

DEF

Plate-
forme
dura-
bilité

Alimentation

L'ACTUALITÉ DE LA PLATEFORME DURABILITÉ

Publications du DEF

Comment s'y prendre pour intégrer la durabilité dans son établissement ? Le guide de mise en œuvre d'un concept global de durabilité et ses boîtes à outils peuvent vous accompagner dans cette démarche !

- [Le guide](#)
- [La boîte à outils et exemples généraux](#) selon les 7 étapes du guide.
- [La boîte à outils et exemples spécifiques](#) selon l'approche institutionnelle globale (gouvernance-enseignement-infrastructures et pratiques).

Les dynamiques avancent dans les établissements, avec 50 postes de référentes et référents durabilité occupés dans les établissements de l'enseignement obligatoire et 18 dans l'enseignement postobligatoire !

Nouvelles publications du DEF

La Cellule durabilité du DEF a publié de nouveaux outils à destination des enseignant·e·s et des professionnel·le·s de la formation.

- [«La quête du clou d'or de l'Anthropocène»](#) : séquence d'enseignement pour le secondaire II amenant les élèves à analyser l'enquête éponyme d'Heidi.news, tout en se familiarisant avec la notion d'Anthropocène.
- [Fiche durabilité-métier](#) : outil permettant d'analyser un métier sous l'angle de la durabilité. À destination des formateur·trice·s de la formation professionnelle.
- [Fiche durabilité-projet](#) : outil permettant d'analyser n'importe quel type de projet sous l'angle de la durabilité et d'amener une réflexion sur les modifications à y apporter pour le rendre plus respectueux.
- [Bibliothèques scolaires durables – Fiches pratiques](#) : 9 fiches pratiques pour accompagner les bibliothèques scolaires dans leur démarche de durabilité, dans une logique d'approche institutionnelle globale.

Vous trouverez toutes les ressources développées par la Cellule durabilité [ici](#).

Formations continues et rencontres

- **29 mars 2023** après-midi : 1^{re} rencontre annuelle du réseau des référent·e·s durabilité des établissements vaudois. Informations auprès de la [Cellule durabilité](#).
- **2 Juin, 1^{er} et 21 septembre, 8 et 30 novembre 2023, 12 janvier 2024** : module MAPPro [« Élaborer un concept global de durabilité pour son établissement »](#), destiné aux membres de direction.
- **Septembre 2023** : 2^e volée du CAS [« Agir pour la durabilité en milieu scolaire »](#), en particulier destiné aux personnes référentes durabilité (mais non obligatoire).
- **8 novembre 2023** : 4^e rencontre annuelle de la Plateforme durabilité (informations à venir).

Plateforme durabilité en ligne

[Enseignement en extérieur](#) : cette page propose dorénavant une carte avec des ressources d'enseignement en extérieur géoréférencées. Une sélection de sentiers didactiques y figure, ainsi que les parcs naturels régionaux et les centres nature. Du [coaching d'équipes et d'établissements](#) est possible depuis la rentrée 2022-2023 grâce à des ambassadeur·rice·s de l'enseignement extérieur.

L'ALIMENTATION

L'alimentation est un besoin vital pour chaque être vivant. Pour l'humain, outre la nécessité de survie et de santé, elle touche également des aspects culturels, sociaux, religieux, éthiques. En termes de durabilité, elle est de plus en plus sous les projecteurs à cause de ses impacts sociaux-environnementaux. La problématique de la souveraineté alimentaire est également souvent questionnée. En outre, une [étude](#) mandatée par l'OSAV parue en 2021 révèle l'intérêt porté à la sécurité des denrées alimentaires par la population suisse.

Le sujet est évidemment trop vaste pour être traité de manière exhaustive ici.

Cette newsletter va concentrer son propos en abordant cette thématique avec des projets pédagogiques qui ont été mis en place dans deux établissements permettant une participation très active des élèves. Quant à la recherche, l'article sur les vrais coûts de l'alimentation apporte un éclairage scientifique intéressant. Bonne lecture !

DU CÔTÉ DE L'ENSEIGNEMENT

« Béthusy se met à table » : un projet qui tourne autour de l'alimentation durable

par Nicole Hoffmann-Pochon, enseignante de sciences naturelles au collège de Béthusy, Lausanne

L'idée est née au sein de la Commission de l'Etablissement primaire et secondaire de Béthusy dont les membres, formés de parents d'élèves, d'enseignant·e·s, du directeur et de représentant·es politiques, ont cherché à soutenir des élèves dans une activité en accord avec le respect de l'environnement et de notre santé.

Un projet un peu fou, portant sur l'alimentation, a été proposé à une classe de 11^e : « Concocter de A à Z un repas 100 % durable, sans gaspillage et équilibré nutritionnellement ». Il tient compte des facteurs écologiques pour un développement durable et a semblé un excellent exercice pour permettre aux élèves d'être à la fois les acteurs et les porteurs du projet.



Les enseignant·e·s de la classe concernée se sont mis d'accord pour intégrer dans leurs enseignements des notions de durabilité. Dans le cadre des cours de sciences, de géographie et de français, les élèves ont pu aborder et réfléchir aux différentes dimensions de l'alimentation telles que la santé, l'impact écologique et énergétique, ainsi que les relations Nord-Sud.

L'infirmière scolaire est venue discuter de l'influence de notre alimentation sur notre bien-être : « Manger est bien plus que juste nous rassasier ». Elle a abordé la répartition des aliments dans nos assiettes en fonction des cultures et des pays (beaucoup consomment végétarien) et présenté la pyramide des besoins (Maslow).

Mme Sahakian, post-doctorante de l'Université de Lausanne, a également présenté le rôle des labels en Suisse, ainsi que leur implication sur nos achats alimentaires et notre comportement.

Pour la partie pratique de ce projet, c'est sous l'œil expert de Pierrette, directrice de la « Péniche Gourmande » à Denges, que les élèves ont pu s'exercer aux arts de la table. Dans un premier temps, ils ont recherché des aliments végétariens de saison et du terroir, qu'ils appréciaient. Lors d'un samedi de formation au restaurant de la Péniche Gourmande, ils se sont exercés à les cuisiner. Ils ont appris à bien les présenter sur assiette afin que tout soit aussi beau que savoureux. Un accent particulier a été mis pour produire le moins possible de déchets alimentaires. Ainsi, par exemple, les épluchures de légumes ont été transformées en de délicieuses chips.



L'événement public a eu lieu le 18 janvier 2015 et a réuni 80 personnes dans une ambiance animée et chaleureuse.

Les élèves, devenus ambassadeurs d'une alimentation équilibrée et locale, ont pu animer des discussions sur le thème de la durabilité, justifier leurs choix et témoigner de leurs réflexions et partager avec le cuisinier de l'établissement.

Un livre a même été édité avec les recettes des plats présentés, les témoignages des élèves et de magnifiques illustrations réalisées dans le cours d'art visuel.

Pour réaliser ce projet nous avons pu bénéficier des financements de la Ville de Lausanne (Agenda 21), de la CET de Béthusy, d'éducation21, des SIL, du Canton de Vaud (Unité de la promotion de la santé et de prévention en milieu scolaire) et de la Péniche Gourmande, Art&cuisine.

[Lien du livre :](#)



Projet P2R

par Guillaume Grivel et Laura Lechthaler, enseignant·e à l'EPS du Mont-sur-Lausanne.

Septembre 2021, semaine de la durabilité : deux classes de 10VP et de 11VG du Mont-sur-Lausanne participent à différents travaux de maraichage à la coopérative « le panier bio à deux roues (P2R) » à Etagnières. De plus, se déplacer en peloton exige des élèves un comportement attentif et respectueux du collectif tout en les amenant à une plus grande responsabilité citoyenne en respectant les règles de circulation et les autres usagers.



Une expérience enrichissante qui fait office de déclic pour ma collègue Laura Lechthaler et moi-même. De là naît l'envie de donner plus d'ampleur et de sens à un tel projet et un long travail de maturation commence.

Habitué à dispenser savoirs et compétences entre quatre murs, on se rend vite compte que transférer nos manières d'enseigner dans un lieu ouvert ne suffit pas. D'autant plus que nous ne voulons pas seulement enseigner dehors, traiter de durabilité ou faire de l'interdisciplinarité. C'est explorer qui nous intéresse, aller à la rencontre de l'inconnu.



Ce processus s'accompagne de tout un panel d'émotions qui animent nos réflexions pour nous permettre de passer du rêve au concret. Mais c'est bien la joie qui nous porte en avant, celle de marcher en dehors des sentiers battus pour proposer à nos élèves un projet dont nous sommes fiers.

Tant de choses sont alors à questionner, en commençant par notre conception de l'enseignement et l'intégration d'un paramètre inconfortable : l'incertitude. On ne se fixe pas de buts, trop rigides. C'est un horizon que l'on poursuit, bien plus vivant, en acceptant de ne pas savoir exactement ni avec qui, ni comment, ni où l'on va arriver. Ici l'incertitude est créatrice dans la mesure où elle nous oblige à toujours porter un regard neuf et curieux sur le monde qui nous entoure. Rien n'est jamais acquis. De plus, en acceptant de nous mettre, nous enseignant-e-s, dans une situation de vulnérabilité, cela permet à nos élèves d'entrer réellement en relation avec nous car nous ne sommes plus « intouchables ».

Nous montons donc un dossier décrivant notre projet afin de convaincre notre direction de nous soutenir dans cette aventure. On obtient ainsi de pouvoir partir à Etagnières avec la classe 11VP2 tous les mardis du 30 août au 11 octobre afin d'y expérimenter une autre manière de faire l'école.

Durant ces sept jours nous avons la chance de pouvoir goûter à la liberté que nous offre la découverte au sein de l'exploitation maraîchère d'une coopérative locale. L'optique générale est de travailler avec le vivant, d'adopter une approche scientifique du sol et de participer à un projet professionnalisant. Les élèves ont ainsi pu appréhender les bases de fonctionnement d'une exploitation maraîchère biologique et découvrir le modèle d'une micro-ferme.



Ce que nous souhaitons, à travers ce projet, c'est valoriser l'expérience en soi et non ce qu'elle a produit. Nous laissons ainsi les mots de la fin à Lola, une élève ayant participé au projet.

« J'ai beaucoup aimé cette expérience car durant ces journées on était à l'air libre, dehors et pas enfermé entre quatre murs, c'était très différent. Je trouve qu'on fait partie d'une nouvelle génération dont l'avenir semble catastrophique. Le projet P2R nous a montré que l'humain peut avoir un lien fort avec la nature et permis de prendre conscience de son importance.

La première fois qu'on a entendu parler de ce projet j'ai cru que ça allait être long et ennuyant parce ça semblait n'avoir aucun lien avec l'école, qui plus est en 11^e, l'année des examens. Au final c'était incroyable, ça nous a appris à réfléchir et travailler d'une manière totalement différente qu'à l'école. C'est vrai que les tâches maraîchères m'ont semblé pénibles et répétitives. Mais j'ai beaucoup aimé faire les paniers de légumes pour les coopérateurs et coopératrices. Moi qui fais souvent les courses avec ma maman, j'ai pu remarquer la qualité des légumes bio cultivés sur l'exploitation en comparaison avec ceux vendus en grandes surfaces.

J'ai aussi adoré faire la cuisine pour les repas de midi avec les légumes produits sur place car on a pu choisir ce que l'on voulait faire. On a pu prendre nos responsabilités, c'était une preuve de la confiance qu'on mettait en nous et je l'ai énormément apprécié. Les projets de l'après-midi nous laissaient beaucoup d'autonomie. Cette aventure a aussi créé quelque chose qu'on n'avait pas avant : un esprit de groupe, notre classe est maintenant plus unie et pas qu'entre camarade mais avec les enseignants aussi ».

Programme type d'une journée à P2R

08h30	Départ du Mont-sur-Lausanne en transport public
09h30	Arrivée sur place à Etagnières
09h45-10h00	Organisation des travaux maraîchers
10h00-12h00	Travaux maraîchers, préparation des paniers de légumes pour les coopérateurs·rices, réalisation du repas de midi avec les légumes de l'exploitation
12h00-13h00	Repas en commun
13h00-15h00	Travail sur les projets pédagogiques (portfolio, chroniques radio, reportage vidéo sur les thèmes du sol, de la biodiversité et des rapports humains)
15h00-15h30	Rangements
15h30-16h30	Retour en transport public

Autres pratiques inspirantes d'établissements

- [Semaines alimentation et durabilité à l'ETML](#)
- [Climathon des jeunes à l'EPS d'Aubonne et environs](#)

DU CÔTÉ DE LA RECHERCHE

Quel est le vrai coût de nos aliments ?

par Veronica Petrencu, PhD, Collaboratrice scientifique chez Enterprise for Society¹

Imaginez que le prix de nos aliments tienne compte de tous les coûts encourus de la ferme à l'assiette. Mais c'est le cas, me direz-vous, n'est-ce pas ? Oui, pour les coûts de production directs, comme les matières premières. Mais ils existent de nombreux coûts indirects (appelés aussi externalités), notamment en lien avec l'environnement, la santé et l'équité sociale, qui ne sont pas inclus dans le coût des aliments. On estime que 37,4 milliards de francs suisses sont dépensés chaque année pour l'alimentation, tandis que les coûts cachés représentent au moins le double de ce montant.

En Suisse, l'agriculture et le système alimentaire sont responsables de 28 % de l'empreinte écologique. De plus, ce que nous mangeons affecte notre santé : 42 % des adultes sont en surpoids, expliquant, en partie, l'incidence des maladies chroniques qui alourdissent les coûts de santé, notamment les primes maladies. Enfin, le manque de reconnaissance des agriculteurs et la rémunération injuste des travailleurs tout au long de la chaîne de production sont des coûts qui ne sont pas pris en compte. Ces coûts cachés nous concernent tous et sont déjà supportés par nos sociétés.

Plusieurs experts internationaux proposent la méthode True Cost Accounting for Food (TCAF) permettant de mesurer ces coûts cachés en valeur monétaire, comme solution systémique pour rendre les systèmes alimentaires plus durables, sains et inclusives. En Suisse, cette approche fait partie des recommandations de l'Assemblée Citoyenne et du rapport scientifique sur l'avenir de l'alimentation en Suisse qui ont été présentés lors du Sommet Suisse sur les Systèmes Alimentaires.

Le grand défi sera de rendre le vrai prix des aliments (c'est-à-dire le prix de vente plus les coûts cachés) acceptable pour le grand public. Chez Enterprise for Society (E4S), nous avons mis sur pied un projet visant à comprendre les implications du vrai coût pour tous les acteurs du système alimentaire, dans le but de proposer des pistes pour mettre en œuvre cette approche en Suisse. Parmi ces pistes, on pourrait, dans un premier temps, rendre l'information sur les vrais coûts accessible aux agriculteurs et intermédiaires pour les inciter à produire d'une manière plus durable, saine et juste ; et, dans un deuxième temps, concevoir un ensemble de taxes et subventions, y compris rediriger les subventions déjà existantes, pour arriver à ce but.

¹ Récit basé sur le livre blanc « Le coût réel des aliments comme levier pour transformer le système alimentaire suisse » (2023), co-écrit avec Dominique Barjolle, Gino Baudry et Laurence Jeangros, accessible sur <https://e4s.center/>

RESSOURCES

- [Rapport scientifique sur l'Avenir de l'alimentation en Suisse](#) du Comité scientifique Avenir Alimentaire Suisse
- [Rapport Alimentation Planète Santé](#) du EAT-Lancet
- [Enquête sur l'intérêt porté à la sécurité des denrées alimentaires et à la perception des risques en Suisse](#) de Demo SCOPE AG pour l'OSAV
- [Alimentation végétarienne, végétalienne ou végane chez l'enfant ou l'adolescent.e](#) : Recommandation de l'Unité PSPS
- [Boîte à outils sur l'alimentation](#) de Mes Choix Environnement
- [Dossier thématique sur l'alimentation](#) d'éducation21
- [Vidéos « Vraiment durable, mon alimentation? »](#) d'énergie-environnement.ch
- [Bandes dessinées pour une alimentation durable et équilibrée](#) de la Société Suisse de nutrition (SSN)

ATELIERS ET ACTIVITÉS À FAIRE AVEC SA CLASSE

- [Atelier et exposition itinérante CLEVER](#) de Biovision
- [Exposition Alimentation, énergie et vous](#) de la Ville de Morges
- [Quels sols fertiles pour demain ?](#) de L'Éprouvette

Cette newsletter vous est proposée par la Cellule durabilité du DEF (Charlotte, Christian, Gaëlle, Pierre, Thomas), coordonnée par la Plateforme durabilité et mise en page par la Junior Team médiaticien·ne·s SG-DIRH.