

BIBLIOGRAPHIE-WEBOGRAPHIE

Cette bibliographie-sitographie sélective a été réalisée par Véronique DELATTRE (GRAINE Occitanie) et Marjorie CAMBON (IREPS Occitanie). La plupart des documents cités sont disponibles dans ces centres de ressources.

	GRAINE Occitanie	IREPS Occitanie
Base de données en ligne	http://grainelr.org/biblio/opac_css/?database=grainelr	http://www.bib-bop.org/
Contact	Véronique DELATTRE veronique.delattre@graine-occitanie.org TEL : 04 67 06 01 13	Marjorie Cambon documentation@ireps-occitanie.fr TEL : 05 61 23 92 39
ADRESSE	26 Allée de Mycènes 34000 MONTPELLIER	108, route d'Espagne 31100 Toulouse
Ouverture CDR	Sur rendez-vous	Sur rendez-vous

1 / PRODUCTION

1.1 / MODELES AGRICOLES

DOCUMENTS DE REFERENCE

- ADEME, *Alimentation et environnement : champ d'actions pour les professionnels*, 30 p. (Clés pour agir)

https://www.ademe.fr/sites/default/files/assets/documents/8574_alimentation_et_environment_clespouragir_17x24web.pdf

- CAPLAT Jacques, *L'agriculture biologique pour nourrir l'humanité : démonstration*, Actes Sud, 2012, 477 p.

Ce livre fait une mise au point sur l'agriculture biologique, son intérêt pour la sécurité alimentaire, pour la protection de l'Environnement et de la biodiversité, son coût... Il tend vers l'idée de la mise en place d'un processus de généralisation de l'agriculture biologique, et d'une possible "nouvelle révolution agricole" dans l'optique de la résolution des différents problèmes environnementaux et alimentaires que connaît le système agricole actuel.

- DUFUMIER Marc, PIVOT Cécile, *50 idées reçues sur l'agriculture et l'alimentation*, Allary éd., 2014, 254 p.

L'alimentation et le secteur de l'agroalimentaire comportent beaucoup d'idées reçues telles que "boire beaucoup de lait est bon pour la santé" ou encore "les rendements agricoles ne cessent d'augmenter dans les pays industrialisés", dont beaucoup sont fausses. Cet ouvrage apporte des réponses claires et basées sur des données scientifiques pour 50 d'entre elles.



- GRIFFON Michel, **Qu'est-ce que l'agriculture écologiquement intensive ?**, éd. Quae, 2013, 224 p.

Pour l'auteur, une production agricole abondante est possible... tout en améliorant la qualité de l'environnement. Il présente les différentes spécificités de l'agriculture écologiquement intensive, expose l'évolution du concept et précise les moyens d'amplifier l'usage des fonctionnalités écologiques pour l'agriculture et l'élevage. Il aborde les conditions d'une viabilité économique et sociale mondiale, considérée comme un facteur de succès de cette nouvelle forme d'agriculture. S'appuyant sur un panel très large d'expériences, cet ouvrage alimentera les débats des professionnels agricoles et de l'environnement afin que les agriculteurs deviennent eux-mêmes les véritables défenseurs la biosphère agricole.

- LE BUANEC Bernard, **Tout bio est-il possible ? 90 clés pour comprendre l'agriculture biologique**, éd. Quae, 2012, 240 p.

- MINISTERE DE L'AGRICULTURE, Qu'est-ce-que l'agriculture biologique ? **Alim'Agri**, 8 septembre 2017

<http://agriculture.gouv.fr/lagriculture-biologique-1>

- RAMADE François, **Un monde sans famine : vers une agriculture durable**, Dunod, 2014, 336 p. (Coll. UniverSciences)

Depuis une vingtaine d'années, de nombreux débats ont lieu pour envisager la façon dont la planète pourrait permettre de nourrir 10 milliards d'individus à l'horizon 2050. Ces débats réunissent le plus souvent des sociologues ou des politologues, des économistes, des agronomes et plus rarement des scientifiques, biologistes. François Ramade analyse les dimensions écologiques et l'importance des désordres environnementaux générés par l'agriculture « conventionnelle » moderne dite productionniste ainsi que celles de la crise alimentaire globale qui s'annonce. Il met en lumière l'inadéquation de plus en plus forte entre les ressources et la pression démographique. Il fait aussi le point sur l'impact de l'augmentation de la population sur le climat, via les émissions de gaz à effet de serre, et sur ses conséquences pour la sécurité alimentaire mondiale. Enfin, il expose les modalités par lesquelles une révolution dans les méthodes de production végétales et animales, fondée sur l'application des grandes lois de l'écologie, permettrait au plus vite l'impérative émergence d'un modèle universel d'agriculture durable. (résumé éditeur)

- RASTOIN Jean-Louis, GHERSI Gérard, **Le système alimentaire mondial : concepts et méthodes, analyses et dynamiques**, éd. Quae, 2010, 565 p.

Cet ouvrage présente les théories, méthodes, concepts fondateurs et les analyses empiriques et historiques sur la question de l'alimentation d'une population croissante, dans un contexte de crise environnementale, technologique, économique et sociale. L'ouvrage comporte en conclusion une prospective des modes de consommation et de production alimentaire à l'horizon 2050

- RESEMY Christian, **L'alimentation durable pour la santé de l'homme et de la planète**, Ed. Odile Jacob, 2010, 295 p.

- WHIEFIELD Patrick, **Graines de permaculture**, Passerelle Eco, 2010, 106 p.

Ce livre est une introduction à la pratique de la permaculture dans les climats tempérés. Il explique quels en sont les principes et donne des exemples d'application en ville et à la campagne. Il apporte également des réponses aux questions les plus courantes en matière de permaculture.



SUPPORTS PEDAGOGIQUES

- AGENCE BIO, **Dis c'est quoi l'agriculture bio ? guide d'animation**
- BIO CONSOMMATEURS, **Ludobio, des jeux pour en avoir dans la citrouille !**, Abeilles éd. – Games on demand, 2015
Ludobio propose plusieurs approches de sensibilisation à l'agriculture et à l'alimentation bio, à partir de jeux de questions/réponses, jeu de l'oie ou de reconnaissance sensorielle. Un manuel d'utilisation détaillé complète l'ensemble pour permettre à l'animateur de transmettre les principaux messages clés et objectifs des jeux. A partir de 6 ans.
- DRAAF, COLIN Nathalie, **Les trésors du Languedoc-Roussillon**, 2014, 8 panneaux
<http://grainelr.org/expositions-environnement/les-tresors-du-languedoc-roussillon.html>
- FEDERATION REGIONALE DES CIVAM DU LANGUEDOC-ROUSSILLON, **Enquêtes d'agriculture : mallette pédagogique**, Fédération CIVAM LR, 2013
<http://draaf.occitanie.agriculture.gouv.fr/Enquete-d-agriculture-des-livrets>
- FD CIVAM GARD, **L'agroécologie pour notre environnement, notre santé et une alimentation de qualité**, 2017, 12 panneaux
<http://grainelr.org/expositions-environnement/lagroecologie-pour-notre-environnement-notre-s>
- TOURIN-LEBRET Dorian, **Supermaculture, la permaculture ludique**
Jeu de société coopératif à jouer en famille ou entre amis. Utilisez de bon sens pour semer puis récolter plus de 30 fruits et légumes différents, en exploitant au mieux les coups de pouce de la Nature. Mais attention, la météo et les insectes ne seront pas toujours de votre côté !



1.2 / PRODUITS PHYTOSANITAIRES

DOCUMENTS DE REFERENCE

- CHARBONNIER Edwige, RONCEUX Aïcha, CARPENTIER Anne-Sophie, **Pesticides : des impacts au changement de pratique**, Quae, 2015, 400 p.
- FREDON LORRAINE, **Qu'est-ce-qu'un produit phytosanitaire ?**, mars 2013, 7 p.
<http://www.fredon-lorraine.com/UserFiles/File/classeur-bpp/za/za-f14.pdf>
- POTIER Dominique, **Pesticides et agro-écologie. Les champs du possible ?** Assemblée nationale, décembre 2014, 71 p.
<http://agriculture.gouv.fr/telecharger/56000?token=7bf92926cba72dbc99beeeef8758248e>

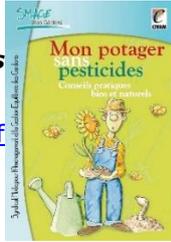
SUPPORTS PEDAGOGIQUES



- COLLECTIF REGIONAL D'EDUCATION A L'ENVIRONNEMENT D'AUVERGNE, **Inventaire national des ressources pédagogiques pour la réduction des pesticides en milieux non agricoles**, CREA, 2013, 52 p.

<http://fr.calameo.com/read/0030275173b8944d00701>

Ce document dresse l'inventaire des ressources pédagogiques sur la réduction des pesticides dans l'espace public, dans nos jardins et dans nos assiettes. Ces ressources sont classées en cinq catégories : malles et mallettes pédagogiques, jeux, DVDs, vidéos, diaporamas, expositions, livres, guides pratiques, fiches pédagogiques, sites internet. Chaque ressource fait l'objet d'une analyse et d'une évaluation.



- FEDERATION DES CIVAM DU GARD, **Mon potager sans pesticides : conseils pratiques bios et naturels**, SMAGE, 2011
https://www.les-gardons.fr/wp-content/uploads/Livret_PotagerSansPest_Internet_2011.pdf

- FRAPNA LOIRE, **Herbes folles et animaux sauvages de nos villes et villages**, 2012
1 livret enseignant, 2 affiches, 1 clé d'identification, cartes, 1 sachet de graines

Réalisé dans le cadre de la campagne « Objectif zéro pesticides dans nos villes et villages », menée par la FRAPNA, cette mallette pédagogique aborde la nature en ville afin de découvrir la végétation « spontanée » et la faune auxiliaire en milieu urbain et d'appréhender les alternatives aux pesticides. Public : cycle 3-6^e

- PEPIN Denis, **Je désherbe sans produits chimiques**, Terre Vivante, 2015, 118 p.

Cet ouvrage explique comment désherber sans utiliser de produits chimiques nocifs pour la terre et réduire ainsi la pollution des eaux.

- SYNDICAT MIXTE DES ETANGS LITTORAUX (SIEL), **Demain, nos jardins sans pesticides : trucs et astuces pour un jardin au naturel**, Syndicat Mixte des Etangs Littoraux (SIEL), 2014, 25 p.

Cette brochure est destinée à sensibiliser les services municipaux à une gestion raisonnée des espaces communaux (limitation des pesticides, choix de plantes adaptées et économie d'arrosage) ainsi que les particuliers au jardinage écologique et aux bonnes pratiques de désherbage.

<https://www.siel-lagune.org/IMG/pdf/siel-2014-livret-pesticide.pdf>

1.3 PRODUCTIVITE

DOCUMENT DE REFERENCE

- ALLAIRE Gilles, DAVIRON Benoît, **Transformations agricoles et agroalimentaires : entre écologie et capitalisme**, Quae, 2017, 432 p.

Cet ouvrage réunit des recherches récentes d'économistes, de sociologues, d'historiens et d'agronomes, de différents pays, recherches qui ont en commun de concerner la place de l'agriculture dans l'évolution des capitalismes.

2 / TRANSFORMATION

2.1 ADDITIFS ALIMENTAIRES

- AFSSA, **Nanotechnologies et nanoparticules dans l'alimentation humaine et animale**, Agence Nationale de la Sécurité Sanitaire de l'Alimentation, de l'Environnement et du travail, 2009, 27 p.
- BRUNELIERE Yves, **Décrypter les étiquettes alimentaires : 600 additifs passés à la loupe**, City éd., 2010, 204 p.
- Ces aliments qui nous empoisonnent. **60 millions de consommateurs hors série expert**, n°125 S, mai-juin 2018, 114 p.



- FARDET Antony, **Halte aux aliments ultra transformés ! Mangeons vrai**, éd. Thierry Souccar, 2017, 252 p.
Les aliments ultra transformés qui ont envahi nos supermarchés depuis les années 1980. Ces aliments sont conçus au sein des centres de recherche et développement de Big Food. Objectif : fabriquer à bas prix des produits qui ressemblent à des aliments, qui ont le goût d'aliments... mais qui n'ont plus rien d'un aliment. L'ultra transformation déstructure l'aliment d'origine et lui fait perdre ses vertus santé. Elle nécessite aussi l'ajout d'une kyrielle d'additifs et d'agents « cosmétiques » suspects. Ces faux aliments, écrit Anthony Fardet, sont la première cause de mortalité...
- HESS ALPERNE Céline, **Malbouffe, polluants, additifs, tout ce qu'on nous fait avaler : le guide pour mieux consommer**, Albin Michel, 2016, 243 p.
- ROBIN Marie-Dominique, **Notre poison quotidien : la responsabilité de l'industrie chimique dans l'épidémie des maladies chroniques**, Arte éd., 2011, 478 p.

2.2 HYGIENE

- AGENCE NATIONALE DE SECURITE SANITAIRE, « **Le paquet hygiène** ». **La réglementation européenne pour la filière agroalimentaire**, ANSES, septembre 2016
<https://www.anses.fr/fr/content/le-paquet-hygi%C3%A8ne>

2.3 SECURITE SANITAIRE

- MINISTERE DE L'AGRICULTURE ET DE L'ALIMENTATION, **Sécurité sanitaire des aliments : le dispositif de surveillance et de contrôle**, Alim'Agri, 15 octobre 2015
<http://agriculture.gouv.fr/securite-sanitaire-des-aliments-le-dispositif-de-surveillance-et-de-contrôle>

3 / CONSOMMATION

3.1 EDUCATION A L'ALIMENTATION - AU GOUT

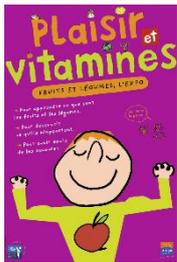
DOCUMENTS DE REFERENCE

- ARBOIS-CALAS France, LEMONNIER Geneviève, **Education nutritionnelle en milieu scolaire : les ressources potentielles d'un partenariat enseignant/infirmier**, Santé publique, vol. 28, n° 2, mars 2016, pp. 145-156
- BERGERIE NATIONALE, **Eduquer à l'alimentation. Guide pour les acteurs de l'éducation à l'environnement**, Bergerie nationale, avril 2008, 81 p.
http://www.bergerie-nationale.educagri.fr/fileadmin/webmestre-fichiers/Recherche_developpement/agricultures_alimentation/FP/cahier_technique_alimentation.pdf
- BOSSE Julie, **Mieux manger à l'école ! Eduquer**, n° 130, 05/2017. pp. 10-22
<https://ligue-enseignement.be/eduquer-n130-mieux-manger-a-lecole/>
- CECCHI-TENERINI Roland, FOLKMANN Maud, GRUMBACH Ariane (et al.), **Quand l'éducation nutritionnelle passe par l'éveil des sens. Dossier**, Actions santé, n° 175, 03/2012. pp. 5-17

- CORMAND Marie-Frédérique. **Nutrition, ça bouge à l'école. Dossier**, Santé de l'homme, n°374, novembre 2004, pp. 17-47
<http://www.inpes.sante.fr/SLH/pdf/sante-homme-374.pdf>
- DAMIEN Thierry, **Favoriser l'accès pour tous à une alimentation de qualité, saine et équilibrée**, Conseil économique, social et environnemental, janvier 2014. 82 p.
https://www.lecese.fr/sites/default/files/pdf/Avis/2014/2014_04_acces_alimentation_saine.pdf
- LE BIHAN Geneviève, RICHARD Christine, KIERRER Magali, **Fruits et légumes pour tous. Recueil d'expériences favorisant l'approvisionnement et la consommation de fruits et légumes des bénéficiaires de l'aide alimentaire**, IREPS Languedoc-Roussillon, ARS Languedoc-Roussillon, DRAAF Languedoc-Roussillon, 2013, 62 p.
http://ddata.over-blog.com/2/42/32/99/Recherches-et-actions/recueil-d-experiences-fruits-et-legumes-pour-tous_V10sept.pdf

SUPPORTS PEDAGOGIQUES

- ADEIC, **L'alimentation, un bon menu pour des EPI appétissants**
https://www.adeic-lr.fr/AlimentationEPI/story_html5.html



- LIGUE CONTRE LE CANCER, **Plaisir et vitamines : fruits et légumes, l'expo**, 2010, 14 panneaux
Destinée aux enfants de l'école primaire, cette exposition a pour objectif d'encourager la consommation de fruits et de légumes en fonction de la saisonnalité et l'adoption d'une alimentation équilibrée.
- **Jeu de l'énergie**, Lafi Bala, 2014

Ce kit d'animation, pour un jeu d'une durée d'1h à 2h, invite les participants à composer leur plateau repas (comme à la cafétéria) en choisissant des fiches plats puis à calculer (grâce aux données indiquées au verso des fiches plats et de fiches de calcul) d'une part la valeur nutritionnelle et énergétique de leur repas (équilibre alimentaire), d'autre part l'impact écologique de leur menu (moyen de transport et kilomètres parcourus par les aliments choisis, gaz à effet de serre émis). Les résultats servent de base de discussion sur l'alimentation, la santé, le développement durable et les changements climatiques. Ce kit d'animation peut également être utilisé sous forme de stand pour interpeller le grand public.



- BARTHELEMY Lucette, BINSFELD Christine, MOISSETTE Annie, **Alimentation atout prix : classeur de formation et d'intervention**, 2005, 164 p.

Actualisation d'un outil de formation et d'animation conçu par l'INPES dont la finalité est de donner les éléments de base pour concevoir une alimentation diversifiée et adaptée aux besoins des personnes dans le cadre de moyens réduits sur le plan financier et culinaire. Loin d'aborder uniquement les questions d'équilibre alimentaire ou de qualité nutritionnelle des aliments, cet outil s'inscrit dans une démarche globale de promotion de la santé, avec une attention particulière portée sur l'acquisition d'autonomie et le bien-être.

Voir présentation détaillée de l'outil p. 00

http://inpes.santepubliquefrance.fr/10000/themes/nutrition/nutrition_classeur_alimentation.asp

- DURACK Isabelle, JOBBE-DUVAL Brigitte. **L'alimentation : tout goûter, c'est jouer !** Scérén, CRDP Académie de Versailles, 2005

Cet outil composé de 6 jeux différents indépendants les uns des autres et pouvant être utilisés dans n'importe quel sens, met en situation l'enfant en lui offrant l'opportunité de s'intéresser à l'alimentation et d'en comprendre l'importance pour sa santé afin de l'aider à devenir un acteur de santé et de faire des choix alimentaires. Il permet d'expliquer de manière ludique et interactive l'importance, le rôle et l'origine des différents aliments pour sa santé et son développement corporel, de découvrir les différents goûts, d'équilibrer

- MINISTERE DE L'AGRICULTURE, DE L'ALIMENTATION, DE LA PECHE, DE LA RURALITE ET DE L'AMENAGEMENT DU TERRITOIRE, **Mallette pédagogique de l'enseignant : les classes du goût**, mars 2012, 79 p.

- MNE-RENE 30, **Malle Goûts et saveurs : une éducation à l'alimentation, à la diversité, au territoire**

Cette mallette pédagogique propose d'aborder les multiples aspects du thème «goûts et saveurs», depuis la richesse et la diversité des produits du terroir, leur aspect culturel, l'apprentissage de la différence, du plaisir, à la valeur de la tradition et de l'authenticité, de la qualité, jusqu'à la notion de consommation responsable. La mallette propose de nombreux ateliers et prolongements expérimentaux, pour les classes maternelles et primaires (prolongements possibles pour les collèges) différents menus et de faire connaissance avec les différentes cultures du monde.



- MINISTERE DE L'ALIMENTATION, DE L'AGRICULTURE ET DE LA PECHE, MINISTERE DE L'ECOLOGIE, DE L'ENERGIE, DU DEVELOPPEMENT DURABLE ET DE LA MER, TRALALERE, **Vinz et Lou**, Tralalere, 2010

<https://www.vinzelou.net/fr/ressources/filter/theme/alimentation/2>

- INSTANCE REGIONALE D'EDUCATION ET DE PROMOTION DE LA SANTE PAYS-DE-LA-LOIRE. **L'Aventure Sensorielle dans l'Alimentation**, Ireps Pays-de-la-Loire, 2013

Cet outil en ligne vise à favoriser l'approche sensorielle dans l'éducation nutritionnelle. Cette façon d'aborder l'alimentation offre la possibilité de découvrir ou redécouvrir nos 5 sens, s'ouvrir à l'écoute des stimulations corporelles et environnementales, savoir décrire ses ressentis. L'outil est conçu autour d'un panel diversifié de supports (guide pédagogique, fiches, photo-expression, propositions d'ateliers ludiques et pratiques...) et permet d'intervenir auprès de nombreux publics (enfants, adolescents, adultes, personnes handicapées...).

<http://www.irepspdl.org/aventuresensorielle/>

- UNILET, FRANCE AGRIMER, MINISTERE DE L'AGRICULTURE, DE L'AGROALIMENTAIRE ET DE LA FORET, **Mon petit Légumady**, UNILET, 2016



Cette mallette pédagogique a pour objectif de faire découvrir ou redécouvrir les légumes à travers les sens et l'imaginaire, d'éveiller la curiosité du participant sur les différentes textures, formes, saveurs et sur les différentes façons de déguster les légumes. Elle permet de réaliser une quarantaine d'animations de 10 à 15mn chacune sur le légume à destination des enfants de 6 à 11 ans et en utilisant les cinq sens : l'ouïe, l'odorat, le goût, la vue, et le toucher. Le kit est organisé en fonction de ces sens, en ajoutant une rubrique "imaginaire" et "commun", afin de faciliter la mise en place d'ateliers autour de ces sens.

3.2 HABITUDES ALIMENTAIRES

DOCUMENTS DE REFERENCE

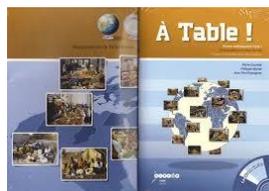
- GENOLINI Jean-Paul, EHLINGER Virginie, ESCALON Hélène (et al.), **La santé des collégiens en France/2014. Données françaises de l'enquête internationale Health Behaviour in School-aged Children (HBSC). Habitudes alimentaires, activité physique et sédentarité**, Santé publique France, décembre 2016, 6 p.
<http://inpes.santepubliquefrance.fr/CFESBases/catalogue/pdf/1725.pdf>
- MINISTERE DE L'AGRICULTURE ET DE L'ALIMENTATION, Nouvelles tendances des comportements alimentaires des Français, **Alim'Agri**, 27 septembre 2016
<http://agriculture.gouv.fr/nouvelles-tendances-des-comportements-alimentaires-des-francais>

DOCUMENTS PEDAGOGIQUES

- A.N.I.S ETOILE, CPIE 63, **Cuisiner les jardins. Du jardin à l'assiette : de l'importance des ateliers pédagogiques pour une alimentation durable**, 72 p
http://draaf.auvergne-rhone-alpes.agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/Cuisiner_les_jardins_CREEA_76_pages_26_x18_06_oct_cl_e811bf8.pdf



- COURBET Pierre, MORLOT Philippe, ROSSIGNON Jean-Paul, MENZEL Peter, **A table ! un dossier pédagogique cycle 3**, CRDP Lorraine, 2011, 64 p.



Cet outil pédagogique permet d'étudier les habitudes alimentaires dans le monde et de comprendre l'enjeu de l'alimentation aux quatre coins de la planète. Ce livret pédagogique s'organise autour de thématiques telles que : s'alimenter et savourer, manger ici et ailleurs, la faim, et l'alimentation dans l'économie mondiale. Des fiches familles viennent compléter les photographies illustrant le repas dans 15 pays différents. Le cédérom comporte 23 activités ludiques, les photographies grands formats et des documents complémentaires.

- **Icofas. Intervenir pour des comportements nutritionnels favorables à la santé**, APPIC Santé, CNAM Istna, 2016

COFAS (Intervenir pour des COmportements nutritionnels FAVORABLES à la Santé) est un site interactif qui propose des activités artistiques et culturelles en nutrition pour les professionnels des temps scolaires et périscolaires, afin de donner les éléments clés à la mise en œuvre pratique d'actions d'éducation nutritionnelle destinées aux enfants de la maternelle à la fin de l'école élémentaire
<http://icofas.fr/>

- LAFI BALA, **Se nourrir ici : l'alimentation au coeur des enjeux de société**, 2011, 1 DVD 60 min

6 courts métrages, accompagnés de leur bonus, proposent une réflexion sur nos pratiques autour de l'alimentation, individuelle et en collectivité, et une sensibilisation à une consommation responsable. Un livret pédagogique d'accompagnement permet une utilisation facilitée des séquences d'animation ou d'enseignement.

- PHILIPET Catherine, POLOME Lydia, WARNANT Gaëlle, **Alimentation et environnement : guide des bonnes pratiques alimentaires dans le respect de l'environnement**, Direction Générale des ressources naturelles et de l'environnement, 2010, 92 p. (Les guides de l'écocitoyen)
http://environnement.wallonie.be/publi/education/alimentation_environnement.pdf

- POIROT Lucie, **La kolok.com. Embrouilles, emballages & déballages. La consommation responsable**, Le Temps presse, 2011



A travers une web série, le jeune pourra incarner le personnage principal, invité à découvrir l'univers de L@-KOLOK en discutant avec les personnages ou en influant sur le déroulement de la web-série. Dans cet épisode centré sur "La Consommation Responsable", Romain ramène à l'appart' des premières courses communes très personnelles. Convictions et pratiques quotidiennes se confrontent dans un quizz entre équipes où le joueur devra soutenir son équipe favorite.

<http://la-kolok.com/>

- PORCHERON Céline, **Atelier cuisine et alimentation durable. Guide pédagogique. Réédition 2015**, DRAAF Auvergne, décembre 2015, 70 p.

Ce guide, réédition de celui paru en 2010, a pour objectif d'aider à la mise en place d'un atelier cuisine alimentation durable, en passant par les conditions à réunir pour un atelier avec de bonnes conditions d'hygiène ou de sécurité, aux éléments à valoriser pour créer un atelier intéressant et constructif. Il propose également 10 fiches pédagogiques correspondant à différents types de public (enfants cycle 1, 2 ou 3, pré-adolescents 12-14 ans, jeunes 15-17 ans et plus, adultes, adultes avec handicap physique, adultes avec handicap psychique ou mental, personnes très âgées et adultes en situation de précarité) détaillant les différentes étapes.

<http://ree-auvergne.org/sites/default/files/ressources/guide2015bdf.pdf>

- THINARD Florence, **Une seule Terre pour nourrir les hommes**, Gallimard jeunesse, 2009, 125 p.

Ce documentaire explore ce lien profond, nourricier, souvent oublié ou méconnu entre l'agriculture et l'alimentation, la Terre et notre assiette. Divisée en trois grandes parties, la démonstration est éloquent. La partie "Voir", agrémentée de 70 belles et grandes photos, raconte les techniques agricoles et les modes d'élevage, les habitudes alimentaires, à travers le monde, éveillant curiosité et prise de conscience. La partie "Comprendre" décortique de manière claire les mécanismes historiques, économiques, politiques ou culturels en jeu et leurs conséquences sur notre société et notre environnement. La partie "Agir" propose, à l'aide de brefs conseils, de passer à l'action et donne des solutions concrètes et des pistes à exploiter, que ce soit dans le cadre personnel, familial, scolaire, communal/municipal, national et même international.



- **Défi alimentation durable. Kit d'animation. Animer des activités sur l'alimentation durable avec ses publics. Clés méthodologiques et outils pratiques**, Inter-Environnement Wallonie (IEW), Espace Environnement, 2017

Ce kit propose des ressources et éléments méthodologiques aux animateurs afin qu'ils puissent lancer un « Défi Alimentation Durable » avec leur(s) public(s). Il présente des notions clés liées à l'alimentation durable ainsi que des fiches de méthodologie de projet. Une série d'activités est proposée, pour organiser un atelier cuisine, ou de conservation des aliments, décrypter les étiquettes, déjouer les pièges du marketing, etc. Des références bibliographiques complètent le kit.

<http://www.defialimentationwallonie.be/Kit-d-animation-a-l-alimentation.html>



3.3 GASPILLAGE ALIMENTAIRE

DOCUMENTS DE REFERENCE

- ADEME, **Etat des lieux des masses de gaspillages alimentaires et de sa gestion aux différentes étapes de la chaîne alimentaire**, mai 2016, 165 p.

<https://www.ademe.fr/sites/default/files/assets/documents/pertes-et-gaspillages-alimentaires-201605-rapport.pdf>

- ADEME, **Opération foyers témoins pour estimer les impacts du gaspillage alimentaire des ménages**, octobre 2014, 53 p.

<https://www.ademe.fr/sites/default/files/assets/documents/estimer-impacts-du-gaspillage-alimentaire-des-menages.pdf>

- ADEME, **Dim dam dom : infléchir les pratiques alimentaires des ménages**, février 2016, 7 p.

https://www.ademe.fr/sites/default/files/assets/documents/dimdamdom_8740.pdf

Innovons contre le gaspillage alimentaire en Occitanie ! Actes du colloque, DRAAF Occitanie, ADEME Occitanie, Chaire Unesco Alimentations du Monde, 2017. 39 p.

- http://draaf.occitanie.agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/doc_actes_colloque_cle811d61.pdf

SUPPORTS PEDAGOGIQUES

- ADEME, **Le gaspillage alimentaire**, 4 min 41 – vidéo

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

- ADEME, **Ca suffit le gâchis**, 2016, 112 cartes + règle de jeu

Ce jeu de cartes a pour but de sensibiliser les plus jeunes au gaspillage alimentaire. Le but du jeu est d'être le 1er joueur à réduire de 50 kg ses déchets alimentaires. Pour contrer les mauvaises habitudes qui génèrent du gaspillage, il faudra accomplir des éco-gestes. A partir de 6 ans

- ADEME, **Manger mieux, gaspiller moins : pour une alimentation saine et durable**, août 2018, 23 p.

<https://www.ademe.fr/sites/default/files/assets/documents/guide-pratique-manger-mieux-gaspiller-moins.pdf>

- AGENCE DE L'ENVIRONNEMENT ET DE LA MAITRISE DE L'ENERGIE, **Comment lutter contre le gaspillage alimentaire ? : stop au gâchis**, 7 panneaux souples

- ASSOCIATION LE PIC VERT, **Prenons en mains le gaspillage alimentaire**

Cette mallette à destination des 8-14 ans, a pour objectif de leur faire découvrir les causes et conséquences du gaspillage et de proposer des solutions pour l'éviter.



- BOUYJOU-CENDRIER Sandrine, **Gaspillage à tous les étages : non merci !, Oser !**, GRAINE LR, 2016

http://www.grainelr.org/oser/pdfReader/web/viewer_turn.php?file=../img/OSER_P3C2F9_GaspillageATousLesEtages.pdf&userId=797

- FRANCE NATURE ENVIRONNEMENT, **Faut pas gâcher**, 2015, 16 panneaux

http://www.fne-midipyrenees.fr/stoppons-le-gaspillage-alimentaire_272.php

- GOUTHIERE Laurence, VERNIER Antoine, **Réduire le gaspillage alimentaire en restauration collective**, ADEME, avril 2017, 14 p.
https://www.ademe.fr/sites/default/files/assets/documents/reduire_le_gaspillage_alimentaire_en_restaurant_collective_010256.pdf

- GRAINE NORMANDIE, **Stop au gaspi : dispositif pédagogique en milieu scolaire, cycle 3**

- GRAINE NORMANDIE, **Stop au gaspi : dispositif pédagogique en milieu scolaire, cycle 4 et seconde**

Ce dispositif pédagogique clé en main s'adresse à tout personnel d'établissement ou animateur de structure extérieure souhaitant permettre aux élèves, du CM1 à la Seconde, de comprendre la complexité du gaspillage alimentaire, et d'agir concrètement à sa réduction dans l'établissement.

- GUESNON Caroline, **Comment réduire le gaspillage alimentaire au sein de sa restauration collective ? Eléments de méthode & recueil de pratiques auprès des CPIE**, 2012, 54 p.

http://plateforme.cpie.fr/IMG/pdf/GuideGaspillage_v2015.pdf

3. 4 CIRCUITS COURTS

DOCUMENTS DE REFERENCE

- ADEME, **Alimentation : les circuits courts de proximité**, juin 2017, 8 p. (Les avis de l'ADEME)

http://www.ademe.fr/sites/default/files/assets/documents/avis-ademe_circuits-courts_201706.pdf

- MAISON DE LA CONSOMMATION ET DE L'ENVIRONNEMENT, **Manger aujourd'hui... : ou comment concilier santé, environnement et budget**, mars 2015, 47 p.

Ce livret veut apporter quelques réponses à tous les consommateurs qui s'interrogent sur leur alimentation : sa provenance, ses conditions de production, sa composition... et qui veulent la faire évoluer pour une meilleure prise en compte de leur santé, mais aussi dans le respect de l'environnement et de ceux qui produisent.

- PHILIPON Patrick, CHIFOLEAU Yuna, WALET Frédéric, **Et si on mangeait local ? : ce que les circuits courts vont changer dans mon quotidien**, éd. Quae, 2017, 168 p.

Crises alimentaires, « vache folle », les consommateurs veulent savoir d'où viennent leurs aliments et comment ils ont été produits. D'où cet engouement pour les marchés, la vente à la ferme, etc. Cet ouvrage essaie de répondre à toutes les questions que se pose le consommateur (origine du produit, prix, effet sur l'emploi, l'économie locale, l'environnement...).



SUPPORTS PEDAGOGIQUES

- CUMULO-NIMBUS, **Confidences frigorifiques**, 2011, 1 DVD, 10min 26

Dans le frigo, les aliments se racontent leur histoire : une tomate cultivée sous serre importée du Maroc, un bâton de surimi d'origine incertaine, un œuf de poule élevée en batterie, une banane jamaïcaine bio, un navet « du jardin »... Ce film d'animation permet de sensibiliser le jeune public aux questions de production et d'acheminement des produits que nous consommons.

3. 5 RESTAURATION COLLECTIVE

DOCUMENTS DE REFERENCE

- AGENCE REGIONALE POUR L'ENVIRONNEMENT MIDI-PYRENEES (ARPE), **Restauration collective et développement durable**, ARPE Midi-Pyrénées

[https://www.arpe-occitanie.fr/files/GUIDE RESTAURATION ET DD/GUIDE RESTO ET DD_web.pdf](https://www.arpe-occitanie.fr/files/GUIDE_RESTAURATION_ET_DD/GUIDE_RESTO_ET_DD_web.pdf)

- FONDATION NICOLAS HULOT POUR LA NATURE ET L'HOMME, FEDERATION NATIONLE DES CIVAM, **Guide de la restauration collective responsable : à l'attention des collectivités et des entreprises**, 2011, 78 p.

Ce document est constitué de fiches outils permettant d'appréhender la restauration collective responsable dans sa globalité. Il aborde le contexte et la méthode de mise en place de cette dernière. Il présente les produits accessibles en circuits courts. Il replace la question de la restauration collective dans son cadre politique et réglementaire tout en parlant du Code des marchés publics et des critères environnementaux. Il explique en quoi ce type d'organisation permet d'encourager la production locale...

http://www.fondation-nature-homme.org/sites/default/files/publications/guide_rcr_fnh2010.pdf

- LABRIET Julien, GRUNEWALD Eric, **S'impliquer dans la restauration collective biologique : guide pratique destiné aux agriculteurs biologiques**, Fédération nationale d'agriculture biologique (FNAB), 23 p.

<http://www.repasbio.org/sites/default/files/petitguide-fnab-web.pdf>

- MINISTERE DE L'AGRICULTURE, DE L'AGRO-ALIMENTAIRE ET DE LA FORET, **Favoriser l'approvisionnement local et de qualité en restauration collective : guide pratique**, 2014, 90 p.

http://agriculture.gouv.fr/sites/minagri/files/1506-al-gui-restaucoll-bd_0.pdf

- MINISTERE DE L'AGRICULTURE, DE L'AGRO-ALIMENTAIRE ET DE LA FORET, **Utiliser les plateformes collectives pour développer l'approvisionnement local en restauration collective**. Ministère de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt, octobre 2015, 59 p.

<http://agriculture.gouv.fr/sites/minagri/files/1510-brochure-plateforme-restauration-collective-v4.pdf>

- PARC NATUREL REGIONAL DU HAUT-LANGUEDOC, **Développer une restauration collective dans le Parc Régional du Haut-Languedoc**, PNR du Haut-Languedoc, 2011, 52 p.