

Nourriture en littérature : qu'est-ce qu'on mange ?

Marie Musset, FORMAVIE 2011

ALIMENTATION HUMAINE,
UNE APPROCHE INDIVIDUELLE
ET GLOBALE



INSTITUT NATIONAL
DE RECHERCHE
PÉDAGOGIQUE

Littérature et nourriture en classe, pourquoi?

- Programmes de SVT et enjeu de la lecture cursive dans les nouveaux programmes de français du collège
- Ressources textes fondateurs, littérature classique, littérature jeunesse : aider à la « compréhension du monde et de soi »
- Dis-moi ce que tu manges, je te dirai qui tu es... Accompagner l'éducation à la santé.



INSTITUT NATIONAL
DE RECHERCHE
PÉDAGOGIQUE

Programmes (texte de 2005) : I. LA CULTURE SCIENTIFIQUE ACQUISE AU COLLÈGE

- À l'issue de ses études au collège, l'élève doit s'être construit une première représentation globale et cohérente du monde dans lequel il vit».[...]
- Toutes les disciplines concourent à l'élaboration de cette représentation (**note 1 : « Le regard sur le monde est limité ici à celui des disciplines scientifiques »**)... Les textes encouragent « l'utilisation d'outils de travail en langue étrangère

- **La santé (programme de cinquième)**

« Une éducation à la santé vise à aider chaque jeune à s'approprier progressivement les moyens d'opérer des choix, d'adopter des comportements responsables, pour lui-même comme vis-à-vis d'autrui ».

- **Fonctionnement de l'organisme et besoin en énergie**

« **Objectifs éducatifs** : Cette partie permet de construire les bases biologiques indispensables au développement de l'esprit critique des élèves à un âge où certains comportements à risques (sédentarité, grignotage, tabagisme) peuvent se mettre en place. Ainsi elle contribue à une véritable éducation à la santé ».



Notions – contenus et exemples d'activités

- Les aliments sont source d'énergie. Des apports supérieurs aux besoins de l'organisme favorisent certaines maladies.
- utiliser un logiciel pour calculer l'apport énergétique des repas d'une journée et les besoins en énergie d'un individu. *[B2i]*
- retrouver sur des emballages alimentaires les apports énergétiques.
- rechercher et analyser des documents permettant de comprendre les conséquences d'un excès d'apport énergétique. *[B2i]*
- calcul d'un indice de masse corporelle (IMC) à partir d'un exemple fictif.



Un exemple (S.V.T. Hervé - Collège ,Hachette 2006)

Séquence 4 Les aliments et les besoins de l'organisme

Le fonctionnement des organes nécessite un apport en nutriments issus de la digestion. Cet apport doit compenser l'utilisation des nutriments par l'organisme.
 > Comment équilibrer les apports alimentaires avec l'énergie dépensée par le fonctionnement de l'organisme ?

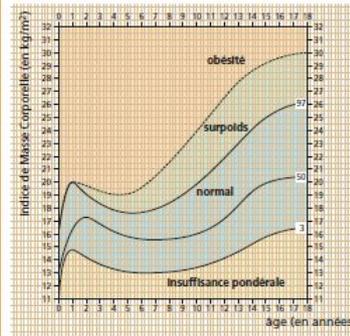
A. Les besoins de l'organisme

| LES DEPENSES ENERGETIQUES JOURNALIERES | |
|--|--------------------------------------|
| Nom: Lucas | Activité de la journée |
| Paramètres | Temp. corporelle |
| Age: 13 ans | Activités sédentaires: 7h 20°C |
| Taille: 1,6 m | Exercices légers: 1h 20°C |
| Poids: 42 kg | Ex modérés: 2h 20°C |
| Altitude: 0 m | Ex musculaires: 1h 20°C |
| Sexe: Masculin | Exercices violents: 0h 20°C |
| Etat physiologique | Sommeil: 8h 20°C |
| T° interne: 37°C | |
| | Métabolisme de base: 5637 kJ |
| | Mét. de régulation: 5037 kJ |
| | Convection: 0 kJ |
| | Conduction: 0 kJ |
| | Travail digestif: 548 kJ |
| | Dépenses liées à l'activité: 4541 kJ |
| | Regulation thermique: 674 kJ |
| | Métabolisme: 11415 kJ |

Les besoins énergétiques sont variables selon l'âge, le sexe et l'activité de l'individu.

Doc.1 Évaluation des dépenses énergétiques de Lucas à l'aide d'un logiciel Diet.

B. L'indice de masse corporelle



- Grignotage, nourriture trop grasse ou trop sucrée et manque d'exercice favorisent la survenue de l'obésité.
- L'obésité est une maladie. Elle favorise les maladies cardio-vasculaires, le diabète, les problèmes articulaires et certains cancers.
- L'IMC est une valeur qui permet de mesurer l'excès de poids.

Pour la calculer, on divise la masse m (en kg) par le carré de la taille T (en m) :

$$IMC = \frac{m}{T^2}$$

Doc.3 Courbe d'Indice de Masse Corporelle.

Doc.4 Quelques repères nutritionnels pour protéger la santé.

| | | | |
|--|--|--|-------------------------|
| | au moins l'équivalent de 30 minutes de marche rapide chaque jour | | au moins 5 par jour |
| | à chaque repas et selon l'appétit | | 3 par jour |
| | 1 à 2 fois par jour | | limiter la consommation |
| | limiter la consommation | | eau à volonté |

- Que peut-on dire d'un adolescent de 13 ans dont l'IMC est de 23 ? de 27 ?
- Quel est l'intérêt du suivi de l'IMC en fonction de l'âge ?
- Citer trois mauvaises habitudes favorisant l'obésité.
- À partir du document 4 établir le menu des différents repas d'une journée.
- Parmi les deux repas présentés, lequel est équilibré (Doc. 2 et 4) ?

Vocabulaire

Métabolisme de base : dépenses énergétiques nécessaires au fonctionnement des organes au repos.

Régulation thermique : maintien de la température corporelle constante.

Faire un bilan

Réaliser une affiche permettant de comprendre les conséquences d'un excès d'apport énergétique provenant d'une alimentation mal équilibrée.

Doc.2 Composition de deux repas apportant la même quantité d'énergie (2 855 kJ).

Repas 1 (Gauche): Yaourt (90g), Salade (150g), Fromage (50g).
 Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g:
 - Yaourt: valeur énergétique 269 kJ, protéines 3,3g, glucides 11,3g, lipides 1,3g.
 - Salade: valeur énergétique 1250 kJ, protéines 3,3g, glucides 35,6g, lipides 15,9g.
 - Fromage: valeur énergétique 185 kJ, protéines 0g, glucides 0g, lipides 11g.

Repas 2 (Droite): Fromage (40g), Burger (160g), Frites (50g), Chocolat (10g).
 Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g:
 - Fromage: valeur énergétique 185 kJ, protéines 0g, glucides 0g, lipides 11g.
 - Burger: valeur énergétique 921 kJ, protéines 3,9g, glucides 37g, lipides 5,9g.
 - Frites: valeur énergétique 1250 kJ, protéines 3,3g, glucides 35,6g, lipides 15,9g.
 - Chocolat: valeur énergétique 1051 kJ, protéines 13,3g, glucides 11g, lipides 15,9g.

- Comment se décomposent les besoins énergétiques journaliers de Lucas (Doc. 1) ?
- Comparer les deux repas. Lequel favorise le grignotage entre les repas ?

Molière, Le Malade imaginaire, acte III, scène X

- **TOINETTE.** - Le poumon, le poumon, vous dis-je. Que vous ordonne votre médecin pour votre nourriture ?
- **ARGAN.** - Il m'ordonne du potage.
- **TOINETTE.** - Ignorant.
- **ARGAN.** - De la volaille.
- **TOINETTE.** - Ignorant.
- **ARGAN.** - Du veau.
- **TOINETTE.** - Ignorant.
- **ARGAN.** - Des bouillons.
- **TOINETTE.** - Ignorant.
- **ARGAN.** - Des oeufs frais.
- **TOINETTE.** - Ignorant.
- **ARGAN.** - Et le soir de petits pruneaux pour lâcher le ventre.
- **TOINETTE.** - Ignorant.
- **ARGAN.** - Et surtout de boire mon vin fort trempé.

- **TOINETTE.** – Ignorantus, ignoranta, ignorantum. Il faut boire votre vin pur ; et pour épaissir votre sang qui est trop subtil, il faut manger de bon gros boeuf, de bon gros porc, de bon fromage de Hollande, du gruau et du riz, et des marrons et des oublies, pour coller et conglutiner. Votre médecin est une bête.

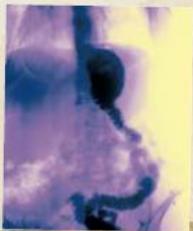


Pour en savoir plus

Sciences et santé

Vivre sans estomac

Certains maladies, comme le cancer, nécessitent l'ablation totale ou partielle de l'estomac. Dans le cas d'une ablation totale, les patients suivent un régime alimentaire sous la forme de plusieurs petits repas répartis au cours de la journée. Cette pratique évite le passage direct d'une trop grande quantité d'aliments non digérés par les sucs gastriques. Dans le cas d'une ablation partielle, l'alimentation est presque normale.



Sciences et société

Habitudes alimentaires

Entre 1950 et 2000, les pratiques alimentaires des Français ont beaucoup changé. Les Français consomment, de nos jours, beaucoup plus de produits industriels qu'en 1950. En revanche, ils consomment 3 à 4 fois moins de pain et de vin. L'apparition et le développement des supermarchés, la possession de réfrigérateurs ont également changé la façon de faire ses courses.



→ Pour en savoir plus, tu peux consulter le site : www.misqum.agroparis.fr/pedago/basolpiff/1950_2000.pdf

Histoire des sciences

Les secrets des momies

En 1999, des momies incas ont été retrouvées au Pérou : des chercheurs ont étudié le contenu de leurs intestins. Ceci leur a permis de préciser leurs habitudes alimentaires et d'étudier les parasites qui infectaient leur tube digestif. De nos jours, il existe toujours de nombreux parasites du tube digestif, comme le ténia, mais des traitements permettent de les éliminer.



→ Pour en savoir plus, tu peux consulter le site : <http://www.historia.presse.fr/data/thematique/84.05403601.html>

EEDD

La digestion des sacs en plastique

Les sacs en plastique sont dangereux pour la faune marine. Des industriels ont développé un sac biodégradable composé en grande partie d'amidon de maïs. Il se fragmente très rapidement sous l'effet de la lumière avant d'arriver dans les océans. Il est digéré par des micro-organismes présents dans les sols. Limiter l'utilisation des sacs en plastique en donnant la priorité aux sacs réutilisables (paniers, cabas) ou aux sacs facilement biodégradables permet de protéger l'environnement.



→ Pour en savoir plus, tu peux consulter le site : http://www.ecologie.gouv.fr/riche.php3?id_article=4259

Des métiers pour...

Sensibiliser la population à la santé et l'alimentation

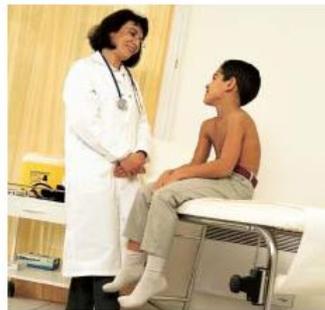
Le Programme National Nutrition Santé (PNNS) a pour objectif général d'améliorer l'état de santé de la population en agissant sur l'un de ses déterminants majeurs qu'est la nutrition. De nombreuses professions participent à sa mise en œuvre.



L'infirmière scolaire

Très variées, les missions de l'infirmière consistent d'abord à organiser et à dispenser les soins médicaux aux patients. L'infirmière donne des informations sur la santé et l'hygiène, détecte d'éventuelles carences alimentaires, des mauvais traitements...

► Le diplôme d'Etat d'infirmier est délivré par les Instituts de formation aux soins infirmiers (IFSI) en trois années d'études après le baccalauréat.



Le chirurgien-dentiste

Le chirurgien-dentiste est le spécialiste des maladies des dents et des gencives. Il pose un diagnostic, effectue des radiographies, réalise des soins et prescrit éventuellement des médicaments. On peut aussi s'adresser à lui pour corriger une mauvaise implantation des dents et ajuster l'articulation des mâchoires. Le dentiste est aussi chirurgien : il extrait les dents de sagesse, consolide des dents avec des couronnes et pose parfois une prothèse complète. Enfin, le conseil en matière d'hygiène buccodentaire ou d'alimentation fait partie de son métier.

► Ce métier nécessite au minimum six ans d'études universitaires en faculté de médecine et l'obtention d'un diplôme d'Etat de docteur en chirurgie dentaire.



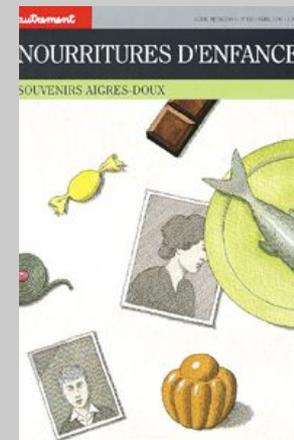
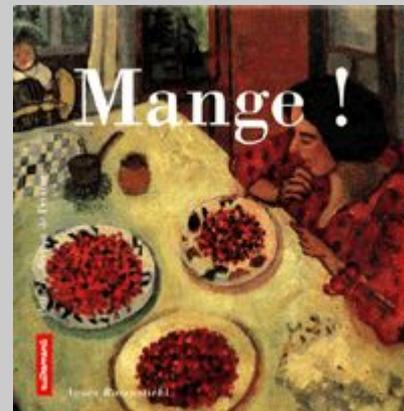
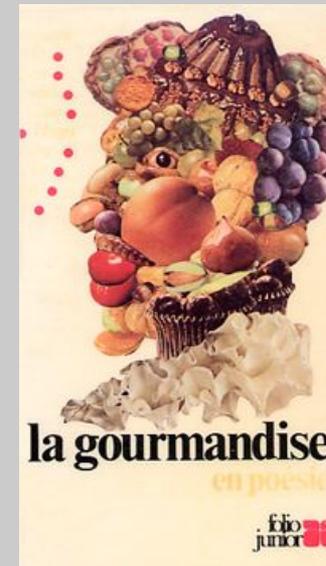
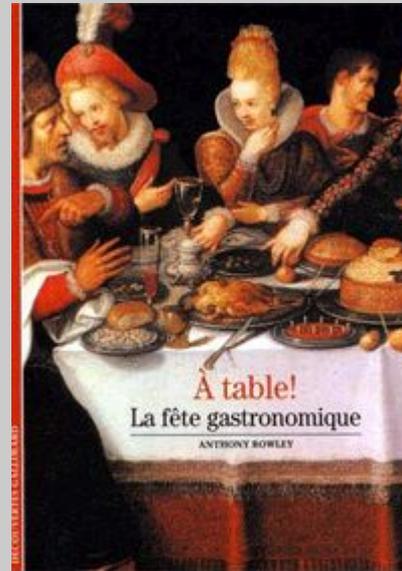
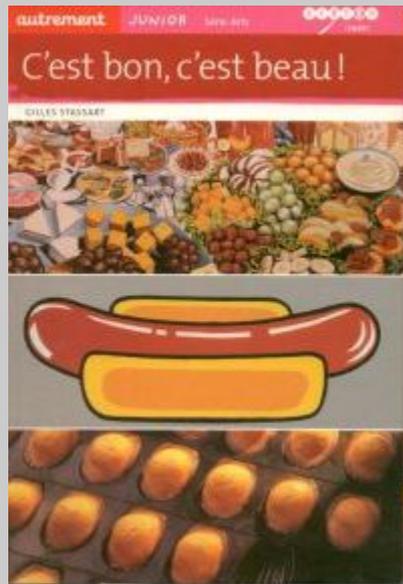
Le médecin nutritionniste

Le nutritionniste prévient, dépiste et prend en charge les maladies liées à la nutrition (diabète, obésité, pathologies cardio-vasculaires, maladies digestives...). Il connaît la composition des aliments et leurs effets sur la santé, conseille et oriente ses patients dans leurs choix alimentaires.

► Ce métier est accessible après neuf années d'études universitaires en médecine.

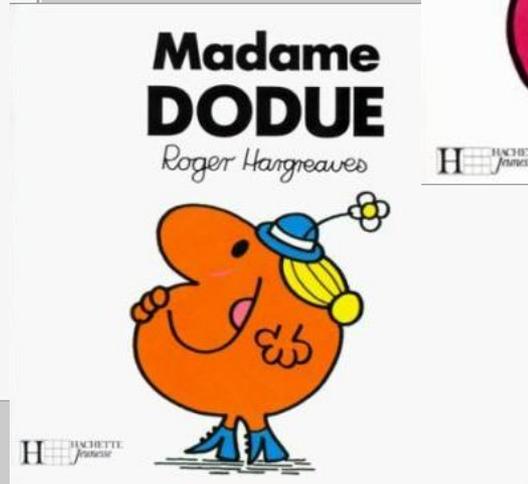
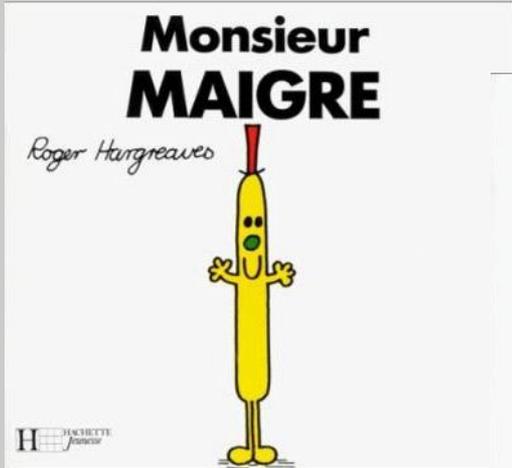
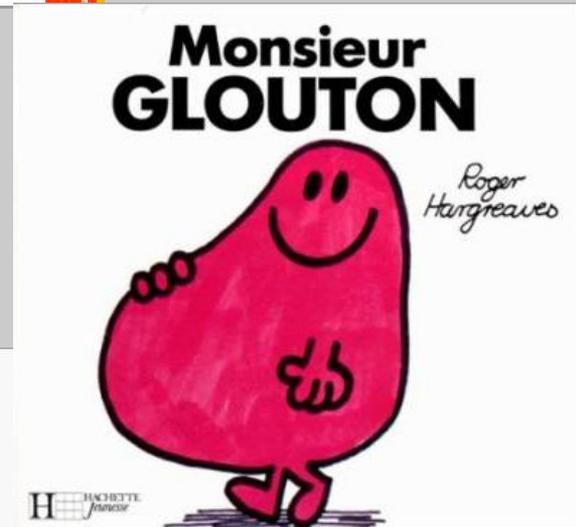
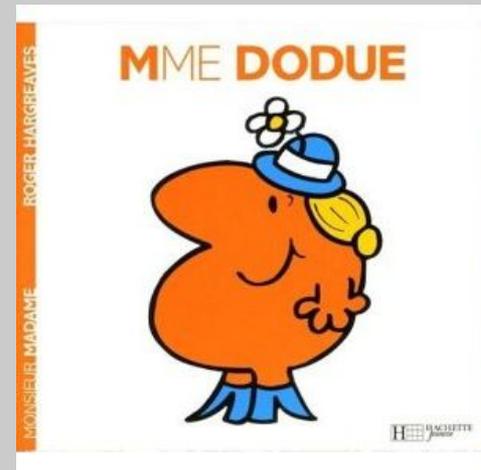
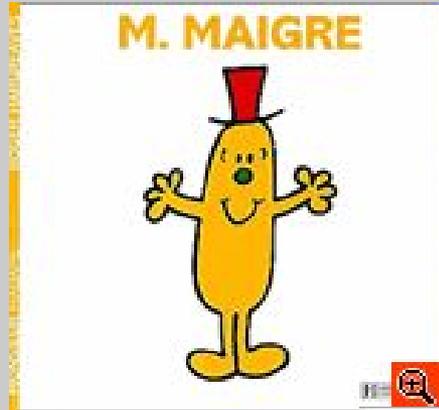
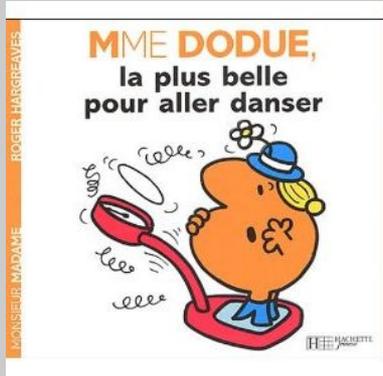
→ Pour en savoir plus sur ces métiers, ou d'autres, tu peux consulter le site : www.onisep.fr

Nourriture, de quoi parle- t- on?



INSTITUT NATIONAL
DE RECHERCHE
PÉDAGOGIQUE

Une question genrée??



INSTITUT NATIONAL
DE RECHERCHE
PÉDAGOGIQUE

Manger/ne pas manger



... il n'y a pas d'interdit alimentaire au sens biologique . Mais tout groupe d'appartenance se signale aussi par ses interdits alimentaires :

- culturels (anthropophagie, coprophagie, entomophagie...)
- religieux
- sociologiques (« cultes » des régimes)



**LA JOURNÉE INTERNATIONALE
SANS RÉGIME
LE 6 MAI 2009**

À force
* d'avoir peur de mal manger,
* d'avoir peur de risque de grossir,
* d'avoir peur de devenir malade,
* d'avoir peur de ne pas savoir choisir les « bons aliments »,
* de transformer le manger en expert de la nutrition,
* de ne pas tolérer la diversité des compulsions,
* de vous sentir coupable d'être trop gros.

Manger devient un véritable parcours de combattant.
Et si, pour la Journée Internationale Sans Régime, vous voulez faire un peu confiance ?
Le 6 mai 2009, oubliez vos craintes : « ne terminez de bien manger ».
Attendez d'avoir fait pour manger ce qu'il vous plaît, sans culpabilité.
Partagez ce moment pour savourer ce plaisir permis.
Et sabbat, l'espace d'un instant ce monde de plus en plus intolérant aux personnes non-conformes.



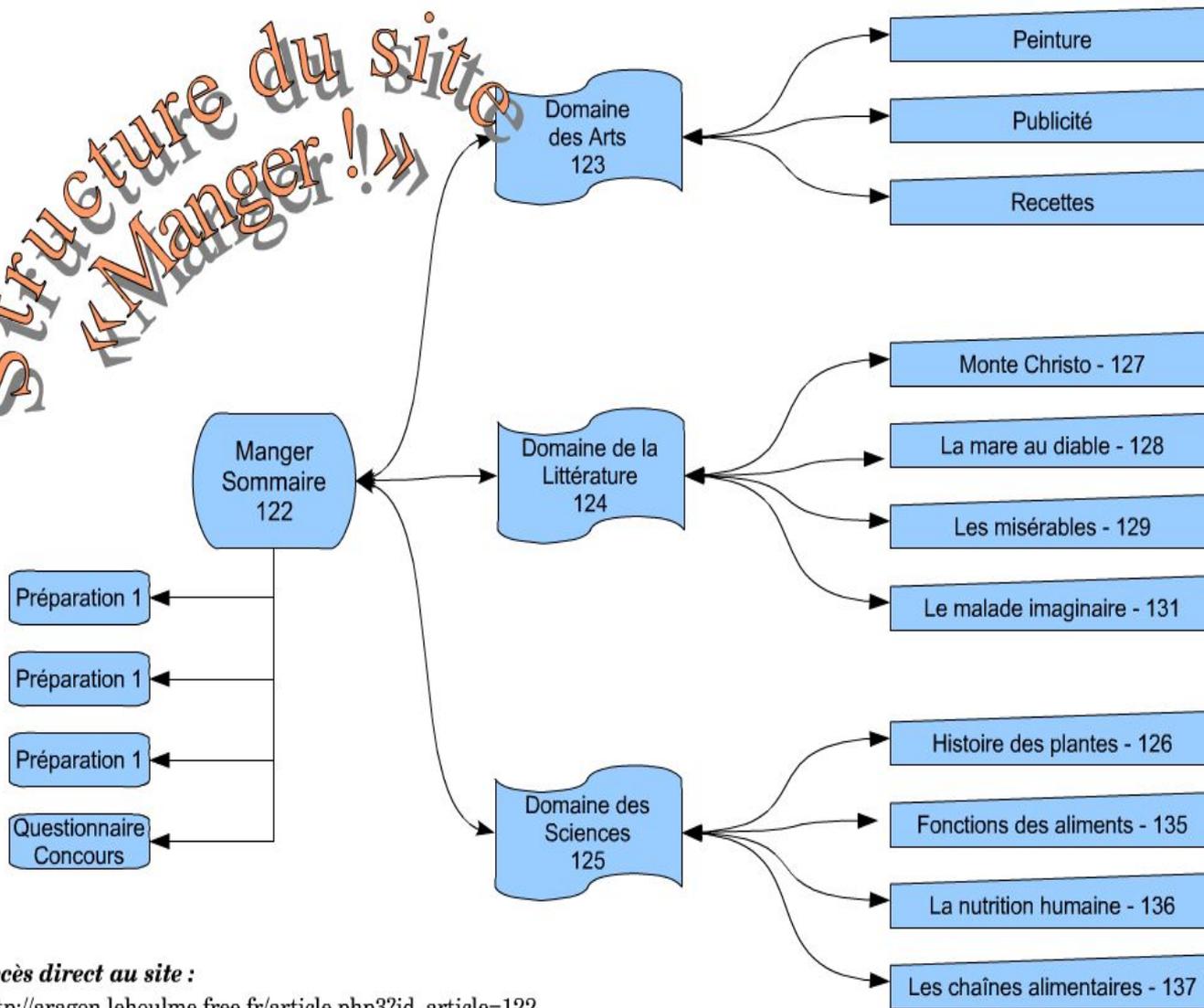
INSTITUT NATIONAL
DE RECHERCHE
PÉDAGOGIQUE

Un exemple interdisciplinaire en primaire : l'école Aragon-Prévert du Houlme (Seine Maritime) – Germain do Marcolino et Marc Helloin, enseignants en CM2

- Le thème de l'alimentation, manger, dévorer... se retrouve dans différentes branches de la culture :
- Les Arts : **Manger dans les arts**
- La littérature : **Manger dans la littérature**
- Les sciences : **Manger (Domaine des sciences)**



Structure du site «Manger!»



Accès direct au site :

http://aragon.lehoulme.free.fr/article.php3?id_article=122

Production plastiques à partir d'Arcimboldo (CP de Mme Brasseur)

Nous avons travaillé sur les légumes:



et avons découvert des portraits d'Arcimboldo



Le printemps L'été L'automne L'hiver

voilà cette soupe de légumes que nous découvrirons...

ce qui nous a donné l'idée de réaliser à notre tour des portraits en légumes:



Camille Galien Stormane Arthur
Clément St. Julie-Anne Stomain Nilsème
Clément B. Baptiste Stnaus Nathan
Shannon Jason Mélissa Fany

correction (école du houlme)

| L e s A r t s | Dans quels tableaux voit-on au moins un verre ? <input type="checkbox"/> Portrait gourmand <input type="checkbox"/> Evian <input type="checkbox"/> Nature Morte <input checked="" type="checkbox"/> Abondance <input type="checkbox"/> Nature Morte 1625 <input checked="" type="checkbox"/> Milk <input checked="" type="checkbox"/> Déjeuner sur l'herbe <input checked="" type="checkbox"/> Vaisselle | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|-----------------|-----------------|-----------------|---------------|-----------------|-------------------|--|---|--|--------------------|---|--|--|----------|--|--|---|-----------|--|---|--|---------------------|---|--|--|---------------------------|--|--|---|--------|--|--|---|
| | Quelle est la principale source de protéines dans « Déjeuner sur l'herbe » ? <i>C'est le poulet</i> | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Il y a un perroquet dans un tableau, sur quoi est-il posé ? <i>Il est posé sur une cruche (ou carafe)</i> | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Derrière un artichaut, il y a un pot qui contient : <input type="checkbox"/> Des noix <input type="checkbox"/> Des fruits <input checked="" type="checkbox"/> Du sel <input type="checkbox"/> De la farine <input type="checkbox"/> Du sucre de canne | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| L e s S c i e n c e s | Il n'y a qu'un tableau dans lequel on trouve un aliment d'origine marine. Quel est ce tableau ? <i>Vaisselle</i> De quel aliment s'agit-il ? <i>Des huîtres</i> | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Complète le tableau d'après les conseils nutritionnels : | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | <table border="1"> <thead> <tr> <th>Aliments</th> <th>Consommer</th> <th>Augmenter</th> <th>Limiter</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Fruits et légumes</td> <td></td> <td>X</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Sources de calcium</td> <td>X</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Graisses</td> <td></td> <td></td> <td>X</td> </tr> <tr> <td>Féculents</td> <td></td> <td>X</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Viande poisson oeuf</td> <td>X</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Aliments riches en sucres</td> <td></td> <td></td> <td>X</td> </tr> <tr> <td>Alcool</td> <td></td> <td></td> <td>X</td> </tr> </tbody> </table> | | Aliments | Consommer | Augmenter | Limiter | Fruits et légumes | | X | | Sources de calcium | X | | | Graisses | | | X | Féculents | | X | | Viande poisson oeuf | X | | | Aliments riches en sucres | | | X | Alcool | | | X |
| | Aliments | Consommer | Augmenter | Limiter | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Fruits et légumes | | X | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Sources de calcium | X | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Graisses | | | X | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Féculents | | X | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Viande poisson oeuf | X | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Aliments riches en sucres | | | X | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Alcool | | | X | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| <i>(Tu mets une croix dans la case conseillée : une seule croix par ligne)</i> | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Quelles sont les principales sources de calcium ? <i>Produits laitiers, légumes, certaines eaux minérales</i> | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Quels sont les aliments qui apportent des graisses ? <i>Viennoiseries, pâtisseries, charcuterie, beurre, sauce, certains fromages</i> | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Classe ces aliments d'origine animale dans l'ordre croissant (du plus petit au plus grand) pour leur apport de protides : boudin, mouton, thon, poulet, porc | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| <table border="1"> <tr> <td>1-- porc (16)</td> <td>2-- mouton (17)</td> <td>3-- poulet (21)</td> <td>4-- thon (26)</td> <td>5-- boudin (28)</td> </tr> </table> | | 1-- porc (16) | 2-- mouton (17) | 3-- poulet (21) | 4-- thon (26) | 5-- boudin (28) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1-- porc (16) | 2-- mouton (17) | 3-- poulet (21) | 4-- thon (26) | 5-- boudin (28) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Quel est le nom de l'écrivain sur le tableau à droite ? <input type="checkbox"/> Victor Hugo <input type="checkbox"/> Alexandre Dumas <input checked="" type="checkbox"/> George Sand <input type="checkbox"/> Molière | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| <i>Il n'y a qu'une seule femme parmi les écrivains utilisés pour ce site Web.</i> | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Près de quel village Gavroche pense-t-il se trouver ? <i>Gavroche pense se trouver près du village d'Austerlitz</i> | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Quel est le nom du vieillard que Gavroche entend parler dans le jardin ? <i>Le vieillard se nomme Mabeuf</i> | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

La nutrition humaine

Fonctions des différents aliments



Les misérables



INSTITUT NATIONAL
DE RECHERCHE
PÉDAGOGIQUE

Littérature et nourriture : enjeu des mets et des mots » (Marie-Christine Clément)

- **Lancelot en train de manger??? Phèdre en train de faire la cuisine? ??**

Barthes : classer les romans selon « la franchise de leur allusion alimentaire » :
(Sade, Fourier, Loyola, 1971, Seuil, p. 128)

- **Thème alimentaire dans le roman :**
 - **potentiel qualificatif, procédé efficace et économique pour l'auteur**
 - **repère temporel**
 - **doublure de la scène amoureuse (censure, convention)**
 - **la table est le « huis-clos des tensions »**



Programme de 6° : Antiquité biblique

(nb : en histoire des arts, la priorité va à l'Antiquité –étude des textes fondateurs)

- **Permis/interdit : le fruit défendu(Gen 3, 1-13) , le plat de lentilles (Gen 25,34), la manne (Ex 16, 2-35) les prescriptions alimentaires (Deut 4, 28**
- **Le cannibalisme (Esaïe 49,26 , Jérémie 19, 6-9 , Ez. 5, 9-10)**
- **Hospitalité et partage de nourriture ... Repas et alliance.**

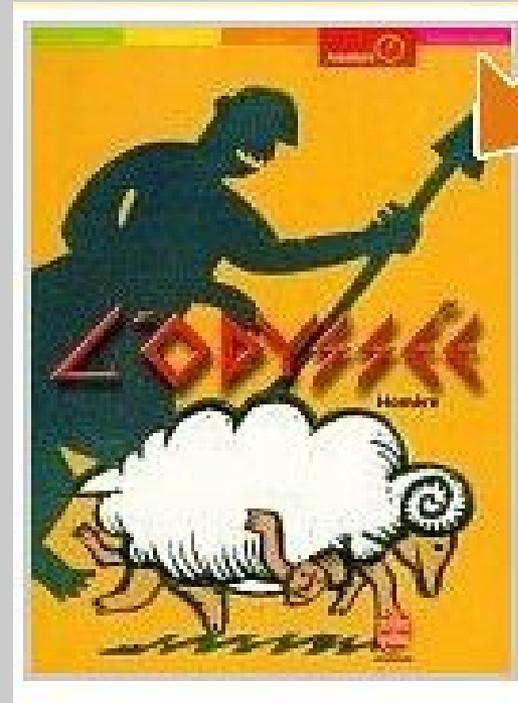


INSTITUT NATIONAL
DE RECHERCHE
PÉDAGOGIQUE

Programme de 6° : Antiquité gréco- romaine

Homère (Odyssée)

- Le banquet de Mélénaos pour Télémaque
- Le nectar et l'ambrosie de Calypso à Hermès
- Ulysse nourri par Calypso, par Nausicaa, par Alcinoos...
- Le cyclope anthropophage et amateur de bon vin
- Le banquet de Circé et les compagnons d'Ulysse transformés en cochons
- Le séjour chez Circé
- Ulysse mendiant de pain et viande et Antinoos
- Ulysse et Iros « au ventre insatiable »
- Le dîner des prétendants et le massacre
- Le banquet de la paix (« rassasiés de repas et de paroles »)



Programme de 6° : Antiquité gréco- romaine

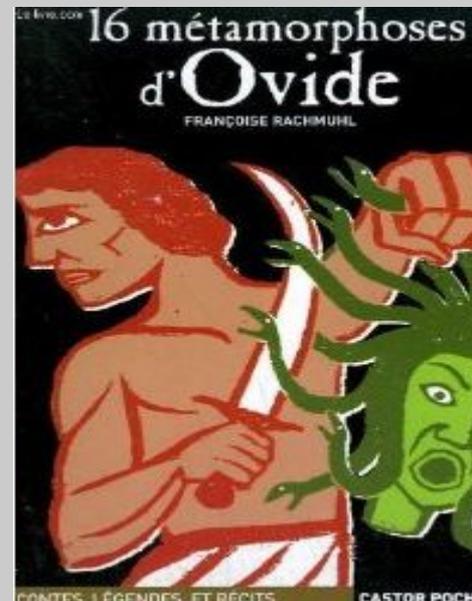
Ovide (Les Métamorphoses)

les aventures de Persée : le banquet de mariage de Persée et d'Andromède

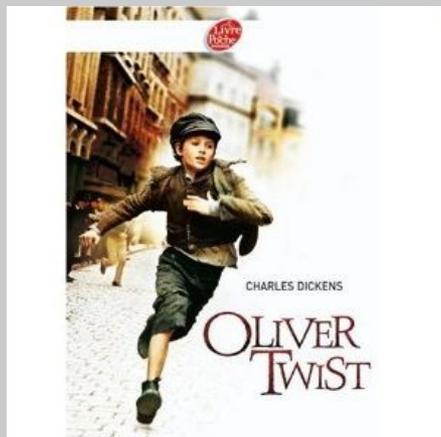
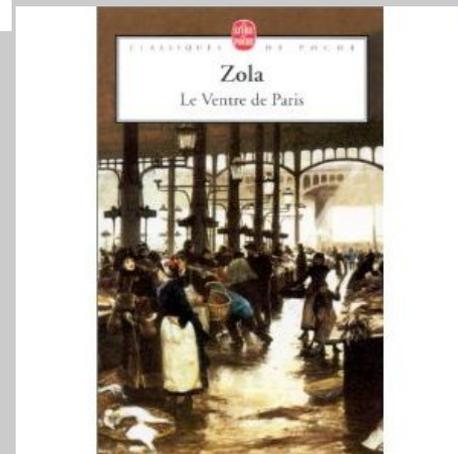
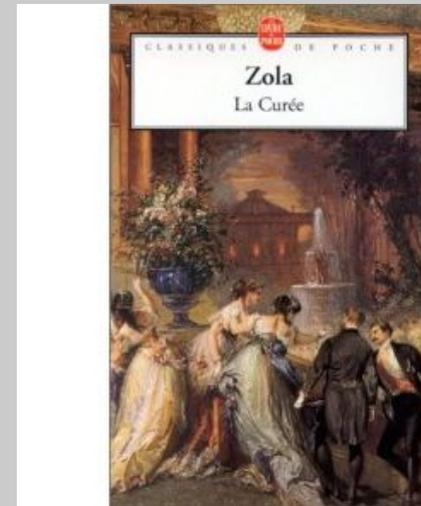
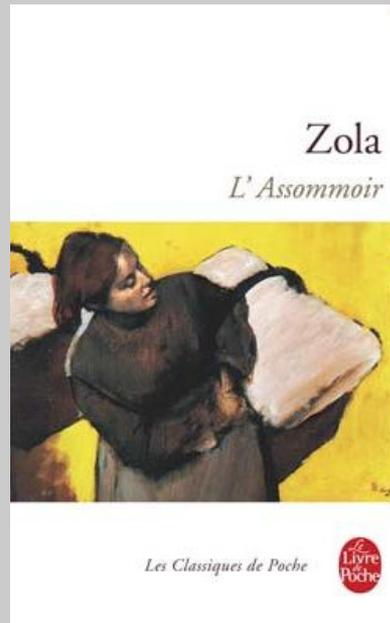
- « on mange, on boit, on cause, on est réjoui »
- (banquet – arrosé- qui dégénère à cause de la jalousie)

Philémon et Baucis :

- de condition très modeste, les héros épuisent leurs réserves pour offrir à leur visiteurs ce qui leur semble être un festin : fruits, légumes, un vieux morceau de lard, un rayon de miel...

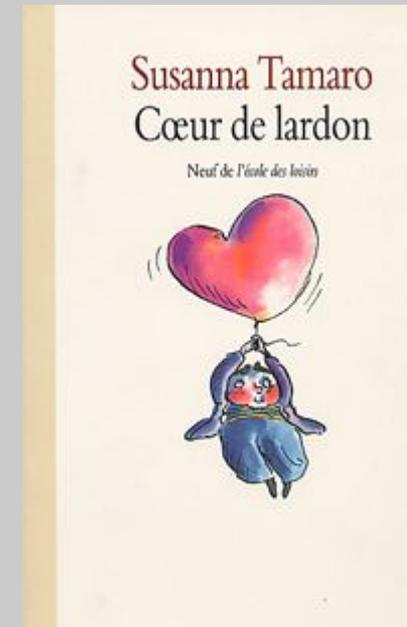
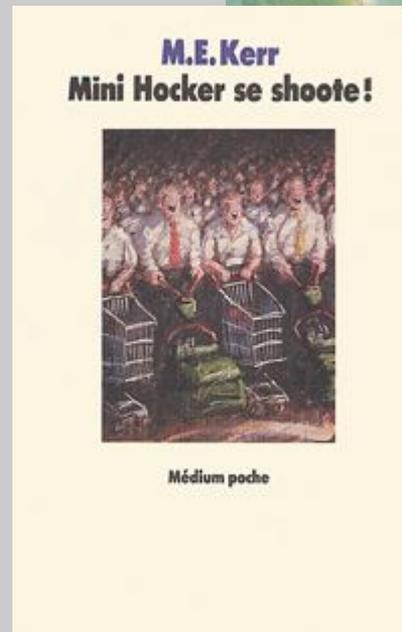
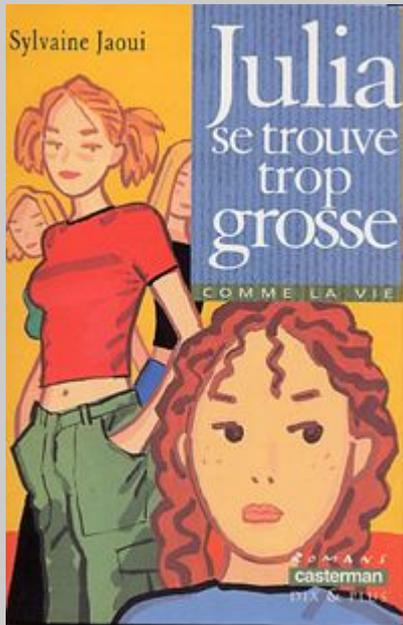


Grands textes (collège, lycée)



INSTITUT NATIONAL
DE RECHERCHE
PÉDAGOGIQUE

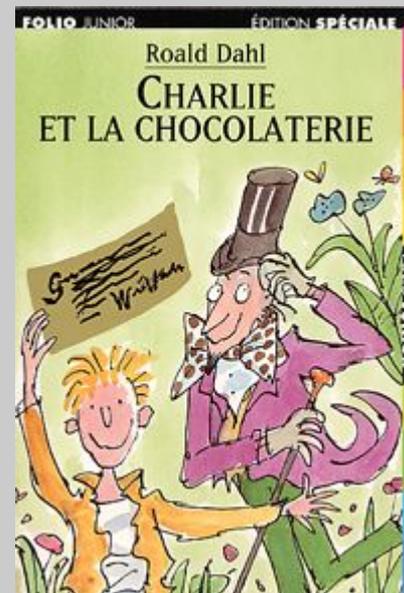
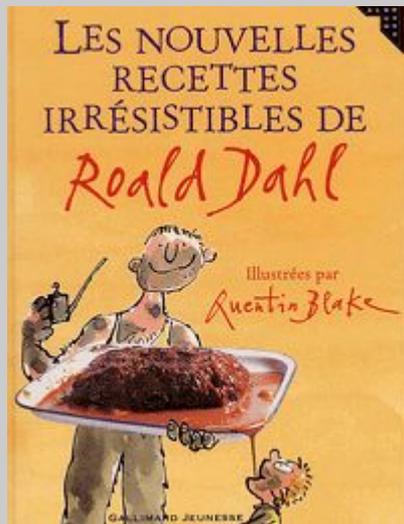
Littérature jeunesse



INSTITUT NATIONAL
DE RECHERCHE
PÉDAGOGIQUE

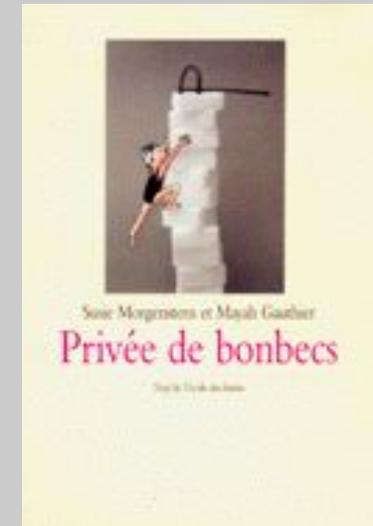
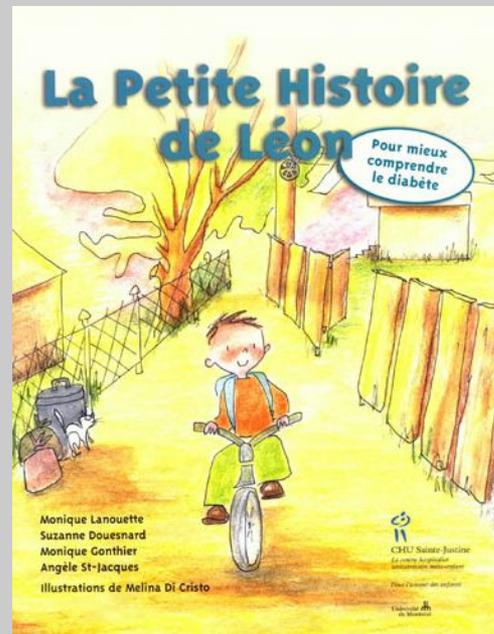
Un grand auteur de littérature jeunesse à table : Roald Dahl

Avis du nutritionniste : « La fascination de Roald Dahl pour la nourriture remonte à sa plus tendre enfance qu'il a su tout au long de sa vie transmettre avec imagination, poésie et humour. Une oeuvre romanesque où la nourriture occupe une place essentielle ».



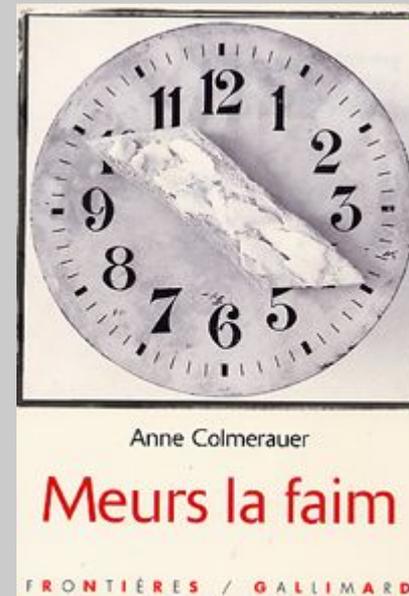
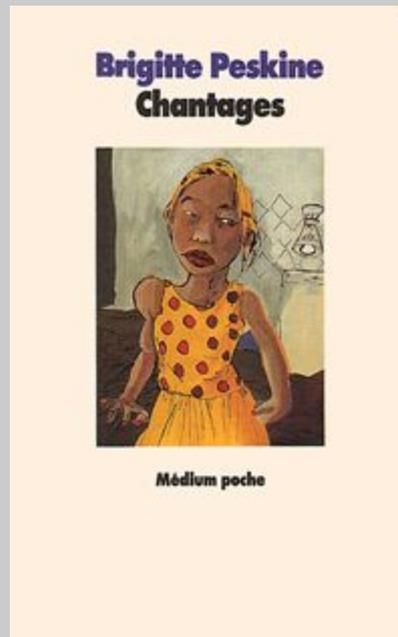
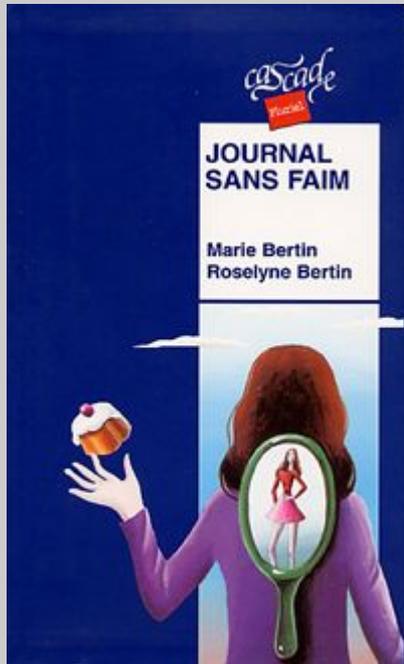
INSTITUT NATIONAL
DE RECHERCHE
PÉDAGOGIQUE

diabète



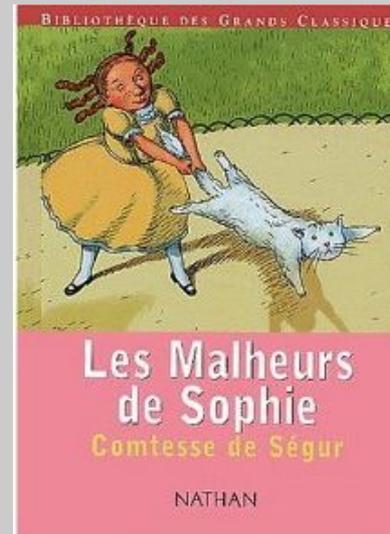
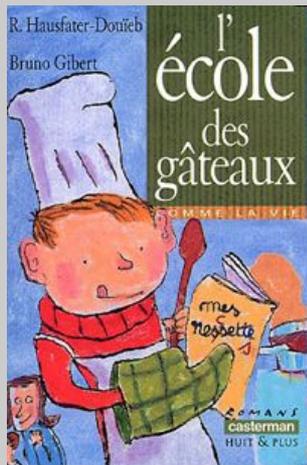
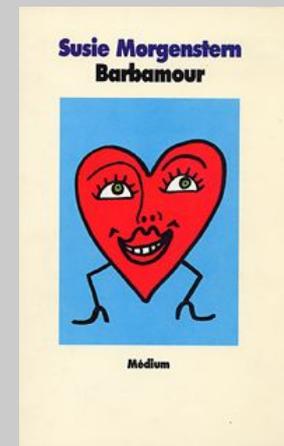
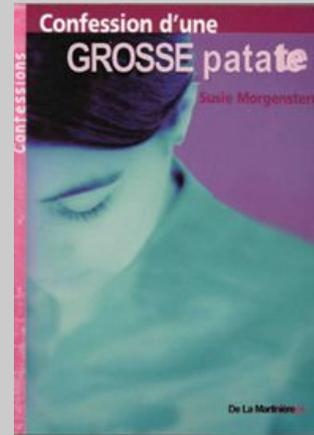
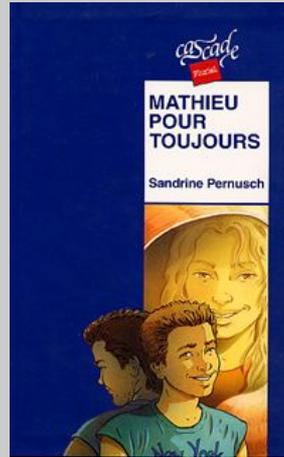
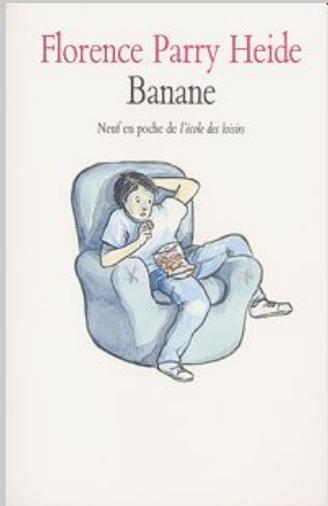
INSTITUT NATIONAL
DE RECHERCHE
PÉDAGOGIQUE

anorexie



INSTITUT NATIONAL
DE RECHERCHE
PÉDAGOGIQUE

Questions d'alimentation



INSTITUT NATIONAL
DE RECHERCHE
PÉDAGOGIQUE