

# Bilan et ressources – formation Alimenterre – Alimentation ultra transformée – Jury Prix Alimenterre



**FORMATION  
ALIMENTERRE**

Pour une agriculture et une alimentation durables et solidaires

Le Comité Français pour la Solidarité Internationale, SupAgro Florac,  
le réseau d'éducation à la citoyenneté et à la solidarité internationale (RED) de l'enseignement agricole  
et Anis Etoilé, coordinateur ALIMENTERRE en Auvergne, organisent la formation ALIMENTERRE, sur le thème :

## LES BATAILLES DU CONSOMMER LOCAL : INITIATIVES EN FRANCE ET EN AFRIQUE DE L'OUEST

**Formation de 2,5 jours : 3, 4 et 5 avril 2019**

**Objectif :** Structurer et piloter un projet pédagogique sur l'agriculture et l'alimentation durables et solidaires dans le cadre des activités ALIMENTERRE

**THÉMATIQUES |** AGRICULTURE ET ALIMENTATION DURABLES ET SOLIDAIRES | COOPÉRATION INTERNATIONALE  
**|** OBJECTIFS DE DÉVELOPPEMENT DURABLE

Équipes éducatives en lycées techniques et professionnels agricoles, chargés de mission de coopération internationale (DRAAF), vous organisez le festival ALIMENTERRE ou participez au Prix ALIMENTERRE ?  
Venez rencontrer et échanger vos pratiques avec les coordinateurs territoriaux du réseau ALIMENTERRE !

#### PROGRAMME :

- Apport de connaissances : présentation de la publication *Les batailles du consommateur local en Afrique de l'Ouest*, avec Isabelle Duquesne, responsable agriculture et alimentation au CFSI et intervention d'Anthony Fardet, chercheur en nutrition préventive à l'INRA et à l'université de Clermont-Ferrand, auteur du livre *Halte aux aliments ultra transformés ! Mangeons vrai* ;
- Échanges autour des initiatives auprès des jeunes et des projets alimentaires de territoire en Auvergne ;
- Découverte de jeux et échanges pédagogiques autour des films ALIMENTERRE 2019.

*Cette formation s'inscrit pleinement dans l'axe « Enseigner à produire autrement » et dans le cadre de la mission de coopération internationale de l'enseignement agricole.*

#### //////// INSCRIPTIONS OUVERTES JUSQU'AU 15 MARS 2019 //////////

Formation inscrite au Plan National de Formation (PNF). 12 places disponibles.

L'inscription administrative se fait par les modalités internes à la DGER, sur [le lien suivant](#).

Code action : n° 570394. [Plus d'informations ici](#).

Lieu de la formation : WF Les Balcons du Sancy, 2 Route de Coudes Les Balcons du Sancy, 63270 PARENT.

La formation nationale ALIMENTERRE 2019 a eu lieu les 3, 4, 5 avril à Parent en Auvergne. Elle était co-organisée par le [CFSI](#), le réseau d'éducation à la citoyenneté et à la solidarité internationale ([RED](#)) de l'enseignement agricole, Supagro Florac et Anis étoilé, coordinateur ALIMENTERRE en Auvergne. Cette formation s'intègre dans le cadre du [plan](#) national de formation des professeurs de l'enseignement agricole.

Devant les sommets enneigés du Puy de Dôme et le village perché de Montpeyroux, une trentaine de représentants de l'enseignement agricole et de coordinations territoriales ALIMENTERRE de France et du Bénin se sont retrouvés autour d'un programme riche en contenus. La formation poursuivait plusieurs objectifs : apport de connaissances sur les enjeux agricoles et alimentaires, découvertes d'outils pédagogiques, échanges sur les initiatives territoriales contribuant au droit à l'alimentation.

**Anthony Fardet, chercheur à l'INRA et à l'université d'Auvergne, a réalisé une conférence sur le thème « aliments ultra-transformés, santé et autres impacts des systèmes alimentaires industrialisés ».** Pour M. Fardet, l'approche réductionniste qui consiste à séparer l'aliment en une somme

de nutriments, a contribué au développement d'aliments ultra-transformés, qui menacent les cultures/traditions, la vie sociale et l'environnement, altérant indirectement santé et bien-être. Il préconise une approche holistique, qui met l'accent sur la matrice de l'aliment. Les trois règles d'or pour une alimentation plus éthique, saine et durable sont pour lui les trois V: Végétal, Vrai, Varié.

Isabelle Duquesne, responsable programme au CFSI, a présenté la [publication](#) « **Les batailles du consommer local en Afrique de l'ouest** ». Le changement d'échelle du consommer local en Afrique de l'Ouest est primordial pour faire avancer le droit à l'alimentation. Les participants ont ensuite réfléchi à la manière de diffuser les connaissances présentées dans cette publication, auprès des citoyens et des (futurs) professionnels en France.

**Le témoignage d'acteurs auvergnats impliqués en faveur de la transition alimentaire** a permis de réfléchir sur la manière de prendre en compte les enjeux internationaux dans les initiatives contribuant au consommer local en France. Moïra-E Ango a présenté le projet alimentaire territorial ([PAT](#)) du Grand Clermont et du Parc Naturel Régional Livradois-Forez. Céline Porcheron a expliqué la démarche d'[Anis Etoilé](#) en Auvergne pour faire réfléchir les citoyens au modèle de société en partant de la question des systèmes alimentaires. Joël Magne, secrétaire général [Afdi Auvergne](#), a évoqué la convergence des enjeux agricoles et alimentaires au nord et au sud.

**Une réflexion collective a permis de répondre à la question : comment piloter le réseau ALIMENTERRE afin de renforcer l'implication de l'enseignement agricole et prendre place dans les initiatives alimentaires territoriales ?** Les professeurs de l'enseignement agricole et les salariés d'associations ont défini des pistes d'actions auprès notamment des directions régionales de l'agriculture, des référents coopération internationale dans les établissements, des centres de

formation des enseignants, et des réseaux thématiques et géographiques. Ils ont également identifié des pistes d'actions auprès des acteurs de la transition alimentaire et le besoin de développer un guide méthodologique pour prendre place dans les initiatives territoriales.

**Les participants ont partagé des idées d'animations pédagogiques autour des 8 films de la sélection du [festival ALIMENTERRE 2019](#)** (sélection non officielle, droits en cours de négociation). Les films porteront sur les thématiques suivantes : le rôle des femmes dans l'agriculture au Burundi et en RDC ; l'approvisionnement de cantines scolaires à Dakar ; le travail des enfants dans les plantations de Cacao en Côte d'Ivoire ; la mobilisation citoyenne, en particulier des jeunes et des artistes en faveur de la souveraineté alimentaire au Burkina Faso ; la filière de la quinoa en Amérique latine et en France ; les enjeux de la pêche artisanale en Casamance, Sénégal ; les initiatives qui contribuent à un élevage et une pêche plus durable dans le monde ; l'impact des politiques agricoles et commerciales sur les paysans dans le monde.

**Plusieurs jeux et animations pédagogiques ont été présentés** : un jeu de plateau sur l'Objectif de développement durable n°2 (Faim), présenté par le Radsis qui coordonne ALIMENTERRE en Nouvelle-Aquitaine ; un [Q-Sort](#) sur les enjeux agricoles et alimentaires, présenté par le RED ; la lecture des étiquettes pour inciter les citoyens à prendre conscience de l'impact de leur alimentation, proposée par Anis Etoile ; l'ouvrage pédagogique [« consommer responsable ? L'alimentation »](#) développé par la Fédération Artisans du Monde (FADM) avec le réseau Canopé, et des outils d'animation sur les filières quinoa et cacao développés par FADM en lien avec les films de cette année.

**L'étude des initiatives jeunesse dans le cadre du Prix ALIMENTERRE, organisé avec l'enseignement agricole a permis de retenir 10 initiatives pour les soumettre au jury du Prix**

**ALIMENTERRE.** 29 initiatives avaient été présentées par des jeunes, établissements scolaires et associations : Réalisation de clip de rap, conception d'un jeu de société, travail avec des associations de solidarité du territoire, etc. [3 initiatives](#) seront récompensées le 16 mai prochain au ministère de l'agriculture à Paris.

Une animation musicale et poétique réalisée par un artiste auvergnat, accompagné par un joueur de Kora, instrument de musique à cordes originaire d'Afrique de l'Ouest. Les trois jours de formation se sont passés dans la bonne humeur, la cohésion et le partage. Un grand merci à tous les participants, aux intervenants et aux organisateurs!