

# Court Circuit



Collège Robert Schuman de Saint Amarin

5ème 4, classe tremplin.

# I) Nos ancêtres étaient locavores :



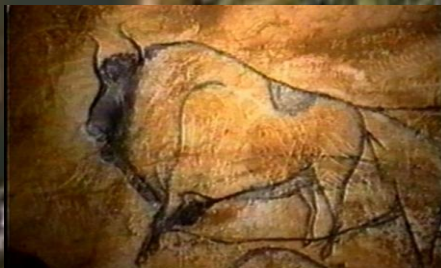
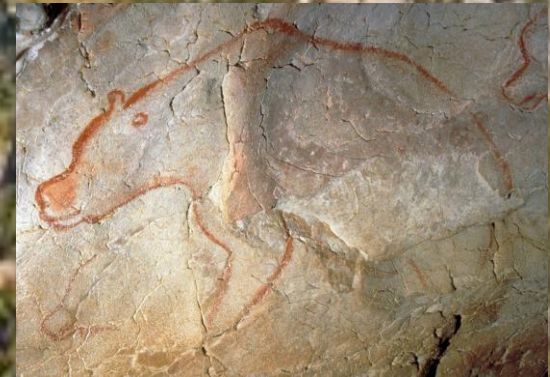




***Le premier locavore de l'histoire.***

***Travail sur la bande dessinée Ticayou.***









Au Moyen - Age , mes ancêtres  
sont toujours locavores...



Travail sur les enluminures du Moyen-Age.









XV, XVI , les locavores découvrent de nouvelles saveurs.

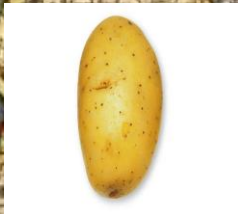


Travail sur les timbres

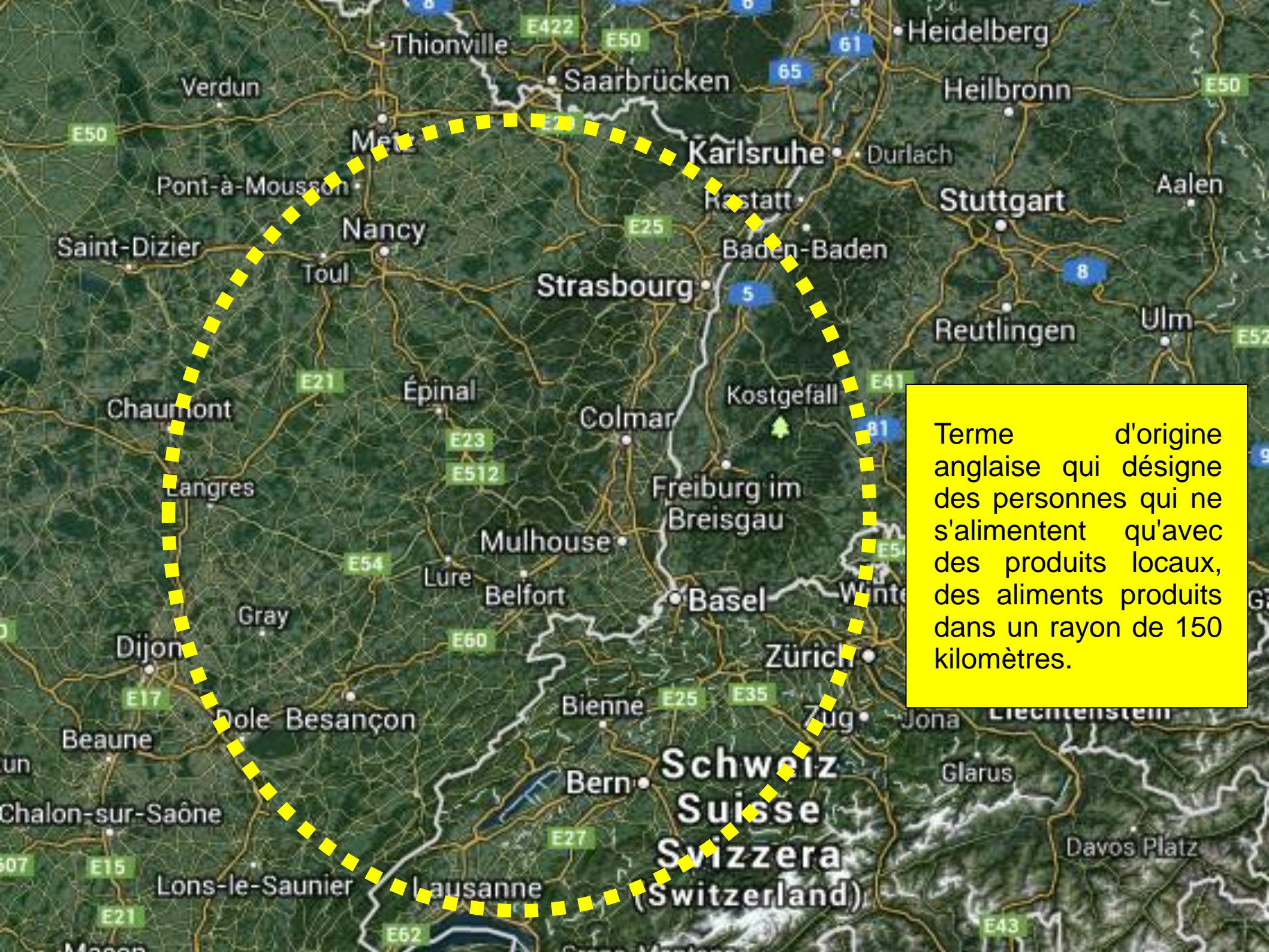


# ORBIS TERRAE COMPENDIOSA DESCRIPTIO

Quam et Magna Vniuersitatis Gerardus Mercatoris Domino Richardo Gartho, Geographi ac ceterarum bonarum artium Magistro ac Sui et Suae in veteris amicitiae ac familiaritatis memoriam Rainoldus Mercator fieri curabat A. M. D. LXXVII.







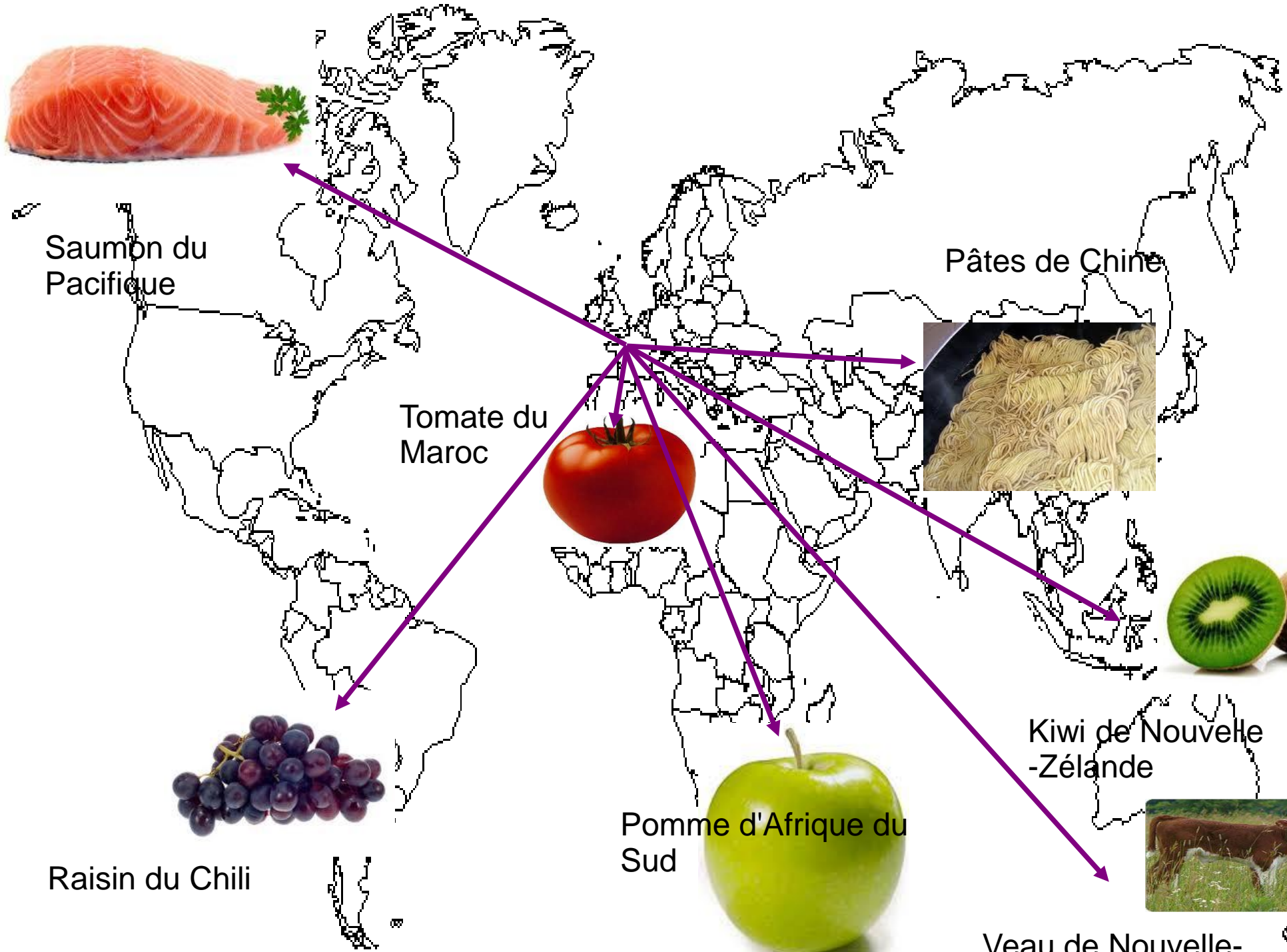
Terme d'origine anglaise qui désigne des personnes qui ne s'alimentent qu'avec des produits locaux, des aliments produits dans un rayon de 150 kilomètres.



II) Aujourd'hui,  
l'Homme est un  
« mondialvore » :







Saumon du Pacifique



Pâtes de Chine



Tomate du Maroc



Kiwi de Nouvelle-Zélande



Raisin du Chili



Pomme d'Afrique du Sud



Veau de Nouvelle-Zélande



Aujourd'hui, nous parlons de :

## « kilomètres alimentaires »



Il s'agit du nombre de kilomètres qu'un aliment a parcouru depuis le lieu de production jusqu'au consommateur.

En France, un aliment arrive dans notre assiette après avoir parcouru 1500 kilomètres, en moyenne.



Pays-Bas



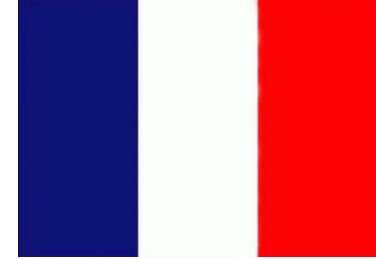
Roumanie



Chypre



France

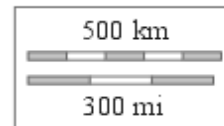


Élevage → Abattoirs → Transformation → Distribution



Exemple de la viande bovine :





***Distance  
parcourue :  
5800 kilomètres***



**VIANDE  
Pays-Bas**



**DISTRIBUTION  
France**



**ABATOIRS  
Roumanie**



**TRANSFORMATION  
Chypre**





**III) Un mondialvore  
mange de tout, tout le  
temps :**



# Les additifs alimentaires

*sont des produits ajoutés aux produits alimentaires dans le but d'en améliorer la conservation, l'aspect, le goût, etc.*












# Congélation et surgélation



La congélation est un procédé de conservation consistant à amener un aliment à basse température (entre -18 C et -25 C) en vue d'une conservation prolongée.

La surgélation est un procédé industriel de conservation à froid qui consiste à amener les produits à une température de -35 C à -196 C de façon ultra rapide





## Le conteneur frigorifique




Le Reefer (ou conteneur frigorifique) est utilisé pour les marchandises qui nécessitent un acheminement sous température, atmosphère ou humidité contrôlée. Pour la plus grande partie, ce sont les marchandises alimentaires



# Le transport aérien avec les gros porteurs





A top-down view of a vegetable display in a market. The vegetables are organized into a grid of green and yellow plastic crates. The top row contains crates of carrots, leeks, radishes, a single orange squash, leeks, and more carrots. The middle row features eggplants, fresh green herbs, and cherry tomatoes. The bottom row shows various types of cabbages. The text 'IV) Ce que je mange ici a un impact là-bas...' is overlaid in white, underlined font across the middle of the image.

IV) Ce que je mange ici a  
un impact là-bas...



# Un impact environnemental :

Travelling fruits  
cause pollution



**Le transport des fruits est source de pollution**

Think global. Eat local.





**Pesticide**

La production de fruits et légumes utilise beaucoup de produits chimiques





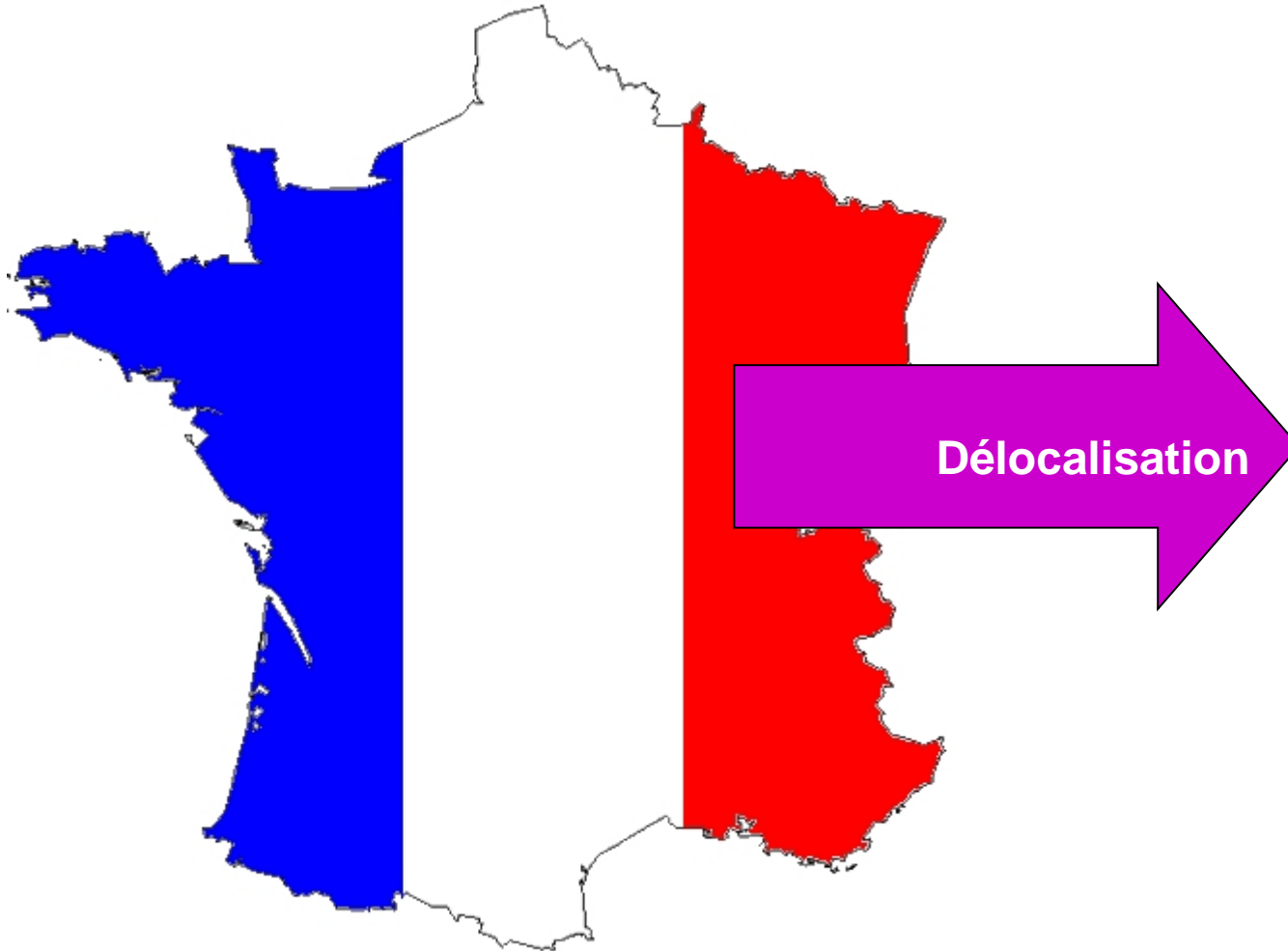


*La chaîne du froid  
consomme beaucoup  
d'énergie.*





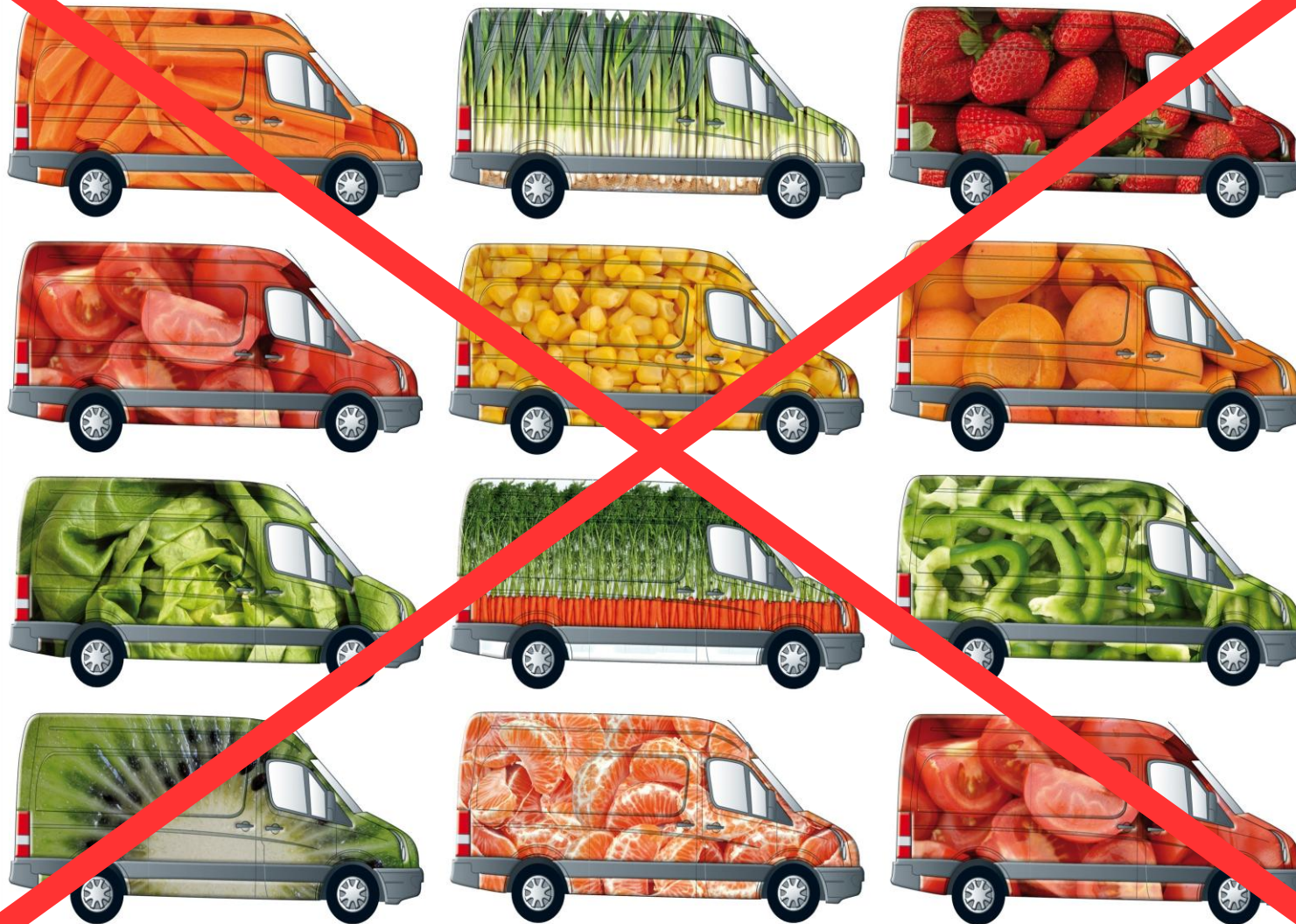
# Un impact économique :



**Les entreprises délocalisent dans les pays où la main d'œuvre est moins chère.**



# Un impact social :



**Fermeture d'usines locales et destruction d'emplois**





# Court Circuit : les actions



# Le verger école du collège et l'arbre du développement durable.

Court Circuit :



Nous entretenons le verger du collège.

Nous observons le rythme des saisons.



**Nous suivons la croissance de  
l'arbre du développement durable.**



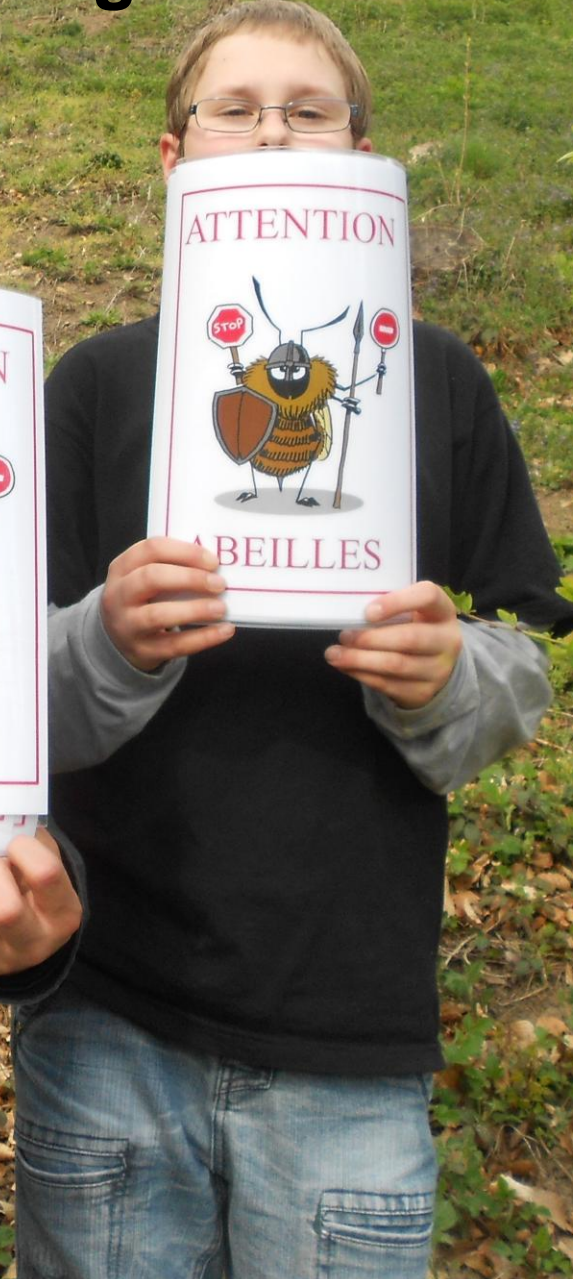
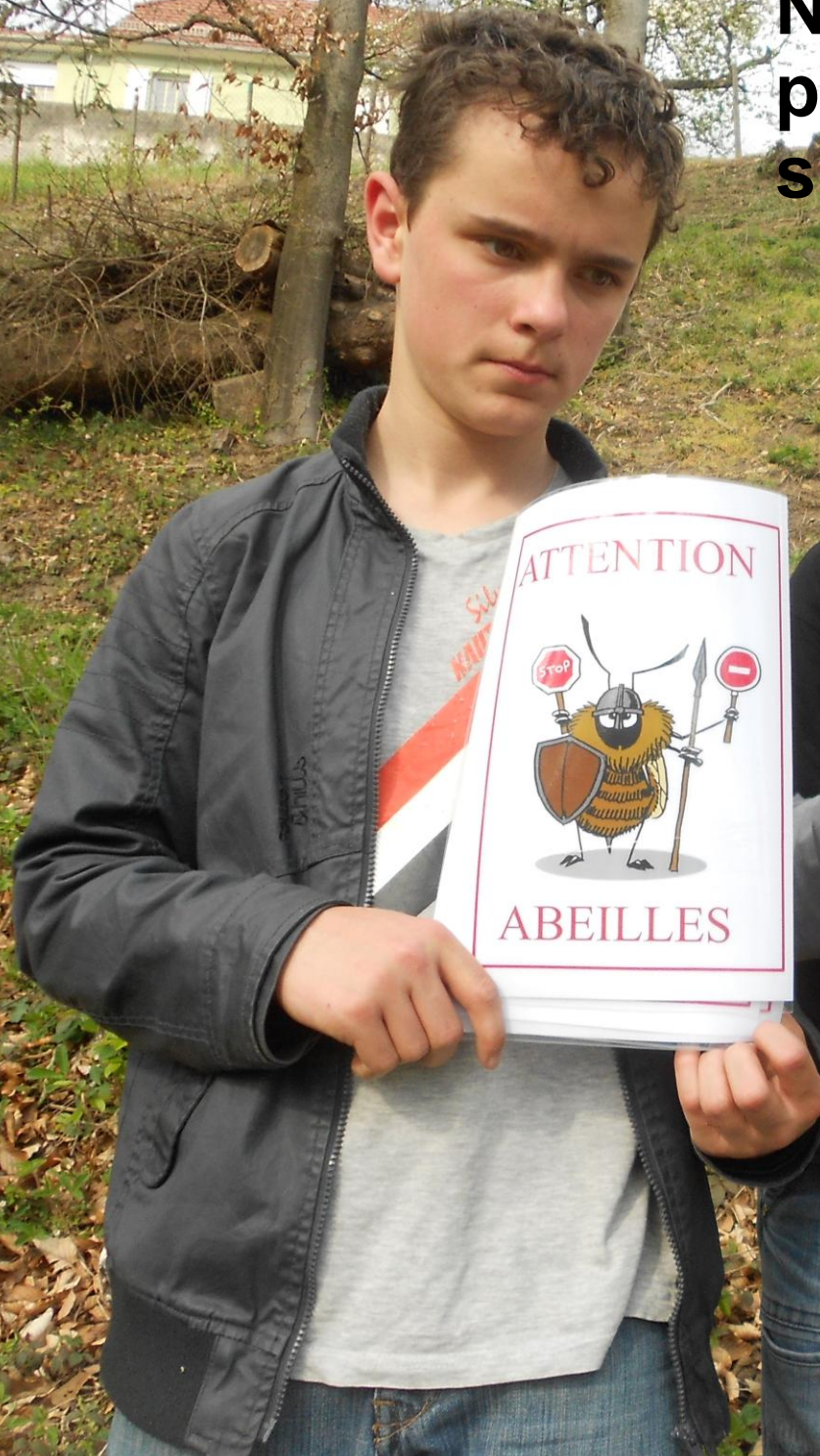




**Nous avons nettoyé le verger**



**Nous avons posé les  
panneaux de  
signalisation**





# Nos cultures d'hiver.

Court Circuit :



Nous cultivons nos champignons en classe avec des kits de culture.

Nous avons fait pousser des endives.



**Nous faisons pousser nos propres champignons.**







*Les champignons de Paris*

*Les pleurotes*







**Nous faisons  
pousser nos  
propres  
endives.**





# Opération jardin locavore

Court Circuit :



Nous n'utilisons pas de produits chimiques.  
Nous arrosons avec de l'eau du ruisseau.  
Nous utilisons les composteurs du collège.





En 1961, on utilisait 0,49 kg de pesticide pour un hectare, aujourd'hui 2 kg.

Source : Devenez locavores ! Mangez bien, mangez bon, mangez local. Catherine Choffat.





Avec l'aide de Patrick,  
l'agent du collège



**Nous avons semé des salades, des  
potirons, des courgettes...**





# Les légumes oubliés :

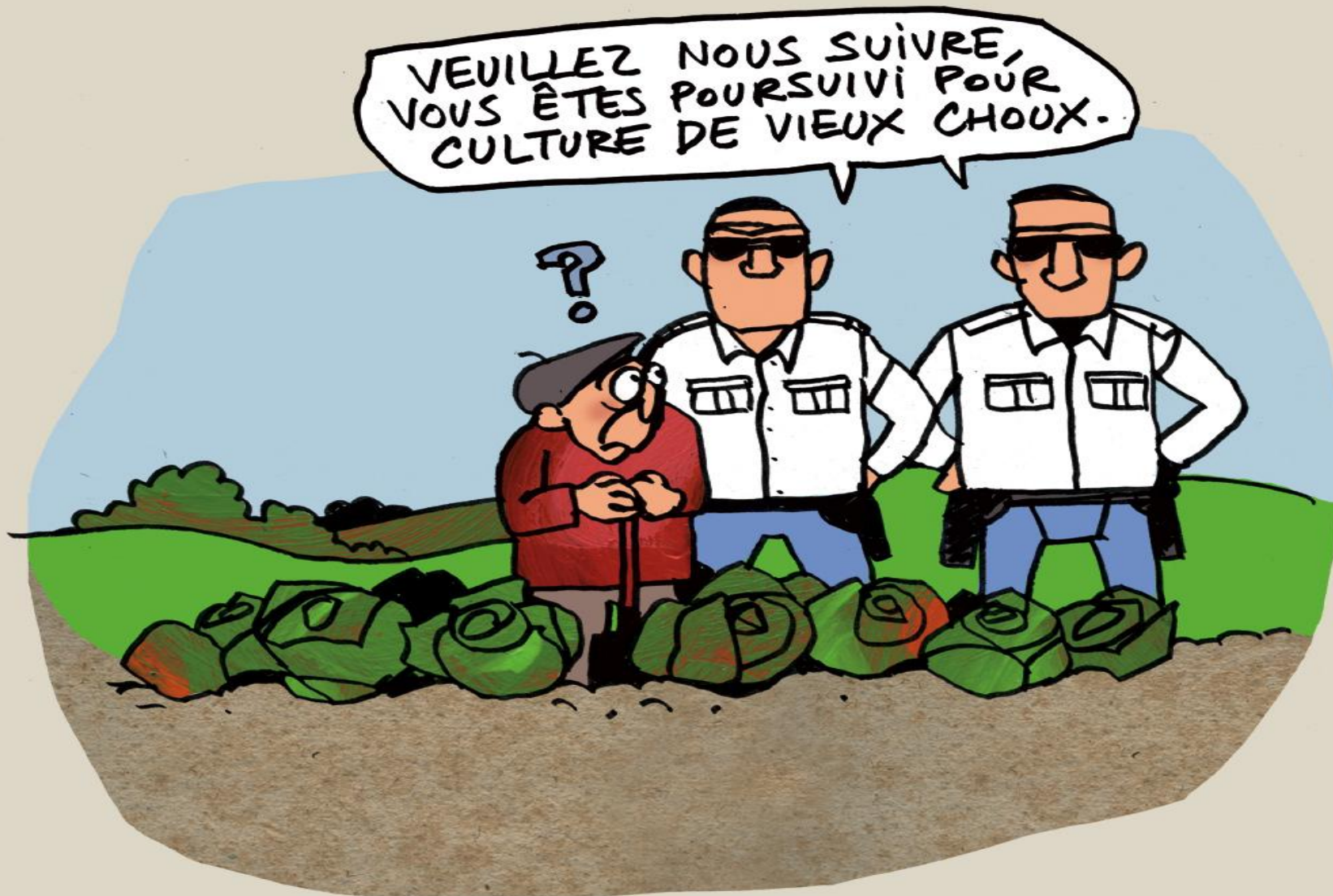
Court Circuit :



**Nous plantons des légumes oubliés.**

**Nous luttons contre la perte de biodiversité.**





Le nombre de légumes non hybrides est passé de 5000 à 600 au cours de la dernière décennie.

Source : *Le guide du locavore. Pour mieux consommer local*, Anne-Sophie Novel.





**Nous avons planté  
des topinambours**













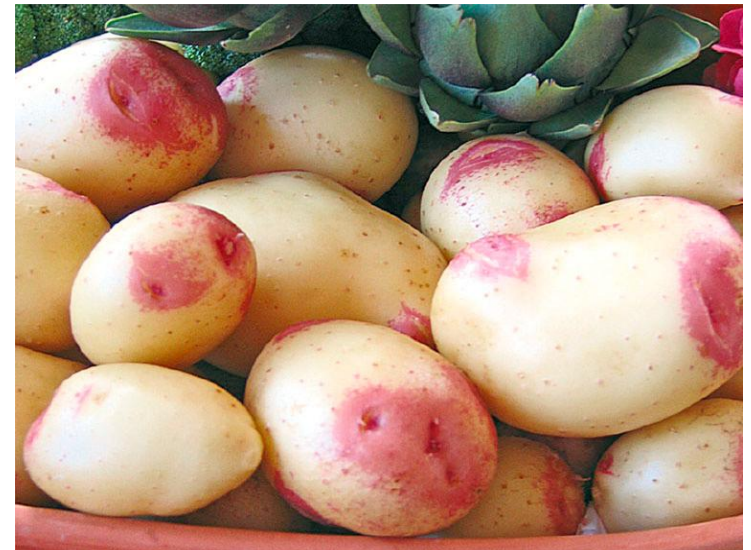
**Nous avons planté de l'ail  
des ours.**



Des vieilles variétés de pommes de terre.



Bleu d'Artois



Œil de perdrix



# Entretien du rucher du collège :



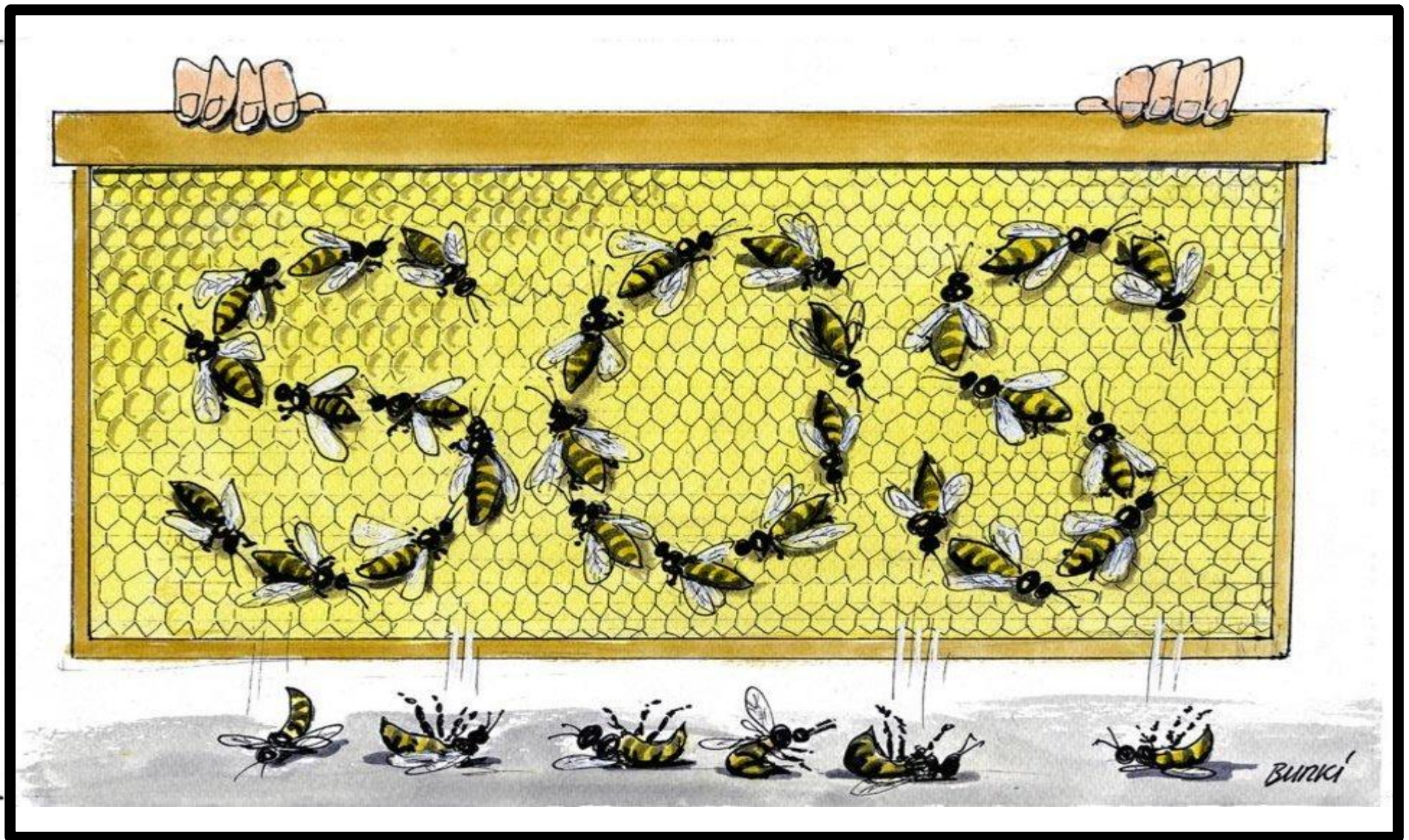
Court Circuit :



Nous produisons notre propre miel.

Nous contribuons à l'action pollinisatrice des abeilles.





**En quinze ans, la mortalité des colonies d'abeilles a atteint 30 %**

Source: [www.inra.fr](http://www.inra.fr)





**Les ruches sont  
installées depuis 3  
ans**





**Elles produisent un miel d'excellente qualité !**



**Le chef étoilé Marc Haerberlin avec le miel du collège. Concours « Un fruit, un légume, une saison ».**



**La preuve**





# Court Circuit mène l'enquête :



Court Circuit :



Nous voulons connaître les habitudes alimentaires des consommateurs.



LES ASSIÈTES DE NOS ENFANTS  
BOURRÉES DE SUBSTANCES CHIMIQUES

TU SORTIRAS DE TABLE  
QUAND TU AURAS FINI  
TES PESTICIDES



**80 % des aliments que nous avalons sont d'origine industrielle.**


Source : Le guide du locavore. Pour mieux consommer local.





**L'enquête sur les habitudes alimentaires**



A round, white, textured cheese wheel, likely fresh goat cheese, is shown on a wooden surface. A wooden toothpick is inserted into the top of the wheel, with a small green herb sprig (possibly thyme) and a cluster of small yellow flowers attached to it. The cheese has a slightly irregular, hand-rolled appearance.

**Le collège utilise des produits locaux : le fromage de chèvre frais**



## Le gaspillage du pain au restaurant scolaire

Court Circuit :



Nous voulons lutter contre le gaspillage alimentaire.



## LA LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE



**Chaque foyer jette 20 à 30 kg de nourriture par an.**

Source : [www.alimentation.gouv.fr](http://www.alimentation.gouv.fr)



***Le gaspillage alimentaire au restaurant scolaire , avec Michèle, notre chef .***





La collecte du pain par  
Bryan...









# La pesée quotidienne dans les coulisses du restaurant scolaire











**Le résultat final :**

**8,5 kilogrammes de pain  
en une semaine**

**Soit l'équivalent de 17  
pains gaspillés**

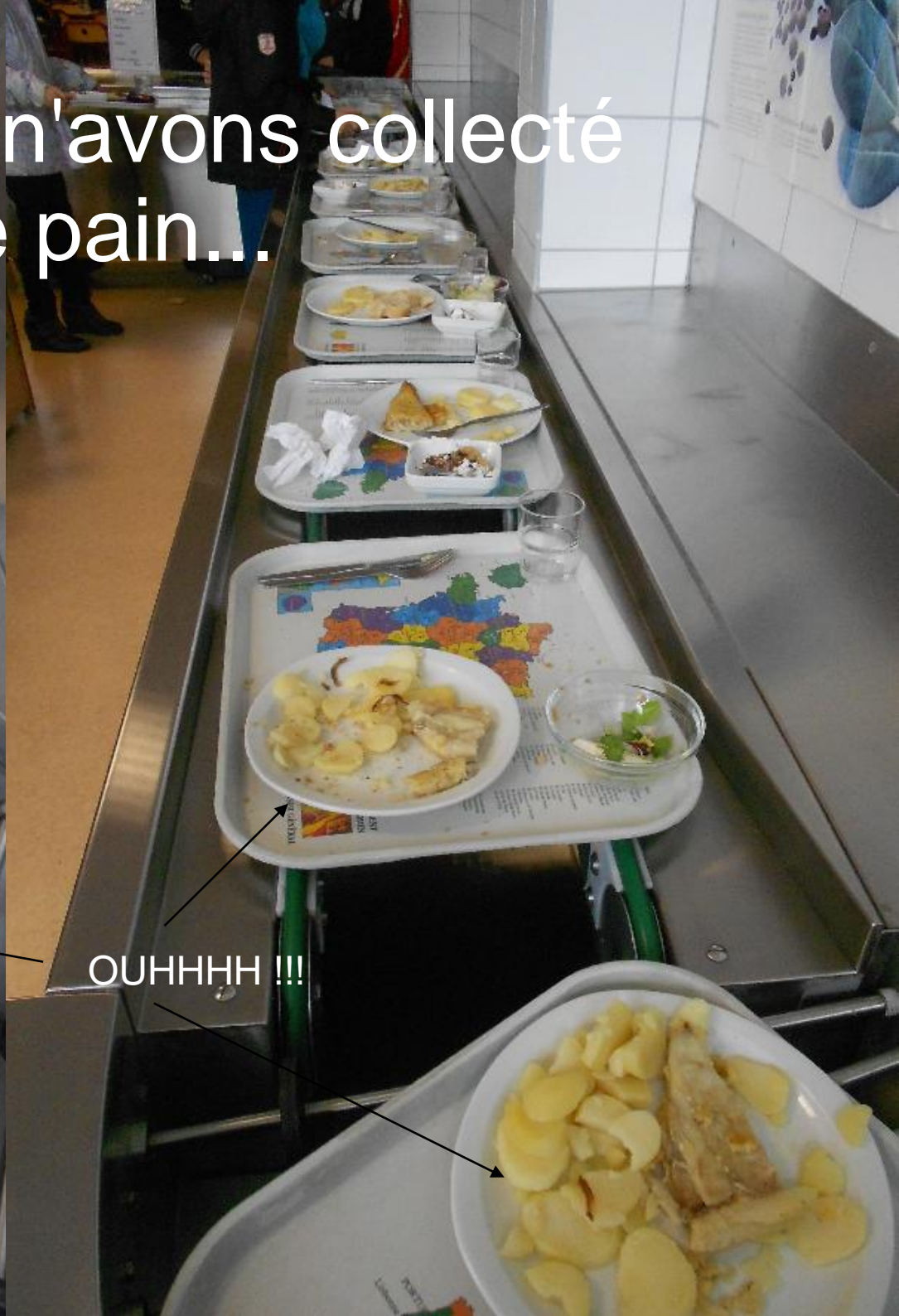






T.bien !

Nous n'avons collecté  
que le pain...



OUHHHH !!!



# Visite de la ferme Langmatt de Malmerspach

Court Circuit :



Nous voulons découvrir les producteurs locaux et leur travail.



**Ferme de la Langmatt  
Famille Iltis**

**32 Rue des écoles  
68550 Malmerspach**



Fromages de chèvre fermiers  
naturels ou aromatisés



Ouvert 7 jours / 7 Tél 03 89 82 13 45



**Nous avons visité la ferme Iltis de  
Malmerspach**







On y fabrique le fromage du collège









# Court Circuit communique :



Court Circuit :



Nous utilisons le site du collège pour faire connaître notre démarche.  
Nous faisons appel à la presse régionale.  
Nous utilisons le CVC.



# Nous avons fait des affiches « Court Circuit » :





Accueil



Infos

Journal du collège



Le CDI



Les disciplines



Les clubs

Club abeilles

Le projet « ARETE ! »

Les locavores

Club loups garous



Le restaurant scolaire

## Sous-rubriques



Club abeilles

## Nous utilisons le site du collège

Des abeilles au collège.

[Lire la suite](#)



Le projet « ARETE ! »

Un projet de développement durable.

[Lire la suite](#)



Les locavores

Cette année ,c'est autour du thème des locavores que les élèves de 5 ème 4 vont travailler

[Lire la suite](#)



Le CDI

Les disciplines

Les clubs

Club abeilles


Le projet « ARETE ! »

Les locavores

Club loups garous

Le restaurant scolaire

## Dans cette rubrique

 Court Circuit 2013-2014 - 19 décembre 2013

 Le gaspillage alimentaire au collège : - 17 mars

 Les chiffres du gaspillage alimentaire : - 17 mars

 Pleurotes et champignons de Paris : - 17 mars

 2014 : année européenne de la lutte contre le gaspillage alimentaire - 17 mars

Durant la semaine précédant les vacances de février, les membres du club Court Circuit, équipés de sacs poubelles, ont récupéré le pain gaspillé au restaurant scolaire et ont effectué des pesées à la fin des repas. Les résultats sont édifiants.







**Nous avons rencontré  
M.Marck, journaliste à  
l'Alsace -Mulhouse.**







# Saint-Amarin : un collège en court circuit

Scoop.it



From [www.lalsace.fr](http://www.lalsace.fr) - April 2, 5:05 AM

"La nature, on ne peut pas dire qu'ils ne connaissent pas, les quatre jardiniers en herbe que nous avons trouvés en train de nettoyer un carré, ..."

## Saint-Amarin : un collège en court circuit

À Saint-Amarin, des élèves de 5<sup>e</sup> font la démonstration qu'une alimentation saine est à portée de mains.

La nature, on ne peut pas dire qu'ils ne connaissent pas, les quatre jardiniers en herbe que nous avons trouvés en train de nettoyer un carré, maintenant tout prêt à recevoir les plants de courgettes, de potirons, de salades, repiqués dans la petite serre attenante : ils viennent de Bellerive, de Geisshouse, de Moosch ou encore d'Altenbach. Quant à leur établissement, le collège Robert Schuman, il bénéficie, à Saint-Amarin, d'un point de vue idyllique sur les collines et les montagnes qui enserrant la vallée de la Thur.

Chacun « pratique » déjà, au village, dans le jardin familial. Mais, « *ici, c'est mieux* », proclament-ils en chœur, « *l'air qu'on est entre nous, on sent ça* », dit Benjamin, et qui « *on peut apprendre de nouvelles sortes de légumes* », complète Théo.

Justement, ils viennent de planter des topinambours. Aucun n'en a jamais goûté, parce que, tous jeunes campagnards qu'ils soient, ils n'en appartiennent pas moins à la génération « *fruits-ketchup-ya* », s'amuse leur enseignant, Jérôme Assalit.

Le projet d'éducation au développement durable dans lequel ils s'impliquent avec six autres camarades relie cette pratique d'un jardinage, d'où est bien sûr banni tout pesticide ou engrais chimique et qui utilise l'eau d'une source pour l'arrosage, au thème des localités. Ces derniers privilè-



Jardinage dans le carré potager du collège Robert Schuman : « C'est mieux qu'à la maison ! ». Photo Denis Sollier

gient une alimentation durable, responsable et, plus que tout, locale, basée sur un approvisionnement dans un rayon de 150 km maximum. D'où le nom de leur projet : « court circuit ».

### « Ça passe mieux avec les élèves »

Cela fait trois ans que M. Assalit, enseignant d'histoire-géo, réussit à prolonger deux heures par semaine, avec un groupe de volontaires, l'intérêt pour le développement durable, que les programmes officiels lui font mission (depuis 2010) de faire partager par l'ensemble de ses élèves de 5<sup>e</sup>. Et ce, dès qu'une question de cours (de géographie, en l'occurrence) s'y prête. Qu'il s'agisse de santé, d'alimentation, de ressources océaniques, etc. Une approche de la thématique environnementale qui, reconnaît-il, « passe mieux chez les

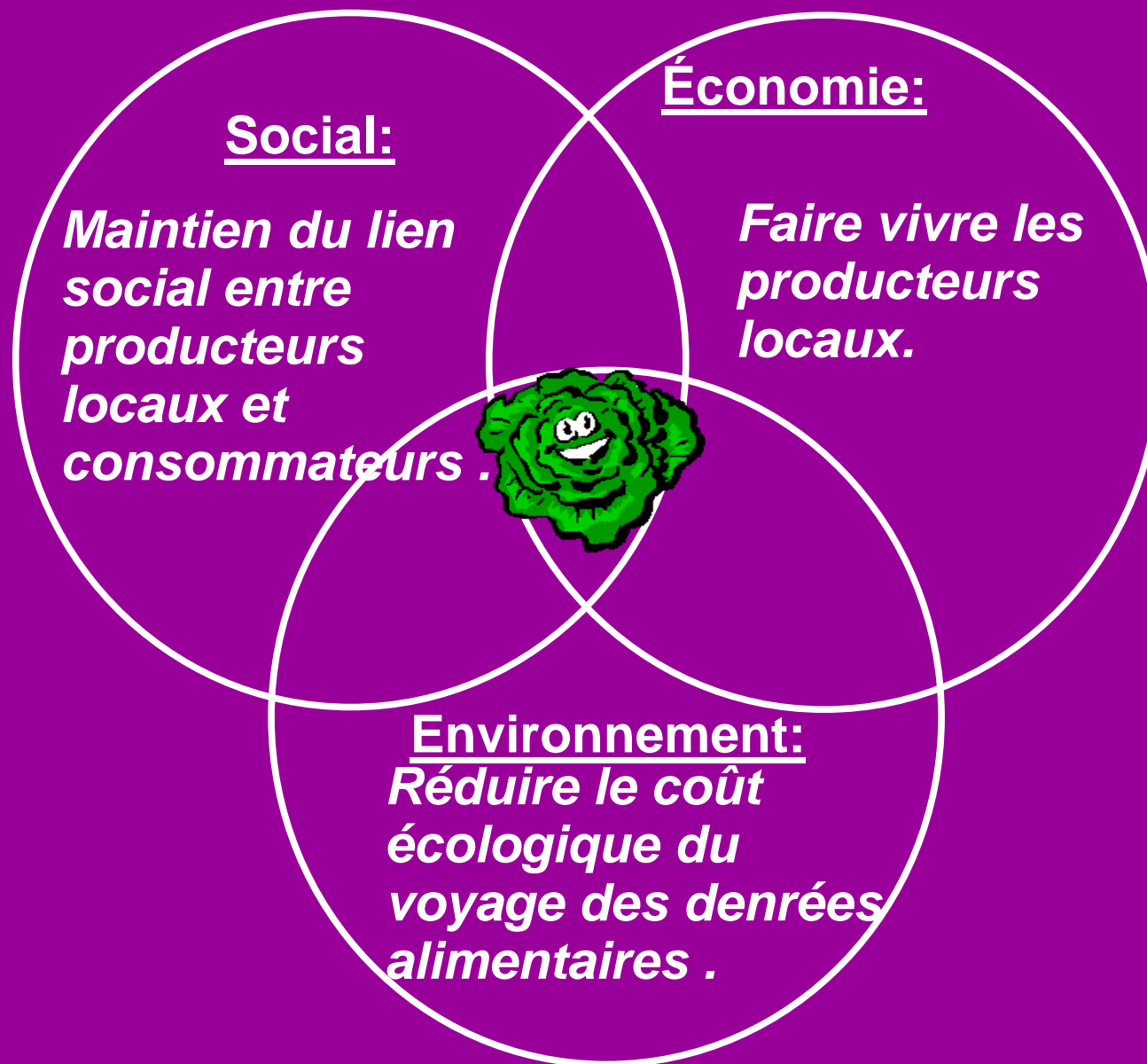
élèves » lorsque ceux-ci ont l'occasion de toucher la réalité du doigt.

Pour cela, avec ses collègues de SVT et de technologie, il ne dit pas que du jardinage. Dans l'enceinte du collège, il y a aussi un verger-école, riche de vénérables pruniers, pommiers, cerisiers, et une ruche fabriquée sur place, dont les élèves s'occupent avec un apiculteur de Ranspach. « L'année dernière, c'est nous qui avons récolté le miel », précise M. Assalit. Au-delà des soins qu'ils nécessitent, les abeilles offrent aussi un support concret au savoir scolaire et théorique sur l'importance vitale de la pollinisation.

« Quand je les retrouve en 4<sup>e</sup>, sous M. Assalit, ils commencent le jour par me demander : "Qu'est qu'on fait cette année, M. Assalit ?" ». Las, en 4<sup>e</sup>, le programme passe à « la mondialisation ». « Mais, se réjouit l'enseignant, ça fait plaisir à voir. »

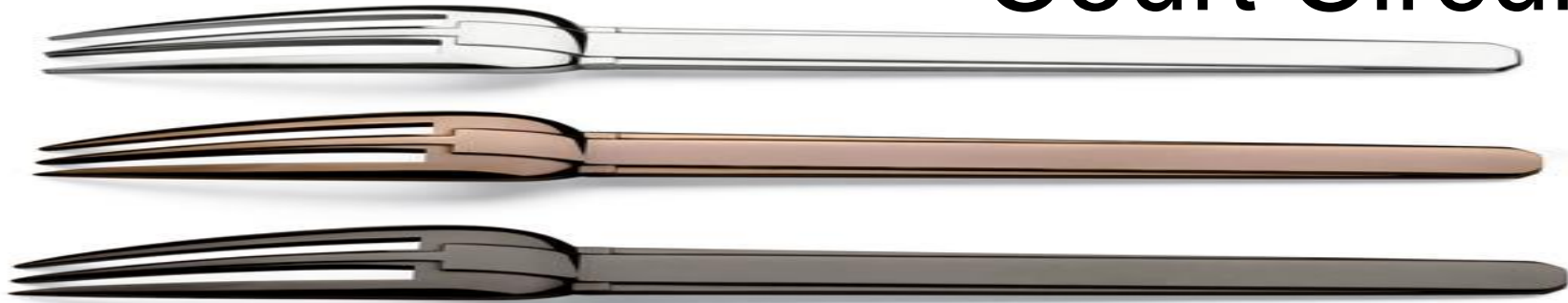


Court Circuit , pour conclure:





# Court Circuit

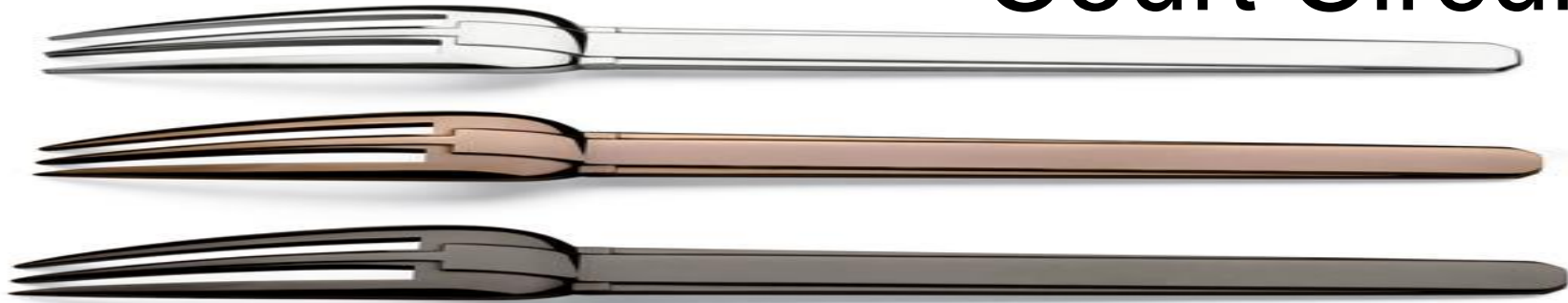


## ***Court Circuit remercie :***

- Madame Grandhaye, principale du collège Robert Schuman.***
- Madame Jung(SVT), messieurs Chardin (Français) et Benoit (Technologie) .***
- Madame Ouassin (CPE) et le CVC.***
- Michèle, chef du restaurant scolaire.***
- les agents.***
- la ferme Ittis de Malmerspach.***



# Court Circuit



*Ainsi que l'ensemble des partenaires:*



**Acmisa** GIP



**Maison des énergies**  
Fessenheim





*Nous vous remercions pour votre attention.*

# Court Circuit



Collège Robert Schuman de Saint Amarin

5ème 4, classe tremplin.