

Bilan d'animation du projet

"S'alimenter de façon plus durable"

Août 2009



VAL DE GARTEMPE



Seuil du Poitou

PREAMBULE

Le projet 2009 "repas citoyens" est un projet pilote mis en place par le Conseil Général de la Vienne dans 4 collèges du département :

- le collège du Jardin des Plantes à Poitiers,
- le collège Jean Jaurès à Gençay,
- le collège Descartes à Châtellerault,
- le collège Bellevue à Dangé-Saint-Romain.

Il consiste à proposer, chaque mois (de février à juin 2009), dans les 4 établissements scolaires, un repas composé de produits issus de l'agriculture locale.

Les deux CPIE du département, Seuil du Poitou et Val de Gartempe, ont eu pour mission d'expliquer, de valoriser et de sensibiliser les collégiens à la démarche de ce projet et aux problématiques liées à l'alimentation, l'agriculture au sein des 4 établissements.

Sur demande du Conseil Général de la Vienne, les CPIE ont animé des temps de repas, des animations en face à face avec des classes et des sorties à la rencontre d'agriculteurs locaux.

Après concertation et avec des temps de rencontre réguliers avec les enseignants et le personnel de cantine, les CPIE ont élaboré un projet d'animation évolutif autour de l'alimentation "durable" et des thématiques y faisant référence.

Animations scolaires 2009

Les 4 animations "repas citoyens"

Pour ces animations régulières, les CPIE ont conçu et proposé des outils simples, visibles, attrayants et faciles à transporter et à monter, avec une interactivité, des manipulations possibles, ludiques et laissant libre court aux échanges entre l'animateur, les élèves et le personnel enseignant.

Quatre animations de repas, avec des outils différents, ont ainsi été proposées à chacun des 4 collèges :

1 – A table !

Objectifs :

- Recueillir les représentations initiales des élèves sur le développement durable, les filières courtes, la saisonnalité,
- Sensibiliser à la diversité et la disparité de l'alimentation à travers le monde.

Actions menées :

- Affichettes avec des questions ou des affirmations, posées sur les tables. L'animateur passe table par table et demande aux élèves ce qu'ils en pensent.
- Exposition "A table !" : observation et commentaire autour de l'exposition photographique (format A3) de Peter Menzel : diversité alimentaire à travers le monde mais aussi difficultés d'accès à la nourriture dans certaines parties du globe.

Grâce à cette exposition, des discussions très intéressantes ont pu être échangées avec les élèves mais aussi avec les professeurs et le personnel des établissements. Plusieurs souhaits ont été exprimés afin qu'ils puissent récupérer l'exposition et l'exploiter dans l'établissement.

2 -"Bazar climatique" - Module "changement climatique et enjeux énergétiques »

Objectifs :

- Sensibiliser à l'émission de gaz à effet de serre des produits que l'on choisit,
- Sensibiliser à la notion de filières courtes et aux avantages qu'elles ont sur l'environnement.

Actions menées :

Cet outil se présente sous la forme de cubes imagés (tomates produites sous serres ou en plein air, pommes d'Afrique du Sud ou locales...) avec des poids différents suivant leur poids "équivalent carbone". Grâce à la balance, on chiffre le poids carbone et ainsi l'impact du produit sur l'environnement.

Cet outil aborde aussi les différents modes de transport, les modes de chauffage ainsi que le choix entre matière première et matière recyclée.

Grâce à l'interactivité avec l'outil et l'animateur, le public est acteur et se prête bien au jeu et tire des conclusions sur ses choix de consommations.

3 - La saisonnalité de nos fruits et légumes

Objectifs :

- Aborder la notion de saisonnalité,
- Reconnaître différents fruits et légumes et leur période de récolte et comparer avec la réalité du marché.

Actions menées :

Cet outil se présente sous la forme d'un jeu où les élèves doivent replacer différents fruits et légumes (en plastique) de notre consommation quotidienne dans 4 boîtes représentant les 4 saisons. L'animateur aborde ainsi la production, le jardinage, la croissance des plantes, les différentes parties de celles-ci que nous consommons, les périodes de récoltes, l'importation et l'exportation des productions, l'adaptation des cultures à nos climats, la sélection génétique...

Le public manipule, déduit et apprend tout en s'amusant avec cet outil simple et coloré...

4 - Le bar sensoriel

2 versions pour cet outil.

Outil ludique et sensoriel très apprécié des différents publics, le bar sensoriel proposait aux élèves différents petits jeux sur les sensations autour de notre alimentation.

Version n°1

Objectifs :

- découvrir des produits potagers locaux, anciens
- sensibiliser à la saisonnalité, à l'intérêt des espèces anciennes et donc à une agriculture locale.

Actions menées :

▪ **Le toucher** : en passant sa main dans une boîte à 3 trous, le public doit décrire ce qu'il touche et essayer de trouver ce que c'était. Chaque trou contient un légume ou fruit ancien ou type de la région (de préférence moins connu : radis noir, pannais, navet avec fanes, topinambour...)

▪ **L'odorat** : dans des boîtes de pellicule photo, le public peut sentir des odeurs et essaie de définir ce que c'est (ex. huile de tournesol biologique)

▪ **Le goût** : Là encore le but est de décrire la saveur et éventuellement de trouver à quel fruit ou légume il appartient.

L'animateur fait des commentaires sur le produit (saison de récolte, partie consommée, propriété de la plante, mode de production...) et sur son terroir.

Version n°2

Objectifs :

- Éveiller nos sens
- Susciter la curiosité

Actions menées :

▪ **Le toucher** : dans 5 boîtes présentant juste une ouverture pour passer une main, les élèves devaient en introduire une et deviner les produits alimentaires dissimulés (fruits, légumes, pain... parfois des pièges avec deux fruits dans la même boîte...).

▪ **L'odorat** : dans 4 boîtes de pellicules photos étaient écrasés différents fruits ou légumes.

Les élèves devaient n'utiliser que leur nez pour deviner le produit caché.

▪ **Le goût** : dans 4 carafes étaient proposés des sirops dont la couleur d'origine a été changée grâce à des colorants alimentaires. Ainsi les enfants, au lieu de se fier à leur vue, devaient utiliser leurs papilles pour découvrir le goût du sirop.

▪ **L'ouïe** : grâce à un petit appareil audio MP3 et des enceintes portatives, les participants doivent deviner le son, en lien avec l'alimentation, qui est diffusé. (croquer dans une pomme, manger des chips, couper des carottes, faire cuire un steak, avaler, boire, croquer un cornichon...).

▪ **La vue** : sur le bar était exposé trois pommes de couleurs différentes (verte, jaune, rouge). Le but est de faire deviner leur texture à la vue (lisse, rugueuse, strié...) et leur goût (acide, farineux, juteux) afin de faire comprendre aux enfants que lorsque l'on est face à un plat il ne faut pas le juger qu'à la vue...

Cette animation a eu un franc succès dans chacun des établissements et le public en est reparti ravi.

Ces 4 animations ont été bien appréciées dans chaque établissement et ont parfois beaucoup étonné le personnel par leur originalité et leur composition.

Leur mise en place fut assez simple bien que leur conception a demandé un peu plus de réflexion. Elles ont permis d'être au contact d'un maximum d'élèves car elles se déroulaient pendant la pause du déjeuner.

Leur gestion et leur déroulement, se faisant sur une période courte (1h30) et l'importante quantité d'élèves pendant ces moments (entre 300 et 450 enfants dans chaque établissement à chaque repas) a demandé une adaptation et une efficacité importante de la part de l'animateur...

Ces animations ont été courtes mais intenses !

Les 5 animations en face à face avec les élèves

	Collège Bellevue	Collège Jean Jaurès	Collège Jardin des plantes	TOTAL
Nombre de classes	4	5	2	11
Nombre d'élèves	84	130	55	269

▪ Collège Jean Jaurès – Gençay

Pour ce collège, 5 animations en classe (de 1h30 à 2h), pour les 5 classes de 5^{ème} ont été proposées. Environ 130 élèves ont participé à ces moments de travail et de réflexion avec un animateur.

Pour ces interventions un livret pédagogique a été établi et édité par le CPIE Val de Gartempe puis utilisé comme support en classe pour les échanges avec les élèves.

L'objectif de cette animation a été de sensibiliser les élèves à leurs représentations de leur alimentation, de comprendre et d'analyser leurs choix alimentaires et de déterminer l'impact de notre alimentation et de ses filière sur notre environnement naturel, social et économique.

Le livret utilisé s'intitulait "l'alimentation et moi".

A partir de la relation des enfants avec la notion de "manger" et de leur représentation de leur alimentation et de leurs choix alimentaires, nous abordions les notions d'équilibre alimentaire et des familles d'aliments.

Après des échanges autour de leur dernier repas familial, nous parlions des filières alimentaires et retracions la vie d'un aliment et de ses différentes étapes dans la filière (production – transformation – conditionnement- conservation – transport - diffusion – distribution – vente – achat – préparation – consommation – déchets...).

Grâce à ces différentes étapes nous pouvions mettre en relation notre alimentation et notre environnement par les impacts que peut subir celui-ci.

Pour chaque étape les enfants essayaient de déterminer des impacts négatifs ou positifs sur :

- notre environnement (modification des paysages – modes de culture ou d'élevage – transport - pollution – engrais – produits phytosanitaires – génétique...),
- l'homme directement (en tant que producteur - consommateur - accès à la nourriture - sur sa santé...),
- l'économie (filière - échange – commerce – prix – marge...).

Après une mise en commun des recherches nous essayons de trouver des solutions aux différents problèmes soulevés et abordons les notions de "saisonnalité", "d'équitable", de "local", de "raisonnée" et de "biologique".

Ces séances ont permis de voir la diversité alimentaire de nos jeunes collégiens ainsi que leur goût et choix alimentaires. Cela a donné place à beaucoup de surprise et d'étonnement de la part des enseignants et de l'animateur en vue du régime alimentaire des enfants.

Grâce à ces échanges, ils ont pu découvrir et comprendre que manger n'est pas qu'un plaisir ou une envie, mais une nécessité, qui peut devenir aussi une contrainte et peut avoir des avantages et des inconvénients.

"Manger" n'est qu'une étape dans la vie de nos aliments.

Nous pensons qu'ils ont pris conscience qu'ils sont des acteurs à part entière dans ces nombreuses filières et peuvent influencer sur les impacts de celles-ci sur notre environnement, nos relations sociales et commerciales.

▪ Collège Jardin des Plantes – Poitiers

Dans cet établissement, le professeur de sciences naturelles a choisi de s'investir dans le projet et de faire participer les classes de 3^{ème}A et de 3^{ème}D (55 élèves environ).

Le choix d'intervention retenu avec ces deux classes a été fait sur deux séances en classe pour chacune et une sur le terrain lors de la future sortie.

Le contenu des deux séances en classe a été le même que pour celui des interventions au collège de Gençay ; avec une petite différence : l'animation et le livret ont été "coupés en deux" et ainsi les sujets abordés ont été plus approfondis avec beaucoup plus de temps d'échanges avec et entre les élèves. Des temps de travail avec l'ensemble des classes mais aussi en petits groupes ont permis d'avoir des discussions riches et variées ainsi que la participation de l'ensemble des élèves.

▪ Collège Bellevue – Dangé-Saint-Romain

Pour ce collège, 3 classes de 6^{ème} et 1 groupe d'IDD de 4^{ème} ont bénéficié de ces animations. Les classes de 6^{ème} ont eu des séances de 3h00 et le groupe d'IDD une séance de 2h00. Pour chaque animation un livret était distribué aux élèves servant de support et de trace à la séance.

Classe de 6^{ème} Mme Wagner

SEANCE 1 : COMMENT SONT PRODUITS NOS ALIMENTS ?

Objectifs :

- comprendre le cycle de vie d'une plante
- découvrir le fonctionnement d'un sol
- découvrir les différents types d'agriculture et les comparer
- comprendre leurs impacts sur la santé, l'environnement et la vie des exploitants

Déroulement :

- Jeu de rôle sur la construction d'un arbre
- Vidéo sur les décomposeurs et retour sur le jeu de rôle
- Représentations initiales sur l'agriculture
- Définition de l'agriculture
- Découverte de 3 types d'agriculture (intensive, raisonnée et biologique) Comparaison à partir de photos et autres documents. Conséquence. Travail en groupe sur les avantages et inconvénients : un groupe agriculture intensive, un groupe sur la raisonnée, et un sur le bio.
- Mise en commun.
- travail sur les questions lors de la visite.

SEANCE 2 : L'AGRICULTURE DURABLE

Objectifs :

- Définir 3 agricultures (intensive, biologique, durable)
- Exploiter des données recueillies lors d'une visite et faire le lien dans un projet plus global
- Comprendre la notion de durabilité et de son impact au quotidien

Déroulement :

- Retour sur les différentes agricultures : définition de l'agriculture intensive et biologique, sous forme de débat.
- retour sur la visite de l'exploitation du GAEC de l'Âne vert : corriger du livret de visite, présentation de la notion d'agriculture durable et réflexion sur ce qui était durable sur cette exploitation.
- rapprochement avec le projet de repas citoyen avec exemple de filière sur un produit donné (la frite).

Classes de 6^{ème} de Mme Angel

SEANCES 1-2 : L'ALIMENTATION DURABLE

Objectifs :

- Définir le mot alimentation et comprendre son importance
- Découvrir les différentes étapes d'une filière
- Comprendre l'impact des transports de produits sur l'environnement et réfléchir à un moyen plus respectueux

Déroulement :

A partir du livret :

- représentations initiales sur le mot alimentation
- définition
- décomposition d'un repas et des filières suivi par le produit jusqu'à l'assiette.
- calcul des dépenses en CO2 du produit en fonction de son lieu de production et donc du moyen de transport qu'il a pris.

Groupe d'IDD de 4^{ème}

SEANCE : NOTRE ALIMENTATION INFLUENCEE PAR LA PUBLICITE ?

Objectifs :

- Analyser les emballages
- Distinguer ce qui relève de la publicité ou de l'information
- Découvrir la signification de certains logos

Déroulement

- Représentations initiales sur la publicité
- Observation de différents emballages et décomposition de leur étiquette
- Observation et explication de certains logos (AB, commerce équitable...)
- Fiche d'identité du produit pour retrouver son origine
- Décomposition des filières et calcul d'émission des GES pour le transport.

Les rencontres avec les agriculteurs locaux

▪ Chez Monsieur Joly – ferme de "La Périnière" – Dienné

3 classes de 5^{ème} du collège de Gençay ont pu profiter de cette sortie organisée sur 2 demi-journées (2 classes sur la matinée et 1 l'après-midi). Environ 70 élèves ont ainsi pu découvrir l'élevage bovin et les pratiques agricoles de Monsieur Joly qui avait fourni lors d'un des "repas citoyens" la viande pour le pot-au-feu.

Au programme : visite des bâtiments et des installations de stockage, rencontre avec les animaux, découverte du matériel et les explications d'un homme passionné ont composé une journée très intéressante.

▪ Ferme du Maras – Chauvigny

Deux classes de 3^{ème} du collège du Jardin des Plantes de Poitiers (environ 55 élèves), ont ainsi été accueillies un après-midi par les propriétaires et gérants de l'élevage de chèvres et de fabrication de fromage de la ferme du Maras.

Deux groupes ont été constitués afin de découvrir l'élevage et l'atelier de transformation dans de bonnes conditions.

Grâce aux échanges avec les hôtes et les différentes interventions de l'animateur, cette rencontre a été riche de découvertes et d'apprentissage (manipulation des différents ustensiles pour la fabrication du fromage, découverte des locaux d'élevages et des animaux, observations et déterminations des différentes plantes fourragères...).

▪ Ferme de Monsieur Souriau – Saint Gervais les Trois Clochers

Une classe de 6^{ème} du collège Bellevue de Dangé Saint Romain (soit 22 élèves) a rencontré Monsieur Souriau lors d'une visite de son exploitation. Les élèves ont pu découvrir un élevage de volailles en agriculture biologique. Ils ont été surtout surpris par la diversité de leur alimentation. Ils ont pu découvrir différentes races de poules et de canards, voir à quoi ressembler une pintade et toucher, sentir et même goûter les différentes céréales distribuées aux volailles. Mais ce fut surtout leur plaisir d'être dans une ferme au contact des animaux qui fut le plus frappant.

Un livret fourni par l'animatrice du CPIE a servi de support à la visite. Une lecture de paysage lors a été également proposée par l'animatrice afin de mieux comprendre la corrélation entre agriculture et paysage.

▪ GAEC Roux de l'Âne Vert – Sossay

Une classe de 6^{ème} du collège Bellevue de Dangé Saint Romain (soit 24 élèves) a visité le GAEC Roux de l'Âne vert. Les élèves ont pu découvrir l'élevage de porcs, la production laitière de vaches et de chèvres, ainsi que la production de fromage de chèvres. Lors de la visite, il leur a été présenté les efforts fournis par l'exploitation pour répondre aux objectifs d'une agriculture durable. Un livret rédigé par l'enseignante et l'animatrice a permis de faire le lien avec l'animation qui a suivi cette visite et ainsi d'approfondir cette notion d'agriculture durable.

▪ GAEC de Villevert – Dissay

Deux classes de 5^{ème} du collège René Descartes de Châtellerault ont rencontré Monsieur Bernard. Ce dernier leur a présenté sa production maraîchère biologique. Les échanges entre les élèves et Monsieur Bernard furent très intéressants. Ils ont ainsi pu découvrir une méthode d'agriculture qu'ils connaissaient mal et parler avec l'un des fournisseurs de légumes des repas citoyens. Une lecture de paysage leur a été également proposée par un animateur du CPIE.

Ces rencontres avec des agriculteurs locaux, fournisseurs des "repas citoyens", furent très instructives et purent apporter aux élèves une réelle vision du travail et de l'évolution du monde agricole d'aujourd'hui. Ils ont pu comprendre l'importance et les impacts d'une agriculture locale avec nos choix de consommation moderne.

Bilan général

Ce projet a pu faire rencontrer et travailler ensemble un collectif de professionnels divers (agriculteurs, enseignants, chefs d'établissement et personnels de restauration scolaire, professionnels de l'éducation à l'environnement, professionnels institutionnels du Conseil Général, de la Chambre d'Agriculture...).

Cette action a fait émerger une volonté commune de promouvoir notre agriculture locale et d'éduquer nos jeunes au "bien manger" (environnement, local, de saison).

L'aboutissement de ce projet a démontré une certaine réussite de coordination, de gestion, de détermination et d'efficacité dans sa réalisation pour l'ensemble des acteurs sollicités.

Ce projet est à renouveler et à amplifier dans les années futures (nombres de collèges et nombres de repas). Le principe des animations de repas est très bien accueilli ainsi que celles réalisées en classes et sur le terrain avec les agriculteurs.

Cependant, une des constations faites par les animateurs, les enseignants et le personnel de restauration, fut que les élèves sont dans une période de leur vie où l'alimentation ne fait pas partie de leur préoccupation première. Il y a là une perte d'intérêt et de savoir. Les jeunes n'ont que peu de connaissance de notre culture culinaire et de leurs besoins nutritionnels. Ils sont donc encore plus éloignés de l'impact de leur choix alimentaire sur l'environnement, l'économie locale ou le développement social.

Il semblerait donc intéressant de travailler aussi dans cette direction et pour cela d'avoir un groupe (une classe) plus restreint mais porteur du projet au sein du collège (voir proposition au chapitre perspectives).

Quelques outils utilisés

A table!

Diffusion:

 EDUCATION ET DÉVELOPPEMENT
 EDUCAZIONE E SVILUPPO
 BILDUNG UND WIRTSCHAFTS
 BILDUNG UND WIRTSCHAFTS

Fondation Education et Développement
 Avenue de Cour 1 - 1007 Lausanne
www.globaleducation.ch

Pour les niveaux scolaires 4-8

Exposition utilisée lors d'une animation de repas

Vidéo utilisée lors d'une animation en classe

Nature et environnement

Ma petite planète chérie

Tome 2

Une série de Jacques-Rémy Girerd

folimage

DVD VIDEO

Avec le soutien de la Fondation de France

♦ Choisis un ingrédient de ton produit parmi la liste proposée. Calcul les émissions de CO2 produit pour qu'il vienne jusqu'à toi.

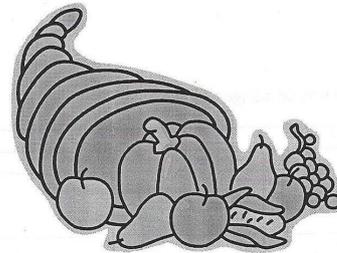
Nombre de kilomètre parcourus :

Transport utilisé :

Quantité de CO2 émis :

"S'alimenter de façon durable"

l'alimentation et moi



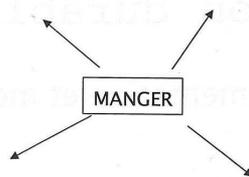
recto

Livret pour les élèves utilisé lors d'une animation en classe

verso

♦ L'alimentation :

Ecris autour du mot "manger" 4 mots qui te viennent à l'esprit :



A quoi ça sert de manger ?

Définition de l'alimentation :

Que veut dire "bien manger" pour toi ?

♦ Dis-moi ce que tu manges ?

Interroge ton voisin sur son repas de la veille (à la maison) et dessine le dedans et autour de l'assiette.



♦ Mais d'où viennent nos aliments ?

Imagine et écris la filière d'un aliment de ton choix, du champ à l'assiette.

Perspectives

Après les constatations faites au sein des établissements par les enseignants, le personnel de restauration et les animateurs des CPIE, le Conseil Général, il paraît souhaitable de réajuster les objectifs des interventions des structures éducatives accompagnant ce projet.

En effet, avant même d'envisager de sensibiliser les collégiens à la notion de développement durable de ce projet, il semble nécessaire de les "réconcilier" avec l'alimentation de façon plus générale.

Les CPIE se porteront candidats de l'appel d'offres 2009-2010 et proposent de nouveaux objectifs :

Dans un 1^{er} temps

- Trouver du plaisir dans l'alimentation
- Eveiller la curiosité gustative
- Comprendre l'importance de "bien s'alimenter"

Dans un 2^{ème} temps

- Comprendre l'impact de nos choix alimentaires sur notre environnement et notre société
- Découvrir différents modes de production
- Comprendre la notion d'agriculture durable et de circuits en filières courtes.

Enfin, pour un impact plus important du projet au sein de l'établissement, les CPIE proposent de travailler avec une classe porteuse (2 maximum) du projet. Cela permettra de mieux approfondir certaines notions difficiles à comprendre et les participants seront de bons ambassadeurs du projet auprès des autres élèves.

Il pourrait également être intéressant d'investir d'autres personnels au sein de l'établissement, tel que le responsable du CDI, le conseiller principal d'éducation, l'infirmière, ou les parents d'élèves.

Dans la perspective de répondre à ces nouveaux objectifs et d'étendre ce projet à 10 collèges, les CPIE proposent pour l'année scolaire 2009-2010 :

- 5 ½ journées d'animation en classe par collège,
- 5 animations de repas,
- 2 visites de site.

De plus, les CPIE prendraient en charge la coordination pédagogique : contact et mise en relation des différents acteurs du projet, montage du programme pédagogique, et mise en place de ce dernier.