

Des élèves mobilisés pour une alimentation responsable

Convaincue de la nécessité d'aborder avec ses élèves de CM2 de l'école élémentaire de Saint Drézéry dans l'Hérault les sujets sociétaux en EEDD, Fabienne Desplanque a tout naturellement souhaité participer à l'action nationale « Je suis ce que je mange »(1) initiée par l'OCCE.

Parmi les nombreuses classes inscrites à l'action ECO'COOP(1) il y a la classe de CM2 de l'école élémentaire de Saint-Drézéry, dans l'Hérault. Fabienne Desplanque, leur enseignante, est d'abord une femme engagée dans la transition écologique : elle change progressivement ses habitudes alimentaires et plus largement son mode de consommation. C'est en s'inspirant de la démarche d'investigation, et de la démarche d'enquête de John Dewey, qu'elle a permis à ses élèves de cheminer, depuis le début de l'année, dans la compréhension des enjeux sous-jacents aux questions d'alimentation responsable et de consommation durable. L'élément déclencheur pour les élèves fut l'observation du passage hebdomadaire d'un commerçant peu ordinaire dans le village : le Proxi Vrac, une épicerie ambulante qui vend tous ses produits en vrac, en affichant clairement sa volonté de dire non aux emballages : « Recycler, c'est bien. Ne rien jeter, c'est mieux ». Les consommateurs peuvent ainsi non seulement acheter la quantité d'aliments souhaitée mais aussi emporter leurs achats dans leurs propres contenants. Bien que ce genre de distribution se développe un peu partout en France, cela reste encore très anecdotique ; ce qui a valu chez les élèves étonnement, curiosité et questionnement : « Pourquoi il faut venir avec ses sacs ou ses boîtes pour acheter à manger ? » « Dans un magasin où je vais avec ma mère, j'ai vu aussi un endroit où on peut prendre que le poids de céréales qu'on veut. Mais, partout ailleurs dans le magasin, c'est pas comme ça. Pourquoi ? » « Pourquoi c'est mieux d'avoir des récipients pour prendre la nourriture chez l'épiciers ? » « Comment on sait combien de litres de lait il faut quand on va faire ses courses ? » « Et si on n'a pas quelque chose pour ramener les courses à la maison, comment on fait ? » Autant de questions qui ont lancé des débats en classe et qui ont ouvert la réflexion sur les habitudes alimentaires des élèves et sur les déchets liés à leur consommation. Pour les aider à mieux comprendre l'enjeu qui se cache derrière ce nouveau mode de consommation, l'enseignante s'est appuyée sur de nombreux outils pédagogiques réalisés notamment dans le cadre de la semaine anti-gaspillage. Ainsi, au-delà de la nécessité de trier les déchets liés à notre alimentation, les élèves ont compris qu'il était possible d'en réduire la quantité en adoptant ce nouveau mode de consommation. Parmi les questions que les élèves se sont posées pendant les activités proposées, certaines ont permis à leur enseignante de relancer une recherche : pour qu'ils soient en mesure de trouver des réponses à des questions comme : « Mais ça a toujours existé les déchets alimentaires ? » « Comment on mangeait avant ? » « Comment la nourriture était conditionnée ? » Fabienne Desplanque a proposé alors aux élèves de mener une enquête : leur mission, connaître l'alimentation de leurs

âieux dans leur jeunesse et la manière dont les aliments étaient conservés. Les enfants ont ainsi découvert, souvent auprès de leurs grands-parents, que l'alimentation n'était pas aussi variée avant. Les fruits et les légumes n'étaient pas si « parfaits » et venaient exclusivement du jardin. La viande qui était mangée venait de la ferme ou d'un producteur de proximité. Il n'y avait pas de fruit exotiques comme aujourd'hui ou très peu. Manger du chocolat restait rare. La conservation des aliments par le froid grâce aux réfrigérateurs n'étant pas totalement démocratisée, il n'était pas rare encore que le cellier soit le seul lieu pour garder la nourriture. Des méthodes de conservation ancestrales et artisanales, transmises de génération en génération, étaient utilisées : la salaison, le saumurage, le fumage ou le séchage. Les élèves ont appris que les méthodes de conservation sous blister, en brique, ou encore dans des boîtes métalliques étaient relativement récentes. Les élèves ont bien compris grâce à cette enquête qu'on ne mangeait pas aussi varié et pas en aussi grande quantité qu'aujourd'hui. Il n'y avait pas autant de gaspillage et de déchets produits par l'alimentation car elle reposait plus sur un réel besoin et ce qui servait à la conservation comme les bouteilles ou bocaux en verre était réutilisé. Une nouvelle enquête sur la provenance des aliments consommés dans les familles des élèves et l'utilisation du jeu de la ficelle proposé dans le dossier pédagogique de l'OCCE ont aidé les élèves à mieux appréhender la dimension systémique de la question de l'alimentation. Il s'agissait ici de réaliser que de très nombreux aliments proviennent de l'étranger et parfois de très loin. Leur acheminement et leur conservation entraînent des dépenses énergétiques importantes et leur production ne garantit pas une vie décente aux exploitants. La pression exercée par la société de consommation les amène à toujours plus conquérir de nouveaux espaces et la surexploitation des sols entraîne leur appauvrissement. Choisir de manger des produits de saison, de proximité, c'est choisir de respecter le rythme de la nature et de contribuer au maintien d'une agriculture locale. C'est garantir aux personnes qui travaillent dans les filières, qui contribuent à l'alimentation des êtres humains, d'en vivre et c'est garantir la durabilité des ressources naturelles. A mi-parcours du projet, Fabienne fait le point : « je considère que mes élèves ne sont jamais vierges de tout savoir, mais j'ai constaté au début de ce projet qu'ils étaient beaucoup dans l'expression de croyances et de stéréotypes construits à partir de ce qu'ils perçoivent des annonces publicitaires, discours médiatiques mais aussi de ce que nous, adultes, portons culturellement. Après le chemin déjà parcouru, je pense qu'ils ont acquis de nouvelles connaissances qui leur permettent de développer un réel esprit critique. J'ai pu le constater en leur proposant un débat sous la forme du cercle de Samoan. Les élèves posent des questions de plus en plus pertinentes et développent des arguments qui se fondent sur ce qu'ils ont pu apprendre depuis le début de l'année. Mais surtout ils questionnent ces connaissances et désirent toujours plus apprendre sur le sujet. » En incitant les enseignants à engager concrètement les élèves dans l'action éco'coop, l'Agenda 21 des coopératives ouvre la voie d'une citoyenneté active et participative. Les objectifs d'éco'coop étant de susciter l'engagement citoyen pour la transition écologique, de développer la pratique du débat civique, argumenté et scientifique et de mutualiser et partager les bonnes pratiques pour prendre soin de la planète.

Cette éducation participe au grand défi de l'humanité qui est de prendre le chemin de la transition écologique et sociétale pour garantir son avenir et celui de notre planète. C'est une éducation à l'environnement qui prend en compte la diversité et développe la participation et la coopération. C'est aussi une éducation au développement durable qui sensibilise à la complexité, à la systémique de notre monde et permet de prendre conscience de l'impact de nos actions sur l'environnement et de notre pouvoir d'agir pour le rendre durable.

Fabrice Michel