

se nourrir

SE NOURRIR...ICI

L'alimentation au coeur des enjeux de société



SOMMAIRE

AVANT-PROPOS.....	3
UTILISATION PÉDAGOGIQUE DES VIDÉOS	
LIENS AVEC LES RÉFÉRENTIELS DE FORMATION	
COURTS CIRCUITS - 1/ LA PRODUCTION	4
COURTS CIRCUITS - 2/ LA DIFFUSION.....	5
COURTS CIRCUITS - 3/ DU CHAMP A L'ASSIETTE	6
MENU PLAISIR	7
CAMPAGNE A LA CAMPAGNE - ALIMENTERRE AU LYCÉE DE LA COTE-SAINT-ANDRÉ.....	8
LE DINER ÉTAIT PRESQUE PARFAIT.....	9
LES BONUS.....	11
De la ferme à l'assiette - Christophe Garcia, cuisinier - Témoignages de convives - Cuisine et pédagogie - Traçabilité, durabilité	
ABÉCÉDAIRE DES MOTS CLÉS.....	12
EN SAVOIR PLUS : RESSOURCES BIBLIOGRAPHIQUES.....	20
PISTES D'ACCOMPAGNEMENT PÉDAGOGIQUE.....	20
Sélection d'outils à mettre en place de façon autonome - Autres supports pédagogiques - Près de chez vous... Partir à la rencontre d'acteurs locaux	
MON ASSIETTE AU COEUR DU DÉVELOPPEMENT DURABLE.....	24
CRÉDITS.....	25
LES LIEUX DE TOURNAGE DES FILMS.....	26
LOGOS DE LABELS.....	27

AVANT-PROPOS

L'association Lafi Bala (www.lafibala.org) œuvre depuis plus de 20 ans dans l'éducation à la citoyenneté internationale et au développement durable, en concevant des outils et en animant des actions de sensibilisation pour les structures d'enseignement, les collectivités, le grand public,...

Les principaux thèmes abordés aujourd'hui sont l'interculturel, le développement durable, l'alimentation dans le monde.

Notre équipe a réalisé depuis quelques années de nombreux documentaires dans plusieurs pays du Sud autour de thématiques qui lui sont chères (vie quotidienne, portraits, commerce équitable, alimentation, initiatives locales de développement durable,...).

Après la sortie de notre DVD «*Se nourrir...au Burkina Faso, à Cuba, au Népal - l'alimentation au coeur des enjeux de développement*» et pour poursuivre notre offre pédagogique, nous vous proposons aujourd'hui cette nouvelle compilation de films tournés en France. Impliquant souvent des équipes pédagogiques et des élèves de lycées, ces films proposent une analyse de nos pratiques autour de l'alimentation, individuelles et en collectivité, pour une sensibilisation à une alimentation responsable. Ce livret pédagogique d'accompagnement vous permettra, nous l'espérons, une utilisation facilitée dans des séquences d'animation ou d'enseignement.

Bonnes projections !

L'équipe de Lafi Bala

UTILISATION PÉDAGOGIQUE DES VIDÉOS

Les films proposés sont de courtes durées.

On peut présenter le film avant de le visionner, en s'appuyant sur le résumé contenu dans ce livret.

Après le visionnage, on peut reprendre par oral les impressions, les incompréhensions, les idées avec lesquelles les spectateurs sont en accord, en désaccord, ou pour lesquelles ils ont besoin de précisions.

On peut également reprendre une partie du film pour écouter plus finement un propos ou observer des images.

Le débat peut ensuite démarrer en utilisant les pistes de réflexions et les mots clés listés dans le livret.

Il est aussi possible de scinder la séquence en deux parties : une première séance (d'une heure par exemple) pour présenter, visionner, expliciter et dégager les pistes de réflexions. Puis une deuxième séance, consacrée au débat, à partir d'un travail mené au préalable sur les mots clés (grâce notamment aux ressources mentionnées dans la partie «*en savoir plus*»).

LIEN AVEC LES RÉFÉRENTIELS DE FORMATION

Pour l'éducation nationale et l'enseignement agricole, il vous est possible de vous connecter sur notre page dédiée en ligne : rendez-vous sur www.lafibala.org/wakka.php?wiki=DvD

COURTS CIRCUITS - 1/ LA PRODUCTION

Le film

Réalisation Charles Marcos 2010.

Durée : 9 minutes 16 secondes.

Résumé : Isabelle Jourdan est maraîchère dans la zone périurbaine de Montpellier. Son envie de travailler la terre lui est venue progressivement. Bénéficiant d'un tout petit patrimoine foncier familial, elle a commencé par défricher ses parcelles de garrigue, et s'est installée en 2007 grâce aux aides aux jeunes agriculteurs, fournies par l'Etat. Son exploitation, labellisée agriculture biologique, ne lui permet pas encore de se dégager un salaire, malgré une demande des consommateurs et une production conséquente. Pour commercialiser ses fruits, légumes, poules et oeufs, Isabelle a fait le choix de la vente directe à la ferme et accueille ses clients deux matinées par semaine.

Les gens du film

Isabelle Jourdan a été formatrice en français avant de devenir agricultrice, par goût. Avant de se lancer, elle a suivi une formation dans un CFA (Centre de formation d'apprentis) à Nîmes Rodilhan. Elle a ensuite fait une étude de marché, puis grâce à l'appui de son compagnon, et grâce aussi à un terrain familial, elle a pu démarrer. Sa première année, elle n'a pas gagné d'argent. Aujourd'hui, elle avance vers son objectif de gagner un SMIC... Elle garde du temps pour élever ses enfants et maintenir un équilibre de vie familial / professionnel harmonieux.

Ce film questionne...

Paysan, agriculteur, exploitant, producteur... Ferme, exploitation... Agriculture biologique, intégrée, conventionnelle, familiale... Le choix des mots fait souvent référence à un parcours, à un engagement et parfois à un certain militantisme. Derrière ces termes se dessine la définition de l'agriculture de demain.

« Nourrir le monde » est un enjeu de taille, la relocalisation de la production, associée à des produits de qualité, fait partie des solutions.

Quels sont les obstacles rencontrés par les jeunes agriculteurs souhaitant s'installer (accès au foncier, valorisation de l'agriculture périurbaine, achat de matériel agricole, etc.) ?

Quels sont les dispositifs existants pour favoriser l'accès à la terre (SAFER, Terre de liens, collectivités territoriales, etc.) ? Comment appuyer cette demande sociale émergente de la part de jeunes, de plus en plus nombreux, de plus en plus qualifiés, qui aspirent à s'installer professionnellement dans l'agriculture nourricière ?

Comment remettre en cause les politiques d'aménagement du territoire et d'urbanisme qui consomment en France l'équivalent de 60000 hectares par an d'espaces agricoles, soit la disparition d'un département tous les six ans ? Quel est notre pouvoir en tant qu'individu ? Les interpellations des élus, lancées par la société civile à un niveau régional ou européen, comme l'Appel « Alimentons les régions » (Minga, Nature & Progrès et Frère des Hommes), ont-elles un véritable poids dans les négociations ?

Mots clés :

Agriculture biologique

Agriculture familiale

Label

Vente directe

COURTS CIRCUITS - 2/ LA DIFFUSION

Le film

Réalisation Charles Marcos 2010.

Durée : 9 minutes 25 secondes.

Résumé : Loïc Jeanjean, paysan lozérien, est à l'origine du projet de création de la boutique de producteurs « Sentiers de Cévennes » installée au cœur de la ville de Montpellier depuis six ans. Gérée et animée par une douzaine de producteurs, cette boutique a pour objectifs la restauration du lien entre producteurs et consommateurs, et la vente directe de produits de qualité, frais ou transformés, à un prix juste et rémunérateur.

Les gens du film

Un agriculteur, Loïc Jeanjean, met le système de commercialisation au centre de son travail. Il a donc mis en place, parallèlement à son atelier de production (fruits transformés en sirop, condiments pour apéritifs, plantes officinales séchées...), une structure collective de commercialisation proche des clients potentiels de produits locaux et / ou bio, au centre de Montpellier.

Ce film questionne...

L'activité de production des paysans adhérents à cette boutique est perçue comme un moyen de répondre aux besoins alimentaires d'une population urbaine, mais aussi aux besoins économiques et sociaux d'un territoire et des familles qui y vivent. Ce film pose la question de la remise en cause du système de production alimentaire basé sur l'agriculture industrielle, souvent accusée d'être déconnectée des consommateurs.

Comment organiser l'approvisionnement des villes à l'heure où la population urbaine mondiale dépasse la population rurale ?

Qu'est-ce que la vente directe offre comme garantie aux consommateurs (valorisation des produits, qualité, information, proximité, rencontre) et comme avantages aux producteurs (rémunération, information, rencontre) ? Comment réussir à mieux s'organiser avec les acteurs d'une même filière ? Ces nouveaux modes de commercialisation (vente directe, AMAP, etc.) doivent-ils être perçus comme une mode réservée à une certaine élite ou à un heureux groupe de consommateurs disposant de temps et d'argent ?

Quelles sont les difficultés pour mettre en œuvre ces pratiques dites alternatives ? Est-il difficile de faire évoluer les pratiques des agriculteurs ?

Mots clés :

AMAP

Boutique de producteurs / paysanne

Circuit court

Grande distribution

Saisonnalité

Transformation

Vente directe

COURTS CIRCUITS - 3/ DU CHAMP A L'ASSIETTE

Le film

Réalisation Abderrahmane Sbaï 2010.

Durée : 8 minutes 15 secondes.

Résumé : C'est souvent autour d'un repas que l'on débat sur les enjeux de notre société. Dans le restaurant scolaire du Lycée agricole de Bourg-Lès-Valence (Drôme), un groupe d'élèves s'interroge sur le contenu de leur assiette. La discussion est animée : la production interne au Lycée et les producteurs locaux sont-ils véritablement en mesure de fournir la cantine ? Quelles sont les difficultés rencontrées par l'équipe de cuisine en matière d'approvisionnement ? La seule façon de le savoir est de partir à la rencontre du chef d'exploitation et du responsable de la cuisine. Les élèves mènent l'enquête.

356 élèves sont scolarisés dans l'établissement, 240 sont internes.

200 élèves prennent le petit-déjeuner au restaurant du lycée, 350 hôtes y déjeunent et 240 y dînent.

Les gens du film

Au Lycée agricole Le Valentin, une enseignante, Isabelle Pélissier, a coordonné le travail avec ses élèves de la filière STAV pour qu'ils se questionnent sur leur alimentation au Lycée : d'où viennent les produits, quelles sont les conditions d'achats, quelle est la place de la transformation, quel pouvoir les acteurs ont-ils pour d'éventuels changements, quels sont les freins ?

Ce film questionne...

Une restauration collective responsable, respectant trois règles d'or (qualité, proximité, saisonnalité), constituerait un formidable levier pour impulser une agriculture plus respectueuse des écosystèmes, des consommateurs et des hommes qui y vivent. C'est le constat fait par la Fédération nationale des Civam et la Fondation Nicolas Hulot qui ont réalisé le « guide de la restauration collective responsable ». Quels sont les enjeux et le contexte de la mise en place d'une restauration collective responsable ? Comment s'organiser pour y manger autrement, d'autant plus que les cantines représentent un immense marché capable de donner une impulsion véritable à des filières de production et de transformation de qualité ?

Quel est le coût d'une alimentation durable à un niveau individuel puis collectif ? Il est utile de changer de regard sur la notion même du coût de l'alimentation. La part de l'alimentation dans les dépenses des ménages français n'a cessé de diminuer ces dernières années : 13,7% en 2009 (12,7% en moyenne dans l'Union européenne) contre le double dans les années 60 ! La recherche immédiate du meilleur prix gomme-t-elle la conscience, à plus long terme, des liens alimentation / santé / bien-être ?

Mots clés :

Circuit court

Bio cohérence

Filière

Label

Lycée éco-responsable

STAV

Transformation
Vente directe

(Voir aussi le bonus : De la ferme à l'assiette)

MENU PLAISIR

Le film

Réalisation Charles Marcos 2010.

Durée : 11 minutes 44 secondes.

Résumé : Christophe Garcia est cuisinier au Lycée agricole Charles de La Condamine de Pézenas (Hérault). Entouré de son équipe, il nous confie les dessous de sa principale préoccupation : faire plaisir tout en se faisant plaisir. Dans son métier, la restauration collective, cela passe par plusieurs facteurs :

- le choix d'un approvisionnement local varié et si possible bio,
- cuisiner et transformer les produits,
- procurer un équilibre alimentaire,
- faire goûter de nouvelles saveurs à l'ensemble des personnes qui déjeunent dans l'établissement (élèves, enseignants, personnel de service et encadrant, etc.).

La vocation de la cuisine est de réunir la grande famille du lycée.

Les gens du film

Le film a été tourné en deux fois au cours de deux années scolaires différentes (2008/2009 et 2009/2010). On voit dans le film Christophe Garcia qui est le chef cuisinier et l'ensemble de son équipe. Les entretiens sont faits auprès d'élèves des classes de 4ème, BAC PRO et BAC STAV, et auprès des enseignants d'éducation socioculturelle et d'horticulture.

251 élèves sont scolarisés dans l'établissement, 85 sont internes.

85 élèves prennent le petit-déjeuner au restaurant du lycée, 238 hôtes y déjeunent et 85 y dînent.

Ce film questionne...

Comment (re)donner le goût de bien manger et instaurer du lien social par le biais d'échanges entre les différents acteurs d'un établissement ? La restauration collective a un rôle éducatif. D'où vient la méfiance que les jeunes développent vis-à-vis des mets servis dans les restaurants scolaires ? Quelles sont les ressources des cuisiniers pour susciter l'appétit chez les jeunes ? Une mission qu'il est parfois difficile de remplir si un ensemble de conditions n'est pas réuni :

- d'un point de vue social, cela nécessite une équipe qui aime travailler ensemble et relever les défis de la transformation des aliments (face à l'offre de l'industrie agroalimentaire) et des protocoles sanitaires imposés par la législation (hygiène et sécurité). Cela nécessite également d'être à l'écoute des préoccupations des convives et de leurs régimes spécifiques (cuisine végétarienne, halal...).

Transformer les produits pour nourrir ses enfants a une fonction culturelle partout dans le monde. C'est une valeur ajoutée que ressent l'ensemble des convives.

- d'un point de vue économique, cela suppose l'appui des gestionnaires (budget et appels d'offre en

matière d'approvisionnement) et la volonté d'orienter autrement les dépenses liées à l'alimentation (valorisation des labels et de la filière équitable).

- d'un point de vue environnemental, cela implique de s'interroger sur les filières d'approvisionnement (nombre de kilomètres parcourus par les aliments du champ à l'assiette) et de prendre en compte les contraintes des petits producteurs locaux.

Avoir une démarche cohérente et tournée vers le développement durable signifie aussi favoriser un mode de production respectueux de la nature et des hommes. Mais doit-on privilégier le bio à tout prix, quels que soient le pays et le mode de production ? Peut-on vraiment qualifier de bio un aliment qui a parcouru 4000 kilomètres avant de parvenir dans notre assiette... ?

Pour être vraiment responsable et cohérent, doit-on devenir locavore, c'est-à-dire ne plus consommer que des aliments produits dans un rayon de 200 kilomètres ou moins ?

Le film montre un exemple où la cuisine est au cœur de l'établissement, au centre de pratiques pédagogiques innovantes.

Mots clés :

Agriculture biologique

Circuit court

Gaz à effet de serre

Indice carbone

Pédagogie

Plaisir

Restauration collective

STAV

Transformation

(Voir aussi les bonus : Christophe Garcia, cuisinier - Témoignages de convives - Cuisine et pédagogie - Traçabilité, durabilité)

CAMPAGNE A LA CAMPAGNE ALIMENTERRE AU LYCÉE DE LA CÔTE-SAINT-ANDRÉ

Le film

Réalisation Charles Marcos 2010.

Durée : 13 minutes 49 secondes.

Résumé : La campagne ALIMENTERRE est lancée chaque année à l'occasion de la journée mondiale de l'alimentation (16 octobre) et donne priorité à une agriculture familiale à visage humain et à une consommation responsable. Au lycée agricole de la Côte-Saint-André (Isère), les élèves deviennent acteurs de leur apprentissage en animant, autour de ces thématiques, des ateliers de sensibilisation à l'attention de leurs camarades. Qu'ils soient formés à l'animation de jeux de rôle conçus par l'association Lafi Bala (Jeu de la banane, Jeu de l'énergie), qu'ils aient mis en place leurs propres ateliers (dégustation de chocolat, questionnaire d'évaluation sur l'alimentation, repas à thème en collaboration avec les cuisines) ou qu'ils aient fait appel à des producteurs locaux

(dégustation de pommes) et des associations locales (Artisans du Monde pour le jeu des chaises), tous sont d'accord pour souligner l'intérêt de la pédagogie active : découvrir par soi-même, apprendre à négocier, être mis en situation, interpeller et échanger.

Les gens du film

Le film a été tourné au Lycée agricole de La Côte-Saint-André. La coordination générale est l'œuvre d'Isabelle Legrand qui prépare, anime les équipes, les élèves et les partenaires. Réaliser un événement de la sorte est la résultante d'un travail énergique de la part d'une personne, mais aussi de la culture de la structure. Les établissements d'enseignement agricole possèdent cette culture d'ouverture au milieu professionnel et à la coopération et à la solidarité internationale qui font partie de leurs missions.

279 élèves sont scolarisés dans l'établissement, 161 sont internes.

161 élèves prennent le petit-déjeuner au restaurant du lycée, 320 hôtes y déjeunent et 186 y dînent.

Ce film questionne...

Comment placer l'élève au cœur de son apprentissage ? Quelle place ont les élèves dans leur propre formation ? L'utilisation du jeu implique un engagement fort de la part des équipes enseignantes pour promouvoir une pédagogie active. L'étape supplémentaire consiste à co-construire un projet multi-acteur entre enseignants, élèves, producteurs et associations.

La mise en situation des élèves, le fait qu'ils animent, est une pratique pédagogique forte, une expérience de citoyen par rapport à des engagements. Argumenter, problématiser, conceptualiser... La place des négociations est primordiale dans la formation à la citoyenneté.

Mots clés :

Agriculture biologique

Agriculture familiale

Agriculture intensive

ALIMENTERRE

Commerce équitable

Consom'action

Gaz à effet de serre

Label

Logo

Pédagogie – élève acteur

Souveraineté alimentaire

Transformation

LE DINER ÉTAIT PRESQUE PARFAIT

Le film

Réalisation Charles Marcos 2010.

Durée : 7 minutes 40 secondes.

Résumé : Emilie, Laetitia, Jean-Philippe et Tristan sont un groupe d'amis du Lycée agricole de Montravel (Loire). L'anniversaire de Laetitia approche et c'est l'occasion de se réunir autour d'un bon repas. Il y a les partisans du Mac Do et ceux d'une bonne bouffe à la maison. Le défi est lancé : JP sera aux fourneaux et Emilie se charge du dessert.

Les gens du film

Le film a été tourné au Lycée agricole de Montravel grâce à l'aide de deux enseignants, Hélène Breyse et Matthieu Prévost, et de quatre élèves de seconde professionnelle et Bac STAV.

Le scénario a été réalisé avec le soutien du RED (Réseau éducation au développement de l'enseignement agricole) et d'un comédien : Bernard Dufour.

Ce film questionne...

Un adolescent sur dix mangerait des frites tous les jours, la plupart consommerait davantage de sodas que d'eau... La surconsommation de graisse, de sucre, de sel et de viande ou le gaspillage sont autant de défis à relever.

La fiction, réalisée avec et par de jeunes adolescents, propose une réflexion autour de leurs habitudes alimentaires :

- d'un point de vue social : qu'est-ce qui entraîne les jeunes à pousser si souvent la porte des *fast food* ? Comment modifier ces habitudes alimentaires sans nuire au lien social qu'elles favorisent ? Ce que l'on mange est en effet aussi important que le fait de manger ensemble. Il existe un véritable sentiment de liberté à manger hors cadre scolaire ou familial. L'alimentation des adolescents relève en effet beaucoup du plaisir, de la construction de soi et de l'interaction sociale.

- d'un point de vue santé / bien-être : est-il correct d'associer nécessairement la malbouffe au comportement alimentaire des jeunes ?

« On est ce que l'on mange » est une expression bien connue. Être bien dans son corps, mais surtout être conforme aux normes dans le regard des autres, est une préoccupation constante chez les adolescents. Comment adolescentes et adolescents se voient-ils, se regardent-ils et jugent-ils leurs corps respectifs et leur alimentation ?

- d'un point de vue éducation alimentaire : quel regard les jeunes portent-ils sur leurs modes alimentaires ? Qu'est-ce que l'éducation alimentaire dans les familles ? Tous les adolescents sont-ils égaux en matière d'éducation alimentaire ? Quel est le rôle de l'éducation dans le temps consacré à transformer, élaborer et préparer des plats ? Quel lien est-il fait entre transformation et plaisir (équilibre alimentaire, convivialité, partage) ?

Mots clés :

Déchets

Fast food

Lycée éco-responsable

Plaisir

PNNS

Slow food
STAV
Transformation

LES BONUS

DE LA FERME A L'ASSIETTE

Réalisation Charles Marcos 2010 - 8 minutes 07 secondes.

Un élève s'entretient avec le chef d'exploitation de la ferme du Lycée sur l'approvisionnement de la restauration collective de l'établissement.

Mots clés :

Circuit court
Filière
Label
STAV
Transformation
Vente directe

CHRISTOPHE GARCIA, CUISINIER

Réalisation Charles Marcos 2010 - 4 minutes 05 secondes.

Christophe Garcia revient sur son parcours personnel et professionnel. Aujourd'hui acteur dans la restauration collective, son rôle est de retransmettre ce qui lui a été enseigné, d'apporter de la valeur ajoutée et de l'amour aux repas qu'il sert. Il souligne l'importance de réapprendre à préparer, à transformer et consommer les produits frais.

Mots clés :

Plaisir
Transformation

TÉMOIGNAGES DE CONVIVÉS

Réalisation Charles Marcos 2010 - 5 minutes 13 secondes.

Repas du monde, saveurs, choix, diversité, plaisir, inventivité, découverte... Les éloges ne manquent pas pour qualifier la cuisine du Lycée, d'autant plus appréciée qu'une partie des aliments est cultivée dans l'exploitation de l'établissement, par les élèves eux-mêmes. Une invitation à s'interroger sur l'origine et le mode de production du contenu de notre assiette.

Mots clés :

Consom'action
Pédagogie – élève acteur
Plaisir

CUISINE ET PÉDAGOGIE

Réalisation Charles Marcos 2010 - 4 minutes 50 secondes.

Au Lycée agricole de Pézenas, la cuisine est au cœur de l'établissement : un espace d'échange, de proximité et de partage clé entre les équipes de cuisine, les élèves et les enseignants. Il est d'autant plus important de valoriser ces allers-retours au regard de la spécificité des filières de l'enseignement agricole. C'est en donnant le goût de faire et en faisant que l'on apprend : devant les marmites, au sein de l'exploitation...

Mots clés :

Pédagogie – élève acteur

TRAÇABILITÉ, DURABILITÉ

Réalisation Charles Marcos 2010 - 2 minutes 55 secondes.

La traçabilité des aliments ne se limite pas à fournir des informations sur l'origine, le mode de production, la certification et l'équilibre nutritionnel. Il est aussi impératif de remettre en question notre société de consommation et de gaspillage en réduisant nos déchets à la source et en valorisant le traitement : lombricompost, tri et recyclage...

Mots clés :

Code des marchés publics

Déchets

HACCP

Paquet hygiène

ABÉCÉDAIRE DES MOTS CLÉS

AGENDA 21 : ce plan d'action pour le XXI^{ème} siècle, adopté par 173 chefs d'État lors du sommet de la Terre de Rio en 1992, décrit les secteurs où le développement durable doit s'appliquer dans le cadre des collectivités territoriales. Il formule des recommandations dans des domaines aussi variés que la pauvreté, la santé, le logement, la gestion des mers, des forêts et des montagnes, la désertification, la gestion des ressources en eau et de l'assainissement, la gestion de l'agriculture, la gestion des déchets. Les établissements scolaires sont nombreux à rédiger leurs propres programmes d'Agenda 21 en intégrant l'ensemble des acteurs de l'établissement (personnel, cuisines, élèves, enseignants, cadres administratifs, etc).

AGRICULTURE BIO-DYNAMIQUE : mode de production assurant la santé du sol et des plantes afin de procurer aux animaux et aux hommes une alimentation saine. L'agriculture bio-dynamique respecte les principes de base de l'agriculture biologique et travaille en interdépendance avec les rythmes lunaires et planétaires en comprenant les lois de la nature et en les respectant au mieux dans les pratiques agricoles.

AGRICULTURE BIOLOGIQUE¹ : mode de production recourant à des pratiques culturales et d'élevage soucieuses du respect des équilibres naturels et excluant l'usage de pesticides et d'engrais chimiques de synthèse.

AGRICULTURE CONVENTIONNELLE¹ : mode de production occidental moderne, recourant de manière poussée aux machines agricoles, aux pesticides et aux engrais chimiques.

AGRICULTURE DURABLE : l'agriculture durable invite à promouvoir et à pratiquer une agriculture économiquement viable, saine pour l'environnement et socialement équitable. L'agriculture durable est une agriculture soutenable car elle répond aux besoins d'aujourd'hui (aliments sains, eau de qualité, emploi et qualité de vie) sans remettre en cause les ressources naturelles pour les générations futures (RAD, Réseau agriculture durable – CIVAM)

AGRICULTURE FAMILIALE : système de production agricole marqué par le lien entre les activités économiques et la famille. L'organisation du travail, la prise de décision, le choix des activités ou la gestion du patrimoine en dépendent. De formes très diversifiées, il est plus juste de parler des agricultures familiales (définition - CFSI).

AGRICULTURE INTÉGRÉE : le concept d'agriculture intégrée caractérise des pratiques agricoles menant à des aliments de qualité en utilisant des moyens naturels et des mécanismes régulateurs pour remplacer les apports polluants et pour assurer une agriculture durable.

AGRICULTURE INTENSIVE¹ : système de production agricole caractérisé par l'usage important d'engrais, d'eau et de pesticides et cherchant à maximiser la production par rapport aux facteurs de production.

AGRICULTURE RAISONNÉE : système de production agricole dont l'objectif premier est d'optimiser le résultat économique en maîtrisant les quantités d'intrants, et notamment les substances chimiques utilisées (pesticides, engrais) dans le but de limiter leur impact sur l'environnement.

Ainsi, bien que prudente en matière d'utilisation d'intrants, l'agriculture raisonnée admet l'utilisation de la plupart des techniques de l'agriculture productiviste : engrais chimiques, aliments énergétiques pour les animaux, sélection des plantes et des animaux pour améliorer leurs performances...

ALIMENTATION DURABLE : directement liée à des modes de production agricole et de commercialisation durables, une « alimentation durable » est une alimentation viable sur le plan économique et social, qui préserve l'environnement, la santé et la diversité culturelle.

Sous l'influence des politiques agricoles, des industries agro-alimentaires et des changements de modes de vie, le mode alimentaire des pays riches a beaucoup évolué depuis une cinquantaine d'années et ne répond plus à des critères de durabilité (définition - Association adéquations).

¹ Définitions issues de l'ouvrage *La clé des champs, l'agriculture en questions*, Thierry Doré, Olivier Réchauchère, Philippe Schmidely - Editions Quae - 2008.

ALIMENTERRE : pilotée nationalement par le CFSI (Comité français pour la solidarité internationale), la campagne **ALIMENTERRE** a pour objectif de « sensibiliser pour mobiliser ». Ce plaidoyer pour le respect de l'agriculture familiale contre la pauvreté et pour le droit à l'alimentation, est relayé en région par diverses structures qui mettent en place des actions de sensibilisation scolaires et grand public. Chaque année, un festival de films est lancé à l'occasion de la Journée mondiale de l'alimentation (16 octobre) afin de mettre des images et des mots sur les désordres alimentaires du monde.

AMAP : les Associations pour le maintien d'une agriculture paysanne (AMAP) sont destinées à favoriser l'agriculture paysanne et biologique qui a du mal à subsister face à l'agro-industrie. Le principe est de créer un lien direct entre paysans et consommateurs, qui s'engagent à acheter la production de ceux-ci à un prix équitable et en payant par avance.

APPELATION D'ORIGINE CONTROLEE (AOC)² : l'Appellation d'origine contrôlée est un signe français qui désigne un produit qui tire son authenticité et sa typicité de son origine géographique. Elle est l'expression d'un lien intime entre le produit et son terroir :

- une zone géographique : caractéristiques géologiques, agronomiques, climatiques et historiques...
- des disciplines humaines, conditions de production spécifiques pour tirer le meilleur parti de la nature.

Facteurs naturels et humains sont liés. Le produit qui en est issu ne peut être reproduit hors de son terroir. L'AOC est régie par un décret qui homologue le cahier des charges du produit et la délimitation de son aire géographique. [LOGO p. 27](#)

APPELATION D'ORIGINE PROTEGEE (AOP)² : l'AOP est la transposition au niveau européen de l'AOC française pour les produits laitiers et agroalimentaires (hors viticulture). Pour pouvoir bénéficier de l'AOP, la dénomination d'un produit préalablement reconnue en AOC par l'état membre doit être enregistrée par la Commission Européenne au registre des appellations d'origine protégées et des indications géographiques protégées. [LOGO p. 27](#)

BIO COHÉRENCE : depuis le 1er janvier 2009, le label européen AB harmonise les pratiques en matière d'agriculture biologique. Ce label européen au cahier des charges moins contraignant que celui du label AB français ne fait pas l'unanimité dans le monde paysan. Ainsi, l'association française Bio cohérence regroupe différents acteurs (associations, éleveurs, paysans, etc.) qui ont décidé de créer leur propre label aux normes plus exigeantes et plus respectueuses de l'environnement et du consommateur. [LOGO p. 27](#)

BOUTIQUE DE PRODUCTEURS / PAYSANNE : il s'agit d'un magasin de produits fermiers géré collectivement par des agriculteurs, dont le principe est de n'effectuer aucun achat revente. La vente est assurée par au moins un agriculteur qui fait aussi bien la promotion de ses produits que ceux de ses collègues (principe de non-concurrence). Sur le plan juridique, les statuts sont divers : SARL (société à responsabilité limitée), GIE (groupement d'intérêt économique), coopérative agricole ou association loi 1901.

1 Définitions issues de l'ouvrage *La clé des champs, l'agriculture en questions*, Thierry Doré, Olivier Réchauchère, Philippe Schmidely - Editions Quae - 2008.

2 Définitions issues de l'INAO : Institut national de l'origine et de la qualité.

CAHIER DES CHARGES¹ : document visant à définir exhaustivement les spécifications de base d'un produit ou d'un service en vue de sa réalisation ou fabrication.

CERTIFICATION¹ : procédure par laquelle une tierce partie, l'organisme certificateur, donne une assurance écrite qu'un système d'organisation, un processus, une personne, un produit ou un service est conforme à des exigences spécifiées dans une norme ou un référentiel. La certification est un acte volontaire qui peut procurer aux entreprises un avantage concurrentiel.

CODE DES MARCHÉS PUBLICS (CMP)³ : dès le premier euro dépensé, la collectivité est soumise aux règles du Code des Marchés Publics. Les trois grands principes de la commande publique sont : liberté d'accès à la commande publique, égalité de traitement des candidats, transparence des procédures. Désormais, le développement durable figure en bonne place dans le nouveau CMP. Ce dernier, publié le 04/08/06 et entré en vigueur le 01/09/06, renforce les possibilités pour les acheteurs publics de réaliser des achats durables.

COMMERCE ÉQUITABLE : le commerce équitable vise à participer à l'amélioration des règles du commerce conventionnel et à réduire les inégalités Nord/Sud dans les échanges commerciaux en établissant des conditions satisfaisantes pour tous, du producteur au consommateur. Le commerce équitable prend également tout son sens localement par des échanges Nord/Nord ou Sud/Sud. [LOGO p. 27](#)

CONSOM'ACTION : ce terme valorise l'impact de nos choix sur la planète, l'environnement et les hommes. Nous sommes tous consommateurs et nous sommes tous citoyens. La consom'action est le néologisme qui rassemble ces deux attitudes en une seule, pour une consommation plus éthique. Consommer ne se réduit pas uniquement à nos actes d'achats, mais induit une réflexion sur nos véritables besoins : consommer mieux et / ou moins.

CIRCUIT COURT : il n'existe pas de définition officielle d'un circuit court de commercialisation en agriculture : de nombreux travaux le distinguent toutefois d'un circuit long en tant que système de vente mobilisant au plus un intermédiaire entre producteur et consommateur (François, 2000). La nature de cet intermédiaire pose toutefois question, certains économistes ne considérant que les intermédiaires de la distribution, d'autres élargissant la notion à tout acteur ou média s'intercalant entre le producteur et le consommateur.

¹ Définitions issues de l'ouvrage *La clé des champs, l'agriculture en questions*, Thierry Doré, Olivier Réchauchère, Philippe Schmidely - Editions Quae - 2008.

³ Définitions issues de l'ouvrage *Guide pratique pour l'achat de produits bio, locaux et équitables en restauration collective*, Equi'sol.

DÉCHETS⁴ : un Français produit 390 Kg d'ordures ménagères par an : plus de 1 kilo d'ordures par jour et par personne sans compter les 200 kilos de déchets par personne qui sont déposés en déchèterie. La production d'ordures ménagères a doublé en 40 ans et 78% de celles-ci sont encore enfouies ou brûlées, générant des émissions de gaz à effet de serre. Seules 19% sont triées et recyclées, et 3% subissent un traitement biologique (compostage ou méthanisation). Aux émissions directes, il faut ajouter les émissions dues à la fabrication des produits avant qu'ils ne deviennent des déchets : extraction, transport et transformation des matières premières, fabrication du produit, distribution. Voilà pourquoi il est important de réduire la production de déchets à la source.

DEMETER : marque qui permet de reconnaître les produits issus de l'agriculture bio-dynamique. [LOGO p. 27](#)

EQUI'SOL : association française dont l'objet est d'accompagner et de promouvoir à tous les niveaux le développement du mouvement international de commerce équitable.

N'étant pas opérateur sur le marché, l'association consacre la totalité de son action à l'information et la formation de tous les publics ainsi qu'à l'animation et au développement des filières de commerce équitable.

FAST FOOD : la restauration rapide, le prêt-à-manger ou le *fast food*, est un mode de restauration dont le but est de faire gagner du temps au client en lui permettant d'emporter rapidement les plats commandés, et ce, pour un prix qui se veut moindre que dans la restauration traditionnelle. Ce type de restauration étant souvent associé à une mauvaise alimentation (malbouffe), les *fast food* évoluent en proposant aussi des menus plus sains comprenant des produits bio ou équitables.

FILIERE¹ : secteur d'activité, dans lequel des acteurs ayant des fonctions différentes interviennent successivement ou simultanément. La filière agro-alimentaire a pour acteurs des producteurs, des transformateurs, des transporteurs, des commerçants, etc.

GAZ A EFFET DE SERRE (GES)⁵ : l'effet de serre est un phénomène naturel qui permet la vie sur terre. Les GES (protoxyde d'azote, méthane, dioxyde de carbone, etc.) forment une « barrière » autour de la surface du globe permettant de retenir la chaleur du soleil renvoyée par la Terre. Mais voilà... Notre mode de vie engendre des émissions de GES en quantité largement supérieure à ce que la planète peut recycler. Ces GES s'accumulent dans l'atmosphère et retiennent davantage de chaleur qu'à l'état naturel. C'est ce qu'on appelle l'effet de serre additionnel, qui provoque le réchauffement de l'atmosphère et dérègle nos climats.

1 Définitions issues de l'ouvrage *La clé des champs, l'agriculture en questions*, Thierry Doré, Olivier Réchauchère, Philippe Schmidely - Editions Quae - 2008.

4 Définition issue du dépliant *Des gaz à effet de serre dans ma poubelle ?* Réseau Action Climat-France (téléchargeable sur le site : <http://www.rac-f.org/>)

5 Définition issue du dépliant *Des gaz à effet de serre dans mon assiette ?* Réseau Action Climat-France. (téléchargeable sur le site : <http://www.rac-f.org/>)

GRANDE DISTRIBUTION : la grande distribution est l'ensemble des regroupements de commerces de détail de biens de consommation. Grâce à ces regroupements, les commerces peuvent à la fois acheter en gros et bénéficier d'une image de marque commune. La concentration des multinationales, qui touche particulièrement la grande distribution, renforce le pouvoir de cette dernière sur l'ensemble des autres acteurs des filières : industriels et, surtout, paysans et travailleurs de l'agriculture. Les pratiques des enseignes de la grande distribution sont souvent pointées du doigt par la société civile en raison de leur manque de transparence en ce qui concerne la détermination des prix et le pourcentage du prix de vente retournant aux producteurs locaux.

HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point)³ : « système qui identifie, évalue et maîtrise les dangers significatifs au regard de la sécurité des aliments ». Il est utilisable par l'ensemble des systèmes alimentaires, dont la restauration collective et les ateliers de transformation mais n'en est en rien une norme. Un guide de bonnes pratiques d'hygiène peut être établi en fonction de chaque secteur de production.

HORS SOL¹ : en élevage, système dans lequel il y a une dissociation entre la production des aliments végétaux et leur utilisation par les animaux. Ce terme s'utilise aussi en production végétale pour désigner un mode de culture sous serre, sur substrat minéral (sans sol).

INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE (IGP)² : l'Indication géographique protégée est née, à l'instar de l'AOP, de la volonté européenne d'étendre le système d'identification des produits par l'origine.

La relation entre le produit et son origine est moins forte que pour l'AOC mais suffisante pour conférer une caractéristique ou une réputation à un produit et le faire ainsi bénéficier de l'IGP. L'aire géographique d'une IGP est délimitée.

L'IGP est une démarche collective, elle est obligatoirement portée par une structure fédérative : l'Organisme de Défense et de Gestion (ODG) qui représente et rassemble les opérateurs de la filière du produit en IGP. Il est l'interlocuteur de l'INAO (Institut national de l'origine et de la qualité). [LOGO p. 27](#)

INDICE CARBONE : exprimé en gramme d'équivalent Carbone, cet indice permet aujourd'hui une évaluation de l'impact écologique en termes de Gaz à effet de serre (GES) émis par la filière de production, le transport et la distribution des produits. Cet indice ne prend toutefois pas en compte les impacts directs sur la biodiversité, la qualité de l'eau, des sols... ou même la santé des consommateurs (allergènes, résidus de pesticides, etc.).

LABEL : la politique de qualité et d'origine des produits agricoles et agroalimentaires, menée par le Ministère de l'agriculture, de l'alimentation, de la pêche, de la ruralité et de l'aménagement du territoire est ancienne. Elle s'est mise en place depuis plus d'un siècle. Elle est régie par le code rural. Le dispositif français s'articule avec le dispositif européen mis en place en 1991 et 1992. Avec les signes de qualité et d'origine et les labels, le consommateur a l'assurance d'une qualité validée par l'État (cahier des charges contraignant et validé par des organismes certificateurs agréés).

1 Définitions issues de l'ouvrage *La clé des champs, l'agriculture en questions*, Thierry Doré, Olivier Réchauchère, Philippe Schmidely - Editions Quae - 2008.

2 Définitions issues de l'INAO : Institut national de l'origine et de la qualité.

3 Définitions issues de l'ouvrage *Guide pratique pour l'achat de produits bio, locaux et équitables en restauration collective*, Equi'sol.

LABEL ROUGE² : créé par la loi d'orientation agricole du 5 août 1960, le Label Rouge garantit qu'un produit possède un ensemble de caractéristiques lui conférant un niveau de qualité supérieure par rapport aux produits similaires.

Les conditions de production ou de fabrication du produit lui sont particulières, elles confèrent la qualité supérieure.

Le Label Rouge est une démarche collective, il est obligatoirement porté par une structure fédérative : l'Organisme de Défense et de Gestion (ODG) qui représente et rassemble les opérateurs de la filière du produit. Il est l'interlocuteur de l'INAO. Le Label Rouge est régi par un cahier des charges validé par les services de l'INAO.

Selon les cas, des notices techniques nationales homologuées par arrêté interministériel, définissent de manière transversale les conditions de productions des filières produits. [LOGO p. 27](#)

LOGO : contrairement au label de qualité ou signe d'identification développé pour récompenser les producteurs respectant des normes officielles de qualité, le logo est une représentation graphique qui sert à identifier de manière unique et immédiate une société, une association, un produit... Si certains logos certifient un contrôle officiel, d'autres sont attribués par des jurys de consommateurs et ne donnent aucune garantie officielle. C'est le cas des logos « reconnu saveur de l'année » ou « élu produit de l'année »...

LYCÉE ÉCO-RESPONSABLE : ce dispositif, mis en place par le Conseil régional Rhône-Alpes, encourage les lycées à s'engager dans une démarche de développement durable en cohérence avec leurs projets d'établissement, selon une charte qui prévoit l'implication citoyenne des élèves, étudiants et de la communauté éducative. Ce dispositif, qui existe sous d'autres appellations dans d'autres régions (lycées 21 en Languedoc-Roussillon), s'inscrit dans le cadre de la mise en place des agendas 21 locaux.

NATURE & PROGRÈS : la fédération internationale Nature & Progrès regroupe des producteurs, transformateurs et consommateurs qui œuvrent pour une agriculture biologique respectueuse des hommes, des animaux, des plantes et de la planète. Dans son souci d'une agriculture cohérente, issue d'une vision globale, Nature & Progrès a élaboré sa propre charte répondant à un cahier des charges plus restrictif que celui du label national AB. [LOGO p. 27](#)

PAQUET HYGIÈNE : devant la multiplication des échanges intracommunautaires, la Commission Européenne a émis plusieurs directives relatives à l'hygiène des aliments. D'autres textes ont fait suite, notamment une série de règlements surnommée « le paquet hygiène », dont la date de mise en application a été fixée au 1er janvier 2006. Ces règlements, d'application directe, impliquent des changements pour les professionnels de l'agroalimentaire : leur responsabilité dans la maîtrise de l'hygiène des aliments y est accrue, la place de l'HACCP (voir mot clé correspondant) y est renforcée.

PÉDAGOGIE – ÉLÈVE ACTEUR : la sensibilisation a pour objectif d'amener les participants à se poser de bonnes questions, à leur donner envie d'aller plus loin dans la réflexion. La pédagogie active est l'un des moyens utilisés pour placer l'élève au cœur de son apprentissage, afin qu'il construise ses savoirs à travers des situations de recherche. La mise en situation des élèves, le fait qu'ils animent eux-mêmes des ateliers à l'attention de leurs camarades, est une expérience pédagogique forte, une expérience de citoyen par rapport à des engagements. Argumenter, problématiser, conceptualiser... La place des négociations est primordiale dans la formation à la citoyenneté. Éducation au goût, éducation à la santé, éducation au commerce équitable... Autant d'entrées différentes pour approcher la question de l'alimentation.

PLAISIR : parmi les trois piliers du développement durable, le pilier social est finalement celui que le consommateur a le plus de mal à s'approprier, mais aussi à mesurer. Le plaisir, la convivialité, le goût... s'inscrivent aussi bien dans ce pilier social que dans le volet culturel transversal au développement durable.

PNNS : lancé en janvier 2001, le Programme national nutrition santé s'appuie sur les travaux du Haut Comité de santé publique (2000). Le PNNS a pour objectif général l'amélioration de l'état de santé de l'ensemble de la population en agissant sur l'un de ses déterminants majeurs : la nutrition. En 2006, a été lancé pour 5 ans le PNNS 2 (2006-2010). Il prolonge, précise et renforce les axes du PNNS.

RESTAURATION COLLECTIVE⁶ : on appelle « restauration collective », la préparation et le service de repas destiné à un groupe de convives réunis dans un même lieu pour manger : élèves, étudiants, fonctionnaires, malades, retraités ou salariés d'une entreprise.

SAISONNALITÉ : les consommateurs sont habitués, pour la plupart, à bénéficier d'un large choix de fruits et légumes en toutes saisons. Respecter la saisonnalité est un premier pas pour mieux se nourrir (goût, plaisir) en prenant soin de la nature (respect des rythmes naturels, moins de consommation d'énergie dans la production et le transport) et parfois de son porte-monnaie (les prix sont souvent moins élevés à la bonne saison).

SLOW FOOD : soucieuse des réalités du territoire, des pratiques et du patrimoine alimentaire, cette association internationale s'oppose aux effets dégradants de la culture *fast food* qui standardise les goûts. La coordination française a pour axes prioritaires la formation et la transmission : partager la connaissance des produits et des savoir-faire entre passionnés grâce à la mise en place de rencontres : ateliers du goût, démonstrations culinaires, jardin école, etc.

SÉCURITÉ ALIMENTAIRE : la sécurité alimentaire est assurée quand toutes les personnes ont à tout moment un accès à la fois physique et économique à une alimentation suffisante, saine et nourrissante pour répondre à leurs besoins alimentaires et leur permettre une vie active et en bonne santé.

SOUVERAINÉTÉ ALIMENTAIRE : se définit comme le droit des peuples et des États souverains à élaborer démocratiquement leurs politiques agricoles et alimentaires, sans porter préjudice aux autres pays.

⁶ Définitions issues de l'ouvrage *Guide de la restauration collective responsable à l'attention des collectivités et des entreprises*. Civam - Fondation N. Hulot pour la nature et pour l'homme - 2010.

STAV : le baccalauréat Sciences et technologies de l'agronomie et du vivant (STAV) est un bac technologique qui propose de former des jeunes dans les domaines de l'agriculture, de l'alimentation et de l'environnement. Ses points forts sont la maîtrise technologique et les sciences. Il se charge aussi de transmettre une culture générale. Il ne se suffit pas à lui-même. La plupart des élèves le complètent par un BTSA (Brevet de technicien supérieur agricole).

TRANSFORMATION : les nouvelles technologies trouvent une application concrète dans l'industrie agro-alimentaire et une multitude de produits transformés s'offre désormais au consommateur. Ce dernier passe de moins en moins de temps dans sa cuisine, privilégiant les plats préparés et prêts à l'emploi, à haute valeur ajoutée. Pourtant cuisiner, inventer, partager un bon repas maison, échanger ses recettes et ses secrets culinaires sont autant de plaisirs autour de la transformation.

La transformation permet par ailleurs au paysan de valoriser sa production et d'utiliser les excédents non vendus en frais, ce qui génère des rentrées d'argent sur l'ensemble de l'année, participant à la viabilité économique de l'exploitation.

VENTE DIRECTE : la vente directe est un circuit court pour la vente d'un produit directement du producteur au client (sur les marchés par exemple). La vente directe à la ferme est certainement le circuit le plus court possible puisque par définition il s'agit de vendre ses produits fermiers sur le site de production.

EN SAVOIR PLUS : RESSOURCES BIBLIOGRAPHIQUES

La sélection ci-dessous a été utilisée pour l'abécédaire des mots clés. Rendez-vous sur les bases de données documentaires du réseau RITIMO pour une sélection plus exhaustive d'ouvrages, d'articles et de documentaires (www.ritimo.org) :

Guide de la restauration collective responsable à l'attention des collectivités et des entreprises, Civam – Fondation N. Hulot pour la nature et pour l'homme - 2010.

Guide pratique pour l'achat de produits bio, locaux et équitables en restauration collective, Equi'sol.

La clé des champs, l'agriculture en questions, Thierry Doré, Olivier Réchauchère, Philippe Schmidely – Editions Quae, 2008.

Les circuits courts alimentaires. Bien manger dans les territoires, Coord. Gilles Maréchal, Educagri Editions, 2008

Utopie foncière, Edgard Pisani, Editions du Linteau, 1977

PISTES D'ACCOMPAGNEMENT PÉDAGOGIQUE

Au-delà de l'utilisation de ce DVD, nous vous proposons ici quelques pistes pédagogiques pour inviter votre public à s'interroger sur leurs pratiques alimentaires d'une façon plus globale (ici, au Nord, et là-bas au Sud).

SÉLECTION D'OUTILS A METTRE EN PLACE DE FAÇON AUTONOME

Conçus par l'association Lafi Bala et téléchargeables sur www.lafibala.org/wakka.php?wiki=FicheS

Afin de faire évoluer ces outils, nous vous invitons à nous faire part de vos commentaires et pistes d'amélioration à l'adresse lafibala@lafibala.org

Q-Sort Alimentation et développement durable – à partir de 15 ans

Objectifs : faire émerger les représentations, préjugés et idées reçues d'un groupe sur le lien « alimentation et développement durable ».

Créer une demande d'approfondissement en ouvrant le débat et l'échange.

Nombre de participants : de 9 à 36 personnes.

Durée de l'activité : à partir de 1h30

Déroulement : à partir d'une liste de 20 items sur le thème « alimentation et développement durable », chaque participant réfléchit individuellement afin d'identifier 3 items qui lui paraissent vrais et 3 qui lui paraissent faux. Ces items sont toujours flous, ambigus. Il s'agira de stimuler l'esprit critique et faire préciser les représentations. Les participants se réunissent ensuite en groupes de 3 à 4, pour choisir 3 items qui paraissent unanimement vrais et 3 unanimement faux. Les points de désaccord, tout comme les items sur lesquels il ne peut y avoir consensus, sont également relevés. Enfin, chaque groupe expose ses résultats à l'ensemble et les débats se poursuivent en plénière.

Quizz «Food Print» Alimentation et empreinte écologique – à partir de 17 ans

Objectifs : s'interroger sur ses habitudes alimentaires et les mettre en lien avec le concept de développement durable.

Comprendre l'impact de ses choix et de ses actes en matière d'alimentation.

Découvrir de nouvelles pistes d'actions.

Nombre de participants : à partir de 1 personne (format questionnaire individuel)

Durée de l'activité : à partir de 5 minutes

Déroulement : les participants sont invités à répondre à un questionnaire individuel, puis à comptabiliser leurs points en fonction des réponses apportées et à se reporter au « profil » correspondant. Le profil déterminé peut faire l'objet d'une discussion sur la notion d'alimentation durable et de comportement responsable.

Jeu Les fruits, les légumes et leur saison

Objectifs : s'interroger sur la saisonnalité des fruits et légumes pour éveiller notre curiosité (biodiversité, saveur), limiter notre impact sur l'environnement (indice carbone, mode de production) et bénéficier d'une alimentation plus saine et équilibrée.

Nombre de participants : à partir de 1 personne (format questionnaire individuel)

Durée de l'activité : à partir de 5 minutes

Déroulement : à partir d'une liste de 25 fruits et 30 légumes, les participants sont invités à s'interroger sur leur saison (printemps, été, automne, hiver) de culture et de consommation. De nombreux sujets peuvent ensuite être abordés en fonction du participant : la biodiversité cultivée, les fruits et légumes oubliés, la transformation, le prix, les consignes du Plan national nutrition santé...

Mon assiette au cœur du développement durable – à partir de 14 ans

Objectifs : remettre son assiette au cœur du développement durable en s'interrogeant sous les angles économiques, environnementaux et sociaux.

Comprendre les principes de sécurité alimentaire et de souveraineté alimentaire.

Durée de l'activité : 1 heure

Déroulement : les participants doivent replacer leur repas dans la grille de lecture page 24 (les mots clés dans chacun des trois cercles étant données à titre d'indication). Il est recommandé de distribuer aux participants une grille vierge afin de démarrer l'atelier par un point sur la définition du développement durable et son adaptation à la thématique « alimentation ». La synthèse en groupe permettra de réfléchir ensemble aux enjeux liés à l'alimentation et à l'action au quotidien ici...

AUTRES SUPPORTS PÉDAGOGIQUES

Conçus par l'association Lafi Bala, ils peuvent être achetés, loués ou accompagnés par l'un des animateurs de notre équipe. Toutes les modalités sont consultables sur notre site www.lafibala.org

Le Jeu de l'énergie – à partir de 9 ans

Les participants doivent composer leur plateau repas comme à la cafétéria, et calculent ensuite leurs apports énergétiques et leur impact écologique. L'objectif est d'apporter des connaissances de base sur l'équilibre alimentaire et de réfléchir à l'impact environnemental de notre assiette (nombre de kilomètres parcourus par les aliments et CO2 rejeté dans l'atmosphère par les transports).

Le Jeu des pommes – à partir de 8 ans

Mettant en scène des vendeurs et des acheteurs de pomme, ce jeu de rôle permet de mener une réflexion sur nos motivations et critères de choix lors d'un achat, d'en aborder les impacts environnementaux, économiques et sociaux et de sensibiliser aux filières courtes et aux labels, à partir d'un produit de consommation traditionnel des pays de l'hémisphère nord.

Ce jeu peut être complété d'une dégustation de pommes et de produits transformés (jus, compote, etc.).

Décodé l'assiette – à partir de 12 ans

Ce support, réalisé en amont par une classe, permet d'informer les participants de la provenance des aliments, de leur mode de production, de transport et de confection. Il peut prendre la forme d'un set de table ou d'affiches. *Décodé l'assiette* peut être mis en place dans le cadre d'une journée pédagogique intitulée « Un peu de Sud dans mon assiette »

(www.lafibala.org/wakka.php?wiki=UnPeudesud).

Cabas pédagogique Planète Alimentation – à partir de 12 ans

Ce cabas pédagogique sur l'alimentation dans le monde a pour objectif d'encourager à mettre son alimentation en relation avec l'alimentation des habitants de la planète ; en cohérence avec les critères du développement durable, pour la planète et pour sa santé. Il se compose d'une sélection de jeux (Jeu de l'énergie, Jeu de la pêche, Jeu de la banane...), de fiches d'informations, d'ouvrages et guides, d'expositions, d'objets... En location ou vente (www.lafibala.org/wakka.php?wiki=CabaS).

PRÈS DE CHEZ VOUS... PARTIR À LA RENCONTRE D'ACTEURS LOCAUX...

Près de chez vous, il existe certainement des associations locales susceptibles d'apporter une complémentarité à ce livret. Nous vous proposons ici deux pistes :

ALIMENTERRE, une campagne pour comprendre et agir

Programme d'information et de mobilisation, ALIMENTERRE donne priorité à une agriculture familiale à visage humain et à une consommation responsable. Cette campagne vise à promouvoir la souveraineté alimentaire et le droit des pays du Sud à mener leurs propres politiques agricoles et alimentaires, pour se protéger notamment du désordre du commerce agricole mondial.

Pilotée par le Comité français pour la solidarité internationale (CFSI), ALIMENTERRE est relayée dans toute la France par des structures locales qui organisent de nombreuses manifestations (animations scolaires, projections, stands, conférences grand public...), ainsi qu'un festival de films pour mettre des images et des mots sur les désordres alimentaires du monde. Pour en savoir plus, sur cette campagne lancée chaque année à l'occasion de la Journée mondiale de l'alimentation, le 16 octobre : www.cfsi.asso.fr

RITIMO, Réseau d'information et de documentation pour le développement durable et la solidarité internationale

En France, ce sont près de 80 membres et relais qui répondent au public en proposant de la documentation, des informations, des outils pédagogiques, des animations et des pistes pour agir.

En complément de cet accueil, le site-portal de la solidarité internationale www.ritimo.org offre des dossiers en ligne pour s'informer et comprendre les grandes questions d'aujourd'hui : agriculture (accès à la terre, agrocarburants, agriculture durable...), alimentation (droit à l'alimentation, sécurité alimentaire...), commerce équitable (local Nord-Nord ou Nord-Sud...), pêche (gestion des ressources...), etc.

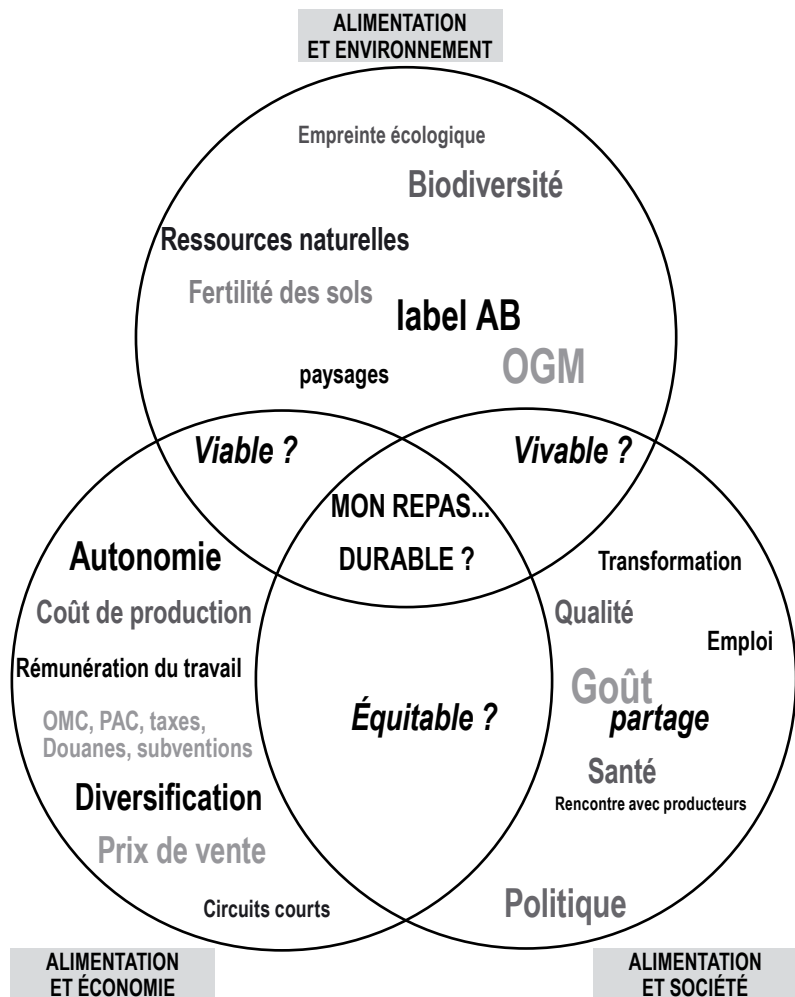
Nous vous encourageons également vivement à partir à la rencontre d'acteurs engagés du monde paysan : producteurs, syndicats, boutiques paysannes, AMAP, réseaux d'accueil éducatif à la ferme, etc.

CIVAM, Fédération nationale des Centres d'initiatives pour valoriser l'agriculture et la milieu rural

Le réseau des Civam regroupe 170 groupes dans 15 régions. Les agriculteurs et les ruraux adhérents des groupes locaux cherchent à intégrer des préoccupations citoyennes dans leur métier et tentent des réponses originales dans les domaines suivants :

- un autre modèle énergétique (bois-énergie, huiles végétales, systèmes de production économes...)
- une agriculture qui préserve l'environnement (agriculture durable, agriculture bio...)
- le respect des terroirs et des territoires (biodiversité, savoir-faire locaux, sauvegarde des paysages...)
- un monde rural facteur de cohésion sociale (accueil social à la ferme, éducation à l'environnement...)
- des aliments de qualité (produits fermiers, circuits courts de commercialisation...).

MON ASSIETTE AU CŒUR DU DEVELOPPEMENT DURABLE



NB : La **culture** est présente dans l'ensemble des 3 cercles, en transversale !

CRÉDITS

LE DVD

Direction de publication : Charles Marcos

Coordination : Charles Marcos, Marie Youakim

Réalisation des films : Charles Marcos, Abderrahmane Sbai

Montage : Dominique Dalbin, Charles Marcos

Création graphique : Véronique Labat/Dominique Dalbin

Authoring : Jean-Paul Fillit/CRDP de l'académie de Montpellier

Partenariat éditorial : Claude Llèna/CRDP de l'académie de Montpellier

Partenariat ingénierie pédagogique : Réseau Éducation au développement

LE LIVRET

Direction de publication : Charles Marcos

Coordination : Marie Youakim

Rédaction : Charles Marcos, Pauline Margeot, Marie Youakim

Création graphique : Véronique Labat/Dominique Dalbin

Maquettage : Dominique Dalbin

Partenariat éditorial : Claude Llèna/CRDP de l'académie de Montpellier

Partenariat ingénierie pédagogique : Réseau Éducation au développement, Philippe Guizard (IA-IPR Histoire géographie – chargé de l'éducation au développement durable, Académie de Montpellier)

Remerciements : Charlotte Castan, Florence Thorez

© Lafi Bala 2010



Les lieux de tournage des films

Imprimerie La souris verte - Montpellier
ISBN : 978-2-9533130-1-7
Dépôt légal : janvier 2011



NATURE &
PROGRÈS

SE NOURRI...ICI

L'alimentation au coeur des enjeux de société

Ces films proposent une réflexion sur nos pratiques autour de l'alimentation, individuelle et en collectivité, et une sensibilisation à une consommation responsable. Le livret pédagogique d'accompagnement vous permettra une utilisation facilitée dans des séquences d'animation ou d'enseignement.

Il fait suite au DVD « *Se nourrir...au Burkina Faso, à Cuba, au Népal - l'alimentation au coeur des enjeux de développement* »...



Contenu du DVD :

Films :

- « Courts circuits - 1/ La production » - Le Triadou (9 min 16 s)
- « Courts circuits - 2/ La diffusion » - Montpellier (9 min 25 s)
- « Courts circuits - 3/ Du champ à l'assiette » - Valence (8 min 15 s)
- « Menu plaisir » - Pézenas (11 min 44 s)
- « Campagne à la campagne » - La Côte-Saint-André (13 min 49 s)
- « Le dîner était presque parfait » - Montravel (7 min 40 s)

Bonus :

- « De la ferme à l'assiette » (8 min 07 s)
- « Christophe Garcia, cuisinier » (4 min 05 s)
- « Témoignages de convives » (5 min 13 s)
- « Cuisine et pédagogie » (4 min 50 s)
- « Traçabilité, durabilité » (2 min 55 s)

Livret pédagogique 28 pages

Compléments d'informations sur www.lafibala.org/wakka.php?wiki=DvD

ISBN : 978-2-9533130-1-7

Dépôt légal : janvier 2011

© Lafi Bala 2010 - www.lafibala.org

Création graphique : Véronique Labat/Dominique Dalbin



Rhône-Alpes

