

ALIMENTERRE



**CONTRE LA FAIM
RELEVONS LE DÉFI**

**CAMPAGNE POUR LE DROIT À UNE ALIMENTATION
SAIN ET SUFFISANTE PARTOUT ET POUR TOUS
COORDONNÉE PAR LE CFSI**

DOSSIER PÉDAGOGIQUE

POUR UN PUBLIC ALLANT DU CP À LA 5^{ÈME}

COORDINATION NATIONALE

Comité Français pour la
Solidarité Internationale

32 rue Le Peletier - 75009 Paris

Tél . : 01 44 83 88 50 - Fax : 01 44 83 88 79

Site internet : www.cfsi.asso.fr



FICHES INFORMATION

- n°1 ALIMENTERRE et la campagne pour le droit à l'alimentation
- n°2 Méthodologie et liens avec les programmes scolaires
- n°3 La sécurité alimentaire : pour comprendre
- n°4 Actualité de la faim dans le monde
- n°5 La politique agricole commune et ses conséquences
- n°6 Le droit à l'alimentation, un droit en construction

FICHES ANIMATION

- n°1 Nourrir les hommes : l'exposition virtuelle téléchargeable
- n°2 Le marché santé
- n°3 Le loto des saveurs du monde
- n°4 Un peu de calcul
- n°5 La roue des aliments du monde
- n°6 Le commerce équitable
- n°7 Le rallye épicerie
- n°8 Je compare différents modes de vie et d'alimentation
- n°9 Des jeux pour comprendre et agir
- n°10 La salière du village global
- n°11 La pollution de l'eau
- n°12 La conservation des aliments

FICHES ACCOMPAGNEMENT

- n°1 Compléments d'information pour les jeux
- n°2 Bibliographie et adresses utiles

Agropolis Museum, musée des Nourritures et Agricultures du monde, est situé à Montpellier au coeur de la communauté scientifique d'Agropolis. Ses activités consistent à diffuser la culture scientifique et technique, à organiser des animations grand public autour des cuisines du monde et à informer un public professionnel, familial et scolaire en s'appuyant sur la communauté scientifique d'Agropolis (qui regroupe les universités, les grandes écoles et les instituts de recherche du Languedoc-Roussillon qui ont des activités dans le domaine de l'écologie, l'agriculture et l'alimentation). Agropolis Museum accueille chaque année plusieurs milliers de visiteurs et de scolaires.

**Le service jeune public
Agropolis-Museum
951 Avenue Agropolis
34394 Montpellier Cedex 5
Tél. : 04 67 04 75 04
Fax : 04 67 04 13 69
Web : www.agropolis.fr
rubrique Agropolis Museum**



La réalisation de ce dossier pédagogique a été coordonnée par : Nathalie Colin (Agropolis Museum) et Corinne Gillet (CFSI).

Ont collaboré à ce dossier : Pascal Bergeret (GRET), Bénédicte Hermelin (GRET), Martine François (Gret/Bergerie Nationale/Groupement d'intérêt scientifique "Arcade"), Maurice Fay (IRD), Cécile Pinet (Les Petits Débrouillards), Solidarité Laïque.

Remerciements à : la FAO (Organisation des Nations Unies pour l'Agriculture et l'Alimentation) qui a mis gracieusement à disposition ses fiches d'information.

Ce dossier pédagogique a été réalisé avec l'assistance financière de la Communauté européenne et du Ministère des Affaires étrangères. Les points de vue qui y sont exposés reflètent l'opinion du CFSI et de ce fait ne représentent en aucun cas le point de vue officiel de la Commission européenne ou du Ministère des Affaires étrangères.

Depuis plus de 40 ans, le Comité Français pour la Solidarité Internationale (CFSI) lutte contre la faim, la pauvreté et les inégalités dans les pays en développement. En 2000, il décide avec ses 30 organisations membres de lancer une campagne nationale de sensibilisation et d'information en faveur du droit à l'alimentation partout et pour tous. ALIMENTERRE est le temps fort de cette campagne, conçu autour de la Journée Mondiale de l'Alimentation qui se déroule le 16 octobre de chaque année dans 150 pays, à l'appel de la FAO. Il vise à porter auprès d'un public non spécialisé des messages et des débats sur les modes de production, de transformation et de commercialisation des produits agricoles avec la volonté de faire avancer la réflexion et l'action citoyenne, dans un registre interactif, convivial et solidaire.

**Comité Français pour la
Solidarité Internationale**
32, rue Le Peletier - 75009 Paris
Tél. : 01 44 83 88 50 - Fax : 01 44 83 88 79
Web : www.cfsi.asso.fr



ALIMENTERRE et la campagne pour le droit à l'alimentation

ALIMENTERRE est le temps fort de la campagne pour le droit à une alimentation saine et suffisante. Cet événement a lieu autour du 16 octobre, jour choisi par la FAO (Organisation des Nations Unies pour l'agriculture et l'alimentation) pour organiser la Journée Mondiale de l'Alimentation (JMA). Pendant les semaines qui entourent cette date, écoles et associations sont invitées à célébrer cette journée par une série d'initiatives pédagogiques.

Les outils et manifestations qui vous sont présentés ont été conçus pour celles et ceux qui, comme vous, sont soucieux de sensibiliser les scolaires et le grand public aux enjeux du droit à l'alimentation.

ALIMENTERRE dans les écoles et les collèges

Enseignants et élèves sont invités à amorcer un travail de réflexion-action en accord avec les instructions pédagogiques relatives à l'Education au développement et à la solidarité internationale. Celles-ci mentionnent la Journée Mondiale de l'Alimentation (JMA) et ALIMENTERRE comme un des temps forts de l'année scolaire (Voir BO 2004).

Le travail proposé dans le cadre d'ALIMENTERRE n'est pas envisagé comme une opération ponctuelle mais comme le point de départ d'une réflexion qui s'inscrit dans la durée. Il vise à faire des questions sur le droit à l'alimentation un thème récurrent exploitable tout au long de l'année dans les différents programmes (géographie, histoire, initiation économique, sciences, etc). Les niveaux particulièrement ciblés par le présent dossier sont les écoles primaires (CM1 et CM2) ainsi que les premières années du collège (6ème-5ème).

Pour les plus grands (de la 4ème au BTS), une autre version de ce dossier est disponible, mieux adaptée. Elle vise aussi bien les deux dernières années du collège que les lycées d'enseignement général, technique ou professionnel ainsi que les lycées agricoles.

Le CFSI et ses partenaires proposent à la communauté éducative plusieurs modalités d'actions : des colloques scolaires, des animations et des "cuisines d'ailleurs". La réalisation de ces actions le 16 octobre, Journée mondiale de l'alimentation, tend à renforcer la force symbolique de cette journée.

Des colloques scolaires

Des intervenants ayant une expérience de la solidarité internationale et du droit à l'alimentation (chercheurs, responsables associatifs, etc) sont invités à engager une discussion avec les élèves. Questionner, échanger, comprendre, tels sont les objectifs de ces interventions. Elles nécessitent un travail préalable des élèves pour préparer les questions posées. Leur organisation se fait en concertation entre enseignants et intervenants mobilisés dans le cadre d'ALIMENTERRE.

Des animations

Elles peuvent être réalisées à partir des fiches d'animations contenues dans le présent dossier pédagogique et menées par des animateurs ou par les enseignants eux-mêmes. Des outils multimédias sont également mis à disposition, tel l'exposition interactive "Nourrir les hommes". Dans tous les cas, l'introduction aux questions sur le droit à l'alimentation peut passer par des petits déjeuners solidaires, comme ceux que propose l'association Artisans du Monde (ADM). Le partage et la dégustation de produits provenant de divers pays en développement permet ainsi de s'interroger sur leur origine, de poser des questions sur leurs conditions de production.

Des cuisines d'ailleurs

Le repas de cantine peut aussi devenir l'occasion d'aborder différemment les questions sur le droit à l'alimentation. Un repas "d'ailleurs", avec des plats africains, latino-américains ou asiatiques pourra être servi aux élèves, accompagné de l'animation nécessaire pour passer d'un repas simplement "exotique" à une sensibilisation plus poussée. L'association de produits équitables et de produits du terroir peut aussi permettre d'engager une réflexion sur les conditions de production des aliments consommés.

A chaque enseignant de composer son propre "menu", en fonction des classes d'âge, des matières qu'il enseigne, et aussi des propositions qui lui seront faites par les organisateurs de ALIMENTERRE dans sa région.

ALIMENTERRE, des manifestations grand public

ALIMENTERRE propose chaque année une série d'opérations originales. Elles sont parfois combinées entre elles pour donner lieu à des événements d'envergure.

Des marchés alimentaires et solidaires

Accueillant principalement des paysans du Sud et des acteurs de la solidarité internationale, ils sont une occasion privilégiée pour découvrir des produits agricoles du monde entier, consommer des produits issus du commerce équitable et rencontrer des producteurs des quatre coins du monde. Des animations variées, jeux et forums sur le droit à l'alimentation y sont également proposés.

Découverte des "Cuisines d'ailleurs"

La dégustation et la découverte des aliments et de recettes attirent chaque année un nombre croissant de visiteurs. Les produits présents sur les tables permettent d'aborder la dimension culturelle de la nourriture et de s'informer sur les filières agro-alimentaires (modes de production, de transformation, de vente et de consommation des produits agricoles).



Les tables rondes

De nombreux débats réunissent l'ensemble des acteurs locaux mobilisés (associations de solidarité, organisations agricoles et syndicales, associations de consommateurs, etc.) afin de confronter leurs analyses et répondre aux questions du public. De nombreux thèmes y sont abordés, tels que le prix des produits alimentaires, le commerce équitable, l'inégalité des échanges commerciaux entre le Nord et le Sud ou encore les OGM.

À vous de jouer !

Enseignant, éducateur, animateur, responsable associatif...pour sensibiliser au droit à l'alimentation, il y en a pour tous les goûts. Les outils et les contacts qui suivent sont à votre disposition pour participer vous aussi à ALIMENTERRE.

Le présent dossier pédagogique a été conçu pour vous aider à aborder les questions de sécurité alimentaire et animer un travail de sensibilisation. Il est disponible sur demande (3 € + frais de port) :

- auprès des responsables régionaux de ALIMENTERRE ;
- ou bien directement auprès du CFSI - 32, rue Le Peletier - 75009 Paris - Tél. : 01 44 83 88 50.

Il est composé de fiches d'information qui exposent faits et analyses, et de fiches d'animations directement exploitables avec les élèves. Ces dernières peuvent être utilisées en classe, en fonction des âges indiqués. Il est complété par des fiches réalisées par la FAO (Organisation des Nations Unies pour l'Agriculture et l'Alimentation), ainsi que par un dossier spécial réalisé en partenariat avec Okapi et le CCFD (Comité Catholique contre la Faim et pour le Développement).

En complément de ce dossier pédagogique, d'autres outils sont accessibles, en fonction des classes d'âge et publics visés :

"Nourrir les hommes", une exposition interactive également exploitable sur support papier. Réalisée par Agropolis Museum à Montpellier, cette exposition est mise en ligne. Elle est librement accessible et ces différents panneaux peuvent être téléchargés et imprimés pour une exploitation sur support papier. De grande qualité, elle est plus amplement décrite dans une fiche jointe en annexe. Public visé : 9 - 13 ans.

Accessible en passant par www.cfsi.asso.fr ou directement sur www.agropolis.fr (rubrique Agropolis Museum).

"Le Jeu de l'assiette" : conçu par Vétérinaires Sans Frontières, ce jeu part du contenu d'une assiette (un steak frites) pour explorer quelques-uns des liens qui peuvent exister entre ces aliments et le reste du monde. Au travers d'une série de questions/réponses, les participants peuvent tester leurs connaissances et amorcer une réflexion sur leurs comportements de consommateurs et de citoyens. Public visé : pour tout public, à partir de 14 ans.

Ce jeu est accessible directement sur le site www.vsf-france.org pour téléchargement et impression.

"Voyage en terre nourricière", exposition photos et textes. Réalisée en partenariat avec Vétérinaires Sans Frontières, cette exposition de 19 panneaux dresse l'état des lieux de la faim dans le monde avant de développer trois grands thèmes : "Produire et Transformer, pour une agriculture familiale durable" ; "Vendre et consommer, pour des échanges équitables" ; "Agir, tous responsables de l'avenir de chacun". Exposition disponible sur les manifestations de ALIMENTERRE.

Elle peut aussi circuler en cours d'année dans les établissements, sur simple demande auprès du CFSI.

"Des paysans contre la faim", n°0 de la revue Solidarité Internationale, le hors-série du Courrier du CFSI

24 pages d'un plaidoyer pour une agriculture paysanne viable illustré par les projets des organisations membres du CFSI. Disponible auprès du CFSI (Tél. : 01 44 83 88 50), 1 € + frais de port.

Bon de commande également disponible sur www.cfsi.asso.fr, rubrique publications.

Des équipes locales à votre service

Marseille, Lyon, Besançon, Le Mans, Aurillac, Clermont-Ferrand, Lille, Montpellier, Paris... Chaque année de nouvelles villes se lancent dans l'aventure. Pour participer à un événement ou organiser une action dans votre établissement, il vous suffit de rentrer en contact avec la ville organisatrice la plus proche. Toutes les coordonnées par ville sur le site www.cfsi.asso.fr

Une campagne qui n'attend que vous

Vous avez des idées ? Toute initiative peut être porteuse : exposition, peinture murale, création d'un jardin potager, initiative d'échanges épistolaires avec une autre classe, en France ou ailleurs. Cela peut aussi s'appliquer à des échanges déjà existants. Le CFSI est là pour se faire l'écho de ces initiatives.

Enfin, si la création d'un événement ALIMENTERRE vous tente, le CFSI est là pour vous y aider.

Méthodologie et liens avec les programmes scolaires

Les activités proposées dans ce dossier sont des pistes que vous pouvez aborder et expérimenter en classe avec vos élèves, en les intégrant aux programmes scolaires, afin de les sensibiliser à la question du droit à l'alimentation.

Vous pouvez utiliser une activité ponctuellement ou plusieurs activités dans le temps et sur plusieurs séances afin de construire une progression. Pour aborder cette question les pistes sont nombreuses :

➤ approche culturelle de l'alimentation dans le monde au travers des cuisines du monde et de recettes : dans notre alimentation quotidienne nous consommons des produits venus du monde entier. Nos recettes se sont enrichies des apports d'autres cultures au cours du temps et des échanges entre populations. D'où viennent nos produits alimentaires, comment les accommodons-nous, comment sont-ils consommés ailleurs dans le monde ? Savons-nous comment ils sont produits et comment vivent ceux qui les produisent ?

➤ approche par la santé et l'alimentation quotidienne : aujourd'hui le surpoids et le déséquilibre nutritionnel sont devenus de vrais problèmes de santé publique en France. Mais qu'est-ce qu'une alimentation équilibrée ? Comment conjuguer large choix d'alimentation et souci d'équilibre ? Et ailleurs, quels sont les problèmes de santé liés à la sous-consommation ? Pourquoi ces déséquilibres à l'échelle de la planète ?

➤ approche par l'agriculture et les manières de cultiver dans le monde : comment sont produits les aliments que nous consommons chaque jour ? Quel est l'impact de nos choix de consommation sur les façons de cultiver ? Quels liens avec l'environnement, l'économie ? Quelle influence sur les agricultures du reste du monde...

L'alimentation est une porte d'entrée large qui permet une pluridisciplinarité entre histoire-géographie, économie, sciences de la vie et de la terre, mais aussi lettres et arts plastiques, au travers de projets de classe ou d'école et au collège dans le cadre des itinéraires de découverte.

ALIMENTERRE, un thème en lien avec les programmes scolaires

Pour mener des actions de sensibilisation en milieu scolaire, il est utile de s'appuyer sur les programmes scolaires. Voici quelques liens avec les programmes de l'Education Nationale qui peuvent servir de portes d'entrées (pour davantage de détails, consulter le site Internet du ministère de l'Education Nationale : <http://www.education.gouv.fr/index.php>).

Cycle	Matière	Leçon
Cycle 1 maternelle	Agir dans le monde	Exploration d'un milieu plus lointain
	Découverte du monde vivant	Première approche des grandes fonctions du vivant (croissance, nutrition)
	Sensibilisation aux problèmes d'hygiène et de consommation	Développement des capacités sensorielles (goût, toucher, odorat, ouïe et vue). Première approche des problèmes de consommation. Identification des milieux diversifiés (campagne, ville, forêt...).
Cycle 2	Découvrir le monde	L'espace et la diversité des paysages. Richesse et diversité des cultures du monde et unité de l'humanité - première forme de solidarité.
	Education civique	Le monde du vivant - Le corps de l'enfant et l'éducation à la santé.
Cycle 3	Géographie	Analyse du paysage, modes d'organisation de l'espace et rapports des sociétés à la nature.
		Observation des grands contrastes de la planète (zones peuplées et désertiques ; relation entre les sociétés ; les économies et les genres de vie ; les ensembles climatiques).
	Histoire	La France à l'heure de la mondialisation à partir des événements internationaux auxquels elle participe.
	SVT	Le corps humain - La nutrition. Le monde vivant - Chaînes et réseaux alimentaires.
	Education civique	Participation à la vie collective (école, commune) ; découvrir la francophonie ; s'ouvrir au monde.
6 ^{ème}	Géographie	Les grands repères géographiques du monde ; la répartition de la population mondiale.
	SVT	Des pratiques au service de l'alimentation humaine.
		Les caractéristiques de notre environnement.
5 ^{ème}	Géographie	L'Afrique - Diversité de l'Afrique (populations, ethnies, climats...).
	SVT	Fonctionnement du corps humain et nutrition.
	IDD (Itinéraires de découvertes)	Un dispositif obligatoire doté d'un horaire-élève de 2 heures par semaine, une démarche de projet qui associe deux disciplines au moins et débouche sur des productions. Les itinéraires prennent appui sur les programmes d'enseignement et participent à l'acquisition de compétences disciplinaires : le thème de l'alimentation est une très bonne porte d'entrée pour les IDD.



Le conte

Le conte est particulièrement bien adapté comme support pour les enfants car il stimule leur imagination et leur permet de s'identifier aux personnages. Il peut servir de support pour aborder, de manière indirecte avec les mots et les situations que des enfants peuvent être amenés à vivre ou à rêver, des sujets concernant l'alimentation, les inégalités, les droits de l'enfant, etc.

De nombreuses possibilités d'exploitation sont réalisables en classe d'après un conte : partir d'un héros que les élèves connaissent et le mettre en situation dans le conte, imaginer des suites, illustrer, raconter d'autres histoires avec les mêmes personnages dans un autre contexte, recherche documentaire sur le pays des personnages, etc.

Quelques références :

"Petite mangue", N.H. Thiam

"La légende du maïs, le génie du riz", "Contes de terre et d'arbres", "Contes d'Amazonie", "La terre magique de Diego", livre cassette, GRAD

"Cacao et chocolat", R.M. Roma, éd. Orcades

"Contes d'Afrique d'Ouest en Est", Y. Pinguilly, C. Millet, éd. Nathan, 1997

"Petits contes nègres pour les enfants des blancs", B. Cendrars, Gallimard, 1990, livre cassette

La vidéo

La vidéo plonge l'enfant dans un décor de réalités : lieu de vie, environnement naturel, visages, vêtements, objets usuels, etc.

Souvent accompagnées de dossiers pédagogiques propres, les vidéos permettent des prolongements après la projection : un questionnaire récapitulatif, un travail de vocabulaire, de la géographie, une ouverture aux autres cultures.

Quelques références :

"Les petites cuisinières africaines", "Le temps des récoltes", coll. Enfants d'ici, enfants d'ailleurs, GRAD

"A la découverte du cacao", "...du café", "... de la banane", "...du riz", Orcades

"Ma petite planète chérie", Folimage

Les jeux éducatifs

De nombreux jeux éducatifs abordent des thèmes en lien avec la sécurité alimentaire, l'équilibre nutritionnel, l'origine des aliments, etc.

Jeu de cartes, de plateau, jeu de rôle... autant d'approches ludiques qui permettent aux enfants d'être acteurs, de mieux comprendre les interactions.

Quelques références :

"Cacao, bananes et compagnie", jeu de cartes sur l'origine des aliments, Orcades

"Léo et la terre", jeu de plateau autour de l'alimentation, CFES

"Jeux africains", un ensemble de fiches sur les jeux traditionnels de l'Afrique, Afric'Impact

Un constat

Savez vous que les $\frac{3}{4}$ des personnes souffrant de la faim aujourd'hui sont des paysans et leur famille ?

Comment se fait-il que ceux qui sont censés nourrir la planète ne parviennent même pas à se nourrir eux-mêmes ?

En 1960, une famille paysanne africaine produisant 10 sacs de céréales les utilisait de la manière suivante :

- 2 sacs sont vendus pour couvrir les dépenses monétaires de première nécessité (achat de vêtements, outils, médicaments...);
- 8 sacs nourrissent la famille.

En 2000, une même famille récoltant 10 sacs de céréales les emploie de la manière suivante :

- 4 sacs sont vendus pour couvrir les mêmes besoins monétaires de première nécessité ;
- il ne reste plus que 6 sacs pour nourrir la famille.

La baisse des prix des produits agricoles entraîne une diminution des revenus des paysans de la plupart des pays du Sud : leur activité agricole ne leur permet plus de nourrir correctement leur famille.

A terme, ils sont amenés à migrer vers les villes dans l'espoir d'améliorer leur sort et vont grossir les populations urbaines en état d'insécurité alimentaire.

Une cause majeure de l'insécurité alimentaire réside dans le faible niveau des prix agricoles et leur baisse tendancielle. La faiblesse des prix agricoles et leur baisse résultent de la mise en concurrence d'agricultures très différentes :

- type 1 : un type d'agriculture "industrialisée" très productive, motorisée et fonctionnant à base d'intrants de synthèse ;
- type 2 : un type d'agriculture "latifundiaire", elle aussi très productive, reposant sur de vastes domaines et sur l'emploi de travailleurs à très bas salaires ;
- type 3 : une agriculture manuelle, des centaines de fois moins productive que les deux types précédents mais devant s'aligner sur les prix internationaux.

Pour 1 milliard 300 millions d'agriculteurs vivant sur la planète aujourd'hui, on ne compte en tout et pour tout que 28 millions de tracteurs utilisés dans les pays du type 1 et, à un moindre degré, du type 2. Dans les pays où se pratique l'agriculture de troisième type, 800 millions d'agriculteurs travaillent la terre à la main.

Ainsi, sur les marchés en Afrique de l'Ouest, les céréales locales (mil, sorgho, etc.) sont soumises à la concurrence de céréales importées (le plus souvent sous forme de farine de blé) et vendues sur la base du prix international.

La concurrence impitoyable que se livrent sur les marchés internationaux les pays agro-exportateurs appartenant aux deux premiers types décrits ci-dessus détruit inexorablement la petite production agricole manuelle et réduit des centaines de millions de ruraux à l'insécurité alimentaire.

Nous sommes donc en présence d'un mécanisme pernicieux : baisse des prix agricoles, baisse du revenu des agriculteurs les plus pauvres, insécurité alimentaire rurale, migration vers les villes.

Comment sortir de ce cercle vicieux ?

Dans les pays du Sud dont l'agriculture est manuelle :

- par la protection de la petite agriculture familiale. Cela passe par la mise en place de barrières douanières visant à taxer les importations des produits agricoles de base qui concurrencent la petite agriculture locale.



On peut concevoir la constitution d'espaces économiques régionaux permettant l'échange des produits agricoles entre pays d'une même région et dont les agricultures sont comparables et protégées à leurs frontières contre les importations de produits en provenance soit des pays dont l'agriculture est "industrialisée", soit des pays dont l'agriculture est latifundiaire.

➤ par la mise en place de programmes sociaux permettant aux populations urbaines pauvres de supporter la hausse du prix des produits alimentaires qu'entraînerait une hausse du prix des produits agricoles. De tels programmes pourraient prendre la forme d'une aide alimentaire directe destinée aux familles urbaines pauvres et financée par les taxes sur les importations. A terme, ces programmes d'aide alimentaire devraient devenir inutiles, au fur et à mesure qu'une agriculture prospère entraîne un développement économique d'ensemble du pays.

➤ par des politiques agricoles favorables aux petits producteurs et leur permettant d'avoir un meilleur accès à la terre, à l'irrigation, aux techniques appropriées et aux marchés locaux. La revalorisation de la condition d'agriculteur dans ces pays est une condition de l'éradication de l'insécurité alimentaire. Une infrastructure adaptée doit être mise en place dans les zones rurales (éducation, santé, transports, etc.). Les agriculteurs doivent pouvoir s'organiser librement, faire entendre leur voix, et défendre leurs intérêts. Ils doivent rester maîtres des ressources génétiques qu'ils utilisent et doivent, en particulier, pouvoir produire leurs propres semences. A ce titre, les OGM, au-delà des incertitudes qui subsistent sur leur nocivité, ne constituent pas une réponse à l'insécurité alimentaire car leur utilisation généralisée conduirait à placer les agriculteurs sous la tutelle des grandes firmes agro-industrielles.

Dans les pays dont l'agriculture est industrialisée :

➤ par de nouvelles politiques agricoles mettant l'accent sur une nécessaire maîtrise de l'offre en produits de base (céréales, lait, viande) comme préalable à l'arrêt du dumping de tels produits sur les marchés des pays du Sud. Le dumping s'entend ici comme la vente sur les marchés internationaux à des prix situés en dessous du coût de production, du fait d'aides et de subventions permettant aux producteurs de vendre à des niveaux de prix très faibles. Il serait préférable de limiter la production de ces denrées à un niveau suffisant pour répondre à la demande régionale, sans avoir à rechercher des débouchés pour des excédents.

➤ par la promotion d'une agriculture multifonctionnelle, respectueuse des ressources naturelles et orientée vers des productions de qualité, à forte valeur ajoutée et liées aux terroirs. L'exportation de tels produits sur les marchés solvables devrait se substituer à l'exportation de produits agricoles de base concurrençant la petite agriculture manuelle des pays du Sud.

Dans les pays à agriculture latifundiaire :

- par la promotion des politiques de réforme agraire visant à améliorer l'accès des petits paysans à la terre ;
- par le relèvement des salaires agricoles à des niveaux dépassant le seuil de misère ;
- par l'orientation des systèmes agricoles vers la production de denrées à destination des marchés régionaux et non pas à destination des marchés des pays où l'agriculture est manuelle.

Dans les enceintes de négociations internationales :

➤ par la défense, aux côtés des pays du Sud, des principes de la souveraineté alimentaire selon lesquels chaque pays a le droit de fixer sa propre politique en terme d'approvisionnement alimentaire. Cela signifie que sa politique agricole, et en particulier le niveau de protection aux frontières, doit se décider en dehors de toute ingérence extérieure ;

➤ par la défense du droit à l'alimentation comme un des droits humains fondamentaux, sur le respect duquel la responsabilité des Etats et de la communauté internationale est engagée ;

➤ à l'OMC, par la résistance contre les tenants d'un libéralisme sauvage sur le plan agricole. Il est nécessaire d'imposer et de faire respecter des dispositions particulières pour protéger les pays et les populations en insécurité alimentaire des effets destructeurs de la libéralisation des échanges commerciaux agricoles.

La sécurité alimentaire apparaît donc bien comme une question de rapports Nord Sud et de solidarité internationale.

Actualité de la faim dans le monde

Insécurité alimentaire et inégalités dans le monde : les chiffres clés

- > 842 millions de personnes souffrent de la faim dans le monde (1 personne sur 8).
- > 600 millions des sous-alimentés sont des paysans et leurs familles.
- > 2 millions de personnes mal-nourries vivent en France¹.
- > 2 400 calories par jour : c'est le minimum dont tout être humain a besoin pour mener une vie active.
- > 2 700 calories par jour et par habitant : c'est la valeur énergétique de la production alimentaire mondiale.
- > Plus de 2 milliards de personnes souffrent de carences en micronutriments.
- > 2 \square par jour pour une personne, c'est le seuil de pauvreté.
- > 1,2 milliard de personnes dans les pays en développement survivent avec moins de 1 \square par jour².
- > 20 % des enfants vivent en-dessous du seuil de pauvreté en Italie, en Russie, au Royaume-Uni et aux États-Unis¹.
- > 80 % du revenu mondial de 1998 a été absorbé par 17 % de la population mondiale, surtout des pays riches, soit une moyenne de 75 \square par jour².
- > 6 % du revenu mondial a été dévolu la même année aux 57 % de personnes vivant dans les 63 pays les plus pauvres, soit 2,1 \square par jour en moyenne.
- > 130 millions d'enfants naissent chaque année².
- > 30 millions d'entre eux, principalement dans les pays pauvres, souffrent d'insuffisance pondérale dès leur naissance¹.
- > Chaque année 12 millions d'enfants meurent, dont 55 % en raison de la malnutrition.
- > 7 milliards de personnes habiteront la Terre en 2014, selon les prévisions de la Banque mondiale².
- > 3 % seulement de l'accroissement démographique global concernera les pays développés, selon ces mêmes prévisions.

Sources :

- 1/ *Rapport mondial sur le développement humain 2000, Programme des Nations unies pour le développement humain (PNUD).*
 2/ *Équilibres et populations 2000, Banque mondiale.*
"L'insécurité alimentaire : la faim au quotidien et la crainte de la famine", in L'état de l'insécurité alimentaire dans le monde, FAO, 2000.

La faim, qui frappe une personne sur cinq dans le monde en développement, constitue un obstacle sérieux à l'avancement de l'individu et de la société. Sans une intervention appropriée, la sous-alimentation et ses corollaires, la mort et les maladies, se répètent à chaque génération.

En ce début de XXI^{ème} siècle, sur les 6 milliards d'humains que compte la planète, la moitié vit dans la pauvreté, avec moins de 2 euros par jour. Près de 2 milliards souffrent de graves carences en fer, en iode, en vitamine A.

Plus de 1 milliard n'ont pas accès à l'eau potable et environ 815 millions sont victimes de sous-alimentation.

L'objectif fixé par les chefs d'Etat lors du sommet mondial de l'alimentation de 1996 de réduire le nombre de personnes souffrant de la faim à 400 millions en 2015 est loin d'être atteint. Il supposerait que le nombre de personnes sous-alimentées diminue de 22 millions par an, contre une diminution actuelle de 6 millions par an. A ce rythme, en 2015, la planète comptera donc toujours 600 à 700 millions de personnes sous-alimentées et il faudra plus d'un siècle pour voir disparaître ce fléau.

De quoi manquent ceux qui ont faim ?

"L'individu qui a le ventre creux souffre en silence et est souvent invisible pour l'observateur inattentif, aucun signe extérieur ne permet de deviner la gravité de sa souffrance".

Le déficit alimentaire de la plupart des 815 millions d'hommes qui souffrent de faim chronique est de 100 à 400 kilocalories par jour.

La plupart de ces personnes ne meurent pas de faim. Souvent, elles sont minces mais pas émaciées. La faim chronique n'est pas toujours apparente car l'organisme compense le déficit énergétique par un ralentissement de l'activité physique et, dans le cas des enfants, de la croissance.

La faim chronique accroît la prédisposition aux maladies et laisse les individus léthargiques et sans force, réduisant leurs capacités de travail.

Pour les enfants, les carences en vitamines et en sels minéraux peuvent entraîner un retard de croissance ou la cécité et mettre en péril leur développement intellectuel.

L'anémie (carence en fer) est la cause de 20 % des cas de mortalité infantile en Afrique. Les enfants sont incapables de se concentrer à l'école, les mères donnent naissance à des bébés chétifs et les adultes n'ont pas toujours l'énergie nécessaire pour réaliser leur potentiel.

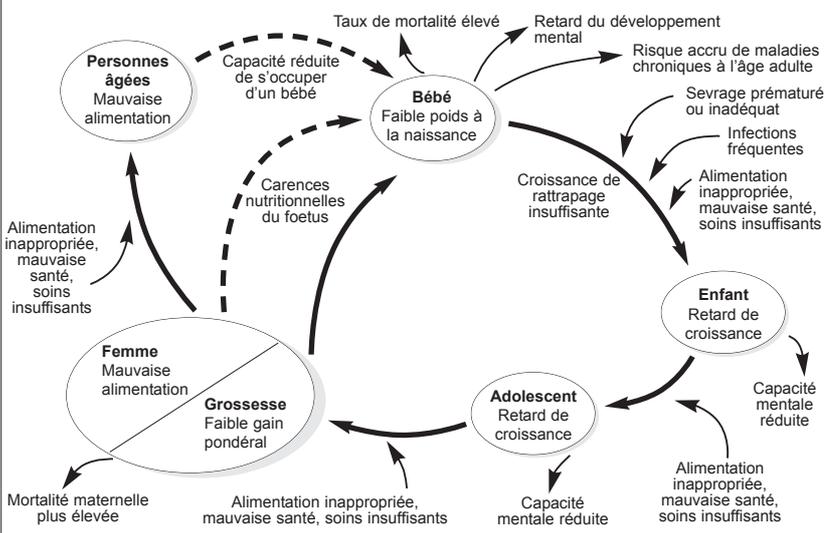
Cette situation se reflète donc au niveau de l'économie et contribue au cycle dévastateur de la famine et de la pauvreté dans les ménages.

Lorsque le déficit énergétique alimentaire est très élevé, il concerne généralement tous les types d'aliments, y compris les aliments de base riches en glucides (maïs, pommes de terre, riz, blé et manioc) qui fournissent essentiellement de l'énergie.

Par contre lorsque le déficit est plus modéré, les personnes sous-alimentées ont généralement assez d'aliments de base mais ce qui leur manque ce sont les autres aliments nécessaires pour une bonne nutrition : légumineuses, viande, poisson, matières grasses, produits laitiers, fruits et légumes, qui fournissent protéides, lipides et micronutriments.

La diversification alimentaire est essentielle pour la sécurité alimentaire.

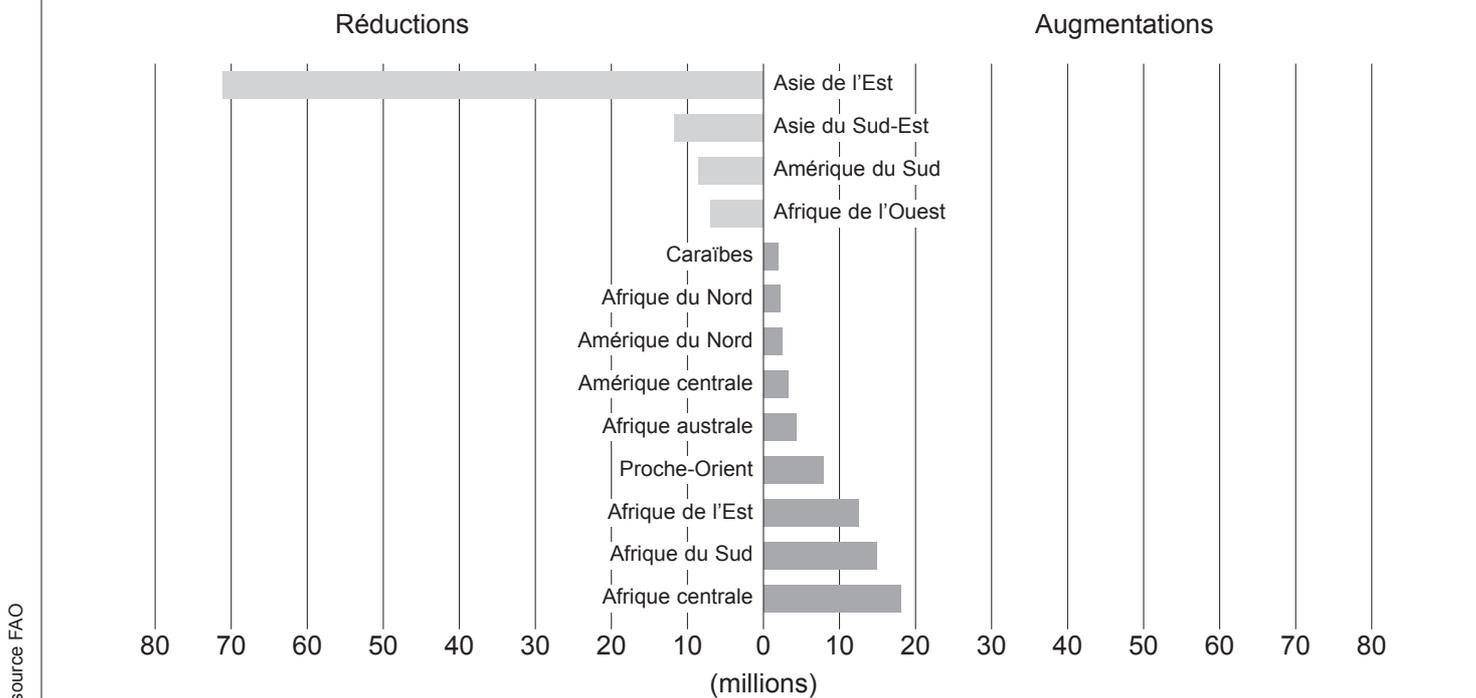
Aspects de la malnutrition : les effets de la malnutrition au cours de la vie



source FAO



Évolution du nombre de personnes sous-alimentées par région, de 1990-92 à 1997-99



source FAO

Où vivent ceux qui ont faim ?

Dans les pays en développement

L'Asie et le Pacifique, qui abritent 70 % de la population du monde en développement, regroupent à eux seuls près de deux tiers des victimes de la faim dans le monde. De par l'importance de leur poids démographique, la Chine et l'Inde occupent une place particulièrement importante malgré les progrès considérables réalisés.

D'autres régions voient leur situation s'aggraver telle l'Afrique subsaharienne où le nombre de personnes souffrant de la faim a doublé depuis 1970 et représente aujourd'hui un tiers de la population. Les pays les plus pauvres ne sont pas les seuls à connaître cette situation. Au Brésil, 16 millions de personnes, soit un dixième de la population, souffrent de sous-alimentation, alors que le pays est un gros producteur et exportateur de produits agricoles.

En chiffres bruts, il y a donc plus de personnes chroniquement sous-alimentées en Asie et dans le Pacifique, mais en terme de gravité de la faim, c'est manifestement en Afrique subsaharienne que le problème est le plus grave. Là, dans 46 % des pays, le déficit alimentaire moyen des personnes sous-alimentées est de plus de 300 kilocalories par jour. On ne trouve un déficit énergétique aussi grave que dans 16 % des pays d'Asie et du Pacifique.

Dans les pays industrialisés ou en transition

Environ 30 millions de personnes sont sous-alimentées dans les pays en transition (autrefois à économie planifiée) et 10 millions dans les pays développés. En France, plusieurs centaines de milliers de personnes n'ont pas accès à une alimentation suffisante et doivent recourir à l'aide alimentaire. Dans le même temps, les conséquences d'une alimentation trop riche ou déséquilibrée entraînent des maladies chroniques (obésité, maladies coronariennes, diabète, etc.) dans des proportions de plus en plus alarmantes en terme de santé publique.

Les atteintes récentes à la sécurité alimentaire

Entre octobre 1999 et juin 2001, 22 pays ont été touchés par la sécheresse, 17 ont subi des inondations et des ouragans, 14 ont été pris dans la tourmente des troubles civils ou de la guerre, 12 ont été frappés par des tremblements de terre et 3 ont enduré des hivers exceptionnellement rigoureux. L'incidence des guerres civiles et crises politiques et économiques est visible dans les pays comme l'Afghanistan, le Congo, l'Irak et la République Démocratique de Corée.

Les famines qui éclatent ici et là sont la conséquence ultime de la pauvreté et de la sous-alimentation, aggravées par les sécheresses, inondations, tempêtes, maladies des plantes, des animaux ou des hommes, ou encore les guerres. En effet, ces incidents climatiques, biologiques ou politiques n'aboutissent à la famine que dans les régions du monde où de larges couches de la population souffrent déjà d'une pauvreté et d'une insécurité alimentaire si grandes qu'elles ne disposent pas de moyens de lutter efficacement contre ces fléaux.

Ces pays qui subissent la majeure partie des catastrophes naturelles ou des conflits humains en souffrent de manière disproportionnée du fait qu'ils ne sont pas en mesure de s'y préparer mais aussi de reconstituer leurs moyens d'existence au lendemain de désastres. Leurs gouvernements, déjà aux abois au plan économique, doivent utiliser une partie de leurs maigres ressources pour atténuer les effets de sécheresses, inondations, guerres civiles... ceci au détriment des efforts entrepris à long terme pour améliorer la sécurité alimentaire et stimuler le progrès économique.

L'Europe et les Etats-Unis sont donc engagés dans une guerre commerciale qui, appliquée aux produits agricoles, entretient les mêmes effets pervers :

- En encourageant fortement leurs productions agricoles, ils contribuent à augmenter les volumes de production et donc à abaisser les prix sur les marchés mondiaux. Ils limitent les opportunités d'exportation de certains pays ACP (Afrique, Caraïbes et Pacifique), puisque leurs agriculteurs, s'ils veulent exporter, sont obligés de vendre à des prix qui sont inférieurs à leurs coûts de production.
- Les exportations subventionnées (par des restitutions pour l'Europe, ou par des crédits pour les Etats-Unis) et les déstockages à bas prix concurrencent, elles aussi, de manière déloyale les productions des pays ACP sur leurs propres marchés et mettent en péril les agricultures locales.

Une autre PAC est-elle possible ?

Oui, c'est du moins la revendication portée par la Plate-forme pour des Agriculture durables et solidaires, qui regroupe une cinquantaine d'organisations :

- de solidarité internationale ;
- de syndicats agricoles et de ruraux ;
- de protection de l'environnement ;
- et de consommateurs.

Cette PAC renouvelée devrait être fondée sur :

- une régulation des marchés internationaux, incluant le respect du principe de souveraineté alimentaire et l'interdiction des dumpings économiques, sociaux et environnementaux ;
- des nouvelles modalités de l'échange international des produits, incluant des mécanismes de stabilisation des produits agricoles ;
- un renforcement des espaces régionaux protégés et une promotion des échanges agricoles et alimentaires au sein de ces espaces.

Pour en savoir plus : www.agricultures-durables-solidaires.org

La politique agricole commune (PAC) jusqu'en 1992

La Politique agricole commune (PAC) a été mise en place en 1960, sur la base de trois principes fondateurs (voir encadré 1). L'objectif affiché était, d'une part, d'augmenter la production agricole pour assurer l'autosuffisance alimentaire de l'Europe (on sortait de la seconde guerre mondiale et, l'Europe était déficitaire, avec une forte dépendance vis-à-vis des Etats Unis) et, d'autre part, d'augmenter la productivité agricole pour favoriser la migration de la main-d'œuvre vers l'industrie. Pour encourager la production agricole, un système de soutien par les prix pour certains produits est mis en place, via la fixation annuelle de différents prix et des mécanismes de régulation aux frontières (encadré 2). D'autre part, des mécanismes de soutien à l'accroissement de la productivité agricole sont mis en place (modernisation des matériels et bâtiments, formation, etc.).

(1) Trois principes fondateurs pour la PAC

- > **L'unicité du marché** : les produits agricoles doivent pouvoir circuler entre les pays membres de la Communauté, ce qui implique la suppression des droits de douane et l'harmonisation des réglementations sanitaires et administratives.
- > **La préférence communautaire** : l'approvisionnement des pays membres de la Communauté doit se faire en priorité sur le marché intérieur.
- > **La solidarité financière** : les mécanismes de la Politique agricole commune induisent des dépenses qui sont supportées par l'ensemble des États membres. La redistribution ne dépend pas du niveau de contribution de chaque État membre.

(2) Prix européens

- > **Le prix d'orientation** est le niveau de prix souhaité, le prix "objectif".
- > **Le prix d'intervention** correspond au niveau le plus bas atteignable : lorsque le prix de marché intérieur descend au-dessous du prix d'intervention, les pouvoirs publics interviennent sur le marché en achetant des produits et en les stockant, ce qui permet la remontée des cours.
- > **Les prix internes** (à l'UE) sont souvent supérieurs aux prix mondiaux. Pour assurer la préférence communautaire, l'Europe a donc mis en place des prélèvements à l'importation permettant de protéger ses productions et des subventions à l'exportation pour écouler ses produits sur le marché mondial. Les mécanismes décrits sont mis en œuvre par produits, dans le cadre d'Organisations communes de marché (OCM).

Cette politique entraîne une augmentation très rapide de la production qui permet d'atteindre l'autosuffisance alimentaire pour les productions européennes, puis conduit à des excédents de plus en plus importants. Ces excédents sont stockés, puis vendus sur les marchés des pays tiers, grâce à des subventions à l'exportation. Les dépenses communautaires destinées à l'agriculture augmentent alors de façon très importante, sous le double effet des coûts de stockage et des soutiens à l'exportation. En 1984, des quotas de production pour le lait sont mis en place pour contrôler la production dans le secteur. Depuis, la production de lait est effectivement stabilisée. Dans les autres secteurs, en particulier les céréales et la viande bovine, la réforme n'interviendra qu'en 1992.

D'autre part, l'encouragement sans limite à l'intensification de l'agriculture européenne a favorisé l'adoption de méthodes de production avec des effets négatifs sur l'environnement : pollution des nappes phréatiques et des cours d'eau, dégradation des sols, réduction de la faune et de la flore par l'utilisation de pesticides, le drainage et l'arrachage des haies... Enfin, la population active agricole a fortement diminué, permettant de libérer de la main d'œuvre pour l'industrie, mais posant un problème d'aménagement du territoire dans les zones les plus difficiles (Massif Central par exemple).

Le tournant de 1992

Plusieurs objectifs ont motivé les réformes successives de la PAC de 1992, 1999, et 2003 :

- anticiper les négociations à l'OMC qui conduisent à abaisser les niveaux de protection des marchés agricoles et à diminuer les soutiens accordés à l'agriculture ;
- freiner la hausse du coût de la PAC liée à la gestion des excédents ;
- accroître la compétitivité de l'agriculture européenne sur les marchés mondiaux, pour continuer à exporter ;
- préparer l'élargissement de l'Union européenne aux pays d'Europe centrale et orientale ;
- répondre aux demandes croissantes des citoyens européens en matière de protection de l'environnement et de qualité sanitaire des produits.

Pour ce faire, les réformes ont consisté à abaisser le prix d'intervention des produits. Cette baisse est compensée par des aides directes aux producteurs. Pour toucher ces aides, les agriculteurs sont obligés de mettre une partie de leurs terres en jachère. Ceci est censé contribuer à abaisser le niveau de production. Une partie du budget agricole est, de plus, transféré au budget "développement rural". Les aides visent à promouvoir une agriculture respectueuse de l'environnement et à fournir des produits de qualité. Elles prennent différentes formes allant des aides à l'installation des jeunes agriculteurs et à la diversification des activités agricoles (vers le tourisme par exemple), aux aides à la gestion des ressources en eau, à la restauration des villages, au boisement des terres, etc.

La réforme de 2003 a encore amplifié cette logique, en déliant les aides européennes du type de production : les aides sont alors dites "découplées" des volumes effectivement produits.

Au niveau des frontières, la baisse des prix sur le marché européen conduit automatiquement à une baisse du niveau de protection douanière nécessaire pour protéger le marché européen, ainsi qu'à une baisse des restitutions nécessaires pour rendre les produits européens compétitifs sur les marchés mondiaux.

Exemple de différences de prix intérieur européen / marché mondial pour le lait (septembre 1999)

	Restitution à l'exportation (euro/tonne)	Prix moyen sur le marché mondial (euro/tonne)	Restitution/valeur (%)	Prix intérieur européen (euro/tonne)
Lait en poudre écrémé	900	1 160	78 %	2 060
Lait en poudre entier	1 200	1 380	87 %	2 580
Beurre	1 700	1 320	129 %	3 020
Fromage	1 180	1 800	65 %	2 980

Ainsi, pour prendre l'exemple du lait en poudre entier, son exportation sur les marchés mondiaux à 1 380 €/tonne n'est rendue possible que grâce aux restitutions financées par les contribuables européens (1 200 €/tonne).

Les conséquences sur les pays tiers

Jusqu'à la réforme de 1992, les restitutions aux exportations, comblant la différence entre le prix mondial et le prix intérieur européen, ont permis de rendre compétitifs les produits européens sur les marchés extérieurs. Depuis, la baisse des prix internes a fortement limité le recours aux restitutions, mais le versement des aides directes aux producteurs joue de fait le même rôle : les produits européens sont vendus sur les marchés extérieurs en dessous de leurs coûts de production. Ces subventions directes ou indirectes aux exportations ont une triple conséquence vis-à-vis des marchés extérieurs. Elles participent au maintien des cours mondiaux à un niveau très bas, ce qui pénalise les autres pays exportateurs. Les opérations de déstockage contribuent à l'instabilité des marchés internationaux. Enfin, les produits européens vendus dans les pays tiers entrent en concurrence de façon déloyale avec les productions locales équivalentes.

Les effets des exportations européennes sur les pays en développement sont divers, en fonction des produits et des soutiens utilisés.

A long terme, les produits européens modifient les habitudes de consommation par effet de substitution et orientent le prix des productions locales voisines. C'est le cas des céréales européennes vendues sur les marchés ouest africains. La consommation de pain se développe dans des pays qui ne peuvent pas produire du blé. Par exemple, le Sénégal est devenu un importateur important de blé, aux dépens des céréales locales.

Parce qu'ils sont fortement soutenus, les produits européens font une concurrence déloyale aux produits locaux et fragilisent beaucoup les filières. C'est le cas par exemple de la poudre de lait, bradée sur les marchés africains ou des Caraïbes, obligeant les producteurs locaux à cesser leur production.

La pratique des subventions aux exportations participe à la dépréciation des cours mondiaux, d'autant plus forte que le poids de l'UE sur le marché est important. Par exemple, l'UE est le premier exportateur de produits laitiers (40 % du marché) et ses restitutions pèsent sur les cours mondiaux.

Des produits non conformes aux normes européennes (rebut de calibrage de pommes de terre) ou aux modes de consommation (croupions et ailerons de volailles provenant de découpe) sont vendus sans aide mais à très bas prix sur les marchés des pays en développement, et viennent concurrencer les productions locales. Ces prix très bas sont rendus possibles par le fait qu'il s'agit de résidus, qui ne trouvent pas preneurs sur d'autres marchés.

Une responsabilité partagée entre l'Europe et les Etats Unis

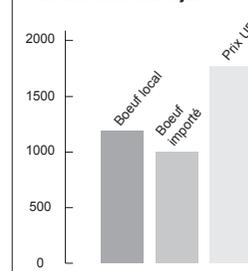
Les Etats-Unis sont aussi engagés dans une politique d'exportation de leurs produits agricoles qui mobilise fortement les ressources de leurs contribuables. Cette politique a été spectaculairement renforcée en 2002, lors de l'adoption par les USA d'un nouveau Farm Bill qui multiplie par deux les crédits à l'exportation. Ces derniers visent à encourager les pays importateurs à acheter des produits américains. De même, les fonds destinés à l'aide alimentaire - source non négligeable d'écoulement des surplus américains - ont été augmentés, essentiellement pour l'aide alimentaire à crédit.

Viande locale contre viande importée

A Abidjan (Côte d'Ivoire), le boeuf produit localement est vendu 1 205 FCFA, plus cher que le boeuf européen, vendu 1 035 FCFA seulement.

Ce dernier a pourtant coûté à la production 1 740 FCFA. Ce sont les subventions versées par l'UE à son agriculture qui sont responsables de cette concurrence déloyale.

Prix du boeuf à Abidjan



- encourager les organisations internationales et acteurs non-gouvernementaux, notamment les entreprises, à soutenir ces mesures ;
- servir de référence à la société civile pour faire pression sur les gouvernements et organisations internationales qui prendraient des décisions contraires au droit à l'alimentation, **au besoin en recourant à la justice**.

En principe la négociation sur les directives volontaires devrait s'achever en juillet 2004. Il n'est pas sûr que l'on parvienne à un accord tant les positions des pays sont éloignées les unes des autres. S'il y a un accord, les ONG craignent qu'il soit vide de contenu réel. Les trois difficultés majeures portent sur :

- **La dimension internationale** : les ONG pensent que chaque Etat doit reconnaître ses responsabilités vis-à-vis des citoyens des autres pays, car sa politique peut avoir un impact sur leur possibilité d'accéder à une alimentation adéquate. La plupart des gouvernements des pays industrialisés refusent ce point. Les ONG pensent aussi que les Etats doivent faire en sorte que les règles adoptées à l'OMC ne rendent pas difficile sinon impossible le respect des principes adoptés à l'ONU. Elles demandent plus de cohérence dans les décisions prises dans les organisations internationales et une hiérarchie des obligations.
- **Le droit à la justice** : beaucoup de gouvernements refusent que l'Etat puisse être accusé devant les tribunaux, si des personnes étaient privées de leur droit à une alimentation adéquate du fait de ses décisions ou de ses actions. Les ONG rappellent que la violation de tout droit doit pouvoir être sanctionné par la justice, sous peine de reste lettre morte. L'intérêt des directives viserait ainsi à appuyer des recommandations de politiques économiques et agricoles sur le droit.
- **La référence au Commentaire général 12** : les pays qui ont ratifié le **Pacte sur les droits économiques sociaux et culturels** devraient accepter le Commentaire général 12. Les ONG demandent que les Directives volontaires ne soient pas en retrait par rapport à ce dernier, donnant aux pays un possible prétexte pour ne pas l'appliquer.

La situation alimentaire dans le monde

Aujourd'hui plus de 842 millions de personnes souffrent de la faim, dont 30 % vivent dans les villes et 70 % dans les campagnes, pour la plupart des paysans.

Dans les villes, ceux qui ont faim sont souvent des personnes qui ont quitté la campagne pour tenter leur chance, qui n'ont pas encore trouvé de travail et n'ont donc pas de revenu suffisant pour assurer leur sécurité alimentaire. Ce sont aussi des personnes handicapées, des veuves avec enfants, des vieillards sans famille. Avec l'urbanisation rapide, ce pourcentage devrait augmenter.

Dans les campagnes, les causes de la faim sont nombreuses :

- paysans privés de leur terre ;
- paysans qui n'ont pas accès à l'eau pour irriguer ;
- paysans sans accès au crédit pour acheter des semences ou du matériel ;
- paysans qui ne peuvent garder une part de leur récolte suffisante pour nourrir leur famille et faire face aux dépenses de base (vêtements, soins médicaux, éducation des enfants, etc).

Droits humains et droit à l'alimentation : les dates clefs

Le Droit à l'alimentation est l'un des droits économiques et sociaux les plus fondamentaux, à côté des droits civiques et politiques. Une des tâches essentielles des Nations Unies (ONU) consiste, à travers des négociations internationales, à affirmer les principes, droits et devoirs qui s'imposent aux Etats et à aider ces derniers à les mettre en œuvre. Les étapes marquantes dans la définition du droit à l'alimentation ont été les suivantes.

- 1948** L'ONU adopte le 16 décembre la Déclaration universelle des droits de l'homme. L'article 25 stipule que "toute personne a droit à un niveau de vie suffisant pour assurer sa santé, son bien-être et ceux de sa famille, notamment pour l'alimentation, l'habillement, le logement, les soins médicaux ...".
- 1966** L'ONU adopte le Pacte international relatif aux droits économiques, sociaux et culturels ainsi que le Pacte international relatif aux droits civils et politiques. Le premier précise que " les Etats, reconnaissant le droit fondamental qu'a toute personne d'être à l'abri de la faim, adopteront, individuellement et au moyen de la coopération internationale, les mesures nécessaires :
a) Pour améliorer les méthodes de production, de conservation et de distribution des denrées alimentaires par la pleine utilisation des connaissances techniques et scientifiques, par la diffusion de principes d'éducation nutritionnelle et par le développement ou la réforme des régimes agraires, de manière à assurer au mieux la mise en valeur et l'utilisation des ressources naturelles ;
b) Pour assurer une répartition équitable des ressources alimentaires mondiales par rapport aux besoins, compte tenu des problèmes qui se posent tant aux pays importateurs qu'aux pays exportateurs de denrées alimentaires."
- 1996** Le Sommet mondial de l'alimentation demande de clarifier le contenu du droit à la nourriture et les mesures nécessaires à sa pleine réalisation.
- 1997** Des organisations non gouvernementales élaborent un Projet de Code de Conduite sur le Droit à une nourriture adéquate, en réponse à l'appel lancé lors du Sommet de 1996. Ce document sera par la suite en grande partie repris par le Comité sur les Droits économiques, sociaux et culturels.
- 1999** Le Comité sur les Droits économiques, sociaux et culturels de l'ONU adopte le Commentaire général 12 qui promeut : "le droit de chaque homme, de chaque femme et de chaque enfant, individuellement et en communauté, d'avoir en tous temps accès physiquement à une nourriture adéquate ou de disposer des moyens économiques de l'acquérir dans le respect de la dignité". Ce texte définit "trois types ou niveaux d'obligations aux États parties : les obligations de respecter, de protéger et de remplir...".
- 2002** Le sommet mondial de l'alimentation, 5 ans après, demande que des directives volontaires soient élaborées pour aider les Etats à mettre en œuvre le droit à une alimentation adéquate. Les négociations sont en cours et devraient s'achever en octobre 2004.



Remarques à propos de cet historique

➤ Beaucoup de temps s'est écoulé entre la Déclaration de 1948 et la discussion du Commentaire général 12 et des Directives volontaires. Cela tient aux désaccords entre les gouvernements : de 1948 à 1966, les pays occidentaux voulaient que l'ONU travaille sur les droits civiques et politiques. Les pays communistes et les pays en développement donnaient la priorité aux droits économiques, sociaux et culturels. Après 1966, les pays occidentaux ont freiné les débats sur les droits économiques, sociaux et culturels, car les Etats ne voulaient pas risquer d'être tenus pour responsables et, éventuellement, être accusés devant les tribunaux ou dans des enceintes internationales si, dans le monde, des personnes étaient privées de leurs droits à l'alimentation, au logement, à la santé, etc. Ces craintes et cette prudence se voient dans la citation du texte de 1966.

➤ Cependant, même si les progrès sont lents, c'est grâce aux débats au sein de l'ONU que l'idée des droits de chaque homme, de chaque femme et de chaque enfant s'est imposée à tous les Etats et que ceux-ci les respectent de plus en plus. Par ailleurs, les ONG peuvent dénoncer les violations de ces droits lors de la réunion annuelle à Genève de la Commission des Droits de l'Homme, exerçant ainsi une pression sur les Etats.

Que veut dire "droit à une alimentation adéquate" ?

Le droit à une *nourriture adéquate* est défini comme le droit de chaque homme, de chaque femme et de chaque enfant, *individuellement* et en *communauté*, d'avoir en tous temps *accès à une nourriture adéquate*.

Chaque terme en italique nécessite d'être bien compris :

- Une *nourriture adéquate* est une nourriture :
 - saine (sans substance nocive) ;
 - culturellement acceptable c'est-à-dire qui ne soit pas interdite par la religion ou par les traditions de celui qui la consomme ;
 - en quantité et de qualité suffisantes pour permettre de satisfaire les besoins nutritionnels et diététiques de chacun.
- *Individuellement et en communauté* pour qu'il soit bien clair que chacun, qu'il vive seul ou au sein d'une famille ou d'une communauté, a droit à la nourriture qui lui convient.
- *L'accès à une nourriture adéquate* peut être direct ou indirect :
 - Le paysan qui produit des biens alimentaires a accès directement à de la nourriture, mais s'il ne produit pas tout ce dont lui et sa famille ont besoin, il faut qu'il puisse acheter ce qui lui manque. C'est parce que beaucoup ne le peuvent pas que beaucoup de paysans souffrent de la faim.
 - Les autres doivent pouvoir accéder indirectement à une nourriture adéquate. Ceux qui travaillent doivent avoir des revenus suffisants pour acheter la nourriture dont eux et leur famille ont besoin. Pour cela, il faut qu'ils gagnent assez d'argent d'une façon qui respecte la dignité de chacun. Pour ceux qui ne travaillent pas, parce qu'ils sont au chômage, ou trop vieux, ou handicapés, il faut qu'ils puissent avoir des allocations ou une pension ou qu'il y ait des lieux où des repas sont distribués.

Obligations des Etats

Le droit à une nourriture adéquate, comme tout autre droit de l'Homme, impose quatre types d'obligations aux Etats qui l'ont ratifié : les obligations de respecter, de protéger, de faciliter et de remplir afin que toute personne ait accès à une alimentation adéquate et que nul ne souffre de la faim.

- **Respecter** : Les Etats qui ont ratifié le Pacte de 1966 s'interdisent de prendre des mesures qui priveraient un individu de l'accès à une nourriture adéquate dont il jouit déjà.
- **Protéger** : L'obligation de protéger implique que l'Etat prenne des mesures pour assurer que des entreprises ou des personnes individuelles n'empêchent pas d'autres personnes d'avoir accès à une nourriture adéquate.

- **Faciliter** : Les Etats doivent mener des politiques économiques, en particulier agricoles et commerciales, qui permettent à tous ceux qui travaillent d'assurer leur subsistance et celle de leur famille. Ils doivent mener des politiques sociales qui assurent aux chômeurs et aux retraités la possibilité de se nourrir, eux et leur famille.
- **Remplir** : Si une personne ou un groupe de personnes se trouve dans l'incapacité de se nourrir, l'Etat a l'obligation de faire en sorte qu'elle ou il soit nourri.

Les obligations décrites ci-dessus figurent dans le Commentaire général 12. Il s'agit d'obligations de chaque Etat vis-à-vis des personnes vivant dans le pays. Mais, les Etats ont également des obligations à l'égard de personnes ou de groupes vivant dans d'autres pays si eux-mêmes ou leurs citoyens ou leurs entreprises prient par leur action des personnes vivant dans un autre pays de leur droit à une alimentation adéquate.

Seuls les Etats peuvent ratifier le Pacte sur les Droits économiques, sociaux et culturels. Ils sont donc seuls juridiquement responsables du respect de celui-ci. Cependant, tous les membres de la société - individus, familles, communautés locales, organisations non gouvernementales, organisations de la société civile, ainsi que les entreprises publiques ou privées - ont une responsabilité dans la réalisation du droit à une nourriture adéquate. Un particulier par exemple peut faire en sorte que le droit des autres à l'alimentation s'améliore : en participant aux campagnes des ONG contre la faim ; en soutenant par des dons l'action des ONG qui aident les paysans des pays en développement à produire et à s'organiser ; en achetant des produits du "commerce équitable" ; en interpellant élus et gouvernants sur ce qu'ils font pour améliorer les règles du commerce international ; etc.

Quelques définitions

En définissant la sécurité alimentaire et la souveraineté alimentaire, deux expressions souvent employées dans les débats sur la faim dans le monde, on comprendra mieux ce que le droit à l'alimentation a de particulier

La **sécurité alimentaire** a été définie par le Sommet Mondial de l'Alimentation en 1996. " On peut parler de sécurité alimentaire lorsque toute personne a, à tout moment, accès physiquement et sur le plan économique à une nourriture suffisante, saine et nutritive qui répond à ses besoins alimentaires et à ses préférences alimentaires pour mener une vie active et saine". La sécurité alimentaire, comme le droit à une nourriture adéquate, met l'accent sur l'accès économique des personnes soit à des revenus permettant d'acheter la nourriture, soit aux moyens permettant de la produire (terre, eau, semences, etc.). Mais **le droit à une alimentation adéquate** apporte un plus, car il explicite les responsabilités de tous ceux qui ont un devoir dans la réalisation de ce dernier. Cela donne aux individus et aux groupes le droit de revendiquer que chaque Etat assume ses obligations (respecter, protéger, faciliter, remplir).

Le concept de **souveraineté alimentaire** fut lancé dès le début des années 1990 par des organisations paysannes qui revendiquaient le droit de produire de la nourriture pour leur marché local. De façon plus générale, la souveraineté alimentaire revendique le droit pour les pays de définir leurs politiques alimentaires (production, distribution, consommation) sans ingérence extérieure, qu'elle soit économique ou politique. Le **droit à une alimentation adéquate** met en évidence les marges de manœuvre minimum dont doit disposer chaque Etat sur le plan politique et économique pour remplir ses obligations.

Droit à l'alimentation, société civile et ONG : enjeux et actualité

Suite au Sommet Mondial de l'Alimentation de 2002, un groupe de travail intergouvernemental a été créé pour élaborer des *"directives volontaires pour la réalisation du droit à une alimentation adéquate"*. Cet instrument juridique non-contraignant est destiné à formuler des recommandations concrètes aux gouvernements, il ouvre les perspectives suivantes :

- permettre de mêler instruments de politique économique et agricole et instruments juridiques ;
- inciter les gouvernements à mettre en place des mesures cohérentes (politiques, lois, règles...) pour lutter contre la faim ;

Nous mangeons car nous en avons besoin, mais c'est aussi un plaisir ! Manger chaque jour n'est pas facile pour tout le monde. Aujourd'hui, nous ne sommes pas encore capables de nourrir tous les hommes. Et demain ?

L'exposition “Nourrir les hommes” illustre dans un langage adapté aux 9-13 ans les grands enjeux de l'alimentation dans le monde d'aujourd'hui. Elle aborde de nombreux sujets en liens avec les programmes scolaires.

<http://www.agropolis.fr>

rubrique Agropolis Museum

Thèmes abordés

Du soleil plein l'estomac

De l'énergie solaire à la calorie...

Agricultures du monde

Diversité, inégalité de production dans le monde.

Du champ à l'assiette

Éléments économiques de la filière cacao.

Bien manger, c'est la santé

Les aliments et l'équilibre nutritionnel d'un repas.

À chacun son repas

Diversité alimentaire dans le monde.

Sous-nourris, mal-nourris, sur-nourris

Alimentation et santé.

Côté cuisines

À chacun sa façon originale de cuisiner.

Manières de table

Autant de façons différentes de manger.

Vaincre la faim ensemble

Solutions pour lutter contre la faim.

Exposition téléchargeable



L'exposition “Nourrir les hommes” est disponible en ligne sous format Acrobat PDF pour être imprimée au format A4 (en couleur ou noir et blanc).

Exposition virtuelle



Un parcours interactif et ludique des thèmes de l'exposition, avec un ensemble de liens, est accessible sur internet.



Le "marché-santé"

Un jeu pour apprendre à composer son repas, à faire les courses pour un repas équilibré, même avec peu d'argent ! En préalable, on peut apporter l'information sur la nutrition et les familles d'aliments (Voir fiche "la roue des aliments du monde").



PUBLIC
tout public

IRD © JP Montreuil

Objectifs

- de l'animation :
 - découvrir différents modes d'alimentation
 - comment manger équilibré sans trop dépenser ?
 - prendre conscience de la valeur de l'alimentation
- par public :
 - Pour les enfants (de 5 à 9 ans)**
 - apprendre à faire les courses pour préparer un repas équilibré
 - Pour les plus grands, adolescents, adultes**
 - découvrir comment préparer un repas équilibré avec des produits africains.
 - apprendre à faire ses courses pour un repas équilibré avec des produits européens mais avec un budget limité.

Matériel et réalisation

- Il est nécessaire de construire 2 marchés, un pour les produits africains, un pour les produits européens.
- Produits fictifs pour le marché : ils sont réalisés avec des photos d'aliments découpées dans des catalogues et collées sur un support carton. Pour les jeunes enfants, on choisit des aliments simples (fruits, légumes, viandes, poissons, pâtes,...). Pour les plus grands, on peut ajouter des plats cuisinés (pizzas,...).
- Pour les produits africains, on peut utiliser les images ou photos proposées sur le site du CFSI dans la rubrique consacrée à ce jeu.
- Pour la version élaborée du jeu, les prix des produits sont indiqués sur chaque carton.
- Pour que les enfants puissent se servir en produits, il faut répartir les images cartonnées dans des casiers ou cartons, par type de produits, comme dans un magasin ou sur l'étal d'un marché.

Organisation de l'atelier

- Le marché fonctionne avec 2 animateurs. L'un aide les enfants à faire leurs courses, apporte des explications si nécessaire, surveille le matériel. L'autre commente le contenu des paniers avec chaque enfant lorsqu'il a fini ses courses.
- De 5 à 9 ans pour le marché des produits consommés en France. Plus de 10 ans pour le marché des produits africains et la version comprenant les prix des produits.
- Temps d'animation : à partir de 15 minutes pour une animation dans une manifestation grand public, jusqu'à une demi journée en classe.



➤ Formation des animateurs :

- Pour animer la version française du jeu, les animateurs doivent connaître et maîtriser eux mêmes les règles de l'équilibre alimentaire. On trouvera des informations complètes sur la nutrition et les règles de l'équilibre alimentaire sur le site du Comité Français d'Éducation pour la Santé : www.cfes.sante.fr. Le CFES a des délégations départementales où il est possible de prendre contact avec des conseillères en économie familiale (liste des adresses sur le site).

- Pour animer la version plus élaborée avec les produits consommés en Afrique, l'animateur pourra faire appel à une femme africaine qui saura décrire les aliments consommés dans son pays. Ce sera alors une discussion. En classe, on peut faire appel aux parents des élèves émigrés. On trouvera sur le site du CFSI une série d'images permettant de réaliser le marché africain.

Déroulement de l'animation : fais ton marché, ton repas est-il équilibré ?

1) Constituer un marché pour enfants avec des produits fictifs (photos d'aliments découpés dans les catalogues des grandes surfaces), les répartir dans des casiers comme sur un marché ou dans un magasin.

2) Demander aux enfants de faire leur marché et d'acheter les produits alimentaires nécessaires pour un repas ou une journée.

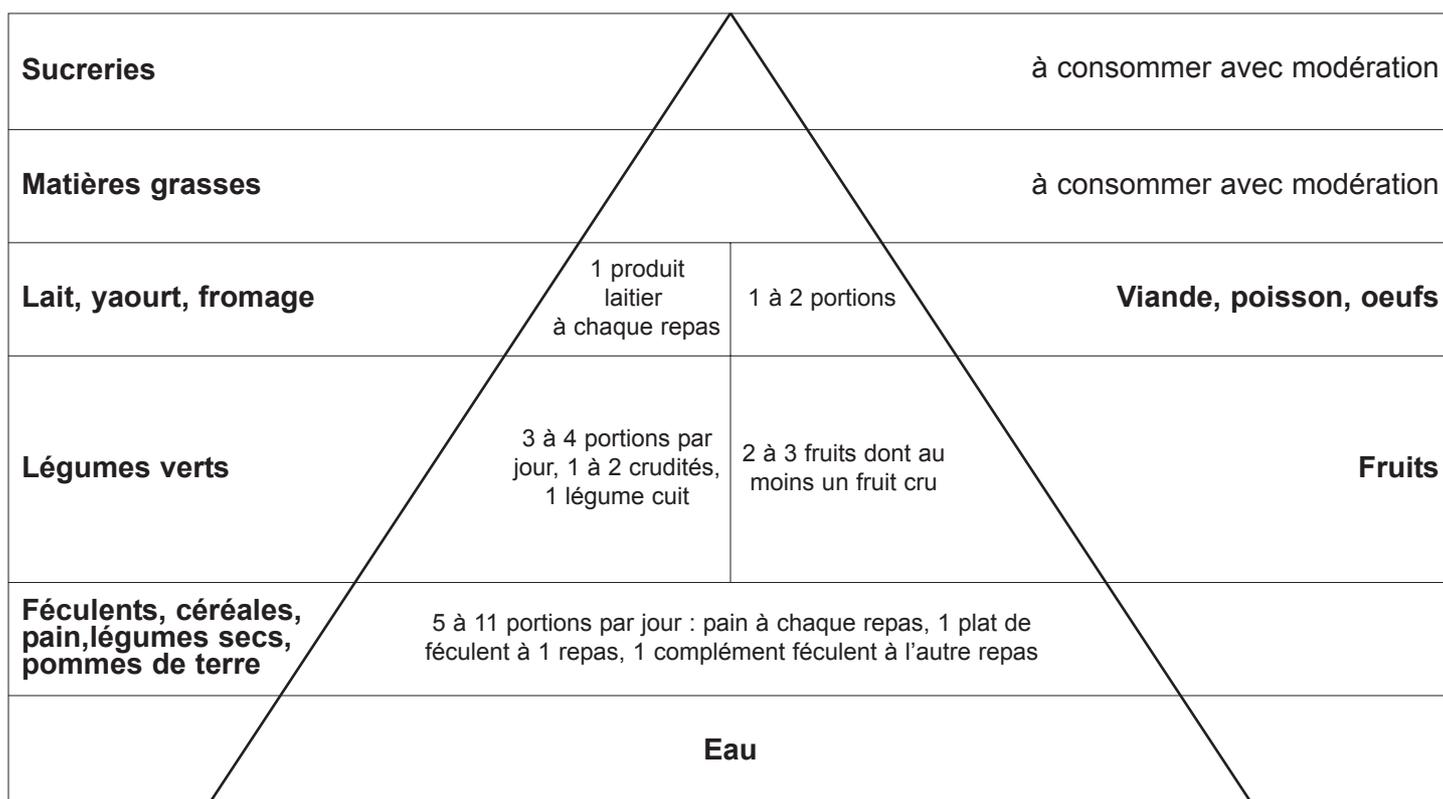
3) Pour les enfants les plus grands, on peut ajouter une notion de prix, leur demander de faire un repas pour une journée et calculer avec eux l'argent dépensé.

4) Examiner son panier avec chaque enfant. Discuter avec l'enfant de l'équilibre du repas. Pour les plus grands, examiner les prix.

5) Les jeunes enfants qui ont gagné aiment recevoir un petit lot.

On procède de la même manière pour les produits africains.

La pyramide idéale de l'équilibre alimentaire



source CFES

Le loto des saveurs du monde

Objectifs

- > de l'animation :
 - s'interroger sur l'origine d'aliments de la vie de tous les jours : le café, le cacao, la banane...
 - on peut ajouter aux produits des pays du Sud des produits de nos régions (fromage, pain...)
- > pédagogiques :
 - s'interroger sur l'origine des produits alimentaires de la vie courante (pour tous) ;
 - associer produits bruts et produits transformés (pour tous) ;
 - associer les produits aux continents où ils sont produits.



Matériel et réalisation

- > Pour réaliser ce jeu, on achètera les principaux produits transformés (ou apporter les emballages vides de la maison). Exemples : boisson de petit déjeuner au chocolat, pâte à tartiner au chocolat, huile d'arachide, assortiments apéritif avec arachides, pistaches, fruits secs, gâteau de riz, yaourt aromatisé vanille, boisson aux fruits exotiques, pain d'épices, sucre vanillé, sauce au soja, café soluble, sucre de canne, tapioca, harissa... Ces produits transformés sont réunis dans un panier.
- > Imprimer, découper et coller sur un support cartonné les photographies des produits bruts : (arachides, fruits tropicaux, riz, manioc ...) Ces photographies sont disponibles sur le site du CFSI.
- > Carte du monde (pour retrouver les lieux de production).

Organisation de l'atelier

- > Le jeu peut se faire de façon individuelle ou par petits groupes de 5 à 10 enfants.
- > 1 animateur.
- > Deux versions du jeu :
 - Version simple : associer les produits bruts et transformés ;
 - Version élaborée : retrouver les lieux de production (à partir de 10 ans).
- > Formation de l'animateur :
Pour animer la version simple, l'animateur doit connaître les produits et leur mode de transformation. Pour la suite, les lieux de production des principaux produits sont disponibles dans la fiche d'accompagnement.

Déroulement de l'animation

- 1) Disposer, à plat sur une table, les photographies des produits bruts (ou les produits bruts eux mêmes pour une version plus concrète du jeu) : manioc, arachide, café, fruit de la passion, etc.
- 2) Donner à l'enfant ou à l'équipe le panier contenant les produits transformés. Leur demander de poser à côté de chaque photo de produit brut les produits transformés qui correspondent.
- 3) Étudier avec eux la transformation de chaque aliment sous forme de discussion.
- 4) Retrouver les lieux de production sur la carte du monde.
- 5) On peut jouer à ce jeu en faisant associer aux enfants les produits transformés avec les produits bruts (exemple une racine de manioc avec le tapioca), ou des photographies du produit brut (ex. : une photographie de cabosse de cacao), ou encore des photographies des plantes (ex. : un cacaoyer), ou enfin des photographies des paysages (une plantation de cacaoyers). Les photographies correspondantes sont disponibles sur le site du CFSI.

Un peu de **calcul**...

Objectifs

- > Comprendre les différents modèles agricoles mondiaux.
- > Comparer les écarts de productivité de 2 riziculteurs dans le monde.

Déroulement



Photo : Laurent Olivry

PUBLIC
cycle 3
collège

On remet l'énoncé du problème aux élèves. Cet exercice nécessite de maîtriser les principes de la "règle de trois". Une fois les calculs corrigés, on pourra aborder avec les élèves les questions de modèles agricoles différents dans le monde.

Énoncé du problème

> **Moussa est un petit paysan de Casamance au Sénégal. Il cultive du riz sur un terrain de 0,5 hectare.**

- a) Un hectare, c'est un carré de ... m sur ... m. Combien mesure le terrain de Moussa ?
- b) Pour cultiver, Moussa n'a ni tracteur ni charrue. Il travaille à la force de ses bras, aidé par les autres membres de sa famille et ses enfants. Dans ces conditions, on peut produire au maximum 2 tonnes de riz par hectare et par an. A la fin de l'année, combien de tonnes de riz Moussa va-t-il récolter ?
- c) Pour avoir de l'argent pour payer l'école de ses enfants, les vêtements, le médecin, les semences, c'est-à-dire tous ses besoins quotidiens, Moussa a besoin de 60 € par an. Un quintal de riz se vend 15 € au marché. Combien Moussa devra-t-il vendre de riz pour obtenir cet argent ?
- d) Combien lui restera-t-il de riz pour nourrir sa famille pour l'année ?
- e) Moussa est marié et a 5 enfants. Sa famille compte donc 7 membres. Combien chacun aura-t-il de riz à manger pour un an ?

> **Roy est "farmer" (agriculteur) en Caroline du Sud, aux États-Unis d'Amérique.**

- a) Il possède 100 hectares de terrain. C'est-à-dire un carré de ... m sur ... m.
- b) Il possède du matériel agricole très performant et utilise engrais et pesticides. Pour un hectare il obtient 5 tonnes de riz. Quelle sera sa récolte en fin d'année ?
- c) Il vend lui aussi sa production à 15 € le quintal. Combien va-t-il obtenir d'argent pour l'ensemble de sa production ?
- d) Il va utiliser les 4/5 de cet argent pour rembourser son matériel et ses engrais, semences, pesticides. Combien va-t-il lui rester ?
- e) Par rapport à Moussa c'est fois plus

> **Pourquoi Moussa ne vend pas son riz plus cher ?**

Les prix sont fixés au niveau international et sont les mêmes pour tous les paysans, quelle que soit leur production annuelle.

Au marché de Dakar, capitale du Sénégal, le riz arrive du monde entier et est vendu à 15 € le quintal.

Si Moussa décide d'augmenter ses prix, il ne trouvera plus d'acheteur. Il est donc obligé de respecter les prix mondiaux.

La roue des aliments du monde

Objectifs

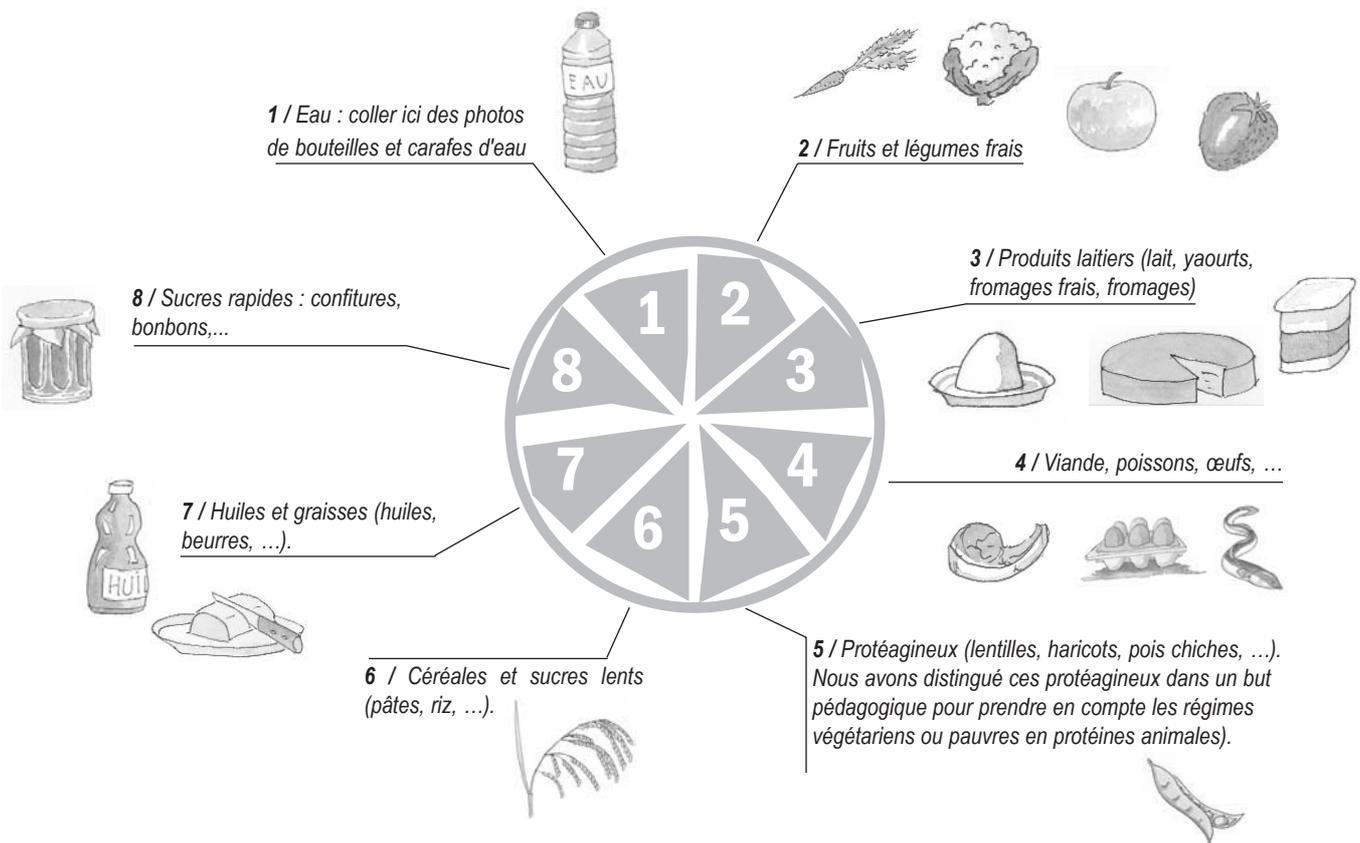
- > de l'animation : faire découvrir les règles de l'équilibre alimentaire, à partir des produits européens ou africains. Étudier son propre mode alimentaire.
- > pédagogiques : **Pour les enfants (de 5 à 9 ans)**
On se limitera à l'alimentation en France et à l'équilibre alimentaire :
 - identifier les 7 familles d'aliments ;
 - comprendre leur fonction dans l'alimentation et faire le rapport entre alimentation et santé.
- Pour les plus grands, adolescents, adultes**
On ajoutera à la partie précédente la comparaison avec un pays du Sud et on abordera la valeur des aliments :
 - identifier et comparer les familles d'aliments dans un pays du Nord (France) et dans un pays du Sud (exemple Sénégal) ;
 - comprendre leur fonction dans l'alimentation et faire le rapport entre alimentation et santé.



Matériel et réalisation

Il y a deux roues à fabriquer : une avec des produits consommés en France, une avec les produits consommés en Afrique.

> **Roue des aliments du monde version française** : construire une roue représentant les 7 familles d'aliments. Pour cela, découper des produits des différentes familles dans des catalogues publicitaires. Les coller sur la roue selon le schéma ci dessous. Ces produits et images ont l'avantage d'être très bien connus des enfants et très repérables. La roue doit être assez grande pour que les produits soient visibles des enfants (diamètre : 1,5 m).



Ill. : L. Olhry © Agropolis Museum

> **Pour construire la roue des aliments que l'on consomme en Afrique**, on utilise la même structure en 7 familles (cf. ci dessus). On trouvera des images des produits sur le site du CFSI (www.cfsi.asso.fr).



Organisation de l'atelier

- Groupe de 5 à 20 enfants encadré par 1 animateur.
- Public de 5 à 9 ans pour la roue des aliments consommés en France et plus âgé pour la comparaison avec les aliments consommés en Afrique.
- Temps d'animation : à partir de 15 minutes pour une animation dans une manifestation grand public, jusqu'à une demi journée en classe.
- Formation des animateurs :
 - Pour animer la version française du jeu, les animateurs doivent connaître et maîtriser eux mêmes les règles de l'équilibre alimentaire. On trouvera des informations complètes sur la nutrition sur le site du CFES (Comité Français d'Education pour la Santé) (www.cfes.sante.fr). Le CFES a des délégations départementales où il est possible de prendre contact avec des conseillères en économie familiale (liste des adresses sur le site).
 - Pour animer la version plus élaborée avec les produits consommés en Afrique, l'animateur pourra faire appel à une femme africaine qui saura décrire les aliments consommés dans son pays. Ce sera alors une discussion. En classe, on peut faire appel aux parents des élèves émigrés. On trouvera sur le site du CFSI une série d'images permettant de réaliser la roue avec les produits africains.

Déroulement de l'animation

Il est préférable de différencier les animations sur les aliments du Nord, pour les plus jeunes, et du Sud, pour les plus grands.

1) Expression des représentations :

Les enfants s'expriment sur les différents aliments qu'ils consomment tous les jours (prendre l'exemple du déjeuner ou du dîner de la veille). Leur faire découvrir le rôle de ces aliments. Certains sont déjà sensibilisés à l'équilibre alimentaire par leurs parents ou par l'école. Terminer en expliquant que les aliments sont classés par famille.

2) Découvrir les 7 familles d'aliments avec la roue

- faire tourner la roue par les enfants. Elle s'arrête sur une case "famille".
- les enfants doivent reconnaître les aliments de la famille, en citer d'autres dans la même famille.
- expliquer le rôle de chaque famille d'aliments.
- faire la même chose pour toutes les familles.

3) Pour conclure :

- Expliquer les règles de l'équilibre alimentaire. On peut utiliser la pyramide diffusée par le CFES (Comité Français d'Éducation pour la santé). Cependant, si quelques enfants sont végétariens, l'animateur doit pouvoir expliquer que l'on peut remplacer la viande par un repas de type céréales/protéagineux. C'est la raison pour laquelle, la roue possède 8 cases au lieu de 7 bien qu'il n'y ait que 7 familles (la case protéagineux comme le haricot fait partie de la même famille que les céréales comme le riz = famille des féculents/légumes secs).

Pour en savoir plus

- Le CFES dispose d'une large gamme d'outils pédagogiques. Ces outils sont très bon marché, gratuits pour certains (affiches). Pour en savoir plus, commander les supports (www.cfes.sante.fr).
- L'APRIFEL (organisme interprofessionnel des fruits et légumes frais) propose une campagne d'éducation destinée à augmenter la consommation de fruits et légumes frais, trop faible en France. Campagne "10 par jour", sur le site www.aprifel.com.
- Le site de la FAO (Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture) propose des recettes de cuisine et une description des aliments du monde entier (www.fao.org), incluant les valeurs nutritionnelles des aliments tropicaux.

Le commerce équitable

Objectifs

- > Donner envie de s'ouvrir au monde, à la diversité, à l'échange.
- > Introduire une réflexion sur nos relations avec d'autres pays.
- > Introduire l'idée d'un commerce "plus équitable pour un monde plus juste" et de la juste rémunération des producteurs des pays du Sud.



Définition

Développé depuis plusieurs dizaines d'années par de nombreuses associations de solidarité internationale et par des groupements de producteurs de café, de thé, de cacao ou encore d'artisanat, le commerce équitable vise à instaurer une relation commerciale durable. Il se distingue du commerce conventionnel par ses pratiques : prix juste, dialogue, transparence et respect sont au cœur de la relation entre les différents acteurs de la chaîne du commerce équitable. Grâce au commerce équitable, les producteurs peuvent retrouver leur dignité et prendre en charge le développement de leur communauté. Quant aux consommateurs, ils disposent d'une information sur les producteurs et retrouvent ainsi le sens de leurs actes d'achat.

Les organisations de commerce équitable dont le mot d'ordre peut se résumer par «du commerce pas de l'aide» ont également pour objectif de modifier les règles du commerce international pour les rendre plus justes.

Déroulement

1) Qu'est-ce que l'on mange habituellement au petit déjeuner ?

D'où viennent les produits que nous consommons ?

2) Comment les produits sont-ils transformés ?

Du produit agricole brut au produit transformé.

On prendra quelques exemples : le cacao, le riz,...

3) Comment ces produits sont-ils arrivés jusqu'à nous ?

On recherche toutes les étapes nécessaires.

Les enfants peuvent s'appuyer sur le panneau "Du champ à l'assiette" de l'exposition "Nourrir les hommes".

4) Comment vivent les gens qui produisent ces produits ?

On pourra utiliser comme support les vidéos d'Orcades par exemple.

5) Comment sont fixés les prix des produits alimentaires ? Qui doit être payé ?

On explique aux enfants le fonctionnement simplifié d'une bourse des matières premières agricoles (offre/demande, rapport de force, qualité et quantité des récoltes, organisation ou non des acteurs).

6) Recherche de tous les intermédiaires

On fait rechercher aux enfants les différents acteurs du commerce. Pour chacun on indique combien il gagne (on utilisera le "camembert" de l'exposition "Nourrir les hommes").

7) Est-ce juste ? Qu'est-ce que l'on pourrait faire ?

Les producteurs s'organisent. On pourra comparer avec la coopérative scolaire. On pourra faire "jouer" aux enfants un marché : un groupe de producteurs vendeurs non organisés / un groupe de producteurs vendeurs organisés / un groupe d'acheteurs. On leur expliquera comment les prix se négocient sur un marché en fonction de l'offre et de la demande (de la qualité des produits, des quantités disponibles, de l'exigence des consommateurs, etc...). Avec cette mise en scène ils pourront comprendre comment un groupe organisé de producteurs peut mieux imposer ses conditions et vivre dignement de leur travail.



Artisans du Monde ©



Plus d'infos sur le commerce équitable

www.artisansdumonde.org

Boutique, produits, partenaires, actualités des boutiques Artisans du Monde.

www.solidarmonde.fr

Centrale d'achat de produits du commerce équitable : les produits, les fournisseurs et les distributeurs.

www.commerceequitable.com

Un site de commerce en ligne proposant des produits du commerce équitable.

www.maxhavelaarfrance.org

Max Havelaar, les points de vente pour trouver les produits labélisés Max Havelaar, son fonctionnement, ses produits.

www.commerceequitable.org

La Plate-forme pour le commerce équitable regroupe les différents acteurs du commerce équitable en France.

Outils pédagogiques

Kit d'animation niveau primaire "Petits déjeuners et goûters solidaires", Artisans du monde : fiches par produit, diapositives autour du commerce équitable,...

"A la découverte du cacao", vidéo Orcades, la culture, la récolte, la transformation, la commercialisation du cacao.

"Nourrir les hommes", exposition interactive Agropolis Museum, <http://museum.agropolis.fr>

"La fleur qui nous unit", vidéo de Max Havelaar sur une plantation de café "équitable".



Le rallye épicerie

Objectifs

- > Mieux comprendre la diversité des modèles agricoles et leurs conséquences sur l'environnement.
- > Saisir l'impact, à l'échelle mondiale, des produits de consommation courante.
- > Évaluer le coût environnemental de notre consommation.
- > Aborder les notions de traçabilité, filières courtes.
- > Prendre en compte la notion de développement durable dans l'alimentation.



© Agropolis Museum

PUBLIC
cycle 3
collège

Matériel

- > Des produits alimentaires achetés dans le commerce.
- > Une grande carte murale du monde.
- > Papier, fils de couleurs, ciseaux, ruban,...

Déroulement

1) Déterminer l'origine des ingrédients des produits alimentaires présents dans le commerce.

Les élèves choisissent un aliment et construisent un réseau montrant les divers endroits d'où il provient. Il faut essayer d'inclure dans ce réseau le plus d'informations possible concernant : l'endroit où le produit a été cultivé ou fabriqué, celui où a été fabriqué la matière utilisée pour l'emballage, celui où le produit a été entreposé avant sa distribution. Il faut aussi indiquer comment le produit a été transporté et comment il a été distribué à l'épicerie locale. Pour cela, il faut apprendre à lire les étiquettes des produits. Pour aller plus loin, les enfants peuvent aussi aller interviewer un gérant de magasin.

Un modèle d'étiquetage

marque commerciale		Le bon gâteau	dénomination de vente
ingrédients	Ingrédients : Sucre, graisses végétales, jaune d'oeuf en poudre, lait écrémé en poudre, poudre à lever : bicarbonate de sodium. Émulsifiant : E 322, colorant E 102 Arôme artificiel : vanilline		additifs
date de consommation	A consommer de préférence avant : juin 2002		
identification de l'emballleur	EMBXXX	Sté Dupont et Cie 2, rue des églantiers 75009 Paris	quantité nette
mode d'emploi	A réchauffer 5 minutes à four tiède	 500 g e	origine
	L93X	Fabriqué en Belgique	
	lot de fabrication		

Cette analyse n'a pas besoin d'être d'une exactitude à toute épreuve, elle vise avant tout à amener à réfléchir à l'origine des aliments. Elle permettra également de montrer quelles étiquettes donnent le plus d'informations au consommateur et d'aborder la notion de traçabilité des produits alimentaires.

Le produit vient-il d'une origine unique ? Est-il entièrement français ou est-il passé par une filière internationale avant d'atteindre le lieu de vente ?



2) Remplir la fiche "envirobouffe" pour chaque produit.

Cette fiche facile à remplir, permet de synthétiser toutes les informations connues sur le produit.

FICHE "ENVIROBOUFFE"	
Nom du produit : _____	Utilité : <input type="checkbox"/> indispensable <input type="checkbox"/> remplaçable <input type="checkbox"/> superflu
Marque : _____	Degré de transformation : 0 1 2 3
Format : _____	Valeur alimentaire : _____ Kcal/100g
Pays de provenance : _____	Liste des ingrédients : _____
Distance : _____ km	NB : Degré de transformation : 0- nature 1- transformation simple 2- recette de plusieurs composés 3- transformation complexe
Emballage : _____	

3) Indiquer sur la carte l'origine des divers ingrédients de ces produits.

Les élèves affichent la photo ou l'étiquette du produit choisi sur la carte du monde et la relie aux endroits d'où il provient. Les élèves pourront ainsi visualiser que les aliments qu'ils consomment viennent du monde entier.

4) Déterminer et analyser les conséquences environnementales de la production, de l'emballage, du transport et de la commercialisation de produits alimentaires courants.

On choisira d'étudier plus précisément un aliment pour retrouver toutes les dépenses énergétiques nécessaires à sa production. On pourra comparer par exemple les coûts cachés d'une pomme non biologique provenant d'une province lointaine et ceux d'une pomme biologique cultivée localement. On pourra aussi travailler sur les prix des emballages.

➤ Pomme non bio produite loin :

- utilisation d'engrais chimiques : épuisement d'une ressource énergétique non renouvelable, épuisement des sols, substances chimiques mises en circulation dans le milieu ;
- utilisation de pesticides : substances chimiques et toxiques répandues dans l'environnement ;
- coûts de transport élevés : consommation d'une ressource énergétique non renouvelable, pollution atmosphérique, infrastructures routières nécessaires (éclairage, entretien, altération des routes, contrôles policiers, douanes, ...), utilisation de matières premières pour la construction de véhicules servant au transport ;
- réfrigération : utilisation du fréon (dans les anciens modèles), provoquant la détérioration de la couche d'ozone.

➤ Pomme bio cultivée localement :

- coûts de transport réduits
- réfrigération : utilisation du fréon (dans les anciens modèles), provoquant la détérioration de la couche d'ozone.

5) Comparer les coûts des emballages.

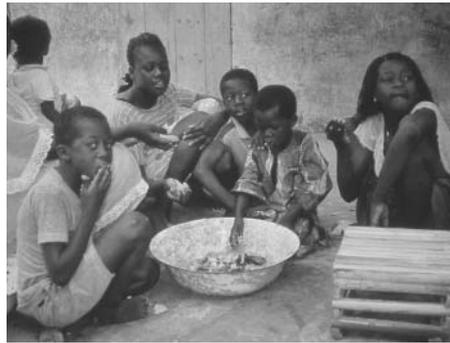
Les élèves comparent le prix des produits emballés en format familial et en format individuel :

	Prix pour 100 grammes	Format familial	Format individuel
Céréales			
Fromage			
Jus de tomate			

6) Discussion.

Qu'arriverait-il si l'on ne pouvait consommer que des aliments produits localement ? En quoi cela modifierait-il notre mode de vie ? Quelle serait l'incidence sur notre environnement ?

Je compare différents modes de vie et d'alimentation



Agropolis Museum ©



Agropolis Museum © JF Roche

Objectifs

- > Comprendre la diversité des modes de vie et des alimentations.
- > Prendre en compte différents critères explicatifs d'une situation.

Matériel

- > 4 assiettes, 4 porte-monnaies, 4 écoles et 4 grand-pères pré-découpés, de taille différente, proportionnelle aux données du tableau. On pourra utiliser les images ci-jointes en prenant soin de les photocopier en utilisant l'agrandissement adéquat
- > patafix ou scratchs

Déroulement

Données chiffrées (source FAO)

	VISUALISATION	SOMALIE	RWANDA	JAPON	FRANCE
Calories finales ingérées	Taille de l'assiette	1 600	1 821	2 887	3 632
Part des calories d'origine animale	Partie hachurée de l'assiette	29	3	22	40
PIB par habitant (en €)	Porte-monnaie	150	250	28 190	22 260
Taux d'alphabétisation	École	24	58	99	99
Durée moyenne de vie (en année)	Grand-père	46	39	79	77

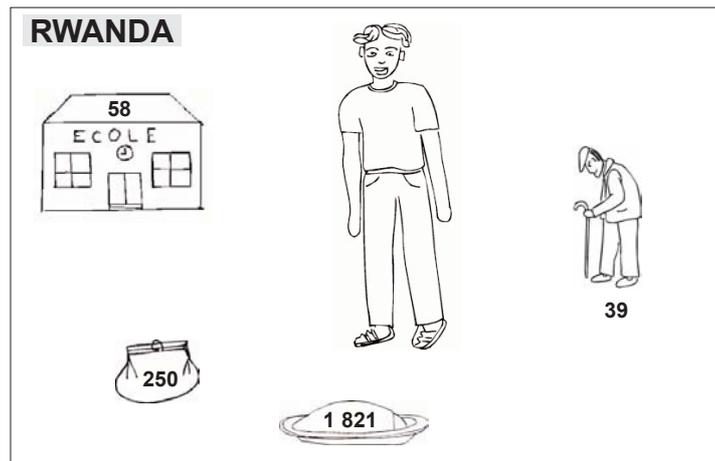
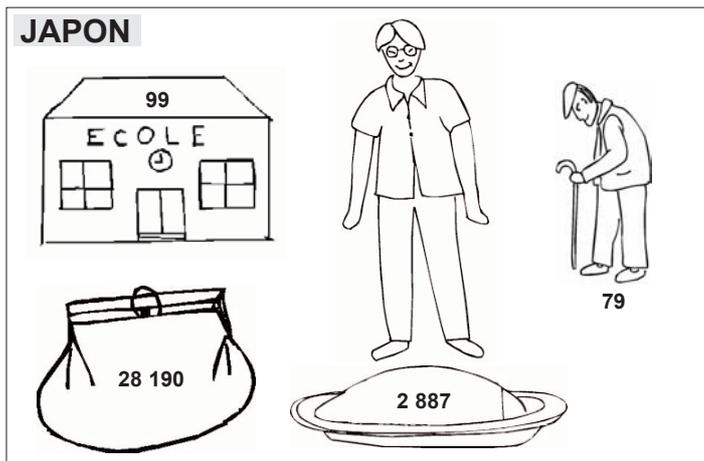
1) On donne à chaque groupe d'enfants un chiffre d'une des colonnes au hasard. Puis on distribue ensuite le tableau à chaque groupe d'enfants. Ils doivent retrouver le pays auquel correspond leur chiffre.

2) On demande ensuite aux groupes de dessiner la silhouette d'un enfant vivant dans ce pays en cherchant des détails évocateurs (habillement par exemple). Ce sera l'occasion d'aller chercher plus d'informations sur le pays, de le placer sur une carte du monde, d'en connaître la culture, etc.

3) Après cela, les enfants vont chercher les objets symbolisant les différentes données correspondant à leur pays : l'assiette pour le nombre de calories, le porte-monnaie pour le PIB, l'école pour le taux d'alphabétisation et le grand-père pour l'espérance de vie.

4) Les enfants placent ces différents éléments sur la silhouette de leur personnage.

5) Puis chaque groupe présente aux autres "l'enfant de son pays" en commentant la taille des objets.



Le sais-tu ?

Les besoins énergétiques varient en fonction de l'âge et du sexe. Voilà les apports conseillés :

	Filles	Garçons
Moins de 1 an	110 kcal / jour	110 kcal / jour
De 1 à 3 ans	1 400 kcal / jour	1 400 kcal / jour
De 4 à 6 ans	1 900 kcal / jour	1 900 kcal / jour
De 7 à 9 ans	2 200 kcal / jour	2 200 kcal / jour
De 10 à 12 ans	2 400 kcal / jour	2 600 kcal / jour
Adolescents	2 400 kcal / jour	2 900 kcal / jour
De 16 à 19 ans	2 400 kcal / jour	3 600 kcal / jour
Adultes	2 300 kcal / jour	3 200 kcal / jour

Pour en savoir plus sur ces pays : "Le banquet de l'humanité" présenté sur le site d'Agropolis Museum donne toutes les informations complémentaires
www.agropolis.fr (rubrique Agropolis Museum)

Objectifs

- > Utiliser des supports ludiques pour transmettre des informations et des interrogations.
- > Utiliser des supports facilement appropriables par les enfants.



**M'BE TA SUGU
"JE VAIS AU MARCHÉ"**

A partir de 6 ans - 20 min. - 15 joueurs ou plus - jeu d'acquisition de connaissances

Lieu de palabres, le marché est le centre de tout village africain. S'y pratique la politesse nécessaire qu'est le marchandage. Au marché, il faut prendre son temps.

Dans ce jeu, chaque enfant choisit le nom d'un aliment africain parmi une liste d'une dizaine de produits (le même nom est ainsi possible pour plusieurs enfants) et le garde dans un coin de sa tête.

Trois ou quatre groupes d'enfants sont constitués et se font face. Un chef est choisi au préalable dans chaque groupe. Il va appeler un aliment par son nom sur la liste restée visible dans un des autres groupes. Si l'aliment appelé est dans ce groupe, il se déplace et vient dans le groupe qui l'a appelé. Sinon, c'est le chef du groupe appelé qui appelle à son tour un aliment dans un autre groupe.

Le but du jeu est de reconstituer l'ensemble des aliments que l'on peut trouver sur un marché ouest-africain : il ne doit rester plus qu'un seul groupe. On pourra bien sûr en fin de jeu, présenter les vrais aliments aux enfants (gombo, gingembre, piment, patate douce, mil, maïs, banane plantain, mangue, kola, manioc, igname, sésame, sorgho, riz, papaye, karité, ananas, arachide, etc.).

**BEKA DONI TIGE
" QUE CHACUN PRÉLÈVE UN PEU "**

A partir de 5 ans - 10 min. - 2 à 6 joueurs - Jeu de cour de récréation africaine

Variante : on peut également pratiquer ce jeu en compétition, par groupe de deux, avec des phases éliminatoires, des phases finales,...

Un tas de sable/terre est rassemblé en un petit monticule. Celui-ci suggère le plat collectif du repas familial. Un bâtonnet est planté au milieu. Les enfants prennent place autour.

Au rythme d'un chant exécuté en commun, chacun prélève du tas un peu de sable en tirant vers soi. L'action se poursuit jusqu'à ce que le bâtonnet ayant perdu son soutien penche et tombe.

Celui qui a provoqué sa chute est éliminé. Et ainsi de suite.

Ce jeu possède une moralité : "autour d'un plat commun, chacun doit manger doucement".

**FANA
" LE REPAS "**

A partir de 5 ans - 20 min. - 12 joueurs ou plus

"Nos mamans ont préparé le repas du soir. C'est du riz-sauce-arachide...On va se régaler. Même si nous sommes beaucoup d'enfants autour du même plat commun, chacun aura sa part..."

Les enfants se promènent dans la cour par groupe de quatre. L'animateur a déposé par terre des feuilles de papier A3 qui symbolisent le lieu du repas. A son signal, chaque groupe d'enfants court vers la feuille la plus proche pour manger. Le groupe qui ne tient pas sur la feuille n'a pas su partager convenablement.

Il est donc éliminé... Et le jeu reprend en pliant les feuilles petit à petit. On peut plier les feuilles différemment. L'animateur peut donner une raison à cette diminution (plus d'argent pour faire les courses, sécheresse, guerre qui diminue les récoltes,...). On peut également introduire une étape intermédiaire où on demande aux enfants de se répartir de manière équitable afin de mieux partager les ressources.

Pour aller plus loin : si on a abordé en classe les notions de sécurité alimentaire, on peut un jour à la cantine, faire ce jeu "grandeur nature" : une partie des enfants aura un plateau repas complet et une autre partie un simple bol de riz. On pourra alors mesurer les réactions des enfants, la manière ou non dont ils vont essayer de rééquilibrer leur repas en partageant,...

Tous ces jeux sont tirés du recueil "L'Afrique en jeux, recueil de jeux de groupe sur l'alimentation en Afrique" édité par Peuples Solidaires (2bis, rue Jules Ferry, 93100 Montreuil) et Afric'Impact. De nombreux autres jeux et fiches pédagogiques sont disponibles.



La **salière** du village global

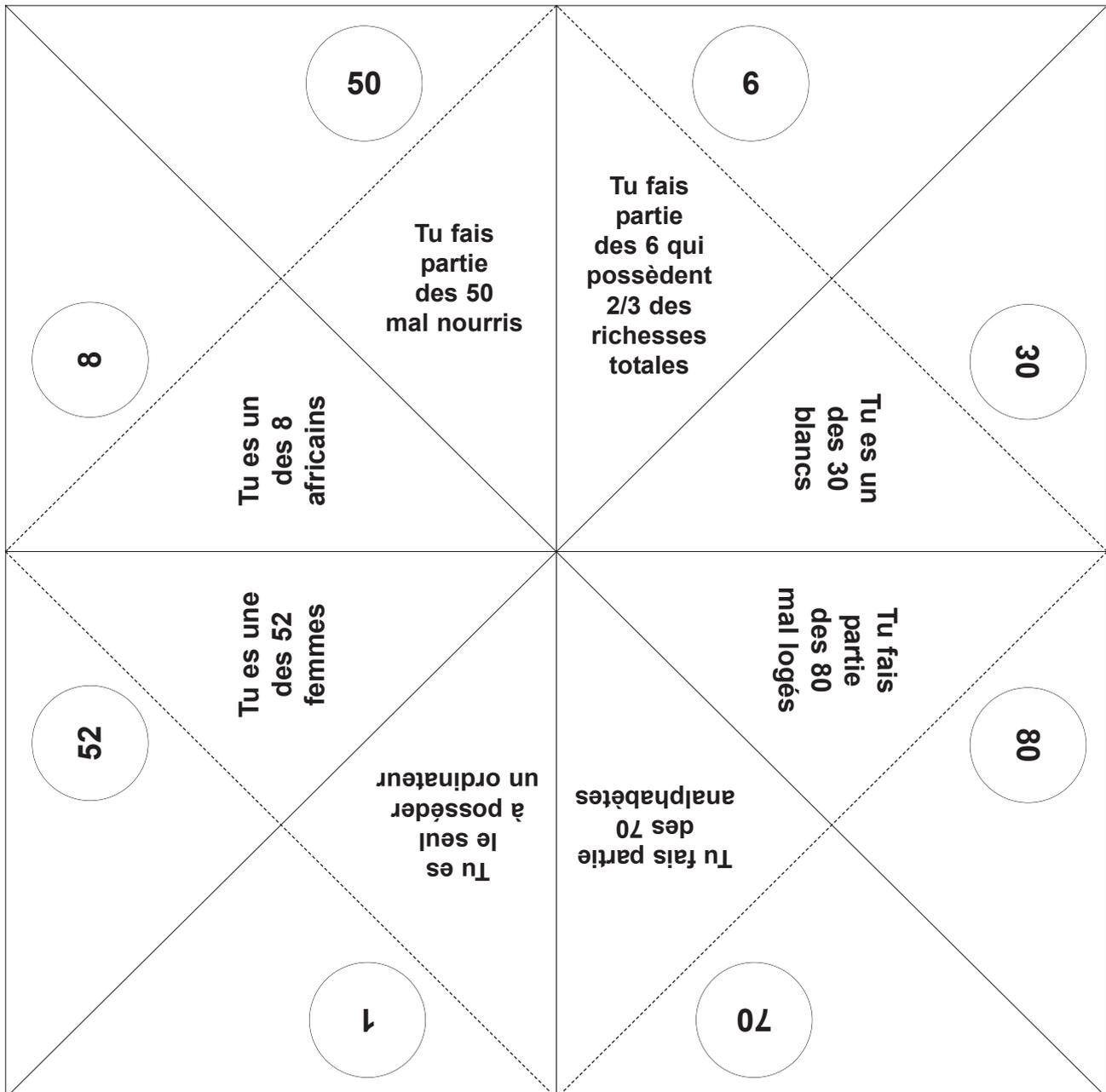
Si le monde comptait 100 habitants, si le monde était un village, sais-tu à quoi correspondrait ces chiffres?



La salière, c'est ce petit pliage avec lequel les enfants jouent parfois en cour de récréation. «Choisis un nombre...», «Un, deux, trois,...», «Choisis une couleur ou un chiffre...». Et puis on déplie la salière et on devient quelque chose ou quelqu'un.

Ce support pédagogique peut se décliner autour de quantité de thématiques : les aliments et leur pays d'origine, les épices et leur couleur, les plantes et leur partie comestible, les aliments et leurs saveurs ou odeurs, etc.

Matériel : un carré de papier avec des traits de pliage



La pollution de l'eau

Objectifs

- > Définir la notion de pollution.
- > Identifier les différentes formes de pollution et notamment celles de l'eau douce.



Matériel

- > 3 verres transparents identiques (de la taille d'un verre à moutarde) ;
- > 1 cuillère à café ;
- > 1 feuille de papier blanc ;
- > 1 crayon à papier ;
- > du sel fin ;
- > de l'eau du robinet.

Déroulement de l'animation

1) Expression des connaissances

Le groupe d'enfants s'exprime sur ce qu'est "une pollution" et donne des exemples.

Recensez les représentations des enfants et faites naître le questionnement à partir d'échanges oraux ou de traces écrites (grands titres d'articles de presse, bande dessinée, etc.). On pourra également s'appuyer sur l'analyse d'une journée d'un enfant ou sur l'image d'un paysage de leur environnement proche.

A partir de questions telles que : "l'eau douce, celle que l'on boit, d'où vient-elle ?" ; "connaissez-vous des exemples de pollution de l'eau douce ?" ; "d'où peut venir la pollution ?" ; on pourra aborder le cycle de l'eau, et identifier les principales sources d'eau douce.

2) Réalisation de l'expérience

Regroupez les enfants par 3 et faites réaliser l'expérience par chaque groupe.

Dans cette expérience, c'est la propriété de transparence de l'eau du robinet qui nous intéresse.

Faites remplir d'eau les 3 verres.

Demandez aux enfants de verser 2 pincées de sel dans 1 verre, 1 cuillère à café de sel dans un autre verre (en mélangeant bien) et de laisser le 3ème verre tel quel.

Dites leur de dessiner une petite croix sur le papier qu'ils regardent ensuite en posant dessus les 3 verres, l'un après l'autre.

Voient-ils aussi bien la croix à travers les liquides des trois verres ?

3) Pour conclure

A travers le verre d'eau et le verre d'eau avec 2 pincées de sel, on voit parfaitement la croix.

A travers le verre d'eau contenant 1 cuillère à café de sel, on ne voit plus la croix.

Le sel trouble donc la transparence de l'eau si on en met une certaine quantité. Avec seulement 2 pincées de sel, l'eau reste transparente.

Le sel que nous avons ajouté à l'eau constitue donc une pollution à partir d'une certaine dose, car il a modifié la propriété de l'eau qui nous intéressait.

Définition : une eau est polluée lorsque, sous l'effet de l'activité humaine, elle devient impropre à satisfaire la demande d'utilisation ou qu'elle présente un danger pour l'environnement.

Note : On peut refaire l'expérience en mettant la même quantité de sel dans des volumes d'eau variés (un verre et un grand saladier transparent par exemple). Dans ce cas, ce n'est plus la quantité de la substance ajoutée qui importe mais la dilution qui s'opère dans des quantités d'eau différentes.

CETTE FICHE D'ANIMATION A ÉTÉ RÉALISÉE PAR L'ASSOCIATION "LES PETITS DÉBROUILLARDS".



Complément d'informations pour l'enseignant

Deux représentations erronées sont très répandues chez les enfants :

1. *"Il y a des produits qui polluent et d'autres qui ne polluent pas".*

Il n'existe pas intrinsèquement de substances polluantes ou non polluantes ; tout est question de proportions. Par exemple, il y a du mercure dans l'eau, mais en quantité infiniment faible. Si une usine rajoute en rejetant ses déchets dans un fleuve, ce mercure sera assimilé par les poissons, avec comme risque la mort des poissons ou l'intoxication des hommes qui les auront mangés.

2. *"La pollution c'est sale, ça sent pas bon, ça a un mauvais goût..."* ; en tout cas, l'idée est que c'est perceptible par les sens.

De nombreuses substances responsables de la pollution des eaux ou de l'air sont transparentes, inodores et sans saveur. Elles ne peuvent être détectées qu'avec des outils de mesure adaptés.

Les réservoirs d'eau douce sur la planète

L'eau salée domine nettement sur notre planète, puisque la part d'eau douce n'est que d'environ 2,6 %. Cette eau douce est par ailleurs stockée dans différents réservoirs (près de 60 % dans les glaces, près de 40 % dans les eaux souterraines, un infime pourcentage dans les eaux de surface des continents) et seulement 1 % est utilisable par l'homme, soit 0,03 % du gisement total.

Pollutions des pays développés ; pollutions des pays en développement

Dans les pays industrialisés, l'eau douce est souvent polluée par les phosphates (détergents), les nitrates et pesticides (pratiques agricoles), les métaux lourds (industries, agriculture, combustion, pluies acides), les hydrocarbures (industrie pétrolière et transports), les rejets d'eau chaude des centrales thermiques, les radio-isotopes provenant des installations nucléaires ...

Dans les pays en développement, les eaux contaminées par des virus, déjections animales et humaines entraînent des maladies diarrhéiques (5 millions d'enfants de moins de 1 an meurent chaque année), dysenterie, choléra, fièvre typhoïde, hépatite A. Par ailleurs, environ 90 % des eaux de canalisation et 70 % des eaux de déchets industriels sont déversées sans faire l'objet d'une épuration préalable et polluent ainsi les ressources en eau disponibles.

Objectifs

- > Connaître les différentes techniques de conservation des aliments.
- > Expérimenter un des procédés de conservation : la salinisation.



Matériel

- > 2 carottes de large diamètre par groupe d'enfants ;
- > du sel ;
- > un couteau.

Déroulement de l'animation

1) Expression des connaissances

Laissez les enfants s'exprimer sur les techniques de conservation qu'ils connaissent.

On pourra se référer aux différents produits alimentaires présents à la maison mais également aux "trucs de grands-mères", aux récits d'explorateurs et pratiques des autres civilisations.

2) Réalisation de l'expérience

Regroupez les enfants par 3 et faites réaliser l'expérience par chaque groupe.

Dans chaque carotte, sur 1 des côtés, demandez aux enfants de creuser une cavité d'environ 2cm x 1cm, profonde d'environ 1cm.

Dans la cavité de l'une des carottes, ils versent du sel fin de cuisine tandis qu'ils laissent l'autre carotte telle quelle.

Après environ 30mn d'attente, demandez aux enfants de regarder l'intérieur de chaque cavité.

3) Pour conclure

Dans la cavité où le sel a été mis, on observe la présence d'eau. Dans l'autre il n'y a rien. Le sel a donc fait sortir l'eau contenue dans la carotte.

Ce phénomène est appelé "osmose" : lorsque les cellules de la carotte (qui contiennent entre autres de l'eau) sont mises en présence d'un milieu plus concentré (le sel), l'eau sort de la cellule pour diluer ce milieu. L'inverse se produit aussi : si ces cellules sont mises dans un milieu moins concentré, l'eau du milieu rentre alors dans les cellules.

D'une manière générale, l'eau va toujours du milieu le moins concentré (hypotonique) vers le milieu le plus concentré (hypertonique).

Alors que la présence d'eau dans un aliment favorise le développement des microbes et bactéries, le salage est un moyen de conservation car il diminue la teneur en eau et bloque toute nouvelle entrée d'eau.

Note : on peut faire l'expérience en découpant 2 frites de carotte que l'on plonge, l'une dans un verre d'eau très salée et l'autre dans un verre d'eau non salée. Au bout d'un certain temps, on observe que la carotte plongée dans le verre d'eau salée est molle, alors que celle plongée dans le verre d'eau non salée demeure ferme. La rigidité de la carotte étant due à la présence d'eau dans ses cellules, il apparaît que dans le premier cas, l'eau des cellules de la carotte (milieu hypotonique) est allée diluer l'eau salée du verre (milieu hypertonique).

CETTE FICHE D'ANIMATION A ÉTÉ RÉALISÉE PAR L'ASSOCIATION "LES PETITS DÉBROUILLARDS".



Complément d'informations pour l'enseignant

La conservation des aliments

Depuis fort longtemps, les hommes ont cherché à stabiliser les aliments pour un temps plus ou moins long, en maintenant le maximum des qualités sanitaires, gustatives et nutritionnelles. Diverses méthodes ont été utilisées, reprises et modernisées par les industries agro-alimentaires :

Le séchage et le fumage

Ils suppriment l'eau des aliments pour empêcher la prolifération des microbes.

Le salage

Utilisé pour les charcuteries et certains poissons, il déshydrate en partie l'aliment et bloque toute nouvelle entrée d'eau, empêchant ainsi le développement des microbes.

L'acidification

Elle inhibe le développement des bactéries pathogènes, mais pas celui des moisissures.

La conservation par la chaleur

Elle permet de détruire partiellement ou totalement les micro-organismes. On distingue la pasteurisation, où subsiste une flore résiduelle non pathogène, de la stérilisation qui aboutit à la destruction totale de la flore microbienne.

La conservation par le froid

Contrairement à la chaleur, le froid retarde ou bloque le développement des microbes sans les détruire. On distingue la réfrigération à 3°C, qui freine le développement des principales bactéries (certaines bactéries pathogènes, comme la listéria, se développent quand même) de la congélation et la surgélation, où la transformation de l'eau en glace bloque la multiplication des microbes et la dégradation de l'aliment.

La sécurité sanitaire

Les dangers en la matière proviennent essentiellement :

des bactéries et autres agents microbiens déposés lors d'une manipulation incorrecte des aliments (c'est la contamination la plus commune) ;

des contaminants de l'environnement ;

des résidus de produits, comme les pesticides, utilisés dans la production et le traitement des denrées agricoles.

Dans les pays industrialisés, près de 30 % de personnes souffrent chaque année de maladies d'origine alimentaire. Dans les pays en développement, la contamination microbienne est fréquente là où le manque d'hygiène est habituel, en raison généralement d'un manque d'accès à l'eau propre. Elle est la principale source de maladies, en particulier chez les enfants.

Afin de veiller à la sécurité sanitaire des aliments, un code international de l'alimentation, le Codex Alimentarius, a été créé en 1963. Il dépend de la FAO et de l'Organisation mondiale de la santé. Il est à la base de nombreuses normes, telles l'affichage sur le produit de la date de péremption.

Néanmoins, pour les pays les plus pauvres, le coût généré par le respect de ces normes constitue un vrai obstacle.

Informations nutritionnelles**» Les catégories d'aliments**

Consulter le site www.cfes.sante.fr (Comité Français d'Éducation pour la Santé) pour plus d'informations sur la classification des aliments.

» L'équilibre alimentaire

Consulter le site du CFES (www.cfes.sante.fr) pour plus d'informations sur l'équilibre alimentaire en général. Nous vous présentons quelques cas de figures plus spécifiques.

Les végétariens : l'animateur devra être en mesure d'expliquer que l'on peut manger équilibré en consommant des céréales complètes et des protéagineux (lentilles, pois chiches, soja, haricots blancs ou rouges, arachides...). Mais il faut alors être plus attentif à sa consommation pour éviter les carences, spécialement pour les végétaliens (sans viande, ni œuf, ni poisson, ni laitage).

L'équilibre alimentaire dans les pays du tiers monde : traditionnellement, on consomme dans ces pays beaucoup moins de viande qu'en Europe ou aux États-Unis. Mais ce n'est pas un problème de santé publique, bien au contraire, car la consommation excessive de viande est mauvaise pour la santé. Dans la plupart des familles, la viande est un condiment. Le repas est équilibré par des associations de céréales et protéagineux qui fournissent les mêmes nutriments (acides aminés, constituants des protéines). Par exemple, on mange le "pabellon criollo" dans les zones rurales vénézuéliennes : galettes de manioc, des haricots rouges, et un peu de viande, avec des fruits et légumes. Les mexicains consomment les "tortillas" (galettes de maïs qui ont subi un traitement spécial qui les rend plus nutritives), avec des haricots rouges, un peu de viande, et des légumes et fruits. Dans les zones rurales africaines, on consomme un plat de céréales avec du niébe (une sorte de haricot), ou de la sauce aux arachides, un peu de viande ou de poisson. Les enfants et les adultes consomment les fruits en dehors des repas, ce sont souvent des fruits de cueillette que l'on récolte dans la brousse en rentrant des champs.

L'équilibre alimentaire pour les populations défavorisées dans les pays riches : fabriquer un repas équilibré sans dépenser beaucoup d'argent est possible. Il faut éviter tous les plats préparés car ils sont beaucoup plus chers, à valeur nutritionnelle égale, que les produits bruts. Les produits bruts (pâtes, riz, légumineuses comme les lentilles corail, les haricots), les fruits et légumes de saison, les œufs et le lait, et enfin la viande sont beaucoup plus abordables. Préparer un repas équilibré avec peu de moyens nécessite de savoir cuisiner ces produits pour les rendre attrayants, utiliser les condiments. C'est parfois très difficile lorsque la personne qui prépare le repas a peu de temps pour le faire. Pour les enfants, les boissons sucrées sont un piège redoutable. Peu chères, énergétiques, elles sont attirantes, mais conduisent à long terme à l'obésité. Les conseillères en économie familiale dans les associations apportent un appui aux familles pour apprendre à faire les courses, la cuisine, spécialement lorsque l'environnement familial ne les y a pas préparées.

» Pour en savoir plus

- Le Comité Français d'Éducation pour la Santé (CFES) dispose d'une large gamme d'outils pédagogiques pour apprendre à équilibrer l'alimentation. Ces outils sont très bon marché, gratuits pour certains (affiches). Pour en savoir plus, commander les supports CFES, (www.cfes.sante.fr ; tél. : 01 41 33 33 33).

- L'APRIFEL (organisme interprofessionnel des fruits et légumes frais) propose également une campagne d'éducation pour équilibrer l'alimentation. Il s'agit d'augmenter la consommation de fruits et légumes frais, trop faible en France. Campagne "10 par jour", (sur le site www.aprifel.com).

- Le site de la fao "inpho" propose des recettes de cuisine et une description des aliments du monde entier. (www.fao.org) incluant les valeurs nutritionnelles des aliments tropicaux.

Compléments documentaires pour les jeux

Les aliments du monde : Comment sont ils produits ?

Aliment = produit transformé	Produit brut	Où pousse la plante correspondante ?
- Tablette de chocolat, gâteaux - Poudre chocolatée pour petit déjeuner - Pâte à tartiner au chocolat - Glaces, crèmes au chocolat	Le cacaoyer est un arbuste dont le fruit (la cabosse de cacao) contient des graines (les fèves de cacao). La cabosse pousse directement sur le tronc ou les grosses branches. On transforme les fèves de cacao en pâte et en extrayant le beurre on obtient la poudre de cacao, qui sert à faire du chocolat. Le nom vient de l'aztèque "cacauatl".	Côte d'Ivoire, Ghana, Nigéria, Cameroun, Malaisie, Brésil, Colombie, Equateur, Bolivie
- Café en grains, en poudre, soluble - Glaces, crèmes au café	Le caféier est un arbuste dont le fruit rouge (cerise de café) contient deux graines de café. Elles contiennent un alcaloïde stimulant : la caféine. Les graines sont vertes. On les grille (c'est la torréfaction) et elles prennent alors la couleur marron que nous connaissons au café. Origine : Abyssinie.	Brésil, Colombie, Mexique, Côte d'Ivoire, Indonésie
- Thé en sachets, en feuilles - Boisson au thé	Le théier est un arbre ou arbrisseau à fleurs blanches, à feuilles persistantes. Thé : les feuilles de l'arbuste, séchées, contiennent des substances alcaloïdes excitantes : la théine (proche de la caféine). Origine : Extrême Orient.	Inde, Chine, Kenya, Indonésie, Japon, Sri Lanka, Turquie...
Tapioca	Le manioc est un arbrisseau. On transforme la racine de la plante, tubercule riche en amidon. Le manioc est une véritable "réserve de nourriture". Il peut demeurer en terre plusieurs années avant la récolte. C'est l'aliment de réserve en cas de disette.	régions tropicales
- Riz - Riz au lait, desserts au riz	Le riz est une graminée dont le fruit (grain de riz) est riche en amidon. On transforme l'épi de riz qui contient les grains de riz. Le riz est la seconde céréale produite et consommée dans le monde, derrière le blé, avant le maïs.	Chine, Inde, Japon, Thaïlande, Vietnam, Indonésie, Surinam, et autres zones tropicales et tempérées.
- Banane fruit frais - Chips de banane - Bananes séchées - Yaourt à la banane	Banane : la banane est une plante herbacée géante des zones tropicales humides. La grappe de fleurs du bananier produit des fruits. C'est le régime de bananes. Le bananier meurt après avoir produit son régime de bananes, au bout d'un an. Au pied du bananier, un rejet pousse, qui forme un nouveau bananier l'année suivante.	toutes les régions tropicales (Brésil, Equateur, Philippines, Indonésie, Antilles...) (banane- dessert d'export)
- Ananas frais - Salade de fruits en conserve - Jus d'ananas - Fruits secs (dans les mélanges apéritifs)	L'ananas est une plante herbacée tropicale dont on cueille le fruit. Il est cultivé en plantations souvent associées aux usines de jus et conserves de fruits au sirop. Origine : Amérique Latine.	toutes les régions tropicales
- Orange, citron, pamplemousse, mandarine - Jus, yaourt, gâteaux	Les oranges, citrons, pamplemousses, sont les fruits des arbres suivants : orangers, pamplemoussiers, citronniers (agrumes). Origine : Chine (oranger).	régions tropicales et méditerranéennes (Maroc, Israël, Espagne...)
- Fruits de la passion - Cocktail de jus de fruits tropicaux - Jus, yaourt, glace	Le fruit de la passion est le fruit d'une liane sauvage, que l'on cultive en plantation dans certains pays. On consomme la pulpe du fruit, qui est très acide et très aromatique (un véritable "concentré naturel").	toutes les régions tropicales (Brésil, Indonésie...)
- Mangue - Jus de fruits tropicaux - Jus de mangue, glace - Fruits secs (dans les mélanges apéritifs)	Le manguiier est un arbre qui pousse à l'état naturel en Afrique. On se repose et l'on cause sous son ombre au village, c'est "l'arbre à palabres". Il est aussi cultivé en vergers. La mangue est le fruit de l'arbre. On la consomme mûre.	toutes les régions tropicales
- Dattes fraîches (en saison) - Dattes sèches - Gâteau	Le palmier - dattier est une herbe géante qui pousse "les pieds dans l'eau et la tête au feu du ciel". C'est une plante d'oasis. Les dattes : fruit de la plante	Afrique du nord
- Produits d'apéritif - Huile d'arachide - Pâte d'arachides à tartiner	L'arachide est une plante tropicale légumineuse, dont on consomme les graines. Elles se trouvent sous terre. Les pédoncules floraux enfoncent la fleur dans le sol après fécondation. Origine : cacahuète vient de l'aztèque "tlacacahuatl" ou "cacao de terre"	toutes les régions tropicales (Sénégal, Indonésie, Pérou...)
- Pistaches grillées pour l'apéritif - Glaces, crèmes à la pistache	Le pistachier est un arbre résineux des régions chaudes (de la même famille que l'anacardier, voir ci dessous). Son feuillage est luisant, il porte des grappes de fleurs qui produisent un fruit : la pistache. On consomme la graine du fruit, de couleur verte.	Moyen Orient, Asie (Turquie, Iran, Inde...)
- Noix de cajou grillées pour l'apéritif	L'anacardier est un arbre tropical appelé aussi "acajou à pommes". Le fruit est une pomme comestible : la pomme - cajou. La noix de cajou est la graine du fruit de l'anacardier.	Inde, Brésil, Tanzanie, Mozambique, Kenya
- Lait de soja, Dessert au soja - Plats cuisinés de soja (steaks végétariens) - Germes de soja	Le soja est une plante herbacée de la famille des légumineuses papilionacées dont on consomme les graines. Elles sont contenues dans une gousse que l'on cueille sur la plante et ressemblent à un haricot. Origine : Extrême Orient, Inde	Asie et régions tropicales (Japon, Inde, Asie du Sud Est...)

Aliment = produit transformé	Produit brut	Où pousse la plante correspondante ?
- Poivre	Le poivrier est un arbuste dont on consomme les baies séchées. Elles sont rouges à maturité. Le poivre vert est cueilli avant maturité.	Inde, Indonésie, Brésil, Madagascar, Malaisie, Mozambique, Tanzanie, Espagne
- Pain d'épices - Clou de girofle	Le clou de girofle est le bouton des fleurs de girofler. Le girofler est un grand arbre pyramidal.	Indonésie et régions tropicales
- Gousse de vanille - Yaourts, crèmes, desserts à la vanille	La gousse de vanille est le fruit du vanillier. Le vanillier est une liane tropicale de la famille des orchidacées (orchidées).	Madagascar, Ile de la Réunion,
- Confiserie, gâteaux - Noix de coco râpée	La noix de coco est le fruit d'un palmier au tronc élané, surmonté d'un faisceau de feuilles : le cocotier.	toutes les régions tropicales
- Sucre de canne - Jus de canne à sucre - Biscuit	La canne à sucre est une plante herbacée de la famille des graminées. Sa tige, qui peut atteindre 7 m de hauteur, renferme un jus sucré dont on extrait le sucre. Le jus sucré distillé donne le rhum (de la Guadeloupe, Réunion, Martinique par exemple !)	Cuba, Mexique, Colombie, Brésil, Afrique du Sud, Chine, Indonésie, Philippines

Les lieux de production et l'origine des plantes

Les plantes qui produisent ces aliments poussent le plus souvent dans un climat chaud et humide. On les appelle des plantes tropicales. Selon leurs caractéristiques agronomiques elles sont capables de s'adapter dans différents milieux naturels. Certaines, comme le thé, poussent en altitude. D'autres, comme le riz, ont besoin de beaucoup d'eau au départ de leur cycle végétatif.

Les climats chauds qui leur conviennent sont situés entre les tropiques. C'est à dire que ces plantes peuvent pousser en Afrique, en Asie, et Amérique Latine, aux Etats Unis (par exemple en Floride et en Californie). On peut même acclimater certaines plantes en Europe : on trouve du riz en Italie, des avocateurs en Espagne et des orangers en Corse.

Certaines sont consommées localement, là où elles sont produites, comme le mil, les mangues, ou le manioc. Mais la plupart de ces plantes que nous connaissons en Europe sont des produits d'exportation pour les agriculteurs des tropiques. On les appelle des "cultures de rente", c'est à dire des cultures qui sont cultivées pour être vendues et rapporter de l'argent pour les besoins de la famille (habillement, santé, etc). On les oppose aux "cultures vivrières" qui sont les cultures que la famille cultive pour sa propre subsistance : céréales, légumes, etc.

Aussi, les cultivateurs de ces plantes sont soumis aux variations des cours mondiaux de ces produits. Que les cours baissent, et le revenu familial baissera lui aussi. Pourtant, les dépenses pour cultiver restent les mêmes. Ceci explique que des pans entiers de l'économie d'un pays puissent être mis à mal par des variations des cours de ces matières premières. C'est par exemple le cas du cacao pour la Côte d'Ivoire. Comme les plantes peuvent être produites en Afrique, en Amérique Latine et en Asie, les pays qui gagnent les marchés d'exportation acceptent de vendre au plus bas prix. Ceci disqualifie aujourd'hui souvent les productions africaines.

L'histoire des zones de culture des plantes est celle de longs voyages et de patients travaux d'acclimatation et d'hybridation des agronomes. Au 15^{ème} siècle, au moment des grandes découvertes et de Christophe Colomb, on découvre, en même temps que l'Amérique, toute une série de plantes alors inconnues de l'ancien monde : le maïs, le cacao, l'arachide, et même la pomme de terre, que les aztèques cultivaient sur l'altiplano, et ... la tomate ! Ces plantes sont rapportées en Europe, les rois les goûtent, et les apprécient. On consomme beaucoup de chocolat à la cour ! Elles sont ensuite emmenées en Afrique ou en Asie avec la colonisation, par les Français, les Anglais, les Portugais. Avec la colonisation, leur culture en Afrique se généralise pour approvisionner les marchés européens. L'Asie vient ensuite concurrencer les productions africaines.

Les paysans, puis les agronomes recherchent les meilleures variétés, les croisent entre elles pour obtenir des plantes plus résistantes aux maladies ou plus productives. Ceci permet d'augmenter considérablement les rendements. Le premier épi de maïs connu date d'il y a 7 000 ans. Il a été retrouvé dans une tombe aztèque et mesure ... 2,5 cm !

Fédération Artisans du Monde. Réseau de commercialisation et de distribution de produits issus du commerce équitable. Edite des outils pédagogiques.
53, bd de Strasbourg - 75010 Paris
Tél. : 01 56 03 93 50 - site : www.artisansdumonde.org

Frères des hommes. Association de solidarité internationale, soutien aux projets de développement. Crée et diffuse des outils pédagogiques.
2, rue de Savoie - 75006 Paris
Tél. : 01 55 42 62 62 - site : www.france-fdh.org

GRETE (Groupe de Recherche et d'Echanges Technologiques). Données disponibles sur le site Internet
213, rue Lafayette - 75010 Paris
Tél. : 01 40 05 61 61 - site : www.gret.org

IRD (Institut de Recherche pour le Développement). Connaissance des milieux tropicaux et de leurs sociétés
213, rue Lafayette - 75010 Paris
Tél. : 01 48 03 75 06 - site : www.ird.fr

ISF (Ingénieurs sans Frontières). Projets dans les sociétés du Sud et sensibilisation des publics en France. Relais de la campagne en milieu étudiant.
14, passage Dubail - 75010 Paris
Tél. : 01 53 35 05 40 - site : www.isf-france.org

ORCADES (Organisme pour la recherche, la communication et l'action en faveur d'un développement solidaire entre le Nord et le Sud). Edite un catalogue d'outils pédagogiques.
12, rue des Carmélites - 86000 Poitiers
Tél. : 05 49 41 49 11 - site : www.orcades.org

Peuples solidaires (Réseau d'éducateurs à la solidarité internationale). Fédère 82 associations en France.
10, rue Lanterne - 69001 Lyon
Tél. : 04 78 27 17 57 - site : www.peuples-solidaires.org

pS-EAU (programme Solidarité Eau). Réseau d'organisations diverses intervenant sur les problématiques de l'eau et de l'assainissement. Diffusion d'informations ; données disponibles sur le site Internet.
32, rue le Peletier - 75009 Paris
Tél. : 01 53 34 91 26 - site : www.pseau.org

Programme Terre d'Avenir. Réseau de capitalisation et d'échanges d'expériences sur l'éducation au développement, rencontres, échanges, formations, base de données d'outils pédagogiques, catalogues ...
12, rue Guy de la Brosse - 75005 Paris
Tél. : 01 45 35 09 05 - site : www.globenet.org/terre-d-avenir/

RITIMO. Réseaux de 40 lieux ouverts au public "Centre de documentation Tiers-Monde" situés dans toute la France. Base de données informatiques consultable dans les centres, prêt. Liste des centres sur le serveur
21 ter, rue Voltaire - 75011 Paris
Tél. : 01 44 64 74 14 - site : www.globenet.org/ritimo

Semaine de la Solidarité Internationale (Rendez-vous annuel national et régional des associations de solidarité internationale - du 15 au 25 Novembre). Coordinateur : CRID
14, passage Dubail - 75010 Paris
Tél. : 01 44 72 07 71 - Toutes les infos sur le site www.lasemaine.org

Solidarité Laïque. Relais de la campagne et mobilisation du milieu enseignant.
22, rue Corvisart - 75013 Paris
Tél. : 01 45 35 13 13

VSF (Vétérinaires sans Frontières). Programme d'actions dans les sociétés du Sud et éducation au développement.
14, avenue Berthelot - 69361 Lyon Cedex 07
Tél. : 04 78 69 79 59 - site : www.vsf-france.org

Ouvrages grand public

Atlas de l'alimentation dans le monde. A. Drescher, T. Lang, E. Millstone, Ed. Autrement, 2003
L'Atlas de l'alimentation dans le monde montre de quelle façon la chaîne alimentaire est affectée par les décisions de l'OMC, les politiques agricoles nationales, les désastres écologiques et les changements de modes de vie. Il aborde les grandes questions alimentaires de demain : quelle agriculture mondiale pour le XXI^e siècle, quel avenir pour les OGM, une production agricole quantitative ou qualitative ? Qu'en est-il de la sous-nutrition et de la malnutrition dans les pays les plus pauvres ? Surnutrition, obésité, maladie de la vache folle, intoxications alimentaires sont-ils les nouveaux maux des pays développés liés à la surproduction, à la malbouffe ?

L'agriculture à la recherche de ses futurs. P. Lacombe, Ed. de l'Aube, 2002
Ce livre pose les questions de l'agriculture à l'horizon 2015 et de l'existence de marges de manœuvres. L'agriculture, à laquelle on demandait hier de fournir des aliments en quantité suffisante et à prix réduit, se voit interpellée par de nouvelles demandes : qualité des produits, respect de l'environnement, aménagement de l'espace... Enjeu de négociations internationales, elle est bousculée par les débats sur les mérites comparés du marché et de l'intervention publique, par les OGM et par José Bové. Ce livre propose quatre scénarios pour relancer la réflexion sur l'agriculture et son rôle dans la société française.

Sociologie de l'alimentation. J.-P. Poulain, PUF, Paris, 2002
Dans un contexte de "crise alimentaire", le sociologue est aujourd'hui interpellé par ses collègues "propriétaires" des territoires scientifiques voisins : nutritionnistes, spécialistes des sciences des aliments et de la sécurité alimentaire, économistes, gestionnaires, politologues... pour tenter d'éclairer les enjeux identitaires et symboliques qui sous-tendent l'alimentation.

Alimentation, nutrition et politiques publiques. coord. G. Le Bihan, F. Delpuech et B. Maire, IRD, 2001
Aujourd'hui, plus de la moitié de la population mondiale est atteinte par une forme ou une autre de malnutrition, maladies de carences et/ou d'excès (obésité), et cette situation est loin de s'améliorer malgré les programmes internationaux. Une autre approche est donc nécessaire, plus globale et plus complexe dans ses applications ; elle consiste d'abord à placer le bien-être nutritionnel au centre des modes de vie, de production et de consommation, et oblige ainsi à repenser les fondements théoriques et pratiques de nombreuses politiques et interventions.

L'omnivore. C. Fischler, Odile Jacob, 2000
D'où viennent nos passions, mais aussi nos hantises, face à ce que nous mangeons ? D'où viennent nos goûts et nos dégoûts ? L'auteur suit à la trace les transformations de la diététique et de la cuisine, grande et petite, ainsi que la montée des régimes et de la minceur. Il montre comment la civilisation moderne, l'évolution des modes de vie et l'industrialisation ont transformé notre rapport à l'alimentation et, du même coup, à nous-mêmes. Un ouvrage désormais classique.

Le monde n'est pas une marchandise. Des paysans contre la malbouffe. Bové José et Dufour François, entretiens avec G. Luneau, La Découverte, Paris, 2000
Le récit du combat des agriculteurs modernes qui refusent la surproduction et le règne d'une alimentation sans goût. Il fait le point sur les propositions du syndicat la Confédération Paysanne afin de favoriser une croissance durable : produire mieux, lutter contre la désertification des campagnes et préserver les ressources naturelles.

La faim dans le monde expliquée à mon fils. J. Ziegler, Seuil, Paris, 1999
Avec des mots simples et modérés, Jean Ziegler explique à son fils le fléau qu'est la faim dans le monde, un problème de tout temps entretenu par les hommes. Il définit la faim conjoncturelle, la faim structurelle et dénonce l'indifférence de l'Occident, l'irresponsabilité des politiciens et les gouvernements qui brandissent l'arme alimentaire. Des vérités que nul n'a le droit d'ignorer.

Saint-Jules gros Orteil. H. Rouille D'Orfeuil, Desclée de Brouwer, 1998
En Haïti, les "nègres gros orteils" sont les derniers des paysans. Poussés par la nécessité, et happés par les invitations ambiguës de la coopération internationale, Saint-Jules, agriculteur d'un plateau haïtien, sort de son bosquet et de son monde pour se lancer dans une bataille aventureuse. Un roman qui fait voir le monde à l'envers, de bas en haut, avec le regard tendre mais décapant d'un " gros orteil " à qui il ne faut pas trop en raconter.



Du droit des peuples à se nourrir eux-mêmes, B. Hervieu, Flammarion, Paris, 1996

Au nom de l'efficacité et du réalisme, des voix s'élèvent en Amérique du Nord et en Europe pour affirmer qu'il revient aux pays les plus développés de nourrir le reste du monde. Techniquement, la chose est possible. Mais peut-on se résoudre à admettre, alors que la moitié de l'humanité est constituée de paysans, alors que des espaces entiers sont sur le point d'être abandonnés, que l'agriculture et l'alimentation ne soient traitées qu'en fonction de considérations commerciales et financières ?

Un festin en paroles, histoire littéraire de la sensibilité gastronomique de l'antiquité à nos jours, J.F.Revel, Ed. Pauvert, 1979

Savoir vient du verbe latin sapere, goûter. Loin de se réfugier dans les académies, l'art de manger est une forme particulière de connaissance, vivante et sensible, qui s'acquiert dès les premiers instants de l'existence. Il comporte trois degrés: l'alimentation, la cuisine et la gastronomie.

Alternatives Economiques, n° spécial "Autres échanges, autre monde", 2004

12 pages pour faire le point sur les principes du commerce équitable, l'origine et l'évolution du secteur ainsi que les propositions des associations pour une autre organisation du commerce mondial. 2004 (frais de port inclus). Disponible auprès de la Fédération Artisans du Monde (53, bd de Strasbourg - 75010 Paris - Tél. : 01 56 03 93 50).

Dossiers et documents pédagogiques

Les transformations de l'eau, des expériences faciles et amusantes, Les petits débrouillards, collection Sciences en poche, Albin Michel Jeunesse, 2001 (8-12 ans)

Le goût et l'odorat, des expériences faciles et amusantes, Les petits débrouillards, collection Sciences en poche, Albin Michel Jeunesse, 2001 (8-12 ans)

Le goût et la cuisine, 10 expériences à faire avec votre enfant, Les petits débrouillards, collection les 5-7 ans, Albin Michel Jeunesse, 2000

L'eau un bien à protéger, 15 expériences faciles à réaliser, Les petits débrouillards, collection Hors Série, Albin Michel Jeunesse, 2000 (8-12 ans)

Petits déjeuners solidaires, Classeur pédagogique, Artisans du Monde, 2004, (40 €)
Fédération Artisans du Monde, (53, bd de Strasbourg, 75010 Paris, Tél. : 01 56 03 93 50)

A la découverte de l'eau, 50 expériences faciles à réaliser, Les petits débrouillards, collection L'encyclopédie pratique, 1998, Albin Michel Jeunesse (8-12 ans)

Vivre de 1 000 manières, 50 expériences faciles à réaliser, Les petits débrouillards, collection L'encyclopédie pratique, 1998, Albin Michel Jeunesse (8-12 ans)

Le défi alimentaire : bientôt la fin de la faim ?, Textes et documents pour la classe n°7421, CNDP, 1997 (29, rue d'Ulm, 75005 Paris, Tél. : 01 55 43 60 00)

Relever le défi alimentaire. Dossier pédagogique, Peuples Solidaires, 1997 (10 quai de Richemont, 35000 Rennes, Tel. : 02 99 30 60 53)

Dossiers éducateurs : actions jeunes 2004-2005, CCFD (4 rue Jean Lantier, 75001 Paris, Tél. : 01 44 82 80 00), sur le thème de la souveraineté alimentaire.

Réfléchir à nos choix de consommation pour un développement durable à travers le commerce équitable, Equisol et CEIPAL (8 quai Maréchal Joffre, 69002 Lyon, Tél/fax : 04 72 56 07 05).

"Où va la politique agricole commune ?", 16 fiches pour comprendre la PAC, réseau AFIP, 2002 (AFIP - 2, rue Paul Escudier - 75009 Paris - Tél. : 01 48 74 52 88).

Diffuseurs de films et vidéos

Audecam - Les patios Saint-Jacques - 6, rue Ferrus - 75683 Paris Cedex 14
Tél. : 01 43 13 11 55 - Fax : 01 43 13 11 25

Catalogue de la cinémathèque Afrique du Ministère des Affaires étrangères. Prêt.

Folimage - 6, allée Jean Bertin - F-26000 Valence

Tél. : 04 75 78 48 68 - Fax : 04 75 43 06 92

Catalogue enfants. A noter " Ma petite planète chérie ", Education à l'environnement, 26 histoires tout public.

La Case - 1, rue Jean Bullant - 95400 Villiers-Le-Bel

Tél. : 01 39 92 57 32 - Fax : 01 34 38 03 88 - site : www.lacase.org

Médiathèque des 3 Mondes - 63 bis, rue du Cardinal Lemoine - 75005 Paris

Tél. : 01 42 34 99 00 - Fax : 01 42 34 99 01

Catalogue de films et vidéos (documentaires et fiction). Ventes, locations.

RITiMo - 21 ter, rue Voltaire - 75011 Paris

Tél. : 01 44 64 74 14 - site : www.globenet.org/ritimo

Catalogue "Tiers-monde en images : guide des ressources audio-visuelles, expositions et vidéos sur les solidarités internationales, rapports Nod-Sud, droits de l'homme et développement".

Contacts, adresses utiles, sites internet

Agropolis Museum. Musée des nourritures et agricultures du monde, centre ressources

951, avenue Agropolis - 34394 Montpellier Cedex 5

Tél. : 04 67 04 75 00 - site : <http://museum.agropolis.fr>

Association Française des Petits Débrouillards. Eveil et vulgarisation scientifique auprès des enfants. Edite un journal à destination du jeune public.

La Halle aux Cuirs - 75930 PARIS cedex 19

Tél. : 01 40 05 75 57 - site : www.lespetitsdebrouillards.org

Bergerie Nationale de Rambouillet. Centre documentaire, prêt à distance, animations scolaires ...

Parc du Château - 78120 Rambouillet

Tél. : 01 61 08 68 23 - site : www.educagri.fr/bergerie.nationale

CCFD (Comité catholique contre la faim et pour le développement)

4 rue Jean Lantier - 75001 Paris

Tél. : 01 44 82 80 00 - <http://www.ccfid.asso.fr>

CFES (Centre Français d'Education à la Santé)

2, rue Auguste Comte - BP 51 - 92 174 Vanves cedex

Tél. : 01 41 33 33 33 - site : www.cfes.sante.fr

CFSI (Comité français pour la Solidarité Internationale).

Coordination nationale de la campagne pour le droit à l'alimentation.

32, rue le Peletier - 75009 Paris

Tél. : 01 44 83 88 50 - site : www.cfsi.asso.fr

CIRAD (Centre de Coopération Internationale en Recherche Agronomique pour le Développement).

Organisme scientifique spécialisé en recherche agronomique appliquée aux régions chaudes ; base de données en ligne sur le site Internet

Avenue Agropolis - 34398 Montpellier Cedex 5

Tél. : 04 67 61 58 00 - site : www.cirad.fr

CNDP. Réseau dédié à l'édition pédagogique tous supports pour les usagers et acteurs du système éducatif

29, rue d'Ulm - 75005 Paris

Tél. : 01 55 43 60 00 - site : www.cndp.fr

FAO (Organisation des Nations Unies pour l'Alimentation et l'Agriculture). Nombreuses données disponibles sur le site Internet : www.fao.org

Viale delle Terme di Caracalla - 0100 Rome - Italie



Vous avez entre les mains l'édition 2004 de notre dossier pédagogique "ALIMENTERRE". Nous essayons chaque d'année d'apporter modifications et compléments à nos dossiers en fonction des retours des utilisateurs. Nous vous serions donc très reconnaissants de bien vouloir nous retourner ce questionnaire rempli, à l'adresse suivante : CFSI - 32, rue le Peletier - 75009 Paris.

En vous remerciant de votre participation.

1) Je suis :

- enseignant (précisez le niveau) :
- animateur (précisez le domaine) :
- autre (précisez) :

2) La question de la sécurité alimentaire :

- je m'y suis déjà intéressé
- est un sujet nouveau pour moi

3) L'éducation au développement :

- j'essaie de l'aborder régulièrement*
- je n'y suis pas sensibilisé

*Merci de précisez quels thèmes vous avez déjà traités :

4) J'ai eu connaissance de l'existence de ce dossier :

- par les médias (précisez) :
- par internet sur le site (précisez) :
- par une association locale (précisez) :
- par l'Éducation nationale (précisez : note du Boen, Crdp, Cddp, Daric,...) :
- par l'enseignement agricole (précisez : Dger, Srfd, Red,...) :

5) Dans le dossier j'ai surtout utilisé :

- les fiches informations pour me documenter sur le sujet
- les fiches animations avec des jeunes

6) Les fiches informations :

- elles sont claires et permettent de bien maîtriser les contenus et enjeux
- elles sont trop complexes
- elles sont claires mais incomplètes (précisez) :



7) Les fiches animations :

- je les ai utilisées en classe (ou avec un groupe)
- je les ai lues mais pas utilisées

Si vous avez utilisé les fiches animations merci de nous indiquer :

- le temps passé à l'utilisation :
- le niveau des élèves :
- le numéro des fiches utilisées :

Dans l'ensemble, les fiches vous semblent :

- en lien avec les programmes scolaires
- adaptées au niveau indiqué
- suffisamment précises pour être utilisées tel quel
- nécessitant des modifications

8) A votre avis, quels autres sujets pourraient être abordés dans ces fiches animations :

9) Remarques libres

10) Vos coordonnées (facultatif) :

Nom : _____
Prénom : _____
Adresse : _____
Code postal : _____
Ville : _____
Tél. : _____
Email : _____

Conformément à la loi Informatique et Liberté du 6 janvier 1978, vous pouvez à tout moment accéder aux informations vous concernant, en demander la rectification ou la suppression ou vous opposer à leur diffusion.