

Consom'action – SDD 6 & 7 Avril 2009

Eléments du projet soumis au site ministériel

1- Projet

Finalité : mettre en place une semaine de la consom'action au travers de l'alimentation

Objectifs généraux : sensibiliser les élèves du collège de Mézin à la consom'action ; savoir proposer des repas équilibrés, au regard d'indicateurs dans les champs sociaux, environnementaux et économiques

Objectifs opérationnels : mettre en place une communication vers l'ensemble du personnel du collège ; donner une dimension ludique à la découverte de la consom'action

Echéancier : rendu de la liste des producteurs locaux et des produits de saison début mars ; mise en œuvre de l'opération dans le cadre de la Semaine du Développement Durable du 01 au 07 avril 2009

Contraintes : coût des matières premières ; coût des transformations ; coût maximum du repas 1,80 € ; intégrer 20 % de produits issus de l'agriculture biologique ; qualité nutritionnelle des produits ; réglementation (produits consommables, fraîcheur, respect de la chaîne du froid, traçabilité, etc.)

(810 caractères, ou 955 caractères, espaces compris)

2- Descriptif

Restaurer le collège avec des menus à partir de produits locaux et de saison, bio si possible, travaillés en cuisine. Menus goûteux, à prix raisonnables

Exposer dans le collège pour montrer les économies (bilan carbone, transports) et les difficultés

Exporter cette information dans les écoles du secteur par des interventions des collégiens du club environnement dans les classes, avec un Power Point

(399 caractères et espaces)

3 – Partenaires

Le club environnement (17 collégiens, 2 professeurs) a travaillé avec gestionnaire et cuisinières du collège ;

Il a visité l'AMAP de la Baise (Asso de Maintien de l'Agr Paysanne) ;

Il a contacté des exploitants et artisans du canton de Mézin ou départementaux (bio), des centrales d'achats ;

Service du Développement Durable du Conseil Général 47 et asso « Petits Débrouillards » ;

8 écoles du secteur du collège

(400 caractères et espaces)

Des vrais repas pour vérifier que les collégiens veulent continuer une telle restauration

Un questionnaire sera élaboré et soumis à tous les consommateurs de cette restauration, sans exception.

Son dépouillement sera effectué en interdisciplinarité, puis communiqué sur le site Internet du collège.

Des écrits pour fixer les interventions des collégiens auprès des écoliers

Chaque écrit correspond à une des 6 diapos prévues (cf. diaporama joint)

Des débats pour échanger

Libres et ouverts... Autant que possible, des traces en seront gardées.

Les 6 vues du Diaporama en suivant

Définition du développement durable

- Le développement durable, ça sort d'où ?

Ça vient du mauvais état de la planète : il y a de plus en plus de pollution, des ressources comme le pétrole ou les forêts s'épuisent, des espèces animales disparaissent, 80 % de l'humanité vit dans la pauvreté. Ce bilan nous oblige à changer notre façon de vivre, à participer au développement durable.

Questions : est-ce que vous connaissez des espèces d'animaux qui disparaissent ? Dans quelle partie du monde les gens sont-ils les plus pauvres ?

- Le développement durable, ça sert à quoi ?

Ça sert à faire marcher ensemble le social, l'économie et l'environnement, c'est-à-dire à faire avancer les sociétés humaines sans nuire à la planète, en limitant au maximum notre impact sur l'environnement.

- Pourquoi emploie-t-on alors les mots « développement » « durable » ?

Parce que les hommes doivent continuer à fabriquer des logements, des moyens de transports pour se déplacer, de quoi nourrir et habiller toute la population ; ils doivent continuer à se **DEVELOPPER** en faisant aussi **DURER** la planète.

La semaine du développement durable

Où ça se passe ? ⇒ partout en France

Pourquoi une « semaine du développement durable », à quoi ça sert ? ⇒ pour rappeler à tout le monde la nécessité de changer nos comportements pour préserver la planète

Comment on l'organise ? ⇒ toutes les actions sont possibles : animation, conférence, exposition, etc

Quand est-ce qu'on la met en place ? ⇒ une semaine au début du printemps, qui chaque année change de thème

Qui peut y participer ? ⇒ tout le monde : associations, entreprises, établissements scolaires, etc

Quel thème pour cette année ? ⇒ cette année, c'est la consommation durable

Question : est-ce que vous avez déjà participé à la semaine du développement durable ?

La consom'action

Que signifie être consom'acteur ?

La *consom'action* contient les mots « consommation » et « action » ; il s'agit donc d'être acteur de sa consommation, de choisir en réfléchissant bien à ce qu'on achète, et aux déchets qu'on va produire.

Au contraire, le consommateur qui n'est pas acteur est quelqu'un qui subit : il fait ses courses sans jamais se demander si ce qu'il met dans son caddy est nuisible ou pas à l'environnement.

Comment alors être un bon consom'acteur ?

Pour les adultes, ça consiste à agir dans différents domaines :

- **pour les déplacements**, on peut choisir de faire du **co-voiturage**, c'est-à-dire de faire un trajet à plusieurs dans une même voiture, plutôt que de prendre chacun sa voiture, ce qui pollue davantage
- **pour l'habitation**, l'idéal est une **maison bioclimatique**, avec une bonne isolation et un récupérateur d'eau par exemple, pour ne pas gaspiller l'eau et l'énergie
- **pour se nourrir**, on préférera les **produits locaux, de saison**, ou issus de l'agriculture biologique
- **pour consommer**, il faut se demander avant d'acheter quelque chose **quel déchet ça va produire** ; on préférera par exemple des **produits avec des emballages recyclables**

Et nous, les enfants est-ce qu'on peut être aussi des consom'acteurs ?

Oui, quand on accompagne ses parents pour faire les courses.

- il faut privilégier les produits avec des **éco-labels**
- on peut acheter des produits du **commerce équitable**
- préférer les produits en gros avec peu d'emballage ; **par exemple, il vaut mieux acheter un paquet de 1kg de pâtes, plutôt que 2 paquet de 500 grammes pour limiter l'emballage plastique**
- pour l'eau, on peut se contenter de boire l'eau du robinet plutôt que d'acheter des bouteilles d'eau en plastique

- pour la nourriture, on peut **regarder les étiquettes** pour savoir si l'aliment vient de loin ou non, si c'est un produit bio, et avoir en tête **quels sont les fruits et légumes de saison**

Question : est-ce que vous connaissez les fruits et légumes qui sont actuellement de saison ?

réponse : - asperge, betterave, carotte, chou, céleri, épinard, poireau, radis
- ananas, citron, banane, avocat, kiwi, noix, pomme, orange

Question : savez-vous ce que c'est que participer au commerce équitable ?

réponse : les produits qui ont l'étiquette « commerce équitable », comme le café ou des jus de fruits, viennent de pays plutôt pauvres où ceux qui les produisent sont exploités et gagnent à peine de quoi survivre ; en achetant ces produits-là, on est sûr qu'ils gagneront un peu plus, et qu'ils ont dans leur pays de bonnes conditions de travail.

Tout ça, c'est quand on fait les courses, quand on achète, mais il faut aussi savoir jeter nos déchets

D'abord, avant de jeter, il faut se demander si on ne peut pas donner ou réparer ; par exemple donner les jouets auxquels on ne joue plus au secours populaire, ou faire réparer son vieux vélo. La règle est que **le meilleur déchet est celui qu'on évite.**

Bien jeter ses déchets, c'est **savoir où les jeter :**

- les déchets alimentaires, comme les pelures de légumes, peuvent servir de compost dans le jardin
- le verre, le papier ou le métal vont dans les containers de tri sélectif
- les déchets toxiques ou les objets encombrants, comme le vieux frigo qui ne marche plus, vont à la déchetterie

En résumé, c'est la règle des 4 R : réduire, recycler, réparer, réutiliser les objets

L'opération court-circuit

Nous avons décidé de mettre en place dans notre collège l'opération court-circuit pour que notre cantine participe au développement durable. Pour ça, on a mis en place deux repas qui soient le plus durables possible.

Pourquoi cette opération s'appelle-t-elle « court-circuit » ?

Parce que nous avons fait en sorte que les aliments des repas soient **locaux**, qu'ils viennent du moins loin possible pour éviter qu'on pollue trop ou qu'on consomme trop d'énergie pour les transporter.

Est-ce que ça a été compliqué à mettre en place ?

D'abord, l'association des **petits débrouillards** nous a fait jouer à un jeu qui nous a permis de comprendre que notre façon de consommer et de manger produisait plus ou moins de déchets, de pollution, et puisait plus ou moins dans les ressources de la planète.

Ensuite, l'intendante et les **cantinières** nous ont expliqué comment on préparait les menus dans le collège : on a appris qu'il y avait une réglementation, un budget à ne pas dépasser, un équilibre alimentaire à respecter. Elles nous ont aussi montré le **logiciel** avec lequel elles passent les commandes et calculent le prix des repas.

Les 3 clés de notre engagement

Comment faire pour que les menus de la cantine soient durables, qu'ils respectent l'environnement ?

Nous nous sommes fixés 3 objectifs :

- Premièrement que les aliments ne viennent pas de loin, ce qui pollue et nécessite beaucoup de carburant pour les transporter. Nous avons donc essayé d'obtenir les produits des agriculteurs et des éleveurs locaux, du coin
- Deuxièmement nous avons listé **les produits de saison** pour que les cantinières choisissent parmi ceux-là seulement. Si les produits sont de saison, ils poussent facilement et naturellement, sans qu'on ait besoin de les faire venir des pays chauds. **Par exemple, il vaut mieux attendre un peu pour manger des tomates ou des fraises, qui ne sont pas encore de saison, parce que celles qu'on trouve en supermarché viennent d'Espagne ou de plus loin encore**
- troisièmement, nous avons intégré dans les menus des produits issus de l'agriculture biologique parce qu'ils sont respectueux de l'environnement. En effet, pour pousser, ils ont eu besoin de très peu de produits chimiques comme les engrais et les traitements

Voilà les menus que nous avons pu faire partager à tous les collégiens et aux écoliers de Mézin. Ces menus respectent nos 3 engagements, mais aussi les contraintes que nous ont posées l'intendance et les cuisinières. Surtout, nous n'avons pas dépassé le prix du repas par élève.

Nous avons mis en place ces 2 menus pour la semaine du développement durable. Mais il faudrait y arriver beaucoup plus souvent dans l'année. Le Grenelle de l'environnement s'est fixé pour objectif qu'il y ait au moins 1 repas par semaine dans les cantines issu de l'agriculture biologique.

Ça a été un peu compliqué, ça a pris du temps, mais nous avons montré que c'était possible. Il faut donc continuer à faire des efforts pour nos cantines, et devenir de vrais consom'acteurs pour l'avenir de la planète.