



URGENCI

THE INTERNATIONAL NETWORK FOR
COMMUNITY SUPPORTED AGRICULTURE

**EATHINK RENCONTRE L'ASC :
SEMINAIRE SUR L'AGRICULTURE
SOUTENUE PAR LES CITOYENS ET
LE SYSTEME EDUCATIF FORMEL**

Louvigny, France, 10-12 Juillet 2017



Séminaire sur les partenariats locaux et solidaires entre les producteurs et les consommateurs et le système éducatif formel

Contexte du séminaire

Le séminaire a été initié par Urgenci (www.urgenci.net), le réseau international d'agriculture soutenue par les citoyens (ASC). Durant cette session de travail de deux jours, les objectifs principaux étaient de :

1. partager avec la communauté Européenne de l'ASC les expériences acquises durant le projet EAThink en France,
2. de présenter ce que les membres de l'ASC et les acteurs du système alimentaire alternatif font dans le cadre de l'éducation formelle.

Une définition synthétique de l'ASC a été élaborée par les praticiens eux-mêmes dans le cadre de la déclaration européenne adoptée en septembre 2016 à Ostrava: « *L'agriculture soutenue par les citoyens (ASC) est un partenariat fondé sur des rapports humains directs entre des consommateurs et un ou plusieurs producteur(s), où les risques, responsabilités et bénéfices du travail agricole sont partagés dans le cadre d'un engagement mutuel sur le long terme* ». En outre, le nuage de mots ci-dessous donne une idée des principes qui sont communs à la plupart du million de consommateurs et de producteurs s'engageant pour l'ASC dans toute l'Europe.



Urgenci fait la promotion de L'ASC dans le cadre du plus vaste mouvement des *partenariats solidaires et locaux entre producteurs et consommateurs*. Cette formulation désigne les principes fondamentaux guidant le mouvement : les principes de localité, de solidarité, de partenariat et l'idée d'une relation équilibrée entre producteurs et consommateurs.

Pourquoi est-il important pour le mouvement de l'ASC d'aller dans les écoles? Il y a deux raisons principales justifiant une action dans le système éducatif formel. La première est liée à la « bataille culturelle » qui se déroule, en ce moment, dans la société. Tout le monde est préoccupé par la nécessaire prise de conscience par le grand public des grands problèmes liés à la durabilité de nos systèmes alimentaires. Lors de chaque rencontre de l'ASC, au niveau local, national ou européen, l'accent est mis sur "l'importance d'éduquer les consommateurs". Un effort important est donc nécessaire pour éduquer les enfants, pour leur apprendre à devenir des citoyens, capables de développer une approche critique des systèmes alimentaires. La deuxième raison est la nécessité pour l'ASC et pour les défenseurs de la cuisine locale de travailler sur leurs activités de sensibilisation sociale. Les écoles sont LE lieu de mixité sociale par excellence, où les enfants de toutes les couches sociales peuvent interagir et accéder à une nourriture locale, biologique et produite de manière équitable.

Il y a aussi une troisième raison justifiant de mener des activités dans le cadre du système éducatif formel : le mouvement de l'ASC peut apporter une contribution multiforme à l'éducation des enfants. Déjà, l'ASC contribue à la compréhension du concept de citoyenneté globale par les enfants. Par ailleurs, l'ASC peut rendre tangibles les valeurs-clé de solidarité et de développement durable. Enfin, grâce à leur approche globale du Droit à l'alimentation (des systèmes alimentaires locaux agissent ici solidairement avec des systèmes alimentaires locaux ailleurs), les groupes ASC promeuvent l'éducation au développement et la prise de conscience. Enfin, les activistes de l'ASC ont vraiment une grande expérience de partager : les visites des fermes par des écoles et d'autres activités pédagogiques sont courantes dans le mouvement ASC.

Ce séminaire a été une occasion unique de **mettre en valeur l'expérience de l'ASC et des militants du droit à l'alimentation locale qui travaillent déjà en étroite collaboration avec les écoles dans leur propre pays**. C'était la première fois qu'était organisé une réunion sur le thème de « L'éducation et l'ASC ».

Notre travail collectif était articulé autour des questions principales suivantes : est-ce qu'on pourrait développer des activités pédagogiques communes à l'ASC et aux systèmes alimentaires locaux et durables à l'échelle européenne ? Comment présenter l'approche ASC auprès du système éducatif formel ? Quels sont les obstacles ? Où pouvons-nous trouver les ressources éducationnelles et les outils pour ces activités ? *Comment sensibiliser les enfants aux enjeux des systèmes alimentaires durables sans les traumatiser ? Comment peut-on rendre les systèmes alimentaires en général, et l'ASC en*

particulier, un sujet pour les enfants ? Quelles compétences voudrions-nous transmettre : l'implication civique, la pensée critique, la compréhension des processus de plaidoyer ... ?

Typologie des participants au séminaire

Le séminaire a été sans précédent de par son sujet, mais aussi de par l'identité des participants. Il rassembla quatre différents groupes de participants autour des sujets de l'éducation à l'alimentation durable et locale, comme montré dans le schéma ci-dessous.



Le premier groupe de participants était formé des **partenaires locaux, des activistes du droit à l'alimentation venant de la région-hôte**, la Normandie. Parmi ceux-ci, les représentants de l'association *Bande de Sauvages*, un syndicat local de formation agricole, FRICVAM et un journaliste de *Bastamag*.

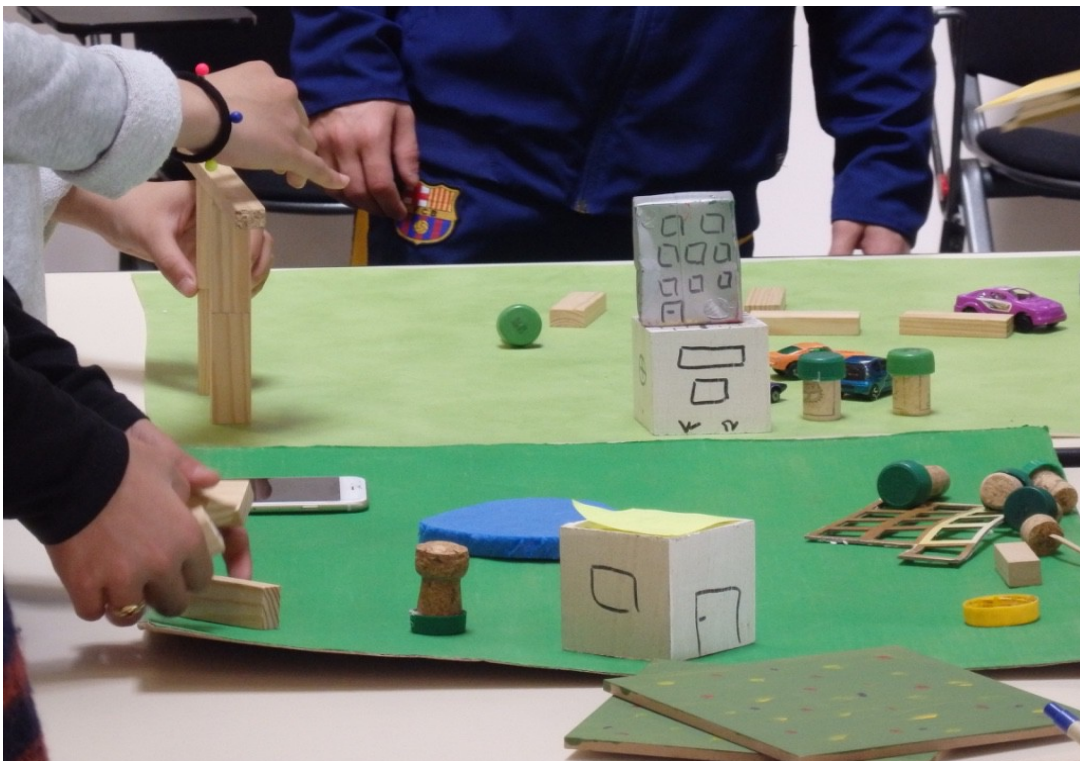
Le deuxième groupe était formé par le **noyau dur d'enseignants** de l'administration scolaire de Normandie.

Un troisième groupe de participants rassemblait des **membres d'Urgenci, en Europe**, plus précisément des pays qui n'étaient pas inclus dans le projet (Allemagne, Suisse, République Tchèque, Grèce). Leur présence était la pierre angulaire du séminaire, car l'une des priorités de celui-ci était de dépasser la déconnexion entre le projet, dirigé par Urgenci en Normandie, et les autres branches du réseau ; et de partager les résultats du projet avec autant de

membres du réseau que possible.

Finalement, un dernier groupe de participants reflète une image du projet lui-même : il a semblé logique aux organisateurs du séminaire d'inviter, aussi, **les partenaires d'EAThink des autres pays participants**. L'accent était mis sur les participants ayant un **profil d'activiste pour le droit à l'alimentation ayant une expérience d'activités dans des écoles**. Six participants, venant de quatre différents pays, sont arrivés par ce biais, en étant chaudement recommandés par les partenaires du projet.

Le projet EAThink : une vue d'ensemble



Sarah Brosset, coordinatrice pédagogique en France, a présenté le projet EAThink en Normandie. Le projet EAThink 2016 "mangez local, pensez global", est un projet financé par l'Union Européenne, qui a démarré en janvier 2015 simultanément dans 12 pays Européens et deux pays d'Afrique de l'Ouest. Les objectifs de ce projet sont d'améliorer la compréhension critique des étudiants et des professeurs européens mais aussi l'engagement actif dans les défis de développement globaux, avec une attention particulière sur la souveraineté alimentaire, les systèmes alimentaires durables et l'agriculture familiale.

D'une manière plus générale, le projet vise à renforcer les compétences et la connaissance de professeurs des écoles primaires et secondaires au sujet de l'éducation à la citoyenneté globale. Les groupes cibles sont des professeurs et des étudiants d'Europe et d'Afrique. En France, le projet a été conduit dans l'Académie de Caen, au niveau régional de l'administration scolaire. 160 professeurs de 110 écoles différentes et 1,500 élèves ont été impliqués depuis que le projet commencé.

De nombreuses activités on été organisées pendant la durée de ce projet: 10 potagers dans des écoles, 5 ruchers et 3 vergers ont été créés, avec l'aide de formateurs et d'animateurs. 32 visites de vergers, de vignobles et de fermes pédagogiques ont été réalisées. 66 ateliers dirigés par des experts de l'alimentation durable ont été organisés (comme *le Café Sauvage* et FRCivam, qui ont été représentés pendant le séminaire). Tous les informations détaillées sur les organisations participantes, combinées avec la description de leurs activités, sont désormais compilées dans un catalogue EAThink.

15 « ateliers de formation sur le journalisme citoyen et le web 2.0 » ont été organisés, 5 pour les enseignants et 10 pour les étudiants. De nombreuses ressources pédagogiques ont été créées et partagées : **10 « unités d'apprentissage global »** (plans et documents de cours) préparés et testés par les enseignants français ont été partagés sur le blog du projet (<http://eathink2015.org/fr/>). Une version en français d'un kit pour les enseignants sera publié, avec les 18 meilleures unités produites au niveau européen ainsi que les unités créées en France.

Un **noyau dur de 7 enseignants** a joué un rôle-clé dans l'avancement du projet. Ils ont formé un comité de pilotage, choisissant les orientations principales du projet, avec l'aide d'un spécialiste du développement durable au sein de l'administration scolaire. Ils ont aussi participé à plusieurs échanges avec leurs homologues européens, à Milan, en octobre 2015, à Dakar, en décembre 2016 puis à Vienne, en septembre 2017. Pour conclure, un concours de photo s'est tenu en 2015 et un concours vidéo (en 2017) ont eu beaucoup de succès comme événements mobilisateurs.

Ateliers du matin avec les partenaires locaux

Atelier avec Ludovic Courtade et le café Sauvage

Ludovic Courtade, un enseignant travaillant dans la prison de Caen, a donné un retour d'informations sur ses activités pendant la première série d'ateliers. Il était accompagné de Mathieu Filoche, de *Bande de Sauvages* - l'association, qui gère un café alternatif à Caen et organise de nombreuses activités autour de la nourriture, avec les personnes marginalisées comme groupe cible principal.

Ludovic a brièvement présenté son environnement de travail. Il a expliqué que, bien qu'il enseigne dans la section pour mineurs dans une prison pour adultes, il a beaucoup d'adultes et d'enfants dans la même classe. La relation est parfois difficile à construire, notamment parce que la plupart des détenus passent juste quelques semaines ou quelques mois dans cette prison, attendant la décision de la cour d'être envoyé dans d'autres prisons, ou juste parce qu'ils ont été condamnés à des peines de court terme. Ludovic ne sait rien des charges retenues contre les détenus.

Ludovic a essayé d'introduire quelques actions sur l'alimentation durable. Le gaspillage alimentaire n'était pas une option, car la situation quant au gaspillage en général est très spécifique en prison : les déchets alimentaires sont jetés par la fenêtre ou dans les toilettes. Au lieu de cela, un livre de recette et des leçons de cuisine ont été mises en place pour les prisonniers, avec l'aide du *Café Sauvage*. Il faut savoir que certains ingrédients ne peuvent pas être apportés à la prison (la farine, par exemple, est considérée trop dangereuse). Pourtant, avec quelques adaptations, quelque chose de tout à fait original a pu être organisé. Les activités ont été combinées avec la formation sur le journalisme web. Par exemple, les prisonniers ont participé à une compétition vidéo en mars 2017. De plus, 6 prisonniers sont allés à l'extérieur au marché des producteurs, puis au *Café sauvage*, ont cuisiné et puis mangé ensemble, tout en filmant leur excursion pour montrer leur vidéo à d'autres détenus. Malheureusement, la vidéo a été censurée par l'administration de la prison.

Les femmes prisonnières prévoient de faire leur propre livret de recettes, à partager avec les nouvelles arrivantes.

Bande de Sauvages porte toute son attention à l'enseignement pour les personnes en situation de handicap, marginalisées, vulnérables et les enfants. En plus de ces activités en prison, les activistes assistent les écoles dans la création de jardins potagers.

Atelier sur le gaspillage alimentaire

L'autre atelier de cette première série était donné par **Sandrine Lepetit, du FRCIVAM**, une organisation orientée vers l'agriculture durable et le développement rural (<http://civambassenormandie.org>). Sandrine a axé sa présentation sur les activités conduites au sein d'EAThink, dans le cadre d'un programme pédagogique sur le gaspillage alimentaire dans les écoles. Elle utilise un kit appelé "Halte au gaspi", co-créé par différentes organisations d'éducation au développement durable pour les élèves de 10-11 ans. Ce kit est prévu pour des activités courant sur toute la durée d'une année académique (regroupées au sein d'une organisation faîtière appelée *Graine*). Il fait aussi parti d'un plan national de réduction des déchets. Le kit consiste en plusieurs cartes à jouer, de même que d'instructions pour un jeu avec une corde, qui permet de comprendre les interactions entre acteurs au sein d'un même champ d'action.

La **première session du kit** permet de **comprendre ce qu'est le gaspillage alimentaire**. Sur la base d'une série d'images, les enfants expliquent ce qu'ils voient et de nouveaux concepts sont discutés grâce aux échanges : dates de péremption, saisonnalité, sur-production, fruits et légumes pas esthétiques ... A partir de ces images, les enfants arrivent à la conclusion suivante : le gaspillage alimentaire signifie que tous les aliments peuvent être jetés, même s'ils pourraient toujours être consommés. Afin de prendre conscience de l'impact de nos choix de consommation, les élèves participent aussi au jeu

avec la corde. Chacun des élèves est soit un aliment, un acteur ou un impact. Et chacun est lié aux autres par la corde.

Une activité intéressante à organiser entre la première et la deuxième session est une enquête dans la cantine, pour documenter les pratiques du personnel de cuisine et des élèves. Une autre activité consiste à quantifier le gaspillage alimentaire, en pesant ce qui est jeté quand les élèves rendent leurs plateaux et dans la cuisine, en début et en fin de projet, pour voir si les actions de prévention ont un impact.

Durant la 2^{ème} session, toutes les informations sont compilées afin de faire un **diagnostic**. Une autre réunion avec le/la responsable de la cuisine est organisée pour comprendre les contraintes qu'il ou elle rencontre dans la composition des menus : chaîne du froid, tableau de référence pour la fréquence de chaque produit ...

La 3^{ème} session est centrée sur la création d'un **plan d'action** avec les élèves pour accroître la prise de conscience des utilisateurs du restaurant scolaire.

Ce **plan d'action est présenté durant la 4^{ème} et dernière session**. Dans l'un des lycées, les élèves ont préparé un set de table à mettre sur le plateau et l'ont distribué à tous les utilisateurs, une exposition photo, des badges créés localement pour encourager les élèves à demander une quantité de nourriture correspondant à leur faim .. Un nouveau pesage a eu lieu après cette action de prise de conscience. Les résultats furent assez encourageants : de 340g par jour et par étudiant en moyenne, la quantité de nourriture gaspillée est descendue à 250g. Bien sûr, il faudra voir si cette tendance sera conservée dans le futur.

Education au journalisme web

Voici un rapport rédigé par l'une des co-présentateurs de l'atelier, Nathalie Raguin :

« Simon Gouin, journaliste pour le site internet Basta! et moi avons partagé (deux fois) notre travail avec 20 élèves du Lycée Allende d'Hérouville St Clair (Normandie). Ce travail concernait le web-journalisme et Simon a organisé trois sessions (novembre 2016, janvier et mars 2017). Nous avons expliqué aux participants la partie « théorique » de ce travail, qui consistait à aborder les spécificités du web-journalisme et l'évolution du travail de journaliste.

Mais surtout, nous avons insisté sur la "partie «pratique », sachant que les élèves feraient des enquêtes puis rédigeraient des articles, en utilisant différentes techniques journalistiques comme l'interview, rapporter et projeter des faits (sous la forme du journal intime d'un élève en 2050 par exemple). Les élèves créèrent un blog (<http://blogs.etab.ac-caen.fr/allende-alimentation-durable/index.php/>) et utilisèrent aussi la plate-forme EAThink pour partager leur expérience. L'organisation d'un événement communautaire (avec les parents d'élèves, le personnel et le personnel administratif du lycée),

a permis aux élèves de présenter leur blog et de débattre de leurs habitudes alimentaires, ASC ou nourriture végétane, ce qui était particulièrement pertinent et intéressant.

Notre présentation durant le séminaire a certainement rencontré les attentes des participants, car les discussions nous ont permis d'échanger sur de nombreux sujets, comme la nécessité de laisser les élèves trouver les réponses par eux-mêmes plutôt que de leur donner un savoir et aspects moraux.

En ce qui me concerne, avoir la possibilité de rencontrer les acteurs du réseau Urgenci a été un des moments les plus importants du projet EAThink. En effet, je dois admettre que, comme enseignant, je n'ai pas souvent l'occasion de rencontrer des acteurs de la société civile et les participants font tellement de choses pour l'éducation globale sur le système alimentaire qu'ils donnent forcément l'exemple !"

Démonstration d'un jeu éducatif sur les relations entre producteurs consommateurs



Cette activité a été proposée par Gwec'hen Rohou, un enseignant en histoire-géographie pour des élèves âgés de 12-13 ans. Gwec'hen a présenté le jeu de plateau qu'il a inventé sur la relation entre producteurs et consommateurs. Les élèves sont répartis en différentes équipes et à chaque équipe est donné un objectif spécifique. Par exemple, l'objectif de produire autant que possible pour l'export est confié à une équipe, une autre équipe doit produire de façon biologique ... et ainsi de suite. Le jeu se joue en tours, et sa dynamique réside dans la démonstration que les différents acteurs poursuivent différents intérêts, et que c'est un défi de trouver un équilibre entre les différents acteurs, d'éviter une situation de surproduction et le gaspillage des ressources naturelles.

Partage d'expérience sous forme de World Café

On a demandé aux participants de discuter les défis communs et d'échanger des solutions pratiques durant une session de world café, sur 5 sujets principaux.

Visites de ferme

Les fermes sont un environnement d'apprentissage passionnant. Beaucoup de choses peuvent être réalisées dans une perspective pédagogique lors d'une visite de ferme. Mais le défi est d'assurer une préparation appropriée, afin de rendre les enfants plus réceptifs et de leur transmettre un minimum de connaissances. La visite doit être solidement ancrée dans le programme pédagogique. En outre, lorsqu'il s'agit de jeunes enfants, selon la taille des groupes invités, la participation active des parents qui les accompagnent peut être nécessaire. Cela signifie que les parents doivent être formés à faciliter des ateliers qui ont lieu sur place. La meilleure méthode consiste à partager un kit de facilitation avec eux quelques jours avant la visite, de faire une démonstration pour eux à la ferme et de simplifier les ateliers. Dans une certaine mesure, il peut être aussi nécessaire de former les agriculteurs, car accueillir des élèves sur une ferme peut être exigeant. Mais les agriculteurs peuvent également transmettre cette responsabilité à des tiers, s'ils estiment qu'ils ne peuvent pas faire face à la dimension pédagogique de leur travail. Une visite peut être épuisante. Par conséquent, il faut des temps et l'espace pour se détendre pendant les pauses tout au long de la journée de visite.

Le succès d'une visite dépend aussi de la fréquence avec laquelle le savoir acquis durant la visite est mobilisé, par la suite, en classe.

Jardins potagers à l'école

Les jardins scolaires sont de formidables outils pédagogiques. Ils peuvent aussi devenir le déclencheur d'événements communautaires plus généraux, comme une fête des récoltes du potager de l'école, pendant laquelle les parents sont invités à l'école. Ils peuvent être également visités pendant les foires de l'école. Des sessions de cuisine peuvent être faites dans les classes, en utilisant les fruits et légumes du jardin (par exemple pour faire une soupe).

Un défi majeur, cependant, est de savoir quoi faire pendant les pauses et surtout durant les vacances d'été. Certaines écoles utilisent des polytunnels pour rendre la période des fruits plus courte et pour éviter le gaspillage pendant les vacances d'été.

Pour créer des échanges et des liens entre les écoles au niveau européen, un concours de photos entre les potagers scolaires pourrait être lancé. Par exemple, un « concours-photo de la plus grande citrouille » pourrait avoir beaucoup de succès.

Consommation éthique/ commerce équitable

Les participants aux ateliers réfléchissent au meilleur moyen de motiver les enfants et les adultes, au meilleur moyen de sensibiliser et d'amener l'ensemble de la communauté (élèves, parents et enseignants) à changer leurs habitudes de consommation. Comment mieux introduire les thèmes centraux de la consommation éthique et équitable dans les programmes scolaires ? Comment motiver les enseignants à continuer l'apprentissage tout au long de leur cursus ?

Des exemples concrets et visuels sont généralement plus faciles à retenir. Travailler sur des produits et des logos de commerce équitable est très instructif et utile pour la vie quotidienne. De même, la question des « externalités cachées » pourrait être présentée aux élèves, probablement par le biais de méthodologies assurant que les élèves s'approprient cette notion, en utilisant leurs propres mots.

Relations entre producteurs et consommateurs



La relation entre producteurs et consommateurs est au cœur de toutes les initiatives d'ASC et des systèmes alimentaires alternatifs et militants. Pourtant,

les participants au séminaire prirent le soin, prenant cela comme un défi important pour eux, d'imaginer de nouvelles activités pour expliquer la complexité et la richesse de cette relation de manière simple. Une autre question posée par les participants était : Comment est-il possible de convaincre et d'impliquer la population dans cette problématique sans blâmer les gens ?

Quelques exemples ont été donnés, pour intéresser les enfants à la production locale et aux producteurs locaux. Un exercice est la **"pizza de 15 km"**: les ingrédients devant être achetés ou collectés dans un rayon de km seulement, et la pizza cuisinée en groupe. Les journées portes ouvertes dans les fermes environnantes, l'installation d'un rucher ou la création d'un jardin, à cultiver sans pesticide, sont des manières efficaces de mieux connaître les conditions de la production alimentaire.

Les enfants devraient être considérés comme des médiateurs, ou des messagers, entre les producteurs et consommateurs. Ils assimilent des informations et peuvent alors les transmettre à leurs familles.

Un des enseignants participant au séminaire a expliqué que **les tests à l'aveugle** des produits locaux peuvent aussi donner une forte impulsion aux enfants. Par exemple, il a fait un test avec 4 jus de fruits différents. Il s'agit d'un moyen d'éduquer les enfants dans leur rôle de consommateurs : ils ont comparé les jus, expliqué leurs critères de sélection, pourquoi ils ont choisi ce jus de raisin. Ensuite, une carte est dessinée à la fin de l'activité pour montrer d'où viennent le jus différents, leurs origines sociales, environnementales et économiques. Si possible, les élèves peuvent ensuite rendre visite à au moins un des producteurs.

Gaspillage alimentaire

Le gaspillage alimentaire est maintenant reconnu comme un enjeu national et international. Il y a eu une multiplication de kits sur le sujet. Toutefois, même de simples actions peuvent porter des fruits : par exemple, partager de nouvelles recettes avec les enfants, apprendre à cuisiner et peser des déchets alimentaires sur une base régulière.

Deux ateliers sur "comment introduire les sujets de l'alimentation durable dans les disciplines scientifiques"

Deux enseignantes du noyau dur d'EAThink en Normandie, Anne Cuillandre et Sylvie Turcan, ont partagé leur expérience concernant la manière d'aborder les questions d'alimentation durable, dans une perspective scientifique.

Le projet pédagogique de "L'eau virtuelle"

"Virtual Water: we eat it more than we drink it" (*l'eau virtuelle : nous en mangeons plus que nous en buvons*), est une **application conçue pour les**

smartphones et les tablettes, téléchargeables sur Android et les systèmes iOS. Cette application permet de calculer la quantité d'eau nécessaire à la production et à la transformation de la nourriture consommée lors d'un repas.

Ce projet a été mené dans le cadre d'un «parcours culturel scientifique », avec un groupe de 25 étudiants de l'école secondaire d'Andaines à La Ferté-Macé. Le «parcours culturel scientifique» permet à chaque groupe ou à une classe de mettre en place une coopération avec un partenaire scientifique et un partenaire artistique et technique. Ce groupe d'élèves a été assisté par «So Numérique » pour la conception de l'application.

Pour mieux connaître les «parcours culturel scientifique » :

http://ledome.info//index.php?page=page&id_manifestation=1846



Cette activité a été scindée en différentes étapes.

Première étape : sessions de travaux pratiques en physique, chimie et sciences naturelles.

Les thématiques suivantes ont été abordées :

- Le cycle de l'eau et ses propriétés;
- Les composantes de l'eau en lien avec la roche de la source ;
- Est-ce que toutes les eaux sont potables?
- Les traitements de l'eau : filtration et chloration ;

- Les maladies liées à l'eau ;
- Notre « vraie » consommation d'eau ;
- L'eau « virtuelle » ou cachée dans les aliments, son impact sur les humains et leur environnement ;
- Le régime alimentaire équilibré et les portions recommandées.

Deuxième étape : sessions de travail avec *So Numérique*

- Définir et lister des objectifs pour l'application: sensibilisation, définition, explication, illustration, information et autorisation;
- Créer une base de données;
- Choisir la forme : nom, ligne des bases, logo, style, présentation, message ...
- Découvrir le monde de programmation informatique.

Troisième étape : présenter aux étudiants le concept de l'eau virtuelle et l'application

- Posts sur le blog du projet européen EAThink : <http://eathink2015.org/fr/category/blog-fr/>
- Participation à la compétition vidéo
- Re-tourner la vidéo "L'ardoise de Léo", gagnant du concours, et la disséminer aux échelons local et national, sur les réseaux sociaux avec des versions en anglais et en français.

<https://www.facebook.com/UrgenciCommunitySupportedAgricultureAroundTheWorld/videos/1624298500948098/>

<https://www.facebook.com/UrgenciCommunitySupportedAgricultureAroundTheWorld/videos/1634091583302123/>

- Plusieurs articles dans les journaux locaux :

<http://www.ouest-france.fr/normandie/flers-61100/video-des-lyceens-de-la-ferte-mace-imaginent-une-application-4986386>

<http://www.lepublicateurlibre.fr/2017/04/25/lycee-des-andaines-une-video-et-une-appli-pour-mesurer-l-eau-virtuelle/>

<http://www.ouest-france.fr/normandie/la-ferte-mace-61600/les-lyceens-en-lice-d-un-concours-international-4935683>

Quatrième étape : uploader l'application "Virtual Water: we eat it more than we drink it"

Pour Android : http://ledome.info/applications/eau_virtuelle.html

Lien pour télécharger la vidéo sur l'eau virtuelle (en 8 langues) :

<https://we.tl/WiteDMgjb9>

Lien pour regarder "L'ardoise de Léo" en français :

<https://www.youtube.com/watch?v=rc25vkKZXso>

Lien pour télécharger l'application sur l'eau virtuelle :

http://ledome.info/applications/eau_virtuelle.html

via

<https://fablab.ledome.info/#!/projets/creation-d-une-application-eau-virtuelle-on-en-mange-plus-qu-on-en-boit>

Ruches

Sylvie Turcan a présenté le travail mené ces dernières années dans l'école secondaire où elle enseigne. Elle a expliqué comment les ruches ont été conçues, mises en place et prises en charge par ses élèves. Les ruches et les abeilles ont été surveillées et observées de près par les élèves. Différents instruments de mesure et d'observation ont été conçus pour étudier les interactions entre les abeilles et leur environnements naturel et artificiel.

Les activités ont inclus : la conception d'une structure alvéolaire avec une imprimante 3D et divers exercices sur la structure d'une structure alvéolaire; l'utilisation de capteurs mis à l'intérieur de la ruche pour mener des expériences sur les températures des ruches par exemple (plus l'écart de température entre l'extérieur et l'intérieur de la ruche est grand, moins les abeilles produiront, car elles utiliseront leur énergie pour combler la différence) ; la création d'un jeu sérieux (*serious game*) appelé « Api Bee ».

Pour plus de détails: <http://eathink2015.org/fr/learning-units/>, sélectionnez "français", puis "3. L'abeille et la fabrication du miel".

Visites de fermes



Le groupe a visité la ferme d'intégration sociale *Le Londel*, à environ 5 km de

Caen (<https://www.facebook.com/ecodomainedulondel/>).

Ce site est utilisé par différentes associations, et offre également des activités pédagogiques. Ce site a reçu la visite de nombreuses classes participant à EAThink. La ferme est divisée en au moins trois différents espaces, tous cultivés selon une approche inspirée par le mouvement de la permaculture.

Tout d'abord, **la ferme d'insertion sociale et professionnelle** occupe environ un tiers de la surface totale. Elle a été créée en 1985 et emploie maintenant 15 personnes, la plupart d'entre eux ayant connu le chômage de longue durée. Le produit de leur travail est vendu à la ferme, ou à des restaurants ou encore à des groupes d'achat éthiques opérant à Caen. En second lieu, derrière ce jardin, on peut trouver **un plus petit espace cultivé par des personnes socialement défavorisées**, aidées par des bénévoles de la Croix-Rouge. Un apiculteur a également mis en place quelques ruches. À côté, le « Jardin des possibles », un **jardin communautaire**, expérimental et créatif, est ouvert à tous. Toute personne intéressée peut les rejoindre et tester ses « doigts verts », avec l'aide de jardiniers bénévoles et le soutien de professionnels. La visite a lancé des discussions animées sur la permaculture et sur les systèmes d'abonnement dans les exploitations d'intégration sociale. C'était aussi l'occasion de partager des retours sur les activités pédagogiques d'une ferme avec de nouvelles expériences dans le domaine.

Participants au séminaire



Elena Barcanu-Tudor travaille dans une station de recherche et de développement à Buzau, en Roumanie. Elle est à la fois une scientifique et une maraîchère, elle est aussi membre d'une ASAT (la traduction locale du concept d'ASC). De temps en temps, Elena organise des visites à travers les champs expérimentaux, présentant aux étudiants ses exquis plantes cultivées.

Gaëlle Bigler est la coordinatrice du réseau francophone des initiatives ASC en Suisse. Elle a de l'expérience dans la présentation du concept à des élèves. Elle a aussi organisé de nombreuses visites de fermes et a aidé à mettre en place des potagers dans des écoles de sa région.

Mirela-Gabi Bojoga est une enseignante spécialisée au sein du collège technique de l'industrie alimentaire Dumitru Motoc, une école d'enseignement pré-universitaire en Roumanie. Elle a mis en œuvre plusieurs projets autour de la nourriture avec ses élèves, y compris une micro-serre pour les herbes aromatiques. Elle est venue en Normandie avec la volonté d'en savoir plus sur les systèmes alimentaires durables et sur la façon de présenter le sujet à ses élèves.

Sarah Brosset travaille depuis juin 2015 comme tutrice pédagogique pour Urgenci dans le cadre du projet EAThink. Entre autres missions, elle a assuré la liaison entre les écoles et les militants locaux de l'alimentation durable et a organisé des dizaines d'activités, y compris des ateliers, des potagers scolaires, des visites de fermes et un concours de vidéos.

Michele Curami, est un chef de projet de l'ONG Acra, basée à Milan, il a travaillé comme gestionnaire de projets et a coordonné des projet à financement européen visant à promouvoir les systèmes alimentaires alternatifs et les systèmes alimentaires durables dans les écoles comme sujets de l'éducation globale.

Elisabeth Feichtner travaille pour l'ONG Südwind en Autriche. Elle participe à des actions à tous les niveaux scolaires depuis 1999 par le biais de sessions de formation dans l'éducation globale et la tenue d'ateliers sur les produits de consommation et les relations internationales. Ayant une expérience dans les jardins scolaires et les projets pédagogiques, elle travaille en étroite collaboration avec un projet de coopération agricole appelé « MILAN » (MiteinanderLandwirtschaften).

Marthese Formosa, en tant que membre de la Koperattiva Kummerç Gust, elle a mis en place des activités d'éducation non formelle sur la consommation éthique et le commerce équitable. Elle travaille comme facilitatrice de terrain, gérant des visites à la ferme, lançant des jeux et présentant les objectifs de développement durable (SDG). Elle a organisé des visites de terrain dans une entreprise éthique produisant sa propre nourriture. Elle a participé à un travail éducatif sur les fruits tropicaux, appelée « le projet rend les fruits équitables ». Elle s'occupe des travaux de jardinage et d'entretien dans un centre de recherche en permaculture. Elle travaille avec KOPIN, le partenaire maltais dans le projet EAThink.

Jenny Gkiougki travaille pour Agroecopolis, une association grecque soutenant le développement de l'ASC en Grèce. Elle a participé à de nombreuses actions pédagogiques informelles en particulier par la promotion de l'ASC, par le biais de présentations, d'entretiens, de conversations ouvertes et de débats.

Alberto Graglia, du groupe d'achat solidaire *Gas del Sole* à Milan, est un enseignant italien avec une grande expérience dans les projets européens. Il a contribué au projet Grundtvig sur l'ASC avec des écoles secondaires, en encourageant les enfants à acheter en commun aux petits producteurs. Il a participé à cette réunion afin de multiplier les échanges entre pair et pour nourrir une proposition de projet de formation sur l'ASC pour la jeunesse.

Emilie Hauzeur coordonne le réseau d'ASC de Bruxelles. Il y a plusieurs membres du réseau ASC qui ont été impliqués dans des activités dans les écoles. Emilie a voulu à partager cette expérience avec d'autres militants de l'ASC venant d'autres pays.

Judith Hitchman est la Présidente du Comité International d'Urgenci. À ce titre, elle supervise toutes les activités de réseautage et fait les bonnes connexions entre les bonnes personnes, au bon moment.

Morgane Iserte travaille comme coordinatrice du réseau international d'Urgenci. Elle a participé à différents projets d'éducation non formelle des adultes, par le biais de divers projets européens, y compris un projet Grundtvig et plusieurs projets Erasmus+.

Tereza Jursova représente *AMPI*, le réseau Tchèque d'ASC. Elle a une longue expérience dans le fait de lier l'ASC à des activités pédagogiques : elle a facilité des programmes en plein air pour les enfants, mise en œuvre de jardins scolaires, organisé des visites de ferme ASC pour des adultes et pour des familles. Elle organise également des formations publiques sur l'ASC.

Anna Morera est une productrice de légumes espagnole qui vit et travaille en Italie du Nord. Elle est également une formatrice expérimentée en agriculture régénératrice et alimente un groupe ASC. Anna remplit différentes missions pour l'ONG Deafal.

Jocelyn Parot travaille comme secrétaire général d'Urgenci. A ce titre, une partie importante de son travail, depuis le début de l'année 2015, a été de gérer le projet EAThink en France.

Suncana Pesak est une pionnière de l'ASC en Croatie. Elle a participé à différentes actions pédagogiques pour les enfants : potagers scolaires et visites de fermes.

Adrien Richard est un étudiant en gestion de projets européens qui est en

train de terminer ses études avec une formation au siège d'Urgenci.

Stefan Schartlmüller est impliqué dans le mouvement européen pour la souveraineté alimentaire Nyeleni depuis le premier Forum Nyeleni européen à Krems, pour lequel il a travaillé en tant qu'organisateur. Il l'a fait pour le compte de ÖBV (Vorarlberg Gruppe), l'union autrichienne des exploitations agricoles familiales, qui est membre de La Via Campesina. Il est qualifié dans les méthodologies de réparation de la démocratie et a une vaste expérience de tous les 5 principaux axes du processus Nyeleni.

Adelaide Strada œuvre pour l'ONG italienne DEAFAL. Le groupe cible principal de DEAFAL sont les petits agriculteurs agroécologiques. En 2016, DEAFAL a commencé à inclure l'ASC comme l'un des thèmes de formation. Elle a été coordonnatrice pour un programme Erasmus+ comme partenaire italien. Ce projet comprenait 6 pays méditerranéens et un pays d'Europe du Nord et visait à développer l'ASC dans le système éducatif formel. DEAFAL a également organisé de nombreuses présentations publiques sur les GAS (groupes d'achat solidaires).

Peter Volz est le fondateur de *die Agronauten*, une association de recherche travaillant sur les systèmes alimentaires durables et régionaux, basée à Freiburg, en Allemagne. Il a acquis une solide expérience dans l'enseignement scolaire, en surveillant des activités telles que des visites à la ferme et en organisant des expositions dans les écoles et universités depuis déjà 6 ans. Par ailleurs, il mène également un projet sur « Accès à la terre » dans le cadre du réseau international Urgenci.

Conseil de suivi

- Partager la liste des participants et les outils et matériel de formation,
- Vue d'ensemble des manuels ASC et sur l'éducation ;
- Rapport → synthèses des ateliers;
- Liens vers des ressources (applications, orientations méthodologiques...)
- Liste des livres, des manuels ou des vidéos intéressants ;
- Projets Erasmus+ (ou autres financements) pour les réseaux d'écoles, partagés avec les enseignants impliqués dans EAThink ;
- Ramener les discussions dans nos réseaux locaux pour plus d'intrants ;
- Diffuser nos contacts, notamment sur les organisations d'autres pays concernés (ex : Slovaquie) ;
- Découvrir www.artofhosting.org, sur les méthodes de communication, aussi pour l'éducation et des trucs d'organisation ;
- Entrer en contact et aider à grandir!

Ressources

Lien pour télécharger les unités d'apprentissage global créées au sein du projet EAThink :

<http://eathink2015.org/fr/learning-units/>

Lien vers le blog EAThink :

<http://eathink2015.org/fr/>

Lien pour télécharger le guide sur le gaspillage alimentaire (Stop au gaspi) créé par GRAINE :

<http://fr.calameo.com/accounts/4962896>

Lien vers le blog du lycée des Andaines' :

<http://www.lyceedesandaines.fr/index.php/eco-lycee>

Lien vers le blog sur l'alimentation durable du lycée Allende :

<http://blogs.etab.ac-caen.fr/allende-alimentation-durable/>

Lien vers la présentation prezi du projet EAThink :

http://prezi.com/3vj2epd2xlqm/?utm_campaign=share&utm_medium=copy

Lien pour regarder les informations locales du 10/07/17

(2 reportages - midi et soir) :

<https://youtu.be/Hfu5fPs0EUo>

<https://youtu.be/rDfcFckgX64>

Lien vers la chaîne youtube du projet EATHINK :

<https://www.youtube.com/channel/UCW3NWw3uasSvOYJbmoDOYtg>

Lien vers l'album web (photos prises par Anne ; vous pouvez ajouter les vôtres, si vous le souhaitez :)) :

<https://photos.google.com/share/AF1QipNmJxgWIkZv3JJuwDyoEJ9PVrftoMwzNdzOgR5M2seEfKK64O7iUqh4UCWzQYimTg?>

[key=ZDV4SWZXUWtQR1BxLUZaWXNIdWdwY2VJQV91ck1R](https://photos.google.com/share/AF1QipNmJxgWIkZv3JJuwDyoEJ9PVrftoMwzNdzOgR5M2seEfKK64O7iUqh4UCWzQYimTg?key=ZDV4SWZXUWtQR1BxLUZaWXNIdWdwY2VJQV91ck1R)

