

**ACTIONS PROPOSEES PAR LA DRAAF**  
(Direction Régionale de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt)  
**POUR UNE MEILLEURE ALIMENTATION DES ENFANTS**

- **FORMATIONS destinées aux enseignants / éveil sensoriel**
  - **Les Classes du Goût**
  - **Association « l'Univers du Goût en Alsace »**
  
- **ACCOMPAGNEMENT par la mise à disposition d'outils pédagogiques**
  - **« Croq'récéré dans le Potager » de l'association Amuse Bouche**
  - **Animations INTERFEL (Interprofession des Fruits et Légumes)**
  
- **OPERATION « un fruit pour la récré »**



**Bien manger**  
c'est l'affaire de tous!  
Programme National pour l'Alimentation  
[alimentation.gouv.fr](http://alimentation.gouv.fr)

# Les Classes du Goût

## Le contexte :

Le Ministère de l'Agriculture et le Ministère de l'Education Nationale, en lien avec les objectifs du Plan National pour l'Alimentation et du Plan Santé à l'Ecole, ont souhaité relancer les classes du goût initiées dans les années 1970 par Jacques Puisais.

Après une phase test en 2010-2011 dans 6 régions pilotes dont l'Alsace, les Classes du Goût sont déployées au niveau national depuis la rentrée 2012-2013.

En Alsace, ce déploiement est piloté et financé par la Direction Régionale de l'Agriculture et de la Forêt.

L'Univers du Goût en Alsace a été choisie comme référent régional Goût pour la mise en œuvre des actions de formation des enseignants

## Objectifs des classes du goût :

### **1° Améliorer la relation de l'enfant à lui-même et aux autres**

- Révéler l'enfant à lui-même et à l'enseignant, mettre en évidence la différence interindividuelle et le fait que chacun est unique et extra-ordinaire
- Développer les compétences psychosociales des élèves
- Favoriser l'estime de soi, la confiance en soi et l'autonomie des élèves
- Favoriser la socialisation des élèves et l'esprit citoyen

### **2° Développer la capacité à goûter, à verbaliser les sensations et à choisir les aliments**

- Développer la curiosité, l'aptitude à goûter
- Encourager la verbalisation des perceptions qui permet de communiquer et donc d'échanger
- Développer l'esprit d'analyse et l'esprit critique permettant de faire des choix éclairés
- Comprendre l'origine des aliments en lien avec l'agriculture

### **3° Donner toute la dimension de l'acte de manger : vivre, réjouir et réunir**

- Réhabiliter le plaisir et la convivialité dans l'acte de manger
- Proposer une alternative aux approches nutritionnelles de l'alimentation

## Moyen d'action :

Formation des enseignants au goût et au fait alimentaire : 1 journée à inscrire au plan de formation académique.

La formation qui propose de vivre « sensoriellement » des séquences autour du goût est l'occasion de sensibiliser aux bénéfices et aux atouts de l'éducation sensorielle.

Chaque enseignant se voit remettre un guide de formation détaillant les objectifs et les séances du goût ainsi que des outils pédagogiques ( coffret olfactif, sacs tactiles) pour l'animation des classes du goût.

Les enseignants volontaires s'engagent à animer les séances d'éducation sensorielle dans leur classe.

## **LA FORMATION :**

### ▪ **Objectif général :**

- Favoriser le déploiement des programmes d'éducation sensorielle
- Transférer les connaissances, les expériences et les outils en matière d'éducation sensorielle aux enseignants

### ▪ **Objectifs spécifiques :**

- Permettre aux enseignants de travailler sur eux-mêmes, et de reconsidérer leur relation à l'alimentation et à leur environnement
- Accompagner les enseignants dans la définition de leurs lignes de conduite et des valeurs communes, défendues par leur école, autour de l'alimentation
- Comprendre le comportement alimentaire humain
- Développer et valoriser la culture culinaire
- Permettre aux enseignants d'acquérir une confiance dans leur capacité à animer des programmes d'éducation sensorielle

- Appréhender la question de l'alimentation de façon globale et transversale

### ▪ **Objectifs pédagogiques :**

- Faire vivre des émotions gustatives et sensorielles pour permettre une appropriation et une implication des enseignants
- Mettre en évidence la participation des cinq sens dans la dégustation, isoler chacun des sens et mettre en place le vocabulaire qui s'y rapporte : le sens, les organes sollicités, leur fonctionnement physiologique, les actions, les sensations
- Faciliter l'appropriation du projet et son intégration dans les différents champs disciplinaires

## **Public concerné :**

15 enseignants des classes CE et CM (priorité étant faite aux enseignants des classes CE2 des zones ECLAIR)

## **Contacts :**

- Nadine HUSSER, Référent régional Goût, animateur d'éveil sensoriel – L'Univers du Goût en Alsace - Tel : 03 89 20 16 69 – mail : [udg@ava-aoc.fr](mailto:udg@ava-aoc.fr)
- Marie-José AMARA, chef de projets alimentation – DRAAF Alsace  
Tel : 03 69 32 51 64 – mail : [marie-jose.amara@agriculture.gouv.fr](mailto:marie-jose.amara@agriculture.gouv.fr)

## **Pour en savoir plus, cliquez sur le lien suivant :**

[Les Classes du Goût en Alsace](#)





## L'UNIVERS DU GOUT EN ALSACE

Maison des Vins d'Alsace ♦ B.P. 91225 ♦ 68012 COLMAR CEDEX  
☎ 03.89.20.16.69 ☎ 03.89.20.16.60 - e-mail : udg@ava-aoc.fr

### L'Univers du Goût en Alsace, le goût se cultive comme l'esprit !

Le goût est un formidable support pédagogique et les professeurs des écoles maternelles et élémentaires inscrits à la formation d'éducation au Goût et au fait alimentaire proposée par l'association **L'Univers du Goût en Alsace**, pourront en témoigner.

Nadine HUSSER, chargée de mission, travaille depuis l'an 2000 en partenariat avec l'Education Nationale pour faire entrer le Goût à l'Ecole.

Elle propose une formation, dans un contexte d'échanges, de convivialité et de plaisir, qui permet à l'enseignant

- de s'interroger sur sa relation à l'alimentation et sur l'acte de manger
- de développer sa capacité à goûter et à verbaliser des ressentis
- d'expérimenter des sensations au travers la dégustation de différents produits
- de prendre conscience de ses différences et de son caractère unique et « extraordinaire »

A ce jour, 1200 enseignants du 1<sup>er</sup> degré ont pu être sensibilisés au Goût en Alsace et compte tenu de l'effet démultiplicateur recherché par l'association, plus de 30000 élèves ont ainsi pu bénéficier de ce programme d'éducation sensorielle.

# Le programme de l'Association L'Univers du Goût en Alsace

## La formation des maîtres

**Objectif** : initier au goût pour l'inscrire dans un contexte d'apprentissage.

### Méthode :

- **Sessions de formation pour les professeurs des écoles en partenariat avec l'Education Nationale**
  - 1200 enseignants formés depuis la création de l'association en 2000
  - 10 séances d'initiation au Goût planifiées/an
  - Séances de formation co-animées avec les conseillers pédagogiques de l'Education Nationale.
- **« Les classes du Goût »**
  - programme initié par les ministères de l'Education Nationale et de l'Agriculture piloté par la DRAAF Alsace
  - Phase pilote dans 6 régions dont l'Alsace en 2010.2011
  - 3 journées de formation réalisées en 2012 dans le Haut-Rhin dans le cadre du plan de formation départemental: 30 enseignants formés et volontaires pour développer ce programme avec leurs élèves

## Le Prêt d'une mallette pédagogique relative au Goût

**Objectif** : proposer des ressources et une méthodologie pour le développement de projets autour du Goût à l'Ecole

**Méthode** : Mise à disposition d'une mallette pédagogique « Goût » aux professeurs des écoles ayant participé aux sessions de formation au Goût.

- La mallette financée par l'Univers du Goût en Alsace est le fruit d'une réflexion d'un groupe de travail réunissant des inspecteurs et conseillers pédagogiques de l'Education Nationale et la chargée de mission de l'Univers du Goût en Alsace
- 15 mallettes réalisées en 2007/2008 et actualisées annuellement en fonction de l'évolution des programmes scolaires et des connaissances relatives au Goût
- Prêt des mallettes via le Centre de Ressources Pédagogiques d'Alsace afin de faciliter l'accessibilité de la mallette aux professeurs des écoles (5 centres de diffusion: Strasbourg, Haguenau, Colmar, Guebwiller et Mulhouse)
- En 2010, 2011, 2012 : Démultiplication des dossiers pédagogiques de la mallette pour l'équipement des circonscriptions avec le soutien financier de la DRAAF Alsace.

# La Mallette Pédagogique à l'usage des professeurs des écoles

## 1. OBJECTIF

La mallette pédagogique est destinée à sensibiliser les enfants des cycles maternelle et primaire, à la découverte et à la connaissance des cinq sens et des saveurs.

## 2. DESCRIPTIF DE LA MALLETTE

Coffre sur roulettes décoré de façon ludique.

Il est compartimenté afin de permettre une répartition de l'éventail des produits.

## 3. CONTENU

### Commun à tous les cycles

- Dossier pédagogique « Projets autour du Goût et des 5 sens »
- Collection de 8 ouvrages  
(Les fruits, les légumes, le lait, les boissons,  
le poisson, la viande, les céréales, le sucre)
- jeu des 7 familles des Plantes

### Cycle Maternelle

- Jeu tactile « les fruits et légumes »
- Jeu olfactif « au fil des 4 saisons »

### Cycles 2/ 3

- Jeu olfactif « les épices »

## 4. DOCUMENTATION COMPLEMENTAIRE

En complément de la mallette, une bibliothèque d'ouvrages ludiques et éducatifs sur le thème du Goût, est mise à disposition des enseignants sur demande

Le contenant



Le contenu



# « Croq'récéré dans le potager »

Il s'agit d'une mallette pédagogique comprenant un jeu de société sur les **fruits et légumes**, élaboré par l'association *Amuse Bouche*.

- Public visé : les enfants des classes primaires (CP à CM2)
- Objectifs : Situé entre le jeu de l'Oie et le Trivial Poursuite, ce jeu a comme objectif essentiel l'amélioration des connaissances sur les fruits et légumes, et surtout de susciter suffisamment la curiosité pour avoir envie d'y goûter et d'en consommer davantage. Découverte, plaisir et convivialité sont les mots-clés de l'association.
- Le principe du jeu est de déplacer son pion (un fruit ou un légume) sur le plateau (disponible en deux formats : 60\*60 pour l'usage en petit groupe et tapis plastifié grand format 1 m\*1 m pour une classe entière par exemple ) après avoir lancé les dés.

Selon les cases, différentes « missions » attendent le joueur, en particulier, un tirage de carte. (Deux jeux de cartes existent, avec un niveau différent : CP, CE1 et CE2 ou CM1, CM2.)

Sur ces cartes, les questions sont très variées et prennent différentes formes : reconnaissance visuelle, rébus, questions faisant référence aux contes, orthographe...

Le gagnant est celui qui aura réussi à mettre le premier 5 bagues sur sa « main » (une main = 5 doigts comme 5 fruits et légumes par jour) bagues représentant elles-mêmes des fruits et légumes. Beaucoup de variantes peuvent être introduites (équilibre fruit/légume, diversité...)

- Outils complémentaires : Des outils pédagogiques sont joints au jeu, ce qui permet aux équipes encadrantes d'aller plus loin dans les apports de connaissances : règle du jeu avec variantes, guide et projets pédagogiques...
- Il existe à ce jour une quarantaine de mallettes élaborées après une phase de test. Cette utilisation a permis d'enrichir le jeu et de le perfectionner au fil des remarques émises par les usagers qui remplissent un formulaire d'évaluation.

**A noter** que les éléments en bois (dés, bagues et pions) ainsi que les sacs en tissus sont réalisés par des associations d'insertion



exemple de carte



dés



plateau de jeu



pions

Ce support est mis à disposition des enseignants sur simple demande adressée à la présidente de l'association : [amusebouche67@gmail.com](mailto:amusebouche67@gmail.com) ou en s'adressant à l'IREPS MULHOUSE OU STRASBOURG

# Animations INTERFEL

Objectifs de l'intervention :

- Donner envie aux enfants de consommer avec plaisir des fruits et légumes frais.
- Faire découvrir la diversité des fruits et légumes frais, leur saison, où ils poussent, les façons de les consommer...

Elle se compose de :

**Pour les maternelles** : découverte sensorielle des fruits et légumes frais, forme, couleurs, feuille, pépins, noyau... avec dégustation de 2 ou 3 légumes ou fruits accompagnée du support pédagogique « **jeu de l'arbre** » d'INTERFEL. Support en carton sur lequel les enfants replacent les magnétiques représentant les fruits et les légumes à l'endroit où ils poussent (sous la terre, sur la terre, sur l'arbuste ou sur l'arbre). On aborde la saisonnalité, les familles, la façon de les consommer...



*Jeu de l'arbre*

**Pour les élémentaires** : introduction sur l'équilibre alimentaire : les 7 groupes d'aliment, ce qu'ils nous apportent, fréquence de consommation... On insiste sur les fruits et légumes.

Ceci est suivi du jeu « **la farandole des fruits et légumes frais** ». L'enfant plonge sa main dans un sac opaque et saisit un fruit ou un légume frais.

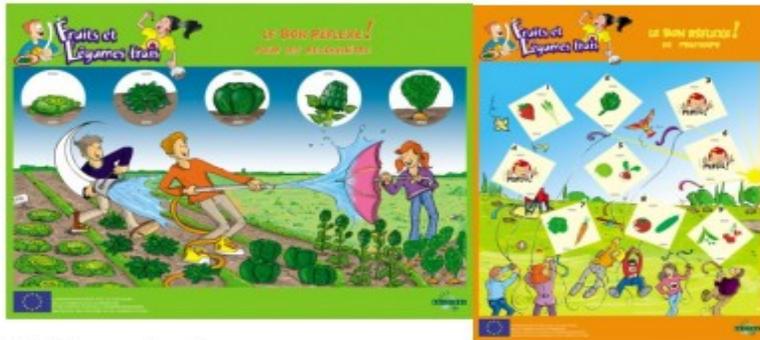
Il le décrit (rond, avec des feuilles, un noyau, vert, pousse dans la terre...) pour le faire deviner aux autres enfants.

Une fois découvert, il le sort et, de manière interactive, on présente le produit :

la variété, la famille (agrumes, fruits rouges), la partie que l'on mange, l'utilisation culinaire, une recette, une anecdote sur sa valeur nutritionnelle, la saison de consommation, les sensations olfactives, etc.

On finit avec une dégustation de 2 ou 3 fruits ou légumes.

Possibilité d'utiliser les « **bâches enfants** ». Elles permettent d'aborder de manière ludique différents thèmes avec les enfants : la saisonnalité, les différentes familles de fruits et légumes, les modes de consommation



Bâches enfants

Pour chaque école un kit cycle 2 et un kit cycle 3 est remis aux enseignants afin qu'ils puissent continuer à travailler autour des fruits et légumes tout au long de l'année.



Guide pour les enseignants

carnet de jeux



Magazine

**Pour tout renseignement, merci de contacter :**

Marie-José AMARA, chef de projets alimentation – DRAAF Alsace  
 Tel : 03 69 32 51 64 – mail : [marie-jose.amara@agriculture.gouv.fr](mailto:marie-jose.amara@agriculture.gouv.fr)

# Programme «Un Fruit pour la Récré»



Donner aux enfants le goût et le plaisir de manger des fruits et légumes frais,  
Satisfaire leur gourmandise, leur vitalité et leur croissance, c'est l'affaire de tous !

## ACTEURS

- Responsables de collectivités territoriales
- Responsables et gestionnaires de restaurants scolaires
- Chefs d'établissements scolaires ou établissements spécialisés agréés par l'Éducation nationale ou personnes agissant pour le compte d'un établissement scolaire
- Fournisseurs de la restauration scolaire ou d'accueil périscolaire sous tutelle de la commune
- Responsables de Centres de loisirs attachés à l'école (CLAE)
- Toute personne morale appelée à gérer la distribution de fruits (associations)

## “Un fruit pour la récré”

Le programme “un fruit pour la récré” favorise la découverte et initie au plaisir de consommer des fruits. Initialement prévue pour les enfants en école maternelle et élémentaire et en centres de loisirs attachés à l'école (CLAE), l'action s'est élargie à tous les enfants et adolescents (de la maternelle au lycée).

### Pour qui ?

Les enfants et les adolescents scolarisés du primaire jusqu'au lycée et/ou fréquentant les Centres de loisirs attachés à l'école (CLAE).

### Pour quoi ?

- Inciter les élèves à **consommer davantage de fruits** et en faire une habitude quotidienne.
- Faire **connaître les variétés de fruits**, leurs saveurs, leurs bénéfices pour la santé. Faire le lien avec le territoire. Faire découvrir la diversité des filières de production et de distribution des fruits.



## CHIFFRES CLÉS

57 % des enfants consomment moins de 3,5 fruits et légumes par jour et seulement 1/4 des parents propose un fruit au goûter à leurs enfants.



## Comment ?

**En aidant financièrement à l'achat de fruits frais ou transformés :** pour une distribution régulière de fruits aux enfants et aux adolescents dans le cadre scolaire, avec une action pédagogique autour de la découverte des fruits.

## Qui contacter ?

**Direction Régionale de l'Alimentation,  
de l'Agriculture et de la Forêt d'Alsace  
Service Régional de l'Alimentation**

**marie-jose.amara@agriculture.gouv.fr**

**Tél. : 03 69 32 51 64**

## En pratique

- Le programme s'organise autour d'une **distribution régulière** (hors restauration scolaire) d'un fruit frais ou transformé aux enfants et aux adolescents.
- Les bénéficiaires s'engagent pour 6 distributions minimum de fruits frais (jusqu'à une distribution quotidienne) par trimestre.
- L'opération est **cofinancée à 51 % par l'Union européenne**.
- L'engagement à participer à l'opération, pour une ou plusieurs classes ou établissements, peut être souscrit pour un ou plusieurs trimestres.
- L'inscription peut se faire en cours d'année, au début d'un trimestre.
- Le coût de revient moyen par trimestre pour une classe de 30 élèves, après participation européenne, varie de 24 à 48 € selon le nombre de distributions.
- Au delà de la distribution de fruits, **une séance d'accompagnement pédagogique** est organisée au moins une fois par trimestre. Ces séances peuvent être effectuées par des enseignants, des parents d'élèves ou des animateurs, seuls ou en collaboration avec des professionnels de l'alimentation (visite d'une ferme, d'une industrie de production, etc.).

Impression et collage - 07/2010 ALIMENTATION - L'IMPACTE VERT



### Pour en savoir +

Toutes les informations pour s'inscrire et développer l'action "Un fruit pour la récré" sur : [alimentation.gouv.fr/un-fruit-pour-la-recre](http://alimentation.gouv.fr/un-fruit-pour-la-recre) ou [franceagrimer.fr/Projet-02/05aides/index521.htm#fruit](http://franceagrimer.fr/Projet-02/05aides/index521.htm#fruit)

Des documents pédagogiques pour les élèves, les enseignants et les parents sont disponibles sur : [alimentation.gouv.fr/un-fruit-pour-la-recre](http://alimentation.gouv.fr/un-fruit-pour-la-recre) et [eduscol.education.fr/cid49557/un-fruit-pour-recre.html](http://eduscol.education.fr/cid49557/un-fruit-pour-recre.html)

Lancé à la rentrée 2008-2009, à l'initiative du ministère de l'Agriculture et en collaboration avec les ministères de la Santé et de l'Education Nationale, le programme "un fruit pour la récré" est à l'origine une action nationale expérimentale de distribution, hors restauration scolaire, d'un fruit par semaine aux enfants des écoles primaires situées en ZEP.

Dès la rentrée 2009-2010, un programme européen soutenu par le ministère de l'alimentation, de l'agriculture et de la pêche pendant la présidence française vient prolonger cette opération de distribution l'étendant à toutes les écoles maternelles et élémentaires, aux collèges du réseau "ambition réussite" aux Centres de Loisirs Attachés aux Ecoles (CLAE) et aux lycées agricoles. Depuis la rentrée 2010-2011, tous les collèges et lycées sont également éligibles et près de 300 000 enfants en ont bénéficié..

Il s'agit de distribuer **1 fruit ou légume par semaine**.

Un cofinancement est assuré par l'Union européenne à hauteur de 51%, les 49% restants sont à la charge du bénéficiaire de l'opération. A ce titre, un appel à donateurs privés est autorisé afin d'abonder les 49 % de crédits affectés à l'opération restant à la charge de ce bénéficiaire.

### **La liste des produits éligibles**

La liste des produits pouvant être distribués à chaque trimestre (sur la base de 12 semaines) est composée :

#### ***Au minimum de***

- 6 fruits ou portions de fruits frais (entiers, découpés ou épluchés)

#### ***complétés au maximum par***

- 1 jus de fruit sans sucre ajouté, ni édulcorant
- 3 compotes, purées de fruits, fruits cuits, fruits mixés ou soupe de fruits sans sucre ajouté, ni édulcorant
- 2 portions de fruits secs ou séchés (raisins secs, pruneaux, dattes, abricots moelleux...par exemple)
- 3 portions de légumes à déguster nature (mini-légumes, à la croque, en rondelles ou bâtonnets, ... ) ou soupes de légumes frais
- 1 granité, coupe de fruits, ... constitué de fruits surgelés sans sucre ajouté, ni édulcorant

***(Les fruits à coques ne sont pas éligibles)***

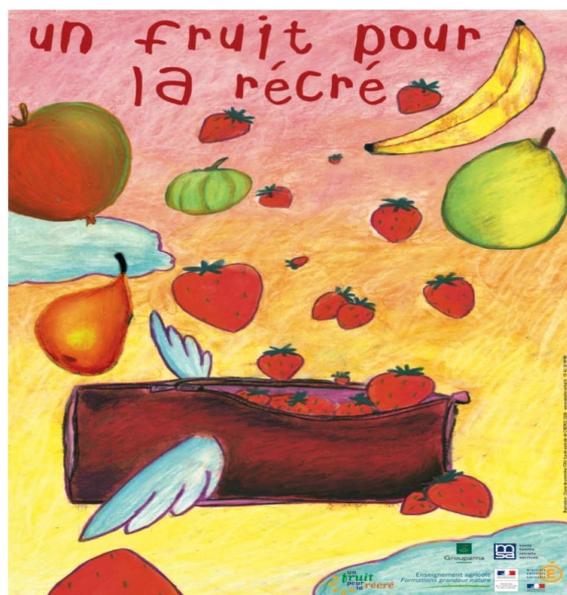
Il sera veillé à la saisonnalité des produits frais distribués.

A titre d'information, les recommandations nutritionnelles préconisent 70g de fruit en maternelle, 100g en élémentaire et 100 à 150 grammes pour les collégiens et lycéens.

## Un accompagnement pédagogique obligatoire

Au delà de l'aspect nutritionnel, l'apprentissage du goût et de la connaissance de l'origine des fruits et légumes sont enrichissants pour les enfants. Chaque produit a une histoire, un pays d'origine. L'objectif est de faire acquérir à l'enfant une culture du fruit et du légume comme élément nouveau de son identité alimentaire.

De nombreux outils pédagogiques à destination des enseignants pour « animer, découvrir, apprendre, jouer et goûter » sont disponibles sur le site Internet : <http://agriculture.gouv.fr/unfruitpourlarecre>



Notre établissement scolaire  
participe au programme européen  
de « distribution de fruits à l'école »  
avec le soutien financier



de la Communauté Européenne



# VISUELS GASPILLAGE ALIMENTAIRE

**N'EN PERDS PAS  
UNE MIETTE,  
FINIS TON ASSIETTE !**



CHAQUE FRANÇAIS JETTE EN MOYENNE 20 KG D'ALIMENTS PAR AN À LA POUCELLE : 7 KG DE RESTES DE REPAS, DE FRUITS ET LÉGUMES AÏMÉS ET NON CONSOMMÉS.

[www.alimentation.gouv.fr](http://www.alimentation.gouv.fr)



**J'AIME  
LA NOURRITURE,  
JE LA RESPECTE.**



CHAQUE FRANÇAIS JETTE EN MOYENNE 20 KG D'ALIMENTS PAR AN À LA POUCELLE : 7 KG D'ALIMENTS ENCORE EMBALLÉS ET 13 KG DE RESTES DE REPAS, DE FRUITS ET LÉGUMES AÏMÉS ET NON CONSOMMÉS.

[www.alimentation.gouv.fr](http://www.alimentation.gouv.fr)



**QUI JETTE UN ŒUF,  
JETTE UN BŒUF.**



CHAQUE FRANÇAIS JETTE EN MOYENNE 20 KG D'ALIMENTS PAR AN À LA POUCELLE : 7 KG D'ALIMENTS ENCORE EMBALLÉS ET 13 KG DE RESTES DE REPAS, DE FRUITS ET LÉGUMES AÏMÉS ET NON CONSOMMÉS.

[www.alimentation.gouv.fr](http://www.alimentation.gouv.fr)



**MA BEAUTÉ  
EST INTÉRIEURE**



CHAQUE FOYER JETTE 20 À 30 KG DE NOURRITURE PAR AN. CE GASPILLAGE REPRÉSENTE PLUS DE 400 € POUR UNE FAMILLE DE 4 PERSONNES. ENVIRON 50% SONT DES FRUITS ET DES LÉGUMES, SOUVENT JETÉS EN RAISON DE LEUR APPARENCE ALORS QU'ILS SONT PARFAITEMENT CONSOMMABLES !

[www.alimentation.gouv.fr](http://www.alimentation.gouv.fr)



**OUI JE SAIS, JE N'AI PAS  
UN PHYSIQUE FACILE**



CHAQUE FOYER JETTE 20 À 30 KG DE NOURRITURE PAR AN. CE GASPILLAGE REPRÉSENTE PLUS DE 400 € POUR UNE FAMILLE DE 4 PERSONNES. ENVIRON 50% SONT DES FRUITS ET DES LÉGUMES, SOUVENT JETÉS EN RAISON DE LEUR APPARENCE ALORS QU'ILS SONT PARFAITEMENT CONSOMMABLES !

[www.alimentation.gouv.fr](http://www.alimentation.gouv.fr)



**QUOI MA GUEULE,  
QU'EST CE QU'ELLE A  
MA GUEULE ?**



CHAQUE FOYER JETTE 20 À 30 KG DE NOURRITURE PAR AN. CE GASPILLAGE REPRÉSENTE PLUS DE 400 € POUR UNE FAMILLE DE 4 PERSONNES. ENVIRON 50% SONT DES FRUITS ET DES LÉGUMES, SOUVENT JETÉS EN RAISON DE LEUR APPARENCE ALORS QU'ILS SONT PARFAITEMENT CONSOMMABLES !

[www.alimentation.gouv.fr](http://www.alimentation.gouv.fr)



## « BIEN MANGER, C'EST L'AFFAIRE DE TOUS ! » QUELQUES SITES UTILES

- Toutes les informations concernant le Ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt (MAAF) :

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

\*

- Portail public de l'alimentation : «Bien manger c'est l'affaire de tous !»

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

\*

- **Toutes les ressources nécessaires à la mise en place du programme « un fruit pour la récré »**

<http://agriculture.gouv.fr/un-fruit-pour-la-recre>



\*

- Informations pratiques pour l'accès aux services, la description des principales missions de la direction et des informations de référence sur l'Alsace agricole, l'alimentation et l'agro-alimentaire, son secteur forêt-bois, sur l'espace et le développement rural, l'enseignement agricole, l'emploi et la formation.

<http://draaf.alsace.agriculture.gouv.fr/>

\*

- Consulter et télécharger gratuitement les publications du service de la statistique et de la prospective agricole :

<http://agreste.agriculture.gouv.fr/>

\*