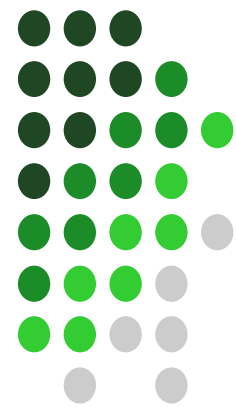


Assises régionales de la Restauration - Région Centre

Bibliographie réalisée dans le cadre des Assises de la Restauration au Lycée Jehan de Beauce,
Self O' centre
Chartres, le 9 février 2011



Le programme national pour l'alimentation (PNA). [En ligne] [Consultation du 02/01/2011]. Paris : Ministère de l'alimentation, de l'agriculture et de la pêche, 2010, 72 p. URL : <http://agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/PNA-100929.pdf>

Ce programme vise à garantir une alimentation suffisante et accessible à tous, de qualité et respectueuse de l'environnement. Il vise également à fédérer et coordonner les nombreuses actions déjà entreprises de façon dispersées tant par l'Etat que les collectivités locales, les associations ou les entreprises. Il prévoit un certain nombre d'actions en matière de sécurité alimentaire et sanitaire, d'éducation et d'information du consommateur, de qualité gustative et nutritionnelle des aliments, de mode de production et de distribution, et de promotion du patrimoine alimentaire et culinaire français.

A la découverte du Programme National Nutrition Santé (PNNS). [En ligne] [Consultation du 02/01/2011]. Saint-Denis : Institut National de Prévention et d'Education pour la Santé. URL : <http://www.mangerbouger.fr/pro/>

Ce DVD de 8 min explique le PNNS. Lancé en 2001, le Programme national nutrition santé est un plan de santé publique visant à améliorer l'état de santé de la population en agissant sur l'un de ses déterminants majeurs : la nutrition. Pour le PNNS, la nutrition s'entend comme l'équilibre entre les apports liés à l'alimentation et les dépenses occasionnées par l'activité physique. Le PNNS est une structure de pilotage au niveau national. Son objectif est de proposer des recommandations fiables et scientifiquement validées, pour aider la population et les professionnels du secteur à décrypter les informations parfois contradictoires que l'on entend tous les jours sur la nutrition. (Résumé INPES)

Guide pratique Favoriser une restauration collective de proximité et de qualité.

[En ligne] [Consultation du 02/01/2011]. Paris : Ministère de l'alimentation, de l'agriculture et de la pêche, 193 p. URL : http://draaf.rhone-alpes.agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/guide_mise_en_ligne_cle8d5ec4.pdf

Ce guide s'adresse aux acteurs de la restauration collective. Il intéressera aussi toutes les entreprises souhaitant diversifier leurs marchés vers la restauration hors foyer, en les éclairant sur les contraintes spécifiques de ce secteur d'activité. Il aborde les conditions de réussite d'un projet de restauration de qualité et de proximité, les procédures de passation de marché les plus adaptées, et la rédaction de ces marchés dans l'objectif de favoriser un approvisionnement de proximité et de qualité et donne des témoignages et exemples concrets, pour illustrer le fait qu'une restauration de qualité et de proximité est possible



Guide de la restauration collective responsable à l'attention des collectivités et des entreprises. [En ligne] [Consultation du 02/01/2011]. Paris, Fondation Nicolas Hulot, FNCI-VAM (Fédération Nationale des Centres d'Initiatives pour Valoriser l'Agriculture et le Milieu rural), 2009. URL : http://www.fondation-nicolas-hulot.org/sites/default/files/pdf/outils/guide_restauracion_collective.pdf

Ce guide, composé de 12 fiches thématiques, a pour objectif de proposer aux collectivités territoriales et aux entreprises, une vision globale de la mise en place d'un projet de restauration collective responsable. Il propose également des adresses et sites internet.

MARECHAL Gilles. **Les circuits courts alimentaires : bien manger dans les territoires.**

Dijon : educagri éditions, 2008

Un état des lieux des circuits courts dans les systèmes agricoles et territoriaux, en France mais également dans une optique internationale (mondialisation et relocalisation de l'économie). Ces circuits couvrent toute une gamme de pratiques depuis les plus traditionnelles comme la vente à la ferme ou les marchés forains, jusqu'aux plus nouvelles comme les AMAP ou la vente en ligne.



CORBEAU Jean-Pierre, POULAIN Jean-Pierre. **Penser l'alimentation : entre imaginaire et rationalité.** Toulouse : Privat, 2002, 216 p.

Sommes-nous des mangeurs libres, conscients, rationnels ou irrationnels ? A travers des portraits, des récits de fêtes et de situations de partage alimentaire, cet ouvrage nous fait pénétrer d'emblée au plus intime de notre relation avec nos nourritures. Les auteurs donnent à voir, et souvent à entendre de la bouche même des mangeurs, les cheminements de la pensée qui mènent à ces arbitrages permanents auxquels nous sommes confrontés dans la rencontre avec nos nourritures. Ils montrent ensuite comment ces choix reflètent notre histoire personnelle et celle du corps social auquel nous appartenons, la façon dont nous négocions des désirs contradictoires, dont nous subissons, adaptons ou transgressons influences et contraintes; ils en pointent les jeux et les enjeux, dramatisation conduisant à une typologie des mangeurs. [...].

A lire, à voir

Baromètre santé nutrition 2008



L'INPES a réalisé cette enquête auprès d'un échantillon de 4 714 personnes âgées de 12 à 75 ans. L'analyse a intégré les inégalités sociales de santé, avec un focus sur certaines populations particulièrement fragilisées comme celles se trouvant en situation d'insécurité alimentaire. Cet ouvrage s'adresse à toutes les personnes impliquées dans le domaine de la nutrition : acteurs de prévention, professionnels de la santé et du social, chercheurs mais aussi responsables de la mise en œuvre des politiques publiques en matière d'alimentation et d'activité physique.

Baromètre santé environnement 2007

L'INPES a été mandaté pour mettre en œuvre une enquête permettant de disposer d'indicateurs quantifiés sur les attitudes, connaissances, opinions et comportements de la population de métropole dans les domaines de



la perception des risques environnementaux, la pollution des sols, la pollution atmosphérique, la pollution de l'air intérieur, l'habitat et le logement, les risques d'intoxication au monoxyde de carbone, de radon, la perception des risques liés à l'eau, aux légionelles, au bruit, ainsi que la problématique de la téléphonie mobile.

Pour les consulter en ligne :

Site : www.inpes.sante.fr

Cette bibliographie vous est proposée par **Crescendoc**, le réseau documentaire régional en Éducation et Promotion de la santé de la région Centre.

Ce réseau s'inscrit dans le Pôle régional de compétence animé par la **Fédération Régionale des Acteurs en Promotion de la Santé** (FRAPS) du Centre et a pour objectif de :

- **Favoriser** l'accès aux ressources documentaires et à l'actualité en éducation pour la santé et promotion de la santé
- **Valoriser** les prestations et les ressources documentaires au sein de la région
- **Développer** la complémentarité entre les membres du réseau



Les centres de documentation du réseau documentaire en éducation pour la santé du Centre **CRESCENDOC** propose des **fonds documentaires spécialisés en Éducation pour la santé**.

Les documents composant ces fonds peuvent être consultés sur place et empruntés sous conditions.



La base documentaire du réseau est disponible en ligne à l'adresse :

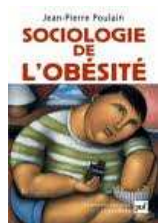
www.frapscentre.org

CARRERE D'ENCAUSSE Marina, CYMES Michel, BOUCHER Brigitte. **Bien manger : une affaire de santé**. Paris : Marabout, 05/2006, 127 p.

Les bonnes habitudes alimentaires à adopter dès le plus jeune âge, l'équilibre nutritionnel entre les différents groupes d'aliments.

Les aliments pour protéger le coeur et les vaisseaux, le cerveau, les os, la peau mais aussi pour prévenir les cancers, éviter le diabète, l'obésité...

Les besoins alimentaires de chaque âge : enfant, adulte, femme enceinte, personne âgée...



Jean-Pierre POULAIN. **Sociologie de l'obésité**. Paris : PUF, coll. Sciences sociales et société, 2009, 360 p.

Le but de cet ouvrage est d'analyser comment la sociologie et l'anthropologie peuvent contribuer à éclairer et expliquer pourquoi les plans d'action mis en place sont en partie inefficaces et comment ces disciplines peuvent apporter une aide efficace, enfin, dans quelles conditions elles pourraient intervenir à partir d'un dialogue interdisciplinaire indispensable.

COHEN Jean-Michel, SEROG Patrick. **Savoir manger : le guide des aliments**. Paris : Flammarion, 2004, 608 p.

Rayon par rayon (fruits et légumes, boucherie, boissons...), ce guide des aliments analyse plus de 5000 produits et donne tous les conseils pour mieux manger, perdre du poids et pour consommer mieux.

Il aborde de façon pratique l'ensemble des aspects de l'alimentation : de la composition des aliments à celle des repas, des modes de conservation à la lecture des étiquettes, il aide le consommateur dans ses choix.



BLANC Nicolas, BOUVET Marie, CHARLOT Antoine, et al. **De l'école au campus, agir ensemble pour le développement durable. Guide méthodologique de l'Agenda 21 scolaire**. [En ligne] [Consultation du 02/01/2011]. Paris : Comité 21, Centre Régional de Documentation Pédagogique de Paris (CRDP Paris), URL : <http://www.comite21.org/docs/education/guide-agenda-21-scolaire-janvier-2008.pdf>

De nombreux établissements scolaires sont investis dans des plans d'action pour le développement durable. Ce guide propose une méthodologie pour conduire une démarche Agenda 21 au sein de l'établissement (1er et 2nd degré) et apporte les clefs et les ressources pour rendre ces démarches efficaces.

PAJOT Tifanie. **Comportements et pratiques alimentaires des apprentis de bouche en Centre de Formation d'Apprentis en région Centre**. Université François Rabelais, UFR de médecine, Département Sciences, technologie, santé mention santé publique, 2010, 29 p., annexes

Ce mémoire est une enquête quantitative menée auprès de 409 apprentis dans le but d'identifier leurs comportements et pratiques alimentaires et de confirmer le rôle de leur formation comme un déterminant de ces pratiques.

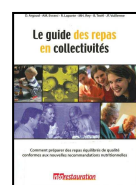
Ré-activité...sédentarité et surpoids : promouvoir l'activité physique auprès de tous les jeunes. [En ligne] [Consultation du 02/01/2011]. Lyon, FRAES, 2008, 79 p. URL : <http://education-sante-ra.org/publications/2008/actes-reactivite.pdf>

Guide à destination des éducateurs, enseignants, soignants, associations et collectivités territoriales.

GUETAT Meriem, GUILHEM Dorothée, LIORE Julie, RODIER Christine. **Les adolescents et la cantine : pratiques et représentations, spécificités régionales, institution scolaire**. [En ligne] [Consultation du 02/01/2011]. Colloque Ocha "Alimentations Adolescentes", Paris, les 12 et 13 octobre 2009, 2 p.

URL : <http://www.lemangeur-ocha.com/fileadmin/images/dossiers/AlimAdos-Guetat-Guilhem-Liore-Rodier.pdf>

Cet article extrait des journées Alim ado met en avant la notion de cantine pour les ados, versus restaurant scolaire pour les professionnels.



ARGAUD D., EVRARD AM., LAPORTE R., et al. **Le guide des repas en collectivités**. Paris : Néorestaurant, 2001

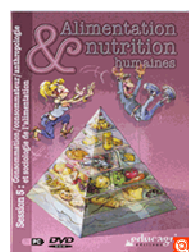
Véritable outil pratique à destination des équipes de restauration collective, ce guide permet de construire des programmes alimentaires adaptés à tous les publics : enfants, adolescents, adultes et personnes âgées

Harmoniser les études en nutrition un guide de bonnes pratiques pour les études régionales et locales. [En ligne] [Consultation du 02/01/2011]. Fédération Nationale des Observatoires Régionaux de la Santé (FNORS), 2009, 79 p. URL : http://www.fnors.org/uploadedFiles/pagedaccueil/guide_fnors_nutrition.pdf

Ce guide est destiné aux organismes réalisant des études dans le champ de la nutrition, aux responsables régionaux de la santé publique et, de façon plus large, aux membres des conférences régionales de santé, aux acteurs de santé impliqués dans le domaine de la nutrition et aux élus des collectivités territoriales. Après un rappel de quelques bases indispensables à la réalisation d'études et d'enquêtes, ce guide propose, sous la forme d'un ensemble de fiches thématiques, des méthodes et des références pour la réalisation d'études en lien avec le PNNS.



Quelques outils pédagogiques



Alimentation et nutrition humaines. Session 5 : consommation, consommateur, anthropologie et sociologie de l'alimentation.

Dijon : Educagri éditions, 2007

Ce DVD propose des interventions de professionnels sur différentes thématiques telles que les déterminants des comportements alimentaires, les types de mangeurs ou encore sur l'anthropologie du dégoût.

Déchets ultimes. Grenoble : Association Régionale des Œuvres Educatives et de Vacances de l'Education Nationale (AROEVEN), 2007

Outil sur le thème de la production, du traitement et du stockage des ordures ménagères ; destiné à une exploitation dans les collèges, lycées ou centres de vacances et de loisirs.

En plus des questions techniques, ce support pédagogique impulse la réflexion sur les enjeux et les choix de société en vue d'un développement durable, respectueux de l'environnement et de notre santé.

RAHBI Pierre. A la découverte de l'agriculture biologique. Paris : Parallèle, 2009

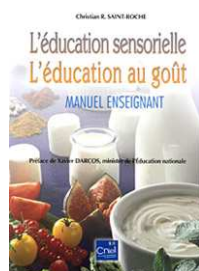
Ce DVD documentaire traite 5 chapitres : nos sols, nos aliments, la cuisine, le compostage, une vision pour l'agriculture.

BAUDONNIERE Luc, BRETON Catherine, CHAYE Christophe, (et al). Mangeons équilibré. Paris : RIFF production, France 3, 2007.

Dans ce DVD l'équipe de l'émission "C'est pas sorcier" (Fred, Jamy, Sabine) nous emmène à la découverte de l'équilibre alimentaire et des aliments (produits laitiers, sucre, eaux minérales).

A boire et à manger. Paris : RIFF production, France 3, 2006.

Dans ce DVD, Fred et Jamy nous dévoilent les coulisses d'un grand restaurant. Qu'est-ce que le goût et les arômes ? Comment perçoit-on le sucré et le salé ? Pourquoi les aliments ont-ils du goût? Que se passe-t-il quand on fait cuire un aliment ? Comment les goûts se révèlent-ils ?



SAINT ROCHE Christian R. L'éducation sensorielle, l'éducation au goût. Paris : Centre National Interprofessionnel de l'économie Laitière (CNIEL), 2008, 80 p.

Le but de la première partie de cet ouvrage consacré à l'éducation sensorielle et du goût est d'apprendre aux adolescents et jeunes adultes à posséder les principes de dégustation en maîtrisant les images et les profils sensoriels. La seconde est consacrée aux exercices pratiques à réaliser en classe, une soixantaine au total portant sur un ensemble de produits courants (produits laitiers, pain, vin, fruits et légumes, viandes...). La troisième propose des commentaires et des corrections destinés aussi bien aux jeunes qu'à l'enseignant.



Fourchettes et baskets

Un outil pour mettre en œuvre au collège des actions d'éducation pour la santé sur l'alimentation et l'activité physique

Dans le cadre du **Programme national nutrition santé (PNNS)** mis en place depuis 2001, un nouvel outil d'intervention en éducation pour la santé destiné aux classes de collège, intitulé « **Fourchettes et baskets** », a été élaboré par l'INPES en collaboration avec l'Education Nationale et la Direction Générale de la Santé. Il permet de mener un travail éducatif avec les adolescents sur l'alimentation et l'activité physique en adoptant une approche globale et positive de la santé des jeunes.

Cet outil est diffusé gratuitement auprès des centres de ressources du réseau Crescendoc dans la limite des stocks disponibles

A commander gratuitement pour diffusion

Des brochures



Des affiches



Tous ces supports de diffusion sont disponibles auprès des Comités Départementaux en Éducation pour la Santé (CODES).

A lire :



Éducation pour la santé à l'école : quelles compétences pour les professionnels ?

La Santé de l'homme, 05/06/2008, n°407, mai, juin 2010



Population précairie : l'accessibilité de l'alimentation.

La santé de l'homme, n°402, juillet, août 2009

En ligne : www.inpes.sante.fr

Vos contacts en région Centre



CODES 18
4 cours Avaricum
18000 BOURGES
02 48 24 38 96
www.codes18.org



CESEL 28
Hôtel Dieu
34 avenue Dr Maunoury
28018 CHARTRES CEDEX
02 37 30 32 66
www.cesel.org



UPE - CH Dreux
44 avenue du Président
Kennedy
28100 DREUX
02 37 51 77 04
www.ch-dreux.fr



CODES 36
73 rue Grande
36000 CHATEAUROUX
02 54 60 98 75
www.codes36.fr



CDRD 37
54 rue Walvein 37000
TOURS
02 47 25 52 87
www.frapscentre.org



ADES 41
34 avenue Maunoury 41000
BLOIS
02 54 74 31 53
www.ades41.org



CODES 45
Espace Santé
5 rue Jean Hupeau
45000 ORLEANS
02 38 54 50 96
www.codes45.org

BROUSSOULOUX Sandrine, HOUZELLE-MARCHAL Nathalie. **Éducation à la santé en milieu scolaire : choisir, élaborer et développer un projet.** [En ligne] [Consultation du 02/01/2011]. Saint-Denis : Institut national d'éducation pour la santé, 2006, 139 p. URL : http://www.mangerbouger.fr/pro/IMG/pdf/guide_education_sante.pdf

Ce guide a pour but de faciliter la mise en œuvre de l'éducation à la santé dans les écoles et les établissements scolaires. Véritable document d'appui pour les équipes intervenants en milieu scolaire, il leur donne des clés pour mieux articuler leur projet avec la mise en œuvre des politiques de santé publique. Son originalité réside dans l'illustration et la description de la méthodologie de projet, étape par étape, en fonction des spécificités du milieu scolaire. Même s'il s'adresse en priorité aux personnels de l'Éducation nationale, ce guide peut être utile à toutes les personnes qui participent à la mise en œuvre d'un projet de santé en milieu scolaire (membres d'association, parents d'élèves...).

Ce guide est diffusé gratuitement auprès des centres de ressources du réseau Crescendoc dans la limite des stocks disponibles



JOURDAN Didier. **Éducation à la santé. Quelle formation pour les enseignants?** . [En ligne] [Consultation du 02/01/2011]. Saint-Denis : Institut national d'éducation pour la santé, 2010, 162 p. URL : <http://www.inpes.sante.fr/CFESBases/catalogue/pdf/1272.pdf>

La finalité de cet ouvrage est de rendre explicites les différents écueils générés par la pratique de la formation en éducation à la santé et d'offrir au lecteur quelques unes des clés disponibles pour les prendre en charge. Destiné à l'ensemble des acteurs de la formation, à des professionnels de diverses disciplines et d'origines institutionnelles variées, sa rédaction a été pensée dans le but d'aider à l'émergence d'une culture commune aux différents acteurs dans le cadre d'un travail en partenariat (résumé INPES).

Ce guide est diffusé gratuitement auprès des centres de ressources du réseau Crescendoc dans la limite des stocks disponibles

Quelques sites Internet

<http://www.inpes.sante.fr>

Site de l'Institut National de Prévention et d'Éducation pour la Santé

<http://www.mangerbouger.fr>

Site d'information de l'INPES sur le PNNS pour tout public et professionnel

<http://alimentation.gouv.fr/>

Site du Ministère de l'agriculture, de l'alimentation, de la pêche, de la ruralité et de l'aménagement du territoire

<http://www.civam.org/>

Site de la Fédération Nationale des Centres d'Initiatives pour Valoriser l'Agriculture et le Milieu rural

<http://www.epode.org/>

Site du programme EPODE (pour prévenir l'obésité et le surpoids en France et dans le monde), il propose une réponse concrète en mobilisant durablement l'ensemble des acteurs locaux à l'échelle de la ville.

<http://www.agencebio.org/>

Site de l'Agence BIO, un groupement d'intérêt public en charge du développement et de la promotion de l'agriculture biologique.

<http://www.credoc.fr/>

Site du Centre de Recherche pour l'Étude et l'Observation des Conditions de vie

<http://www.oqali.fr/oqali/>

Site de l'observatoire de la qualité de l'alimentation

<http://www.anses.fr/>

Site de l'agence nationale de sécurité sanitaire

<http://www.grainecentre.org>

Site du réseau régional d'Éducation à l'environnement

<http://www.lemangeur-ocha.com/>

Site ressource sur l'alimentation, les cultures et les comportements alimentaires en relation avec les identités, la santé et les modes de vie.