

Pistes pour l'éducation en vue d'un développement durable (EDD)

Cycle 3 (12-15 ans)

Les ficelles de mon assiette

Une activité pour sensibiliser les élèves aux enjeux de notre consommation alimentaire

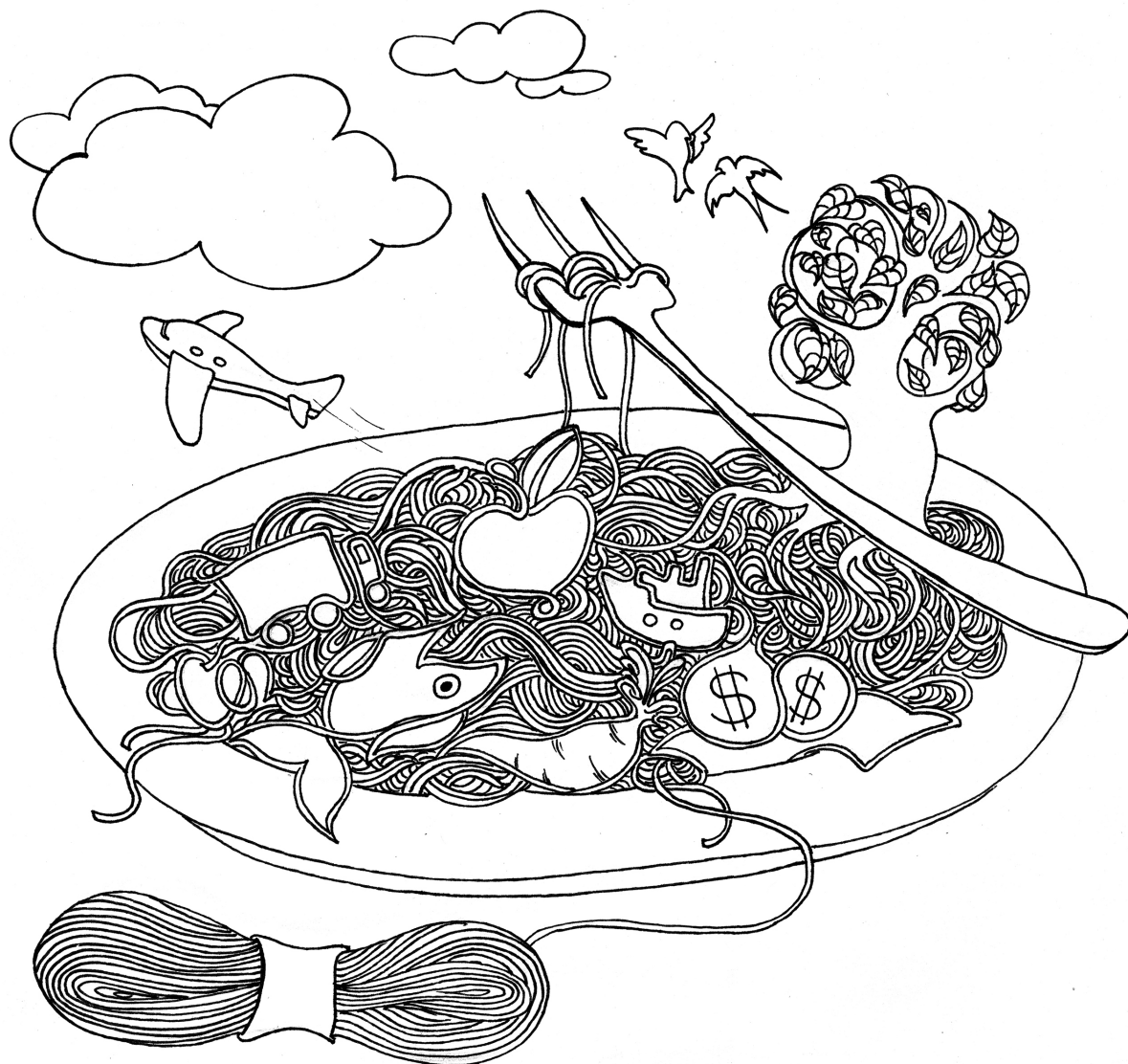


TABLE DES MATIÈRES

PRÉSENTATION DE L'ACTIVITÉ	3
Objectifs	3
Indications pratiques	3
L'éducation en vue d'un développement durable (EDD)	4
DÉROULEMENT	5
IDENTITÉS	8
Liste des identités	8
Fiches élèves (à découper)	9
Corrigés	23
FICHES THÉMATIQUES	
Fiche 1: L'agriculture en Suisse	28
Fiche 2: Changement climatique et alimentation	30
Fiche 3: Les déchets	32
Fiche 4: Industrie agroalimentaire mondiale	34
Fiche 5: Publicité et marketing autour de l'alimentation	36
Fiche 6: Surexploitation des ressources et alimentation	38
Fiche 7: Valeurs et dilemmes	40

PRÉSENTATION DE L'ACTIVITÉ

Objectifs

Les ficelles de mon assiette est une activité qui permet d'aborder de manière ludique notre consommation alimentaire. Les élèves sont invités à personnifier un aliment de l'assiette (par exemple: la courgette) ou un élément en lien, par exemple : le paysan, le supermarché ou le pétrole, et à représenter ensuite les liens existants à l'aide d'une ficelle. Cet exercice permet de :

- prendre conscience de certains impacts de nos choix alimentaires au niveau social, environnemental et économique ;
- exercer la capacité à faire des liens ;
- se positionner et imaginer des pistes d'action concrètes.

Indications pratiques

Public-cible: élèves du cycle 3 [12-15 ans]

Durée: 2 à 3 périodes au total (+ prolongements possibles). L'amorce est suivie d'un petit travail qui peut être réalisé soit à la maison, soit en classe. Les parties I et II peuvent être proposées à la suite ou à des moments différents.

Matériel: identités à imprimer à double et à découper, pelote de ficelle, scotch pour tracer les contours de l'assiette, fiches thématiques pour l'enseignant-e, grandes feuilles pour retranscrire les liens (point 6).

Lieu: pour les points 4 et 5, une salle suffisamment spacieuse est nécessaire (par ex : salle de gym).

Préparation pour l'animation de l'activité: les fiches thématiques offrent des informations complémentaires en lien avec certains thèmes que cette activité permet d'aborder. Il n'est pas nécessaire de lire toutes les fiches ! C'est à l'enseignant-e d'identifier celles qui lui seront utiles, en fonction des thématiques choisies.

LIENS AVEC LE PER

- SHS 31 – Analyser des espaces géographiques et les relations établies entre les hommes et entre les sociétés à travers ceux-ci (4,5)
- SHS 34 – Saisir les principales caractéristiques d'un système démocratique (3)
- FG 36 – Prendre une part active à la préservation de l'environnement viable (1,2,3)
- FG 37 – Analyser quelques conséquences, ici et ailleurs, d'un système économique mondialisé (1,2,4)
- CM 37 (spécificité cantonale) – Opérer des choix en consommateur averti (1)
- **Capacités transversales:** collaboration, communication, démarche réflexive.

L'éducation en vue d'un développement durable (EDD)

De par son caractère interdisciplinaire et les compétences qu'elle exerce, l'activité *Les ficelles de mon assiette* s'intègre dans l'éducation en vue d'un développement durable (EDD). Ainsi, les principes pédagogiques propres à l'EDD se retrouvent dans les objectifs de l'activité:

- encourager la pensée en systèmes et le changement de perspective ;
- tenir compte des différentes dimensions d'un problème, en mettant en évidence les implications concrètes dans la vie des élèves ;
- adopter une vision à long terme et envisager des scénarios d'avenir ;
- engager une réflexion participative sur des valeurs, des modes de pensée et des contenus en lien notamment avec la société, l'environnement, l'économie, la politique, la santé et les enjeux mondiaux.

Cette activité a été développée initialement par les associations belges Quinoa et Rencontre des Continents, sous le nom « jeu de la ficelle ». Elle a pour objectif d'illustrer les liens d'interdépendances et de susciter la réflexion autour de la thématique de l'alimentation. <http://jeudelaficelle.net>

Cette version, réalisée par éducation21, est adaptée au contexte scolaire suisse et s'adresse à des élèves de 12-15 ans.

Rassurez-vous !

Les ficelles de mon assiette n'implique pas de devoir aborder toutes les thématiques en lien avec la consommation alimentaire ! L'objectif premier est de faire prendre conscience que notre assiette se trouve au centre d'un système qui inclut de nombreux éléments interdépendants. L'enseignant-e est ensuite libre de creuser d'avantage l'une ou l'autre thématique, en fonction des objectifs fixés, des questionnements soulevés par les élèves ou de ses thèmes de prédilection.

DEROULEMENT

Amorce - suivie d'un travail à la maison ou en classe	3 min + Env. 20 min.	Matériel: identités à imprimer en double et à découper
---	----------------------	--

1 Introduction et distribution des identités

L'enseignant-e annonce que la classe va faire prochainement une activité sur l'alimentation et que, pour se préparer, chaque élève va recevoir une identité en lien avec ce thème. Il/elle distribue à chaque élève un billet décrivant son identité, en commençant par celles avec la mention «O» pour «obligatoire». Les autres identités distribuées sont choisies aléatoirement ou en fonction des thématiques que l'enseignant-e souhaite aborder en priorité. A noter que, sur chaque identité, les liens les plus explicites avec les autres identités sont indiqués en gras.

2 Travail à la maison (peut aussi être réalisé en classe)

Chaque élève prend connaissance de son identité et répond aux questions posées. Ce travail peut nécessiter d'effectuer une petite recherche sur Internet.

Partie I	Env. 1 période	Matériel: identités, scotch, pelote de ficelle
----------	----------------	--

3 Introduction à la notion de lien (5 à 10 min)

L'enseignant-e annonce que l'activité va consister en la recherche de liens entre les différentes identités ou «personnages» représentés par les élèves. Il/elle demande aux élèves de définir la notion de lien et de donner des exemples. Une possibilité pour illustrer cette notion est de demander s'ils savent qui a cousu le T-shirt ou le pull qu'ils portent. Les élèves recherchent alors l'étiquette qui indique le pays d'origine de leur vêtement. Ils sont ensuite invités à imaginer la personne qui, dans une usine de ce pays, a cousu ce vêtement. L'enseignant-e demande aux élèves de réfléchir sur les liens possibles entre eux et cette personne, même si des centaines ou des milliers de kms les séparent. Il/elle mène une petite discussion pour rendre explicite le fait que de multiples acteurs et ressources «se cachent» dans le T-shirt. L'enseignant-e annonce que, pour la suite de l'activité, on va s'intéresser aux liens entre les aliments de notre assiette et le reste du monde.

4 Modélisation des liens avec la ficelle (20 à 25 min)

Les élèves se disposent dans la salle de la manière suivante :

- Au centre se placent les différents aliments de l'assiette. Il est possible de représenter l'assiette autour d'eux en traçant ses contours au sol avec du scotch.
- Autour, se placent toutes les autres identités.

L'enseignant-e donne la pelote à une identité de l'assiette et l'invite à se présenter, avant de demander: «*Y a-t-il une identité hors de l'assiette qui pense être en lien avec cet aliment? Et pourquoi?*» L'identité de l'assiette conserve alors l'extrémité de la ficelle et l'enseignant-e passe la pelote à l'autre personne et ainsi de suite. L'enseignant-e veillera à ce que la pelote repasse régulièrement par l'assiette. Il est important de toujours justifier un nouveau lien. L'enseignant-e peut alimenter la discussion à l'aide d'explications relatives au contexte. Si plus personne ne s'annonce, la pelote est passée à un nouvel aliment de l'assiette, qui est appelé à se présenter. Lorsque

chacun-e s'est exprimé-e, pour clôturer l'exercice, les élèves sont invité-e-s à tendre le fil qui les relie afin de sentir toutes les tensions et relations au sein du système.

5 Débriefing à chaud (env. 10-15 min)

Etape importante qui peut se décomposer en 2 phases :

- Expression du ressenti: *Ai-je réussi à m'identifier à mon personnage? Qu'ai-je ressenti pendant l'activité? Qu'est-ce que j'ai aimé / moins aimé?*
- Première réflexion sur les apprentissages: *Qu'ai-je appris de nouveau? Qu'est-ce qui m'a étonné?*

Partie II	Env. 1 période	Matériel: grandes feuilles
-----------	----------------	----------------------------

6 Consolidation des apprentissages (env. 25 min)

L'enseignant-e peut organiser cette partie comme il/elle le souhaite, en fonction des éléments ressortis lors des étapes précédentes ou des thématiques qu'il souhaite aborder en particulier. Voici quelques suggestions :

- **Travaux de groupes :**

Par groupes de 2-3, les élèves reçoivent une grande feuille, sur laquelle est représentée l'assiette au centre, avec le nom des aliments à l'intérieur, et le nom des autres identités autour. Les groupes doivent noter les liens dont ils se souviennent, en les indiquant par des flèches et des mots-clés. Ensuite, mise en commun. L'enseignant-e peut alors revenir sur les liens principaux afin de les approfondir avec la classe. Il est, par exemple, possible de travailler sur 1-2 identités spécifiques en réfléchissant aux aspects économiques, sociaux et/ou environnementaux de chacune d'entre elles. Cette réflexion permet de voir que toutes les identités ont une dimension économique, écologique et sociale en fonction de la situation et de l'importance attribuée, et qu'il est ainsi difficile de classer les identités en fonction de catégories séparées.

- **Dimension spatiale**

Inviter les élèves à placer sur une carte du monde les différents lieux qui ont été mentionnés lors de l'activité, afin de prendre conscience de l'importance de la dimension spatiale. Cela permet d'approfondir ensuite plusieurs thématiques, comme l'empreinte écologique des aliments en fonction de leur origine.

- **Effets de mes choix alimentaires**

L'enseignant/e fait observer aux élèves que nos choix de consommation alimentaires ont des effets sur les dimensions environnementales/sociales/économiques. Il/elle les invite à donner des exemples et à expliquer les effets éventuellement causés (permet de faire le lien avec le point 8.).

7 Réflexion sur les alternatives et actions concrètes (env. 20 min)

Cette étape est fondamentale ; elle permet de dépasser les constats (souvent alarmants) en identifiant sa propre marge de manœuvre et en imaginant des solutions concrètes. Pour cette partie, l'enseignant-e peut s'inspirer des « pistes et alternatives » mentionnées dans les fiches thématiques.

La réflexion se base sur les questions suivantes: «*Que puis-je faire pour améliorer/modifier les choses dans le système? Quelles sont les solutions concrètes qui existent?*»

Plusieurs méthodes peuvent être utilisées :

- Brainstorming en plenum. L'enseignant-e note les idées au tableau avant de proposer aux élèves de les classer par catégories (par ex : actions individuelles vs collectives, ou solutions déjà existantes vs encore à réaliser, etc.).
- Réflexion par petits groupes, puis mise en commun.

9 Actions concrètes

Idéalement, la réflexion du point 7 devrait aboutir à une action concrète de la classe s'inscrivant dans une démarche citoyenne. Cette action peut toucher l'établissement en tant que lieu de vie, en renforçant son orientation « développement durable ».

Quelques exemples :

- Rédaction des 5 règles d'or du consomm'acteur, par exemple autour du goûter ;
- Réalisation d'un flyer par les élèves pour promouvoir des aliments locaux et de saison auprès de l'établissement ;
- Discussion avec les cuisiniers de la cantine scolaire sur l'origine des produits utilisés ;
- Réalisation d'un jardin d'école ;
- Visite d'une ferme ou d'un producteur local.
- Elaboration d'un repas avec des critères prédéfinis (origine des produits – saisonnalité – etc.)
- Concours de cuisine avec des critères ou en fonction des règles d'un consomm'acteur.

Pour vous soutenir dans la réalisation de vos projets scolaires, éducation21 propose des aides financières ciblées, ainsi que des conseils et des ressources pédagogiques évaluées sur la base de critère de qualité: www.education21.ch

IDENTITÉS

Liste des identités

- L'air [O]
- Alassane, cultivateur de cacao [O]
- Une barre de chocolat [O]
- Behjat du Maroc [O]
- Georges, chauffeur routier [O]
- La courgette du Maroc [O]
- L'eau [O]
- Eric, un paysan suisse [O]
- Le pétrole [O]
- La pomme [O]
- Une salade verte [O]
- La publicité [O]
- Le supermarché [O]
- Un emballage plastique [O]
- Amélie de Suisse
- L'asperge suisse
- La banane
- Chung, ouvrier-pêcheur chinois
- La frite
- Gloria de Colombie
- Une grande entreprise
- Le marché
- Pedro du Costa Rica
- Un morceau de poulet
- Le sol
- Un stick de poisson
- Une usine d'incinération

27 identités au total, dont 14 obligatoires [O].

L'AIR

« 0 »

C'est moi, l'air de la planète, celui que vous respirez ! Presque tous les êtres vivants m'utilisent pour vivre : les arbres, les humains, les insectes, les oiseaux, les fleurs...

Mais, depuis peu, les activités humaines me transforment, de plus en plus vite. Les voitures, les **camions**, les **usines**, les maisons, les élevages rejettent des gaz qui me rendent de plus en plus chaud sous l'action du soleil.

Au point que le climat est en train de changer lui aussi. Ce phénomène s'appelle le réchauffement climatique.

Quel est l'effet du réchauffement climatique sur les glaciers en Suisse ?

Donne un exemple de glacier et explique ce qui se passe.



ALASSANE, CULTIVATEUR DE CACAO

« 0 »

Je suis cultivateur de cacao en Côte d'Ivoire. Les champs où je travaille appartiennent à une **grande entreprise**. Le cacao est ensuite exporté vers l'Europe par **camion** et bateau, puis transformé en **chocolat**.

Je travaille beaucoup pour un petit salaire. Il me permet tout juste de donner à mes enfants ce dont ils ont besoin pour vivre. En cas de coup dur, je n'ai pas de réserve financière.

Mais heureusement, mes enfants vont à l'école et n'ont pas besoin de travailler. Car je rencontre très souvent des enfants qui travaillent dans les champs comme moi.

Situe géographiquement la Côte d'Ivoire (Dans quel continent se trouve ce pays ? Quels sont les pays limitrophes) :

Comment s'appelle la plante qui produit le cacao ?



UNE BARRE DE CHOCOLAT

« 0 »

Je suis fabriquée à base de **cacao** et je suis très **sucrée**. Je plais beaucoup aux enfants mais les adolescents et les adultes m'apprécient aussi. D'ailleurs, on me retrouve souvent dans les **publicités** à la télévision! Je contiens aussi des conservateurs pour que vous puissiez me manger longtemps après m'avoir achetée.

C'est une **grande entreprise** qui a veillé à la production des ingrédients que je contiens, à ma transformation et à ma distribution.

Mon **emballage** donne envie de m'acheter et contient du papier, de l'aluminium, du plastique.

A part le cacao, nomme 3 autres ingrédients qui me composent :

Pour chacun de ces ingrédients, mentionne un effet positif ou négatif pour la santé.



BEHJAT DU MAROC

« 0 »

J'ai 13 ans et je vis au Maroc, dans un village près d'Agadir. Ma passion, c'est le dessin.

Malheureusement, ma famille a un gros problème : nous avons de la difficulté à trouver assez d'**eau** potable pour vivre. Pourtant, il y a de l'eau dans ma région, mais nous n'y avons pas accès. Une grande partie de cette eau est utilisée pour arroser les **fruits** et **légumes** qui sont ensuite exportés vers l'Europe, par exemple des **courgettes**.

Cite 4 activités quotidiennes pour lesquelles nous avons besoin d'eau :

De combien d'eau est constitué le corps humain ?



GEORGES, CHAUFFEUR ROUTIER

« 0 »

Je m'appelle Georges et je suis routier de profession. Je passe des longues journées à conduire mon camion qui transporte des **fruits** et des légumes. J'aime bien voir du pays.

Ces derniers jours, j'ai chargé des raisins à Bari, des poires à Naples et des kiwis près de Rome. Ensuite, je suis retourné en Suisse pour distribuer ces fruits à plusieurs **supermarchés**.

Les trajets sont longs et mon camion nécessite de grandes quantités de **pétrole**. Quand il roule, il émet des gaz qui polluent l'**air**.

Quels sont les autres moyens de transport utilisés pour acheminer les produits jusque dans nos supermarchés ? Cites-en 3, ainsi que le type d'énergie qu'ils consomment :



LA COURGETTE DU MAROC

« 0 »

J'ai été cultivée au Maroc. Pour que je puisse pousser, on m'a donné de grandes quantités d'**eau**.

J'ai ensuite été exportée vers la Suisse où les habitants me mangent été comme hiver. J'ai voyagé en bateau et en camion avant d'arriver chez vous. Un voyage d'environ 3'000 kilomètres, quelle aventure ! Lorsque vous me trouvez au **supermarché**, je suis souvent **emballée** dans du plastique.

Situe géographiquement le Maroc (Dans quel continent se trouve ce pays ? Quels sont les pays limitrophes) :

Cultive-t-on aussi la courgette en Suisse ? Si oui, à quelle période la récolte-t-on ?



L'EAU

« 0 »

Vous me connaissez bien, vous m'utilisez tous les jours! Je sors de vos robinets à la maison et vous pouvez me boire. Pourtant, tout le monde sur la planète n'a pas si facilement accès à de l'eau potable.

Dans le monde, on m'utilise en grande quantité pour beaucoup de choses. Par exemple : arroser les **fruits** et **légumes** qui sont ensuite exportés vers d'autres pays.

Dans les océans, je suis salée et je permets aux **poissons** et plantes aquatiques de vivre. Vous voyez bien que je suis vitale!

Sais-tu combien de litres d'eau un Suisse consomme en moyenne par jour? Explique pour quels usages.



ERIC, UN PAYSAN SUISSE

« 0 »

Je suis un paysan suisse qui cultive des **fruits** et **légumes** « bio ». Le respect de l'environnement est très important pour moi. Par exemple, je n'utilise pas d'engrais chimiques et je veille à ne pas appauvrir le sol avec mes cultures.

J'aime beaucoup mon métier, même si je travaille dur... presque tous les jours de l'année!

En général, j'essaie d'avoir un contact direct avec les consommateurs, sans passer par un **supermarché**. Par exemple : je vends mes produits au **marché** de la ville voisine tous les vendredis.

Quels fruits ou légumes pourrait produire Eric? Donne 3 exemples et leurs saisons de récolte:



LE PÉTROLE

« 0 »

Je suis une huile minérale naturelle. J'ai dormi des milliers d'années dans les entrailles de la Terre. Vous allez me chercher dans le sous-**sol** pour m'utiliser comme source d'énergie, mais mes réserves sont limitées.

Je suis indispensable pour vous : c'est moi qui fais rouler les voitures et les **camions** et qui chauffe vos maisons. Avec moi, on fabrique du plastique, des **emballages**.

Mais je cause aussi des problèmes : chaque fois qu'on me brûle ou qu'on m'utilise, je me transforme en gaz qui réchauffe l'air et aussi en gaz toxiques dangereux pour votre santé. C'est pour cela qu'on essaie de me remplacer, par exemple par l'énergie hydraulique, éolienne ou solaire.

Donne le nom de 3 pays où l'on trouve du pétrole en réserve dans le sol, et précise dans quel continent ils se trouvent:



LA POMME

« 0 »

Je suis un fruit très consommé et très connu en Suisse. Guillaume Tell m'a rendue célèbre!

Je contiens plusieurs vitamines bonnes pour la santé, surtout dans ma peau. Mon goût est plutôt sucré. Ce qui est surprenant, c'est que je suis constituée en grande partie d'**eau**!

Je suis cultivée par beaucoup de **paysans suisses**. Mais au **supermarché**, vous pouvez aussi trouver mes cousines de Nouvelle-Zélande ou d'Afrique du Sud, qui ont fait de longs voyages avant d'arriver chez nous! Elles sont venues en bateau, en train et en **camion**.

A quelle saison me récolte-t-on en Suisse?

Donne le nom de 3 variétés de pommes:



UNE SALADE VERTE

« 0 »

En Suisse, on me cultive toute l'année : de mai à octobre, à l'extérieur, et en hiver, dans une serre bien chauffée. Ainsi, vous me trouverez toujours au **supermarché** ou au **marché**.

Pour me nourrir, en plus de **l'eau**, on me donne des engrais. Souvent, on m'aspersionne aussi de produits chimiques pour que je reste très belle et sans taches.

Pour me produire, il faut un litre de **pétrole** : pour le chauffage de la serre, le transport et **l'emballage**.

Quel matériau est souvent utilisé pour m'emballer ?

Existe-t-il une autre manière de cultiver des salades ? Si oui, laquelle ?



LA PUBLICITÉ

« 0 »

J'aime attirer votre attention et vous me trouvez partout : dans la rue, à la télé, dans les journaux.

Mon but est simple : faire connaître de nouveaux produits et donner envie d'acheter toujours plus, même si vous n'en avez pas besoin.

Au **supermarché**, vous repérez tout de suite les produits que je vous fais connaître.

Je dois l'avouer : je m'intéresse peu à la santé des gens. Par exemple, la nourriture que je propose aux enfants n'est souvent pas très saine.

Donne l'exemple de deux aliments dont tu connais la publicité et qui sont bons pour la santé. Explique pourquoi.



LE SUPERMARCHÉ

« 0 »

Je vends de tout. Sur mes rayons, vous trouverez des plats tout prêts, des **frites congelées**, du **poulet**, des **sticks de poisson**, des **barres de chocolat** et toutes sortes de **fruits et légumes**.

Mes articles proviennent de toute la planète. Ils ont été livrés en **camion**. Certains possèdent des labels, comme « bio » ou « commerce équitable ».

Les clients aiment venir chez moi, car je propose un grand choix de produits à des prix plutôt bas. J'essaie de bien présenter mes articles pour vous donner envie de les acheter. De plus, vous reconnaîtrez vite ceux dont vous avez déjà vu la **publicité** !

Donne 3 autres endroits que le supermarché où l'on peut aussi acheter à manger. Mentionne pour chacun de ces endroits un avantage et un inconvénient.



UN EMBALLAGE PLASTIQUE

« 0 »

Vous me trouvez autour de presque tous les produits que vous achetez au **supermarché**, comme la **salade**, les **courgettes**, le **poulet** ou les **barres de chocolat**.

Je sers à transporter et à conserver les aliments, mais aussi à attirer votre attention pour vous donner envie de les acheter.

Je produis beaucoup de déchets qui finissent souvent brûlés dans des **usines d'incinération**.

A partir de quelle matière première suis-je fabriqué ?

Si tu me jettes dans la nature, sais-tu en combien de temps je vais me décomposer ?



AMÉLIE DE SUISSE

Je vis dans un appartement en ville avec mes deux enfants. Même si je travaille beaucoup, j'ai de la peine à tourner avec mon petit salaire. J'ai aussi très peu de temps pour cuisiner.

Lorsque je fais les courses au **supermarché**, je cherche les actions et les produits à prix réduits. Dans mon caddie, on trouve souvent des produits tout prêts, déjà cuisinés et très **emballés**. Par contre, pas de produits « bio » ou « commerce équitable » : ils sont trop chers pour moi !

Avec son petit budget, Amélie arrive tout de même à cuisiner des repas équilibrés et pas chers pour sa famille. Donne un exemple de menu pour 4 personnes et fais un budget qui ne dépasse pas 30 CHF au total:



L'ASPERGE SUISSE

J'appartiens à la même famille que l'oignon et le poireau. Je peux être blanche ou verte. On me mange souvent avec de la mayonnaise et du jambon.

Les **paysans suisses** me récoltent au printemps : entre avril et juin.

Au **supermarché**, j'ai une concurrente importante, ma cousine du Pérou, qui coûte souvent beaucoup moins cher.

Pourquoi suis-je parfois blanche et parfois verte ? Justifie ta réponse.



LA BANANE

Je suis un fruit exotique.

Pour me faire pousser, on utilise souvent beaucoup de pesticides. Ce sont des produits chimiques qui luttent contre les insectes et autres parasites. Pourtant, certains producteurs essaient de les éviter pour protéger la nature et la santé des travailleurs.

Je suis cultivée sur de très grands terrains qui appartiennent à de **grandes entreprises**. Celles-ci s'occupent aussi de mon transport jusqu'au **supermarché**.

Même si je viens de très loin, je ne coûte pas cher et les Suisses me consomment beaucoup car je suis facile à manger et je contiens du magnésium bon pour la santé.

Nomme 3 pays qui me cultivent et situe-les géographiquement:



CHUNG, OUVRIER-PÊCHEUR CHINOIS

Je suis né en Chine mais je travaille sur un grand bateau-usine qui sillonne l'Océan Atlantique.

A bord, nous pêchons, trions et congelons une grande quantité de poissons, qui sont ensuite débarqués vers des usines pour être transformés par exemple en **sticks de poisson**.

Notre bateau est équipé d'appareils très performants pour repérer les bancs de poissons sous l'**eau**, car ils sont de plus en plus rares à cause de la surpêche. Malheureusement, beaucoup des poissons que nous pêchons sont ensuite rejetés morts dans l'Océan, car ils n'ont pas la bonne taille.

Quels types de poissons peut-on pêcher dans l'Océan Atlantique? Donne deux exemples:

Comment s'appelle l'appareil qui repère les bancs de poissons?



LA FRITE

Je suis fabriquée à partir d'un bâtonnet de pomme de terre frit dans l'huile. On me mange souvent avec du ketchup.

Je suis très facile à trouver : au **supermarché**, je suis congelée et **emballée** dans du plastique. Vous pouvez aussi me commander dans un fast-food ou alors me fabriquer directement à la maison.

Les enfants m'adorent. D'ailleurs, on me voit souvent dans les **publicités** pour enfants à la télévision ! Mais faites attention à moi : je suis très grasse et contiens beaucoup de sel, ce qui n'est pas très bon pour la santé.

Donne trois espèces de pommes de terre :

Sais-tu de quelle région du monde est originaire la pomme de terre ?



GLORIA DE COLOMBIE

Je m'appelle Gloria, je vis en Colombie et je cultive la canne à sucre.

Avec d'autres agriculteurs, nous nous sommes organisés pour travailler ensemble. On appelle cela une « coopérative agricole ».

Nous travaillons dans de bonnes conditions et pour un salaire juste, selon les principes du « commerce équitable ». Une partie de notre argent permet de réaliser des projets pour la communauté : par exemple, rénover l'école.

Le sucre est ensuite exporté vers des pays lointains, comme la Suisse. Il fait le trajet en **camion**, en bateau et en train. Il se retrouve dans de nombreux produits que vous consommez, comme les **barres de chocolat**.

En Suisse, on produit aussi du sucre, mais à partir d'une autre plante. Laquelle ?

Donne un exemple de « label » de commerce équitable :



UNE GRANDE ENTREPRISE

J'ai acheté de nombreux champs, usines et compagnies de transport dans différents pays. Grâce à cela, j'ai beaucoup de pouvoir.

Sur mes champs, les ouvriers cultivent des plantes comme le **cacaoyer**. Ces matières premières sont ensuite transformées dans mes usines en produits alimentaires, comme les **barres de chocolat**, puis vendues dans différentes régions du monde.

Pour gagner plus d'argent, je fais parfois travailler mes ouvriers dans des pays où les salaires sont plus bas que chez nous.

De la culture du cacao en Afrique, jusqu'à ce que la barre de chocolat se retrouve dans ton sac, il y a de nombreuses étapes. Trouve 2 de ces étapes :

1. Récolte du cacao

2. _____

3. _____

4. Vente des barres de chocolat au supermarché



LE MARCHÉ

Je me trouve sur une place de la ville ou du village, une ou plusieurs fois par semaine. Je suis composé de différents petits stands. Mon ambiance est généralement conviviale et détendue.

Grâce à moi, vous pouvez acheter directement les **fruits** et **légumes** aux **paysans** qui les produisent. Les stands présentent parfois d'autres objets, comme des livres ou des vieux meubles.

Quel(s) jour(s) de la semaine ai-je lieu à côté de chez toi ?



PEDRO DU COSTA RICA

Je travaille comme ouvrier dans les grandes plantations de **bananes** depuis de nombreuses années.

Les bananiers sont régulièrement aspergés de pesticides, des produits chimiques dangereux pour la santé. A cause de ces produits, j'ai commencé à avoir de la difficulté à respirer. Heureusement que je peux toujours jouer au foot, un sport que j'adore !

Avec mes collègues, nous voulons parler de nos droits avec notre patron. En effet, nous avons appris que d'autres **grandes entreprises** protègent mieux la santé des travailleurs.

Situe le Costa Rica géographiquement (Dans quel continent se trouve ce pays ? Quels sont les pays limitrophes) :

Comment s'appelle la plante qui produit les bananes ?



UN MORCEAU DE POULET

Je suis moins grasse et moins chère que le bœuf ou le porc. C'est pour cela que je suis l'une des viandes qu'on achète le plus au **supermarché** ! On me consomme aussi beaucoup dans les fast-food, sous forme de nuggets, avec des **frites**.

Je viens souvent de Suisse mais on me fait aussi venir d'autres pays comme le Brésil, l'Allemagne ou la France. Je suis arrivé en Suisse par train ou par **camion**.

L'élevage des poulets se fait dans des conditions très différentes d'un pays à l'autre. En Suisse, par exemple, le nombre de poulets par ferme est limité à 18'000 et on ne peut pas leur donner d'antibiotiques, car ce serait mauvais pour la santé des consommateurs.

Avec quoi nourrit-on les poulets dans les élevages en Suisse ?



LE SOL

Je suis la terre de la planète, indispensable pour la vie des animaux, des plantes et des champignons. Je fais pousser toutes les plantes qui vous nourrissent, comme les **pommes de terre**, les **pommiers**, les **asperges**, les **bananiers** ou les **cacaoyers**.

Si on me cultive trop, je deviens de plus en plus mince, pauvre et fragile.

Pour pouvoir faire pousser plus rapidement les plantes et pour éviter les parasites, on utilise souvent des produits chimiques qui me polluent. Ces produits se retrouvent parfois sur les fruits et légumes que vous mangez et dans l'**eau** qui me traverse.

Comment le sol est-il produit? (D'où vient le sol)?



UN STICK DE POISSON

Je suis fabriqué en usine à base de poissons blancs qui vivaient dans l'Océan Atlantique. Ces poissons ont été pêchés en grande quantité par les filets d'un grand bateau-usine de pêche.

J'ai été transformé en bâtonnet, congelé et pané. On m'a ensuite **emballé** et envoyé par **camion**, train ou bateau dans des **supermarchés** du monde entier.

Je contiens aussi de la panure. Les gens aiment me manger avec de la mayonnaise.

A partir de quelles espèces de poisson suis-je fabriqué? Donne 2 exemples:



UNE USINE D'INCINÉRATION

C'est moi qui brûle vos déchets, tous ceux qui n'ont pas été triés ou recyclés mais que vous avez jeté directement à la poubelle. Par exemple : les **emballages en plastique** de vos **barres de chocolat** !

Lorsque je brûle les déchets, mes fumées peuvent être très toxiques. Elles doivent donc être filtrées pour ne pas polluer l'**air** ni être dangereuses pour votre santé.

Après avoir été brûlés, il reste encore des résidus de vos déchets. Ils sont enterrés dans le **sol**.

Donne 2 exemples de déchets qu'on ne peut pas recycler et qu'on doit brûler :

Donne 3 exemples de déchets qu'on peut trier et recycler :



CORRIGÉS

L'AIR

« 0 »

Quel est l'effet du réchauffement climatique sur les glaciers en Suisse ?

Sous l'effet du réchauffement climatique, les glaciers fondent, donc ils reculent.

Donne un exemple de glacier et explique ce qui se passe.

Par exemple, le glacier d'Aletsch a reculé de 2'600 mètres depuis 1880.

ALASSANE, CULTIVATEUR DE CACAO

« 0 »

Situe géographiquement la Côte d'Ivoire (Dans quel continent se trouve ce pays ?

Quels sont les pays limitrophes) :

Pays d'Afrique de l'Ouest, limité au nord par le Mali et le Burkina Faso, à l'ouest par le Liberia et la Guinée, à l'est par le Ghana et au sud par l'Océan Atlantique.

Comment s'appelle la plante qui produit le cacao ? Le cacaoyer.

UNE BARRE DE CHOCOLAT

« 0 »

A part le cacao, nomme 3 autres ingrédients que je contiens :

1. Lait
2. Sucre
3. Graisse (huile et/ou beurre)

Pour chacun de ces ingrédients, mentionne un effet positif ou négatif pour la santé.

Lait: contient du calcium mais certaines personnes y sont allergiques

Sucre: donne de l'énergie mais est mauvais pour les dents.

Graisse: donne de l'énergie mais attention aux acides gras saturés, qui sont mauvais notamment car ils augmentent le risque cardiovasculaire.

BEHJAT DU MAROC

« 0 »

Cite 4 activités quotidiennes pour lesquelles nous avons besoin d'eau :

1. Boire
2. Cuisiner
3. Se laver
4. Nettoyer sa maison

De combien d'eau est constitué le corps humain ?

L'eau est le principal constituant du corps humain. Près de 60 % du corps humain d'un homme adulte est constitué d'eau, ce qui correspond à peu près à 42 litres d'eau chez une personne de 70 kg.

[Source: <http://www.cnrs.fr/cw/dossiers/doseau/decouv/usages/eauOrga.html>]

GEORGES, CHAUFFEUR ROUTIER

« 0 »

Quels sont les autres moyens de transport utilisés pour acheminer les produits jusque dans nos supermarchés ? Cites-en 3, ainsi que le type d'énergie qu'ils consomment :

1. Bateau (carburant issu du pétrole, de type diesel)
2. Avion (kérosène = carburant également issu du pétrole)
3. Train (électricité)

LA COURGETTE DU MAROC

« 0 »

Situe géographiquement le Maroc (Dans quel continent se trouve ce pays?

Quels sont les pays limitrophes):

Pays d'Afrique du Nord touchant l'océan Atlantique et la mer Méditerranée. Il a comme pays limitrophes l'Algérie et la Mauritanie.

Cultive-t-on aussi la courgette en Suisse? Si oui, à quelle période la récolte-t-on?

Oui, on la récolte entre juin et septembre.

L'EAU

« 0 »

Sais-tu combien de litres d'eau un Suisse consomme en moyenne par jour? Explique pour quels usages.

En Suisse, nous consommons chacun en moyenne 162 litres par jour par personne pour la boisson, l'hygiène corporelle, la cuisine et l'entretien ménager (cf. fiche thématique « surexploitation des ressources »).

ERIC, UN PAYSAN SUISSE

« 0 »

Quels fruits ou légumes pourrait produire Eric? Donne 3 exemples et leurs saisons de récolte:

Tous les fruits et légumes « bio » cultivés en Suisse, comme par exemple : tomates (été), courgettes (été), choux-fleurs (été/automne), brocolis (été/automne), carottes (été/automne), pommes (automne), poires (automne), etc.

LE PÉTROLE

« 0 »

Donne le nom de 3 pays où l'on trouve du pétrole en réserve dans le sol, et précise dans quel continent ils se trouvent :

Russie (Europe et Asie) , Arabie Saoudite (Asie, Moyen-Orient), Etats-Unis (Amérique du Nord), Chine (Asie), Canada (Amérique du Nord), Iran (Asie, Moyen-Orient), Irak (Asie, Moyen-Orient), Emirats Arabes Unis (Asie, Moyen-Orient), Mexique (Amérique du Nord et centrale), Koweït (Asie, Moyen-Orient), Nigeria (Afrique de l'Ouest), Venezuela (Amérique du Sud), Brésil (Amérique du Sud), Angola (sud-ouest de l'Afrique), etc.

LA POMME

« 0 »

A quelle saison me récolte-t-on en Suisse?

Principalement en automne, mais déjà à la fin de l'été (cela dépend des variétés).

Donne le nom de 3 variétés de pommes:

Gravenstein, Gala, Golden, Boskoop, Maigold, etc.

Cf. Brochure sur les pommes suisses (AGIR): *Les pommes suisses, une tentation fruitée*

CORRIGÉS

UNE SALADE VERTE

« 0 »

Quel matériel est souvent utilisé pour m'emballer?

Du plastique.

Existe-t-il une autre manière de cultiver des salades? Si oui, laquelle?

Selon les principes de l'agriculture biologique, qui n'utilise pas de produits chimiques (cf. fiche thématique «Agriculture suisse»).

LA PUBLICITÉ

« 0 »

Donne l'exemple de deux aliments dont tu connais la publicité et qui sont bons pour la santé. Explique pourquoi.

Le critère «bon pour la santé» est parfois subjectif... mais on peut citer: le jus d'orange (vitamine C), les pommes (vitamines) et les pommes de terre (riches en amidon et vitamine C)

LE SUPERMARCHÉ

« 0 »

Donne 3 autres endroits que le supermarché où l'on peut aussi acheter à manger.

Mentionne pour chacun de ces endroits un avantage et un inconvénient.

Au marché (produits locaux plus frais, mais n'a pas lieu tout les jours) / Chez le producteur (produits locaux plus frais et moins chers, mais choix limité aux produits saisonniers) / Restaurant (pratique car moindre effort, mais plus cher et traçabilité des produits limitée) / Cantine (pas cher, mais qualité et fraîcheur parfois peu vérifiable) / Kiosque (pratique car ouvert souvent, mais cher et choix limité, peu de produits frais) / Station-service (pratique car ouvert souvent, mais cher et choix limité, peu de produits frais) / Distributeur (pratique car ouvert souvent, mais cher et choix limité, peu de produits frais) / ...

UN EMBALLAGE PLASTIQUE

« 0 »

A partir de quelle matière première suis-je fabriqué?

A partir de pétrole.

Si tu me jettes dans la nature, sais-tu en combien de temps je vais me décomposer?

450 ans.

AMÉLIE DE SUISSE

Avec son petit budget, Amélie arrive tout de même à cuisiner des repas équilibrés et pas chers pour sa famille. Donne un exemple de menu pour 4 personnes et fais un budget qui ne dépasse pas 30 CHF au total:

Une idée: salade de carottes, galettes de lentilles nappées de séré maigre au curry, pommes de terres sautées ou quiche au fromage de chèvres-tomates-courgettes et salade de carottes; dessert: compote de pommes à la cannelle.

CORRIGÉS

L'ASPERGE SUISSE

Pourquoi suis-je parfois blanche et parfois verte? Justifie ta réponse.

Asperge blanche ou verte... c'est la même plante! La seule différence est que l'asperge verte pousse au dessus du sol et doit sa couleur à l'exposition au soleil, alors que la blanche pousse sous terre et ne se colore pas.

LA BANANE

Nomme 3 pays qui me cultivent et situe-les géographiquement:

Equateur et Colombie (Amérique du Sud), Costa Rica et Guatemala (Amérique centrale), Philippines (Asie), Cameroun et Côte d'Ivoire (Afrique).

CHUNG, OUVRIER-PÊCHEUR CHINOIS

Quels types de poissons peut-on pêcher dans l'Océan Atlantique? Donne deux exemples:

Dorade, flétan, merlan, maquereau, turbot, etc.

Comment s'appelle l'appareil qui repère les bancs de poissons?

Un sonar.

LA FRITE

Donne trois espèces de pommes de terre:

Par exemple: Agria, Charlotte, Victoria, Agata, Désirée, ...

Sais-tu de quelle région du monde est originaire la pomme de terre?

Pérou, Chili, Cordillère des Andes, Amérique du Sud.

GLORIA DE COLOMBIE

En Suisse, on produit aussi du sucre, mais à partir d'une autre plante. Laquelle?

La betterave sucrière.

Donne un exemple de «label» de commerce équitable:

Max Havelaar, Claro, etc. (cf. Guide WWF des labels alimentaires).

UNE GRANDE ENTREPRISE

De la culture du cacao en Afrique jusqu'à ce que la barre de chocolat se retrouve dans ton sac, il y a de nombreuses étapes. Trouve 2 de ces étapes:

1. Récolte du cacao

2. Séchage, emballage et stockage des fèves → Transport → Transformation en usine (nettoyage, concassage, broyage en pâte de cacao)

3. Transports vers les fabricants de chocolat → Fabrication du chocolat à l'aide d'autres ingrédients → Emballage → Distribution et transport vers les supermarchés

4. Vente des barres de chocolat au supermarché

CORRIGÉS

LE MARCHÉ

Quel(s) jour(s) de la semaine ai-je lieu à côté de chez toi?

[La réponse dépend du lieu où habite les élèves]

PEDRO DU COSTA RICA

Situe le Costa Rica géographiquement (Dans quel continent se trouve ce pays? Quels sont les pays limitrophes):

C'est un pays d'Amérique centrale. Il est encadré par la Mer des Caraïbes à l'est et l'Océan Pacifique à l'ouest. Ses pays limitrophes sont le Nicaragua et le Panama.

Comment s'appelle la plante qui produit les bananes?

Un bananier.

UN MORCEAU DE POULET

Avec quoi nourrit-on les poulets dans les élevages en Suisse?

Avec des céréales comme le maïs, le blé et le soja (cf. fiche thématique «Agriculture suisse»).

LE SOL

Comment le sol est-il produit? (d'où vient le sol)?

Le sol est le résultat de la dégradation et de l'enrichissement des roches par les organismes vivants, ainsi que par des phénomènes physiques et chimiques.

UN STICK DE POISSON

A partir de quelles espèces de poisson suis-je fabriqué? Donne 2 exemples:

Lieu, colin, cabillaud, etc.

UNE USINE D'INCINÉRATION

Donne 2 exemples de déchets qu'on ne peut pas recycler et qu'on doit brûler:

Certains emballages plastiques, mégots de cigarettes, litière pour animaux, couches-culottes,...

Donne 3 exemples de déchets qu'on peut trier et recycler:

Papier, verre, PET, aluminium, déchets organiques,...

FICHES THÉMATIQUES

FICHE 1 : L'AGRICULTURE EN SUISSE

Situation générale¹

L'agriculture suisse produit essentiellement pour le marché local et couvre 60% des besoins alimentaires indigènes. Son premier produit est le lait. Les principales cultures en termes de surface sont les céréales panifiables et fourragères, le maïs, le colza et les betteraves sucrières.

Jusqu'en 1990, la Suisse a protégé son agriculture en taxant et en réglementant les importations. Depuis lors, sous la pression d'organismes internationaux², les prix des produits suisses se rapprochent toujours d'avantage de ceux du marché mondial. Comme les prix ne couvrent plus les frais de production, la Confédération compense partiellement la chute du revenu des paysans en leur versant des paiements directs. Cette aide, qui est indépendante de la production, permet notamment d'encourager une agriculture durable et respectueuse de l'environnement.

Malgré tout, le pourcentage d'actifs travaillant dans l'agriculture diminue de façon constante (aujourd'hui: env. 3% de la population active), tout comme le

LE SAVIEZ-VOUS?

En Suisse, un-e ouvrier-e agricole travaille en général 55 heures par semaine, un employé de bureau 42,5.

nombre d'exploitations agricoles. De plus, un nombre important des paysannes et des paysans sont aujourd'hui obligés d'avoir un emploi annexe pour s'assurer de revenus complémentaires. Les progrès techniques importants, la forte compétition, les difficultés économiques ainsi que les contraintes sociales liées à la profession expliquent en partie ces changements. Pour garantir sa pérennité, l'agriculture suisse tente de se distinguer par des produits labellisés, des produits reconnus de haute qualité ou le développement de marchés de niche.

Deux productions suisses (en lien avec les identités du jeu):

Le poulet³

En Suisse, chaque habitant consomme en moyenne 11kg de poulet par année, sous différentes formes. Moins d'un poulet sur deux provient de la production indigène, le reste est importé du Brésil, d'Allemagne, de France, de Chine ou de Hongrie et vendu généralement à meilleur prix. En

LE SAVIEZ-VOUS?

- En Suisse, les poules sont plus nombreuses que les humains: 12 millions de poules contre 8 millions d'habitants!
- Il faut 4 kg de céréales pour produire 1 kg de viande de volaille et 12 tonnes d'eau pour produire 1 kg de viande de bœuf.

Suisse, les volailles sont nourries de maïs, de blé et de soja. L'engraissement est rapide: un poussin de 40g atteint 2kg en l'espace de 40 jours, ce qui permet de repourvoir les halles d'engraissement 6 à 7 fois par an, en envoyant les poulets à l'abattoir. Ceux-ci y sont anesthésiés avant d'être abattus puis conditionnés.

L'asperge⁴

Originnaire du Proche-Orient, l'asperge a été introduite en Europe par les Romains. La culture d'asperges a commencé en Suisse il y a seulement 50 à 60 ans. La saison de récolte dure de la fin avril à la mi-juin, selon les conditions météorologiques. Sur les étalages des supermarchés suisses, on trouve cependant des asperges de multiples provenances et à des saisons différentes. Les asperges étrangères proviennent essentiellement des Amériques et d'Europe: Pérou, Mexique, Etats-Unis, Espagne ou France. Elles sont généralement

FICHE 1 : L'AGRICULTURE EN SUISSE

vendues à des prix beaucoup plus bas. Toutefois, leur transport nécessite une consommation de pétrole (et donc génère une empreinte CO₂) bien supérieure à celles des asperges locales : env. 5 l de pétrole par kg pour une asperge mexicaine, contre 0,3 l pour une asperge suisse.

LE SAVIEZ-VOUS ?

Asperge blanche ou asperge verte... c'est la même plante ! La seule différence concerne la culture : la verte pousse au dessus du sol et doit sa couleur à l'exposition au soleil, alors que la blanche pousse sous terre et ne se colore pas.

Pistes et alternatives

De nouvelles formes d'agriculture⁵

Les nouvelles stratégies et initiatives qui voient le jour dans le domaine agricole en Suisse peuvent se classer en 3 niveaux :

- **Modes de production alternatifs⁶** : le plus répandu est l'agriculture biologique, qui exclut notamment le recours aux produits chimiques de synthèse ainsi que les organismes génétiquement modifiés. Bien que plus coûteux en termes économiques, ce mode de culture présente de nombreux avantages au niveau écologique : il nécessite moins d'énergie et d'eau, émet moins de gaz à effet de serre, augmente la fertilité naturelle des sols, prévient leur pollution et lutte contre l'appauvrissement de la biodiversité. Plus de 11% de la surface agricole suisse est cultivée selon ces règles. La demande en produits bio croît chaque année, ainsi que le nombre de producteurs bio.
- **Diversification** : agriculture basée sur la fourniture de services et développement d'activités proches de l'agriculture. Par ex : fermes pédagogiques, tables d'hôte, vacances à la ferme.
- **Alternatives au niveau de la commercialisation** : raccourcissement de la chaîne de vente grâce à la vente directe, à la ferme, au marché ou par le biais de paniers de fruits et légumes notamment.

Pour aller plus loin

- Le site d'agriculture suisse : www.agriculture.ch
- AGIR, agence d'information agricole romande : www.agirinfo.com
- (documents et ressources pédagogiques à commander gratuitement)
- « Le sol : mal connu et si important ! » **Cycle 2** et **Cycle 3**, suggestions didactiques à utiliser avec le poster 1024 Regards, download ;
- « Une bonne nouvelle pour les Sanchez : Mystery ». Cycle 3, jeu sur l'agriculture familiale dans le monde, download ;
- « Atlas de l'agriculture. Comment nourrir le monde en 2050 ? ». Cycle 3, Livre / Brochure.

Lien direct avec les identités : Eric, asperge, poulet, marché

1 www.agriculture.ch, www.ofag.admin.ch, www.statistique.admin.ch

2 En particulier du GATT (Accord général sur les tarifs douaniers et le commerce) et l'OMC (Organisation mondiale du commerce).

3 www.agriculture.ch / AGIR. (2012). *Poules, coqs et poussins. La volaille des fermes suisses.*

4 www.asperge-suisse.ch

5 Pidoux, M. (2013). Nouvelles formes d'agriculture : Situation et potentiel de développement en Suisse.

6 www.ladb.ch – Dossier sur la production alimentaire

FICHE 2 : CHANGEMENT CLIMATIQUE ET ALIMENTATION

Effet de serre et réchauffement climatique

L'influence de l'activité humaine sur le climat, qui a augmenté depuis la révolution industrielle, est clairement établie. En brûlant d'énormes quantités de combustibles fossiles (charbon, pétrole et gaz) pour l'approvisionnement énergétique, l'industrie, l'agriculture, la foresterie et les transports, nous renforçons l'effet de serre. Ces combustibles contiennent du carbone qui se transforme en dioxyde de carbone (CO₂, un des gaz à effet de serre) quand il est brûlé. L'effet de serre est à la base un phénomène naturel qui a lieu dans l'atmosphère terrestre. Les gaz qui s'y trouvent fonctionnent comme les vitres d'une serre: ils laissent entrer une partie des rayons du soleil et empêchent la chaleur de repartir vers l'espace. Sans l'effet de serre naturel, la température moyenne sur terre serait de -18°C et la vie serait impossible. Le réchauffement climatique, qui entraîne le réchauffement de l'air et des océans, la diminution de la couverture de glace et l'élévation du niveau des mers, résulte du fait que les gaz émis par l'homme s'ajoutent à ceux de l'atmosphère et renforcent l'effet de serre naturel.⁷

Un défi pour la justice sociale

Les 10 pays les plus grands émetteurs sont responsables de 2/3 des émissions mondiales, alors que ce sont surtout les pays plus pauvres qui sont les plus vulnérables face aux effets du réchauffement climatique. En effet, les phénomènes météorologiques extrêmes comme les sécheresses, les inondations, les feux de forêts ou les cyclones, touchent surtout l'Afrique, l'Asie du Sud-Est, l'Inde et l'Amérique du Sud.⁸

Et la Suisse?

Les Suisses rejettent en moyenne **6,5 t de gaz à effet de serre par habitant-e et par année**. Même si ces émissions sont inférieures à celles d'autres pays industrialisés, elles dépassent largement la valeur cible (1 t de CO₂ par personne) qui devrait être atteinte à la fin du siècle pour limiter le réchauffement climatique global à 2°C.⁹

Le climat dans nos assiettes

Dans notre assiette se cachent plusieurs facteurs qui influencent notablement le réchauffement climatique: le mode de production des aliments, y compris leur emballage, leurs longs voyages et – si on ne les mange pas – leur gaspillage.

LE SAVIEZ-VOUS ?

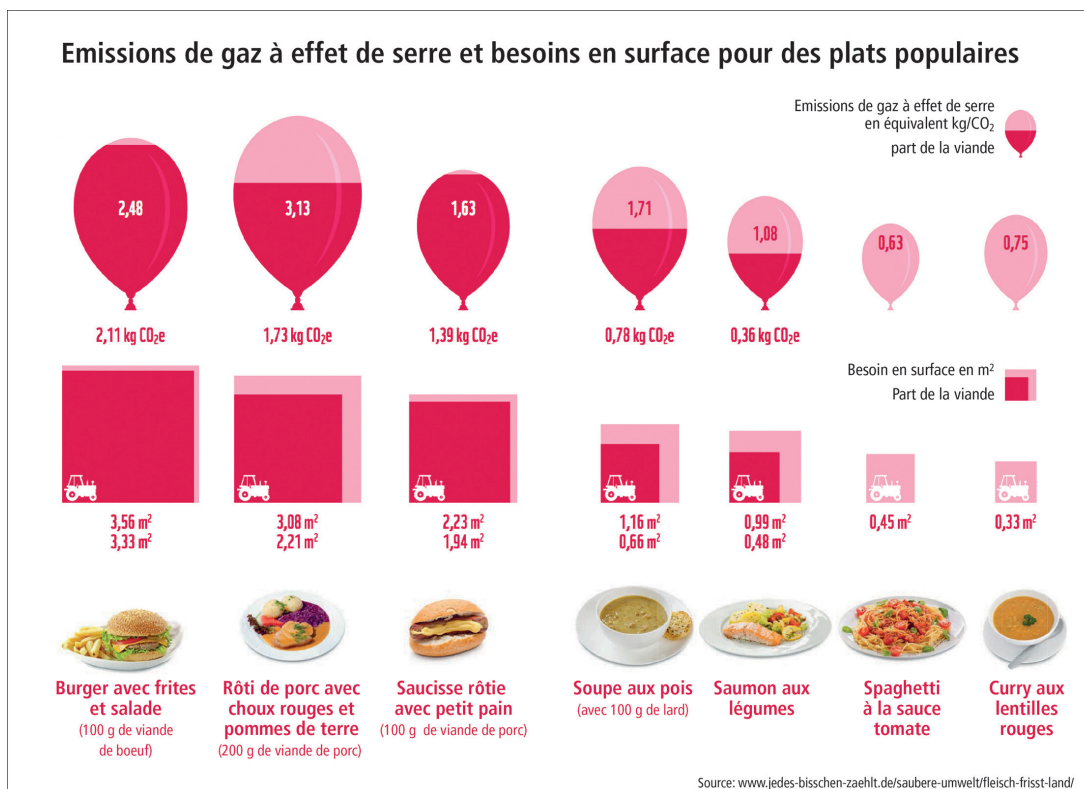
Des pommes européennes gardées au frais pendant plusieurs mois ont un éco-bilan aussi négatif que des pommes importées de Nouvelle Zélande. Ainsi, la saisonnalité des fruits est aussi importante que leur origine!

1 www.ipcc.ch – 5ème Rapport d'évaluation / les.cahiers-developpement-durable.be – dossier sur climat, effet de serre, réchauffement climatique / www.wwf.ch – dossier sur le climat / www.un.org – informations sur le changement climatique

2 <http://maplecroft.com> – climate change vulnerability index

3 www.bafu.admin.ch – données sur les émissions à effet de serre en Suisse

FICHE 2 : CHANGEMENT CLIMATIQUE ET ALIMENTATION



Pistes et alternatives

Au niveau éducatif, il est important d'identifier les marges de manœuvre de chacun. Les discours alarmistes qui ne montrent pas d'alternatives concrètes ne font que créer un sentiment d'impuissance chez les élèves. Se poser les bonnes questions permet déjà d'identifier des pistes de solutions: *Quelle est l'origine de mes aliments et leur saison de récolte? Comment sont-ils arrivés en Suisse? Que sais-je des conditions de travail des personnes qui les ont produit? Etc.*

Pour aller plus loin

- Infos pratiques et gestes au quotidien: les.cahiers-developpement-durable.be, www.ademe.fr
- Cartes interactives sur le changement climatique: www.energie-environnement.ch
- Dossier pédagogique «*Le climat, ma planète et moi*». Cycle 2 et 3.
- Livre «*Ça chauffe pour la terre*». Changements climatiques et développement durable. Cycle 2 et 3.
- «*A Table! Un dossier pédagogique sur le thème de l'alimentation*». Tous les cycles, 16 images A3.

Liens direct avec identités: tous les aliments de l'assiette, pétrole, air, usine d'incinération, emballage plastique, Georges.

FICHE 3 : LES DÉCHETS¹

Un déchet, c'est quoi en fait ?

Un déchet se définit comme un résidu de production, de transformation ou d'utilisation que son détenteur destine à l'abandon. La notion de déchet est donc relative, définie par le besoin ou le désir de son propriétaire de s'en débarrasser et non par les propriétés intrinsèques de l'objet. Une fois produit, un déchet doit être considéré comme un gisement potentiel d'énergie et de matière. C'est pourquoi on cherchera prioritairement à le valoriser, avant de l'éliminer. Cependant, pour être durable, la valorisation doit prendre en compte les enjeux écologiques, économiques et sociaux.

Comment valoriser les déchets ?

La première piste est de diminuer le nombre de déchets produits, en réfléchissant à sa consommation. Vient ensuite la valorisation des déchets existants, qui peut se classer en 3 niveaux :

- 1 Réutilisation directe : un même produit est employé un maximum de fois (ex : bouteilles consignées)
- 2 Recyclage matière : permet de réintroduire la matière dans le cycle de production
- 3 Valorisation énergétique : production d'énergie grâce à l'incinération des déchets

Incinération des déchets

L'incinération des déchets consiste à transformer les composés organiques afin de produire un résidu solide, débarrassé de la plupart de ses polluants, et donc apte au stockage définitif. Les déchets ménagers non recyclés sont acheminés jusqu'à une UIOM (usine d'incinération des ordures ménagères) pour être incinérés. La combustion disperse la majeure partie des déchets dans l'atmosphère, sous forme de fumée. Celles-ci doivent subir plusieurs traitements avant d'être évacuées, afin de minimiser les émissions polluantes. Quant aux substances dangereuses, elles se retrouvent concentrées et stabilisées dans les résidus solides qui sont principalement stockés à très long terme dans nos sous-sols.

LE SAVIEZ-VOUS ?

Un/e Suisse produit env. 660kg de déchets par années, alors qu'un/e habitant/e du Mexique 310kg et un/e habitant/e du Burkina Faso 180kg.

LE SAVIEZ-VOUS ?

En 1997, un « Continent de plastique » dont la taille équivalait à 2 fois la superficie des États-Unis a été découvert dans l'Océan Pacifique. Une partie des déchets plastiques produits par les activités humaines se retrouvent dans les océans et se fragmentent en petits morceaux sous l'effet du sel et des mouvements de l'eau. Ils sont ensuite entraînés dans cette zone par les courants marins et n'en sortent jamais. L'impact de ce phénomène sur la faune est dramatique, car ces fragments sont ingérés par les poissons ou autres animaux marins qui les confondent avec leurs proies. Au total, 5 zones de ce type ont été observées dans les océans de la planète.

Source : www.raceforwater.com

FICHE 3 : LES DÉCHETS

Pistes et alternatives :

Plusieurs alternatives voient le jour pour réduire le nombre de déchets, les recycler de façon créative ou offrir une deuxième vie aux objets: magasins sans emballage, magasins deuxième main, système de troc, vêtements et accessoires fabriqués à l'aide de matériaux recyclés, œuvres d'art réalisées à l'aide de déchets, etc. Certaines approches économiques novatrices (comme « cradle to cradle » : un produit fabriqué doit pouvoir, une fois recyclé, produire à nouveau le même produit, seul un ajout d'énergie renouvelable intervenant dans le cycle). Au niveau individuel, au delà du tri des déchets, il est important de questionner nos habitudes de consommation, avant d'acheter un produit ou de s'en débarrasser: *Cet achat répond-il à un réel besoin ? Quel est le cycle de vie de ce produit et de son emballage ? Peut-on trouver le même produit, moins emballé ? Puis-je prolonger sa vie en le transformant/ réparant / échangeant / vendant...?*

Pour aller plus loin

- **Dossier pédagogique « Réduire mes déchets, nourrir la terre »**
- **Film « Acheter, jeter, recycler. Le défi mondial des déchets. ».** Cycle 2, 3 et Postobligatoire.
- **Site de COSEDEC** (Coopérative romande de sensibilisation à la gestion des déchets)

Liens directs avec les identités : emballage plastique, usine d'incinération.

1 Source de cette fiche : COSEDEC (2011). *Fiche sur la gestion raisonnée des déchets.*

FICHE 4 : INDUSTRIE AGROALIMENTAIRE MONDIALE

Les grands changements de la production agroalimentaire mondiale¹ :

Ces dernières décennies, la production agroalimentaire mondiale a subi des changements majeurs, comme la croissance de la consommation, l'industrialisation et la mondialisation du secteur, la concentration du marché sur de grandes entreprises au détriment des petits producteurs. Ce nouveau modèle entraîne des conséquences sociales, sanitaires et écologiques non soutenables qui affectent de manière inégale les habitant-e-s de la planète. On observe par exemple la persistance des mauvaises conditions de travail dans l'agriculture, faisant des paysannes et paysans des pays pauvres les grands perdants du système. D'autres conséquences néfastes découlent de l'utilisation massive de pesticides chimiques, affectant la santé des travailleurs et des consommateurs, ainsi que l'environnement.

Deux exemples de production à l'échelle mondiale (en lien avec les identités de l'activité) :

Le cacao²

Le cacaoyer est une source de revenus extrêmement importante pour 5,5 millions de paysans dans le monde, dont une grande partie en Afrique de l'Ouest. Toutefois, le marché mondial du chocolat est dominé par une poignée d'entreprises et le prix de la fève est fixé

LE SAVIEZ-VOUS?

En Suisse, on mange 12 kg de chocolat par personne et par année, plus que partout ailleurs dans le monde!

par les lois du marché. Ainsi, les cultivateurs touchent une part extrêmement faible des bénéfices de la vente de chocolat. Pour diminuer les coûts, le travail est souvent confié aux enfants, mettant en péril leur santé et leur éducation. Heureusement, le nombre de labels qui assurent une production de chocolat durable et respectueuse des droits humains a augmenté ces dernières années et la part du cacao certifié sur le marché ne cesse de progresser.

La banane³

Quasiment tous les pays de l'hémisphère sud cultivent la banane. 90% de la production est consommée localement, le reste est exporté vers le Nord. Quatre multinationales seulement contrôlent 80% de la production mondiale. En Suisse, la banane est le fruit exotique le plus consommé (20 kg par an et par habitant-e) en raison de son goût, de ses vitamines mais surtout de son prix très avantageux. Dans les années 1990, la pression des consommateurs et des ONG avait poussé les multinationales à appliquer les standards sociaux et écologiques minimaux. Toutefois, ces acquis sont aujourd'hui remis en question en raison de la forte pression exercée sur le prix des bananes, qui se répercute sur les travailleurs et les travailleuses des plantations. Dans les pays producteurs, les risques sanitaires (liés à l'utilisation de pesticides), les bas salaires et l'absence de syndicats ne sont pas rares. Dans ce cas aussi, il existe des labels permettant de certifier une production économiquement équitable et écologiquement soutenable.

Pistes et alternatives

Diverses alternatives se développent dans le monde en faveur d'un système de commerce agricole soutenable fondé sur la justice sociale et la gestion durable de l'environnement. Parmi elles, le principe du commerce équitable⁴ offre plusieurs garanties, à des degrés divers selon les labels.

Au niveau éducatif, le droit à l'alimentation peut constituer une grille de lecture des enjeux complexes de l'industrie agroalimentaire mondiale et offrir des pistes de réflexion avec les élèves.

FICHE 4 : INDUSTRIE AGROALIMENTAIRE MONDIALE

Pour aller plus loin :

- Pages d'éducation21 sur les droits de l'enfant : www.education21.ch/fr/droitsenfant
- Mallette pédagogique « *Fabriquer du chocolat en classe* ». Tous les cycles.
- *Le guide WWF des labels alimentaires suisses*
- « *Agropoly : qui contrôle notre alimentation ?* », cycle 3, document pédagogique, DVD
- « *Des bananes à prix cassé* », cycle 3, film, matériel pédagogique ;
- « *Fiche e-media : Le dernier carré de chocolat* », cycle 3, film, matériel pédagogique

Liens directs avec les identités : barre de chocolat, banane, courgette, stick de poisson, Alassane, Pedro, Gloria, Behjat, Chung, grande entreprise (multinationale), supermarché.

1 www.ladb.ch – Dossier sur la production alimentaire / *La déclaration de Berne. (2014). Agropoly – qui contrôle notre alimentation. DB.*

2 www.ladb.ch – Dossier sur le chocolat

3 www.alliancesud.ch – Infodoc : dossier sur la banane / Henökl-Mbwisi, B. & Emprechtlinger, M. (2014). *Dossier pédagogique du DVD « Des bananes à prix cassés ».*

4 Pour aller plus loin : www.swissfairtrade.ch

FICHE 5 : PUBLICITÉ ET MARKETING AUTOUR DE L'ALIMENTATION

Les enfants : un public-cible du marketing

« Aujourd'hui, les enfants sont un groupe de consommateurs ciblé avec soin et subtilité par les spécialistes du marketing. Qu'il s'agisse de répéter patiemment le même message jusqu'à ce qu'il soit retenu, d'offrir une récompense à l'enfant obéissant (cachée dans un paquet de céréales) ou de le faire rire (avec les aventures des mascottes de la marque), le marketing détourne à ses fins les méthodes d'éducation parentales.¹ ».

Les moyens utilisés pour atteindre les enfants sont divers : publicité à la télévision ou au cinéma, bannières sur internet, écrans publicitaires, magazines pour enfants, etc. Parallèlement à ces moyens « classiques », il existe des stratégies plus indirectes comme la distribution d'échantillons, le placement de produits, les jeux concours, le marketing événementiel, les vêtements pour enfants exhibant des logos ou mascottes de produits, etc.²

LE SAVIEZ-VOUS?

En Suisse, un enfant visionne en moyenne 2'100 spots alimentaires par année à la télévision. Env. la moitié (52,3%) d'entre eux fait la promotion du fast-food et plus d'un quart (28,4%) concerne des friandises sucrées ou salées.

Des emballages qui attirent

Le marketing par l'emballage atteint son public-cible directement sur le lieu d'achat. Ainsi, l'emballage d'un produit alimentaire, initialement destiné à faciliter son transport et à améliorer sa conservation, revêt aujourd'hui une fonction supplémentaire : attirer l'œil du consommateur et le pousser à acheter. Ce phénomène conduit souvent au suremballage, contribuant ainsi à l'augmentation des déchets. La Fédération romande des consommateurs (FRC) a décrypté les différents trucs marketing destinés aux enfants sur une boîte de céréales³ : les couleurs vives, un personnage attirant, un nom facile à lire, à retenir (et donc à réclamer aux parents), un cadeau qui invite à démarrer une collection, un jeu qui pousse à fixer longuement l'emballage, etc. Sur le même support, d'autres trucs marketing, laissant à penser que le produit est « naturel » et sain (malgré sa haute teneur en sucre !), visent plutôt à attirer les parents. Au final, certains emballages alimentaires sont tellement chargés de slogans marketing qu'il devient difficile de trouver les véritables informations nutritionnelles.

Pistes et alternatives

Au niveau éducatif, plusieurs pistes visent à exercer l'esprit critique des jeunes par rapport à la publicité et au marketing.

En s'interrogeant sur les critères qui influencent leurs choix alimentaires (et notamment la place des émotions), en analysant un emballage ou en réalisant leur propre publicité, les élèves pourront prendre de la distance et adopter une approche plus réflexive. Aux cycles 1 et 2, il peut être intéressant d'aborder la question en distinguant les notions d'envie et de besoin. Pour ce qui est des habitudes de consommation, il existe plusieurs alternatives permettant de réduire la quantité d'emballages et leur influence sur nos choix : par exemple, acheter ses fruits et légumes chez le producteur ou au marché ou privilégier les emballages réutilisables.

LE SAVIEZ-VOUS?

Il existe des magasins sans emballage. Pour y faire ses courses, il faut se munir de ses propres contenants !

FICHE 5 : PUBLICITÉ ET MARKETING AUTOUR DE L'ALIMENTATION

Pour aller plus loin

- Dossier de la FRC « Choco Leo » décortiquant les trucs marketing sur un emballage de céréales : www.frc.ch/articles/choco-leo/
- Suggestions didactiques en lien avec le poster 1024 regards « Acheter à manger : un regard critique sur la consommation » : www.education21.ch/fr/1024

Liens directs avec les identités : publicité, supermarché, barre de chocolat, emballage plastique

1 Barbara Pfenniger dans : CFEJ (2014). *Critiques ou manipulés? Pour de jeunes consommateurs responsables.*

2 « Publicités alimentaires à l'attention des enfants sur les chaînes de télévision suisse des trois régions linguistiques », Etude KIWI2 réalisée par l'Alliance des organisations de consommateurs en octobre-novembre 2011.

3 Source : www.frc.ch/choco-leo

FICHE 6 : SUREXPLOITATION DES RESSOURCES ET ALIMENTATION

Notre mode de vie en cause

Croissance économique mondiale et hausse du niveau de vie, changement des habitudes alimentaires (nous consommons toujours plus de viande), utilisation accrue des ressources en eau (agriculture, industrie, ménages)... notre mode de vie impacte fortement sur les ressources naturelles à disposition. En effet, nous constatons aujourd'hui que les terres cultivables se réduisent au bénéfice des zones urbaines (valable également pour la Suisse), que l'augmentation de la production agricole (souvent intensive et en monoculture) exerce une plus forte pression sur les sols et les espaces forestiers; ceci entraînant une perte de la diversité biologique et des habitats naturels, ainsi qu'une augmentation de notre empreinte écologique¹. Les ressources marines ne sont pas en reste. On parle aujourd'hui de surpêche ou de surexploitation des ressources halieutiques (celles liées à la pêche, tels que les poissons, mollusques, crustacés) menaçant la sécurité alimentaire mondiale. La FAO estime par exemple que 30% des fonds sont surexploités et 57% pleinement exploités. Pourtant, les ressources marines assurent environ 15% des apports en protéines animales de plus de 4,3 milliards de personnes³. Votre stick de poisson industriel a-t-il échappé à ce type de pêche? Nos comportements alimentaires ne sont pas étrangers à la surexploitation des ressources naturelles.

LE SAVIEZ-VOUS ?

Si tous les habitant-e-s de la terre avaient le même mode de vie que les Suisses, il faudrait presque 3 planètes pour satisfaire les « besoins » de l'humanité!²

Un exemple : l'eau

La quantité minimum d'eau potable nécessaire pour un niveau de santé et d'hygiène minimum est de 20 litres par personne et par jour⁴. En Suisse, nous consommons chacun en moyenne 162 litres par jour par personne pour la boisson, l'hygiène corporelle, la cuisine et l'entretien ménager⁵. Cependant, si l'on prend en compte notre consommation indirecte (eau virtuelle qui se cache dans nos biens et services quotidiens), on arrive à 4'187 litres d'eau par jour et par personne!

LE SAVIEZ-VOUS ?

Voici l'eau virtuelle nécessaire pour fabriquer différents produits que nous consommons : une paire de jeans : 11'000 litres / Un kilo de viande de bœuf : 15'415 litres / Un kilo de chocolat : 17'196 litres / Un kilo de poulet : 4'325 litres / Un kilo de bananes : 790 litres / Un kilo de salade : 237 litres.⁶

Pistes et alternatives

Par de simples questions, les élèves sont amenés à porter un regard critique sur leur mode de consommation et leurs choix alimentaires. Ils saisissent ainsi mieux les liens d'interdépendances qui existent entre leur assiette et l'écologie; ils se forment leur propre positionnement et deviennent des consomm'acteurs : quels aliments peu consommateurs d'eau virtuelle puis-je prioriser dans mes achats? Comment a été pêché le poisson que je mange? Quels sont les fruits et légumes qui ont un faible impact écologique? Etc.

Il existe aujourd'hui de très nombreux labels nous permettant de réduire l'impact écologique négatif de notre consommation quotidienne. Par exemple, celui « MSC » soutenant des méthodes de pêche permettant un renouvellement des fonds; « Gebana » interdisant l'altération des forêts pour la réutilisation des surfaces à d'autres fins, mais également

FICHE 6 : SUREXPLOITATION DES RESSOURCES ET ALIMENTATION

réglementant l'irrigation; « Naturaplan » combinant des exigences relatives à l'usage de l'eau, du sol, de la biodiversité, des animaux et du climat⁷.

Pour aller plus loin

- **Mystery – l'eau virtuelle à partir de l'exemple du coton ouzbek**, dès 5H.
- **Itinéraire BIS – Le jeu pour faire baisser son empreinte écologique**, cycles 2 et 3.
- **Mon cahier d'exercices écolos**, cycle 2.
- **Une journée en mondialisation**, cycle 3 et postobligatoire.

Liens directs avec d'autres identités : poulet, salade, frites, stick de poisson, banane, barre chocolatée, eau, pêcheur d'Asie, sol.

- 1 Office fédéral de l'environnement (OFEV/BAFU), www.bafu.admin.ch – surexploitation des ressources.
- 2 L'empreinte écologique de la Suisse est de 2,81 équivalent-planète, alors que la moyenne mondiale est de 1,5 équivalent-planète. Selon le rapport de l'OFS, « L'empreinte écologique est une méthode scientifique qui relève la nature et l'intensité de la charge exercée par l'être humain sur l'environnement en des domaines définis. Cette méthode convertit l'intensité des utilisations et des charges exercées sur la nature, telles que la culture des champs, la consommation d'énergie et de bois, en équivalents de superficie qui seraient nécessaires pour produire ces ressources par des moyens renouvelables « La Situation mondiale des pêches et de l'aquaculture 2012 ».
- 3 Voir le rapport de l'Organisation des Nations unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO, Food and Agriculture Organization).
- 4 Voir le rapport de Brian Reed et Bob Reed, 2013, « Quelle est la quantité d'eau nécessaire en situation d'urgence ? », Fiches techniques eau, hygiène et assainissement en situation d'urgence, OMS et WEDC.
- 5 Le Temps (15.03.12), « **Un Suisse consomme en moyenne 4200 litres d'eau par jour** ». Consulté en septembre 2015.
- 6 Tous les détails sur l'empreinte hydrique : www.waterfootprint.org
- 7 Pour disposer d'une liste des labels alimentaires en Suisse et y voir plus clair, se référer à la **liste et à l'évaluation du WWF**.

FICHE 7 : VALEURS ET DILEMMES

Les valeurs orientent nos choix d'alimentation

Nos habitudes alimentaires et de consommation, tout comme notre compréhension du monde et nos comportements vis-à-vis des autres ou de notre environnement, sont liés à nos valeurs. Ces dernières orientent et donnent un sens à nos actions. Toutes font l'objet de préférences personnelles ou sociétales et d'une hiérarchisation subjective. Certaines valeurs ont une force normative et nous permettent d'évaluer ce qu'il faut faire ou ne pas faire, ce qui est considéré comme acceptable ou non, ce qui peut être soumis à sanction (positive ou négative), etc. La grande diversité des valeurs est un indicateur de leur relativité, permettant de nous interroger sur leur légitimité.

Nos démocraties européennes, ainsi que les systèmes éducatifs qui en découlent, sont construits sur des valeurs comme la dignité et la liberté de l'individu, l'égalité, la solidarité. Elles participent à un système de valeurs qui n'est donc pas neutre. En tant que citoyens de ces démocraties, nous sommes influencés par cette compréhension de la société et du vivre ensemble.

Les petits dilemmes de tous les jours

Les dilemmes sont inhérents à un choix orienté vers le développement durable, à cause de la complexité et des interdépendances. Les valeurs que nous portons ne sont pas toujours compatibles entre elles et peuvent provoquer une contradiction ou un conflit intérieur. Nous sommes confrontés quotidiennement à ces

LE SAVIEZ-VOUS?

Pour un produit bio, les consommateurs seraient prêts à déboursier entre 25 et 33% de plus, selon une estimation de l'association suisse des producteurs biologiques (Bio Suisse).

www.frc.ch – sondage prix bio

petits dilemmes, même au supermarché: *Vais-je acheter un produit meilleur marché, ou plus cher mais produit de manière équitable ou biologique? Vais-je acheter un produit sans sucre ni additifs, ou un produit dont j'ai vraiment envie? Vais-je acheter un produit régional et de saison (écobilan positif) alors qu'il est sur-emballé? etc.*

Une consommation consciente permet d'identifier ces dilemmes. L'éducation en vue d'un développement durable (EDD) nous incite à nous questionner sur notre éthique alimentaire et à l'analyser sous la perspective du développement durable, qui propose d'équilibrer les dimensions économiques, environnementales et sociales dans un souci de préservation de la planète et de réduction des inégalités sociales.

Pistes et alternatives

Conseils pour une possible posture de l'enseignant-e dans la médiation de ces dilemmes

- Prenez conscience de vos propres valeurs, références et préférences personnelles.
- Soutenez les élèves dans l'acquisition d'un jugement autonome et dans l'analyse de leurs propres valeurs et intérêts, ainsi que ceux d'autrui.
- Intégrez explicitement dans votre enseignement la controverse et les contradictions, p.ex. des débats d'actualité.
- Facilitez l'échange, la discussion et l'analyse de différentes opinions et points de vue. Encouragez les élèves à évaluer la validité des idées évoquées, dont vos propres idées.
- Générez un climat de respect, exempt de jugement ou de sanction, nécessaire pour un tel échange.

FICHE 7 : VALEURS ET DILEMMES

Passer à l'action : Nos marges de manœuvre

L'EDD oriente les démarches sur la prise de conscience et la responsabilisation de chacun-e (à travers des actions concrètes) face aux enjeux actuels. Pour cela, il est important de connaître ses marges de manœuvre. Au niveau éducatif, vous pouvez proposer aux élèves d'identifier leurs propres marges de manœuvre par rapport à une thématique liée au développement durable en : a) listant toutes les approches ou solutions possibles pour répondre aux questions soulevées ; b) identifiant tous les éléments sur lesquels les élèves peuvent avoir une influence.

Pour aller plus loin

- *« Critères de bonnes pratiques, prévention de la violence juvénile dans la famille, à l'école et dans l'espace social : guide », Tous les cycles, Download ;*
- *Livre/Brochure « C'est moi qui décide. Éducation aux valeurs par le théâtre », cycle 2.*
- *Livre/Brochure et document pédagogique « Mon carnet citoyen » [carnet élève, brochure de l'enseignant], Cycle 3.*
- *Leleux, C. (2006) : Education à la citoyenneté, Tome 1, Les valeurs et les normes de 5 à 14 ans.*
- *Leleux, C. (2014) : Apprentis citoyen : hiérarchiser des valeurs et des normes de 5 à 14 ans.*

21

Impressum

Adaptation suisse: Marie-Françoise Pitteloud, Susanne Paulus, Florence Nuoffer, Anahy Gajardo.

Coordination: Anahy Gajardo, Marie-Françoise Pitteloud.

Ont collaboré à la conception de cette activité: Andrea Bader, Oliviero Ratti, Isabelle Steinhäuslin, Urs Fankhauser, Marianne Gujer, Gaëlle Frossard, Fabio Guarneri, Nicole Güdel.

Remerciements: Eric Petitjean (ONG Quinoa), Rachel Bircher-May, Sophie Wahid-Gioria, Pierre-Marie Epiney, Yannick Pont.

Traduction: Isabelle Nicolier, Alessandra Arrigoni Ravasi.

Illustration: Eva Luvisotto.

Maquette: Claudia Fritzenwanker

Copyright: éducation21, mars 2016.

éducation21
Monbijoustrasse 31
3001 Berne
Tel. 031 321 00 22
Info@education21.ch
www.education21.ch