

# Éduquer à la nutrition

## À table tout le monde ! Alimentation, culture et santé, du CE2 à la 5e

Jean-Christophe Azorin, Nathalie Colin, Anne Le Cain, Charlotte Ribard

SCÉRÉN-CRDP Languedoc-Roussillon



page réalisée par  
Jeanne Lévêque

Face à la surcharge pondérale, voire l'obésité observée chez les jeunes en France, la circulaire du 1er décembre 2003 relative à la santé des élèves intègre l'éducation nutritionnelle, au goût et à la consommation, dans les enseignements et les activités éducatives de l'école primaire, à un moment où les enfants acquièrent leurs premières habitudes alimentaires. Les programmes scolaires prévoient d'aborder la régularité des repas et la composition des menus aux cycles 1 et 2 et les actions bénéfiques ou nocives des comportements, notamment dans l'alimentation au cycle 3. L'objectif est de permettre aux élèves d'acquérir des connaissances sur les aliments, d'apprécier des saveurs différentes, de les différencier, de parler de leurs sensations, de connaître les effets de l'alimentation sur la santé, bref d'adopter des comportements favorables à leur santé en développant leur accès à l'autonomie et à la responsabilité.

**Très riche** Fruit d'une collaboration entre Agropolis Museum, Epidaure, et la Ligue nationale contre le cancer, ce dossier pédagogique offre plus de soixante activités collectives et individuelles faisant des questions d'alimentation un thème récurrent et transversal exploitable en 4 modules. Ces activités variées dans leur conception peuvent être menées ponctuellement ou être le point de départ d'une réflexion s'inscrivant dans la durée : dans une progression sur une année, sur le cycle 3 ou encore dans le cadre d'une pédagogie de projet sur le thème de l'alimentation et incluant le collège. Cet outil vise à impliquer les élèves dans une réflexion sur les comportements alimentaires en mettant en valeur ce qui doit influencer les choix nutritionnels.

**Pluridisciplinaire** Les activités proposées touchent bien sûr les sciences mais également toutes les autres disciplines, en voici quelques exemples : retrouver le pays de consommation et la mer d'origine des spécialités à base de poissons, rechercher dans des œuvres d'art des repas célèbres, resituer sur une échelle du temps les apparitions en Europe de certains aliments, réfléchir aux "codes de bonne conduite à table" selon les époques et les pays, rechercher sur Internet les différentes formes de pain, décrypter des arguments de publicité, lire des étiquettes, effectuer des calculs concernant la production de riz, réaliser un recueil de secrets et recettes, etc.

**Méthodique et clair** Cet outil vise à renforcer l'esprit critique et le libre-arbitre des jeunes consommateurs. Il les amène à se questionner et à confronter leurs représentations. Il permet des activités d'expression, d'expérimentation, ainsi que des manipulations. Pour débiter chaque module, un test est proposé afin de mesurer les connaissances, conceptions et représentations des enfants. Il est à refaire après l'exploitation de l'ensemble du module. Pour chaque module, objectifs, méthode et résultats attendus sont bien définis, le matériel à rassembler est listé. Chaque module comprend 16 propositions d'activités collectives avec, en miroir, des fiches d'activités pour les élèves. Chacune des fiches permet à l'enseignant de mettre en place plusieurs séances.

Le même ouvrage est disponible pour les élèves de la maternelle au CE1.

