

## ARTICLE COLLECTIF DES ELEVES DE 5eF DU COLLEGE SAINT EXUPERY (AMBERIEU)

### Présentation de l'après-midi consacré au forum Marguerite (3e édition)

Le vendredi 17 janvier 2020, les élèves du collège St Exupéry et du collège Paul Claudel de Lagnieu ont assisté au troisième forum Marguerite. Nous avons travaillé sur différents ateliers liés à l'alimentation. Différents intervenants sont venus nous expliquer leur travail et comment ils essaient de préserver la planète à travers l'alimentation. Les intervenants étaient répartis sur quatre « pétales » : nutrition, plaisir gustatif et santé ; production et transformation ; commercialisation ; solidarité et justice alimentaire.

Nous, élèves de 5eF, avons rencontré plusieurs professionnels et nous faisons part ci-dessous de ce que nous avons compris et appris.

#### PÉTALE NUTRITION

Nous avons travaillé avec Mme Pech, doctorante de l'Ecole urbaine de Lyon, rattaché à l'ENS de Lyon, qui travaille sur l'alimentation. Elle nous a expliqué son métier et nous a montré différents pays qui ont différentes manières de se nourrir. Ensuite, elle nous a montré des photos montrant son séjour au Mexique et en Équateur. Elle nous a fait déguster des purées de pois chiche, plus de la betterave et des purées avec de la carotte et de la pistache. Elle nous expliquait que ces purées sont très riches en protéines et qu'elle étaient très bonnes pour notre alimentation, elle nous a fait goûter aussi des vers farineux, qui n'ont pas trop de goût mais qui sont très farineux. Ces vers sont pleins de protéines et ça peut remplacer la viande dans certains pays.

Ensuite, Mme Cheutet, professeur documentaliste, nous a fait goûter plusieurs sortes de chocolats, il fallait les classer du plus amer au plus sucré et agréable en bouche. Dans un chocolat, il y avait du sucre de coco pour les gens qui ne peuvent pas utiliser trop de sucre car c'est mauvais pour eux.

Pour finir, le cuisinier de notre collège nous a conseillé d'oser détourner les goûts comme utiliser de la betterave à la place du sucre, et d'essayer de mettre du salé en dessert. Il nous a donc fait goûter un gâteau au chocolat et à la betterave. Il y avait aussi du gâteau de carottes et du gâteau avec 4 légumes dedans (panais, pomme de terre, carotte, haricot).

Nous avons donc appris qu'il y a diverses manières de se nourrir, mais qu'il faut toujours varier son alimentation pour avoir tout ce qu'il faut. Il existe des manières différentes de sucrer ou des sources de protéines différentes.

#### PÉTALE PRODUCTION

Un apiculteur est venu nous voir pour nous parler du problème des abeilles. Le plus souvent, les abeilles se font attaquer par des insectes non français comme le frelon asiatique, qui n'ont pas encore de prédateur, même si les mésanges ont l'air apparemment de les manger un peu. Le principal problème de l'apiculteur est que sa production de miel est insuffisante. Il doit donc élever plus de reines et les revendra ensuite. Il ne faut pas utiliser de pesticides car cela pourrait causer la mort de beaucoup d'abeilles. Après on a goûté du miel, il est bien meilleur qu'au supermarché ce qui nous montre que le miel artisanal est meilleur pour l'environnement et meilleur tout simplement. Nous avons appris qu'il y avait plein de miels différents en fonction des fleurs que les abeilles butinent par rapport aux grandes surfaces, où il n'y a qu'un seul et unique goût pas très bon. Ce que j'en ai retenu c'est qu'il faudrait favoriser la commercialisation des produits artisanaux car ils sont bien meilleurs et faits de façon plus naturelle.

Un agriculteur nous a fait déguster ses pommes, elles étaient bien sucrées ! Il nous a aussi dit qu'il fallait plutôt préserver l'agriculture biologique et ne pas utiliser de pesticides.

Nous avons aussi rencontré les agriculteurs de la ferme de Saint Eloi, qui nous ont expliqué les différents moyens des agricultures : l'agriculture conventionnelle, c'est une agriculture qui pollue et qui utilise des pesticides, des produits chimiques. L'agriculture raisonnée qui pollue moins et qui utilise

moins de pesticides, moins de produits chimiques ; l'agriculture biologique qui n'utilise aucun pesticide et aucun produit chimique.

Nous avons donc appris l'intérêt de faire attention à la biodiversité pour produire. Pour produire de manière biologique et saine pour nous, il faut :

- ne pas utiliser de pesticides,
- utiliser des matières premières et des produits bruts (au lieu d'acheter une pizza toute faite, acheter les ingrédients et faire sa pizza soi-même),
- privilégier l'agriculture biologique à l'agriculture conventionnelle.

## **PÉTALE COMMERCIALISATION**

Nous avons échangé avec le magasin bio Biococp. Il nous ont expliqué qu'il fallait utiliser davantage les circuits courts, c'est-à-dire acheter directement chez le producteur, favoriser la vente en vrac pour limiter les emballages, utiliser des produits locaux et acheter des produits bruts. Faire ces choses-là pourrait améliorer des choses comme avoir moins de sacs en plastique grâce au vrac. Le vrac est un bon principe pour la vente car on peut se servir avec les quantités que l'on veut. On nous a aussi expliqué la différence entre circuit court et circuit long et l'avantage de chacun. Biococp normalement utilise plutôt les circuits courts. Le circuit long c'est quand l'aliment passe par plein de personnes et de transports différents avant d'arriver au consommateur. Le circuit court c'est la vente directe du producteur au consommateur. Nous pensons que le circuit long est meilleur que le circuit court car c'est plus simple et mieux de faire travailler les petits producteurs plutôt que les grosses chaînes comme Carrefour, qui n'en n'ont pas besoin. Il y a également moins de pesticides. Ils nous ont aussi appris comment éviter le gaspillage grâce à la vente en vrac qui consiste à prendre une boîte ou un sac réutilisable qui n'est pas en plastique et de prendre la quantité voulue du produit que l'on veut.

Nous avons donc appris que la différence entre les circuits courts et longs est que pour les circuits courts le producteur sera rémunéré correctement contrairement au circuits longs où le producteur ne gagnera quelques centimes. Il faut privilégier le circuit court et aussi utiliser moins d'emballages, ce qu'on peut faire avec la vente en vrac.

## **PÉTALE SOLIDARITÉ**

Trois élèves de BTSA (Brevet de Technicien Supérieur Agricole), nous ont appris que pour l'agriculture biologique il faut de la main d'œuvre pour cultiver les fruits et légumes, pour surveiller parce que les producteurs ne mettent pas de pesticides dans leurs plantations.

Il faut aussi aider les personnes en difficulté et on peut le faire en faisant travailler dans l'agriculture, l'élevage etc., des personnes qui ont besoin qu'on les aide (ex : pour les personnes sorties de prison, ils pourront aller aux « Jardins Du Coeur » pour travailler le temps qu'ils trouvent un autre travail).

La LPO (Ligue de Protection sur les Oiseaux) prend en compte des oiseaux, abeilles, insectes auxiliaires dans la solidarité entre les espèces nécessaire à une production alimentaire et nous conseille de garder et mieux protéger les haies pour que les oiseaux (très souvent insectivores) puissent manger les insectes qui dévorent la production. Il faut être solidaires des oiseaux et planter des haies pour eux, plutôt que mettre des panneaux entre les champs. Il faut qu'on protège les haies car cela est vraiment bénéfique pour les oiseaux pour 2 raisons :

- C'est un refuge pour les oiseaux, insectes car il peuvent se protéger à l'intérieur ;
- Ils trouvent de la nourriture, des insectes etc...

En fait, il faut être solidaire avec les animaux qui peuvent nous aider à faire pousser des choses (par exemple les oiseaux mangent les chenilles qui dévorent les choux) et aussi être solidaires entre nous, car on a besoin de plus de monde pour cultiver de manière biologique.