

Coordination académique EDD SI

Edito

Peut-on encore dire « bon appétit » ou faut-il plutôt souhaiter « bonne chance » avant de passer à table ? Alors que dans certains pays le manque de nourriture reste un problème crucial, dans d'autres, ce sont les habitudes alimentaires, la provenance, la quantité ou la qualité des aliments qui interrogent. Nous sommes ce que nous mangeons, mais que mangeons-nous ? De nouveaux modes d'alimentation se développent. De plus en plus d'initiatives voient le jour pour nous permettre d'éclairer nos choix alimentaires : nutri-score, applications sur la composition des produits, origine des aliments, labels de production. Le pouvoir public avec la loi Egalim, fixe des objectifs ambitieux en matière notamment de restauration collective. De plus en plus de grandes marques de l'agro-alimentaire et des grands distributeurs commencent à suivre le mouvement et s'engagent. Est-ce principalement en réponse aux attentes des consommateurs ou seulement du greenwashing ? A la source, le monde agricole : les paysans. Des femmes et hommes qui, comme en témoigne le film *Au nom de la terre*, travaillent la terre, font pousser la base de notre alimentation, et sont parfois brisés par le système. Alors de la ferme à l'assiette, retrouvons le contact avec ceux qui fabriquent nos aliments, pour savoir ce que nous mangeons, d'où les aliments proviennent, comment ils sont produits... pour pouvoir manger, offrir à manger, se régaler, sans que soit négligée la question de la santé publique.

Marie-Anne Buvry. Chargée de mission EDD SI

Labellisation E3D

Ecoles et établissements engagés sur le thème de l'alimentation

Quels fruits pour mon goûter ? Et si nous organisons un goûter équitable ? Comment mange-t-on dans les différents pays de la planète ? Quel jus d'orange pour la fête de l'école ? Comment réduire le gaspillage alimentaire ? D'où viennent les denrées que nous consommons au collège ? Mon lycée mange-t-il bio ? En quoi manger des produits de saison a-t-il un impact sur mon empreinte écologique ? Parmi les différentes entrées dans les démarches E3D figurent en bonne position des projets concernant l'alimentation. Si on observe des actions ponctuelles, le plus souvent ce sujet est envisagé sur le long terme, impliquant les élèves et plusieurs catégories de personnels en particulier le service de restauration scolaire, parfois les infirmiers. Des partenaires, dont les collectivités territoriales et les associations, accompagnent régulièrement les projets. Dans les établissements E3D, un effort particulier est fait pour croiser les regards et aborder la complexité de la question. Ainsi, des actions concrètes impliquant les élèves sont mises en place. dans le domaine du gaspillage alimentaire, de la santé, celui de la production. Les circuits courts, et le bio sont mis en lumière, voire la solidarité internationale. De plus en plus, les projets sont mis en relation avec des contenus disciplinaires, une attention est désormais portée à la construction des différents parcours. La mutualisation entre les établissements notamment lors des formations permet à certaines actions de prendre de l'ampleur (Repas Zéro déchets, sans viande...).

De la complexité de la problématique de l'alimentation

« Nourrir l'humanité : un défi global »

Il y a maintes façons d'aborder les questions d'alimentation dans un établissement E3D. Probablement que les termes circuits courts, bio, repas sans viande, produits de saison sont, non seulement familiers à la plupart des référents et enseignants engagés dans l'EDD, mais encore au cœur de leurs pratiques. Rendez-vous annuel des cadres de l'Éducation nationale, coordonnateurs académiques et Chargés de mission EDD et des partenaires nationaux impliqués dans l'EDD, le Forum des ressources pour l'éducation au développement durable (FOREED) 2018-2019 avait pour titre « Nourrir l'humanité : un défi global ». Pendant deux jours, experts, scientifiques, philosophes ont exploré, au cours de conférences, tables rondes et autres ateliers, la complexité de l'alimentation.

Emparez-vous des ODD : Faim « Zéro »

ODD 2 : Éliminer la faim, assurer la sécurité alimentaire, améliorer la nutrition et promouvoir l'agriculture

L'ODD 2 vise à éradiquer la faim dans le monde. Il implique de repenser nos modes de culture, mais encore la répartition de la nourriture, les modalités d'accès, comme nos habitudes de consommation. De fait, conduites de manière responsable, l'agriculture, la sylviculture et la pêche sont en mesure de produire des denrées pour tous en générant des revenus corrects pour chacun. Toutefois, alors que l'on observe une augmentation des disponibilités alimentaires, le nombre de personnes malnutries n'a toujours pas pu être réduit. Dans ce contexte, comment mettre en œuvre l'objectif 2 des ODD pour parvenir à une faim « zéro » ? Comment repenser les systèmes alimentaires pour assurer une meilleure alimentation pour tous ? Patrick Caron, géographe au CIRAD, Centre de coopération internationale en recherche agronomique pour le développement, président du groupe d'experts de haut niveau (HLPE) du Comité des Nations unies sur la sécurité alimentaire mondiale, répond à cette question lors du FOREED 2019. Par ailleurs, c'est avec une photo prise en Ethiopie que la nouvelle exposition de la fondation Goodplanet nous propose un outil pour explorer cette problématique dans nos écoles et établissements.

Boule de neige et compagnie de colibris

Faim de loup ou appétit de moineau ?

Dans les écoles et établissements de l'académie de nombreux projets visent à réduire le gaspillage alimentaire. Opération coup de poing «Zéro déchet », action au long cours, proposition d'assiettes de différentes tailles, badges, expositions, commissions menus : Partagez vos tâtonnements, doutes et réussites. Présentez vos projets sur le site EDD de l'académie.

Lutte contre le dérèglement climatique

Projet Marguerite

Julie Le Gall, enseignante-chercheuse en géographie à l'École Normale Supérieure de Lyon, associée à l'Institut Français de l'éducation a initié le projet Marguerite. Depuis plusieurs années, il fédère les travaux d'élèves sur le thème de l'alimentation, lesquels se retrouvent une fois par an lors du congrès annuel des élèves. Le projet Marguerite permet d'envisager l'agriculture et l'alimentation face aux changements climatiques mais encore de s'interroger sur les enjeux sociaux et de justice alimentaire.

Témoignage

Une AMAP au collège

Depuis février 2018, le collège Utrillo de Limas a créé une AMAP (Association pour le Maintien de l'Agriculture Paysanne). Ce projet remarquable inscrit dans le parcours citoyen, propose des produits locaux, issus de l'agriculture biologique et des produits d'épicerie. Deux producteurs différents fournissent l'AMAP : un maraîcher, et un couple de producteurs qui transforme ses produits qui donnent toute satisfaction à 21 amapiens. Aujourd'hui, plusieurs établissements se lancent dans une aventure analogue cultivant au-delà du « geste éco-citoyen » une action cohérente, assise sur les différents piliers de l'EDD.

Viande ou légumes ?

Lundi vert

Il y a un an, 500 personnalités relayaient une incitation du président du Groupe d'experts intergouvernemental sur l'évolution du climat (GIEC), pour qui «une journée sans viande peut aider à lutter contre le changement climatique». De fait, l'élevage contribue, selon les Nations Unies, à 14,5 % des émissions totales des gaz à effet de serre (GES), soit autant que l'ensemble du secteur du transport. Ainsi, la production d'un kilo de viande de veau rejette autant de gaz à effet de serre qu'un trajet automobile de 220 km. Le bilan de ce mouvement est positif et progresse.

Ce que dit la loi

Depuis le 1er novembre 2019, conformément à la loi Egalim, toute la restauration scolaire, de la maternelle au lycée, doit proposer au moins un menu végétarien par semaine. Il s'agit d'un menu à base de protéines végétales pouvant comporter des œufs ou des produits laitiers. « La restauration collective qui représente chaque année 3,7 milliards de repas servis dans notre pays, constitue un formidable levier de progrès pour accélérer la transition vers une alimentation plus saine, durable et accessible à tous », a déclaré Didier Guillaume, ministre de l'Agriculture et de l'Alimentation à l'origine de l'installation du CNRC. « Elle contribue à la transition agro-écologique de nos exploitations, et à la réconciliation entre agriculteurs et citoyens. »

Pour aller plus loin

La grande librairie

Diffusée en novembre 2019, l'émission La Grande Librairie pose la question « Et si l'on arrêta de jouer avec la planète ? » Les modes de culture, notre alimentation sont des facteurs à prendre en compte.

Ressources et lectures

ADEME

En soulignant les enjeux et les leviers les plus pertinents à actionner pour chaque maillon de la chaîne alimentaire, la brochure **Alimentation et environnement** vise à bâtir une culture commune. Elle suscite le dialogue, pose des questions et élabore des réponses réalistes afin de converger vers une alimentation toujours plus durable. Par ailleurs, l'ADEME propose également un visuel pour favoriser la réflexion sur la qualité des denrées. La question « comment manger mieux sans dépenser plus ? » est posée.

L'alimentation représente entre 20 et 50% de l'empreinte environnementale des Français. La majeure partie de ces impacts est liée aux modes de production et à la nature des aliments consommés. Alors, comment réduire le gaspillage alimentaire et adopter une alimentation plus respectueuse de l'environnement et de notre santé, à un prix équitable pour tous ?

Le cassoulet de Castelnaudary, la bouillabaisse, mais aussi la choucroute alsacienne, et la fondue savoyarde comme les tripes à la mode de Caen constituent un héritage gastronomique inscrit au patrimoine culturel mondial de l'UNESCO. Cette culture gargantuesque s'enrichit désormais d'une volonté de réduire notre empreinte écologique, et d'adapter nos comportements à de nouveaux rythmes de vie.

Canopé

L'ouvrage **Consommer responsable : l'alimentation** permet d'envisager de nombreux travaux avec les élèves de l'école au lycée. Quatre parcours thématiques sont proposés pour étudier différentes filières agricoles. Deux propositions de projets d'établissement, pour créer un coin nature ou aménager une cafétéria équitable sont également présentés. Treize fiches d'activités complètent l'ouvrage, d'autres sont accessibles en ligne.

Agenda

- **2 Février : Journée mondiale des zones humides**
- **3 février : Journée internationale sans paille**
- **6 février : Journée Mondiale sans téléphone mobile**
- **11 février : Journée européenne du 112**
- **11 février : Journée internationale des femmes et des filles de science**
- **12 février : Journée internationale Darwin**
- **17 février : Journée mondiale du pangolin**
- **19 février : Journée internationale de la baleine**
- **22 février : Journée mondiale pour sauver les ours**
- **27 février : Journée internationale de l'ours polaire**

La citation du mois : Antoine de Saint-Exupéry

«Pour ce qui est de l'avenir, il ne s'agit pas de le prévoir mais de le rendre possible.»

Eliane Cognard

Chargée de mission auprès de la coordination académique de l'EDD SI

Vous recevez cette lettre parce que vous êtes inscrits sur la liste de diffusion des référents EDD

Si vous souhaitez ne plus la recevoir : eliane.cognard@ac-lyon.fr