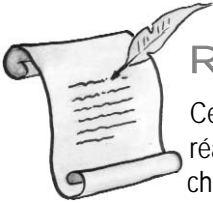


# 8

## Analyse d'un déjeuner...



### Résumé

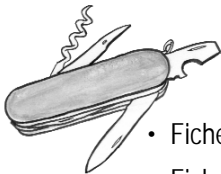
Cette activité proposera aux élèves d'analyser les aliments qui ont composé leur déjeuner afin de réaliser que notre consommation alimentaire quotidienne nous lie au reste du monde. D'où provient chaque aliment ? Est-ce des aliments transformés ? De quel type de culture sont-ils issus ? Quelles sont les conséquences de leur culture sur les populations locales ?



### Objectifs poursuivis

Amener l'élève à

- réaliser que notre consommation quotidienne d'aliments nous lie au reste du monde ;
- prendre conscience que les aliments que l'on consomme ont été transportés sur de longues distances avant de se retrouver dans notre assiette ;
- réaliser que l'importation d'aliments dépend de moyens de transport énergivores qui contribuent à la pollution de l'environnement ;
- découvrir que tandis que certaines denrées de base proviennent de pays en développement, les aliments transformés proviennent généralement des pays industrialisés ;
- se sensibiliser aux impacts environnementaux, économiques et sociaux des cultures d'exportation.



### Matériel requis

- Fiche à compléter *Qu'as-tu mangé pour déjeuner ?*
- Fiche thématique *Conséquences des cultures d'exportation*
- Carte du monde ou atlas avec une légende comprenant une échelle de distance



### Durée de l'activité

55 minutes



## PRÉPARATION

- Le jour précédant la tenue de l'activité, distribuez aux élèves la fiche à compléter *Qu'as-tu mangé pour déjeuner ?*

- Demandez aux élèves de remplir le tableau au cours de leur déjeuner du lendemain en étudiant les emballages de ce qu'ils consommeront.
- Expliquez aux élèves comment remplir le tableau.

### EXEMPLE :

Aliments	Principaux ingrédients	Provenance	Transformation		Lieu de production et marque
			Oui	Non	
Lait au chocolat	Lait	Québec	x		Québec, Québon
	Cacao	Côte d'Ivoire			
	Sucre	Brésil			



## MISE EN SITUATION

- Invitez les élèves à nommer ce qu'ils ont mangé pour déjeuner.
- Dressez la liste des aliments consommés.
  - Ont-ils mangé plus de produits transformés ou plus de denrées de base non transformées ?
  - Ont-ils éprouvé de la difficulté à trouver la provenance des ingrédients des produits transformés ?

La provenance d'un aliment transformé est déterminée par l'endroit où le plus d'argent a été dépensé pour le produire. Par exemple, sur l'emballage d'un beurre d'arachide essentiellement composé d'arachides provenant du Sénégal, on pourrait lire qu'il provient de Montréal. Dans ce cas, on peut déduire qu'il a coûté plus cher de broyer les arachides et de mettre le beurre en pot à Montréal que d'acheter les arachides du Sénégal.



## Déroulement

- Croient-ils que les habitants des pays en développement ont accès à une aussi grande diversité d'aliments ?

Les pays industrialisés ont accès à des aliments provenant de partout dans le monde à cause de leurs moyens économiques. Les habitants riches des pays en développement ont aussi accès à une grande diversité d'aliments et à des aliments importés. Toutefois, la majorité des habitants des pays en développement n'ont en général accès qu'aux aliments issus des cultures locales. Ceci dit, les multinationales de l'industrie agroalimentaire tentent, de plus en plus, de conquérir ces marchés (voir activité *Aliments transformés et industrie agroalimentaire*).



## RÉALISATION

- Invitez les élèves à se placer en équipe de deux.

- Demandez aux équipes de localiser sur une mappemonde les pays d'où proviennent les aliments qu'ils ont consommés au déjeuner.
  - Les élèves utiliseront un atlas ou une mappemonde.



## Déroulement (suite)



### RÉTROACTION

- Affichez une mappemonde à l'avant de la classe.
- En plénière, invitez tour à tour les équipes à mettre une punaise sur le pays d'où provient un aliment de leur déjeuner.
- Au fur et à mesure que les élèves punaisent la mappemonde, dressez la liste des aliments ainsi que leur provenance au tableau.
- Comparez les distances parcourues.

Mentionnez qu'en moyenne, les aliments que l'on consomme auront parcouru 2 400 km avant de se retrouver dans nos assiettes.

- Questionnez les élèves.
  - Consommons-nous plus d'aliments en provenance du Québec et du Canada ou en provenance d'autres pays du monde ?
  - Comment les aliments venus d'ailleurs se retrouvent-ils dans notre assiette ? Comment sont-ils transportés ?

Principalement par bateau et par camion

- Est-ce que le transport des aliments a des conséquences sur l'environnement ?

Le transport des aliments, par les émissions de gaz à effet de serre qu'il occasionne, contribue aux changements climatiques. Le gaz carbonique (CO<sub>2</sub>), le méthane (CH<sub>4</sub>), l'oxyde nitreux (N<sub>2</sub>O), l'ozone troposphérique (O<sub>3</sub>), les CFC et les HCFC sont les principaux gaz à effet de serre qui, dans l'atmosphère, retiennent la chaleur autour de la Terre. Ce phénomène naturel est démultiplié par l'importante émission de gaz à effet de serre qui résulte de l'activité humaine (transport, industries, feux de forêt, etc.). Les gaz à effet de serre font justement l'effet d'une serre. Ils laissent les rayons du soleil entrer dans l'atmosphère, mais ne les laissent plus s'échapper, ce qui a pour effet d'augmenter la température. Cette hausse de la température accélère le cycle de l'eau et la circulation de l'air, ce qui provoque des précipitations plus abondantes, intermittentes et irrégulières, multipliant les sécheresses et inondations, et des vents plus violents.

- Demandez aux élèves si les cultures destinées à l'exportation ont des conséquences économiques, environnementales et sociales dans les pays en développement.
- Présentez aux élèves la fiche thématique *Conséquences des cultures d'exportation* et lisez-la en plénière.



### RECOMMANDATION

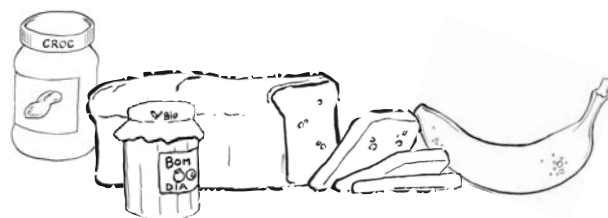
Pour faire suite à cette activité, il serait pertinent de proposer aux élèves les activités suivantes : *Vroum, vroum... les changements climatiques, Du cacao au chocolat* et *Solutions*.

# Qu'as-tu mangé pour déjeuner ?

Aliments	Principaux ingrédients	Provenance	Transformation		Lieu de production et marque
			Oui	Non	

## LISTE D'ALIMENTS SOUVENT CONSOMMÉS AU DÉJEUNER AVEC LEUR PROVENANCE \*

Aliments	Provenance *
Lait	Québec
Café	Colombie
Cacao	Afrique de l'Ouest
Oranges	États-Unis
Sucre	Brésil
Bananes	Costa Rica
Arachides	Sénégal
Fraises (confiture commerciale)	Mexique
Blé (pain de blé)	Canada
Avoine (gruau)	États-Unis



\* Beaucoup d'autres pays peuvent produire les aliments énumérés ci-dessus, mais pour les fins de notre exercice, nous avons choisi leur provenance la plus courante.

(Tableau inspiré de la trousse pédagogique *La terre dans votre assiette* <http://terre.csq.qc.net/>)

# C

## onséquences des cultures d'exportation

**Conséquences économiques :** Les prix des denrées sont déterminés en bourse et fluctuent en fonction de l'offre et de la demande, de telle sorte que parfois, les producteurs font des profits, mais parfois, ils perdent de l'argent. Les gros producteurs des pays en développement sont favorisés par ce système, car étant plus riches, ils peuvent attendre que les prix en bourse augmentent pour vendre leurs productions.

**Conséquences environnementales :** Les cultures vouées à l'exportation sont généralement des monocultures qui nécessitent l'épandage d'engrais chimiques et de pesticides qui polluent l'eau et les sols.

**Conséquences sociales :** Pour faire entrer des devises étrangères en répondant aux besoins alimentaires des pays riches, les pays producteurs encouragent les paysans et les gros producteurs à remplacer leurs cultures vivrières (qui servent à nourrir les populations locales) par des cultures destinées à l'exportation.

- En Éthiopie, les gens meurent de soif et de faim, alors que le pays exporte des melons d'eau<sup>1</sup>.
- Au Soudan, le gouvernement a exproprié des milliers de fermiers soudanais pour multiplier les champs de coton voué à l'exportation. Pourtant, les bénéfices des ventes de coton à l'étranger n'ont jamais été versés à ceux qui se sont retrouvés sans terre<sup>2</sup>.
- Depuis la colonisation de l'Afrique, les cultures destinées à l'exportation occupent les meilleures terres du Sahel, tandis que les cultures traditionnelles de millet et de sorgho sont cantonnées dans les régions plus arides<sup>3</sup>.

- Le Zimbabwe est considéré comme le grenier de l'Afrique. En 1992, il a subi famine et sécheresse, sa production de maïs chutant ainsi de 90 %. Au même moment, ce pays enregistrait une récolte record de tabac (produit exporté bénéficiant d'une irrigation moderne et de crédits de recherche scientifique)<sup>4</sup>.
- Le Burkina Faso produit plus de 250 000 tonnes de coton (près du double d'il y a 10 ans) ; il n'en utilise que le septième pour vêtir sa population et exporte le reste. Par contre, il doit importer une part croissante de son alimentation<sup>5</sup>.
- Bien que les pays africains aient cédé à l'attrait des cultures de rente : coton, tabac, café, cacao, pourvoyeuses d'argent au détriment des cultures de subsistance, ces cultures d'exportation n'ont pas aidé, puisque les prix des matières premières ont chuté. Pour la seule décennie 1980-1990, les recettes d'exportation de l'Afrique ont DIMINUÉ de 33 %<sup>6</sup>.
- En Inde, les revenus nets d'un hectare de roses permettent d'importer 1 256 tonnes de denrées alimentaires. Si les ressources en capital investi étaient consacrées aux cultures vivrières, cela générerait 4 274 tonnes de nourriture et 200 000 jours de travail additionnels. De plus, la floriculture exige d'importantes quantités d'eau et beaucoup de pesticides qui appauvrissent les sols et contaminent les réserves d'eau potable<sup>7</sup>.
- L'Amérique latine consacre une bonne partie de ses terres à la culture du café, des bananes, du sucre, du coton, des mangues, du soya et des roses pour exporter en Amérique du Nord<sup>8</sup>.



<sup>1</sup> WILLIAM, Laurence. Jean-François VISEUR. *La famine et la faim*, Paris, Éd. Gamma, 1993, p. 25.

<sup>2</sup> Ibid., p. 25.

<sup>3</sup> CHOSSOUDOVSKY, Michel. « Risques de famine aggravés dans le Sud », *Le Monde diplomatique*, septembre 1993.

<sup>4</sup> Ibid.

<sup>5</sup> DE RAVIGNAN, François. *La faim, pourquoi ?*, Paris, Éd. La Découverte, 2003, p. 51.

<sup>6</sup> BRISSET, Claire. « Risque de famine sans précédent en Afrique », *Le Monde diplomatique*, juillet 1992, p. 25.

<sup>7</sup> MADELEY, John. *Le commerce de la faim*, Montréal, Éd. Écosociété, 2002, p. 132.

<sup>8</sup> Ibid., p. 84.