



### Médiathèque du CDDP du Haut-Rhin

3 rue du 4 février 68500 Guebwiller

03 89 83 74 53

[cddp68-doc@crdp-strasbourg.fr](mailto:cddp68-doc@crdp-strasbourg.fr)

[www.crdp-strasbourg.fr/cddp-68/](http://www.crdp-strasbourg.fr/cddp-68/)

### Bibliographie

# Alimentation et santé

## Mars 2013

Documents en prêt à la médiathèque du CDDP du Haut-Rhin

*Les documents du réseau CNDP, CRDP et CDDP suivis d'une référence  
peuvent être achetés auprès du service commercial de votre académie.*

## **Affiches**

Pénicaud, Luc / Regnery, Gilles. **Exposition : l'obésité dans le monde**. Double Hélice, 9 panneaux : 40 X 60 cm. . Questionnaire disponible sur le blog du collège de l'Ill (Illfurth).

*Résumé : L'obésité se développe partout dans le monde. Cette véritable épidémie est due à la généralisation d'un nouveau mode de vie associant manque d'activité physique et alimentation inadaptée. L'obésité nuit gravement à la santé et au bien-être. Son coût social de plus en plus élevé nécessite de prendre d'urgence des mesures de santé publique.*

**Cote : EXPO**

## **Brochures**

**Le goût : livrets pédagogiques**. 4 brochures : ill..

*Résumé : Pochette contenant 4 brochures pédagogiques : "Voyage à la découverte du goût" (les saveurs, l'éveil aux 5 sens, les saveurs du monde, le vocabulaire du goût, les plaisirs de la table, ...), "Tous les goûts sont en France" (les 5 sens, des jeux sur le goût à partir de l'affiche), "Le goût en 4 saveurs", "La surprise du goût" (la table, l'appareil digestif, les saveurs, les goûts insolites, le sucré, la viande...).*

**Cote : 372.3 GOU**

## **Cédéroms**

Collectif d'auteurs. **Enjeux pour leur santé**. POITIERS CEDEX : CRDP de Poitou-Charentes, 2008. 1 cédérom + 1 livret. ISBN 978-2-86632-877-1, N. normalisé 860 R 0018

*Résumé : Fiches pédagogiques, supports d'ateliers sur l'alimentation et les activités physiques, réalisées par l'USEP et la mission nutrition alimentation Poitou-Charentes, à destination des professeurs, des infirmières scolaires, des diététiciennes. Quatre thématiques sont déclinées pour les trois cycles de l'école primaire : repas, denrées alimentaires, sensations et goût, sport et santé.*

**Cote : CD613.2 ENJ**

**OGM : mieux comprendre les organismes génétiquement modifiés**. SPS2I, 2005.

*Résumé : Ce cédérom présente les OGM sous différents aspects : les risques potentiels pour notre santé, notre environnement et notre alimentation, leurs avantages, l'impact sur l'économie, le principe de précaution, l'aspect juridique... Une mine d'informations pour les enseignants et les élèves. Ce cédérom a aussi pour but de mieux comprendre les OGM, de former des adultes raisonnables, à l'esprit critique, capables d'appréhender le Monde et la société d'aujourd'hui et ainsi d'être des citoyens à part entière.*

**Cote : CD323.6 OGM**

**Une vie de microbe.** CogniScience, 2003.

*Résumé : Au cours de cette visite au cœur de l'infiniment petit, vous découvrirez que les microorganismes (ou microbes) regroupent les plus petites formes de vie : la bactérie, le champignon, le virus, ... Comment bougent-ils ? Sont-ils sexués ? Meurent-ils ? Les microbes sont-ils tous nuisibles ? Certains le sont bien sûr mais ils sont surtout indispensables à notre santé, à l'hygiène, à l'équilibre de la nature ou encore à l'alimentation.*

**Cote : CD372.3 MIC**

**Alimentation & bien-être.** Boulogne Billancourt : Mindscape / Odile Jacob Multimédia, 2003. 2 cédéroms. ISBN 0-10-245299-7

*Résumé : Bien manger est essentiel pour garder la forme et la santé. Pour trouver votre équilibre alimentaire, le docteur Jacques Fricker vous dévoile les grandes règles de la nutrition... et les petits trucs pour manger malin !.*

**Cote : CD641 BIE**

**Surpoids : maigrir de façon durable.** PARIS CEDEX 15 : Institut Pasteur de Paris, 05/2002. 1 cédérom.

*Résumé : Un cédérom interactif conçu par l'Institut Pasteur pour aider votre projet personnel de perte de poids. Un cheminement simple et interactif pour, étape par étape, conduire son projet personnel de perte de poids : identification des objectifs personnels, profil, mise en œuvre et suivi et des ressources documentaires complètes sur la diététique, l'hérédité....*

**Cote : CD613.2 SUR**

### Internet

Poinsignon, Jean-Pierre. **Les dossiers de Futura Sciences : médecine** [en ligne]. Futura-Sciences.com, 2001, Date de mise à jour 03/2011 [consulté le 19/03/2013]. Maladies : le rôle de l'alimentation, [env. 10p.]. Glossaire.. Disponible sur Internet : <[http://www.futura-sciences.com/fr/doc/t/medecine-1/d/maladie-alimentation\\_1017/c3/221/p1](http://www.futura-sciences.com/fr/doc/t/medecine-1/d/maladie-alimentation_1017/c3/221/p1)>.

*Résumé : Présentation de maladies liées à une surconsommation alimentaire : obésité, diabète, arthrose, ostéoporose, arthrite. Historique des habitudes alimentaires de l'homme depuis la préhistoire, mesures de prévention.*

Dossiers Fil Santé Jeunes [en ligne]. FilSanté Jeunes - Ecole des Parents et des Educateurs d'Ile-de-France (EPE), 2009, Date de mise à jour 2009 [consulté le 19/03/2013]. **C'est fade !**,

[env. 2p.]. Disponible sur Internet : <<http://www.filsantejeunes.com/dossiers/5404-C-est-fade>>.

*Résumé : Site associatif sur et pour la santé des jeunes. Dossier sur l'alimentation de l'adolescent et l'éducation au goût. Le danger de l'introduction massive des rehausseurs de goût dans la nourriture et la création d'habitudes alimentaires particulières. Les prémix.*

**Manger trop ou trop peu** [en ligne]. CDDP de l'Hérault, 2007, Date de mise à jour 2007 [consulté le 19/03/2013]. Malnutrition et santé, [env. 6p.]. Webographie.. Disponible sur Internet : <<http://www.crdp-montpellier.fr/themadoc/mangertrop/reperes3.htm>>.

*Résumé : Dossier sur la malnutrition et la santé dans le monde. Définition. Les effets de la malnutrition par carences ; les carences protéino-énergétiques ; la carence en vitamine A ; l'anémie ; la carence en iode. Les maladies chroniques non transmissibles liées à l'alimentation : le surpoids et l'obésité ; le diabète.*

Dossiers Fil Santé Jeunes [en ligne]. FilSanté Jeunes - Ecole des Parents et des Educateurs d'Ile-de-France (EPE), 2009, Date de mise à jour 2007 [consulté le 19/03/2013]. **Les troubles du comportement alimentaire**, [env. 12p.]. Disponible sur Internet : <<http://www.filsantejeunes.com/dossiers-classes-par-categories/dossier-sante-et-bien-etre/486-les-troubles-du-comportement-alimentaires/5423-Les-troubles-du-comportement>>.

*Résumé : Site associatif sur et pour la santé des jeunes. Dossier sur les troubles du comportement alimentaire : anorexie et boulimie, définition, causes... Du végétarisme à l'orthorexie : petit lexique pour omnivores ; pourquoi devient-on végétarien ? Risques à adopter ces comportements alimentaires ? Le poids de l'esthétique... Phénomène du "Pro-Ana" (pro-anorexie) et "Pro-Mia" (mouvement moindrement prônant la boulimie comme choix de vie, avec but inavoué d'arriver à l'anorexie), sites interdits par la loi en France. La nourriture de demain.*

Dossiers Fil Santé Jeunes [en ligne]. FilSanté Jeunes - Ecole des Parents et des Educateurs d'Ile-de-France (EPE), 2009, Date de mise à jour 2007 [consulté le 19/03/2013]. **Je mange, un peu, beaucoup... correctement !**, [env. 15p.]. Disponible sur Internet : <<http://www.filsantejeunes.com/dossiers-classes-par-categories/dossier-nutrition/564-je-mange-un-peu-beaucoupcorrectement>>.

*Résumé : Site sur et pour la santé des jeunes. Dossier sur l'alimentation et l'adolescence : besoins et conseils pour s'alimenter correctement. L'acte de manger, les habitudes alimentaires. Rehausseurs de goût : attention danger. Manger pour lutter contre l'ennui. Intérêt d'une bonne alimentation, régime et adolescence, lien. Trois grandes catégories de nutriments : glucides, lipides, protéides ou protéines. L'obésité. Nutritionniste et diététicien : fonction et formation.*

Le Monde Diplomatique. Cartographie [en ligne]. Le Monde diplomatique, 2008, Date de mise à jour 10/2006 [consulté le 19/03/2013]. **Les OGM, pari à trois inconnues**, [env. 1p.]. Webographie.. Disponible sur Internet : <<http://www.monde-diplomatique.fr/cartes/atlas-ogm>>.

*Résumé : Constat selon lequel les OGM prenant une place de plus en plus importante dans la production agricole mondiale, notamment pour le soja, le colza, le maïs et le coton, se retrouvent dans les aliments avant que les scientifiques aient définitivement rassurés tous les consommateurs sur leur innocuité en terme de santé et de biodiversité. Cartes sur l'augmentation des surfaces plantées en OGM, sur les principaux producteurs et sur le nombre de variétés testées et mises en vente. Article extrait de l'Atlas du Monde Diplomatique 2006.*

Dossiers Fil Santé Jeunes [en ligne]. FilSanté Jeunes - Ecole des Parents et des Educateurs d'Ile-de-France (EPE), 2009, Date de mise à jour 2005 [consulté le 19/03/2013]. **Les habitudes alimentaires dans le monde**, [env. 15p.]. Disponible sur Internet : <<http://www.filsantejeunes.com/dossiers/5354-Les-habitudes-alimentaires-dans-le>>.

*Résumé : Site associatif sur et pour la santé des jeunes. Dossier sur l'alimentation dans le monde. Consommateur averti. Equilibre alimentaire. Plaisir de l'alimentation. Besoins nutritionnels et les différents repas de la journée. Restriction (allergie, régime...) : attention aux carences et obésité. Nouveau rêve féminin : être mince.*

Association boulimie anorexie [en ligne]. ABA : Association Boulimie Anorexie, 2004, Date de mise à jour 2004 [consulté le 19/03/2013]. **Les troubles du comportement alimentaires (TCA)**, [env. 10p.]. Disponible sur Internet : <<http://www.boulimie-anorexie.ch/tca.php>>.

*Résumé : Les troubles alimentaires. Définition. Quand faut-il s'inquiéter ? Pourquoi ? Statistiques. Des comportements de dépendance. Les traitements. L'anorexie et la boulimie : définition ; symptômes ; signes associés ; conséquences physiques ; comportements. Les troubles atypiques : symptômes et conséquences. La famille et les proches.*

**Frais, en conserve ou surgelés, les fruits et légumes protègent votre santé** [en ligne]. INPES : Institut national de prévention et d'éducation pour la santé / l'Assurance Maladie Sécurité Sociale, 2004, Date de mise à jour 2004 [consulté le 19/03/2013]. [env. 5p.]. Disponible sur Internet : <<http://www.inpes.sante.fr/CFESBases/catalogue/pdf/487.pdf>>.

*Résumé : Comment la consommation de fruits et de légumes protège des maladies cardiovasculaires, du cancer, de l'obésité et du diabète.*

**Les champignons parmi nous : un monde plein de champignons** [en ligne]. Nova Scotia Museum of Natural History, 2003, Date de mise à jour 2003 [consulté le 19/03/2013]. Les champignons parmi nous : champignons amis, [env. 2p.]. Disponible sur Internet : <<http://www.virtualmuseum.ca/Exhibitions/Mushroom/Francais/Vie/amis.html>>.

*Résumé : Inventaire des bienfaits des champignons : rôle des levures, alimentation, culture du champignon de Paris (ou champignon de couche), propriétés médicinales, utilisation dans la lutte biologique.*

INPES [en ligne]. INPES : Institut national de prévention et d'éducation pour la santé, 2002, Date de mise à jour 2002 [consulté le 19/03/2013]. **Mode d'emploi du guide alimentaire pour tous et portraits**, p.8-113. Disponible sur Internet : <<http://www.inpes.sante.fr/CFESBases/catalogue/pdf/566.pdf>>.

*Résumé : Mode d'emploi du guide alimentaire pour tous, recommandations nutritionnelles générales et 25 portraits pour des conseils personnalisés. Savoir quel type de consommateur on est ? Liens entre personnalité, habitudes ou mode de vie et comportement alimentaire.*

INPES [en ligne]. INPES : Institut national de prévention et d'éducation pour la santé, 2002, Date de mise à jour 2002 [consulté le 19/03/2013]. **Le guide alimentaire pour tous : vos repères de consommation**, p.114-119. Disponible sur Internet : <<http://www.inpes.sante.fr/CFESBases/catalogue/pdf/566.pdf>>.

*Résumé : Recommandations de consommation et quantité de produits à manger au quotidien. Fruits et légumes. Pain, céréales, pomme de terre et légumes secs. Lait et produits laitiers, yaourts, fromages. Viandes et volailles, produits de la pêche et oeufs. Matières grasses ajoutées. Produits sucrés. Boissons. Sel et activité physique nécessaire.*

## **Livres**

Guichard, Jack. **Corps et santé : cycle 3**. Hachette Education, 2010. 63 p. : ill.. Les dossiers Hachette. ISBN 978-2-01-117503-8

*Résumé : Un documentaire élève pour découvrir le corps et ses transformations, la respiration, la digestion et l'alimentation, la reproduction, la circulation.*

## **Cote : 372.3 GUI**

Chardonnet, Christophe / Maurel, Laurent. **50 activités pour éduquer à la nutrition**. TOULOUSE CEDEX : CRDP de Midi-Pyrénées, 2010. 167 p. : ill.. 50 activités. ISBN 978-2-86565-437-6, ISSN 1251-4896, N. normalisé 31081A65

Résumé : Organisé en cinq grands dossiers qui abordent de manière transversale plusieurs sujets : les fromages, l' exploitation agricole, le pain, le bilan carbone... Les activités sont construites en relation avec l'environnement de l'enfant prenant en compte les modèles familiaux.

## **Cote : 372.3 CHA**

Fournial, Nadine / Henry, Bernard / Herreman, Serge. **Aliments nutrition**. Hachette Education, 2009. 95 p. : ill. + 1 cédérom. Activités clés en main. ISBN 978-2-01-171132-8

*Résumé : Un recueil de séquences, entièrement détaillées, adaptables et réutilisables, de la séance jusqu'au projet en technologie, illustré de réalisations d'élèves. Le cédérom propose des documents à imprimer pour faciliter la réalisation de certaines activités.*

**Cote : 372.3 FOU**

Grumiaux, Fabien. **A la découverte du corps humain au cycle 3 : Tome 1**. La fonction de nutrition. LILLE : CRDP du Nord - Pas-de-Calais, 2005. 131 p. : ill.. Outils pour les cycles. Bibliogr.. ISBN 2-86623-494-4

*Résumé : En introduction, les textes officiels concernant le corps humain et l'éducation à la santé au cycle 3 et quelques précisions sur la démarche scientifique. Dans ce tome, la fonction de nutrition : l'alimentation, la digestion, la circulation sanguine, la respiration. Chaque séquence comprend 5 à 7 séances ; elles décrivent la présentation de la situation, les notions scientifiques en jeu, les compétences visées, les objectifs spécifiques, l'organisation, le matériel nécessaire.*

**Cote : 372.3 GRU**

**A table tout le monde ! : alimentation, culture et santé : de la maternelle au CE1**. CRDP Languedoc-Roussillon, 2005. 63 p. : ill.. . ISBN 2-86626-227-1

*Résumé : Un outil éducatif de promotion de la santé sur le thème de l'alimentation qui propose une approche transversale et pluridisciplinaire de la thématique à travers plus de 60 activités collectives et individuelles regroupées en 5 modules : les familles, les origines, les transformations, la santé, les aliments et moi.*

**Cote : 641 ATA**

**A table tout le monde ! : alimentation, culture et santé : du CE2 à la 5e**. CRDP Languedoc-Roussillon, 2005. 63 p. : ill.. . ISBN 2-86626-228-X

*Résumé : Outil éducatif de promotion de la santé qui propose une approche transversale et pluridisciplinaire de l'alimentation à travers plus de 60 activités collectives et individuelles regroupées en 4 modules : alimentation et aliments, alimentation et culture, alimentation et société, alimentation et santé.*

**Cote : 641 ATA**

**Autour de l'alimentation : fiches pédagogiques.** Inspection Académique de Saône et Loire, 2000. 31 fiches : ill.. . Bibliogr.

*Résumé : Fiches pédagogiques autour du thème de l'alimentation : l'alimentation à travers les continents, comment être un consommateur averti, alimentation et santé, alimentation et budget, les missions de la restauration scolaire, l'alimentation de la petite enfance, alimentation et lien social et les manières d'évoquer l'alimentation.*

**Cote : 641 AUT**

Herr, N. / Vilani, J.. **Se nourrir : 64 planches d'activités**, GS, CP, CE1. PARIS : Retz, 1998. 69 p. : ill.. . ISBN 2-7256-1770-7

*Résumé : Susciter l'observation et le questionnement à partir d'un thème concret et familier aux enfants, celui de l'alimentation ; apporter aux enseignants un outil pédagogique attrayant pour mettre en pratique une éducation à la santé et enrichir la compréhension du monde vivant.*

**Cote : 372.3 HER**

**Alimentation et activités physiques.** PARIS CEDEX 08 : CIDIL, 46 p. : ill. + 10 fiches. . ISBN 2-911097-52-1

*Résumé : Aborde les notions de calcium, d'alimentation équilibrée, le rôle des activités physiques et sportives pour la santé, les techniques de fabrication des produits laitiers.*

**Cote : 641.37 ALI**

**Bons jours ! Bonnes nuits... Bon appétit !.** PARIS CEDEX 08 : CIDIL, 3 livrets + brochures.

*Résumé : Document composé de trois livrets : livret de l'élève, de l'équipe médicale et de l'enseignant et de quatre brochures proposant des pistes pédagogiques pour l'éducation à la santé : l'alimentation, le sommeil, le goût, l'équilibre alimentaire.*

**Cote : 372.3 BON**

### **Multisupport**

Menzel, Peter. **A table !.** NANCY CEDEX : CRDP de Lorraine, 2011. 64 p. : ill. + 1 cédérom + 16 photos. . ISBN 978-2-86627-466-5

*Résumé : Dossier pédagogique qui permet d'étudier les habitudes alimentaires dans le monde à partir d'un set de photographies de Peter Menzel qui représentent la consommation hebdomadaire de 16 familles de tous les continents.*



## Cote : 641 COU

Plumey, Laurence. **Nutrition**. STRASBOURG : MGEN, 2005. 1 cédérom + 1 DVD.

*Résumé : Cet ensemble CDR / DVD met à disposition de l'enseignant des outils de type encyclopédique pour préparer son cours et des outils pédagogiques à destination de ses élèves : quizz vrai / faux ; séquences vidéos extraites de l'émission sur la 5 Bien nourrir son enfant animée par le médecin nutritionniste Laurence Plumey, spécialiste de l'obésité infantine ; des fiches élèves à imprimer. Les sujets abordés, au nombre de 28, sont répartis en 3 thématiques : les comportements alimentaires, les aliments et les repas.*

## Cote : CD641 NUT

### Périodiques

Docsciences hors série. **Docsciences**, 03/2012, ISSN 1957-3367

*Résumé : Les adolescents passent à table : décryptage de l'alimentation des jeunes.*

Dortier, Jean-François. **L'obésité tue plus que la faim dans le monde**. Sciences humaines (Auxerre), 12/2011, 232, p.10. Webographie.. ISSN 0996-6994

*Résumé : Présentation d'un rapport publié par la Croix-Rouge, en 2011, sur les catastrophes liées à l'alimentation dans le monde : les places respectives de la malnutrition ou de la faim, et de l'obésité dans la population mondiale ; l'importance de la mortalité liée à l'obésité.*

Fischler, Claude. **L'alimentation : une consommation pas comme les autres**. Les Grands dossiers des sciences humaines, 03/2011, 022, p.34-37. Bibliographie.. ISSN 1777-375X

*Résumé : Etude critique de l'évolution de la production de l'alimentation depuis les années 1950, qui voit s'imposer un modèle industriel et uniforme de produits agroalimentaires : analyse de la spécialisation des productions et des échanges grâce à la création de filières agro-industrielles mondiales et de produits de masse intégrant les aliments et traditions culinaires locales. Encadré : étude des risques sanitaires de l'agro-industrie et des effets néfastes de la "malbouffe" sur la santé des plus pauvres.*

Shankland, Rébecca. **Anorexie et boulimie**. Les Grands dossiers des sciences humaines, 09/2010, 020, p.62-63. Bibliographie.. ISSN 1777-375X

*Résumé : Description clinique en 2010, des troubles du comportement alimentaire (TCA), en particulier de l'anorexie et de la boulimie et de leur prévalence pour les filles : genèse des troubles et présentation des approches psychanalytiques et multifonctionnelles ; étude des risques induits et présentation des modalités de prise en charge nutritionnelles, psychothérapeutiques et psycho-éducatives.*

**L'alimentation de l'écolier sportif.** EPS. Education physique et sport (1976), 01/2010, 340, p.35-37. Webographie.. ISSN 0245-8969

*Résumé : Analyse, en 2010, de la place de l'alimentation chez les jeunes sportifs en référence à la Charte Ottawa. Les programmes de l'OMS : Villes-santé et Santé 21 et leurs objectifs en matière de santé en ville et de droit à la santé. Le Programme national nutrition santé (PNNS). Les besoins alimentaires pour la pratique sportive. Les actions menées.*

**Pour une approche globale de l'éducation à la santé : dossier. Animation & éducation** (Paris), 11/2009, 213, ISSN 0395-0840

*Résumé : L'éducation à la santé en milieu scolaire incombe à chaque enseignant car elle est également éducation à la citoyenneté, à l'autonomie, à la responsabilité, à l'estime de soi. Ce dossier illustre le rôle de l'école, notamment dans le domaine de l'alimentation, de la prévention des conduites à risques et des maltraitements. Il présente des réflexions, des expériences et des outils pédagogiques pour la formation des enseignants et la mise en place de projets transversaux avec les élèves.*

Masdoua, Virginie. **Ecole et santé publique.** TDC école, 15/10/2009, 044, p.26-29 + 1 poster. ISSN 1954-3832

*Résumé : Rappel sur les débuts de la santé à l'école : les premiers restaurants scolaires, le rôle de l'introduction du lait dans les écoles, des années 50 à nos jours. Séquence pédagogique à partir de l'étude d'un poster : l'alimentation après-guerre, la présence et le rôle du lait et du calcium.*

Séné, Nathalie. **Les secrets d'une bonne santé.** TDC école, 15/10/2009, 044, p.38-45. Bibliographie.. ISSN 1954-3832

*Résumé : Séquence pédagogique autour de la nutrition et de l'hygiène alimentaire. L'origine des aliments, l'équilibre alimentaire, les besoins alimentaires (sous-nutrition et malnutrition).*

**Que deviennent les aliments dans notre corps ?** Le fichier de l'élémentaire, 10/2009, 002, p.15-18. ISSN 0013/1288

*Résumé : Séquence pédagogique sur la fonction de nutrition. Le trajet des aliments dans le corps, la digestion (les sucs digestifs), le rôle des nutriments, la digestion des aliments liquides.*

Ligou, Pierre. **L'appareil digestif - l'excrétion.** La Documentation par l'image, 05/2008, 2008-172, p.7-10. Schémas.. ISSN 0046-0478

*Résumé : Analyse, en 2008, du processus de digestion chez l'homme, à l'aide d'un schéma : le parcours et la modification des aliments, de l'ingestion jusqu'à l'élimination, les organes*

concernés ; les 2 types d'actions déclenchées, à la fois mécanique et chimique ; les apports de la nutrition sur l'organisme.

Fernandez, Isabelle. **Obésité : un nouveau fléau.** L'Education enfantine, 10/2006, 2006/07-02, p.13-19,61-67. Bibliographie, filmographie, webographie.. ISSN 0013-1288

*Résumé : Dossier, réalisé en 2006, sur l'obésité enfantine : les moyens utilisés à l'école pour sensibiliser les enfants et les parents à ce fléau ; les causes et les conséquences de l'obésité enfantine ; entretien avec Marie Legaud, médecin scolaire, sur ce problème. Exemple d'une séance pédagogique pour inculquer aux élèves les bienfaits d'une alimentation équilibrée. Présentation de séances pour apprendre à bien manger. Les solutions pour lutter contre l'obésité enfantine.*

Frisque, Georges-Eugène. **Quelques données sur les oligo-éléments.** Biologie géologie (Paris), 06/2006, 2006-2, p. 279-334 : ill.. ISSN 0223-3037

*Résumé : Groupement de données sur le fluor, le silicium, le vanadium, le chrome, le manganèse, le fer, le cobalt, le nickel, le cuivre, le zinc, le germanium, le sélénium, le strontium, le molybdène, l'étain et l'iode. Données concernant la physiologie et les carences, la toxicité, les sources naturelles, l'historique, les usages. Tableau de médications chinoises et exemples de prescriptions commentées.*

**Le pain.** Textes et documents pour la classe (1975), 15/10/2003, 862, p.6-52. ISSN 0395-6598

*Résumé : Historique et point sur cet aliment considéré comme un patrimoine universel. Présentation des nouvelles méthodes utilisées en panification et la recherche sur les textures et choix des produits entrant dans la composition des pains. Aspects nutritionnels et anthropologiques. Interview de Gérard Brochoire à propos du pain de tradition française. Séquences pédagogiques. Bibliographie, videographie, webographie.*

**Le sucre.** Textes et documents pour la classe (1975), 15/04/2003, 854, p.5-52. ISSN 0395-6598

*Résumé : Le sucre sous tous ses aspects. Historique de l'utilisation du sucre dans la cuisine. Technique de transformation de la canne ou de la betterave à sucre. Maladies liées à l'hypoglycémie. Biochimie des plantes sucrières et grandes familles de sucres. L'art du sucre dans la confiserie et la décoration. Economie du sucre et l'esclavage aux Antilles. Les muscles, consommateurs de glucose. Bibliographie, séquences pédagogiques, webographie.*

Szapiro, Nathalie. **Bien manger pour mieux grandir.** JDI, 12/2002, 2002/03-04, p.15-21,59-65. ISSN 0249-8298

*Résumé : Dossier sur la nutrition de l'enfant : rôle de l'école. Entretien avec un endocrinologue et nutritionniste : prévention de l'obésité. Reportage sur une école primaire du Pas-de-Calais qui a participé à un projet d'études sur les comportements alimentaires des Français de 1992 à 1997. Rôle de la consommation de fruits et légumes frais dans la prévention des maladies. Importance du respect des rythmes biologiques. Pratiques de classe : aliments et diététique.*

Mainsant, Isabelle. **Les fonctions de nutrition.** La Documentation par l'image, 04/2002, 2002-116, p.1-9. ISSN 0046-0478

*Résumé : Dossier sur l'ensemble des processus par lesquels un être vivant se procure la matière et l'énergie dont il a besoin pour son développement et sa croissance : grandir ; se nourrir ; respirer ; fonctions circulatoires. Les différents appareils intervenant dans les fonctions de nutrition. Posters.*

**Découverte du monde : Fiche CP CE1.** JDI, 04/2002, 2001/02-08, p.49-50. ISSN 0249-8298

*Résumé : A partir de l'inventaire des aliments que les élèves consomment, il est possible de leur faire découvrir les différents types d'aliments : d'origine végétale, animale, aliments transformés etc. On les amène à réfléchir sur l'origine et la nature de ces aliments dans le but d'introduire la notion d'équilibre alimentaire.*

Sautereau, Béatrice. **Bien manger.** Toboclic [Périodique]. 04/2001, 007

*Résumé : Visite le monde de la cantine et ses cuisines, pour comprendre comment on réalise des plats et des menus équilibrés. Découvre d'où viennent les aliments, comment ils sont conservés et ce qu'ils apportent à notre corps.*

Castro, Monique. **A Pamiers, dans l'Ariège, le bio s'invite à la cantine.** Le Monde de l'éducation, 02/2001, 289, p.56-57. ISSN 0337-9213

*Résumé : Intégration de l'alimentation biologique dans une cantine du primaire : un choix politique et d'éducation à la santé, assumé par un maire en milieu rural et repris par la région.*

Chalon, Valérie. **La nutrition : les familles d'aliments. A quoi servent les aliments ?** L'équilibre alimentaire. La classe, 03/2000, 107, p.24-44. ISSN 1143-2802

*Résumé : Activités en biologie au cycle 3 pour améliorer la connaissance des aliments et de leur rôle : prise en compte de l'équilibre alimentaire, classement des aliments selon leur origine (animale, végétale, autre) et la famille à laquelle ils appartiennent.*

Aubry, Bernadette. **Bien dans sa tête, bien dans son corps.** Education enfantine, 01/2000, 99/00-05, p.14-18 et 59-65. ISSN 0013-1288

*Résumé : L'éducation à la santé est l'une des composantes essentielles de l'éducation. Interview de J.-P. Deschamps, directeur de l'école de santé publique de l'Université de Nancy 1, séquences pédagogiques et témoignages d'enseignants sur des projets d'écoles mis en place autour de l'alimentation et de l'éducation à la santé (ateliers cuisine, classe santé, règles d'hygiène, collation collective, développer le sens du goût). Rappel des textes officiels et bibliographie.*

Dupuis, Jérôme. **Manger moins, manger mieux.** Education enfantine, 01/1999, 98/99-05, p.8-10. ISSN 0013-1288

*Résumé : Le problème de la restauration scolaire qui propose souvent des repas trop riches en matières grasses et trop pauvres en calcium et en fer. Pourtant des améliorations simples sont possibles.*

**A table !.** Education enfantine, 1999, 016, ISSN 1271-0717

*Résumé : Les cinq posters proposés nous invitent à table : La Tarte aux cerises de Pierre Bonnard, Intérieur de cuisine : gravure du 19è, Les Arts de la table : photographie, Le Festin de Balthazar de l'Ecole Hollandaise du 17è s. et Paysage Alimentaire d' Erro.*

**Bon appétit les petits !.** Education enfantine, 06/1998, 97/98-10, p.16. ISSN 0013-1288

*Résumé : Quelques conseils de nutrition pour les élèves de l'école maternelle.*

### **Valise, boîte**

Inspection Académique du Haut-Rhin / L'Univers du goût Alsace. **Malle l'univers du goût en Alsace : cycle 2.** 2008.

*Résumé : Le classeur pédagogique propose des projets autour du goût et des cinq sens, des échantillons d'odeurs, un jeu de cartes, 7 albums documentaires pour les élèves, des illustrations d'aliments sous forme de cartes.*

Inspection Académique du Haut-Rhin / L'Univers du goût Alsace. **Malle l'univers du goût en Alsace : cycle 3.** 2008.

*Résumé : Le classeur pédagogique propose des projets autour du goût et des cinq sens, des échantillons d'odeurs, un jeu de cartes, 7 albums documentaires pour les élèves, des illustrations d'aliments sous forme de cartes.*

Durack, Isabelle / Jobbé-Duval, Brigitte. **L'alimentation : tout goûter, c'est jouer !**. VERSAILLES : CRDP de l'académie de Versailles, 2005. 5 livrets + 2 jeux de cartes + 4 fiches + 1 poster. . ISBN 978-2-86637-419-8, N. normalisé 7800C001

*Résumé : Les enfants partent à la découverte : des aliments et de leur origine, des goûts, des formes, des caractéristiques des aliments, de leur rôle et de leur relation avec la santé, de l'équilibre nutritionnel, du lien entre ce que l'on mange et ce que l'on dépense par l'exercice physique. De 6 à 12 ans.*

**Cote : VAL 641 DUR**

### **Vidéocassettes**

Léonard, P. / Courant, F. / Gourmaud, J.. **C'est pas sorcier 33 : La nutrition** / Les filières de la viande / Le tabac. CNDP (SNPAV), 2002. La nutrition, 25 min + livret. N. normalisé 755B0395

*Résumé : L'émission nous propose de découvrir les bienfaits pour notre santé d'une alimentation équilibrée et variée à base d'aliments naturels, ainsi que la modélisation du devenir des aliments, de la digestion à leur distribution et leur utilisation au niveau des cellules et des organes. Le film permet d'établir des liens entre alimentation, maladies et phénomènes de société.*

**Cote : V610 CES**

Louis, Anne-Marie / Chain, Emmanuel. **Bien manger, à quel prix ?**. CNDP (SNPAV), 2002. 1h 51 min + livret. Côté Télé. Capital, N. normalisé 755B0323

*Résumé : L'inquiétude des Français face à une alimentation trop industrialisée augmente. L'émission s'interroge sur les évolutions techniques et commerciales du système de production et aborde la question de la réglementation politique et économique vis-à-vis des OGM. Elle enquête sur la fiabilité de certains labels et appellations affichées par les produits alimentaires et tente de cerner les dangers potentiels des nouveaux produits, à l'aide de spécialistes.*

**Cote : V664 BIE**

Courant, F. / Gonner, B. / Gourmaud, J.. **C'est pas sorcier 17 : Du blé au pain** / De la vigne au vin / Le café / Cacao et chocolat. CNDP (SNPAV), 2001. Le café, 26 min + livret. N. normalisé 755B0346

*Résumé : L'émission nous fait découvrir que les fruits du caféier n'ont pas grand chose à voir avec les petits grains croquants et odorants que nous connaissons et que, de sa naissance à son exportation, la graine de caféier subit de subtiles et savantes transformations. On abordera les notions de fermentation, de nutrition, de digestion, des liens entre alimentation et santé. On suivra la route du café à travers l'histoire. on découvrira les régions du monde productrices de café.*

**Cote : V641 CES**

Courant, F. / Gonner, B. / Gourmaud, J.. **C'est pas sorcier 17 : Du blé au pain** / De la vigne au vin / Le café / Cacao et chocolat. CNDP (SNPAV), 2001. Cacao et chocolat, 26 min + livret. N. normalisé 755B0346

*Résumé : L'émission nous explique tout sur la fabrication du chocolat, depuis la récolte des graines de cacao jusqu'à la confection des bonbons dont nous raffolons tous. Les notions de fermentation, de nutrition, de digestion, les rapports entre l'alimentation et la santé sont abordées. Le film traite aussi des conditions de production, des enjeux économiques et sociaux qui transforment la production, de la route du cacao à travers l'histoire des puissances coloniales.*

**Cote : V641 CES**

Mistral, Annie-France / Panafieu, Jean-Baptiste de. **Les streums**. PARIS CEDEX 05 : CNDP, 1997. 756V4035. Images à lire, 8 x 10 min..

*Résumé : Au fil des épisodes, mêlant animations, images réelles et médicales, les enfants sont amenés à découvrir les comportements préjudiciables ou bénéfiques à leur santé, à prendre conscience des limites de leur corps et adopter une bonne hygiène de vie.*

**Cote : V372.3 STR**