

METTRE EN PRATIQUE LES GRANDES THÉMATIQUES

L'alimentation, l'environnement et l'agriculture

Alimentation, environnement et agriculture : un enjeu de citoyenneté à toutes les échelles

Se nourrir grâce à l'agriculture, la pêche et l'élevage implique des modifications dans le paysage et les écosystèmes. Des problématiques larges concernant la protection de l'environnement, les conséquences du réchauffement climatique, l'épuisement des ressources, l'accès à la santé, les impacts économiques de ces activités sont liés aux objectifs d'une alimentation durable d'autant plus que la population mondiale ne cesse d'augmenter. Une responsabilité collective est engagée et mobilise les citoyens d'aujourd'hui et de demain. Il existe un réel enjeu à éduquer au développement durable en lien avec l'alimentation.

Pour aller plus loin

Participer à l'exposition « [Nés quelque part](#) » avec ses élèves : un parcours immersif présentant les enjeux pour le climat et le développement.



L'exemple d'un projet pédagogique interdisciplinaire grande nature : « Des champs aux assiettes ». Une délégation de soixante lycéens des académies de Paris, Créteil et Versailles s'est réunie pour simuler les États généraux de l'alimentation. [Ressources en ligne.](#)

Nourrir la planète, nourrir l'humanité

Aujourd'hui, 815 millions de personnes ne mangent toujours pas à leur faim. Nourrir les 7,6 milliards d'habitants de notre planète reste donc une question prioritaire. Il est peu probable que le système agricole et alimentaire puisse demeurer en l'état, malgré les efforts déjà accomplis.



Pour aller plus loin

- Textes et documents pour la classe : [Nourrir la Planète](#), TDC n°881, 2004.
- Ressources proposées par le Réseau Canopé : l'[exposition](#) « Nourrir l'humanité, le défi du siècle » en prêt ou consultable sur place contenant 13 panneaux, une affiche d'annonce et un livret d'accompagnement ; la [vidéo](#) *Comment se nourrir en respectant la planète ?*

La sécurité alimentaire

Dans les pays à l'abri de la pénurie, la notion de sécurité alimentaire désigne la sécurité sanitaire des produits destinés à l'alimentation humaine. Cependant, depuis au moins deux décennies, des crises alimentaires se sont succédé, provoquant une inquiétude grandissante chez les consommateurs. Pesticides, ESB, grippe aviaire, OGM, etc. suscitent bien des interrogations auxquelles tentent de répondre les chercheurs, mais aussi les pouvoirs publics grâce à la mise en place d'un système de détection et de gestion du risque.

Pour aller plus loin

- Textes et documents pour la classe : [La sécurité alimentaire](#), TDC école n°11, 2008.

La lutte contre le gaspillage alimentaire, un enjeu de société

La France s'est engagée au travers du Pacte national de lutte contre le gaspillage alimentaire à réduire de moitié le gaspillage alimentaire à l'horizon 2025. Cet engagement a donné lieu à une première loi adoptée en 2016 (Loi n° 2016-138 du 11 février 2016) définissant un panel de mesures pour réduire et gérer ce gaspillage et renforcée par la loi EGalim promulgué en novembre 2018.

Selon l'enquête menée par [l'agence de l'environnement et de la maîtrise de l'énergie](#) (ADEME) en 2016 l'ensemble des pertes et gaspillages alimentaires, tous les acteurs et toutes les filières alimentaires confondus représentent en masse 10 millions de tonnes de produits perdus et gaspillés pour l'alimentation humaine. Pour le consommateur à domicile par exemple, les pertes et gaspillages sont de 20 à 30 kg/pers/an ; constat également valable pour un agriculteur ou un distributeur. [L'impact carbone](#) des pertes et gaspillages alimentaires est évalué à 3 % de l'ensemble des émissions de l'activité nationale, d'après [l'étude de l'ADEME](#), mai 2016.

L'École, en particulier avec la restauration scolaire, mais pas uniquement, est un lieu privilégié pour d'une part comprendre les causes, les enjeux et les défis posés par le gaspillage alimentaire pour la santé et le développement durable, et, d'autre part, expérimenter des actions et des projets dans le cadre de la lutte contre le gaspillage alimentaire.

Pour aller plus loin

- Participer au [défi zéro gaspi alimentaire](#) avec ses collégiens y compris des classes de 4e et de 3e des établissements de l'enseignement agricole.
- Un exemple de [partenariat avec une association dans le lycée](#) viticole d'Avize, académie de Reims : une troupe anti-gaspi débarque au lycée, « hapenning » à la cantine et conférence pour prendre conscience ; des ambassadeurs anti-gaspi prennent le relai pour les actions sur le long terme.

Sensibiliser les élèves aux pratiques de culture et d'élevage dans leur environnement de proximité

Visites d'exploitations agricoles et d'entreprises du secteur alimentaire

Une visite de terrain permet aux élèves de concrétiser les apprentissages faits en classe et de développer une autre approche sur les lieux d'exploitation, de transformation, de grossistes ou de distribution. La découverte des métiers est aussi très importante pour les collégiens et lycéens. Les professionnels peuvent également intervenir en classe.



Il existe de nombreuses mallettes pédagogiques créées par les interprofessions agricoles, labellisées PNA et respectueuses des principes et valeurs du service public de l'éducation nationale. Elles contiennent des outils ainsi que des documents pour les élèves.

Les fermes pédagogiques

Les fermes pédagogiques sont des structures présentant des animaux d'élevage et/ou des cultures qui accueillent régulièrement dans un but pédagogique des enfants et des jeunes dans le cadre scolaire ou extrascolaire ainsi que d'autres publics et qui souhaitent développer cette activité.

Des jardins et potagers pédagogiques

L'intérêt pédagogique de ces jardins peut être renforcé en travaillant avec les services de la ville en charge des espaces verts et avec le restaurant scolaire.

Les potagers et jardins pédagogiques permettent une appropriation de la nature par les enfants et les sensibilisent au respect de l'environnement. La conception, la mise en place et la gestion des potagers et jardins pédagogiques offrent de multiples supports pédagogiques, disciplinaires et interdisciplinaires.

Ils permettent d'observer, de découvrir et de comprendre la biodiversité, l'agriculture, le monde vivant et non vivant, les cycles de vie, mais donnent aussi l'occasion de travailler sur de multiples savoirs et compétences, notamment le travail collaboratif.

- Voir le zoom ci-après sur les jardins pédagogiques ;
- Dispositif des [jardins de Créteil](#) et projet [Grainocréteil](#) (académie de Créteil).

Santé, alimentation et développement durable

Retrouver les enregistrements vidéos des interventions du colloque « [Santé, alimentation et développement durable](#) », Canopé de l'académie d'Amiens, novembre 2013.

Comment rendre les élèves conscients des enjeux de santé et les rendre acteurs de leur propre devenir par des comportements responsables ? Quelles mises en œuvre possibles dans les établissements scolaires ? Des équipes témoignent aux côtés des partenaires impliqués.

Voir aussi sur éducol : [Éducation au développement durable](#)

