

Concours international de photographie :

« Alimentation et systèmes alimentaires alternatifs »

Jury, mercredi 24 juin 2015,

*Rectorat, **CAEN***

1

1 ère Pro Lycée Doucet - Équeurdreville- Hainneville

Le gaspillage alimentaire, c'est aussi tes oignons !

Pas de gâchis, les fanes de radis se mangent aussi ! C'est chouette, maintenant occupez vous de la recette.



Direction la laverie pour être plus jolis, ensuite recueillis.



Les invendus des uns font le bonheur des autres !



Épluchures, usure : recyclage, pas de gaspillage, direction le composte...



Petit, grand, mince, gros, le goût ne compte pas !



2

Elèves de l'ère Pro - Équeurdreville-Hainneville

De l'eau à l'assiette, le parcours du poisson



Les poissons, dans leur environnement naturel, vont bientôt être pris au piège par le filet du pêcheur.



Pouvant partir 3 heures tout comme 5 semaines, les pêcheurs souhaitent une pêche fructueuse en préservant l'environnement et en sauvegardant la biodiversité.



La débarque gagnant/gagnant :

Les consommateurs achètent directement aux pêcheurs, sans intermédiaires, au bénéfice de chacun.



A l'inverse, à la poissonnerie, nous pouvons trouver la diversité du poisson, mis en valeur grâce à la présentation.



Après ces nombreuses étapes, le poisson ne ressemble plus à lui-même... il a fait de la chirurgie esthétique !

3

Lebaudy Clara- 3C

Collège Jacques Prévert

Photo-reportage
Sur le thème des produits
régionaux

Nous avons décidé de prendre des photos de produits régionaux à travers des paysages divers et emblématiques de la Normandie ou tout simplement dans leur milieu naturel. Afin de faire valoir notre belle région qui est la Basse-Normandie.

Les biscuits gourmands de notre région



Photo prise dans un cadre pluvieux au ras-du-sol, avec au premier plan, des biscuits de notre région, en arrière plan, des chevaux qui représentent tous les trois l'Orne.

Les tracteurs et les produits locaux



On a pris cette photo en plan rapproché, avec un verre de lait, du fromage, des gâteaux afin de symboliser les produits régionaux . Ils sont posés sur trois tracteurs, engins agricoles qui permettent à la réalisation de nos produits locaux.

La pluie, les produits, la Normandie



La photo a été prise volontairement dans une brouette afin de rappeler que nous sommes en campagne et avec un parapluie pour rappeler le temps typiquement normand.

Les poules dans leur environnement



La photo a été prise dans l'enclos des poules, on peut également apercevoir les œufs au premier plan. Ces œufs sont des œufs de poules normands élevés en plein air.

4

Delprat Chloé- 3B

Collège Jacques Prévert

Mon photo-reportage comporte quatre photos. Celles-ci sont portées sur le sujet de la pollution. A travers ces photos, je veux montrer que l'Homme « détruit » la Terre en jetant des objets en tout genre, comme du plastique, des cordes de navires, des cigarettes, ou encore de la fumée. Déchet humain sur la plage, Fumeur pollueur et Les ficelles du large dans le sable montrent des gros plans, permettant ainsi la mise en évidence de mon sujet. La photo *Fumée d'un feu sauvage*, quant-à-elle, est prise de plus loin, avec un point de vue d'ensemble, ce qui permet d'accentuer la fumée qui se propage dans l'environnement.

Chloé Delprat, 3èmeB

Déchets humains sur la plage



Fumeur pollueur



Fumée d'un feu sauvage



Les ficelles du large dans le sable



5

Letissier Inès- 3B

Collège Jacques Prévert

La production laitière

« Les vaches avant la traite ».

Le lait est recueilli le matin et le soir.



« Le tank à lait ».

Le lait est conservé après la traite dans un tank, le laitier passe chercher dans la journée.



« Un verre de lait ».

Nous consommons en moyenne 54 litres de lait par personne et par an.



« Un camembert »

Fromage fait à partir de lait normand.



6

Aust Julie- 3C Collège Jacques Prévert

La culture locale : la pomme

Photo-reportage : la culture locale : la pomme

Aust Julie, 3èmeC

Sur la première photo, *Pommes à terre !*, la photo à été prise avec un plan d'ensemble, à hauteur d'homme, ainsi on peut voir toute la rangée de pommiers, on peut voir aussi un point de fuite et une ligne de fuite. J'ai choisi ce cadrage car on peut voir en grande partie la longueur du champs, on peut ainsi mieux comprendre comment fonctionne la culture "commerciale". La deuxième photo, *Pommes Royal Gala*, montre un gros plan, où l'on voit clairement quelques pommes. J'ai choisi ce cadrage car cela nous permet de voir combien il peut y avoir de pommes sur une branche.

Verger de pommiers à cidre montre un plan d'ensemble. La photo a été prise d'un point de vue en hauteur ce qui permet de voir une grande partie du verger. J'ai choisi ce cadrage car on comprend mieux ce qu'est un verger naturel, créé par la nature, elle-même. On voit ainsi que les pommiers ne sont pas correctement alignés comme sur la première photo.

Sur la quatrième photo, *Petites fleurs*, il s'agit d'un gros plan de fleurs de pommier. On peut voir que l'arrière plan de la photographie est flou car la mise au point à été faite sur les fleurs au premier plan. J'ai choisi ce cadrage pour que l'on voit bien à quoi ressemble une fleur de pommier.

Sur la dernière photo, **Fleurs presque ouvertes**, le gros plan permet de montrer une branche avec quelques petites fleurs sur le point de s'ouvrir. J'ai choisi ce cadrage ou plus précisément cette photo pour montrer qu'il existe plusieurs sortes de fleurs, exemple : des blanches, des roses... et donc, qu'il existe plusieurs variétés de pommes.



Pommes à terre !

Verger de pommiers basse-tiges à Saint-Fraimbault.



Pommes Royal Gala

Oh les belles rouges !



Verger de pommiers à cidre

Dans ce verger, beaucoup de pommiers à cidre et quelques pommiers à couteaux.



Petites fleurs...

Fleurs de pommiers



Fleurs presque ouvertes

L'arrivée du printemps...

7

Guigon Morgane- 3C

Collège Jacques Prévert

L'alimentation typiquement normande

Sur la photographie n°1, on peut apercevoir au premier plan des feuilles de la nature puis au second plan, une bouteille de cidre et une boîte de camembert avec des pommes dans un panier et enfin, au dernier plan la rivière puis des arbres. Le cadrage de la photographie est un point de vue d'ensemble.



Sur la photographie n°2, il y a trois pommes alignées sur un banc devant une rivière. Au premier plan, la première pomme est nette puis au second et au dernier plan, la photographie est légèrement floutée. Le cadrage de cette photographie est un point de vue en contre-plongé.



Sur la photographie n°3, on peut voir une bouteille de bière couchée et nette ainsi qu'une bouteille de cidre couchée mais floutée comme l'arrière plan de la photographie. Le cadrage montre un plan rapproché avec un



Sur la photographie n°4, un pot de teurgoule est représenté dans un tas de branche de bois. Le cadrage montre un plan rapproché avec un point de vue en contre-plongé.



Sur la photographie n°5, il y a au premier plan un panier contenant une boîte de camembert, quelques pommes et un pot de teurgoule. Le panier est au milieu de l'herbe haute. Au second plan, il y a la rivière puis au dernier plan, il y a des arbres. Le cadrage de cette photographie montre un point de vue de face avec un cadrage serré.



L'alimentation typiquement normande

Voici un photo-reportage sur la gastronomie normande, notamment les pommes, le cidre, la bière normande, la camembert et la teurgoule.

Sur les cinq photographies, le cadrage est toujours le même, un plan rapproché et les couleurs sont vives et nettes. Ces derniers ont permis de mettre en valeur mon sujet : la gastronomie normande.

Pour conclure, ces photographies montrent un photo-reportage car elles représentent la gastronomie normande mais aussi les paysages normands. Ces photographies ont été prises au Forges de la Varenne à Saint Bômer les Forges dans l'Orne (61). Chaque photographie a donc une légende qui permet de mieux comprendre ce que la photographie représente.

8

Elèves de seconde du Lycée des Andaines La Ferté Macé

De la fleur au consommateur



Mise en place d'une plate bande mellifère

Pour aider les abeilles dans leur collecte, les élèves favorisent la biodiversité en cultivant des espèces mellifères.



Abeille butinant une fleur de pissenlit (*Taraxacum* sp.)

Une abeille peut stocker sur une seule patte postérieure 500 000 grains de pollen et visiter, chaque heure, des centaines de fleurs.



Récolte des hausses des ruches par les élèves

Munis de vareuses, les élèves ont retiré les hausses des ruches.



L'extraction du miel

- Les élèves enlèvent la fine couche de cire qui ferme les alvéoles.
- L'extracteur permet d'extraire le miel par centrifugation.
- Le miel récolté est ensuite filtré.



Vente de MIEL
récolté par les élèves de 2^{de}
(groupe POS abellés)

4€ le pot d'environ 500g
la somme récoltée servira à financer des sorties scolaires.

A partir de lundi 13 octobre à la vie scolaire
Attention : stock limité (au maximum de 100)
→ 1 seul pot par personne.



La Vente de miel au lycée

Après chaque récolte, les élèves organisent une vente du miel. Les fonds récoltés permettent de financer différents projets pédagogiques.

9

Adèle, Clothilde et Camille du Collège Hastings (6ème) - CAEN

Le gaspillage

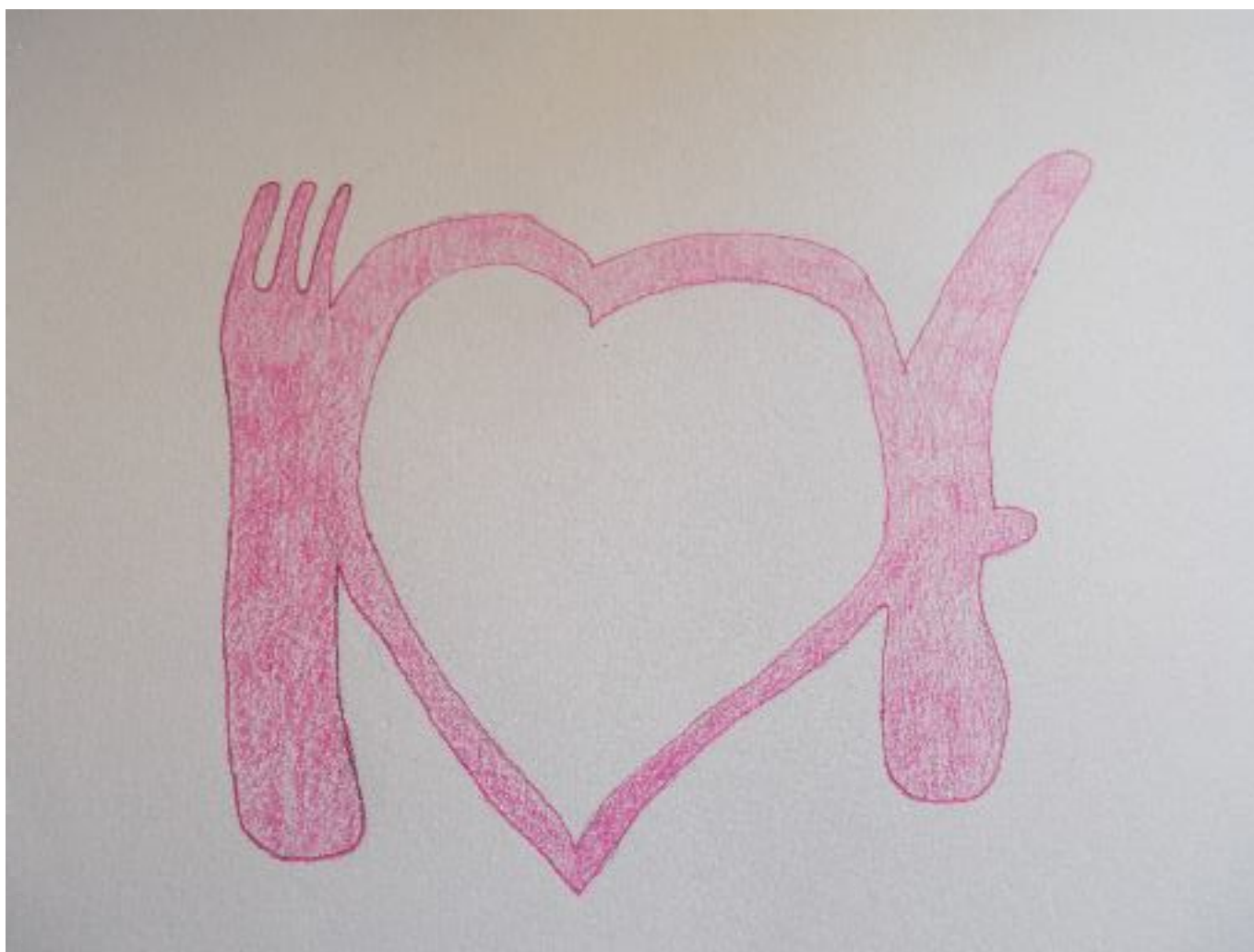
LE GASPILLAGE



Dans des pays qui ont de bonnes conditions de vie et d'hygiène, comme la France, la Belgique ou le Royaume Uni, les personnes gaspillent presque un tiers de leur repas .



Dans les pays qui ont des moins bonnes conditions de vie et qui n'ont pas de moyens, comme les pays d'Afrique, certaines personnes sont à la rue.



Certaines associations essaient d'aider ces personnes en difficulté en faisant des dons de nourriture et d'argent . Vous pouvez aussi les aider en :

Gaspillant moins !!!



Tout ce que vous jetez à la corbeille peut nourrir des familles entières .
Conclusion : Prenez en moins dans vos assiettes pour qu'il en reste pas une miette !!!

10

Joachim du Collège Hastings (6ème) - CAEN

Un système alternatif alimentaire : l'AMAP

Nous, consommateurs, on veut bien manger, sainement, en respectant la nature, le rythme des saisons et le travail du producteur. L'**AMAP** permet à un maraîcher d'avoir un revenu régulier et sûr et de vendre tous ses produits.











La bonne qualité des aliments nous fait retrouver le plaisir de manger bien et sainement, sans gaspiller..

Joachim

11

Louise, Ysaline, Manon et Elisa du Collège Hastings (6ème) - CAEN

Le gaspillage



Acheter moins pour jeter moins.



Aider mais pas humilier.



Si c'est pour jeter pas la
peine d'entamer.



Il peut encore servir,
réutilisez le (pain
perdu, chapelure...)

**Pensez à ces astuces pour
éviter de gaspiller.**

Louise, Ysaline, Manon, Elisa






12

Classe de 4ème du Collège Trégaro

La Normandie

La Normandie

Le thème que nous avons retenu pour ce photoreportage est la gastronomie régionale qui fait la réputation de notre belle région : la Normandie !
Pour cela nous avons sélectionné 5 emblèmes incontournables pour la gastronomie normande :

-  Le Camembert
-  Le Cidre
-  Le Calvados
-  Le Livarot
-  Les vaches



Le voici, notre bon Camembert, du nom de la ville où il a vu le jour dans l'Orne. Il est produit et fermenté en Normandie.

Le *Cidre* de nos *pommiers*.



Nos « fameux » pommiers produisent un cidre bien différent que celui de nos cousins bretons.

Le *Calvados*, l'incontournable
de notre bonne vieille
Normandie.



Une bouteille de « *Calva* », produite par un des plus
grands cidriculteurs de la région: Michel Hubert.

Les vaches.



Bien sûr, on n'imagine pas la Normandie sans vaches, de nombreuses races peuplent nos verts pâturages. Ici une Prim'Holstein avec une robe classique noire et blanche. Elle est à la fois vache à viande **et** vache à lait.

Le Livarot.



Le Livarot, crée à Livarot, ville du Calvados d'où il tient son nom. Il est connu pour son caractère, sa puissance en bouche et sa croûte orangée.

13

Classe de seconde pro (A.P) du Lycée Hôtelier François Rabelais

Manger autrement. Ici et maintenant.

Photo 1

Cultiver son jardin

Deux cents familles caennaises disposent d'un « Jardin familial » mis à la disposition des habitants en immeubles collectifs moyennant une redevance modique annuelle.



Photo 2

Produire différemment

« La Falue » est une SCOP où on ne se contente pas de fabriquer du pain bio ; on le produit différemment.

Plus de patron. Tous les boulangers sont associés.

Photo 3

Acheter différent

Peu à peu, les produits bios et locaux ont trouvé une place sur les rayons des grandes surfaces.



Photo 4

Consommer différemment.

De nombreux consommateurs se regroupent en AMAP pour acheter directement des produits locaux de qualité. La livraison a lieu une à deux fois par semaine.



Ne pas gaspiller

Au lycée, comme ailleurs, de la nourriture est jetée chaque jour.

Agissons dès maintenant !

Organisons nous !

Trouvons des solutions !



14

Classe de 1ère ES du Lycée Robert de Mortain

Alimentation et système alimentaires alternatifs.

1 : Visite par les lycéens d'une entreprise qui produit des boissons solidaires (soudi de respecter l'environnement, de favoriser l'emploi régional et l'origine locale des ingrédients)



2 : Action mise en place pour un festival lycéen : réalisation d'affiches par les élèves pour inviter la communauté scolaire à venir planter graines et herbes aromatiques dans un jardin partagé



3 : Action mise en place lors d'un festival lycéen : confection de caramels normands à partir de produits bio et locaux (beurre, crème), ou équitables (sucre) pour une dégustation



4 : Action mise en place lors d'un festival lycéen : plantation d'herbes aromatiques au lycée dans un jardin collectif, pour initier à l'esprit de partage et d'appropriation de l'espace local



15

Classe de 2nde I du Lycée Malherbe - Caen

La Nature... ça s'emballe ! La Nature... ça m'emballe !







16

Classe de 2nde I du Lycée Malherbe - Caen

Il était une fois ... nourrir les hommes !

Photos : Maëlle Lesaulnier, Lucie Philaret & Léa Bourdais, Lili Turban.

Textes : Maëlle Lesaulnier, Lucie Philaret, Léa Bourdais, Lili Turban, Zoé Pichon, Philomène Adam.

Des maraîchers normands ont tendance à gaspiller alors qu'on sait que certains n'ont pas à manger...



... Gaspiller la nourriture régionale pour au final, manger la production mondiale...



Ici comme ailleurs, les produits locaux peuvent nourrir le monde...



... Ainsi, une farandole de légumes et de fruits fait le bonheur de toute une famille.



17

Classe de 2nde D2 du Lycée Julliot de la Morandière - Granville

La Normande, mère nourricière

La Normandie, mère nourricière



Latête



Bras boudiné aux cinq bouquets.



Lait maternel au jus de pommes.



Jambon de lait au pied de cheval.



18

Classe de 1^{ère} S3 du Lycée Julliot de la Morandière - Granville

Les choix du chef pour le repas du mardi 12 mai 2015
au lycée Julliot de La Morandière (Granville) :
L'enjeu alimentaire pour une collectivité.

Légendes et images :

Classe de première S3. Lycée Julliot de La Morandière, Granville.

Mousse au chocolat :

Le fait-maison du chef favorise la qualité et limite les emballages.

Les emballages représentent 20 % des 500 kg de déchets produit par chaque européen tous les ans.



Poisson frais raisonné :

**Le chef sélectionne des filets d'aiglefin, une espèce qui n'est pas menacée.
En raison de la surpêche, l'Europe importe 60 % du poisson consommé.**



Cornichons-pâté de pays :

Le chef propose une entrée issue de notre terroir et limite ainsi les émissions de CO2.

Avec 3 milliards de repas annuels, la restauration collective devient un enjeu alimentaire européen.



Magasin vide :

Nourrir plus de 2000 personnes à chaque repas ?

Une gestion optimisée des stocks permet de favoriser les aliments frais tout en minimisant les coûts et les pertes.



19

Classe de 1^{ère} S3 du Lycée Julliot de la Morandière - Granville

Série non pré-sélectionnée

Tomates-pâtes-œuf : L'alimentation locale consommée au domicile contraste souvent avec celle offerte par des établissements.



Salade : Les légumes sont indispensables à une alimentation saine. Ces derniers peuvent être simplement produits à domicile en associant plaisir gustatif et qualité nutritionnelle.



Étagère dessert : L'alimentation saine et variée se doit aussi d'être présente au quotidien sur le lieu de travail. Les collectivités recherchent une alimentation peu chère et en grande quantité.



**Surimi : La provenance des produits industriels reste parfois opaque.
Face à l'exigence de très grandes quantités d'aliment à pourvoir, les collectivités achètent ces aliments à bas coût.**



20

Elèves de 1ère ES2 au Lycée Henri Cornat - Valognes

L'alimentation

Photo 1 : Pourquoi s'embêter à remplir un caddie par semaine, alors qu'un tiers de la production alimentaire mondiale est jetée ?

Photo 1 : Why bother to fill a shopping cart a week, while a third of the world's food production is cast of (is going to the bin) ?



Photo 2 : Dans une société comme la notre, les individus se suivent comme dans un troupeau. Même en matière d'alimentation, la beauté reste un critère.

Photo 2 : In our society, each individual follow the other as in a herd. Even regarding food, beauty remains a (purchasing) criterion.



Photo 3 : L'alimentation est le moteur qui permet de maintenir en vie chacun d'entre-nous...

Photo 3 : Food is the mainspring which keeps (each of) us alive ...



Photo 4 : ... Comment expliquer le fait que cet individu en soit privé ?

Photo 4 : ... How to explain the fact that this person is deprived of it ?



21

Elèves de 2GA, 3PP et Club Journal du Lycée Professionnel Napoléon - L'AIGLE

Les Poulets fermiers bio de la Croc'cinelle de la Risle.

Photo 1

Le producteur élève ses poussins dans une poussinière avec une éleveuse artificielle pendant environ un mois. Il les nourrit avec des produits issus de l'agriculture biologique.



Photo 2

Pour sa production de poulets bio à la ferme des ânes, le fermier fait une rotation des parcours pour ainsi les maintenir bons et riches.



Photo 3

Chaque poulailler dispose d'un vaste parcours avec de l'herbe. Les poules ne sont pas une sur l'autre et peuvent picorer à leur guise.



Photo 4

Ensuite, les consommateurs/trices passent commande au producteur qui sait d'avance la quantité de produits vendus à la fin du mois. Cela évite la surproduction !



Photo 5

Pour finir, la distribution. Les adhérente/es récupèrent leur panier rempli de produits frais issus de plusieurs productions locales au point de rendez-vous.



22

Elèves de 2GA, 3PP et Club Journal du Lycée Professionnel Napoléon - L'AIGLE

AMAP :

La ferme des ânes de la Croc'cinelle de la Risle.

Photo 1

Les poussins sont nourris avec des produits issus de l'agriculture biologique : farine de maïs, farine d'orge, petit son, ...



Photo 2

Les poules disposent de beaucoup d'espace vert pour picorer et bouger. De plus, le fermier fait une rotation de ses parcours pour les maintenir bons et riches.



Photo 3

Les adhérents/es de l'AMAP commandent directement au producteur un fermiers: Poulet bio, rilette de poulet, barquette de filets de poulet ...



Photo 4

Des yourtes accueillent les curieux/ses au cœur de la ferme, leur permettant de suivre une production respectueuse de son environnement et des animaux.



Photo 5

Enfin, on peut passer à table dans une ambiance naturelle pour la dégustation de produits naturels.



23

Elèves de 2GA du Lycée Professionnel Napoléon - L'AIGLE

Gesunde und ungesunde Essgewohnheiten.

Abbildung 1

Bevor ich mit dem Bus zur Schule fahre, esse ich um halb acht ein ausgewogenes Frühstück: Obst, Orangensaft, Milch und Brot mit Marmelade.



Abbildung 2

Im Gegensatz dazu essen viele SchülerInnen von meiner Klasse ein ungesundes Frühstück, manchmal sogar essen sie auf dem Weg zur Schule, weil es schneller geht.



Abbildung 3

Zum Mittagessen bereite ich einen gemischten Salat oder eine gesunde Speise zu: Eier, Tomaten, Thunfisch, usw.



Abbildung 4

Nochmals essen meine FreundInnen eine unausgewogene Speise am Mittag, weil sie schlechte Essgewohnheiten haben. Das ist aber nicht gut für die Gesundheit!



24

Elèves de 2GA, 3PP et Club
Journal du Lycée Professionnel
Napoléon - L'AIGLE

AMAP :

La ferme des ânes de la Croc'cinelle de la Risle.

Photo 1

Chaque poulailler dispose d'un vaste parcours avec de l'herbe. Les poules ne sont pas une sur l'autre et peuvent picorer à leur guise.



Photo 2

Le producteur met ses parcours en rotation pour qu'ils restent toujours verdoyants et nutritifs pour ses poules.



Photo 3

Au sein de la boutique, on apprend que la ferme des ânes fait partie d'une AMAP et on y découvre des produits frais.



Photo 4

La ferme des ânes propose un autre mode de logement qui permet de sensibiliser les futurs/ es consommateurs/trices à une consommation plus respectueuse.



Photo 5

Finalement, les curieux/ses peuvent se balader à dos d'âne au cœur de la ferme. Une visite pour le moins différente !



25

Elèves de 4ème LV2
Allemand, du Collège Paul
Harel, Remalard

Geben und bekommen !

Abbildung 1

Nach dem Essen gibt es oft Überbleibsel in den Tellern. Aber sie werden nicht in den Müll landen!



Abbildung 2

In der Tat GEBEN wir die Reste unseren Hühnern und unserem Hahn, die nur darauf warten.



Abbildung 3

Sie freuen sich richtig über diese übriggebliebenen Lebensmittel und schon fangen sie ohne Scheu an, alles zu picken.



Abbildung 4

Dann BEKOMMEN wir täglich von den Hühnern schöne und leckere Eier.



Abbildung 5

Abschließend freuen wir uns darüber, weil wir jetzt was Leckerer kochen können.
Am liebsten essen wir Pfannkuchen!



26

Elèves de 4ème LV2 Allemand, du Collège Paul Harel, Remalard

Die Modernisierung der Küchengeräte beeinflusst unsere
Art des Kochens und Backens.

Abbildung 1

Der Thermomix ist ein Alleskönner. Wir gewinnen Zeit, werfen weniger Lebensmittel weg, essen weniger Fertiggerichte und kaufen weniger Küchenhelfer.



Abbildung 2

Mit Hilfe unseres Magimix sparen wir Zeit. Das Gerät raspelt, schneidet, hackt, püriert, emulgiert und schlägt. Das ist einfacher unsere Gerichte selbst zuzubereiten.



Abbildung 3

Der Brotbackautomat ist ein Traum für die BrotliebhaberInnen, die morgens mit dem Duft von frisch gebackenem Brot aufwachen wollen. Das Selbstbacken liegt im Trend.



Abbildung 4

Energieeffizienten Haushaltsgeräte sind heute sehr wichtig, weil wir weniger Strom und Wasser verbrauchen wollen. Die Spülmaschine mit der Kategorie A++ ist sehr sparsam.

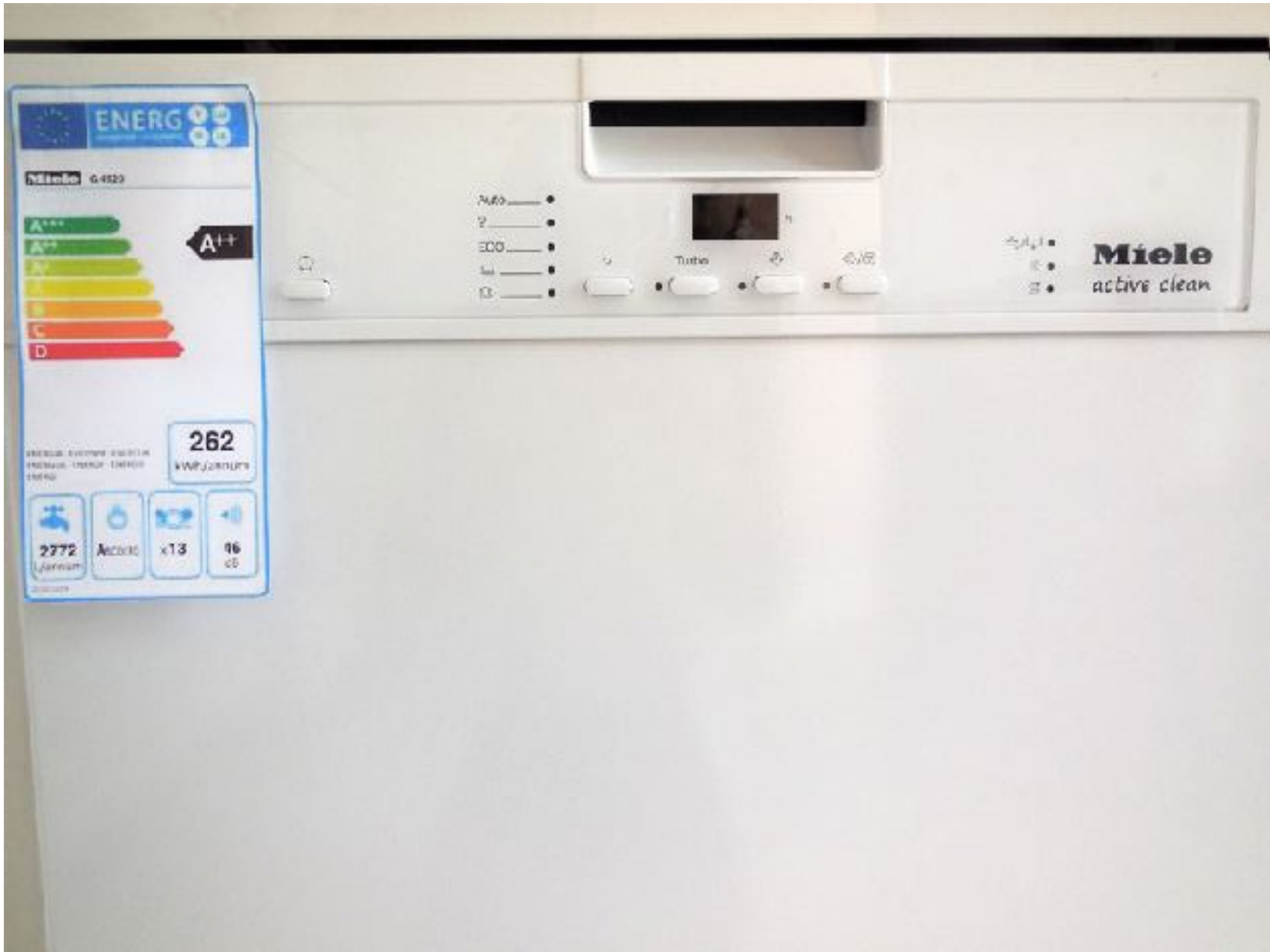


Abbildung 5

Mit modernen Kochfeldern, Induktionsherde und Halogenkochzone, kochen wir in kürzester Zeit und verbrauchen wir weniger Energie. Guten Appetit!



Abbildung 1

Der Thermomix ist ein Alleskönner. Wir gewinnen Zeit, werfen weniger Lebensmittel weg, essen weniger Fertiggerichte und kaufen weniger Küchenhelfer.

Abbildung 2

Mit Hilfe unseres Magimix sparen wir Zeit. Das Gerät raspelt, schneidet, hackt, püriert, emulgiert und schlägt. Das ist einfacher unsere Gerichte selbst zuzubereiten.

Abbildung 3

Der Brotbackautomat ist ein Traum für die BrotliebhaberInnen, die morgens mit dem Duft von frisch gebackenem Brot aufwachen wollen. Das Selbstbacken liegt im Trend.

Abbildung 4

Energieeffizienten Haushaltsgeräte sind heute sehr wichtig, weil wir weniger Strom und Wasser verbrauchen

27

Eco élèves de 5ème et de 3ème du Collège Boris Vian - Mezidon Canon

Photo 1 : « Nourrir une population mondiale sans cesse croissante » .

(Elèves à la cantine du collège Boris Vian de Mézidon-Canon, France. Photo S.Godard)

Légende : Chaque jour, il y a 4.4 naissances par seconde dans led'habitants. Les nourrir est un des enjeux du XXIème siècle.



Photo 2 : « Inégalité d'accès à la nourriture dans le monde ».

(éco-élèves du collège Boris Vian de Mézidon-Canon, France. Photo S.Godard).

Légende : 800 millions de personnes dans le monde sont sous-alimentées. Malgré un nombre en baisse, l'inégalité d'accès à l'alimentation perdure entre riches et pauvres.



Photo 3 : « Le gaspillage alimentaire dans les pays riches »

(éco-élèves du collège Boris Vian de Mézidon-Canon, France. Photo A.Lorimier)

Légende : Le gaspillage alimentaire représente 35 % de nos poubelles. Nous devons arrêter de tourner le dos à cette réalité et changer notre façon de consommer.



Photo 4 : « L'agriculture intensive pollue notre environnement »

(Tracteur libérant des pesticides dans un champ. Photo F.Mésierz)

Légende : 59 300 tonnes de pesticides par an sont utilisés en France. Ces pesticides affectent la biodiversité, la qualité de l'eau et des sols, et la santé humaine.



Photo 5 : « Des alternatives alimentaires sont possibles »

(Ferme biologique de la Brèche, Soumont-Saint-Quentin, France. Photos F.Mésierz)

Légende : Des alternatives alimentaires sont possibles en favorisant les liens sociaux avec les producteurs locaux, et en faisant le choix de l'agriculture biologique.



28

Elèves de 2nde Pro AP du LPA - Alençon

Voyage en gourmandise

Photo 1 : Au pays des saveurs normandes : le retour du marché...



Photo 2 : Mise en scène bucolique autour des produits du terroir.



Photo 3 : "La nature agit, l'homme fait..." E. Kant



Photo 4 : "Bien manger en Normandie"... Une tradition... Une évidence...



Photo 5 : "Quand la gastronomie devient œuvre d'art... De l'assiette à la nature ou de la nature à l'assiette...?"



29

Elèves de 4ème Collège André Collet - Moulins la Marche

Was sind die Alternativen gegen die
ensmittelverschwendung in der Kantine ?

Abbildung 1

Nach dem Essen in der Kantine gibt es oft Reste in den Tellern. De facto serviert man jedem Kind die gleiche Nahrungsmenge, selbst wenn die Angebote den SchülerInnen nicht schmecken.



Abbildung 2

Die Arbeitskräfte des Speisesaals werfen dann diese übriggebliebenen Lebensmittel in den Müll weg.



Abbildung 3

Die Reste werden nicht aussortiert. Fleisch, Brot usw. landen in dieselbe Müllsäcke. Täglich verschwendet unser College rund um 100 Kg Lebensmittel. Das ist noch viel zu viel.



Abbildung 4

Als Nächstes werden die mit Lebensmittelabfällen gefüllten Mülltüten definitiv zugebunden, um schließlich in einem Container gelagert zu werden.



Abbildung 5

Wir schlagen vor, die Betroffenen darüber zu sensibilisieren, das Servieren neu zu dReste den Tieren auf dem Land oder den Landwirten zur Methanisierung zu geben.



30

Elèves de l'ère S3 du Lycée Julliot de la Morandière - Granville

Du potager au potage !

Photo Jardin partagé.

Les jardins communaux mis en place par la commune encouragent les habitants à consommer des produits de qualité. Ils favorisent un lien social fort et vert.



Photo. Le bio à la maison.

Lentilles corail d'Inde, du riz de Chine, des figes d'Algérie, des oranges d'Espagne, de l'oignon, des tomates et des pommes de terre du jardin ! Le Monde s'invite à notre table.



Photo Dessert parfait.

**Un fruit frais ou sec fournit des fibres, des vitamines B ou des Oméga 3.
Les fruits n'ont pas besoin d'un slogan sur l'emballage ni d'additifs alimentaires !**



Photo Soupe durable.

La soupe se cuisine depuis des millénaires. C'est un véritable « fourre-tout » de saveurs du jardin et de bienfaits nutritionnels ; vitamines C, de Magnésium ou Calcium y abondent.



Photo Compost et fourmis

**Le compost favorise la biodiversité en redonnant la matière organique à l'écosystème.
Les déchets organiques constituent 30 % des déchets rejetés par les français soit 450 kg par famille.**



31

Elèves de l'ère année CAP
de l'EREA Robert
Doisneau - Saint Lô

La carotte

PHOTO 1:

"Marcher à la carotte"

Dans le camion de livraison

Produits locaux, frais et de saison

On arrive sur le marché

Préparez le panier et la monnaie



PHOTO 2:

"Je suis fan de carottes"

Un peu d'air frais, ça fait du bien,
Nous en avons besoin
Nos racines et fanes sont étalées
Belles et prêtes à être cuisinées



PHOTO 3:

"Poils de carotte"

Sorties du sable et toutes poilues

Légumes sains et goûtus

Nous sommes les meilleures

Venez consommateurs



PHOTO 4:

"La carotte, c'est râpé!"

Nous n'avons pas été traitées

C'est mieux pour la santé

Carottes bio et naturelles

Au goût sensationnel



PHOTO 5:

"Les carottes sont cuites"

Dans les restos gastronomiques

Produit de qualité, on peut nous inviter

N'ayons pas à rougir

Dégustez-nous avec plaisir



32

Elèves de 4ème B du
collège St Exupéry - Sainte
Mère l'Eglise

La carotte



« L'agriculture est le cœur de notre société. Elle nous fournit en nourriture et en fibres, et elle contribue à notre bien-être et à notre identité. C'est pourquoi nous devons continuer à soutenir et à protéger notre agriculture, et à promouvoir des pratiques durables et responsables. »



À l'arrière-plan, on aperçoit, dans un autre enclos, le visage d'une autre vache, également à la ferme de Béthancourt.



« Mais qu'est ce qu'il y a dans ce yaout ? Charly et la laiterie » Dégustation des produits de la ferme de Béthanie



2 Les poules potines au collège Aurore. L'espèce éliminée des poules dans un projet de développement durable pour encourager les déchets de la cuisine



z Quel médi, mon cochon ! v Le collège Sufi, Tounézy, dans un proje, de développement, durable, nourri, des cochons avec les déchets de la cuisine

33

Elèves de l'ère SI, du Lycée Jean Guehenno - FLERS

Slow food en Normandie : manger mondial, cuisiner local

Nous sommes des élèves d'un lycée de Flers en Normandie et nous aimons les hamburgers. Mais les ingrédients permettant sa fabrication dans les fast-food classiques parcourent souvent de très nombreux kilomètres et ne sont pas issus d'une agriculture durable et d'un mode de distribution équitable.

Est-il possible de cuisiner un hamburger / frites avec des produits locaux respectueux de notre santé, de l'environnement et des producteurs ?



La ferme de la Bissonnière à Athis de l'Orne, située à 10 km de Flers, propose la vente directe de bœuf biologique par colis de 10 kg.



La ferme de la Suée à Notre Dame du Rocher située à 18 km de Flers, cultive une grande diversité de légumes biologiques proposés en vente directe ou à l'AMAP.



La ferme de la Touche à Domfront, située à 26 km de Flers, cultive du blé biologique et le transforme en farine proposée en vente directe ou dans certaines AMAP.



La ferme du Champ secret à Champsecret, située à 20 km de Flers, élève des vaches laitières et fabrique du camembert biologique proposé en vente directe.



Un repas mondialisé cuisiné avec des produits locaux respectueux de l'environnement et de la santé, achetés par un mode de distribution différent, est possible.

34

Elèves de 1ère année CAP
Petite Enfance, du Lycée
Pro L'OASIS - CAEN

☒ Photographie numéro 1 :



Au marché Saint Sauveur, à Caen, on trouve tout ce qu'il faut pour un bon repas. Du miel de Normandie, liquide et très crémeux...

☒ Photographie numéro 2 :



On trouve aussi des coquilles Saint-Jacques fraîches, pêchées le matin même.

☒ Photographie numéro 3 :



Au marché, on trouve également tous types de farine. Elle est normande, et Bio !

☒ Photographie numéro 4 :



Et, bien sûr, on trouve de beaux œufs, tous frais, issus d'un élevage en plein air.

Bon appétit !

35

Groupe danse, du Lycée J-F Millet - Cherbourg

Gaspillage et accumulation



Photo 1 : l'accueil...



Photo 2 : La consommation



Photo 3 : « Elles accumulent... »



Photo 4 : - nous sommes à Paris ... -



Photo 5 : - nous sommes à Paris ... TROP IIIII -

36

Elèves de 4ème B, du Collège du Marais - St Jean de Daye

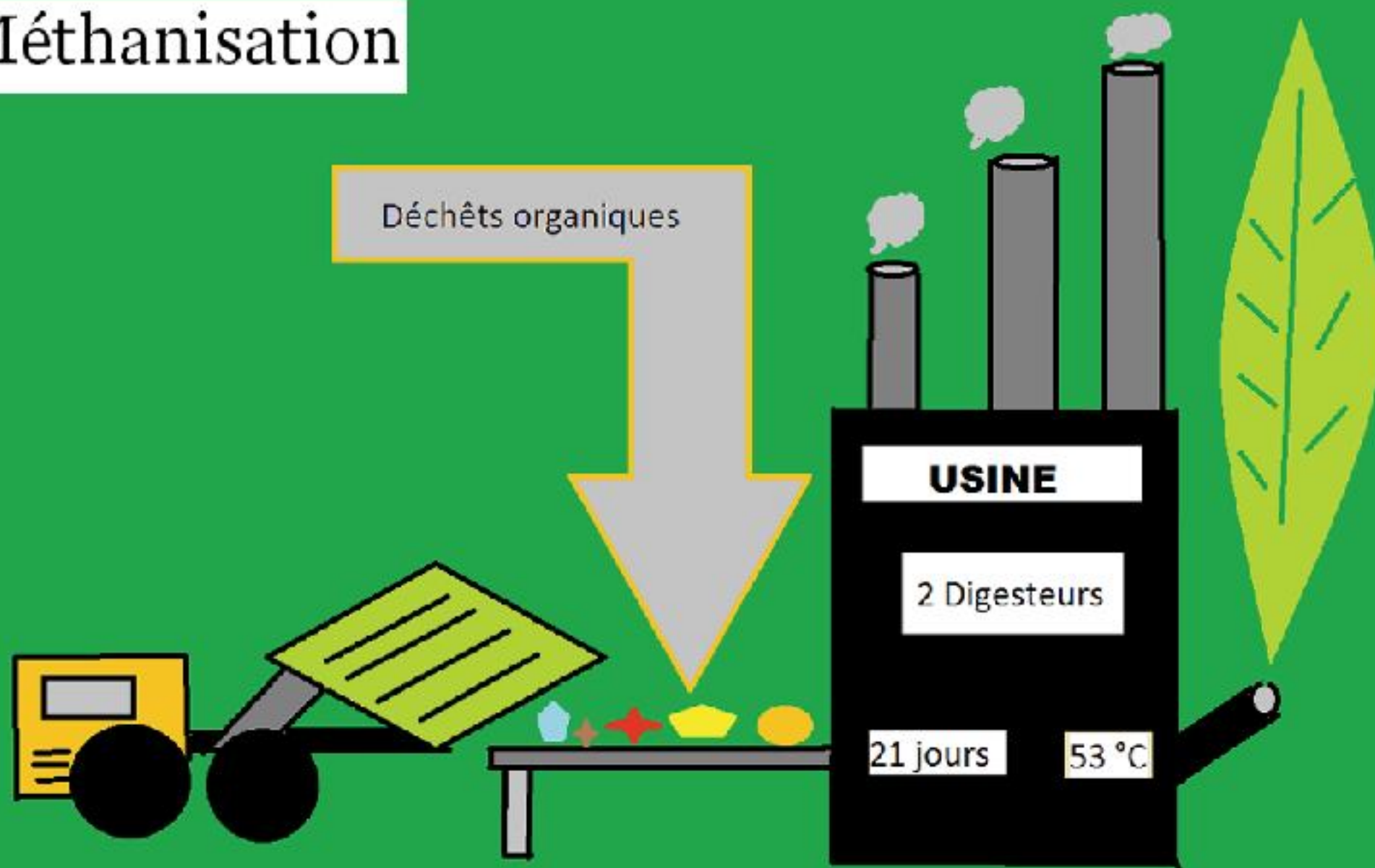
Les déchets ménagers

Connaissez vous
vraiment vos poubelles ?



Que pouvons nous faire avec 6000 T
d'ordures ménagères / an ?

Méthanisation



6 cm > Déchêts



BIOGAZ

Riche en méthane

6 cm < Déchêts < 35cm



COMPOST

Fortissol : NFU 44 - 051

5 semaines plus tard



VALORISATION
ENERGETIQUE ET
AGRICOLE

37

Elèves de CM2 de l'école Louis Pergaud - Pontorson

Les déchets ménagers



M'avez-vous reconnu ? Je suis le Prof. Alimentaire du Mt St Michel ! Avec mes fruits, légumes, fromages, viandes et desserts, vous vous régalez en pleine équilibre !



Moi, Palette de cochon Normand je vous le dis : malgré ma bouche en cœur je ne suis que colère à la vue du gâchis de la photo voisine ! Sommes-nous trop idiots ?



Gâchis ! Tristesse ! Pauvreté ! Pollution ! Injustice ! Inquiétude ! Peur ! Angoisse ! Colère !
Désespérance ! Impuissance ! Nous construirons le monde de demain autrement .



Painis

Depuis l'an 800 av. J-C, on utilise la farine, l'eau, le sel et la levure pour fabriquer le symbole de la France de Gavroches, base de notre alimentation !



Je suis Roi de Normandie, le seul! Ohé les bigorneaux, Venez me voir Observez-moi, dégustez-moi, contemplez-moi . Célèbre de St Malo à Granville, je vous attends .

38

Elèves couvreur 1ère année de l'EREA - Saint Lô

Viande

Photo 1 : Les vaches de Pierre, éleveur à Blainville/mer.



Photo 2 : Le marché aux bestiaux de Carentan. Les bêtes sont vendues pour la boucherie.



Photo 3 : Les camions à bestiaux. Cette vache, en se débattant, vient de perdre une corne.



Photo 4 : Découpage.



Photo 5 : Le cuisinier s'appelle M. Poisson ! (restaurant le Tourne-Bride à Gratot)



39

6ème A du Collège des Marais - Saint Jean de Daye

Au collège du Marais, fruits et légumes sont
frais !



La récolte de nos radis : un bout de paradis !



La préparation : tout est fait maison !





Que du bonheur !!!
Du choix et de la couleur
Du plaisir et des saveurs



Sain et équilibré : c'est parti pour une journée
vitaminée
au collège du Marais

40

5ème C du Collège Malraux - Granville







lundi 29 juin 2015





41

Elèves de 4ème du Collège Villey Desmeserets - Caen









42

Elèves de 3ème DP3 du Collège Letot - Bayeux

Le camembert

Photo 1

Si la France est le pays du fromage, la Normandie est la plus grande région fromagère. Elle est un acteur principal de cette production en proposant de nombreux et savoureux fromages.



Photo 2

Le camembert, présenté dans sa boîte en bois et dont le nom est étroitement lié à celui de Normandie est, sans conteste, un des plus beaux fleurons de notre patrimoine culinaire.



Photo 3

Ce fromage à pâte molle, est fabriqué avec 2,5 litres de lait de Normandie. Il apporte calcium, phosphore, vitamines A et B importants pour la croissance, le système nerveux et musculaire.



Photo 4

Le maintien de sa qualité et la préservation d'un processus de fabrication original encré dans notre culture, le veut « moulé à la louche. »



Photo 5

Le camembert fait partie intégrante de notre patrimoine culinaire et sa fabrication ainsi que sa dégustation se doivent d'être transmis à nos générations futures.



43

Elèves de 3ème DP3 du
Collège Letot -
Bayeux

Photo 1

Soucieux de la qualité, l'agriculture biologique et durable garantie la santé du consommateur, la protection de la planète et le respect des animaux.



Photo 2

Fier d'habiter au cœur de la Normandie, dans le village de Champsecret, ce camembert porte le nom "du Champ Secret". Il allie les trois signes de qualité Fermier, AOP, et BIO.



Photo 3

Ce camembert le « champsecret » est moulé à la louche, produit sans artifice et affiné sur place.



Photo 4

Il faut trente cinq jours au moins pour qu'il soit fait à cœur et que se révèle son goût subtil du terroir.



Photo5

Avec sa pâte jaune claire et sa croûte striée parsemée d'un duvet blanc, il régale tous les mordus de fromage



44

Elèves de 3ème DP3 du Collège Letot - Bayeux

Les biscuits

Photo 1

Ces biscuits dorés sont fabriqués à la biscuiterie de Lonlay l'Abbaye dans l'Orne. Ils sont entièrement fabriqués à base de produits issus de l'agriculture biologique.



Photo 2

Certifiée ISO 4001, cette entreprise travaille à réduire chaque année l'eau, l'énergie et les emballages consommés par Kg de biscuits produits afin de respecter l'environnement.



Photo 3

L'entreprise limite ses impacts sur l'environnement grâce, entre autre, à l'optimisation des réglages des fours de cuisson : ils ont ainsi baissé leur consommation de 15% en 5 ans.



Photo 4

L'entreprise évite 93 tonnes de CO₂/an grâce à l'optimisation des emballages. Les barquettes plastique ont été allégées et permettent ainsi l'économie de 10 tonnes de plastique par an.



Photo 5

L'entreprise achète l'huile de palme tracée depuis les plantations d'origine et certifiée selon le modèle ségrégué, le plus exigeant. Elle est non hydrogénée (faible en acide gras « trans »).

45

Elèves de 4ème A du Collège Les Sources d'Aure - Caumont l'Eventé

L'eau

Photo 1 : En 2050, il y aura assez d'eau pour couvrir les besoins de la planète à condition d'éviter surconsommation, gaspillage et anticiper les effets du changement climatique.



Photo 2 : il faut 238 litres d'eau pour 1 kg de maïs ensilage.



Photo 3 : En 2050, la disponibilité en eau diminuera dans certaines parties du monde, menaçant la sécurité alimentaire et les moyens d'existence.



Photo 4 : il faut 590 litres d'eau pour 1 kg de blé et 13 500 litres d'eau pour 1 kg de viande de boeuf.



46

Elèves de 4ème B du Collège Les Sources d'Aure - Caumont l'Eventé

Les haies

Photo 1 : Plus les haies disparaissent, moins il y a d'espèces !



Photo 2 : La séparation des champs par des haies limiterait la pullulation de certaines espèces comme le campagnol.



Photo 3 : la disparition des haies entraine une augmentation du dessèchement des sols en été.



Photo 4 : la disparition des haies augmente le ruissellement et les inondations.



47

Elèves de 5ème B du Collège Les Sources d'Aure - Caumont l'Eventé

Les paysages

Photo 1 : Quand on laboure à plus de **10 cm de profondeur**, on perturbe fortement l'équilibre de la vie souterraine.



Photo 2 : En 2012, la France a produit 40 300 800 de tonnes de blé.



Photo 3 : 82.000 hectares de terres agricoles ont disparu en moyenne chaque année entre 2006 et 2010.



Photo 4 : 52.7 % de la surface de la France est cultivée ou occupée par l'élevage



Photo 5 : Sur les 55 millions d'hectares que compte le territoire français métropolitain, un peu plus de 28 millions d'hectares sont aujourd'hui occupés par des activités agricoles.



Photo 5 : le bois des haies peut servir de source d'énergie ou de complément alimentaire pour le bétail.



48

Elèves de 4ème C du Collège Les Sources d'Aure - Caumont l'Eventé

Le blé

Photo 1 : le blé nécessite une terre capable de lui apporter des nutriments pour qu'il grandisse au mieux.



Photo 2 : Un Kg de blé contient 14 770 KJ d'énergie qui provient du soleil comme l'énergie éolienne.



Photo 3 : d'ici 2050, une augmentation de 60% de la production de blé sera nécessaire pour répondre à la demande d'une population mondiale grandissante.



Photo 4 : le blé est un des aliments de base de la population mondiale.



Photo 5 : la paille de blé peut servir pour la litière et l'alimentation des animaux, de paillis, de combustible, de matériau de construction ou encore d'engrais.



49

Elèves de 5ème B du Collège Les Sources d'Aure - Caumont l'Eventé

La biodiversité

Photo 1 : les rapaces, comme ce faucon crécerelle, maintiennent les populations de petits rongeurs et protègent ainsi les cultures.



Texte

Photo 2 : Certaines espèces subissent l'action des insecticides et se font rares.



Photo 3 : Même les plus petits insectes peuvent avoir un rôle important comme cette petite guêpe qui peut parasiter les chenilles.



Photo 4 : Les chevreuils s'adaptent parfaitement aux activités agricoles même si la calme leur manque parfois.



50

Elèves de 5ème C du Collège Les Sources d'Aure - Caumont l'Eventé

Les vaches

Photo 1 : Près de 50% de toutes les récoltes alimentaires dans le monde sont mangées par le bétail.



Photo 2 : Une vache peut manger de 40 à 75 kilos de nourriture par jour.



Photo 3 : Un boeuf fournit 200 kg de viande, soit 1.500 repas. Les céréales qu'il a mangées auraient pu servir 18.000 repas.



Photo 4 : Il faut 5.000m² (1/2 ha) de terre cultivable pour produire 70 kg de boeuf.



Photo 5 : De 7 à 16 kg de céréales ou de produits végétaux sont nécessaires pour produire 1 kg de viande.



51

Elèves de 5ème D du Collège Les Sources d'Aure - Caumont l'Eventé

La production laitière

Photo 1 : une vache boit 80 à 100 litres d'eau par jour en période de lactation et mange 70 kg de fourrages et de céréales par jour.



Photo 2 : certaines exploitations agricoles possèdent des systèmes de traite automatique qui permettent aux vaches de moins souffrir en choisissant le moment de la traite.

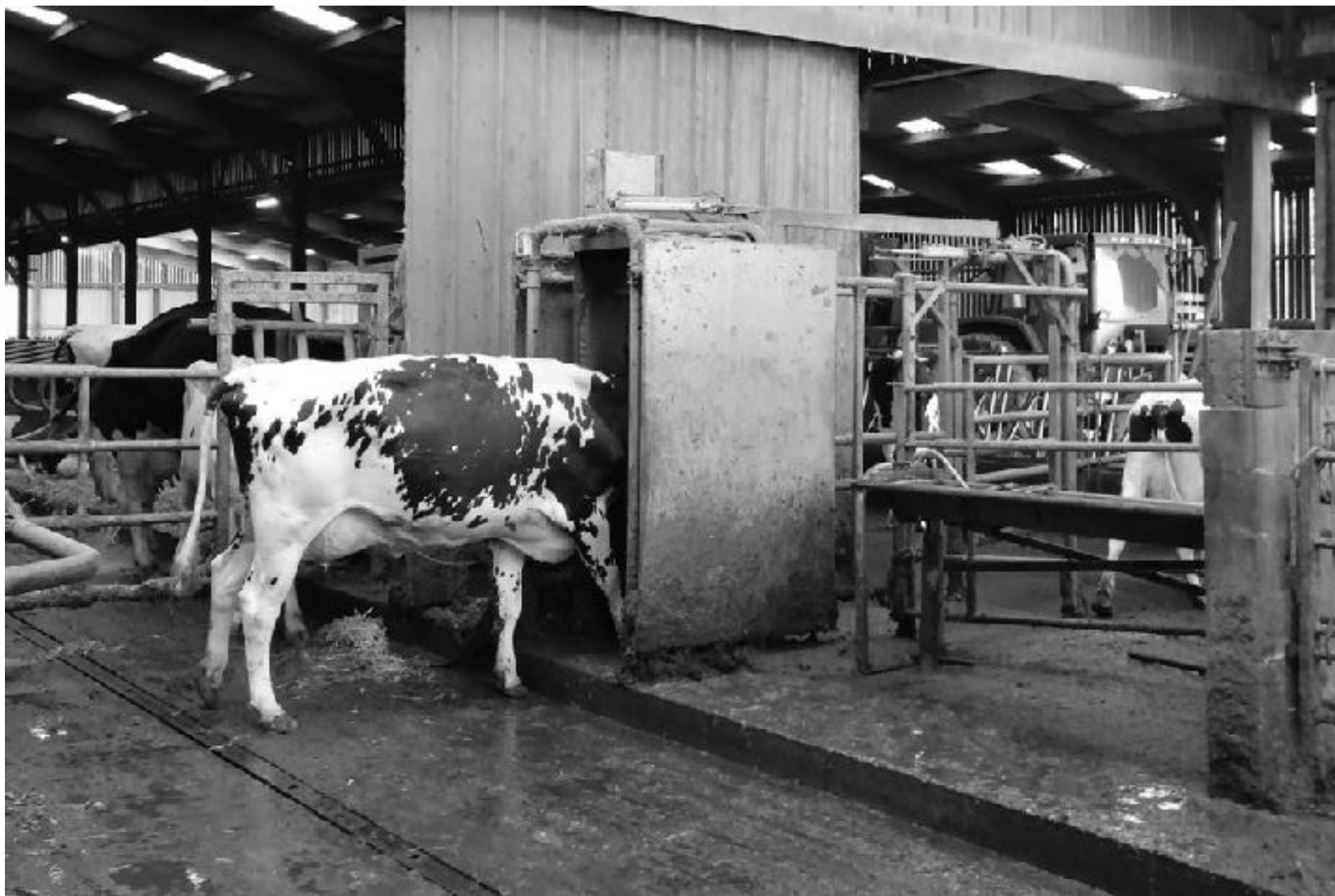


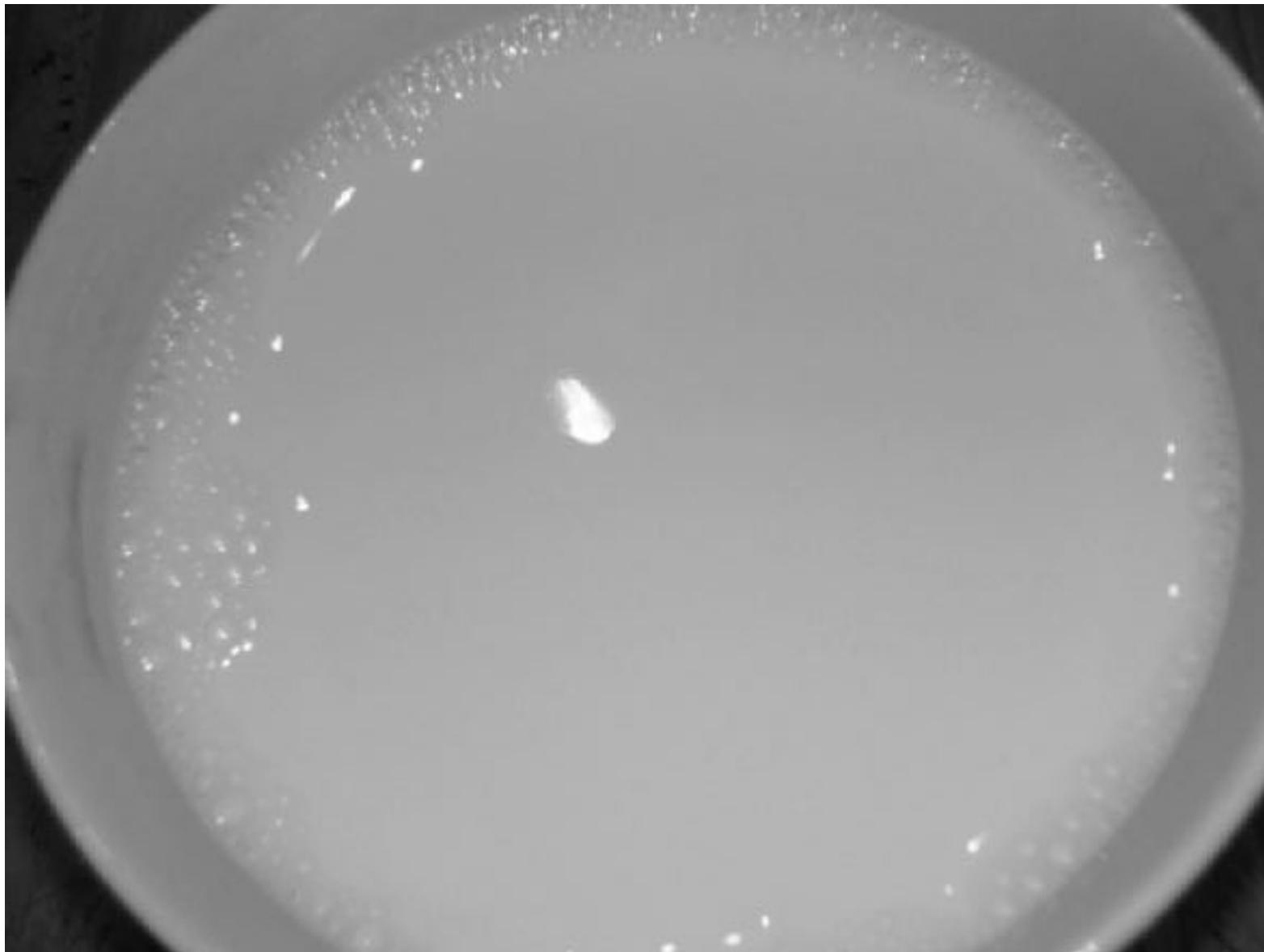
Photo 3 : La filière laitière emploie 250 000 personnes en France.



Photo 4 : Il faut 22 litres de lait pour faire 1 Kg de beurre.



Photo 5 : Le lait contient les trois types de nutriments principaux (glucides, lipides, protéines), des sels minéraux tels le calcium et le phosphore et des vitamines.



52

Elèves de 6ème A du Collège Les Sources d'Aure - Caumont l'Eventé

L'homme réagit

Photo 1 : l'Homme doit trouver des solutions pour améliorer les rendements, l'efficacité d'utilisation de l'eau et des nutriments, tout en assurant une production sûre et de qualité.



Photo 2 : des techniques permettent déjà de limiter les exigences en eau et l'utilisation des pesticides.



Photo 3 : l'arrêt des antibiotiques devient une nécessité face à la résistance des bactéries.



Photo 4 :

les cultures associées permettent d'utiliser les interactions naturelles positives pour chaque plante.



53

Elèves du Collège (6, 5, 4,3ème) Les Sources d'Aure - Caumont l'Eventé

Le jardin bio











54

Elèves du Collège (6, 5, 4,3ème) Les Sources d'Aure - Caumont l'Eventé

L'importance de la biodiversité











55

Pas de classe attitrée -
Collège Les Sources d'Aure -
Caumont l'Eventé

Le fromage de chèvre

Photo 1 : le cheptel caprin comporte 888 000 chèvres laitières.



Photo 2 : Une chèvre produit 2,5 L de lait par jour.



Photo 3 : Environ 130 millions de litres de lait cru sont transformés à la ferme pour une production de 18.000 tonnes de fromages fermiers.

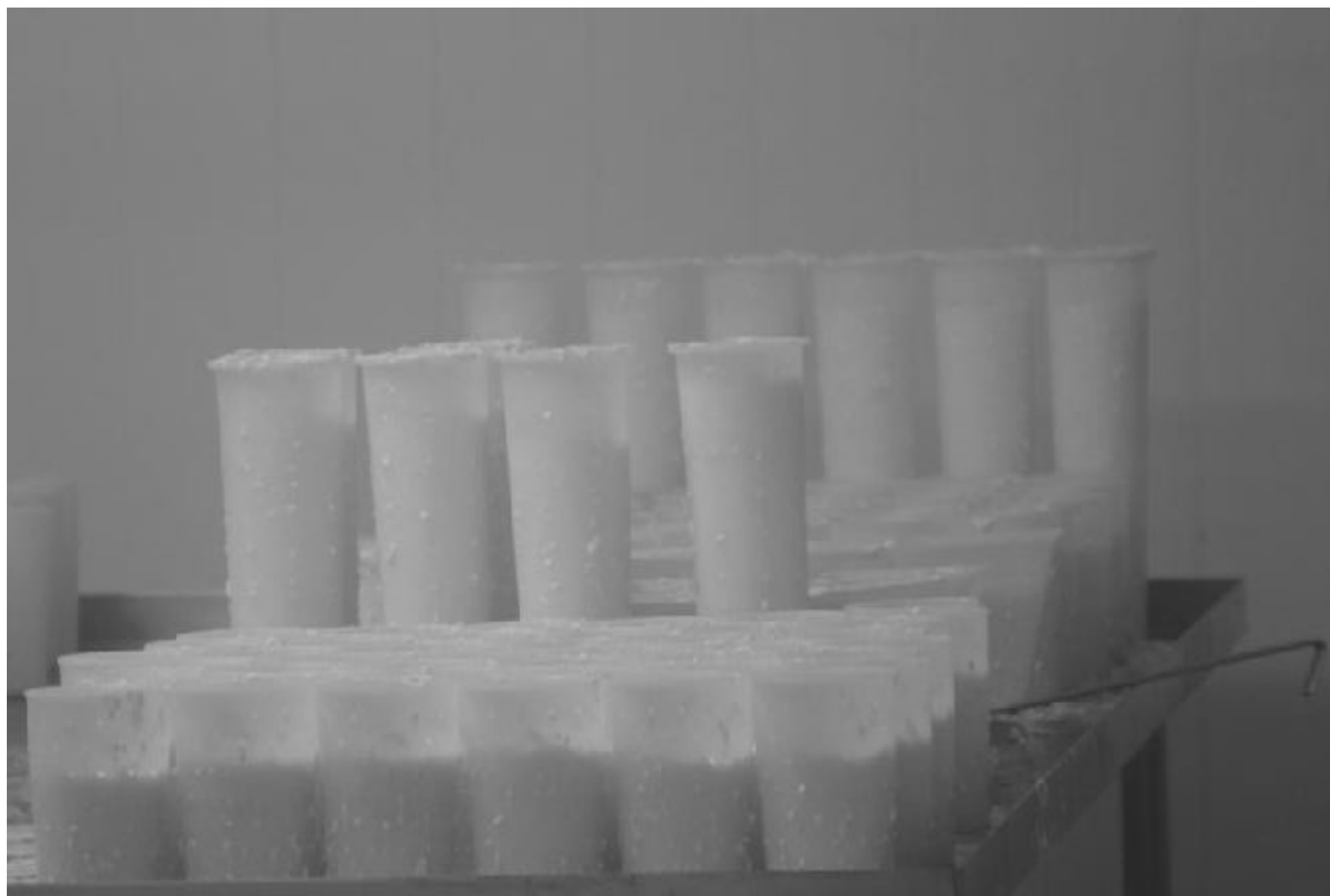


Photo 4 : Après l'égouttage, le salage et l'affinage.



Photo 5 : Chaque foyer français consomme en moyenne 2 Kg de fromage de chèvre par an.



56

Elèves de 5ème A - Collège Les Sources d'Aure - Caumont l'Eventé

Le miel et les abeilles

Photo 1 : Pour produire 1Kg de miel, il a été estimé que les abeilles doivent visiter plus de 500 000 fleurs.



Photo 2 : Une ruche contient plusieurs dizaines de milliers d'abeilles.



Photo 3 : 20 000 personnes en France dans la filière apicole (miel et autres produits de la ruche), dont 2 000 apiculteurs professionnels.



Photo 4 : En 2014, la production de miel en France est inférieure à celle de 2013 avec 14.000 tonnes et 29000 tonnes importées.



57

Elèves de 3ème D- Collège
Jean de la Varende -
Creuilly

Dans le monde, 25% de la nourriture produite est jetée à la poubelle. Pourtant, beaucoup de produits jetés étaient encore consommables.



Elle me fait envie cette glace!

Sois raisonnable, tu en as déjà mangé. Il faut économiser nos ressources pour les générations futures.



La fleur est la chose la plus précieuse au monde. Elle est pollinisée par des animaux en voie d'extinction qui sont à la base de notre chaîne alimentaire : les insectes.



A travers ce gâteau et ce milkshake, on reconnaît notre nourriture quotidienne. Avez-vous regardé à gauche ? Cette plante représente les végétaux qui **seront davantage encore** consommés dans le futur car ils sont en accord avec l'organisme humain.



N'est ce pas incroyable que dans une terre pourtant polluée puissent pousser de si beaux fruits, riches en apport nutritionnel qui, nous le rappelons est indispensable ?



Elèves de 5ème - Collège Félix Leclerc - Longny au Perche

Sujet : Alimentation et systèmes alimentaires alternatifs

Problématique : Comment concilier les exigences de la consommation de masse et la qualité nutritionnelle des aliments ?

Reportage à La Viennerie, ferme d'élevage de porcs à Irai, dans l'Orne.

1/ Les cochons sont nourris de manière saine et naturelle, et sont élevés à l'air libre afin de produire la meilleure viande possible.



2/ Une fois qu'ils ont atteint leur taille adulte, les cochons sont abattus sur place puis travaillés par les bouchers.



3/ Les charcutiers transforment la viande en produits divers, dont des saucisses, préparées avec du boyau naturel.



4/ Monsieur Poulain, directeur de l'exploitation de la Viennerie, présente ses différents produits qu'il commercialise en vente directe aux particuliers.



5/ Les produits finis sont ensuite cuisinés et proposés à la consommation, nos élèves se régalent !



58

Elèves de 1ère S - Lycée Général Thomas Hélye - Cherbourg

Entre Terre et Mer,
entre Tradition et Expérimentation :
Le Terroir du Cotentin



La récolte de lait chez 800 exploitants de la région permet aux Maîtres Laitiers du Cotentin de fournir les magasins français et européens en produits laitiers.



L'huître de Saint-Vaast bénéficie de la générosité de Dame Nature : la qualité gustative qui en découle la classe au rang de « grand cru ostréicole normand ».



Lors des marchés cherbourgeois du jeudi et du samedi, les produits issus des exploitations (bios ou non) de la pointe du Cotentin sont proposés sur les étals.



À Cherbourg : « homard et son écrasé de pommes de terre », plat simple et raffiné, cuisiné par le chef de la Satrouille, avec des produits locaux, frais et bios.



En limitant l'apport de produits phytosanitaires, la culture hydroponique bénéficie aux sols, à la production et à la gastronomie locale. Un avenir idéal ?