

SESSION 5

Les kilomètres alimentaires : D'où viennent nos aliments ?

FICHE D'INFORMATION POUR ÉDUCATEURS

La distance moyenne parcourue par les aliments entre la ferme et l'épicerie (qu'on appelle kilomètres alimentaires) a considérablement augmenté au cours des dernières décennies -- elle est actuellement de 8 000 km!^{xiv} Bien qu'il y ait certains avantages à importer des aliments, comme par exemple un accès plus large aux produits à longueur d'année, cette approche comporte de nombreux frais cachés. Les aliments qui sont transportés sur de longues distances sont souvent récoltés avant d'atteindre leur pleine maturité, ils perdent leur qualité nutritionnelle avec le temps.^{xv} L'achat d'aliments importés nécessite une chaîne d'approvisionnement plus longue, de ce fait les producteurs de produits importés reçoivent souvent moins de compensation que s'ils vendaient leurs produits de manière plus directe aux consommateurs. Le transport des aliments sur de longues distances contribue au changement climatique, et certaines méthodes d'agriculture et d'élevage de poissons ont des conséquences négatives sur l'environnement. L'achat d'aliments produits localement soutient l'économie à l'échelle locale et régionale. Il y a également des avantages sociaux à l'achat d'aliments produits localement, cela favorise par exemple les relations entre agriculteurs et consommateurs, préserve les communautés agricoles et encourage le transfert des connaissances agricoles à la génération suivante.



OBJECTIFS D'APPRENTISSAGE :

Les enfants auront une meilleure compréhension de notre système alimentaire actuel et de ce qu'un système alimentaire plus local serait.



MATÉRIEAUX SPÉCIAUX NÉCESSAIRES

- Une mappemonde et des autocollants
- Des emballages dont les emballages viennent de différents endroits
- Des crayons de couleur et du papier
- Des accessoires pour les rôles : bandana, chapeaux de « pilote » et de « conducteur de camion », cravate, tablier, faux billets d'argent et fausses pièces de monnaie.



EXEMPLE DE DURÉE ET DE DÉROULEMENT

- 10 min** Ma mappemonde alimentaire
- 15 min** D'où viennent nos aliments?
- 15 min** L'histoire de Tommy la tomate
- 40 min** Préparation du repas
- 25 min** Activité de jardinage
- 15 min** Repas en commun
- 5 min** Nettoyage

ACTIVITÉS

MA MAPPEMONDE ALIMENTAIRE

Demandez aux enfants de dessiner l'endroit d'où ils pensent que les aliments proviennent.

Qui les produit? Où? Comment ils arrivent ici? Qui les transporte?

D'OÙ VIENNENT NOS ALIMENTS?

Commencez par demander aux enfants s'ils savent ce que nous voulons dire par nourriture « locale ». Quels sont certains des aliments qui sont produits localement dans votre région? Laissez cette question s'étendre pour devenir une discussion plus profonde sur l'origine des aliments.

En utilisant la mappemonde, explorez d'où proviennent les produits contenus dans un spécimen de sac de provisions. Demandez aux enfants de se servir dans le sac et de lire l'étiquette pour trouver l'origine du produit. Ensuite, trouvez l'endroit sur la carte (marquez l'endroit avec un autocollant). Indiquez où se situe votre maison par rapport à cet endroit. Gardez à l'esprit que pour bon nombre d'aliments transformés l'étiquette indique l'endroit où ils ont été emballés et pas la véritable origine des ingrédients. Soulignez la différence entre ces types d'étiquettes et celles qui sont sur les aliments entiers.

Quelques exemples d'aliments pour votre sac de provisions (l'information provient du rapport **Food Miles Report** (anglais seulement), et s'appuie sur les données de la Nouvelle-Écosse.) Vous n'êtes pas en Nouvelle-Écosse? Adaptez les détails ci-dessous à votre contexte régional.

PRODUIT ALIMENTAIRE	DÉTAILS
Pommes importées	La Nouvelle-Écosse produit près de 4 fois la quantité de pommes que nous consommons. Malgré cela, nous importons environ 50 % des pommes consommées. Les pommes importées parcourent une distance moyenne de 7 443 km avant d'arriver chez nous.
Bananes	Outre les pommes, les fruits les plus largement consommés sont les bananes, les melons et les oranges. La Nouvelle-Écosse ne produit pas beaucoup de ces fruits (elle n'en produit pratiquement pas), par contre nous sommes les leaders mondiaux de la production de bleuets, et les bleuets ne figurent pas parmi les fruits que nous consommons le plus.
Farine	Elle provient du blé et d'autres graines qui sont le plus souvent produites dans les Prairies.
Légumes	Curieusement, une infime partie des légumes que nous consommons en Nouvelle-Écosse est effectivement cultivée ici. Nous produisons globalement une quantité suffisante pour couvrir (ou dépasser) nos besoins en choux, carottes, oignons, pommes de terre et navets, pourtant de nombreuses quantités sont toujours importées. Selon la période de l'année, leur provenance peut être locale.
Sucre	Quel serait un exemple de substitut local? Le miel? Le sirop d'érable?
Pepperoni	Actuellement, une grande partie de la viande de bœuf que vous trouvez en magasin est importée.
Lait	Produit dans des fermes aux alentours de la Nouvelle-Écosse.

Discussion

- En Nouvelle-Écosse, 16 % (en 2013)^{xvi} de notre budget alimentaire retournent à nos agriculteurs. Expliquez aux enfants qu'en moyenne, si vous avez 10 produits dans un sac de provisions, un seul de ces produits proviendrait de la Nouvelle-Écosse. D'après-vous, comment la situation a évolué depuis le temps où vos grands-parents étaient des enfants?
- Demandez aux enfants s'ils connaissent des fruits et des légumes courants cultivés en Nouvelle-Écosse?

Demandez : Pourquoi nous achetons des aliments de tous les coins du monde?

Encouragez la discussion et tenez compte de ce qui suit :

- C'est lié aux saisons; pour que nous ayons des fruits et des légumes en hiver.
- Par préférences culturelles, pour avoir des aliments connus de chez soi.
- C'est lié au succès de la récolte.
- Les échanges économiques! (Décomposer ce dernier point avec l'activité suivante)

COMMENT NOS ALIMENTS ARRIVENT-ILS ICI?

Présentez Tommy, la tomate qui voyage de la Californie (selon la saison, Tommy peut devenir Abby, la pomme de l'Argentine). Expliquez que Tommy doit voyager très loin pour arriver ici et que beaucoup de gens doivent l'aider en cours de route. Encouragez les enfants à rechercher ensemble toutes les différentes personnes et tous les différents métiers qui ont aidé à transporter Tommy de la Californie jusqu'ici : agriculteur, chef d'entreprise (distributeur), pilote, chauffeur de camion, propriétaire d'entrepôt (chez qui la tomate est déposée le temps de murir et de devenir rouge), épicier, consommateur. Ensuite, donnez vie à l'histoire. Sélectionnez des enfants pour jouer les différents rôles dans la chaîne. Donnez-leur un accessoire qui représente leur rôle (p.ex. Un chapeau de paille au fermier). Une fois les rôles distribués, placez-les dans le bon ordre.

Donnez au consommateur un dollar de papier et gardez en main quelques pièces de monnaie de plus. « Si le consommateur paye un dollar pour la tomate, alors quel montant revient à l'agriculteur ? » Demandez aux enfants de passer le dollar jusqu'au bout de la file. Chaque fois que le dollar passe d'une personne à l'autre, la personne qui le reçoit garde un petit montant (p.ex. Le pilote garde 25 cents, l'homme d'affaire un autre 25 cents). Le temps que l'argent arrive à l'agriculteur, il ne reste plus généralement que 5 cents.

Demandez à l'agriculteur ce qu'il ressent. Est-ce qu'il pense que le montant reçu est la juste valeur du temps qu'il a mis à cultiver cette tomate? Demandez aux participants s'ils peuvent trouver un moyen de rendre cette opération plus juste. Et si cette tomate était cultivée en Nouvelle-Écosse; est-ce que cela changerait le nombre de personnes dans la chaîne? Et si l'agriculteur apporte lui-même ses tomates au marché, quelle part du dollar reçoit-il? Vous pouvez demander au consommateur de payer son dollar à l'agriculteur pour que les enfants voient la différence.

Discutez : Quelles sont les différences entre ces deux chaînes alimentaires ou systèmes alimentaires? Lequel nécessite plus d'énergie? Quels sont les répercussions de chaque système sur les gens et l'environnement? Quels avantages pour la santé on tire de savoir comment notre nourriture a été cultivée?



RESSOURCES SUPPLÉMENTAIRES

- Le rapport du Centre d'action écologique **Food Miles Report** (anglais seulement) est plein d'informations bien documentées sur les répercussions d'une économie alimentaire plus localisée.
- **The Adventures in Local Food** (anglais seulement) est un blog avec une multitude de recettes et d'informations sur les aliments saisonniers et la conservation des aliments.
- **The Falls Brook Centre** est un organisme qui offre un plus grand nombre d'activités (pour les enfants plus âgés et les jeunes) destinées à encourager une réflexion approfondie sur l'origine de nos aliments.



RECETTES SUGGÉRÉES

Essayez de faire des recettes avec des ingrédients locaux. La disponibilité locale changera tout au long des saisons. Indiquez au groupe le lieu de production des ingrédients. Idées : Pizza, salade, soupe de courge.



ACTIVITÉS DE JARDINAGE SUGGÉRÉES

Le compost est un élément fondamental des sols fertiles et des jardins productifs. Présentez-en les bases en effectuant une activité de compostage.



LA CUISINE, UN PLAISIR POUR TOUS!

Petits pois en conserve c. petits pois mange-tout frais? Local ou pas local? Biologique ou abordable? Il y a tellement d'options quand on choisit les aliments que ça peut être accablant. Ce qu'il faut tenter de faire c'est de considérer la distance parcourue par l'aliment, s'il est sain, qui l'a cultivé ou qui l'a attrapé, s'il est également bon pour la planète et si cet aliment est accessible aux participants dans leur vie de tous les jours. Certes, ce n'est pas facile de vérifier tous ces critères, ça devient un exercice d'équilibriste. Lorsque vous dégustez de nouveaux aliments qui peuvent ne pas être disponibles ou abordables pour les participants du groupe, expliquez qu'il pourrait s'agir d'une dégustation occasionnelle ou d'une gâterie.