

Comment l'école peut-elle devenir actrice de la justice alimentaire ?

Publié: 11 novembre 2020, 18:31 CET

Alexandra Pech

Doctorante en géographie et anthropologie, ENS de Lyon

Julie Le Gall

Enseignante-chercheuse en géographie - sciences sociales. En détachement., ENS de Lyon



Dégustation de fraises avec l'Association Santé Goût Terroir Frédéric Vivien, Réseau Marguerite, 2018, Author provided

Par le ministère
de l'Enseignement supérieur,
de la Recherche et de l'Innovation

fête de la Science

Cet article est publié dans le cadre de la Fête de la science 2020 (du 2 au 12 octobre 2020 en métropole et du 6 au 16 novembre en Corse, en outre-mer et à l'international) dont The Conversation France est partenaire. Cette nouvelle édition a pour thème : « Planète Nature ». Retrouvez tous les événements de votre région sur le site [Fetedelascience.fr](https://fetedelascience.fr).

De nombreuses initiatives montrent que l'école, au sens large, est devenue un acteur central de l'éducation à l'alimentation des enfants et adolescents. Comme d'autres « questions socialement vives », l'alimentation est au cœur de controverses croissantes (bien-être animal, usage des pesticides, parmi d'autres) qui exigent de sortir du débat d'opinions.

Longtemps réduite à sa dimension nutritionnelle, l'alimentation à l'école aborde désormais toutes les composantes du système agroalimentaire (production, transport, transformation, distribution, consommation, gestion des déchets) et l'intégralité du fait alimentaire en termes économiques, sociaux, culturels et écologiques. Toutefois, malgré les ambitions affichées, elle peine à répondre aux problématiques rencontrées par les élèves au quotidien et aux inégalités d'accès des territoires à une alimentation saine et durable.

Comment proposer une éducation susceptible de transformer positivement les territoires au-delà du périmètre de la salle de classe et de la cantine, ainsi que les pratiques alimentaires de leurs habitants ? La question revêt une importance particulière dans les espaces les plus défavorisés où les injustices alimentaires sont nombreuses, appelant des politiques publiques ambitieuses.

Créer du lien

Plusieurs limites de l'éducation à l'alimentation à l'école apparaissent. Tout d'abord, il existe parfois une rupture entre les messages délivrés et l'alimentation disponible localement pour les élèves et leurs familles.

Encourager des pratiques de consommation liées à l'agriculture biologique, aux circuits courts ou à la saisonnalité auprès des élèves est difficile à soutenir quand cette offre n'est pas accessible, ni géographiquement ni financièrement. Pire, selon la sociologue Aurélie Maurice, la dichotomie entre les normes du « bien manger » diffusées par l'école et la réalité de l'alimentation des familles suscite souvent chez les élèves de milieux défavorisés, au mieux de l'indifférence, au pire du rejet.

De plus, le modèle éducatif dominant s'axe autour de la responsabilité de l'individu dans ses choix alimentaires, choix qui résultent de dynamiques internationales sur lesquelles les jeunes estiment avoir peu de contrôle. Ces limites nourrissent des situations d'impuissance chez les élèves, sans proposer d'évolution possible.

La justice « agri-alimentaire » désigne un processus de reconnexion de l'ensemble des acteurs, des activités et des espaces des systèmes alimentaires afin de rendre ces derniers plus inclusifs, en soulignant l'interdépendance à l'agriculture. Issu des mouvements « grassroots » et activistes dans les quartiers urbains défavorisés aux États-Unis, le mouvement pour la justice alimentaire fait une large place aux initiatives éducatives.

Dans la lignée de ces travaux, l'éducation « agri-alimentaire » encourage la mise en relation d'acteurs qui souvent ne se connaissent pas, s'ignorent, sont nourris de préjugés : les adolescents urbains, d'un côté, les agriculteurs et autres acteurs des systèmes alimentaires, de l'autre. L'hypothèse est la suivante : c'est avec l'expérience du lien que les situations d'injustice alimentaire peuvent évoluer. L'expression est proposée par le Réseau Marguerite, porté en région lyonnaise par des enseignants de secondaire et des chercheurs.

Réflexions, activités, rencontres, encouragent les élèves à être forces de proposition sur des actions concrètes qui favorisent le lien et, ainsi, la justice agri-alimentaire dans leur espace proche. Nous proposons ici quelques exemples déployés en collège, un niveau souvent délaissé en éducation à l'alimentation au profit de l'école primaire.

Connaître son environnement agricole et alimentaire

Face à l'inadéquation entre certaines propositions d'éducation alimentaire et les besoins du territoire d'implantation, faire un diagnostic de l'environnement alimentaire scolaire est une étape clé de l'éducation agri-alimentaire. On suggère pour ce faire l'emploi de la cartographie sensible, qui représente un espace vécu.

Au niveau cinquième, dans deux collèges de la région lyonnaise et à l'étranger (Mexico), les élèves déambulent dans l'établissement, un stylo à la main, et prennent en note tous les éléments (matériels, immatériels, discursifs) en lien avec l'alimentation. Réfectoire, poubelles, mais aussi odeurs, affiches, emballages, souvenirs... sont reportés sur une feuille et construisent la carte sensible.

Ces cartes illustrent la diversité des expériences que font les élèves autour de l'alimentation au collège. Applicable au territoire proche, la méthodologie suscite des activités inspirées des problématiques alimentaires des adolescents, du collège, du quartier, de leur famille. Les cartes tissent une base de discussion fertile avec les décideurs locaux sur le type d'offre alimentaire à déployer. Un monde s'élargit au-delà des habituels potagers scolaires – sans rien enlever à leur intérêt.

Les élèves réalisent une carte sensible à partir de leurs observations de l'environnement alimentaire de leur collège. Alexandra Pech, Author provided

Plusieurs propositions créent la rencontre entre les collégiens et les différents métiers et lieux de l'agriculture et de l'alimentation. L'organisation d'un concours de cuisine inter-collèges à Vénissieux, en partenariat avec l'association VRAC, a été l'occasion de rencontrer des horticulteurs, maraîchers, chefs étoilés, journalistes gastronomiques et de visiter des lieux aussi divers qu'une exploitation agricole ou l'Institut Paul Bocuse.

La création d'un forum des agriculteurs dans un collège de l'Ain a montré la diversité du bassin agricole proche. Le développement d'une méthodologie pour ouvrir une AMAP (Association pour le maintien d'une agriculture paysanne) en collège implanté dans un quartier politique de la ville encourage la venue de producteurs dans ce « vide alimentaire » déconnecté de son agriculture locale.

L'élaboration d'ateliers de cuisine avec les résidents de la maison de retraite de Villeurbanne, avec l'association Santé Goût Terroir, fait découvrir les terroirs locaux et les savoirs anciens. Voilà donc autant d'actions qui ouvrent la salle de classe aux réalités locales des uns et des autres, en rupture avec les clichés.

Dernières retouches lors du concours de cuisine inter-collèges Véni'Chefs dans la cantine du collège Paul Éluard, à Vénissieux. Frédéric Vivien, Réseau Marguerite, 2018, Author provided

L'impuissance des consommateurs face aux industries agroalimentaires crée une forme de découragement. La dénonciation frontale des phénomènes est peu opératoire : qui ne connaît pas les méfaits des sodas ? Pourquoi les pratiques ne suivent-elles pas ? L'école est un espace pour questionner les choix, qui tiennent aussi à l'offre disponible et aux manipulations publicitaires.

Une équipe a emmené les élèves dans la démarche d'enquête « Sugar Killer » sur les dangers du sucre et du marketing à Vaulx-en-Velin, autour de l'artiste Thierry Boutonnier. Après avoir décodé les étiquettes nutritionnelles de produits les plus consommés (sodas, chips), les élèves ont contacté les services consommateurs pour percer l'opacité des informations et se heurtent au manque de clarté des industriels. Ils ont organisé alors une table ronde publique avec des représentants des marques, une scientifique et un représentant politique et les interpellent sur les manquements des industriels.

Tout en étant confrontés à leur maigre pouvoir de consommateurs, ils ont pu participer à une démarche citoyenne où ils se construisent un positionnement – l'effort collectif des adultes étant de ne jamais dénoncer ouvertement.

Dans le cadre de l'enquête Sugar Killer, des élèves de 5^e de Vaulx-en-Velin rencontrent Martine Cador, chercheuse (CNRS) en neuropsychopharmacologie spécialiste de l'addiction au sucre chez les adolescents, aux Halles du Faubourg (Lyon). Adrien Pinon, Author provided

Ces propositions illustrent la diversité des initiatives que peut recouper l'éducation à l'alimentation à l'école. Dans un moment où dominent les potagers et actions en restauration scolaire, l'éducation agri-alimentaire invite à la créativité. Une gageure pour une meilleure appréhension des systèmes alimentaires, mais surtout pour des expériences moins normatives et plus inspirées des problématiques et possibilités des enseignants, élèves, établissements.

Il est difficile d'évaluer l'impact à court terme de ces actions dans des territoires traversés par l'injustice alimentaire. Néanmoins, on peut affirmer qu'elles sortent l'éducation à l'alimentation d'un discours directif (« il faut manger ceci ou cela ») et encouragent le débat d'idées, l'esprit critique, et, surtout, le plaisir d'apprendre. Une étape qui n'est pas sans rappeler le plaisir que l'alimentation peut aussi représenter et que les controverses actuelles tendent à inquiéter.