

# Sensibilisation de lycéens « éco-ambassadeurs » de la Région Sud à l'alimentation durable

*GRAINE Provence-Alpes-Côte d'Azur*

**Juin 2023**

**Sélection de documents en ligne ou disponibles au CRES**

	<b>Sitographie</b>	<b>2</b>
Généralités		2
Restauration collective		2
Gaspillage alimentaire		3
En région		3
Programmes		3
	<b>Bibliographie</b>	<b>4</b>
Politiques et recommandations nutritionnelles		4
Marketing alimentaire		7
Gaspillage alimentaire		10
	<b>Outils pédagogiques</b>	<b>12</b>
Campagnes de prévention et supports associés		12
Expositions		14
Applications et sites dédiés		15
Vidéos		15
Jeux, mallettes, ouvrages pédagogiques		16

# Sitographie

## Généralités

**Ministère de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire -La loi Agriculture et Alimentation**  
<https://agriculture.gouv.fr/la-loi-agriculture-et-alimentation>

**Ministère de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire -Tout comprendre Egalim2**  
<https://agriculture.gouv.fr/tout-comprendre-de-la-loi-egalim-2#:~:text=La%20loi%20visant%20%C3%A0%20prot%C3%A9ger,le%20secteur%20agricole%20et%20alimentaire.>

**Ministère de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire -Projet alimentaire territorial**  
<http://agriculture.gouv.fr/faire-reconnaitre-un-projet-alimentaire-territorial>

**Programme national nutrition santé (PNNS)**  
<https://www.mangerbouger.fr/ressources-pros/le-programme-national-nutrition-sante-pnns>  
**Programme national nutrition santé (PNNS) - Calendrier de saison**  
<https://www.mangerbouger.fr/manger-mieux/bien-manger-sans-se-ruiner/calendrier-de-saison>

**Ministère de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire -Programme national pour l'alimentation (PNA)**  
<http://agriculture.gouv.fr/mots-cl%C3%A9s/pna>

**Agence de l'environnement et de la maîtrise de l'énergie (Ademe)**  
<http://www.ademe.fr/>

**Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail (ANSES) - Alimentation et nutrition humaine**  
<http://www.anses.fr/fr/thematique/alimentation-et-nutrition-humaine>

**INRAE Alimentation, santé globale**  
<https://www.inrae.fr/alimentation-sante-globale>

**Chaire Aliment Nutrition Comportement Alimentaire (ANCA)**  
Chaire partenariale d' AgroParisTech  
<https://chaire-anca.org/>

**Fondation Daniel et Nina Carasso Alimentation durable**  
<https://www.fondationcarasso.org/alimentation-durable/>

**Frais et local**  
<https://www.fraislocal.fr/>

## Restauration collective

**Localim**  
<http://agriculture.gouv.fr/localim-la-boite-outils-des-acheteurs-publics-de-restauration-collective>

**Unplusbio**  
<http://www.unplusbio.org>

**Association des responsables de la restauration territoriale (AGORES)**  
<https://www.agores.asso.fr/>

**Restau'co est le réseau interprofessionnel de la restauration collective - – Mon restau responsable**

<https://www.monrestauresponsable.org/>

## **Gaspillage alimentaire**

**Ministère de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire - Lutte contre le gaspillage alimentaire**

<https://agriculture.gouv.fr/lutte-contre-le-gaspillage-alimentaire>

**Ministère de la transition écologique et de la cohésion sociale - Label national anti-gaspillage alimentaire**

<https://www.ecologie.gouv.fr/label-national-anti-gaspillage-alimentaire>

**Ademe**

<https://expertises.ademe.fr/professionnels/collectivites/integrer-lenvironnement-domaines-dintervention/alimentation-durable-gaspillage-alimentaire>

**Ademe - Labels Environnementaux. Consommer responsable ! Oui, mais comment ?**

<https://agirpourlatransition.ademe.fr/particuliers/labels-environnementaux>

**Ademe - Optigede**

<https://www.optigede.ademe.fr/alimentation-durable-gaspillage-alimentaire>

**MTaterre**

<https://www.mtaterre.fr/dossiers/le-gaspillage-alimentaire-ca-suffit-le-gachis/ca-suffit-le-gachis-les-cles-pour-agir>

## **En région**

**Direction Régionale de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt de la région Provence-Alpes-Côte d'Azur (DRAAF PACA)**

<http://draaf.paca.agriculture.gouv.fr/>

**Projets alimentaires territoriaux Provence-Alpes-Côte d'Azur**

<https://draaf.paca.agriculture.gouv.fr/Projet-Alimentaire-Territorial>

**Offre alimentaire en Provence-Alpes-Côte d'Azur**

<http://www.offre-alimentaire-paca.fr/>

**Agence régionale pour la biodiversité et l'environnement (ARBE) Région Sud**

<https://www.arbe-regionsud.org/>

**REGALIM PACA - Réseau régional de lutte contre les pertes et le gaspillage alimentaires**

<https://draaf.paca.agriculture.gouv.fr/REGALIM-PACA-Reseau-regional-de>

**Bio de Provence – Réseau des agriculteurs bio de Provence**

<http://www.bio-provence.org/>

## **Programmes**

**Maison gourmande et responsable**

<https://www.maison-gourmande-responsable.org/>

Voir aussi la rubrique « **Nutrition** » du CRES PACA : [https://www.cres-paca.org/thematiques-sante/nutrition?arko\\_default\\_634830a49af59--ficheFocus=](https://www.cres-paca.org/thematiques-sante/nutrition?arko_default_634830a49af59--ficheFocus=)

Thématique du **Filin - Alimentation**

<https://www.lefilin.org/thematiques/alimentation-durable>

**Les actions (hors OSCARS) dans Optigede**

<https://www.optigede.ademe.fr/partage>

**OSCARS (Nutrition et environnement)**

[https://www.oscarsante.org/national/actions?filtres%5BthemesNational%5D%5Bop%5D=AND&filtres%5BthemesNational%5D%5Bq%5D%5B%5D=Nutrition+\(alimentation+et+activit%C3%A9+physique\)&filtres%5BthemesNational%5D%5Bq%5D%5B%5D=Environnement&libre=&from=0&size=20&types%5B%5D=etp&types%5B%5D=sante&types%5B%5D=travail&modeResultats=tableau](https://www.oscarsante.org/national/actions?filtres%5BthemesNational%5D%5Bop%5D=AND&filtres%5BthemesNational%5D%5Bq%5D%5B%5D=Nutrition+(alimentation+et+activit%C3%A9+physique)&filtres%5BthemesNational%5D%5Bq%5D%5B%5D=Environnement&libre=&from=0&size=20&types%5B%5D=etp&types%5B%5D=sante&types%5B%5D=travail&modeResultats=tableau)

## Bibliographie

### Politiques et recommandations nutritionnelles

#### Rapport

DENIER-PASQUIER Florence, RITZENTHALER Albert

#### **Pour une alimentation durable ancrée dans les territoires**

*Conseil économique, social et environnemental, 2020-12, 178 p.*

A l'aune de la crise sanitaire, le système alimentaire construit au XXème siècle n'est pas durable et doit être repensé en privilégiant une approche territoriale systémique. Cet avis formule des préconisations pour permettre l'accès de tous à une alimentation durable, de qualité, saine, équilibrée et ancrée dans les territoires. Les initiatives autour des circuits courts et de proximité et Projets alimentaires territoriaux (PAT) qui se multiplient, amorcent une transition vers des modèles plus confrontés aux stratégies économiques de segmentation commerciale, avec le risque de renforcer les ségrégations sociales. La transition alimentaire suppose une large accessibilité des régimes alimentaires durables, en permettant aux citoyens d'être acteurs de ce changement.

[https://www.lecese.fr/sites/default/files/pdf/Avis/2020/2020\\_27\\_alimentation%20\\_territoires.pdf](https://www.lecese.fr/sites/default/files/pdf/Avis/2020/2020_27_alimentation%20_territoires.pdf)

#### Rapport

#### **Nouveaux comportements alimentaires. Propositions d'actions pour une alimentation compatible avec des systèmes alimentaires durables**

*CNA, 2022-07, 80 p.*

Cet avis du Conseil national de l'alimentation (CNA) s'inscrit dans une réflexion sur les pistes d'action et modalités d'adaptation des acteurs de la chaîne alimentaire et des politiques publiques permettant d'accompagner et de favoriser l'évolution des comportements alimentaires vers une alimentation compatible avec des systèmes alimentaires durables en France. Il propose une approche systémique de l'alimentation, afin de prendre en compte l'influence de l'environnement alimentaire sur l'évolution et sur la durabilité des comportements alimentaires. Considérant comme indissociables les dimensions économique, sociale, environnementale, éthique et nutritionnelle de la durabilité, le CNA identifie quatre objectifs communs partagés déclinés en recommandations opérationnelles : favoriser le rééquilibrage entre la consommation d'aliments d'origine végétale et d'origine animale, en particulier à travers la modération dans la consommation de viande ; développer et faire connaître les modes de production et de logistique répondant aux attentes de la société en matière de durabilité et d'équité et limitant le gaspillage alimentaire ; encadrer le développement des outils numériques afin de favoriser des comportements alimentaires durables ; et agir sur les contraintes limitant les possibilités de transition vers des systèmes alimentaires durables.

[https://cna-alimentation.fr/wp-content/uploads/2022/07/CNA\\_Avis90\\_nouveaux\\_comportements\\_alimentaires.pdf](https://cna-alimentation.fr/wp-content/uploads/2022/07/CNA_Avis90_nouveaux_comportements_alimentaires.pdf)

## **Rapport**

### **Régimes alimentaires sains et durables. Principes directeurs**

*FAO, OMS, 2020, 44 p.*

Cette publication vise à soutenir les efforts réalisés par les pays pour transformer leurs systèmes alimentaires afin qu'ils contribuent à des régimes alimentaires sains et durables. Elle présente des principes directeurs qui prennent en compte les recommandations internationales en termes de nutrition, le coût environnemental de la production et de la consommation alimentaires ainsi que la capacité d'adaptation aux contextes sociaux, culturels et économiques locaux. Ces principes soulignent le rôle de la consommation et des régimes alimentaires dans la contribution à la réalisation des objectifs de développement durable, en particulier les objectifs n° 1 (pas de pauvreté), n° 2 (faim « zéro »), n° 3 (bonne santé et bien-être), n° 4 (éducation de qualité), n° 5 (égalité entre les genres) ainsi que n° 12 (consommation et production durables) et n° 13 (mesures relatives à la lutte contre les changements climatiques).

<http://www.fao.org/3/ca6640fr/CA6640FR.pdf>

## **Rapport**

JULIA Chantal, LEVASSEUR Pierre, OMOROU Abdou Y.

### **Avis relatif à l'élaboration de la Stratégie nationale Alimentation, Nutrition, Climat (SNANC)**

*HCSP, 2023-04-06, 39 p.*

Dans le contexte de la mise en place de la stratégie nationale pour l'alimentation, la nutrition et le climat (SNANC), le Haut Conseil de la santé publique (HCSP) définit les objectifs stratégiques prioritaires de santé publique pouvant servir de base à son élaboration. Dans une première partie de l'avis, le HCSP recense les recommandations des avis et rapports précédents en lien avec le champ de la SNANC qui n'ont pas été mises en oeuvre et qui restent pertinentes. Dans la seconde partie, le HCSP détaille de nouveaux enjeux de transformation des systèmes alimentaires pour une alimentation saine et durable articulés autour des quatre axes suivants : 1) le renforcement des politiques publiques portant sur l'amélioration de l'environnement nutritionnel (alimentation et activité physique) ; 2) la sécurité alimentaire : une urgence pour lutter contre les inégalités sociales de santé en nutrition dans un contexte de crise climatique ; 3) la convergence entre les différentes dimensions de l'alimentation dans une perspective durable ; 4) la gouvernance : un enjeu majeur de lisibilité et de cohérence pour la SNANC.

[https://www.hcsp.fr/Explore.cgi/Telecharger?NomFichier=hcspa20230406\\_avisurllabdelastrnatalinutcli.pdf](https://www.hcsp.fr/Explore.cgi/Telecharger?NomFichier=hcspa20230406_avisurllabdelastrnatalinutcli.pdf)

## **Rapport**

### **Avis relatif à la révision des repères alimentaires pour les enfants âgés de 0-36 mois et de 3-17 ans**

*HCSP, 2020-06-30, 41 p.*

Cet avis présente l'actualisation des repères alimentaires du Programme national nutrition santé pour les enfants de 0 à 36 mois et de 3 à 17 ans. Il comporte des repères chiffrés pour les différents groupes alimentaires en cohérence avec l'avis élaboré pour les adultes, mais aussi des recommandations générales concernant l'équilibre alimentaire global de l'enfant ainsi que les enjeux spécifiques aux différents âges de l'enfant.

[https://www.hcsp.fr/Explore.cgi/Telecharger?NomFichier=hcspa20200630\\_rvisidesreprealimepourlesenfan.pdf](https://www.hcsp.fr/Explore.cgi/Telecharger?NomFichier=hcspa20200630_rvisidesreprealimepourlesenfan.pdf)

## Rapport

### **Programme national de l'alimentation et de la nutrition**

*Gouvernement de la République française, 2019-09, 48 p.*

Ce programme, objet de ce rapport, est composé de deux plans phares, le Programme national pour l'alimentation (PNA) et le Programme national nutrition santé 2019-2023 (PNNS), élaborés pour 5 ans. Ces deux plans sont portés respectivement par les ministères chargés de l'agriculture et de la santé. D'autres plans viennent également en articulation, en particulier dans le domaine environnemental et s'agissant de la réduction des pathologies en lien avec l'alimentation et l'activité physique. Dans la lignée des Etats généraux de l'alimentation, ce programme contribue à promouvoir des choix alimentaires favorables pour la santé et respectueux de l'environnement et réduire les inégalités d'accès à une alimentation de qualité et durable. Il doit également promouvoir une alimentation durable et solidaire et valoriser la gastronomie française. Il s'articule autour de 6 axes que sont : la promotion d'une alimentation favorable à la santé, durable et solidaire, une plus grande confiance des consommateurs dans notre alimentation, une pratique au quotidien de l'activité physique tout en limitant la sédentarité et enfin la prise en charge des pathologies liées à un déséquilibre nutritionnel. Afin d'assurer un suivi rapproché du déploiement de ces mesures, un comité de pilotage restreint est mis en place pour chacun des programmes, avec les principaux acteurs mobilisés. Une politique de communication cohérente sera développée entre les deux programmes.

<https://agriculture.gouv.fr/telecharger/103094?token=c23b9df7da43d8fcc7c22fde15f01658>

**voir aussi : Programme national pour l'alimentation (PNA). Territoires en action. 2019-2023**

<https://agriculture.gouv.fr/telecharger/103091?token=114492e22c15f05035bc022b702f5ad7>

## Rapport

Groupe de travail n° 5 "Sensibilisation, éducation, formation", Centre ressource d'écologie pédagogique de Nouvelle-Aquitaine (CREPAQ), France nature environnement (FNE) (et al.)

### **Les initiatives de lutte contre le gaspillage alimentaire et pour les acteurs de la chaîne alimentaire. Pacte national de lutte contre le gaspillage alimentaire 2017-2020**

*Ministère de l'agriculture et de l'alimentation, 2021, 24 p.*

Ce livret s'inscrit dans le cadre du second Pacte national de lutte contre le gaspillage alimentaire 2017-2020 et propose un recensement des initiatives et des ressources existantes en matière de sensibilisation, d'éducation et de formation à la lutte contre le gaspillage alimentaire. Les fiches présentent des actions possibles dans différents secteurs alimentaires et suivant 3 objectifs : accompagner une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire, informer/sensibiliser, et valoriser les pertes.

<https://agriculture.gouv.fr/telecharger/125530?token=040ab1de3f7acca603edb61533b1eb96f86abca2940ef7cfaebfb4624e4d7>

## Rapport

### **Programme national nutrition santé 2019-2023**

*Ministère des solidarités et de la santé, 2019-09, 94 p.*

Le Plan national nutrition santé n° 4 propose 5 axes : Améliorer pour tous l'environnement alimentaire et physique pour le rendre plus favorable à la santé et pour réduire les inégalités sociales de santé ; Encourager les comportements favorables à la santé ; Mieux prendre en charge les personnes en surpoids, dénutries ou atteintes de maladies chroniques ; Impulser une dynamique territoriale : d'ici 2023, dans chaque département, les initiatives locales innovantes seront valorisées et un colloque annuel sera organisé pour partager les bonnes idées ; Développer la recherche, l'expertise et la surveillance en appui de la politique nutritionnelle. Ainsi, les 55 actions du PNNS visent à atteindre en 5 ans les objectifs de santé définis par le Haut Conseil de la santé publique (HCSP) portant notamment sur le statut nutritionnel des enfants et des adultes et les recommandations en matière d'alimentation et d'activité physique. De plus, le logo Nutri-Score répond à un besoin exprimé de la part des Français d'obtenir des informations nutritionnelles claires. Nutri-Score est de plus en plus utilisé mais aussi mieux identifié par les utilisateurs, révèle la 3e vague d'enquête de Santé publique France sur la connaissance et la perception des Français à l'égard du logo Nutri-Score. Le logo sera donc de plus en plus visible dans les rayons des magasins.

[https://solidarites-sante.gouv.fr/IMG/pdf/pnns4\\_2019-2023.pdf](https://solidarites-sante.gouv.fr/IMG/pdf/pnns4_2019-2023.pdf)

### Rapport

CAROTTI Sabine, RICHARD Marie-Anne, DUPUIS Monique (et al.)

#### **Éducation alimentaire de la jeunesse**

*Ministère de l'éducation nationale, Ministère de l'agriculture et de l'alimentation, 2018-07, 95 p.*

L'éducation alimentaire de la jeunesse s'inscrit dans le cadre de la politique publique de l'alimentation. Les deux programmes les plus directement concernés sont le Programme national pour l'alimentation (PNA) et le Programme national nutrition santé (PNNS), leur bonne articulation est une condition de l'efficacité de l'action publique. Ce rapport présente un état des lieux des dispositifs mis en place en milieu scolaire, propose des évolutions à envisager sur l'axe deux du PNA et sur son articulation avec d'autres plans ou programmes et émet des recommandations pour renforcer l'action publique.

<https://www.education.gouv.fr/education-alimentaire-de-la-jeunesse-9566>

### Rapport

ENSAFF Hannah, ALTIERI Elena

#### **Mesures d'incitation destinées à promouvoir une alimentation saine dans les écoles : note d'orientation**

*OMS, 2022, 22 p.*

Dans cette note d'orientation, l'OMS résume la raison d'être et les données probantes des incitations à promouvoir une alimentation saine en milieu scolaire. Elle propose des points d'action aux décideurs afin de mettre en œuvre des mesures d'incitation pour une alimentation plus saine dans les écoles afin d'influencer le choix d'aliments par les enfants.

<https://apps.who.int/iris/bitstream/handle/10665/363364/9789240054325-fre.pdf?sequence=1>

### Rapport

AMSTAD Fabienne, SURIS Joan-Carles, BARRENSE-DIAS Yara (et al.)

#### **Promotion de la santé pour et avec les adolescent-e-s et les jeunes adultes : résultats scientifiques et recommandations pour la pratique**

*Promotion santé Suisse, 2022-11, 120 p.*

Ce rapport démontre l'importance de s'engager en faveur de la santé des adolescents et des jeunes adultes. En s'appuyant sur des connaissances scientifiques, il montre pourquoi les thèmes de l'activité physique, de l'alimentation et de la santé psychique sont des piliers essentiels à la santé des adolescents. Il est structuré en 8 chapitres : 1) la phase de vie de l'adolescence ; 2) les principes généraux et les méthodes pour promouvoir la santé des adolescent-e-s et jeunes adultes ; 3) l'égalité des chances et les vulnérabilités ; 4) l'usage des médias numériques ; 5) la promotion de l'activité physique régulière ; 6) la promotion d'une alimentation équilibrée ; 7) la promotion de la santé psychique ; 8) les interactions entre l'alimentation, l'activité physique et la santé psychique. Les auteurs proposent en outre différentes recommandations ainsi que des interventions et approches qui ont fait leurs preuves.

[https://promotionsante.ch/assets/public/documents/fr/5-grundlagen/publikationen/diverse-themen/berichte/Rapport\\_009\\_PSCH\\_2022-11\\_-](https://promotionsante.ch/assets/public/documents/fr/5-grundlagen/publikationen/diverse-themen/berichte/Rapport_009_PSCH_2022-11_-)

[Promotion de la santé pour et avec les adolescent-e-s et les jeunes adultes.pdf](#)

## Marketing alimentaire

### Article

GURVIEZ Patricia, RAFFIN Sandrine

#### **Le marketing social et les nudges, les outils efficaces du changement de comportement Social marketing and nudge, two efficient methods for behavioral change**

*Cahiers de nutrition et de diététique, vol. 56 n° 1, 2021-02, pp. 59-66*

### Article

MARTELEUR Julien

#### **Publicité : l'assiette des jeunes sous influence**

*Éducation santé, n° 379, 2021-07, pp. 7-9*

<https://educationsante.be/content/uploads/2021/07/es-379-br.pdf>

#### Article

PIERREFIXE Simon, CHEVALLIER Coralie, GURVIEZ Patricia

#### **Le nudge : outil efficace ou effet de mode ?**

*Inserm le magazine*, n° 51, 2021-11, pp. 4-5

<https://www.calameo.com/read/0051544506c14f81c4014>

#### Article

COURBET Didier

#### **"Les jeunes n'ont pas la maturité cognitive pour résister aux messages publicitaires"**

*La Santé en action*, n° 453, 2020-09, pp. 53-54

Le professeur Didier Courbet préconise l'interdiction de la publicité télévisée de produits du Nutri-Score D et E entre 7 heures et 22 heures.

<https://www.santepubliquefrance.fr/content/download/296158/2793712>

#### Article

GAMBURZEW Axel, RAFFIN Sandrine, DARMON Nicole

#### **Marketing social et intervention nutritionnelle en magasin**

*La Santé en action*, n° 444, 2018-06, pp. 31-32

<https://www.santepubliquefrance.fr/determinants-de-sante/nutrition-et-activite-physique/documents/article/marketing-social-et-intervention-nutritionnelle-en-magasin>

#### Ouvrage

GALLOPEL-MORVAN Karine, CRIE Dominique

#### **Marketing social et nudge. Comment changer les comportements en santé ?**

*Editions EMS*, 2022, 402 p.

Cet ouvrage rassemble les contributions de nombreux spécialistes nationaux et internationaux (France, Grande-Bretagne, Espagne, Suisse, Belgique, États-Unis et Irlande) qui présentent les théories les plus récentes sous-jacentes au marketing social et au nudge, illustrées par des exemples et études de cas et par leurs expériences et opinions en tant que chercheurs, acteurs de terrain, institutionnels et associatifs. Il est composé de plusieurs parties : la théorie pour mieux cerner les comportements de santé ; le marketing social et le nudge mobilisés pour faire évoluer les comportements de santé ; la « concurrence », en particulier commerciale, doit être prise en compte et finement analysée par les préventeurs ; le e-marketing social et la e-santé pour aider à faire évoluer les comportements de santé.

**E.01.GAL**

#### Ouvrage

HERCBERG Serge

#### **Mange et tais-toi. Un nutritionniste face au lobbys agroalimentaires**

*HumenSciences*, 2022, 285 p.

Serge Hercberg, nutritionniste et épidémiologiste à l'initiative du Nutri-Score, présente sous la forme d'un récit riche en rebondissements les coulisses des décisions politiques en lien avec la santé et l'alimentation et les batailles menées contre les lobbys de l'industrie agro-alimentaire pour mettre en oeuvre ce système d'information des consommateurs, logo aux cinq couleurs.

**Q.00.HER**

### **Ouvrage**

BLANC Nathalie, COURBET Didier, DEPLAUDE Marc-Olivier (et al.)

#### **Agir sur les comportements nutritionnels. Réglementation, marketing et influence des communications de santé**

*INSERM, EDP Sciences, 2017, 412 p.*

Cet ouvrage traite de l'influence des messages publicitaires et des messages sanitaires sur les produits alimentaires. Il propose un bilan des connaissances scientifiques et analyse l'impact de messages sanitaires diffusés par les médias de masse sur les cognitions, attitudes, intentions et comportements. Les textes de cette expertise sont regroupés en trois parties : une première partie donne des éléments de contexte au niveau législatif et sur l'impact du marketing sur les comportements alimentaires ; la deuxième partie fait le point sur différentes dimensions de l'évaluation des campagnes nutritionnelles basées sur les médias ; enfin, une troisième partie analyse les mécanismes psycho-cognitifs en jeu dans la réception et les traitements de messages sanitaires ("Mangez 5 fruits et légumes par jour", "Ne mangez pas trop gras, trop sucré, trop salé", etc.) par la population.

<https://www.ipubli.inserm.fr/handle/10608/7472>

### **Ouvrage**

GEFFROY Laurianne, SURUGUE Léa

#### **Fake news santé**

*Le Cherche midi, 2021, 269 p.*

A travers une approche didactique et thématique, près de 80 fausses informations sont décortiquées et passées au crible de la science. Ce livre est la prolongation de l'initiative Canal detox de l'INSERM conçue pour faciliter et étendre la diffusion d'une information scientifique claire, transparente et utile à tous.

**E.00.GEF**

### **Ouvrage**

VELMURADOVA Maya

#### **Communication environnementale et du développement durable : inciter au changement du comportement par des nudges ?**

*Métropole Aix Marseille Provence, 2021, 19 p.*

Ce document a été réalisé suite à une conférence-atelier au premier séminaire des "Journées d'échanges Fertiles Rencontres pour l'EEDD" organisées par la Métropole Aix-Marseille Provence en 2019. Il rappelle les points clés du nudge, présente quelques nudges principaux selon les auteurs de l'approche, et apporte quelques précisions sur leur application dans une organisation.

<https://hal.archives-ouvertes.fr/hal-03254497v2>

### **Rapport**

SERRY Anne-Juliette, ESCALON Hélène, FRIANT-PERROT Marine

#### **Evolution des messages sanitaires devant accompagner les publicités de certains aliments et boissons et préconisations concernant l'encadrement du marketing des produits gras, sucrés, salés en direction des enfants. Réponse à la saisine de la DGS du 2 octobre 2018**

*Santé publique France, 2020-06, 18 p.*

Dans l'objectif d'une plus large protection des enfants et des adolescents au marketing des produits alimentaires peu sains, Santé publique France a mené une enquête sur leur exposition à la publicité sur les produits gras, sucrés, salés dans les différents médias et plus particulièrement via la télévision. Des propositions sont émises pour encadrer le marketing pour les produits de faible qualité nutritionnelle (classés D et E selon le Nutri-score) à destination des jeunes jusqu'à 17 ans et refondre le dispositif de messages sanitaires afin qu'il joue pleinement son rôle d'incitation comportementale en dissociant les messages sanitaires des annonces publicitaires. Une analyse du cadre législatif permettant d'appliquer les différentes préconisations est présentée en annexe.

<https://www.santepubliquefrance.fr/content/download/262839/2654786>

## Rapport

ESCALON Hélène, SERRY Anne-Juliette, RESCHE Chloé

### **Exposition des enfants et des adolescents à la publicité pour des produits gras, sucrés, salés**

*Santé publique France, 2020, 69 p.*

Cette étude quantifie l'exposition des enfants et des adolescents à la publicité pour des produits gras, sucrés, salés (PGSS), et son évolution, notamment à la télévision.

<https://www.santepubliquefrance.fr/content/download/262836/2654777>

## Gaspillage alimentaire

### Article

MOURAD Marie, CEZARD Florian, JONCOUX Steve

### **Bien manger sans gaspiller : simplicité volontaire dans les pratiques alimentaires**

*Cahiers de nutrition et de diététique, vol. 54 n° 2, 2019-04, pp. 81-91*

### Article

HUSS Christine, LAGIER Laure

### **Quand développement durable et nutrition s'allient pour lutter contre le gaspillage alimentaire**

*Information diététique, n° 2, 2017-04, pp. 12-16*

### Article

CAMPISTRON-GARROS Caroline

### **Prévention du gaspillage alimentaire. Un levier pour améliorer la qualité nutritionnelle des repas**

*Information diététique, n° 2, 2017-02, pp. 17-25*

### Ouvrage

### **Opération santé témoin. Intégrer l'économie circulaire en santé : déchets, gaspillage alimentaire, achats responsables**

*ADEME, 2019-12, np*

17 établissements du secteur de la santé et du médico-social ont été accompagnés dans le cadre de l'opération Santé Témoin lancée en 2017 par l'ADEME et ses partenaires (FHF, FHP, FEHAP, ANAP). Ils ont bénéficié d'une analyse de leurs pratiques par un consultant extérieur (Agence Primum non nocere) sur 3 domaines de l'économie circulaire : la réduction et la valorisation des déchets, le gaspillage alimentaire, les achats responsables. Cette analyse a conduit à l'identification des forces et des faiblesses des établissements et à l'élaboration d'un plan d'actions. Les établissements ont mis en oeuvre ces actions et ont été suivis pendant 6 mois afin de mesurer les résultats atteints : réduction des impacts environnementaux, économies financières importantes, amélioration des pratiques au quotidien, adéquation aux aspirations des salariés et des patients / résidents. Des fiches établissements et des fiches actions éclairent le propos.

<https://www.calameo.com/read/004599499293496b04c4e>

### Ouvrage

TISON Anne, RAVENEL Pierre

### **Les paniers anti-gaspi en restauration collective**

*ADEME, 2020-10, 37 p.*

Les établissements de restauration collective ont mis en place différentes actions pour lutter contre le gaspillage alimentaire, et notamment donner en fin de service les excédents de production au profit de la solidarité alimentaire. Il s'agit ici d'étudier les conditions de faisabilité de la mise à disposition de panier anti-gaspi basé sur la vente des excédents de production à des bénéficiaires particuliers et de répondre aux questions suivantes : quelles denrées peuvent être concernées ? quelle réglementation sanitaire s'applique ? quels types d'établissements peuvent le mettre en place ?

<https://bibliothèque.ademe.fr/consommer-autrement/3910-panier-anti-gaspi-en-restauration-collective-guide-operationnel.html>

## Chapitre d'ouvrage

MOURAD Marie, BRICAS Nicolas

### 14. Lutter contre le gaspillage alimentaire ?

In : *Une écologie de l'alimentation*, Editions Quae, 2021, pp. 197-205

Cet ouvrage est issu de l'expérience de la Chaire Unesco Alimentations du monde, créée en 2011 et reflète son approche de l'alimentation dans toute ses dimensions. Il aborde dans une première partie l'alimentation comme un ensemble de relations, avec soi et avec les autres, avec le monde animal et végétal mais aussi avec le microbiote. Il présente ensuite les grands enjeux des systèmes alimentaires contemporains, avec l'industrialisation de l'agriculture et de l'offre alimentaire en lien avec l'évolution des comportements alimentaires. Il décrit enfin la proposition des auteurs d'une écologie de l'alimentation qui invite à relier toutes ses dimensions en s'interrogeant sur les mots d'ordre de l'alimentation durable et en analysant les alternatives existantes.

<https://www.quae-open.com/extract/646>

## Ouvrage

MOURAD Marie

### De la poubelle à l'assiette : contre le gaspillage alimentaire. Dix ans de lutte en France et aux Etats-Unis

*L'Harmattan*, 2022, 324 p.

Cet ouvrage est issu d'un travail de recherche réalisé pour la thèse de doctorat de sociologie à Sciences Po Paris en 2018. Ces travaux ont été actualisés avec des éléments issus du terrain en France et aux Etats-Unis. Il retrace la manière dont les différents acteurs de la protection de l'environnement, de la productivité agricole et de la justice alimentaire se sont mobilisés autour du gaspillage alimentaire. Il montre comment les critiques sociales et écologiques ont été intégrées par l'action publique sans que les modèles de production, de distribution et de consommation, à la racine du gaspillage alimentaire, aient été remis en question.

## Rapport

### Actions antigaspi dans la restauration collective et l'hôtellerie

*ADEME*, 2023-06, 73 p.

L'International Food Waste Coalition a démarré en 2020 la mise en place d'un Accord Volontaire visant à concrétiser son ambition de réduction du gaspillage alimentaire de 50% en 2025. Dans ce contexte, l'ADEME a co-financé deux projets visant d'une part à établir une méthodologie de mesure et de reporting commune et d'autre part, d'engager les consommateurs sur des comportements vertueux au travers une stratégie de communication via les normes sociales. Après 3 ans de travaux, la méthodologie de mesure et de reporting est dorénavant construite. Elle a permis de mesurer une réduction du gaspillage alimentaire de 23% en 2022, calculée sur la base de plus de 1000 sites. En parallèle, l'étude du comportement des consommateurs a permis de réaliser que la grande majorité du gaspillage alimentaire est généré par une petite minorité (15%) de consommateurs, dont plus de la moitié gaspillent de manière récurrente. La raison principale de ce gaspillage étant liée aux quantités des portions servies.

<https://librairie.ademe.fr/...>

## Ouvrage

### 42 initiatives antigaspi en région Provence-Alpes-Côte d'Azur

*REGAL'IM*, 2022-10, 52 p.

Cette publication met en lumière 42 initiatives antigaspi de porteurs de projets engagés au sein du réseau Regal'im en région Provence-Alpes-Côte d'Azur. Elle montre la diversité et le dynamisme des actions menées pour lutter contre les pertes agricoles et le gaspillage alimentaire qui sont présentées selon trois thématiques : revaloriser plutôt que jeter ; diagnostiquer pour passer à l'action ; informer et sensibiliser pour changer les comportements.

<https://www.grainepaca.org/publication-42-initiatives-antigaspi-en-region-provence-alpes-cote-dazur/>

## Ouvrage

HEBRAUD Alexia, BITAN Oriane, LAUDAT Marie (et al.)

### **Guide méthodologique. Prévention et gestion des déchets, lutte contre le gaspillage alimentaire dans les collèges & lycées. Région Provence-Alpes-Côte d'Azur**

GERES, GESPER, Direction des lycées de la Région Provence-Alpes-Côte d'Azur, Direction de l'environnement du Département des Bouches-du-Rhône, ADEME Provence-Alpes-Côte d'Azur, 2021, 124 p.

Cet guide méthodologique, résultant d'un projet d'accompagnement de 8 collèges et lycées pilotes de la région Provence-Alpes-Côte d'Azur, s'adresse aux responsables des établissements d'enseignement secondaire en leur proposant une méthode structurée pour mener à bien un plan d'action pour réduire et gérer efficacement les déchets et lutter contre le gaspillage alimentaire. Les principales orientations réglementaires concernant les établissements sont explicitées dans un premier temps, puis la méthode de projet est décrite étape par étape. Un zoom est consacré à la problématique des déchets alimentaires et à la lutte contre le gaspillage comprenant un volet pédagogique pour accompagner la démarche. De nombreuses ressources et outils pratiques sont proposés : des outils de diagnostics "déchets" et "gaspillage alimentaire", des outils pédagogiques, des retours d'expérience d'établissements, des fiches "déchets", un annuaire des prestataires de la région Provence-Alpes-Côte d'Azur, une liste de symboles et labels.

[http://www.grainepaca.org/wp-content/uploads/2021/05/Geres-GuideDechetsGaspiAlim-Ilaire\\_2021-Diffusion.pdf](http://www.grainepaca.org/wp-content/uploads/2021/05/Geres-GuideDechetsGaspiAlim-Ilaire_2021-Diffusion.pdf)

## Rapport

### **Bilan de l'opération 1000 écoles et collèges contre le gaspillage alimentaire**

ADEME, 2018-10, 13 p.

L'opération « 1000 écoles et collèges contre le gaspillage alimentaire » mise en place par l'ADEME entre 2016 et 2018 a permis d'accompagner 567 écoles et 451 collèges répartis dans 40 collectivités françaises dans des diagnostics et actions de lutte contre le gaspillage alimentaire. Les diagnostics réalisés par les établissements ont aidé à mieux comprendre les différences selon les modes de gestion et de distribution et leurs influences sur les pertes. Sur la base de 52% d'établissements analysés, les actions mises en place par ces établissements ont permis de réduire en moyenne de 20% le gaspillage alimentaire, sur l'ensemble des étapes du service.

<https://librairie.ademe.fr/consommer-autrement/1180-bilan-de-l-operation-1000-ecoles-et-colleges-contre-le-gaspillage-alimentaire.html>

# Outils pédagogiques

## Campagnes de prévention et supports associés

### **Campagne " En 2-2 " : des nouvelles recettes pour encourager les jeunes à mieux manger en cuisinant maison plus souvent**

Santé publique France a lancé le 10 novembre la nouvelle édition de la campagne "En 2-2" avec 6 nouvelles recettes gourmandes, rapides, peu chères et faciles à préparer aux jeunes de 18 à 30 ans. Retrouvez sur les réseaux sociaux Hakim, Roman et Djimo qui ont relevé le défi.

[Pour en savoir plus](#)



### **Je mange pour le futur**

#### **Chaire ANCA**

La Chaire ANCA, chaire partenariale de l'établissement d'enseignement et de recherche AgroParisTech a lancé le 1er mars 2021 un nouveau programme immersif et innovant à

destination des 18-35 ans, entièrement diffusé sur Instagram. Ce projet avait pour vocation de sensibiliser cette cible à l'adoption d'une alimentation durable et suivra pendant 12 semaines l'enquête menée par une héroïne de fiction. La diffusion a eu lieu du 1er mars 2021 au 23 mai 2021 sur Instagram @jemangepourlefutur Désormais tous les contenus sont accessibles sur le site dédié.

<https://www.instagram.com/jemangepourlefutur/>

**voir aussi le dossier dédié et les vidéos thématiques :** <https://chaire-anca.org/nosactions/je-mange-pour-le-futur/>

## **Brochures et infographies**

### **Mieux manger, moins gaspiller, moins polluer**

ADEME, 2022-04

<https://agirpourlatransition.ademe.fr/acteurs-education/enseigner/mieux-manger-moins-gaspiller-moins-polluer>

### **Comment manger mieux sans dépenser plus ?**

ADEME, 2021-01, 1 p.

<https://presse.ademe.fr/2019/02/infographie-comment-manger-mieux-sans-depenser-plus.html>

### **Les signes officiels de la qualité et de l'origine**

DGCCRF, 2021-10, 7 p.

[https://www.economie.gouv.fr/files/files/directions\\_services/dgccrf/documentation/fiches\\_pratiques/fiches/signes-officiels-de-qualite.pdf?v=1679654342](https://www.economie.gouv.fr/files/files/directions_services/dgccrf/documentation/fiches_pratiques/fiches/signes-officiels-de-qualite.pdf?v=1679654342)

### **Comment traquer le gaspillage alimentaire ?**

ADEME, 2020-12, 1 p.

<https://librairie.ademe.fr/consommer-autrement/5795-comment-traquer-le-gaspillage-alimentaire-.html>

### **Gaspillage alimentaire dans la restauration collective**

ADEME, 2020-10, 1 p.

<https://librairie.ademe.fr/consommer-autrement/3899-gaspillage-alimentaire-dans-la-restauration-collective.html>

### **Gaspillage alimentaire : aliments gaspillés, budget grignoté !**

ADEME, 2020-04, 4 p.

[https://librairie.ademe.fr/consommer-autrement/230-gaspillage-alimentaire-aliments-gaspilles-budget-grignote-.html#:~:text=Cette%20plaquette%20expose%20de%20mani%C3%A8re,gaspi%20et%20gestion%20du%20r%C3%A9frig%C3%A9rateur\).](https://librairie.ademe.fr/consommer-autrement/230-gaspillage-alimentaire-aliments-gaspilles-budget-grignote-.html#:~:text=Cette%20plaquette%20expose%20de%20mani%C3%A8re,gaspi%20et%20gestion%20du%20r%C3%A9frig%C3%A9rateur).)

GOUTHIERE Laurence, VERNIER Antoine

### **Réduire le gaspillage alimentaire en restauration collective**

ADEME, 2017-04, 14 p.

<https://optigede.ademe.fr/sites/default/files/reduire-gaspillage-alimentaire-en-restauration-collective.pdf>

## 20 recettes zéro déchets

ADEME, 2022-06, 28 p.

<https://librairie.ademe.fr/consommer-autrement/1880-20-recettes-zero-dechet-9791029709265.html>

## Mieux < acheter / conserver / consommer > les aliments, une formule magique pour éviter le gaspillage

Centres permanent d'initiatives pour l'environnement du Pays d'Aix, 2015-12, 9 p.

<http://www.cpie-paysdaix.com/wp-content/uploads/2017/02/Guide-mieux-acheter-conserver-consommer-ses-aliments-2015.pdf>

JOIGNEAU-GUESNON Caroline

## Comment réduire le gaspillage alimentaire au sein de sa restauration collective ? Eléments de méthode & recueil de pratiques auprès des CPIE

Union nationale des centres permanents d'initiatives pour l'environnement, 2012-12, 58 p.

<https://www.cpie.fr/file/131271/Guide-sur-reduction-du-gaspillage-alimentaire-en-restauration-collective.pdf>

## Recettes des 4 saisons à base de légumes et légumineuses

Good Planet, 2017-11, 48 p.

<https://www.ademe.fr/sites/default/files/assets/documents/recettes-4-saisons-legumes-legumineuses.pdf>

## Expositions



### Un enjeu planétaire : l'alimentation durable

Ademe, 2018-09

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

L'exposition se compose de 4 panneaux : Les enjeux planétaires, vers une alimentation durable, Ensemble, soutenons les filières responsables de demain, Diversifions notre régime alimentaire, le végétal c'est pas si mal ! Ça suffit le gâchis, ça déborde !

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

<https://www.ademe.fr/enjeu-planetaire-lalimentation-durable>



### Comment lutter contre le gaspillage alimentaire ? Stop au gâchis dans ma cuisine,

ADEME, 2015

Cette exposition, réalisée en partenariat ADEME (Agence de l'environnement et de la maîtrise de l'énergie) / DRAAF (Direction régionale de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt), permet d'aborder, auprès d'un public jeune, le thème du gaspillage alimentaire. Elle est composée de 3 panneaux intitulés : les gestes simples dans ma cuisine ; les dates limites de consommation : DLUO et DLC ; les gestes simples au self.

<https://grand-est.ademe.fr/sites/default/files/lutte-gaspillage-alimentaire.pdf>

3 panneaux

## Applications et sites dédiés

### Open food Facts

Utilise l'Eco-Score et le Nutri-Score.

<https://fr.openfoodfacts.org/>

### Yuka

Utilise l'Eco-Score et le Nutri-Score.

<https://yuka.io/application/>



### Manger Bouger pro

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

### La fabrique à menus

Avec la Fabrique à menus, fini la panne d'inspiration ! Découvrez des idées de menus de saison variés pour manger équilibré toute la semaine en accord avec les repères nutritionnels [du Programme National Nutrition Santé](#).

<http://www.mangerbouger.fr/Manger-Mieux/Vos-outils/Fabrique-a-menus>

## Vidéos

**Alimentation, santé et environnement**, 2014, 2 minutes tout compris

eSET Bourgogne-Franche Comté

<https://www.sante-environnement-bfc.fr/ressource/clip-2-minutes-tout-compris-alimentation-sante-et-environnement/>

**Pesticides et alimentation**, 2016, 2 minutes tout compris

eSET Bourgogne-Franche Comté

<https://www.sante-environnement-bfc.fr/ressource/clip-2-minutes-tout-compris-les-pesticides/>

**Comment l'éducation au goût et à l'alimentation contribue-t-elle à réduire le gaspillage alimentaire en restauration scolaire ?**

ANEGJ, 2022, 2mn13

<https://fb.watch/lptbLlofkn/>

Public : Professionnels de la restauration scolaire

**Le gaspillage alimentaire (Agathe la patate)**

Ademe, 2015, 4min40

<https://www.youtube.com/watch?v=59FH0MkMxf4>

Public : Ados (Collège, Lycée)

**Le gaspillage alimentaire, l'exemple de la pomme. Les causes du gaspillage alimentaire**

Too good to go, 2022, 2mn20

<https://www.youtube.com/watch?v=l25pX2oxQtw>

Public : Enfant, Adolescent (cycles 3 et 4)

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

Avec la KOLOK, dispositif principalement destiné aux ados et jeunes adultes de 14 à 20 ans, le "spect'acteur" entre à la fois dans l'histoire construite autour de la vie en colocation de quatre jeunes, et dans un édifice labyrinthique fondé sur de multiples supports (web-fiction interactive, jeu de société, ARG, webcams, blogs, podcasts, etc.). Cet épisode trouve son prolongement avec le kit Popote. <http://la-kolok.com/episode1/>

voir aussi les vidéos d'experts : <https://la-kolok.com/pedagogie/alimentation/>

Public : Adolescent, Jeune adulte

## Jeux, mallettes, ouvrages pédagogiques



Mallette pédagogique

**Stop au gaspi**, GRAINE Normandie, 2016

Composé d'une trame pédagogique progressive et d'outils ludiques et participatifs, ce dispositif clé en main s'adresse à toute personne souhaitant approfondir la thématique du gaspillage alimentaire avec des élèves, du CM1 à la seconde. L'outil est édité en deux versions : une pour les élèves de cycle 3, une pour les élèves de cycle 4 et classe de seconde.

Contenu : un guide utilisateur, un déroulé de séance, des fiches activités, des fiches diagnostic, un photoexpression de 40 visuels, un jeu de la ficelle du gaspillage alimentaire en 25 cartes, des ressources vidéos.

<https://graine-normandie.net/ressource/stop-au-gaspi-mon-etablissement-sengage/>



Mallette pédagogique

MENZEL Peter, LITZENBURGER Laurent, MORLOT Philippe (et al.)

**A table ! Un dossier pédagogique autour du thème de l'alimentation. 15 pays, 16 familles, leur alimentation**, Scérén-CRDP Lorraine, Alliance sud, Fondation éducation et développement, 2011-05

Cet outil pédagogique collège/lycée permet d'étudier les habitudes alimentaires dans le monde à partir de 16 photographies représentant 16 familles de 15 pays et leur consommation alimentaire hebdomadaire. Le livret propose une réflexion et des activités sur l'alimentation, son importance sur la santé, ses aspects sociaux, culturels, économique et politique. Le cédérom contient des photos, 19 fiches d'activités, divers documents à imprimer ou à projeter ainsi qu'un film sur le développement durable et le commerce équitable.

Contenu : 16 photogr. A3 coul., livret pédagogique collège/lycée 64 p., CD-Rom



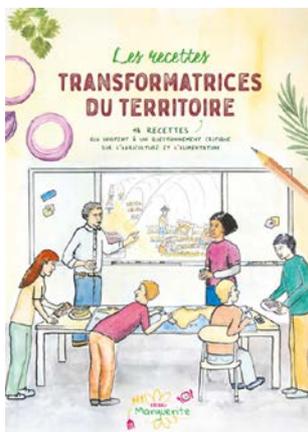
Mallette pédagogique

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

Le "Kit Popote" est un dispositif pédagogique et transmédia dédié à l'alimentation qui permet de sensibiliser les jeunes aux questions de gaspillage alimentaire, d'inventivité culinaire et d'alimentation responsable. Cet outil

mêle humour, inventivité culinaire et histoires de voisinage. Chaque joueur doit préparer le plus rapidement possible un repas correspondant aux préférences alimentaires des convives d'un dîner en utilisant un maximum de produits simples et de saison. Les joueurs incarnent tous des habitants de l'immeuble de L@-KOLOK.com : une famille nombreuse, un couple de retraités bretons, une famille italo-réunionnaise et les "koloks".

Contenu : 1 DVD-Rom de l'épisode "Popote Chef" issu de la web-fiction interactive L@-KOLOK.com, complété par des vidéos "Paroles d'expert", 1 livret pédagogique, 1 livret transmédia, le jeu de société "Popote Minute" qui comprend : 1 plateau de jeu, 4 sets de jeu, 42 cartes popote minute, 1 carte popote mémo, 20 vignettes-réserves, 12 fiches recettes, 1 livret de recettes, 120 cartes aliments, 4 cartes saisons, 4 cartes appartement



### Ouvrage

LE GALL Julie, CALVET Alice, CLERC Noémie (et al.), **Les recettes transformatrices du territoire. 14 recettes qui invitent à un questionnement critique sur l'agriculture et l'alimentation**, Réseau Marguerite, 2022, 103 p.

Ce livre de recettes, créé par et pour des adolescents, permet de débattre autour de l'agriculture et de l'alimentation, comment penser et agir pour transformer les territoires vers plus de justice sociale et environnementale ? Chaque recette propose un fil conducteur, autour duquel s'animent des ressources, des illustrations, et des applications concrètes à mener en classe, avec ses élèves pour aborder la complexité du système alimentaire et ses enjeux. Le choix des informations et des liens vers des interviews réalisées par le Réseau mettent notamment en lumière les acteurs

et actrices des systèmes alimentaires, les liens qui les unissent et leurs pouvoirs de décision et d'action.

<https://reseau-marguerite.org/Livre-de-recettes-transformatrices-du-territoire>



### Ouvrage

CAUCHY Daniel, **Le jeu de la ficelle. Un outil pour déjouer votre assiette**, Rencontre des continents, Quinoa, Solidarité socialiste, 2014

Le jeu de la ficelle est un jeu interactif qui permet de représenter par une ficelle les liens, implications et impacts de nos choix de consommation. Il offre un éclairage sur les relations entre le contenu de l'assiette moyenne du Belge et diverses problématiques comme la qualité de l'eau, la dette extérieure d'un pays du "Sud", la malnutrition, le réchauffement climatique ou les conditions de travail d'un ouvrier au Costa Rica. A partir de la thématique de l'alimentation, le jeu révèle des liens indissociables entre les sphères économique, sociale,

environnementale et politique de notre société. Il souligne également l'interdépendance entre les différentes populations de la planète face au phénomène de la globalisation et du tout-au-marché. *Cet outil est désormais disponible sous forme de jeu interactif en ligne.*

<https://quinoa.be/outil/jeu-de-la-ficelle>

Contenu : Classeur contenant un mode d'emploi, 35 cartes d'identité, 21 fiches thématiques, 30 cartes d'identité destinées aux enfants de 10 à 14 ans, et des ressources

D'autres documents sont disponibles dans le **Filon** et le **Fil'Ou** et **Bib-Bop**

[www.lefilin.org](http://www.lefilin.org)



[www.bib-bop.org/](http://www.bib-bop.org/)



Contact : Gaëlle Lhours – Tél. 04 91 36 56 95 – 178, cours Lieutaud – 13006 Marseille – [gaelle.lhours@cres-paca.org](mailto:gaelle.lhours@cres-paca.org) ou [cres-paca@cres-paca.org](mailto:cres-paca@cres-paca.org), du lundi au vendredi, sur rendez-vous.

## Catalogues

### Les ressources en EEDD du GRAINE PACA

<https://www.grainepaca.org/espace-ressources/>

### Diffusion (affiches, brochures, flyers) Difenligne

Documents de diffusion (affiches, brochures, flyers). A proximité du CRES :

**CoDEPS 13** : [contact@codeps13.org](mailto:contact@codeps13.org) - Téléphone : 04 91 81 68 49 – 83, La

Canebière 13001 Marseille <http://www.codeps13.org>

Pour les autres CoDES de la région, consultez leurs sites :

**CoDES des Alpes de Haute-Provence** : <http://www.codes04.org/>

**CoDES des Hautes-Alpes** : <http://www.codes05.org/>

**CoDES des Alpes-Maritimes** : <http://www.codes06.org/>

**CoDES du Var** : <http://www.codes83.org/>

**CoDES du Vaucluse** : <http://www.codes84.fr/>