



Outil pédagogique « *Miam Beurk* »

Je *miam* l'agriculture paysanne, je *beurk* l'agro-industrie
Lutter contre les inégalités, ça passe aussi par notre assiette.

Journée diocésaine de la Pastorale scolaire, mardi 20 octobre 2020

On vote trois fois par jour » - Olivier De Schutter



Objectifs:

- S'interroger sur les dérives du système agro-alimentaire et l'impasse dans laquelle il s'est engagé
- Découvrir les conséquences sociales, environnementales et sur la santé des aliments que nous consommons
- Prendre conscience de notre place d'acteur/actrice dans la société à travers des alternatives et pistes d'actions concrètes, à la portée des jeunes.
- Donner des pistes pour un changement d'alimentation pas à pas, en respectant le rythme de chacun/chacune.

Pour qui? Pourquoi? Comment?:

A destination des jeunes du 2^e et 3^e degré (général, technique, professionnel)

Thématiques traitées: inégalités nord/Sud, alimentation saine, souveraineté alimentaire, agriculture paysanne, agro-industrie, agro-écologie, solidarité internationale, justice sociale, accaparement des terres, transition, les Objectifs du Développement Durable (ODD)

Compétences du cours de religion:

- Compétences terminales :

2) Elargir la culture

4) Organiser une synthèse porteuse de sens

- Compétences disciplinaire :

4) Interroger et se laisser interroger par les sciences et les sciences humaines

11) Discerner et analyser la dimension sociale de la vie humaine

Compétences du cours d'EPC

UAA (Unité d'Acquis d'Apprentissage) :

2.1.6 Relation sociale et politique à l'environnement

2.2.5 – 2.2.6 Individus, société et engagement citoyen

3.1.4 Liberté et responsabilité

3.1.5 Participer au processus démocratique

Mais aussi :

pour l'ouverture sur le monde,

pour le questionnement autour de la place de chacun·e dans la société,

pour l'apprentissage du débat d'idée

pour une véritable réflexion sur les aliments que nous consommons quotidiennement.

Méthodologie VOIR-JUGER-AGIR:

VOIR : Ouvrir les yeux sur nos habitudes de consommation

Quels sont les différents produits alimentaires que nous consommons ? D'où viennent-ils ? Comment opérons-nous nos choix ?

JUGER : Analyser notre consommation

Qu'est ce qui se cache derrière les produits agro-alimentaires ? Quel est leur coût pour les personnes qui les produisent, pour l'environnement et pour la santé des consommateurs et consommatrices ?

AGIR : Changer nos modes de consommation et interpeller les responsables politiques

Quelles sont les solutions de rechange qui se présentent aux consommateurs/consommatrices que nous sommes ? Qu'est-ce que les circuits courts, les groupes d'achats communs, les potagers collectifs ? Que devons-nous demander à nos décideurs/décideuses pour qu'ils/elles soutiennent ces solutions d'avenir, notamment lorsqu'elles sont mises en place dans les écoles ?

Un modèle agricole en question:

- Des paysans et paysannes condamné·e·s
- Une agriculture toxique pour la planète
- Des travailleurs et travailleuses exploité·e·s
- Une nourriture frelatée et mauvaise pour la santé
- Risque de pénurie alimentaire

Des solutions existent:

- Garantir le droit à l'alimentation en soutenant l'agriculture paysanne
- Promouvoir les circuits courts
- Créer un label social et environnemental
- Imposer des normes sociales

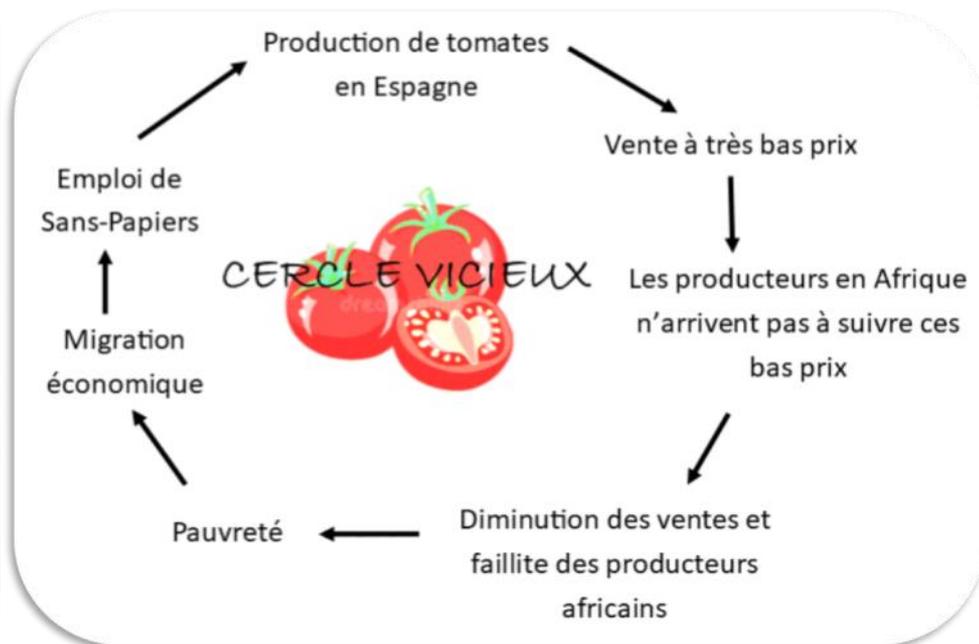
Exploitation pédagogique:

1. **Elaboration du menu d'un foodtruck**
(en petit groupe)
2. **Présentation** au grand groupe et **sélection** des 3 meilleurs sur le plan social/environnemental/santé
3. **Présentation des menus « Miam/beurk »**
 - Par le professeur
 - Par une animatrice du Pôle Jeunes d'Entraide&Fraternité
 - Par les élèves eux-mêmes, suite à un travail à la maison sur bases des sources présentées dans l'outil
4. **Engagement final**

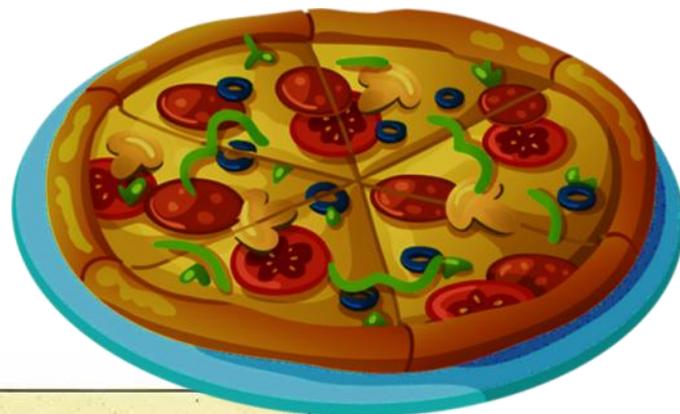


Un menu *Miam-Beurk*:

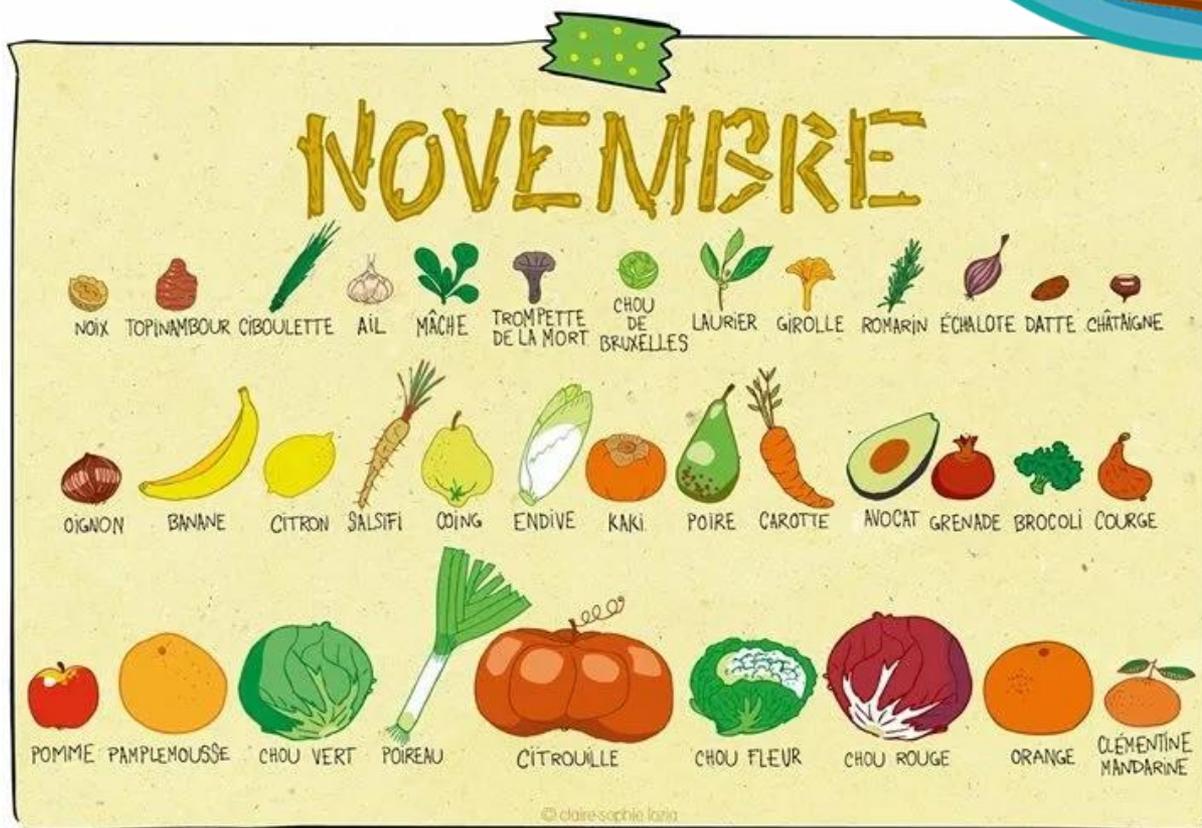
BEURK: Velouté de tomates aux arômes de Sans-Papiers



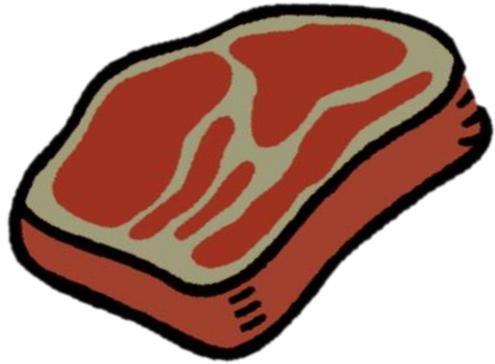
Un menu *Miam-Beurk*:



MIAM: Pizza quatre saisons du terroir

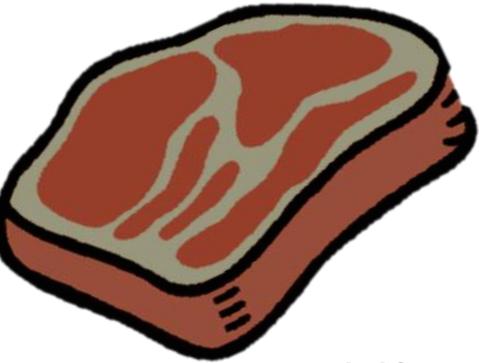


Steak haché de paysans sans-terre sur son coulis de déforestation



BEUJUS

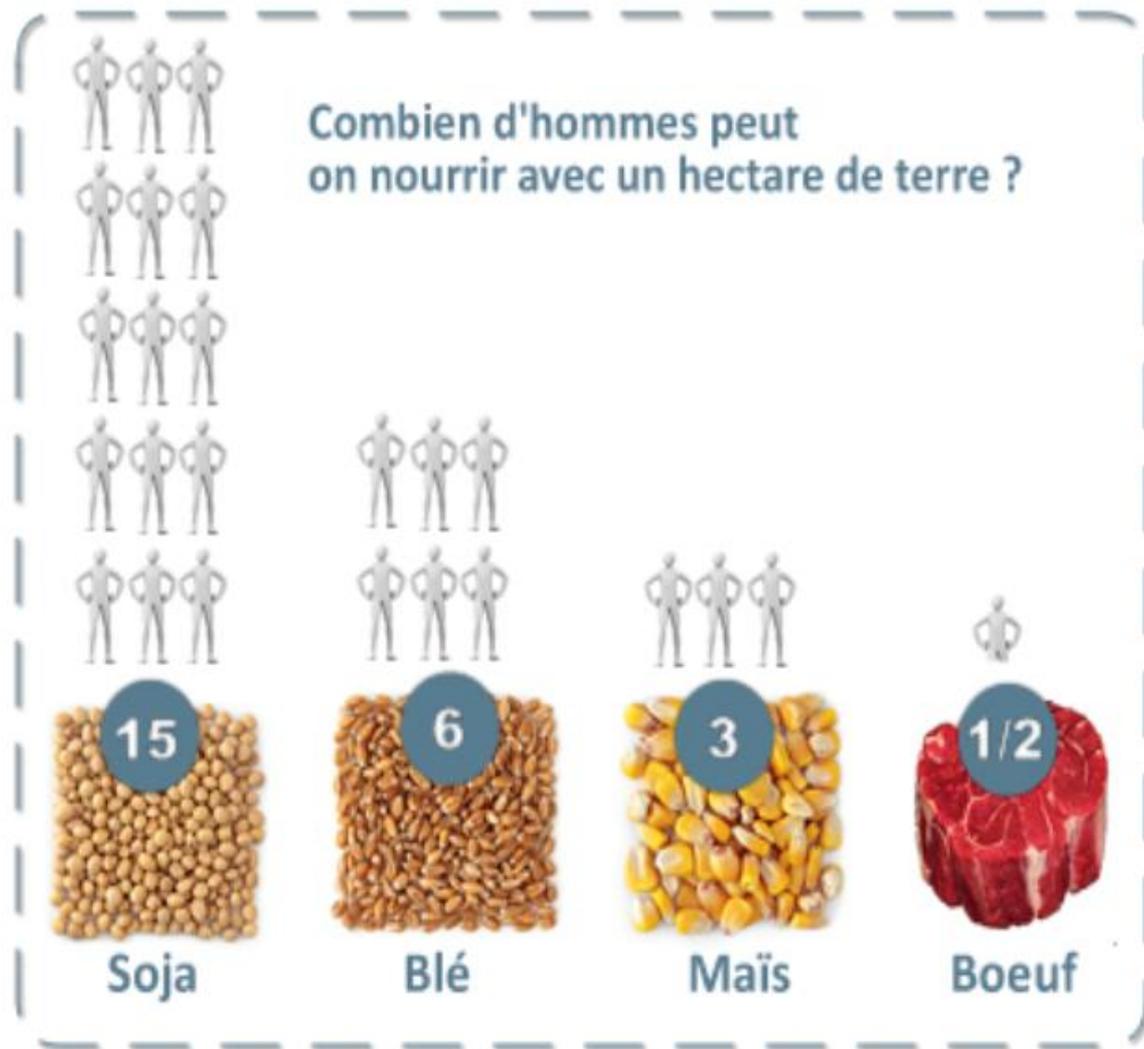
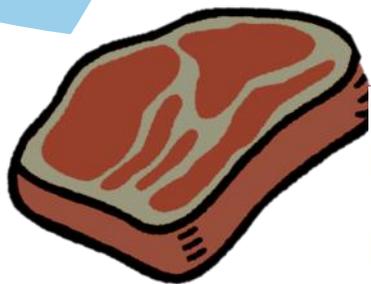
Steak haché de paysans sans-terre sur son coulis de déforestation



Les problèmes de la consommation excessive de viande industrielle:

- Désastre écologique
- Problèmes sociaux
- Mauvais pour la santé
- Le bien être animal

Steak haché de paysans sans-terre sur son coulis de déforestation



BEURK

Tarte végétarienne



Céréales, oléagineux & graines



Avoine
16,89g



Seigle
14,76g



Riz sauvage
14,73g



Amarante
14,45g



Quinoa
13,10g



Orge
12,48g



Amande
25g



Noix
14,7g



Graines de courge
29,84g



Graines de tournesol
20,78g



Graines de sésame
17g

Légumineuses

Valeurs pour 100g d'après les données de l'USDA



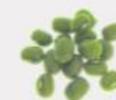
Fèves
26,12g



Lentilles
25,38g



Pois cassés
24,55g



Haricots Mungo
24,54g



Fenugrec
23g



Haricots Pinto
21g

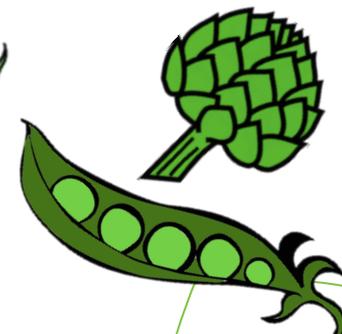


Haricots Azukis
19,87g



Pois chiches
19,3g

Les légumes:





Questions?