

## La pyramide alimentaire : permanence et mutations d'un objet polymorphe controversé

*The Food Pyramid: Permanence and Transformations of a Controversial Object*

Susan Kovacs et Denise Orange-Ravachol

---



### Édition électronique

URL : <https://journals.openedition.org/questionsdecommunication/9720>

DOI : 10.4000/questionsdecommunication.9720

ISSN : 2259-8901

### Éditeur

Presses universitaires de Lorraine

### Édition imprimée

Date de publication : 1 septembre 2015

Pagination : 129-149

ISBN : 9782814302600

ISSN : 1633-5961

### Référence électronique

Susan Kovacs et Denise Orange-Ravachol, « La pyramide alimentaire : permanence et mutations d'un objet polymorphe controversé », *Questions de communication* [En ligne], 27 | 2015, mis en ligne le 01 septembre 2017, consulté le 11 mars 2026. URL : <http://journals.openedition.org/questionsdecommunication/9720> ; DOI : <https://doi.org/10.4000/questionsdecommunication.9720>

---



Le texte seul est utilisable sous licence CC BY-NC-ND 4.0. Les autres éléments (illustrations, fichiers annexes importés) sont susceptibles d'être soumis à des autorisations d'usage spécifiques.

SUSAN KOVACS

Groupe d'études et de recherche interdisciplinaire en information et communication  
Université Charles-de-Gaulle – Lille 3  
F-59653  
susan.kovacs@univ-lille3.fr

DENISE ORANGE-RAVACHOL

Centre interuniversitaire de recherche en éducation  
Université Charles-de-Gaulle – Lille 3  
F-59653  
denise.orange@univ-lille3.fr

## LA PYRAMIDE ALIMENTAIRE : PERMANENCE ET MUTATIONS D'UN OBJET POLYMORPHE CONTROVERSÉ

**Résumé.** — Objet visuel adopté depuis 1992 pour communiquer les recommandations nutritionnelles de plusieurs pays, la pyramide alimentaire a suscité de vives critiques tant sur le plan scientifique qu'au niveau de sa lisibilité. Pourtant, la pyramide dans sa version de 1992 – qui met en valeur les féculents et incite à limiter la consommation de produits sucrés et de graisses –, continue à résister aux tentatives de la détrôner ou de la remanier et se trouve intégrée dans de nombreux dispositifs de sensibilisation et d'éducation nutritionnelle à l'attention des jeunes. La permanence de cet objet semble s'expliquer par sa pertinence cognitive. Contrairement à la pyramide réaménagée des années 2000 elle ne déroge pas au sens commun, conjuguant une dimension descriptive des aliments et une dimension normative des comportements à privilégier. L'analyse d'un livret d'informations d'entreprise de restauration collective et d'un choix de manuels scolaires montre que la pyramide de 1992 peut parfois servir à évoquer les plaisirs de l'alimentation ou même à questionner la place des choix individuels au sein d'une société de consommation, mais qu'elle vient de plus en plus, notamment au sein de manuels scolaires récents, en tant qu'appui d'un discours éducationnel univoque et prescriptif.

**Mots clés.** — Pyramide alimentaire, éducation nutritionnelle, recommandation nutritionnelle, équilibre alimentaire, discours marchand, pertinence cognitive, circulation des savoirs, manuel scolaire, Programme national nutrition santé.

Développée et diffusée à partir des années 90 par les pouvoirs publics de différents pays pour sensibiliser les citoyens à l'importance d'un régime « équilibré » (EUFIC, 2009), la pyramide alimentaire a provoqué de nombreuses réactions de contestation. Critiquée par des scientifiques, vilipendée par des journalistes et des blogueurs amateurs de nutrition, imitée, réécrite et parodiée par divers acteurs, la pyramide des années 90 – qui donne la part belle aux féculents, « socle » d'une alimentation diversifiée – semble « résister » aux différentes tentatives de détronement, révision ou caricature. Il suffit de consulter le site de partage d'images *Pinterest*<sup>1</sup> pour observer sa présence à côté de diverses versions concurrentes ou parodiques, telles des pyramides végétariennes, végétaliennes, « paléo », méditerranéennes et des réécritures humoristiques comme la pyramide de la « malbouffe » de la série télévisée d'animation *Les Simpson*. En France, malgré la prise de distance qu'effectue l'Institut national de prévention et d'éducation pour la santé (Inpes)<sup>2</sup> vis-à-vis de toute représentation « pyramidale » des recommandations nutritionnelles, les messages du Programme national nutrition santé (PNNS) continuent à se trouver confondus avec la pyramide des années 90, ce qui renforce pour certains la légitimité de cet objet visuel et pour d'autres, son caractère contestable<sup>3</sup>. Comment expliquer la permanence de la pyramide des années 90 et, plus largement, la vivacité de la pyramide en tant qu'outil visuel pour communiquer, débattre et agir sur la nutrition ?

Selon Dan Sperber (1996 : 135), la généralisation et la transformation des représentations associées aux savoirs scientifiques dépendent à la fois de facteurs institutionnels et de facteurs cognitifs ; certaines représentations peuvent connaître un succès durable et devenir des croyances culturelles quand leur « robustesse cognitive » compense leur « caractère abscons » (*ibid.* : 134). De telles croyances seraient adoptées non pas par rapport à leur contenu, mais par la confiance et l'autorité attribuées à leur source. Considérant plus précisément le rôle des matérialités médiatiques, Yves Jeanneret (2008) propose d'appréhender la dynamique transformationnelle des idées en tant que processus socio-sémiotique, orienté par les effets et les spécificités des médias impliqués dans la mise en circulation des êtres culturels, ainsi que par les actes d'interprétation et de lecture. Selon ce même auteur, les savoirs se transforment et s'adaptent dans et par leur trivialisation ; la négociation de sens par les individus s'effectue dans des situations de communication au quotidien. Nous retenons des travaux de Dan Sperber (1996 : 75), d'une part,

<sup>1</sup> Recherches à partir des mots clés *pyramide alimentaire* et *nutrition pyramide*. Accès : <https://www.pinterest.com/search/pins/?q=pyramide%20alimentaire>. Consulté le 25/05/15.

<sup>2</sup> L'Inpes est chargé de mettre en œuvre la politique nutritionnelle fixée par le gouvernement par le Programme national nutrition santé (PNNS), notamment par l'élaboration de campagnes informationnelles.

<sup>3</sup> Deux exemples de sites web associant – à tort – la pyramide alimentaire au PNNS sont : le site web d'un collège regroupant les travaux des élèves où l'on trouve le scan d'une page de manuel de sciences qui juxtapose le PNNS et la pyramide alimentaire (accès : <http://lewebpedagogique.com/svt3ic/mode-de-vie-et-sante/583-2/>, consulté le 10/06/15) et un article de blog personnel sur la santé et l'environnement posté le 6 juin 2013 qui critique le PNNS (accès : <http://www.naturopathie-en-clair.com/manger-des-feculents-pas-assez-de-feculents/>, consulté le 19/06/15).

une tendance chez les individus à privilégier certaines représentations qui deviennent particulièrement saillantes et, d'autre part, ce qu'il appelle la « pertinence » de ces représentations, comprise comme la convergence vers des contenus qui nécessitent un effort mental minimal et produisent des effets cognitifs riches. Quant à l'approche d'Yves Jeanneret, elle conduit à prendre en compte les logiques et les spécificités discursives de l'ensemble de variantes d'une idée consensuelle.

En effet, la pyramide alimentaire semble tenir sa robustesse de sa nature polymorphe. Cela incite à l'étudier au-delà de ses apparences, en tenant compte des situations de communication performées par les dispositifs qui présentent la pyramide à ses lecteurs. Dans les supports actuels qui la reprennent et la remanient sans cesse, qu'offre-t-elle de points d'accroche, de complémentarité ou de confrontation, au débat socio-scientifique ? Quelle place et quelles fonctions s'approprie-t-elle ? Est-elle présentée comme savoir, idéologie, norme ?

Nous analysons un cadre particulier de la mise en circulation de la pyramide alimentaire qui est celui de la sensibilisation des enfants à des questions scientifiques et éducationnelles liées à l'alimentation et à la nutrition. Notre corpus est composé d'un choix resserré de documents recueillis initialement pendant un projet exploratoire d'investigation des dispositifs info-communicationnels à destination des jeunes (De Iulio, Kovacs, 2014), et d'observation des pratiques pédagogiques qui s'appuient sur ces dispositifs (Orange-Ravachol, Kovacs, 2014). Nous avons été frappées par le recours à la pyramide alimentaire, au sein de l'école et dans diverses publications (ouvrages documentaires, sites web sur la nutrition) à destination du grand public ou des jeunes, et par le consensus qui semble se construire autour de la valeur pédagogique de cet objet visuel, malgré la controverse qui l'entoure. Nous émettons l'hypothèse selon laquelle la pyramide alimentaire (dans sa version des années 90) offre aux enseignants et aux élèves une forme icono-textuelle d'une apparence stable, scientifiquement pertinente et cognitivement peu coûteuse pour saisir les messages des nutritionnistes, alors qu'elle risque, au contraire, d'entretenir chez le profane des normes du sens commun, tant ce qu'elle sous-tend est complexe (Roqueplo, 1974).

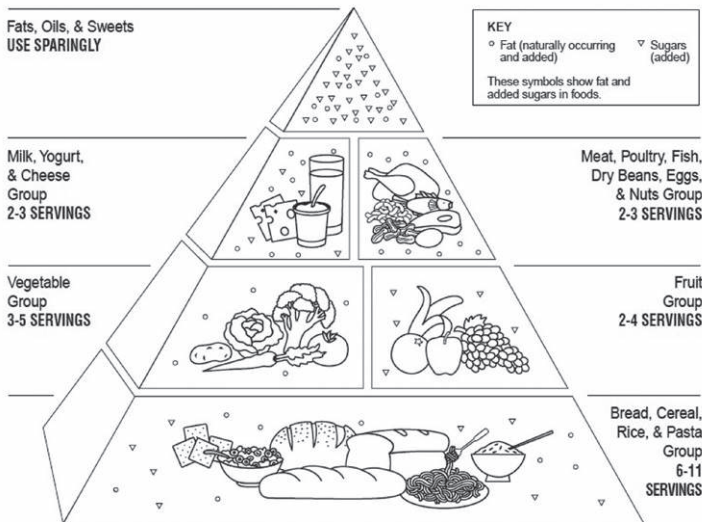
## Les transformations récentes d'un objet scientifique éducatif

À partir de 1992, avec notamment l'adoption en Europe d'un plan d'action préconisant la diffusion d'informations relatives à la nutrition, plusieurs pays élaborent des recommandations à destination du grand public pour encourager la diversification et le contrôle de l'alimentation (Gil *et al.*, 2014). Ces conseils sont souvent présentés au moyen d'un outil visuel appelé « pyramide » (en réalité un triangle) dont les paliers successifs suggèrent les proportions relatives d'aliments de différents groupes à privilégier. La pyramide de 1992 diffusée aux

États-Unis (figure 1) par le Département d'agriculture (USDA) – responsable de la politique fédérale en matière d'agriculture et d'alimentation – s'inspire en partie d'un modèle suédois de pyramide connu depuis les années 70. Cet outil remplace d'autres représentations déjà en vigueur pour communiquer des recommandations nutritionnelles telle la « roue » des aliments (*foodwheel*). Si la « roue » américaine, comme la « marguerite » française des aliments, invite à élargir sa consommation, notamment dans le contexte des périodes de pénurie, la pyramide alimentaire montre l'importance de réguler et, en partie, de restreindre les quantités de chaque famille d'aliments consommés. On passe d'une logique de partage et de valorisation de l'abondance à une logique de gestion et de restriction individuelle de consommation (Nestlé, 2003).

Figure 1. La pyramide de 1992 de l'USDA

(source : US Department of Agriculture/US Department of Health and Human Services, août, 1992).



Différentes critiques du bien-fondé de ces recommandations sur le plan nutritionnel, ainsi que des analyses qui exposent le poids des lobbies de l'industrie agroalimentaire dans la conception de la pyramide (Nestlé, 1993) aboutissent à des révisions significatives de cette forme initiale et, notamment, à un remaniement de la pyramide par l'École de santé publique d'Harvard qui publie, en 2003, sa propre « Pyramide du bien manger » (*Healthy Eating Pyramid*) pour faire concurrence aux recommandations de l'USDA. En France, des critiques des recommandations du PNNS, assorties de différentes contre-propositions, sont publiées entre autres sur [lanutrition.fr](http://lanutrition.fr); site de vulgarisation dans le domaine de la santé créé par le journaliste scientifique Thierry Souccar, co-auteur d'un ouvrage (Souccar, Robard, 2004) qui met en cause la neutralité

des conseils nutritionnels de l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments (AFSSA)<sup>4</sup>. Le site lanutrition.fr propose sa propre pyramide alimentaire avec une mise à jour en 2015<sup>5</sup>.

Chez les nutritionnistes, la pyramide des années 90 a donc perdu de sa cote, mais elle survit toujours, au gré d'évolutions récentes significatives. Dans un article paru dans la revue *Pour la science*, qui présente les résultats et les enjeux d'une vaste enquête d'évaluation de la santé des personnes ayant suivi les recommandations nutritionnelles de l'USDA des années 90 (McCullough *et al.*, 2002), les épidémiologistes Walter Willett et Meir Stampfer (2003) de l'École de santé publique d'Harvard mettent en comparaison et expliquent ce qui a occasionné le passage de la pyramide prônée dans les années 90 à celle préconisée à partir des années 2000.

## Comparaison de la pyramide des années 90 à celle des années 2000

À partir de 1992, la pyramide (adoptée par les autorités américaines et ensuite intégrée dans les programmes nutritionnels d'autres pays) donne à voir en nature et en quantité ce qui permet de se maintenir en bonne santé : la base de l'alimentation repose sur les glucides complexes (contenus dans le pain, les céréales, le riz et les pâtes), les fruits et légumes, les produits laitiers et les viandes. En revanche, elle incite à consommer avec modération les graisses, les huiles et les sucres.

La pyramide des années 2000 (proposée par des nutritionnistes américains, mais non généralisée) recompose ces catégories et elle en modifie l'importance : son assise est désormais composée des produits céréaliers complets et des huiles végétales ; elle réduit l'importance des produits laitiers ; ce sont les viandes rouges et les glucides raffinés qui sont à limiter. Des produits phares comme la pomme de terre et les glucides raffinés (contenus dans le pain blanc et le riz blanc) voient leur statut fortement changer : alors qu'ils étaient promus remplaçants avantageux des lipides, ils sont maintenant à restreindre, du fait des effets néfastes du glucose qu'ils fournissent (augmentation de l'appétit, diabète de type 2, maladies cardio-vasculaires).

## Ce qui fonde le changement de discours

Le passage de la pyramide des années 90 à celle des années 2000 concrétise une complexification des recommandations en matière d'éducation nutritionnelle. Les nutritionnistes abandonnent le discours simple qu'ils avaient choisi de tenir

<sup>4</sup> À noter que, en 2010, l'AFSSA fusionne avec l'Agence française de sécurité sanitaire de l'environnement et du travail (AFSSET) pour former l'Agence nationale chargée de la sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail (Anses).

<sup>5</sup> Accès : <http://www.lanutrition.fr/bien-dans-son-assiette/bien-manger/les-recommandations-de-lanutrition.fr/la-pyramide-alimentaire-de-lanutrition.fr.html>. Consulté le 24/06/15.

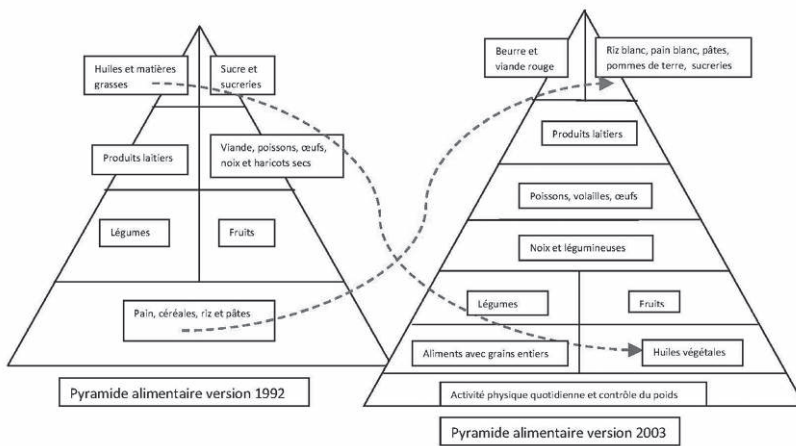
jusqu'alors et qui pourrait s'énoncer de la manière suivante : « Réduisez la part de graisses et de sucres de votre alimentation et augmentez celle de glucides lents (les féculents du pain, des céréales, du riz et des pâtes) ». Pourtant, ils disposaient depuis longtemps de travaux relatifs à la nature plurielle des lipides, tant du point de vue de leurs caractéristiques chimiques (saturés ou insaturés) que de leurs rôles : la nocivité des acides gras saturés, présents dans les viandes rouges et les produits laitiers, rapportée au fait qu'ils font augmenter le taux de cholestérol sanguin et qu'ils prédisposent à des maladies cardio-vasculaires ; l'intérêt des acides gras polyinsaturés, bien représentés dans les huiles végétales et les poissons, qui abaissent ce taux.

Désormais, la pyramide des années 2000 fait publicité à certains lipides (les acides gras insaturés) jusqu'alors bannis comme les autres acides gras, à certains glucides simples (le saccharose) et complexes (l'amidon non raffiné des aliments complets – pain complet, flocons d'avoine et riz brun). En revanche, elle décline la pomme de terre (cuite à l'eau, elle élève rapidement la concentration de glucose dans le sang). Alors que la pyramide des années 90 jouait sur un principe des compensations quantitatives (compensation des lipides par des glucides) et en partie qualitatif (pas ou peu de lipides à la nocivité reconnue, plus de glucides sans en connaître l'exact bénéfice pour la santé), celle des années 2000 paraît très ancrée sur les effets de couples de constituants des aliments sur le rapport *low density lipoprotein/high density lipoprotein* (LDL/HDL) – rapport directement relié au risque de maladie cardio-vasculaire – et sur la glycémie pouvant être à l'origine de diabète : le remplacement des acides gras saturés par des sucres ne modifie en rien le rapport LDL/HDL ; le remplacement des acides gras saturés par des acides gras insaturés fait diminuer ce rapport. À cela s'ajoute une revalorisation de certains glucides complexes (amidon non raffiné par rapport à l'amidon raffiné) et de certains glucides simples (le saccharose par rapport au glucose).

Pour bien la comprendre, la pyramide de 2000 nécessite donc des explications et des savoirs poussés. D'un monde des aliments ayant des effets sur l'organisme, on passe à des explications mettant en avant les produits de leurs transformations (les nutriments), des processus et interactions de substances au sein de l'organisme (des explications bathyènes, c'est-à-dire faisant appel à des éléments sous-jacents d'un système, pour reprendre la typologie de François Halbwachs, 1973). De plus, la logique de cette pyramide s'institue comme un véritable retournement de celle de la pyramide précédente (déclassement de certains aliments, repositionnement d'autres). Qui plus est, elle se pose en adversaire d'un fond de sens commun encore présent (pour qui la pomme de terre et le pain sont culturellement valorisés ou constituent des aliments de base de la civilisation occidentale). En même temps, le principe de la pyramide renouvelée fonctionne toujours dans un paradigme comportemental, qui suppose que l'information remise à jour permettrait de mettre en place une politique d'éducation nutritionnelle efficace. Or, la notion même d'équilibre alimentaire reste en partie floue : « L'équilibre alimentaire est [...] défendu par les nutritionnistes qui peinent cependant à le définir avec précision »

(Schlienger, 2011 : 45). En résumé, la nouvelle pyramide alimentaire fait figure de pis-aller et elle a toutes les chances d'être difficile à imposer. C'est pourtant elle que l'École de santé publique d'Harvard diffuse en 2003 comme une alternative de la pyramide américaine en vigueur. Cet outil sera mis à jour en 2008 puis complété en 2011 par une « assiette » (*Healthy Eating Plate*) qui entre alors en concurrence avec le nouvel outil visuel de l'USDA « monassiette » (*MyPlate*) – avec l'objectif de pallier les lacunes persistantes dans les recommandations américaines. Le débat suscité par la pyramide se trouve relayé en France, notamment par le biais de blogs tels *Science et société* animé par le journaliste Philippe Bourlito qui, en 2004, résume ainsi les différences entre les pyramides de 1992 et de 2003 (figure 2).

Figure 2. Comparaison des deux versions de la pyramide alimentaire<sup>6</sup> d'après P. Bourlito (2004).



Tout comme l'USDA, les autorités françaises n'intégreront pas la totalité de ces nouvelles recommandations dans les campagnes de communication en direction du grand public, même si on peut constater une certaine évolution. En effet, les conseils nutritionnels du PNNS au milieu des années 2000 mettront l'accent sur l'activité physique et sur l'importance de l'eau ; les fiches-conseil proposées par l'Inpes en soutien du PNNS (2008) aborderont la question des différents types de matières grasses (acides gras saturés, insaturés, trans) et la valeur des féculents « complets ». Cependant, la « courbe des repères » de l'Inpes, une représentation schématique des conseils nutritionnels du PNNS, revient essentiellement aux contenus de la pyramide alimentaire des années 90, en évacuant ces nuances<sup>7</sup>. Cette courbe prend la forme d'un graphique « à barres » ; les familles d'aliments

<sup>6</sup> D'après le schéma de P. Bourlito paru sur le site *Débats Science Société* en 2004 : accès : <http://www.debats-science-societe.net/brevets/2004/02/02.html>. Consulté le 22/06/15.

<sup>7</sup> Accès : <http://www.inpes.sante.fr/CFESBases/catalogue/detaildoc.asp?numfiche=1248>. Consulté le 11/07/15.

sont présentées de gauche à droite par ordre décroissant d'importance des prises conseillées. À gauche, se trouve le repère des « céréales et dérivés : à chaque repas et selon l'appétit », suivi de celui des « fruits et légumes : au moins 5 par jour » et ainsi de suite. Ces repères de consommation préconisés par le PNNS, tout comme les recommandations synthétisées par les pyramides de 1992, donnent la priorité aux céréales. Ainsi la baguette et la pomme de terre figurent-elles toujours en bonne place. Du point de vue sémiotique, la hauteur verticale du repère des céréales ainsi que sa place à l'extrême gauche de l'ensemble lui assurent cette priorité visuelle dans le parcours de lecture, même si une place équivalente semble être accordée entre cette catégorie et celle des fruits et légumes<sup>8</sup>. De plus, par la présence des repères à hauteur descendante, cette courbe revient pour partie à la forme d'une pyramide : il suffirait en effet de faire tourner le schéma de 90° dans le sens anti-horaire pour la retrouver. Cette similarité est d'autant plus frappante que l'Inpes écarte explicitement la pyramide de sa politique de communication car elle constitue « une représentation visuelle qui prête à diverses interprétations... Son principe est en contradiction avec les repères de consommation du PNNS » (Inpes, 2011, *Procédure d'attribution d'un logo PNNS*, p. 5)<sup>9</sup>.

À la différence de la courbe de repères, une forme schématique sensiblement différente des recommandations sera développée en 2001 par l'AFSSA. Il s'agit d'un voilier dont les différentes parties (grand-voile, focs, coque, quille) représentent les différentes catégories d'aliments. Appelée « bateau alimentaire », cette forme offre un contenu qui ne s'écarte pas vraiment de celui de la pyramide des années 90, même si quelques précisions sur les types de lipides y figurent (matières grasses d'origines animale et végétale)<sup>10</sup>. Cette forme bouscule le sens de la lecture en offrant, d'un côté, une lecture « verticale » des aliments du haut de la coque vers le bas de la quille (où sont situés les produits laitiers, les viandes et les matières grasses) et, d'un autre côté, une lecture « horizontale » des aliments associés aux quatre voiles (légumes, fruits, céréales, produits sucrés), mais elle confère toujours aux viandes et aux produits laitiers (dans la coque) d'une part, aux céréales (dans la grand-voile) d'autre part, une position de constituants principaux de l'alimentation. La place des aliments sucrés et des matières grasses (le bas de la quille et le petit foc) rendent cet outil pour partie ambigu. D'une pertinence contestable, ce schéma sera peu relayé par les acteurs de l'éducation nationale et ne figure actuellement pas parmi les ressources proposées par l'Inpes.

<sup>8</sup> Une autre version de la « courbe des repères » publiée par l'Inpes donne la priorité aux « légumes et fruits », groupe situé cette fois à l'extrême gauche du schéma. Cependant, la famille des « féculents », en deuxième position, présente sans distinction riz, pain blanc et pain complet, pomme de terre, haricots et pâtes ; aucune mention n'est faite des types de matières grasses. Accès : <http://www.inpes.sante.fr/CFESBases/catalogue/pdf/1490.pdf>. Consulté le 11/07/15.

<sup>9</sup> Accès : <http://www.inpes.sante.fr/10000/themes/nutrition/logoPNNS/2012-procedure.pdf>. Consulté le 24/06/15.

<sup>10</sup> Ce schéma n'est plus diffusé par l'Anses mais on peut le retrouver relayé par des sites web sur la nutrition et la santé à destination du grand public tels qu'eurekasante.fr : accès : <http://www.eurekasante.fr/nutrition/equilibre-alimentaire-adulte/equilibrer-alimentation.html?pb=representation>. Consulté le 11/07/15.

Compte tenu des débats qu'engendre la pyramide alimentaire depuis près de 20 ans et face à la permanence plus ou moins dissimulée de la pyramide alimentaire (années 90) dans des représentations graphiques qui tentent de se diversifier, quels choix prévalent dans les supports mis à disposition des acteurs du monde éducatif (enseignants, éducateurs, vulgarisateurs) ?

## La publicisation de la pyramide alimentaire auprès des jeunes

Malgré l'avis négatif catégorique exprimé par l'Inpes à l'égard de la pyramide alimentaire, cet objet se trouve dans de très nombreuses ressources pédagogiques ou de sensibilisation, à destination des jeunes lecteurs, y compris des sites web pédagogiques, des manuels scolaires récents (primaire et secondaire), des émissions télévisées utilisées par les acteurs éducatifs (« *C'est pas sorcier* », l'épisode « Mangeons équilibré ! » de 2009) ainsi que des documents associés au marketing des produits et des services alimentaires au sein de l'école. Si le principe de la pyramide est donné comme contradictoire à l'esprit du PNNS, soucieux d'éviter, au moins en apparence, l'imposition d'une norme unique et réductrice en matière d'alimentation, les pyramides alimentaires diffusées à l'intention des jeunes ne s'éloignent pas fondamentalement des repères de ce plan. Car, à bien y regarder, celui-ci reste proche, notamment dans les outils visuels de synthèse qui le communiquent, des recommandations de la pyramide des années 90 : les mêmes classes d'aliments y sont représentées ; une importance primordiale est accordée (après l'eau) aux « céréales et dérivés » ; les matières grasses restent toujours, de façon globale, sujettes à caution (sans précision sur les matières grasses bénéfiques pour la santé).

On peut dire que, tout comme la courbe des repères du PNNS, qui n'entre pas dans la complexité et la nuance de la composition des micro-nutriments et ne véhicule pas les principes de la pyramide américaine de 2003, les pyramides présentées au grand public et aux jeunes offrent l'avantage d'une certaine lisibilité qui contribue à sa pertinence cognitive. Elles séduisent les enseignants, notamment d'école primaire et de collège, qui y trouvent un moyen de présenter simultanément des savoirs scientifiques et des éléments d'une éducation nutritionnelle. Ces deux impératifs, comme le savent les enseignants, peuvent entrer en concurrence et parfois même en conflit : si, d'un côté, l'apprentissage du classement des aliments permet d'ouvrir une discussion sur l'équilibre alimentaire, la justification scientifique du classement, qui renvoie à la composition chimique des aliments (glucides, lipides, protéides), nécessite de détricoter une première identification des classes et ainsi de déconstruire la pyramide. En outre, l'éducation nutritionnelle implique, de la part des enseignants, un travail particulier pour faire évoluer les représentations sociales des élèves. Elle peut se heurter – phénomène que nous avons observé (Kovacs, Orange-

Ravachol, à paraître) – aux rapports privilégiés que les jeunes entretiennent avec certaines catégories d'aliments (bonbons, sucreries), rapports construits par et dans les pratiques alimentaires de leur entourage et entretenus lors d'activités périscolaires (goûters sucrés apportés pour la récréation, desserts ou friandises offerts aux élèves par la municipalité pour les fêtes, etc.). Ces considérations peuvent en partie expliquer l'appui sur la pyramide en tant que forme, chez les enseignants, puisque l'idée de quantité y est très visuellement apparente et donc directement exploitable, car appliquée non pas aux nutriments mais aux aliments eux-mêmes, et ce malgré le fait que l'équilibre en termes quantitatifs ne repose pas forcément sur une temporalité consensuelle (l'avis des nutritionnistes sur le nombre ou la fréquence des prises alimentaires de chaque groupe peut varier). Ainsi les pyramides fidèles aux recommandations des années 90 mettent-elles la notion d'équilibre à la portée des plus jeunes à travers une représentation des classes d'aliments qui reste proche de l'idée de « rangement domestique ». Cependant, au-delà de leur accessibilité immédiate, nous ne devons pas perdre de vue le fait que les pyramides répondent à des logiques communicationnelles différentes, ce qui fait qu'elles conservent nécessairement de l'ambiguïté. Ce sont certains de ces aspects que les études suivantes veulent mettre en valeur.

## Une pyramide alimentaire d'entreprise de restauration collective : faire coïncider normes nutritionnelles et logique de plaisir

La pyramide proposée dans le cadre de la plupart des publications conçues par les acteurs et éditeurs proches du monde scolaire (manuels, sites web pédagogiques) n'admet pas la logique de plaisir dans l'approche de l'alimentation. Elle se centre sur une présentation des conseils nutritionnels en tant que normes à appliquer en autonomie par l'élève, ce qui ne va pas de soi dans la mise en place d'une lecture de la pyramide en classe<sup>11</sup>. À la différence de ces supports, les entreprises de restauration collective jouent sur les deux logiques, l'affectif d'un côté et le prescriptif de l'autre. Ces logiques se concurrencent, comme on le voit dans la pyramide alimentaire issue du livret d'information conçu par la société de restauration API (figure 3) à l'intention des parents et enfants d'une municipalité sous-traitant sa restauration collective à cette société. Le livret présente l'ensemble des menus de la semaine assortis de conseils nutritionnels.

<sup>11</sup> Nous avons observé des séances d'éducation nutritionnelle dans des classes de cours préparatoire (6-7 ans) et de cours élémentaire 2 (8-9 ans) dans un groupe scolaire de la métropole lilloise en 2014 et avons analysé les difficultés auxquelles doivent faire face les enseignants quand il s'agit d'évoquer l'alimentation par une entrée nutritionnelle (Kovacs, Orange-Ravachol, à paraître). Nos observations ont permis de constater à quel point la justification de la classe « non indispensable » des produits sucrés prend du temps, nécessite négociations et parfois mène à un discours alarmiste, ce qui a tendance à prendre le pas sur une réelle appropriation par les élèves des principes de classement.

Figure 3. Livret d'informations, société de restauration API (janv.-févr. 2014), pour la municipalité de Fâches-Thumesnil (Nord). Conception : CréApi - API restauration<sup>12</sup>.



En haut de cette pyramide ludique trônent, très nombreux et très serrés, des représentants personnifiés des deux familles du « sucre et des produits sucrés » (bonbons, gâteaux, canette de soda...) et des « matières grasses » (mayonnaise, pâte à tartiner). Cette surabondance visuelle entre en tension avec la notion de restriction : les aliments convoités (y compris la pâte à tartiner, produit pourtant controversé) débordent de la place exigüe qui leur est allouée. Malgré les consignes associées à ces deux familles (« on peut vraiment s'en passer » et le très ambigu « juste ce qu'il faut »), la représentation de ces aliments humanisés, tout en sourires, présente l'aspect euphémique de l'acte alimentaire pour l'enfant. Cette tentative de faire appel au quotidien de l'enfant se manifeste aussi par

<sup>12</sup> Cette image de la pyramide alimentaire, diffusée jusqu'en 2014 n'est plus utilisée dans les documents de sensibilisation proposés par API-restauration : elle a été remplacée par un autre schéma des « repères de consommation » qui se rapproche de la communication visuelle du PNNS.

l'image du poisson, représenté par un poisson pané anthropomorphe. Le résultat des choix graphiques et langagiers de cette brochure est de superposer des logiques d'autogouvernance et d'épanouissement dans le plaisir; ce qui a pour visée la création d'une image positive du service de restauration et d'éducation nutritionnelle proposé par cette société (à travers animations et documents).

## La pyramide dans les manuels scolaires : mises en scène ambiguës d'une norme nutritionnelle

À la différence de cette représentation marchande de la pyramide alimentaire, euphémisante et humanisante, qui semble s'adresser à l'élève vu comme un consommateur, les manuels scolaires restent dans le registre du savoir scientifique : le style graphique ainsi que le dessin des aliments ou produits sont moins ostensiblement en rapport avec la sphère du commerce ; ils sont des appuis pour des questions conçues pour construire des savoirs (comment classer les aliments ? Qu'est-ce qu'un repas équilibré ?). La personnification est également absente de ces publications. Comme l'a montré Annette Béguin (1996), à la différence des publications destinées au grand public (périodiques de vulgarisation scientifique notamment), la présentation des savoirs scientifiques dans les manuels n'admet pas des références métaphoriques à l'univers quotidien de l'élève ; malgré son rôle potentiel dans la socialisation des savoirs, la métaphore risquerait de réduire la force et la légitimité de l'instance énonciatrice impersonnelle du manuel.

À la difficulté cognitive posée par l'introduction d'un enseignement sur l'alimentation auprès d'un public de jeunes dont les représentations s'enracinent fortement dans l'expérience personnelle, sociale et familiale, s'ajoutent l'imprécision et l'aspect parfois contradictoire des instructions officielles en matière d'éducation alimentaire. En effet, celles-ci encouragent au développement de la pensée critique et de l'autonomie de l'élève, sujet responsable de son corps et de sa santé, en même temps qu'elles fournissent aux enseignants des éléments de cadrage (notions à aborder, vocabulaire à introduire), peu nombreux, mais souvent empreints d'une approche comportementaliste et positiviste. La pyramide des nutritionnistes représente alors un savoir catégorisant et « catégorique » parce que peu propice à des analyses scientifiques approfondies (mise en jeu des nutriments et de leur rôle dans le fonctionnement de l'organisme).

Cependant, en tant que forme éditoriale, le manuel scolaire n'est pas forcément élaboré sous le regard de l'institution. En effet, comme le constatent les rapports de l'Inspection générale de l'éducation nationale (IGEN) consacrés aux manuels (Borne, 1998 ; Leroy, 2012), il existe un cloisonnement notable des différents acteurs éducatifs concernés par la conception et l'utilisation des manuels : dans l'absence de concertation ou de réglementation, les manuels scolaires sont développés en grande partie à l'initiative des éditeurs, ce qui induit des biais (Leroy, 2012 : 13). Car si la circulaire de rentrée du 2 mai 2011 a souligné l'importance et le rôle des manuels (ministère

de l'Éducation, 2011), la réglementation de ceux-ci n'est que rarement appliquée, et les éditeurs, s'ils sont informés des programmes, restent libres de leur interprétation et certifient eux-mêmes les manuels « conformes aux programmes » (Leroy, 2012 : 27). En même temps, le rôle social du manuel scolaire induit des orientations ou prises de position parfois implicites dans la détermination des contenus : « Le manuel scolaire fait partie de nos lieux de mémoire. Il est porteur des valeurs et des normes, implicites ou explicites, que l'institution entend promouvoir au titre de l'éducation des élèves dont elle a la responsabilité » (Leroy, 2012 : 16). Or, face à l'imprécision des programmes ministériels, les manuels deviennent paradoxalement prescripteurs pour les enseignants, à qui on ne fournit pas de grille d'évaluation critique pour le choix d'un manuel de qualité (*ibid.* : 76 ; Elalouf, Bois-Masson, 2014).

Concernant la mise en forme du manuel, dans son rapport de 1998, Dominique Borne, inspecteur général de l'Éducation nationale, signale en outre la tendance de plus en plus marquée chez les éditeurs à privilégier des schémas et des illustrations qui remplacent un exposé clair et suivi des connaissances, avec la présence de certaines formes ou outils (comme la frise chronologique en histoire) devenus canoniques, sans être pour autant d'une grande valeur pédagogique (Borne, 1998 : 14-15). Selon Dominique Borne, une mosaïque d'éléments visuels à interpréter, avec un effet de « polyphonie » rend la lisibilité des textes, et donc la construction autonome de savoirs, de plus en plus difficiles pour l'élève (*ibid.* : 16). Les deux caractéristiques principales des maquettes des manuels scolaires contemporains – leur « hétérogénéité et discontinuité » (Bautier *et al.*, 2012 : 69) – exigent une activité inférentielle conséquente de la part de l'élève (Béguin-Verbrugge, 2006).

Dans une logique exploratoire, nous nous sommes intéressées à quelques manuels scolaires de l'école et du collège, pour la place qu'ils accordent à l'éducation nutritionnelle et pour l'utilisation qu'ils font de la pyramide alimentaire et des normes qu'elle véhicule.

## La pyramide alimentaire dans des manuels de collège

Comme nous l'avons vu précédemment, la pyramide alimentaire n'est plus le support idéal d'une éducation nutritionnelle. Nous nous attendons donc à ce qu'elle ne soit pas présente dans les manuels produits suite à la mise en place des derniers programmes de collège (2008). Force est de constater qu'il n'en est rien, comme nous allons le montrer par l'étude de quelques récents manuels de collège.

D'abord, intéressons-nous à la pyramide alimentaire dans des manuels d'avant 2008. Dans les manuels de sciences de la vie et de la Terre (SVT) du niveau 5<sup>e</sup> étudiés, la question de l'alimentation vient après un chapitre consacré à la digestion. L'acte alimentaire semble donc relever d'abord d'un processus physiologique. Dans le manuel des éditions Delagrave (Brunel, Pellous, Vecchi, 2006), il est cependant questionné à partir de l'exemple de l'obésité, un déséquilibre pouvant provoquer la mort, et, de fait, mis en lien avec des choix alimentaires culturels et sociétaux :

en effet, les habitudes alimentaires des pays industrialisés et la sédentarité sont mises en cause ; « tout cela débouche inévitablement sur l'obésité » (*ibid.* : 54). Ainsi l'obésité est-elle présentée comme une conséquence directe de ces choix. Dans ce contexte « catastrophiste », la pyramide des aliments intervient comme une solution rapportée à la responsabilité individuelle et à l'auto-régulation autonome de ce qui apparaît paradoxalement comme un problème social : « Pour manger équilibré, cette pyramide t'indique quelle devrait être la proportion de plusieurs catégories d'aliments à chaque repas » (*ibid.* : 56).

Le découpage de ce chapitre d'ouvrage en une série de paragraphes associés chacun à un problème ou question (« L'obésité chez les jeunes : un phénomène important » ?, *ibid.* : 54 ; « L'obésité est-elle dangereuse ? », *ibid.* : 55 ; « Que signifie être obèse » ?, *ibid.* : 55 ; « D'où vient l'excès de graisse », *ibid.* : 56) ; « Que faire quand on est obèse ! », *ibid.* : 57) juxtapose différentes échelles d'analyse sans véritable discussion sur les liens entre le collectif et l'individuel : l'analyse du phénomène social (la pandémie de l'obésité) co-existe, se mêle à ou affronte une logique de responsabilisation individuelle. Ainsi, sans que cela soit explicité, la pyramide mobilisée dans cette séquence matérialise-t-elle la tension entre les habitudes alimentaires discutables des pays industrialisés et des préconisations de consommation « rationnelles » proches de celles de la pyramide des années 90. Par le choix d'images qu'elle donne à voir en haut de la pyramide (des dessins de frites en barquette et de barres chocolatées), cette pyramide critique implicitement le phénomène « *fast food* » et celui de grignotage, mais elle conserve malgré tout ces produits peu recommandables. Elle brouille ainsi les messages qu'elle est censée porter. Le bas de la pyramide présente une énorme assiette de spaghettis et deux grands pains, ce qui peut surprendre par les portions représentées. Nous pouvons y voir une confusion entre la proportion relative d'un type d'aliment et sa quantité conseillée. De plus, nous constatons que, dans le texte accompagnateur de la pyramide la mention des glucides, protides, lipides renvoie seulement à leur apport énergétique, sans référer à leur transformation dans le tube digestif, notamment celle des glucides complexes (amidon) en glucides simples (glucose) qui permettrait d'établir une nouvelle forme de lien avec l'obésité. Ce texte explicatif confond de plus énergie et matière (« Les calories inutiles peuvent se transformer en graisses »), ce qui ne tient pas scientifiquement.

Dans les manuels d'après 2008, la pyramide alimentaire est en apparence écartée pour un certain nombre d'entre eux... sans toutefois totalement disparaître. En même temps, les manuels plus récents cherchent à entrer en résonance avec les campagnes de communication de l'Inpes créées autour du PNNS, en reproduisant les slogans ou les affiches grand public conçus depuis 2008, ce que nous avons constaté pour les manuels ou livres d'activités de SVT de 5<sup>e</sup> et de 3<sup>e</sup> des éditions Hatier (Dupuis, Malledol, Corréjou, 2010), Belin (Duco, 2012) et Bordas (Lizeaux, Baude, 2010). Dans certains manuels, on voit donc coexister le discours du PNNS et l'image d'une pyramide.

Un exemple de cette coexistence est fourni par un manuel de sciences niveau 5<sup>e</sup> publié chez Bordas (Lizeaux, Baude, 2010 : 132-133) qui offre une double page « Préserver sa santé », placée sous la rubrique du thème de convergence des programmes scolaires « Éducation à la santé » (ministère de l'Éducation nationale, 2005)<sup>13</sup>. Les deux slogans bien connus du PNNS développés par l'Inpes structurent l'ensemble de la double page (« La santé vient en bougeant » en haut de la page de gauche, « La santé vient en mangeant » en haut de la page de droite) : ce manuel se fait donc le relais du discours du PNNS, mais n'hésite pas à placer une pyramide au sein de la double page. À la différence du manuel de Delagrave considéré précédemment (2006), le problème de l'obésité n'est pas évoqué, et la nutrition est représentée comme un simple choix d'auto-gouvernance individuelle ; ainsi la pyramide s'accorde-t-elle avec l'orientation positive des campagnes nutritionnelles de l'Inpes qui proscrivent à la fois un discours de culpabilisation et la présentation des images négatives du corps. Le discours positif de ce manuel – qui suit donc la ligne du PNNS – offre une vision réductrice de la nutrition qui se définit exclusivement par rapport à la responsabilité individuelle. En même temps, la pyramide reproduit les informations des pyramides des années 90 accordant la place privilégiée aux céréales, à consommer « à chaque repas ». L'image de la pyramide est précédée de la présentation d'une série d'équivalences de différents aliments en morceaux de sucre, avec l'intention de montrer l'apport plus ou moins calorique des choix alimentaires, sans toutefois qu'une véritable comparaison nutritionnelle soit proposée pour différencier la valeur d'un plat de pâtes bolognaises (« 10 morceaux de sucre ») par rapport à un hamburger (« 8 morceaux de sucre ») ; la pyramide alimentaire vient donc en tant que solution à un problème non posé (mises en équivalences non expliquées).

Quant aux manuels de SVT des éditions Belin, bien connus des enseignants et souvent choisis pour leurs élèves, l'éducation nutritionnelle s'inscrit dans un grand chapitre questionnant les habitudes de vie en lien avec la santé. Au sein d'une double page intitulée « Adopter des comportements responsables », on trouve, dans l'édition de 2012 (Duco, 2012 : 208), une pyramide nutritionnelle attribuée au PNNS (figure 4), ce qu'elle n'est pas, et dont la teneur la rapproche de celle des années 90, et ce malgré la mise en cause de la viande rouge et des produits laitiers à la page suivante dans un tableau qui récapitule les aliments riches en graisses dont la consommation a augmenté. La légende de la pyramide, prescriptive comme le titre de la page, incite l'élève à « adopter de bonnes habitudes alimentaires » en appliquant la pyramide à ses choix alimentaires, alors que le manuel de SVT 3<sup>e</sup> publié quatre ans plus tôt par le même éditeur (Duco, 2008 : 225, voir figure 5), propose cette même pyramide, mais avec une légende différente. L'interprétation de la pyramide telle qu'elle peut être orientée par sa légende ne relève pas, en 2008, de la simple prescription car elle incite l'élève à opérer une analyse comparative entre « recommandations alimentaires et publicité » : la pyramide, objet à étudier en 2008, devient, en 2012, autorité à respecter.

<sup>13</sup> Conformément aux programmes en vigueur (2008), c'est en 5<sup>e</sup> (« fonctionnement de l'organisme et besoins en énergie »), en 3<sup>e</sup> (« responsabilité humaine en matière de santé ») et dans le thème de convergence 5 consacré à la santé que l'éducation nutritionnelle trouve sa vraie place.

Figure 4. Les recommandations du programme national « Nutrition pour la santé » (PNNS) (SVT 3<sup>e</sup>, Belin, Duco, 2012 : 208) : une légende prescriptive.

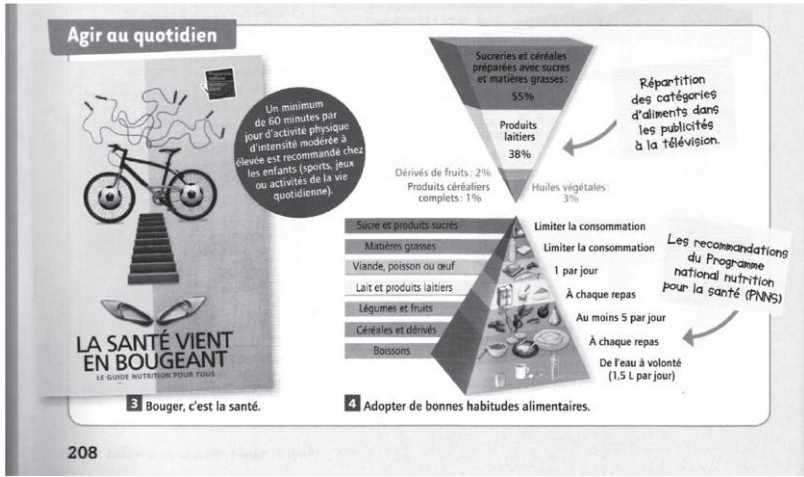
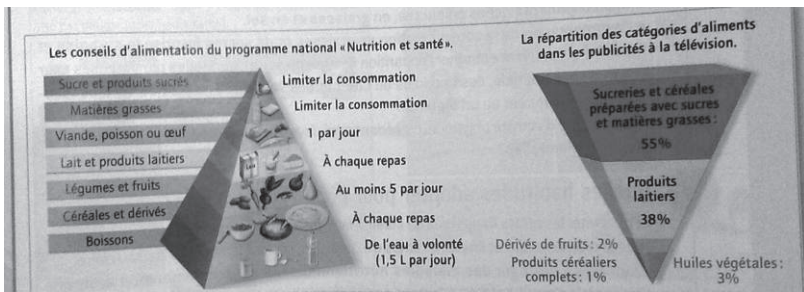


Figure 5. Les recommandations du programme national « Nutrition pour la santé » (PNNS) (SVT 3<sup>e</sup>, Belin, Duco, 2008 : 225) : une légende qui invite à réfléchir.



## La pyramide alimentaire dans des manuels de l'école primaire

Les manuels de l'école primaire étudiés, et notamment pour le niveau Cours élémentaire 2<sup>e</sup> année (CE 2), n'abordent pas l'alimentation à partir d'acquis scientifiques préalablement développés sur la digestion, mais partagent avec les manuels de collège (5<sup>e</sup>) une tendance à introduire le sujet de l'alimentation par le biais du comportement à proscrire, pour arriver ensuite à la notion d'équilibre alimentaire. Deux manuels récents de sciences expérimentales niveau CE 2 (chez Hachette en 2013, et Magnard en 2014) utilisent cette stratégie du contre-exemple comme accroche du sujet.

Dans les deux manuels, on mobilise l'attention du jeune élève à travers la mise en avant de comportements à proscrire facilement identifiables et exagérés (trois hamburgers dans une photo, le « cas » d'un garçon de 12 ans qui pèse 70 kilos).

Dans le manuel publié par Magnard (Rolando *et al.*, 2014), la pyramide alimentaire semble intervenir pour aider l'élève à apporter un début de réponse au problème du garçon sédentaire et grignoteur de 70 kg<sup>14</sup>. Cependant, la présentation de la pyramide ne fait plus référence au garçon, mais introduit la question du classement (« Comment classe-t-on des aliments ? ») et offre surtout un argument sur la nécessité de la variété dans les pratiques alimentaires. Les chips et le soda du garçon cité au départ sont-ils surtout néfastes parce que non « compensés » par d'autres aliments ? On peut le supposer, mais le lien entre ces deux questions n'est pas assuré par le discours. En outre, le principe visuel de la forme pyramidale n'est pas expliqué (aliments à éviter au sommet, aliments à privilégier à la base) et la question des portions ou des quantités n'est pas abordée ; on précise seulement que, « pour avoir une alimentation équilibrée, il faut consommer au moins un aliment de chaque famille par jour. [...] Les aliments appartenant à une même famille peuvent être échangés entre eux. Seuls les aliments sucrés ne sont pas indispensables » (Rolando *et al.*, 2014 : 40).

Cette première présentation de la pyramide, légendée d'ailleurs non pas en tant que guide quantitatif mais en tant que récapitulation visuelle des « familles des aliments », associe la notion d'équilibre avec l'idée de variété simple : « au moins un aliment de chaque famille » (sans mention des aliments qui seraient à privilégier).

L'encadré en haut de la page suivante approfondit ce classement en familles en proposant à l'élève de comprendre la composition nutritive des aliments : les protides, les lipides et les glucides. On demande à l'élève d'appliquer cette deuxième catégorisation à la pyramide de la page précédente : « Indique ce que chaque famille d'aliments présentée dans le document 2 apporte à ton organisme ». L'élève ayant compris cette consigne (assez difficile pour un élève de 8-9 ans) identifiera la « dominante » de chaque famille de la pyramide en termes d'apports protidiques, lipidiques ou glucidiques, mais il/elle risque aussi d'être dérouté(e) par la juxtaposition de deux principes de classement dont un qui offre une seule place à chaque aliment (la pyramide) et l'autre qui décompose chaque aliment en trois composantes. L'encadré suivant propose à l'élève une troisième logique de classement des aliments, cette fois-ci les aliments « bâtisseurs » (contenant protides et calcium), les aliments « énergétiques » (riches en glucides et matières grasses) et « protecteurs » (apportant vitamines et fibres). Ce troisième classement complique encore les choses car on n'est plus devant une répartition catégorielle (familles), ni par dominante (composantes), mais cette fois-ci par fonctionnalité des aliments. On demande à nouveau à l'élève de revenir à la pyramide pour classer « les familles d'aliments en trois ensembles » selon ces trois fonctions.

Le corrigé de cet exercice et la synthèse des trois principes de classement se trouvent 20 pages plus loin. Ce bilan superpose deux parmi les trois principes de classement proposés précédemment, à savoir les sept familles et les trois fonctions,

<sup>14</sup> On peut accéder à des extraits de ce manuel y compris la double page sur l'équilibre alimentaire analysée ici, sur le site de Magnard : accès : <http://www.enseignants.magnard.fr/livre/9782210500143-odyseo-sciences-ce2-livre-de-leleve>. Consulté le 04/07/15.

avec, de plus, deux codes de couleurs qui entrent en concurrence, car le vert, qui apparaît comme couleur de fond dans la pyramide pour le groupe des légumes et fruits, est utilisé selon le classement fonctionnel pour désigner les « aliments énergétiques » qui sont à retrouver dans les produits sucrés, les matières grasses et les féculents. De plus, cette pyramide synthétique offre la première occurrence dans le manuel d'une expression de quantité d'aliments à consommer quotidiennement, qui elle aussi peut sembler contradictoire à l'élève car, en haut de la pyramide, apparaissent les aliments « énergétiques » qui sont « à limiter », alors que ce sont justement ces aliments qui sont associés à la capacité de « vivre, marcher, courir ».

## Conclusion

La pyramide alimentaire introduite dans les années 90, aménagée dans les années 2000, décriée ces dernières années par les nutritionnistes, fait figure d'objet résistant. Comme le phénix, elle semble sans cesse renaître de ses cendres, dans sa publicisation auprès des jeunes, dans les manuels et les enseignements de la scolarité obligatoire consacrés à l'éducation nutritionnelle. Cette permanence questionne. Que représente-t-elle vraiment ? Comment expliquer qu'elle revienne sans cesse, explicitement ou implicitement ? Pourquoi sa version initiale (années 90) reste-t-elle plus prégnante que sa version aménagée (année 2000) ?

Au terme de cette première étude, nous avançons l'explication suivante : si la pyramide « version années 90 » parle autant auprès du public (scolaire et extra-scolaire), c'est parce qu'elle conjugue une dimension descriptive de ce que nous mangeons et une dimension normative de ce que nous devrions manger :

- en effet, elle ne déroge pas au sens commun de manger et boire à satiété (mise en valeur des féculents et de l'eau) tout en limitant certaines catégories d'aliments (les produits sucrés notamment) souvent associés au grignotage ;
- elle conforte des solutions déjà envisagées par l'enfant et l'adulte et elle leur évite d'entrer dans des raisonnements, des explications, des débats plus complexes, de la même manière qu'elle représente une réponse clé en main accessible à l'individu en prise avec des problèmes nutritionnels. Le sens commun s'accommode en effet fort bien, d'un point de vue économique et culturel, de la gradation qualitative et quantitative (eau, féculents, fruits et légumes, produits laitiers, viandes, œufs, poissons, matières grasses et produits sucrés) et du principe des compensations (moins de graisses, plus de féculents et de fruits et légumes) qu'elle donne à voir.

Cependant, d'une publication à l'autre, la visée pédagogique et les lectures proposées de cette pyramide varient considérablement. Quand elle s'adresse au jeune consommateur, dans un livret d'information de société de restauration, elle évoque les plaisirs des aliments « défendus » tout en respectant une hiérarchie devenue

canonique. Quand elle s'adresse à l'élève, la pyramide, si elle peut permettre de questionner la place des choix individuels au sein d'une société de consommation (comme dans le manuel de Magnard en 2008), elle vient de plus en plus en tant qu'appui d'un discours normatif, univoque, et sert difficilement une visée scientifique complexifiée, tout autant à cause de ses caractéristiques graphiques et visuelles que de la nature de ses contenus. Outil visuel de nature pluri-sémiotique, la pyramide de 1992 – à la différence de la « marguerite » ou « roue » des aliments qui ne communiquent ostensiblement que sur la « variété », à la différence aussi de la pyramide de 2003, trop « couteuse » en termes cognitifs – permet, par ses formes et ses couleurs, de résoudre un ensemble de problèmes posés par le classement, la rationalisation des prises alimentaires et la responsabilisation individuelle ; cette recette reste pourtant modulable, graphiquement, permettant ainsi une certaine variabilité dans son degré de sérieux, dans ses connotations, dans sa visée argumentative, en fonction des besoins et des orientations des concepteurs de chaque dispositif. Ainsi l'ambiguïté constitutive qu'elle porte entre description des pratiques alimentaires et prescriptions de bonnes pratiques en ferait-elle un outil de régulation et d'autorégulation accessible et avantageux. Cela pourrait expliquer qu'elle revienne sans cesse en tant que telle d'un niveau d'enseignement à un autre, dans les discours tenus lorsqu'il s'agit d'éducation nutritionnelle comme dans ceux de la vie quotidienne. À cela, s'ajoute le fait que le terme de pyramide utilisé pour désigner cet objet triangulaire représente un symbole culturel fort de la solidité et de la pérennité. Ce terme ne porte-t-il pas en lui une partie du poids argumentatif de l'outil qu'il représente ? Les investigations que nous conduisons sur l'utilisation de la pyramide alimentaire dans des classes de l'école primaire et dans le cadre d'animations périscolaires devraient permettre de mieux comprendre les fonctions qu'elle prend pour ceux qui s'en emparent (enseignants, élèves, animateurs)<sup>15</sup>.

## Références

- Bautier E., Crinon J., Delarue-Breton C., Marin B., 2012, « Les textes composites : des exigences de travail peu enseignées ? », *Repères*, 45, pp. 63-79.
- Béguin A., 1996, « La métaphore absente : une particularité des manuels scolaires », *Communication & Langages*, 110, pp. 74-94.
- Béguin-Verbrugge A., 2006, *Images en textes, images du texte. Dispositifs graphiques et communication écrite*, Villeneuve d'Ascq, Presses universitaires du Septentrion.
- Borne D. et al., 1998, *Le Manuel scolaire, rapport de l'GEN au ministre de l'éducation nationale*, Paris, Éd. La Documentation française.
- Brunel B., Pellous M., Vecchi G. de, 2006, *Sciences de la vie et de la Terre. Tout le nouveau programme en 20 situations-problèmes*, Paris, Delagrave.

<sup>15</sup> Nous remercions vivement Carine Pastezeur, professeur des écoles et maître formateur, pour son aide précieuse dans la mise en place d'un premier sondage auprès d'enseignants de l'école primaire concernant leurs choix de ressources pédagogiques sur la nutrition.

- De Iulio S., 2014, « Les défis communicationnels des entreprises de restauration scolaire », Journée d'étude *L'Alimentation scolaire : acteurs, discours, normes et pratiques*, Institut national de recherche agronomique, Ivry-sur-Seine, 27 mars.
- De Iulio S., Kovacs S., 2014, « Between Pleasures and Risks :The Circulation of Knowledge about Food in French Primary Schools », *International Journal of Sociology of Agriculture and Food*, 3, vol. 21, pp. 327-345.
- Duco A., éd., 2008, *Sciences de la Vie et de la Terre : 3<sup>e</sup>. Programme 2008*, Paris, Belin.
- éd., 2012, *Sciences de la Vie et de la Terre : 3<sup>e</sup>. Programme 2009*, Paris, Belin.
- Dupuis M., Mallégol S., Courrejou N., 2010, *Fichier d'activités svr Collège*, Paris, Hatier.
- Elalouf M.-L., Bois-Masson N., 2014, « Informer sur les manuels scolaires, une mission délaissée par l'Éducation nationale », *Recherches, revue de didactique et de pédagogie*, 60, pp. 119-136.
- European Food Information Council (EUFIC), 2009, « Food-Based Dietary Guidelines in Europe ». Accès : <http://www.eufic.org/article/en/expid/food-based-dietary-guidelines-in-europe/>. Consulté le 24/06/15.
- Gil A. et al., 2014, «The FINUT Healthy Lifestyles Guide : Beyond the Food Pyramid », *Advances in Nutrition*, 5 , pp. 358S-367S.
- Halbwachs F., 1973, « L'Histoire de l'explication en Physique », pp. 72-102, in : Apostel L. et al., *L'Explication dans les sciences*, Paris, Flammarion.
- Jeanneret Y., 2008, *Penser la trivialité*, vol. 1 , *La vie triviale des êtres culturels*, Paris, Lavoisier.
- Kovacs S., Orange-Ravachol D., à paraître, « L'utilisation des documents sur l'alimentation dans la pratique ordinaire d'enseignants de l'école primaire », in : Cardon, P., De Iulio S., éd., *L'Alimentation scolaire : acteurs, discours, normes et pratiques*, Rennes, Presses universitaires de Rennes.
- Leroy M., 2012, *Les Manuels scolaires. Situation et perspectives*, Paris, Inspection générale de l'Éducation nationale. Accès : <http://www.education.gouv.fr/cid61373/les-manuels-scolaires-situation-et-perspectives.html>. Consulté le 24/06/15.
- Lizeaux C., Baude D., éd., 2010, svr, *Sciences de la vie et de la Terre : 5<sup>e</sup>. Programme 2010*, Paris, Bordas.
- McCullough M. L., et al., 2002, « Diet Quality and Major Chronic Disease Risk in Men and Women : Moving toward Improved Dietary Guidance », *American Journal of Clinical Nutrition*, 6, vol. 76, pp. 1261-1271.
- Ministère de l'Éducation nationale, 2005, « Thèmes de convergence », *Bulletin Officiel*, hors série, 5, 25 août, Annexe 5, pp. 61-67. Accès : <ftp://trf.education.gouv.fr/pub/edutel/bo/2005/hs5/annexe5.pdf>. Consulté le 24/06/15.
- 2011, Circulaire n° 2011-071 du 2-5-2011, « Préparation de la rentrée 2011 », *Bulletin Officiel*, 18, 5 mai. Accès : <http://www.education.gouv.fr/cid55941/mene1111098c.html>. Consulté le 24/06/15.
- Nestle M., 1993, « Food Lobbies, the Food Pyramid, and us Nutrition Policy », *International Journal of Health Services*, 3, vol. 23, pp. 483-495.
- 2003, *Food Politics : How the Food Industry Influences Nutrition and Health*, Berkeley, University of California Press.

- Orange-Ravachol D., Kovacs S., 2014, « Conditions de possibilité d'une éducation nutritionnelle à l'école primaire : ce qu'apporte l'étude du couple "situation divergente/situation convergente", colloque international *Les Éducatons à : un (des) levier(s) du système éducatif ?*, université de Rouen/École supérieure du professorat et de l'éducation Académie de Rouen, 19 nov.
- Rolando J.-M. et al., 2014, *Odysséo. Sciences expérimentales et Technologie CE 2. Tout le programme en 24 enquêtes*, Paris, Magnard.
- Roqueplo P., 1974, *Le Partage du savoir. Science, culture, vulgarisation*, Paris, Éd. Le Seuil.
- Schlienger J.-L., éd., 2011, *Nutrition clinique et pratique chez l'adulte et l'enfant*, 2<sup>e</sup> édition, Issy-les-Moulineaux, Elsevier Masson, 2014.
- Souccar T., Robard I., 2004, *Santé, mensonges et propagande*, Paris, Éd. Le Seuil.
- Sperber D., 1996, *La Contagion des idées. Théorie naturaliste de la culture*, Paris, O. Jacob.
- Willett W., Stampfer M., 2003, « Vers un nouvel équilibre alimentaire », *Pour la science*, août, pp. 48-55.