

13

Solutions



Résumé

Existe-t-il des moyens de protéger l'environnement et d'encourager un développement international équitable à travers notre alimentation ? Existe-t-il des solutions à l'industrie agroalimentaire sur les plans local, national et international ? Qu'est-ce que le commerce équitable ? Qu'est-ce que l'agriculture soutenue par la communauté ? Qu'est-ce qu'un groupe d'achat et une coopérative d'alimentation ? Existe-t-il des endroits où l'on peut se procurer des aliments de base non transformés et non emballés ? Que sont que les cuisines collectives et les jardins communautaires ?

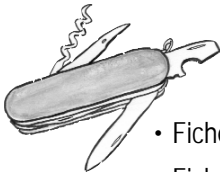
Une petite recherche dans nos communautés et sur Internet s'impose, afin de trouver des réponses à ces questions.



Objectifs poursuivis

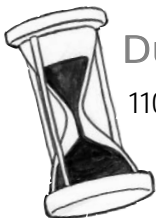
Amener l'élève à

- poser un regard critique sur ses modes de consommation et leurs conséquences sur sa santé, sur l'environnement et sur le développement international ;
- découvrir des solutions de consommation alimentaire aux produits offerts par l'industrie agroalimentaire ;
- s'approprier des stratégies de consommation responsable par rapport à sa santé, à l'environnement et au développement international ;
- réaliser l'importance de son implication par des gestes quotidiens dans la protection de l'environnement, le changement social et la coopération internationale.



Matériel requis

- Fiche thématique *Les 3N-J*
- Fiche à compléter *Une petite recherche*
- Carton grand format pour faire des affiches
- Internet et téléphone pour la recherche



Durée de l'activité

110 minutes



MISE EN SITUATION

- Demandez aux élèves, après avoir participé au jeu *Le monde à table... J'y mets mon grain de sel!* et avoir réalisé quelques activités en lien avec l'alimentation, comment leurs choix alimentaires peuvent avoir des conséquences négatives sur leur santé, sur l'environnement et sur le développement international.
- Dressez la liste des exemples donnés par les élèves.



Déroulement

- Demandez aux élèves s'ils connaissent des solutions alimentaires qui auraient des conséquences positives sur leur santé, sur l'environnement et sur le développement international. Dressez-en la liste au tableau.
- En plénière, tentez de relier les choix alimentaires comportant des conséquences négatives aux solutions correspondantes. Par exemple, la pollution due aux pesticides correspond à l'alternative de l'agriculture biologique.



RÉALISATION

- Présentez aux élèves la fiche thématique *Les 3N-J*.
- Proposez aux élèves de se regrouper en équipe, d'effectuer une petite recherche sur un des sujets ci-dessous qui présentent des solutions de consommation et de présenter le sujet étudié sous forme d'exposé oral au reste du groupe.

Voici les sujets proposés avec quelques suggestions de sites à visiter :

Les groupes d'achat et les coopératives d'alimentation

Fédération des coopératives d'alimentation du Québec
www.fcaq.coop/800x600/index.html

Les cuisines collectives

Regroupement des cuisines collectives du Québec
www.rccq.org/index.html

Petit monde

www.petitmonde.com/iDoc/Article.asp?id=26114

Le commerce équitable

Équiterre

www.equiterre.org/equitable/index.php

Plan Nagua

www.plannagua.qc.ca/nagua_fr/secteurs_fr/secteurs_04_fr.html

Oxfam Québec

www.oxfam.qc.ca/html/campagnes/3commerce.html

L'Agriculture soutenue par la communauté (ASC)

Équiterre

www.equiterre.org/agriculture/paniersBios/philosophie.html

OCIA Québec (Association pour l'amélioration des cultures biologiques)

www.ocia.qc.ca

Centre d'agriculture biologique du Canada

www.organicagcentre.ca/index_f.html

Les jardins communautaires et collectifs

Voir Écoquartier et municipalité

- Utilisez la fiche à compléter *Une petite recherche...* afin de fournir des pistes de recherche aux élèves.



RÉTROACTION

- Chaque équipe présente son exposé oral aux autres élèves.
- La fiche à compléter *Une petite recherche...* suggère aux élèves de préparer une affiche résumant la description du sujet choisi et précisant les coordonnées des organismes de la communauté où l'on peut y participer. Après les exposés oraux, ces affiches pourront être punaisées dans les corridors de l'école afin d'informer les autres élèves.
- À la lumière des exposés oraux, demandez aux élèves ce qu'ils peuvent faire concrètement et au quotidien pour que leur alimentation ait des conséquences positives sur

leur santé, sur l'environnement et sur le développement international. (Ex. : mettre son sandwich dans un contenant réutilisable plutôt que dans un sac jetable, utiliser une bouteille réutilisable pour apporter son jus, diminuer sa consommation de chocolat et choisir du chocolat équitable, demander des diners faits à partir d'aliments non transformés, etc.)

- Proposez aux élèves de préparer de nouvelles affiches et d'illustrer ces solutions qu'ils peuvent mettre en œuvre tous les jours. Ces affiches pourront aussi être punaisées dans les corridors de l'école afin de donner des pistes d'action concrètes aux autres élèves.



Les 3N-J constituent une façon simple de nous souvenir des critères à respecter pour faire des choix alimentaires respectueux de notre santé, de l'environnement et du développement international.

NU

- Pour mettre un frein au gaspillage et à la pollution reliés à l'emballage de nos aliments,
je choisis des aliments NUS.

NATUREL

- Pour éviter de consommer des additifs alimentaires qui peuvent, à long terme, nuire à notre santé et polluer l'environnement par les industries qui les fabriquent,
- pour éviter d'encourager l'industrie de transformation agroalimentaire qui contribue à l'exploitation d'une main-d'œuvre bon marché dans les pays en développement et à l'épuisement des ressources naturelles,
- pour éviter la pollution des sols et de l'eau par l'épandage de pesticides et d'engrais chimiques,
je choisis des aliments NATURELS, non transformés et, de préférence, biologiques.

NON LOIN

- Pour réduire le transport des aliments, les dépenses énergétiques et la pollution qui en résulte,
- pour éviter de contribuer à la dépendance des paysans des pays en développement par rapport à l'industrie agroalimentaire,
- pour encourager une agriculture locale respectueuse de l'environnement et éviter la mort lente de nos campagnes,
- pour s'alimenter de denrées en provenance de nos terres, qui poussent sous nos climats et correspondent à nos besoins,
je choisis des aliments locaux (NON LOIN).

JUSTE

- Pour éviter de contribuer à l'exploitation des paysans des pays en développement par l'intermédiaire de l'industrie agroalimentaire,
- pour contribuer aux projets (développement d'infrastructures, d'écoles, de soins de santé, etc.) des communautés des pays en développement et à leur souveraineté économique et alimentaire,
je choisis des aliments issus d'un échange JUSTE, notamment par l'intermédiaire du commerce équitable.

POUR OBTENIR PLUS DE RENSEIGNEMENTS SUR LES 3N-J, VOIR LES RÉFÉRENCES CI-DESSOUS :

Environnement Jeunesse, www.enjeu.qc.ca

WARIDEL, Laure, et autres. L'En Vert de l'assiette, un enjeu alimen...Terre, Québec, Éditions des Intouchables, 1998, 108 p.

Mettre la main à la pâte



D'autres organismes et collectifs québécois

mettent la main à la pâte en luttant pour une agriculture respectueuse de l'environnement et pour de l'accès à de la nourriture de qualité et diversifiée en quantité suffisante.

L'Union Paysanne est un syndicat agricole qui défend la paysannerie. Depuis 2001, l'organisation milite pour que le gouvernement encourage, par le biais de ses subventions, une agriculture respectueuse de l'environnement et équitable. Actuellement, au Québec, les subventions de l'État sont octroyées aux grosses exploitations agricoles qui pratiquent la monoculture et utilisent des engrais chimiques et des pesticides occasionnant la pollution de l'eau et l'érosion des sols.

Union Paysanne, www.unionpaysanne.com

L'Union des consommateurs est un organisme qui milite pour « une alimentation saine, de qualité et accessible » ; qui fait « la promotion du développement d'une agriculture en harmonie avec l'environnement et les besoins économiques, sociaux et culturels des populations rurales et urbaines » et qui s'assure « qu'un contrôle des prix et de la qualité des aliments de base se fasse en faveur des ménages à faibles et modestes revenus ».

Union des consommateurs, www.consommateur.qc.ca

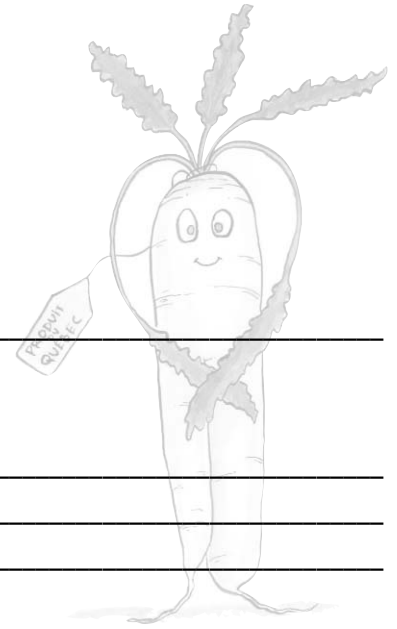
People's Potato et Agitte-Bouffe sont des collectifs de récupération de nourriture et des cuisines collectives respectivement basés à l'Université Concordia et à l'Université du Québec à Montréal. Ces collectifs récupèrent les aliments « invendables » et cuisinent des repas santé végétaliens qui sont offerts aux étudiants majoritairement peu fortunés. Outre nourrir les étudiants, leur action vise à contrer la « malbouffe » universitaire et à mettre un frein au gaspillage de nourriture.

People's Potato, www.peoplespotato.resist.ca

Pain, panais et liberté est un collectif qui « veut promouvoir une agriculture biologique en respect avec l'écosystème, son équilibre et sa biodiversité, lutter pour la réappropriation populaire des moyens de production alimentaire, combattre les monopoles agroalimentaires, le gaspillage et la surconsommation ». Distribution de repas gratuits cuisinés à partir de nourriture récupérée; mise en place de cuisines collectives et d'ateliers de fabrication de tofu, de lait de soya et de produits ménagers et conscientisation de la population par rapport aux solutions alimentaires écologiques font partie de leurs activités.

Pain, panais et liberté, <http://clac.taktic.org/sectionPPL>

U ne petite recherche...



1. Quel sujet avez-vous choisi ?

2. Décrivez en quoi consiste l'alternative de consommation.

3. Cette alternative de consommation propose des solutions à quels problèmes relatifs à l'alimentation (transport, pesticides et engrais chimiques, dépendance des paysans des pays en développement, etc.) ?

4. En quoi cette alternative répond aux 3N-J (nu, naturel, non loin, juste) ?

5. Existe-t-il des endroits dans votre communauté (quartier ou village) où participer à de telles solutions ? (Inscrivez les noms des organismes, leurs coordonnées, les heures d'ouverture ou les procédures d'inscription, etc.)

6. Communiquez avec ces organismes et demandez-leur de vous fournir de l'information ou du matériel promotionnel que vous pourrez présenter aux élèves de la classe.

7. Réalisez une affiche qui résumera la description de l'alternative choisie et qui donnera les coordonnées des endroits où l'on peut y participer. Cette affiche servira de support visuel lors de votre présentation orale et pourra être affichée dans les corridors de l'école afin de donner aux autres élèves des pistes d'action concrètes pour « mettre la main à la pâte » !