

**Le Dossier**

2008

N°

**5**

# Mon assiette raconte

**Mon assiette raconte**

**Alimentation - Environnement - Santé**

  
**Graine**

RÉSEAU RHÔNE-ALPES  
POUR L'ÉDUCATION  
À L'ENVIRONNEMENT

# Le Dossier raconte...

## N° 5 Le Dossier GRAINE Rhône-Alpes

### Sommaire

#### Réflexions

1-2

Alimentation, temps, lieux et sociétés

Par Laurence Bérard et Philippe Marchenay

3-4

Relation à la nourriture et intimité : pour une approche psychologique

Par Isabelle Darnis

#### Expériences

5

« Manger Mieux, Manger Bio » en Drôme

Par Laurence Malaret

6

Le troc agricole : du producteur au consommateur ou l'histoire d'un espace agricole oublié

Par Christophe Darpheuil

7

Éduquer les futurs professionnels du commerce

Par Astrid Bouchedor et Benoît Houssier

#### Un regard sur...

8

Demain la faim ?

Par Claude Veyret

#### Ressources

10

Nous avons souhaité par ce Dossier apporter un éclairage sur la question des liens entre l'Environnement et la Santé via l'Alimentation.

L'alimentation est un support privilégié d'éducation à l'environnement vers un développement durable et de mise en lien des dimensions environnementales, sociales, culturelles et économiques.

En effet, de la production à la consommation, en passant par la distribution, l'alimentation est une thématique au carrefour de nombreux domaines : la politique, la santé, la qualité des sols, de l'air et de l'eau, la biodiversité, l'emploi, l'aménagement du territoire, la gestion des déchets, la politique des transports... C'est aussi une question d'éthique et de relation avec les pays du sud. Autour de l'alimentation se cristallisent les différences socioculturelles. Manger c'est également une question de culture, de goût, de plaisir, de terroir...

Mais que signifie aujourd'hui se nourrir au regard de l'histoire de notre société occidentale ? Quelle place et quel statut des aliments au sein de cette société ? Dans quelle mesure la relation mère-enfant influence les comportements alimentaires ? Peut-on parler d'une approche psychologique de l'alimentation ? Et, parce qu'on ne pouvait envisager de traiter cette thématique sans aborder la question, quelle analyse peut-on faire de la crise alimentaire actuelle et des enjeux planétaires liés ?<sup>1</sup>.

Et sur le terrain ? Comment agissent les acteurs ?

Les collectivités territoriales entrent de plus en plus dans des démarches d'écoresponsabilité pour lesquelles la recherche d'une alimentation respectant la santé et l'environnement tient une place primordiale.

Quelle place peuvent tenir les acteurs de l'EEDD dans l'accompagnement des collectivités ? Face à cet enjeu, de plus en plus d'acteurs enrichissent leurs démarches et orientent leurs actions autour de l'alimentation et des choix de consommation :

Agribiodôme développe depuis 2006, avec l'engagement et le soutien du Conseil Général de la Drôme, la démarche « Manger mieux, Manger bio » auprès des collèges du département. Naturama met en place un Troc agricole avec des enfants de Saint-Genis-Laval et EquiSol sensibilise des élèves des écoles de commerce en Rhône-Alpes.

D'autres expériences seront présentées lors des 7<sup>es</sup> Rencontres Régionales de l'Éducation à l'Environnement, du 3 au 5 décembre 2008. Au programme également de ces trois jours, des temps de débats et d'échanges qui alimenteront encore la réflexion amorcée ici.

Le comité de rédaction



Mon assiette raconte.

Alimentation-Environnement-Santé.

Rencontres organisées à Die (Drôme)

par le GRAINE Rhône-Alpes

en partenariat avec le Réseau Drômois

d'Éducation à l'Environnement.

<sup>1</sup> Merci à Laurence Bérard et Philippe Marchenay, Isabelle Darnis, Claude Veyret pour l'écriture et leur participation aux rubriques Réflexions et Un regard sur de ce Dossier.

# Alimentation, temps, lieux et sociétés

Par **Laurence Bérard et Philippe Marchenay**. Ressources des terroirs - Cultures, usages, sociétés.  
Unité mixte de recherche Éco-anthropologie et ethnobiologie, CNRS et MNHN<sup>1</sup>.

**Le statut des aliments, la place qui leur est accordée par le consommateur et ce qu'il en attend sont le reflet de notre société.**

## Un engouement persistant pour les produits de terroir

L'évolution de la société remet en question des éléments aussi structurants que l'espace ou le temps. L'agriculture contemporaine a par exemple modifié le rapport à la terre. Cette activité, que l'on pourrait croire par nature localisée, est confrontée aux redistributions territoriales. Comme beaucoup d'autres secteurs économiques et socio-professionnels, elle est en passe de devenir une activité à localisation précaire et révisable. Ce sont ses fondements mêmes, liés aux potentialités agronomiques des sols, qui sont remis en question, amenant une interrogation sur la nature de l'usage ultérieur des terres agricoles et plus largement sur l'aménagement du territoire. Ainsi, les sociétés industrialisées modifient la relation au temps et gomment le sens des lieux. Elles contribuent également à perturber la relation aux aliments, dont les modes d'élaboration complexes et ignorés, les éloignent chaque jour un peu plus des consommateurs. L'aliment est devenu un artefact mystérieux sans passé ni origine connue, un OCNI, « *objet comestible non identifié* » selon la formule de Claude Fischler, sociologue connu pour ses travaux sur l'alimentation. Le consommateur se retrouve donc dans une relation de plus en plus distanciée avec son alimentation et perd les liens avec les origines des aliments qu'il consomme. Or, comme le souligne ce même auteur, « *incorporer un aliment c'est, sur le plan réel comme sur un plan imaginaire, incorporer tout ou partie de ses propriétés : nous devenons ce que nous mangeons. De ce principe de la construction du mangeur par l'aliment se déduit la nécessité vitale d'identifier les aliments. Or, si nous ne savons pas ce que nous mangeons ne devient-il pas difficile de savoir, non seulement ce que nous allons devenir, mais aussi ce que nous sommes ?* »<sup>2</sup>

Ces différents éléments expliquent pour une bonne part le succès persistant que les produits de terroir rencontrent auprès des consommateurs. Reste à savoir ce que l'on entend par produits de terroir : ce vocable renvoie à une catégorie très large où coexistent des produits qui n'ont pas la même relation au lieu dont ils proviennent. Les produits fermiers, par exemple, sont assimilés pour la plupart à des produits de terroir. Or, ils n'ont d'autre particularité que d'être élaborés à l'échelle de l'exploitation agricole et à

partir des matières premières issues de celle-ci. Sans compter toutes les manipulations observées autour de l'usage d'un nom géographique. Le jambon d'Aoste, peu de consommateurs le savent, n'a strictement rien d'italien. Il est fabriqué dans le village du même nom, au nord de l'Isère, près des Abrets... D'autres productions alimentaires en revanche, que nous qualifions plus volontiers de productions localisées, entretiennent une relation particulière à l'espace. Leur inscription en un lieu s'assortit d'une antériorité et de pratiques collectives, fil directeur qui relie ancrage historique et relation au lieu. Cette dimension collective les inscrit dans la culture locale et permet de distinguer la provenance (venir d'un lieu), de l'origine (être de ce lieu). Solidement implantées ou présentes à l'état de trace, ces productions sont parties prenantes du paysage alimentaire contemporain et en soulignent la complexité et le paradoxe.

## Est-ce qu'alimentation rime encore avec saison ?

Bon nombre de ces produits localisés sont mangés dans un cadre collectif et convivial, festif ou simplement social : baptêmes, mariages, repas de moisson ou d'ensilage et de multiples autres circonstances. Le plaisir partagé devient alors un acte de sociabilité et contribue à leur donner de la valeur. La saisonnalité crée des repères culturels tout comme la répétition à date régulière d'événements festifs, liturgiques ou sociaux au cours desquels sont consommés des produits spécifiques. Cette relation au temps revêt aujourd'hui une valeur particulière. Elle n'est plus subie, mais contribue à rythmer la vie sociale, en les resituant dans l'enchaînement des saisons et des cycles. Elle est difficile à assumer par les producteurs, compte tenu des diktats contemporains du commerce. Ces spécificités temporelles tendent à être modifiées pour différentes raisons, relatives notamment à l'évolution des conditions de production et de mise en marché et au statut des aliments : passage du saisonnier à l'annuel ou du festif au quotidien et inversement. Cette évolution soulève de nombreuses questions chez les producteurs. La saisonnalité est-elle un point à gommer ou à mettre en avant dans le souci de conserver une plus grande cohérence culturelle ? Il est vraisemblable que des préoccupations liées à l'environnement seront également de plus en plus présentes.



**Les sociétés industrialisées modifient la relation au temps et gomment le sens des lieux.**



<sup>1</sup> MNHN : Musée National d'Histoire Naturelle

<sup>2</sup> Fischler, 1990, *L'Homnivore*. Paris, Odile Jacob, p. 72.

Plus généralement, la surabondance et la diversification des produits alimentaires, le rapport déséquilibré entre l'offre et la demande modifient radicalement les données du problème.

À une époque où les modes de culture, d'élevage et de conservation rendent les produits frais accessibles toute l'année, les productions qui réclament du temps pour atteindre une qualité optimale font l'objet d'une sollicitude particulière de la part des consommateurs sensibilisés. Le temps de fabrication est porteur d'une plus-value culturelle, associée à des savoir-faire, à une attention portée au produit aux différents stades de son élaboration. Cette durée de fabrication fait partie intégrante de son identité, en particulier pour tous les procédés de maturation et d'affinage et les techniques d'engraissement des bêtes.

### Tous les goûts sont dans la culture ?

L'univers du goût est un univers complexe. « *Les goûts alimentaires mettent en œuvre des mécanismes physiologiques, reposent sur des processus affectifs et cognitifs, sont inséparables d'apprentissages culturels, de réponses à des contraintes sociales, d'interactions symboliques.* »<sup>3</sup>

On aime consommer ce que l'on connaît bien, ce avec quoi on est familiarisé depuis l'enfance et qui peut être associé à des goûts marqués, cultivés et entretenus, appréciés par les uns, rejetés par les autres. « *Les goûts (c'est-à-dire les préférences manifestées) sont l'affirmation pratique d'une différence inévitable... Des goûts et des couleurs on ne discute pas, non parce que tous les goûts sont dans la nature, mais parce que chaque goût se sent fondé en nature – et il l'est quasiment, étant habitus – ce qui revient à rejeter les autres dans les scandales de la contre-nature.* »<sup>4</sup>

Cette remarque de Pierre Bourdieu, qui s'adresse au domaine plus large de l'esthétique, rend bien compte de ce qui se passe en matière de préférence gustative.

Le goût s'est longtemps constitué dans un contexte de subordination étroite aux contraintes techniques. Les procédés de conservation se sont longtemps inscrits dans une logique de consommation différée destinée à gérer le plus efficacement possible les ressources disponibles. Cet état de fait rend la préférence alimentaire difficile à analyser. Le léger goût de rance de certaines charcuteries était-il subi ou choisi ? Ces modes de conservation tels que la fermentation, le séchage, le fumage ou le salage ne s'imposent plus aujourd'hui avec la même nécessité ; l'attachement aux qualités gustatives conférées par des méthodes relève aujourd'hui essentiellement du registre culturel.

### Des habitudes alimentaires localisées

La localisation persistante des usages alimentaires relève de ce même registre et les discours habituels des professionnels des filières et du marketing sur « le » consommateur, entité abstraite et acculturée, sont bien loin de la réalité locale, empreinte, elle, de références implicites et d'attachement. Cette inscription territoriale existe de la même façon pour les variantes d'un même produit, qui cohabitent rarement en un même lieu. Elle est le reflet de préférences gustatives aisément cartographiables, comme c'est le cas pour les tartes largement consommées dans le département de l'Ain. La Bresse a jeté son dévolu sur les galettes à la crème, le Bugey a un net penchant pour les tartes au sucre ; quant au Val de Saône, c'est la tarte à la frangipane, qui est en réalité une tarte à la crème pâtissière. Les boulangers le savent bien et ne s'aventurent pas à en proposer d'autres qu'ils auraient bien du mal à écouler !

La préférence gustative peut aussi être associée à une méthode particulière de conservation, comme c'est le cas avec le fumage. Dans les massifs du Chablais, du Faucigny, des Aravis, certains charcutiers fument la totalité de leurs jambons et saucissons. La situation est tout autre en Savoie où cette saveur n'est pas recherchée et présente même une connotation négative.

Enfin, certains ingrédients jouent un rôle important dans la culture locale, il en va ainsi du beurre et de la crème en Bresse. Le beurre est la matière grasse la plus couramment utilisée dans la cuisine au quotidien. Et les prescriptions nutritionnelles actuelles, encourageant la population à cuisiner à l'huile d'olive, ne sont que peu suivies dans cette région.

Ainsi la consommation, à l'instar des processus de production, est un phénomène localisé qui passe par une grande familiarité entre le consommateur et le produit. La culture gastronomique et les styles alimentaires se différencient d'un pays à l'autre, mais aussi entre régions et zones géographiques d'un même pays. La connaissance des caractéristiques du produit, les compétences dans sa préparation et dans son utilisation, la liaison avec des moments et des valeurs culturelles partagées en un lieu, sont autant d'éléments qui forment le cadre de la consommation locale.



**Des goûts et des couleurs on ne discute pas, non parce que tous les goûts sont dans la nature, mais parce que chaque goût se sent fondé en nature.**



## Contacts

**Laurence Bérard et Philippe Marchenay**  
Ressources des terroirs - Cultures, usages, sociétés  
Unité mixte de recherche Éco-anthropologie et ethnobiologie, CNRS et MNHN

**Alimentec**  
01000 Bourg-en-Bresse  
laurence.berard@ethno-terroirs.cnrs.fr  
philippe.marchenay@ethno-terroirs.cnrs.fr  
www.ethno-terroirs.cnrs.fr

<sup>3</sup> Pfirsich J.-V., 1997, *La saveur des sociétés : Sociologie des goûts alimentaires en France et en Allemagne*. Rennes, Presses universitaires de Rennes, p. 16.

<sup>4</sup> Bourdieu P., 1996, *La distinction. Critique sociale du jugement*. Paris, Éditions de Minuit, p. 59-60.

# Relation à la nourriture et intimité : pour une approche psychologique

Par **Isabelle Darnis**, coordinatrice de programme de prévention et diététicienne à ABC Diététique

**La relation précoce mère-enfant influe sur les comportements alimentaires amenant l'enfant à être confronté à des mécanismes et des schémas qui lui mènent parfois la vie dure. C'est au cours de la petite enfance que s'organisent les relations à la nourriture pour la vie durant. Si les principes diététiques sont aujourd'hui bien connus, l'approche psychologique de la relation à la nourriture est bien souvent ignorée du grand public. Pourtant très tôt, une relation intime à la nourriture s'élabore dans laquelle la question des limites est tout aussi essentielle que celle du plaisir.**

## La relation mère-enfant : les enjeux psychologiques et familiaux

Le caractère intime de la relation à la nourriture s'inscrit dans le corps, la psyché et les liens maternels. Après la naissance, le lait, maternel ou pas, est le premier élément nutritif mis en bouche. Au-delà d'une nécessité de survie vient se coller une autre réalité. Car si le développement physique dépend des éléments nutritifs, le climat de la fonction nourricière implique quant à lui, des aspects plus qualitatifs et relationnels de la dyade mère-enfant. Il est bien sûr aussi dépendant de ce que l'environnement et la famille peut offrir. C'est une question de survie, le développement physique dépendant des apports d'éléments nutritifs. Mais d'autres éléments sont tout aussi importants, comme le climat émotionnel dans lequel s'effectue la fonction nourricière. D'une ambiance détendue à un stress intense, les facteurs influant sur ce climat impliquent évidemment l'état psychique de la maman mais aussi l'environnement familial. La famille peut être source de tensions qui trouvent leurs origines, entre autres, dans les remarques qui se voudraient aidantes, rassurantes de la part de l'entourage, mais qui bien souvent sont une répétition du schéma familial : « *de mon temps, on mangeait des compotes à deux mois et on ne faisait pas tant d'histoires!* »

Tirillée entre les conseils du pédiatre et les avis divergents de la famille, que peut faire la maman ? Et lorsqu'il s'agit d'interpréter les pleurs du nourrisson, c'est une véritable cacophonie.

La tolérance de chacun vis-à-vis des pleurs du nourrisson est déterminante et influence directement l'attitude de la mère et la réponse apportée à l'enfant, « *mais tu vois bien qu'il a faim!* »

Or, quand le bébé pleure, il est essentiel de vérifier tout d'abord sa demande : a-t-il froid ? Besoin de réconfort... ? Assurée qu'il s'agit de la faim, la mère présente le sein ou le biberon fournissant, à ce moment-là, une réponse parfaitement adaptée au besoin de l'enfant. Il arrive que, faisant une mauvaise interprétation des pleurs du bébé, la mère réponde de façon stéréotypée, apaisant systématiquement toute émotion par de la nourriture. Dans ce cas, l'enfant va grandir

dans la confusion des sensations, associant la prise de nourriture à la tristesse, l'angoisse, la solitude ou le besoin affectif.

Il arrive aussi que la mère prête des intentions au bébé, des sentiments qui en réalité lui appartiennent, renforçant la justification d'une prise alimentaire en cas de tristesse, par exemple. Selon Winnicott<sup>1</sup>, pédiatre et psychanalyste, l'ensemble de ces comportements dépend des difficultés psychiques inconscientes de la mère. Indépendamment de sa propre volonté, des désirs et des sentiments parfois déplaisants sont transférés au bébé : ces projections inconscientes sont incontournables.

Le père joue aussi un rôle déterminant. Présent, disponible aux côtés de la maman, il peut trouver sa place avec sérénité en l'aidant à prendre de la distance. C'est libre des enjeux maternels qu'il peut accueillir les pleurs du nourrisson et devenir le tiers séparateur stabilisant et sécurisant la cellule familiale. Il peut aussi prendre sa place lorsque le bébé est au biberon : devenir à son tour maternant.

La libre expression des pleurs, aidée des mots et de la tendresse permet d'imager les émotions, d'y trouver un sens. Ainsi donner « *un espace de parole* » à l'enfant, stimuler l'échange autour des émotions et, dans la mesure du possible, faciliter les pleurs permettront un accordage et un dialogue utile à la relation.

## Le temps de la socialisation et les bénéfices de l'attente

La faim est un phénomène métabolique ressenti comme une tension interne occasionnée par une baisse du glucose sanguin créant des phénomènes hormonaux. C'est une sensation qui fait éprouver le besoin et l'envie de manger. À ce processus métabolique doit être fournie une réponse adaptée. Le nourrissage va alors faire naître chez le nourrisson un sentiment de sécurité et d'apaisement. La prise du repas est un appel à se remplir, à se sentir bien. « *Je veux retrouver la sécurité d'un « plein » qui me soit donné de l'extérieur* », nous dit Jean Lucien Jacquemet<sup>2</sup>. Il s'agit d'une expérience fonctionnelle autant qu'émotionnelle.



**Le caractère intime de la relation à la nourriture s'inscrit dans le corps, la psyché et les liens maternels.**



<sup>1</sup> Pédiatre et psychanalyste britannique. Pour lui, « le fondement d'une structure psychique saine et stable est certainement à rapporter à la fiabilité de la mère interne, mais cette capacité est elle-même soutenue par l'individu. Il est vrai que les gens passent leur vie à porter le réverbère sur lequel ils s'appuient, mais quelque part au commencement, il doit y avoir un réverbère qui tient tout seul, sinon il n'y a pas d'introjection de la fiabilité. »

<sup>2</sup> Il a exercé la kinésithérapie de 1967 à 1984. Dès 1970, il s'est intéressé aux arrières-plans des affections somatiques de ses patients, notamment l'autisme. De 1972 à 1977, il a collaboré aux travaux du Centre de Recherche (CRESE - UCL). Désormais, il accompagne des personnes en développement personnel avec une approche originale de l'expression artistique et vocale.

Mais la réponse doit intervenir ni trop tôt, ni trop tard. Dans cet intervalle, le bébé va entrer dans une forme de rêverie qui lui permet de patienter. Cela lui permet de sublimer l'objet « nourriture » et ainsi seulement d'accéder au plaisir « primaire ». Ce processus lui permet de découvrir qu'il peut survivre à l'absence temporaire de « l'objet ». Par exemple, l'enfant a faim, il ne mange pas encore, mais il entend sa mère s'y apprêter : il sait que c'est le début du repas. Plus jeune, il n'est pas capable de comprendre et vit cette attente comme une angoisse insurmontable. Dans un jeu rythmique d'absence/présence, la mère-nourriture disparaît, puis réapparaît. La patience, la douceur et la certitude des parents concernant les bénéfices de l'attente et l'intérêt des limites assureront progressivement la mise en place de repères et de rythme pour l'enfant. C'est le temps de la socialisation.

### Le temps de l'apprentissage et les enjeux de la relation éducative

Si dans les premiers temps de la vie, le bébé est nourri à la demande, les apprentissages, les heures de repas et les codes sociaux vont progressivement prendre le relais. L'enfant doit tôt ou tard faire l'expérience de la frustration et surmonter l'épreuve du manque. Cette organisation, si elle est défaillante, peut laisser les traces d'une souffrance d'un trop ou d'un pas assez (mère-nourriture sans distance, envahissante ou mère-nourriture trop absente).

La mère, aidée de la famille, trouve la bonne distance et assure au bébé la capacité à différer une prise alimentaire, tissant un lien à la nourriture équilibrant et stable. Cela permet de trouver dans la nourriture tous les bienfaits de la diversité et des limites du plaisir. Mais l'alimentation ne se résume pas à la question du plaisir qui, s'il est exclusif et omniprésent, peut aussi entraîner des difficultés. Il s'agit d'un subtil équilibre où la place des « nourritures affectives » est bien sûr à prendre en compte.

### Communauté éducative et image de société

Diététicienne clinicienne, je travaille également comme éducatrice pour la santé, chargée de programmes prévention dans la région. En milieu scolaire, les équipes observent certains phénomènes grandissants : déstructuration des repas, grignotages, restrictions alimentaires au cours de la pause méridienne, anxiété étouffée par des prises alimentaires, compulsions. Ne serait-ce pas aussi lié aux images médiatiques des corps minces voire maigres ou encore à la société d'abondance basée sur une logique économique de surconsommation ?

Les publicités alimentaires sont trop claires et vont dans le sens d'une nourriture compulsive

« Craquez sans complexe ! » nous dit-on. Les publicitaires jouent la scène du tout et tout de suite. Les grands, comme les petits, sont pris au piège d'une société paradoxale sans limite qui veut les séduire, érigeant la liberté de consommer et le plaisir en point d'orgue, mais si différent du plaisir différé que j'évoque ici. Il s'agit en réalité du plaisir immédiat de consommer où renoncer est difficile. Une société qui veut combler à tout prix, où la frustration n'a pas sa place.

Différent du processus du plaisir différé, la société actuelle cultive plutôt un plaisir im"médiat"...

Parce-que manger c'est partager et s'inscrire dans un cadre social, les repas pris en collectivité peuvent être, à l'occasion, des temps pédagogiques. Dès la petite section maternelle, il est possible d'apprendre à l'enfant les limites et les règles de la diversité et de la convivialité. Se souhaiter bon appétit, attendre les copains pour commencer le repas, prendre son temps sont autant d'outils pour traiter de l'équilibre alimentaire. Les ateliers d'éveil aux goûts et aux sens doivent favoriser l'échange où le plaisir partagé peut être mis en mots, traduit en paroles, en émotions. Il est possible ainsi de contribuer à élargir sa palette gustative et le vocabulaire qui y est associé. Le repas n'est-il pas l'occasion d'une jubilation des mots ? Entre les mots de la cuisine, ceux de la dégustation, le plaisir en bouche, l'extase des sens ? La mise en place de programme doit justement favoriser l'échange et le bien-être et non l'unique rappel des repères nutritionnels.

Chaque personne a une histoire, une trajectoire alimentaire unique, qui naît de la relation précoce et étroite entre la mère-nourricière et son enfant. Cependant, si le lien à la nourriture se construit dans le contexte intrafamilial et ce, dès début de la vie, celui-ci se tisse aussi tout au long de l'existence. On voit comment de nombreux autres facteurs vont influencer les comportements alimentaires. Sans se substituer à la famille, la communauté éducative peut relayer ces démarches, étayer l'enfant et les familles en réapprenant l'intérêt des limites. Le psychanalyste P. Fedida dit, à propos des patients souffrants de perturbations alimentaires, que l'enjeu du travail consiste à passer des mets aux mots. Autrement dit, il s'agit de traduire la parole étouffée. Si manger vient là où les mots manquent, requalifier les émotions, les maux du corps et les ressentis, peut à mon sens aussi être le travail des chargés de projet en nutrition.



**Si dans les premiers temps de la vie, le bébé est nourri à la demande, les apprentissages, les heures de repas et les codes sociaux vont progressivement prendre le relais.**



**Différent du processus du plaisir différé, la société actuelle cultive plutôt un plaisir im"médiat"...**



## Bibliographie

Le bébé et sa mère

D.W. Winnicott, Payot, 1992

La mère suffisamment bonne

D.W. Winnicott, Payot-poche, 2006

Corps du vide et espace de séance

P. Fedida, Delarge Editeur, 1997

La parole et le lien

R. Kaës, Dunos, 1996

Approche psycho dynamique de quelques cas d'obésité réactionnel chez la femme

N. Dumet, Université Lyon 2, 1994

Je mange donc je suis

G. Apfeldorfer, Payot, 2002

La crainte de l'effondrement et autres situations cliniques

D.W. Winnicott, Revue Française de Psychanalyse - PUF

<sup>3</sup> Il obtient son agrégation de philosophie en 1962 et est nommé assistant de psychologie à la Faculté de lettres de Lyon, où il enseigne jusqu'en 1967. Un temps assistant de Juliette Favez-Boutonier à la Sorbonne, à l'heure où faisait rage la bataille pour la reconnaissance de la psychologie clinique, il crée en 1979 le Laboratoire de psychopathologie de l'université Paris VII, où il enseignera et aura la charge de former les futurs psychologues cliniciens.

# « Manger Mieux, Manger Bio » en Drôme

Par **Laurence Malaret**, chargée de mission « Manger Mieux, Manger Bio », Agribiodrôme

**Inciter à un approvisionnement en produits locaux et biologiques dans la restauration scolaire contribue fortement à diminuer l'impact sur l'environnement et à réduire les coûts pour la société. La démarche « Manger Mieux, Manger Bio » a pour objectif de sensibiliser et faire prendre conscience aux jeunes et aussi aux adultes en charge de la fabrication des repas de l'importance des questions relatives à une alimentation de qualité.**

Suite à l'engagement du Conseil général de la Drôme, de soutenir le projet d'Agribiodrôme « Manger bio » dans le cadre de leur programme « Manger mieux », nous avons lancé un premier appel à projets auprès de l'ensemble des collèges sur la Drôme en 2006. Nous avons commencé par l'accompagnement pédagogique et l'approvisionnement en produits biologiques de trois établissements pour arriver à dix-huit à la rentrée 2008, conduisant parallèlement un suivi de la démarche sur trois ans. Une volonté politique départementale forte existe avec l'objectif d'accompagner à terme tous les établissements sur le volet équilibre alimentaire et faciliter l'accès à des produits de qualité, locaux et biologiques. Des lycées soutenus par le Conseil régional Rhône-Alpes, avec l'appui du réseau Corabio<sup>1</sup>, sont également sur la même voie depuis près de deux ans.

## Le collège Europa

Déjà engagé dans une démarche d'« éco-collège », ce collège est un pionnier qui a débuté sa quatrième année « Manger Mieux, Manger Bio » à la rentrée 2008. Cette démarche prend en compte les aspects nutritionnels et environnementaux, l'équilibre alimentaire, la santé en général et une prise de conscience individuelle liée aux actes de consommation. Depuis le début l'équipe éducative, le personnel de restauration, les élèves membres de commissions ou du club environnement ainsi que le principal de l'établissement, sont motivés et soudés afin d'entreprendre ensemble. Selon M. Chouillou, Principal de l'établissement « *une prise de conscience forte existait déjà sur le site.* »

L'équipe en place a insufflé une vraie dynamique autour de divers projets. Elle a su aussi rassembler les élèves sur des thèmes tels que le tri sélectif. Pour M. Berard, enseignant de musique et référent du projet pour le collège « *depuis deux ans de plus en plus de collègues sont sensibles à la problématique du développement durable et l'intègrent dans quelques séquences pédagogiques.* »

M. Chouillou et son équipe affirment que « manger bio dans ce contexte, permettait d'une part de rassembler les énergies autour d'un projet concret et fédérateur en y associant le personnel de façon large avec les professeurs, les agents de service, le chef de cuisine, le gestionnaire et magasinier... et d'autre part permettait de sensibiliser un grand nombre d'élèves avec 300 demi-pensionnaires. »

## Un projet éducatif original

Aujourd'hui le collège Europa considère « Manger Mieux, Manger Bio » comme un projet d'éducation à la citoyenneté et de renforcement des liens avec l'extérieur. Depuis le début 2005 à Europa, dans le cadre du club environnement, un « bar à fruits » a été créé (vente de fruits frais et bio à la « récré » tous les matins). Cette initiative est maintenant portée par le Département et insufflée dans les autres collèges. Elle est également renforcée par les interventions en classe d'une diététicienne d'Aprifel<sup>2</sup> expliquant comment équilibrer le repas au quotidien et animant des tables de dégustation de fruits biologiques. Par ailleurs, au sein d'Agribiodrôme, un réseau de fermes éducatives, composé d'agriculteurs biologiques, s'est créé en 2007 avec pour objectif d'intervenir directement dans les classes sous formes de témoignages, jeux, dégustations, etc.

Aussi bien pour l'équipe éducative que pour celle de la restauration, il est évident que chaque repas bio est l'aboutissement de séquences pédagogiques car l'objectif est d'associer chaque classe à une action. Des sets de table explicatifs sur l'agriculture biologique, un reportage multimédia ou encore un travail sur des publicités audio diffusées dans les files d'attente ou halls sont réalisés, dans le cadre des cours de français, de SVT et de musique.

Pour le moment l'établissement met en œuvre des repas 100 % bio ponctuellement et introduits aux menus des ingrédients bio une à deux fois par semaine. Les repas à 100 % bio hebdomadaires arriveront lorsque la production suivra. En effet, produire en quantité suffisante en bio et local, tout en respectant le cahier des charges souhaité par les producteurs, permettrait à une offre, avec des coûts acceptés de part et d'autres, de répondre aux attentes des acteurs de la RHF<sup>3</sup>, sans pour autant passer par des importations obligatoires à ce jour lorsque « la bio pour la bio » est introduite « à n'importe quel prix » (coût de transport, origine des denrées...).

Voici un projet interdisciplinaire inséré dans un projet d'établissement, impliquant des différents acteurs et s'inscrivant dans le cadre d'actions concrètes. Les productions envisagées sont fournies, nombreuses et originales, mobilisant aisément les élèves qui seront les convives du restaurant scolaire, mais aussi les consommateurs de demain.



**La démarche « Manger Mieux, Manger Bio » prend en compte les aspects nutritionnels et environnementaux, l'équilibre alimentaire, la santé en général et une prise de conscience individuelle liée aux actes de consommation.**



## Agribiodrôme

**Association loi 1901 créée en 1987** par des agriculteurs de la Drôme, Agribiodrôme a pour objet d'accompagner, promouvoir, coordonner les projets ou actions visant un développement cohérent, solidaire et pérenne de l'Agriculture Biologique dans le département de la Drôme, ainsi que la défense et la représentation de l'Agriculture Biologique. Agribiodrôme est un lieu de rencontres, d'échanges, de formations et d'expérimentations qui a permis d'acquiescer et diffuser des techniques adaptées au mode de production Bio en Drôme. L'association fait partie du réseau Corabio<sup>1</sup> et du réseau FNAB (Fédération Nationale de l'Agriculture Biologique).

[www.repasbio.org](http://www.repasbio.org)

[www.ladrome.fr](http://www.ladrome.fr)

*Vous vous posez des questions sur le changement d'habitude, le surcoût des repas... :*

[www.corabio.org](http://www.corabio.org)

<sup>1</sup> Corabio : Coordination régionale du développement de l'agriculture biologique en Rhône-Alpes

<sup>2</sup> Aprifel : Agence pour les fruits et les légumes frais

<sup>3</sup> RHF : Restauration Hors Foyers

# Le troc agricole :

## du producteur au consommateur ou l'histoire d'un espace agricole oublié

Par **Christophe Darpeuil**, directeur de Naturama et **Pascale Laillier**, coordinatrice Naturama

En 2002, la mairie de Saint-Genis-Laval et le Grand Lyon ont lancé un appel d'offres afin de faire connaître les espaces agricoles de la commune aux enfants. Naturama a répondu en proposant un scénario particulier : quatre séances pédagogiques réparties sur l'année pour connaître l'histoire de l'agriculture, les différentes productions locales, rencontrer un agriculteur, découvrir le paysage, et comprendre les enjeux de préservation des espaces agricoles pour la biodiversité.

### Pallier les manques de connaissance en agriculture

Suite à plusieurs constatations, ce programme pédagogique, mis en place dans douze classes des quatre établissements scolaires de la commune, a évolué. Tout d'abord, les enfants du cycle 3 ne connaissent pas leur commune et leur environnement proche (bien souvent les parents ne connaissent pas eux-mêmes la commune). Ils n'ont par ailleurs aucune idée des réseaux de distribution, des fruits et légumes produits localement et n'ont pas conscience de l'impact de leurs gestes au quotidien en tant que consommateurs.

### Ouvrir les yeux sur les enjeux environnementaux

Dès lors, nous essayons, sans culpabiliser qui que ce soit, de montrer aux enfants qu'il est préférable de faire travailler les producteurs locaux pour préserver la nature, qu'il existe des goûts et des saveurs particulières dans nos régions. Aussi, la démarche pédagogique adoptée par Naturama met en avant l'importance aujourd'hui de :

- privilégier des circuits de consommation courts. En effet, la réduction du temps de transport entre producteurs et consommateurs favorise la baisse de la consommation d'énergies (carburant) et réduit les émissions de polluants. Ce mode d'échange est donc une réponse à la crise énergétique actuelle et à la hausse de la pollution due à l'utilisation d'énergies fossiles ;
- préserver l'environnement par une réduction de l'utilisation des pesticides et des phytosanitaires ;
- conserver et protéger l'agriculture locale.

Il s'agit finalement de remettre en question nos modes de production et de consommation de telle sorte qu'ils s'inscrivent dans une démarche de développement durable. Les enfants sont donc amenés à prendre conscience que si chacun, en tant qu'acteur-consommateur du circuit de distribution alimentaire, adopte un comportement écocitoyen (ex : acheter local et de saison), la lutte pour la préservation de l'environnement s'en trouvera renforcée.

Au-delà de ces seules considérations écologiques, un enjeu culturel et historique essentiel vient donner de l'ampleur à la démarche : il s'agit également de ne pas voir disparaître un patrimoine agricole ancré historiquement sur un territoire et aujourd'hui menacé de disparition.

### Des pistes pédagogiques innovantes

De fil en aiguille, nos interventions se sont de plus en plus tournées vers une (re)découverte des fruits et légumes grâce à l'intervention d'une nutritionniste chargée de présenter aux enfants les bienfaits d'une alimentation saine et équilibrée.

Nous proposons aujourd'hui à toutes les classes de participer en fin d'année à un marché des connaissances. Celui-ci prend la forme d'une grande « fête de l'agriculture » réunissant sur deux jours parents et enfants autour d'une exposition de panneaux réalisés en classe. Ces panneaux retracent, par des photos, schémas ou dessins la visite des enfants chez les agriculteurs partenaires et l'ensemble des connaissances qu'ils auront acquises en classe. Une animation spécifique est née de cette expérience, elle s'intitule : « l'assiette écocitoyenne ».

Elle rassemble divers jeux portant sur l'origine des fruits et légumes dans le monde, la reconnaissance des productions locales, la qualité nutritive ou gustative des fruits et légumes, etc.

### Une démarche créatrice de liens

Suite à nos interventions, plusieurs producteurs qui avaient accepté de recevoir des classes ont vu les familles revenir dans leur exploitation pour acheter directement leurs produits. Cette inversion consommateur vers producteur est le résultat de la création de liens interculturels et intergénérationnels qu'a favorisé cette opération entre agriculteurs et enfants d'une même commune.



***nous essayons [...] de montrer aux enfants qu'il est préférable de faire travailler les producteurs locaux pour préserver la nature, qu'il existe des goûts et des saveurs particulières dans nos régions.***



### À télécharger

Naturama a produit un livret de découverte pour connaître les espaces agricoles du Grand Lyon en prenant l'exemple du territoire des Grandes Terres entre Feyzin, Corbas et Vénissieux. Il donne également quelques pistes méthodologiques destinées à tout enseignant désireux de faire découvrir à ces élèves un territoire agricole, et notamment les intérêts multiples que recouvre la présence de haies champêtres. Ce document de 80 pages sera téléchargeable sur le site du Grand Lyon, du Syndicat des grandes terres et de Naturama.

#### Naturama

8 rue de l'égalité  
69230 Saint-Genis-Laval  
tél. 04 78 56 27 11  
info@naturama.fr  
www.naturama.fr

# Éduquer les futurs professionnels du commerce

Par **Astrid Bouchedor** et **Benoît Houssier**, Equi'Sol

**La demande grandissante d'interventions dédiées au développement durable et à l'économie sociale et solidaire auprès d'élèves et d'étudiants mobilise des compétences et des savoir-faire des réseaux associatifs locaux. En région Rhône-Alpes, l'association Equi'Sol intervient auprès des lycéens et des étudiants. Les échanges apportent des compétences professionnelles aux étudiants du commerce et du management.**

## Une démarche de formation professionnelle

Benoît Houssier, chargé d'éducation à Equi'Sol perçoit le public étudiant des filières commerciales comme étant très réceptif. Equi'Sol privilégie la formation professionnelle à la réflexion individuelle autour de la consommation responsable. Benoît parle « *d'effet de levier* ». En effet les étudiants des filières commerciales du supérieur sont de futurs professionnels du commerce ou des gérants de structure qui auront un impact supérieur à celui du consommateur isolé car ils agiront également en tant qu'acheteur collectif. La demande de formation autour du commerce équitable et du développement durable émane de plus en plus souvent des acheteurs collectifs : entreprises, collectivités ou comités d'entreprise. « *Il y a un réel besoin en interne de gens qui comprennent le système. Equi'Sol souhaite favoriser la compréhension du commerce équitable comme une solution aux déséquilibres sociaux, économiques et environnementaux provoqués notamment par l'inégalité des échanges commerciaux.* »

## Un échange fort avec le public

L'impact des interventions sera d'autant plus grand s'il s'inscrit dans la durée, un nombre minimum de trois interventions est donc souhaité pour favoriser un réel investissement de la part des étudiants. La part d'interaction avec le public est essentielle pour mobiliser leur attention dès la première rencontre. Il s'agit de faire émerger les représentations initiales des membres du groupe et ainsi de pouvoir balayer les idées reçues sur le sujet. « *Ce qui est faux est alors démenti; l'objectif final étant d'avoir une représentation large du commerce équitable incluant ses multiples approches qui peuvent être complémentaires* », explique Benoît. Cette première étape dans la formation des étudiants passe par des discussions, des débats, voire des jeux de rôle.

« *Un travail de recherche préparatoire est parfois demandé aux étudiants. Il s'agit de présenter à l'ensemble de la classe les organisations de commerce équitable, leur fonctionnement, l'impact du commerce équitable, l'intérêt économique au niveau de la région de production... et*

*d'essayer de cerner des questions qui peuvent ouvrir une polémique ou un échange. À cette étape de la formation, il arrive parfois que des étudiants commencent à lancer le débat auprès de leurs camarades et que celui-ci se réalise en totale autonomie. L'interaction au sein du groupe est telle que l'intervenant pourrait s'effacer* » commente Benoît.

Le rôle d'Equi'Sol consiste ensuite à compléter les informations données, à préciser certains aspects techniques. La pédagogie adoptée avec des étudiants de filières commerciales alterne donc entre formes ludiques, interactives et transmissives. Le souci de garder un lien au métier s'exprime directement dans le discours de Benoît lorsqu'il s'adresse aux étudiants « *vous, en tant que professionnels* », mais aussi à travers des exercices pratiques : analyse comparée de produits issus du commerce équitable et du commerce conventionnel ou mise en situation virtuelle de création d'activité dans le commerce équitable.

## Des interventions qui suscitent des vocations

Les élèves sont très sensibles aux illustrations et exemples concrets qui facilitent l'appropriation des enjeux du commerce équitable. L'expérience d'Equi'Sol, en tant qu'association de promotion du commerce équitable en Rhône-Alpes depuis plus de dix ans, alimente également le contenu des présentations. Cette dimension supplémentaire se retrouve dans les échanges qui ont pu avoir lieu lors du premier salon européen de commerce équitable en février 2008.

Enfin, l'objectif principal poursuivi par les actions d'éducation sur le commerce équitable s'exprime de façon similaire quels que soient les publics : il s'agit de mobiliser les jeunes et de leur donner des moyens d'action. Pour Benoît, « *le commerce équitable peut permettre de résoudre des problèmes au niveau de la production de produits qu'on consomme presque tous les jours. Les professionnels peuvent y contribuer au sein de leur entreprise, de leur collectivité... C'est quelque chose de possible, de contrôlé et de garanti et qui mérite encore d'être amélioré. Les futurs professionnels peuvent participer à ces améliorations.* »

## Equi'Sol

Association de promotion du commerce équitable en Rhône-Alpes créée en 1996, Equi'Sol est basée à Lyon et à Grenoble et agit principalement dans les domaines suivants :

- accompagnement des pouvoirs publics et des entreprises dans leurs démarches liées au commerce équitable ;
- développement des activités économiques du commerce équitable en région (distribution, vente, création d'activité...);
- éducation et création d'outils pédagogiques ;
- coordination d'événements grand public et professionnels (conférences, quinzaine du commerce équitable...).

### Equi'Sol

8 quai Maréchal Joffre  
69002 Lyon  
tél. 04 72 56 07 05  
equisol.benoit@free.fr  
www.equisol.org



**Enfin, l'objectif principal poursuivi par les actions d'éducation sur le commerce équitable s'exprime de façon similaire quels que soient les publics : il s'agit de mobiliser les jeunes et de leur donner des moyens d'action.**



**Artisans du Monde** intervient sur ce même thème en écoles primaires et collèges.

# Demain la faim ?

Par **Claude Veyret**, Ancien agriculteur du Vercors, responsable agricole et syndicaliste paysan.

Actuellement journaliste et formateur en Développement Durable, organisateur des Rencontres de l'Écologie au Quotidien de la Drôme, administrateur d'Alliance Paysans - Écologistes - Consommateurs - Drôme.

**Alors que l'obésité progresse dans les pays développés, 840 millions de personnes connaissent une sous-alimentation chronique cette année dans les pays dits en voie de développement. Un tiers des habitants de notre planète souffre de malnutrition, alors que l'agriculture mobilise 50 % de la population mondiale. En 2007, selon la FAO, environ 16000 enfants dans le monde meurent chaque jour de maladies liées à la malnutrition. Comment depuis quarante ans, alors que la situation est connue voire dénoncée, avec des progrès scientifiques, techniques et agronomiques, sommes-nous toujours dans la même situation ? « Nourrir les hommes » demeure-t-il un défi civilisationnel, ou l'alimentation est-elle une arme économique ?**

## Les émeutes de la faim

Dès 1956 paraissait « Géopolitique de la faim » de J. de Castro : « Il ne suffit pas de produire des aliments, il faut encore qu'ils puissent être achetés et consommés par les groupes humains qui en ont besoin. »

Jusqu'à aujourd'hui des paysans anonymes, voire des ruraux invisibles, enduraient la faim. Mais dernièrement, les villes étant touchées, la presse a relayé ce qu'elle a appelé les émeutes de la faim. Nous sommes entrés dans un cycle de hausse des matières agricoles poussant au désespoir nombre d'habitants des pays du Sud. En Europe, les produits alimentaires augmentent aussi, mais le pain ne pèse pas aussi lourd dans le budget du consommateur moyen que dans les pays pauvres.

Face à l'explosion de la demande de viande, à la baisse mondiale des stocks de céréales, à la flambée entretenue des cours, les organisations internationales (FMI, OMC...) s'émeuvent. Ne faut-il pas produire des denrées vivrières accessibles à tous plutôt qu'exporter des aliments gourmands en eau et en engrais, cassant les marchés locaux ? Ne faut-il pas revenir à une agriculture qui nourrit encore localement des territoires en utilisant la palette des savoir-faire paysans plutôt que continuer de défendre un modèle productiviste (basé sur l'augmentation des pesticides et le développement des OGM), responsable de la situation actuelle de la faim et de la planète. La réponse est-elle de replacer le droit de se nourrir comme une nécessité<sup>1</sup> et les paysans comme acteurs de cette transformation sociale<sup>2</sup> ?

## Catastrophe des agrocarburants

Le pétrole à 150 dollars précipite la ruée vers l'or végétal. L'Europe veut 10 % d'agrocarburants dans sa consommation d'ici à 2020. Le président américain rêve de 15 % des voitures aux agrocarburants en 2017. Les pays en déficit alimentaire, comme l'Indonésie ou le Sénégal sacrifient des terres arables.

« Entre 20 et 50 % de la production mondiale de maïs ou de colza sont détournés de leur usage », note le Fonds Monétaire International. Le cours du maïs, utilisé pour l'éthanol, a doublé. « Si l'on veut substituer 5 % d'agrocarburants à l'essence, il faudra y consacrer 15 % de la superficie des terres cultivables européennes », calcule l'Agence Internationale de l'Énergie. Cette monoculture pour carburants s'accompagne d'une concentration des terres, bloque les processus de redistribution et les réformes agraires. La quantité de céréales nécessaire pour remplir un réservoir de 4x4 suffirait à nourrir un humain pendant un an...

## La spéculation sur les biens de première nécessité

Quand les prix montent, ils ne grimpent pas une échelle aussi abstraite qu'inéluctable. Oui, des hommes s'enrichissent sur le malheur des autres ! Essorés par le marché des crédits, les fonds d'investissement spéculent sur les matières alimentaires, nouvelles valeurs refuges : soja, blé, maïs. Le cours du riz bondit de 31 % en mars. Les fonds achètent, et stockent. Et les petits fermiers du Sud sont laminés par les produits subventionnés exportés par les pays riches (poulet, céréales...). « Victimes aussi de leur propres gouvernements qui n'ont pas dédié une part de leur budget à la paysannerie », ajoute la FAO. Malgré les promesses, l'aide au développement des pays riches accuse une baisse de 8,4 % en 2007 (-15 % pour la France). L'aide à l'agriculture des états riches aux pays pauvres est moitié moins importante qu'en 1984.

Jean Ziegler, sociologue et rapporteur des Nations unies pour le droit à l'alimentation, explique : « Quand le prix du riz flambe de 52 % en deux mois, celui des céréales de 84 % en quatre et quand le prix du fret explose, on précipite 2 milliards de personnes sous le seuil de pauvreté. On voit les prémices de guerres de la faim, avec les champs de riz gardés par

## 1 Sécurité alimentaire

La sécurité alimentaire est assurée quand toutes les personnes ont économiquement, socialement et physiquement accès à une alimentation suffisante satisfaisant leurs besoins (Sommet mondial de l'alimentation, 1996). Cette définition est centrée sur la disponibilité d'aliments en quantité suffisante, production nationale ou importations y compris l'aide alimentaire.

## 2 Souveraineté alimentaire

La souveraineté alimentaire, développée par Via Campesina (mouvement international coordonnant des organisations de petits et moyens paysans, de travailleurs agricoles, de femmes rurales, de communautés indigènes) se présente comme un droit laissant la possibilité aux pays de mettre en place les politiques agricoles adaptées à leurs populations. Elle favorise le maintien d'une agriculture de proximité et marchés régionaux. Les cultures vivrières et l'agriculture familiale sont favorisées pour leur plus grande efficacité économique, sociale et environnementale. Le rôle des femmes est privilégié, ainsi que l'autonomie des paysans, favorisant l'agriculture biologique refusant les plantes transgéniques.

*l'armée en Thaïlande, la bataille pour le pain en Égypte, les morts par balles à Haïti. On va vers une période d'émeutes, des vagues de déstabilisation incontrôlable, marquée au fer rouge du désespoir des populations vulnérables. Avant la flambée des prix déjà, un enfant de moins de dix ans mourait toutes les cinq secondes, 854 millions de personnes étaient gravement sous-alimentés ! C'est une hécatombe annoncée. Les ménages consacrent de 10 à 20 % de leur budget dans l'alimentation en Occident, et de 60 à 90 % dans les pays les plus pauvres : c'est une question de survie. Quand on lance, aux États-Unis, grâce à 6 milliards de subventions, une politique de biocarburant qui draine 138 millions de tonnes de maïs hors du marché alimentaire, on jette les bases d'un crime contre l'humanité. »*

### **Les bouleversements des changements climatiques**

L'Organisation Mondiale de la Santé s'alarme des changements climatiques nuisant à la santé et à l'alimentation : « Sécheresse en Australie, au Kazakhstan, inondations en Asie, ouragans en Amérique latine et hiver record en Chine », égrène le Programme Alimentaire Mondial. Tendances irréversibles. L'agriculture intensive joue contre l'environnement.

Achim Steiner, patron du Programme des Nations Unies pour l'Environnement, assure : « Dans les grands pays, on atteint des limites de disponibilité de terres arables, d'eau, et de réduction de la fertilité des sols. » Reste une marge pour les petits paysans : une agriculture vivrière économe, écologique et durable, relocalisée et solidaire. Nourrir 60 milliards d'animaux à viande chaque année revient à produire autant de céréales que pour 5 milliards d'habitants. Rajendra K. Pachauri, Prix Nobel de la Paix 2007, confie : « Mangeons moins de viande, c'est bon pour le climat. »

« Si les Chinois mangeaient autant de viande que les Américains, ils absorberaient 50 % des céréales mondiales », ajoute l'écologiste Lester Brown.

### **Une crise alimentaire mondiale**

Aujourd'hui une trentaine de pays, des millions de pauvres entassés en zones urbaines sont brutalement fragilisés. Pour des centaines de millions de personnes, la nourriture dépasse 75 % du revenu.

« La hausse des prix a fait reculer de sept ans les objectifs de réduction de la pauvreté » calcule la Banque Mondiale. Les experts soulignent l'annulation immédiate de tous les autres espoirs de meilleure santé, de scolarisation, de réduction des inégalités fille-garçon. Régression générale. Demain, faudra-t-il continuer de

transformer les enfants de paysans en ouvriers des villes, ou les transformer sur place en paysans-innovateurs-créateurs ?

L'agriculture biologique facilite la sécurité alimentaire. Les États devraient l'intégrer dans leurs priorités, selon la FAO : « L'agriculture biologique n'est plus propre aux pays développés. En 2006, elle est pratiquée dans 120 pays, sur 31 millions d'hectares. En gérant la biodiversité dans le temps (rotation des cultures) et l'espace (cultures associées), les agriculteurs bio utilisent la main-d'œuvre et l'environnement pour des productions durables.

Rompant le cercle vicieux de l'endettement pour l'achat d'intrants agricoles, entraînant un taux alarmant de suicides, les cultures de rente liées à des améliorations agroécologiques, procurent des revenus supplémentaires aux paysans pauvres, induisant une meilleure autosuffisance alimentaire et un regain de vitalité pour les petites fermes. »

## **Bibliographie**

Nourrir l'humanité : les grands problèmes de l'agriculture mondiale au XXI<sup>e</sup> siècle

Bruno Parmentier  
La Découverte, 2007

Agricultures africaines et marché mondial

Marc Dufumier  
Fondation Gabriel Péri, 2007

L'alimentation dans le monde : Mieux nourrir la planète

Jean-Paul Charvert  
Larousse, 2004

La faim, pourquoi ?

Un défi toujours d'actualité  
François de Ravignan  
La Découverte, 2003

La faim dans le monde expliquée à mon fils

Jean Ziegler  
Seuil, 1999

Agricultures et paysanneries des Tiers Mondes

Marc Dufumier  
Karthala, 2004

Nourrir 9 milliards d'hommes

Gérard Gheris  
ADPF, 2005

# Ressources

## Ouvrages

**Produits de Terroir. Comprendre et Agir**  
Laurence Bérard,  
Philippe Marchenay  
Paris, CNRS Éditions, 2007, 61 p.  
[www.ethno-terroirs.cnrs.fr](http://www.ethno-terroirs.cnrs.fr)

**Les produits de terroir : entre cultures et règlements**  
Laurence Bérard,  
Philippe Marchenay  
Paris, CNRS Éditions, 2004, 229 p.

**Le guide de l'écofood**  
Alexis Botaya  
Éditions Minerva, 2008, 319 p.  
[www.editionsminerva.fr](http://www.editionsminerva.fr)

**Cuisine et interdépendances, jeunesse et alimentation**  
Isabelle Garabuau-Moussaoui  
L'Harmattan,  
Logique sociales, 2002, 352 p.  
[www.editions-harmattan.fr](http://www.editions-harmattan.fr)

**Manger bio, c'est pas du luxe**  
Lylia Le Goff  
Terre vivante, 2006, 128 p.  
[www.terrevivante.org](http://www.terrevivante.org)

**Les pieds dans le plat, la face cachée de notre alimentation. Les carnets de Timeo**  
Karine Sabatier, Loïc Hamon  
Elka Éditions, 2007, 76 p.  
[www.lespiedssurterre.fr](http://www.lespiedssurterre.fr)

## Fiches

**L'alimentation**  
Fiche ressources  
GRAINE PACA  
En téléchargement sur  
[www.grainepaca.org](http://www.grainepaca.org)  
Rubriques GRAINE/Publications/  
Les fiches thématiques

**Éduquer à la consommation durable**  
Fiche thématique n° 24  
Ifree, 2006  
En téléchargement sur  
<http://ifree.asso.fr>

**Des gaz à effet de serre dans mon assiette?**  
Dépliant  
Réseau Action Climat-France  
2006, 6 p.  
En téléchargement sur  
[www.rac-f.org](http://www.rac-f.org)  
Rubriques Publications/Grand Public

## Sites

[www.conso.net](http://www.conso.net)  
Notamment une rubrique  
Espaces Education/Education  
à la consommation

[www.legrenelle-environnement.fr](http://www.legrenelle-environnement.fr)  
Notamment le rapport du groupe 3  
du Grenelle : Rubrique Les thèmes  
du Grenelle/Environnement et santé

[www.mdrgf.org](http://www.mdrgf.org)  
Site du Mouvement pour le Droit  
et le Respect des Générations  
Futures. Notamment les rubriques  
Les pesticides, Les OGM,  
Alternatives agronomiques...

[www.ritimo.org](http://www.ritimo.org)  
Site-portal de la solidarité  
internationale : sélection d'outils  
et de dossiers thématiques  
autour de l'alimentation

## Revue & Périodiques

**De la fourche à la fourchette**  
**La Luciole n° 4**  
Graine Centre, 2004  
[www.grainecentre.org](http://www.grainecentre.org)

**À table**  
**Polyode n° 10**  
REEB, printemps-été 2007, 16 p.  
[www.educ-envir.org/~reeb](http://www.educ-envir.org/~reeb)

**Dossier Alimentation**  
**L'Encre Verte n° 46**  
Réseau École et Nature,  
2004, pp. 8-24  
[www.ecole-et-nature.org](http://www.ecole-et-nature.org)

**La planète dans son assiette**  
**Symbioses n° 63**  
Réseau Idée, 2004, 24 p.  
[www.reseau-idee.be](http://www.reseau-idee.be)

## Actes & Comptes-rendus

**Alimentation et Développement Durable**  
**Synthèse des Tables rondes**  
**Journées du Développement Durable d'Agropolis Montpellier**  
2003, 9 p.  
En téléchargement sur  
[www.agropolis-international.fr](http://www.agropolis-international.fr)

**Évaluation nutritionnelle et sanitaire des aliments issus de l'agriculture biologique**  
Rapport Afssa, 2003, 26 p.  
En téléchargement sur [www.afssa.fr](http://www.afssa.fr)  
Rubriques actualités/communiqués

**Moisson de saveurs**  
**2<sup>es</sup> Rencontres Régionales d'EEDD**  
CREE Auvergne, 2005, 42 p.  
En téléchargement sur  
[www.indicesdepresences.org](http://www.indicesdepresences.org)

**Agriculture Environnement... la part de l'éducation**  
**17<sup>es</sup> Rencontres nationales des acteurs de l'EE**  
GRAINE Midi-Pyrénées  
et Réseau École et Nature  
2000, 175 p.  
[www.grainemidipy.org](http://www.grainemidipy.org)

**La consommation**  
**8<sup>es</sup> Rencontres régionales de l'EE**  
GRAINE PACA, 2004, 34 p.  
En téléchargement  
sur [www.grainepaca.org](http://www.grainepaca.org)

**Éducation à l'alimentation en centres de vacances et de loisirs.**  
**Enjeux de société, enjeux éducatifs, quelles réponses?**  
**Journées Nationales d'Étude,**  
JPA, 110 p.  
En téléchargement  
sur [www.jpa.asso.fr](http://www.jpa.asso.fr)

**Alimentation et Éducation à l'Environnement**  
**Rencontres Régionales**  
REEB  
[www.educ-envir.org/~reeb](http://www.educ-envir.org/~reeb)

## Outils pédagogiques

**Ce que je mange influence mon environnement**  
**Mallette pédagogique**  
Alliance Paysans Écologistes  
Consommateurs en Rhône Alpes  
[www.alliancepec-isere.org](http://www.alliancepec-isere.org)

**Nos recettes pour la planète**  
**Cahiers d'Ariena**  
**Guide pédagogique et cahier pour les élèves.**  
ARIENA, 2007, 21 p. et 25 p.  
[www.ariana.org](http://www.ariana.org)

**Éduquer à l'alimentation. Guide pour les acteurs de l'EE**  
**Cahier technique n°3**  
Bergerie nationale, 2008, 86 p.  
En téléchargement sur  
[www.bergerie-nationale.educagri.fr/site\\_FP](http://www.bergerie-nationale.educagri.fr/site_FP)

**Alimentation, santé et territoire**  
**Kit de formation**  
CPIE Vercors  
Recettes, liste de producteurs,  
expérience et travail d'une  
éco-interprète au CPIE sur ce thème  
sur l'école de Saint Jean en Royans  
[www.pnr-vercors.fr](http://www.pnr-vercors.fr)

**De mon assiette à ma planète**  
Deux caddies pédagogiques  
sur le thème de l'alimentation  
dans une perspective d'EE  
[www.reseau-idee.be](http://www.reseau-idee.be) Rubriques  
Outils pédagogiques/Les malles  
pédagogiques

## Documentaires

**Notre pain quotidien**  
Ouvre une fenêtre sur l'industrie  
alimentaire de nos civilisations  
modernes.  
Nikolaus Geyrhalt, 2008, 92 mn  
[www.kmbofilms.com](http://www.kmbofilms.com)

**Pesticide... non merci!**  
MDRGF, 2007, 45mn  
[www.mdrgf.org](http://www.mdrgf.org)

**Petites Révolutions près de chez vous**  
Bérénice Meinsohn,  
Rémy Watrigant  
Les filmtropes, 2008, 26 mn.  
[www.lesfilmtropes.org](http://www.lesfilmtropes.org)

**We feed the world**  
L'industrie agroalimentaire  
en Europe  
Erwin Wagenhofer, 2007, 1h36mn  
[www.we-feed-the-world.fr](http://www.we-feed-the-world.fr)

## Autres

**Meatrix 1 et 2**  
Film d'animation  
L'intensification de l'agriculture  
et de l'élevage  
En visionnage sur  
[www.themeatrix.com/int/france](http://www.themeatrix.com/int/france)

**Alimentterre**  
En novembre 2008 se tiendra  
la 2<sup>e</sup> édition de ce festival du film.  
Au programme : projection/débats  
dans les cinémas de toute la France.  
[www.cfsi.asso.fr](http://www.cfsi.asso.fr)



# Graine

**RÉSEAU RÉGIONAL POUR  
L'ÉDUCATION À L'ENVIRONNEMENT**

GRAINE RHÔNE-ALPES  
32 RUE SAINTE-HÉLÈNE - 69002 LYON

T 04 72 77 19 97

F 04 72 77 19 98

E [info@graine-rhone-alpes.org](mailto:info@graine-rhone-alpes.org)

W [www.graine-rhone-alpes.org](http://www.graine-rhone-alpes.org)

Deux fois par an, Le Dossier du GRAINE Rhône-Alpes permet d'approfondir la réflexion sur un thème particulier. Le Dossier est une parution semestrielle du GRAINE Rhône-Alpes, Réseau Régional pour l'Éducation à l'Environnement.

GRAINE Rhône-Alpes, association 1901.

Président : Frédéric Marteil  
32 rue Sainte-Hélène - 69002 Lyon

**Directeur de publication** : Frédéric Marteil

**Coordinatrices** : Aurélie Alvado et Élise Ladevèze

**Comité de rédaction** : La commission communication  
et l'équipe du GRAINE Rhône-Alpes

**Rédacteurs de ce numéro** :

Aurélien Alvado, Laurence Bérard, Astrid Bouchedor,  
Isabelle Darnis, Christophe Darpheuil,  
Benoît Houssier, Pascale Lallier, Élise Ladevèze, Lau-  
rence Malaret, Philippe Marchenay,  
Claude Veyret.

Imprimé en 700 exemplaires - Diffusés gratuitement.  
ISSN (Le Dossier imprimé) : 1954-2461  
ISSN (Le Dossier en ligne) : 1776-0763  
2008

**Création - Mise en page** :  
crescend'O SCOP 04 72 73 05 92

**Impression** :  
Imprimerie du Mont-Saint-Rigaud

Le Dossier est réalisé avec le soutien de la DIREN  
Rhône-Alpes et la Région Rhône-Alpes



Rhône-Alpes Région

Retrouvez Le Dossier sur le site du GRAINE Rhône-Alpes : [www.graine-rhone-alpes.org](http://www.graine-rhone-alpes.org)