



> à l'intention
des enseignants

Lancée en 1962, la politique agricole commune (PAC) est un partenariat entre l'agriculture et la société, entre l'Europe et ses agriculteurs. En tant que citoyens de l'Union européenne (UE), nous sommes les bénéficiaires ultimes de la PAC. Nos magasins et supermarchés proposent en permanence un grand nombre d'aliments à des prix abordables.

L'UE soutient les agriculteurs et les encourage à fournir des aliments sûrs, de haute qualité, traçables et produits de façon durable, pour plus de 500 millions de consommateurs européens. L'Europe est réputée pour sa vaste gamme de produits gastronomiques, de vins et de bières de qualité, comme en témoignent nos grandes traditions culinaires. Une approche européenne intégrée de la sécurité des aliments vise à garantir au sein de l'UE un niveau élevé de sécurité des aliments, le bien-être d'animaux en bonne santé et des plantes saines grâce à la surveillance de toutes les étapes de la chaîne alimentaire, de la ferme à notre assiette.

À l'échelle mondiale, la production alimentaire devra doubler afin de nourrir une population de 9 milliards de personnes en 2050. L'UE compte environ 11 millions d'exploitations agricoles. Le secteur de l'alimentation est le plus grand secteur d'emploi de l'UE et fournit quelque 44 millions d'emplois (soit environ 7 % du produit intérieur brut – PIB – de l'UE). L'UE soutient les agriculteurs car la production alimentaire est sensible à des facteurs qui échappent à leur contrôle, comme l'économie, l'environnement ou les crises liées aux conditions météorologiques. Grâce à sa politique agricole et aux ressources fournies, l'UE joue un rôle important pour assurer notre sécurité alimentaire à tous.

Dans ce module, les élèves découvriront qu'un grand nombre des aliments qu'ils consomment et utilisent au quotidien sont issus d'une ferme – le lait, la viande, les fruits, les légumes, le pain, l'huile d'olive, les œufs, les fleurs, les vêtements, les cosmétiques et bien d'autres.

Les élèves pourront notamment découvrir:

- ▶ les spécialités culinaires de leur région et les produits biologiques; comment l'UE soutient les agriculteurs lors de la production et de la commercialisation de ces produits (**fiche de travail «Le goût de la qualité»**);
- ▶ comment les normes de production sévères de l'UE et ses systèmes d'étiquetage et de traçabilité nous garantissent une nourriture de qualité (**fiche de travail «Pourras-tu déchiffrer le code?»**);
- ▶ l'importance des aliments régionaux produits par des agriculteurs en Europe dans le maintien de nos traditions et de notre culture (**fiche de travail «Célébration des traditions alimentaires européennes»**);
- ▶ la nécessité, pour les agriculteurs, de cultiver de façon efficace pour nourrir la population croissante de la planète; les types de cultures et de produits fournis par les agriculteurs, les méthodes et techniques de production; et, enfin, pourquoi nous devrions prendre des mesures contre le gaspillage alimentaire (**fiche de travail «Les récoltes en 2050»**);
- ▶ de quelle façon ils peuvent opter pour une alimentation saine, prévoir un régime alimentaire équilibré et faire un choix éclairé lors de l'achat des aliments (**fiche de travail «La nourriture et toi»**).

Le module se termine sur la suggestion d'un projet de visite scolaire dans une ferme horticole ou maraîchère.



Autres ressources

- Carte de l'agriculture de l'UE
- Fiche technique sur la PAC
- Glossaire



LE GOÛT de la QUALITÉ

1. Peux-tu deviner ce que ces aliments européens ont en commun?



L'UE soutient les agriculteurs en les aidant à travailler dans le respect des normes ou des règles strictes de l'UE, afin de garantir la qualité, la valeur nutritionnelle et la sécurité de tous leurs produits agricoles et denrées alimentaires avant que nous les mangions. En outre, l'UE dispose d'un certain nombre de programmes de qualité mis en place pour garantir que nous mangions et apprécions les meilleurs produits européens. Ces programmes aident également à stimuler nos économies puisque les consommateurs dans et hors de l'UE apprécient de plus en plus les produits alimentaires européens de haute qualité.

2. Les programmes de l'UE, tels que **l'appellation d'origine protégée (AOP)** et **l'indication géographique protégée (IGP)**, promeuvent et protègent les noms de denrées et de produits agricoles uniques et de haute qualité.

a) Rends-toi sur http://ec.europa.eu/agriculture/quality/schemes/index_fr.htm

Maintenant, complète la définition de chaque type de label.

AOP



*Le label AOP représente des produits agricoles
et des denrées alimentaires qui*

.....
.....

IGP



*Le label IGP désigne des produits agricoles
et des denrées alimentaires qui*

.....
.....



- b) Quel type de label européen protège la feta (un fromage) et le miel? Pourquoi? Identifie d'où viennent ces deux produits sur la carte de l'agriculture de l'UE.
- c) Cherche les produits agricoles de ton pays sur la carte de l'agriculture de l'UE. Dresse la liste des types de plantes cultivées et de bétail produit par les agriculteurs de ton pays. L'un de ces produits dispose-t-il d'un label de qualité?

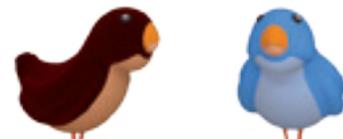
Rends-toi sur <http://ec.europa.eu/agriculture/quality/door/list.html?locale=fr> et trouve des produits de qualité de ton pays.

Combien de ces produits as-tu déjà goûtés? Que penserais-tu de choisir certains aliments et de faire un «sandwich de qualité»? Tu trouveras du beurre et de l'huile, du fromage et différents types de viande, ainsi que des fruits et des légumes.

- d) L'UE a également mis en place un label pour les aliments biologiques. On peut le trouver sur toute une gamme de produits alimentaires et de boissons, comme les fruits, les légumes, la viande, le lait, le vin, le fromage, les œufs, les céréales, le café, le chocolat, le poisson et les fruits de mer, dont la production répond à des règles strictes.



Voilà à quoi le label biologique de l'UE ressemble: une feuille formée par des étoiles sur un fond vert. D'après toi, qu'est-ce que cela symbolise? Selon toi, quelles sont les conditions que doivent respecter les denrées alimentaires produites dans l'UE pour pouvoir porter ce label? Discutes-en avec un camarade ou dans un petit groupe.



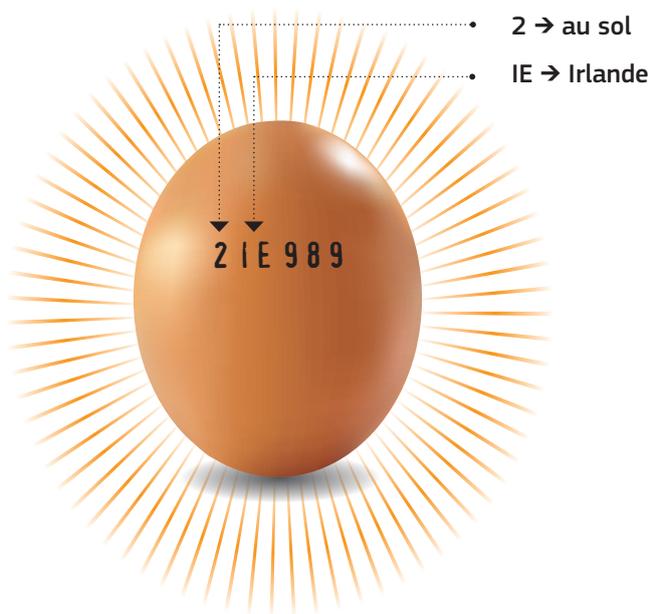
Compare ensuite tes idées avec les informations disponibles sur http://ec.europa.eu/agriculture/organic/index_fr.htm



POURRAS-TU DÉCHIFFRER LE CODE?

Voici un œuf de classe A, c'est-à-dire produit dans la ferme d'un agriculteur de l'UE et vendu dans un magasin ou sur un marché. Pour garantir que tous les produits agricoles cultivés et produits en Europe sont d'une qualité irréprochable et propres à la consommation, l'UE a mis en place des programmes relatifs au bien-être animal, à l'étiquetage, à la traçabilité et à la qualité des produits. Les informations qui indiquent la taille de l'œuf et son mode de production figurent sur celui-ci ainsi que sur son emballage.

Observe les deux illustrations ci-dessous pour vérifier les aspects suivants:



Tous les œufs de classe A de l'UE doivent porter:

- ▶ un code indiquant leur mode de production;
- ▶ le code du pays d'origine;
- ▶ le code de la ferme où ils ont été produits;



Ça fait beaucoup d'informations pour un seul œuf! Pourras-tu aider à déchiffrer le code?

1. Le code commence par un chiffre qui indique le mode de production:

0	1	2	3
Biologique	En plein air	Au sol	En cage

Selon quel mode l'œuf de la photo a-t-il été produit?

2. Deux lettres suivent alors; elles indiquent le pays d'origine.

Quels sont les pays d'origine dans ces exemples? Quelles sont les deux lettres permettant d'identifier ton pays?

3. Enfin, le plus important, le numéro de l'agriculteur enregistré chez qui l'œuf est produit est indiqué sur celui-ci et sur son emballage.

Quel est le numéro d'enregistrement de l'agriculteur dans l'exemple ci-dessus? Quelle garantie l'agriculteur européen nous donne-t-il en utilisant ce codage? D'après toi, pourquoi disposons-nous de systèmes de traçabilité et d'étiquetage des aliments à travers l'UE? À quel point est-ce important pour toi que chaque étape de la chaîne alimentaire – de la ferme à ton assiette – soit suivie par les systèmes de traçabilité et d'étiquetage des aliments de l'UE? Pourquoi ne pas observer un œuf ou une boîte d'œufs en rentrant à la maison pour voir si tu peux déchiffrer le code de traçabilité?

4. Cet œuf tout simple est très nutritif et est l'un des aliments les plus polyvalents de la nature. Pense à un maximum de façons de cuire un œuf et, si possible, donne le pays de l'UE le plus associé à chaque méthode de cuisson. Par exemple:

PLAT À BASE D'ŒUFS	PAYS EUROPÉEN
<i>Omelette</i>	<i>France</i>



5. Te vient-il à l'esprit d'autres produits agroalimentaires produits dans l'UE qui disposent de systèmes de traçabilité et d'étiquetage?

Regarde dans le réfrigérateur ce soir et fais une liste des produits agroalimentaires frais que tu trouveras et dont la qualité est garantie par l'UE et ses agriculteurs.



CÉLÉBRATION DES TRADITIONS ALIMENTAIRES EUROPÉENNES

Qui s'est déjà rendu dans une foire agricole, dans un salon ou un festival de l'alimentation? Pourquoi cet événement avait-il lieu et à quel moment de l'année? Quels aliments traditionnels y étaient présentés? Quels produits et plats locaux y as-tu dégustés et appréciés?

1. Peux-tu nommer certains des aliments locaux et traditionnels liés à des événements ou à des festivals de l'alimentation?

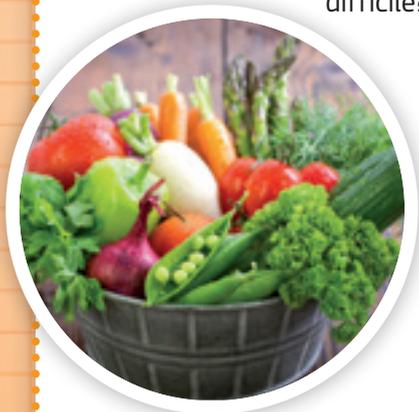
ALIMENT	RÉGION/LOCALITÉ	SALON/FESTIVAL DE L'ALIMENTATION

2. L'histoire de nombreuses spécialités gastronomiques et de nombreux plats peut être retracée à travers les siècles. En effet, les différentes recettes et méthodes ont souvent été transmises de génération en génération.

Avec la classe, réfléchis et crée une liste des aliments traditionnels régionaux et locaux associés à ta culture et à ses traditions culinaires.

3. Où exactement dans ton pays ou dans ta région ces aliments sont-ils produits?

Existe-t-il dans ton pays des zones marginales (comme des zones humides, des terres de montagne et des régions où sévissent de fortes sécheresses) où l'agriculture est difficile? Propose des façons de soutenir l'agriculture dans ces régions.





4. Si tu connais des histoires folkloriques liées aux spécialités culinaires locales, partage-les avec la classe. Quelle image nos aliments et nos plats traditionnels renvoient-ils aux autres sur notre culture? Explique ton raisonnement.
5. Consulte l'internet et regarde s'il y a des salons de l'alimentation dans ton pays. Peux-tu trouver des foires, des festivals ou des événements liés à l'alimentation qui auront lieu au cours des prochains mois?
6. Savais-tu que le 9 mai est la Journée de l'Europe?

Que dirais-tu, cette année, de célébrer la Journée de l'Europe en organisant une foire de l'alimentation à l'école? Il n'y a pas de plus délicieux moyen de découvrir la culture, l'histoire et les traditions européennes qu'en goûtant sa nourriture!

- a) Par groupes de deux, sélectionnez un festival de l'alimentation en Europe sur lequel faire des recherches afin de le présenter lors de la foire de l'alimentation de votre école, organisée à l'occasion de la Journée de l'Europe. Découvrez les origines de ce festival et sélectionnez une spécialité ou un plat traditionnel de l'événement à cuisiner lors de la foire de l'école.
- b) Maintenant, recherchez un plat traditionnel local similaire et, si possible, cuisinez-le, ainsi que votre plat européen, lors de votre foire de l'alimentation.
- c) Installez et décorez votre stand de nourriture afin de présenter vos plats et d'offrir à vos invités d'appétissantes dégustations.



Plus d'informations sur la Journée de l'Europe sur https://europa.eu/european-union/about-eu/symbols/europe-day_fr





LES RÉCOLTES EN

2050

Quel âge auras-tu en 2050?

À l'heure actuelle, la population mondiale s'élève à 7 milliards de personnes, mais elle devrait atteindre les 9 milliards en 2050. À l'échelle mondiale, la production alimentaire devra doubler afin de pouvoir nourrir autant d'individus. Les zones de production du monde n'étant pas extensibles, les agriculteurs devront produire plus de nourriture avec moins de ressources.

Cela signifie qu'ils devront cultiver de manière plus efficace. L'UE les aide à atteindre cet objectif et à produire plus en investissant dans la technologie et la recherche. Il faudra également réduire le gaspillage alimentaire.

Voyons quels sont les différents types de cultures qui sont pratiquées dans l'UE.

1. Ouvre la carte de l'agriculture de l'UE pour voir quelques-unes des plantes cultivées et récoltées dans ton pays ou ta région.

- a) En examinant le type de terrain, les types d'exploitation agricole et le climat de ton pays ou de ta région, peux-tu expliquer pourquoi ces plantes sont cultivées et produites?
- b) Peux-tu citer certaines denrées alimentaires et certains produits bien connus qui sont obtenus à partir des cultures et de l'élevage de ton pays ou de ta région? Essaie de penser à des produits qui utilisent des techniques de production ancestrales ou des méthodes transmises de génération en génération.





2. L'agriculteur moyen dans l'UE ne dispose que de 12 hectares de terres, soit l'équivalent d'environ 20 terrains de football. En comparaison, la taille moyenne d'une ferme est de 64 hectares au Brésil, de 180 hectares aux États-Unis et de plus de 3 000 hectares en Australie. Le pourcentage élevé d'exploitations familiales relativement petites dans l'UE signifie que nos agriculteurs doivent cultiver efficacement afin d'offrir aux consommateurs un approvisionnement sûr en aliments de haute qualité. Les agriculteurs vendent souvent leurs produits directement aux consommateurs sur des marchés fermiers. Selon toi, pourquoi?

- a) Quels sont les plantes et produits cultivés localement que tu t'attends à voir sur un marché fermier près de chez toi?
- b) D'après toi, quels fruits et légumes sont vendus en cette saison?
- c) Comment penses-tu que le prix des fruits et légumes est déterminé? Pourquoi ne pas faire une excursion sur un marché fermier local pour voir si les réponses des agriculteurs correspondent aux tiennes?

3. D'après toi, qu'advient-il des cultures et des produits qui ne sont pas vendus sur les marchés fermiers?

Il est important que nous ne gaspillions pas la nourriture à laquelle les agriculteurs ont consacré tellement de temps et d'énergie. Que peux-tu faire pour réduire le gaspillage alimentaire (à la maison ou à l'école)? Que penses-tu de l'idée de lancer un «Défi "Récoltes 2050"» pour réduire la quantité de nourriture gaspillée?



Pour obtenir plus d'informations à ce sujet, consulte la **fiche intitulée «Réduisez le gaspillage alimentaire!»**



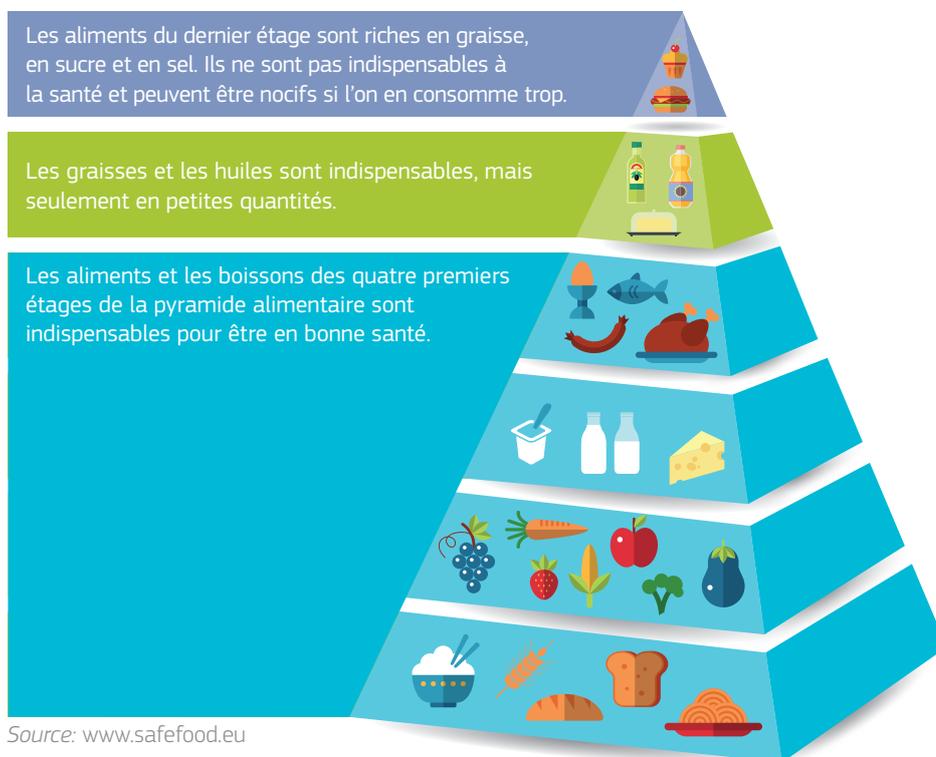


LA NOURRITURE ET TOI

L'UE aide les agriculteurs à produire des aliments de haute qualité pour nous tous. Notre nourriture doit être de grande qualité pour fournir les éléments nutritifs importants dont notre corps a besoin pour être en bonne santé.

1. Sais-tu ce qu'est une alimentation saine? Voici une pyramide alimentaire. Celle-ci présente les différents types d'aliments et les quantités de chaque type dont nous avons besoin pour être en bonne santé.

LA PYRAMIDE ALIMENTAIRE



Observe attentivement cette pyramide. Es-tu surpris par la présence d'un des aliments ou d'une des boissons se trouvant en haut de la pyramide?

Le deuxième «étage» de la pyramide contient les fruits et légumes. Savais-tu qu'il est recommandé de manger au moins cinq portions de fruits et légumes de différentes couleurs par jour pour rester en bonne santé? L'UE contribue à financer des programmes dans des écoles qui proposent des fruits et légumes frais aux enfants pour les encourager à développer de bonnes habitudes alimentaires.



Pour plus d'informations, rends-toi sur http://ec.europa.eu/agriculture/sfs/index_fr.htm



2. Voyons les choix alimentaires que font des familles comme la tienne à travers le monde.



Voici une photo de la famille Le Moines, en France.

Peux-tu donner deux exemples d'aliments que la famille Le Moines a achetés parmi les quatre groupes d'aliments ci-dessous?

<p>LAIT ET PRODUITS LAITIERS CONTIENNENT: DU CALCIUM, DES PROTÉINES ET DE LA VITAMINE A</p>	<p>FRUITS ET LÉGUMES CONTIENNENT: DES VITAMINES A ET C</p>
<p>1.</p> <p>2.</p>	<p>1.</p> <p>2.</p>
<p>VIANDE, POISSON ET SUBSTITUTS CONTIENNENT: DES PROTÉINES, DU FER ET LES DIFFÉRENTS TYPES DE VITAMINE B</p>	<p>CÉRÉALES CONTIENNENT: DES GLUCIDES, DU FER ET LES DIFFÉRENTS TYPES DE VITAMINE B</p>
<p>1.</p> <p>2.</p>	<p>1.</p> <p>2.</p>

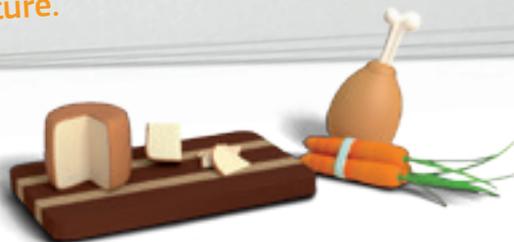
D'après toi, les choix alimentaires de la famille Le Moines pour la semaine sont-ils sains et équilibrés?

- 3.** Fais une liste de ce que tu as mangé hier et répartis ensuite les aliments que tu as mangés dans les quatre catégories d'aliments ci-dessus. Discute de tes choix alimentaires avec un camarade. Étaient-ils riches en éléments nutritifs? Aurais-tu pu faire de meilleurs choix?
- 4.** La classe se répartit en sept petits groupes. Chaque groupe doit suggérer à la famille Le Moines un régime alimentaire sain pour un autre jour de la semaine en utilisant les aliments qu'elle a achetés. Avec ton groupe, propose un régime alimentaire pour le petit-déjeuner, le déjeuner et le dîner, pour toute la famille. Discutez de vos choix avec les autres groupes.



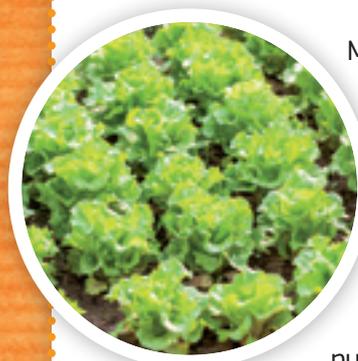


Le projet «Alimentation» est divisé en deux parties. Au cours de ce projet, tu pourras en savoir plus sur l'agriculture ainsi que sur les différentes étapes nécessaires pour produire notre nourriture.



Partie 1

Organise une sortie avec ton professeur. Identifie trois zones différentes pour la collecte d'échantillons de sol et analyse les caractéristiques spécifiques de chaque échantillon en classe de sciences. Explique pourquoi il est important que les agriculteurs connaissent le pH et le type de sol de leurs terres.



Maintenant, il est temps de **faire germer quelques graines de basilic et de laitue**. Travaillez en petits groupes. Coupez des bouteilles d'eau en plastique vides en deux. Remplissez la moitié inférieure avec un compost humide standard et semez quelques graines de chaque type. Utilisez la moitié supérieure de la bouteille en plastique comme une mini-serre. La germination devrait avoir lieu dans quelques jours si vos graines restent humides et qu'elles reçoivent au moins 12 heures de lumière quotidiennement. Tenez un journal de projet afin que les différents groupes puissent présenter un rapport sur les conditions de croissance qui fonctionnent le mieux.

À partir de la mise en pot, vous pourrez continuer à cultiver vos semis à l'intérieur ou sur un terrain de l'école. Si les plantes sont bien soignées, chaque groupe pourra déguster le «fruit» de son travail 5 à 6 semaines plus tard!





Partie 2

Avec ta classe, organise un voyage dans une ferme horticole ou maraîchère voisine qui produit des fruits et/ou des légumes. Vous pourriez également **vous rendre sur un marché fermier local**.

Avant de partir, réfléchissez ensemble aux questions que vous poserez à l'agriculteur sur les plantes cultivées et sur les points positifs et négatifs du travail d'agriculteur. Désignez les volontaires qui poseront ces questions.

Les questions peuvent notamment porter sur: la taille de la ferme, les plantes cultivées, les bâtiments, les machines et la technologie utilisées, la rotation des cultures, l'utilisation d'engrais et le contrôle des maladies, le coût et la consommation d'eau (par exemple, sais-tu quelle quantité de pluie tombe sur ta région chaque année?). Interroge l'agriculteur sur le traitement et l'emballage de ses produits et sur la façon dont il commercialise ses cultures.

Demande également ce qu'il advient des légumes difformes ou «biscornus» (qui sont irréguliers, ont une forme inhabituelle et ne ressemblent pas aux produits que nous sommes habitués à voir dans nos magasins), ainsi que des fruits et légumes invendus.

Apporte ton appareil photo pour la visite, prends note de toutes les pratiques agricoles durables que tu vois, comme l'utilisation d'engrais naturels ou la conservation de l'eau, et demande à l'agriculteur comment elles contribuent à la protection de l'environnement.

Après avoir demandé l'autorisation, rassemble différentes informations et divers objets issus de la ferme (par exemple des feuilles d'arbre, un échantillon de sol et des photographies). De retour à l'école, cherche dans les livres et sur l'internet pour en savoir davantage sur les informations et les différents objets recueillis.

Chaque groupe devra ensuite faire un collage sur une pancarte A3 pour décrire certaines des caractéristiques de la ferme, ainsi que les fruits/légumes cultivés par le fermier et vendus sur le marché. Les différents collages devront être présentés à la classe puis affichés dans le hall de l'école.

