

n°87 • troisième trimestre 2010

SYMBIOSES

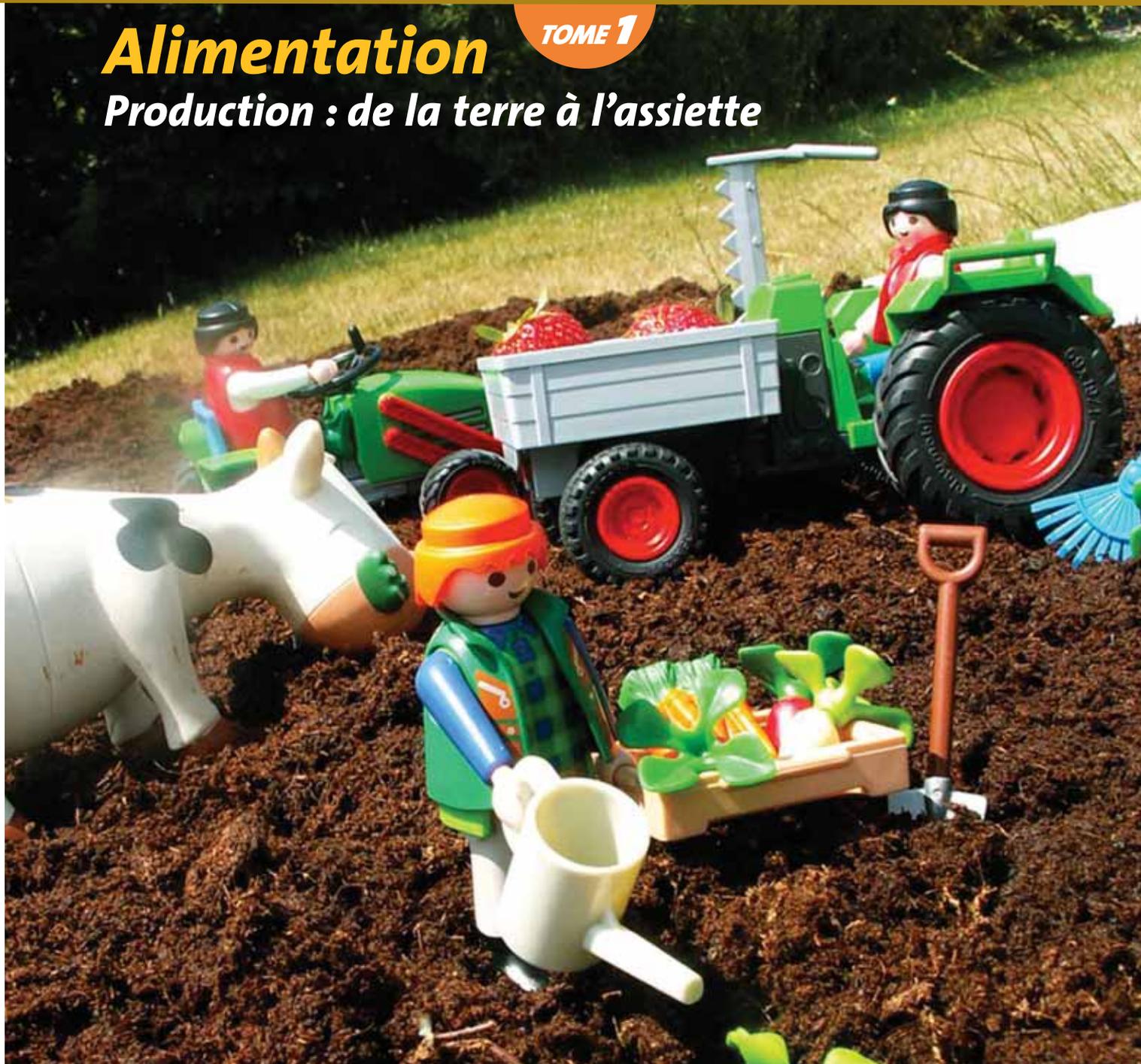
87

Le magazine de l'Éducation relative à l'Environnement (ErE)

Alimentation

TOME 1

Production : de la terre à l'assiette



Du poulailler à l'omelette, du verger à la compote

p.10

L'agriculteur professeur

p.12

Cours de cuisine écologique, politique, pédagogique

p.13

éditorial

■ A boire et à manger

p.3

infos en bref

p.4

DOSSIER

Alimentation *Tome 1*

Production : de la terre à l'assiette.



matière à réflexion

■ Production alimentaire : de la terre à l'assiette

p.6

→ FORMATION >

p.13

■ Cours de cuisine écologique, politique, pédagogique

interview

■ Que pensent les agriculteurs de demain ?

p.9

→ ASSOCIATIONS >

p.14

■ L'ErE met les pieds dans le plat

expériences

→ ECOLE >

p.10

activité pédagogique

■ Du poulailler à l'omelette, du verger à la compote

■ Petits et papys au pays des semis

truc pratique

■ Denrées made in Belgium

p.17

→ FERME >

p.12

outils

p.18

■ L'agriculteur professeur

adresses utiles

p.20

lu & vu

p.22

agenda

p.24

Réseau d'Information et de Diffusion en éducation à l'environnement association sans but lucratif

L'asbl Réseau IDée veut promouvoir l'Éducation relative à l'Environnement à tous les niveaux d'âge et dans tous les milieux socio-culturels.

Elle a pour objet d'assurer la circulation optimale de l'information, la valorisation et la diffusion des réalisations ainsi que la réflexion permanente dans le domaine de l'Éducation relative à l'environnement.

Trimestriel, SYMBIOSES s'adresse à tous ceux et celles qui sont amenés à pratiquer ou promouvoir l'éducation à l'environnement.

Le Réseau IDée fournit l'abonnement à SYMBIOSES en échange de la cotisation de membre adhérent (12 € - pour l'étranger 18 €), à verser au compte n° 001-2124123-93 du Réseau IDée - 266 rue Royale - 1210 Bruxelles

Président et Editeur responsable :

Jean-Michel Lex
266 rue Royale
1210 Bruxelles

Édition et diffusion :

Réseau IDée
266 rue Royale
1210 Bruxelles
T : 02 286 95 70
F : 02 286 95 79
info@reseau-idee.be
www.reseau-idee.be

Rédaction :

■ Christophe DUBOIS, rédacteur en chef
■ Joëlle VAN DEN BERG, directrice de publication
■ Céline TERET, journaliste

Ont collaboré à ce numéro :

■ Marie BOGAERTS ■ César CARROCERA GIGANTO ■
Hélène COLON ■ Sandrine HALLET ■ Jean-Michel LEX ■ Dominique WILLEMSSENS

Illustration de couverture :

■ Christophe DUBOIS

Mise en page :

■ César CARROCERA GIGANTO

Impression :

■ VAN RUYS

Prochain Symbioses :
automne 2010

Alimentation *TOME 2*

Consommation : de l'assiette à la Terre

SYMBIOSES est le bulletin trimestriel de liaison de l'asbl Réseau IDée

Le Réseau IDée bénéficie du soutien de la Ministre de l'Environnement et du Ministre de l'Emploi en Région de Bruxelles-Capitale, du Ministre de l'Environnement de la Région wallonne et du service d'Éducation permanente de la Communauté française.

SYMBIOSES est envoyé gratuitement dans les écoles grâce aux soutiens des Ministres de l'Environnement des Régions wallonne et bruxelloise.

www.symbioses.be

SYMBIOSES est imprimé sur papier recyclé et emballé sous film biologique.

A boire et à manger

Il y a deux numéros, j'évoquais le fiasco du Sommet de la FAO (Organisation des Nations Unies pour l'Alimentation et l'Agriculture) à Rome, début décembre 2009. L'aide aux populations les plus exclues de la plus élémentaire des justices - celle de l'accès à la nourriture - y perdait la partie. Le coût : 1 milliard d'humains dans la souffrance, le désespoir et le dénuement !

Dans mon appel à lancer une réflexion sur : « Quels enfants laisserons-nous à notre Terre ? », j'évoquais ce sujet en exprimant ma crainte de voir nos populations ignorer de plus en plus l'autre moitié de l'humanité, coincés que nous sommes par notre envie de disposer de tout, tout le temps et en quantité. Y compris de biocarburants ou autres cultures énergétiques. 500 hectares de maïs à l'est du Pays de Herve pour alimenter une station de biométhanisation, par exemple. Faudra-t-il, demain, choisir entre remplir son assiette ou son réservoir ? Et laissera-t-on ce choix à ce milliard d'humains qui crie déjà sa faim ?

La menace est là, claire, évidente, dangereuse, cruelle : la planète agricole est rongée petit à petit par la voiture individuelle et l'alimentation industrielle. Mais il y a l'autre versant de la montagne. Celui qui est animé par l'ensemble des mouvements sociaux qui construisent des alternatives dans la production, la transformation, la distribution et la consommation alimentaire.

30 % de l'alimentation produite dans le monde n'atteint jamais une bouche à nourrir ? Vive les circuits courts, les productions locales et régionales, les produits simples et non industriels.

30 % des gaz à effet de serre proviennent de l'agriculture et en particulier de l'élevage ? Mangeons donc moins de viande, et surtout moins de viande transformée, redécouvrons les vertus des légumes, fruits, céréales et légumineuses.

L'heure approche où il nous faudra aller plus loin. Pour chacune et chacun d'entre nous, tendre vers une cohérence complète : réduire ses besoins alimentaires, les réorienter ; produire soi-même partout où c'est possible, certes ; réduire nos pelouses et leur cortège de besoins ; en parler, en parler et en parler encore partout autour de nous ; montrer, donner à lire, à entendre et à voir comment vit l'autre moitié du monde ; expérimenter des recettes nouvelles, en redécouvrir d'anciennes, pour produire, transformer, conserver et partager mieux les biens de la Terre. Exiger que l'éducation à une alimentation durable soit proposée à tous les enfants, dans toutes les écoles et tous les lieux d'éducation, pas demain, mais là, tout de suite...

Je lance un appel à chacun et chacune d'entre nous : faisons tout ce qui est en notre pouvoir pour que cette fois, cette prise de conscience s'inscrive durablement dans nos animations, dans nos politiques, dans nos habitudes et comportements, « pour notre santé et celle de la planète », comme on le dit dans l'association - sœur Nature & Progrès !

Le monde des agriculteurs et celui de la santé publique, de l'Education relative à l'Environnement (ErE) ou au développement tous unis pour dénoncer un modèle d'alimentation aux antipodes d'un développement humain durable ? C'est ce qu'ont proposé à entendre, à voir et à goûter, en juin dernier, les Rencontres de l'ErE. Vous le lirez dans ce numéro de Symbioses, ainsi que dans le suivant (parution en novembre). Voilà donc deux tomes pour un seul sujet, vaste et polymorphe. Le premier, que vous tenez entre les mains, va de la terre à l'assiette, pour comprendre la production alimentaire ; le second, lui, ira de l'assiette à la Terre et s'attardera davantage sur nos façons de nous alimenter.

Permettez que je termine par une bonne nouvelle : tous les enfants et les adultes sont capables d'entrer dans la complexité de thèmes comme l'alimentation. C'est possible, c'est faisable, et ils sont peut-être les mieux à même de diffuser le message : « On peut nourrir 15 milliards d'humains sans bousiller la planète ».

Jean-Michel LEX
Président du Réseau IDée

Les étiquettes sans prise de tête



Comprendre les étiquettes de vos produits, un casse-tête ? Ecoconso lance une campagne pour aider le consommateur à décrypter les étiquettes en y identifiant les informations-clés, qui lui permettront de faire un choix durable et responsable. Une brochure (gratuite, sur demande ou téléchargeable) propose des réflexes utiles au moment de l'achat, des infos sur les labels, et des ingrédients à privilégier ou à éviter pour divers produits : fruits et légumes frais, alimentation, produits

d'entretien, cosmétiques, appareils électriques et électroniques, et peintures. Aussi : le site www.ecoconso.be ; des animations à la demande ; des visites guidées de supermarché ; un service d'information.

Infos : 081 730 730 - info@ecoconso.be - www.ecoconso.be

Bientôt des écoles et crèches « éco-construites » ?

En juin, Bruxelles Environnement proposait une journée « Eco-construction dans les écoles et les crèches », à l'attention des maîtres d'ouvrage professionnels et gestionnaires de parcs immobiliers, entrepreneurs, architectes... Après la découverte sur le terrain des performances énergétiques de l'IPFC de Nivelles et du Collège du Biéreau à Louvain-la-Neuve, un séminaire donna place à un panel d'intervenants. A l'ordre du jour : acoustique en milieu scolaire, qualité de l'air intérieur... Les architectes de 4 projets de crèches, lauréats de l'appel à projets « Bâtiments Exemplaires », ont également partagé leur expérience. De quoi donner des idées...

Infos et actes :

Facilitateur Eco-construction - 02 534 08 89 - fac.eco@ibgebim.be - www.bruxellesenvironnement.be > Professionnels > Themes > Eco-construction > Le facilitateur

Eco-centre

En juin, l'asbl *La CITE s'invente* lançait son projet d'éco-centre, ayant pour but de créer un lieu d'expérimentations environnementales et de promotion d'alternatives durables. La première étape du projet consiste en l'éco-rénovation d'une bâtisse, située au pied des coteaux de la Citadelle de Liège, et qui abritera le futur éco-centre. Cette rénovation fera partie intégrante des activités de l'asbl, proposant formations, stages et chantiers bénévoles. Un potager collectif a également vu le jour sur ce terrain. A terme, le site de l'éco-centre sera aménagé pour sauvegarder et développer la biodiversité, présenter différents aménagements écologiques et valoriser les techniques d'éco-consommation et d'éco-construction. Affaire à suivre...

Infos : 04 274 13 75 - www.lacitesinvente.be

Ambassadeurs du développement durable

Un dispositif d'Ambassadeurs du développement durable prend forme en France, dans la région Nord-Pas de Calais. L'initiative est née d'un constat établi par le Cerdd (Centre ressource du développement durable) et ses partenaires : les collectivités, associations et entreprises sont de plus en plus en demande d'intervenants pour expliquer la notion de développement durable en amont des débats sur la mise en oeuvre de plans et programmes, pour sensibiliser habitants et salariés à de nouveaux comportements écocitoyens et éco-responsables. Le Cerdd a donc lancé un appel à candidatures ouvert aux salariés des secteurs public et privé, ainsi qu'aux bénévoles, de manière à recruter quinze Ambassadeurs du développement durable sur l'ensemble du territoire régional. Ces Ambassadeurs auront pour mission d'accentuer la sensibilisation au sein de leur propre structure ou territoire, et, ponctuellement, d'intervenir à l'extérieur du périmètre de leurs missions habituelles. Ces personnes et leurs structures bénéficieront d'une formation, d'outils pédagogiques, ainsi que de l'appui d'un réseau, afin de développer leurs connaissances, notamment en matière d'animation. De quoi inspirer la Belgique ?

Infos : 00 33 (0)3 21 08 52 42 - agoxe@cerdd.org - www.cerdd.org

A l'école de l'apiculture



Le rucher comme espace pédagogique... Didier Brick et Fabian Servais, apiculteurs et enseignants au Collège Saint-Barthélémy de Liège, en font l'expérience avec des élèves de la 1^{re} à la 6^e secondaire. Ils témoignent. « Les trois ruches sont placées sur les coteaux de la ville de Liège, dans un écrin de verdure. L'objectif premier est de sensibiliser les élèves de manière concrète à la nature et à l'environnement direct de l'école. Ensuite, l'action vise à faire découvrir le monde fascinant des abeilles aux jeunes, mais également à les rendre acteurs. En effet, ce sont les élèves eux-mêmes qui mettent la main à la pâte pour réaliser les différents travaux au rucher : visite et gestion des colonies, construction et préparation du matériel, extraction du miel et mise en pot. Bref, une manière ludique et pratique de mobiliser une jeune équipe d'apiculteurs en herbe. Après avoir suivi plusieurs saisons apicoles, les plus mordus sont capables de gérer seuls une colonie d'abeilles et deviennent ainsi de vrais apiculteurs. Rajoutons encore que le miel produit au Collège permet de sensibiliser les élèves à cet aliment riche et sain qui présente de nombreuses vertus, tout comme le reste des produits de la

ruche. Les abeilles connaissent ces dernières années pas mal de soucis relatés par la presse internationale. Nous ne manquons pas d'en discuter et d'aborder la problématique des pesticides et de leurs effets néfastes tant pour l'environnement que pour la santé humaine. Le projet a une retombée très large sur l'ensemble des élèves car nombreux sont ceux qui souhaitent au moins une fois participer à une visite. Il sert également de base au cours d'écologie donné par certains professeurs de biologie en 6^e année, mais aussi à l'activité complémentaire "laboratoire scientifique" développée en 1^{re} année. »

Infos : Didier Brick - 04 375 09 88 - dbrick@scarlet.be

Appels à projet : retours... et relances !

🌿 Chemins au naturel

Adoptez un chemin pour y pratiquer de petits aménagements, des semis et des plantations en faveur de la biodiversité ! Au travers de l'appel à projets « Chemins au naturel », Sentier.be invite les groupes d'enfants de 10 à 12 ans, encadrés (classe, club nature...), à œuvrer pour la nature qui les entoure. Acteurs principaux, les enfants seront aussi les interprètes et guides des visites de leur chemin. Ces projets se dérouleront durant l'année scolaire 2010-2011 en Région wallonne. Inscriptions jusqu'au 3 septembre.

Infos et inscriptions : Sylviane Gilmont - 081 255 255 - sylviane.gilmont@sentiers.be - www.sentiers.be > Chemins au naturel

🌿 Jeunes parlementaires et autres projets Green

La 5^e Assemblée des jeunes Wallons pour l'environnement s'est tenue en mai à Namur. Cet espace d'expression fut l'occasion pour 80 jeunes et adultes actifs en faveur de l'environnement de se rencontrer pour présenter et valoriser leurs projets, mais aussi pour évaluer les campagnes menées. En effet, durant l'année scolaire 2009-2010, ont été lancés l'appel à projets « Canal Nature », les campagnes « Effet de jeunes contre effet de serre » et « Pour une école bien dans son assiette ». Plus de 300 écoles ont participé à une ou plusieurs de ces campagnes. Dès septembre, l'asbl Green relancera ces appels et campagnes à Bruxelles et en Wallonie. Inscriptions ouvertes !

Infos et inscriptions : Xavier Dallenogare - 02 893 08 17 - xavier@greenbelgium.org - www.assembleedesjeunes.be

🌿 Benjamin en environnement

41 classes, soit 636 enfants, se sont vues décerner le Brevet du Benjamin en environnement. Ça se passait en mai, dans la province de Luxembourg, suite à une année fructueuse en projets d'éducation à l'environnement. Tout part d'un programme proposé par la Province à toutes les écoles primaires luxembourgeoises, les invitant à mettre en place des actions (au travers d'une méthodologie en 7 étapes) autour d'un thème au choix : les déchets, l'eau, la nature et la biodiversité, l'alimentation durable, la mobilité et l'énergie. Parmi les actions mises en œuvre, des collations fruits ou sans déchets, l'installation de poubelles de tri, la création d'un jardin naturel, d'un potager ou d'une mini éolienne, le placement d'isolants derrière les radiateurs, etc. Les enseignants ont été accompagnés tout au long de l'année. Un guide du Benjamin en environnement a également été mis à leur disposition. Votre classe ou école souhaite participer à la prochaine édition ? Inscrivez-vous dès maintenant !

Infos et inscriptions : Bénédicte Roland - 063 212 648 - b.roland@province.luxembourg.be

🌿 Accompagnement et animations pour les écoles bruxelloises

Vous souhaitez vous lancer dans un projet visant à sensibiliser vos élèves à l'environnement et faire évoluer les comportements dans votre classe/école ? Cette année encore, en collaboration avec le Réseau IDée et plusieurs associations d'éducation à l'environnement, Bruxelles Environnement offre gratuitement des animations, un accompagnement de projets, des formations et des outils pédagogiques pour les écoles du maternel, primaire et secondaire. Inscrivez-vous au plus vite pour l'année scolaire 2010-2011!

Infos et inscriptions : Dominique Willemsens ou Hélène Colon - 02 286 95 70 - dominique.willemsens@reseau-idee.be ou helene.colon@reseau-idee.be - www.bruxelles-ere.be > Appel à projets pour les écoles

🌿 Concours ErE et échanges de bonnes pratiques

La Ministre de l'Enseignement obligatoire, Marie-Dominique Simonet, a alloué un budget pour mener à bien les projets d'éducation relative à l'Environnement dans l'enseignement fondamental et secondaire. Il sera réparti en deux parts. L'une pour un concours sous forme d'appel à projets pour les écoles fondamentales « Edition 2010-2011 ». L'autre pour des journées d'échanges de bonnes pratiques entre les équipes pédagogiques d'écoles secondaires, le Ve 19/11 à Liège et le Ve 22/3 à Saint-Vaast/La Louvière (voir Agenda p.24). Les écoles seront prévenues par circulaire.

🌿 Écoles en développement durable

A partir de septembre 2010, lancement du programme « Ecoles en développement durable » en Région wallonne, à l'attention des écoles primaires et secondaires. L'asbl Coren propose deux formules d'accompagnement :

- « Agenda 21 » scolaire : un accompagnement sur trois années scolaires dont l'objectif est d'intégrer le développement durable dans les stratégies de gestion et les stratégies éducatives
- « Ecoles pour Demain » : un accompagnement d'un groupe d'élèves sur une année scolaire dont l'objectif est de promouvoir la gestion environnementale dans l'école.

Coren propose aussi des formations : le 20/10, « vers une gestion optimale des déchets et des achats en milieu scolaire »; et le 23/11 « initier des projets d'éducation au développement durable »

Infos et inscriptions : Natacha Thevenod - natachathevenod@coren.be - www.coren.be

Gagnez un guide de terrain « jardinage » de Gallimard Jeunesse

Offert aux 12 premiers lecteurs* qui en font la demande en téléphonant au Réseau IDée : 02 286 95 70

- « Le livre du jardinage et de la cuisine » (2009) : faire pousser des fruits et des légumes, cuisiner des recettes simples et délicieuses.
- « Observer la nature dans son jardin » (2010) : 30 activités pour accueillir et observer des animaux dans son jardin.
- « Le jardin plaisir avec les enfants » (2010) : s'amuser, se détendre, planter, arroser, récolter, bricoler, jouer ou cuisiner dans son jardin.

Photos et explications précises à l'appui, ces guides se veulent très pratiques et raviront les jardiniers et cuisinots en herbe (5-10 ans).



* pour chacun de ces 3 ouvrages, 4 exemplaires à gagner > merci de nous mentionner l'ouvrage souhaité.

Production alimentaire : de la terre à l'assiette

La production alimentaire mondiale... Une imposante machinerie aux rouages complexes et aux dérives frappantes. Pour rompre avec le modèle actuel, un changement de cap se dessine.

Un milliard de personnes dans le monde souffrent de la faim. Près de deux tiers sont ceux-là mêmes qui produisent l'alimentation mondiale. L'accablant paradoxe... Comme s'échine à le claironner Olivier De Schutter, le rapporteur de l'ONU pour le droit à l'alimentation : « *La faim dans le monde n'est pas le résultat d'une mauvaise météo ou de mauvaises récoltes. Il y a assez de nourriture, mais les populations n'ont pas le pouvoir d'achat nécessaire pour l'acheter. Et ça, c'est un problème politique.* »

Interpellant, révoltant. La FAO, Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture, clame : le monde a besoin de 30 milliards de dollars par an pour éradiquer le fléau de la faim et assurer à chaque être humain son droit fondamental de se nourrir. On est pourtant loin du compte quand il s'agit d'ouvrir son portefeuille pour les ventres vides, alors que reste coincé dans les gosiers le montant de 3000 milliards injectés pour « sauver » les banques...

L'ogre au Nord, la poubelle au Sud

Les enjeux de la production alimentaire sont à analyser dans toute leur complexité. Ils impliquent de nombreux acteurs, des petits paysans aux industries agroalimentaires. Ils touchent à des besoins vitaux pour certains, à la cupidité pour d'autres. Ils privilégient des modes de production à petite échelle ou industriels. Ils se déploient du local au global et concernent le Nord comme le Sud. Mais à balance inégale...

20% de la population, située principalement dans les pays occidentaux, consomment 80% des ressources alimentaires mondiales. L'aberration est telle que les pays pauvres en viennent à consommer des produits importés, moins chers que ce que proposent les producteurs locaux. Ces prix plancher sont notamment dus aux subventions dont bénéficient les agriculteurs européens (la PAC, Politique agricole commune, représente 40% du budget total de l'UE !) et nord-américains, ainsi qu'au faible niveau de taxation au Sud sur les importations. Du coup, le lait en poudre ou les découpes de poulets plus ou moins congelés en provenance de l'UE envahissent les marchés et magasins africains. Pourtant, l'Afrique dispose de vaches, mais pas des infrastructures nécessaires pour transformer et conserver le lait. Et le poulet africain, trop cher pour les consommateurs locaux, est exporté.

Histoires à couper l'appétit

La liste des aberrations mène à l'indigestion. Comme ce soja cultivé par dizaines de millions d'hectares aux Etats-Unis et en Amérique latine, causant déforestation et monoculture intensive, pour nourrir la volaille et le bétail européens. Comme ces poissons vietnamiens bourrés d'antibiotiques pour tenir le coup jusque dans nos assiettes. Comme ces crevettes pêchées en Ecosse, décortiquées en Asie du Sud-Est, consommées en Europe, effectuant ainsi un voyage de plus de 16 000 km en avion. Comme ces fraises qui, par hydroponie (agriculture intensive hors-sol, alimentée par une eau enrichie d'éléments nutritifs chimiques), enfreignent les lois de la nature en poussant en hiver et sans terre, et se retrouvent dans nos supermarchés à un prix défiant toute concurrence. Comme ces traders qui se frottent le ventre en spéculant sur les variations des cours du blé, du maïs, du sucre ou du café. Comme ces migrants d'Afrique et d'Europe de l'Est parqués dans des bidonvilles et sous-payés pour ramasser, sous les gigantesques serres d'Andalousie, les tomates standardisées qui s'étaient dans nos supermarchés. Comme la Chine devenue premier exportateur mondial de tomates, alors que le Chinois ne consomme que 600 grammes de tomates par an. Une Chine, d'ailleurs, de plus en plus prospère, dont la population grandissante aspire à aligner son niveau de vie sur celui des Occidentaux, et qui risque d'ici 2030 d'engloutir 70% de la production mondiale de blé et 75% de viande.

Afin de prévenir le potentiel manque d'accès à la nourriture, le gouvernement chinois et d'autres se tournent de plus en plus vers les terres étrangères, là où de grandes superficies sont moins chères, le climat favorable à la production, et la main-d'œuvre locale peu coûteuse. En pleine crise alimentaire et financière, de vastes étendues de terres arables sont ainsi louées ou achetées par des gouvernements, mais aussi par des investisseurs privés et des multinationales convoitant de nouveaux bénéfices (notamment dans le secteur des agrocarburants). Ce phénomène d'accaparement des terres, sorte de néo-colonialisme foncier, touche les pays en développement, à hauteur de 50 millions d'hectares de terres agricoles, soit près de 16 fois la superficie de la Belgique. Dans certaines régions, les populations locales risquent d'être privées d'un accès à des ressources indispensables à leur subsistance. Se voit donc renforcé un problème qui touche déjà sévère-

ment les petits producteurs depuis tout temps et sous différentes formes : l'accès à la terre.

Petits producteurs face à l'agrobusiness

« La chaîne de production et de distribution alimentaire compte un grand nombre d'acteurs, explique Olivier De Schutter. Aux bouts de la chaîne, il y a des acteurs très vulnérables... Les petits paysans et les consommateurs pauvres sont les plus marginalisés. Mais dans la chaîne il y a aussi des grands acteurs, qui déterminent leur politique de prix, leur politique d'achat, leur politique de vente et sur lesquels les contrôles sont très faibles, voire inexistantes. » De la semence aux étals de supermarchés, du filet de pêche aux rayons des surgelés, une flopée d'intermédiaires vient se greffer à la grosse machinerie alimentaire. Résultat : une sole achetée à 1€/kg à un pêcheur sénégalais est vendue dans nos grandes surfaces à 14€/kg.

Et ça ne se passe pas qu'au Sud. Chez nous aussi les petits producteurs triment... Il y a peu, la crise laitière sévissait dans les milieux agricoles belge et français. Une grogne pour dénoncer le prix de vente du lait, bien trop bas par rapport aux coûts de production réellement engendrés. Et derrière cette mobilisation des producteurs de lait, un message : l'auto-régulation des marchés, à savoir « plus il y a de lait sur le marché, moins le lait est cher, et plus les producteurs seront compétitifs au niveau international », c'est du pipeau ! Les grands gagnants de ce type de transaction ne sont autres que « l'industrie agro-alimentaire, d'une part, qui bénéficie de matières premières à très bas prix, et la grande distribution, d'autre part, qui vend des produits laitiers à des prix beaucoup trop élevés par rapport à ce qui est payé aux producteurs », gronde Xavier Delwarte de la Fédération Unie de Groupements d'Éleveurs et d'Agriculteurs (FUGEA).

Car détrompons-nous, quand il y a hausse des prix sur le marché, les petits producteurs ne gagnent pas plus. Et quand il y a diminution, les consommateurs ne payent pas moins. « Les prix ne sont pas la résultante de l'offre et de la demande, ils découlent d'un marchandage très inégal », souligne à ce sujet Olivier De Schutter.

À l'image de l'agriculture européenne, le nombre d'exploitations agricoles en Belgique est en chute

libre (76% des paysans ont disparu en 40 ans), provoquant une diminution du nombre d'emplois dans le secteur. Le caractère familial qui distinguait jusqu'il y a peu l'agriculture se fait de plus en plus rare, les petites exploitations étant gobées par de gros exploitants désireux de renforcer leur compétitivité. Le secteur agricole est également soumis à des normes et contrôles de plus en plus pointus et, par conséquent, à des frais toujours plus lourds, afin de garantir la sécurité de la chaîne alimentaire. En Belgique, l'Agence fédérale pour la sécurité de la chaîne alimentaire (Afsca) est montrée du doigt, considérée comme une menace notamment pour les petits opérateurs (producteurs, transformateurs, distributeurs) et pour la diversité des produits. Exemple : vous paierez plus cher en analyses si vous produisez et vendez en petite quantité 5 fromages différents que si vous écoutez des millions d'unités d'un seul fromage.

Environnement menacé

Sous le joug de la sacro-sainte compétitivité mondiale, la production alimentaire semble devenue une sorte de grosse machine hyperindustrielle télécommandée par quelques multinationales prêtes à tout pour diminuer leurs coûts. Afin d'accroître leur rendement, les grandes exploitations agricoles sont concentrées et en monoculture, éteignant peu à peu la diversité des variétés cultivées. Elles se fournissent en semences commerciales, oubliant la pratique traditionnelle consistant à ressemer et échanger une partie du grain récolté. Elles flirtent avec le génétiquement modifié. Elles emploient pesticides et engrais chimiques, jouant avec la santé des producteurs et des consommateurs, mettant à mal les sols, l'eau, les nappes phréatiques, et une fois encore la biodiversité. Résultat, l'agriculture intensive est responsable d'un tiers des émissions de gaz à effet de serre. Sur les 15 milliards d'hectares de terre ferme à la surface du globe, près de 2 milliards sont dégradés. Les espèces de plantes et d'animaux qui nous nourrissent ont perdu 75% de leur diversité génétique. Triste tableau...

Sans parler d'autres secteurs tels que la pêche. Les énormes cargos industriels avalent les poissons à coup de tonnes, épuisant les mers, menaçant l'écosystème marin, appauvrissant les petits pêcheurs. Ici aussi, des savoirs ancestraux se perdent, faisant place à des modes de production mondialisés.

Changement de cap

Face à ces inégalités socio-économiques et impasses environnementales, des voix s'élèvent au Nord comme au Sud pour rompre avec le modèle de production actuel. Des organisations paysannes, mouvements sociaux, associations, petits producteurs, citoyens... revendiquent un changement de cap. Pour que soit respecté le droit à la souveraineté alimentaire, permettant aux peuples et aux Etats de choisir eux-mêmes leurs politiques agricoles et alimentaires, sans nuire à l'agriculture des autres pays. Pour que soit favorisée la production agricole locale afin de nourrir la population. Pour que soit privilégiée l'agriculture en harmonie avec la culture et les traditions des communautés. Pour que vivent et se développent les exploitations à taille humaine, fonctionnant en relative autonomie. Pour maintenir la diversité des populations animales élevées et des variétés végétales cultivées. Pour rétablir, maintenir et augmenter la fertilité des sols via des techniques agricoles écologiques. Pour (re)découvrir des modes de production respectueux de l'environnement et favorisant la biodiversité. Pour que les agriculteurs, éleveurs, pêcheurs du monde entier puissent vivre décemment de leur métier. Pour un accès à tous à une alimentation saine et de qualité*.

Un changement de cap qui nécessite parfois de passer au-dessus de certaines idées reçues : « *On part trop souvent du préjugé que seule l'agriculture agro-industrielle à grande échelle peut être suffisamment productive*, explique Olivier De Schutter. *Les méthodes de production agro-écologiques ont parfois une productivité à l'hectare considérable et bien meilleure que celle dans l'agro-industriel, qui dépend notamment du prix du pétrole (utilisation d'engrais, mécanisation...)*. » Le rapporteur de l'ONU insistait encore il y a peu, suite à une réunion avec 25 experts internationaux : « *La plus vaste étude en la matière montre qu'il est possible d'accroître les rendements de 80% en mettant en œuvre des méthodes respectueuses de l'environnement.* »

Ce changement de cap nécessite aussi un réel volontarisme politique, à tous les niveaux de pouvoir, du local au mondial, avec un indispensable regard global et prospectif. Afin d'orienter l'agriculture mondiale vers la durabilité pour tous, au Nord comme au Sud, et non plus vers la profitabilité pour quelques géants. Afin de répondre au défi de demain : nourrir équitablement les 9 milliards de personnes qui peupleront la planète d'ici 2050.

Action éducative pour un engagement citoyen

Le commerce international et les politiques agrico-

les relèvent de décisions prises par de hautes instances nationales ou internationales. Mais le contenu de notre assiette, lui, varie selon nos choix de consommation (cette question fera davantage l'objet du prochain *SYMBIOSES*). Le citoyen occupe lui aussi une place sur l'échiquier alimentaire. Ce que nous mangeons reflète un système mondial complexe, pas toujours évident à décrypter.

C'est là que les acteurs de l'éducation, issus du milieu scolaire ou associatif, jouent un rôle fondamental. En proposant des clés de compréhension et en glissant progressivement vers une pédagogie de l'engagement citoyen. L'alimentation insufflé aux pratiques éducatives une approche résolument systémique. Parce qu'elle implique une kyrielle d'acteurs, de rapports de force et d'enjeux qui s'entremêlent et ont une incidence l'un sur l'autre, l'alimentation invite à élargir le champ des regards, à s'interroger sur notre modèle de société, et à entrer en projet.

Des projets visant à (re)découvrir les réalités du monde de la production, via une visite chez le producteur, un séjour dans une ferme pédagogique, des achats au marché local. Des projets visant à reprendre contact avec la terre et l'origine de nos aliments, via un potager individuel ou collectif, urbain ou rural, dans le quartier ou à l'école. Des projets visant à favoriser les liens entre consommateurs et producteurs et à relocaliser la production alimentaire, via un groupe d'achat commun (GAC) ou solidaire de l'agriculture paysanne (GASAP). Des projets collectifs et locaux, pour que les petits producteurs et consommateurs ne soient plus ces acteurs vulnérables aux deux bouts de la chaîne, mais bien des partenaires qui avancent ensemble vers un autre modèle de production alimentaire, vers un autre modèle de société.

Céline TERET

* Voir aussi le film-documentaire bientôt à l'affiche : « Solutions locales pour un désordre global » de Coline Serrault

Sources :

- Interview d'Olivier De Schutter sur *Matin première*, émission de La Première RTBF, 03/08/2009
- « Les affameurs : voyage au cœur de la planète de la faim », Doan Bui, éd. Privé, 2009
- « Un enjeu agricole... et de société ! », interview de Xavier Delwarte de la FUGEA, sur *Mondequibouge.be*
- Dossier « Agriculture wallonne », dans *Imagine* n°74, juillet & août 2009
- « Fonds spéculatifs : la nourriture n'est pas un jeu ! », dans *Imagine* n°79, mai & juin 2010
- « L'agriculture verte sauvera le monde », dans *Le Soir*, 23/06/2010
- Site du rapporteur des Nations Unies pour le droit à l'alimentation : www.srfood.org
- Site de Via Campesina, mouvement paysan international : www.viacampesina.org
- Site de GRAIN, organisation internationale (lutte des paysans, biodiversité...) : www.grain.org



Symbioses Été 2010

Que pensent les agriculteurs de demain ?

A l'Institut Provincial d'Enseignement Agronomique de La Reid, on forme des agriculteurs. Mais aussi des techniciens en environnement. Cette école secondaire est d'ailleurs l'une des rares en Communauté française à être certifiée ISO14001 pour sa gestion environnementale. Quel regard les agriculteurs en herbe portent-ils sur les enjeux environnementaux et alimentaires ? Comment les sensibiliser ? Interview de Michel Hendrickx, le directeur.

Les cours en section agriculture intègrent-ils les enjeux environnementaux et alimentaires ?

La question des intrants est bien abordée en production végétale. Il n'y a pas de cours spécifique sur la diversification, le raccourcissement des filières, le bio, etc., mais bien un souhait venant de la direction que les élèves soient sensibilisés. Ça marche avec certains collègues, à certaines périodes. Mais tous ne sont pas convaincus, ils enseignent ce qu'ils ont appris. C'est aussi lié aux programmes : la commission qui les a élaborés n'a pas revu sa vision du métier d'agriculteur depuis dix ans. La formation des agriculteurs n'anticipe pas assez.

Par contre, vous mettez en place pas mal de projets...

Oui. L'école a par exemple lancé un projet intitulé « Alimentation saine, équilibrée, du terroir et de saison ». Le personnel de cantine doit respecter ces quatre critères dans la composition des repas, pour plus de 600 personnes à midi, à quoi s'ajoutent le déjeuner et le souper pour les internes. On y va crescendo : un jour par semaine cette année, 3 jours l'an prochain, 5 jours l'année suivante. (NDLR : le prochain numéro de SYMBIOSES abordera notamment la question des cantines durables).

Dans le cadre de projets d'élèves appelés « éco-cotes », les 6^{es} agriculture sont passés dans les classes des 1^{er} et 2^e degrés pour faire déguster du lait frais, présenter ses avantages et sensibiliser leurs condisciples aux problèmes rencontrés par les agriculteurs. Suite à cela, on installera l'an

Michel Hendrickx, directeur de l'Institut provincial de La Reid : « Ne leur parlez pas de bio ou de manger moins de viande. Les familles de ces élèves - souvent des agriculteurs - ont le couteau sous la gorge ».



prochain un distributeur de lait cru d'un producteur de la région. Mais on ne pourra pas utiliser ce lait cru en cuisine, les règlements de l'Afsca nous l'interdisent.

Sur la dimension mondiale de l'agriculture, on lancera en septembre, pour la première fois, un projet au Mali pour les 5^{es} agris. Nos jeunes agris sont trop peu conscients des similitudes dans les problèmes rencontrés par les agriculteurs du Nord et du Sud. C'est un univers qui reste très traditionnel, peut-être pas assez ouvert sur le monde. Idem pour le bio, beaucoup de nos élèves en agriculture y sont hostiles : « Pourquoi le bio ? Il y a autre chose ». Ne leur parlez pas de manger moins de viande. Il faut savoir aussi que l'année passée, en pleine crise laitière, les familles de ces élèves - souvent des agriculteurs - avaient le couteau sous la gorge. « On a d'autres préoccupations, il faut survivre », disaient nos jeunes, qui ont participé aux mouvements de mobilisation.

Ces élèves comprennent donc bien le fonctionnement du marché mondial de l'alimentaire - en tout cas pour le lait - et l'effet que cela a sur leur quotidien. Voient-ils des pistes pour s'en sortir ?

Pas réellement. Yves Someville, de la Fédération Wallonne de l'Agriculture, est venu leur parler de ce que devrait être l'agriculture de demain. Il y avait un monde de différence entre leur vision et celle de l'expert. Les élèves ont une approche encore très classique : « Je fais ce qu'on a toujours fait : je produis du lait, je le mets dans le tank à lait, les laiteries viennent le chercher et je suis payé en fonction des taux de matières grasses et du nombre de cellules. » Point à la ligne. Un ou deux élèves sur la douzaine d'inscrits en 6^e pensent à valoriser, à diversifier, à des filières courtes en contact direct avec le consommateur. Ce que conseillait d'ailleurs l'expert. La grande majorité dit - et je ne leur donne pas entièrement tort : « On est agriculteur et non boucher, fromager ou commerçant ».

Quel regard portent-ils sur les enjeux environnementaux ?

Avec ma collègue de l'école supérieure, on s'est rendu compte que les profs de la section agricole et ceux de la section techniciens en environnement parlaient deux langages tout à fait différents. Et que les élèves eux-mêmes étaient bourrés de préjugés : « Les enviros sont des doux rêveurs qui ne font que mettre des contraintes » d'un côté, « Les agriculteurs sont des gros pollueurs qui ne veulent rien entendre » de l'autre. Tant dans le secondaire que dans le supérieur. Dès lors, dorénavant, chaque fois que des agris iront sur le terrain, ils seront accompagnés d'enviros, et inversement. Visiter ensemble une exploitation agricole qui a un usage rationnel de l'eau, par exemple. Voilà une façon de déconstruire les stéréotypes de part et d'autre.

propos recueillis par Christophe Dubois

Contact : La Reid - 087 21 05 12 - michel.hendrickx@provincedeliege.be

Du poulailler à l'omelette, du verger à la compote

Dans la petite école de Fagnolle, les enfants côtoient l'alimentation au quotidien, les mains dans la terre et le nez dans le cahier.

Fagnolle, un des plus beaux villages de Wallonie, niché à flanc de colline, dans le sud de la province de Namur. Les champs s'étalent à perte de vue, les vaches errent paisiblement, les ruines du château-fort s'élèvent au loin. Ça ne grouille pas de monde dans le village. Les jeunes ménages ont déserté pour la ville, les maisons rachetées font la plupart du temps office de seconde résidence, la population locale vieillit. Par contre, dans l'école du village, ça grouille d'idées.

Derrière l'étroite cour de récréation, les poules vaquent dans leur large poulailler en bois, traversé d'une gouttière permettant la récupération de l'eau de pluie, utile pour le potager. Les enfants ont justement fait des plantations la semaine dernière, avec l'aide des personnes handicapées du Centre Pouly. Plants de choux, tomates, céleris, salades et une flopée d'aromates sont prêts à prendre de l'ampleur, non loin des petits arbres fruitiers et d'une mare. Ce jardin aux mille merveilles n'est autre que l'œuvre des élèves et de leurs deux institutrices. Actuellement, ils sont 7 en maternelle et 14 dans l'unique classe de primaire (toutes les années y sont représentées). Tous participent, à leur manière, à la réalisation et à l'entretien des différents projets mis en œuvre.

Poulailler, potager et cuisine

« *Quand je suis arrivée, il y a 9 ans, cet espace était en friche*, raconte Anne-Catherine Van Marcke, institutrice de la classe de primaire. *Je me suis dit qu'on pourrait l'aménager tout en y développant des projets pédagogiques. Un jardin, ça recèle des ressources inépuisables. Chaque étape de chaque projet nous a permis de faire des liens avec les cours.* » Exemples : mesure de superficies et de périmètres pour la construction du poulailler, expériences scientifiques avec des œufs, calculs pour l'achat des graines, cours d'éveil sur les légumes et animaux. Et, côté cuisine, une soupe géante à partir des légumes récoltés, des crêpes avec les œufs du poulailler, ou encore une omelette agrémentée des champignons ramassés lors d'une balade avec un « papa expert ». L'alimentation, de sa production à sa consommation, est donc présente en filigrane. « *Le déjeuner équilibré figure chaque année au programme. Et cette année, on a aussi bénéficié du programme "Fruits et légumes à l'école"* »¹, poursuit l'institut.

Adopter un verger

L'année qui vient de s'écouler a vu naître un nouveau projet, un peu par hasard, mais qui, de fil en aiguille, a pris une ampleur inattendue. Tout part de l'invitation d'un parent d'élève à venir ramasser les fruits mûrs de son verger, situé à une centaine de mètres de l'école. Les deux classes glanent 250 kg de pommes, vite déclinées en multiples recettes : compote, confiture, jus de pomme, pommes d'amour... L'idée émerge ensuite de planter dans ce verger d'autres variétés de pommiers, poiriers et pruniers. Les 25 nouveaux arbres hautes tiges viennent de l'Aquascope de Virelles, où travaille une maman d'élève. Des petits aux plus grands, tous participent aux différentes étapes, de la plantation à la pose de nichoirs et, bientôt, abris à insectes. Touche finale : chaque enfant et

membre du personnel de l'école adopte un arbre et lui donne un surnom. « *Comme ça, mes enfants aussi verront grandir mon arbre* », lance Sylvain, de la classe de primaire.

Une ribambelle de projets, donc, financés principalement par les bénéficiaires de la fête de l'école². D'emblée, on se dit que la petite taille de l'école, sa situation en milieu rural et, par conséquent, les connaissances préalables des enfants y sont pour quelque chose.

« *Certainement*, répond Anne-Catherine. « *Petite école, grands projets* », comme on dit. *Mais c'est tout à fait transposable dans une grande école. Chaque classe participerait alors à un projet. Et j'imagine bien développer ces projets en ville. Ça serait d'autant plus riche.* »

La clé du succès de ces deux institutrices ? « *On fait ce qu'on peut, de notre mieux. Il faut oser se lancer et ne pas hésiter à faire appel à des personnes de l'extérieur. Souvent, on croit partir d'un petit projet, puis, étonnement, il prend de plus en plus d'ampleur.* »

Céline Teret

Contact : Ecole communale de Fagnolle - 060 31 37 54 - ecolefagnolle@skynet.be.

¹ programme européen cofinancé par la Région wallonne (<http://agriculture.wallonie.be> > Formulaire en ligne) ou la Région bruxelloise (www.bruxelles.irisnet.be > Citoyens > Education) permettant la distribution de fruits et légumes dans les classes primaires.

² sauf demandes de subsides exceptionnelles, comme un dossier introduit, avec l'aide du Parc naturel Viroin-Hermeton, auprès de la Région wallonne pour une subvention à la plantation de vergers : <http://environnement.wallonie.be> > Nature et forêts.

Du potager au poulailler, des ressources pédagogiques pour aborder l'alimentation sous toutes ses formes.



Sur chaque arbre du verger, une affichette avec la photo de l'enfant/enseignant « adoptant », un dessin et des infos sur la variété.



Petits et papys au pays des semis

A Bruxelles, des « Jardins des couleurs » poussent çà et là. Par la création et l'entretien d'un potager biologique, ils font mûrir, chez les plus jeunes, un autre regard sur l'alimentation. Parfois avec l'aide des plus vieux, comme dans la classe de madame Kumps.

Le carré Tillens, un clos, une bulle de vert en pleine ville. De la rue qui le borde, on n'aperçoit pas grand-chose, si ce n'est une imposante maison de repos jouxtant ce que l'on pense être un terrain vague aux herbes folles. Un sentier sinueux y pénètre. Rapidement, il nous balade le long de parcelles potagères. Les couleurs sautent aux yeux et les odeurs aux narines. On entend même monter des voix d'enfants. C'est la classe de 3^e éveil de madame Kumps, de l'école primaire des Sept Bonniers toute proche. Ils cultivent leur potager bio avec une poignée de pensionnaires du home. Sarcler, biner, ratisser, semer : François l'animateur, Nancy l'enseignante et Léon le pensionnaire répartissent les tâches et accompagnent les gestes. « Ici, on essaie de montrer une façon de cultiver plus sauvage, nous explique François, de l'association Le Début des Haricots, qui accompagne ce projet appelé « Jardin des couleurs ». Certaines plantes, on les cultive non pour les manger, mais parce qu'elles sont mellifères, ou pour faire de l'engrais. Le trèfle, là, sert de chemin vert et nourrit la terre en azote. On fait aussi des associations de cultures bénéfiques l'une pour l'autre : l'ail et la pomme de terre, le maïs qui servira de tuteur aux haricots, etc. Il lance aux enfants : « Vous allez maintenant cueillir de quoi faire en classe une bonne salade : laitue, feuille d'épinards, petits pois, arroche, fleurs de ciboulette... »

Un projet global

A l'antipode du projet one-shot, le Jardin des couleurs, ce sont 9 animations réparties sur toute une année. « Au fil des saisons, nous semons des petites graines pour faire comprendre les concepts liés à l'alimentation durable, dans sa globalité et sa complexité », précise l'animateur. Chaque animation se divise en deux parties : une période sur le jardin potager et une autre en intérieur. Les thèmes abordés ? Ceux touchant à la botanique et au jardinage bio, évidemment. Mais aussi les thèmes liés à l'environnement ou à la santé : la biodiversité, l'évolution et la diversité des façons de se nourrir, les pyramides alimentaires, l'origine des fruits et légumes, leur saison, le mode cultural, le conditionnement, les intermédiaires commerciaux, le degré de transformation, le gaspillage alimentaire. Surtout, le potager se veut un terreau efficace pour se connecter à la nature, pour acquérir des savoirs, savoir-faire et savoir-être.

Le point de vue de l'enseignante

« Je conçois tout mon cours autour de ce projet, souligne Nancy Kumps. Le jardin des couleurs est le point de départ de toutes mes matières, même la géo. Par exemple en repérant le carré sur le plan de la commune, en dessinant le chemin allant du potager à l'école. » C'est la seconde année que l'enseignante bénéficie de l'accompagnement du Début des Haricots. « Avec la prochaine classe, je me débrouillerai davantage toute seule. Je compte alors solliciter l'aide des parents, ou de Léon, un pensionnaire expérimenté. » Voilà une autre ambition du Jardin des



Jardin des couleurs s'adresse aux enfants et adolescents, en milieu scolaire - comme ici - ou para-scolaire. Le potager est installé soit en pleine terre, soit en bacs.

couleurs : que le projet perdure, en toute autonomie, et qu'il fasse émerger un changement global en matière d'alimentation dans l'école ou l'institution partenaire. Par exemple, aux Sept Bonniers, des pommes sont dorénavant proposées lors des collations. Mais ce pourrait être aussi la création et l'accueil d'un groupement d'achat solidaire par des parents, ou toute autre bonne idée.

Cultiver l'intergénérationnel

Le partenariat avec le home représente également un plus important pour l'enseignante : « Cela crée des liens affectifs, importants tant pour les enfants que pour les personnes âgées. C'est aussi un bon moyen d'aborder l'histoire ». Irène ne la contredira pas. Papillonnant dans le potager, au milieu des enfants, cette ancienne directrice de maison de jeunes sème ses souvenirs à tout vent : « Tu sais, quand j'étais petite, on ramassait les crottins de chevaux pour faire de l'engrais. Et les limaces pour faire du sirop pour la toux ! ». Pourquoi participe-t-elle au projet ? « Les enfants, ça me motive. A notre âge, c'est quand même plus intéressant que le thé dansant... ». Pour son compère Léon, ancien guide-nature qui participe à l'entretien de la parcelle entre les animations, « c'est la joie de pouvoir passer ses connaissances aux jeunes ». A l'heure de se dire au revoir et de se donner rendez-vous à la rentrée prochaine, la petite Inarai vient chuchoter fièrement à l'oreille de François que ses parents ont décidé de faire un compost. Les graines germent déjà.

Christophe Dubois

Contact : Le Début des Haricots : 02 644 07 77 - www.haricots.org

L'agriculteur professeur

Découvrir la ferme, le métier d'agriculteur, son rôle dans notre alimentation et notre environnement : voilà ce que propose la petite ferme pédagogique de Fanchumont. Une exploitation hors normes, pleine d'avenir.

Au panneau « Gîte à la ferme et chambre d'hôtes », on quitte la route. Une poignée de vaches à gauche, quelques brebis à droite. Voilà la Ferme de Fanchumont. Jolie bâtisse en pierre du pays, perdue au milieu des pâturages theutois. On vient ici pour prendre un bol d'air, ou de lait. Comme Lina, 2 ans et demi bien faits, qui goûte le lait encore chaud de la vache qu'elle vient de traire. Elle est venue ici pour une matinée, avec l'école voisine de Jusleville, classe d'accueil de madame Nancy. Direction Calinou, le veau, bien heureux de voir Lina et ses copains lui apporter son déjeuner. Grandes gorgées, petites caresses. Au tour des cochons maintenant. « *Du pain, du lait, de l'eau : qui touille ?* demande Jacques Janssen, l'agriculteur. *Ils vont se régaler !* ». Quelques « slurps » plus tard, la question vache : « *Il est où le papa du cochon ?* ». Jacques, répond tout naturellement : « *Je suis engraisseur. Je reçois les cochons petits, je leur donne à manger, puis quand ils sont plus grands, on les tue pour les manger* ». À quelques pas, un autre groupe nourrit les chèvres et les brebis. Un autre s'occupe des poules et des lapins.

Une ferme pas vraiment comme toutes les autres

Nous sommes ici dans une « ferme pédagogique ». Si l'un des objectifs est de faire découvrir le métier d'agriculteur, la ferme et son environnement, cela reste une véritable exploitation : « *Je ne cache pas la réalité : même si j'ai une orientation clairement pédagogique, si je choisis des bêtes calmes même si elles sont moins rentables, je montre aussi que je suis dans une logique de production, que je vendrai la brune là-bas ainsi que mes 40 agneaux annuels* », insiste Jacques Janssen. C'est ce qui fait la différence avec une ferme dite « d'animation » (lire « adre-

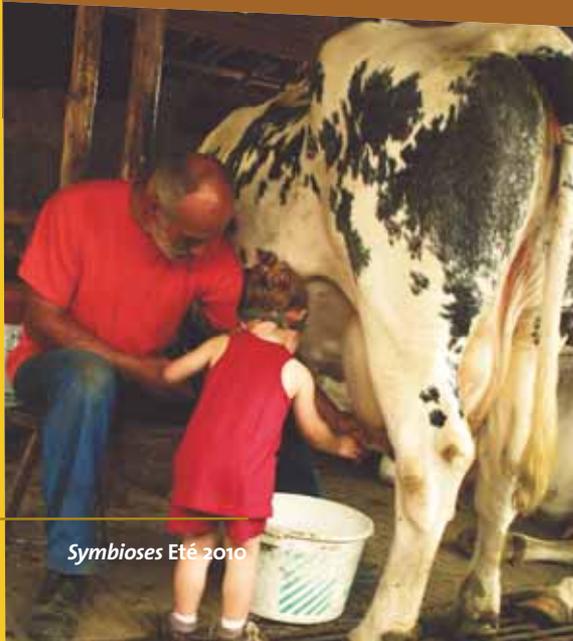
ses utiles » pp.20-21). Cela dit, la ferme pédagogique de Fanchumont n'est pas comme toutes les autres. C'est tout d'abord la plus petite du genre, avec « un peu de tout » : 8 bovins, 2 cochons, 2 ânes, quelques chèvres, brebis, lapins, poules... Un goût de ferme d'antan. « *La tendance actuelle est plutôt à de moins en moins de fermes, mais des fermes de plus en plus grandes et spécialisées*, analyse l'agriculteur. *La diversification à l'œuvre ici correspond cependant plus à la possibilité pour un jeune de se lancer : j'ai commencé avec rien.* » Autre différence avec une ferme classique : Jacques est au moins autant pédagogue qu'agriculteur : il était enseignant, il y a 15 ans, avant de se reconverter, « *l'appel de la terre étant trop fort* ».

Comme dans la plupart des fermes pédagogiques ou d'animation, la découverte alimentaire tient, évidemment, une place importante dans les activités proposées aux enfants et aux familles. A Fanchumont : fabriquer du pain, du fromage, préparer un yaourt avec des mûres fraîchement cueillies, une soupe d'orties, du jus de sureau, entretenir le potager, les framboisiers...

Un gîte, pour accueillir les familles et la biodiversité

Durant ces mois de vacances, le gîte affiche complet. Et les réservations pour l'an prochain vont déjà bon train. Jacques, enjoué, raconte : « *Le WE passé, une famille de bruxellois a rentré le foin avec nous. Il y a même une famille avec qui on a tant partagé que, finalement, on leur a demandé de nous remplacer à la ferme durant quelques jours. Les gens viennent ici pour cela, pour vivre la ferme et le contact. Et c'est alors tout naturellement qu'on met en évidence les enjeux : la crise du lait, la question du bio...* »

« Il faut absolument éviter de faire une génération de culpabilisés, et pour cela il faut donner à créer : c'est important que l'enfant qui vient ici, ou l'adulte, replante lui-même une haie, cure la mare, traie la vache... »



La question du bio, l'homme la connaît bien. Sa production l'est quasiment, dans les faits, même s'il n'a pas les moyens de se faire labelliser. La ferme de Fanchumont est d'ailleurs reconnue par la Région wallonne comme « Centre de référence pour les mesures agri-environnementales ». Fauchage tardif, amendement naturel, bandes de refuge, plantation de haies, d'arbres fruitiers : Jacques a le tour pour montrer - notamment à ses collègues agriculteurs - ce que chacun peut faire pour sauvegarder l'environnement. « *Les fermiers en sont de plus en plus conscients, mais si résistance il y a, c'est parce qu'ils sont confrontés à des contraintes économiques très fortes.* » Une dernière question, avant de le quitter : pourquoi fait-il passer avec tant de passion le métier d'agriculteur ? « *Pour moi c'est important. Ce sont nos bases, notre assise. Cela fait partie de ces fondamentaux qui nous relient à la terre* ».

Christophe DUBOIS

Contact : Ferme de Fanchumont 087 37 66 25 -
fermedefanchumont@hotmail.com.

Découvrez l'ensemble des fermes pédagogiques ou d'animation sur www.fermecole.be

Cours de cuisine écologique, politique, pédagogique

Découvrir l'alimentation écologique et ses enjeux, la cuisiner, voire même, s'outiller pour sensibiliser. Voilà les défis des ateliers culinaires proposés par l'asbl Rencontre des Continents.



« Manger écologique », moi je veux bien. Mais à quoi ça sert, qu'est-ce que ça change ? Quels ingrédients choisir et où les trouver ? Et puis, je ne sais pas cuisiner, moi ! ». C'est pour répondre à ces questions que l'association Rencontre des

Continents organise depuis quelques années des cycles d'ateliers de pratiques culinaires et de réflexion. Des cycles courts de 5 soirées. Ou des cycles longs, de 8 dimanches. Ils permettent à toute personne intéressée d'acquérir de nouvelles compétences culinaires et d'élaborer un autre modèle alimentaire, « environnementalement soutenable, socialement éthique et équitablenutritionnellement défendable ». Au menu : crème de légumes, pâtés végétaux, gaufres aux flocons d'avoine... Sur la table : des produits locaux, frais, naturels, non transformés, de saison, etc., qu'une famille pourrait obtenir pour moins de 5 euros par personne (entrée, plat, dessert). Et que les participants apprennent à mitonner, les mains dans la pâte et la tête encore nourrie d'une mise en bouche « théorique ». Ensuite, viennent la dégustation et les échanges d'astuces : comment cuire ceci, où trouver cela...

Une (trans)formation

Plus que des cours de cuisine, il s'agit d'une véritable formation systémique. « Dans nos ateliers, nous montrons en quoi notre assiette belge moyenne est porteuse d'impasses (lire article pp.6-8) et est le fruit d'un modèle néolibéral dont on peut tenter de sortir, expliquent Sébastien Kennes et Véronique Felis, les deux permanents de l'association. Avec les participants, nous construisons des alternatives. Pas par un discours descendant, mais par des échanges de savoirs, des discussions ouvertes, à la sauce de l'éducation populaire. Tout changement alimentaire implique un autre rapport au temps, à l'argent, aux autres : ce n'est pas facile, mais c'est possible. Et nous ne sommes pas dogmatiques, nous les encourageons à faire comme ils le sentent, en fonction de leur contexte et de leurs contraintes. »

« Ces cours de cuisine m'ont donné l'envie de revoir mon alimentation en général, de mes achats à mon organisation de repas pour la semaine, sans oublier le compostage de mes déchets culinaires, témoigne Virginie, ancienne participante devenue aujourd'hui bénévole pour Rencontre des Continents. Il s'agit donc d'une approche culinaire globale, d'un art de vivre. » Cuisiner n'est alors plus un acte anodin, utilitaire. Il donne saveur et sens. « C'est un acte politique, ajoute même Sébastien, au sens noble du terme : choisir ses produits et les préparer d'une autre manière, c'est poser un acte de solidarité, de responsabilité, c'est s'engager pour une autre société. D'autant qu'on n'apprend pas seulement à cuisiner, c'est une excuse pour se mettre en changement, créer un Groupe d'Achat Solidaire, faire son potager, monter un projet de sensibilisation. »

Un module pédagogique

« Monter un projet de sensibilisation », c'est l'un des dessein d'Astrid. Bénévole chez Rencontre des Continents, elle a déjà animé l'un ou l'autre groupe, dont des collègues. « *Essayé d'animer* » précise-t-elle, se sentant moins à l'aise dans les aspects pédagogiques. Bonne nouvelle : en



« Choisir ses produits et les préparer d'une autre manière, c'est s'engager pour une autre société. »

septembre s'ouvre un nouveau « Cycle de formation pour acteurs éducatifs ». Elle compte évidemment s'y inscrire : « Pour y découvrir des outils d'animation et approfondir ses connaissances ». Elle devrait être rassasiée. Le programme de 7 jours concocté par Rencontre des Continents et ses partenaires* - issus de secteurs éducatifs très différents - décortiquera le thème de l'alimentation sous de multiples approches : la cuisine, l'environnement, les relations Nord-Sud, la diversité culturelle, les déterminants qui influencent notre façon de manger, la santé ou encore l'agriculture. En trois étapes quotidiennes : le contenu théorique, la pratique culinaire avec un cuisinier professionnel et la découverte d'outils et de méthodes utilisant l'assiette comme tremplin de rencontre et d'éducation, avec des publics très variés : cours de cuisine, ateliers de dégustation, démonstration dans des lieux publics, mise en projets (magasin d'école, projets de restauration collective...). Educateurs, animateurs, enseignants, gestionnaires de projets, responsables d'associations, de cantines, etc. : les inscriptions sont ouvertes !

Christophe DUBOIS

*CNCD, Nature et Progrès, Bouillon Malibrant, Question Santé, écoconso

Contact : 02 734 23 24 - www.rencontredescontinents.be - info@rencontredescontinents.be

L'ErE met les pieds dans le

L'alimentation était au cœur des 12^{es} Rencontres de l'Education relative à l'Environnement. Ateliers de réflexions et d'échanges pour partager recettes culinaires et éducatives.

Un thème central : l'alimentation.

145 participants : des animateurs, formateurs, enseignants, éco-conseillers et autres curieux, issus d'associations d'éducation à l'environnement, de la santé, de la solidarité internationale, de l'action sociale, d'administrations...

De « gentils organisateurs » : le Réseau IDée et ses partenaires associatifs CJB L'Autre Voyage, les CRIE d'Anlier, d'Harchies et de Liège, GREEN, l'Institut d'Éco-Pédagogie, Le Début des Haricots, et Rencontres des Continents.

Des contenus, informatifs et pédagogiques : une conférence et une vingtaine d'ateliers d'échanges.

Du concret : des visites sur le terrain et des ateliers culinaires.

Un cadre verdoyant : le domaine des Fawes, au Pays de Herve, en province de Liège.

Un invité inespéré : le soleil.

Des incontournables : convivialité, créativité, audace.

Voilà en substance, les quelques ingrédients des 12^{es} Rencontres de l'Education relative à l'Environnement (ErE). Trois jours, en juin et en résidentiel, pour expérimenter l'alimentation, la goûter, la partager, la cogiter. Pour la traduire en pratiques pédagogiques et la mettre en projet. Pour s'interroger sur le rôle de l'éducateur comme acteur de changement, sur l'alimentation comme levier de transformation, de l'individu au système, du local au global.

Relater l'entièreté de ces 12^{es} Rencontres relèverait de l'impossible tant le programme savamment concocté était riche et rythmé, les échanges multiples et intenses. Optons plutôt pour quelques pistes de réflexion et d'action glanées par-ci, par-là.

Conférence d'ouverture. Pierre Ozer, du département Sciences et Gestion de l'Environnement de l'Université de Liège, dévoile, chiffres et humour à l'appui, ce qui se cache derrière un repas de Noël en famille, en pointant surtout la question du transport des produits alimentaires : 799 grammes de CO₂ par kilomètre parcouru par avion, pour une tonne de marchandise. Contre 13 grammes seulement lors d'un transport maritime. C'est la base des calculs effectués par Pierre Ozer et son Collectif Avion Rouge, qui rappelle que « un litre de kérosène coûte moins cher qu'un litre d'eau en bouteille ».

Daniel Cauchy, formateur spécialisé en approche écosystémique, prend ensuite la parole. Il se penche quant à lui sur la fraise en février, parce que « raconter l'histoire de la fraise, c'est raconter l'histoire du projet de notre société ». Un projet qu'il est « grand temps d'interroger et de réinventer ». Voilà annoncée la couleur de ces Rencontres.

Ateliers thématiques de réflexion. Des intervenants de tous bords prennent la parole. L'occasion, pour les participants, d'interroger l'Afscsa sur les normes à respecter en matière de sécurité alimentaire, sur le modèle de société et d'alimentation qu'elle véhicule, sur les freins que cela

représente dans la mise en place de certains projets éducatifs. Tendu ! Tout comme la confrontation entre une agence de pub et une organisation de défense des consommateurs. Casser les stéréotypes, encore, en écoutant un représentant de la filière viande bovine nous expliquer que tous les bœufs de chez nous ne sont pas nourris au soja brésilien. Alors que, pendant ce temps, une fédération de groupements d'éleveurs et d'agriculteurs tente de nous faire comprendre le « système » agroalimentaire mondialisé, à partir des enjeux du lait et de la souveraineté alimentaire. Un autre débat, avec une sociologue, nous parle de pouvoir d'achat, de résistance au changement, du fait que les rapports à l'alimentation sont profondément culturels. Un atelier « promotion de la santé » ne dit pas autre chose : « Il n'y a pas de catéchisme de la bonne alimentation. Manger équilibré ou durable demande toute une série de choses en amont : savoir cuisiner, avoir les moyens financiers, prendre le temps... On est fait de traditions, de goûts, d'un environne-



« Quand on parle d'alimentation, cuisiner reste la meilleure façon de justement ne pas en parler, mais de le faire! » (Coline, Green asbl).

ment, d'un contexte... En promotion de la santé, on reconnaît cette complexité. On ne dit pas seulement "c'est une question de choix", car qui dit choix pourrait dire culpabilisation de celui qui "ne mange pas bien". Ce n'est pas si simple que "t'as qu'à faire ci ou ça" ».

Echanges de pratiques pédagogiques. Ou la preuve par 21 témoignages que les projets émergent et grandissent ! Par ici, une maison de quartier partage son expérience sur la sensibilisation alimentaire auprès des publics précarisés. Par là, une ferme éducative présente son dernier outil. Un autre atelier aborde la dynamique des jardins communautaires. Plus loin, des associations d'éducation à l'environnement débattent sur l'alimentation durable en milieu scolaire, sur les difficultés et les pistes pour la mise en place d'une cantine éco, alors qu'un autre atelier s'interroge sur la diversité culturelle en alimentation, ou sur ce que mangeaient les Gallo-romains.

Visites et rencontres sur le terrain. Discussion informelle avec le dernier artisan à fabriquer du fromage de Herve.

Découvrez bientôt toutes les traces écrites et audios de ces Rencontres sur www.reseau-idee.be/rencontres

e plat

vironnement (ErE).
es. Bref retour.



Il raconte les réalités des petites exploitations, la pression des banques, de l'Afscsa, des multinationales. Il montre aussi la fabrication de son fromage, cette recette ancestrale passée de génération en génération. Et l'incertitude quant au futur... Balade dans la campagne de Herve, avec les éclairages d'un petit monsieur passionné, exultant quand il parle de l'évolution du paysage sur le plateau de Herve, alarmant quand il fait état de la biodiversité. Et enfin, des échanges, questionnant, houleux même parfois, avec un acteur associatif local au sujet de l'avenir de l'agriculture. Ce qu'il en ressort : un besoin urgent de créer de vrais liens entre consommateurs et producteurs, de tomber les stéréotypes d'un côté comme de l'autre, et de construire ensemble des alternatives aux multinationales et à la grande distribution. Les groupes d'achats communs/solidaires sont une piste. Un appel clair est lancé au monde de l'éducation afin qu'il contribue à cette prise de conscience générale et plaide pour une action citoyenne.

Ateliers culinaires. Parce que l'alimentation, c'est surtout une histoire de goûts et de saveurs, les participants découvrent l'art de la cuisine en mettant la main à la pâte. Tofu aux herbes sauvages ramassées dans la prairie voisine, tapenade d'ortie, sushi végé du plat pays, crumble du potager, fabrication de fromage à base de lait de vache... Des petits plats délicieusement engloutis lors du repas du soir.

Et aussi : une soirée de projection de **documentaires**, un coin d'**outils pédagogiques**, et « A table ! », du **théâtre interactif** invitant à élargir les représentations et à s'interroger sur nos contradictions, non sans humour.

Clôture et constats. Des intervenants extérieurs posent leur regard sur ces Rencontres et sur le secteur de l'éducation à l'environnement. Tantôt doux, tantôt amers, les constats percolent. Oui, l'alimentation insuffle aux pratiques pédagogiques une approche résolument systémique. Tout enfant - et tout adulte, ajouterons-nous -

peut entrer dans la compréhension globale d'une réalité complexe (Jean-Michel Lex, enseignant). Les changements individuels ne suffisent pas pour changer la société, l'heure est aux projets collectifs (Catherine Rousseau, conseillère environnement au cabinet Environnement de la Région bruxelloise). Du portefeuille aux traditions, les déterminants de nos choix alimentaires sont nombreux. L'action est donc nécessaire à différents niveaux, d'où l'importance de donner à tous - avec une attention particulière aux précarisés - la possibilité de se (ré)approprier la capacité d'agir (Véronique Halbardier, CERES). Le secteur de l'éducation à l'environnement est également invité à changer son regard sur l'autre, à ne pas enfermer les gens dans des catégories, mais plutôt à les accompagner en tenant compte de leurs conditions, de leurs réalités (Adélie Miguel Sierra, Iteco). D'autres mots fusent : utopie, plaidoyer politique, vers plus d'ouverture... Et l'envie que ces messages et projets sortent du terrain conquis de l'éducation à l'environnement.

Christophe DUBOIS ET Céline TERET



« Ce que j'ai apprécié, c'est la mise en réseau de personnes qui travaillent sur le thème de l'alimentation, les recettes, tant de cuisine que les façons de faire et d'amener des animations dans différents milieux, sur différents thèmes... C'était extrêmement riche ! » (Delphes Dubray, éco-conseillère).

Repas « durables » en collectivité

Du petit-déjeuner au repas du soir, les participants des 12^{es} Rencontres de l'ErE ont savouré une alimentation « durable », en toute cohérence. Lors de la préparation de cet événement, un groupe de travail a préalablement planché sur la question, tentant d'élaborer une liste de critères pour le choix des produits : proximité (circuit court), saisonnalité et biodiversité des ingrédients (variétés oubliées et anciennes), conditionnement (minimiser les emballages), social (respect des producteurs et des conditions de travail), santé (respect des pyramides alimentaires), moins de viande, type d'agriculture (bio, paysanne, intégrée), naturel (produits peu transformés), coût (abordable et prix juste), apport culturel (découverte de cultures alimentaires), et le goût, bien entendu. Pas toujours évident - voire impossible - de rencontrer l'ensemble de ces critères : il faut donc mettre des priorités. Un bon conseil : passer par des relais locaux (association, groupe d'achats communs, etc.).



La table ronde des OGM

Objectifs : traiter d'une problématique de société - les OGM, organismes génétiquement modifiés - au départ d'une mise en situation et des questions qu'elle suscite.

Méthode : se questionner, s'informer, alimenter un débat contradictoire, se positionner...

Public : scolaire dès 16 ans.

Disciplines : bio, géo, histoire, socio-éco, philo, français...

Démarche : jeu de rôle basé sur une situation-problème

Préparation : (par les élèves ou, si pas assez de temps, uniquement par l'enseignant) :

1/ Définir une **situation-problème**.

Propositions : une cantine se demande si elle va utiliser ou non des aliments contenant des OGM ; une commune/région va-t-elle accepter des cultures d'OGM sur son territoire ; un organisme de coopération s'interroge sur l'introduction d'OGM dans les cultures de pays du Sud comme solution à la famine...

2/ Identifier les **acteurs clés** et, donc les différents points de vue utiles pour pouvoir faire le tour du problème et apporter une réponse motivée.

Propositions : un agriculteur convaincu par l'utilisation des OGM ; un agriculteur bio ; un paysan dans le Sud qui s'est endetté après être passé à la culture des OGM ; un scientifique « citoyen » lanceur d'alertes vis-à-vis des OGM ; un chercheur convaincu par les biotechnologies ; une association qui milite contre les OGM ; un consommateur utilisateur (à des fins médicales, par ex.) ; un représentant d'une multinationale en biotechnologies (par ex. Monsanto) ; un juriste ; un philosophe ; un économiste...

3/ Préparer une fiche par acteur, avec **quelques grandes questions** liées à son profil, permettant d'alimenter la réflexion et le débat.

Propositions :

- fiche « Le scientifique » : Qu'est-ce qu'un OGM ? Comment le crée-t-on ? Quel lien entre OGM et agriculture ? Entre OGM et médecine ?

- fiche « La multinationale » : Depuis quand et où utilise-t-on des OGM agroalimentaires ? Quel(s) type(s) d'agriculture est/sont favorisée(s) par les OGM (monoculture, intensive...) ? En quoi les OGM sont-ils une avancée pour les agriculteurs, du Nord et du Sud ?

- fiche « L'association qui milite contre » : Quels risques environnementaux (dissémination, biodiversité...) ? Quelles menaces pour l'agriculture ? Les OGM pour subvenir aux besoins alimentaires de la planète ?

- fiche « Le consommateur » : Quel usage thérapeutique et médical ? Quels risques sanitaires liés aux OGM alimentaires ? Peut-on se fier aux indications sur les étiquettes ? En quoi cette technologie est-elle en rapport avec nos modes de consommation ?

- fiche « Le paysan du Sud » : Quels impacts économiques

et sociaux des OGM agroalimentaires ? Est-ce une technique favorable à la petite paysannerie ? A qui profite la technologie des OGM ?

4/ Prévoir de la documentation (ouvrages, articles, documentaires...). (voir plus bas)

Déroulement :

1/ Expliquer/exposer la situation-problème.

2/ Les élèves, seuls ou par groupes, prennent le rôle d'un acteur (sans oublier l'acteur représentant la cantine/commune/région/organisme qui doit prendre sa décision quant à l'introduction ou non d'OGM - appelons-le ici « l'organe décisionnel »). Distribution des fiches. A l'aide des questions y figurant, les élèves se documentent, s'interrogent, préparent leurs arguments. NB : Cela prend du temps et pourrait donc aussi se faire comme travail à domicile.

3/ Tous les élèves/groupe se réunissent à l'occasion d'une table ronde au cours de laquelle chacun a droit à 10 minutes maximum pour présenter son point de vue.

4/ Prendre ensuite un temps de débat, de questions/réponses avec recherche éventuelle d'éléments d'information supplémentaires.

5/ « L'organe décisionnel » prend, pour finir, un temps de décision et motive les raisons de son choix.

6/ Terminer éventuellement par un temps de discussion sur le déroulement du jeu, sur le ressenti des élèves...

Pistes de lecture et documentaires :

- « OGM : Tout s'explique », Ch. Vélo, éd. Goutte de Sable, 240 p., 2009. 20€. Un ouvrage scientifique, défavorable aux OGM, accessible (dès 16 ans) et didactique.

- « Des OGM pour nourrir le monde ? Une mauvaise réponse à un problème scientifique », Ch. Noisette, Rés'OGM Info (www.resogm.org), Inf'OGM (www.infogm.org), 86 p., 2009. 7€ (5€ à partir de 10 exemplaires). Une publication structurée qui met l'accent sur les dimensions socio-économiques.

- Dossiers pédagogiques et autres publications sur le site d'Inf'OGM : www.infogm.org/catalog/

- Site et documentation pro OGM: www.ogm.org

- Plusieurs documentaires disponibles à la Médiathèque (www.lamediathèque.be), dont « Alix au pays des gènes » (43', 2006 - TP011), « The Future Of Food » (89', 2004-2005 TN3381), « Le monde selon Monsanto » (109', 2007 - TM5476).

- Base de données www.reseau-idee.be/ outils-pedagogiques > mot-clé « OGM ».

Joëlle VAN DEN BERG

Denrées made in Belgium

La superficie agricole utilisée (SAU) de la Belgique s'élève à environ 1 300 000 ha, soit 45% de la superficie totale du pays. Mais que produit-on chez nous?

Légumes Les cultures maraîchères se caractérisent par la production de cultures de légumes de plein air (pois verts, haricots verts, épinards) destinés prioritairement à l'industrie de la transformation (surgelés et conserves). Pour le marché du frais, ce sont essentiellement des choux, chicons, salades, haricots verts, carottes, oignons, persil, courges et courgettes qui sont cultivés en plein air (autour de 40 000 ha). De plus, un millier d'hectares sont consacrés à la production de légumes sous tunnel plastique, serre ou serre chauffée (laitues, poivrons, tomates, concombres, salades de blé, haricots...). Sans oublier les pommes de terre, cultivées sur 70 000 hectares.

Fruits Avec près de 15 000 ha, la Belgique est un gros producteur de pommes (jonagold, jonagored, cox, elstar, belle) et de poires (conférence, doyenne, durondeau). Le nombre de variétés a néanmoins fortement diminué ces 30 dernières années. Notons également, les cultures de cerisiers (de plus en plus dans des vergers de basses tiges) (+/- 130 ha), les cultures de prunes (+/- 20 ha) et les cultures de framboises, de groseilles rouges, de cassis et de mûres (+/- 30 ha). Notons encore une grosse production de fraises (1000 ha).

Céréales La culture de céréales en Belgique représente 23% de la SAU, avec une prédominance du froment (64% de la surface). Il s'agit de la première culture wallonne, devant la betterave sucrière. Seuls 20% sont consommés par les boulangeries, biscuiteries et brasseries.

Viandes Les productions belges de viandes de porc, boeuf, volaille sont supérieures aux besoins, la Belgique est donc un pays exportateur pour ces trois types de viandes.

Sources:

- « L'agriculture en Belgique en chiffres » et « L'agriculture wallonne en chiffres », SPW D'GARNE (081 64 94 11). Téléchargeables sur <http://agriculture.wallonie.be> > Documentation
- « Tableau de bord de l'environnement » 2010. SPW D'GARNE (0800 11 901). Téléch. sur <http://etat.environnement.wallonie.be>
- « Fruits et légumes locaux et de saison », étude de l'Observatoire Bruxellois de la Consommation Durable, Crioc, 2006
- « Slow food : où en est l'agriculture wallonne ? », L. Lambert, Etopia, déc. 2007



Quelques conseils

pour manger sain, de saison, local, et solidaire de nos petites exploitations

Inutile de vouloir révolutionner votre assiette du jour au lendemain. Allez-y plutôt crescendo et faites vos choix en fonction de vos contraintes personnelles (temps, argent, compétences culinaires...). Voici quelques pistes :

- Promouvoir le **développement du circuit court** et la commercialisation de proximité. En créant et/ou participant à un Groupe d'Achat Solidaire de l'Agriculture Paysanne (GASAP à Bruxelles) ou un Groupe d'Achats Communs (GAC en Wallonie) dans son quartier. En s'abonnant à un système de panier bio. En achetant ses produits directement à la ferme ou à la petite exploitation du coin - lorsqu'on habite à la campagne - au marché ou dans certains petits commerces.

- **Cuisiner** à partir de produits frais et non transformés. Les produits transformés industriellement et les plats vendus préparés ont une influence directe ou indirecte sur les producteurs (difficulté de valoriser les parties nobles de l'animal, par exemple), sur l'environnement, la santé (additifs, graisses, etc.) et le portefeuille (produits souvent plus chers).

- **Privilégier les labels.** Biogarantie, Fruitnet, Coprosain... les labels sont nombreux et ont des significations variées. Pour vous y retrouver, visiter le site www.ecoconso.be > logo et labels

- **S'interroger sur le mode de production.** Via les labels, mais aussi, quand c'est possible, en posant des questions au producteur ou au distributeur. Un produit estampillé « Belgique » peut aussi être issu de techniques de production industrielles ou avoir été cultivé sous serre chauffée, ce qui augmente fortement son empreinte écologique. L'exemple le plus parlant étant les fraises belges vendues au mois de mars...

- **Se questionner sur la saisonnalité et l'origine réelle du produit.**

Adresses et infos utiles :

- « Guide de l'alimentation durable à Bruxelles », Observatoire Bruxellois de la Consommation Durable - 02 547 06 11 ou téléchargeable sur www.oivo-crioc.org > publications
- « Biottin alimentation » et « Calendrier des fruits et légumes », Nature et Progrès - 081 30 36 90 ou téléchargeable sur www.natpro.be
- Bioforum - 081 61 46 55 - www.bioforum.be

Quelques chiffres

- En Belgique, la consommation de fruits et légumes a augmenté durant ces 50 dernières années de 25 % pour parvenir à 100kg/hab/an.
- En 50 ans, la consommation de pommes de terre a diminué de 30% alors que la consommation de viande a augmenté de 50%.
- En 2002, 25 000 tonnes de fraises ont été produites sous serre chauffée ou sous tunnel plastique et 15 000 tonnes en plein air.

pédagogique

Malles « De mon assiette à la planète »



Deux malles pédagogiques pour deux tranches d'âge : 5-12 et 12-18 ans. Elles contiennent une compilation d'outils (dossiers pédagogiques, albums jeunesse, ouvrages d'information, jeux, DVD...) autour du thème de l'alimentation. Elles constituent une base et une aide pour la mise en place d'une animation, d'un travail approfondi ou d'une action. Une partie « pour aller plus loin » propose des références d'animations et d'expositions itinérantes, des adresses utiles...

Réseau IDée, mises à jour en 2010. Empruntables gratuitement au Réseau IDée (02 286 95 73 - sandrine.hallet@reseau-idee.be), à Bruxelles et à Namur, moyennant réservation et caution. Pour voir la liste complète des outils contenus dans ces malles: www.reseau-idee.be/outils-pedagogiques/malles

Le métier d'agriculteur s'affiche !

12 affiches pour expliquer aux enfants de 6-12 ans le métier des agriculteurs. Elles passent en revue ses différentes fonctions : gestionnaire, producteur, acteur du monde rural, technicien, mécanicien, mais aussi paysagiste et commercial. Sont aussi présentés : les cycles de production (céréales, élevages), les zones de production sur la carte de la Région wallonne, l'évolution des exploitations dans le temps, l'agriculture bio... Une information claire et très visuelle, à utiliser aussi en classe/animation (bien que cet outil ne propose pas de pistes pédagogiques).

CER & APAQ-W, 2009. Téléchargeable sur www.apaqw.be > Pédagogique. Vous trouverez sur ce site de l'APAQ-W d'autres outils pédagogiques sur la ferme, le pain, le lait et autres productions agricoles wallonnes.

AlimenTerre

Ce recueil d'outils d'éducation au développement se compose de trois parties : « Des informations et des connaissances » permet une mise au point sur la faim dans le monde et les moyens de la combattre; « Des images et des mots » présente divers documents, films, expositions, etc. ; et « Des animations et des jeux » décrit des activités à réaliser avec les jeunes (à partir de 10 ans) pour les sensibiliser. En fin d'ouvrage, des fiches d'animation.

SOS Faim Belgique (02 548 06 70), SOS Faim Luxembourg, CFSI, 2008. Gratuit et téléch. sur www.sosfaim.be > Espace pédagogique > Outils pédagogiques

Le monde dans mon assiette

Le dossier traite des inégalités Nord-Sud, du commerce équitable et du cacao. Il propose des infos pratiques sur l'organisation d'un petit-déjeuner équitable, ainsi que des fiches d'animation concrètes à réaliser avec un groupe d'enfants âgés de 10 à 12 ans. Une carte du monde et des photos accompagnent le dossier, ainsi qu'un petit cahier à destination de l'enfant.

Oxfam - Magasins du monde (010 43 79 63 - education@mdmoxfam.be), 2009. Gratuit.

Mon jardin de poche

Ce coffret propose 3 livrets aux enfants (8-12 ans) : le 1^{er} explique comment créer un jardin en carré et l'entretenir ; le 2^e présente plus de 70 légumes et fleurs avec leurs caractéristiques ; le 3^e permet de créer 6 jardins de poche aux thématiques différents. Egalement compris : un calendrier-poster pour suivre les cultures tout au long de l'année, et 9 sachets de graines. Un vrai petit bonheur pour nos jardiniers en herbe, un régal pour les adultes débutants ! Du même éditeur, les coffrets « Ma boîte à graines » et le « Mon jardin de sorcière ». E. Prédine & F. Lisak, éd. Plume de Carotte, rééd. 2010. 16,50€

Le livre du jardinage et de la cuisine

Pour faire pousser des fruits et des légumes, et les cuisiner grâce à des recettes simples et délicieuses. Illustré de photos et accompagné d'explications précises, ce guide très pratique ravira les jardiniers et cuistots en herbe (5-10 ans). Aussi : « Le jardin plaisir avec les enfants ». Voir offre p.5. Ed. Gallimard Jeunesse, coll. Hors-série - Jardinage, 2009. 13€

Le jeu de la ficelle

Ce jeu interactif utilise la ficelle pour représenter les liens existant entre nos choix de consommation et leurs implications sur l'environnement, la santé ou la sphère socio-économique. Le classeur comporte un carnet d'accompagnement, ainsi que différentes fiches (mode d'emploi, fiches thématiques, cartes d'identité à jouer, ressources complémentaires). Prévoir 2h d'animation avec un groupe de 20 à 40 personnes, de 15 ans et plus (adaptable dès 10 ans). Quinoa organise des formations à l'animation de cet outil.

Rencontre des Continents (02 734 23 24 - info@rencontredescontinents.be), Quinoa (02 893 08 70 - info@quinoa.be), Solidarité Socialiste - FCD, 2008. 30€ (15€ si formation)

Navatane

Navatane (« le temps de la récolte » en wolof) est un jeu de sensibilisation aux inégalités dans l'agriculture et au droit à la souveraineté alimentaire. Dans la peau d'un(e) agriculteur/trice vivant dans un pays imaginaire, les participants doivent récolter et vendre leurs productions sur le marché. Ils prennent conscience des inégalités entre les agriculteurs et élaborent des alternatives. Jeu de 2h, pour des groupes de 12 à 35 joueurs, 18 ans et plus. Il doit être encadré par un animateur et un assistant. Le jeu comprend aussi un guide pédagogique. SOS Faim organise des formations à l'animation de cet outil.

SOS Faim (02 548 06 70 - info.be@sosfaim.org), 2009. Prêt gratuit. Guide pédagogique téléchargeable sur www.sosfaim.be > Espace pédagogique



jeunesse

La grosse faim de P'tit Bonhomme

P'tit Bonhomme a très faim, il veut du pain mais il n'a pas de quoi payer. Le boulanger lui demande de la farine en échange du pain... Alors voilà P'tit Bonhomme qui va chez le meunier, qui veut bien lui donner de la farine en échange de grains de blé... Un bel album aux illustrations mêlant dessins et collages, pour sensibiliser les enfants (4-6 ans) aux étapes qui précèdent l'arrivée d'un aliment sur notre table.

P. Delye & C. Hudrisier, éd. Didier jeunesse, 30 p., 2005. 11,90€

Le secret du potager

Lili découvre, grâce à son grand-père, le monde merveilleux du potager : semer les graines, leur donner de l'eau et concocter de délicieuses recettes pleines de vitamines ! Un album aux dessins tout en douceur pour découvrir les joies que procurent la culture et la récolte des légumes du potager, et la transmission intergénérationnelle de ces savoir-faire. De 4 à 9 ans.

L. Focroulle & A. Masson, éd. Mijade, 26 p., 2009. 11€

Comment ça pousse ?

Fourmillant d'infos, de dessins et photos, cet ouvrage documentaire permet aux enfants (5 ans accompagné, ou 9 ans seul) de découvrir le monde des fruits, des légumes et des céréales : où le marchand va-t-il chercher ses fruits et légumes, qui cueille les pommes, que font les agriculteurs au fil de l'année... Même principe de question/réponse, même collection : « **D'où vient le poisson pané ?** » sur le monde de la pêche.

A-S. Baumann & C. Dutertre, éd. Tourbillon, coll. Exploradoc, 45 p., 2008. 10,90€

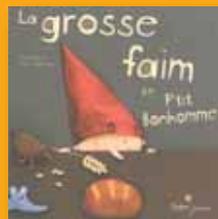
Aussi de l'éditeur Tourbillon, mais pour les

plus petits (à partir de 4 ans, coll. Mon premier Exploradoc) : « **Qu'y a-t-il dans mon pain ?** », « **Ma compote vient d'une fleur** », « **Pourquoi y a-t-il des trous dans le gruycère ?** ». Des petits albums concrets pour découvrir différents aspects du monde de l'alimentation, étape par étape, photos et dessins à l'appui. Peu d'infos toutefois sur les aspects environnementaux et sociaux.

Une seule Terre pour nourrir les hommes

Ce superbe ouvrage explore le lien entre l'agriculture et l'alimentation. La partie « Voir », agrémentée de 70 belles photos, raconte les techniques agricoles et les modes d'élevage, les habitudes alimentaires, à travers le monde. La partie « Comprendre » décortique les mécanismes historiques, économiques, politiques ou culturels et leurs conséquences sur notre société et notre environnement. La partie « Agir » donne des solutions concrètes et des pistes à exploiter, dans le cadre personnel, local, national et même international. Pour les 10-18 ans.

F. Thinard & L. Le Gall, éd. Gallimard Jeunesse, coll. Demain le monde, 128 p., 2009. 19,95€



info - réflexion

L'alimentation dans le monde

Après un panorama complet de la situation de la faim et de l'agriculture dans le monde, de la consommation et de la production, cet ouvrage aborde les différentes voies possibles pour réussir à relever le défi de « mieux nourrir la planète ». A l'aide d'analyses appuyées par de nombreuses illustrations et cartes, ce petit ouvrage agréable à lire propose une analyse pertinente. Pour ados et adultes.

J.P. Charvet, éd. Larousse, coll. Petite encyclopédie, 128 p., rééd. 2009. 10,80€

Les affameurs : voyage au cœur de la planète de la faim

Enquête au cœur du marché alimentaire mondial, à la rencontre de nombreux acteurs de terrain, du petit pêcheur sénégalais au trader londonien, en passant par

le chef d'entreprise chinois et le paysan indonésien. L'auteure, journaliste, montre habilement combien tout est lié, dans ce monopoly de la mondialisation. Un récit de voyage poignant et dénonciateur, facile à lire.

D. Bui, éd. Privé, 357 p., 2009. 17,90€

Bidoche

Compilation d'études, d'enquêtes et de rencontres sur le terrain au sujet de l'industrie de la viande. Rédigé parfois à la façon d'un thriller, ce livre rentre dans les histoires des grandes firmes qui mondialisent le marché, des généticiens qui sélectionnent les espèces, et décrypte nos propres délires.

F. Nicolono, éd. LLL, 386 p., 2010. 21€

Du même auteur : « **La faim, la bagnole, le blé et nous** » (éd. Fayard, 2007).

outils

dvd -spectacle

Les yeux sur le plat

Ce répertoire de la Médiathèque propose une sélection de médias en trois chapitres : la graine, l'agriculture et l'assiette. On y trouve des résumés et commentaires pour une trentaine de reportages, films, fictions... Avec une indication sur le public avec lequel ces outils peuvent être visionnés (par cycle, du primaire au supérieur).

F. Muller, A. Degehet & B. Hilgers, La Médiathèque (02 737 19 30), 2010. Gratuit. Téléchargeable sur www.lamediatheque.be > Thématiques > Education à l'environnement > Publications

Quelques DVD à épinglez parmi tant d'autres :

- « **C'est pas sorcier : Nourrir la planète** » (2004-2008, 4 x 26') : un coffret reprenant des émissions pédagogiques autour de l'alimentation.

- « **We feed the world** » (E. Wagenhofer, 2007, 96') : un documentaire phare et choc pour dénoncer l'industrie agroalimentaire. A noter aussi : son dossier pédagogique (téléchargeable via www.zeroconduite.net/wefeedtheworld), et son livre « **Le marché de la faim** » (éd. Actes Sud, 2007).

- « **La vie moderne** » (R. Depardon, 2008, 88') : la vie de paysans en pleine montagne, une réflexion sur le devenir des gens de la terre.

Wépi-Flagada

Une histoire de fraise, pour raconter aux enfants (8-12 ans) d'où proviennent les aliments de leur assiette, abordant surtout le thème des fruits et légumes de saison et de proximité. Ce spectacle-conférence est prévu pour être joué dans les écoles, au sein même des salles de classes.

Compagnie Histoires Publiques (0472 91 68 12 - 0498 25 93 90 - histoirespubliques@gmail.com), 2009.

Aussi : « **Vous reprendrez bien un peu de pesticides ?** » (G. Pouradier, éd. Archipel, 2010).

Côté revues :

- « **La petite agriculture familiale peut nourrir le monde** » dans *La Revue Durable* (www.larevuedurable.com), n°37, mars-mai 2010

- « **Les multinationales à l'assaut du bio** » dans *Politis* (www.politis.fr), hors-série n°52, mai-juin 2010

> Voir aussi les références d'ouvrages/revues dans les rubriques « Matière à réflexion » (pp. 6-8) et « Activité » (p.17, au sujet des OGM) de ce numéro de *SYMBIOSES*.

S'informer, éduquer, passer à l'action

Début des Haricots

Outre le projet Jardin des couleurs (*lire article p.11*), le Début des Haricots tente de recréer le lien entre les consommateurs et les agriculteurs, en organisant des rencontres, des animations ou en appuyant activement des Groupements d'Achat Solidaires de l'agriculture paysanne (GASAP - autogérés). Citons aussi la mise en place d'une ferme bio à Bruxelles visant à approvisionner de manière directe le consommateur (filiale courte) et à former des jeunes non qualifiés. Ou encore, la création et la mise en réseau de jardins écologiques communautaires ou collectifs à Bruxelles et en Wallonie (www.jardinsdepays.be).
02 644 07 77 - www.haricots.org

Rencontre des Continents

Animations, formations et jeu de la ficelle (*voir Outils p.18*) sur les impacts éco-systémiques de notre modèle alimentaire (*lire article p.13*).
02 734 23 24 - www.rencontresdescontinents.be

Quinoa

Outre ses jeux pédagogiques et animations, Quinoa propose un projet-formation « Consommation solidaire & savoir-faire alimentaires » (*lire article dans Symbioses n°84, téléchargeable*) : 3 jours de formation thématique + immersion d'une semaine dans une ferme belge + un WE d'activités et alternatives urbaines + un WE d'initiation aux savoir-faire culinaires, le tout avec la présence de multiples acteurs associatifs et agriculteurs qui ont fait de la consommation responsable et solidaire leur métier.
02 893 08 70 - www.quinoa.be

Nature et Progrès

Depuis 30 ans, Nature et Progrès promeut une alimentation, une agriculture et un jardinage biologiques et solidaires, ainsi que des circuits courts : publications, formations, démonstrations, salons... Son « Biottin alimentaire » - téléchargeable - est le bottin de toutes les adresses bio de chez nous : commerces, mais surtout fermes, maraîchers et arboriculteurs, marchés, groupes d'achats, restos, etc.
081 30 36 90 - www.natpro.be

Les Amis de la Terre

Cette association militante publie de nombreuses analyses et informations sur l'alimentation solidaire. Par exemple, un intéressant dossier sur les Groupes d'Achats. Notons aussi son nouveau potager social partagé, rue Louis Pasteur à Soumagne, lieu d'échange de méthodes et de légumes, à visiter tous les lundis après-midi, pour apprendre l'autonomie alimentaire en groupe.
081 40 14 78 - www.amisdelaterre.be

Li Cramignon

Ce groupe d'animation du pays de Herve propose de nombreuses activités sur la thématique de l'alimentation durable : conférences, ateliers, cours de cuisine, animations... Il coordonne également un groupement d'achats communs (GAC), afin de relier consommateurs et producteurs.
087 44 65 05 - www.dbao.be/LiCra.htm

Vent Sauvage

Cette association met en place des activités en relation avec le maraîchage ou le petit élevage dans un but d'éducation, de remise en mouvement ou de thérapie, dans un

esprit de respect de l'environnement et de culture biologique. Parmi ses activités : des mini-potagers d'un mètre carré comme moyen d'insertion sociale et d'éducation à l'écoconsommation, des ateliers potager d'insertion avec le CPAS, des animations apicoles avec les écoles.
081 81 14 42 - vent.sauvage@hotmail.com

Les Jardins de Pomone

Dans le but de contribuer au maintien de la biodiversité, cette asbl bruxelloise réalise des expériences de culture d'anciennes variétés de légumes : cours de jardinage et de cuisine, conférences, animations...
02 270 26 82 - <http://lesjardinsdepomone.skynetblogs.be>

Cense equi'voc

Promotion et sensibilisation à la permaculture et au jardinage bio, développement d'un jardin didactique près de Hannut.
019 63 66 25 - <http://cense-equi-voc.net>

De nombreux organismes sont aussi actifs dans l'éducation aux goûts, dans l'étude et l'appui à d'autres modes de consommation, dans la mise en place de cantines durables, la cuisine de plantes sauvages ou autres ateliers culinaires. Vous les découvrirez en novembre, dans le prochain numéro de SYMBIOSES : « Alimentation - Tome 2 : consommation ».

Musées, moulins...

Comprendre comment était produite, hier, notre alimentation, en visitant les nombreux moulins encore présents en Belgique, ou encore les musées consacrés à l'agriculture (agri-musée à Rochehaut - 061 46 10 00 - www.agrimusee.be) ou à l'alimentation (musée du chocolat, de la bière, de la fraise, de la boulangerie, de la gourmandise : à retrouver sur : www.que-faire-en-belgique.be > musées)

Maison wallonne de la pêche

Où pêcher, que pêcher, quelles règles respecter ? Stages, formations, informations, réglementations, bons tuyaux et bonnes adresses : pour tout savoir sur la pêche de chez nous.
081 41 15 70 - www.maisondelapeche.be

CARI

Le Centre Apicole de Recherche et d'Information rassemble les diverses associations apicoles wallonnes. Il dispose sur son site d'un dossier pédagogique sur l'abeille et l'apiculture. Parmi ces associations apicoles, épinglons l'intéressant travail pédagogique d'Apis Bruoc Sella (02 672 14 27 -

Fermes d'animation et pédagogiques

52 fermes éducatives vous accueillent en Wallonie et à Bruxelles. Elles sont divisées en deux types : les Fermes pédagogiques, de véritables exploitations agricoles, où vous êtes accueillis par un agriculteur (*lire article p.12*). À la différence des Fermes d'animation, issues du monde de l'éducation, et où vous êtes accueillis par des animateurs professionnels dont l'objectif est de permettre à l'enfant de renouer avec la nature, de stimuler « une approche sensible, active, concrète, chargée de sens ».

0479 42 58 92 - www.fermecole.be



www.apisbruocsella.be) qui emmène écoles et particuliers à la découverte des abeilles et du miel, à Bruxelles.
010 47 34 16 - www.cari.be

Karikol

Karikol est le convivium Slow Food à Bruxelles, un groupement de personnes promouvant le « slow food » : une alimentation alliant convivialité, plaisirs de la table, protection de l'environnement, éducation au goût et liens entre producteurs et consommateurs. Pour avoir une idée de leurs activités, participez à « *Goûter Bruxelles* », du 20 au 26/09/2010 (voir *Agenda p.24*).
www.karikol.be

Réseaux d'acteurs de l'alimentation durable

Issus du monde de l'agriculture, de l'environnement, de la solidarité internationale, de l'éducation, de nombreux organismes se passionnent pour l'alimentation durable. Ils se sont récemment mis en réseau : le RAWAD (Wallonie) et le RABAD (Bruxelles).
RAWAD : 081 25 52 80 - www.pourunealimentationdurable.be
RABAD : 02 547 06 32 - http://fr.observ.be/rabad.php

La Plate-Forme Souveraineté Alimentaire

Elle rassemble les organisations agricoles et paysannes, les organisations de solidarité

internationale, d'environnement et de consommateurs, qui travaillent ensemble pour défendre, au Nord comme au Sud, plus de régulation de l'agriculture et du commerce. Son site est un condensé d'articles, recherches, vidéos, outils pédagogiques, adresses utiles... sur les questions agricoles, les enjeux commerciaux et environnementaux, la souveraineté alimentaire.
02 250 12 64 - www.pfsa.be

Nord-Sud

De nombreuses organisations de solidarité internationale abordent les questions d'alimentation, d'agriculture, de faim dans le monde, de souveraineté alimentaire, et proposent informations et outils pédagogiques :

* **CNCD** : lobby, formations à l'utilisation de leurs outils pédagogiques (02 250 12 30 - www.cncd.be).

* **SOS faim** : films, animations, jeux, panneaux d'expositions et autres outils pédagogiques gratuits (02 548 06 70 - www.sosfaim.be).

* **Oxfam-Solidarité et Oxfam-Magasins du monde** : publications, outils pédagogiques, animations, Jeunes-Magasins-Oxfam tenus par les élèves dans les écoles secondaires (010 43 79 50 - www.oxfam.be).

* **Fian** : interpellation, sensibilisation, informations, kit pédagogique sur le droit à se nourrir (02 640 84 17 - www.fian.be).

Sur la toile : de la Wallonie aux Nations Unies

<http://agriculture.wallonie.be> : Vous trouverez sur le très riche portail de l'agriculture wallonne, des affiches pédagogiques sur le métier d'agriculteur, des infos sur différentes aides financières octroyées aux écoles en matière d'alimentation (pour des collations saines, pour le lait à l'école, etc.) ou encore les différents lieux de formation pour devenir agriculteur (dans l'onglet « professionnels »).

www.fao.org : le site de l'Organisation des Nations Unies pour l'Alimentation et l'Agriculture concentre de nombreuses infos en lien avec l'alimentation dans le monde, ses enjeux sociaux, économiques et environnementaux, des statistiques par pays, des photographies. Voir aussi le thème « enseignement et vulgarisation ».



Du côté des producteurs

Maison de l'Agriculture

La Maison de l'Agriculture abrite sous le même toit la plupart des fédérations liées au secteur. Parmi elles, la **Fédération Wallonne de l'Agriculture (www.fwa.be)** qui, en plus de son rôle de lobbying, d'accompagnement et de représentation, intervient à la demande en tant qu'orateur, en milieu scolaire notamment. Ou encore, la **Fédération des Jeunes Agriculteurs (www.fja.be)**, mouvement syndical et de jeunesse reconnu, est également un centre de formation agricole professionnelle.

Pour ces fédérations et d'autres, une même adresse : Chaussée de Namur, 47 à 5030 Gembloux - 081 60 00 60

FUGEA

Par ses actions de formation en agriculture, son lobbying, son appui aux agriculteurs, la Fédération Unie de Groupements d'Éleveurs et d'Agriculteurs (FUGEA) défend et promeut une agriculture paysanne au service de l'Homme et de l'environnement et non de l'agrobusiness et de la grande distribution.

065 33 55 03 - www.fugea.be

Saveurs paysannes

Saveurs Paysannes met les producteurs en réseau et en rapport direct avec les consommateurs : vente directe, magasins à la ferme, paniers de produits frais, etc. À travers son site, elle vous propose une balade au pays des circuits courts. Elle organise aussi des animations et des actions de sensibilisation.

081 57 00 26 - www.saveurspaysannes.be

CRABE

L'asbl CRABE réalise des études et organise des formations en maraîchage bio pour demandeurs d'emploi peu qualifiés, ainsi qu'une formation professionnelle en agriculture bio.

010 81 40 50 - www.crabe.be

APAQ-W

Pour découvrir l'agriculture wallonne et ses produits (viandes, légumes, fruits, lait, fromage, pain, etc.), l'Agence wallonne pour une agriculture de qualité soutient ou organise des manifestations, petites ou grandes, dans les localités, les écoles, les associations. Côté pédagogique, elle a réalisé de nombreux dossiers gratuits (voir

Outils pp.18-19). Elle soutient des actions dans le cadre de sa Bon'App Academy (aide financière pour des petits dej' ou des collations santé, distribution de lait, camps scouts...). Enfin, les recettes de Margot - pouvant être concoctées en classe - permettront aux enfants d'apprendre les bases de la cuisine.

A noter : sur son site, l'onglet « filières » vous guidera dans le labyrinthe des filières wallonnes produisant nos aliments : du bœuf aux produits laitiers en passant par les légumes, poules, cochons, etc.

081 33 17 00 - www.apaqw.be

Afscsa

« Assurer la sécurité de la fourche à la fourchette » : voilà la mission de l'Agence fédérale pour la sécurité de la chaîne alimentaire. Pour y arriver, elle s'appuie sur un arsenal de normes nationales et européennes, qu'elle entend faire respecter lors de ses 85.000 inspections/an. Des normes - que vous retrouverez sur leur site - souvent contraignantes pour les cuisines de collectivités et les producteurs, sensés s'enregistrer et « s'auto-contrôler ».

02 211 82 11 - www.afscsa.be

pédagogie

Triologie

Ce jeu tout public (dès 8 ans) permet d'apprendre de manière ludique les règles du tri des déchets à Bruxelles, mais pourrait facilement être adapté à d'autres régions. Le principe du jeu consiste à retrouver, sur une planche « scène de vie », un maximum de (futurs) déchets d'une catégorie donnée, définie par le dé (sac bleu, sac jaune, bulle à verre, déchetterie...). Des variantes peuvent être inventées, selon le public, afin de simplifier ou de compléter les règles (en introduisant p.ex. d'autres notions : déchets compostables, chimiques, recherche d'alternatives produisant moins de déchets...).

Cultures&Santé, 2008. 30€ ou en prêt (02 558 88 18 - www.cultures-sante.be)

Eco-conception des outils pédagogiques

Un livret très complet à l'usage de tout concepteur, réalisateur ou commanditaire d'outils pédagogiques (mallette, exposition, stand...) souhaitant questionner et modifier ses pratiques en vue d'intégrer le plus en amont possible les critères environnementaux, mais aussi sociaux et économiques, dans ses futurs projets. Il y trouvera des pistes méthodologiques (démarche étape par étape ou globale) mais aussi concrètes (coût, choix du prestataire, des matériaux, dématérialisation, labels, appels d'offre), ainsi que des exemples vécus et une bibliographie fournie, pour passer à l'action.

A. Bauer, éd. Ifrée, coll. Les livrets de l'Ifrée n°1, 76 p., 2010. Gratuit et téléch. sur <http://ifree.asso.fr> >Publications > Coll. « Les livrets... »

Peintures végétales avec les enfants

Créer un atelier de fabrication et d'utilisation de peintures à base de fleur, fruits ou légumes, chez soi ou dans un groupe, c'est un peu magique. Dans ce beau livre illustré, on trouve, par saison, des recettes de teintures non toxiques ainsi qu'une multitude d'idées d'activités sur différents supports. On y découvre aussi comment fabriquer du maquillage, mettre en place un atelier « terre » ou « sable », confectionner des craies, des encres et même des pincesaux...

H. Arendt, éd. La Plage, 160 p., 2010. 19,90€

Joueurs de nature

Egalement pour les amateurs de créations artistiques, ce bel album rassemble 45 jeux traditionnels sous forme de land art : marelle, petits chevaux, taquin, dames chinoises, aéroplumes, billes... Avec les explications de chaque jeu et de superbes photos. Veillez cependant à la quantité de matériaux naturels utilisés.

M. Pouyet, éd. Plume de Carotte, 195 p., 2010. 29€

Pour une éducation buissonnière

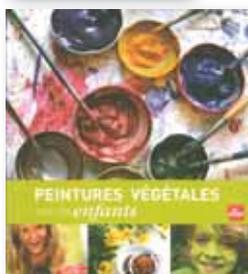
Dans cet ouvrage, Louis Espinassous, infatigable éducateur nature et accompagnateur de montagne, livre un véritable plaidoyer pour une éducation par la nature. Celle qui a perdu ses lettres de noblesse ces vingt dernières années au profit d'une éducation « aux bons gestes », de séances entre quatre murs « pour l'environnement », mais surtout, qui souffre d'une société qui croit au risque zéro et éteint ainsi petit à petit les centres et sorties hors des chemins hygiéniques et sécuritaires. Et de nous démontrer à quel point ces expériences « au dehors » peuvent être fondatrices et contribuer ainsi à un Homme plein d'humanité...

L. Espinassous, éd. Hesse, 192 p., 2010. 17 €

Une écologie du bonheur

Avons-nous besoin de la nature pour être heureux ? L'auteur s'appuie sur des recherches récentes pour montrer que le contact des hommes avec la nature est essentiel en nous apportant une série de satisfactions émotionnelles et spirituelles, en contribuant de manière fondamentale au bonheur psychique et pouvant même avoir une influence sur la santé.

E. Lambin (professeur au Département de Géologie et de Géographie de l'Université catholique de Louvain), éd. Le Pommier, 320 p., 2009. 25 €



jeunesse

Sur un arbre perché

Les adultes sont tous pareils : « Ne cours pas, descends de là, attention tu vas tomber... » C'est sans doute la raison pour laquelle le maire a décidé d'abattre le vieux cèdre du Liban qui trône dans la cour de l'école de Camille. Il est d'ailleurs strictement interdit d'y grimper. Pas question pour Camille, de laisser abattre le bel arbre qui le fait rêver. Il tente le tout pour le tout et grimpe au sommet de l'arbre pour se faire entendre. Un court roman facile à lire (6 à 10 ans) qui évoque toutes les précautions dont sont entourés les enfants. Mais surtout une belle ode à la liberté, à l'engagement citoyen et à la place de la nature dans les cours d'école bétonnées.

M. Ollivier, éd. Thierry Magnier, 48 p., 2010. 5€

Ma boîte à trésors : la forêt et la rivière

Deux coffrets pour les enfants dès 8 ans. Le coffret « Forêt » contient un court roman qui nous emmène au milieu des bois et de ses hôtes au travers de la rencontre d'un petit garçon et d'un cerf. Un petit guide documentaire le complète par des informations plus « naturalistes » organisées selon les 5 sens. Un cône de pin grignoté et un mini-guide de terrain permettront l'identification d'indices laissés par les animaux de la forêt. Aussi, un poster à découper est fourni pour construire un nichoir et un autre pour créer un herbier. De la source jusqu'à la mer, le coffret « Rivière » part à la découverte de la vie animale et végétale des rivières, propose plusieurs jeux, ainsi qu'un petit roman. Ces deux boîtes à trésors offrent de l'information de base bien illustrée, une belle histoire et quelques activités à réaliser pour une première approche sur le sujet. Des petits kits pour se lancer, idéal pour les animateurs, enseignants et parents non-initiés. A compléter par d'autres sources pour approfondir la thématique et plus particulièrement la dimension « protection » de ces trésors.

Ma boîte à trésors : la forêt (2009) - la rivière (2010), éd. Plume de carotte (www.plumedecarotte.com). 16,50€/coffret

Les bêtes qui pincent, qui pissent, qui percent à la campagne

Savez-vous pourquoi la coccinelle nous laisse des traces jaunes sur les doigts ? Pourquoi le lucane cerf-volant pince ? Savez-vous que la grande sauterelle verte est une vraie carnivore et que si le crapaud commun bave, c'est uniquement pour sa protection ? Une trentaine de petites et moyennes bêtes sont ainsi mises à découvert pour mieux les comprendre. Un album étonnant, agréable et humoristique, à emporter avec soi en balade ou en activité, mais qui demande parfois des compléments d'information. Dans la même collection : « Les insectes, d'ingénieurs

bâtisseurs » et « **Les graines, de grandes voyageuses** » (A. Möller, 11,50€). Trois ouvrages pour observer la nature de plus près, découvrir les petites anecdotes des plantes et des animaux, nous les rendant plus familiers et attisant notre curiosité.

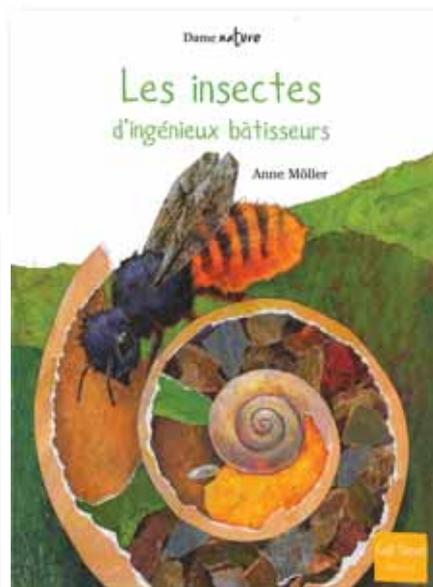
S. Fauvette, éd. Gulf Stream, coll. Dame Nature, 83 p., 2009. 15€

Back in town

Marc et Andréa, avec leur petite Mona, reviennent à Paris, après 5 ans passés à la campagne. Dès la sortie du TGV, c'est l'explosion du bonheur : du monde partout, tous les moyens de transport qu'on veut, des escalators en pagaille, des trottoirs... Retour à la civilisation ! Évidemment, il faut se remettre à la page dans une capitale où les apparts sont hors de prix et où la possession d'un smart-phone semble relever de la survie. Il y a du changement dans l'air! Pour ados et adultes, cette BD est ponctuée d'anecdotes qui font sourire, mais elle peine à démarrer. Il s'agit d'un 1^{er} tome (« Gloire aux trottoirs ! »), on attend donc le 2^e pour voir ! Dans l'autre sens - de la ville à

la campagne - et un autre style humoristique, rappelons l'excellent et touchant « **Le retour à la terre** » de J-Y Ferri & M. Larcenet, dans la même collection (éd. spéciale 2010).

A. Baraou & N. Hubesch, éd. Dargaud, coll. Poisson Pilote, 48 p., 2010. 10,95€



Déjà 87 numéros parus

Pour vous procurer un numéro de SYMBIOSES ou un abonnement, trois possibilités :

- Rendez-vous sur www.symbioses.be
- Versez directement le montant sur notre compte (001-2124123-93) en mentionnant le(s) numéro(s) choisi(s) de SYMBIOSES (4 €/exemplaire et 3 €/exemplaire antérieur au n°83). Pour recevoir régulièrement SYMBIOSES (trimestriel, un an) : versez 12 € (18 € pour l'étranger) avec la mention « Abonnement SYMBIOSES ».
- Renvoyez ce bon par courrier ou par fax en cochant les mentions utiles et en indiquant :

Nom et prénom :

Fonction :

École/organisation :

Adresse :

Localité :

Code postal : Téléphone :

E-mail :

Je verse à ce jour la somme de € sur le compte du Réseau IDée pour abonnement 1 an le(s) numéro(s) :

Je souhaite une facture oui non

Date : Signature :

Compte n° 001-2124123-93

La commande sera expédiée dès réception du paiement.

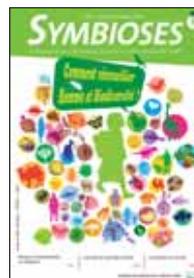
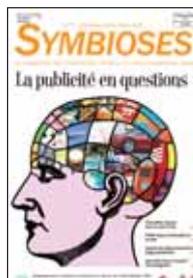
SYMBIOSES - Réseau IDée - 266 rue Royale - 1210 Bruxelles - T. 02 286 95 70 - F. 02 286 95 79 - info@symbioses.be.

Commandez SYMBIOSES, abonnez-vous ou téléchargez les numéros précédents depuis notre site web :

www.symbioses.be

- n° 46 : Habitat écologique ● n° 47 : Migrations ● n° 48 : Mesurons les pollutions ● n° 49 : De l'ErE au Musée ● n° 50 : Paysages ● n° 52 : Consommation responsable ● n° 53 : Émois... et moi dans la nature ● n° 54 : Touristes or not touristes ? ● n° 55 : Vous avez dit développement durable ? ● n° 56 : Air & climat ● n° 57 : CréActivités ● n° 58 : Aux fils de l'eau ● n° 59 : Pour tout l'ErE du monde ● n° 60 : Silence, on écoute ● n° 61 : Déchets : ras-la-planète ● n° 62 : L'environnement au programme des écoles ● n° 63 : La planète dans son assiette ● n° 65 : Energie ● n° 66 : Santé et environnement ● n° 67 : Mobilité ● n° 68 : Milieu rural ● n° 69 : Environnement urbain ● n° 70 : Comment changer les comportements ? ● n° 71 : Mer et littoral ● n° 72 : Forêt ● n° 73 : Jeunes en mouvement ● n° 74 : En famille ou en solo : éduquer à l'environnement au quotidien ● n° 75 : Sports et environnement ● n° 76 : Et le Sud dans tout ça ? ● n° 77 : La publicité en questions ● n° 78 : Comment éco-gérer ? ● n° 79 : Changements climatiques ● n° 80 : Précarité : une question d'environnement ? ● n° 81 : Réveille l'artiste qui sommeille en vous ! ● n° 82 : Participation, résistance : on fait tous de la politique ● n° 83 : Ces métiers qui portent l'éducation à l'environnement ● n° 84 : Moins de biens, plus de liens ● n° 85 : Comment réconcilier Homme et Biodiversité ? ● n° 86 : Aménagement du territoire ou territoires à ménager ? ● n° 87 : Alimentation : tome 1

À paraître - n° 88 : Alimentation: tome 2





N'oubliez pas de donner un coup de fil avant toute activité. Les horaires, les dates et les lieux peuvent changer en dernière minute...

Conférences - Rencontres

Semaine de la Mobilité



Du Je 16 au Me 22/09, ce sera la semaine de la Mobilité, partout en Belgique. *En Wallonie*, l'accent sera mis sur la thématique « Jeunes et Mobilité ». Outre des actions locales et un concours de dessins collectifs, les enseignants seront informés sur divers outils pédagogiques développés pour les aider à traiter le sujet de la mobilité avec leurs élèves (081 77 31 33 - <http://semaine.mobilite.wallonie.be>) **A Bruxelles**, un large éventail d'activités concernant les différents aspects de la mobilité urbaine sera proposé (0800 94 001 - www.dimanchesansvoiture.irisnet.be). En apothéose, le Di 19/9 sera une journée sans voiture dans les rues de la capitale et celles de 28 communes wallonnes. L'événement Bruxelles Champêtre (02 346 60 02 - www.bruxelles-champetre.be) en profitera pour installer, devant le Palais Royal, ses stands, fanfare, animaux, marché d'alimentation durable, etc.

Gôûter Bruxelles



Du Lu 20 au Sa 26/09, Gôûter Bruxelles vous propose : des rencontres et promenades gourmandes chez les artisans et producteurs (avec une attention particulière sur les jardins privés et les potagers collectifs); des cours de jardinage bio de balcons; des restaurants slow food; des conférences, etc. Objectifs ? Découvrir le plaisir de la table, l'éducation au goût, la protection de l'environnement et du patrimoine alimentaire, ou encore la création des liens entre producteurs et consommateurs. Infos : Karikol asbl - 02 473 55 26 32 - www.gouterbruxelles.be

Les métiers du paysage

Je 14/10 sur le site du Centre Social de Délassement, à Marcinelle. Ce colloque ouvrira le débat sur le pay-

sage, avec quelques sommités internationales du paysage (architecte paysagiste, urbaniste, architecte, horticulteur...). Ces spécialistes présenteront leurs passions, des réflexions et des solutions. Infos et inscription : 0496 630 632 - bernard.blareau@charleroi.be

Expositions - Salons

« SOS Planet »

Du 4/09/2010 au 01/05/2010, sur le site de la nouvelle gare TGV de Liège-Guillemins, l'exposition «SOS Planet» veut être la plus importante jamais réalisée sur le thème des changements climatiques. Par la diversité de son contenu, elle est de nature à intéresser tout particulièrement les enseignants (tarif spécial : 11€ par personne, transport compris au départ de toute gare belge). Infos : 04 247 49 44 - <http://sos-planet.eu/>

Salon Valériane

Du Ve 3 au Di 5/09, à Namur Expo. « Le lait cru, c'est vachement bon ! » sera le thème à l'honneur de ce 26^e rendez-vous international de l'alimentation biologique et de l'écologie pratique. Valériane, c'est également un cycle de conférences très étoffé aux thèmes les plus variés. Cette année, près de 50 conférences, ateliers, exposés, animations pratiques sont programmés. Prix : 8€. Gratuité pour les moins de 26 ans. Infos : Nature&Progress - 081 30 36 90 - www.valeriane.be

Expo Melting Classes



Du 9/10 au 25/11, à la Fonderie (Bruxelles). Pour ses 40 ans, Changement pour l'égalité (CGé) organise l'Expo interactive Melting Classes sur le thème de l'interculturel à l'école et ailleurs. Comment l'École peut-elle prendre en compte les inégalités socioculturelles ? Comment favoriser l'accès au savoir des enfants issus de cultures immigrées et de milieux défavorisés ? Découvrez-le par des animations, des photos, des vidéos, des témoignages... Journées de formations et visites guidées également prévues. A noter aussi, organisées par CGé, les traditionnelles Rencontres péda-

gogiques d'été (ateliers, rencontres-débats, etc.), du Ma 17/8 au Di 22/8. Infos : 02 218 34 50 - www.changement-egalite.be

Formations

Journées de l'environnement pour le secondaire

Ve 19/11, rencontres entre équipes enseignantes et experts en éducation à l'environnement et au développement durable, échanges et enrichissements de pratiques. Organisées par la Communauté française et reconnue par l'IFC. Au CRIE de Liège, 3 rue Fusch à 4000 Liège. Ma 22/3/2011, même formation au CDPA St-Vaast, 32 rue Omer Thiriart à 7100 La Louvière. Infos : Réseau IDée - info@reseau-idee.be 02 286 95 70

Eduquer au développement, l'autre façon de coopérer

Du Sa 21 au Ve 27/08, Iteco propose aux animateurs et enseignants une formation pour les aider à concevoir et mettre en œuvre une action d'éducation au développement et à la solidarité internationale. La réflexion est enrichie par la présence de personnes ressources d'horizons divers, l'utilisation de méthodes actives et participatives, et l'apport d'outils variés. Une semaine, en résidentiel, à l'auberge de Jeunesse Georges Simenon (Liège). Infos et inscriptions : ITECO - 02 243 70 30 - www.iteco.be - adeliemiguel@iteco.be

Brevet de pratiques en écopédagogie



Dès septembre prochain, l'Institut d'Eco-Pédagogie ouvre une deuxième session permettant d'obtenir un Brevet de pratiques en Écopédagogie (30 jours de formation + 25 jours de stages). Les métiers concernés sont non seulement l'animation en éducation relative à l'environnement, mais aussi de nouveaux métiers comme l'animation territoriale ou la coordination de projets pédagogiques. Une soirée d'information se déroulera au siège de l'IEP à Liège, le Ma 31/08 à 19h. Infos et inscriptions: 04 366 38 18 - www.institut-eco-pedagogie.be

Inventaire des formations



Réalisé et diffusé par le Réseau IDée, l'Inventaire des formations en Education relative à l'Environnement (ErE) 2010-2011 sera disponible à partir du 10 août ! Comme chaque année, le Réseau IDée a recensé dans ce répertoire toutes les formations en ErE existantes en Belgique francophone et à l'étranger : formations de quelques jours ou de type long, destinées à des publics divers, abordant des thèmes multiples. Téléchargeable sur www.reseau-idee.be ou envoyé sur demande : 02 286 95 70 - info@reseau-idee.be

Stages et activités familiales

A la recherche de stages nature pour vos enfants ou d'activités familiales ? L'agenda du site www.reseau-idee.be/agenda regorge de propositions ! Visitez aussi l'agenda du très agréable nouveau site portail des Centres régionaux d'initiation à l'environnement – pour y piocher de nombreuses activités tout au long de l'année : www.crie.be

Salon Education

Du Me 20 au Di 24/10, le Réseau IDée et les associations de l'Education relative à l'Environnement (ErE), regroupées dans le Village de l'ErE, seront au rendez-vous à Namur Expo, lors du Salon Education. Infos : www.saloneducation.be

Comment intégrer l'ErE dans les projets d'établissement ?

Ve 29/04/2011 à Bruxelles et Ve 6/05/2011 à Namur (l'Arsenal) auront lieu les Assises de l'Education relative à l'Environnement (ErE) et au développement durable (EDD)! Au programme de ces deux journées reconnues par l'IFC : conférences et projections, valorisation et échanges autour de projets d'ErE à l'école, engagement officiel des Ministres de l'Enseignement et de l'Environnement pour appuyer l'ErE dans les écoles. Pour les équipes et enseignant(e)s de la maternelle au secondaire, inspecteurs, formateurs, animateurs en ErE...

Infos : Réseau IDée - info@reseau-idee.be - 02 286 95 70

Recevez ces infos par e-mail...

Pour recevoir par courriel les stages, activités, formations, expositions organisées ici et là, toute l'année, inscrivez-vous à notre newsletter périodique Infor'ErE. Il suffit d'envoyer votre demande à infor.ere@reseau-idee.be

Consultez l'agenda complet sur : www.reseau-idee.be/agenda