

## 16ème législature

<b>Question N° :</b> <b>6484</b>	De <b>M. Philippe Juvin</b> ( Les Républicains - Hauts-de-Seine )	<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> > Replacer l'éducation à la nutrition au centre des programmes scolaires	<b>Analyse</b> > Replacer l'éducation à la nutrition au centre des programmes scolaires.
Question publiée au JO le : <b>21/03/2023</b> Réponse publiée au JO le : <b>11/07/2023</b> page : <b>6448</b>		

### Texte de la question

M. Philippe Juvin interroge M. le ministre de l'éducation nationale et de la jeunesse sur l'éducation à la nutrition. Depuis la fin des années 1990 et l'émergence d'une prise de conscience des risques sanitaires associés à l'alimentation, les écoles sont devenues un champ d'intervention privilégié pour sensibiliser les enfants à une alimentation équilibrée. En effet, diverses instances publiques se sont associées pour concevoir et diffuser de vastes campagnes info-communicationnelles en France afin d'éduquer les enfants à un meilleur équilibre alimentaire. À ce titre, des politiques de l'alimentation ont été lancées, telles que le 4e programme national nutrition santé 2019-2023. Or force est de constater qu'avec 40 % des enfants qui mangent moins d'un fruit ou légume par jour et un enfant sur cinq en surpoids, ces plans sont insuffisants. Déjà, en 2013, une étude de l'Association santé environnement France (Asef), réalisée auprès de 910 enfants de la région PACA, révélait qu'un enfant sur trois était incapable d'identifier des légumes du quotidien tels que le poireau, la courgette, la figue ou encore l'artichaut. Cette méconnaissance joue un rôle important dans leur équilibre alimentaire. Selon l'Organisation mondiale de la santé (OMS), la faible consommation de fruits et de légumes figure parmi les dix principaux facteurs de risque de mortalité, au même titre que le manque d'activité physique, la cigarette et l'alcool. L'éducation à la nutrition, à travers par exemple, d'ateliers de cuisine à base de fruits et de légumes, représente donc un enjeu majeur pour la santé des enfants. Des expérimentations sont déjà en cours, en lien avec des écoles et quelques collèges : elles sont bénéfiques pour les plus jeunes et doivent être renforcées. Il lui demande, ainsi, s'il va prendre des mesures pour replacer l'éducation à la nutrition au centre des programmes scolaires, afin que les enfants acquièrent de meilleures habitudes alimentaires.

### Texte de la réponse

L'éducation à l'alimentation et au goût 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. Dès la maternelle, le programme stipule 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 vers 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. Les divers 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. Au lycée général et technologique les élèves sont sensibilisés aux problèmes de santé personnelle et publique liés à l'alimentation (habitudes alimentaires, aliments industriels, obésité...) en « sciences de la vie et de la Terre ». Au lycée professionnel, dans le cadre de l'enseignement « prévention-santé-environnement » les élèves sont amenés à exploiter des exemples et des témoignages qui présentent l'impact de l'environnement, des habitudes de vie et des facteurs internes sur la santé des individus, effectuer un choix alimentaire raisonné, repérer et décoder les informations utiles au choix sur une étiquette de produit à consommer pour son alimentation et identifier les critères d'un comportement de consommateur écoresponsable. 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. 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.