pratiques alimentaires à conforter (manger à table et l'art de la table du repas quotidien au repas de fête, cuisiner selon le temps, le budget et l'équipement, cultiver le jardin et explorer les techniques de conservation...)
- la lutte contre le gaspillage alimentaire
- la valorisation des produits locaux et la découverte des fruits et légumes
- la connaissance des pratiques d'agriculture locale (visite guidée chez les professionnels de la filière fruits et légumes)

Ces dimensions seront déclinées au sein de différents types d'arts :

- Arts du spectacle vivant : musique, danse, théâtre, chant, marionnettes.
- Arts visuels : peinture, sculpture, vidéo, photographie, radio, design, art numérique.
- Arts d'écriture : littérature, poésie, conte, fiction, bandes dessinées, arts graphiques.
- Patrimoine et culture scientifiques et techniques.

Des critères de qualité pour les activités ICOFAS

•Pour guider les professionnels sur le sens de l'accessibilité et diversité en alimentation

Dans les activités artistiques et culturelles centrées sur l'alimentation, il convient de donner de l'importance à la valorisation des produits locaux. Pour exemple dans les activités du type table de découverte fruits et légumes.

Dans les activités artistiques et culturelles centrées sur l'alimentation, l'activité physique peut être intégrée en mettant l'accent sur une approche variée des pratiques : de loisirs par le jardinage, de visites à pied ou en mobilité douce (vélo, trottinette) de professionnels de la filière fruits et légumes ou lors de géocache pour découvrir le patrimoine alimentaire local de proximité.

•Pour donner envie aux enfants d'adopter des comportements nutritionnels favorables à leur santé

Les activités sous des formes artistiques et culturelles offrent un panel d'objectifs d'éducation nutritionnelle diversifiés, tant dans les attitudes, les envies et le plaisir que sur des éléments de connaissances et de mises en œuvre de pratiques nutritionnelles, alimentation et activité physique. C'est cette complémentarité des objectifs éducatifs



qui est garant du service apporté aux enfants, c'est-à-dire des enfants plus autonomes dans leur choix nutritionnel.

Pour ne pas stigmatiser les différences, culpabiliser ou accentuer les inégalités de santé en matière de nutrition (alimentation et activité physique), le contenu des activités est formulé de façon positive, mettant en lumière les aspects protecteurs, la diversité des choix possibles et la prise en compte des environnements.

Des objectifs à mettre en oeuvre

Objectifs généraux	Objectifs d'éducation nutritionnelle		
	Connaissance	Attitude	Mise en œuvre
<ul style="list-style-type: none"> Favoriser l'accès à une alimentation durable Diminuer le gaspillage 	Connaître la provenance, le mode de fabrication et la conservation des aliments Savoir comment réduire le gaspillage alimentaire tous les jours	Développer le respect pour les aliments et le sens de la récupération	Construire des repas malins pour la planète
<ul style="list-style-type: none"> Valoriser les différentes cultures et habitudes nutritionnelles 	Identifier les spécificités de manger et bouger selon les cultures, les pays, les saisons	Développer la curiosité vers d'autres cultures nutritionnelles	Savoir décrire les richesses des habitudes nutritionnelles de sa famille
<ul style="list-style-type: none"> Identifier les ressources en nutrition passées et actuelles dans l'environnement 	Identifier des ressources en nutrition dans l'environnement	Mettre en valeur le patrimoine nutritionnel	Savoir cartographier les ressources en nutrition

A decorative horizontal line of small, light blue dots, with a slight curve at the ends.

Sources de données

- Programme National pour l'alimentation (PNA) 2015
www.alimentation.gouv.fr
- Bien manger à la cantine !
<http://agriculture.gouv.fr/lalmanach-de-ma-cantine-astuces-equilibre-et-saveurs-toute-lannee>
- Les ressources disponibles pour les activités autour des fruits et légumes :
 - Comment ramener sa fraise pour donner de la pêche
[http://agriculture.gouv.fr/sites/minagri/files/documents//Guide de l ambassadeur des fruits2.pdf](http://agriculture.gouv.fr/sites/minagri/files/documents//Guide_de_l_ambassadeur_des_fruits2.pdf)
 - Jardinez à l'école
<http://www.jardinons-alecole.org>



Pour en savoir plus

- Guide pratique pour visiter les professionnels de la filière fruits et légumes
[http://agriculture.gouv.fr/sites/minagri/files/documents//Guide Accueil Scolaires BD v2.pdf](http://agriculture.gouv.fr/sites/minagri/files/documents//Guide_Accueil_Scolaires_BD_v2.pdf)

