Alimentation et Agriculture

Pistes pour éduquer et accompagner les changements

#consommation #qualité de l'air #question socialement vive

Auteur **Pôle ESE** *69002 LYON* Réseau d'acteur

Pour éduquer et accompagner un public sur la thématique « Alimentation et Agriculture », il est important de prendre d'abord le temps de recueillir ses représentations, ses questionnements et ses intérêts.
Prévoyez, en fin d'activité un temps réflexif pour que chacun puisse partager ses impressions. Ce sera pour votre public l'occasion d'intégrer son vécu. Ce temps vous permettra aussi de mettre en perspective l'expérience des participants par rapport à la thématique et de cerner l'effet de votre intervention.
Sur ce site, consultez aussi les fiches méthodologiques
« Elaborer et mener une activité éducative en ESE »
« Pédagogies : méthodes et approches »

La thématique « Alimentation et agriculture » est très complexe et permet d'aborder de nombreuses questions sociales vives (#question socialement vive) et plusieurs dimensions de l'éducation santé-environnement (#nature, #aménagement du territoire, #déchets, #qualité de l'air, etc.).

Les pistes que nous proposons ne sont pas exhaustives. Faites confiance à votre expérience et à la connaissance que vous avez acquise de vos publics et de la thématique dans vos expériences personnelles et professionnelles, et parlez-en autour de vous pour recueillir des idées.

Aborder la notion de cycle de l'alimentation

- production -> transformation -> consommation -> gestion des #déchets, etc.

Amener les participants à établir des liens...

- entre ce qu'ils mangent, d'où cela vient, comment cela a été produit, le goût que cela a.

Inviter à porter un nouveau regard sur l'alimentation dans le monde et le rapport à la nourriture

- Démarrer par exemple avec l'exposition photographique de Peter Menzel « What the world eats » - « Ce que mange le monde ».
- Envisager avec une approche historique l'évolution des modes d'élevage ou, avec une approche ethnologique, les divers modes d'élevage dans le monde

Proposer des ateliers

- Cuisine (préparation, dégustations), en privilégiant la cohérence (produits locaux, de saison, équitables ou socialement responsables et si possible biologiques)
- Jardinage
- Lecture d'étiquettes de denrées alimentaires

- Analyse de publicités
- Compostage

Aller au contact des producteurs, des lieux de transformation, d'emballage et de conditionnement

- Visites à la ferme (exploitation agricole / ferme en paysannerie)
- Visite d'industries agro-alimentaires
- Visites de magasins de grande distribution et d'épiceries coopératives locales

Imaginer comment nous mangerons « demain »

- Jeux de rôles
- Scenarii
- Découverte de scenarii déjà imaginés (insectes, viandes de synthèse, etc.)

Visionner des films qui suscitent réactions et discussions

- L' île aux fleurs, de Jorge Furtado (1989)
- Supersize me, un film de Morgan Spurlock (2004)
- Food Inc, Robert Kenner (2014)
- Demain, de Cyril Dion et Mélanie Laurent (2015)

Point de vigilance

Attention aux risques de discrimination. Conserver une vigilance sur les projets où il serait demandé à des enfants de venir avec les menus faits à la maison par exemple. Il est conseillé de garder une posture neutre et de ne pas avoir de jugement concernant les pratiques alimentaires des uns et des autres, d'autant plus que les enfants ne sont pas responsables des pratiques alimentaires de leur foyer.

Utiliser les fiches « séquences éducatives » proposées sur Agir-ese

- Travailler sur la saisonnalité des aliments
- Echanger sur son rapport à l'agriculture et à l'alimentation
- Eduquer à l'alimentation par l'éveil sensoriel
- Echanger et débattre sur le gaspillage alimentaire
- Préserver la biodiversité par l'expérimentation et la plantation de semences