

n°26
décembre 2005

 s Kernla
(La petite graine)
Le journal
du réseau alsacien
d'éducation relative
à la nature
et à l'environnement





Dossier
Alimentation



Vie associative
Marchés publics



Boîte à outils
Les maîtres de l'énergie



Dossier
L'environnement
au coeur de l'éducation à l'alimentation

Sommaire

Dossier P. 2

L'environnement au coeur de l'éducation à l'alimentation

Cantines bio : choisir en connaissance de cause
Du riz fruit fruit sur la planète légumes
L'alimentation au CINE du Ried et de l'Alsace Centrale
"Manger responsable" à l'école, une exposition est au menu

Vie associative P. 10

Partenariat ou prestation ?

Boîte à outils P. 12

L'énergie, des outils pour comprendre et agir

Editorial



Le mois d'octobre a vu à nouveau se mettre en place, à grand renfort de publicité, la semaine du goût. L'évolution des habitudes alimentaires, encouragée par l'industrie agro-alimentaire, rend certainement nécessaire ce type d'opération.

Les études épidémiologiques prouvent que notre population souffre de plus en plus de divers maux liés à une mauvaise alimentation.

L'enfant, notamment, a besoin d'être guidé pour diversifier son alimentation. Une clé de l'éducation au goût est d'offrir à l'enfant la possibilité de se familiariser avec des aliments peu connus ou tout simplement tombés dans l'oubli. Avec un mode de vie de plus en plus citadin, l'éducation à l'alimentation doit aussi être l'occasion de redécouvrir la nature et d'appréhender la relation entre l'aliment et son environnement.

Si des opérations ponctuelles comme la semaine du goût permettent de réfléchir à nos habitudes alimentaires et de consommation, seules des actions en profondeur peuvent inverser la tendance actuelle. Les structures d'éducation à l'environnement ont un rôle essentiel à jouer, du fait de leurs compétences et de leurs capacités à travailler dans la durée, en faisant le lien entre l'aliment et son milieu.

Jean-Marc Riebel

Gestionnaire du collège de Villé

Trésorier du CINE du Ried et de l'Alsace centrale

DANS L'ERE* DU TEMPS

Mise en place d'une cantine bio à l'école : parfois, un vrai parcours du combattant...



*ERE : éducation relative à l'environnement

Directeur de la publication : Patrick Foltzer, Président de l'Ariena, **Directrice de la rédaction :** Elisabeth Lesteven, Directrice de l'Ariena, **Conception, réalisation :** Olivier Duquénois, Cyril Leroy, Sophie Julien, Yann Delahaie (Ariena), **Comité de rédaction et/ou de lecture :** Patrick Barbier (IA67), Lionel Gresse (Région Alsace), Philippe Mercklé (CG68), Jacky Marnot-Houdayer (CG67), Anne Vonesch (Chambre de consommation d'Alsace), Michèle Lefranc (Lycée Robert Schuman), Jean-François Dusart (Maison de la nature du Ried et de l'Alsace centrale), Marielle Billy, Elisabeth Kulus, Jean-François Daub (Ariena), **Illustrations :** Cyril Leroy (Ariena), **Photos :** Ariena, réseau Ariena, **Impression :** Digis Print, Illzach (imprimé sur papier recyclé).

Ariena
6, route de Bergheim
BP 30108
67602 Sélestat cedex

Tél : 03 88 58 38 48
Fax : 03 88 58 38 41
ariena@wanadoo.fr
www.ariena.org





L'alimentation est au centre de notre vie quotidienne. Eduquer à l'alimentation est important en matière de santé publique mais pas seulement. Du point de vue environnemental, c'est aussi montrer que l'homme fait partie d'un tout et que chacun de nos gestes a une incidence.



L'environnement au coeur de l'éducation à l'alimentation

Manger n'est pas un acte anodin. C'est un besoin vital qui doit permettre au corps de grandir et de fonctionner harmonieusement. Encore faut-il respecter certaines conditions. En effet, aucun aliment ne peut à lui seul couvrir tous les besoins d'une personne. C'est pourquoi, il est important de tendre vers un certain équilibre alimentaire, c'est-à-dire manger le plus diversifié possible, dans des quantités raisonnables, en puisant dans les principaux groupes d'aliments.

L'alimentation est un sujet important qui est devenu prioritaire dans une société en perte de repères incitant malheureusement à manger trop rapidement, de plus en plus gras et sucré et à faire moins d'activités physiques... En résumé, une société de la "malbouffe" qui a pour conséquence, entre autres, l'obésité chez les jeunes.

Face à ce constat, plusieurs mesures ont été prises, notamment au niveau des établissements scolaires. La dernière en date : l'école sans friandises. Pour lutter contre l'obésité, les députés et les sénateurs ont voté un texte interdisant, à compter du 1^{er} septembre 2005, les distributeurs automatiques de boissons et de produits alimentaires payants et accessibles aux élèves dans les établissements scolaires.

Que l'on soit pour ou contre, cette mesure montre la priorité nationale du sujet. Mais il serait faux de croire que l'intérêt porté à l'alimentation est nouveau. D'ailleurs, partout en France et notamment en Alsace, il existe des expériences qui montrent la volonté de lutter contre la malbouffe et ce en privilégiant la sensibilisation et l'éducation. Depuis quelques années déjà, certains enseignants et animateurs de centres périscolaires abordent l'alimentation, lors des goûters par exemple.

Ou encore, des établissements scolaires se sont lancés dans la restauration collective avec des produits locaux et biologiques.

Alimentation et environnement

Le sujet de l'alimentation a des implications qui vont au-delà de cette problématique liée à la santé. Il faut pour cela l'aborder dans sa globalité, c'est-à-dire s'intéresser à tout ce que cela implique avant et après l'acte de manger. En amont, c'est la production qui, selon le mode de fabrication, peut avoir un impact plus ou moins néfaste sur l'environnement. Et lorsqu'on parle de pollution, l'agriculture intensive est tout de suite montrée du doigt. Mais n'oublions pas non plus la responsabilité des nombreux jardiniers amateurs. L'alimentation est également très étroitement liée à la problématique des déchets dont la quantité ne cesse de croître et qui est directement en rapport avec l'évolution de la société et notre mode de consommation. Certes, de plus en plus de produits sont proposés avec de plus en plus d'emballages, mais cette offre répond à un marché. A chacun donc de faire en sorte que cela change, et ceci est la volonté des éducateurs à l'environnement. Que ce soit sur le thème des déchets, par la découverte de la nature, par la réalisation d'un jardin, etc. les éducateurs à l'environnement s'attachent à éveiller la sensibilité des jeunes et des moins jeunes sur le monde qui les entoure pour qu'ils agissent en connaissance. Environnement, alimentation, consommation : ces thèmes très fortement liés permettent d'aborder des principes de responsabilité et des valeurs écocitoyennes et ce d'autant plus quand on prend en compte l'alimentation au niveau mondial (faim dans le monde, commerce équitable).



En 1997, deux lycées ont décidé, en partenariat avec Alsace Nature, de proposer des menus réalisés à partir d'aliments issus de l'agriculture biologique. Quels enseignements peut-on tirer de ces expériences huit ans après ?



Cantines bio : choisir en connaissance de cause

L'idée d'approvisionner les cantines scolaires en aliments d'origine biologique n'est pas nouvelle. Dès 1997, Alsace Nature, avec l'aide d'éco-conseillers en formation, a étudié le projet pour l'Alsace. Suite à cette étude, les lycées Koeberlé de Sélestat et Bartholdi de Colmar se sont lancés dans une opération pilote financée par la Région Alsace.

Le parcours du combattant

La démarche n'a pas été aisée et les obstacles nombreux. D'ordre technique tout d'abord. L'offre de produits biologiques est difficile à adapter à la demande de la restauration scolaire. D'un côté, des filières de commercialisation souvent artisanales distribuant des produits en petite quantité, de l'autre des exigences d'homogénéité, de calibrage et de conditionnement peu compatibles. D'ordre financier ensuite. A droite, des productions basées sur la qualité et la protection de l'environnement, à gauche, une distribution de masse contrainte par des tarifs imposés et très bas.

Et d'ordre humain pour finir. L'approvisionnement en produits biologiques nécessite l'adhésion et la formation des acteurs professionnels de la restauration collective : intendants, acheteurs, cuisiniers.

Bref, le parcours du combattant... que certains pourtant arrivent à franchir avec un bonne dose de volontarisme, de savoir faire et de courage politique... avec à la clé, très souvent le sourire des usagers, adultes et élèves, très sensibles aux efforts de qualité et d'engagement citoyen.

Le repas, un moment éducatif

L'enjeu est avant tout pédagogique : il s'agit de susciter la réflexion sur les problématiques alimentation-santé-agriculture-environnement en ouvrant l'offre de consommation.

La présence de produits biologiques doit être pensée comme un témoignage d'un autre choix possible, grâce à un affichage et un accompagnement éducatif.

D'où viennent les produits ? Comment sont-ils cultivés ?

Avec quelles conséquences pour l'environnement et pour ma santé ? Quels sont les tenants et les aboutissants économiques et sociaux de l'agriculture ? Le repas est manifestement un moment opportun pour poser ces questions permettant l'investigation dans de nombreux domaines disciplinaires (sciences, économie, géographie, etc.) sans manichéisme, ni idéologie.

Huit ans après ...

La ferveur du début est retombée. Même si le "Bio" est toujours d'actualité, cela reste épisodique. Mais le plus important est que la motivation demeure. Le Lycée Bartholdi à Colmar, propose encore un menu "bio" tous les 15 jours accompagné d'une communication (panneaux, flyers, etc.). Mais, selon l'intendant du Lycée, il manque, pour bien faire, un accompagnement pédagogique, nécessaire dans une démarche de sensibilisation.

Patrick Barbier (Conseiller pédagogique à l'IA 67)

En savoir plus :

- Mémoire Réussir une cantine bio. Bilan de l'expérimentation du lycée Koeberlé. Avril 1998. Disponible à Alsace Nature. siegeregion@alsacenature.org

- Organisation Professionnelle de l'Agriculture Biologique en Alsace (OPABA)

Tél. : 03 88 24 45 35

Mail : contact@opaba.org

Une expo pour du Bio

Alsace Nature a réalisé une petite exposition de 6 panneaux permettant de susciter la réflexion sur l'agriculture biologique dans un établissement scolaire du second degré.

Contact : Xavier Adem, Arnaud Redoutey

Mail : animation@alsacenature.org

Tél. : 03 88 37 55 41



L'éducation à l'alimentation au cœur du projet pédagogique du Tournesol, centre de loisirs de Châtenois.

Du riz fruit fruit sur la planète Légumes



Levé de rideau sur une scène de la vie quotidienne : un repas en famille au cours duquel Maman se démène pour faire avaler quelques légumes et au moins un fruit à ses chères têtes blondes...

2^{ème} scène : une fois la nuit et le temps des rêves venus, le petit lutin Mange'tout entraîne les enfants de la planète Malbouf à la planète Fruits et Légumes. Et là, tout bascule...

Dernière scène... applaudissements...



Le spectacle de fin d'année du Tournesol est une réussite ! Plus qu'un spectacle, il est l'aboutissement de toute une année de travail consacrée à l'alimentation.

Le projet pédagogique

Le centre de loisirs de Châtenois accueille les enfants en périscolaire (repas de midi et après l'école) et en période de vacances. Confrontée tous les jours à l'angoisse des enfants face au contenu de leur assiette, l'équipe pédagogique dirigée par Véronique Meyer a imaginé plusieurs activités pour sensibiliser et familiariser l'enfant à la diversité des goûts et des aliments, le responsabiliser quant à l'importance de l'équilibre alimentaire pour la santé.

Les plus petits découvrent l'alimentation au fil des saisons : les fruits et les légumes sont régulièrement rajoutés ou enlevés du potager calendaire accroché au mur du réfectoire. Après chaque repas, leur panier à la main, ils partent faire leurs courses. But du jeu : retrouver dans le potager les éléments qui composaient le repas, rétablir le lien entre le goût, la couleur et le végétal.

Les plus grands sont chargés, en s'aidant du tableau des apports nutritionnels, d'évaluer les repas, de lister les déséquilibres et de faire des propositions pour les repas suivants. Ils contribuent ainsi à l'élaboration des menus.

L'éducation à l'alimentation est également abordée au travers d'autres jeux axés sur le respect des règles de vie et sur la citoyenneté.

Le projet se poursuivra sur l'année scolaire 2005/2006 avec des activités supplémentaires sur les rythmes nutritionnels notamment : besoins de l'organisme au cours de la journée, différence entre repas et collation...

Les adultes ne seront pas en reste :

- une commission sera proposée aux parents pour les impliquer davantage à l'éducation alimentaire de leurs enfants au centre de loisirs et à la maison,
- les menus et les activités seront consultables sur Internet,
- au moins une conférence animée par un professionnel de l'alimentation et de la santé sera proposée.

Et concrètement pour les repas ?

Le Tournesol ne disposant pas de véritable cuisine, les repas sont livrés et réchauffés sur place. Malgré les efforts du fournisseur habituel pour adapter les menus aux enfants (suppression des graisses modifiées, conditionnement des sauces à part), les modifications apportées aux menus restent limitées. Avec le soutien d'une maman diététicienne, l'équipe pédagogique analyse les menus pour, si nécessaire, les compléter par des produits frais, principalement des fruits et des laitages.

Véronique Meyer rêve donc encore de trouver le traiteur idéal, alliant équilibre alimentaire, produits frais, voire bio, et équilibre économique... L'appel est lancé !

Contact :

Véronique Meyer (Centre des loisirs le Tournesol)
Tél. : 03 88 82 70 08



Education à l'alimentation et à l'environnement, une démarche omniprésente au CINE du Ried et de l'Alsace centrale que nous explique Jean-François Dusart, cuisinier-animateur.



L'alimentation au CINE* du Ried et de l'Alsace centrale

L'alimentation est au cœur de la démarche pédagogique et du fonctionnement de ce CINE. La présence d'une cuisine et d'un cuisinier-animateur permet notamment de faire des repas sur place.

proviennent d'une ferme biologique accessible à pied ; la viande et le pain sont respectivement achetés chez le boucher et le boulanger des communes voisines. Le CINE a instauré un partenariat pédagogique avec ses fournisseurs. Ainsi, il est fréquent de voir les animateurs aller à la ferme en compagnie de groupes d'enfants pour récolter les légumes directement au champ.



Une diversité d'approches pédagogiques

Ces sorties à la rencontre des acteurs locaux intègrent un projet pédagogique aux objectifs définis au préalable. Même si des animations et des projets sont exclusivement orientés sur l'alimentation, cette thématique demeure transversale. Parallèlement à la mise en place d'ateliers cuisines, d'activités sur le thème de l'alimentation et la formation d'animateurs et d'agents de collectivités, le CINE accorde beaucoup d'importance aux repas. La structure a d'ailleurs développé, avec le concours de Jean-François Dusart, cuisinier-animateur, un concept pédagogique intéressant : l'animation de repas.

Alimentation et développement local

Avant toute chose, il faut partir à la recherche des ingrédients. Dès cette phase d'approvisionnement, la démarche pédagogique du CINE est omniprésente et très intéressante en terme de développement durable. L'orientation "Bio" est affirmée, mais pas exclusive. La proximité des fournisseurs est privilégiée afin de limiter la pollution via le transport. Au regard de ces critères, le CINE a fait le choix de la proximité et de la diversité en s'inscrivant dans une démarche de développement local. Les légumes, le lait, le fromage et tous les produits fermiers

Ces approches permettent d'aborder l'alimentation sous ses différents aspects. De la notion de goût à la diététique (fonctionnement de la digestion rapportée à un repas et aux aliments que nous ingérons) en passant par la consommation (s'interroger sur l'origine des aliments, sur ce qu'ils contiennent et sur l'impact de notre consommation sur l'environnement), les objectifs sont :

- d'amener les enfants à exprimer leurs émotions gustatives,
- de rendre l'enfant acteur de sa consommation,
- de permettre aux enfants de prendre conscience de l'interaction entre leur consommation et l'environnement.



Le CINE est un bon exemple d'intégration de l'alimentation dans une démarche d'éducation à l'environnement. Mais comment faire quand on a ni cuisinier-animateur ni cuisine ? Peut-on mettre en place une telle démarche dans d'autres circonstances ? Et que faire face aux réglementations ?

Autant de questions auxquelles nous répond Jean-François !

Jean-François, les activités sur l'alimentation développées au CINE semblent profiter de ta double compétence en cuisine et en animation nature.

Penses-tu que celle-ci soit indispensable ?

Non ! Ma double compétence facilite la démarche. Mais, il n'est pas nécessaire d'être un pro de la cuisine, tout comme l'éducation à l'alimentation ne se limite pas à faire de la cuisine avec les enfants. Tout animateur peut proposer et animer une activité sur l'alimentation. Si le cuisinier n'est pas animateur ou si la structure travaille avec un traiteur, on peut établir un partenariat pédagogique avec celui-ci afin d'orienter les repas en fonction des objectifs souhaités.

L'important est de combiner l'imagination de l'animateur et les compétences du cuisinier, quel qu'il soit, afin d'interpeller l'enfant et de susciter la réflexion.

Beaucoup d'enseignants et d'animateurs freinent à l'idée de faire des activités sur l'alimentation pour des problèmes de réglementation.

Qu'en penses-tu ?

Cette réglementation (arrêté du 29 septembre 1997 relatif à la restauration collective à caractère sociale) n'a rien de trop restrictif. Elle répond à une logique d'hygiène. Pour toute activité pédagogique sur le thème de l'alimentation comprenant la transformation des aliments, il est conseillé d'établir un protocole en suivant la méthode HACCP qui vise à analyser les dangers et les points critiques afin de les maîtriser. Cette méthode consiste à écrire ce que l'on va faire et respecter la démarche décrite. On peut ainsi déterminer les produits à risques et les protocoles de préparation ou encore la démarche utilisée pour cuisiner avec les enfants.

Bien défini, ce protocole laisse beaucoup de possibilités pour faire de l'éducation à l'alimentation et rendre l'enfant acteur.

A ton avis, l'alimentation est-il un thème qui mérite d'être développé ?

Que proposes-tu pour cela ?

Oui, mais en rendant l'enfant acteur, en favorisant la connaissance des aliments et en prenant conscience du travail de transformation de ceux-ci. Nous devons agir sur le choix des produits, développer de nouvelles pédagogies et des techniques d'animation dans tous les lieux de restauration.

Exemples d'animations autour de l'alimentation

Quelles que soient l'approche pédagogique et l'animation choisies, le principe des activités menées au CINE du Ried et de l'Alsace centrale reste le même : favoriser l'expérience gustative et le lien avec la nature.

L'alimentation "fin du Moyen Age – début de la Renaissance"

En prenant le Moyen Age comme fil conducteur, le CINE s'inscrit totalement dans les programmes scolaires et dans le contexte culturel et historique local en valorisant le patrimoine. Un programme alliant histoire, alimentation et découverte de la nature.

- Découverte sensorielle des légumes et des épices
- Balade ludique du chasseur – cueilleur
- Cueillette et jeux de détermination
- Atelier cuisine de diététique médiévale
- Repas dans l'art de la table médiévale

L'animation de repas

Le principe est de permettre aux enfants de prendre conscience de ce qu'ils mangent, de faire des expériences gustatives en favorisant l'expression des émotions.

Le repas est l'occasion par exemple :

- d'observer la salivation avant le repas,
- de faire des expériences gustatives (comparaison entre le cru et le cuit),
- d'analyser les textures et les saveurs,
- de découvrir des aliments selon le thème choisi,
- d'aborder la provenance du produit, son mode de production et de transformation,
- de renouer avec le plaisir de manger,
- d'aborder la conservation des mets et la question des déchets.

L'atelier cuisine

Le principe est d'associer des ingrédients sans l'aide de recettes. Les enfants évaluent les dosages et créent leur propre recette selon les textures, les couleurs et les saveurs des ingrédients qu'ils sont allés chercher en grande partie chez les producteurs et dans le milieu naturel.

Le cuisinier-animateur accompagne les enfants (techniques de préparation, utilisation des outils, etc.) et applique un protocole d'hygiène et de sécurité.

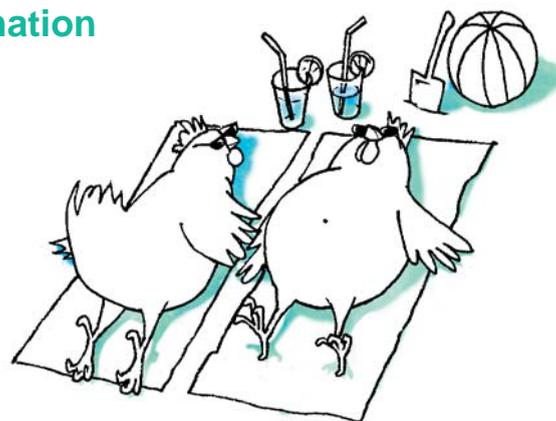
Ex : atelier pizza ou tartes flambées selon la saison (mettre en place un atelier tournant)

Contact :

Jean-François Dusart
CINE du Ried et de l'Alsace centrale
Tél. : 03 88 85 11 30 (le matin)



Une exposition de la Chambre de consommation d'Alsace vise à sensibiliser entre autres les responsables de restauration scolaire. En insistant sur le bien être animal, l'outil pédagogique invite aux choix responsables en restauration collective.



“Manger responsable” à l'école, une exposition est au menu

Enseigner le développement durable ! Que les mots sont faciles, et les mutations douloureuses !

Les restaurants scolaires sont à la croisée des contradictions : repas équilibrés, une sécurité alimentaire sans faille, prix limités, et ceci dans le cadre rigide des marchés publics. Elles sont le débouché par excellence d'une agriculture dite conventionnelle, obsédée par la réduction des coûts de production. Pour les intendants comme pour les équipes pédagogiques, les interrogations sont nombreuses.

L'exposition de la chambre de consommation propose une réflexion loyale, ciblée sur les productions animales. Le but est de définir et de promouvoir des produits qui contribuent à "pousser vers le haut" les modes de production agricoles. L'agriculture biologique est certes la plus exigeante. Mais il existe d'autres productions "supérieures au standard", avec un surcoût plus abordable. Il faut s'appuyer sur des critères significatifs et crédibles. La traçabilité en est seulement un.

Sécurité alimentaire, bien-être animal, solidarité

L'exposition est dense. Elle nécessite une lecture active, des analyses et des discussions. Tout en étant sobre et rigoureuse, elle surprend avec des réalités insoupçonnées. Pourquoi faut-il un cahier des charges ? Pourquoi y a-t-il eu des risques pour notre santé ? Et la maltraitance des animaux ? La spécialisation et l'industrialisation de l'élevage ? Comment est vécu le prix par le consommateur ? par le producteur ? par le contribuable ?

Il est important d'intégrer dans la réflexion la logique de l'autre : celle du consommateur, celle du producteur. L'exposition propose particulièrement de s'intéresser à l'animal d'élevage, à ses besoins physiologiques et comportementaux, de prendre en compte le fonctionnement actuel des systèmes industriels et enfin de rechercher des solutions viables.

Voilà la clé du développement durable : comprendre la tension entre l'éthique et l'économique, et construire des comportements responsables.

Anne Vonesch (commission alimentation de la CCA)

Des définitions et des concepts

L'exposition "Manger responsable" de la Chambre de consommation d'Alsace est un outil pédagogique d'accompagnement des restaurants scolaires souhaitant proposer aux élèves une alimentation saine et durable tout en les sensibilisant. Pour cela, elle aborde de nombreux concepts :

- Pourquoi faire un cahier des charges
- Les principes de la sécurité alimentaire
- Les bactéries résistantes
- Qu'est ce que le prion ?
- Les OGM
- Le comportement naturel des animaux
- La domestication
- La spécialisation et l'industrialisation de la production
- Les poules pondeuses et les poulets de chair
- Les bovins, races à viande et races à lait
- Les excès de productivité et la souffrance animale
- Le développement durable
- La rémunération équitable
- Du coût à la production au prix pour le consommateur (exemple de l'œuf)
- Les coûts externes
- Le commerce équitable

Contact :

Anne-Julie Grimm
Chambre de Consommation d'Alsace
Tél. : 03 88 15 42 45



“Manger responsable” au Lycée Robert Schuman de Haguenau

Mise en œuvre

La cuisine du Lycée Robert Schuman de Haguenau prépare tous les jours environ 1700 repas. En 2001, suite à une réflexion engagée avec la Chambre de consommation d'Alsace (CCA) au moment de la crise de la Vache folle, nous avons mis en place le projet "Manger responsable". En lien avec le chef de cuisine, M. Albert Matter, et toute son équipe, nous avons élaboré tous nos menus du mois de novembre 2001 en proposant tous les jours soit une viande qui répond à des critères significatifs de l'agriculture durable, soit un fruit ou un légume biologique. Le café servi à nos internes le matin étant déjà du café du commerce équitable depuis janvier 2001.

Les panneaux de l'exposition "manger responsable" conçue par la CCA accompagnaient pédagogiquement le projet. Des plaquettes d'information et un affichage sur la chaîne de self expliquaient la différence, en terme d'impact sur l'environnement et de conditions d'élevage des animaux, avec le produit dit habituel, car la différence de goût n'est pas toujours évidente à constater.

Concrètement, la recherche des fournisseurs n'a pas été aisée. Pour certaines viandes, la démarche s'avère même impossible. Pour le porc, nous avons la chance d'avoir un fournisseur de proximité qui élève des porcs sur paille dans le cadre d'un cahier des charges, rédigé avec la CCA, qui insiste sur la sécurité alimentaire et le bien-être des animaux. Pour la viande bovine, nous avons du bœuf élevé entièrement à l'herbe. Pour la viande blanche (poulet, pintade), nous avons des produits label rouge, c'est-à-dire issus d'élevages respectant les animaux. La coule d'œuf* provient d'élevages de plein air, plus chère que si elle provenait d'élevages en batteries, mais moins que l'agriculture biologique.

Action prolongée ?

Dans le cadre de notre mission d'éducation, nous avons prolongé cette action, mais seulement de façon épisodique. Une telle action est confrontée à la difficulté d'approvisionnement et au coût des repas (25 % plus élevé en moyenne).

* œuf sans coquille pasteurisé présenté le plus souvent dans des briques alimentaires (comme pour le lait).

L'approvisionnement par exemple en coule d'œufs* issus d'élevages de plein air n'est actuellement plus possible pour nos besoins ; il faudrait une quantité plus importante pour rentabiliser cette chaîne de production, nous répondent les fournisseurs.

Au regard de notre expérience et du coût que cela représente encore aujourd'hui, une telle action ne peut être pérenne sans soutien financier. Favoriser à grande échelle de tels projets permettrait de créer une demande conduisant à la création d'offres économiquement intéressantes.

Michèle Lefranc intendante

Pour aller plus loin

Voici quelques références pour engager une démarche d'éducation à l'alimentation et à l'environnement.

Outils pédagogiques

- De l'étable à la table, livret pédagogique alimentation et environnement, UMINATE, 1999, 186 p. Entre documents d'information et activités pédagogiques, ce livret aborde la consommation en considérant l'impact sur l'environnement.
Tél. : 05 34 31 97 42

- Mallette pédagogique "goûts et saveurs", pour une éducation à l'alimentation, à la diversité, aux terroirs. Cet outil, conçu par la Maison de la nature et de l'environnement d'Alès et des Cévennes, propose une découverte expérimentale et sensorielle du goût.
Tél. : 04 66 52 61 38

- Dossier de l'Encre verte n°46, (réseau Ecole et nature)

Sites Internet

www.asept.fr

Un site clair, simple et complet pour tout savoir sur la démarche HACCP (réglementations et normes d'hygiène).

www.conso.net

Portail de l'éducation à la consommation édité par l'Institut national de la consommation où l'on trouve quelques documents et outils pédagogiques sur plusieurs thèmes et notamment l'alimentation et l'environnement.

www.reseau-idee.be

Réseau belge d'éducation à l'environnement.

Le n°63 de leur revue intitulée Symbiose propose un dossier sur l'alimentation téléchargeable. La partie "outils" présente des ouvrages et des outils pédagogiques pour aborder l'alimentation dans une perspective d'éducation à l'environnement.



Vie associative

Longtemps adossées au régime de la subvention, les relations contractuelles entre les associations et les collectivités semblent aujourd'hui en évolution.

Dans le secteur de l'éducation à l'environnement, les marchés publics font leur apparition. Quels en sont les enjeux et les conséquences pour les associations ?



Partenariat ou prestation ?

Olivier Duquénois, coordinateur du réseau Ariena

Sylvie Cuénot, directrice du CPIE des Hautes Vosges

Dans le cadre de ses travaux sur le développement du réseau et de ses actions en éducation à l'environnement, l'Ariena a engagé une réflexion associative sur la question des partenariats et des relations contractuelles entre les associations et les collectivités territoriales et locales. Cette démarche permettra d'identifier les moyens juridiques et politiques à mettre en œuvre avec nos partenaires publics pour soutenir :

- le fonctionnement associatif et son cadre juridique spécifique,
- le rôle en Alsace des associations d'éducation à l'environnement,
- des règles de partenariat adaptées, équilibrées et durables,
- un cadre de partenariat sécurisé,
- et nos projets d'intérêt général avec les collectivités territoriales et locales.

On constate en effet aujourd'hui que les relations entre associations et collectivités connaissent une évolution dans le secteur de l'éducation à l'environnement, comme dans d'autres champs d'action associatifs.

Même si la subvention régit encore aujourd'hui majoritairement leurs relations partenariales avec les collectivités territoriales ou locales, les associations constatent une tendance au recul des conventions de partenariat (régime de la subvention) avec le développement de procédures relevant de la commande publique (marchés publics de

prestations de service). L'aspect le plus visible de cette évolution est l'apparition récente d'appels d'offre dans le domaine de l'éducation à l'environnement.

Les associations à la croisée des chemins ?

Cette évolution interpelle les associations d'éducation à l'environnement. Attachées à une forme de partenariat établi depuis longtemps avec les collectivités, les associations s'inscrivent juridiquement sur le régime de la subvention. Ce partenariat se matérialise la plupart du temps par des conventions d'objectifs, qui reconnaissent l'initiative associative et prennent en compte le projet associatif.

Quels sont les enjeux pour les associations d'éducation à l'environnement de relever du régime de la subvention plutôt que de celui de la commande publique ? Les associations doivent-elles aujourd'hui s'engager dans la voie de la prestation avec les partenaires publics ? Doivent-elles répondre à des appels d'offre d'éducation à l'environnement ?

Ces questions d'actualité nous invitent à mesurer les avantages et les inconvénients pour les associations d'éducation à l'environnement de relever de l'un ou l'autre régime. Il est aujourd'hui urgent de s'interroger sur les causes et les conséquences (juridiques, fiscales mais aussi en terme d'efficacité sociale) de ce glissement vers les procédures relevant de la commande publique.



Petit rappel juridique :

Les contributions publiques aux associations ne peuvent être juridiquement que de deux natures :

1. soit ce sont des subventions
2. soit elles sont l'expression d'une commande publique : contrats de prestation (qui relèvent du code des marchés publics) ou délégation de service public.

Les subventions

La subvention est l'une des formes d'aide consenties par des personnes publiques à des personnes privées poursuivant une mission d'intérêt général. Cette définition renvoie au projet associatif : l'association repose sur un réseau de membres et de bénévoles qui prennent en charge des actions contribuant à l'intérêt général.

Ainsi, la subvention rejoint et reconnaît l'un des fondements de la vie associative : la participation et l'implication de citoyens conscients à une démarche et des actions d'intérêt général, ici l'éducation à la nature et à l'environnement.

Conséquence logique, l'association est à l'initiative et est libre du contenu de son projet pour lequel elle sollicite une subvention. La personne publique est libre de verser la contribution qu'elle souhaite, généralement un pourcentage du coût de l'opération qui fait apparaître les cofinancements des autres partenaires. Le bénévolat valorisé qui constitue l'apport spécifique de l'association est mis en valeur.

Le projet reste propriété de l'association (ex : une affiche pour une campagne de sensibilisation).

La subvention ne doit pas avoir de contrepartie directe pour la collectivité, si ce n'est la justification que les sommes versées ont bien été employées dans l'objectif pour lequel elles ont été attribuées.

Au delà de 23 000 euros, une convention formalisant le partenariat doit obligatoirement être établie entre l'association bénéficiaire et l'organisme qui a octroyé la subvention.

Les prestations soumises au code des marchés publics (commande publique)

Les marchés publics sont des contrats conclus à titre onéreux par des personnes morales de droit public pour répondre à leurs besoins en matière de travaux de fournitures ou de services.

Sur le principe, la collectivité qui passe commande doit dans le détail définir et formaliser préalablement ses besoins (rédaction d'un cahier des charges). Elle demande à un prestataire extérieur de lui fournir un service en contrepartie d'un prix. Le prix de cette prestation est la rémunération d'un service individualisé dont la collectivité publique est le bénéficiaire direct.

Contrairement au régime de la subvention, le cadre d'un marché public est basé sur l'échange économique : à telle prestation ou produit livré à la collectivité commanditaire, correspond un prix, déterminé de façon précise. On part donc des besoins (=contrepartie individualisée)

de la collectivité et non de ceux de l'association qui, dans la mesure où elle poursuit une mission d'intérêt général, peut prétendre à un soutien public sous forme de subvention.

En dessous de certains montants, ces commandes s'établissent avec des règles de mise en concurrence allégée (consultation de plusieurs prestataires). Au delà de certains seuils, une procédure d'appel d'offre est nécessaire (appel d'offre ouvert ou restreint).

Les délégations de service public (DSP)

C'est une autre forme de commande publique, la différence réside dans le mode de rémunération du délégataire.

La DSP confie à un tiers une activité d'intérêt général que l'administration a eu l'intention d'ériger en mission de service public. La rémunération est substantiellement assurée par les résultats tirés de l'exploitation du service. Dans la pratique, il n'est parfois pas toujours aussi évident de déterminer si les conventions conclues avec les personnes publiques relèvent du partenariat (et donc du subventionnement) ou de la commande publique.

Les effets de la commande publique

D'ores et déjà, on peut constater les effets non souhaitables que le régime de la commande publique a sur le fonctionnement des associations du réseau Ariena :

- concurrence entre associations d'un même réseau local ou régional, généralement sans que celles-ci en soient informées, parfois sur des champs territoriaux très restreints (une communauté de communes par exemple),
- la commande publique tend à gommer les spécificités de l'apport associatif (projet associatif, bénévolat valorisé, rôle d'innovation) qui devient un opérateur comme un autre sur le marché,
- formalisme élevé de la consultation publique qui s'adresse de fait à des organismes spécialisés dans le domaine des appels d'offre,
- dans le cadre d'un marché public, le contrôle du respect du cahier des charges et de la qualité du travail est du ressort exclusif du commanditaire. Dans le régime de la subvention, la responsabilité et le contrôle des actions menées sont partagés entre les deux partenaires.
- incidence fiscale lorsque associations et entreprises répondent ensemble à un marché public (présomption d'une activité concurrentielle),
- accentuation par les collectivités publiques d'un phénomène de marchandisation de l'éducation à l'environnement dont la fiche technique fiscale de Bercy avait pourtant définie la non-lucrativité.

Beaucoup de ces questions sont issues d'expériences récentes en Alsace et ailleurs. Les spécificités du partenariat associatif avec les collectivités sont aujourd'hui à faire valoir dans une réflexion plus globale pouvant associer les réseaux nationaux d'éducation à l'environnement, de protection de la nature, d'éducation populaire, etc.

**Un cahier, une malle, des animations :
un ensemble pédagogique
pour mieux comprendre
l'énergie et ses enjeux.**



L'énergie : des outils pour comprendre et agir

L'énergie est au cœur du débat sur l'état de l'environnement. Certes il faut agir, mais il faut pour cela comprendre. C'est pourquoi l'Ariena propose aux enseignants et aux animateurs trois nouveaux outils sur ce thème :

- le cahier d'ariena n° 9 "1, 2, 3... énergies",
- une malle pédagogique "Les Maîtres de l'énergie",
- des projets scolaires dans le cadre du dispositif "Les Maîtres de l'énergie".

1, 2, 3... énergies

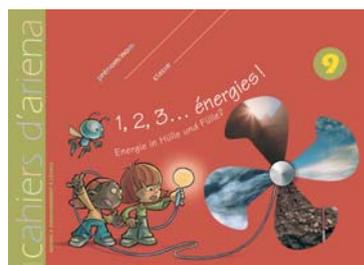
Le cahier d'ariena et son guide pédagogique ont été conçus par l'Ariena, avec le concours d'un comité de pilotage* regroupant des structures du réseau Ariena, un groupe de pédagogues et d'experts de la thématique. En septembre 2005, ces outils ont été diffusés auprès des élèves de CM1 et de CM2 d'Alsace.

Ainsi, les enfants pourront découvrir l'énergie et ses problématiques, à travers une approche ludique et didactique. Les activités proposées permettront de :

- prendre conscience de l'impact de l'utilisation des sources d'énergies fossiles (épuisement, pollution de l'air liée à leur combustion...),
- prendre conscience de l'existence de sources d'énergies renouvelables et des solutions à développer à l'avenir,
- comprendre les gestes simples pour économiser l'énergie et faire évoluer ses pratiques.

Le guide pour l'enseignant apporte des informations complémentaires et des pistes d'approfondissement variées (ressources bibliographiques, sites internet, outils pédagogiques, expositions, etc.).

* Alter alsace énergie, Chambre de consommation d'Alsace, CINE du Ried, CINE du Moulin, CINE du delta de la Sauer, CINE JPN, CINE Petite Camargue alsacienne, CINE Atouts hautes vosges, CINE Maison de l'eau et de la rivière, OCCE 67, PNRBV, Sycoparc, Inspections Académiques 68 et 67, Rectorat, EDF, Les petits Débrouillards, Musée Electropolis, la NEF des sciences, Région Alsace, Union française des industries pétrolières, RTE Transport Electricité Est, Conseils Généraux 68 et 67, Ademe, Diren, CAUE 67, ALME, Regio Pamina.



Les Maîtres de l'énergie

Sous la coordination de l'Ariena, la malle pédagogique "les Maîtres de l'énergie" a été conçue parallèlement au cahier par Alter Alsace énergies et les Petits Débrouillards. Dix ateliers permettront aux enfants de cycle III, 6^e et 5^e d'expérimenter l'énergie : le four solaire, le touilleur solaire, la consommation d'énergie, l'hydroélectricité, l'isolation...

Les malles seront, dans un premier temps, mises à disposition de certaines structures du réseau Ariena pour accompagner les animations réalisées dans le cadre du dispositif "les Maîtres de l'énergie".

Contacts

Pour les deux outils
Yann Delahaie
Tél. : 03 88 58 38 56
Mail : ariena.grf@wanadoo.fr



Pour le dispositif "les Maîtres de l'énergie"
Marielle Billy
Tél. : 03 88 58 38 47
Mail : ariena.dispositifs@wanadoo.fr



Cette opération a été réalisée grâce au soutien financier de

