

Les quatre saisons

Projet de sensibilisation sur la consommation de fruits et légumes de saison



En résumé

Notre projet est un moyen de sensibilisation sur les modes d'alimentation de chacun. Nous avons réalisé un fascicule qui propose des recettes de cuisine en harmonie avec le développement durable. Il vise à sensibiliser les jeunes de l'école ménagère de Moutier.

Ces recettes ne contiennent que des fruits et des légumes frais adaptés à la saison. C'est un fascicule qui met en relation nos habitudes culinaires et notre production de CO₂.

Se nourrir de façon écologique, c'est-à-dire, ne pas manger de courgettes en hiver, réduit de façon considérable notre consommation de dioxyde de carbone.

Ce mode d'alimentation limite également les transports d'un pays à l'autre, la réfrigération, les emballages ou encore le chauffage en serre.

Nous mettons à disposition deux recettes par saison; un plat principal accompagné d'un dessert. De plus, une liste pour les fruits et les légumes frais disponibles chaque mois de l'année, ce qui nous permettra de cuisiner sain et équilibré, tout en évitant les effets néfastes du CO₂.

Table des matières

Liste des illustrations	5
Remerciements.....	5
Introduction.....	6
Démarche	7
Description de notre projet.....	9
A qui s'adresse notre projet ?	10
Eric Boegli : restaurateur du Cheval-Blanc.....	11
Comment faire connaître notre projet ?.....	12
Coût d'investissement.....	12
Domaines touchés par ce projet	13
Projet de sensibilisation	14
Avantages environnementaux de notre projet.....	14
Avantages socio-économiques.....	14
Effets néfastes de l'exportation des fruits et légumes	15
Coût financiers du projet.....	16
Forces et faiblesse	16
Conclusion	17
Bilan	18
Bibliographie	19
Documents	19
Annexes	19
Journal de bord	19
Entretien de Dominique Hecker.....	19
La brochure	19

Liste des illustrations

Page de titre	http://www.gettyimages.ch/detail/425744-009
Image 1	http://www.villemagne.net/images/rome/culture-maraichere-pres-de-nardo-p1080239.jpg
Image 2	http://www.judo-moutier.com/images/cartemoutier.jpg
Image 3	http://www.juragourmand.ch/chevalblanc.htm
Image 4	http://a33.idata.over-blog.com/423x500/1/10/10/27/g8_2.jpg

Remerciements

Pour la réalisation de ce dossier et de notre brochure, nous avons fait appel à des tierces personnes. Cela a été un réel privilège. Nous leurs sommes reconnaissants et nous les remercions chaleureusement.

Notre gratitude s'adresse à:

Mademoiselle Delphine Donzé pour ses conseils de design concernant fascicule.

Mme Dominique Hecker, notre professeur de sciences naturelles pour avoir répondu à nos questions envoyées par email.

Charline Gerber, Gwen Hauri ainsi que Alondra Carcamo pour la mise en page de notre fascicule avec logiciel InDesign CS4.

Le Conseil municipal de Moutier pour avoir soutenu notre démarche.

Madame Ruth Lehman, notre professeur de classe, pour nous avoir conseillé et aidé tout au long de notre travail.

Monsieur Eric Boegli, restaurateur du Cheval Blanc à Roches, pour l'entretien et les questions.

Eric Leuenberger, ingénieur agricole, pour avoir répondu à nos questions concernant la culture maraichère.

Introduction

Tout d'abord, nous sommes trois élèves en année de maturité santé-social plein temps (MPS2 PT) au Centre professionnel artisanal et industriel du Jura bernois (CPAI-JB). Nur Görgün, Yusuf Arisoy et Thérèse Tolotti. Dans le cadre de notre travail interdisciplinaire (TIP), nous participons à votre concours national des Ateliers pour le climat.

Nos habitudes alimentaires, ont-elles un impact sur la présence de dioxyde de carbone (CO₂) dans l'atmosphère ?

Notre projet souhaite sensibiliser une jeune population par le biais d'un fascicule « Les quatre saisons » qui a pour objectif de la rendre consciente que son mode d'alimentation influence l'émission de CO₂.

Nous avons développé une brochure contenant quelques recettes, comprenant un plat principal et un dessert pour chaque saison de l'année ainsi qu'une liste de légumes et de fruits frais disponibles chaque mois. C'est aussi un moyen simple, efficace et à la portée de tous pour respecter les principes du développement durable : un développement qui répond aux besoins des générations du présent sans compromettre la capacité des générations futures à répondre aux leurs¹.

De nombreux sites internet agricoles, d'associations de consommateurs et protection de l'environnement proposent un mode d'alimentation en harmonie avec le développement durable :

Il faut reconnaître que nous-mêmes n'étions pas suffisamment informés sur le sujet alors que la protection de l'environnement devient aujourd'hui une préoccupation majeure dans notre société. La survie de l'espèce humaine pourrait être menacée si nous continuons à consommer comme aujourd'hui². Nous aimerions contribuer à la sauvegarde de l'environnement pour les générations futures.

L'objectif général de notre projet est de rendre plus attentif la jeunesse au lien entre l'alimentation et la quantité de CO₂ émis par leurs habitudes culinaires.

¹ http://fr.wikipedia.org/wiki/D%C3%A9veloppement_durable

² <http://www.ledevoir.com/environnement/162004/l-espece-humaine-est-menacee>

Pour la réalisation de notre travail, nous nous sommes adressés à notre entourage ainsi qu'à des professionnels (famille, enseignants, connaissances). Nous avons aussi consulté de nombreux sites internet ainsi que la presse.

Notre travail est divisé en trois grandes parties ; premièrement, la tranche d'organisation générale de notre travail: l'introduction et la démarche. Ensuite, le développement et l'approfondissement de la thématique. Finalement, la conclusion ainsi que le bilan de notre travail.

Démarche

Pour démarrer notre travail, nous nous sommes partagés les tâches de la manière la plus équitable. Nous avons utilisé tous les moyens techniques mis à notre disposition : presse, internet, télévision. Mais c'est particulièrement en discutant avec des personnes ouvertes à ce sujet, que nous avons au mieux mobilisé des ressources pour l'évolution de notre réflexion.

En ce qui concerne le choix de notre sujet, nous avons été interpellés par le fait qu'en modifiant certains de nos comportements alimentaires nous pouvons contribuer à des effets bénéfiques pour notre environnement.

Les objectifs spécifiques de notre projet sont d'interviewer des personnes ayant de bonnes connaissances dans le domaine, pour l'élaboration de notre travail. Afin de réaliser notre fascicule, nous nous sommes renseignés auprès de sites internet et diverses revues pour récolter suffisamment d'informations. Une fois ce fascicule terminé, nous le transmettrons aux adolescents fréquentant l'école ménagère de Moutier.

Pour pouvoir rédiger ce travail, nous avons eu recours à plusieurs techniques, dont voici les principales :

- Utilisation de plusieurs systèmes informatiques, par exemple le programme InDesign CS4.
- Recours à la documentation à disposition sur internet, lecture de livres et de journaux, dont « 2 degrés de trop » de Yann Arthus-Bertrand.
- Questionnaire concernant les conséquences de l'exportation de fruits et de légumes sur le climat à Dominique Hecker.

- Entretien avec Eric Boegli, restaurateur et propriétaire du Cheval-Blanc à Roches, qui cuisine essentiellement en harmonie avec les saisons.

Nous avons eu le plaisir de collaborer avec les personnes suivantes :

Dominique Hecker, qui nous a répondu, très aimablement, à notre questionnaire, puis, Eric Boegli, qui a accepté de participer à un entretien. Finalement, Eric Leuenberger, qui nous a procuré de la documentation sur la culture maraîchère.

Afin de pouvoir nous conférer avec des personnes concernées par le sujet, nous avons utilisé la méthode de l'entretien.

Concernant l'évolution de notre travail, nous nous sommes renseignés et questionnés sur la composition ainsi que les effets bénéfiques et néfastes du CO2. Ensuite, en tant que « consom'acteurs », nous nous sommes demandés quels comportements quotidiens pourraient diminuer la production excessive de ce gaz. Nous avons trié quelques idées (consommation d'énergie dans les ménages, transports) pour aboutir à l'idée de l'alimentation.

Ce thème comporte quelques principes de base facilement applicables par chacun. Nous avons donc décidé de faire passer le message à l'aide d'un fascicule comprenant quelques exemples de recettes de saison que nous proposerons à l'école ménagère de Moutier, dans le but de sensibiliser les écoliers.

Tout d'abord, nous nous sommes adressés à Monsieur Leuenberger, ingénieur agricole, qui nous a remis une documentation complète sur la culture maraîchère en Suisse.



1

Par la suite, dans le but de faire connaître notre travail, nous nous sommes adressés à M. Monnin, Directeur de l'école secondaire de Moutier, qui nous a précisé que la diffusion de ce travail, exigeait qu'il soit de qualité. Par conséquent, nous avons écrit au Conseil municipal de Moutier, qui nous a envoyé une réponse positive manifestant ainsi son intérêt. Nous espérons ainsi pouvoir atteindre notre objectif qui est de diffuser ce fascicule dans les écoles ménagères de la région.

Au départ, notre intention était de produire un livre de cuisine. Nous avons très vite remarqué que c'était impossible pour cause de moyens financiers et de temps. Par la suite, nous souhaitions imprimer notre travail chez un professionnel. Une fois de plus, nous nous sommes heurtés à certaines limites, étant donné que, généralement, les imprimeries professionnelles ne produisent pas moins qu'une centaine d'impression. C'est pourquoi nous avons redimensionné notre projet à l'aide des moyens mis à notre disposition au sein de notre établissement scolaire.

Description de notre projet

En cuisinant local, nous contribuons à la protection de la planète en réduisant le CO₂, nous promouvons la région dans laquelle nous vivons et nous respectons les conditions de vie des générations futures.

Notre objectif principal est donc le suivant :

Faire comprendre aux jeunes fréquentant l'école ménagère que nos comportements alimentaires influencent fortement le taux de CO₂ présent dans l'atmosphère.

Notre projet est avant tout un moyen de sensibilisation auprès de la jeunesse de Moutier. Avec l'aide du Conseil municipal prévôtal, un fascicule sera distribué aux écoliers suivant les cours de l'école ménagère à Moutier. Il propose deux différentes recettes par saison.



Ces recettes sont étudiées de manière à ce que chaque fruit et légume soit approprié à la période de l'année. Il n'y aura donc pas de tomates en hiver! Ce n'est pas un livre de cuisine gastronomique, mais plutôt des idées pour la confection de repas faciles et adaptés à notre région.

C'est pourquoi, nous avons également noté pour chaque mois et chaque saison les fruits et les légumes qui proviennent de la culture en plein air, sans chauffage sous serre, évitant la réfrigération, les emballages et des transports inutiles. Ce mode d'alimentation favorise également le commerce local³.

Notre préférence se dirige vers des recettes sans viande. Nous devons prendre conscience du fait que la viande est un élément majeur dans notre production de CO₂.

Par exemple, 1kg de bœuf équivaut à 18kg de CO₂, autant qu'une voiture en émet sur 100Km. En effet, diminuer sa consommation de viande est un geste simple et très efficace pour réduire ses émissions de gaz à effet de serre. L'élevage au niveau mondial représente environ 18% des émissions de ce gaz. Encore plus que le secteur des transports. De plus, il est une des causes principales de la déforestation. Pour un kilo de bœuf, il faut environ 16'000 litres d'eau et 7kg de soja⁴.

A qui s'adresse notre projet ?

Notre projet souhaite sensibiliser une population d'adolescents. En effet, ce sont eux notre futur. Ils détiennent la clé de notre avenir. De ce fait, il est important de les responsabiliser. Par le biais d'un petit fascicule, nous avons comme objectif de la rendre consciente que son mode d'alimentation influence la production de dioxyde de carbone, autant dans notre région que dans le monde.

Nous avons choisi la commune de Moutier, car nous sommes tous les trois citoyens de cette ville. De plus, nous avons fréquenté la même école ménagère, durant notre scolarité obligatoire.

³ <http://www.developpementdurable.com/ecogeste/2009/10/A3314/consommez-des-fruits-et-legumes-de-saison.html>

⁴ Yann Arthus-Bertrand, 2 degrés de trop, édition de La Martinière 2009

Eric Boegli : restaurateur du Cheval-Blanc

Voilà un exemple d'un professionnel qui prône l'utilisation de produits locaux ou issus du commerce équitable.

Le restaurateur et propriétaire du Cheval-Blanc à Roches, M. Eric Boegli, cuisine essentiellement avec des produits frais. La majeure partie de ses légumes, de ses fruits et de sa viande, proviennent des agriculteurs du village et de certains marchés locaux. Il varie les recettes en fonction des saisons et des marchandises disponibles. En hiver il y a très peu de variétés de produits frais, pendant l'été, il sèche certains de ses fruits et légumes (abricots, champignons, haricots, ...) pour ensuite les employer dans ses recettes.



3

En permanence, il fait attention à ne pas gaspiller ses produits. Par exemple, quand un vin n'est pas de très grande qualité, il le transforme en vinaigre de vin. Pour les assaisonnements de ses mets, il cultive lui-même de la sauge, du romarin, du basilic et diverses sortes d'aromatizants.

Un de ses desserts est à base d'ananas. Il a choisi de les commander aux magasins du Monde. Ces ananas proviennent du Ghana mais sont issus du commerce équitable et même transportés dans des cartons de récupération⁵.

⁵D'après notre interview avec Eric Boegli

Comment faire connaître notre projet ?

Nous espérons que ces adolescents en prenant conscience de l'importance de ces gestes, en discuteront à leur entourage. C'est ainsi que peut-être le message se transmettra et notre but sera, on l'espère, atteint.

Les recettes proposées aux lecteurs sont faciles à cuisiner quotidiennement ; adaptées à tout type d'âge et ne nécessitent aucune formation spécifique.

La mise en page de ce fascicule ne nous a pas posé de problèmes, car nous disposons de connaissances de base nécessaires en informatique. Toutefois pour finaliser le projet, il est préférable de se rendre chez un graphiste professionnel, qui lui dispose de logiciels plus performants.

Pour la distribution des fascicules « les quatre saisons », nous avons contacté le Conseil municipal. Celui-ci, après avoir manifesté son intérêt pour notre travail, le transmettra aux écoles ménagères de Moutier. Il va donc être diffusé et présenté à de jeunes élèves. Ils prendront certainement conscience du fait qu'il est bon de se nourrir, tout en faisant attention d'où proviennent nos aliments et dans quelles conditions ils sont cultivés.

Coût d'investissement

Ce travail à l'avantage d'être économique car, nous avons trouvé des solutions qui nous ont permis de dépenser un minimum d'argent. Au départ, nous voulions faire appel aux services d'une imprimerie professionnelle. Malheureusement, après avoir pris des renseignements, nous avons réalisé que c'était trop onéreux.

De ce fait, nous avons utilisé l'imprimante du CPAI-JB qui est bien plus rentable que de se rendre à l'imprimerie. Elle est à la disposition des élèves et a le mérite d'être de très grande qualité. Mis à part les coûts d'impression, nous avons également effectué quelques trajets entre La Chaux-de-Fonds et Roches en transport public pour rencontrer des personnes ouvertes à nous aider et pour ensuite avancer dans notre projet.

Ce projet vise à intégrer les comportements écologiques dans la vie quotidienne. L'écologie occupe de plus en plus l'actualité et de ce fait, il nous faut réagir. Il répond au besoin de se nourrir sainement, sans nuire à l'environnement. Par exemple, en surveillant si les produits sont cultivés de manière respectueuse de l'environnement et dans de bonnes conditions de

travail (culture bio), ainsi, sans compromettre la santé des personnes responsables de sa production.

Il est d'autant plus sain pour nous-mêmes de manger local et de saison, car les conservateurs qui se trouvent sur nos fruits et légumes sont très mauvais pour notre santé. Ils interfèrent dans les réactions biochimiques qui ont lieu dans nos cellules, ce qui a pour conséquence leur mauvais fonctionnement, pouvant malheureusement aller jusqu'au cancer⁶.

Domaines touchés par ce projet

Le premier domaine touché par notre projet est l'économie. En effet, acheter des produits locaux, fait logiquement tourner l'économie locale tout en encourageant les producteurs se trouvant à proximité. De plus, l'envie de moins polluer et l'augmentation du prix des denrées alimentaires, nous encourage à manger local.

Les sciences sociales sont également très présentes du fait que les humains sont concernés par ce problème et de manière inégale selon la région du monde où ils vivent. En Suisse, le surplus de produits à disposition, a pour cause une consommation excessive à n'importe quel moment de l'année et malheureusement aussi un gaspillage du fait que la nourriture non consommée est tout simplement jetée.

Par contre, les pays exportateurs du sud, économiquement faibles consacrent une partie importante de leur énergie au travail à l'exportation tout en étant souvent mal rétribués. Cette énergie pourrait être utilisée pour développer leur propre pays et rétablir une plus grande justice sociale avec moins d'inégalités. Cela représente un paradoxe évident du fait que la plupart de ces pays sont affamés. Alors, manger local contribue aussi à la réduction des inégalités.

⁶Informations issues du questionnaire adressé à Dominique Hecker

Projet de sensibilisation

Nous situons notre travail dans la catégorie sensibilisation. Effectivement, en distribuant un fascicule aux écoles ménagères prévôtoises, nous essayons de transmettre un message aux jeunes écoliers. Nous souhaitons leur faire comprendre l'importance de l'alimentation dans la production des gaz à effet de serre (GES). Par exemple : l'élevage de bétail à lui seul, compte pour 18% dans la production des GES (en tenant compte de la fabrication des engrais, de la culture pour l'alimentation du bétail (1 calorie animale est égale à 4 calories végétales⁷), la réfrigération et les transports). Plus que les transports qui, eux-seuls, représentent les 13%⁸.

Il faut prendre conscience que changer nos habitudes, permet d'apporter une large contribution à la baisse de ces gaz, qui sont eux, responsables de nombreuses catastrophes, dont le réchauffement climatique, la montée des océans et l'amplification des phénomènes météorologiques.

Avantages environnementaux de notre projet

C'est plus « écolo » ! Le principal avantage environnemental, est le transport. Acheter à proximité de chez nous, réduit la pollution (CO₂) des transports et contribue à la lutte contre les effets de serre ; il n'y a pas ou quasiment aucune exportation, ce qui améliore la production locale. Par conséquent, l'effet n'est que positif. Selon le World Wide Fund for Nature (WWF), un fruit importé hors saison par avion consomme 10 à 20 fois plus de pétrole que le même produit acheté localement et en saison⁹ !

Au contraire, un produit ne voyageant pas longtemps ne nécessite pas le même conditionnement. En effet, les emballages utilisés lors des transports contiennent de nombreux produits dérivés du pétrole. En 2006, l'Europe, la Norvège et la Suisse, ont acheté 49,5 millions de tonnes de matière plastique dont le 37% était utilisé dans le secteur de l'emballage¹⁰.

Avantages socio-économiques

⁷http://www.climatmundi.fr/Ing_FR_srub_35-diminuer-ses-emissions-de-co2.html

⁸Yann Arthus-Bertrand, 2 Degrés de trop, éditions de La Martinière 2009

⁹<http://cuisine.mayabelle.fr/index.php/2008/01/25/24-pourquoi-faut-il-manger-de-saison-et-local>

¹⁰<http://www.emballagedigest.fr/blog.php?2008/05/29/7444-emballages-plastiques-et-petrole-les-chiffres>

C'est plus économique : Acheter en haute saison diminue les coûts. En effet, les fruits et légumes poussent en abondance en cette période, ce qui les rend facilement disponibles.

De plus, le conditionnement du produit est plus facile. Il n'est pas nécessaire d'emballer les produits locaux puisqu'ils n'ont pas à supporter de longs trajets. Par conséquent l'emballage est inutile car, ils sont directement disponibles soit sur le lieu de production, soit dans les marchés et commerces locaux.

La question de la disponibilité étant ainsi réglée, il faudrait motiver d'avantage la population à acheter local. Il est toujours possible de changer nos habitudes. Mais, selon Dominique Hecker, le problème est ailleurs : « Les milieux économiques fonctionnent sur la loi du profit avec la libéralisation des échanges commerciaux. Il est impossible de les faire fonctionner autrement que par leur propre vouloir. Le poids des consommateurs est essentiel, mais le chemin est rude : il faudrait convaincre la population avec des petits moyens, alors que l'économie peut utiliser des sommes d'argent impressionnante, influencer sur les décisions politiques et finalement diriger les implications géopolitiques ! ».

Effets néfastes de l'exportation des fruits et légumes

Acheter ses fruits et légumes sur place ne demande quasiment aucun déplacement ; ce n'est pas nuisible pour l'environnement. Mais par contre, acheter ses fruits et légumes, hors saison et en grande surface, nécessite 10 à 20 fois plus de pétrole¹¹ !

Par exemple :

- 1kg d'ananas du Ghana nécessite 5kg de CO2
- 1 kg de carottes d'Afrique du Sud nécessite 5.5kg de CO2

Il est aberrant de savoir que chaque semaine, en Belgique, 100'000 ananas sont importés!

Pour visualiser l'impact environnemental du transport des denrées alimentaires, on choisit généralement de comparer la quantité de rejets de CO2.

¹¹ <http://cuisine.mayabelle.fr/index.php/2008/01/25/24-pourquoi-faut-il-manger-de-saison-et-local>

L'unité utilisée est la tonne kilomètre, ce qui équivaut à la quantité de CO₂ émise par le transport d'une tonne d'aliment sur une distance d'un kilomètre.

- **Bateau:** 15 à 30 g/ tonne km
- **Train:** 30 g/ tonne km
- **Camion:** 210 à 1.430 g/tonne km
- **Les camions frigorifiques** émettent jusqu'à 800g CO₂/tonne km en plus qu'un camion non réfrigéré.
- **Avion:** 570 à 1.580 g/ tonne km¹²

Coût financiers du projet

Une fois imprimé, chaque fascicule, nous revient environ à deux francs suisse. Nous sommes actuellement en attente d'une réponse positive pour le financement de notre projet auprès de "Myclimate". Nous avons donc contribué financièrement pour l'impression et les différents trajets pour la récolte d'informations ainsi que pour l'utilisation de notre propre matériel informatique et téléphonique.

Forces et faiblesse

Notre projet est un moyen simple pour sensibiliser la population. En effet, il n'est pas facile de changer nos habitudes car à l'heure actuelle les grandes surfaces proposent énormément d'aliments exotiques tout au long de l'année. Nous-mêmes n'avons pas conscience des effets catastrophiques dus à l'exportation de certains aliments. Désormais, nous ferons plus attention à ce qui se trouve dans notre assiette !



¹² <http://www.adu.fr/a/index.php/BioService/LeTransportDesAlimentsParAvion>

Cependant, la plupart des gens ne sont pas au courant des conséquences néfastes de l'exportation des aliments. La majeure partie d'entre eux, en mangeant des fruits et des légumes, pense d'avantage à leur bien-être, au goût et aux saveurs exotiques plutôt qu'aux mauvais effets engendrés par le transport. Malheureusement, ces personnes resteront sans doute insensibles à notre projet

Conclusion

Premièrement, nous pensons que manger local est en harmonie avec les saisons et possède de nombreux avantages. Cette manière de se nourrir et d'agir réduit de manière considérable les transports et donc les émissions de CO₂, contribue à améliorer l'économie locale et met en valeur notre propre tradition culinaire.

Selon nous, le choix de notre thème est pertinent. En effet, dès notre plus jeune âge, nous avons pu déguster des produits frais provenant du monde entier. Nous ne nous posons même pas la question de savoir d'où ils viennent, de quelle manière ont-ils été cultivés et encore moins comment ils sont arrivés en Suisse !

En ce qui concerne les méthodes de travail, nous avons fait appel à des spécialistes, dont : un cuisinier, un professeur de sciences naturelles ainsi qu'à deux graphistes professionnelles.

Il aurait été intéressant d'avoir l'avis de jeunes consommateurs concernant leurs habitudes culinaires. Nous aurions pu, par le biais d'un questionnaire, nous faire une idée de leur mode de consommation. Malheureusement, l'idée nous est venue trop tard et le temps nous manquait.

De plus, ce travail nous a permis d'ouvrir les yeux sur cette problématique. Au départ, nous ne nous sentions pas responsables du réchauffement planétaire. Puis analysant en profondeur, nous avons constaté que nos habitudes, même les plus anodines sont responsables du taux de CO₂ présent dans l'atmosphère. Nous avons donc décidé d'être plus attentifs à la provenance des aliments que nous consommons. Cependant, beaucoup d'aliments consommés quotidiennement ne peuvent être produits en Suisse mais font toutefois partie de notre alimentation de base (agrumes, chocolat, bananes, café, olives). Par conséquent, manger local a ses limites, nous ne pouvons tout de même pas renoncer à toutes les importations.

Plusieurs questions en lien avec ce thème méritent également d'être traitées, notamment :

- La provenance et la production de la viande
- Le contrôle de la pêche et l'importation en Suisse des produits de la mer
- La production et l'acheminement en Suisse des produits exotiques

Un monde meilleur est-il vraiment possible ? Oui, si nous pensons qu'en tant que consommateurs, nous pouvons par notre comportement influencer l'avenir.

Afin que nos enfants et petits-enfants puissent jouir d'une terre, telle que nous la connaissons actuellement, il y a maintenant nécessité de réfléchir lorsque nous composons nos menus aussi bien dans le cadre de nos familles que dans les collectivités. Si nous agissons aujourd'hui, le monde sera meilleur demain.

Bilan

Premièrement, nous avons constaté que la collaboration à trois n'est pas toujours évidente car chacun à son avis et il faut trouver un accord commun. Nous avons également constaté qu'un travail en groupe demande plus de temps qu'un travail individuel. En effet, l'organisation et la répartition des tâches demandent un effort supplémentaire. Mais grâce à une bonne dynamique de groupe, et en se concertant afin de pouvoir collecter nos points de vues différents, nous avons pu rassembler assez d'informations pour aboutir à un travail personnellement satisfaisant.

Cette activité nous a appris à communiquer de manière constructive, franche et directe. Au travers de cette expérience, nous avons acquis des connaissances de négociation qui nous seront fort utiles pour notre avenir. Ce travail a également été bénéfique pour la rédaction de certains travaux, notamment dans le cadre de nos futures études.

Bibliographie

Documents

Livre

Yann Arthus-Bertrand (2009)/« 2 degrés de trop »/ Paris, France/ édition de La Martinière : p. 46, 72, 178

Internet

¹http://fr.wikipedia.org/wiki/D%C3%A9veloppement_durable

² <http://www.ledevoir.com/environnement/162004/l-espece-humaine-est-menacee>

³<http://www.developpementdurable.com/ecogeste/2009/10/A3314/consommez-des-fruits-et-legumes-de-saison.html>

⁷http://www.climatmundi.fr/Ing_FR_srub_35-diminuer-ses-emissions-de-co2.html

⁹<http://cuisine.mayabelle.fr/index.php/2008/01/25/24-pourquoi-faut-il-manger-de-saison-et-local>

¹⁰ <http://www.emballagedigest.fr/blog.php?2008/05/29/7444-emballages-plastiques-et-petrole-les-chiffres>

¹¹ <http://cuisine.mayabelle.fr/index.php/2008/01/25/24-pourquoi-faut-il-manger-de-saison-et-local>

¹² <http://www.adju.fr/a/index.php/BioService/LeTransportDesAlimentsParAvion>

Annexes

Journal de bord

Entretien de Dominique Hecker

La brochure

Journal de bord

Date, durée	Activités, quoi ?	Etapes, Objectifs, Conclusions	Tâches à faire
Le 28 août 2009	L'enseignante responsable du TIP nous a attribué le thème pour notre classe. Diminution et production de CO2.	En premier lieu nous étions intéressés par l'économie de l'énergie dans les bâtiments, puis à la nourriture dans la cuisine du CPAIJB. Finalement, nous avons opté pour le sujet des recettes de saison. En effet, nous avons été interpellés par le fait qu'en modifiant certains de nos comportements alimentaires nous pouvons contribuer à des effets bénéfiques pour notre environnement.	Recherches
Le 18 sept. 2009	recherches sur internet	Informations sur les fruits et légumes de saison	Tableau de fruits et légumes de saison
Le 30 oct. 2009	Présentation de notre projet en classe à la responsable des TIP	Faire passer un message à une population cible	
Le 12 nov. 2009	Nous avons appelé le directeur de l'école secondaire de Moutier pour lui présenter notre projet.	Il nous a demandé de lui préparer un dossier plus concret ainsi que de le lui envoyer par e-mail.	Résumé de notre projet pour le lui présenter
Le 13 nov. 2009	Journal de bord, Introduction, inscription sur my climate		
Le 20 nov. 2009	Approfondissement de l'introduction,	Trouver plusieurs recettes de saison	
Le 27 nov. 2009	Réponse négative du directeur de l'école secondaire. Recherches de recette de saison Suite de l'introduction	Nous avons écrit une lettre au conseil de Ville de Moutier pour leur faire part de notre projet	Une liste de Fruits et légumes de saison
Le 4 déc 2009	Nous nous sommes répartis les tâches du travail	Discuter avec Mme Lehmann pour mettre au clair notre développement	Développement de notre dossier
Le 11 déc 2009	Nous avons fini de créer nos recettes de saisons		Il nous reste à faire la mise en page de celle-ci
Le 1 janvier 2020	Mise en page de recettes de saison		Rendez-vous pour créer notre dépliant
Le 1 ^{er} janvier 2010	Création de la brochure		
Le 15 janvier 2010	Nous avons parlé avec Delphine	Nous allons faire des mo-	Essayer de finir le dépliant

	Donzé pour notre projet de dépliant	difications	
Le 22 janvier 2010	Mme Ruth Lehamann nous a présenté la démarche pour la rédaction du dossier	Nous avons envoyé un questionnaire à Mme Hecker sur le sujet de notre travail	Commencer à rédiger
Le 27 janvier 2010	Nous sommes allées à Chaux-de-Fonds pour la mise en page de notre projet à l'école d'art. Charline Gerber nous a énormément aidé !	Notre projet avance très bien	
Le 29 janvier 2010	Nous nous sommes encore partager le travail nous avons bien avancé fini l'introduction le résumé	Prochaine étape : terminer notre développement ainsi que la page de titre	
Le 10 février 2010	Le développement et la conclusion sont maintenant terminés		
Le 12 février 2010	Nous avons pratiquement fini notre dossier	Nous sommes satisfaits	Nous figurons
Le 14 février 2010	Nous faisons les dernières corrections	Nous sommes vraiment pressés de terminer ce travail	

Questions à madame Hecker Dominique

Bonjour, merci de bien vouloir répondre à notre questionnaire. Si vous avez des hésitations, n'hésitez pas à nous appeler ou à fixer un rendez-vous.

Mangez-vous régulièrement (ou essentiellement) des fruits et légumes de saison? Si oui, dans quel but?

Pour notre santé, est-il plus sain de manger local? Les conservateurs (chimiques sur les fruits et légumes dans les grandes surfaces) sont-ils mauvais pour notre organisme?

Pourquoi, selon vous, est-ce meilleur de manger local et de saison? Quels sont les conséquences de l'exportation de nourriture sur le réchauffement climatique? Quels secteurs sont le plus touchés? Est-ce que le manque d'eau et la déforestation sont-ils victimes de ce phénomène d'exportation?

Selon vous, quels seraient les changements (climatiques), si tout le monde déciderait de manger uniquement fruits et légumes de saison?

Et, toujours selon vous, serait-ce encore possible d'améliorer les habitudes de la population? Quelles limites devrait-on fixer par rapport à l'agriculture?

Merci beaucoup et à très bientôt!

Nur, Yusuf et Thérèse

Réponses madame Hecker Dominique

Mon comportement de « consommateur » repose sur la réflexion suivante : essayer DANS LA MESURE DE **MON** POSSIBLE de respecter les principes de développement durable. Celui-ci prend en compte les dimensions :

- **Ecologiques**
- **Santé/sociale**

- **Economique**
- Spaciale
- Temporelle

Les 3èmes dimensions interviennent dans ma réflexion avant un achat. Celui-ci devrait donc dans l'idéal être conforme à ces dimensions et donc produit :

- de manière écologique (dimension écologie et économie)
- sans nuire à ma santé ni à celle des personnes responsables de sa production (dimension santé social)
- conformément à de bonnes conditions de travail (dimension social et économie).

Les légumes et les fruits que j'achète sont donc :

A. De proximité : pommes de terre, légumes et fruits de saison de mon jardin ou du voisin. Ces divers légumes et fruits sont à ma connaissance produits de manière respectueuse de l'environnement et par conséquent aussi de ma santé. De plus mon achat soutient la production locale, pas de coûteux transport en énergie (j'y vais à pied).

B. Du marché local ou de la ferme Peter quand je passe à Muttersholtz (!)

C. Du magasin :

- « bio » quand c'est possible, « du monde » pour les fruits exotiques (1-2 fois/année)
- De la Coop parfois. Dans ce cas : presque exclusivement des produits « bio », si pas possible des produits locaux et/ou « fair trade »
- Je ne vais jamais ni à la Migros, ni chez Denner, Aldi, Lidle etc...dar ces magasins sont connus pour respecter le moins les conditions de travail respectueuses pour leurs employés et ceux de leurs fournisseurs (cf produits des serres d'Almeria (Espagne), Rosarno (Italie)...)
 -

1. Je mange donc essentiellement des fruits et légumes de SAISON. Très très rarement des courgettes ou des tomates produites en hiver...JAMAIS des fraises, des cerises etc hors saison, elles ne sont pas bonnes, j'en ai des meilleures au jardin ! Pourquoi ? voir plus haut (développement durable)

2. Il est plus sain de manger local : moins de pollution (co2) due au transport, produit plus frais donc plus sain.

Et de saison : moins de pollution (transport de l'étranger, chauffage des serres), les plantes de saison nous apportent les éléments nutritifs dont nous avons besoin. Les plantes transportées perdent de leur valeur.

3. Les conservateurs sont mauvais pour notre santé, ils interfèrent dans les réactions biochimiques qui ont lieu dans nos cellules ce qui a pour conséquence leur mauvais fonctionnement pouvant aller jusqu'au cancer.

4. Conséquences de l'exportation de nourriture :

- CO2 des transports
- Perte dans les pays exportateurs de surfaces agricoles pouvant servir à l'alimentation des populations locales
- Défrichement (déforestation) de zones pour gagner des terres agricoles (culture pour huile de palme, soja pour carburant...)
- Utilisation de l'eau, denrée rare. L'exportation d'oranges, de pamplemousses correspond à une exportation d'eau potable des pays où elle manque vers des pays où elle ne manque pas.
- Les pays exportateurs de produits agricoles consacrent une partie importante de leur énergie de travail à l'exportation. Cette énergie pourrait être utilisée pour développer le pays.

5. Changements climatiques : une économie d'énergie fossile (pétrole, gaz) résultant de la baisse

- des transports,
- du besoin en chauffage des serres,
- du besoin en méthodes (réfrigérantes) de longue conservation des denrées,

Il y aura donc une baisse du CO2 émis, donc moins de gaz à effet de serre. Ceci contribue donc de manière favorable à une protection du climat.

6. Bien sûr qu'il est possible pour les habitants de changer d'habitudes. Le problème est ailleurs : les milieux économiques fonctionnent sur la loi du profit avec la libéralisation des échanges commerciaux. Il est impossible de les faire fonctionner autrement, par leur propre vouloir. Le poids des consommateurs est essentiel, mais le chemin est rude : il faut convaincre la population avec de petits moyens, alors que l'économie peut utiliser des sommes d'argent impressionnantes, influencer sur les décisions politiques et finalement diriger les implications géopolitiques. C'est David contre Goliath ! mais on dit aussi « les petits ruisseaux font de grandes rivières » !

7. Limites à l'agriculture : respecter le développement durable.

Culture respectueuse du milieu (culture bio) et des gens (fair trade), pas d'ogm.

J'espère avoir répondu au mieux à vos questions. Le développement durable faisant partie du programme de second semestre, pourriez-vous me transmettre votre travail quand il sera terminé ? Je vous propose aussi d'intervenir en cours lorsque nous traiterons de ce sujet.