

Cette fiche de réflexion et d'activités vise à faire exploiter par les élèves les photographies de Peter Menzel. Durant trois ans, le photographe américain Peter Menzel a photographié différentes tables du monde, chaque photographie représentant une famille entourée de la nourriture consommée en une semaine. Ces images dévoilent la diversité du monde à travers la représentation de la vie quotidienne de familles pauvres, riches, de la ville ou de la campagne, qui se nourrissent de façon traditionnelle ou plus internationale.

Ces photographies sont disponibles :

- Sur le site de Peter Menzel : <http://www.menzelphoto.com> ;
- Dans son ouvrage (en Anglais) sur le sujet : Peter MENZEL et Faith D'Aluisio, *Hungry Planet, What I Eat Around the World in 80 Diets*, Material World, 2010, 335 p.
- Sur n'importe quel moteur de recherche, en sélectionnant la recherche sélective d'images et en tapant le nom de l'auteur ;
- Dans le dossier pédagogique du CRDP « *À Table !* », publié en 2011, qui regroupe 16 photographies de l'auteur, accompagné des fiches d'exploitation pédagogique pour le collège et le lycée.

Cette présente fiche, élaborée dans le cadre du livret pédagogique à destination du CRDP, constitue une approche différente de ce dernier, davantage axée sur le Développement Durable, dans le cadre de la démarche E3D de l'établissement.

Dans les sociétés des pays industrialisés et développés, les choix alimentaires ne reposent pas uniquement sur la qualité et la quantité de la nourriture, mais intègrent des préoccupations purement culturelles liées à la praticité des produits, à leur facilité de préparation et de consommation ou encore à leur conservation. L'aspect du conditionnement, la publicité et de façon plus générale les modes du moment n'ont pas un impact négligeable dans ces pratiques. Sont-elles compatibles avec le Développement Durable ?

Manger ne signifie pas simplement se nourrir et répondre à un besoin vital. Nos choix alimentaires dépassent le simple contenu de nos assiettes, car ils intègrent d'autres paramètres plus ou moins apparents. Le conditionnement des produits, qui répond tout à la fois à des normes sanitaires (protection de la nourriture) et réglementaires (indications légales relatives au contenu), à la volonté de l'entreprise commercialisant le produit de se faire connaître en l'utilisant en tant que surface publicitaire, à des modes (produits transformés, préparés, à réchauffer et consommables rapidement) et pratiques (paquets individuels ou familiaux) mais également à des impératifs de conservation (sous vide ou au froid), ont des conséquences en termes de consommation énergétique aussi bien qu'en termes de matériaux utilisés : cartons,

papiers, plastiques, verres et métaux, recouverts ou non d'encre ou de molécules de synthèse destinées à accroître leurs performances, leur aspect, voire leur odeur, abondent autour des aliments. En cela, nos pratiques alimentaires interrogent directement le Développement Durable.

- Géographie – Humanité et développement durable / Partie III, Thème 1 – La question des ressources alimentaires ; Partie IV – Une question au choix (environ 5 % du temps consacré à la géographie)
- Education civique – La diversité et l'égalité (10 % du temps consacré à l'éducation civique peut l'être à travers une action solidaire)
  
- Géographie – Sociétés et développement durable/ Thème 2, Question 1 – Nourrir les hommes
- Education Civique, Juridique et Sociale (ECJS) – De la vie en société à la citoyenneté
  
- Géographie – L'espace mondial / I.2. D'autres logiques d'organisation de l'espace mondial
- Education Civique, Juridique et Sociale (ECJS) – La citoyenneté à l'épreuve des transformations du monde contemporain / V.2. – La citoyenneté et les exigences renouvelées de justice et d'égalité / V. 4. – La citoyenneté et les formes de mondialisation
  
- EDD (Education au Développement Durable) / E3D (Etablissement en Démarche de Développement Durable)

Identifier les problèmes clés du développement durable, localisés dans leurs contextes précis

Mettre en relation et confronter ces problématiques à différentes échelles spatiales, du plus local au plus global

Identifier et exploiter un ou plusieurs document(s) photographique(s)

Confronter un ou plusieurs document(s) photographique(s) à des documents de natures différentes (cartes, tableaux, textes, etc.)

Organiser et construire une argumentation précise faisant preuve de sens critique

Bien qu'il soit possible d'attirer immédiatement l'attention des élèves sur la question des déchets alimentaires (cf. étape 2), il semble plus pertinent de les amener à réfléchir progressivement à ce sujet en leur faisant, dans un premier temps (cf. étape 1), observer et comparer deux modes de consommation radicalement différents.

*Présentation conjointe des deux documents : La photographie de la famille allemande est emblématique d'un mode de consommation global, en cela que la majeure partie des aliments à côté desquels ils posent sont issus de l'industrie agro-alimentaire, ce qui ressort très nettement à travers le conditionnement et, partant de là, le volume apparent d'aliments. La photographie de la famille équatoriale semble en apparence totalement opposée et permet de dépeindre à grand traits les caractéristiques d'une économie paysanne de subsistance, remarquable par le nombre et la variété de produits locaux, qui sont toutefois des denrées périssables à court ou moyen terme.*

*Ce premier constat ne doit pas rester aussi schématique : la famille allemande ne consomme pas uniquement des produits issus de l'industrie agro-alimentaire, alors qu'il n'est pas certain que la famille équatorienne ne consomme pas occasionnellement d'aliments issus des flux mondiaux. Surtout, l'un des produits qui les entoure participe directement de cette mondialisation alimentaire. Un simple tableau à double entrée devrait permettre aux élèves d'exploiter les deux photographies de façon systématique et méthodique, en se concentrant sur les produits alimentaires.*

hormis la présence conjointe sur les deux photos de plusieurs produits céréaliers et féculents, de laitages et de fruits, il est difficile de faire ressortir des points communs. Au moins un mérite d'être souligné : l'omniprésence de la banane dans le menu équatorien, qui apparaît également dans le menu allemand. L'Equateur est le premier pays exportateur de bananes, qui constitue localement une base alimentaire. L'agriculture équatorienne associe donc agriculture vivrière et d'exportation.

elles sont pléthoriques. Les produits issus de l'agro-business dominant dans le cas allemand, alors que les produits non transformés sont majoritaires dans le cas équatorien ; la famille équatorienne ne consomme absolument aucun produit issu de l'élevage ou de la pêche, qui constitue une part substantielle du régime allemand ; la très grande majorité des produits alimentaires consommés par la famille allemande sont conditionnés, alors que l'ensemble des aliments consommés par la famille équatorienne sont de saison ou sont séchés.

il est possible d'identifier une vingtaine de produits différents sur la photographie de la famille équatorienne, contre environ une centaine pour la famille allemande. La variété des aliments consommés est l'une des caractéristiques des pays du Nord.

il n'est pas réellement possible d'aborder la question de la qualité des aliments à travers ces deux documents photographiques, ce qui n'empêche pas de demander aux élèves d'essayer d'argumenter sur cette question. Deux orientations peuvent dominer dans les réponses : les critères sanitaires, le processus agro-industriel et le conditionnement des produits doivent garantir la qualité des produits transformés qui sont majoritairement consommés dans le Nord. Dans le même temps, il est également possible d'avancer que les productions vivrières locales, ou n'interviennent pas ou peu les industries agro-alimentaires, peuvent également constituer un gage de qualité.

la comparaison, sur ce plan, se révèle en théorie être à l'avantage de la famille allemande. Cependant, deux facteurs importants doivent être pris en considération : d'une part, la famille allemande consomme toutes ses boissons (eau, jus de fruits, boissons pétillantes ou alcoolisées) sous une forme conditionnée (cartons, bouteilles en verre ou en plastiques), alors que la famille équatorienne doit faire acheminer l'eau sur place (puits, livraison de citerne) ; d'autre part, les emballages des aliments consommés par la famille allemande grossissent artificiellement le volume réel de nourriture. Hormis le pain, les fruits et quelques légumes, tous les aliments sont emballés dans des contenants en verre, carton, plastique, etc.

la nourriture consommée en une semaine par la famille allemande met clairement en évidence qu'elle relève d'un mode de consommation mondialisé (nourriture qui peut être importée, comme la banane, ou produite localement par des firmes étrangères, comme le cola), alors que la famille équatorienne vit manifestement de productions issues de circuits d'échanges locaux ou régionaux ;

si les produits mondialisés doivent leur diversité et leur qualité aux processus agro-industriels, l'agriculture vivrière associée à l'agriculture de plantation rend la même chose possible à une échelle locale ;

consiste dans le volume d'aliments apparent, qui n'est en fait qu'un leurre dans le cas allemand, puisque c'est le conditionnement des aliments et des boissons qui donne cette impression. Le volume des déchets générés par les modes de consommation alimentaires de la famille allemande sont sans commune mesure avec les déchets de la famille équatorienne, qui sont essentiellement des déchets verts et donc recyclables sous formes de compost pour amender les sols, ou de nourriture à destination des animaux d'élevage. Les déchets allemands supposent, dans la perspective de leur valorisation, une logistique complexe, aussi bien chez la famille (bacs de tri) que de la part de l'entreprise collectant ces déchets (camions différents pour chaque type de déchets) ou les valorisant (filière papier recyclé, carton, verre, métal, etc.). Or l'Allemagne, justement, a mis en place des filières très développées et efficaces de traitement des déchets.

*La suite de l'activité vise tout à la fois à interroger l'ensemble des photographies de Peter Menzel, sans négliger l'analyse de nos propres pratiques alimentaires, que ce soit à la cantine ou à domicile.*

, les élèves doivent identifier et trier les photographies de Peter Menzel en séparant celles où dominent les produits alimentaires transformés et conditionnés (Australie, Allemagne, Bosnie-Herzégovine, Chine I, Italie, Japon, Koweït, Etats-Unis) et celles sur lesquelles dominent les produits alimentaires bruts (Chine II, Egypte, Equateur, Inde, Cuba, Mali, Tchad, Turquie). Les élèves devraient assez rapidement se rendre compte qu'un troisième groupe est nécessaire, à moins que cette information ne leur soit suggérée d'entrée : les familles qui consomment presque autant de produits transformés que de produits bruts (Bosnie-Herzégovine, Egypte, Italie, Turquie). Une fois ces différents groupes de photographies constitués, il s'agit de les localiser (cf. planisphère remis aux élèves) et d'identifier leur IDH (cf. tableau remis aux élèves).

Les résultats obtenus mettent en évidence que la consommation de produits bruts ou transformés et conditionnés traduit bien le niveau de richesse et de développement. Mais il

existe un gradient entre pays du Nord et entre pays du Sud, qu'il ne faut surtout pas négliger : les choix alimentaires sont notablement différents entre l'Italie (la famille italienne consomme autant de produits bruts que transformés) et les Etats-Unis (consommation majoritaire de produits transformés), qu'entre le Koweït (qui consomme sur le modèle américain) et l'Inde (ou les produits bruts dominant).

*Les élèves pourraient mener parallèlement une enquête à la maison et à la cantine, dont l'objectif viserait à calculer le ratio entre le poids et le volume des aliments consommés et le poids et le volume des déchets alimentaires.*

la pizza surgelée est un objet d'investigation intéressant. Peser la pizza avec son emballage, puis peser séparément (à l'aide d'une balance alimentaire) la pizza seule, puis son emballage, fait ressortir – au sens propre – le poids des déchets de ce type de produits transformés. De la même façon, peser (et mesurer le diamètre) de la pizza avant/après cuisson constitue un rappel de la consommation énergétique induite par la conservation et la cuisson. Les gâteaux, capsules de café et bien d'autres produits de consommation courante peuvent faire l'objet du même traitement.

les produits laitiers, notamment fromagers ou les yaourts peuvent être l'objet de constats intéressants. Comparer le volume et le poids des déchets générés par ce type de produit alimentaire transformé, en confrontant ces indications au volume et au poids d'aliments servis, devrait être relativement significatif. Les normes et règles d'hygiène expliquent ces emballages multiples, mais rien n'interdit par contre d'acheter les produits conditionnés en gros volumes et servis d'une façon plus traditionnelle. Quels seraient les gains hypothétiques, en termes de volumes de déchets produits, et donc de coût pour le traitement de ceux-ci ? D'autres produits peuvent faire l'objet du même traitement, avec pour objectif final de modifier le cahier d'appel d'offre et les commandes aux fournisseurs, à condition d'évaluer concrètement les changements à tous niveaux, en recommençant l'enquête.

Communiquer et évaluer la démarche : les déchets peuvent être l'occasion d'une communication simple et édifiante : constituer une pile de déchets (carton, par exemple) au milieu de la cour, créer un mur des déchets, etc. Exposer les déchets, que l'on ne voit pas et qui disparaissent donc de nos préoccupations quotidiennes très facilement, peut alimenter la réflexion. Surtout, les propositions réalisées à l'issue de débats argumentés, doivent être négociées entre tous les partenaires internes (élèves, équipe éducative, de gestion, de cuisine, parents d'élèves) et externes (fournisseurs, entreprise de collecte des déchets, associations). L'évaluation de la pertinence de l'action peut se faire sous plusieurs formes complémentaires : réduction du volume des déchets, du coût de leur valorisation, amélioration de la filière en interne, etc. Il n'existe donc pas un type de développement durable, mais des développements durables différents, propres à chaque acteur et chaque territoire en fonction du contexte local et de ses ramifications mondiales. Dans une telle perspective, l'établissement sera passé d'une Education au Développement Durable (EDD) à une véritable Démarche de Développement Durable (E3D).