

Deux projets de potagers didactiques échangent des semences : ceux des écoles de Cannobbio et de Giubiasco (TI) | ROGER WELTI

Échanger, planter, savourer

Quelques jours avant le confinement s'est tenue la troisième édition de la « Journée d'échange de semences et de plants entre écoles » à Giubiasco (TI). Les élèves du cours obligatoire d'éducation nutritionnelle (SM Canobbio) du professeur Vlady Ceresa et ceux du cours facultatif « Agriculture civique » (SM Giubiasco) du professeur de géographie et d'histoire, Gionata Pieracci, y ont pris part.

Malheureusement, la fermeture des écoles ne nous a pas permis de rendre visite à ces deux classes. Nous avons néanmoins rencontré les deux enseignant·e·s au terme de cette année scolaire particulière. Avant la « Journée d'échange de semences et de plants entre écoles », les élèves avaient déjà traité des questions telles que l'agriculture et l'agriculture intensive, la déforestation et les pandémies dans les cours d'histoire et de géographie. Ils pouvaient ainsi nourrir une réflexion objective sur la thématique. Selon Vlady Ceresa, l'événement permet aux jeunes d'apprendre les temps et les rythmes de la nature et favorise chez eux une approche différente du sol qui nous fait vivre généreusement : « L'aménagement et l'entretien d'un potager bio offrent aux enfants et aux enseignant·e·s l'opportunité de saisir le lien fort qui existe entre ce que nous mangeons et notre Terre mère. »

Échanger des semences pour créer un monde meilleur

Quelques jours seulement après la manifestation, les magasins étaient pris d'assaut et les étals se vidaient rapidement. Même les semences et les plants semblaient devenir une denrée rare, comme dans le pire des films apocalyptiques. Mais, au fait, d'où vient l'idée de cette journée d'échange ? « Elle a des origines lointaines et existe au Tessin depuis une décennie. Nous l'organisons dans les écoles depuis 2018 », explique Gionata Pieracci. Et de poursuivre : « Dans la tradition paysanne, la famille de la mariée offrait en guise de dot un « Mandillo dei semi », une sorte de mouchoir fermé par un nœud et contenant une sélection de graines pour démarrer la culture dans la nouvelle famille. En plus du réseautage, c'est une journée de fête. Les enfants font le tour des différents stands pour échanger des semences. « Ils peuvent ainsi acquérir des espèces nouvelles et différentes de celles déjà disponibles pour enrichir et diversifier leur potager scolaire », ajoute Vlady Ceresa.

Ecosystème de l'école enrichi

Un tiers des écoles secondaires du Tessin disposent d'un potager didactique. Lequel agit comme un aimant pour des disciplines telles que les sciences, l'éducation nutritionnelle, la géographie et l'histoire, mais aussi pour l'art ou les mathématiques. « Travailler dans le potager, c'est un peu comme être dans une salle de classe en plein air », confie Vlady Ceresa, citant Jean Piaget : « Un environnement d'apprentissage fertile et multisensoriel, avec des formes, des surfaces, des couleurs, des odeurs, des goûts et des sons du monde réel, est fondamental pour le plein développement cognitif et émotionnel de

l'enfant ». Le jardin « enrichit l'écosystème de l'école, laquelle peut ainsi devenir plus durable, par exemple en utilisant les légumes à la cantine et en réduisant les déchets à travers le compostage », selon Gionata Pieracci. À Canobbio, il arrive que les élèves partagent un repas ou un goûter tous ensemble au potager, ce qui leur donne l'impression d'être dans une ferme, puisque s'y trouvent également les poules et le coq de l'ancien concierge.

Mets végétariens

Lors des cours d'éducation nutritionnelle, les élèves préparent un repas complet avec une entrée (salade, carpaccio végétarien ou crème de légumes ou jus de fruit/légumes fraîchement pressé), un plat principal généralement composé d'un glucide, de légumes et de quelques protéines (essentiellement végétales ou laitières) et parfois un petit dessert, indique Vlady Ceresa. Sur les douze repas prévus, un seul contient de la viande, son empreinte écologique étant plus lourde. Certains élèves s'en plaignent. Cela devient alors un sujet de réflexion et de discussion en classe. Selon Gionata Pieracci, les snacks multiethniques, les herbes sauvages ou les légumes auxquels nous ne sommes pas habitués permettent, en outre, d'éduquer les élèves à une plus grande diversité alimentaire, culturelle et environnementale.

Modifications des habitudes alimentaires

Les réflexions faites en classe, comme celle sur la consommation de la viande rouge et ses conséquences au niveau mondial, donnent souvent lieu, et de bon gré, à des discussions à la maison. Parfois, elles entraînent aussi un changement d'habitudes en faveur de la viande blanche. Après tout, « la nature nous a donné des canines. La consommation de viande fait donc partie de l'alimentation humaine », relève Gionata Pieracci. Selon Vlady Ceresa, « certains enfants pensent que la nourriture vient des rayons des supermarchés. Ils/elles ne connaissent pas l'origine des produits, ne se demandent même pas ce qu'ils/elles mangent. Ils/elles veulent juste que ce soit bon, que ce soit comestible... ».





Ainsi, le voyage de la graine à l'assiette qui commence dans le potager, en contact direct avec la matière première, leur permet de connaître le produit au kilomètre zéro, de découvrir des saveurs authentiques et d'apprécier les plats qu'ils/elles ont concoctés : certains les cuisinent à nouveau à la maison. Une source de fierté pour les enseignant.e.s !

Du mangeur industriel au consommateur conscient

Un projet basé sur le potager fait partie d'une éducation axée sur le développement durable et est en lien avec certains des 17 Objectifs de développement durable (ODD) de l'Agenda 2030 de l'ONU, souligne Gionata Pieracci. « C'est dans les villes que se jouera l'avenir de l'espèce humaine (ODD 11), car deux élèves sur trois

y vivront. » Grâce au potager scolaire, les enfants disposent d'une boîte à outils qui leur permet de créer un potager partout où ils/elles iront, en enrichissant les différentes expériences déjà existantes. Selon Vlady Ceresa, « le mangeur industriel » se contente de manger ce qu'il trouve sur le marché, sans en estimer la valeur économique, la saisonnalité ou les kilomètres parcourus pour atteindre sa table. « Dans nos cours, nous abordons des sujets tels que le plat équilibré et la pyramide alimentaire et essayons toujours de sensibiliser nos élèves à l'importance d'une alimentation saine et respectueuse de l'environnement. »

Témoignage vidéo
www.education21.ch/fr/temoignages/gionata-pieracci

Points forts EDD

La **pensée en systèmes**, la **participation** et l'**empowerment**, sont les principes dominants de l'EDD dans ce voyage de la graine à l'assiette.

Le projet aide notamment les élèves à développer la **pensée créative**, basée sur une réflexion critique et constructive quant à nos habitudes d'alimentation et de consommation (éducation aux choix). La **collaboration**, la **participation**, les **valeurs** et l'**action** sont également développées pour amener les élèves à agir de manière responsable.

Échange de semences et de plants

Depuis trois ans, au printemps, la section des écoles communales et celle de l'enseignement secondaire collaborent avec l'association Orto a scuola pour promouvoir l'événement. Les classes qui ont un potager sont invitées à apporter des semences et des plants.

Celles qui souhaitent démarrer un potager peuvent également participer. On y échange semences et plants, mais également expériences.

<http://ortoascuola.ch/appuntamenti>

Ressource pédagogique

Les ficelles de mon assiette

Auteurs Marie-Françoise Pitteloud,
Susanne Paulus, Florence Nuoffer, Anahy Gajardo
Editeur éducation21
Année 2016
Format PDF
Niveau Cycle 3

Cette activité permet d'aborder notre consommation alimentaire de manière ludique. Les élèves sont invité-e-s à personifier un aliment de l'assiette, par exemple la courgette, ou un élément en lien, par exemple le paysan, le supermarché ou le pétrole, et à représenter ensuite les liens existants à l'aide d'une ficelle. Cet exercice permet de prendre conscience de certains impacts de nos choix alimentaires au niveau social, environnemental et économique; d'exercer la capacité à faire des liens; de se positionner et imaginer des pistes d'action concrète.

L'activité démarre par un jeu de rôle où chaque élève reçoit une « identité », qui correspond à un aliment de sa consommation quotidienne ou à tout autre élément en lien. Les élèves

visualisent les liens d'interdépendances entre ces différentes identités à l'aide d'une ficelle qui passe entre elles. Les étapes suivantes offrent la possibilité d'aborder ses émotions, de décoder les liens et enfin de réfléchir et construire des alternatives individuelles ou collectives, tout en interrogeant le rôle d'élève-consomm'acteur-trice.

« Les ficelles de mon assiette » n'implique pas de devoir aborder toutes les thématiques en lien avec la consommation alimentaire ! L'objectif premier est de faire prendre conscience que notre assiette se trouve au centre d'un système qui inclut de nombreux éléments interdépendants. L'enseignant-e est ensuite libre de creuser davantage l'une ou l'autre thématique, en fonction des objectifs fixés, des questionnements soulevés par les élèves ou de ses thèmes de prédilection.

Film

Un menu pour l'avenir

Editeur éducation21
Année 2018
Format DVD avec matériel pédagogique
Niveau Cycle3 et postobligatoire

Ce DVD réunit neuf courts-métrages et documentaires sur le thème de l'alimentation, accompagnés de suggestions didactiques pour tous les degrés de l'enseignement : d'où viennent les ingrédients d'un hamburger ? Les insectes sont-ils les superaliments de demain ? Que vient faire un pêcheur sénégalais dans une plantation de tomates en Espagne ? Les films invitent à porter son regard au-delà de son assiette.

Le thème de l'alimentation est concret; il touche à nos sens et à nos émotions. Comme il se rapporte à la vie des élèves, il offre de nombreuses possibilités pour l'enseignement à tous les niveaux. Il fait intervenir des aspects liés à l'écologie, à la société, à la santé et à l'économie et se prête donc à merveille pour la pratique de l'éducation en vue d'un développement durable dans l'enseignement.

Ressource pédagogique

Tout doux! ... avec le sucre

Auteur-e-s Andrea Bader, Pierre Gigon
Editeur éducation21
Année 2020
Format Peut être commandé par set pour une classe (5 jeux de 35 cartes + dossier imprimés) ou téléchargé gratuitement au format PDF.
Prix Fr. 18.-. (version imprimée)
Niveau Cycle 3

Ce Mystery conduit les élèves à identifier les liens entre les différents types de production, de commerce et de consommation du sucre dans un contexte local et mondial. Ils abordent le sucre sous les angles économique, écologique, social et sanitaire et connaissent les divers intérêts des différents acteurs, traitent de la teneur en sucre de différents aliments, prennent conscience du problème du sucre caché et s'informent sur les stratégies d'une alimentation saine et durable. Le récit introductif met en scène deux adolescents de retour de leur entraînement sportif, qui achètent et mangent une pizza toute prête. Quel impact cela a-t-il sur l'emploi de Max à la sucrerie d'Aarberg ? Le Mystery comprend également des fiches de travail pour la classe, précise les liens au plan d'étude, propose un déroulement, des informations générales et une suggestion pour la vérification des objectifs d'apprentissage.

Activité pédagogique d'intervenants externes
L'alimentation, un droit pour tous!



Cette animation permet aux élèves de décentrer leur regard en découvrant l'alimentation et les enjeux de l'agriculture en Suisse, au Burkina Faso et au Pérou. Un premier jeu permet de comparer l'alimentation et les modes de production dans différents pays. La faim dans le monde est évoquée autour d'une carte, puis des méthodes d'agriculture industrielle sont présentées. Les élèves découvrent notre dépendance aux paysans du monde et l'impact de nos choix de consommation sur la vie des agriculteurs. Après le voyage d'une tomate depuis l'Espagne jusqu'en Suisse, ils/elles concoctent par petits groupes un repas « éthique », associant goût, saison, provenance et labels des produits. La notion d'interdépendance est particulièrement centrale à cette activité.

Organisation Terre des Hommes Education | **Type** Animation, à l'école
Durée 90 minutes | **Niveau** Cycle 2 et 3, postobligatoire

Activité pédagogique d'intervenants externes
La durabilité à travers le sport freestyle



De jeunes sportifs freestyle montrent de manière originale les liens entre activité physique, alimentation équilibrée et mode de vie durable. Le matin, les élèves sont invité-e-s à sortir de leur zone de confort par le sport (Breakdance, Skate, Bike, Parkour, Frisbee, Freestyle Soccer ou Capoiëra) pour développer l'estime de soi en apprenant de nouvelles compétences. Lors du repas, ils /elles apprennent les bases d'une alimentation équilibrée et durable. Dans l'après-midi, les jeunes participent à des ateliers sur divers thèmes : lutte contre le gaspillage alimentaire, recyclage/upcycling, jardinage urbain, labels, ressources naturelles, impact écologique, relaxation ou gestion du stress.

Organisation Schtifti Foundation | **Type** atelier à l'école | **Durée** 1 journée (ou selon accord) | **Niveau** Cycle 3 et postobligatoire

Ressource pédagogique
Le tribunal de l'abominable courgette masquée



Editeur Quinoa
Format PDF
Niveau Postobligatoire

Cet outil invite les élèves et les apprenti-e-s à réfléchir aux enjeux agroalimentaires grâce à la simulation de procès. Pour chaque procès, des arguments à charge et à décharge sont proposés avec parfois des articles de presse.

Ressource pédagogique
Mystery sur le gaspillage alimentaire



Editeurs Push, éducation21
Année 2017 | **Format** PDF
Niveau Cycle 3 et postobligatoire

Mise en lumière des liens entre le gaspillage alimentaire et les changements climatiques. Les élèves prennent conscience de l'ampleur du phénomène et s'interrogent sur les actions concrètes à mettre en œuvre pour améliorer la situation.

Ressource pédagogique
La chasse aux menus



Editeur WWF Suisse
Année 2012 | **Format** PDF
Niveau Cycles 2, 3 et postobligatoire

Jeu de plein air pour aborder la thématique d'une alimentation saine et durable. Le but est de concocter en groupe des menus complets et respectueux de l'environnement à l'aide de cartes représentant des denrées alimentaires.

Dossiers thématiques en ligne

Vous trouverez d'autres ressources pédagogiques, exemples de pratiques et activités d'intervenants externes en lien avec le thème de l'**alimentation** sur le site d'éducation21.

Vous y trouverez également des informations sur la pertinence du thème, ses liens avec l'EDD et des pistes pour une mise en œuvre concrète en classe.

www.education21.ch/fr/dossiers-thematiques