

## RECHERCHES sur la thématique 2019/2020 du dispositif PRINTEMPS DE L'ECRITURE A TABLE !

### Introduction historique :

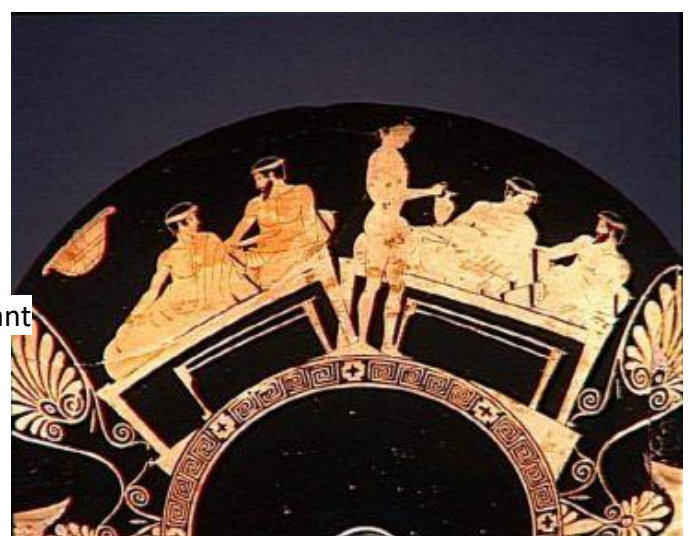
Quand on pense « à table, on pense, en France, immédiatement au repas, à tout un rituel qui a varié selon les époques et s'est peu à peu codifié, sans parler des bonnes manières, ce que résume la formule « les arts de la table ». Les premiers traités de civilité font leur apparition au XVI<sup>ème</sup> tel celui d'Erasmus, *La Civilité puérile* publié en 1530.

L'Unesco l'a bien compris qui a décidé de classer le « **repas gastronomique des Français** » comme **patrimoine culturel immatériel de l'humanité**.

Les artistes se sont très tôt emparés de ce sujet et sont aussi, à leur insu, **des sources indispensables pour les historiens**. Telle **scène de genre permettant de dater l'introduction de la fourchette** en France, telle **nature morte nous renseignant sur l'arrivée de la carotte ou de la tomate en Europe** ou sur les manières de manger et les croyances liées à la nourriture. Comme le montre cette *Offrande à Osiris*, un papyrus peint extrait du livre des Morts de Djedkhonsouiefankh et daté vers 1069 av J.C. On y voit sur une table une abondance de nourriture destinée aux dieux et devant assurer au mort une vie agréable dans l'au-delà.

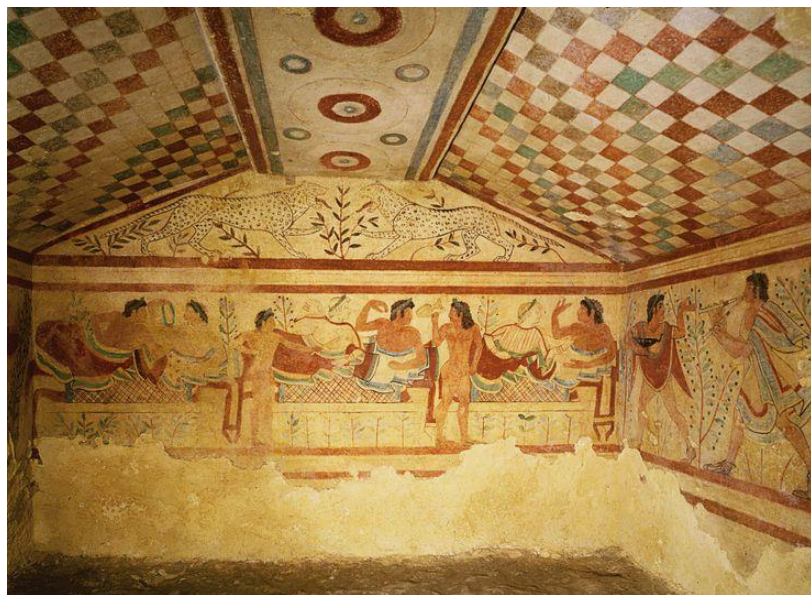


**Les scènes les plus représentées dans l'art illustrent des repas**, que ce soit les banquets de l'antiquité gréco-latine, comme, par exemple, sur le cratère en calice attique à figures rouges connu sous le nom de cratère d'Antée du peintre et potier Eurphronios, daté vers 520-480 av. J.-C. Le banquet qui occupe le pied du cratère est un moment très important de la sociabilité antique. Les convives, uniquement des hommes, y participent couchés, accoudés sur des lits. Ils boivent, parlent, écoutent et jouent de la musique ou récitent de la poésie ce dont témoignent de nombreux vases. Il n'y avait ni vaisselle, ni couvert, ni verre sur la table, il n'y avait aucune notion d'individualité, tous les ustensiles sont partagés. Les arts de la table se révélaient principalement pour le service du vin.

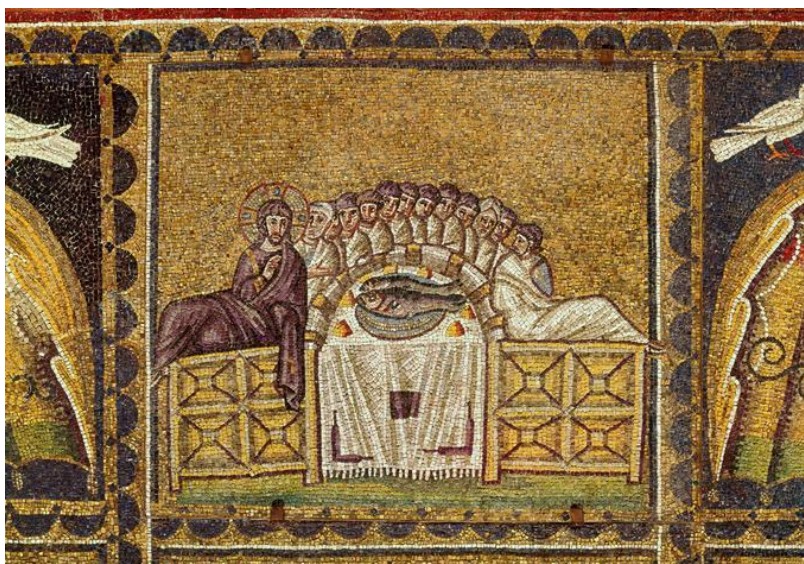


**Il en va de même chez les Romains pour lesquels la salle à manger occupe une place centrale** comme l'ont montré l'archéologie et les nombreuses villas patriciennes fouillées à Pompéi ou les peintures étrusques nous donnant à voir le fameux triclinium, en particulier la tombe dite du Triclinium, découverte à Tarquinia et datant vers 480-470 av. J.-C. Une fresque représentant un repas y occupe l'espace central.

Mais contrairement aux Grecs, les Romains faisaient preuve de beaucoup moins de retenue, la nourriture et le vin étaient à profusion, les banquets finissaient souvent en orgie. Qu'on pense au *Satyricon* de Petrone écrit à la fin du 1er siècle de notre ère et qui décrit le festin organisé par le riche affranchi Trimalcion. Les femmes étaient conviées à ces rassemblements et il n'y avait plus de séparation entre la nourriture et la boisson. Le banquet était pris sur des tables-lits positionnés en U. Cette forme a été gardée pour les grandes réceptions, séminaires ou banquets. Cette disposition permettait, en effet, à tous les convives de se voir et d'atteindre la table qui était au centre du U. Durant l'été, ces banquets étaient organisés en extérieur.



Cette habitude de manger allongés se retrouve dans des représentations religieuses, des cènes très anciennes telle cette mosaïque murale de la Basilique Saint Apollinaire de Ravenne datant du VI<sup>ème</sup> siècle après J.-C. Une représentation assez rare où Jésus est figuré couché à la mode romaine et qui frappe par la frugalité du repas composé de pain et de poissons, symbole chrétien par excellence (le mot grec pour dire poisson, *ichtus*, forme un acronyme signifiant Jésus Christ fils de Dieu sauveur), surtout si on la compare avec le faste et le luxe déployé dans *les Noces de Cana* de Véronèse datant de 1563.



**La représentation du repas religieux est un classique de l'histoire de l'art**, les artistes ayant pour mécènes des hommes d'Eglise et seuls les sujets religieux étant jugés importants. *Les Noces de Cana* présentent le premier miracle de Jésus et cette scène va devenir, au fil des années et des œuvres, plus festive voire pantagruélique alors qu'au début les tables étaient vides, sans nappe ni même nourriture. Seul l'acte, le miracle, importait. De nombreuses scènes de repas sont évoqués dans le Nouveau Testament, au moins une douzaine et sont décrites comme un moment agréable. Avec le temps, la nourriture prend de plus en plus de place, comme en atteste l'œuvre de Véronèse.



**C'est au Moyen Age qu'ont lieu de profondes évolutions dans l'art de la table.**

L'expression « **dresser la table** » vient de cette période qui voit aussi l'apparition de la nappe. Celle-ci a une **double fonction** : **cacher** les tréteaux qui servent de pieds de table et à **s'essuyer**, tout autant qu'un rôle symbolique comme le prouve sa couleur blanche. Il n'y a plus de pièces réservées aux repas, les meubles prennent alors le nom de mobilier. La table doit être dressée pour poser le plateau sur des tréteaux et il faut apporter des tabourets qui sont en forme de cube pour faciliter le rangement. La table est rectangulaire et reprend une forme de U, pour cette fois-ci installer l'inégalité et marquer la hiérarchie. La table du haut légèrement surévaluée est réservée aux personnes les plus importantes car c'est au centre de celle-ci que sera placée la nourriture. Les personnes de rang inférieur seront placées aux extrémités où l'on ne peut atteindre, seul, la nourriture. Cette hiérarchie se retrouve dans les assises. Si pour les tables basses, on a toujours des tabourets, des escabeaux ou des bancs, sans dossier ni accoudoir. En revanche, à la table haute apparaissent des chaises avec dossier et accoudoir, parfois couverts de baldaquins. Le couvert n'est toujours pas individuel : on mange sur un tranchoir (une tranche de pain) que l'on partage avec son voisin. On trouve de nombreux objets à boire même s'ils sont rudimentaires, en terre cuite ou en grès, des écuelles en bois.

Le couteau apparu à l'époque carolingienne ne sert pas à couper puisque tous les mets sont préalablement découpés en cuisine.

Deux objets emblématique, typiques de l'époque, font leur apparition ; ils sont en métal précieux, habilement travaillés et incrustés de pierres précieuses. Il s'agit du **hanap**, une coupe à pied avec un couvercle cadenassé qui sert de coupe à boire et la **nef**, une coupe en forme de bateau qui sert à garder le sel, les épices, les couteaux.

Pour les couverts, on a longtemps juste **un couteau** et parfois une **cuillère**. C'est d'ailleurs un objet d'art, à tel point que certains bourgeois la portent autour du cou, en sautoir. A la Renaissance, apparaissent la fourchette adoptée par Henri III et la serviette venues d'Italie ce qui montre les mutations de la manière de manger.

**Les assiettes individuelles sont apparues à table à la Renaissance sous l'influence italienne.** On a alors commencé à en utiliser en faïence de Faenza et des verres en cristal de Murano. Une fois les mets servis dans les assiettes, les convives se servaient de leurs doigts pour manger, même si la fourchette a commencé à être utilisée à la même période. Faenza est une ville du nord-est de l'Italie, connue depuis la Renaissance pour sa production d'objets en céramique ; le nom de cette ville est d'ailleurs à l'origine du mot *faïence* en français et *faience* en anglais.

Les premières assiettes étaient fabriquées en étain, en argent ou en or. Leur usage était réservé aux nobles et aux familles royales, tandis que le peuple mangeait dans des poteries. **L'assiette est restée longtemps un objet de luxe** jusqu'à ce que la faïence et la porcelaine se généralisent pour toutes les pièces du service de table, sous le règne de Louis XV.

**C'est à la fin du XVIII<sup>ème</sup> siècle que les assiettes se sont démocratisées** et que tous s'en sont servi pour manger à table. La table n'est désormais plus réduite à des tréteaux et à une planche, elle devient un vrai meuble. Par conséquent, elle va être décorée, ne plus être mobile, bien qu'il n'y ait toujours pas de salle à manger, c'est seulement à l'époque des Lumières qu'elle apparaît. On la décore des pieds au plateau, parfois même, un planisphère est glissé sur le plateau pour permettre aux responsables des armées de travailler tout en mangeant. Louis XIV utilise la cuisine et la gastronomie comme un élément de puissance, du *soft power* avant la lettre. Il pense que la table n'est pas seulement un lieu pour manger mais un outil de gouvernement, de prises de décisions politiques et diplomatiques, ce que l'on pourrait rapprocher des déjeuners d'affaires actuels.

L'œuvre d'Annibal Carrache, ci-dessous, nous renseigne sur la manière de manger dans l'Italie de la Renaissance. On y voit un personnage de condition modeste qui travaille de ses mains au vu de l'état de ses ongles et des aliments qui composent son repas. En effet, celui-ci est composé uniquement de végétaux : tarte de blettes- une spécialité de Bologne- et un bol de haricots secs. Ce sont là des aliments qui se gardent longtemps. La viande, elle, est totalement absente alors qu'elle constitue l'élément central des repas de la noblesse, il suffit de penser aux banquets médiévaux, aux rôts en tous genres. Et l'élément central du repas est constitué par le pain que l'homme tient fermement dans ses mains et dont une miche occupe l'autre coin de la table.

Annibal Carrache, *Le Mangeur de haricots*, huile sur toile, 1584, Rome, Galleria Colonna.



On peut voir un verre, objet non réservé à la noblesse qui se diffuse à la Renaissance (excellent article sur le site suivant <https://histoirebnf.hypotheses.org/1301>), comme le montre un tableau célèbre de Louis Le Nain, *Repas de paysan*, peint en 1642. On y retrouve le pain, une table simple sur laquelle a été jetée une nappe blanche. Certains analysent cette œuvre comme une représentation de l'eucharistie.



Une étude minutieuse du tableau se trouve sur le site Histoire par l'image <https://www.histoire-image.org/fr/etudes/monde-paysan-xviiie-siecle>.

Très vite, la porcelaine devient une obsession, notamment en raison des relations avec la Chine qui est la seule à détenir la recette de la porcelaine dure.

**Les porcelaines en bleu de Chine** (peintes en bleu cobalt sous glaçure) ont été diffusées en Europe par la compagnie des Indes néerlandaises (la VOC). C'est l'une des premières marchandises qui y arrive : bols, coupes, bassins, vases.

Vers 1620, les Hollandais dominaient ce commerce avec l'Asie. La porcelaine dure à base de Kaolin aurait été inventée en Chine sous la dynastie des Tang entre le VIII<sup>ème</sup> et le IX<sup>ème</sup> siècle, ramenée en Europe par Marco Polo qui lui aurait donné son nom de porcelaine, *porcellana* du nom d'un coquillage nacré en forme de vulve de truie, que les Romains appréciaient.

C'est le début d'un engouement très fort en Europe qui fit la fortune de la VOC et qui poussa nombre de chimistes, potiers et alchimistes à tenter de percer le secret de sa fabrication. En vain. Au mieux de ces expériences naquit la porcelaine tendre car elle n'avait ni la sonorité, ni la dureté des porcelaines chinoises en raison de l'absence de son ingrédient principal, le kaolin.

En 1709, en Saxe, Böttger découvre la formule de la porcelaine dure et un gisement de kaolin. La première manufacture de porcelaine dure hors de Chine est créée à Meissen. En France, c'est en 1767 qu'ouvre, dans le Limousin, la première manufacture de porcelaine dure à base de kaolin : la manufacture de Sèvres. A partir de 1768, le kaolin est régulièrement extrait des carrières de Saint-Yrieix-la-Perche et alimente de nombreuses manufactures parisiennes. (source : <https://www.maisonporcelaine.com/histoire-porcelaine.aspx>)

La place prise par les porcelaines comme marqueur social nous est attestée par de très nombreux tableaux comme celui de Peter BINOIT, un peintre allemand d'origine néerlandaise (1590-1632) qui s'est spécialisé dans la peinture de fleurs et de natures mortes et dont le musée des Beaux-Arts de Mulhouse possède une *Nature morte* datant de 1622. La possession de porcelaines était le fait de riches familles de négociants à

Virginie Crupel, enseignante relais missionnée par la DAAC auprès des musées Mulhouse Sud Alsace, année scolaire 2019/2020

l'instar des oiseaux exotiques (perruches), de la grenade ou du sucre candi. La coupe visible ci-dessous, présentant des motifs bleu sur fond blanc est typique de la céramique japonaise.



A côté de la porcelaine, **les verres de cristal** travaillés font leur apparition mais ils ne sont pas mis sur la table car les plats de nourriture sont déposés au centre de la table et avoir de hauts verres devant viendrait gêner le trajet pour attraper les mets.

Les couteaux aux bouts pointus (qui étaient fréquemment utilisés pour se curer les dents) vont s'arrondir et vont servir à couper à table, ce qui entraîne l'apparition de la fourchette qui servira à tenir la denrée à découper.

Bien qu'elle soit utile, la fourchette aura du mal à s'imposer car elle est jugée trop efféminée.

**Le XVIII<sup>ème</sup> siècle c'est l'époque qui voit naître la salle à manger** et ce qu'on a appelé les jardins de table. On pose évidemment les assiettes, les couverts et surtout on décore la table. On ajoute de petits vases, de petites haies en faisant des dessins exactement comme dans les jardins des châteaux. On met des vases qui contiennent du sucre étiré en forme de fleur, (du sucre candi comme sur le tableau de Binoit) il est parfumé aussi pour assainir l'haleine après le repas. On voit aussi des statues et même des pagodes parce qu'on adore tout ce qui est chinois. On vous sert à table. Mais il existe aussi des tables volantes. Au sous-sol, les domestiques mettent tout en place et par un ingénieux système de poulies, elle surgit du parquet et il n'y a plus qu'à s'installer.

**Le XIX<sup>ème</sup> siècle apporte le service dit à la russe**, autrement dit la succession des plats, alors qu'auparavant on les posait tous en même temps.

**Il aura donc fallu plusieurs siècles pour arriver à ce fameux repas français**, avec le couvert comme nous le disposons. Le dix-neuvième siècle voit avec l'essor de la bourgeoisie celui de la gastronomie comme en témoigne le tableau de Jean Béraud, *La Pâtisserie Gloppe*, avenue des Champs-Élysées. Cette huile sur toile conservée au musée Carnavalet et datant de 1889 est une plongée dans le Paris de la Belle-époque où les douceurs sucrées triomphent dans une certaine élite.



Cette représentation de la table dans les arts trouve son aboutissement dans le *eat art*, littéralement « l'art du manger » inventé et développé par l'artiste suisse Daniel Spoerri. Ce courant artistique désigne des œuvres et actions qui mettent en scène la nourriture et nos habitudes alimentaires. Cette démarche permet de désacraliser et détourner le processus artistique qui rend l'objet immuable. Le tableau ci-dessous fait partie d'une série dite de tableaux-pièges. A l'issue d'un vrai repas, tous les restes : vaisselles, bouteilles, assiettes, couverts, nappe, restes de repas sont fixés et collés sur des plateaux de table. Cette opération de métamorphose d'un acte de restauration en œuvre d'art a été initiée pour la première fois à Paris du 2 au 3 mars 1963 avant d'être suivie par beaucoup d'autres à New York en 1964, Zürich en 1965. Spoerri fixe ainsi l'écoulement du temps et donne un statut d'éternité à la banalité d'une situation éphémère. Cette « mise en observation » des activités nutritionnelles trouvera son aboutissement logique dans l'organisation de *La Dernière Cène, banquet funèbre du nouveau Réalisme* à Milan en 1970.

L'artiste, par-delà le caractère festif, interroge la fragilité de la frontière qui sépare l'art de la vie.



Daniel SPOERRI , *Table bleue*, 1963, Collage d'objets sur panneau de bois, 100 x 100 x 35 cm.

Virginie Crupel, enseignante relais missionnée par la DAAC auprès des musées Mulhouse Sud Alsace, année scolaire 2019/2020

Source : <https://www.centrepompidou.fr/cpv/resource/cRyKK7/rjggnj> et dossier pédagogique téléchargeable.

Toutes les photos des tableaux ont été prises dans l'article du *Figaro* cité dans les sources, à l'exception du tableau de Le Nain (Histoire par l'image), du cratère à calice (<https://www.panoramadelart.com/cratere-en-calice-attique-dit-cratere-d-antee>) et du triclinium de Tarquinia (<https://sites.google.com/site/adairarthistory/ii-ancien-mediterranean/32-tomb-of-the-triclinium>).

### **Sources :**

Patrick Rambourg, *L'art et la table*, Citadelles et Mazenod, 2016. C'est le spécialiste français, un historien auteur de nombreux ouvrages sur la table, la gastronomie et la cuisine en général.

### **Sitographie :**

<http://www.lefigaro.fr/livres/2016/12/21/03005-20161221ARTFIG00002-de-l-antiquite-a-nos-jours-comment-l-histoire-se-met-a-table.php>

<https://www.histoire-pour-tous.fr/dossiers/2954-a-la-table-du-moyen-age.html>

<https://www.laroutedesgourmets.fr/fr/blog/l-histoire-de-la-table-n31>

<https://histoirebnf.hypotheses.org/1301>

<https://www.centrepompidou.fr/cpv/resource/cRyKK7/rjggnj>

<https://www.histoire-image.org/fr/etudes/monde-paysan-xviii-siecle>

## ŒUVRES CHOISIES AU MUSEE DES BEAUX ARTS DE MULHOUSE



*Nature morte au chat*, Alexandre-François DESPORTES, 1733

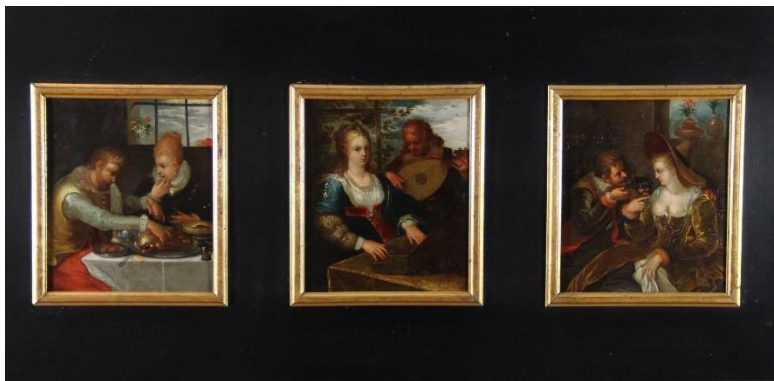


*Nature morte*, huile sur cuivre, Peter BINOIT, 1622





Nature morte au perroquet, Alexandre-François DESPORTES, 1733



Scène de genre, le goût, l'ouïe, l'odorat, huile sur cuivre, Jan-Baptiste FRANKEN, 16<sup>ème</sup> siècle.

**CORPUS de quelques œuvres d'art ayant un rapport avec le sujet :**

**- La Cène et ses représentations diverses en parallèle avec le Texte**

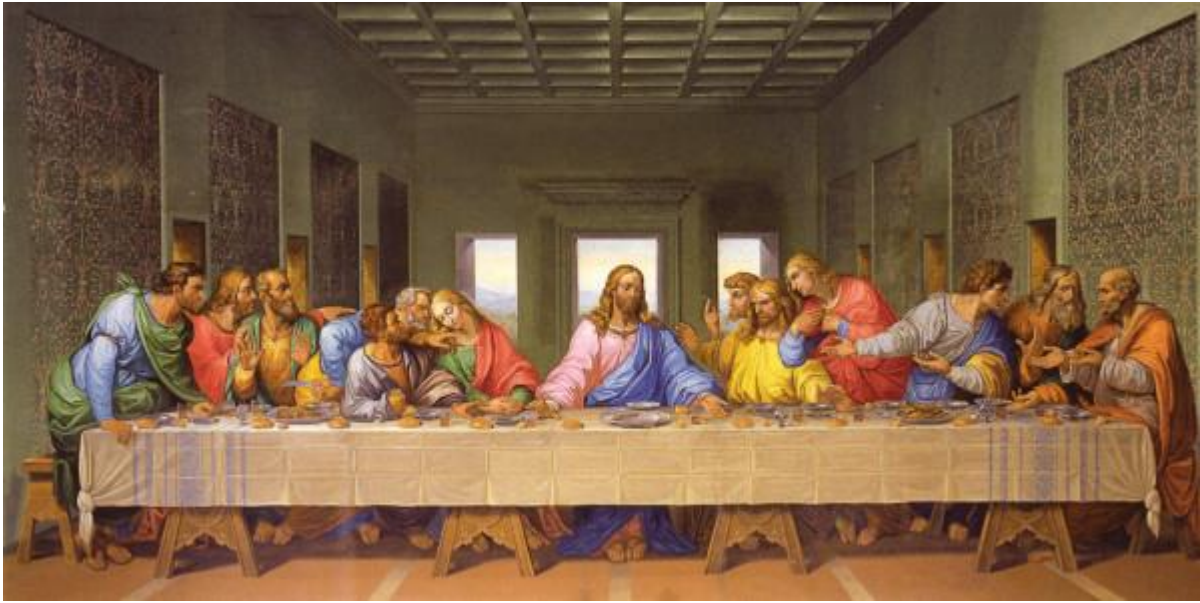
Un exemple particulièrement intéressant pas au niveau pictural mais historique (histoire des légumes) :



**La Cène...  
après 1492**

Le dernier repas  
de Jésus, avec,  
mêlés aux autres,  
les fruits et  
légumes du  
Nouveau Monde :

poivrons,  
tomates, pommes  
de terre...  
(peinture  
du XVII<sup>e</sup> siècle,  
Mexique,  
Oaxaca, musée  
des Cultures).



**La Cène, Léonard De VINCI, entre 1494 et 1498, fresque de 4,60m de haut sur 8,80m de long, réfectoire du couvent dominicain de Santa Maria dele Grazie (Milan)**

La Cène (terme issu du latin *cena* : repas du soir) est le nom donné par les chrétiens au dernier repas que Jésus-Christ prit avec les douze apôtres le soir du Jeudi saint, peu de temps avant son arrestation et la veille de sa Crucifixion. Depuis le Moyen Âge, les murs des réfectoires des monastères sont illustrés de la Cène. Ainsi, durant leur repas, les moines avaient-ils sous les yeux l'image de celui que partagea leur Seigneur pour la dernière fois. De gauche à droite sont figurés Barthélemy, Jacques le Mineur, André, Judas, Pierre, Jean, Jésus, Thomas, Jacques le Majeur, Philippe, Matthieu, Thaddée et Simon.

- **Les noces de Cana et ses représentations diverses avec en parallèle le Texte**

*Les Noces de Cana* de Veronèse, 1563.



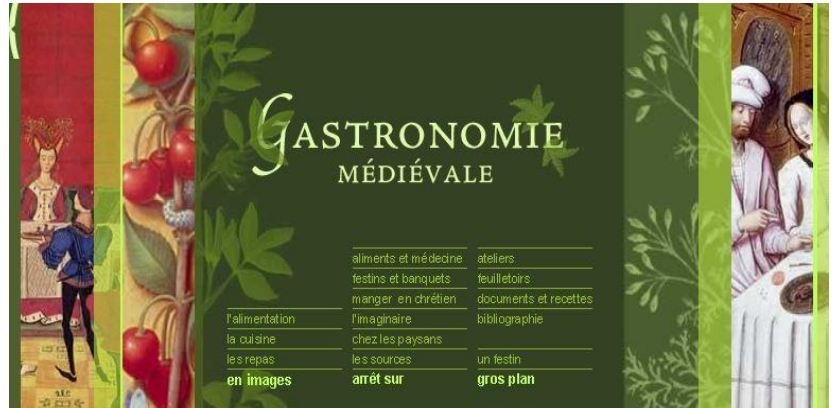
Virginie Crupel, enseignante relais missionnée par la DAAC auprès des musées Mulhouse Sud Alsace, année scolaire 2019/2020

- **Chevaliers de la table ronde et ses représentations diverses avec en parallèle le Texte**

Dossier sur le site de la BNF consacré à la gastronomie médiévale (alimentation, cuisine, repas) à l'aide de gravures

<http://expositions.bnf.fr/gastro/enimages/indalim.htm>

Exemple d'une animation pour décrypter la scène du banquet de mariage (Histoire d'Olivier de Castille et d'Artus d'Algarb)



- **A la table du Moyen Age (voir dossier PDF enregistré)**

Le Banquet du Faisan donné par le duc de Bourgogne à Lille en 1454, constitue un exemple de démesure dans la compétition entre la Maison de France et celle de Bourgogne : 48 plats sont servis et on ignore le nombre de services offerts. Dans cette course à l'ostentation, il y a le rôle primordial qu'occupe l'entremets spectacle qui mobilise forces humaines, dépenses énormes, imagination débordante. Cet entremets est conçu pour éblouir les invités et honorer les convives les plus illustres. Il peut s'agir d'intermèdes musicaux pendant lesquels 28 musiciens sont cachés dans un immense pâté ou de pièces de théâtre élaborées dont les décors sont montés sur table et sur tout l'espace alentour avec profusion de scènes peintes et sculptées, de décors végétaux, d'animaux lançant des flammes ou chantant ... Bien entendu, ces entremets ne sont pas destinés à être consommés même s'il s'agit d'animaux cuits qui ont l'air vivants. Au mariage du duc de Bourgogne, Charles le Téméraire et de Marguerite d'York en 1468, il y eut neuf jours de festivités : Au 3ème banquet pour l'entremets : tous les plats sont couverts de grandes tentes de soie richement peintes et étoffées d'or et d'argent et les pâtés sont couverts de pavillons. Le dimanche : sur la haute table, 6 navires et sur chaque plat de viande 16 pièces différentes. Entre chaque navire, une tour et sur les 2 longues tables 12 navires et 12 tours pour chacune d'elles. La table au Moyen-Age - 9 Le dernier jour, le banquet est à son paroxysme : sur les tables il y a 30 plats faits de manière de jardins.

- **Autres oeuvres évoquant des repas** (modèle américain du Diner, ancêtre du *Fast food* à *Thanksgiving*) : E. HOPPER ET N. ROCKWELL.



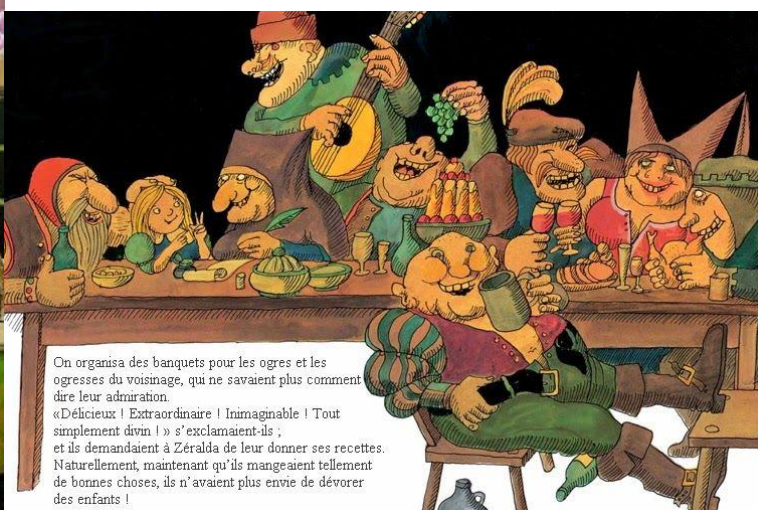
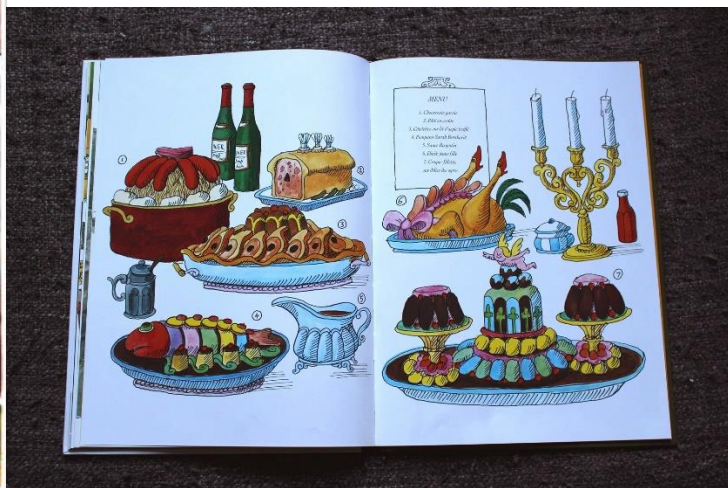
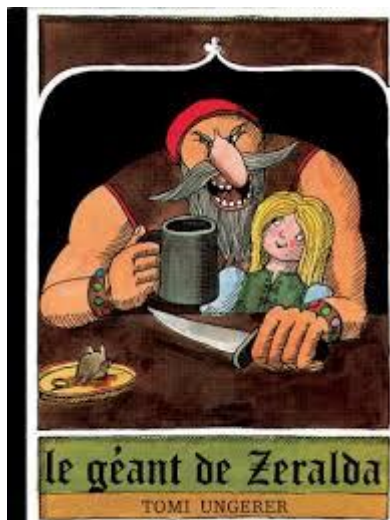
*Nighthawks*, E. HOPPER, 1942.

Qui est déjà allé aux États-Unis reconnaîtra l'aspect du restaurant, un « diner », restaurant populaire, généralement bon marché et accueillant tout un chacun, de la famille en vacances au routier solitaire en passant par l'ouvrier au repos ou l'ex-taulard sans emploi. Bien qu'il en existe encore, on peut considérer ces restaurants comme les ancêtres des fast-foods d'aujourd'hui. Ce n'est donc pas le plus prestigieux des décors que Hopper a voulu donner à son tableau. Une certaine sérénité s'en dégage, à moins que le terme le plus approprié soit celui de résignation. Pour ce décor, le peintre affirmait s'être inspiré d'un restaurant new-yorkais.

*Liberté de vivre à l'abri du besoin*, 1943. Huile sur toile, 116,2x90,2 cm./Collection du Norman Rockwell Museum. SEPS: Curtis Licensing, Indianapolis, IN.



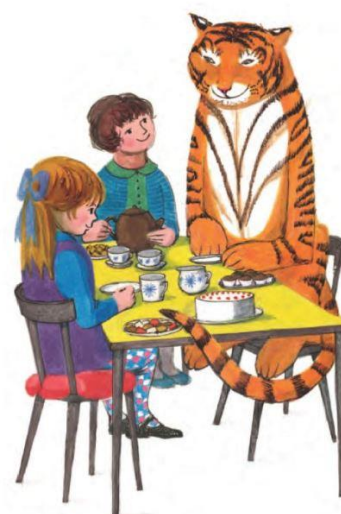
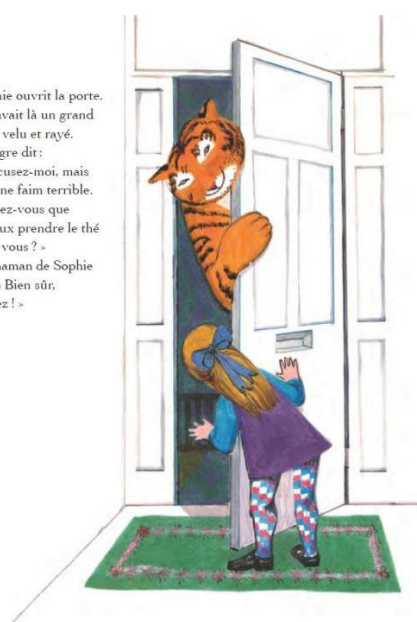




On organisa des banquets pour les ogres et les ogresses du voisinage, qui ne savaient plus comment dire leur admiration.  
«Délicieux ! Extraordinaire ! Inimaginable ! Tout simplement divin ! » s'exclamaient-ils ;  
et ils demandaient à Zéralda de leur donner ses recettes.  
Naturellement, maintenant qu'ils mangeaient tellement de bonnes choses, ils n'avaient plus envie de dévorer des enfants !

- *Le tigre qui s'invita pour le thé* de Judith KERR, 1968. Un classique de la littérature jeunesse en Angleterre.

Sophie ouvrit la porte.  
Il y avait là un grand tigre velu et rayé.  
Le tigre dit :  
« Excusez-moi, mais j'ai une faim terrible. Pensez-vous que je peux prendre le thé avec vous ? »  
La maman de Sophie dit : « Bien sûr, entrez ! »



Alors le tigre entra dans la cuisine et se mit à table.

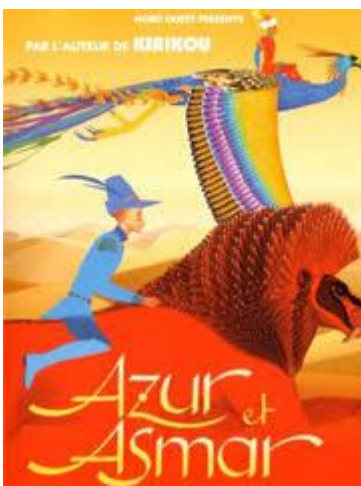
**Film pour enfants avec scènes de repas :**

*Fantastic mister Fox* de Wes Anderson, 2010, adapté de R. DAHL paru en 1970. Comparer Texte et film

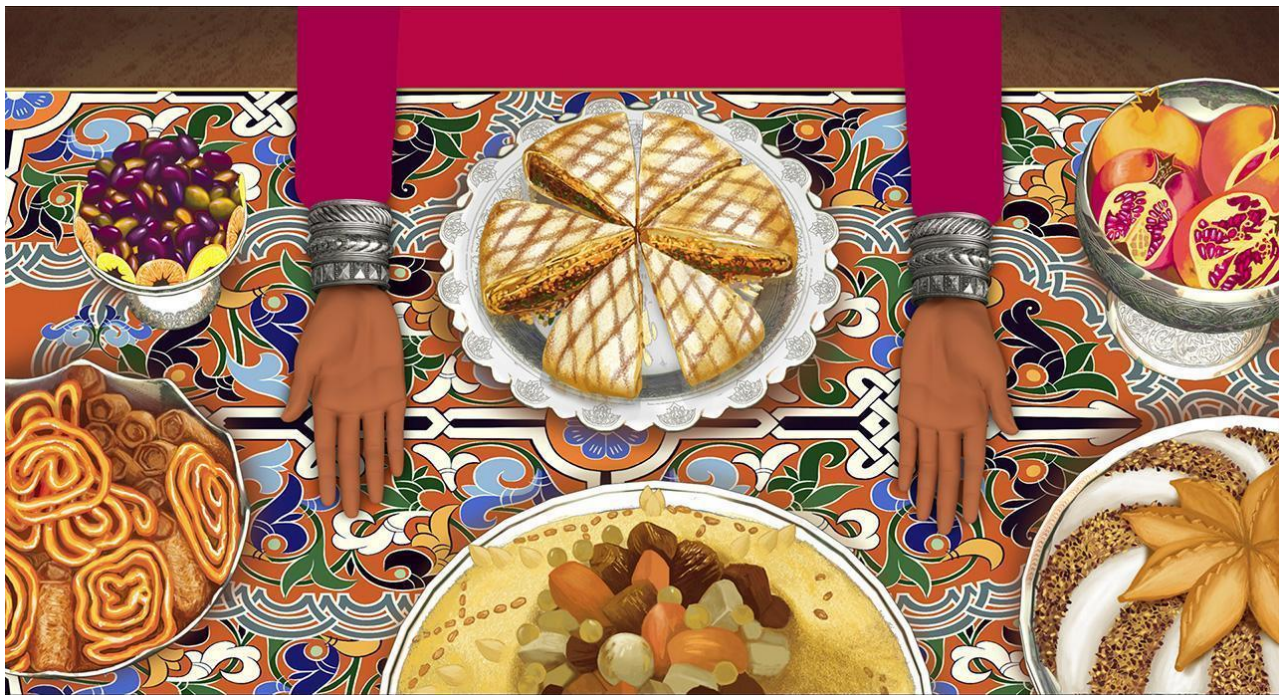
Virginie Crupel, enseignante relais missionnée par la DAAC auprès des musées Mulhouse Sud Alsace, année scolaire 2019/2020



*Azur et Asmar*, Film d'animation de Michel OCELOT, 2006



Virginie Crupel, enseignante relais missionnée par la DAAC auprès des musées Mulhouse Sud Alsace, année scolaire 2019/2020



Film qui permet de mettre en parallèle deux cultures différentes, deux manières de manger. Un magnifique hymne à la tolérance (personnage de Crapoux). Voir outils sur le site Nanuk.



## LIENS POSSIBLES DE LA THEMATIQUE AVEC LE PARCOURS EDUCATIF DE SANTE

De la maternelle au lycée, le parcours éducatif de santé permet de structurer la présentation des dispositifs qui concernent à la fois la protection de la santé des élèves, les activités éducatives liées à la prévention des conduites à risques et les activités pédagogiques mises en place dans les enseignements en référence aux programmes scolaires.

### Éducation à la santé

Axe premier du parcours, l'éducation à la santé, en lien avec le socle commun de connaissances, de compétences et de culture (domaine 3 - la formation de la personne et du citoyen) et le développement des compétences disciplinaires dans le cadre des programmes d'enseignement et des enseignements pratiques interdisciplinaires (EPI), propose des activités intégrant l'alimentation, l'hygiène, les rythmes de vie, la prévention des addictions, la sécurité, etc. Dès lors, il importe de travailler sur la question des acquisitions dans le cadre des enseignements et inviter à se pencher sur les activités faites dans la classe, le PES ne devant pas reposer sur des actions éducatives faites uniquement par les personnels de santé ou des partenaires.