

ANIMATION

« POUR MIEUX COMPRENDRE LE MONDE »



KEDIMONKADI

carnet de l'animateur



1. Fiche signalétique

Thème	Consommation locale et responsable, conditions de travail, respect des droits de l'homme
Mots-clefs	Consommation responsable, impact écologique, réchauffement climatique, travail des enfants, respect des droits de l'homme
Public cible	De 9 à 14 ans - personnes âgées
Nombre de participant	Minimum : 9 Maximum : 25
Objectifs	A la fin de l'animation les enfants ont l'information nécessaire pour leur permettre de choisir le produit alimentaire selon l'origine, l'impact écologique le respect des droits de l'homme dans le processus de fabrication.
Techniques utilisées	Jeu en groupe
Matériel	<ul style="list-style-type: none"> • Une carte du monde • Plusieurs dépliants publicitaires du magasin « super discount » version A5 en couleur (un par groupe) • Fiches descriptive des produits (une version pour les 9-11 ans et une autre pour les 12-14 ans et les personnes âgées) • Des images des différents aliments du dépliant publicitaire « super discount » • Des assiettes cartonnées (une par groupe) • Des paires ciseaux (une par groupe)
Durée	60 min - 1 heure30 min
Localisation	Intérieur
Documentation complémentaire	<ul style="list-style-type: none"> • « Consommation de saison » : p.6 • « Souveraineté et sécurité alimentaire » : p.7

2. KEDIMONKADI ou la vie cachée des petits prix

A partir d'un dépliant publicitaire de type « toute-boite », les participants **décryptent l'information des produits et orientent leurs choix** en fonction des critères suivants : combien cela coûte-t-il (**budget**) ? D'où vient-il (**km parcourus**) ? Le pays d'origine respecte-t-il les droits des travailleurs (**enfants et adultes**) ?

L'animation est divisée en **sept étapes** : le questionnement, l'invitation, la réalisation des repas, la présentation, l'origine, la fabrication et la conclusion.

A la fin, les participants ont l'information nécessaire pour leur permettre de **choisir le produit alimentaire selon l'origine, l'impact écologique le respect des droits de l'homme dans le processus de fabrication.**



1. Le questionnement

Après avoir fait des **groupes de 3 à 5 participants**, la première étape consiste à les **questionner sur leurs habitudes alimentaires et sur la manière dont ils font les courses**. Vous pouvez, par exemple, leur poser ce type de questions :

Qui fait les courses avec ses parents ? Qui aime acheter quoi ? Qui aime préparer les repas ? Etc.



2. L'invitation

L'animateur annonce aux participants qu'il a bien envie de **se faire inviter chez eux ce soir**. Il apportera les boissons mais aimerait goûter leurs spécialités...

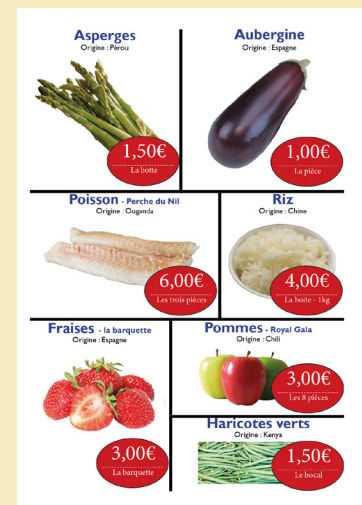
Il leur distribue alors un **dépliant publicitaire, une paire de ciseaux et une assiette cartonnée** par groupe

3. La réalisation des repas

L'animateur invite les membres de chaque groupe à **composer un repas complet** pour quatre personnes comprenant une entrée, un plat et un dessert à partir des produits qui se trouvent dans le dépliant publicitaire « super Discount ».

Si l'animateur veut rajouter un peu de mathématique, il peut leur fixer un budget à ne pas dépasser.

Les participants **découpent alors dans le dépliant les aliments qu'ils utiliseront dans leurs recettes** et les placent dans l'assiette cartonnée. Ne découper que dans UN seul dépliant par groupe.



4. La présentation

Chaque groupe **explique aux autres le repas qu'ils vont préparer** et le budget qu'ils ont dépensé.

Généralement, ils préparent en entrée : des tomates-crevettes ; en plat principal, des steak/poisson-légumes-pommes de terre et en dessert, une salade de fruits au sucre.

A la fin de la présentation, l'animateur les remercie mais constate que **leur assiette sent mauvais...**





5. L'origine

L'animateur demande s'ils ont constaté quelque chose de spécial sur le dépliant et essaye de **leur faire deviner que l'assiette a une « odeur de pétrole »** parce que les aliments ont fait, pour certains, un très long parcours avant d'atterrir dans leur assiette ! L'origine de l'aliment (Costa Rica, Espagne, Pérou, Maroc, etc.) est indiquée pour chaque produit.

L'animateur demande alors à chaque groupe de **choisir deux** (ou trois en fonction du temps et du nombre de participants) **aliments**. Il donne l'aliment au groupe et lui demande de le replacer sur son pays d'origine sur le planisphère.

6. La fabrication

Chaque groupe reçoit **les cartes « aliment »** en fonction de ceux qu'ils ont placé sur le planisphère. Ils lisent, discutent regardent les photos en groupe.

Une fois le travail en sous-groupe terminé, **un représentant explique au reste de la classe ce qui est inscrit sur la fiche**. L'animateur complète les propositions de l'élève et donne au besoin des informations supplémentaires.

Insister sur les **droits du travailleur** et **respect de l'environnement**.



BANANES

Costa Rica

Capitale : San José

Distance parcourue jusque Bruxelles : 9050 kms

La culture de banane nécessite des agents chimiques car elle est très sensible aux champignons. La demande provient essentiellement d'Europe et des Etats-Unis. Afin de limiter les risques de pourrissement, on « désinfecte » les champs par fumigation.

La fumigation : C'est l'opération consistant à introduire un gaz dans l'atmosphère en vue d'y détruire des organismes vivants classés « nuisibles ».

Comme vous pouvez le voir sur la photo on fumige par avion. Parfois ces avions survolent même des écoles.



Quelles sont les répercussions d'une telle technique ?





7. La conclusion

Une fois les fiches « aliments » passées au crible, l'animateur peut **lancer la conclusion et mener avec le groupe une discussion sur des alternatives et solutions possibles à cette problématique**. Celles-ci peuvent être :

- Consommer des produits de saison
- Consommer des produits locaux
- Consommer des produits issus du commerce équitable.
- Éveiller les enfants en tant que consommateur à utiliser l'information fournie pour un choix plus responsable.
- Notions de souveraineté alimentaire


Consommer des produits de saison

Proposer aux participants de rechercher où ils peuvent trouver, dans la région, **des produits de saison**.

Nous proposons de projeter le tableau suivant ou d'en distribuer une copie pour lancer une **discussion collective**. Une version a été imprimée avec le matériel de cette animation. Il est également disponible en version PDF sur <http://www.acda-peru.org/index.php/fr/education/animations>.

FRUITS ET LÉGUMES DE SAISON

JANVIER	FEVRIER	MARS	AVRIL
FRUITS : clémentine, kiwi, orange, pomelos, pomme LEGUMES : betterave, céleri rave, chou brocoli, chou frisé, chou pointu, chou rouge, chou vert lisse, chou-fleur, radis noir, topinambour	FRUITS : clémentine, kiwi, pomelos, pomme LEGUMES : betterave, chou-fleur, échalote, fève, topinambour	FRUITS : clémentine, kiwi, pomelos, pomme LEGUMES : artichaut, céleri rave, chou brocoli, chou frisé, chou pointu, chou rouge, chou vert lisse, chou-fleur, chou-rave, échalote, topinambour	FRUITS : abricot, clémentine, fraise, kiwi, pomelos, pomme LEGUMES : artichaut, cébette, céleri branche, céleri rave, chou brocoli, chou frisé, chou pointu, chou rouge, chou vert lisse, chou-rave, échalote, fève, poivron, petit pois, pomme de terre, tomate, topinambour
MAI	JUIN	JUILLET	AOUT
FRUITS : abricot, brugnol, nectarine, cerise, fraise, melon, pastèque, pêche, rhubarbe, framboise LEGUMES : artichaut, asperge, aubergine, cébette, céleri branche, céleri rave, chou brocoli, chou frisé, chou pointu, chou rouge, chou vert lisse, chou-rave, concombre noa, courges, courgette, échalote, fève, haricot vert, petit pois, poivron, pomme de terre, potimarron, tomate AROMATES : aneth, basilic, ciboulette, coriandre, oseille	FRUITS : abricot, brugnol, nectarine, cerise, fraise, melon, pastèque, pêche, rhubarbe, framboise LEGUMES : ail, asperge, aubergine, blette, cébette, céleri branche, céleri rave, chou brocoli, chou frisé, chou pointu, chou rouge, chou vert lisse, courges, concombre noa, courges, courgette, fève, haricot vert, petit pois, pomme de terre, potimarron, poivron, tomate AROMATES : aneth, basilic, ciboulette, coriandre, oseille	FRUITS : abricot, brugnol, nectarine, cerise, fraise, melon, pastèque, pêche, poire, prune, rhubarbe, framboise LEGUMES : ail, asperge, aubergine, blette, cébette, céleri branche, céleri rave, chou brocoli, chou frisé, chou pointu, chou rouge, chou vert lisse, chou-rave, concombre noa, courges, courgette, endive, haricot vert, panais, petit pois, poivron, pomme de terre, potimarron, tomate AROMATES : aneth, basilic, ciboulette, coriandre, oseille	FRUITS : abricot, brugnol, nectarine, cerise, fraise, melon, pastèque, pêche, poire, prune, rhubarbe, framboise LEGUMES : asperge, aubergine, blette, cébette, céleri branche, céleri rave, chou brocoli, chou frisé, chou pointu, chou rouge, chou vert lisse, chou-rave, concombre noa, courges, courgette, endive, haricot vert, panais, poivron, pomme de terre, potimarron, tomate AROMATES : aneth, basilic, ciboulette, coriandre, oseille
SEPTEMBRE	OCTOBRE	NOVEMBRE	DECEMBRE
FRUITS : figue, fraise, framboise, poire, prune, pomme, raisin LEGUMES : asperge, aubergine, blette, cébette, céleri branche, céleri rave, chou brocoli, chou frisé, chou pointu, chou rouge, chou vert lisse, chou-fleur, chou-rave, courges, courgette, endive, haricot vert, panais, poivron, pomme de terre, potimarron, tomate AROMATES : aneth, basilic, ciboulette, coriandre, oseille	FRUITS : figue, fraise, framboise, poire, pomme, raisin LEGUMES : artichaut, aubergine, betterave, blette, cébette, céleri branche, céleri rave, chou brocoli, chou frisé, chou pointu, chou rouge, chou vert lisse, chou-fleur, chou-rave, courgette, endive, haricot vert, panais, pomme de terre, radis noir, tomate AROMATES : aneth, ciboulette, coriandre, oseille	FRUITS : clémentine, figue, fraise, kiwi, orange, poire, pomme LEGUMES : artichaut, aubergine, betterave, céleri rave, chou brocoli, chou frisé, chou pointu, chou rouge, chou vert lisse, chou-fleur, endive, pomme de terre, radis noir	FRUITS : clémentine, kiwi, orange, pomme LEGUMES : betterave, céleri rave, chou brocoli, chou frisé, chou pointu, chou rouge, chou vert lisse, chou-fleur, endive, fève, pomme de terre, radis noir, topinambour


PRODUITS BIO RÉCOLTÉS TOUTE L'ANNÉE : CARDON, CAROTTE, ÉPINARD, FENOUIL, NAVET, OIGNON, POIREAU, RADIS ROSE, SALADE, CITRON, CERFEUIL, MENTHE, PERSIL

©Vanessa Franzini

Qu'est-ce que la souveraineté alimentaire ?

La notion de « **souveraineté alimentaire** » a été développée et présentée pour la première fois par le mouvement social et paysan international « Via Campesina » lors du **sommet de Rome sur l'alimentation, organisé par la FAO en 1996**. Depuis elle a été précisée et adoptée par plus de 400 ONG mondiales lors des différents Forums Sociaux Mondiaux altermondialistes :

« La souveraineté alimentaire est **le droit** des peuples, des communautés et des pays de **définir**, dans les domaines de l'agriculture, du travail, de la pêche, de l'alimentation et de la gestion forestière, **des politiques écologiquement, socialement, économiquement et culturellement adaptées à leur situation unique**.

Elle comprend le **droit à l'alimentation et à la production d'aliments**, ce qui signifie que tous les peuples ont le droit à des aliments sûrs, nutritifs et culturellement appropriés et aux moyens de les produire et qu'ils doivent avoir la capacité de subvenir à leurs besoins et à ceux de leurs sociétés. »

La souveraineté alimentaire est **le droit des pays de définir leur propre politique agricole et alimentaire, de protéger et réglementer leur production et leurs échanges agricoles avec un objectif de développement durable et de déterminer leur degré d'autonomie alimentaire, dans des conditions de travail et de rémunération décentes.**

Considérant que le rôle des paysans est de nourrir en priorité leurs concitoyens, la souveraineté alimentaire **nécessite le développement et la protection d'une agriculture familiale et des marchés de proximité** moyennant, si nécessaire, des protections tarifaires. Elle est donc en rupture totale avec les orientations libérales mises en œuvre par l'OMC.

Au-delà de la sécurité alimentaire, **la souveraineté alimentaire accorde une importance particulière aux conditions sociales et environnementales de production des aliments.** Elle vise un accès plus équitable aux terres cultivables par les paysans et prône des techniques agricoles qui favorisent leur autonomie.

http://www.toupie.org/Dictionnaire/Souverainete_alimentaire.htm

Qu'est-ce que l'autosuffisance alimentaire ?

Il faut dissocier la souveraineté alimentaire de l'**autosuffisance alimentaire** définie lors du Sommet de Rome en 1996 :

« **L'accès physique et économique de chaque individu à chaque instant à une alimentation suffisante, salubre et nutritive** qui doit permettre à chacun de **satisfaire ses besoins** énergétiques et ses préférences alimentaires pour mener une vie saine et active ».

A cette définition axée sur l'accès des individus à l'alimentation, elle ajoute les notions de :

- **disponibilité physique** d'une variété plus conséquente de nourriture,
- **connaissance améliorée du bon usage de cette nourriture en famille,**
- **amélioration de l'organisation citoyenne** comme outil vers l'accès à une plus grande sécurité et souveraineté alimentaire (capacité de décider de la politique agricole régionale et locale).

KEDIMONKADI

Mallette animations



Depuis 1994, **ACDA** a développé, testé et distribué de nombreux outils d'éducation au développement. L'association a décidé de mettre en place un projet lui permettant de partager son savoir-faire en rassemblant une partie de son matériel pédagogique dans la collection « **pour mieux comprendre le monde** » composée de **trois mallettes** : primaire, secondaire et animation.

KEDIMONKADI est une des animations phares d'**ACDA**. Elle permet de sensibiliser et de donner l'information nécessaire à ses participants afin de mener une réflexion permettant de mieux **choisir les produits alimentaires selon leur origine**, de prendre conscience de **l'impact écologique du transport et de la culture de certains produits** et de tenir en compte **le respect des droits de l'homme** dans leur processus de fabrication.



Pour mieux comprendre le monde

Cette animation et son matériel sont libres de droits et disponibles gratuitement sur <http://www.acda-peru.org/index.php/fr/education/animations>

Avec le soutien de :

LA COOPÉRATION
BELGE AU DÉVELOPPEMENT **.be**