

Prix de l'environnement 2014 : *L'alimentation*

Savais-tu que ton alimentation représente près de 30 pourcents de ton impact personnel sur l'environnement ? L'alimentation répond à un besoin primaire que nous couvrons au quotidien sans même y réfléchir. En consommant plus consciemment, tu as toutefois la possibilité de réduire drastiquement ton impact sur l'environnement ! Et en participant au prix de l'environnement 2014 avec ton unité, tu montres une fois de plus que le scoutisme apprend aux jeunes à se comporter de manière responsable envers l'environnement.

Un enjeu important à différents niveaux

Manger ... de saison

Chaque scout apprécie de partir en camp loin de chez lui durant la belle saison et de découvrir une nouvelle région. **Un légume n'a par contre aucune raison de voyager.** Les transports de longue distance contribuent dans une large mesure à l'impact environnemental occasionné par les denrées alimentaires. L'impact est encore plus élevé lorsqu'un produit est cultivé artificiellement malgré des conditions climatiques qui ne le permettraient pas de le faire naturellement. À titre de comparaison, un concombre cultivé sous serre en Belgique et acheté par des consommateurs nécessite 1.1 litres de pétrole. Le même concombre provenant de Suisse et produit au mois de juin nécessite 0.1 litre de pétrole. Par ailleurs, tu as la possibilité d'apporter une importante contribution à l'environnement en limitant les transports de boissons en t'hydratant à l'aide de ce qui sort de ton robinet.

... moins de viande

L'élevage requiert 70 % de la surface agricole mondiale. **La consommation de viande est responsable d'un quart de notre impact sur l'environnement mais ne couvre que 12 pourcents de nos besoins journaliers.** Pas besoin d'être végétarien pour apporter une contribution significative à l'environnement. Si tu ne consommes de la viande que trois fois par semaine tu réduis déjà de 20 pourcents l'impact dû à ton alimentation. Tu peux aussi apporter une importante contribution à l'environnement en limitant ta consommation de produits d'origine animale tels que produits laitiers ou œufs, du fait que cela permet de réduire les importations de fourrage d'outre-mer. Si tu comptes 9 francs par participant et par jour pour la cuisine de camp au lieu de 7 franc, cela représente une augmentation de 28 francs pour un camp de deux semaines. Essaie donc d'expliquer aux parents pour quelles raisons vous souhaitez cuisiner des plats sains et écologiques...

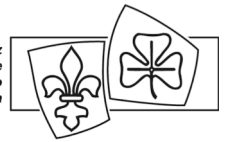
...préférer les produits bio

De nombreux scouts sont friands d'aliments comportant un emballage tout vert avec le nom du commerce inscrit en blanc en diagonal, ou alors les emballages blanc contenant le nom du produit en rose. Il est évident que le coût des camps scout doit rester abordable pour les scouts ou leurs parents. Mais il est tout autant évident qu'un camp en plein air doit être respectueux envers la nature ! **Les produits bios sont produits sans pesticides artificiels et avec une quantité réduite d'engrais.** Le prix du lait issu de production biologique n'est d'ailleurs que très faiblement supérieur à celui du lait produit de manière conventionnelle.

La diversité des oiseaux, des plantes et des coléoptères est d'ailleurs nettement plus élevée dans les exploitations biologiques que dans les exploitations conventionnelles. L'agriculture biologique a également une influence positive sur les mammifères tels que les souris sylvestres, les campagnols et les musaraignes, qui trouvent davantage de nourriture sur ces sols. Contribue toi-aussi à la protection de ces espèces animales et végétales ! Une faune et une flore diversifiée et en bonne santé est d'ailleurs aussi une condition pour préserver la chaîne alimentaire et ainsi la production d'aliments sur le long terme.

...et éviter le gaspillage de nourriture

Combien dois-je acheter de pâtes pour nourrir mon groupe affamé de 30 personnes ? Chaque cuisinier de camp s'est posé une fois cette question à ses débuts et a une fois ou l'autre commis une erreur d'appréciation. **Savais-tu qu'environ 30 pourcents des aliments produits finissent à la**



poubelle ? Acheter trop ou trop peu est quelque chose qui peut arriver. Avec un peu de créativité, il est toutefois toujours possible d'inventer des repas exquises à base de restes !

Apprendre à consommer mieux grâce au scoutisme

Des activités respectueuses de l'environnement apportent une contribution importante en faveur de notre planète. De manière à ce que cette contribution soit durable, il est nécessaire que les participants en comprennent l'enjeu et qu'ils restent motivés à s'engager en faveur de l'environnement aussi après les activités. Pour parvenir à cet objectif dans le cadre du prix de l'environnement 2014 sur le thème de l'alimentation, nous conseillons d'aborder la thématique en trois parties.

1. Explorer

La meilleure manière de comprendre ce qui se passe entre la production d'un aliment et sa consommation est de le voir de ses propres yeux ou même de l'expérimenter. Peut-être que tu as toi-même des idées d'activités, peut-être connais-tu des spécialistes ou même une industrie active dans l'alimentation dans la région ?

2. Réfléchir

Une fois que tes participants ont compris certains des rouages qui leur permettent de se nourrir, du temps doit leur être laissé pour approfondir la thématique. Une alimentation respectueuse peut réduire fortement son impact personnel sur l'environnement. Le but est ainsi de réfléchir ensemble à la protection de l'environnement et à la manière dont chacun peut y contribuer.

3. Agir

Lorsque chacun est sensibilisé à la problématique, il est possible d'agir en utilisant l'effet de groupe, et de se motiver mutuellement à agir. Agir peut signifier transposer dans un camp scout les différentes notions apprises précédemment ou décider de changer de mode de consommation chacun pour soi et en discuter aux scouts. Vous pouvez aussi faire une campagne de sensibilisation à la population, informer vos parents des résultats, organiser un jeu en rapport avec l'environnement pour vos castors ou impliquer vos camarades d'école. Tout est possible !

Idées d'activités

Le thème de l'alimentation englobe tout de la fabrication des produits à leur dégustation, en passant par leur transport et la vente. Les activités que tu peux faire avec ton équipe sont donc très variées, autant dans le temps que dans le genre. Ici quelques domaines du genre d'activités qui seraient possibles. Note bien que cette liste n'est pas exhaustive.

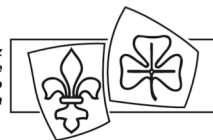
Visites

Une visite d'un domaine agricole ou d'une infrastructure alimentaire te permet de découvrir des étapes dans la chaîne alimentaire auxquelles tu ne penses peut-être pas forcément quand tu fais à manger. C'est un bon moyen de découvrir un sujet.

Exemple : Visite à la ferme ; visite d'une usine à poulet ; visite d'une boucherie, ...

Tu peux aussi combiner une visite avec une partie pratique sur le thème. Cela permet d'encore mieux se rendre compte de toutes les étapes et l'énergie nécessaire pour finalement avoir quelque chose dans son assiette.

Exemple : Réception de marchandises dans un magasin de grande surface ; récolter des fruits et légumes ; aider un fermier à la mise en panier des légumes qui vont ensuite être vendus ; travailler toute une nuit avec un boulanger ; BA chez Caritas ou la soupe populaire, ...



Echanges

Suivant l'aspect qui t'intéresse dans l'alimentation, il y a peu de possibilité de faire une visite ou d'organiser une activité. Mais peut-être qu'il y a une possibilité d'organiser un workshop ou une séance d'information avec un spécialiste ?

Exemple : Préparer un menu avec l'aide d'une diététicienne ; voir un film sur à thème et en discuter ; participer à une journée d'information organisée par une autre association, ...

Activités

Organiser soi-même une activité sur le thème de l'alimentation permet de mettre en pratique les connaissances de chacun et d'en apprendre encore d'avantages. C'est ainsi aussi que l'on comprend que ce n'est pas difficile de diminuer l'émission de gaz à effet de serre et que chacun peut y arriver sans changer significativement de mode de vie. Il suffit juste parfois d'avoir un peu plus d'informations sur les possibilités qui existent afin de se comporter de manière plus respectueuse.

Exemples : un camp/weekend avec un menu sans/avec peu de viande ; cuisiner qu'avec des produits de saison/locaux/des agriculteurs du coin ; cueillette de champignons et/ou autres produits comestibles qui poussent chez nous à l'état sauvage ; inclure les participants au maximum dans la cuisine et leur apprendre 2-3 trucs ; préparer un repas de A à Z (du poulet encore vivant à l'émincé de curry, du blé et des fruits et de la vache à la tartine avec beurre et confiture, ...) ; comparer les calories et autres composants d'un plat préfabriqué et un plat fait-maison ; aller faire toutes les commissions en vélo ou à pied ; n'utiliser que des cornets déjà utilisés pour faire les courses ; comparer le même produit dans divers magasin au niveau du prix et du goût ; ...

Liens divers

Associations qui organisent des paniers de légumes hebdomadaires ainsi que des journées au champ

<http://www.lejardinpotager.ch> (VD)

<http://www.panierbio3vallons.ch> (VD)

www.regioterre.ch (SG)

www.waedichoerbli.ch

(ZH)

www.ortoloco.ch (ZH)

www.radiesli.org (BE)

Idées de recettes avec des légumes peu communs

<http://cuisinedujardin.ch>

http://www.wwf.ch/fr/agir/vivre_mieux/guide_en_ligne/recettes/

Recettes à base de restes

www.zugutfuerdietonne.de

Divers conseils et idées sur l'alimentation de manière générale et des activités en lien

<http://goutons-un-monde-meilleur.fr>

<http://www.wir-essen-die-welt.ch/>

<http://www.wwf.ch/alimentation>

Idées pour un camp / une activité éco-responsable, par les scouts et guides de France, p. 11-12 sur le thème de l'alimentation

<http://www.sgdfr.fr/category/37-habiter-autrement-la-planete?download=311>

Des idées d'activités / petits jeux sur des thèmes variés, dont l'alimentation, par les scouts d'Autriche

<http://www.oefpfadfinder.at/1475.htmlBewegung>

Toutes les astuces du WWF :

https://www.wwf.ch/fr/agir/vivre_mieux/

Ou l'app du WWF pour Iphone et Android : rechercher « Application Guide WWF » (gratuit)