

Fiche pédagogique parcours alimentation durable :

Introduction :

L'alimentation a permis à l'Homme de se développer: physiquement, intellectuellement, et socialement. Durant la révolution industrielle de nouveaux modes de production et de consommation, notamment agricoles ont vu le jour.

L'Homme est passé d'un mode d'agriculture artisanal et local à un mode plus global et décentralisé. Ainsi, de nouvelles opportunités sont apparues (augmentation de la productivité, baisse des coûts de production...), entraînant également des problématiques notables: modes de productions intensifs et industrialisés soumis aux cours des marchés mondiaux et rendant très difficile la subsistance des petits producteurs – notamment dans les pays en voie de développement -, substitution de cultures vivrières par des cultures spécialisées entraînant une diminution de la biodiversité et de l'autonomie alimentaire, réduction des ressources, utilisation abusive des produits phytosanitaires, exode rural massif, gaspillage alimentaire.. etc

Aujourd'hui, 25 % des aliments produits sont jetés à l'échelle mondiale. Pourtant, la malnutrition persiste dans beaucoup de pays et sous différentes formes : sous nutrition, surpoids...

Prendre conscience de ces enjeux est nécessaire pour le jeune public. En effet, c'est à cet âge que l'alimentation prend une place considérable dans leur développement. C'est aussi l'âge où le sens critique s'aiguise et où la prise de consciences des problématiques locales, et globales peut émerger.

Le parcours combine projections de courts métrages suivies de débats sur l'impact social et environnemental de notre alimentation au niveau planétaire, rencontres avec des acteurs locaux de l'agriculture urbaine et ateliers. L'objectif de ce parcours est de partir d'enjeux très concrets du quotidien – notre alimentation – pour comprendre les interdépendances mondiales et proposer aux élèves des outils afin qu'ils puissent agir à leur échelle.

Le public visé :

Les collèges de Seine Saint Denis pour des collégien.ne.s de tous niveaux.

Finalité du parcours :

L'objectif général est d'accompagner les collégien.ne.s à prendre conscience des enjeux qui gravitent autour de leur alimentation que ce soit pour leur santé, leur bien-être mais aussi pour qu'ils aient connaissance de l'impact positif ou négatif que celle-ci peut avoir sur leur environnement proche ou lointain.

Objectifs :

Sensibiliser les jeunes aux enjeux d'autonomie alimentaire aussi bien au niveau global que local auxquels nous sommes actuellement confrontés, à travers des interventions et des actions de sensibilisations.

Développer ses connaissances et son esprit critique : Développer l'esprit critique des élèves sur notre système alimentaire, favoriser les rencontres et échanges inter-établissements, comprendre l'importance d'avoir une alimentation saine et équilibrée.

Favoriser la prise d'initiative : en donnant aux élèves la possibilité d'agir en faveur d'une alimentation plus durable et respectueuses des conditions de production (lutter contre le gaspillage alimentaire, mieux choisir ses produits, mieux consommer...), en rencontrant des acteurs locaux de l'agriculture urbaine et encourager la participation aux prix « Initiative Jeunesse AlimenTerre » (voir description ci-dessous).

Le programme Alimenterre :

Le programme Alimenterre est porté par le Comité Français de Solidarité Internationale (CFSI) et se caractérise par 2 temps forts :

Le festival Alimenterre qui se déroule du 15 octobre au 30 novembre sous la forme de projections-débat. Plusieurs thématiques sont abordées lors de ce festival : l'agriculture mondiale, le bien manger, les enjeux alimentaires, les chaînes de production des aliments, le gaspillage alimentaire, l'agriculture biologique l'impact de nos mode consommation... Le festival Alimenterre est le temps fort du programme et propose des courts-métrages sur les enjeux de l'agriculture locale, des modes de consommation et leurs impacts à l'échelle internationale.

Le prix initiatives jeunesse qui vise à récompenser et encourager les initiatives en faveur de la sensibilisation à l'alimentation ou agriculture durable en offrant aux 3 groupes lauréats des moyens leur permettant de développer et diffuser leurs projets (films, jeux...)

https://www.alimenterre.org/system/files/inline-files/appele-participation-alimenterre-2020-18062020_0.pdf

Déroulement :

Le parcours alimentation durable place le festival alimenterre au centre de son déroulement. Chaque année le CFSI propose une sélection de film sur différentes thématiques, pour 2020 les différents films sont :

- Le système alimentaire de Fès, Maroc / Anna Faucher, Louison Lançon, Alice Deshon
- Semer, récolter, résister par Marion Dualé et Ousmane Dary
- KekaWongan : notre cacao made in Ebolowa en coréalisation avec le Lycée Nantes Terre Atlantique
- Femmes de la Terre par Jean Pierre Vedel
- Océans 2 : la voie des invisibles de Mathilde Jounot

- Recette pour un monde meilleur par Benoit Bringer
- Pauvres poulets : une géopolitique de l'œuf par Jens Niehuss et Simone Bogner
- Chemin de travers par Sébastien Majonchi

Le descriptif de ces films se trouve sur le lien suivant :

https://www.alimenterre.org/system/files/inline-files/appel-participation-alimenterre-2020-18062020_0.pdf

Il est possible de visionner les films à l'avance en sollicitant HélénaOssola, à l'adresse vialemonde@seinesaintdenis.fr

En cas de dispositions gouvernementales visant à prévenir la recrudescence de l'épidémie de la COVID19, des adaptations en format numériques sont possible pour les projections- débats.

Sur 1/2 journée définie par l'équipe pédagogique sur la période du festival:

- Projection-débat d'un court-métrage à l'intérieur du collège ou en extérieur (cinéma, médiathèque, parc départemental...) si d'autres établissements d'une même commune sont inscrits et sous réserve d'acceptation des établissements inscrits dans le parcours. Le débat impliquera une association de Seine-Saint-Denis soutenant un projet d'agriculture durable dans une autre région du monde.

- Ateliers avec une ou plusieurs associations partenaires, autour de l'alimentation durable : association Starting Block, Disco-Soupe, compostage, permaculture... etc

Sur 1/2 journée définie par l'équipe pédagogique après le festival:

- Visite d'une association d'agriculture urbaine sur le territoire pour découvrir les actions mises en place à l'échelle locale pour la préservation des terres arables et découverte des techniques d'agriculture durable et / ou visite d'une boutique de produits issues du commerce équitable

Sur toute l'année (facultatif):

- Accompagnement à la mise en place d'un potager urbain dans le collège sur la base d'une agriculture durable (permaculture, hydroponie...etc)

- Accompagnement à la réduction du gaspillage alimentaire dans le collège: mise en place du tri à la cantine, installation de composteur, gâchis-mètre

- Guides pédagogiques à disposition pour travailler autour de l'alimentation avec les élèves (Outil Maimm créé par l'association Teragir et jeu de plateau Eco-Ecole sur le thème de l'alimentation)

- Mise à disposition d'expositions sur "l'alimentation durable", "les risques des OGM" et "Le sport la santé et le bien manger".

Contacts :

Pour toute information sur le festival Alimenterre ou le prix initiative Alimenterre vous pouvez contacter vialemonde@seinesaintdenis.fr 01 41 60 89 17

Pour toute information sur l'accompagnement et le parcours vous pouvez contacter azbenamara@seinesaintdenis.fr 01 43 93 45 54