

Objectif : Favoriser une alimentation responsable

1. S'informer

- **Constat :**

Aujourd'hui, le consommateur a davantage tendance à baser son alimentation sur ses envies que sur ses besoins réels ou la capacité de la terre à produire (productions locales et de saison). Pour satisfaire le consommateur, les produits parcourent des milliers de kilomètres avant d'arriver dans l'assiette, générant toujours plus de consommations d'énergie et des émissions de gaz à effet de serre. Le choix des aliments que nous consommons soulève par ailleurs la question des conditions de leur production et de leurs nombreuses conséquences environnementales et sociales : excès d'engrais, de produits phytosanitaires, épuisement des sols, exploitation des paysans de certains pays, etc.

- **Conséquences :**

- Des produits qui parcourent des milliers de kilomètres avant d'arriver dans notre assiette
- Des émissions de gaz à effet de serre, responsables du changement climatique
- La pollution des sols et des eaux par les produits phytosanitaires utilisés par l'agriculture
- La régression de la biodiversité liée à des pratiques agricoles défavorables
- Pour le consommateur, la perte de la réalité des produits pouvant être cultivés localement et de la notion de saison dans l'alimentation
- Une alimentation qui perd du goût et pas toujours équilibrée

- **Enjeux globaux :**

Enjeux sanitaires : une alimentation saine et équilibrée est l'un des premiers facteurs de bonne santé et de lutte contre l'obésité et les maladies cardio-vasculaires. Une alimentation responsable diminue les risques de maladie.

Enjeux écologiques : pour limiter l'impact de notre alimentation sur l'environnement, il s'agit de favoriser les systèmes de production, d'emballages, de transport qui soient les moins polluants et les moins consommateurs d'énergie possibles. Cette problématique est particulièrement importante pour le responsable des achats au sein de la structure.

Enjeux économiques et sociaux : l'achat de certains produits alimentaires permet de participer au développement de filières agricoles aux pratiques plus favorables à l'environnement et à la biodiversité, de filières du commerce équitable et de filières de qualité.

Enjeux culturels : l'alimentation, c'est aussi la convivialité, la découverte de pratiques alimentaires différentes, c'est se réapproprier la notion de goût et de plaisir ; autant d'éléments susceptibles de faire des moments de restauration des moments de détente, d'ouverture culturelle, etc.

- **Quelques enjeux à l'échelle de la structure éducative :**

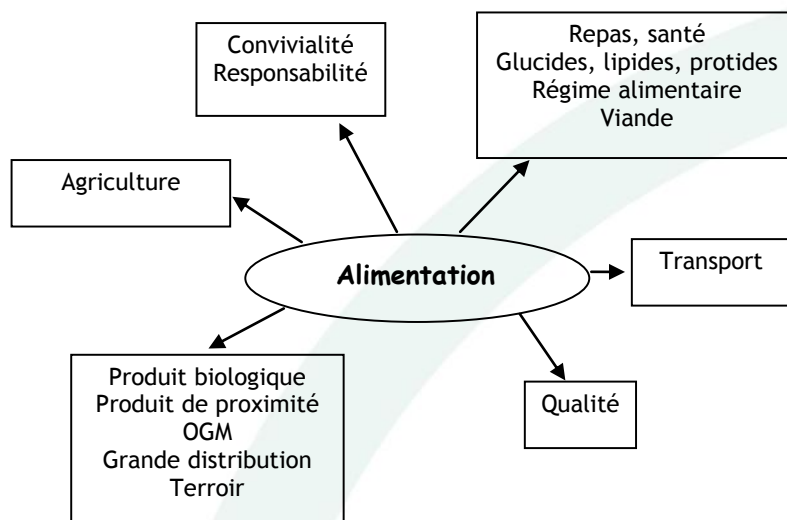
- Limiter le gaspillage de denrées alimentaires, généralement important dans les restaurants scolaires ;
- Privilégier les productions locales et les produits de saison dans la préparation des repas ;
- Introduire des produits issus de l'agriculture biologique dans les repas servis au restaurant scolaire ;
- Eduquer au goût et à une alimentation saine et équilibrée ;
- Sensibiliser l'ensemble de la communauté éducative à une consommation responsable.

On retrouve la problématique de l'alimentation associée à des lieux et à des moments différents de la journée :

- la restauration collective (cantine, cafétéria, salle à manger, etc.) à l'heure du déjeuner et éventuellement du dîner et du petit-déjeuner pour les internats, les centres d'accueil ;
- les collations et les goûters.

• Des liens sont possibles avec les thématiques suivantes :

- Déchets
- Eau
- Énergie
- Biodiversité
- Mobilité
- Bruit



2. Préparer

Voici quelques pistes pour réaliser des enquêtes concernant la thématique de l'alimentation au sein de la structure :

	Quoi ? quel objectif ?	Comment ?
Sur le volet technique	Connaître les acteurs de la restauration (qui fait à manger dans ma structure ?).	Analyse d'un organigramme, entretien avec le chef de la structure, rencontre avec le responsable de la cantine.
	Identifier les différents lieux et moments de restauration (cantine, distributeurs, collation ...).	Observation et établissement d'une cartographie des lieux et moments d'alimentation.
	Connaître les pratiques pour chacun des points d'alimentation.	Observations, enquêtes (acteurs concernés, travail avec un nutritionniste pour l'équilibre des repas, gaspillage, système adapté pour la récupération et/ou le tri des déchets ...).
	Connaître la provenance des produits (frais, surgelés, ...) et la proportion des produits labellisés (agriculture biologique, commerce équitable), des produits de saison et locaux servis lors des repas.	Rencontre avec le responsable des achats Rencontre avec le responsable de la production (cuisinier, directeur de l'entreprise de service ...).
	Identifier les filières d'approvisionnement proches : agriculteurs locaux, coopératives locales, marché etc.	Visite et rencontre des producteurs et acteurs économiques locaux.
Sur le volet pédagogique	Identifier si des actions pédagogiques ou des actions de sensibilisation sur le thème de l'alimentation existent (initiation au goût, sensibilisation à la qualité des produits, semaines thématiques ...).	Interview du responsable de la structure, du responsable de la restauration, de l'infirmière...
	Identifier si des formateurs abordent cette problématique dans leurs activités, leurs cours...	Interview des enseignants, animateurs, éducateurs susceptibles d'être concernés.
	Identifier si des panneaux d'information sont présents dans les lieux de restauration.	Visite des salles et observation.
	Évaluer les connaissances et représentations initiales des acteurs.	Questionnaire, débats ...
	Connaître l'appréciation, les besoins et les attentes des acteurs par rapport au lieu de restauration.	Questionnaire (appréciation de la salle de restauration, qualité des repas, amélioration possible, convivialité du lieu, bruit ...)

3. Agir

Voici quelques actions possibles à mettre en œuvre dans une structure éducative, sur la thématique de l'alimentation.

LISTING DES ACTIONS POSSIBLES (LISTE NON EXHAUSTIVE !)

Nature de l'action	Objectifs	Indicateurs de résultats
Actions techniques		
Privilégier les produits de saison dans la préparation des repas.	Réduire les impacts sur l'environnement de l'agriculture hors-sol, en serre etc., forte consommatrice d'énergie et émettrice de GES.	X % des produits sont de saison.
Privilégier les produits locaux.	Réduire les impacts sur l'environnement dus aux transports des produits, favoriser l'agriculture locale.	X % des produits sont d'origine locale.
Privilégier les produits bruts.	Réduire la proportion des produits issus de l'industrie agro-alimentaire, souvent su remballés.	X % des produits sont bruts.
Privilégier les produits labellisés (issus de l'agriculture biologique, issus d'une agriculture respectueuse de l'environnement).	Favoriser les produits issus d'une agriculture ayant moins d'impacts sur l'environnement et respectueux du travail des agriculteurs.	Types de labels présents dans les produits achetés. X % des produits sont labellisés.
Ajuster la quantité de nourriture cuisinée en fonction des besoins réels. Concevoir des repas variés.	Diminuer la quantité de déchets produits par la cantine.	Évolution du % de déchets produits.
Créer une commission restauration.	Créer des repas attractifs et équilibrés. Impliquer les jeunes dans l'élaboration des repas.	Création et mobilisation de la commission. Nombre de réunions effectuées.
Actions pédagogiques		
Campagne de sensibilisation sur l'alimentation responsable.	Informer tous les acteurs sur l'alimentation et ses relations avec la santé et l'environnement. S'informer sur la politique d'achats de la structure et des progrès accomplis. Réaliser une brochure de sensibilisation pour les jeunes.	Affichage de l'information et actualisation.
Pendant une semaine, mettre en place une pesée du pain ou de nourriture (= retour plateaux) jeté par repas.	Chiffrer le gaspillage de pain ou de nourriture par repas pour sensibiliser les élèves au gaspillage.	Affichage des résultats dans la salle de restauration. Réfléchir avec les élèves aux actions à mettre en place pour limiter le gaspillage.
Organiser des sorties chez les producteurs locaux.	Découvrir les filières locales de production et les méthodes de travail.	X sorties par mois ou année.
Organiser des repas à thème /menus variés (biologiques, commerce équitable, produits locaux, de saison ...).	Initier au goût et sensibiliser à une alimentation responsable.	X repas à thème par mois.
Évaluer l'impact de la consommation sur l'environnement.	Étudier le cycle de vie d'un produit (production, conservation, emballage, transport, élimination des déchets...).	

Pour en savoir plus : Consultez les activités pédagogiques du Guide pédagogique SFFERE « L'alimentation responsable » sur www.alterre-bourgogne.fr (rubrique Publications)

LES ACTIONS DE REFERENCE : EXEMPLE

	Niveau 1	Niveau 2	Niveau 3
Alimentation	Réaliser un repas bio et/ou local ou à thèmes (solidarité ...) une fois par mois. Organiser une exposition sur l'alimentation bio. Utiliser des produits locaux et de saison avec le moins d'emballages possible.	Réaliser un repas bio et/ou local deux fois par mois. Organiser une campagne de communication, ancrée sur le territoire. Utiliser en permanence au minimum deux produits d'origine bio, locale ou équitable.	Réaliser un repas bio et/ou local une fois par semaine. Rechercher un partenariat avec une Association pour le Maintien de l'Agriculture Paysanne (AMAP) ou de l'agriculture locale ou bio. Utiliser en permanence au minimum cinq produits d'origine bio, locale ou équitable.

4. Se documenter

• Outils pédagogiques

Guide pédagogique SFFERE « L'alimentation responsable »

Alterre Bourgogne, les Journées de l'ERE 2009

Guide téléchargeable gratuitement sur le site d'Alterre Bourgogne : www.alterre-bourgogne.org ; rubrique « Publications » puis « Guides pédagogiques ».

Guide pédagogique « Bienvenue dans le monde merveilleux de Cinelle »

Téléchargeable sur le site Internet de l'Agence bio : www.agencebio.org

Rubrique « Les enfants et la bio ».

Des affiches sont également téléchargeables.

Coffret pédagogique « Léo et la terre »

(Programme national nutrition santé du Ministère de la santé)

Construit autour de cinq chapitres : « De la terre à cultiver », « De la terre pour vivre », « De la terre pour se nourrir », « De la terre pour grandir », « De la terre à partager », ce coffret pédagogique est destiné aux enseignants et élèves de CE2, CM1 et CM2. Il est composé d'un livret pédagogique à l'usage de l'enseignant, de 28 livrets pour les enfants, d'un jeu collectif, d'une frise de 5 panneaux et de fiches d'évaluation.

www.mangerbouger.fr/pro/education/outils/outils.html

Coffret pédagogique « Le jeu de la banane »

Livret, Fiches acteurs (grandes surfaces et consommateurs), Fiches repères (pour les acteurs) - Planisphère des pays producteurs et exportateurs de la banane, Fiches thématiques.

A partir de 14 ans.

Sensibiliser au développement des relations économiques et commerciales entre les pays du Nord et les pays du Sud, expliquer le rôle des différents acteurs intervenant dans un modèle de production et d'échanges. Se familiariser avec les différents acteurs impliqués dans les échanges, en particulier les acteurs sociaux tels que les syndicats, les ONG.

Contact : Réseau d'ONG européennes sur l'agro-alimentaire, le commerce, l'environnement et le développement (RONGEAD), 14 rue Antoine Dumont, 69372 Lyon Cedex 08

www.rongead.org rubrique Documents (en vente : 25 euros + frais de port).

• Sites Internet

Agropolis-Museum

Musée de science et de société, Agropolis-Museum est un lieu unique pour découvrir un autre monde à travers l'alimentation et les hommes qui la produisent. De nombreux documents sont à votre disposition sur le site Internet.

<http://museum.agropolis.fr/>

Centre National de Ressources en Agriculture Biologique

Il a pour missions la veille, la collecte, le traitement et la diffusion d'informations concernant les domaines techniques, économiques ou réglementaires en agriculture biologique et en agriculture durable, ainsi que les aspects environnementaux et sociaux.

www.abiodoc.com

Fruits et légumes frais, 5 à 10 par jour

www.10parjour.net

Calendrier des saisons des fruits et des légumes

www.10parjour.net/site/pages/calsaisons/calsaisons.pdf

Mangerbouger, le site de la nutrition santé et plaisir

www.mangerbouger.fr

ADEME

<http://ecocitoyens.ademe.fr/mes-achats/bien-acheter/alimentation>

et www.mtaterre.fr/tous_les_dossiers.html

- **Organismes ressources**

Le SEDARB (Service d'Éco-Développement Agricole et Rural de Bourgogne) propose des animations sur l'alimentation responsable, l'agriculture biologique... Il pourra également vous venir en aide sur des projets liés à l'alimentation tels que l'intégration de produits biologiques dans la restauration scolaire.

SEDARB - 19 Avenue Pierre Larousse - BP 382 - 89006 AUXERRE Cedex

Tél: 03 86 72 92 20 - Fax: 03 86 72 92 21 - Courriel : sedarb@biobourgogne.fr