

# Fiche pédagogique – Lycée

**Thème : Manger autrement ? Agriculture durable, alimentation locale et justice sociale**

**Disciplines mobilisables :**

- **Géographie** (thème : "Gérer les ressources alimentaires", 2nde)
- **SVT** (thème : "Responsabilité humaine en matière de santé et d'environnement", 1ère)
- **SES** (thème : "Les choix de production", 1ère ES / générale)
- **EMC** (égalité, solidarité, santé, justice sociale)

**Durée estimée :** 1h30 à 2h

**Type de ressource :** infographie comparative

## Objectifs pédagogiques

À travers ce support comparatif entre deux burgers – l'un issu du modèle agro-industriel mondialisé, l'autre ancré dans une logique de circuits courts et de production locale durable – cette séquence pédagogique vise à amener les élèves à découvrir les fondements d'un modèle agricole plus respectueux de l'environnement, de la santé, des territoires et des êtres humains tout en réfléchissant de manière critique aux habitudes de consommation.

Dans ce cadre, l'étude du **burger "durable"** permet de **valoriser les principes portés par le réseau de l'agriculture durable de moyenne montagne (ADMM)**, qui propose une alternative concrète, crédible et désirable face aux limites du système productiviste. Cette approche pédagogique permet ainsi de travailler à la **croisée de plusieurs disciplines** (géographie, SVT, SES, EMC) et d'aborder une **problématique contemporaine à fort enjeu éducatif : comment nourrir une population croissante tout en respectant la planète et ceux qui la cultivent ?**

## *Sensibiliser aux enjeux environnementaux et climatiques*

L'objectif premier est d'amener les élèves à **comprendre les effets des modes de production agricole sur l'environnement** : artificialisation des terres, érosion de la biodiversité, pollution des sols et de l'eau, émissions de gaz à effet de serre, dépendance aux énergies fossiles et aux intrants chimiques. En comparant les deux modèles agricoles représentés dans le document, les élèves découvrent que les fermes de moyenne montagne, souvent diversifiées, de taille humaine et peu mécanisées, offrent une **capacité de résilience écologique** bien supérieure. L'**élevage en plein air**, l'**alimentation issue des ressources**

**locales**, le **respect des cycles naturels** et la **valorisation de la biodiversité cultivée et animale** sont autant de pratiques qui préservent les écosystèmes tout en garantissant une production alimentaire de qualité.

### ***Réaffirmer la valeur humaine et sociale du métier d'agriculteur***

Le modèle promu par l'ADMM met l'accent sur la **vivabilité du métier** : autonomie, fierté du produit, lien au territoire, maîtrise des choix de production. Il valorise une **forme de travail agricole porteuse de sens et d'épanouissement**, en rupture avec les logiques industrielles déshumanisées.

L'objectif est donc d'amener les élèves à **reconnaître les savoir-faire paysans** et à **redonner une dignité sociale et économique à ceux qui nous nourrissent**, en montrant qu'un autre rapport au travail agricole est possible.

### ***Réconcilier agriculture et territoires***

L'agriculture durable de moyenne montagne ne se conçoit pas en dehors de son **ancrage territorial**. Les élèves découvrent que le modèle agro-industriel tend à **délocaliser les étapes de production**, à **transformer les produits loin de leur origine**, et standardiser l'alimentation à l'échelle mondiale. À l'inverse, une agriculture durable vise à **relocaliser la production et la consommation**, à favoriser les **circuits courts** et à renforcer les **liens entre producteurs, transformateurs, distributeurs et consommateurs**. Ce modèle contribue à **redynamiser les territoires ruraux**, à maintenir des populations sur place, à soutenir la diversité des paysages et à favoriser une alimentation accessible et traçable. Il s'agit donc aussi, pour les élèves, de **comprendre que manger local, c'est aussi faire vivre son territoire**.

### ***Éduquer à une consommation responsable, accessible à toutes et tous***

L'un des enjeux pédagogiques principaux réside dans la **prise de conscience de l'acte de consommer comme un acte citoyen et politique**. Le document invite à réfléchir à la provenance des aliments, aux modes de transformation, aux conditions de travail, à la rémunération des producteurs et à la qualité des produits finis. **Manger est un droit**, et l'accès à une nourriture saine, locale et durable **ne doit pas être réservé à une élite**. Il s'agit aussi d'amener les élèves à réfléchir aux leviers (politiques publiques, organisation territoriale, actions collectives) permettant de rendre ces systèmes accessibles à toutes et tous pour plus de justice alimentaire.

### ***En résumé***

À travers ce document visuel et l'analyse qu'il permet, les élèves découvrent un **modèle agricole cohérent avec les grands enjeux du XXI<sup>e</sup> siècle** : résilience écologique, justice sociale, santé publique, autonomie des territoires. Loin d'une posture idéalisée, l'agriculture durable de moyenne montagne est ici présentée comme un modèle **réaliste, durable et inclusif**, capable de nourrir les hommes et femmes **sans épuiser la terre**, et de faire du

métier d'agriculteur **un choix digne, viable et vivable** possible pour tout le monde et entretenant son territoire.

## Analyse du document

Le visuel compare **deux types de burgers** :

- Un **burger de fast-food** produit selon une logique intensive et mondialisée, pour lequel il est difficile d'avoir des données pour mesurer les impacts écologiques, économiques et sociaux
- Un **burger artisanal issu de l'agriculture durable**, reposant sur des circuits courts, une production locale, raisonnée, avec une meilleure valorisation du travail agricole et une approche environnementale intégrée.

## Messages transversaux à faire émerger

### 1. Manger est un acte politique

→ Chaque choix alimentaire a un impact sur : l'environnement (bien-être animal, biodiversité, transport, intrants, GES), l'économie locale (emplois agricoles, autonomie alimentaire) et la société (santé, justice sociale, accès à la qualité).

### 2. Un autre modèle agricole est possible

→ Le burger "durable" incarne un **modèle agroécologique et local**, qui valorise la **diversification des productions**, l'**autonomie globale (décisionnelle, économique et technique)** des **agriculteurs et agricultrices**, et enfin le respect de l'**animal, du climat et des consommateurs**.

### 3. Justice alimentaire et accessibilité

→ L'alimentation de qualité doit être **accessible à toutes et tous**, pas réservée à une élite. Cela interroge les politiques publiques, les subventions agricoles et les logiques de marché.

### 4. Valoriser les métiers agricoles et relocaliser l'agriculture

→ Une alimentation durable ne peut exister sans des **agriculteurs en nombre suffisant, formés, bien rémunérés**, dans tous les territoires. Cela suppose de **revaloriser socialement et économiquement ce métier**.

## Proposition de déroulé pédagogique

### 1. Accroche (10 min)

"Que mange-t-on vraiment dans un burger ?"

Brainstorming sur la chaîne de production alimentaire (du champ à l'assiette).

## 2. Analyse de l'infographie (25 min)

Travail par binômes ou groupes avec des questions guidées :

- Quelles différences entre les deux burgers ?
- Que nous apprend ce document sur les modes de production ?
- Quels impacts peut-on identifier ? (environnement, économie, santé, territoire)
- Quelle agriculture souhaitons-nous soutenir ?

## 3. Débat / mise en perspective (30 min)

Sujet possible : **"Peut-on allier alimentation de qualité, accessibilité économique et durabilité"**

→ Débat mouvant ou discussion argumentée à l'oral.

## 4. Conclusion / trace écrite (15 min)

Rédaction d'un court texte de synthèse collective ou d'un schéma comparatif.

→ Mise en valeur des notions : **traçabilité, circuits courts, durabilité, résilience, autonomie alimentaire, justice sociale, vivabilité.**

→ Mise en avant des 3 piliers de la durabilité : environnement, économie, social (dont genre).

## Prolongements possibles

- Rencontre avec un·e agriculteur·rice engagé·e dans ADMM (carte interactive sur notre site internet pour trouver des fermes à proximité de votre établissement).
- Réalisation mini-reportage sur "un métier durable et ouvert à tous".
- Intervention d'un·e paysan·ne ou d'un·e animateur·rice ADMM en classe
- Visite d'une ferme bio, atelier cuisine locale, expérimentation de démocratie alimentaire etc.
- Enquête sur les habitudes alimentaires de la classe.
- Calcul de l'empreinte carbone d'un repas type avec le Loto et le thermomètre ici : <https://acclimataction.fr/animer-et-sensibiliser-jeu/>
- Rédaction d'un manifeste pour une cantine durable au lycée.