



DES CHAMPS AUX ASSIETTES

Les lycéens franciliens font leurs
États généraux de l'alimentation !

Des expériences et des pistes pédagogiques pour
travailler avec les jeunes sur l'alimentation durable

INTRODUCTION



Le 14 mai 2019 une délégation de 60 lycéens franciliens s'est réunie, dans les locaux de l'École d'Ingénieurs Agronomes AgroParisTech (Paris 5^e), pour simuler des « États généraux de l'alimentation ». Le temps d'une journée, ces lycéens ont joué le rôle de différents acteurs de la chaîne de valeur de l'alimentation et ont négocié les termes d'un accord multi-enjeu, multi-acteurs, fixant des objectifs partagés pour une alimentation plus durable en Île-de-France.

Responsable de près d'un quart des émissions directes de Gaz à Effet de Serre des ménages en France¹, les produits alimentaires et plus largement le modèle de l'industrie agro-alimentaire, dont ils sont issus, possède une part non négligeable de responsabilité dans la pression écologique exercée par nos sociétés sur l'environnement. De ce fait, la question alimentaire est un sujet à part entière de l'Éducation au Développement Durable promue et dispensée dans le cadre de la contribution de la France à l'Agenda 2030 de l'ONU.

Qualité nutritive, dégradation et pollution des milieux naturels, équité socio-économique tout au long de la chaîne d'approvisionnement sont autant de questionnements qui émergent chez les consommateurs soucieux de mieux connaître les implications socio-économiques et environnementales de leurs achats.

Les filières alimentaires se voient alors imposer un défi majeur : assurer la transition vers des modes de Consommation et Production Durable² tout en assurant la sécurité alimentaire³ d'une population mondiale qui ne cesse de croître dans un contexte d'accélération des crises climatique et migratoire.

L'alimentation, notamment en Île-de-France, doit être également abordée dans sa dimension sociale et multi-culturelle. En effet, la Loi Egalim renforce cet aspect sanitaire et social d'une alimentation « saine, sûre et durable pour tous ». Elle peut, par ailleurs, participer au mieux « vivre ensemble » multiculturel.

Après le succès pédagogique des projets inter-académiques *Lycéens franciliens, notre COP 21* (2014-2015) et *Le Climat, c'est chez moi!* (2015-2016), « *Lycéens, collégiens, prenons notre air en main!* » (2017-2018), le projet « *Des champs aux assiettes, les lycéens franciliens font leurs États généraux de l'alimentation!* » (2018-2019) est le quatrième projet lancé par la DRIEE⁴ et les trois académies franciliennes, rejoints cette année par la DRIAAF⁵ avec l'appui du cabinet de conseil Utopies[®].

Au cours de l'année scolaire 2018-2019, ce sont quelques 500 jeunes lycéens ainsi que leurs professeurs au sein de 15 lycées d'Île-de-France qui ont participé à ce projet pédagogique destiné à amorcer la réflexion sur les questions liées à l'alimentation responsable.

1. Alimentation et environnement : champs d'actions pour les professionnels, ADEME Éditions, octobre 2016, Infographie Gaz à effet de serre générés par les ménages – France « Produits Alimentaires : 23 % », p. 4.

2. Objectif de Développement Durable 12 « Consommation et Production Durable », ONU, 2015.

3. Objectif de Développement Durable 2 « Faim Zéro », ONU, 2015.

4. Direction Régionale et Interdépartementale de l'Environnement et de l'Énergie en Île-de-France

5. Direction Régionale et Interdépartementale de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt en Île-de-France



LE MOT DES PARTENAIRES

Ce kit pédagogique a été conçu conjointement par les académies d'Île-de-France, la DRIEE, la DRIAFA et le cabinet Utopies. L'ensemble des partenaires remercie tout particulièrement les lycéens et les enseignants ayant participé au projet pour leur investissement et leur implication dans la démarche.

Nous remercions également les chefs d'établissements ayant facilité la mise en œuvre du projet et AgroParisTech pour l'accueil de la simulation le 14 mai 2019. L'alimentation est un sujet passionnant et original pour aborder les sujets de développement durable. Par le partage de ce projet expérimental, nous espérons inspirer et donner de nouvelles idées d'éducation au développement durable, mais aussi impulser des projets de mobilisation pour la transition écologique et solidaire dans les établissements scolaires.

CONSIDÉRATIONS GÉNÉRALES SUR CE KIT PÉDAGOGIQUE

Le kit pédagogique rassemble les séances de travail expérimentées dans le cadre du projet « Des champs aux assiettes, les lycéens franciliens font leurs États généraux de l'alimentation ! », afin de permettre à d'autres enseignants ou structures de l'éducation à l'environnement de reproduire cet exercice de simulation et de travailler avec des jeunes sur le thème de l'alimentation durable.

Il est composé de fiches méthodologiques retraçant le travail réalisé par les enseignants tout au long de l'année. Ces fiches, rédigées par les enseignants eux-mêmes, sont des exemples dont il est possible de s'inspirer pour mener un projet sur l'alimentation responsable auprès de ses lycéens, au sein de son établissement, et travailler en classe dans le cadre de disciplines variées et différents temps scolaires (TPE, AP, travail personnel...).

Il a vocation à être distribué dans toutes les régions de France, afin de stimuler des projets similaires, de sensibiliser les jeunes aux enjeux de l'alimentation et de favoriser les initiatives, y compris citoyennes, pouvant contribuer à la transition écologique des territoires.

RETROUVEZ TOUTES LES ANNEXES UTILES POUR PRÉPARER VOS SÉANCES SUR LES SITES INTERNET SUIVANTS :

- DRIEE : www.driee.ile-de-france.developpement-durable.gouv.fr/le-kit-pedagogique-pour-travailler-sur-l-a3872.html
- DRIAFA : driaaf.ile-de-france.agriculture.gouv.fr/Les-lyceens-franciliens-ont-leurs-etats-generaux-de-l-alimentation
- Académie de Créteil : edd.ac-creteil.fr/L-alimentation-durable-en-ile-de-france
- Académie de Paris : www.ac-paris.fr/portail/jcms/p1_1958033/des-champs-aux-assiettes-les-lyceens-franciliens-ont-leurs-etats-generaux-de-l-alimentation
- Académie de Versailles : edd.ac-versailles.fr/spip.php?article680

MÉTHODOLOGIE DU PROJET PÉDAGOGIQUE GLOBAL



Le projet pédagogique interdisciplinaire a pour vocation de permettre aux élèves de comprendre la complexité des enjeux liés à la production, la transformation, l'approvisionnement et la consommation des produits alimentaires dans une approche territorialisée et multi-acteurs mais également à encourager leur propre engagement en tant que futurs citoyens responsables.

Focus sur le projet « Des champs aux Assiettes » mené en 2018-2019

Le périmètre géographique sélectionné pour ce projet était celui de l'Île-de-France mais ce périmètre peut aussi bien concerner une autre région ou bien être étendu à un périmètre plus vaste.

Découpage du projet par Phases : Le découpage suivant a été testé sur la période d'une année scolaire

Dans son ensemble, le projet a pour finalité l'organisation d'un événement de restitution sous forme d'une Journée de Négociations à l'occasion de laquelle les élèves incarnent les différentes catégories d'acteurs de l'alimentation et débattent ensemble afin de s'entendre sur les termes d'un Accord de l'alimentation responsable.

Le travail engagé avec les professeurs et leurs classes a donc pour objectif de préparer les élèves à prendre part à un tel exercice. Dans cette optique, le projet s'organise en 3 phases :

- **Phase 1 : Acquisition de connaissances** générales sur les enjeux de l'alimentation en région Île-de-France.
- **Phase 2 : Approfondissement des connaissances** et de la compréhension des enjeux spécifiques à une catégorie d'acteurs.
- **Phase 3 : Construction d'une stratégie de négociation** en prévision de la simulation des États généraux de l'alimentation.

Chaque Phase est découpée en 3 temps distincts.

- Une **journée de formation** des professeurs destinée à apporter des ressources aux professeurs sur les enjeux liés à l'alimentation et au développement durable sur le territoire d'Île-de-France mais également à revenir sur les projets menés en classe et les travaux - appelés « Jalons » - remis à l'équipe organisatrice et enfin à préparer collectivement la prochaine Phase du projet en explicitant les objectifs et attendus.
- Une **période dédiée à la réalisation de projets pédagogiques en classe** laissée à la discrétion des enseignants et devant, dans la mesure du possible, permettre de constituer les différents « Jalons » requis à la fin de chaque Phase.
- Un ou plusieurs « **Jalons** », document devant être remis par chaque lycée à l'équipe organisatrice et ayant vocation à attester de la réalisation des objectifs de la Phase concernée mais également à construire les outils et le cas échéant, adapter les objectifs de la Phase suivante. Ex : Jalon 1 : Rédiger la « carte d'identité » de ma catégorie d'acteurs (cf. partie suivante).

Cette organisation permet de préserver une certaine souplesse dans la construction du projet afin de l'adapter aux demandes formulées et difficultés rencontrées par les différents groupes participants, au fur et à mesure de son avancement. C'est ainsi que le Jalon #1 permet de construire l'outil principal des Phases suivantes : **le texte d'Accord qui sera à l'étude lors de la Journée de Négociations.**



Les lycéens franciliens font leurs États généraux de l'alimentation !

Focus sur le projet « Des champs aux Assiettes » mené en 2018-2019

L'Accord de l'alimentation responsable en Île-de-France a été rédigé dans sa première version par l'équipe organisatrice en prenant en compte d'une part les catégories d'acteurs représentées par les lycées, et d'autre part les thématiques de développement durable les plus populaires au sein des participants. Il a ensuite été enrichi, au cours des Phases 2 & 3, par les élèves avec leurs professeurs. C'est cette version enrichie qui a servi de base aux échanges au cours de la Journée de Négociations.

La **restitution finale de ce projet** est imaginée comme une Journée de Négociations ayant vocation à clôturer de façon collective, le travail engagé dans chaque établissement au cours de l'année. Cette journée peut prendre la forme d'un jeu de rôle au cours duquel les élèves incarnent une catégorie d'acteurs du secteur agroalimentaire dans un processus de négociation multi-acteurs, multi-enjeux (cf. Fiche 9).

Focus sur le projet « Des champs aux Assiettes » mené en 2018-2019

La journée organisée le 14 mai dernier a été qualifiée de « Simulation des États Généraux de l'Alimentation Responsable ». À la fin de la journée, les quelques 60 élèves participants ont ratifié un texte appelé « Accord de l'alimentation responsable en Île-de-France ».

Scénarisation du projet :

Afin de faciliter l'adhésion au jeu de rôle de la part des élèves, il paraît important de scénariser le projet en apportant quelques données contextuelles, fictives ou non, permettant aux élèves de prendre à cœur leur mission de représentation pour incarner fidèlement leur catégorie d'acteurs tout au long du projet et plus particulièrement le jour de la restitution finale.

Focus sur le projet « Des champs aux Assiettes » mené en 2018-2019

Le scénario suivant avait été proposé aux élèves engagés sur l'année 2018-2019 :

Au lendemain de la COP 24, les acteurs de différents secteurs se mobilisent sur leur contribution aux Objectifs de Développement Durable.

En Île-de-France, le secteur agroalimentaire s'interroge particulièrement sur son rôle au sein d'un territoire en constante urbanisation.

Il est impératif que chacun s'engage en faveur d'un système agroalimentaire durable afin de réduire durablement l'impact du secteur sur l'environnement mais également d'améliorer le partage de la richesse au sein de la chaîne de valeur.

Comment assurer la transition du système agroalimentaire vers un modèle plus durable et traduire en actes concrets les bonnes volontés de chacun alors que la pression des contraintes économiques se fait toujours sentir sur le secteur ?



ACQUISITION DE CONNAISSANCES GÉNÉRALES SUR LES ENJEUX DE L'ALIMENTATION

COMPÉTENCES TRAVAILLÉES :

- Effectuer une recherche documentaire, sélectionner les informations pertinentes et élaborer une synthèse
- Traiter et analyser des informations et des données
- Développer la proactivité et la capacité d'actions
- Analyser une situation et ses contraintes
- Être autonome dans son travail

L'objectif de la **Phase 1** est d'amener les lycéens à comprendre les enjeux liés aux activités de productions, transformations, approvisionnements et consommations alimentaires, ainsi que la manière dont les différents acteurs se saisissent de cette question sur un territoire donné.

À la fin de cette phase, l'acquisition de connaissances générales sur ces enjeux doit permettre aux élèves d'identifier une catégorie d'acteurs particulière qu'ils veulent étudier tout au long du projet ainsi que les thématiques qu'ils souhaitent aborder au cours des négociations.

Dans cette optique, demander aux élèves de réaliser la « Carte d'identité » de l'acteur en question est un bon moyen de faire le point de manière synthétique sur les connaissances acquises en Phase 1.

Alors que chaque groupe d'élève devra ensuite approfondir ses connaissances sur son acteur, ces cartes d'identités pourront également être partagées entre les groupes afin de permettre à chacun d'acquérir un niveau de connaissances minimum sur toutes les catégories d'acteurs représentées dans le cadre du projet.

Jalon #1 : Carte d'identité de mon acteur

La carte d'identité de mon acteur regroupe de façon brève et synthétique les éléments suivants :

- **Qu'est-ce que je fais ?** La description de mon activité (chiffres clefs, un cas réel, un cas fictif décrit de manière concrète, ...).
- **Quel est mon contexte ?** Ma position dans la chaîne de l'alimentation (production, transformation, transport, distribution...), situation économique de l'acteur, contribution aux solutions ou aux problèmes liés à l'alimentation responsable.
- **Qui sont mes parties prenantes ?** Mes interlocuteurs, ceux qui sont impactés par mon activité ou dont les actions m'impactent.
- **Quelle est ma vision du futur ?** Description des thématiques de développement durable sur lesquelles je peux m'engager. Comment intégrer le développement durable dans mes activités.
- **Quels sont les points de blocages et les contraintes** qui freinent mon engagement ?

En parallèle de cette « Carte d'identité », il peut être intéressant de demander aux professeurs et à leurs élèves d'identifier les thématiques sur lesquelles ils souhaitent tout particulièrement travailler dans le cadre du projet. En effet, ce sont ces thématiques qui structureront les travaux de tous les participants pour le reste de l'année, à commencer par le texte d'Accord.

Focus sur le projet « Des champs aux Assiettes » mené en 2018-2019

Les thématiques identifiées à la suite du Jalon #1 furent les suivantes :

- Le local et les circuits courts
- Le gaspillage alimentaire
- L'agriculture biologique

Ces trois thématiques ont permis de structurer la première version de l'Accord, diffusée en début de Phase 2 aux professeurs et élèves.

Phase 02

APPROFONDIR SES CONNAISSANCES ET SA COMPRÉHENSION D'ENJEUX SPÉCIFIQUES

COMPÉTENCES TRAVAILLÉES :

- Comprendre des enjeux complexes, multicritères
- Savoir accueillir des points de vue divergents et en faire la synthèse
- Trouver des solutions à des points de blocage
- Formaliser une position ou un argumentaire à partir de données précises
- Être autonome dans son travail
- Apprendre à travailler en équipe

L'objectif de la **Phase 2** est l'approfondissement des connaissances et de la compréhension des enjeux spécifiques à une catégorie d'acteurs.

Au cours de cette Phase, les élèves doivent s'approprier la première version du texte d'Accord rédigée par l'équipe organisatrice et remise au professeur en début de Phase 2.

Pour une meilleure compréhension, se référer à l'Annexe « Proposition d'Accord de l'Alimentation Responsable en Île-de-France » à la fin de ce Kit.



Focus sur le Texte d'Accord

La première version de ce document a pour vocation de poser les termes de la discussion collective. Il est organisé en Chapitres thématiques au sein desquels sont énoncés un Objectif commun et les actions prévues pour l'atteindre sous forme d'Engagements spécifiques à chacune des catégories d'acteurs signataires.

- **Chapitre** : Partie de l'accord articulée autour d'une thématique sélectionnée en fonction de retours sur Jalon #1. Ex : Gaspillage alimentaire.
- **Objectif** : Propre à chaque chapitre, il est chiffré et commun à tous les acteurs. Ex : Réduction de 50 % des pertes et gaspillages alimentaires sur l'ensemble du secteur.
- **Engagements** : Il y a autant d'engagements qu'il y a de catégories d'acteurs concernés par un Chapitre. Ils doivent être tournés vers la réalisation de l'objectif commun.

Tous les items précédents sont pré-rédigés par l'équipe organisatrice.

- **Propositions d'amendements** : Propositions de modifications à apporter aux différents Engagements de l'accord. Chaque catégorie d'acteurs peut formuler des propositions d'amendements à tous les Engagements, qu'ils aient été rédigés à leur égard ou non. Il pourra donc s'agir de propositions de modifications pour un Engagement de sa propre catégorie d'acteurs ou bien pour celui d'une autre.

Ces propositions sont rédigées en classe par les élèves dans le cadre des travaux encadrés par les professeurs. Ils ne figurent dans l'accord qu'à partir de la Phase 3.

Les travaux réalisés en classe doivent permettre aux élèves de se positionner vis-à-vis des différents éléments du texte d'accord. C'est à dire, d'avoir un regard critique sur les objectifs et les engagements proposés et être en mesure de savoir si, en tant que représentant de leur catégorie d'acteurs, ils sont ou non en accord avec les propositions faites, et à quelle condition.

Suite à ce travail, ils peuvent alors définir des **propositions d'amendements** afin que les objectifs communs ou les engagements proposés correspondent mieux aux contraintes et intérêts de leur catégorie d'acteurs. Enfin, ils doivent également être en mesure de formuler des propositions d'amendements pour d'autres catégories d'acteurs si leurs activités est susceptible d'avoir un impact sur la leur.

Ces diverses propositions d'amendements font partie des éléments à faire figurer dans les Fiches d'Aide à la Négociation (voir ci-après) qui constituent le Jalon #2. Ces propositions seront intégrées au texte d'Accord en fin de Phase 2. Ce dernier sera remis aux professeurs dans sa version enrichie en début de Phase 3.

Jalon #2 : Deux Fiches d'Aide à la Négociation

Ces fiches visent à synthétiser le positionnement des acteurs vis-à-vis du texte d'Accord et poser les bases de leur stratégie de négociation. Ces documents doivent également permettre d'identifier les acteurs alliés, et anticiper les points de blocages éventuels au cours des négociations.

Proposition d'items à faire figurer sur les fiches d'Aide à la Négociation :

Fiche d'Aide à la Négociation n°1 : Analyser mes engagements et proposer des amendements.

- Quels freins & difficultés président à la mise en œuvre de mon engagement ?
- Quelles opportunités liées à mon engagement ?
- Quelles attentes vis-à-vis des autres acteurs pour faciliter la mise en œuvre de mon engagement ?
- Quelles propositions d'amendements apporter à mon engagement ?
- Anticiper les réactions des autres catégories d'acteurs sur ces questions (engagement et propositions d'amendement).
- Quelle proposition alternative d'objectif pour assouplir / durcir mon engagement ?

Ces questions peuvent être répétées pour chacun des engagements de la catégorie d'acteurs représentée.

Fiche d'Aide à la Négociation n°2 : Identifier les engagements d'autres catégories d'acteurs qui sont susceptibles d'avoir un impact sur mon activité.

- Quels impacts négatifs potentiels sur mon activité pour cet engagement ?
- Quels impacts positifs potentiels sur mon activité pour cet engagement ?
- Quelles attentes vis-à-vis des autres acteurs concernant cet engagement ?
- Quelles propositions d'amendement apporter à cet engagement ?
- Anticiper les réactions des autres catégories d'acteurs sur ces questions (engagement et propositions d'amendement).
- Quelle proposition alternative d'objectif pour assouplir / durcir cet engagement ?

Ces questions peuvent être répétées pour chaque engagement d'une autre catégorie d'acteurs qui aurait un impact sur mon activité.

Afin de pouvoir réaliser cet exercice, les élèves doivent avoir une connaissance approfondie de leur catégorie d'acteurs. Connaître parfaitement la position de sa catégorie d'acteurs sur les thématiques de l'Accord mais également se l'approprier de manière à identifier les points sur lesquels il sera possible de progresser et ceux sur lesquels ils souhaitent obtenir des contreparties de la part d'autres acteurs.

Il est également conseillé d'anticiper les points de blocage et voies de solutions éventuelles. La préparation doit permettre de donner aux élèves un socle de connaissances suffisant pour permettre un bon niveau d'analyse critique des éléments qui leur sont fournis.

Un exercice de reformulation du texte d'Accord peut être un bon moyen de commencer l'étude du document.

Phase 03

CONSTRUIRE SA STRATÉGIE DE NÉGOCIATION

COMPÉTENCES TRAVAILLÉES :

- Savoir accueillir des données nouvelles et les intégrer à un raisonnement préétabli
- Être capable de négocier avec des acteurs ayant des intérêts divergents des siens
- S'exprimer à l'oral et faire valoir sa position de manière claire et respectueuse
- Être autonome dans son travail
- Apprendre à travailler en équipe

La Phase 3 du projet a essentiellement pour objectif de préparer les lycéens aux négociations de la journée de restitution.

Deux éléments sont alors à prendre particulièrement en considération :

Rechercher le consensus et l'Accord commun :

Au cours de cette phase les élèves doivent prendre connaissance des propositions d'amendements apportées par les différents groupes d'élèves participants pour chacune des catégories d'acteurs. Ils pourront alors finaliser leur stratégie de négociation en fonction de ces nouvelles propositions, et préparer les arguments et les leviers de négociation à activer auprès des différents acteurs. En plus de défendre les intérêts de sa catégorie d'acteurs, la préparation de la négociation doit également prendre en compte la recherche de consensus, le but final de cet exercice étant de s'entendre sur un texte d'accord commun. Les propositions d'amendements aux Objectifs et aux Engagements doivent donc être formulées de manière à ce qu'ils puissent être acceptés par toutes les catégories d'acteurs présentes autour de la table des négociations.

Préparer la prise de parole publique :

L'exercice final étant exclusivement un exercice de débats et d'échanges oraux, il est important de préparer les élèves à cet exercice délicat. Les règles de prise de parole sont évidemment à ne pas négliger mais il est également important d'accompagner les élèves dans l'art de la rhétorique. Avoir un discours clair et constructif, travailler l'articulation et surmonter les peurs qui peuvent exister autour de la prise de parole en public. Il s'agira surtout de mettre les élèves en confiance sur leur capacité et légitimité à exprimer leur opinion au cours de la négociation.

Jalon #3 : Manifeste des acteurs engagés dans la négociation.

Pour alimenter la dynamique de jeu de rôle, il peut être intéressant, en ouverture du jeu de négociations, de demander à chaque acteur de s'exprimer oralement devant tous les participants sur sa position générale vis-à-vis des objectifs souhaités aux cours de ces négociations. Ce « manifeste » permet d'éclairer, auprès de tous les participants, l'orientation globale des différentes catégories d'acteurs. Là encore l'enjeu de la prise de parole en public reste central.

Enfin, il est important que les élèves incarnent l'acteur représenté tout au long de la journée, une mise en situation à l'aide de costumes peut ainsi faciliter cette prise de rôle.



11 PISTES PÉDAGOGIQUES POUR MENER À BIEN LE PROJET DANS SON ÉTABLISSEMENT

Susciter l'intérêt chez les élèves

En préambule des travaux pédagogiques, et avant même de commencer à travailler les différentes Phases du projet énoncées plus haut, il est primordial de susciter, chez les élèves, un intérêt pour la thématique traitée afin de favoriser leur implication tout au long de ce projet.

- Fiche 1 - Découvrir la cantine de son établissement p. 12-13
- Fiche 2 - Découvrir le caractère mondialisé de l'alimentation p. 14-15
- Fiche 3 - Partir des habitudes alimentaires des lycéens p. 16-17
- Fiche 4 - Aborder les enjeux alimentaires par l'étude d'un aliment de base : le pain p. 18-19

Comprendre les enjeux de l'alimentation en Île-de-France

Il est important d'accompagner et de guider le travail de recherche des élèves, certaines séances de travail favorisent l'acquisition d'une vision d'ensemble sur la thématique explorée.

- Fiche 5 - Réaliser des productions pour appréhender la complexité du système agroalimentaire p. 20-21
- Fiche 6 - Lutter contre le gaspillage alimentaire p. 22-23

Identifier les acteurs et connaître leurs points de vue

Après avoir acquis des connaissances globales sur les enjeux liés au secteur, il reste à approfondir ses connaissances sur des enjeux plus spécifiques liés à la catégorie d'acteurs choisie afin d'être en mesure de l'incarner dans un processus de négociation.

- Fiche 7 - Organiser un « speed reading » pour cerner les enjeux des acteurs p. 24-25

Préparer et mener une négociation

Dans l'optique d'être en mesure de prendre part à une discussion multi-acteur sur les enjeux de l'alimentation, il est nécessaire de préparer les élèves à défendre leur position mais également à écouter et respecter celle d'autrui.

- Fiche 8 - Préparer un argumentaire et débattre p. 26-27
- Fiche 9 - Organiser un débat d'acteurs à l'échelle régionale p. 28-29

Évaluer, transférer et valoriser les acquis des élèves

L'exercice final étant un exercice collectif oral, l'évaluation individuelle et fine du travail de chaque élève est une étape à ne pas négliger. Il est important de la prévoir en amont et de préciser les compétences qui seront travaillées et évaluées ainsi que les descripteurs précisant les attentes pour ces compétences.

- Fiche 10 - Accompagner les élèves tout au long de l'année : organiser le travail individuel et collectif p. 30-31
- Fiche 11 - Organiser des ateliers ludiques et pédagogiques pour sensibiliser aux enjeux de l'alimentation p. 32-33

DÉCOUVRIR LA CANTINE DE SON ÉTABLISSEMENT



Toutes les disciplines
sont concernées

Cette séance a pour objectif de faire découvrir aux élèves un lieu et un acteur du secteur alimentaire qui occupent une place essentielle dans leur quotidien. Les élèves découvrent au fur et à mesure de la séquence le fonctionnement de la restauration scolaire et ses relations complexes avec les différents acteurs du secteur de l'alimentation.

COMPÉTENCES TRAVILLÉES :

- Rechercher, extraire, sélectionner et organiser des informations utiles
- Synthétiser et présenter ses recherches sous des formes variées
- Utiliser différents langages et supports de communication

CONTEXTE PÉDAGOGIQUE :

Cette séquence peut être utilisée comme une entrée pour découvrir les enjeux de l'alimentation en partant de l'assiette du déjeuner des élèves. Aucun prérequis n'est nécessaire. Le travail peut également être mené par un groupe d'élèves autonomes sous la forme d'une enquête. D'autres acteurs de l'alimentation peuvent être étudiés de manière similaire : restaurateurs, producteurs, coopératives, grande distribution, etc.

DÉROULÉ :

Le travail peut débuter par la visite à la cantine. Ici, les élèves ont préparé deux questionnaires : l'un à destination des personnels de cantine, l'autre à destination des élèves. Le premier questionnaire porte par exemple sur l'origine des produits utilisés, les fournisseurs, le choix des menus, le travail des personnels ou le traitement des déchets. Le second permet d'évaluer les avis et les représentations des consommateurs. Cette démarche permet, avant la visite, d'interroger les élèves sur leur vision de la cantine et de son fonctionnement, souvent très éloignée des enjeux et contraintes liés à l'alimentation familiale.

Les élèves visitent ensuite les locaux par petits groupes, découvrent l'équipe au travail et réalisent une interview du chef cuisinier.

Cette visite peut donner lieu à une restitution orale en classe ainsi qu'à la rédaction d'un compte-rendu servant à l'élaboration d'une émission de web radio ou d'un article relatant la journée type des agents, selon les compétences langagières visées.

Ensuite, les élèves identifient les acteurs impliqués dans la restauration scolaire. Au lycée franco-allemand de Buc, les élèves ont restitué leur recherche sous la forme d'une carte mentale à l'aide d'un logiciel tel que MindMaster ou Framindmap.

Puis, ils contactent les différents acteurs pour collecter des renseignements sur leur implication dans la restauration scolaire : proviseur, gestionnaire, chef cuisinier, fournisseurs, producteurs.

Ils s'intéressent par exemple à :

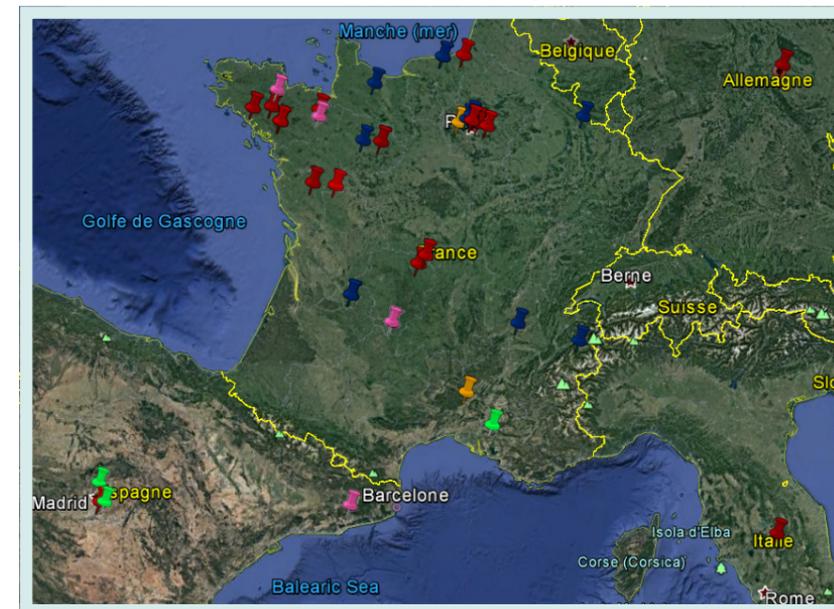
- une carte montrant l'origine des aliments consommés quotidiennement à la cantine
- des bilans des masses de déchets constatées et des pistes d'amélioration.

Enfin, ils contactent le gestionnaire pour se renseigner sur les bilans financiers et les choix économiques impactant la réalisation des menus.



ORIGINES DES DIVERS PRODUITS

- Produits laitiers
- Viandes
- Produits sucrés
- Fruits et légumes
- Féculents



BILAN :

Cette séquence a permis d'impliquer les élèves dans la vie de l'établissement, de valoriser l'équipe de restauration, de comprendre le fonctionnement de la cantine et d'appréhender la complexité et la multiplicité des enjeux liés à l'alimentation (nutritionnels, économiques, écologiques, sociaux...). Les élèves ont rencontré des difficultés pour obtenir certaines informations (origine des aliments, identification des fournisseurs, bilan financier) et entrer en contact avec certains acteurs (fournisseurs, distributeurs...) ce qui leur a permis de s'interroger sur les raisons du manque de transparence.

RESSOURCES COMPLÉMENTAIRES :

- À retrouver en ligne sur les sites des partenaires (cf. page 2)
 - Annexe 1.1 « Questionnaire proposé par les élèves »
 - Annexe 1.2 « Compte-rendu de l'enquête sur la cantine »
 - Annexes 1.3 et 1.4 « Cartes mentales réalisées par les élèves »

RÉDACTEURS :

- Blandine VIDAL-NAQUET, Lycée Van Donne - Lagny-sur-Marne
- Capucine DARPEIX et Julien BRUDIEUX, Lycée Franco-Allemand - Buc

DÉCOUVRIR LE CARACTÈRE MONDIALISÉ DE L'ALIMENTATION



Histoire Géographie, Enseignement moral et civique, Science de la vie et de la terre

Cette séance a pour objectif d'initier une réflexion sur la mondialisation du système alimentaire et de la responsabilité de chaque individu sur ce système en tant que consommateur. On proposera donc aux élèves de réfléchir sur le contenu de leurs placards.



COMPÉTENCES TRAVAILLÉES :

- Rechercher, extraire, sélectionner et organiser des informations utiles
- Repérer un problème ou un besoin lié au développement durable local ou global
- S'engager dans un projet d'éducation au développement durable

CONTEXTE PÉDAGOGIQUE :

Séance initiant le thème s'appuyant sur l'étude des photos de Peter Menzel et engendrant un travail de recherche pour amorcer la réflexion.

DÉROULÉ :

Travail sur les photos

En binôme, les élèves reçoivent une photographie tirée des travaux de Peter Menzel « Hungry Planet : What the World Eats » dans laquelle, ils doivent analyser ce qu'elle dit du régime alimentaire, du niveau de vie, de la nature des aliments consommés (degré de transformation des aliments). Par la suite, un compte-rendu oral est demandé par binôme en temps limité (2 minutes).

Travail sur les codes-barres

À la suite de la séance sur les photos, les élèves doivent essayer d'analyser le régime alimentaire de leur foyer et en particulier identifier l'origine d'une sélection de produits consommés couramment à l'aide du système des codes-barres.

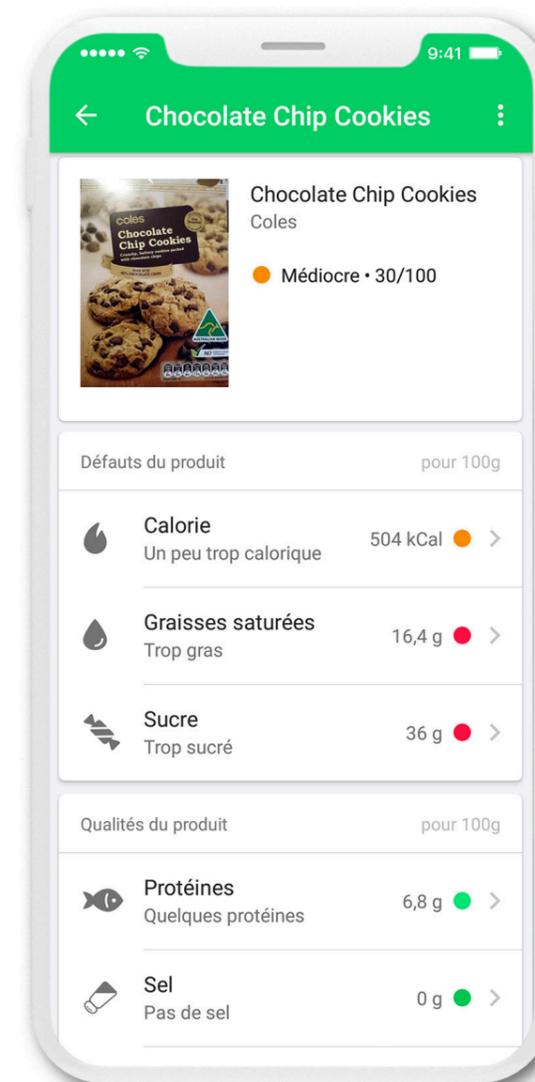


Fig. 1 - Application Yuka



BILAN :

Cette séance permet de mettre en évidence les déséquilibres alimentaires à l'échelle mondiale et le caractère mondialisé de notre alimentation à partir d'une expérience individuelle.

Le document portant sur les codes-barres s'appuie sur la nationalité des entreprises transformant le produit et non sur le lieu de production. Ce système introduit un biais qui peut engendrer une réflexion sur la complexité du système agroalimentaire et les scandales agro-alimentaires qui en résultent.

RESSOURCES COMPLÉMENTAIRES :

- Les images issues du travail de Peter Menzel sont disponibles à l'adresse suivante : menzelphoto.com/galleries/hungry-planet
- Application Yuka permettant de lister les additifs alimentaires dangereux pour la santé.
- À retrouver en ligne sur les sites des partenaires (cf. page 2) :
 - Annexe 2.1 « Les codes barres »

RÉDACTEURS :

- Pierre BERTHET et Elvire ALBERA, Lycée Clémenteau - Villemonble

PARTIR DES HABITUDES ALIMENTAIRES DES LYCÉENS



Mathématiques, Usages du
numérique, SVT (Équilibre alimentaire)

Cette activité propose d'entrer dans le thème de l'alimentation à partir des habitudes alimentaires des élèves.



- Viande / Poisson / Œuf
- Légumes en conserve
- Légumes frais
- Fruits Frais
- Fruits cuits
- Laitage et fromages
- Plats cuisinés

Fig. 1 - Exemple de graphique circulaire

COMPÉTENCES TRAVAILLÉES :

- Collecter, traiter et analyser des données
- Utiliser un tableur et choisir des représentations graphiques adaptées
- Émettre des hypothèses dans le cadre d'une démarche scientifique
- Appréhender l'usage du numérique

CONTEXTE PÉDAGOGIQUE :

Les élèves vont, pendant une semaine de vacances, remplir un tableau avec les produits consommés, par catégorie, chaque jour. Cette collecte d'informations est restituée dans un tableau à double entrée fourni (voir annexes) de manière anonyme. L'ensemble des tableaux sera synthétisé à l'échelle de la classe pour une analyse globale.

Pour donner du sens à cette démarche, les élèves pourront travailler préalablement sur un tableau fourni représentant la situation d'un élève lambda, et réaliser la représentation graphique du profil de cet élève lambda (histogramme et diagramme circulaire).

DÉROULÉ :

Séance 1 : Travail et consignes données - Maths

Travail maison : Remplir le tableau fourni et répondre aux questions (travail anonyme) - Maths

Séance 2 : Synthèse de tous les tableaux pour en sortir un fichier tableur reprenant les profils anonymes de tous les élèves de la classe - Maths

Séance 3 (en salle info) : Construction du profil graphique de la classe par binôme à partir du fichier tableur et analyse des produits majoritairement consommés - Maths

Séance 4 (Salle sciences info) : Travail de recherche pour définir et comprendre la notion d'équilibre alimentaire et les différentes manières de l'atteindre dans l'alimentation quotidienne en fonction des particularités liées aux différents types régimes qu'il est possible d'adopter - SVT

Séance 5 (Salle sciences) : Confronter le profil graphique de la classe (résultats de la Séance 3) aux travaux de recherche de la Séance 4 pour déterminer si l'équilibre alimentaire est atteint - SVT

Travail maison optionnel pour prolonger la séquence : Afin de transférer les connaissances et compétences acquises, et dans un esprit d'éducation à la santé, l'élève peut être encouragé à établir son profil personnel (avec ses résultats individuels pour faire le même travail qu'en séance 5) et à réfléchir ainsi à son propre équilibre alimentaire, mais ce ne sont pas des productions qui seront consultées ou collectées par l'enseignant (RGPD).

BILAN :

Concernant les supports utilisés dans cette séquence :

Le fait de rythmer la journée en 3 repas distincts n'est pas pertinent pour un public ayant plutôt tendance à manger tout au long de la journée. Il serait donc peut-être préférable de collecter les données de la totalité des prises alimentaires sur 24h.

La case « gaspillage » du tableau n'est pas adaptée pour une collecte d'informations de repas pris à la maison où le jeune n'est pas forcément conscient de ce qui part à la poubelle (n'apparaît d'ailleurs pas dans la restitution en classe et l'analyse).

Concernant l'inscription de cette séquence dans le projet : cette séquence qui questionne les élèves sur leurs propres habitudes alimentaires permet de rendre la thématique beaucoup plus concrète et proche de leur quotidien.

À titre d'exemple, lorsque les élèves se rendent compte de la quantité de produits transformés présents dans leur alimentation, cela soulève la question des différents acteurs impliqués dans la chaîne d'approvisionnement et donc favorise la prise de conscience du rôle et des enjeux de chacun d'entre eux.

POUR ALLER PLUS LOIN :

- Faire découvrir l'existence et l'utilité du Programme national nutrition santé (PNNS)
- Développer l'esprit critique et les capacités à argumenter sur les recommandations (viande ? produits laitiers ?)
- Pour faire le lien avec les questions santé : prévoir des éléments permettant, peut-être en association avec la discipline Physique-chimie, de transformer le diagramme circulaire de répartition des aliments en diagramme circulaire de répartition des nutriments (acides gras, acides aminés, glucides ...) qui intègrerait la notion d'apports journaliers recommandés (AJR) avec les variations physiologiques
- Pour faire le lien entre l'éducation au développement Durable et l'enseignement de Sciences numériques et technologie (SNT) dans le cadre du codage, il serait possible de créer une application où :
 - On rentre les menus/nombre de convives> les courses à faire (avec les quantités) sont données, ce qui permet de limiter le gaspillage...
 - On rentre un menu, pour une personne> Calcul de l'AJR de chaque nutriment et son empreinte Carbone.

RESSOURCES COMPLÉMENTAIRES :

- www.reseau-canope.fr/lesfondamentaux/video/bien-manger-oui-mais-comment.html (public cycle 3).
- alimentation-sante.org/aliments/avant-tout
- Vidéo simple expliquant ce qu'on appelle l'équilibre alimentaire et site complet pour initier les recherches demandées en SVT
- www.mangerbouger.fr/PNNS/Le-PNNS/Qu-est-ce-que-le-PNNS http://inpes.santepubliquefrance.fr/10000/themes/nutrition/nutrition_guides_alimentaires.asp
- À retrouver en ligne sur les sites des partenaires (cf. page 2)
 - Annexe 3.1 « DM stat alimentation 2018 »
 - Annexe 3.2 « TP alimentation 2018 correction »
 - Annexe 3.3 « TP alimentation 2018 »

RÉDACTRICES :

- Laurence BOUHET et Gaëlle RIVAL, Lycée VAN DONGEN - Lagny-sur-Marne

ABORDER LES ENJEUX ALIMENTAIRES PAR L'ÉTUDE D'UN ALIMENT DE BASE : LE PAIN



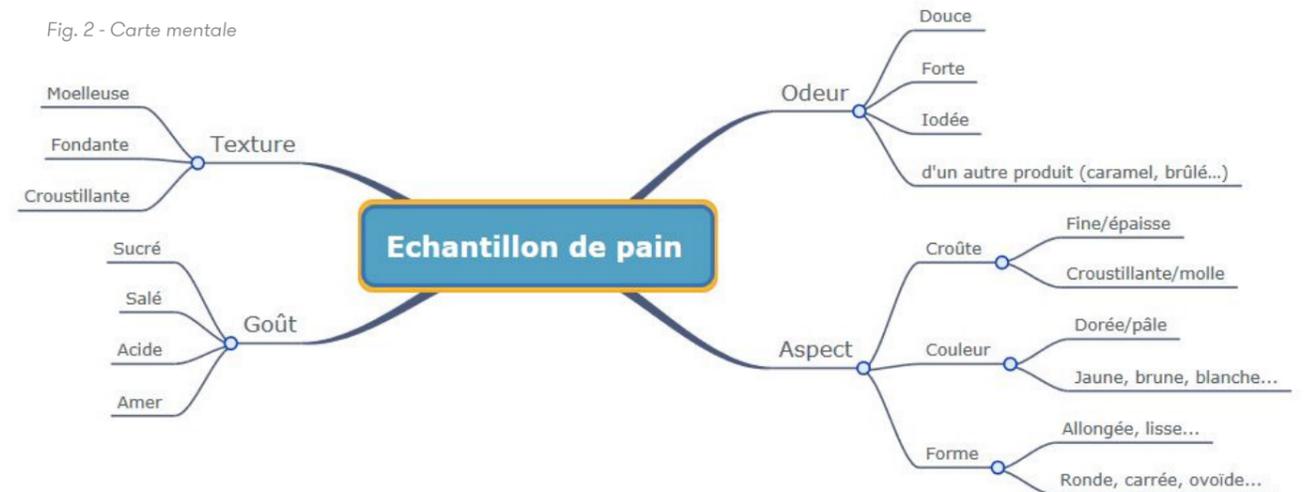
Physique-Chimie, Sciences de la Vie et de la Terre, Biotechnologies

Ces séances ont pour objectif de comprendre et d'analyser les enjeux d'une alimentation durable, depuis la production des céréales, jusqu'à la consommation du pain. Une seconde étape est d'élaborer la « recette idéale » du pain par une démarche scientifique rigoureuse.

Les élèves se lancent ensuite dans la fabrication de pain. Ils partent d'une recette de base dont ils peuvent modifier les différents paramètres : nature et quantité de farine, nature et quantité de levure, quantité d'eau, température de cuisson, temps de levée...

Le but est d'arriver à une recette idéale.

Fig. 2 - Carte mentale



COMPÉTENCES TRAVAILLÉES :

- Mener une enquête à partir d'une question ouverte en lien avec le développement durable
- Synthétiser et présenter les résultats de ses recherches sous des formes variées
- Respecter et concevoir des protocoles expérimentaux et les tester en classe
- Réaliser des mesures, traiter et analyser des informations
- Utiliser différents supports de communication.

CONTEXTE PÉDAGOGIQUE :

Cette activité prévoit d'entrer dans le thème de l'alimentation durable par une dégustation de différents pains.

Le travail, selon les séances, est collégial ou en groupes de 3 à 4 élèves.

Plusieurs séances sont nécessaires et un suivi du jardin pédagogique est à prévoir (culture de céréales).

L'utilisation de l'outil informatique est nécessaire (internet, tableurs et traitement de texte).

DÉROULÉ :

Au sein des lycées Léonard de Vinci (Saint Michel sur Orge) et Rosa Parks (Montgeron), le travail autour du pain débute par la question suivante : « Qu'est-ce qu'un bon pain ? ». Pour y répondre, les élèves participent à une séance de dégustation de différentes variétés de pain et réfléchissent aux critères d'évaluation de ce produit alimentaire : goût, texture, aspect... Ces réflexions conduisent à l'élaboration d'une carte mentale (annexe 1).

Ils réalisent également, lors de TP de chimie, des tests d'identification de l'eau, des glucides, des lipides et des protéines contenus dans les différents pains (page 1 de l'annexe 4.1 : Bilan Léonard de Vinci)

À partir de ces différents éléments, les élèves s'intéressent aux différentes étapes de la fabrication du pain : quelles sont les variétés de céréales utilisées ? Comment sont-elles produites ? Quelle est la recette type de fabrication du pain ?

Afin de compléter leur enquête sur les variétés utilisées, les élèves du lycée Rosa Parks ont semé, en octobre, dans le jardin pédagogique de l'établissement, une trentaine de variétés de céréales, puis ils ont suivi leur croissance puis ont récolté les céréales en juin en vue d'alimenter la grainothèque de l'académie de Créteil.



BILAN :

L'étude approfondie de cet aliment, à priori simple, permet aux élèves :

- de travailler en pluridisciplinarité
- de travailler en équipe avec des consignes précises
- de s'interroger sur la provenance et la qualité des aliments

Ce travail peut être complété et enrichi, par exemple, par l'évaluation nutritionnelle de cet aliment selon l'origine et la qualité des ingrédients utilisés.

Une visite pourrait compléter le thème : un producteur de céréales, un moulin ou une boulangerie...

D'un point de vue général, cette séquence permet de comprendre et d'étudier ce qu'est un producteur, ses enjeux, ses partenaires, ses contraintes et opportunités à partir d'un exemple simple : le pain.

RESSOURCES COMPLÉMENTAIRES :

- "C'est pas sorcier !" : "Du blé au pain"
- À retrouver en ligne sur les sites des partenaires (cf. page 2) :
 - Annexe 4.1 "Bilan Léonard de Vinci"
 - Annexe 4.2 "Protocoles pain"

RÉDACTRICES :

- Laurance BULÉON et Alice CASSETTANA, Lycée Léonard de Vinci - Saint Michel sur Orge
- Annaïg ANQUETIL et Nadia LAHYANI, Lycée Rosa Parks - Montgeron



RÉALISER DES PRODUCTIONS POUR APPRÉHENDER LA COMPLEXITÉ DU SYSTÈME AGROALIMENTAIRE



Histoire-Géographie, Sciences économiques et sociales, Enseignement moral et civique, Sciences de la Vie et de la Terre

Les outils proposés peuvent être utilisés dans les premières phases du projet. Ils permettent de comprendre les interactions entre les différents acteurs de la filière agroalimentaire (poids économique, contraintes, intérêts...). Ils permettent d'obtenir une compréhension globale des enjeux du secteur avant de se spécialiser sur un acteur précis.

COMPÉTENCES TRAVAILLÉES :

- Synthétiser et présenter les connaissances travaillées
- Travailler l'analyse systémique
- Développer un propos construit sur un sujet déterminé
- Défendre son propos devant un public

CONTEXTE PÉDAGOGIQUE :

Ces productions peuvent être réalisées en binôme ou groupes restreints et être intégrées en début de projet. Pour accroître leur utilité lors de la préparation d'une simulation, on peut réfléchir à différentes manières de partager les productions entre élèves (site du lycée, magazine en ligne, webradio, mur virtuel).

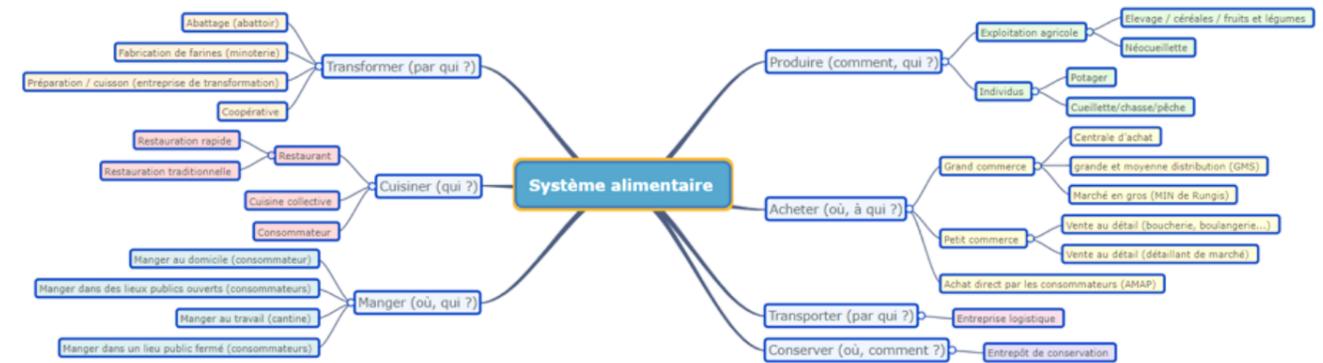
DÉROULÉ :

Carte heuristique

Une carte heuristique ou mentale est un type de schéma qui permet de développer un thème central, un concept en lui associant des informations auxquelles on agrège d'autres informations.

Dans un premier temps en classe entière (ou en demi-groupe) les élèves déterminent les différentes actions du système alimentaire (consommer, produire, transformer...). En binôme ils doivent composer une carte mentale sur papier - ou sur Framindmap en fonction des possibilités logistiques - réunissant tous les acteurs associés à ses actions. Par la suite une mise en commun des différents binômes permet d'arriver à une carte mentale synthétique.

Fig. 3 - Carte heuristique



Exposés oraux

Par la suite l'enseignant distribue les acteurs aux binômes d'élèves, qui préparent un exposé oral avec trois axes majeurs : poids économique local, contraintes, interactions avec les autres acteurs. Si possible l'enseignant établit une sitographie à privilégier pour éviter que les élèves se dispersent dans leurs recherches et perdent du temps avec des informations non pertinentes. Ces exposés oraux peuvent donner lieu à des synthèses écrites qui sont ensuite intégrées à un magazine en ligne par exemple - ou un padlet.

RESSOURCES COMPLÉMENTAIRES :

- Travaux de Gilles Fumey spécialiste de l'alimentation
- Utilisation de Framindpad disponible en ligne pour réaliser une carte mentale
- Utilisation de padlet pour créer un mur numérique pour permettre de partager les supports de travail et les productions des élèves.
- L'association « Bienvenue à la ferme » assure des visites au sein d'exploitations agricoles respectant une charte de qualité (possibilité de rencontrer des producteurs, transformateurs, AMAP : www.bienvenue-a-la-ferme.com/accueil/index/loisirs/2648)
- À retrouver en ligne sur les sites des partenaires (cf. page 2) : Annexe 5.1 « Magazine du blé »

RÉDACTEURS :

- Pierre BERTHET et Elvire ALBERA, Lycée Clémenteau - Villemonble



BILAN :

Ce travail permet aux élèves d'acquiescer une vision globale du système alimentaire et d'en comprendre les enjeux. Cela peut donner lieu à un premier débat entre différents acteurs afin de préparer à l'exercice de Simulation de Négociation de fin de projet.



LUTTER CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE



Au Lycée général : SVT, PC, Maths
Au Lycée Pro : Maths-Sciences, Production
culinaire et distribution, service aux clients

Le travail sur l'alimentation durable conduit inévitablement à la question de gestion des déchets. L'ADEME évalue à 20 % le taux de pertes et de gaspillage en moyenne au sein de la restauration collective⁶.

Au Lycée Franco-Allemand de Buc, les élèves ont pesé pendant deux semaines les restes d'aliments non consommés par les différents usagers de la cantine scolaire : élèves de l'école primaire, collégiens, lycéens et personnel. Les mesures obtenues sont ensuite extrapolées en fonction de l'effectif observé au sein de chaque groupe. Au Lycée Edmond Rostand, les élèves ont analysé les menus et ont réfléchi aux alternatives afin d'utiliser tous les éléments d'un même produit (épluchures, chaire) et arriver au zéro déchet.

Les élèves ont effectué une étude comparative sur l'impact d'utilisation des produits calibrés et non calibrés (dits « moches ») dans la restauration collective. En lien avec le professeur de Maths-Sciences, ils ont réalisé une étude statistique des résultats obtenus.

À partir de ce diagnostic les élèves ont élaboré un menu « Zéro déchets » qui a été proposé aux parents d'élèves acteurs du projet.

Lycée Franco-Allemand

Durée de la séquence : phase expérimentale - 2 semaines + phase d'analyse - 2 semaines

Cette séquence visait à faire réfléchir les élèves à un moyen de quantifier les déchets générés par les consommateurs de la cantine de l'établissement afin d'établir un diagnostic qui pourrait amener à une sensibilisation et des mesures concrètes de lutte contre le gaspillage.

Ils ont élaboré un protocole scientifique de pesée des déchets alimentaires lors des quelques 7000 repas servis à la cantine chaque semaine. Après la phase de mesure (2 semaines), les élèves ont effectué une étude statistique des données et ont réalisé les graphiques pour rendre les résultats davantage visuels.

Ils ont présenté leur travail lors de la semaine du développement durable aux autres élèves du Lycée et ont travaillé avec le chef de la cantine sur la mise en place du tri sélectif et du compostage au moment de la préparation des repas. Ils ont également travaillé avec la commission de menus pour adapter la taille des portions afin de limiter le gaspillage.

RESSOURCES COMPLÉMENTAIRES :

- À retrouver en ligne sur les sites des partenaires (cf. page 2) :
 - Annexe 6.1 « Comparatif calibre - moche_Edmond Rostand »
 - Annexe 6.2 « Production Culinaire et Distribution_LFA Buc »
 - Annexe 6.3 « Propositions amélioration lutte contre le gaspillage_LFA Buc »
 - Annexe 6.4 « Protocole d'évaluation de la masse de déchets générés à la cantine_LFA Buc »
 - Annexe 6.5 « Trombino légumes de saison_Edmond Rostand »

RÉDACTEURS :

- Sophie CUNHA, Nicolas MANLIUS, Lycée Edmond Rostand - Paris
- Lucia ONDREJKOVICOVA, Lycée Franco-Allemand - Buc



BILAN :

PRODUCTION CULINAIRE ET DISTRIBUTION, EXEMPLE DE PRODUCTION D'ÉLÈVE (LYCÉE EDMOND ROSTAND) :

L'annexe « Production Culinaire et Distribution » est un exemple de Menus élaborés au Lycée Edmond Rostand suite à la prise de conscience de la place des déchets dans la restauration collective

Un des points fort de cet exercice est la mise en autonomie des élèves. L'analyse des résultats obtenus a permis une recherche aboutie de solutions, permettant de limiter le gaspillage alimentaire en restauration collective. En effet, en lycée professionnel les élèves ont besoin d'un projet concret, dont ils peuvent être acteurs pour se rendre compte des enjeux et des différents impacts que leurs actions peuvent générer. Cette séquence leur a permis d'être rapidement impliqués dans le projet et d'en comprendre les enjeux afin de devenir un éco-citoyen.

Il est important d'être vigilants de recadrer les nombreuses idées d'élèves pour ne garder que celles relatives au sujet et réalisables.

LYCÉE FRANCO-ALLEMAND DE BUC :

Cette séquence a permis de faire travailler les élèves en autonomie et en contact étroit avec un acteur concret : l'équipe de la cantine. Elle permet d'établir rapidement un état des lieux du gaspillage alimentaire à l'échelle de l'établissement pour ensuite réfléchir à des solutions et/ou des mesures concrètes d'amélioration. Cela permet aux élèves de comprendre que cet objectif de réduction des déchets implique différents maillons de la chaîne agroalimentaire : le distributeur, le consommateur, mais aussi a des impacts sur le producteur... Les élèves comprennent alors que pour avancer sur cet objectif il est nécessaire de mettre les différents acteurs autour de la table pour trouver des solutions, au regard des différentes contraintes de chacun. De plus, cela permet aux élèves de sensibiliser de manière efficace leurs camarades, ainsi que le personnel d'établissement.

COMPÉTENCES TRAVAILLÉES :

- Se mobiliser et agir en faveur du développement durable :
 - Repérer un problème ou un besoin lié au développement durable local ou global
 - Proposer des solutions en réponse à un besoin ou un problème repéré
 - Communiquer
 - Organiser la composition d'un document, prévoir sa présentation en fonction de sa cible et de son usage
- Développer son esprit d'initiative, son autonomie et son aptitude à travailler en groupe :
 - Savoir gérer un projet : faire des choix et établir des priorités
 - Coopérer dans un projet collectif : assumer des rôles, prendre des initiatives et des décisions
 - Être autonome dans son travail : savoir l'organiser, le planifier, l'anticiper

CONTEXTE PÉDAGOGIQUE :

Lycée Franco-Allemand :
Après avoir découvert les installations de la cantine, il a été envisagé de concevoir une expérience qui permettrait d'étudier un lien éventuel entre l'âge du consommateur et la quantité des déchets produits. Cette expérience a été menée afin de pouvoir adapter les messages de communication et techniques de sensibilisation aux différents publics visés.

DÉROULÉ :

Ces séquences ont été pensées en lien avec l'Objectif du Chapitre 3 de l'Accord de l'Alimentation Durable en Île-de-France qui propose de réduire de 50 % la proportion des déchets issus des produits agroalimentaires à tous les maillons de la chaîne des valeurs de l'alimentation.

Lycée Edmond Rostand

Cette séquence visait à tester la faisabilité d'une solution de « Menu Zéro Déchet » dans la restauration collective.

6. INCOME Consulting - AK2C - 2016 - Pertes et gaspillages alimentaires : l'état des lieux et leur gestion par étapes de la chaîne alimentaire - Rapport - 164 pages. www.ademe.fr/mediatheque

ORGANISER UN « SPEED READING » POUR CERNER LES ENJEUX DES ACTEURS



Histoire-géo,
Lettres (sur l'argumentation d'acteurs)

Les élèves lisent des articles, repèrent les enjeux et les points de vue d'acteurs sur les grandes thématiques de l'agriculture et de l'alimentation en Île-de-France et en France.

COMPÉTENCES TRAVAILLÉES :

- Recherche : extraire, sélectionner et organiser des informations utiles des docs
- Pratiquer une démarche de recherche et d'investigation sur une question de développement durable dans ses trois dimensions : écologique, économique et sociale
- Argumenter, raisonner et porter un regard critique sur un fait, un document
- Repérer un problème ou un besoin lié au développement durable local ou global

CONTEXTE PÉDAGOGIQUE :

Prérequis, inscription de la séquence dans une progression...

En classe de première générale (S ou LES), après avoir fait le Thème 1 du Programme, les types d'acteurs géographiques et les enjeux du développement durable et de l'aménagement sont connus théoriquement des élèves. Il s'agit ici justement de réutiliser ces connaissances et les compétences d'identification d'acteurs, des enjeux et des objectifs des différents acteurs.

DÉROULÉ :

Présenter les grandes étapes de la séquence, son intérêt pour les élèves (quels acquis en termes de savoir, savoir-faire et savoir-être)

Les élèves sont organisés en petits groupes qui correspondent tous à un type d'acteur. Ils ont chacun 10 minutes pour lire un article et le comprendre.

Au cours de la lecture ils doivent repérer le point de vue de l'acteur correspondant à leur groupe (ses demandes et critiques vis-à-vis des autres acteurs). Ils ont ensuite une quinzaine de minutes pour rédiger un discours qui fasse état de ce point de vue vis-à-vis des différentes thématiques évoquées dans l'article (l'agriculture française dans le commerce mondial, les problèmes sanitaires liés à l'alimentation, les problèmes sanitaires et environnementaux liés à l'agriculture, les inégalités sociales liées à l'alimentation, l'aménagement du territoire, la gestion des risques en Île-de-France et le rôle de l'agriculture...). Le discours terminé, il est transmis à un autre groupe qui doit alors le lire et s'appropriier son contenu.

Chacun a, de ce fait, l'occasion d'étudier le point de vue de différents acteurs sur une même thématique.

Ce même exercice peut être réalisé en inter-changeant les discours au sein d'un même groupe afin que les élèves soient sensibilisés aux différents enjeux qui peuvent affecter un même acteur.



BILAN :

Le caractère interactif de l'exercice entraîne une certaine émulation entre les élèves qui est très positive.

Il y a un travail collectif des élèves qui sont confrontés au même document même s'ils n'ont pas le même point de vue pour bien comprendre le document.

VIGILANCE :

La préparation de l'exercice est assez chronophage et au final, les élèves ne verront passer en une heure que seulement un ou deux documents ou un ou deux points de vue.

Cet exercice a été préparé en lien avec le chapitre de géographie sur l'aménagement du territoire en classe de 1^{ère} générale.



RESSOURCES COMPLÉMENTAIRES :

- Le déroulé détaillé du ou des scénarii (le cas échéant), les ressources mobilisées/mobilisables, des exemples de productions d'élèves, des contenus scientifiques en lien avec la fiche, dans les annexes en ligne de la Fiche #8.
- Exemple de bibliographie :
 - www.lemonde.fr/economie/article/2018/07/05/en-2017-l-agriculture-francaise-a-repris-du-poil-de-la-bete_5326390_3234.html?xtmc=agriculture_francaise_poil_de_la_bete&xtcr=1
 - www.lemonde.fr/pollution/article/2018/04/26/pesticides-un-nouveau-plan-timide-pour-reduire-la-dependance-de-l-agriculture-francaise_5291030_1652666.html?xtmc=pesticides_un_plan_pour_reduire&xtcr=19
 - www.lemonde.fr/planete/article/2018/01/25/sept-solutions-pour-se-proteger-des-crues-ou-les-limiter_5247214_3244.html?xtmc=solutions_pour_se_proteger_des_crues&xtcr=4
 - www.lemonde.fr/planete/article/2017/11/23/pour-terra-nova-le-regne-de-la-viande-est-revolu_5218949_3244.html?xtmc=terra_nova_regne_v viande&xtcr=2
 - www.quechoisir.org/action-ufc-que-choisir-fruits-et-legumes-bio-les-sur-marges-de-la-grande-distribution-n45900/
 - www.lemonde.fr/planete/article/2015/08/27/gaspillage-alimentaire-segolene-royal-revient-a-la-charge_4737820_3244.html
- À retrouver en ligne sur les sites des partenaires (cf. page 2) :
Annexe 7.1 « Schéma théorique sur le speed reading en EMC et géographie »

RÉDACTEUR :

- Thomas LANG, Lycée Henri Moissan - Meaux

PRÉPARER UN ARGUMENTAIRE ET DÉBATTRE



Documentation, Sciences Économiques et Sociales, Enseignements scientifiques, Français, Histoire

Au début du projet, les élèves qui participent au projet « des champs aux assiettes » doivent s'approprier les positions des différents acteurs de l'alimentation concernés par la simulation d'États Généraux de l'alimentation en Île-de-France. Afin de mieux maîtriser tous les aspects du débat et se préparer aux négociations, il leur a été proposé un exercice qui leur demande de rechercher des informations afin d'être capable de construire un argumentaire solide.

COMPÉTENCES TRAVAILLÉES :

- Préparer un argumentaire grâce à la recherche d'informations
- Savoir appréhender un sujet sous ses différents angles afin d'anticiper les arguments d'autrui
- Travailler le placement de la voix et du corps
- Prendre la parole en public

CONTEXTE PÉDAGOGIQUE :

Ce travail a été mené en demi-groupe pour permettre des échanges de qualité entre élèves et pour un encadrement plus efficace. Un temps plus ou moins long est consacré à la préparation de la prise de parole en fonction de la familiarité des élèves avec ce genre d'exercice.

DÉROULÉ :

Les élèves participent à des mini-débats autour du thème de l'alimentation en incarnant les 6 acteurs du projet. Par exemple, les élèves incarnant la restauration commerciale ont été amenés à débattre sur la question : « Pour ou contre proposer plusieurs tailles de portions alimentaires » ou encore, les élèves incarnant les pouvoirs publics ont pu réfléchir sur « Pour ou contre accorder des subventions aux producteurs qui se convertissent au bio ».

Pour cela, les élèves se sont organisés en plusieurs groupes de quatre et ont choisi un acteur par groupe. L'objectif consiste à collecter les informations et à mener le débat à travers le prisme de l'acteur choisi.

Première phase (1h) : Recherche documentaire

Les élèves doivent partir de leurs prénotions pour définir leur besoin d'informations. Ils utilisent différents types de supports (Documentaires papiers, articles de journaux, sites internet...) pour vérifier et compléter leurs informations.

Deuxième phase (1h) : Préparation de l'argumentaire

Les groupes de 4 sont scindés en deux. À chaque binôme, est attribuée la charge de traiter soit le pour, soit le contre du débat. Jusqu'alors, les élèves travaillaient sans opinion particulière.

Les élèves doivent alors organiser les informations collectées pour en extraire des arguments pertinents leur permettant non seulement de défendre leur point de vue mais aussi d'anticiper le point de vue adverse.

Cette partie de la séquence est l'occasion de travailler la difficulté pour les élèves à appréhender un sujet sous tous ses angles, à être capable de se mettre à la place d'autrui et de comprendre ses problématiques spécifiques.

La fin de cette deuxième phase de travail est l'occasion de lire et de commenter avec les élèves la grille d'évaluation. Ils peuvent ainsi prendre connaissance de ce qui sera attendu d'eux à l'oral et s'y préparer au mieux.



Troisième phase (1h) : Les débats

Pour chaque sujet, des binômes comprenant un élève défendant le point de vue pour et l'autre le point de vue contre sont constitués. Le but est de fournir à chacun l'occasion de s'exprimer. Deux débats se succèdent donc pour un même sujet, le deuxième binôme n'ayant pas écouté le premier.

Une base de 5 minutes par débat avait été annoncée mais ce minutage n'est pas rigide et peut être adapté à la qualité des échanges.

Le reste du groupe évalue la qualité des échanges selon une grille pré-établie, distribuée aux élèves au début du projet. La moitié des items de cette grille concerne la qualité de l'oral et le reste l'argumentation.

En étant à la fois acteur et observateur des échanges, chaque élève prend conscience de l'importance de la posture, de la gestuelle ou encore du rythme du discours.

Il mesure aussi la nécessité de bien construire son argumentaire, notamment en s'appuyant sur des données chiffrées et des exemples concrets.



BILAN :

Construire son argumentaire ne peut se faire qu'en s'appropriant les problématiques des autres en même temps que les siennes. Pour participer aux négociations, il est important que les élèves soient capables d'anticiper les réactions des autres acteurs. Se préparer en participant à des débats, permet non seulement aux élèves d'approfondir un sujet grâce à la recherche documentaire, mais aussi de travailler la prise de parole.

RÉDACTRICES :

- Catherine DUMAS et Camille LEMONNIER, Lycée Édouard Branly - Nogent sur Marne

PRÉPARER ET MENER UNE NÉGOCIATION



Enseignement moral et civique (teneurs d'un débat démocratique), Sciences de la Vie et de la Terre (contenus relatifs au système alimentaire), Français (compétences orales)

Le Projet « Des champs aux assiettes mené tout au long de l'année avait pour finalité de préparer les élèves à participer à un jeu de rôle sur une journée de simulations de négociations appelée « Simulation des États-Généraux de l'Alimentation Durable en Île-de-France ». À l'occasion de cette journée, chaque élève devait être en mesure d'incarner une catégorie d'acteurs de la chaîne de valeur de l'alimentation (Producteur, Transformateurs, Distributeurs, Restaurateurs, Société Civile, Pouvoirs Publics) et de défendre sa position et ses intérêts au cours des simulations de négociations menées entre élèves.

COMPÉTENCES TRAVAILLÉES :

- Préparer son intervention par la construction d'un argumentaire destiné à servir ses intérêts.
- Prendre la parole devant un public large et, pour la plupart, inconnu.
- Respecter les avis exprimés contraires aux siens.
- Identifier les points de convergence et divergence lors d'échanges formels ou informels.
- Rebondir sur les arguments d'un interlocuteur dans le cours d'une discussion.

CONTEXTE PÉDAGOGIQUE :

L'exercice du jeu de rôle proposé aux élèves consistait à leur faire incarner une catégorie d'acteurs du secteur agroalimentaire d'Île-de-France dans le cadre d'un processus de négociation multi-acteurs.

Les lycéens devaient donc être en capacité de restituer de manière fidèle les réflexions menées avec leurs camarades de classe tout au long de l'année mais également de prendre des initiatives en fonction de la nature des discussions qui allaient prendre place lors de la journée de restitution.

Afin de préparer au mieux les élèves à cet exercice délicat, il a été proposé aux professeurs de suivre quelques étapes essentielles – le détail de ces étapes figure en Annexe 9.4 « Aide à la Préparation de la Négociation » :

- Représentation d'une catégorie d'acteurs
- Compréhension des objectifs & des engagements
- Regard critique sur les engagements
- Propositions alternatives d'engagements
- Rédiger un manifeste pour sa catégorie d'acteurs (optionnel, en fonctions des choix faits pour l'organisation de la journée)
- Choisir ses représentants & les préparer au jeu de rôle
- Identifier les lycées représentant la même catégorie d'acteurs que soi



DÉROULÉ :

Tout au long de la journée de simulation, 3 commissions se sont déroulées en parallèle. Chaque commission a traité d'une thématique abordée dans un chapitre de l'accord.

Pour cet exercice les thématiques choisies étaient les suivantes :

- Commission A : Développer les initiatives locales et créer des synergies
- Commission B : Lutter contre le gaspillage alimentaire
- Commission C : Réussir la transition écologique et économique de notre système agro-alimentaire

Le but des Commissions était de produire, par le biais des discussions entre acteurs – ou « négociations » - une version définitive du chapitre relatif à la thématique abordée.

Y furent discutés :

- L'article, texte de mise en contexte, et d'explicitation globale des enjeux partagés
- L'objectif, commun à tous les acteurs
- Les engagements de chaque acteur partie prenante à la discussion

Les négociations en Commission se sont déroulées en trois « tours » permettant aux négociateurs d'arriver à une version commune du Chapitre – le détail des étapes dans l'Annexe 9.3 « Déroulé des négociations en Commission » :

Les tours de vote se sont faits à main levée. Chaque catégorie d'acteurs possédant une voix. Les votes se sont effectués à l'unanimité puis à la majorité si les négociations échouaient encore.

Les participants aux commissions étaient de 3 ordres – détail des différents rôles en Annexe 9.3 « Déroulé des négociations en Commission » :

- Les Modérateurs – personnes encadrantes ayant pour rôle de guider les discussions et organiser les tours de vote – Plus d'informations disponibles en Annexe 9.1 « Brief Modérateurs »
- Les Négociateurs – les élèves (pas plus de 4 élèves par acteurs)
- Les Rapporteurs pour la journée – les élèves. (1 rapporteur par acteur)



BILAN :

Cette journée a été jugée très satisfaisante par les participants (professeurs et élèves) qui, pour la plupart, ont trouvé qu'il s'agissait d'un format de restitution bien adapté au travail mené tout au long de l'année.

En effet, ce type d'exercice oblige les participants à avoir une connaissance approfondie des sujets traités ce qui implique de la rigueur dans le travail de préparation. Il permet également de travailler des compétences en matière d'expression orale, ainsi que de leur faire vivre l'expérience d'un débat démocratique, une étape essentielle à la construction de leur citoyenneté.

Points de vigilance et d'amélioration :

- Assurer la répartition équitable de la parole entre tous les élèves.
- Bien préparer le rôle des Rapporteurs au sein des négociations en amont.
- Faire plus d'exercices de brise-glace pour que les élèves se connaissent davantage et aient plus de facilité à s'exprimer en public.

RESSOURCES COMPLÉMENTAIRES :

- Voir les annexes suivantes destinées à donner aux professeurs les éléments nécessaires à la préparation des élèves pour la journée.
 - Annexe 9.1 « Brief Modérateurs »
 - Annexe 9.2 « Règle du jeu de négociation »
 - Annexe 9.3 « Déroulé des négociations en Commission »
 - Annexe 9.4 « Aide à la Préparation de la Négociation »
 - Annexe 9.5 « Proposition d'Accord _ Première version »
 - Annexe 9.6 « Accord Alimentation Responsable IDF _ Version FINALE »

RÉDACTRICE :

- Hortense FOULON, Utopies®

ACCOMPAGNER LES ÉLÈVES TOUT AU LONG DE L'ANNÉE : ORGANISER LE TRAVAIL INDIVIDUEL ET COLLECTIF



Histoire-géographie,
Sciences de la Vie et de la Terre,
Français

Deux enseignants du lycée Jules Ferry (Campus Coulommiers) impliqués dans le projet « Des champs aux assiettes » ont proposé un travail annuel (visites d'acteurs, forum de l'alimentation, musée de la Grande Guerre) autour de l'alimentation responsable en Île-de-France. Cette méthodologie permet d'évaluer les élèves tout au long de l'année sur leurs productions écrites et orales afin de suivre leurs progrès et l'émulation au sein du groupe classe.

COMPÉTENCES TRAVAILLÉES :

- Prendre des notes
- Rechercher, extraire, sélectionner et organiser des informations utiles
- Utiliser différents supports de communication
- Utiliser les outils numériques



CONTEXTE PÉDAGOGIQUE :

Ce projet s'est inscrit dans le programme de l'année scolaire de plusieurs disciplines. En Histoire-Géographie, les thématiques abordées étaient celles de « Croissance économique et Mondialisation au XX^e siècle » et « Aménager et développer le territoire français ». En Sciences et Vie de la Terre, il s'agissait du thème « La plante domestiquée » qui aborde la biodiversité sous le prisme de la sélection des variétés au sein d'une même espèce végétale. Enfin, « La question de l'Homme dans les genres de l'argumentation du XVI^e siècle à nos jours » était la thématique du programme de Français dans laquelle s'est inscrite le projet.



DÉROULÉ :

Plusieurs séquences de travail ont permis de préparer et évaluer les élèves tout au long de l'année.

Choix des ressources locales en Seine-et-Marne : L'organisation du projet a été planifiée à partir de la visite des Moulins Bourgeois de Verdelot localisés en Seine-et-Marne (77) à 20 km de l'établissement scolaire. C'est ainsi que le rôle de « Transformateur » a été choisi à partir de l'étude d'une minoterie (usine de transformation de céréales en farine industrielle et biologique).

Exposés individuels des élèves choisis parmi une liste proposée par les enseignants (avec comme un support diaporama). Chaque élève est actif car doit prendre des notes sur l'exposé.

Sortie au forum de l'alimentation à Provins (Seine-et-Marne) : conférences de spécialistes de l'alimentation avec un exposé demandé par les enseignants sur le groupe Soufflet (leader européen des céréales). Les prises de notes des élèves sont évaluées.



Affiche réalisée par les élèves lors de l'atelier au Musée de la Grande Guerre à Meaux

Visite guidée du musée de la Grande Guerre à Meaux et atelier pédagogique sur le thème de l'alimentation durant la Première Guerre Mondiale (gratuité grâce à l'action de la région Île-de-France envers les lycées). Les élèves ont pris des notes durant la visite, également évaluées. Les productions des élèves au cours de l'atelier ont été exposées lors de la Journée Portes Ouvertes du lycée.

Entraînement à la négociation : les élèves, répartis en trois groupes devaient apporter des arguments pour trois acteurs (producteurs, transformateurs, distributeurs). La collecte des informations s'est faite sous la forme d'un tableau à trois entrées afin d'avoir les bases d'un débat sur les synergies entre les trois acteurs.



BILAN :

Cette expérience permet aux élèves d'adapter leur prise de parole à la situation de communication ainsi que développer la cohérence du groupe classe.

Ce projet est chronophage : il faut prévoir des séances dédiées (en Accompagnement Personnalisé ou Éducation Morale et Civique par exemple).

La rencontre des acteurs du territoire, liées à des temps de recherche théorique par les élèves, permet de faciliter la compréhension des enjeux et l'apprentissage des connaissances qui leurs sont liées.

RÉDACTEURS :

- Sylvie CAROFF et Dimitri ROBIN, Lycée Jules Ferry – Coulommiers

ORGANISER DES ATELIERS LUDIQUES ET PÉDAGOGIQUES POUR SENSIBILISER AUX ENJEUX DE L'ALIMENTATION



Géographie,
Sciences de la Vie et de la Terre,
Français (compétences orales)

Les élèves travaillent toute l'année sur le projet « des champs aux assiettes ». Ils ont donc identifié et rencontré des acteurs, ont tenté de comprendre les enjeux de l'agriculture et de l'alimentation en Île-de-France.

Il leur est demandé de restituer et consolider leurs connaissances sous la forme d'ateliers ludiques à destination de toutes les autres classes de secondes lors d'une demi-journée banalisée. Cette restitution est préparée conjointement avec les élèves du BTS Économie Sociale et Familiale. Ceux-ci proposent une partie des ateliers autour de la diététique, du gaspillage et du recyclage des déchets tandis que les secondes se centrent vraiment sur la thématique « des champs aux assiettes ».



COMPÉTENCES TRAVAILLÉES :

- Expression orale : synthétiser, expliquer, dialoguer, écouter, reformuler
- Organiser la composition d'une activité ludique (jeux) : prévoir sa présentation, faire preuve de créativité
- Mobiliser des connaissances
- Coopérer dans un projet collectif : faire des choix, se répartir les rôles, se motiver



CONTEXTE PÉDAGOGIQUE :

Dans le cadre du projet « des champs aux assiettes » les élèves mènent un travail en continu tout au long de l'année (Rencontre avec le chef restaurateur du lycée, visite d'une AMAP locale, d'exposés et diaporamas sur les différents acteurs de l'alimentation en Île-de-France) Ces différents travaux sont notamment menés dans le cadre du cours de Géographie « Nourrir les Hommes ».

Un temps fort de bilan permet de clore le projet et de rendre visible, à l'échelle du lycée, le travail des deux classes (Seconde et BTS ESF). La demi-journée est banalisée pour toutes les Secondes.



DÉROULÉ :

La préparation

En cours de géo, d'EMC et en Accompagnement Personnalisé, les élèves, répartis par groupe de 3 ou 4, ont pour tâche de préparer de courts ateliers de 5 à 10 minutes pour des groupes de Seconde de 5-6 élèves. Ils doivent pour cela, sélectionner et synthétiser les connaissances de toute l'année mais aussi les rendre accessibles et ludiques pour des élèves de seconde potentiellement sans connaissance des problématiques abordées.

Une fois l'atelier et ses objectifs définis, les élèves confectionnent eux-mêmes les supports dont ils avaient besoin (jeux de cartes, supports de jeux, fiches de questions) et, le cas échéant, font la liste des courses de denrées alimentaires à acheter (sur le budget des BTS).

Les étudiants de BTS et les professeurs ont la responsabilité d'organiser le déroulé concret de la matinée (répartition des ateliers et des élèves par salle, communication avec les professeurs pour organiser la matinée).

4 Ateliers ont été proposés au cours de cette journée – détail des ateliers en Annexe 11.1 « Ateliers Ludiques » :

• Jeu des 7 familles

Il s'agit de cartes de productions végétales à classer selon leur « famille » géographique.

• Jeux autour de recettes de cuisine

Les ateliers consistent à goûter les plats et à faire des hypothèses sur leur composition et la provenance des produits. Des recettes sont mises à disposition à la fin de l'atelier pour les élèves intéressés.

• Jeu d'association sur les céréales

Des produits de consommation courante à base de céréales doivent être reliés par un fil à la bonne image représentant ladite céréale. Ensuite, il faut scotcher sur une carte du monde l'image de la céréale pour indiquer sa provenance géographique initiale.

• Jeu de l'oie « des champs aux assiettes ».

Sur un support de jeu de type « jeu de l'oie », chaque élève avance son pion ou reste sur place en fonction de sa réponse. Ceux-ci ont, au préalable, élaboré une liste d'une dizaine de questions sur les 4 cases du support : production, transformation, distribution, consommation.

Exemples de questions sur la production : comment appelle-t-on un producteur de fruits et légumes ? De céréales ? Qu'est-ce que l'agriculture biologique ?

Exemples de questions sur la distribution : citez un exemple de chaîne de grande distribution implantée en France.



BILAN :

Les points positifs :

Les élèves ont mis en œuvre de nombreuses compétences, principalement orales, à la fois pour préparer les ateliers mais aussi pour les animer durant la matinée banalisée. Ils ont notamment été confrontés aux difficultés de compréhension de leurs camarades de Seconde et ont donc dû être à leur écoute, reformuler voire simplifier leur discours pour que les ateliers fonctionnent.

Créer une synergie dans notre lycée entre les élèves de seconde, les étudiants de BTS et leurs professeurs en mettant en place un temps fort.

Au-delà de l'exercice purement scolaire, les élèves ont pu développer des compétences sociales et citoyennes dont ils auront certainement besoin dans leur vie personnelle et professionnelle. Le travail de préparation des ateliers les a, par exemple, sensibilisés à la responsabilité individuelle du consommateur quand il fait ses courses. Ils ont également dû faire preuve de responsabilité, de patience et de persévérance en allant au bout de la tâche qui leur était impartie et ce, même face à des camarades mécontents.

Les points de vigilance :

Des difficultés organisationnelles importantes (contraintes fortes d'emploi du temps car il y a 15 classes de seconde dans notre établissement).

Les ateliers ont montré que nombre d'élèves de Seconde manquaient d'autonomie et de motivation, qu'ils se décourageaient très facilement face aux difficultés de compréhension de leurs camarades.

POUR ALLER PLUS LOIN :

- Associer et faire venir au lycée à l'occasion de ce temps fort des acteurs de l'agriculture en Île-de-France.
- Associer le pôle médical du lycée et les collègues d'EPS sur les liens entre nutrition et santé pour élargir éventuellement la thématique et renforcer la motivation des élèves

RÉDACTEURS :

- Marion DENIS, Lorianne BERTHAUD, Lycée Joliot-Curie - Nanterre

QUEL IMPACT ET QUELLE EVALUATION ?



⇒ En quoi le projet « Des champs aux assiettes, les lycéens franciliens font leurs États généraux de l'alimentation ! » est-il emblématique d'une éducation au développement durable et permet à ce titre de développer des compétences chez nos élèves ?

Essentiellement pour quatre raisons :

Travailler sur la chaîne alimentaire - de la production des aliments à la distribution des produits alimentaires - et l'ensemble de ses acteurs en Île-de-France, permet de partir d'un enjeu de développement local associé à des représentations ou des images concrètes dont il faut vérifier la véracité. Ce qui suppose en amont de la part des élèves - et de leurs professeurs - d'acquiescer, en croisant les disciplines d'enseignement, les connaissances nécessaires et de saisir les enjeux de développement durable. Ils doivent s'interroger selon une logique systémique - pourquoi ici et pas ailleurs, au profit de et aux dépens de qui, avec quels effets ? Ainsi chacun acquiert une expertise scientifique élargie et contextualisée.

Comprendre les motivations et les contraintes d'un acteur particulier suppose une démarche d'investigation. Qu'elle prenne la forme de constitutions de dossiers ou de rencontres sur le terrain avec les acteurs, ce travail d'enquête permet de saisir l'impact des choix effectués tant en termes économiques, sociaux qu'environnementaux. Cette démarche croise recherche individuelle et travail collectif poussant à une responsabilisation des élèves dans leur gestion du temps et le rendu d'une production finale.

Se substituer aux acteurs eux-mêmes dans le cadre d'une simulation d'une négociation d'un accord final ne peut se faire que si chacun a intégré les contraintes de chaque représentant d'un secteur d'activité et accepte d'entrer dans une logique de compromis avec pour finalité la durabilité des ressources et la satisfaction des besoins de tous. La négociation n'est possible que si chaque élève est

capable d'argumenter, d'écouter l'autre et discuter autour de nouvelles propositions. Au final les élèves tendent à devenir des citoyens capables de faire des choix raisonnés, forts de compétences acquises en termes d'autonomie et de responsabilité. La journée de simulation de négociation qui est proposée dans ce projet ne regroupe que certains élèves qui représentent le travail de leur classe ou leur groupe. Cet événement doit être partagé largement, notamment avec les élèves restés dans les établissements, en mobilisant des moyens de communication adaptés. Ceci permet de faire vivre les temps forts des échanges et de diffuser les principales avancées obtenues à travers l'accord final. Lorsque ce travail de journalisme est confié à des élèves, ce sont là encore de nouvelles compétences qui sont mobilisées. Parmi elles les compétences d'oral doivent faire l'objet d'une attention particulière aujourd'hui.

Si les négociations sont le temps fort du projet, celui-ci a souvent eu un impact sur l'établissement où vivent les élèves. En effet raisonner sur la « chaîne alimentaire » aboutit fréquemment à s'interroger sur les origines des produits et leur consommation dans le cadre d'une restauration collective. L'établissement est vu alors comme une unité de production et de consommation qui peut par ses modes de fonctionnement limiter ses impacts environnementaux mais aussi comme un lieu de travail qui réunit plusieurs catégories de personnes. La réflexion engagée n'a de sens que si l'établissement s'ouvre sur son territoire et ses acteurs.

Les compétences mobilisées par les élèves engagés dans un tel projet sont évaluables, et valorisables, par exemple avec un outil tel que le « passeport de compétences éco-citoyen »⁷

7. Passeport de compétences éco-citoyen disponible en annexe et sur les plateformes EDD de chaque académie

Fiche BONUS

RÉALISER UNE PÂTE À TARTINER BIO POUR MIEUX CONNAITRE SES ENJEUX



Sciences de la Vie et de la Terre,
Chimie

Intervention d'une diététicienne bio travaillant avec le GAB puis réalisation d'une pâte à tartiner choco-noisette bio.



COMPÉTENCES TRAVAILLÉES :

- Repérer un problème et proposer des solutions
- S'impliquer
- Autonomie et savoir faire
- S'approprier des informations
- Développer un esprit critique et un engagement citoyen



CONTEXTE PÉDAGOGIQUE :

Connaître les besoins nutritionnels de l'adolescent, les conséquences de la nourriture industrielle sur la santé et les impacts écologiques de nos choix alimentaires.



DÉROULÉ :

L'intervention d'une diététicienne du GAB a permis de rappeler les besoins nutritionnels en mobilisant les acquis des élèves.

L'intervenante a choisi de travailler sur un exemple concret (pâte à tartiner choco-noisette et truffes) afin qu'ils deviennent des « consomm'acteurs » dans la préparation de leurs aliments et dans le choix de leurs achats.

Cette intervention a permis de poser toutes les pistes de réflexion et de travail concernant l'alimentation saine et écoresponsable qui sont posées collectivement dans le bilan de l'activité.



BILAN :

Grand enthousiasme de la part des élèves qui ont pu déguster leur pâte à tartiner et leurs truffes.

Bonne implication de tous les élèves et bonne compréhension des problématiques.

Les élèves ont apprécié l'aspect concret de l'activité.

La motivation a été suscitée.

Le travail une fois abouti a permis de réaliser un comité de pilotage développement durable avec tous les acteurs de l'établissement.

RÉDACTRICE :

→ Marie-Jo BESNARD, Lycée Chaptal - Paris



CONCLUSION



Le 14 mai dernier, 60 élèves représentants 6 catégories d'acteurs de l'industrie agro-alimentaire (Producteurs, Transformateurs, Distributeurs, Restaurateurs, Société Civile, Pouvoirs Publics) ont signé « L'Accord de l'alimentation durable en Île-de-France ».

Grâce à un travail de préparation remarquable effectué par les enseignants, les élèves se sont prêtés au jeu de rôle dès les premiers instants de la Journée d'échange. Une implication qui a perduré tout au long de la journée, notamment au cours des échanges, menés au sein des commissions, qui furent aussi animés qu'éclairés. Un succès à la fois pour les élèves et leurs professeurs qui ont pu découvrir leurs élèves sous un nouveau jour, investis d'une mission de représentation que tous ont eu à cœur de prendre très au sérieux.

Ce kit pédagogique est à destination de tout professionnel de l'enseignement désireux impliquer ses élèves dans un projet d'apprentissage par l'action sous la forme d'un jeu de rôle de négociations multi-acteurs.

Les conseils méthodologiques qu'il contient sont tirés du projet expérimental mené sur l'année scolaire 2018-2019 avec les Académies d'Île-de-France, la DRIIE et la DRIAAF. Ils n'ont pas de valeur normative et peuvent être adaptés par les enseignants en fonction des spécificités de leurs groupes, de leurs territoires, et de la thématique qu'ils souhaitent aborder.

De la même manière, les Fiches Méthodologiques visent à apporter des retours d'expériences synthétiques de projets menés en classe, par les professeurs et les élèves, pour travailler les différentes phases du projet pédagogique. Les séances de travail décrites doivent, elles aussi, être adaptées aux spécificités de chaque groupe engagé dans un tel projet.

REMERCIEMENTS

Les partenaires du projet, la DRIAAF, la DRIIE et les Académies de la région Île-de-France, tiennent à adresser leurs remerciements aux **établissements** ayant accueillis tout au long de l'année les différentes formations destinées aux professeurs : Lycée François Villon (Paris), Lycée Hélène Boucher (Paris), Collège Marx Dormoy (Paris).

Ils remercient tout particulièrement l'**AgroParis-Tech** pour avoir accepté d'accueillir la journée de restitution, et les quelques 100 personnes impliquées, dans ses locaux de la rue Claude Bernard, apportant une dimension toute particulière à ces Simulations de Négociations.

Les partenaires remercient également les **lycéens** dont le travail continu a permis la réussite de ce projet notamment parce qu'ils ont bien voulu se prêter au Jeu des Négociations et se sont fait, le temps d'une année, les porte-paroles fidèles et engagés des acteurs de l'industrie Agro-Alimentaire en Île-de-France.

Ils remercient enfin vivement les **professeurs** qui se sont impliqués tout au long de l'année, donnant de leur temps et de leur énergie, pour nourrir et co-construire ce projet pédagogique ambitieux.

ANNEXES

PROPOSITION D'ACCORD SUR L'ALIMENTATION RESPONSABLE EN ÎLE-DE-FRANCE

Il s'agit ici d'une version intermédiaire de l'accord, c'est-à-dire la version de travail comportant toutes les propositions d'amendements apportées par les professeurs et leurs élèves sur la base d'une première version rédigée par les organisateurs

PROJET INTER-ACADÉMIQUE SUR L'ALIMENTATION DURABLE EN Île-de-France

Proposition de Trame pour l'Accord Final

Chapitre premier : Définitions et objectifs généraux

SECTION 1 : Définitions générales

Dans le présent accord, les termes qui suivent auront les significations respectives suivantes :

Article 1.1.1 : SECTEUR AGROALIMENTAIRE

Le secteur agroalimentaire est un secteur d'activité correspondant à l'ensemble des entreprises des secteurs primaires et secondaires qui participent à la production de produits alimentaires bruts & finis. Il regroupe deux ensembles :

- l'industrie agroalimentaire, qui transforme des produits vivants élevés, des végétaux ou des fruits cultivés en produits alimentaires finis ;
- l'agriculture, qui élève les animaux, cultive les végétaux et qui fournit les intrants à l'industrie agroalimentaire. Ce secteur d'activité a sa propre économie, qui regroupe les activités de conception, de production et de commercialisation de produits alimentaires bruts ou transformés issus de l'agriculture, tels que les produits laitiers.

Article 1.1.2 : CHAÎNE DE VALEUR

Une chaîne de valeur alimentaire est constituée de toutes les parties prenantes qui participent aux activités coordonnées de production et d'ajout de valeur qui sont nécessaires pour produire des denrées alimentaires.

Article 1.1.3 : PRODUCTEURS

Un producteur est une personne ou une entreprise qui engendre des biens, qui les commercialise ou qui assure certains services.

Dans le présent accord, seront désignés par le terme « Producteurs », les producteurs de denrées alimentaires, que ce soient des produits agricoles bruts ou transformés.

Article 1.1.4 : TRANSFORMATEURS

Le transformateur est un acteur à l'origine de l'aliment

conditionné et transformé à partir de produits agricoles, comme les matières premières simples (viandes, légumes), mais aussi d'additifs alimentaires.

Dans la famille des transformateurs d'aliments, on distingue :

- Les agriculteurs producteurs fermiers qui produisent à échelle humaine et transforment à la ferme et en personne leur production agricole.
- Les artisans transformateurs qui sont des entreprises de moins de 10 salariés qui transforment des aliments du commerce (produits agricoles et/ou aliments industriels).
- Les industriels transformateurs qui sont toute entreprise du secteur agroalimentaire qui transforme les produits agricoles bruts vivriers au moyen de procédés industriels.

Article 1.1.5 : INTERMÉDIAIRES DE DISTRIBUTION

Un intermédiaire de distribution est une personne ou une entreprise qui, dans un circuit de distribution commerciale, s'adresse aux différents professionnels existants et se caractérise par le fait qu'il ne procède à aucune modification sur la nature du produit. On distingue plusieurs catégories telles que :

- Le commerçant professionnel : le grossiste ou l'intermédiaire de commerce (commissionnaire, courtier, agent commercial et apporteur d'affaires),
- Les grands marchés d'intérêt national qui sont des marchés de gros auxquels les pouvoirs publics ont accordé un statut particulier (exemple : Rungis)

Article 1.1.6 : DISTRIBUTEURS

Un distributeur est un acteur commercialisant le produit auprès du consommateur final tel que :

- un point de vente au détail, souvent généraliste, dont la dénomination varie selon la taille (petites surfaces : jusqu'à 400m², moyennes surfaces : entre 400 et 2500m², grandes surfaces : au-delà de 2500m²). Ils peuvent être indépendants ou appartenir à une enseigne regroupant plusieurs points de vente.

- un point de vente spécialisé ou généraliste, à taille plus humaine (les épiceries, les boucheries, les boulangeries...)

On distingue les distributeurs des intermédiaires de distribution définis dans l'Article 1.1 par le type de consommateurs auquel ils s'adressent. Les distributeurs s'adressent à des particuliers tandis que les intermédiaires de distribution s'adressent à des professionnels.

Article 1.1.7 : RESTAURATEURS

Un restaurateur est une personne qui travaille dans le secteur de la restauration qui se divise en deux catégories :

- commerciale, regroupant tous les établissements de restauration ayant pour vocation de faire du profit
- sociale, regroupant les établissements de restauration qui n'ont pas de but lucratif. Elle concerne essentiellement la restauration collective (maisons de retraite, hôpitaux, restaurants scolaires et universitaires, etc.)

Article 1.1.8 : SOCIÉTÉ CIVILE

La société civile est l'ensemble des acteurs (des associations de consommateurs, de défense de l'environnement..., des organisations, des mouvements, des lobbies, des groupes d'intérêts, des think tank, etc.) plus ou moins formels qui ont un caractère non gouvernemental et non lucratif. Elle constitue une forme d'auto-organisation de la société en initiatives citoyennes en dehors du cadre étatique ou commercial. Ses objectifs sont fondés sur l'intérêt général ou collectif dans des domaines variés : sociopolitique, solidarité, humanitaire, éthique, juridique, environnemental, scientifique, culturel, etc.

Ex : Associations diverses, particuliers.

Article 1.1.9 : POUVOIRS PUBLICS

La notion de pouvoirs publics désigne le gouvernement et l'ensemble des services chargés de l'administration d'un État (niveau national ou d'une collectivité territoriale (niveau régional)).

Ex : Conseil régional, État.

Article 1.1.10 : PROJET ALIMENTAIRE TERRITORIAL

Le Projet Alimentaire Territorial est défini par la Loi d'Avenir pour l'Agriculture, l'Alimentation et la Forêt promulguée le 13 octobre 2014.

Un projet alimentaire territorial est élaboré de manière concertée avec l'ensemble des acteurs d'un territoire et répond à l'objectif de structuration de l'économie agricole et de mise en œuvre d'un système alimentaire territorial. Il participe à la consolidation de filières territorialisées et au développement de la consommation de produits issus de circuits courts, en particulier relevant de la production biologique. Un tel projet vise à donner un cadre stratégique et opérationnel à des actions partenariales répondant à des enjeux sociaux, environnementaux, économiques et de santé. L'alimentation

devient alors un axe intégrateur et structurant de mise en cohérence des politiques sectorielles sur ce territoire.

Article 1.1.11 : COPRODUIT

Un coproduit est une matière, non intentionnelle et inévitable, créée au cours du même processus de fabrication et en même temps que le produit principal. Le produit fini principal et le coproduit doivent tous les deux répondre à des caractéristiques spécifiques et chacun est apte à être utilisé directement pour un usage particulier.

Ex : Épluchures de pommes de terre.

Article 1.1.12 : DÉCHETS

Généralement, un déchet est une matière dont le producteur industriel cherche à se défaire ou qu'il souhaite éliminer. Cela peut aussi être un produit résidu de la chaîne de fabrication qui ne répond pas à la législation en vigueur.

Ex : Déchets d'emballage de produits alimentaires.

Article 1.1.13 : NOURRITURE PRODUITE

Dans le présent Accord, l'expression « nourriture produite » désigne les denrées alimentaires brutes issues de la production agricole (céréales, élevage, fruits et légumes...) du territoire d'Île-de-France.

Les produits transformés sur le territoire mais non issus d'une production d'Île-de-France ne sont pas concernés par cette appellation.

Ex : Ce sont donc les œufs et la farine produits et non la baguette de pain déjà transformée que l'on considérerait ici.

Article 1.1.14 : PARTIE PRENANTE

Une partie prenante désigne tout acteur (individu, organisation, groupe, entreprise...) concerné par un projet, une décision ou action d'un autre acteur. C'est-à-dire que ses intérêts seront affectés d'une façon ou d'une autre par les activités menées par cet autre acteur.

Ex : Pour un charcutier, ses parties prenantes seront par exemple ses fournisseurs de jambon (transformateurs et/ou le producteurs s'il s'agit d'acteurs distincts), sa clientèle (restaurant et/ou particuliers), des associations de lutte pour le bien-être animal.

SECTION 2 : Objectifs Généraux

Article 1.2.1 : MISSION DU SECTEUR AGRO-ALIMENTAIRE

Les parties en présence rappellent que les acteurs du secteur agro-alimentaire, de par leurs activités, remplissent la mission primordiale de transformer « des matières premières en provenance essentiellement de l'agriculture et de la pêche en produits destinés à l'alimentation humaine et animale ».

Article 1.2.2 : OBJECTIFS DU SECTEUR AGRO-ALIMENTAIRE EN ÎLE-DE-FRANCE

Il est reconnu par les parties présentes que le secteur

agro-alimentaire doit répondre à l'objectif suivant : Proposer à la population une nourriture adaptée à la satisfaction de ses besoins et en garantir la qualité sanitaire, tout en assurant la juste rémunération des travailleurs du secteur, contribuant à la santé de la population sur l'ensemble de la chaîne de valeur et en veillant au respect l'environnement et la biodiversité.

Il est admis que ces efforts concernent l'ensemble des acteurs du secteur, quel que soit le moment de leur intervention dans la chaîne de valeur, depuis la production jusqu'à la consommation et/ou la fin de vie des produits.

Article 1.2.3 : OBLIGATION DE MOYENS

Les parties s'engagent à respecter toutes les dispositions énoncées dans cet accord par tous les moyens nécessaires, et à mettre en œuvre toutes les actions complémentaires susceptibles de contribuer positivement à la réalisation de l'objectif défini au précédent article, et ce dans le respect du cadre de la loi. Les objectifs énoncés le sont à horizon 2025.

Chapitre deux : Développer les initiatives locales et créer des synergies

Article 2 : DE LA CONTINUITÉ DE LA FILIÈRE ALIMENTAIRE SUR LE TERRITOIRE D'ÎLE-DE-FRANCE

Les acteurs signataires soutiennent la valorisation des circuits courts et des actions menées en faveur de l'approvisionnement local. Ils reconnaissent que ceux-ci participent à la fois à l'effort de traçabilité et qualité des produits, à la réduction des émissions de Gaz à Effet de Serre issues des transports ainsi qu'à l'autonomie alimentaire des territoires. Ils contribuent aussi au développement de l'économie locale.

OBJECTIF GÉNÉRAL : Mettre en œuvre les actions nécessaires afin que **90 % de la nourriture produite en Île-de-France soit consommée sur ce territoire.**

- Proposition d'amendement de la société civile : 75 % en 2025 ou même 50 % mais la date ne doit pas bouger.

ENGAGEMENTS pour la promotion de la continuité de la chaîne de valeur alimentaire sur le territoire d'Île-de-France.

- Les **Producteurs** d'Île-de-France s'engagent à diversifier leurs exploitations, de sorte qu'un plus large éventail de produits nécessaires à l'alimentation soit disponible sur le territoire.
 - Proposition d'amendement des producteurs : Développer la culture maraîchère, fruitière, céréalière et l'élevage laitier pour correspondre aux besoins de la population d'Idf
 - Proposition d'amendement des restaurateurs : Diversifier la production.
 - Proposition d'amendement de la société

civile : Diversification des techniques culturales pour augmenter la biodiversité avec moins de labours et plus de semis directs

→ Les **Transformateurs** s'engagent à faire évoluer les sites de transformation présents en Île-de-France pour que les denrées produites sur le territoire, que leur production soit préexistante ou bien issue de la diversification susmentionnée, puissent être transformées localement et trouver des débouchés au sein même du territoire.

- Proposition d'amendement des transformateurs : Utiliser des matières premières locales
- Proposition d'amendement des producteurs : Réduire à 15 % maximum leurs marges sur les produits franciliens
- Proposition d'amendement de la société civile : Équilibrer les prix au prorata du travail de transformation du produit, ce qui serait un plus juste prix (exemple que la farine de blé complet soit moins chère que la farine blanche).

→ Les **Distributeurs** d'Île-de-France s'engagent à augmenter leur part d'approvisionnement auprès des producteurs et transformateurs locaux ainsi qu'à mettre en œuvre les actions nécessaires à la promotion de ces produits alimentaires issus de l'activité locale.

- Proposition d'amendement des distributeurs : Diminution du nombre d'intermédiaires pour garder une marge financière minimale et correcte
- Proposition d'amendement des producteurs : Réduire à 15 % maximum leurs marges sur les produits franciliens
- Proposition d'amendement des restaurateurs : Agrandir le rayon de surface qui délimite le terme « locale »
- Proposition d'amendement des transformateurs : Négociation de marges plus faibles sur les produits respectueux de l'environnement
- Proposition d'amendement de la société civile : Aides logistiques pour les dons de produits frais et mise à disposition « d'espaces solidaires » dans locaux attenants aux magasins, avec produits frais donnés par le distributeur, directement accessibles aux bénéficiaires des associations.

→ Les **Restaurateurs** d'Île-de-France s'engagent à référencer de manière privilégiée des produits issus des filières locales.

- Proposition d'amendement des restaurateurs : Création de coopérative de fournisseurs pour approvisionner les restaurations pour diminuer le coût
- Proposition d'amendement de la société civile : Création d'événements où les chefs cuisiniers viendraient partager leur savoir-faire avec les bénéficiaires des associations (ateliers).
- Proposition d'amendement des transformateurs : Négociation de marges plus faibles sur les produits respectueux de l'environnement

→ La **Société Civile**, représentée par les associations de consommateurs, s'engagent à promouvoir de façon active, auprès de leurs adhérents et du grand public, la consommation de produits locaux.

- **Proposition d'amendement de la société civile** : Proposer les produits gratuitement pour inciter le public à y goûter : distribution de nourriture sur la voie publique
- **Proposition d'amendement de la société civile** : Mener des actions de sensibilisation sous forme d'ateliers pour promouvoir une alimentation plus saine et plus locale
- **Proposition d'amendement des producteurs** : Prendre en charge la récupération et le transport des denrées si systématisation du glanage

→ Les **Pouvoir Publics** s'engagent à soutenir la création de filières offrant des débouchés nouveaux aux produits issus de l'agriculture locale.

- **Proposition d'amendement des Pouvoirs Publics** : Subventionner des épiceries solidaires intégrées à des filières locales
- **Proposition d'amendement des producteurs** : Aides financières d'aides à la conversion/diversification des surfaces agricoles, installation de jeunes agriculteurs ou reconversions professionnelles adultes
- **Proposition d'amendement des distributeurs** : Inciter les producteurs franciliens à fournir les distributeurs en Île-de-France par l'instauration d'un bonus
- **Proposition d'amendement des restaurateurs** : Fournir les produits non calibrés et les produits saisonniers à moindre coût
- **Proposition d'amendement des distributeurs** : Créer une application de mise en relation des différents maillons de la chaîne avec « offre et demande » sur toutes les étapes du don d'invendus sur le territoire
- **Proposition d'amendement de la société civile** : Demande de baisser la TVA sur les produits locaux ; baisser les taxes sur les enseignes qui respectent engagements précédents

Chapitre trois : Lutter contre le gaspillage alimentaire

ARTICLE 3 : DE LA DIMINUTION DES PERTES ET GASPILLAGES ISSUS DE L'INDUSTRIE AGRO-ALIMENTAIRE

Les acteurs en présence rappellent que 30 % des denrées alimentaires produites dans le monde ne sont pas consommées car elles sont soit perdues, soit gaspillées à différentes étapes de la chaîne d'alimentation. Outre la question éthique que soulève ce fait au vu de la sous-alimentation de certaines populations, le gaspillage, et plus largement les déchets générés par l'industrie agro-alimentaire, participe à la surconsommation des ressources naturelles, la destruction de la

biodiversité et la pollution de l'environnement.

OBJECTIF : Réduire de 50 % la proportion de pertes et de gaspillages issus des produits agro-alimentaires à tous les maillons de la chaîne de valeur de l'alimentation.

- Proposition d'amendement des Pouvoirs Publics : Avant 2025 avec des paliers progressifs.

ENGAGEMENTS pour la réduction du gaspillage alimentaire

→ Les **Producteurs** d'Île-de-France s'engagent à participer aux efforts de sensibilisation nationale afin d'éduquer les consommateurs à la lutte contre le gaspillage alimentaire. Ils s'engagent, par ailleurs, à adapter leur production à l'évolution des besoins pour limiter la surproduction, et à innover et adopter toute mesure limitant les risques de perte de produits lors des récoltes et du stockage.

- **Proposition d'amendement des producteurs** : Systématiser le glanage avec récupération sur place
- **Proposition d'amendement des producteurs** : Mutualiser les ressources entre exploitations agricoles (fumier des élevages pour les céréaliers qui donnent en contreparties des compléments alimentaires au bétail des éleveurs)
- **Proposition d'amendement des distributeurs** : Accepter de récupérer des invendus ou produits refusés pour la consommation pour nourrir leurs bétails.
- **Proposition d'amendement de la société civile** : Dons des invendus
- **Proposition d'amendement de la société civile** : Rendre les collaborations plus nombreuses et s'engager dans des actions solidaires.

→ Les **Transformateurs** d'Île-de-France s'engagent à offrir des débouchés commerciaux à l'ensemble des denrées alimentaires - dès lors qu'elles sont conformes aux normes sanitaires et d'hygiène - sans exigence sur l'aspect esthétique (forme, taille...) des produits. Ils s'engagent, par ailleurs, à réduire les pertes liées à la non valorisation des coproduits générés par leur activité principale

- **Proposition d'amendement des transformateurs** : Prévoir des circuits de distribution des surplus
- **Proposition d'amendement des producteurs** : Assouplir le calibrage sur les produits maraichers
- **Proposition d'amendement des distributeurs** : Accepter de récupérer des invendus ou produits refusés pour la consommation pour en faire des produits pour les animaux de compagnie.
- **Proposition d'amendement de la société civile** : Diversifier les filières d'achat pour que la production soit utilisée dans sa totalité (pommes pour rayon, pour compote et pour animaux)

→ Les **Distributeurs** d'Île-de-France s'engagent, au même titre que les transformateurs, à offrir des débouchés commerciaux à toutes les denrées alimen-

taires - dès lors qu'elles sont conformes aux normes sanitaires et d'hygiène - sans exigence sur l'aspect esthétique (forme, taille...) du produit. Ils s'engagent, par ailleurs, à réduire le gaspillage alimentaire en participant aux opérations de récupération de ses invendus à destination des organisations luttant contre la précarité alimentaire.

- **Proposition d'amendement des distributeurs** : Signer des partenariats durables avec les réseaux d'associations afin de redistribuer les invendus aux plus démunis.
- **Proposition d'amendement des producteurs** : Assouplir le calibrage sur les produits maraichers
- **Proposition d'amendement des restaurateurs** : Supprimer « sans exigence sur l'aspect esthétique »
- **Proposition d'amendement de la société civile** : Amélioration de la qualité des dons
- **Proposition d'amendement des transformateurs** : Généralisation de la vente en vrac.

→ Les **Restaurateurs** d'Île-de-France s'engagent à adapter la création de leurs menus et à proposer des portions adaptées aux besoins de leurs clients. Par ailleurs, ils s'engagent à faire parvenir leurs surplus, avant que ceux-ci ne périssent, aux organisations luttant contre la précarité alimentaire.

- **Proposition d'amendement des restaurateurs** : Augmenter la proportion de produits d'origine végétale et des protéines végétales
- **Proposition d'amendement des producteurs** : Créer des partenariats pour respecter la saisonnalité et s'adapter aux aléas de la production (climatiques...) : Adaptation régulière de leur carte
- **Proposition d'amendement des distributeurs** : Proposer un menu « produits moches et récupérés » pour réduire les pertes et le proposer à moindre coût
- **Proposition d'amendement de la société civile** : Rendre les collaborations plus nombreuses, *restauration collective* donner les repas non distribués

→ La **Société Civile** d'Île-de-France, représentée par les associations de consommateurs et de lutte contre la précarité alimentaire, s'engage à mener, de concert avec les pouvoirs publics, les opérations de sensibilisation au gaspillage alimentaire. Par ailleurs elle s'engage à veiller au renforcement des collaborations, partout où elles sont possibles, avec les acteurs de la chaîne de valeur alimentaire afin de valoriser les produits alimentaires qui n'auraient pas trouvé de débouchés commerciaux.

- **Proposition d'amendement de la société civile** : Mise en place d'ateliers dans les associations pour apprendre à transformer les produits bruts.
- **Proposition d'amendement des producteurs** : Contact avec des associations de réinsertion pour des contrats de main d'œuvre dans le cadre de la réduction de la mécanisation

- **Proposition d'amendement des distributeurs** : Promouvoir la cuisine chez soi des produits frais est la meilleure alternative aux plats préparés et sur-emballés.
- **Proposition d'amendement des restaurateurs** : Faciliter le transport, le stockage et la redistribution des invendus.

→ Les **Pouvoirs Publics** s'engagent à déployer largement des opérations de sensibilisation au gaspillage alimentaire et à faciliter, par la mise à disposition de moyens opérationnels, les actions de valorisation d'invendus au profit d'organisations luttant contre la précarité alimentaire.

- **Proposition d'amendement des Pouvoirs Publics** : Taxe sur les ordures pour les distributeurs au poids ? A discuter avec les collectivités locales
- **Proposition d'amendement des transformateurs** : Financement de programmes de recherche afin de développer des circuits de valorisation optimale des déchets issus de la transformation.
- **Proposition d'amendement des distributeurs** : Légiférer pour autoriser les distributeurs de vendre à perte pour réduire le gaspillage ;
- **Proposition d'amendement des restaurateurs** : Faciliter le transport, le stockage et la redistribution des invendus ;
- **Proposition d'amendement de la société civile** : Rendre la loi anti-gaspillage plus efficace et aider à la professionnalisation des associations.

Chapitre 4 : Réussir la transition écologique et économique de notre système agro-alimentaire

ARTICLE 4 : DE LA NÉCESSAIRE TRANSITION ÉCOLOGIQUE DE NOTRE AGRICULTURE

La grande majorité des exploitations agricoles actuelles fonctionne selon un système d'agriculture intensive qui impose de fortes pressions sur les ressources naturelles, la biodiversité, le sol et les ressources en eau. Le système agro-alimentaire ne pourra être durable que si les acteurs de l'agriculture engagent une transition de leurs pratiques agricoles.

OBJECTIF : Engager 100 % des exploitations agricoles dans des actions en faveur de la transition écologique qui soient adaptées à leur contexte, leur situation économique et à leur capacité de production. L'amorçage de cette transition prendra notamment la forme d'une réduction de 20 % de l'usage des phytosanitaires à l'échelle du territoire d'Île-de-France.

- Proposition d'amendement de la société civile : Fixer une date et préciser 20 % de quoi, pour chaque exploitation.

ENGAGEMENTS pour la transition écologique de l'agriculture

→ Les **Producteurs** d'Île-de-France s'engagent à réduire de 20 % l'usage des phytosanitaires et à privilégier les modes de production alternatifs leur permettant d'allier productivité et respect de l'environnement (Agroécologie, agroforesterie, technique de rotation des cultures et jachère...).

• **Proposition d'amendement des producteurs :**

Augmenter la part du bio dans la production francilienne passer de 7 % des exploitations actuelles en bio à 50 % engagées dans la démarche : 20 % en bio et 30 % supplémentaires en raisonné d'ici 2025.

• **Proposition d'amendement des distributeurs :**

Varié les productions afin d'entraîner une baisse d'utilisation des phytosanitaires.

• **Proposition d'amendement de la société civile :**

Utiliser des variétés anciennes (sans ogm) naturellement plus résistantes à la sécheresse, aux maladies et souvent meilleures au niveau nutritionnel et moins allergisantes.

→ Les **Transformateurs** d'Île-de-France s'engagent à privilégier les exploitations « mieux-disantes » en termes de responsabilité sociétale et à appuyer la transition écologique de leurs fournisseurs partout où elle est possible, tout en ayant à cœur de respecter des conditions financières équitables pour ses parties prenantes amont et aval de la chaîne de valeur de l'alimentation.

• **Proposition d'amendement des transformateurs :**

Limiter au maximum l'usage d'additifs alimentaires d'origine chimique et en favorisant les modes de conservation les plus naturels (fermentation, appertisation).

• **Proposition d'amendement des producteurs :**

Acheter plus de bio.

• **Proposition d'amendement des restaurateurs :**

Étiquetage avec les logos identifiables et reconnaissables par les consommateurs des produits « mieux-disant ».

→ Les **Distributeurs** d'Île-de-France s'engagent à privilégier les exploitations et fournisseurs « mieux-disants » en termes de responsabilité sociétale et à appuyer la transition écologique de leurs fournisseurs partout où elle est possible tout en ayant à cœur de respecter des conditions financières équitables pour ses parties prenantes amont et aval de la chaîne de valeur de l'alimentation.

• **Proposition d'amendement des distributeurs :**

Accompagner les agriculteurs engagés dans une réduction de l'utilisation des pesticides, notamment par des prix d'achat préférentiels.

• **Proposition d'amendement des producteurs :**

Accentuer la visibilité du bio francilien par rapport aux autres produits bio.

→ Les **Restaurateurs** d'Île-de-France s'engagent à adopter un cahier des charges ambitieux, visant à privilégier les exploitations et fournisseurs « mieux-disants » en termes de responsabilité sociétale tout en ayant à cœur de respecter des conditions financières équitables pour ses parties prenantes amont et aval de la chaîne de valeur de l'alimentation. Par ailleurs ils s'engagent à communiquer de manière positive sur ces engagements auprès de leurs parties prenantes.

• **Proposition d'amendement des producteurs :**

100 % de bio dans la restauration collective d'ici à 2025.

→ La **Société Civile** d'Île-de-France, représentée par les associations de consommateurs et les associations de protection de l'environnement, s'engage à soutenir les opérations nationales de communication en faveur des modes de production responsables, à en faire la promotion auprès de leurs adhérents et à mettre leurs expertises à disposition de ces exploitations afin de garantir la solidité des processus de transition.

→ Les **Pouvoirs Publics** d'Île-de-France s'engagent à déployer largement des opérations de sensibilisation aux enjeux environnementaux liés à la production alimentaire et ainsi à promouvoir les produits issus d'exploitations responsables au sens du développement durable. Par ailleurs ils s'engagent à faciliter, par la mise à disposition de moyens concrets (formations, aides financières...), la transition des exploitations préexistantes vers des modes de production plus durables.

• **Proposition d'amendement des pouvoirs publics (E. DELACROIX) :**

Aide à la conversion à l'agriculture biologique.

• **Proposition d'amendement des producteurs :**

- Préserver les terres agricoles en idf et non plus en faveur de projets de parcs de loisir ou de commerces géants, par exemple « Europacity ».
- Primes aux agriculteurs conventionnels pour leur conversion au bio.

• **Proposition d'amendement des distributeurs :**

Diminuer la TVA sur les produits mieux-disants.

• **Proposition d'amendement des restaurateurs :**

Prendre en charge le surcoût pour payer directement le producteur en cas de variations des prix liées aux contraintes météorologiques.

• **Proposition d'amendement des transformateurs :**

Subventions, aides à la conversion, accompagnement des agriculteurs qui souhaitent se convertir.

• **Proposition d'amendement de la société civile :**

Créer un label filière respectueuse de l'environnement .





Les lycéens franciliens font leurs États généraux de l'alimentation !