

Éducation à l'environnement et alimentation

) le point sur... (

L'alimentation en question

La fin de la faim ?

Depuis les années 1980, on pensait être sur le point de résorber la faim dans le monde (plus de 30% de personnes sous-alimentées en 1970, 25% en 1980, 20% en 1990, 15% en 2005). Mais la tendance s'est inversée en 2008 et les émeutes de la faim ont fait resurgir le spectre de la famine et de la sous-alimentation chronique, qui concerne aujourd'hui près d'un milliard d'individus.

Quelles agricultures pour nourrir la planète ?

Dans les années 1960, la Révolution Verte répond à la problématique de nourrir une population en expansion dans le monde, à grands renforts d'engrais et de pesticides. Ce modèle semble aujourd'hui révolu d'un point de vue écologique et économique (le prix des engrais va flamber avec celui du pétrole...). Des alternatives sont explorées, dans les marges du système productiviste dominant : agriculture biologique, agroécologie, agroforesterie, agriculture écologique intensive, techniques de conservation du sol...

Sortir du problème de la malnutrition c'est bien sûr produire plus et mieux, mais aussi réduire les pertes et gaspillages (de l'ordre de 50% entre ce qui sort du champ et ce qui arrive dans l'assiette !) et permettre l'accès à la nourriture pour les paysans pauvres (agriculture vivrière versus exportation). Le cercle vicieux pauvreté/malnutrition est aussi entretenu par les conflits et par la spéculation sur les terres agricoles et les prix des denrées. L'apparition de débouchés concurrents à l'alimentation pour l'agriculture comme les biocarburants contribue à cette dynamique spéculative.

Un régime carné pour tous ?

Les modèles alimentaires ne sont pas partout identiques et si les carences sont problématiques, l'abondance a aussi son lot d'inconvénients (obésité, maladies cardio-vasculaires). Certains modèles alimentaires reposent essentiellement sur les céréales, d'autres sont très carnés... c'est le cas du modèle occidental qui tend à se généraliser avec la mondialisation. La production de viande a été multipliée par 5 depuis les années 1950, or la production d'un kilo de viande consomme beaucoup plus de ressources que son équivalent en protéines

végétales. La planète ne pourra peut-être pas nourrir 9 milliards d'hommes (seuil prévu en 2050) avec un régime carné.

Rapprocher production et consommation

Les personnes qui cherchent à diminuer l'empreinte de leur alimentation sur l'environnement et le social prônent l'utilisation de circuits courts entre production et consommation, privilégiant la proximité géographique et un faible nombre d'intermédiaires. C'est la montée en puissance des Amap (associations pour le maintien de l'agriculture paysanne) et des systèmes de paniers de producteurs locaux, mais aussi des systèmes de jardins maraîchers familiaux, partagés, solidaires, de cultures dérobées dans les interstices urbains...

Éduquer à une alimentation responsable

Les projets pédagogiques qui s'appuient sur le thème de l'alimentation, intègrent souvent la mise en place d'un potager pédagogique tant il est vrai que produire sa propre nourriture permet de changer de regard... dans bien des cas les situations éducatives sont aussi favorables à un travail en lien avec des équipes de restauration collective (école, centres de loisirs). Cette éducation vise à développer un esprit critique sur un certain nombre de questions : **Comment nos aliments sont-ils produits ?** avec quels pesticides et engrais ? avec quelles semences (hybrides ou reproductibles, OGM ou non) ? avec quelle consommation énergétique (pour le chauffage des serres par exemple) ? dans quelles conditions sociales (que ce soit dans les pays riches ou en développement) ? **Comment sont-ils préparés ?** subissent-ils d'importantes transformations avec des ajouts de colorants, sels, conservateurs... ? **Comment sont-ils acheminés ?** par avion de l'autre bout de la planète ? **Comment sont-ils distribués ?** par de grandes enseignes qui ont une politique sociale plus ou moins satisfaisante ? par les producteurs eux-mêmes ? par des commerçants au détail ? **Comment je les cuisine ?** dans un four solaire ? sur une cuisinière électrique et sans couvercle ? seul ou entre amis ? en goûtant et en étant curieux des saveurs ? **Quels déchets en sont issus ?** emballages, épluchures à composter, mais aussi au niveau de leur fabrication : carcasses pour l'équarissage, bidons de pesticides vides...



() à l'origine

• Cette fiche s'appuie notamment sur les contacts pris à l'occasion de l'organisation du séminaire national de formation en éducation à l'environnement et au développement durable « Manger durablement : Quels enjeux, quelles contraintes ? Quelle éducation ? » en avril 2011 (cf. article en pages intérieures).

)(Débats !

Du « bio » aux « locavores » : atouts et controverses

L'alimentation portant le label « agriculture biologique » semble logiquement meilleure pour notre santé et la santé de la terre : bannissant les substances chimiques polluantes pour l'environnement et dont on commence à mesurer les effets sur la santé humaine. Cependant on peut s'interroger sur la cohérence de consommer des produits biologiques acheminés de l'autre bout de la planète, avec d'importants emballages (pommes bio de Nouvelle Zélande en barquettes de 4 avec blister) ou encore passés par les transformations de l'industrie agro-alimentaire. C'est la réflexion que porte le mouvement des « locavores », souhaitant donner la priorité aux produits frais très proches de leur lieu de vie (souvent dans un rayon de 100 ou 200 de km). Là aussi le débat existe, l'accès à des produits ne pouvant pas pousser chez nous doit-il être tout à fait abandonné au risque d'un manque d'ouverture culturelle sur le monde ? Pour certains fruits ou légumes la production sous serre dans nos pays n'est-elle pas au final plus consommatrice en énergie qu'une production en climat plus chaud avec un transport jusqu'à chez nous ?

Arguments de controverses issus des documents d'annexe des dossiers d'exploitation pédagogique de « we feed the world », voir rubrique « Sur le net »

)) La semaine du goût

Initiée par le journaliste gastronomique Jean-Luc Petitrenaud et la Collective du Sucre en 1990, cette manifestation donne l'occasion aux professionnels et au grand public, de se retrouver pour s'initier au goût et aux richesses du patrimoine culinaire français, tout en s'inscrivant dans le cadre d'un mode de vie équilibré. Elle est soutenue par le ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation, de la Pêche, de la Ruralité et de l'Aménagement du territoire et par le ministère de l'Éducation nationale, de la Jeunesse et de la Vie associative.

En 1990, 350 chefs donnent leurs premières " Leçons de Goût " aux élèves de CM1-CM2 des écoles parisiennes. L'année suivante, séduit par le concept, le ministère de l'Éducation nationale accepte de participer en relayant la Journée du Goût sur les 3 académies de Paris, Versailles et Créteil. En 1992, la Journée du Goût devient Semaine du Goût qui s'étend à 15 rectorats. En 1993, 23 villes et opérateurs se joignent à la Semaine du Goût pour mettre en place des animations pédagogiques dans des lieux de loisirs, d'achat, de consommation et d'enseignement.

D'année en année de nouveaux types de manifestations s'y joignent, ouverture à de nouveaux publics, à l'international... En 2011, la 22^e édition, c'est :

- 2000 Ateliers du Goût : animations diverses afin d'initier le grand public au goût : dégustation de vin, visite de ferme, marché, cour de cuisine, etc. ;
- 5000 Leçons de Goût : intervention d'un professionnel de métier de bouche dans une classe d'école primaire qui se glisse sous la toque d'éducateur pour transmettre sa passion et son savoir-faire ;
- 500 Tables du Goût : restaurants sélectionnés dont le chef élabore un menu spécial qui met en avant les produits et les producteurs ;
- 30 opérations « Chef sur le campus » dans les universités et grandes écoles...

Participer à la Semaine du Goût, c'est organiser une manifestation pédagogique portant sur le goût et adhérer aux valeurs de cet événement :

1. L'éducation au goût des consommateurs, notamment des enfants
2. La diversité des goûts et saveurs
3. L'information transparente et pédagogique sur les produits, leur origine, leur mode de production et leurs spécificités
4. La transmission des métiers et savoir-faire
5. Le plaisir du goût
6. Encourager les comportements et consommations alimentaires s'inscrivant dans un mode de vie équilibré et durable.

<http://www.legout.com>

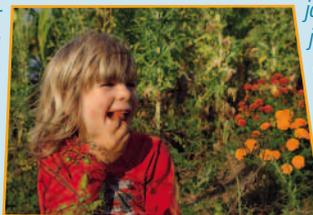
actions &

À l'école de Châtelguyon (63), les enfants font le chemin des légumes

« De la Terre à l'Assiette »

Dans un premier temps, A.N.I.S. Etoilé a proposé aux élèves d'aller enquêter au Biau Jardin, entreprise d'insertion dont l'activité principale est le maraîchage biologique et chez un céréalier biologique dans la plaine de la Limagne. Ils

confrontent leurs représentations sur le jardinage à la réalité du métier de maraîcher et d'agriculteur. Dans un second temps en classe, à travers le jeu coopératif « Quand l'assiette dévore les km » créé par ANIS Etoilé, ils ont débattu et essayé de trouver des solutions individuelles et collectives pour dépolluer la planète de ses gaz à effet de serre issus de notre alimentation. Ces deux étapes de terrain et de jeu ont permis de poser les bases d'une réflexion sur les impacts de nos choix de consommation. La dernière étape a consisté pour les élèves à passer à l'action avec l'atelier cuisine Alimentation Durable : choix des légumes de manière à être cohérent avec les saisons, la proximité, le respect de l'environnement, la réduction du gaspillage et de manière à être solidaire avec les paysans du



territoire (rémunération juste de leur travail). Ludo, 10 ans raconte : *J'ai enquêté au Jardin et découvert plein de variétés de patates différentes. Il y en avait de toutes les couleurs et de toutes les formes, des roses, des violettes, des*

jaunes, des grosses, des petites... j'ai rencontré un maraîcher puis on a fait pousser des pommes de terre en classe dans un seau. J'ai nourri la terre avec du compost, mis les mains dans la terre pour planter la patate, elle avait des yeux (germes). On en a récolté plein de petites. J'ai lavé les patates pleines de terre, je les ai découpées avec d'autres légumes et on a fabriqué une soupe que l'on a tous partagée et dégustée. J'ai découvert que ma grand-mère et plein de paysans ici et ailleurs dans le monde faisaient la même chose. Je me suis posé plein de questions et après mes pommes de terre avaient une saveur incroyable.

Contact : Nathalie Grégoris - A.N.I.S. Etoilé (63)
Tél : 04 73 14 14 13 - contact@anisetoile.org
www.anisetoile.org

On se régale dans l'insertion, en Charente :

« Produire, cuisiner, déguster : le vivre et l'écrire »

Régalade et l'Association d'Aide Alimentaire et d'Insertion (AAAI) de Hiersac, structure d'insertion et d'accueil de personnes en situation de précarité, mettent en œuvre conjointement des actions pour permettre à des personnes en insertion ayant peu de moyens financiers d'accéder à une alimentation saine, équilibrée et à coût modéré...

Un constat est à l'origine de cette action : ces personnes bénéficiaient de paniers de légumes à faible coût, mais ceux-ci étaient très peu consommés, par méconnaissance de la façon de les préparer et par manque d'envie de les cuisiner. Cela a amené les deux partenaires à imaginer ensemble un projet adapté au contexte et au public :

- des ateliers explorant les jeux d'écriture à partir des légumes et recettes de saisons pour les salariés en insertion de l'AAAI qui cultivent des légumes et les distribuent dans le cadre des réseaux « Jardins de Cocagne » ;
- des ateliers de cuisine avec un cuisiner pour la découverte des métiers de la restauration et une diététicienne abordant les

questions d'équilibre alimentaire, pour tous les salariés précaires ;
- la rédaction et diffusion de recettes et d'un « Journal » valorisant et renforçant cette expérience.



« Mille feuilles »
d'écriture...
Éventail de plaisir
épicé

L'équipe de mots des AAAI

Grâce aux actions mises en œuvre, les salariés en insertion consomment un peu plus de légumes. Partager des ateliers cuisines, des recettes et écrire autour de ces expériences contribue au plaisir de cuisiner et de consommer des légumes et des produits de saisons.

Au bilan, ces ateliers participent aussi à la dynamique d'insertion de façon plus globale en améliorant le lien social, l'image de soi et son rapport aux autres : "j'ai aimé écrire, participer, créer, jouer avec les mots", "je me sens content, intéressé, enrichi, enthousiasmé et valorisé" ont dit des participants, qui ont (re)trouvé le plaisir d'écrire, manger et partager.

Contact : Charlotte Gervais - Association Régalade Segonzac (16) - tél. : 05.45.97.66.95
regalade@yahoo.fr

expériences

Séminaire national EEDD à St Jean d'Angély (17)

Manger durablement

Manger durablement : Quels enjeux, quelles contraintes ? Quelle éducation ? est le titre du Séminaire national en éducation à l'environnement et au développement durable (EEDD) qui a réuni 26 participants issus d'horizons différents et venus de toute la France – étudiants en master enseignement, associatifs, enseignants, techniciens de collectivités – du 4 au 8 avril 2011.

Aborder la question de l'alimentation dans l'EEDD nécessite une approche plurielle et complexe. Pour cela, l'équipe d'organisation* a proposé un travail selon la méthode des « îlots interdisciplinaires de rationalité »** , qui permet de construire une représentation complexe d'un concept ou d'une situation par l'articulation de savoirs, de modèles théoriques, de compétences issus de plusieurs champs disciplinaires, à partir d'une question-controverse d'actualité.

Dans un premier temps, les participants ont croisé leurs représentations initiales à partir de la question « déclenchante » choisie par l'équipe : « Manger bio, est-il l'avenir ? », alibi permettant de se confronter plus largement à la problématique de l'alimentation durable. Ainsi, chacun a pu apporter un éclairage issu de son vécu : certains étaient porteurs de données globales, d'autres – plus engagés personnellement – ont pu évoquer des éléments de contexte local comme les AMAP ou les circuits courts.

Des rencontres avec des acteurs (agriculteurs bio et conventionnel, président d'AMAP, gestionnaire d'un établissement scolaire en démarche globale, responsable d'un service scolaire municipal, gérante d'un

magasin bio, responsable d'approvisionnement de commerces de proximité...) ont apporté une vision concrète du sujet. Les échanges issus de ces rencontres ont permis aux participants d'appréhender la complexité de la réalité de terrain.

Des apports d'experts et documentaires ont permis d'approfondir certaines sous-thématiques qui n'avaient pas été abordées avec les rencontres d'acteurs : les aspects économique, nutritionnel, l'évolution des pratiques culturelles, les labellisations et appellations officielles, la précarité alimentaire et l'insertion, ou encore la sécurité alimentaire mondiale...

Cette alternance entre échanges et apports a conduit à l'élaboration d'une réponse collective et partagée à la question de l'alimentation durable.

Au-delà de la méthode des îlots de rationalité, un large temps de travail a été consacré aux modalités éducatives dans les pratiques pédagogiques. Grâce au travail préalable de réflexion et d'appropriation, les participants ont abouti à la production de séquences pédagogiques. Les points de repère qui en ressortent majoritairement sont : impliquer et former l'ensemble des personnes concernées, expérimenter, organiser des rencontres avec des acteurs...

Cela conforte, confirme mon idée que le changement s'effectue sur le long terme grâce à l'éducation et à l'ouverture aux autres, écrit un participant : pour aborder un enjeu éducatif, l'échange avec les autres est nécessaire...

* Ifrée, IUFM/Universités de Poitiers et de La Rochelle, Rectorat, GRAINE et IRQUA

** Expression métaphorique qui reprend l'image de l'île émergeant d'un océan d'ignorance



outils &

Le guide pédagogique

« L'alimentation responsable »

Chaque année, Alterre Bourgogne organise, dans le cadre du SFFERE*, les « Journées de l'Éducation Relative à l'Environnement ». L'objectif est d'inciter les formateurs à mener des actions pédagogiques sur un thème environnemental qui présente des enjeux forts en matière de développement durable. Pour accompagner enseignants et animateurs dans la construction et la mise en œuvre de leurs initiatives, plusieurs outils sont proposés dont un guide pédagogique.

Les guides édités couvrent une grande diversité de thèmes environnementaux. Après notamment l'énergie, le paysage, la biodiversité et le changement climatique, c'est le thème de l'alimentation responsable qui est éclairé en 2009.

L'objectif de ce guide est de mettre en lumière la richesse des expériences qui peuvent être associées à l'alimentation et des sujets qui peuvent être traités : que ce soit sous l'angle du vécu en termes de découvertes sensorielles et de plaisirs gustatifs ; mais aussi sous l'angle de l'analyse des enjeux sociaux, économiques et environnementaux afin de former des consommateurs avertis. Car nos choix de consommation alimentaire ont non seulement un impact sur notre santé et notre pouvoir d'achat, mais aussi sur les ressources en eau, les pratiques agricoles, la biodiversité, la production de déchets,

l'aménagement du territoire... Bref, l'alimentation constitue un thème très transversal, permettant d'aborder de nombreuses problématiques.

Après une introduction consacrée à l'histoire de l'homme et

de son alimentation, la première partie du guide s'attache donc à explorer les principaux enjeux de l'alimentation au regard du développement durable. En complément à cette présentation théorique, la deuxième partie propose des fiches activités destinées à organiser des animations clé en main. Les enjeux de l'alimentation sont ainsi abordés à travers des approches pédagogiques variées et des activités diversifiées comme par exemple des jeux de cartes et de plateaux, des enquêtes à mener à la cantine ou à la maison, des expériences sensorielles ou artistiques, des recueils de représentations...

Pour la réalisation de ce guide et la rédaction des fiches activités, Alterre Bourgogne a collaboré avec plusieurs associations locales - Pirouette cacahuète, le SEDARB et Bourgogne énergie renouvelables - et a bénéficié du soutien financier de l'État, du Conseil régional, de l'Ademe et de l'Europe.

* Système de Formation des Formateurs à l'Éducation Relative à l'Environnement : dispositif partenarial ayant pour vocation de développer et renforcer les compétences en éducation relative à l'environnement des acteurs de la formation et de l'éducation en Bourgogne.

<http://www.alterre-bourgogne.fr>

Les guides sont téléchargeables à la rubrique « les publications ».



Contact : semainaire@ifree.asso.fr

Contact : Christine Coudurier, Alterre Bourgogne, coudurier@alterre-bourgogne.org, tél. : 03.80.68.44.30

méthodes

Les célèbres photos de Menzel en kit pédagogique

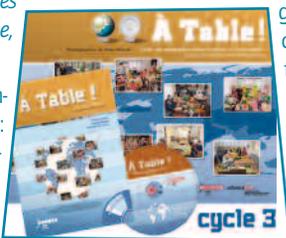
« A table ! »

« À table ! » est une série de photographies de Peter Menzel, montrant chacune une famille dans son lieu de vie entourée des denrées alimentaires consommées en une semaine. Sur les 16 portraits de famille, 15 pays des 5 continents sont représentés (États-Unis, Chine, Turquie, Kenya...).

Les photos suscitent le questionnement sur plusieurs aspects : les habitudes et la diversité alimentaire, la richesse, l'impact environnemental, l'habitat, la consommation et les déchets...

ouvrant des possibilités en termes d'éducation à la paix et aux solidarités (autour des inégalités Nord-Sud et des différences culturelles), mais aussi d'éducation à l'environnement et au développement durable.

Cette série de photos format A3 peut être présentée sous forme d'exposition autonome mais elle gagne beaucoup à être animée. Le principe du photo-langage permet alors de mener une réflexion de groupe autour d'une photo (description, analyse) ou de plusieurs photographies (description, analyse, comparaison, mise en perspective).



Ces supports sont simples, pertinents et adaptables aussi bien à des enfants qu'à des adolescents et aux adultes, avec qui on peut en avoir une analyse plus fine.

« À table ! », c'est aussi un livret pédagogique et un cdrom pour les cycles 3 autour de 4 thématiques : s'alimenter et savourer, manger ici et ailleurs, la faim, l'alimentation dans l'économie mondiale et, sorti plus récemment, une version pour les collèges-lycées qui aborde aussi des questions comme les km alimentaires, la consommation de viande...

Les livrets contiennent également une initiation à la lecture de l'image et des données pour éclairer le contexte (cartes, tableaux de statistiques), éléments souvent nécessaires pour ne pas tomber dans le piège du cliché : « oh les pauvres, ils ont rien à manger... ». On pourrait facilement provoquer la pitié en opposition au respect de la différence dans les modes de consommation.

Contact : CRDP de Lorraine (54000 NANCY)
www.crdp-lorraine.fr - tél. : 03 83 19 11 22

Un film documentaire

Horizons alimentaires

À partir d'expériences pilotes, ce documentaire présente 5 dispositifs innovants autour de l'alimentation pouvant servir de levier pour un changement social durable et solidaire : espace test agricole, jardin partagé, restauration collective biologique et locale, atelier cuisine et compostage collectif de proximité.

L'intégration de ces initiatives dans l'approche des Systèmes Alimentaires Locaux permet de considérer les différents angles du champ alimentaire (production, transformation, consommation, déchet) du point de vue territorial. Une manière de réenchanter l'alimentation et la gestion de la cité en mêlant questions techniques et enjeux socio-culturels.

Ce film constitue un outil pour les acteurs du développement local et pour tous les citoyens curieux. Il est conçu pour faciliter l'engagement dans une démarche transversale et concertée sur des projets d'alimentation et de vie re-territorialisée.



La présentation de réseaux d'accompagnement et de méthodes d'essaimage offre des clefs pour multiplier ces horizons.

Chaque initiative s'intègre et s'adapte à un contexte local spécifique. Cependant, des principes et méthodes pour la mise en place et le fonctionnement de ces projets permettent d'activer leur potentiel de développement à partir de valeurs spécifiques : concertation, pédagogie populaire, économie solidaire, cohérence écologique, convivialité ...

Le documentaire est visionnable à l'adresse suivante : <http://vimeo.com/23256689>, il peut aussi être commandé auprès de Bleue comme une orange. L'association intervient sur demande (conférence, animation de débat...) dans différents cadres : Agenda 21, formation, événement grand public...

Contact : Damien Lagrange : contact@beco.fr
Association bleue comme une orange - Toulouse
www.bleuecommeuneorange.org ; tél. : 05 61 34 25 21

)) Le festival de films documentaires "ALIMENTERRE"

ALIMENTERRE est une campagne lancée en 2000 par le **CFSI (Comité français pour la solidarité internationale)** pour informer l'opinion publique sur les causes de la faim dans le monde et promouvoir le respect du droit à l'alimentation. Elle propose, à l'occasion de la journée mondiale de l'alimentation (16 octobre), des débats citoyens, des rencontres avec des paysans du monde, des expositions itinérantes, des projections de films, des marchés alimentaires et solidaires, des animations et des outils pédagogiques.

Depuis 2007, un véritable **festival de films documentaires** s'est développé dans ce cadre. Du 15 octobre au 30 novembre, en France, mais aussi ailleurs en Europe et en Afrique de l'ouest, il invite à des débats avec des spécialistes d'Europe ou d'Afrique sur les enjeux agricoles et alimentaires Nord - Sud.

Il vise à informer de façon objective un public large, inciter à une réappropriation de la question alimentaire par les citoyens, proposer des pistes d'action concrètes, sensibiliser les futurs professionnels agricoles sur les impacts des modèles agricoles choisis, provoquer des débats participatifs, ouverts voire contradictoires entre tous types d'acteurs sur les questions agricoles et alimentaires.

Le festival, coordonné par le CFSI, est organisé de façon décentralisée avec :
- un socle commun : des valeurs transcrites dans une "Charte pour une agriculture familiale durable au service d'une alimentation pour tous", un visuel, une sélection de films, des outils de communication et

- des spécificités locales, propres à chaque organisation, membre du réseau, qui crée sa programmation.

Les relais du Festival (30 coordinations régionales ou départementales et 500 organisations locales) organisent ainsi des projections/débats en cinémas, salle municipales, médiathèques, lycées, universités... En 2010, près de 400 projections-débats ont été organisées dans plus de 200 villes. Près de 24 000 spectateurs y ont participé.

Le festival a aujourd'hui son site internet :

<http://www.festival-alimenterre.org/>

D'autres structures ressources

• Institut Régional de la Qualité Agroalimentaire (IRQUA)

Association regroupant producteurs agricoles, artisans et pêcheurs, l'IRQUA accompagne la mise en place et la vie des démarches qualité régionales. Il assure aussi leur promotion auprès des habitants de la région. Des IRQUA sont présents dans différentes régions, notamment en Poitou-Charentes.

IRQUA Poitou-Charentes :

1, av. Thomas Edison- 80175 Chasseneuil
86963 FUTUROSCOPE CEDEX
tél. : 05 49 30 33 45 - contact@irqua.com
<http://www.irqua.com>

• Institut du Goût

49, rue de Paradis - 75010 Paris
tél. : 06 84 33 43 85

Organisme de formation et de recherche qui s'investit dans l'éducation au goût, notamment pour les jeunes, et propose des formations aux industriels et professionnels des métiers de bouche.

<http://www.institutdugout.fr/qui.htm>

• Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail (ANSES)

27-31, avenue du Général Leclerc,
94701 Maisons-Alfort Cedex
tél. : 01 49 77 13 50 - questions@anses.fr
Créée en 2010 par la fusion de deux agences sanitaires françaises : l'Afssa (Agence française de sécurité sanitaire des aliments) et l'Afssset (Agence française de sécurité sanitaire de l'environnement et du travail).
<http://www.anses.fr/>

• Bélénos-Enjeux-Nutrition

27 rue Joubert - 75009 Paris
tél. : 01 53 25 08 47
sbelenos@belenos-nutrition.com

Association qui conçoit des actions et des ressources ludo-éducatives pour promouvoir la santé et donner envie de bouger et de manger équilibré.

<http://www.belenos-nutrition.com/>

• Collectif d'Éducation à l'Alimentation : "Tout un plat"

18 rue des Hospices - 34090 MONTPELLIER
Tél : 04 67 54 19 89 - info@coopere34.org

Réunit des structures travaillant sur le thème de l'alimentation pour construire des actions éducatives pour les projets d'établissement.

<http://coopere34.org/papyrus.php?menu=82>

Zoom sur...

Les revues d'éducation à l'environnement ont consacré un grand nombre de dossiers à l'alimentation ces dernières années, autant de ressources complémentaires pour aborder ce thème d'une grande richesse :

- L'alimentation. *L'Encre Verte* n°46. Ecole et Nature 09/2004

- Alimentation. *Graines de citoyens* n°05. ARPE Midi-Pyrénées, 12/2000

- De la fourche à la fourchette. *La Luciole du Centre* n°4. GRAINE Centre, 10/2004

- Nos recettes pour la planète - *cahier d'Ariena*. 2007 - www.ariena.org

Les *Symbioses*. Réseau Idée, Belgique (téléchargeables URL : <http://www.symbioses.be/>) :

- n°87 : Alimentation, Tome 1 : Production, de la terre à l'assiette. et n°88 : Tome 2 : Consommation, de l'assiette à la Terre, 2010

- n° 63 : La planète dans son assiette. 08/2004

- n° 39 : Agriculture et alimentation. 06/1998

Les *Revues TDC*. Paris, CNDP

- n°742, 15/10/1997: Le défi alimentaire : bientôt la fin de la faim ?

- n°790, 15/02/2000 : L'équilibre alimentaire : savoir raison garder

- n° 881, 01/10/2005 : Nourrir la planète

) Fenêtres ouvertes sur le Net ! (

Des sites ressources sur l'alimentation



• <http://www.mangerbouger.fr/>

Site du Programme National Nutrition Santé (PNNS), tout public (Enfants, Ados, Futures mamans, 50 ans et plus). ■



• <http://alimentation.gouv.fr/>

Portail public de l'alimentation présentant des dossiers thématiques, des infos sur la sécurité sanitaire, sur les origines contrôlées, labels, des portraits de personnes et personnalités du monde de l'alimentation, des témoignages de professionnels, une bibliographie, des outils pédagogiques, des actualités, des initiatives, Et... une bourse aux dons : plate-forme d'échange pour l'aide alimentaire pour une mise en relation des structures d'aide alimentaire avec les professionnels souhaitant faire des dons. ■



• <http://www.eco-alimentation.uqam.ca/>

Site Internet québécois dédié à une recherche collaborative sur le thème de l'alimentation. Cette recherche s'intéresse particulièrement à l'intervention en milieu non formel au Québec, sous forme d'éducation populaire ou communautaire. Elle se penche sur les fondements, les pratiques, les réussites, les défis, les difficultés et les pistes de développement de l'éducation relative à l'éco-alimentation. ■



• <http://www.educationnutrition.org/>

Site québécois créé par des diététiciens à destination des éducateurs et des enseignants. Informations, programmes pédagogiques, ressources en ligne... ■

Dossiers et outils en ligne...



• <http://eduscol.education.fr/cid47778/nutrition-a-l-ecole-alimentation-et-activite-physique.html>

Nutrition à l'École « Alimentation et activité physique » - Dossier national d'information à destination des équipes éducatives. ■



• <http://www.teteamodeler.com/dossier/alimentation.asp>

Activités et fiches sur l'alimentation et l'équilibre alimentaire de l'enfant du site « tête à modeler ». ■



• http://www.education-sante-ra.org/dossiers/alim_preca.asp?id=173

Alimentation et précarité, dossier en ligne ■



• http://www.mjspaca.jeunes-sports.gouv.fr/document/livret_animations_alimentation_05.pdf

Livret des animations autour de l'alimentation Département des Hautes-Alpes

Pour vous accompagner dans vos actions d'éducation à l'alimentation : des animations, des ressources et des éléments méthodologiques pour développer votre projet ! Réseau éducation à l'environnement 05 et écrins. ■



• <http://www.thematrix.com/intl/france>

films d'animation "The Meatrix" qui parodie le film Matrix dans un objectif d'éducation à la durabilité en particulier en matière de production agricole et de consommation alimentaire.



• <http://museum.agropolis.fr/index.html>

Le musée Agropolis met en ligne ses expositions sur l'alimentation (voir notamment l'exposition et le livret "nourrir les hommes" dans la rubrique "matériel itinérant"). ■



• http://www.zerodeconduite.net/wefeedtheworld/dossier_pedagogique.htm

Dossier interdisciplinaire pour exploiter le film "We feed the World" (le marché de la faim) en lien avec les programmes scolaires de collège, lycée en géographie et ECJS (agriculture, alimentation et mondialisation) ou en sciences économiques et sociales (mondialisation agro-alimentaire, politiques régionales et stratégies des multinationales). ■



• http://www.gab44.org/documents_blocs/39.pdf

Certains groupements d'agriculteurs biologiques (GAB) ont développé une activité et des outils pour la sensibilisation du grand public : ici un livret pédagogique en ligne. ■



• <http://www.cfsi.asso.fr>

Site du Comité français pour la solidarité internationale. De nombreux dossiers pédagogiques et outils en ligne (rubriques documentation et outils pédagogiques).

chronique bibliographique

alimentation

(les ouvrages déjà présentés en pages
intérieures ne sont pas repris ici)

• Ouvrages généraux

Atlas de l'alimentation dans le monde. Editions Autrement - Comité 21 (Atlas/Monde), 2003
De très nombreuses cartes et graphiques sur l'alimentation, l'agriculture...

ARACTINGI, Randa, ARGENTON, Xavier, ARIËS, Paul, et alii. *Seule la diversité cultivée peut nourrir le monde - réponses à l'OMC*, Éditeur : Minga, Saint Denis (Seine-Saint-Denis), Ed. du Lindeau, Fermanville, 2011, (Manche), 139 p.

Des contributions multidisciplinaires s'élevant contre la prétention du commerce international à nourrir le monde en inondant les pays pauvres de la surproduction des pays riches. A l'opposé, les auteurs pensent, chacun à leur manière, que la diversité cultivée peut seule nourrir le monde.

CHARVET, Jean-Paul. *L'Alimentation dans le monde, mieux nourrir la planète.* Larousse, 2004, 128 p. (Petite Encyclopédie)

Un livre accessible pour les jeunes, qui présente de nombreux documents graphiques, photographies...

COLLECTIF. *Le mangeur du 21^e siècle : les aliments, le goût, la cuisine et la table.* Educagri Editions, 2003. 345 p.

Actes du Colloque international tenu à Dijon en 2002, regroupant des chercheurs en sciences de l'alimentation et du goût, sociologues, économistes, ethnologues, historiens, artistes, viticulteurs, et des responsables de l'agroalimentaire.

CONNAN, Maryvonne. *L'agriculture autrement.* PEMF, 2004. Revue BT2 - nouvelle série 74 (2004). 61 p.

Comment nourrir les hommes sans porter atteinte à la faune et à la flore, tout en évitant les excédents au Nord et la sous-alimentation au Sud. Bilan du modèle productiviste et alternatives durables possibles, témoignages d'agriculteurs bretons, encadrés sur la PAC, les OGM, la pollution par les nitrates et les pesticides.

FUMEY, Gilles. *Géopolitique de l'alimentation.* Sciences humaines éd., 2008. 127 p. (La Petite bibliothèque de Sciences humaines)

Au printemps 2008, sur le chemin de l'autosuffisance alimentaire, des émeutes de la faim éclatent dans les pays du Sud. La géopolitique de l'alimentation permet de comprendre les rapports de force qui façonnent notre planète alimentaire en analysant le rôle des différents protagonistes : les institutions (FAO, OMC...), les politiques, les acteurs économiques, mais aussi les mangeurs que nous sommes tous.

HULOT, Nicolas, Comité de Veille Ecologique, MATIGNON, Karine Lou. *L'impasse alimentaire ? Agriculture, santé, environnement.* Paris. Fayard, 2004. 236 p.

Sous la forme de questions-réponses, 8 spécialistes proposent des alternatives à la politique agricole productiviste qui a amené directement ou indirectement érosion des sols, diminution de la biodiversité,

pollution de l'eau, production de gaz à effet de serre, atteintes à la santé humaine, etc.

PARMENTIER, Bruno. *Nourrir l'humanité, les grands problèmes de l'agriculture mondiale au XXI^e siècle.* La Découverte, 2007, 274 p.

Sont exposées très pédagogiquement les questions de l'avenir des subventions agricoles au sein d'un commerce "mondialisé", des rapports de l'agriculture avec l'agro-industrie et la grande distribution, du risque de crises sanitaires de grande ampleur, de l'extension de la production d'OGM, mais aussi de l'émergence de nouveaux pays exportateurs (Chine, Brésil), etc.

POULAIN, Jean-Pierre. *Manger aujourd'hui. Attitudes, normes et pratiques.* Editions Privat, Paris, 2002

Aborde les questions sociales et culturelles de l'acte alimentaire les plus fondamentales...

WIEVIORKA, Michel. *Se nourrir : l'alimentation en question. "Sciences humaines" éd., 2009, 279 p. (Entretiens d'Auxerre - 2008)*

Au Sud, on a vu resurgir le spectre de la famine ; dans les pays riches, la malbouffe et l'obésité sont devenues des questions récurrentes de santé publique, la grippe aviaire, la vache folle ou les OGM suscitent d'importants débats de société. Se nourrir, enfin, relève au moins pour une part, d'une éducation : nous sommes de plus en plus soucieux d'hygiène alimentaire, mais aussi d'apprendre à construire notre propre goût, ici et ailleurs...

POITRENAUD, Robert. *La malbouffe.* Mouans-Sartoux : PEMF, 2003. 64 p. (30 mots clés pour comprendre...)

Trente mots pour comprendre les tenants et les aboutissants de la mauvaise alimentation. Des définitions simples et claires pour chaque problème et phénomène liés à la malbouffe.

• Documents et outils pédagogiques

Agriculture environnement... la part de l'éducation. GRAINE Midi-Pyrénées, 2001. 175 p. + 1 vidéo de 32 min.

Actes des 17^e Rencontres nationales des acteurs de l'éducation à l'environnement (août 2000) sur le thème de l'alimentation. Film suivant des participants qui ont vécu la pédagogie de projet : visites sur le terrain pour découvrir le parcours d'un roquefort de l'élevage de brebis à la cave, phase de recherche-action, de restitutions et commentaires sur les enjeux et les découvertes lors des rencontres.

Bergerie Nationale, ARENE Ile-de-France. *Eduquer à l'alimentation : guide pour les acteurs de l'éducation à l'environnement.* Bergerie Nationale de Rambouillet, 2008. 80 p. (Les Cahiers Techniques de la Bergerie nationale 3)

Présentation des thèmes et enjeux, pistes d'activités : consommation des fruits et légumes de saison,

signes officiels de qualité, types de production agricoles, pesticides, ressources et outils pédagogiques, comment évaluer une animation, réglementation en matière de santé, hygiène et sécurité...

Dossier transrural : Education à l'environnement - La ferme, nouveaux champs pédagogiques, in *Transrural Initiatives*, n° 336, 19 juin 2007.

Dossier réalisé en partenariat avec les CIVAM (Centre d'initiatives pour valoriser l'agriculture et le milieu rural)

URL : http://www.civam.org/IMG/pdf/dossier_20education_20environnement_20336.pdf

L'alimentation en classe, l'environnement au menu. Dossier pédagogique - Niveaux fondamentale et secondaire, Bruxelles : Institut bruxellois pour la gestion de l'environnement (IBGE), 2009, 51 p.

Une présentation synthétique des impacts de l'alimentation sur l'environnement et de la pertinence du thème à l'école ; des pistes d'éducation à l'environnement par l'alimentation modulables selon le temps, la matière et l'âge des élèves ; des exemples d'outils et d'activités pédagogiques pour passer à l'action avec la classe.

http://documentation.bruxellesenvironnement.be/documents/Dossier_Ped_Alimentation_Ecoles_Fr.pdf

SABATIER-MACCAGNO, Karine, HAMON, Loïc. *Les pieds dans le plat : la face cachée de notre alimentation.* Elka (Paris), 2007. 75 p.

Timéo le citoyen du monde en herbe, part à la rencontre de ceux qui nourrissent les hommes depuis la nuit des temps, les paysans. De cette immersion dans le quotidien d'éleveurs et de ses rencontres inoubliables avec des convaincus décidés à en finir avec la faim dans le monde, Timéo découvre les dessous de notre alimentation.

A table tout le monde ! Alimentation, culture et santé : de la maternelle au CE1 et du CE2 à la 5^e. CRDP Montpellier, 2005. 63 p. chacun 60 activités collectives ou individuelles : connaissance des aliments, liens avec la culture, la société, la santé et éducation aux choix de consommation.

KAYOKO, Ikeda, Magazine House, MASUMI, Yamauchi (Illustrateur), ET SHOICHI, Ono (Photographe). *Si le monde était un village de 100 personnes 2 : l'alimentation.* Arles : Editions Philippe Picquier, 2006. 101 p.

Si on réduisait le monde à un village de 100 personnes, comment se répartirait la nourriture dans ce village ? courts textes sur les constats, contrastes, disparités, solutions possibles. En fin d'ouvrage, Ramaya, petit népalaise, nous raconte la situation de son pays.

Avec le concours financier de la Région Poitou-Charentes



Bibliographie réalisée avec l'aimable participation de Véronique BAUDRY du Centre de Documentation de la Graine Poitou-Charentes.



Directeur de publication : Michel HORTOLAN - Comité de rédaction : Ifrèe et ses partenaires
Secrétariat de rédaction : Annie BAUER - Coordination : Francis THUBÉ
Institut de formation et de recherche en éducation à l'environnement en Poitou-Charentes
Carrefour de la Canauderie - Forêt de Chizé - 79360 Villiers-en-Bois - Tél. : 05 49 09 64 92 - Fax : 05 49 09 68 95
e-mail : ifree@ifree.asso.fr - <http://www.ifree.asso.fr>
Impression : Actiade (Foncouverte - 17) - Dépôt légal : décembre 2011 - ISSN 1760 - 1061

