

Fiche 10 – Enquête sur mon plateau de cantine

Nos aliments viennent souvent de loin, et génèrent ainsi, par leur transport, une émission de gaz à effet de serre et une consommation d'énergie importante. Il est utile de comprendre pourquoi ces aliments viennent de loin (périodes de cultures, moindres coûts...) pour ensuite changer nos habitudes. Réapprendre à manger local et de saison, faire appel au commerce équitable, être vigilant lors de nos achats... sont une partie des réponses à apporter pour réduire les émissions de gaz à effet de serre liés à notre alimentation.

Niveau :	Résumé :				
<table><tr><td></td><td></td></tr><tr><td>Collège</td><td>Lycée</td></tr></table>			Collège	Lycée	Cette activité propose d'analyser les transports liés aux aliments d'un plateau de cantine.
Collège	Lycée				
Temps d'activité :	Objectifs :				
1 séance de 2 à 3 heures	<ul style="list-style-type: none">- Faire prendre conscience de l'importance des transports liés à notre alimentation- Sensibiliser au « Manger local et de saison »				

Matériel :

- Un plateau de cantine avec un repas type (entrée, plat, fromage et/ou dessert)
- Les emballages des aliments du plateau
- Photocopies des annexes 1 et 2
- Atlas ou accès à Internet pour recherche des kilométrages

Préparation :

- Cette activité nécessite d'associer le personnel de la cantine, pour qu'ils mettent de côté un exemplaire de chaque emballage d'un repas

Déroulement :

Etape n° 1 : recueil des représentations

Avant de démarrer cette activité, une discussion avec les enfants peut avoir lieu sur la provenance des aliments que l'on mange.

Etape n° 2 : enquête (avec annexe 1)

Cette enquête peut être réalisée individuellement ou par groupe. Si l'on souhaite que les enfants travaillent par groupe, on peut, après le repas, mettre ensemble ceux qui ont mangé la même chose.

Pour que cette enquête puisse avoir lieu, il faut la complicité du personnel de cuisine, qui devra avoir mis de côté les emballages de tous les produits proposés ce jour-là à la cantine (attention, cela va du gros carton, aux emballages individuels, aux boîtes de conserve...)

Par mesure de simplicité, ils peuvent être ramenés en classe (à condition d'avoir été lavés pour certains).

Les enfants remplissent le questionnaire en s'aidant d'un atlas ou d'un accès Internet.

Etape n° 3 : synthèse de l'enquête

Au tableau, reprendre les éléments de la synthèse, en bas de l'annexe 1, et additionner les données de toutes les enquêtes. Puis répondre collectivement au questionnaire de l'annexe 2.

Etape n° 4 :

Identifier pour chaque aliment qui n'a pas été produit en France, quelles en sont les raisons :

- aliment pas de saison et donc cultivé dans un pays avec un climat chaud
- aliment produit à bas coût dans des pays avec une protection sociale et des salaires plus bas qu'en France
- aliment ne pouvant pas être produit chez nous

Prolongements :

Fiche sur la provenance des aliments dans le guide sur l'Alimentation Responsable

Ressources :

Atlas de l'Alimentation Mondiale, Erik Millstone et Tim Lang, Editions Autrement

Fiche 10 – Annexe 1 – Enquête sur mon plateau de cantine

Nom du plat	Ingrédients	Provenance		S'il ne vient pas de France, pourquoi à votre avis ?		
	Noms	Lieu d'origine	Kilomètres parcourus	Pas cultivé en France	Pas de saison	Produit à moindre coût ailleurs
Entrée	1			
	2			
	3			
	4			
	5			
Plat	1.....			
	2.....			
	3.....			
	4.....			
	5.....			
Fromage	1.....			
	2.....			
	3.....			
Dessert	1.....			
	2.....			
	3.....			
	4.....			
	5.....			

		Classez les pays du plus cité au moins cité : 1 : 2 : 3 :	< 100 km : < 300 km : < 500 km : < 1 000 km : > 1 000 km :	Total : % :	Total : % :	Total : % :
--	--	---	--	--------------------------------	--------------------------------	--------------------------------

Fiche 10 – Annexe 2 : Questionnaire collectif autour de l'enquête sur le plateau de la cantine

1) Avez-vous eu accès facilement à toutes les informations demandées, notamment sur la composition et la provenance des ingrédients constituant les différents aliments ?

A partir de cette question, on peut engager la conversation sur le rôle du consommateur pour exiger une plus grande traçabilité.

2) Quelle est la moyenne de kilomètres parcourus par les aliments ?

Si l'on ne veut pas passer du temps à faire des calculs savants, il suffit de prendre le plus grand nombre dans les écarts de distances proposées. On engage la conversation ensuite sur les conséquences de l'éloignement des lieux de production de nos aliments : gaz à effet de serre dus au transport...

3) Quel est le pays ayant produit le plus de produits de nos plateaux de cantine ?

En fonction du pays, on peut parler des mauvaises conditions salariales des ouvriers agricoles dans des pays ayant une réglementation moins favorable que la nôtre..., mais aussi des conditions climatiques...

4) Pour quelles raisons exporte-t-on nos aliments, qui parfois viennent de très loin ?

En constatant que de nombreux aliments viennent de loin, parce qu'ils ne sont pas de saison, on peut sensibiliser à l'intérêt de « manger local et de saison ».

En constatant que de nombreux aliments viennent de loin parce que les conditions salariales sont moins bonnes ou qu'ils ne poussent pas chez nous, on peut parler du commerce équitable.

(Voir fiche du guide sur l'Alimentation responsable)