

n°38  
Octobre 2014

 **s Kernla**  
(La petite graine)

Le journal du réseau alsacien  
d'éducation à la nature  
et à l'environnement

 **s Kernla**

Spécial  
**FORUMS**  
pédagogiques



De l'éducation à l'environnement dans nos assiettes



ISSN : 1268 - 1261

# Sommaire

Edition spéciale

## Forum pédagogique

De l'éducation à l'environnement dans nos assiettes !

- p4 A l'origine, une question de choix !
- p6 Derrière l'assiette, l'intime...
- p8 En bout de chaîne, halte au gaspillage !
- p10 Cuisiner sans cuisine et en pleine nature, c'est possible !
- p11 Forum Pédagogique : les ingrédients d'une mise en bouche...
- p12 Le sens et l'intérêt du partenariat associatif avec l'Etat et les collectivités

**Directeur de la publication :** Anne-Marie Schaff, Présidente de l'Ariena,  
**Directrice de la rédaction :** Elisabeth Lesteven, Directrice de l'Ariena,  
**Conception, réalisation :** Hélène Leroy, Olivier Duquénois, Cyril Leroy (Ariena),  
**Comité de rédaction et/ou de relecture :** Hélène Leroy, Yann Delahaie, Olivier Duquénois (Ariena), Fabrice Cafarelli (Collège de Sundhouse), André Hoffmann (Collège Europe - Obernai),  
**Photographie de couverture :** Pierre Bichwiller (Ariena),  
**Illustrations :** Cyril Leroy (Ariena),  
**Impression :** Digis Print (Illzach) (imprimé sur papier recyclé).



**Association régionale pour l'initiation à l'environnement et à la nature en Alsace**  
 6, route de Bergheim - F-67600 Sélestat  
 Tél. : +33(0)3 88 58 38 48  
 Courriel : info@ariena.org  
 Site : [www.ariena.org](http://www.ariena.org)

### Un grand merci à notre réseau et nos partenaires !

Ce Forum Pédagogique a été organisé par l'Ariena et son réseau associatif, et notamment les associations membres du groupe alimentation : Maison de la nature du Ried et de l'Alsace centrale, Strasbourg initiation nature environnement, Le Moulin, Jeunesse heureuse, La Grange aux paysages, Maison de la nature du delta de la Sauer et d'Alsace du Nord, Alsace nature, Observatoire de la nature, Ferme éducative de Rhinau,

Avec le soutien financier de la DREAL Alsace.



L'action de l'Ariena et de son réseau associatif est soutenue dans le cadre de la politique concertée d'éducation à l'environnement en Alsace par la Région Alsace et les Conseils Généraux du Bas-Rhin et du Haut-Rhin.

# Editorial



© Cyril Leroy/Ariena

2014 a été déclarée "Année Européenne de lutte contre le gaspillage Alimentaire". Un coup de projecteur sur l'alimentation est bienvenu et ce d'autant plus que nous sommes tous concernés. Il conforte dans leur engagement les associations membres de l'Ariena, mobilisées depuis de nombreuses années par cet enjeu majeur d'éducation à la nature et à l'environnement.

Bien évidemment, le temps du repas est un temps d'éducation qui dépasse le simple enjeu du gaspillage alimentaire.

L'équilibre alimentaire, la santé, le lien social et environnemental au territoire, ou encore la convivialité et le plaisir à table sont autant d'aspects fondamentaux dans une démarche d'éducation à l'environnement sur le thème de l'alimentation.

Avec le Forum Pédagogique "De l'éducation à l'environnement dans nos assiettes", nous avons souhaité partager avec tous les acteurs concernés cette vision et cette dynamique régionale, par le partage d'expériences pédagogiques.

Le rôle de l'Ariena est d'initier et d'animer en Alsace une concertation élargie sur des enjeux éducatifs majeurs et d'accompagner des politiques régionales ou gouvernementales.

Cette édition spéciale, dédiée à l'alimentation, a pour ambition de vous faire partager le vécu des participants au forum pédagogique, d'ouvrir au plus grand nombre la réflexion sur une dynamique éducative foisonnante et, j'en suis convaincue, source de nombreux projets dans les années à venir."

Afin de poursuivre la dynamique engagée, un deuxième forum éducatif en 2015 nous permettra de nous retrouver autour de la thématique de l'eau.

Anne-Marie Schaff,  
Présidente de l'Ariena

# DANS L'ERE\* DU TEMPS

La cantine passe au bio...



**L'alimentation est un processus global.  
 Chaque étape et chaque acteur sont essentiels.  
 Ce lien "amont-aval" était le fil rouge  
 d'une journée riche en partages...**



## De l'éducation à l'environnement dans nos assiettes

L'alimentation est de longue date une grande question d'éducation à la nature et à l'environnement. Afin de mutualiser les compétences et expériences menées, un groupe de travail pédagogique est né sur la question au sein du réseau Ariena. Ce groupe a très vite mis en évidence plusieurs points :

- **l'alimentation est un thème universel et transversal** : elle concerne tout le monde et à travers elle, il est possible de travailler tant sur la diversité du paysage que sur le gaspillage, ou encore sur les notions de santé humaine,

- **Eduquer sur l'alimentation nécessite de décloisonner, de mettre en relation** différents acteurs. Nombreux sont ceux qui agissent déjà en faveur d'une alimentation plus saine, plus "durable". Les réseaux existants, comme l'Ariena, constituent des points de départ intéressants et des leviers pertinents pour ouvrir les horizons et élargir les relations de travail sur ce sujet.

Partant de cet état des lieux, le réseau Ariena a initié une journée pédagogique visant à réunir l'ensemble des acteurs concernés par la question. Au moment de choisir l'orientation de la journée, un constat s'est imposé : plusieurs portes d'entrées sont possibles mais pas sans lien.

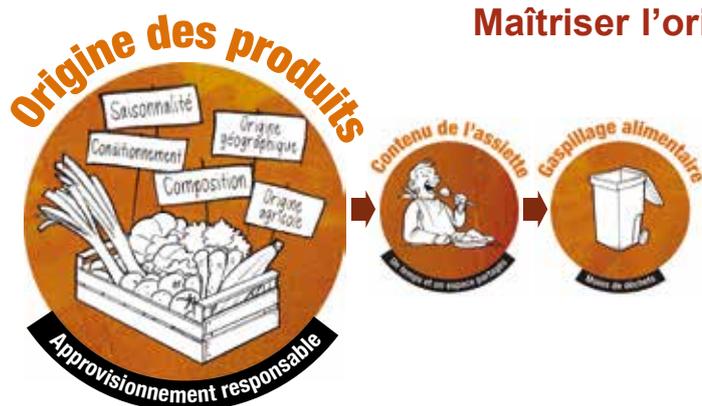
Par exemple, le gaspillage alimentaire, sujet le plus demandé lors de ce Forum Pédagogique, est le résultat de plusieurs aspects à considérer en amont et au moment de la prise d'un repas.

Quid d'une assiette qui ne donne pas envie, alors même que c'est un ingrédient que nous aimons ? Que dire d'un mode de cuisson qui apporte un goût inconnu ou une texture peu appétissante ? Le résultat sera sans appel ! Si, de surcroît, les produits sont issus d'une agriculture peu respectueuse de l'environnement ou s'ils proviennent de l'autre bout du monde, le plat devient aussi indigeste pour la nature que pour le convive... Et pour le cuisinier !

Chaque acteur, à chaque étape à une carte à jouer pour faire du repas non pas un sujet à problème mais un moment porteur de sens et de plaisir.

Un projet dans lequel l'éducation à la nature et à l'environnement a toute sa place.





**Maîtriser l'origine des produits dans nos assiettes est un parcours semé d'embûches. Accompagner les consommateurs vers une alimentation locale, dont on connaît les lieux et conditions de production... Un sacré défi d'éducation à l'environnement !**

## A l'origine : une question de choix !

En un siècle, l'alimentation s'est largement diversifiée. Les périodes de guerre ont laissé la place à l'opulence, et à une transformation en profondeur des modes de production, afin de répondre à une demande de plus en plus forte et de plus en plus déconnectée des rythmes naturels, au point de penser que tout pousse tout au long de l'année, quelle que soit la saison.

Une évolution rapide, qui s'est faite globalement au détriment de l'environnement. On sait désormais que les produits phytosanitaires largement utilisés ces 50 dernières années ne sont pas biodégradables, s'accumulent dans les sols et dans les organismes vivants au fil des années. Les terres deviennent peu à peu stériles, les eaux souterraines impropres à la consommation humaine sans traitement préalable.

Conscients des nombreux enjeux environnementaux autour de l'alimentation (santé, protection de la nappe phréatique et de la biodiversité, lutte contre le réchauffement climatique, etc.), de nombreux établissements publics cherchent à montrer l'exemple, en privilégiant une alimentation issue de l'agriculture biologique. En

Alsace, par exemple, la Région Alsace développe le "Bio" dans les Lycées, et le Conseil général du Bas-Rhin expérimente un outil d'approvisionnement local pour les collèves.

La question de l'origine des produits est au centre des préoccupations environnementales et sanitaires, mais aussi sociales et éducatives.

S'intéresser à l'origine des aliments, c'est considérer une dimension fondamentale de la vie : je mange, donc je vis. Et si je vis, c'est grâce à d'autres éléments vivants. Sans eux, je meurs ! Sans eau, sans terre pour que les végétaux se développent, pas de fruits, pas de légumes.

S'interroger sur l'origine des produits, c'est aussi s'interroger sur le lien à notre paysage et au territoire dans lequel nous vivons. Se nourrir des fromages produits par la ferme voisine permet de créer du lien social entre les habitants, mais aussi de renforcer la confiance en la qualité de l'aliment, de retrouver le plaisir de manger.

### Le collège Europe (Obernai), reconnu "Ecocert en cuisine"<sup>1</sup>



**Comment proposer aux collégiens une nourriture saine, variée, de qualité nutritionnelle optimale, et qui donne du plaisir ?**

Pour cela nous avons opté pour l'achat de produits bruts, sans transformation préalable, provenant de producteurs locaux, en privilégiant les produits de saison (légumes "racines" en hiver) et bio.

Cette proximité avec les producteurs permet un dialogue constructif, portant autant sur le produit que sur la livraison, en vrac, sans emballage superflu, avec reprise des cagettes vides, et facturation au mois : moins de papier, de timbres...

Comme les produits sont frais, de qualité et cuisinés sur place, le surcoût du bio est absorbé par le fait que nous n'achetons plus de produits industriels, et, cerise sur le céleri, c'est très bon... d'où une réduction des déchets alimentaires : c'est gagnant sur tous les plans.

André Hoffmann, Gestionnaire au Collège Europe.

## Retour sur l'atelier "L'origine des produits en restauration collective"

Animé par Alice Toulza (Le Moulin) et Yann Delahaie (Ariena)



© Pierre Bichwiller/Ariena

Regroupant une quinzaine d'associations d'éducation à l'environnement, de services de l'Etat, de collectivités locales, un syndicat de traitement des déchets, une auberge de jeunesse et une mutuelle, cet atelier avait pour objectif d'engager une réflexion globale sur l'origine des produits dans un contexte de restauration collective. Ce contexte implique des contraintes d'approvisionnement stable et régulier et de maîtrise budgétaire. Dans ce contexte, comment sensibiliser les gestionnaires et les cuisiniers afin qu'ils donnent une place au local, au petit producteur, aux produits frais et sains ?

Les témoignages d'André Hoffman (cf. encadré ci-contre) et de Marc Hanss, gestionnaire au collège de La Broque, ont apporté des pistes de réponses. Ils ont mis

en évidence la possibilité d'inclure systématiquement du "Bio" dans une restauration scolaire, même avec de fortes contraintes budgétaires.

Cependant, tous deux soulignent qu'il est primordial que les instances décisionnaires prennent acte dès le départ de la durée de ces projets, nécessitant des changements d'habitudes, lents par essence, de la part des cuisiniers, des gestionnaires et des convives.

En rebond à ces témoignages, les cuisiniers présents ont exprimé le plaisir plus grand de travailler avec des produits de qualité, rarement accessibles via les plateformes d'achats (qui ne sont d'ailleurs pas un intermédiaire obligatoire).

Durant la journée, les participants ont également découvert une démarche pédagogique mise au point par le réseau Ariena. Intitulée "L'envers du dessert", elle permet de sensibiliser à l'origine des produits en regardant ce qui se passe sur son territoire. La réalisation d'une mappemonde figurant l'origine des ingrédients incorporés au repas de midi a également permis de montrer qu'il est possible de préparer un repas collectif avec des produits bio, locaux, de saison.

Au final, les participants ont pu constater que :

- des établissements, scolaires notamment, agissent déjà sur le territoire alsacien,
- des associations ont développé des outils et démarches de sensibilisation sur l'origine des produits.

Les participants ont trouvé intéressant que ces acteurs mutualisent leurs expériences afin de les rendre accessibles, via des réseaux tels que l'Ariena ou l'Ireps<sup>2</sup>.

*Bilan et perspectives globales du Forum pédagogique en page 11*

## Eduquer à l'environnement pour responsabiliser chacun



© Pierre Bichwiller/Ariena

L'éducation à l'environnement aborde la question de l'alimentation depuis toujours, de multiples manières et auprès de tous les publics, jeunes et adultes : découverte des plantes sauvages, du cycle de vie dans le jardin, développement de la curiosité au goût par des ateliers collectifs de cuisine, travail sur la gestion des déchets alimentaires, etc.

Parmi de nombreuses approches d'éducation à la nature et à l'environnement, la connaissance de l'origine du produit consommé est, historiquement, parmi les premières utilisées sur la thématique de l'alimentation (voir témoignage en page 8).

Le renforcement du lien direct entre producteur et consommateur recèle de nombreuses vertus éducatives, et notamment celle de responsabiliser chacun à son échelle :

- il permet au producteur d'avoir un retour direct du consommateur final sur la qualité de ses produits, ce qui est à la fois gratifiant et stimulant,
- pour le consommateur, connaître le produit, son lieu et ses conditions de production, son coût réel, etc. lui permet d'exercer une sorte de "contrôle citoyen" de la qualité des aliments, bénéfique pour tous. Et évidemment, lorsque l'on connaît bien un produit, on a davantage envie de le cuisiner, de le goûter, de le partager.





**Comment amener chacun à une alimentation respectueuse de l'environnement et capable de répondre, à chaque âge, à ses besoins nutritifs ? Une question fondamentale qui touche à notre santé... Mais pas seulement !**

## Derrière l'assiette, l'intime...

Pour mieux se nourrir, connaître ce dont notre corps a besoin pour fonctionner correctement est un premier pas, indispensable. Cependant, la connaissance n'implique pas forcément de "bons" comportements. Nous avons tous déjà mangé des plats dont nous savions pertinemment qu'ils n'étaient pas bons pour notre santé (ou pour l'environnement...), simplement parce qu'ils nous faisaient envie.

C'est que notre rapport à l'alimentation touche à tous nos sens, (le goût, mais aussi la vue, l'odorat, etc.) directement reliés à notre mémoire. Ceux-ci peuvent générer de véritables réactions physiques : dégoût, ou au contraire, comportements compulsifs...

Manger est un acte éminemment sensoriel. C'est aussi un acte social, influencé par le groupe, les phénomènes de mode, le bien-être associé à certains contextes de repas. Des facteurs qui relèvent de l'intime.

Eduquer sur ce thème est donc forcément un sujet sensible. Cela requiert des démarches adaptées, progres-

sives, dans la durée, qui accompagnent la personne dans un cheminement personnel.

Ouvrir à de nouveaux goûts ou textures, amener à la conscience de ce qu'on mange, responsabiliser chacun sur ses choix alimentaires, restaurer le plaisir et la convivialité du temps de repas, sont autant de défis que relève l'éducation à la nature et à l'environnement.

Dans notre cadre privé, où le choix des aliments et de leur préparation nous appartient, ce processus est déjà long et complexe. A fortiori, dans un contexte de restauration collective, cela nécessite d'agir auprès de multiples protagonistes : convives, cuisiniers, gestionnaires...

Ainsi, pour être pertinentes et pérennes, les démarches d'éducation à l'environnement doivent réussir à accompagner chacun, dans son rôle et à hauteur de sa propre responsabilité, vers une amélioration du contenu de l'assiette... Avant et après le repas.

### Retour sur l'atelier "Face au contenu de l'assiette"

*Animé par Jean-François Dusart (Maison de la nature du Ried et de l'Alsace centrale) et Marie Strauel, diététicienne.*



Une assiette saine, savoureuse, attractive et bien proposée au convive est vectrice de santé, de plaisir et elle génère de surcroît moins de déchets, tout en préservant l'environnement.

Une démonstration par la pratique, faite aux quinze par-

ticipants venus à cet atelier, qui ont pu faire l'expérience d'animations amenant le convive à analyser et vivre différemment ses sensations : dégustations à l'aveugle de différentes boissons ou d'une céréale méconnue -le kamut-, écoute de sons associés à des aliments, etc.

En complément, une diététicienne a apporté aux participants, venus de tous horizons (associations, collectivités, écoles, centres d'hébergement de jeunes, etc.), des informations sur l'équilibre alimentaire et les plans nationaux en la matière.

L'alternance de ses temps pédagogiques et théoriques a permis un tour d'horizon complet des enjeux, conclu par un temps de travail où animateurs, cuisiniers et enseignants ont pu échafauder ensemble des idées de projets communs, chacun contribuant selon ses compétences. Très apprécié des participants, ce temps de co-construction a ouvert des pistes de poursuites très prometteuses.

*Bilan et perspectives globales du Forum pédagogique en page 11*

## Alimentation et environnement : "éduquer à être..."



© Pierre Bichwiller/Ariena

Rencontre avec Jean-François Dusart, cuisinier-animateur et formateur à la Maison de la nature du Ried et de l'Alsace centrale.

### **Jean-François, l'alimentation est au cœur du projet de la Maison de la nature depuis longtemps. Concrètement, comment cela s'est-il mis en place ?**

Dès le départ, la volonté était de promouvoir et préserver le paysage du Ried. Les hommes et les femmes qui se sont retrouvés, il y a plus de 25 ans, pour construire le projet associatif de la Maison de la nature du Ried et d'Alsace centrale se sont engagés avec la volonté de préserver leur paysage et, pour cela, de sensibiliser la population. Souhaitant accueillir les publics sur plusieurs jours, la Maison de la nature a développé une logistique de restauration répondant au mieux à ces objectifs en travaillant sur l'origine des produits.

Nous nous sommes intéressés aux fournisseurs, d'après un cahier des charges en lien avec les valeurs de l'association : production locale, agriculture biologique, labels de qualité...

Cela a commencé par les petits déjeuners, temps très important pour les jeunes. C'est le moment où ils ont besoin de se sentir bien, en confiance, comme à la maison. Ainsi, nous avons cherché à proposer des petits déjeuners dont le contenu pouvait apporter des repères connus aux publics tout en diversifiant certains produits, notamment dans leur origine : pain de la ferme voisine (en biodynamie), confitures "maison" ou encore lait "bio" local. Et tout cela, sans augmenter à outrance la facture. Au fur et à mesure, l'intendance a élaboré une cartographie de l'origine des ingrédients, qui sert aujourd'hui d'outil de sensibilisation lors des repas.

### **Justement, l'animation du temps du repas est une action pédagogique forte qui marque les convives !**

Oui, car les convives, jeunes ou moins jeunes, aiment savoir ce qu'ils ont dans leur assiette. L'animateur met en place un cadre ludique, dans lequel les publics se sentent en sécurité pour avancer collectivement vers

l'inconnu. Tout est condition d'ambiance et de plaisir. Mais sensibiliser à l'alimentation ne se résume pas au temps du repas. L'idée est aussi d'amener les publics à voir leur paysage, à le connaître, à s'immerger dedans... avant de le cuisiner et le déguster ensemble. Les plaisirs de découvrir, de faire et de manger ensemble viennent nourrir l'être dans sa globalité. Et dans ce contexte il n'y a pas de gaspillage ! Lorsque l'on prend plaisir, que l'on fait ensemble et que l'on sait d'où viennent les produits, on n'a pas envie de jeter.

### **Il y a aujourd'hui beaucoup d'actions pour réduire le gaspillage alimentaire. Qu'en penses-tu ?**

C'est une bonne chose. Sensibiliser au gaspillage, cela fait 15 ans que les associations d'éducation à l'environnement le font. L'objectif n'était pas la réduction du gaspillage, mais le lien au produit. Sensibiliser au lien au produit : je choisis, je mange ce que je choisis. Si je jette, je quitte ma responsabilité. Mais attention à ne pas culpabiliser en ne centrant que sur le gaspillage. C'est une responsabilité partagée et le cuisinier, dans ce qu'il offre dans l'assiette, a aussi sa responsabilité.

Et c'est ce qui devrait être possible dans les établissements scolaires, même si les contextes ne sont pas les mêmes.



© Pierre Bichwiller/Ariena

### **Et en quoi le contenu de l'assiette a son importance ?**

C'est l'assiette, à travers la présentation, la texture, les couleurs, les odeurs, le goût, qui va déterminer l'envie ou non de manger et de finir. Cela vient toucher plusieurs facteurs tels que les différences de cultures, d'éducation culinaire ou encore la curiosité de goûter. Bien sûr, le cuisinier devra travailler sur des bases communes, de manières à ne pas heurter les papilles des convives. Ce contenu de l'assiette passe aussi par la communication entre le cuisinier et les convives, car le plaisir communiqué donne envie, il rassure.

Quelque soit le contexte, il est important de :

- prendre en compte celui qui vient manger,
- le rassurer,
- lui permettre d'être dans un temps de plaisir, pour pouvoir l'amener à découvrir, à se découvrir dans ses goûts, découvrir les produits qui lui conviennent.





**Sous les feux des projecteurs : la lutte contre le gaspillage alimentaire. En cette "année européenne de lutte contre le gaspillage alimentaire", elle polarise toutes les énergies... Au risque de mener à des actions trop parcellaires et éphémères ?**

## En bout de chaîne, **halte au gaspillage !**

Une "année européenne" consacrée à la thématique, un foisonnement d'actions, d'appels à projets, de politiques publiques dédiées... La thématique du gaspillage alimentaire est incontournable en cette année 2014.

Et pour cause : 20 kg de nourriture par français partent chaque année à la poubelle, dont 7 kg encore emballés et 13 kg de restes. Au niveau mondial, c'est pire, on estime qu'un tiers de la nourriture produite est jetée. Au regard des 805 millions de personnes souffrant de la faim dans le monde, cet immense gâchis a de quoi donner des sueurs froides.

En Alsace, cette prise de conscience collective s'est concrétisée par de nombreuses actions de prévention

et de sensibilisation du plus grand nombre :

- démultiplication des actions de sensibilisation et accompagnement collectif des collèges par le réseau Ariena, avec le soutien du Conseil Général du Bas-Rhin, du Smictom d'Alsace centrale et de la CUS,
- nombreuses actions dans le cadre des plans locaux de prévention, portés par les différents syndicats de traitement de déchets,
- appel à projets "gaspillage alimentaire" lancé par l'Ademe et la DRAAF,
- etc.

Véritables leviers pour les projets, ces actions d'envergure montrent, si besoin était, que le gaspillage alimentaire est bien l'affaire de tous.

### Retour sur l'atelier "Gaspillage alimentaire"

*Animé par Justine Fleurot Gigant (SINE) et Alexandre Willhelm (Maison de la nature du Delta de la Sauer et d'Alsace du Nord)*



Ayant pour objet d'identifier les conditions qui favorisent le gaspillage et de faire apparaître les leviers d'actions pour le réduire, cet atelier a été littéralement pris d'assaut dès l'ouverture des inscriptions. Avec des personnels d'établissements scolaires, des services de l'Etat, des collectivités, des associations d'éducation à l'environnement, un centre d'accueil périscolaires, une auberge de jeunesse... C'est aussi l'atelier qui a concentré la plus grande diversité de participants.

Après un état des lieux du gaspillage alimentaire en

France, les participants ont pu se plonger dans le regard d'un professeur, d'un cuisinier, d'un chef d'établissement, d'un jeune, d'un parent, d'un partenaire, à travers un jeu de rôle simulant un Conseil d'Administration d'établissement scolaire. Un changement de regard bienvenu, apprécié des participants.

Autre temps fort : deux témoignages, ayant la même vertu d'alterner les points de vue pour enrichir le débat. Fabrice Cafarelli (collège de Sundhouse) a présenté les actions menées au quotidien dans son établissement (cf. *témoignage ci-contre*), rappelant le rôle du CPE<sup>1</sup> dans ces démarches citoyennes.

Justine Fleurot-Gigant, de l'association SINE<sup>2</sup> offrait la vision de "l'autre côté du miroir", en tant qu'animatrice nature intervenant dans un établissement scolaire.

Au final, s'il génère quelques frustrations (des exemples essentiellement en établissements scolaires, un temps trop court pour approfondir de nombreuses pistes intéressantes) cet atelier a surtout mis en lumière de grandes attentes et une envie de poursuivre les travaux collectifs, de rebondir sur les nombreuses pistes d'actions balayées pendant la journée.

*Bilan et perspectives globales du Forum pédagogique en page 11*

## "Le cuisiner est aussi important qu'un professeur "



© Pierre Bichvillier/Ariena

Le gaspillage alimentaire, c'est une démarche qui me touche tout d'abord personnellement d'un point de vue financier mais aussi parce que cela relève d'une conviction écologique profonde.

Par ailleurs, d'un point de vue professionnel, le gaspillage alimentaire vient toucher la question de l'éco-citoyenneté et un CPE intervient en tout premier dans l'éducation à la citoyenneté des élèves. Quand on surveille dans la cantine avec les assistants d'éducation, on est forcément interpellé par les agents de restauration qui remplissent des sacs et des sacs de déchets, et par les élèves qui sont presque honteux quand ils camouflent leurs restes avec leur serviette en papier. Ce sont des assiettes pleines qui repartent à la poubelle, parce qu'un adolescent va dire "c'est pas bon" et c'est toute la table qui ne mange pas, sans avoir pris la peine de goûter.

Bref, c'est tout un travail de re-sensibilisation des élèves avec le chef cuisinier comme c'est un travail de la part du chef cuisinier qui a à voir comment nourrir au mieux

les élèves du collège. Dans ce cadre, la formation proposée par la Maison de la nature du Ried et l'Ariena est un vrai "plus".

Au sein du collège, il est aussi important de mener des actions complémentaires. C'est ce qui a été possible via le club nature, avec le soutien de Jean François, de la Maison de la nature : aller observer le jardin, utiliser les produits du jardin dans la cantine, utiliser le lierre pour décorer des desserts au chocolat, aller voir le paysage : tout cela vient compléter les démarches que nous menons et devons mener au collège pour plusieurs raisons :

- économique, car le gaspillage a un coût pour le collège,
- éducative, pour que les élèves apprennent à respecter et à être curieux de ce qu'ils mangent
- sanitaire, pour proposer des produits sains pour les élèves et l'environnement.

On a une qu'une seule planète, donc faisons en sorte de la garder en bonne santé, tous ensemble. Nous sommes allés à la Maison de la nature, qui est venue vers nous à son tour : cela aura permis, par exemple, que le cuisinier vienne dans le jardin pour voir ce qui serait utilisable en cuisine.

Après, il faut le savoir, c'est une démarche quotidienne, car c'est long de convaincre.

Pour finir, je tiens à affirmer que le cuisinier a un rôle éducatif très important au sein du collège. Le repas est un temps essentiel : quand on passe un bon moment à table, c'est vital, cela crée du bonheur. Pour moi, le cuisinier est aussi important qu'un professeur.

Fabrice Cafarelli, CPE<sup>1</sup> au collège de Sundhouse.

## L'éducation à la nature et à l'environnement, au cœur de la lutte contre le gaspillage alimentaire

Conditionnements non adaptés, quantités trop importantes (dans les supermarchés, dans les frigos, dans les plats, puis dans les assiettes), goûts restrictifs, conditionnement social... Le gaspillage alimentaire n'est, en fait, que la conséquence finale de toute une "chaîne" de conditions à considérer, qui relèvent toutes de décisions et de comportements humains.

Pour lutter efficacement contre le gaspillage alimentaire, il faut donc mener une démarche globale, de l'amont à l'aval, dans la durée, et qui touche autant à l'affect qu'à l'intellect, à l'individuel qu'au collectif, au producteur qu'au distributeur et au consommateur.

Redonner à chacun le goût de cuisiner et de manger, susciter la curiosité et la découverte, accompagner vers la diversification alimentaire, sensibiliser chacun

aux conséquences de ses comportements, que ce soit dans sa sphère professionnelle ou privée, sont autant d'approches d'éducation à la nature et à l'environnement qui aboutissent à la réduction du gaspillage alimentaire. A la clé, il y a certes moins de déchets, mais également des apports inquantifiables et tout aussi indispensables à la réussite des projets, tels que le plaisir, la convivialité et l'épanouissement de chacun.



© Pierre Bichvillier/Ariena



**Entre idéal pédagogique et considérations pratiques, comment gérer les temps de repas lors de séjours en pleine nature ?**

## **Cuisiner sans cuisine et en pleine nature, c'est possible !**



"Soyons le changement que nous voulons voir dans le monde". Cette phrase de Gandhi illustre un principe fondateur en éducation à la nature et à l'environnement : l'exemplarité. Ainsi, même lorsque l'alimentation n'est pas l'objet central du projet pédagogique mené, les repas sont des temps éducatifs à part entière.

Un principe qui cause parfois des cas de conscience à l'animateur nature, notamment lorsqu'il s'agit de proposer des repas exemplaires, sains et respectueux de l'environnement lors de séjours en pleine nature, fixes ou itinérants.

Un atelier "Alimentation et cuisine en extérieur" était proposé lors du Forum Pédagogique "De l'éducation à l'environnement dans nos assiettes" pour apporter une méthodologie en la matière à une douzaine de participants, majoritairement composée d'animateurs nature et environnement.

Michel Castillo, accompagnateur de séjours itinérants en pleine nature, et Fabio Bortolin, formateur à l'Ariena et accompagnateur en montagne, leurs ont fait vivre l'organisation et la confection d'un repas en extérieur, en conditions réelles. Les mets confectionnés ont ensuite été servis à l'ensemble des participants en accompagnement du buffet proposé au déjeuner.

### **Préparer un repas en pleine nature exige une préparation scrupuleuse**

Types d'ingrédients, portage de la nourriture et du matériel, modes et durée de préparation, cuissons... Tout doit être réfléchi bien en amont, pour effectuer des choix

adaptés de menus et de matériel, tout en gardant à l'esprit que l'objectif premier restera un repas en quantité et en qualité satisfaisantes.

Chaque choix impliquera forcément des contraintes à assumer. Le "tout bio et local", par exemple, induira souvent un temps de courses plus long avant le séjour. La cuisson des aliments, testée par les participants avec un feu de bois, un poêle, un réchaud à gaz et à essence, requerra du matériel adapté, qu'il faudra transporter.

### **Réfléchir aux quantités transportées... Et cuisinées**

En itinérance comme en séjour fixe, la question du transport et de la conservation des aliments se posera. Quelques astuces peuvent se révéler aussi pratiques que pédagogiques, comme d'acheter des produits frais dans les fermes situées à proximité du séjour, ou d'exclure la viande, qui se conserve mal (sauf séchée). Autre point non négligeable, les quantités cuisinées doivent être scrupuleusement calculées, car en itinérance, il est très compliqué de garder les restes. Un repas qui aboutirait à du gaspillage alimentaire n'aurait pas beaucoup de sens et perdrait sa vertu pédagogique.

### **Assurer la sécurité et le suivi sanitaire**

La préparation d'un repas en extérieur, notamment lorsque l'on utilise la cuisson, doit rendre extrêmement vigilant sur l'organisation de l'espace et des déplacements : Où placer l'aire de feu ? Le point d'eau ? L'espace pour les déchets ?

Enfin, en l'absence de réfrigérateur, il est vain de garder un pot "témoin" des produits cuisinés, comme exigé en cuisine collective pour permettre d'effectuer des analyses en cas de problème sanitaire. Conserver les factures d'achat des produits alimentaires est un réflexe simple pour assurer la traçabilité des mets consommés.

### **Un temps d'enrichissement**

En anticipant, on s'évite des contingences matérielles. Soit. On permet surtout au repas d'être un véritable moment d'enrichissement pour les participants.

Cuisiner dans ces conditions est un temps de partage, d'expérimentation, de convivialité, où l'animateur amène les participants à dépasser leurs premières réactions pour qu'ils découvrent, qu'ils apprennent, dans une ambiance propice au plaisir simple d'être ensemble.

Le 14 mars 2014,  
l'Ariena et son réseau associatif  
organisaient à Strasbourg (Ferme Bussierre)  
le Forum Pédagogique intitulé  
"De l'éducation à l'environnement  
dans nos assiettes".



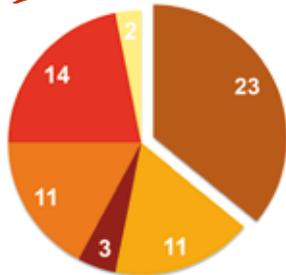
## Forum Pédagogique : les ingrédients d'une mise en bouche...

**64**  
participants

**47**  
structures  
alsaciennes

**4**  
ateliers

avec des témoignages  
d'acteurs engagés et des mises  
en situation pédagogiques



■ Associations membres du réseau Ariena  
■ Autres associations  
■ Services de l'Etat  
■ Etablissements scolaires  
■ Collectivités territoriales / syndicats mixtes  
■ autres

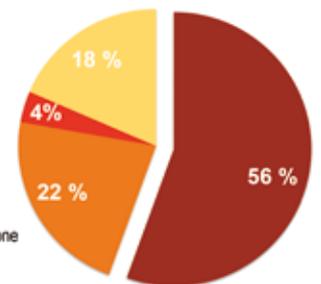


### Des acteurs déjà engagés dans des projets

Au moment de leur inscription, quelques questions ont été posées  
aux participants sur leurs pratiques d'éducation à la nature et à l'environnement  
sur le sujet de l'alimentation :

**52 %** mènent déjà des actions de sensibilisation  
sur l'alimentation, et 27 % projettent de le faire.  
(Voir thématiques ci-contre)

■ Déchets / gaspillage alimentaire  
■ équilibre alimentaire / nourriture saine / bio  
■ Origine des produits / alimentation sobre en carbone  
■ Approche globale "alimentation durable"



### Les attentes principales des participants :



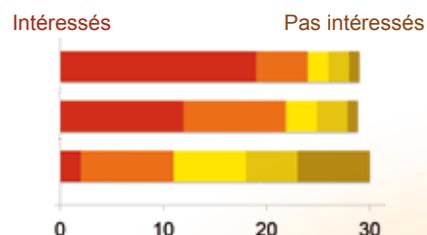
- Découvrir** des idées d'actions, des approches et outils pédagogiques, des expériences de terrain...
- Rencontrer** d'autres acteurs engagés sur le sujet,
- Co-construire**, participer à une dynamique collective...

Des attentes globalement satisfaites...

### Les perspectives de poursuite à l'issue du Forum Pédagogiques

- N° 1 : **des rencontres locales entre acteurs**  
N° 2 : des outils sur les démarches à mettre en œuvre  
(guide, outil ou dispositif pédagogique...)  
N° 3 : **des rencontres spécifiques** sur des sujets plus précis

50 % des personnes interrogées souhaitent contribuer  
à la poursuite des travaux.



**L'Ariena a été fondée sur cette conviction que de la concertation naît l'efficacité et la cohérence des actions éducatives... 35 ans après sa création, elle poursuit avec les Forums Pédagogiques une dynamique régionale bien engagée, réaffirmant également son cœur de métier : la pédagogie.**



## **Le sens et l'intérêt du partenariat associatif avec l'Etat et les collectivités**

Les actions pédagogiques développées dans ce journal sont une bonne illustration de l'intérêt d'une convergence efficace et coordonnée entre l'action publique et l'action associative. A leur manière, l'Ariena et son réseau associatif incarnent cette action collective et concertée dont la société n'a pas jamais eu autant besoin. Plus que jamais, les projets pédagogiques du réseau Ariena se trouvent confortés par les évolutions des dernières années :

- enjeux écologiques élevés (pression sur les milieux naturels, état dégradé de l'environnement, enjeux de santé publique, etc.)
- multiplication et diversification des acteurs publics et privés, avec le développement d'une nouvelle économie sociale et solidaire et d'une nouvelle loi pour lui donner sa place,
- moyens limités et solvabilité à rechercher en permanence pour une action d'éducation à l'environnement d'utilité publique.

En Alsace, les valeurs véhiculées par l'éducation à la nature et à l'environnement (coopération, pédagogie de projet et de terrain, solidarité, non concurrence, accessibilité à tous, etc.) et les valeurs associatives (engagement bénévole, fonctionnement démocratique, gestion désintéressée, objet sociétal, mission d'utilité publique, etc.) ont naturellement placé le réseau Ariena à un niveau de partenariat élevé avec l'Education

nationale, les collectivités territoriales (Région Alsace, Départements du Bas-Rhin et du Haut-Rhin.), les autres services de l'État (DREAL, DRJSCS), les collectivités locales et les établissements publics (Agence de l'eau, etc.).

Ayant une mission aujourd'hui reconnue d'utilité publique, les associations d'éducation à la nature et à l'environnement membres de l'Ariena ne sont pas des organismes neutres et prestataires de l'école, de l'Etat, de la collectivité. Aux côtés des pouvoirs publics, elles incarnent une contribution engagée, concrète et efficace à l'action publique et sociétale. La force de l'Alsace est d'avoir su très tôt organiser et formaliser cette complémentarité et cette concertation, notamment au sein des instances associatives de l'Ariena (*voir [www.ariena.org](http://www.ariena.org)*). Cet effort est collectif et partagé annuellement, dans un débat contradictoire et constructif entre les représentations publiques et associatives. Il constitue une part bien vivante du patrimoine alsacien, déjà ancienne mais également très moderne, et bien placée pour relever les défis des nouvelles évolutions territoriales.

### **Pour aller plus loin**

Quelques exemples de partenariats sur le thème abordé dans ce numéro. Toutes les ressources et actions collectives sur [www.ariena.org](http://www.ariena.org).

Type de réalisation	Nom	Public	Partenaires
Cahier et guide pédagogique	Cahier d'ariena n°10 Nos recettes pour la planète	Ecole / Collège	Ariena, Région Alsace, Rectorat de l'Académie de Strasbourg
Outil et module pédagogique	L'envers du dessert	Ecole / Collège	Ariena, MN du Sundgau, Région Alsace, Rectorat de l'Académie de Strasbourg
Dispositif pédagogique	Mangeons sain, jetons moins	Collège / Lycée	Ariena, MN du Ried et de l'Alsace centrale, SINE, Grange aux Paysages, Conseil Général du Bas-Rhin, SMICTOM Rectorat de l'Académie de Strasbourg