



## 16ème législature

<b>Question N° :</b> <b>4413</b>	De <b>M. Jean-Philippe Ardouin</b> ( Renaissance - Charente-Maritime )	<b>Question écrite</b>
<b>Ministère interrogé</b> > Éducation nationale et jeunesse		<b>Ministère attributaire</b> > Éducation nationale et jeunesse
<b>Rubrique</b> >enseignement	<b>Tête d'analyse</b> >Cours d'éducation à la consommation alimentaire pour les collégiens	<b>Analyse</b> > Cours d'éducation à la consommation alimentaire pour les collégiens.
Question publiée au JO le : <b>27/12/2022</b> Réponse publiée au JO le : <b>21/03/2023</b> page : <b>2691</b> Date de signalement : <b>28/02/2023</b>		

### Texte de la question

M. Jean-Philippe Ardouin appelle l'attention de M. le ministre de l'éducation nationale et de la jeunesse sur la nécessaire mise en place de cours d'éducation à la consommation alimentaire. L'obésité est toujours un problème de santé publique et le marketing agro-alimentaire incite les jeunes générations à une consommation toujours plus rapide et facile, à base de plats tout prêts et de produits ultra-transformés. Il semble aujourd'hui primordial d'inciter les jeunes générations à adopter des habitudes alimentaires saines. Pour acquérir de bons réflexes, les adolescents ont besoin de mettre en pratique les recommandations qui leur sont adressées, en lien avec leur vie quotidienne. Aussi, paraît-il pertinent de mettre en place des cours d'éducation à la consommation alimentaire, au niveau du collège, tout comme des ateliers d'éveil à la dégustation, à la gastronomie des régions, des terroirs. Tout cela pourrait concourir à développer les compétences alimentaires, l'autonomie et l'esprit critique des jeunes pour les aider à devenir des consommateurs fins gastronomes. Des expérimentations ont été menées les années passées dans plusieurs académies, de la fourche à la fourchette, comme le programme « Arts de faire culinaires au collège » (AFCC). Au fil de ce parcours, les collégiens ont pu découvrir des lieux d'achat, créer du packaging dédié, découvrir des métiers de bouche, s'initier aux arts de la table et apprendre à cuisiner des recettes équilibrées qu'ils ont pu ramener chez eux pour les partager avec leurs parents. Ces expériences réussies mériteraient d'être généralisées au sein des classes de collège, en cinquième par exemple dans le cadre du cours de technologie comme cela a pu être le cas dans les collèges des années 80. Afin de développer la sensibilisation dès le collège, des nouvelles générations au mieux consommer, il lui demande dans quelle mesure le Gouvernement pourrait-il généraliser les expériences réussies et intégrer des cours d'éducation à la consommation alimentaire obligatoires, au sein du programme des collèges ?

### Texte de la réponse

L'éducation à l'alimentation et au goût est au cœur des préoccupations du ministère de l'éducation nationale et de la jeunesse. Elle s'inscrit dans le cadre de la démarche École promotrice de santé, qui permet d'instaurer de bonnes habitudes d'hygiène de vie et l'activité physique pour prévenir le surpoids et l'obésité, sensibiliser les élèves à l'adoption de pratiques et de consommations alimentaires responsables et durables, lutter contre le gaspillage alimentaire et les néophobies alimentaires. Cette démarche s'appuie sur les programmes d'enseignement qui sont

riches de possibilités pour que chaque discipline puisse s'investir dans cette éducation transversale. Elle ne se limite pas au niveau du collège. Dès la maternelle, le programme précise que cette éducation à la santé vise l'acquisition de premiers savoirs et savoir-faire relatifs à une hygiène de vie saine. Elle intègre une première approche des questions nutritionnelles qui peut être liée à une éducation au goût. À l'école élémentaire comme au collège, les programmes sont axés sur le développement d'un comportement responsable vis-à-vis de l'environnement et de la santé grâce à une attitude raisonnée fondée sur la connaissance, que ce soit dans les domaines « questionner le monde », « sciences et technologie » puis « sciences de la vie et de la Terre ». Ces champs d'étude abordent les fonctions d'alimentation et de nutrition en établissant une relation entre l'activité, l'âge, les conditions de l'environnement et les besoins de l'organisme. Ils interrogent également sur la production des ressources alimentaires dans un cadre sociétal et intègrent l'alimentation à des problématiques de santé publique. La production des ressources alimentaires est aussi étudiée en histoire-géographie dans ces différents niveaux d'enseignement, tandis que toutes les disciplines qui travaillent l'esprit critique et le discernement peuvent s'appuyer sur l'information et la désinformation en matière de sécurité alimentaire. Pour tous les niveaux de la scolarité, en éducation physique et sportive, apprendre à entretenir sa santé par une activité physique régulière se fait en lien étroit avec l'alimentation et les besoins physiologiques. Les élèves doivent relier la connaissance des processus biologiques aux comportements responsables individuels et collectifs en matière de santé et sont sensibilisés aux problèmes de santé publique liés aux conduites ou à l'alimentation ; ils trouvent dans l'éducation physique des exemples concrets de prévention. Trente minutes d'activité physique quotidienne (APQ) s'inscrivent également dans le cadre de la démarche École promotrice de santé pour le premier degré ; l'expérimentation « Deux heures supplémentaires de sports au collège », en complément de l'éducation physique et sportive (EPS), élargit l'offre de l'association sportive scolaire proposée aux collégiens, notamment en direction des jeunes dont on observe un décrochage de la pratique et tout particulièrement pour les filles au cours du cycle 4 ainsi que pour les élèves à besoins particuliers. En ce qui concerne les actions éducatives, les professeurs peuvent, sur la page « Je souhaite comprendre les enjeux de l'éducation à l'alimentation et au goût » du site national éducol, trouver des pistes de mise en œuvre, les acteurs possibles et le cadre réglementaire. Ils peuvent télécharger le vadémécum sur l'éducation à l'alimentation et au goût, qui répertorie entre autres de nombreux sites présentant des interventions efficaces en prévention et promotion de la santé. L'éducation à la santé, comme celle au développement durable, permet aux élèves d'appréhender le monde contemporain en tenant compte des interactions entre l'environnement, la santé, l'économie et la culture. Cette éducation est par nature transversale et est déjà intégrée aux contenus des programmes d'enseignement, depuis la maternelle jusqu'au lycée : c'est à tous les niveaux que l'effort est porté.