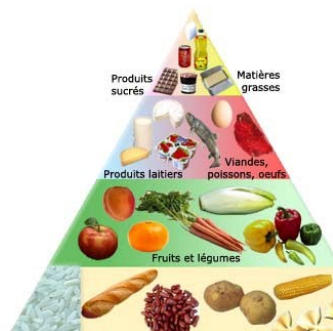


Bilan de la participation au repas bio et sans viande

Lycée des Glières, Annemasse – 20 mars 2012

Oïkos Kaï Bios <http://oikoskaibios.monsite.orange.fr/>

La semaine sans pesticides a été l'occasion d'organiser un repas biologique au lycée. Afin de sensibiliser les élèves aux liens entre l'alimentation et la santé, en plus de l'impact de l'agriculture et de l'élevage sur l'environnement, le menu ne comportait ni viande ni poisson. Outre l'annonce du repas sur les divers panneaux du lycée, un affichage a été réalisé par l'association Oïkos Kaï Bios sur les claustras du restaurant scolaire.



Une semaine avant, le 13 mars, le film « Nos enfants nous accuseront » était projeté dans le hall durant la récréation. Plusieurs échanges ont eu lieu au sujet des pratiques agricoles. La consommation de viande des lycéens y a aussi été abordée.

Tout au long de cette sensibilisation, des documents informant sur la « bio », les produits laitiers ou encore les méfaits sur la santé et sur l'environnement d'une trop grande consommation de viande ont été mis à disposition.

Un dépliant sur le codage des œufs, de « bio » à « poules élevées en cage » a été apprécié.

Quelques échanges particulièrement intéressants lors du repas le 20 mars :

- Des lycéens sont connus de leurs camarades pour les habitudes alimentaires de leurs familles qui « achètent « bio »
- Une table d'élèves d'une même classe, ils ont mis en avant leur projet pédagogique de distribution d'une marque cosmétique « bio » et « non testée sur les animaux »
- Un adolescent a témoigné d'une grande sagesse. A ma question « est-ce qu'un aliment manque à ce repas », il a répondu : « il ne manque rien à ce repas » et il a ajouté, « le plus important pour moi, c'est que je réussisse mes études et que je m'entende bien avec mes parents. »
- Deux lycéennes ont précisé être végétariennes. Cette journée avait du sens pour elles. Elles apprécient la grande variété d'aliments proposée au restaurant du lycée qui leur permet d'avoir des repas équilibrés respectant leur choix alimentaire.
- Enfin, des élèves sportifs qui pratiquent la compétition ont été surpris du régime alimentaire non carné que suivent les marathoniens et sportifs de haut niveau. La notion de pâtes complètes, semi complètes a été développée à cette occasion.

Tous ont fait bon accueil à notre proposition d'échanger autour du sujet, nous les remercions.

L'initiative semble avoir été appréciée même si l'idée de manger « bio et moins de viande » est parfois loin des mentalités. La méconnaissance de ces problématiques et de la notion même d'agriculture biologique donnent à penser qu'il serait utile de renouveler l'expérience. Les échanges et remarques nous encouragent à participer à nouveau à un repas « bio et sans viande », ou encore sur le thème des céréales ou des légumineuses, ce qui permettrait d'aborder le sujet sous un autre angle.