

2016-2017

DOSSIER DE CAMPAGNE
POUR LES JM-OXFAM

CULTIVONS LES ALTERNATIVES !



OXFAM

Magasins du monde

CULTIVONS LES ALTERNATIVES



BONNE NOUVELLE !

A l'heure où les crises sont partout, des solutions alternatives fleurissent et fonctionnent dans le monde entier !



RÉSUMER LA CAMPAGNE EN 3 MINUTES

1

Partout dans le monde, des citoyen(ne)s, des agricultrices/teurs, des chercheuses/eurs, des associations et des pays créent **d'autres manières de produire, acheter et utiliser les restes** de nourriture. Pour un monde plus équitable, solidaire et écologique.



2

Grâce à ces autres manières de faire, l'humanité pourrait être **capable de nourrir toute la planète** tout en limitant les changements climatiques et les inégalités sociales et en préservant les ressources naturelles.



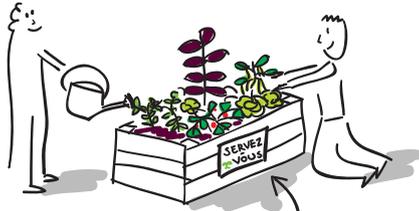
3

Mais il faut **mettre en pratique ces bonnes idées partout y compris chez nous !** Ici, à l'école et dans nos familles, on peut par exemple : créer un potager, consommer équitable, changer notre cantine, composter, en parler autour de nous...



NOURRITURE À PARTAGER

Des coins de terre publics (parterre, bac à fleurs...) transformés par des citoyen(ne)s en mini-potagers collectifs.



Des panneaux invitent les passants à se servir.

Ouvre l'oeil ! Il en existe notamment à Liège, Namur, Louvain-la-Neuve,...



Nourriture locale et durable sans jardin et sans se ruiner.

incredibleediblebelgium.wordpress.com



ACHAT COMMUN DE TERRES AGRICOLES

PROBLÈME



Il est difficile pour un agriculteur d'avoir de la terre pour cultiver (cher et peu disponible).

Beaucoup arrêtent.



D'autres sont obligés de s'agrandir pour survivre. (Dettes et méthodes plus polluantes)



SOLUTION

S'unir pour acheter des terres et les confier à des producteurs respectant l'environnement.



La coopérative Terre-en-vue a déjà permis l'achat de 21 hectares pour 3 fermes et ce n'est qu'un début !

terre-en-vue.be



GROUPEMENT D'ACHAT EN COMMUN

Des citoyen(ne)s se regroupent pour acheter en commun des fruits, légumes, fromages, ... directement aux producteurs.



Se met en place aussi dans le Sud



Bon pour l'environnement : moins de transport.



Solidaire : meilleur revenu pour le producteur, stabilité dans les commandes.

asblrcr.be/gac



COMMUNE DU COMMERCE ÉQUITABLE



Des communes et des citoyen(ne)s s'engagent à :

- Consommer des produits équitables à l'Hôtel de Ville.
- Inciter des magasins, écoles, cafés à proposer des produits équitables.
- Privilégier aussi les agriculteurs locaux.

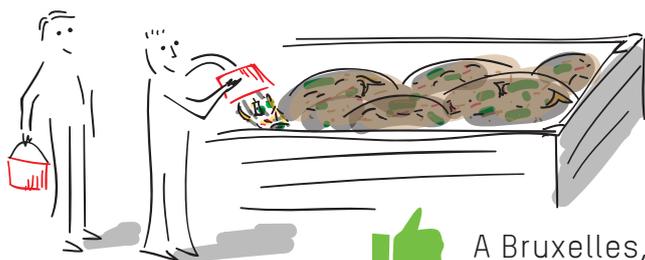


Déjà **191** communes belges s'engagent pour garantir un revenu décent pour les agriculteurs du monde entier (Huy, Mons, Gand, ...)

cdce.be



COMPOST COLLECTIF



Des composts collectifs voient le jour pour que tout le monde puisse valoriser ses déchets de cuisine.

Aux facultés de Gembloux, des étudiant(e)s utilisent des seaux à couvercle au kot qu'ils vident ensuite au compost.



A Bruxelles, il existe déjà **100** composts de quartiers.



ZÉRO DÉCHET

Des magasins "zéro déchet" voient le jour, notamment à Tournai, Bruxelles, Liège...



Principe : on vient avec son propre contenant (sachet, bocal, bouteille...) et on remplit avec la quantité souhaitée de produits en vrac : pâtes, café, huile...



On peut limiter les déchets d'emballages ou même vivre dans une maison sans poubelle !

DES PRODUITS ÉQUITABLES À L'ÉCOLE

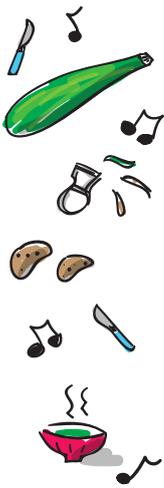


Les JM-Oxfam proposent des produits équitables aux récréés (parfois aussi des produits locaux) et informent les autres élèves sur le commerce mondial.



Soutien aux agriculteurs (revenu décent notamment) et à un mode de production plus respectueux de l'environnement.

DISCO SOUPE



Principe : Séances collectives d'épluchage en musique des invendus de marché suivi de la préparation et la distribution de soupe gratuite ou pas chère.

But : montrer que des légumes destinés à la poubelle sont encore bons !

En 2013, plus de 25 tonnes de fruits et légumes ont été récupérés et plus de 30.000 repas servis.

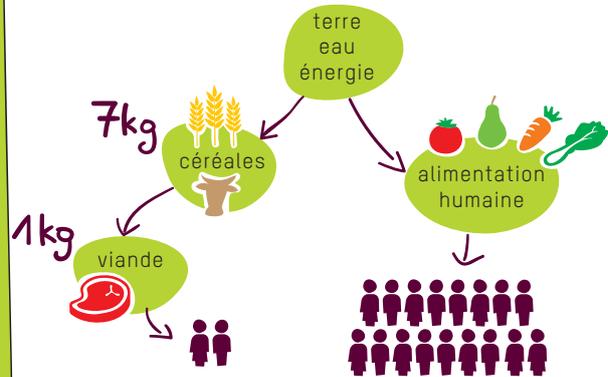


A la maison aussi, on peut éliminer le gaspillage alimentaire !

discosoupe.org

REPAS VÉGÉTARIEN HEBDOMADAIRE

Des restaurants d'entreprise et des cantines scolaires proposent régulièrement des plats végétariens dans leur menu, voire décident de programmer un jour sans viande.



Consommer moins de viande est positif pour le climat, la santé et l'accès à de la nourriture pour tout le monde..

jeudiveggie.be

FERMES AGROÉCOLOGIQUES

Partout dans le monde, des cultivateurs et des cultivatrices se (re)lancent dans une production plus respectueuse de la terre.



Par exemple, en 10 ans, le nombre de fermes bio en Belgique a doublé.



Le rendement à l'hectare nettement plus élevé en utilisant des méthodes de cultures écologiques.

ÉPICERIE LOCALE COOPÉRATIVE

Des citoyen(ne)s veulent faire revivre des commerces engagés de proximité et lancent entre autre des magasins coopératifs.



C'est par exemple le cas à Meix-devant-Virton, où des habitants ont repris l'épicerie locale qui allait fermer.

L'occasion de garder un commerce dans le village et de proposer des produits équitables, locaux, bio en plus des produits déjà proposés auparavant.

52

KILOS DE DÉCHETS PAR BRUXELLOIS ET PAR AN À CAUSE DES EMBALLAGES ALIMENTAIRES.



4,5

KILOS DE CO2 ÉMIS POUR RIEN QUAND ON GASPILLE 1 KG DE NOURRITURE.

100

NOUVELLES FERMES BIO EN 2015 EN BELGIQUE.



43

FERMES DISPARAISSENT CHAQUE SEMAINE EN BELGIQUE.



30%

DE POUBELLE EN MOINS SI ON COMPOSTE LES DÉCHETS ALIMENTAIRES.



1/3



DES CÉRÉALES PRODUITES DANS LE MONDE SERT JUSTE À NOURRIR DES ANIMAUX D'ÉLEVAGE (VIANDE).

70%

DE L'ALIMENTATION MONDIALE EST PRODUITE PAR L'AGRICULTURE FAMILIALE PAYSANNE.



VILLES EN TRANSITION

Des citoyen(ne)s se rassemblent pour lancer des projets concrets (dont ceux présentés dans ce dossier) pour rendre leur ville/village plus écologique et solidaire et mieux résister aux changements climatiques et à la fin du pétrole.

potager collectif

échanges de services locaux

repair café

voitures partagées

donnerie

monnaie citoyenne

grainothèque



reseautransition.be et catl.be

UN « ESCAPE GAME » POUR DÉCOUVRIR LES ALTERNATIVES

Téléchargez le matériel à découper et les solutions du jeu :

www.omdm.be/escapegame

C'EST QUOI UN ESCAPE GAME?

Un groupe de participants se retrouve enfermé dans une salle et doit résoudre des énigmes pour en sortir dans un temps donné! En général, il reçoit des éléments et doit de lui-même deviner ce qu'il doit en faire pour réussir les épreuves. Peu de consignes sont données. Suspens et travail d'équipe!

POUR QUI ?

5 à 25 élèves de plus de 12 ans.

LE SCÉNARIO DU JEU :

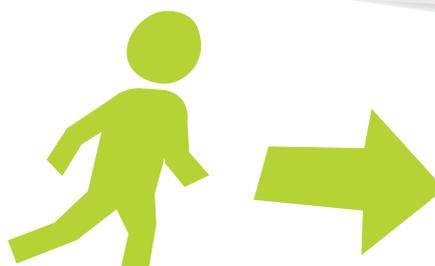
Des experts et hommes d'états sont réunis pour trouver une solution à la crise alimentaire mondiale. Le groupe restera enfermé dans la classe jusqu'au moment où il a trouvé des solutions. La porte s'ouvrira ensuite pour une grande conférence de presse devant la population mondiale...

MATÉRIEL À PRÉVOIR:

Plusieurs papiers et petites cartes à prédécouper.
A télécharger sur www.omdm.be/escapegame
De la ficelle et des ciseaux.
Un ordinateur relié à internet (et idéalement un projecteur pour que tout le groupe puisse voir l'écran de l'ordinateur) ou les documents de la variante sur internet à imprimer sur www.omdm.be/escapegame.

« MESDAMES, MESSIEURS,
Cette réunion au sommet est l'ultime tentative pour sauver la planète. Notre système alimentaire implose. Vous êtes ici, chefs d'Etats et experts pour trouver enfin une solution ! Tous les indicateurs sont dans le rouge ! Pollution , pauvreté, malnutrition, épuisement des ressources, changement climatique, toute puissance des multinationales et de l'agro-industrie...

Le monde entier attend de vous une révolution alimentaire ! Nous vous avons enfermés pendant 50 minutes dans cette salle afin qu'ensemble, vous trouviez des solutions pour nourrir le monde sans détruire la planète. A la fin de ces 50 minutes, vous devrez présenter vos idées devant les caméras du monde entier. »



QUAND ET OÙ ?

Le jeu dure environ 50' minutes. l'idéal est de prévoir un temps de débriefing de 20' à 40' ensuite. Le jeu peut se faire dans une (grande) classe avec une connexion internet (ou sans connexion voir variante du jeu à télécharger sur www.omdm.be/escapegame).

MATÉRIEL OPTIONNEL POUR L'AMBIANCE :

De la musique de fond stressante.
Un minuteur visible pendant le jeu.
Des déguisements : cravates, costumes, ...
Des éléments de décor : affiches, coupures de journaux, graphismes sur le thème de la crise alimentaire mondiale, du réchauffement climatique, boissons et biscuits, ...

RÔLE DE(S) L'ANIMATEUR-TRICE(S)

EN TANT QU'ANIMATEUR VOUS DEVREZ :

- Bien connaître le jeu ! (Ne pas hésiter à le tester avant).
- Avoir préparé la salle sans oublier aucun matériel pour le jeu.
- Mettre le groupe dans l'ambiance, bien expliquer le scénario du jeu.
- Motiver le groupe! Aider le groupe si besoin sans donner trop d'indices. Les participants doivent comprendre par eux-mêmes ce qu'il faut faire. Il est normal qu'ils cherchent, qu'ils testent plusieurs solutions...
- Faire un débriefing après le jeu. Sinon les participants ne retiendront que l'aspect ludique.



PRÉPARATION DE LA SALLE DE CLASSE

- Installer une zone (cercle de chaises) pour regrouper les participants. S'il y a plus de 8 participants, prévoyez de « dédoubler » le jeu et faites plusieurs cercles de chaises (un par groupe de max. 8 pers.).
- Installer un ordinateur et projecteur
- Faire un cercle de chaise au milieu de la pièce
- Cacher les papiers nécessaires au jeu. Les participants devront un peu chercher.
- Installer les éléments de décor.

DÉROULEMENT DE L'ESCAPE GAME

PREMIÈRE PARTIE : FAIRE LE TOUR DU PROBLÈME ± 15 MIN

Les participants sont entassés à l'intérieur d'un cercle de chaises au centre de la pièce. Ils ne pourront sortir du cercle qu'une fois la première partie terminée. L'animateur explique en deux mots ce qu'est un Escape Game (il est encore temps d'aller

aux toilettes !) et lit le texte d'introduction page 1 : « Mesdames, Messieurs... ». Il enclenche ensuite le minuteur de 50', ferme la porte de la classe mais reste avec le groupe pour aider si besoin.

MATÉRIEL

cartons (partie 1)
prédécoupés, ficelle,
ciseaux, ordinateur,
chaises

De la corde, des ciseaux et des cartons prédécoupés sont disposés un peu partout à l'intérieur du cercle de chaise. Les participants doivent deviner qu'ils doivent relier entre eux ces éléments/cartons et mettre à jour le problème planétaire. Ils peuvent utiliser la ficelle ou non pour assembler les cartons et former un grand schéma par terre. (voir les solutions de l'Escape Game). Un ordinateur allumé est disponible sur une chaise ou une table près des participants. La page affichée propose trois champs

de formulaire à remplir. Les codes à y indiquer sont les chiffres et lettres qui se trouvent sur les cartons prédécoupés lorsqu'ils sont placés correctement par les participants (voir solutions de l'Escape Game).

Une fois le bon code entré. Les participants accèdent à une nouvelle page internet et l'animateur ouvre le cercle de chaise. Les participants peuvent maintenant se déplacer dans toute la salle.

DEUXIÈME PARTIE : DES ALTERNATIVES ALIMENTAIRES ± 30 MIN

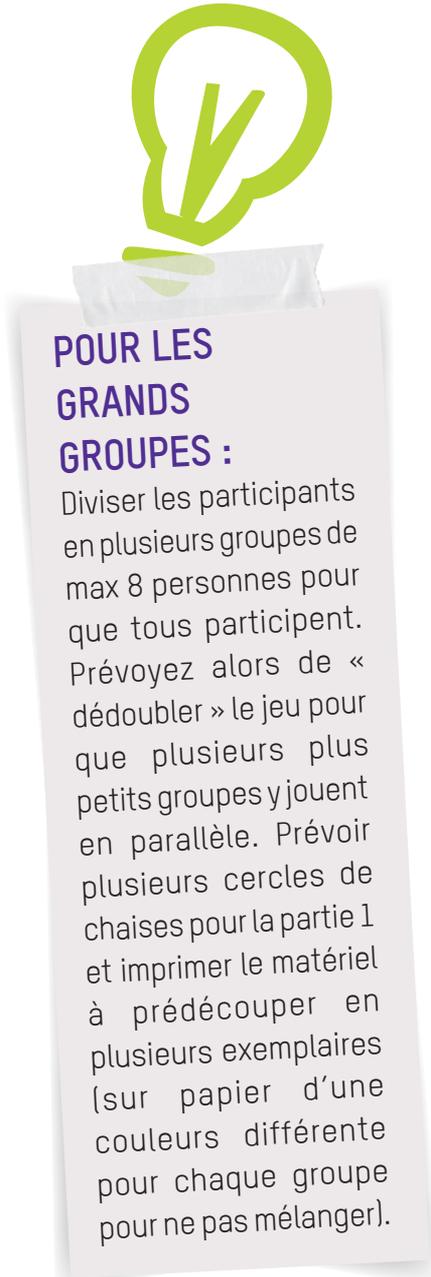
DANS LA PIÈCE, LES PARTICIPANTS TROUVERONT :

- Un tableau vierge à compléter
- Le PC sur lequel une nouvelle page internet s'est ouverte. On y voit une carte de Belgique avec des lieux marqués en différentes couleurs. (Une variante sans internet est possible : www.omdm.be/escapegame)
- Une roue de couleurs: 5 couleurs pouvant au choix s'associer avec les 5 étapes du système alimentaire (ressource – production – distribution – consommation – gestion des déchets).
- Une série de cartons avec le nom d'alternatives alimentaires (légèrement dissimulés partout dans la pièce)
- Une série de feuilles provenant d'un carnet de voyage (dissimulées également). Ces feuilles sont le témoignage d'un voyageur belge qui a découvert des alternatives à notre système alimentaire. On peut y lire ou deviner un lieu.

Les participants vont devoir comprendre (laissez-les chercher !) qu'il faut associer pour chaque nom d'alternative, une feuille du carnet de voyage, et un point sur la carte (donc un lieu). La couleur du point sur la carte correspond à une des couleurs de la roue, donc à une des cinq étapes du système alimentaire.

Sachant de quelle alternative on parle derrière chaque point de couleur sur la carte, ils pourront remplir le tableau à compléter. (Voir solutions de l'Escape Game).

Une fois le tableau complété. Les participants déduisent qu'ils doivent additionner, soustraire ou multiplier les chiffres qui correspondent à chaque alternative alimentaire et encoder le résultat sur la page internet pour accéder à un dernier questionnaire.



POUR LES GRANDS GROUPES :

Diviser les participants en plusieurs groupes de max 8 personnes pour que tous participent. Prévoyez alors de « dédoubler » le jeu pour que plusieurs plus petits groupes y jouent en parallèle. Prévoir plusieurs cercles de chaises pour la partie 1 et imprimer le matériel à prédécouper en plusieurs exemplaires (sur papier d'une couleur différente pour chaque groupe pour ne pas mélanger).

FIN DU JEU :

Les participants remplissent le questionnaire (ci-dessous). L'animateur leur demande ensuite de préparer en 5 minutes une courte conférence sur leurs solutions pour résoudre la crise alimentaire. Ils peuvent ensuite sortir de la pièce. Pour le décorum de la fin du jeu, le ou les animateurs peuvent attendre les participants à la sortie de la pièce avec une caméra et un appareil photo en demandant une interview pour la presse.

Et envoyez-nous vos photos ! -> jm@mdmoxfam.be

QUESTIONS DU QUESTIONNAIRE :

- Quel problème actuel posé par notre alimentation voulez-vous combattre en priorité ?
- Quelles alternatives voulez-vous mettre en avant comme solution et pourquoi ?
- Nom de l'école et/ ou du groupe de participants qui a joué



DÉBRIEFING :

Une fois le jeu terminé. Le groupe et le ou les animateurs peuvent un peu discuter de ce qu'ils ont vécu et ce qu'ils ont appris. Voici quelques questions à poser au groupe, certaines plus simples, d'autres pouvant être le début d'une réflexion ensemble. Ce sont des questions ouvertes, il n'y a pas de bonnes ou de mauvaises réponses.

- Y a-t-il des alternatives que vous connaissiez ?
Que vous ne connaissiez pas ? Qui vous étonnent ? Qui vous évoquent d'autres initiatives que vous connaissez ?
- Dans le jeu, vous étiez des chefs d'Etats et des experts, pourtant les solutions que vous avez trouvées sont pour la plupart mises en places par des citoyens ordinaires. Est-ce que vous pensez que la société change plutôt grâce à des décisions de dirigeants ou par des actions citoyennes ? Pourquoi ? (éventuel débat mouvant).
- Vous aviez pour mission de sauver la planète. Pensez-vous que toutes les alternatives qui naissent aujourd'hui vont changer le monde ? Quels sont les obstacles ?

UN MAGASIN QUI FAIT PASSER LE MESSAGE

Les achats dans votre magasin à la récré sont l'occasion de parler et montrer aux autres élèves des alternatives pour une alimentation plus juste et écologique. Et bien sûr, ça fonctionne mieux si c'est original !

VENDRE D'AUTRES PRODUITS ALTERNATIFS :

Des **PRODUITS ÉQUITABLES** : vous le faites déjà avec les produits que vous vendez habituellement au JM. Super ! Ils pourraient être moins emballés ou de manière plus écologique. On y travaille !

Des **PRODUITS LOCAUX** : Pourquoi ne pas proposer des pommes, yaourts ou encore des fraises que vous achetez en direct chez un agriculteur local, engagé pour une agriculture plus écologique, le tout à un prix équitable ?

Des **GRAINES** : récupérer des graines de potiron du potager familial ou commander celles de tomates, roquette ou fleurs comestibles et les vendre dans votre école ? Une idée pour motiver les élèves et profs à se lancer dans un petit potager chez eux ! Commandez par exemple les graines chez Kokopelli (variétés de légumes anciens) ou Oxfam (20 types de graines bio). Initiative à privilégier pour les mois de février, mars, avril quand on prépare la majorité des plantations.



Des **GOURDES/BOÎTES À TARTINES** (de récup ?) : pour limiter le suremballage et les déchets de notre alimentation, lançons une mode des gourdes et boîtes à tartines ! Des boîtes de récup (boîte de glace,...) et des chouettes autocollants pour les décorer vendus pour quelques centimes symboliques ? Ou des boîtes à tartines et gourdes neuves ? A vous de voir !

De la **SOUPE DE SAISON** avec des légumes « moches » : demander à récupérer les légumes invendus/invendables/abîmés à la fin du marché ou chez un agriculteur local et proposer une soupe de saison contre le gaspillage alimentaire. Voir aussi les « disco soupes » sur la fiche Actions Chocs. Succès garanti en hiver !



« Nous avons décidé de proposer des yaourts aux fruits provenant directement du producteur. Il s'agit d'un agriculteur qui a décidé d'écouler sa production en vente directe parce que les prix du marché ne lui permettaient pas de s'en sortir. »

JM-Oxfam de Mater Dei-Bruxelles

INTERPELLER ET INFORMER !



DÉCOREZ VOTRE MAGASIN/STAND

sur le thème de l'agriculture paysanne et des alternatives alimentaires : fourches, foin, chapeau de paille, plantes aromatiques, panneau d'étal de marché, vente ambulante à vélo ou en brouette dans la cour,...



Présentez
L'EXPO
de la campagne
autour de votre stand.
Voir fiche 9 Outils et animations.



Créez un POINT INFO

à côté du stand de vente. Comment ? En affichant un tableau « Bonnes nouvelles » présentant chaque semaine une alternative différente (voir notamment fiche d'info et brochure) ou en créant une carte d'alternatives locales (compost de quartier, groupe d'achat commun, magasin alternatif, producteur de la région, potager, ... voir notamment sur www.asblrcr.be et le biottin sur www.natpro.be).

Organisez une
VENTE AMBULANTE
avec des vélos décorés ou des brouettes pour montrer que d'autres « super » marchés sont possibles !



ENGAGEZ LA DISCUSSION

avec les élèves/clients du magasin (voir « résumer la campagne en 3 minutes » dans la fiche d'info).



Proposez UN QUIZZ

(voir fiche 3 Quizz) avec une urne pour déposer les réponses. Les questionnaires sont donnés avec les produits du magasin. Un gagnant tiré au sort gagne un produit soutenant une alimentation plus juste et écologique.

QUIZZ

FICHE
ACTION

3



1 Lesquels des fruits et légumes suivants sont de saison en décembre en Belgique ?

- A) Carottes, pommes, poireaux
- B) Potirons, tomates, pommes
- C) Choux-fleurs, poires, bananes

2 Si tous les Belges ne mangeaient ni viande ni poisson un jour/semaine, l'économie de gaz à effet de serre serait équivalente à celle de :

- A) 450 voitures en moins sur les routes
- B) près de 10 000 voitures en moins sur les routes
- C) près d'1 million de voitures en moins sur les routes.

3 Pour lequel de ces produits le producteur ne reçoit souvent pas un revenu suffisant ?

- A) Les pommes de terre achetées directement à l'agriculteur (à la ferme ou au marché)
- B) Le lait de grande marque acheté au supermarché
- C) Le chocolat de commerce équitable

4 Des groupes de citoyens forment des GASAP. Mais qu'est-ce qu'un GASAP ?

- A) une ferme qui produit uniquement des fruits, légumes, viande et fromage bios.
- B) un groupe d'acheteurs qui s'associent à un agriculteur durable pour lui acheter ses produits de manière régulière, par exemple via des paniers de légumes hebdomadaires.
- C) une nouvelle façon de demander « comment ça va ? » sur les réseaux sociaux.

5 Dans de nombreuses villes, des citoyens installent sur les trottoirs ou les quais de gare des bacs d'« incroyables comestibles » sur lesquels sont fixés des panneaux « nourriture à partager ». Que trouve-t-on dans ces bacs ?

- A) Des aliments dont la date de péremption est tout juste dépassée, qui allaient être jetés par les supermarchés.
- B) Des mini-potagers où tout le monde peut se servir gratuitement.
- C) Des plats préparés à base d'insectes.

6 Pour vaincre la faim dans le monde, il faut produire plus de nourriture en utilisant davantage d'engrais chimiques et de pesticides...
Vrai ou Faux ?

7 Il existe différentes façons de cultiver. Lequel de ces « types » d'agriculture n'existe pas ?

- A) L'agriculture industrielle
- B) L'agriculture paysanne
- C) L'agriculture épicurienne

8 Nous serons près de 9 milliards en 2050. L'agriculture paysanne durable sera capable de tous nous nourrir.
Vrai ou Faux ?

9 Une coopérative de producteurs vend ses produits via le commerce équitable. Leurs produits sont alors payés :

- A) Entre 2 et 3 fois plus en moyenne que dans le commerce classique et ils ont la garantie d'un prix minimum
- B) 3 fois moins que dans le commerce classique
- C) ça ne change rien.

10 En Wallonie, 20 kilos de nourriture par personne et par an se retrouvent dans nos poubelles. Différentes initiatives ont été prises par les politiques pour diminuer ce gaspillage. Lesquelles ? (plusieurs réponses possibles)

- A) Promotion de « rest-o-pack » pour que les clients osent demander à emporter leurs restes dans les restaurants plutôt que de gaspiller.
- B) obligation pour les supermarchés de donner leur invendus à des associations d'aide alimentaire
- C) obligation de faire manger les restes à nos animaux de compagnie, sous peine d'amende.

11 Partout en Europe, des citoyens déclarent leur ville « en transition ». Qu'est-ce que cela veut dire ?

- A) Qu'ils souhaitent ne pas rester habiter dans leur ville mais plutôt déménager à la campagne.
- B) Que leur ville va bientôt devenir une ville virtuelle sur internet.
- C) Qu'ils souhaitent préparer leur ville à un futur proche où le monde manquera d'énergie fossile (notamment de pétrole) en vivant dès à présent de manière plus durable (énergie, alimentation, mobilité, ...)

12 Qui a dit : « L'agriculture ne sert plus à nourrir les populations, mais à produire des devises. »

- A) Donald Trump, candidat aux élections américaines.
- B) Robert Linhart, sociologue français.
- C) Albert Rézina, agriculteur wallon.

13 Combien de tonnes de CO2 sont gaspillées inutilement dans l'atmosphère lorsqu'on jette une tonne de nourriture ?

- A) 1 tonne de CO2
- B) 1,5 tonnes de CO2
- C) 4,5 tonnes de CO2

ÇA CONTINUE
AU DOS



RÉPONSE 1 : A)

Les choux-fleurs poussent plutôt de mai à octobre et les tomates de juin à octobre (selon variétés). Les bananes ne poussent pas en Belgique. Consommer de saison permet de moins polluer et de privilégier des légumes locaux : 1kg de tomates produites sous serre chauffée consomme 6 fois plus d'énergie qu'un kg de tomates produites sous serre non chauffée.

RÉPONSE 2 : C)

La production de viande génère beaucoup de CO2 (surtout quand le bétail est nourri aux céréales venant de loin) et nécessite beaucoup d'eau et de terres (1 kilo de bœuf exige la même surface agricole que 160 kilo de pomme de terre, notamment pour cultiver les kilos de céréales mangées par le bétail).

L'initiative « Jeudi veggie » propose d'instaurer un jour végétarien hebdomadaire dans les cantines, resto et à la maison.

RÉPONSE 3 : B)

Un des principes du commerce équitable est de garantir un prix juste au producteur. L'achat en direct est également une garantie que le producteur pourra fixer un prix suffisant pour lui. Par contre, les grandes marques et les supermarchés font régulièrement pression pour obtenir les prix les plus bas. Dans le cas du lait en Belgique, beaucoup de producteurs doivent vendre peu cher, parfois même à perte une grande partie de leur lait.

RÉPONSE 4 : B)

Il s'agit d'encourager une agriculture durable/paysanne/bio/locale en garantissant à un producteur qu'une partie de sa production sera écoulee de manière régulière à un prix décent.

RÉPONSE 5 : B)

L'idée est née en Angleterre et se répand un peu partout y compris à Bruxelles, Namur, Louvain-la-Neuve, Tournai, ... Des citoyens transforment des ronds-points ou des bacs à fleurs publics en potager gratuit collectif, pour encourager une consommation locale et naturelle.

RÉPONSE 6 : FAUX.

Notre planète produit actuellement assez pour nourrir tout le monde. La faim est plutôt un problème de pauvreté. De plus, si à court terme ces techniques polluantes peuvent augmenter la production, elles abîment le sol et le rendement/production diminue à long terme.

RÉPONSE 7 : C)

Les fermes qui sont plutôt industrielles ont en général les caractéristiques suivantes : gigantesques terrains, peu de travailleurs, beaucoup de machines, produits destinés en priorité à la vente internationale. Les fermes qui sont plutôt paysannes : petits terrains, beaucoup plus de travailleurs, un peu moins de machines, produits plutôt destinés à la consommation de la famille et à la vente à un niveau plus local.

RÉPONSE 8 : VRAI.

Dans le rapport IAASTD, une équipe de 400 chercheurs a montré que l'agriculture paysanne, qui respecte la planète et les agriculteurs, nourrit la grande majorité de la population mondiale. En effet, la population mondiale est nourrie à 70% par les paysans et à 30% seulement par l'agriculture industrielle. Il est temps de la soutenir chez nous aussi !

RÉPONSE 9 : A)

C'est le premier principe du Commerce équitable de mieux payer le producteur afin que celui-ci puisse vivre dignement de son travail. Mais le Commerce équitable peut aller beaucoup plus loin s'assurant le respect de l'environnement, des droits des travailleurs, de bonnes conditions de travail, une prime pour des projets sociaux, etc.

RÉPONSE 10 : A) ET B)

RÉPONSE 11 : C)

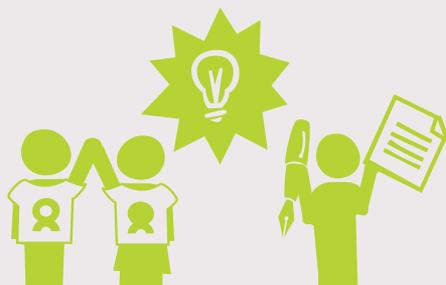
Né en Angleterre à l'initiative de Rob Hopkins, le mouvement des villes en transition s'est rapidement répandu. Il s'agit notamment de développer des alternatives alimentaires durables qui pourront tenir dans une société sans pétrole en relocalisant la production des aliments.

RÉPONSE 12 : B.)

Dans un livre « Le sucre et la faim » qui enquête dans les régions sucrières du Nord-Est brésilien. Il est temps de retourner vers une agriculture plus humaine !

RÉPONSE 13 : C)

Tout ce qu'on gaspille a dû être cultivé, produit, emballé, conservé et distribué en utilisant de l'énergie majoritairement fossile. Et qui dit énergie fossile brûlée dit CO₂ libéré dans l'atmosphère.



ORGANISER UNE FOIRE AUX SAVOIR-FAIRE

FICHE ACTION

4

ATELIER « PÂTÉS VÉGÉTAUX »

Place à l'innovation pour la garniture de ses tartines !
Privilégions des produits durables, végétariens et sans conservateurs :

LES INGRÉDIENTS

- 1/3 de légumes cuits de saison (carottes, poireaux, betterave rouge, ..)
- 2/3 de légumineuses cuites (lentilles*, pois chiches, haricots rouges, ...)
- 1 à 3 cuillère à soupe de pâte oléagineuse (sésame*, amande, cajou, ...)
- Huile de colza et/ou olive
- Sel et poivre, ainsi que d'autres épices ou herbes au choix (cumin, persil, ciboulette, ...)

*dispo en équitable dans les magasins Oxfam notamment.

D'AUTRES EXEMPLES D'INGRÉDIENTS À MIXER ENSEMBLE:

- Pois chiches, citron, ail, huile d'olive, poivre... et oin obtient un super Houmous.
- Betteraves rouges, pois chiches, raifort, huile d'olive, graines de tournesol...
- Lentilles vertes, haricots rouges, pesto (basilic, huile d'olive, noix de cajou, ail)

MATÉRIEL

couteaux, plats, mixeur

RECETTE

- Mélanger les légumes, les légumineuses et la pâte oléagineuse. Ajouter l'huile (pour que tout se coupe plus facilement).
- Mixer.
- Assaisonnez !



Plus d'idées ici :

www.foiresavoirfaire.org/spip.php?article135

ATELIER « FUROSHIKI »



Furo quoi ? Le furoshiki est une technique japonaise d'emballage en tissu, utilisée pour transporter des objets ou faire des jolis paquets. Bye bye les sacs plastiques et le papier alu, il existe plus joli et plus écolo !

Vous pouvez avec cette technique transporter vos courses, emballer vos cadeaux, ... Mais aussi emballer vos tartines à midi !

Vous trouverez plein de tutoriels facilement sur internet, voici un exemple ci-dessous :



Recherche «Furoshiki» dans un moteur de recherche, tu trouveras pleins d'autres exemples !



hon tsutsumi (2 book carry wrap)



place your two books at the left and right corners of your furoshiki. tuck the corners over and just under the books. then flip them towards the middle.



now pull tight the top and bottom corners, with an open seam facing you



pull those top and bottom corners down and up, respectively.



flip over the bundle, and tie the two remaining corners together. perfect for giving, or even returning, books to a friend!

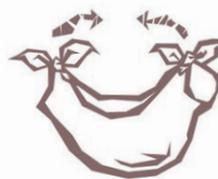
tesage bukuro (hand carry wrap)



place your object in the middle of the furoshiki.



pull up all the corners. tie the left side together in a cute bow.



tie the loose corners in a bow. this one is simple, isn't it!



now put your arm through the hoops. a cute handbag!

kousa tsutsumi (slender object wrap)



put your object in the center of the furoshiki. pull up the top and right corners and tie them in a bow over the corner of your object.



the corner closest to you must now be slipped under the bow you have made. pull the two loose corners taught.



now pull those two loose corners together. make sure the bow you previously made is still visible.



now tie those two ends in a bow. that one was a

source : www.yukarisweeneydesign.blogspot.com

ATELIER « BOMBES À GRAINES »



Ces boules de terre utilisées par le mouvement « Guerilla Gardening » permettent de faire pousser plein de fleurs pour se réappropriier les terrains vagues, ronds-points et autres petits espaces verts en ville. C'est l'occasion de faire de la place dans nos villes pour la biodiversité !



LA RECETTE

- On mélange 2 volumes d'argile* (ou terre très argileuse) avec un volume de terre ou terreau, on malaxe le tout avec un peu d'eau et on forme une petite boule (taille balle ping-pong par exemple).
- Avec ses doigts, on y insère des graines (pas trop !) et on reforme une boule.

* Dispo notamment en magasin de loisirs créatifs et jardinerie (+/- 3€/kilo).

OÙ TROUVER LES GRAINES ?

Lavande, arbre à papillon, capucine,... N'hésitez pas à récolter vous-même vos graines et les troquer avec d'autres jardiniers ! Si vous en achetez dans le commerce, privilégiez des graines durables de petites organisations comme Semaille, Kokopelli ou encore Oxfam, qui favorisent les variétés anciennes et des graines biologiques.

ON LA JETTE OÙ ?

- Sur les terrains en friche
- Au pied des arbres
- Dans les parcs et jardins publics
- Sur les toits plats
- ...





D'AUTRES IDÉES...



Fabriquer un bac à compost collectif en palette,



Ateliers cuisine
(Faire sa pâte à tarte, biscuits, boissons,...)
pour limiter les plats préparés
et sureballés.
Faire des chips à partir d'épluchure de légumes
ou de fruits pour jeter moins,



Créer un mini-potager de balcon (tomates cerises,
capucines, salade à couper,...) pour manger mieux
et encourager la verdure.



Décorer des gourdes/boîtes à tartines
pour limiter les déchets,



Trouve plein d'autres idées ici :
www.foiresavoirfaire.org

ACTION CHOC !

Pour attirer l'attention et créer l'occasion de se questionner sur notre alimentation. L'important n'est pas seulement le côté « choc » mais surtout que l'info passe !

DISCO SOUP !

Le principe : **recupérer des légumes invendus** (car moches ou bicornus) et les couper ensemble dans un lieu collectif pour ensuite les cuire et faire une soupe de saison distribuée gratuitement ou à prix libre. Le tout en musique et sur un mode festif parce que l'oignon fait la force !

Envie de vous lancer ?

Toutes les infos sont sur www.discosoupe.org



DES BACS POTAGERS DANS LA COUR DE RÉCRÉ



Transformez une plate-bande ou un bac à fleurs de l'école ou proche de l'école en potager public. Vous y **faites pousser de la salade** à couper, des framboisiers, des herbes aromatiques,... vous ajoutez un panneau « **nourriture à partager** » et/ou des panneaux avec des slogans. N'oubliez pas de vous en occuper.

A vos graines... Prêts ? Plantez !

UNE FRESQUE COLLECTIVE



Imaginez un **dessin symbolisant les alternatives alimentaires**. Dessinez-le en grand sur des cartons ou un drap en ne traçant que les contours avec un gros marqueur noir. Proposez aux élèves de le compléter avec vous, à l'aide de dessins, collages, emballages de produits équitables,...

UN SLOGAN GÉANT

Ecrivez en **très grand un slogan** lié à la campagne (« D'autres supermarchés sont possibles : cultivons les alternatives ») au moyen de produits équitables et de légumes de saison dans un endroit de passage. Distribuez ou utilisez ensuite les légumes.

ÇA CONTINUE
AU DOS





UNE MANIF DE FRUITS ET LÉGUMES DE SAISON

Si vous aimez **vous déguiser**, voilà un bon moyen d'attirer l'attention... et de plaider pour des fruits et légumes de saison dans les boîtes à tartines (vive les carottes et pas les tomates en hiver...)

ORGANISER UNE JOURNÉE SANS DÉCHETS

Cap de vivre quelques heures sans remplir les poubelles ? Voilà un beau défi à lancer à toute l'école. On se rend alors compte que ce qu'on mange habituellement est souvent sureballé (le papier alu des tartines, la canette et même l'emballage du chocolat équitable du JM...) et que nous jetons également pas mal d'aliments (une tartine non terminée, un biscuit écrasé,...) Bref, une journée à préparer à l'avance pour **mettre les boîtes (à tartines) et gourdes à l'honneur**, bien **réfléchir les quantités d'aliments** emportées à l'école, **limiter les poubelles** (avec des scellés et un dessin de bonhomme désolé dessus ?) et pourquoi pas même toute une semaine : voyez la fiche défi « Moins de déchets ».



UN CONCOURS DE CUISINE DE RESTES

Des chips avec les épluchures de légumes (bio) ? Des supers bons cakes salés avec les restes du repas d'hier ? Un délicieux gâteau avec du pain dur et quelques raisins secs ? Une soupe en incluant les feuilles de carottes ? Un tiers de la nourriture produite dans le monde est jetée au lieu d'être mangée. Et si on proposait de **cuisiner les restes** et les parties de légumes que l'on a l'habitude de jeter ? Tu trouveras plein de « recettes anti-gaspi » sur internet. A tester en JM, puis faire circuler les recettes chez les profs ou organiser un atelier cuisine avec les élèves !



ORGANISER UN (CINÉ-)DÉBAT

Organiser un moment d'information en partageant un reportage ou le témoignage d'un invité extérieur (agriculteur, consommateur engagé, association,...) ?



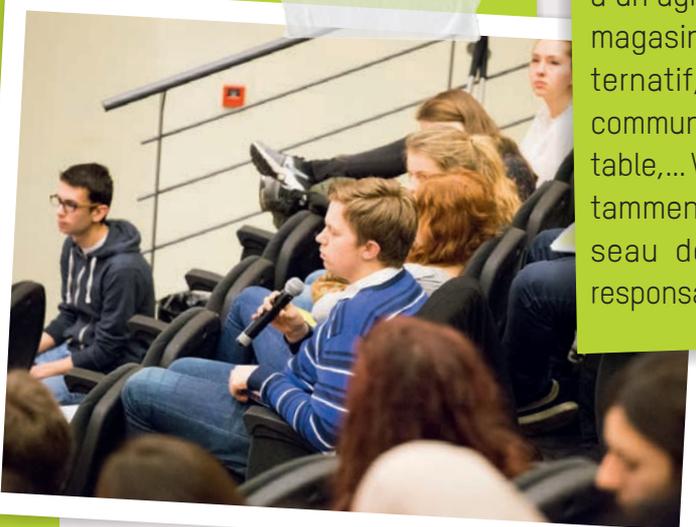
UNE RENCONTRE/TÉMOIGNAGE

Invitez une personne de référence. Par exemple:

UN AGRICULTEUR qui passe au bio ou à la vente directe ou développe une ferme en ville et pourra expliquer son métier, ses choix, ses victoires et ses difficultés.

un **GROUPE DE CITOYENS** ou **UNE ENTREPRISE** qui mettent en place une alternative : monnaie locale, potager collectif, vivre sans déchet, groupe d'achat de panier bio en direct à un agriculteur, reprise d'un magasin coopératif, café alternatif, ville en transition, commune du commerce équitable,... Vous en trouverez notamment sur la carte du Réseau des consommateurs responsables : www.asblrcr.be

un animateur d'une **ASSOCIATION** : Oxfam (commerce équitable et campagne Cultivons les alternatives – www.omdm.be), Terre en vue (accès à la terre pour les agriculteurs en Belgique), association de compostage, Réseau éco-consommation (www.ecoconso.be),...

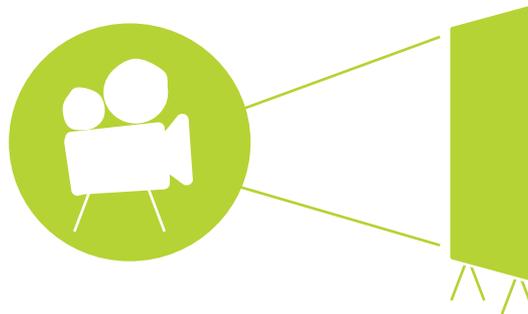


Trouvez quelqu'un qui **parle facilement** et capte l'attention. Demandez à votre invité de prévoir une petite présentation dynamique. De votre côté, **préparez quelques questions** que vous pourrez lui poser suite à la présentation. Réfléchissez à une **petite conclusion** pour la rencontre. Par exemple quelques actions réalisables par les élèves suite à l'information.

ÇA CONTINUE
AU DOS



UNE PROJECTION DE DOCUMENTAIRE



S'il n'est pas possible d'inviter un intervenant, pensez à **montrer un documentaire**. Vous trouverez quelques idées dans la fiche 9 Outils-Animation mais sûrement aussi à la médiathèque/point culture et sur internet (notamment les reportages sur les initiatives de transition).

Si le reportage est long, pensez à **sélectionner un extrait**.

APRÈS AVOIR VISIONNÉ LE REPORTAGE, ORGANISEZ UNE DISCUSSION AVEC LES ÉLÈVES

- que pensent-ils de la situation découverte ?
- s'il y a un élément qu'ils voudraient retenir, lequel serait-ce ?
- quelles solutions pouvons-nous mettre en place à notre échelle ? Et dans l'école ?

UN DÉBAT



Un débat, c'est un peu plus compliqué à animer, mais ça vaut le coup quand c'est bien préparé et testé ! Vous pouvez par exemple organiser un « **débat mouvant** » où il faut montrer physiquement son accord ou son désaccord : les élèves vont à droite de la classe s'ils sont d'accord et à gauche s'ils ne sont pas d'accord avec la phrase que vous leur soumettez. Ensuite posez des questions pour qu'ils expliquent leur choix.

QUELQUES CONSEILS :

- Ne choisissez pas des phrases/thèmes trop complexes sur lesquels vous-mêmes n'auriez pas vraiment d'avis. **Testez-les** entre vous d'abord : ces thèmes créent-ils un débat chez vous ?
- Il faut que les élèves soient **déjà un minimum informés** sur le sujet pour que le débat soit de qualité.
- Optez pour un **nombre d'élèves restreint**, un débat en petit groupe est souvent plus efficace.



LE DÉFI : MOINS DE DÉCHETS !

POURQUOI ?

En moyenne, c'est chaque année 450 kg de déchets produits par citoyen belge ! Au bout de notre système alimentaire s'entassent les déchets d'emballages inutiles, mais aussi le gaspillage de nourriture. Le tri et la réduction des déchets restent encore un fameux défi, et l'école n'y échappe pas !

VERS QUOI ?

- Moins de volume de déchets dans les poubelles de l'école
- Moins de gaspillage de nourriture
- Moins d'emballages inutiles et prêts-à-jeter



INSCRIS LE DÉFI QUE TU RELÈVES
SUR [OMDM.BE/ALTERNATIVE](https://omdm.be/alternative) POUR
REJOINDRE LE MOUVEMENT !

QUEL DÉFI RELEVER ?

- Créer un compost à l'école
- Organiser une semaine sans déchets
- Un petit déjeuner Oxfam sans vaisselle jetable

CRÉER UN COMPOST

On connaît déjà les sacs poubelles de différentes couleurs et l'importance du tri. Il ne manque plus qu'un compost à l'école pour les déchets organiques. Ceux-ci prennent une grande place dans les poubelles, alors qu'ils sont biodégradables !

UN COMPOST ?

Le compost, c'est recréer un cycle naturel. Grâce à toutes les bêtes qui vivent dans le sol, tout est trituré, digéré et revalorisé.

UN COMPOST POUR UNE ÉCOLE ?

Un compost en tas ou en bac est nécessaire. Mais tout dépend de la place qu'on souhaite lui donner à l'école. Un compost ne peut pas absorber tout et n'importe quoi. Les déchets de nourriture, tartines, fruits, vieux biscuits que les élèves laissent s'y retrouveront bien sûr. Mais il faut respecter un



équilibre très important entre les déchets « Verts, mous et mouillés » et les déchets « Brun, durs et secs ». Ce qui implique qu'il faudra y mettre aussi des feuilles mortes, des branches broyées, du carton. Un compost, ça se gère (poils au ver de terre!).

QUELQUES QUESTIONS À TRAVAILLER :

- 1 Où va-t-on placer le compost ? Quelle forme de compost allons-nous choisir ? Qui en sera responsable ?
- 2 Il faut absolument informer les élèves. Tout ne se jette pas au compost, comme toujours, il faut trier ! Prévoir de passer dans les classes, d'installer des panneaux.
- 3 Avec le compost récolté, que ferons-nous ?
- 4 Lancer un potager à l'école ?
Les professeurs peuvent utiliser le compost dans leurs cours (Chimie, biologie, Etude du milieu...). Ils peuvent être des aides précieuses pour mettre en place le projet.

POUR VOUS ACCOMPAGNER :

- www.wormsasbl.org : formation « compost à l'école »
- <http://environnement.wallonie.be/education/compost/bonjour.htm>

Les produits Oxfam sont encore très/trop emballés. On y travaille... mais le chemin est long.

SEMAINE SANS DÉCHET

Quoi ? Une semaine sans aucune canette, sans aucun emballage jeté dans les poubelles de l'école ? Le JM Oxfam serait devenu complètement dingue ? Pas du tout, c'est possible ! Mais il va falloir prendre le temps de discuter avec les élèves, annoncer l'action longtemps à l'avance, donner les raisons d'une telle action et proposer une série d'alternatives !

- Des gourdes et des boîtes à tartines (zéro canette et zéro aluminium)
- Des fruits achetés en vrac et des biscuits faits maison (zéro emballages)
- Des jus de fruits avec vidange (zéro bouteilles plastiques)

UN PETIT DÉJEUNER OXFAM SANS PLASTIQUE !

Et si on se donnait cette année le défi de réaliser un petit déjeuner équitable en réduisant un maximum les déchets ?

Au Lycée Mater Dei, le JM-Oxfam a décidé de ne plus prendre des assiettes, couverts, gobelets jetables (c'était la solution utilisée car l'école ne voulait pas faire de vaisselle) mais a demandé à chaque élève d'apporter son assiette, ses couverts et tasse. Ils avaient mis des bassines et chaque élève pouvait laver ses affaires, ou les laver chez lui.



CHANGER LA CANTINE, UN BEAU DÉFI!

INSCRIS LE DÉFI QUE TU RELÈVES
SUR OMDM.BE/ALTERNATIVE POUR
REJOINDRE LE MOUVEMENT !

POURQUOI ?

Notre système alimentaire est trop souvent néfaste pour la planète, les paysans du sud et du Nord. Des écoles ont déjà fait le choix de changer leur cantine. Eau du robinet, repas végétarien, diminution des déchets alimentaires, approvisionnement en produits locaux... Un beau défi à lancer à toute l'école ! Mais comment s'y prendre sans s'essouffler ?

VERS QUOI ?

- Des produits locaux et de saison
- Des produits bio issus d'une agriculture durable
- Des produits issus du commerce équitable
- Moins de gaspillage
- Moins de viande (Pourquoi ? Voir au verso)

COMMENT S'Y PRENDRE ?

Il va falloir réfléchir et discuter de ce projet avec différentes personnes et bien communiquer autour de celui-ci. Heureusement, le JM ne doit pas être tout seul dans l'aventure.



1. ANIMATION : LANCEZ LE DÉBAT

Ne brûlons pas les étapes ! Avant de commencer le projet, on peut par exemple organiser une projection (à la récré, en journée citoyenne ou devant les profs en journée pédagogique...) pour lancer doucement l'idée dans l'école. N'oublions pas d'inviter les personnes responsables de la cantine. (voyez la fiche 6 « organiser un ciné-débat »).

Quelques vidéos :

- Une cantine française en primaire (durée 2 min) : www.vimeo.com/160240607
- « Bio et local en restauration collective : c'est possible ! » (durée 14 min) : www.youtube.com/watch?v=0oiEqaF2mDk
- Le film « Nos enfants nous accuseront » (durée 112 min) : en prêt chez Oxfam : voir fiche 9 « Outils et animations ».



ÇA CONTINUE
AU DOS



2. PRÉSENTEZ UNE PREMIÈRE FOIS VOTRE INTENTION.

Il n'est pas nécessaire de présenter un projet ficelé de A à Z. Vous pouvez expliquer votre souhait de réfléchir à la cantine avec les différents acteurs de l'école. **Rencontrez la direction.** Proposez que ce projet soit discuté en conseil de participation avec les **délégués des élèves, des profs et l'association de parents.** Rencontrez aussi les **cuisiniers** pour savoir ce qu'ils pensent, ce qui est possible, ce qui est plus compliqué. Vous pouvez, à ce stade, vous contenter de poser des questions comme si vous faisiez un reportage sur le sujet.

3. CHERCHEZ DES EXPÉRIENCES POSITIVES

Comment ont fait d'autres écoles ? Peuvent-elles nous expliquer ce qu'elles ont réussi à changer ? Peuvent-elles nous donner de bons conseils ?

ACCOMPAGNEMENT : À QUI S'ADRESSER POUR NOUS AIDER ?

WWW.BIOWALLONIE.BE : L'asbl BioForum Wallonie possède une solide expérience en matière de mise en place de projets dans les cuisines de collectivités : cycle de formations pour vos cuisiniers et une aide dans l'élaboration de vos cahiers de charges.

WWW.ENVIRONNEMENT.BRUSSELS/THEMATIQUES/ALIMENTATION/RESTAURATION-ET-CANTINES : Des formations et des outils pour changer la cantine !

TCOSERVICE.BE : Une entreprise belge qui propose une cuisine responsable et savoureuse pour les collectivités.

WWW.SIMPLYFOOD.BE : Des conseillers et formateurs pour accompagner les professionnels de la restauration collective qui souhaitent s'orienter vers une alimentation plus durable.

VOTRE COMMUNE : l'Échevin de l'Enseignement, de la Jeunesse ou de la Participation peuvent vous aider à mener ce projet à bien...

4. LEVER LES PRINCIPAUX OBSTACLES

LE PRIX ? Des légumes de saison, achetés en direct, ne sont pas forcément plus chers surtout si on limite en même temps le gaspillage et la consommation de viande. Il faut réfléchir autrement et voir où on peut économiser pour compenser d'éventuels surcoûts.

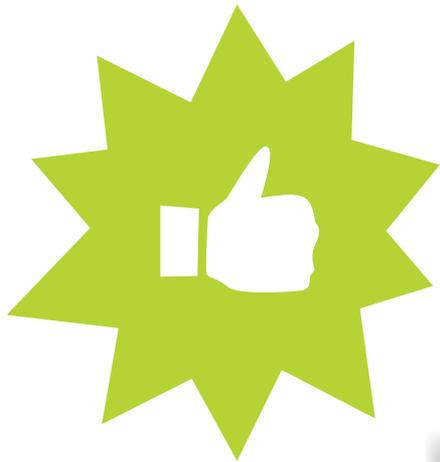
LA RÉACTION DES CLIENTS ? Le JM serait-il prêt à organiser des actions de sensibilisation pour motiver les élèves à ce changement ?

LES REPAS DE VOTRE ÉCOLE SONT FAITS PAR UNE ENTREPRISE EXTÉRIEURE ? C'est l'occasion de se renseigner sur les aliments proposés par cette entreprise. Respectent-ils les producteurs et l'environnement ? Sinon, proposent-ils des produits alternatifs ? Sinon, une autre entreprise le fait-elle dans des conditions acceptables par l'école ?

VISER TROIS CHOSES : CHANGER LES MENUS, MODIFIER LES ACHATS, RÉDUIRE LE GASPILLAGE !



DES ACTIONS À ORGANISER :



JEUDI VEGGIE

La production de viande demande beaucoup de terres et d'énergie. Elle est donc une grande source de pollution et d'inégalité d'accès aux ressources pour les cultivateurs (moins d'eau et de terres disponibles). Voilà de bonnes raisons de manger moins de viande et de privilégier la viande produite écologiquement et localement.

www.jeudiveggie.be



UN LEGUME D'ICI

Intégrer chaque semaine dans le menu de la cantine un légume bio acheté à un maraîcher ou agriculteur local. C'est l'occasion de donner des nouvelles idées de menus et d'expliquer aux élèves l'intérêt de manger des légumes de saison.



FAIRE UNE AUBERGE ESPAGNOLE

Avec ta classe, organiser une auberge espagnole (chacun-e apporte un plat) pour manger ensemble. Une demande : apporter des plats locaux, bio, et de saison ! Réflexion et bonne ambiance garantie.

UN PRODUIT EQUITABLE

Il n'y a pas que les jus de fruits et barres de chocolat qui sont équitables. Pourquoi ne pas proposer qu'un aliment utilisé dans la cuisine (sucre, riz, épices) soit issu du commerce équitable? A charge pour le JM de le commander et de le livrer !



ET SI L'ÉCOLE N'A PAS DE CANTINE ?

En Belgique, les écoles ayant une cantine proposant des repas à tous les élèves ne sont pas très nombreuses. Mais une chose est certaine, tous les élèves mangent sur le temps de midi ! Alors si on veut faire bouger les choses, il faut peut-être imaginer d'autres scénarios ?



**PROPOSER
UNE SOUPE BIO
ET LOCALE**



**MODIFIER L'OFFRE DES
DISTRIBUTEURS DE
BOISSONS ET DE SNACKS**



**RENCONTRER LES
SANDWICHERIES
À CÔTÉ DE L'ÉCOLE**



**PROPOSER
DES SANDWICHS
ÉTHIQUES**



**PROPOSER DES FRUITS
D'UN AGRICULTEUR
BIO LOCAL**

**SENSIBILISER LES
ÉLÈVES À LEUR
ALIMENTATION**



**ORGANISER UN
MARCHÉ DE LÉGUMES
DU JARDIN À LA RÉCRÉ
OU À LA SORTIE DES
COURS.**

OUTILS ET ANIMATIONS

Pour créer un atelier avec une classe, pour parler de la campagne lors d'une journée portes ouvertes ou d'une simple récré, des outils sont disponibles gratuitement.



COMMENT COMMANDER CE MATÉRIEL ?



Tous les outils sont disponibles gratuitement en prêt (jeu, expo, dvd) ou don (affiches, brochures). **Réservez-les à l'avance via www.outilsoxfam.be** ou en nous contactant jm@mdmoxfam.be. Ils sont ensuite livrés dans votre magasin Oxfam habituel.

JEU D'ENQUÊTE « CULTIVONS » :

Les participants mènent l'enquête sur des disparitions de paysans et découvrent qu'il y a différentes manières de produire de la nourriture, avec leurs impacts sur la société et l'environnement. Vidéos, puzzle, pictionary et témoignages d'agriculteurs, cette animation est idéale pour un groupe d'élèves de **12 à 16 ans** (max. 1 classe) **pendant 50 minutes**. Il **nécessite deux animateurs** de 16 ans ou plus qui se sont préparés, un grand local et un lecteur DVD.



EXPO « CULTIVONS LES ALTERNATIVES »

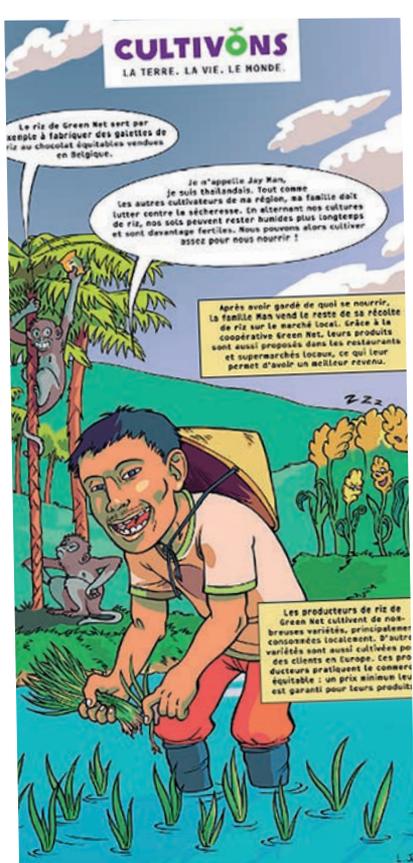
L'exposition sur les alternatives présente chaque étape du système alimentaire (ressources-production-distribution-consommation-déchets) avec des témoignages de ce qui se fait près de chez nous ainsi que des pistes pour se mettre concrètement en action.



ÇA CONTINUE
AU DOS



EXPO « CULTIVONS »



L'expo Cultivons est composée de 6 panneaux autoportants. Chaque panneau permet d'aller à la rencontre d'une personne travaillant dans la production agricole dans un pays différent. Chacune explique sa situation, un problème et une solution à mettre en place.

BROCHURE ET AFFICHES

32 pages d'infos et témoignages sur la campagne Cultivons les alternatives.

Brochures et affiches disponibles dans ce dossier et sur commande.



DES DVD : Disponibles en prêt sur www.outilsoxfam.be

DVD « DEMAIN » : documentaire montrant des initiatives mises en place pour une alimentation qui respecte les hommes et la planète. Ça donne envie de se bouger ! Possibilité de sélectionner des extraits pour l'écouter.
Public : dès la 4^{ème} secondaire. 118 min.

DVD « JE MANGE DONC JE SUIS » : documentaire court et assez dynamique qui présente plutôt le fonctionnement du système agricole et la situation actuelle des agriculteurs partout dans le monde.
Public : dès la 3^{ème} secondaire. 26 min.

DVD « NOS ENFANTS NOUS ACCUSERONT » : l'initiative d'un village français qui introduit le bio dans la cantine de l'école. Déprimant par rapport aux impacts de l'agriculture conventionnelle sur la santé. Sélectionner des extraits pour l'écouter et préférer les passages positifs.
Public : dès la 3^{ème} secondaire. 112 min.

DVD POURVU QUE ÇA DURE : LE COMMERCE ÉQUITABLE : courte vidéo présentant le commerce équitable et les JM-Oxfam.
Public : dès la 2^{ème} secondaire. 15 min.

DVD LOVE MEAT TENDER : documentaire dynamique sur les impacts de la surconsommation de viande : animaux-machines, pollution, épuisement des sols, changements climatiques, cancers,... Manger moins mais manger mieux !
Public : dès la 2^{ème} secondaire. 63 min.

Cette année, encourage des alternatives alimentaires avec ton JM-Oxfam !

À LA CHASSE AUX RESSOURCES !

- Nous récupérons l'eau de pluie.
- Nous prêtons du terrain pour créer un potager.
- Nous soutenons l'achat de terres pour un agriculteur durable via Terre-en-Vue.

ON MET LES MAINS DANS LA TERRE...

- Nous installons des bacs potagers collectifs dans l'école.
- Nous fabriquons des bombes à graines pour faire pousser la biodiversité dans les terrains libres.

VOUS AVEZ DIT D'AUTRES « SUPER » MARCHÉS ?

- Nous organisons dans l'école un dépôt de paniers de légumes d'un agriculteur local pour les parents.
- Nous proposons une alternative au supermarché en vendant des produits équitables et/ou locaux à la récré.

RIEN NE SE PERD, RIEN NE SE CRÉE, TOUT SE TRANSFORME

- Nous encourageons les boîtes à tartines et les gourdes pour éviter les emballages.
- Nous créons un compost collectif à l'école.

À TABLE AUTREMENT

- Nous privilégions des produits bio/locaux et des produits équitables dans les repas.
- Notre cantine propose un jour sans viande par semaine.
- Nous organisons une soupe collective avec des légumes de potager.

VOUS DÉCIDEZ DE RELEVER UN DÉFI ?

Participez à notre grande carte belge ! Inscris le(s) défi(s) choisi(s) sur la carte des alternatives : www.omdm.be/alternatives



Facebook :
page des
JM-Oxfam



A contacter pour plus d'infos

Service mobilisation jeunes
Oxfam-Magasins du monde
010 437 963
jm@mdmoxfam.be

Rue Provinciale, 285
1301 Wavre (Bierges)
Belgique