

Die Vielfalt der Bioprodukte und die 4 Jahreszeiten



Pour prolonger notre dossier...

CHIC PLANET POUR L'ENSEIGNANT: vous découvrirez avec plaisir les nombreuses fiches pédagogiques, jeux et photographies en visitant le site du CRDP d'Alsace: www.crdp-strasbourg.fr/chicplanet

- **Colecosol:** collectif pour la promotion du commerce équitable en Alsace - <http://pagesperso-orange.fr/colecosol>
- **Max Havelaar France:** Max Havelaar France est une association de solidarité internationale - <http://www.maxhavelaarfrance.org/>
- **L'agriculture biologique en France** - www.notre-planete.info/ecologie/alimentation/agriculture_biologique et www.notre-planete.info/actualites/lireactus.php?id=1533
- **Autour du Bio** - www.autourdubio.fr/: ce site détaille l'actualité autour du Bio.

Cette revue, éditée par le CRDP d'Alsace en partenariat avec les Ateliers du Huron, à la demande de la Mission Académique aux Enseignements Régionaux et Internationaux de l'Académie de Strasbourg, a bénéficié du concours financier des Conseils Généraux du Bas-Rhin et du Haut-Rhin et du Conseil Régional d'Alsace.

Ateliers du Huron: illustrations et maquette: Jean-Luc Brandt.
Éditions CRDP d'Alsace: Responsable édition: Yves Schneider; Coordination pédagogique: Sandrine Diesel;
Coordination éditoriale: Jacques Speyser; Mise en pages: Agnès Giesel; Directeur de publication: François Rodes.
Rédaction pédagogique: Alexandra Dusolle-Lochert, Bernadette Trommer - Impression: Imprimerie Valbior - Ilikirch.
CRÉDITS PHOTOGRAPHIQUES: Fotolia

Nous remercions pour leur aimable collaboration les services de la Ville de Karlsruhe.

Loi 49956 du 16.07.1949 sur les publications destinées à la jeunesse. Dépot légal à parution. Numéro de commission paritaire: en cours.
Numéro ISSN: 1778-1191. ISBN du CRDP d'Alsace: 978-2-86636-366-6 - Référence: 67084103 - © CRDP d'Alsace - Les Ateliers du Huron, Avril 2008.



CHIC PLANET

n°3

DOSSIER

Wie wär's mit bio?
Et si on mangeait autrement?

2,50 €

Deutsch macht Spaß! Wir entdecken die Umwelt... **BIO...?**

LE BILLET D'OLIVE et ses amis



"Whoah! J'ai une faim de loup! Miam, quel festin vais-je me mijoter? Allez, zou, galopons jusqu'au supermarché de la prairie et voyons ce que l'on nous propose!

Génial! Des bottes de luzerne toute fraîche! Un émincé de luzerne aux petites carottes parsemé de chardons nouveaux, et voilà mon entrée toute trouvée! Heu... "Luzerne issue de l'agriculture biologique..." bizarre, bizarre... et ces carottes estampillées "AB, agriculture bio"... "Café du Brésil, produit du commerce équitable"... qu'est-ce que ça peut bien vouloir signifier? Mystère et boule d'avoine! Nom d'un sabot, **l'agriculture bio, la nourriture bio, le commerce équitable**, voilà de bien étranges termes! Rentrons compulser mon encyclopédie, il faut que j'en sache plus sur ces drôles de sujets!

Agra... agro... voilà, j'y suis... **agriculture biologique:** "L'agriculture biologique est un système de production agricole respectant un certain nombre de facteurs..." qui vous seront expliqués tout au long des pages de votre nouveau *Chic Planet!*

Commerce équitable:

"Le commerce équitable est un partenariat commercial basé sur des notions de dialogue et de respect..." qui sera développé dans les colonnes de votre journal *Chic Planet!*

Corne de zébu! Précipitons-nous sur notre nouveau *Chic Planet* et dégustons ce dossier consacré à la nourriture bio et au commerce équitable!

Bonne lecture!

OLIVE
UND SEINE FREUNDE



-Hallo Bul!
Was isst du da?
-Ich esse eine Bio-Karotte, Fil!
-Eine was...???
-Eine Bio-Karotte.
Das ist eine Karotte, die sehr gut für meine Gesundheit ist.
Komm, Fil, ich erkläre dir was **BIO** bedeutet! Siehst du diese Karotten auf dem Feld dort? Sie werden biologisch angebaut. Das heißt, die Felder sind nicht mit Hormonen und chemischen Substanzen vergiftet. Alles wurde mit natürlichem Dünger und ohne Pestizide angebaut.
-Bul, du interessierst dich also für die Umwelt?
-Wenn du mehr darüber erfahren willst, kannst du weiterlesen!



Wenn du mehr wissen willst, kannst du weitere Informationen unter dieser Adresse finden:
<http://www.crdp-strasbourg.fr/chicplanet>

Retrouvez les fiches pédagogiques d'exploitation et les documents audio sur le site internet du CRDP d'Alsace.

L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE



Les explications de LÉO le FERMIER :

« Les carottes que vous apercevez ici ont poussé dans un sol sain, sans engrais chimique, ni pesticide de synthèse, ni désherbant, ni hormone, ni manipulation génétique. Tout a été fertilisé naturellement grâce à des composts et des engrais biologiques. Je me préoccupe de l'environnement, c'est pourquoi je pratique la rotation des cultures qui évite à ma terre de s'épuiser tout en respectant son écosystème. C'est le premier principe de l'agriculture biologique : le respect du sol et de la plante !

Mes récoltes partiront vers des usines agro-alimentaires ou serviront à nourrir mes élevages d'animaux : poules, cochons et vaches. Chacune des étapes de la production des ingrédients doit être entièrement bio (transformation, stockage, conditionnement et transport). C'est le deuxième principe de l'agriculture biologique : le respect de l'animal et de l'homme !

Notre fédération (Fédération nationale d'agriculture biologique) milite pour une agriculture écologique, équitable et durable dans la biodiversité. Nous ne voulons pas des cultures avec OGM (Organismes Génétiquement Modifiés) et souhaitons, à nos côtés, des consommateurs engagés pour un environnement sain. Le ministère de l'agriculture vient enfin de reconnaître notre label AB et un cahier des charges très précis définit aujourd'hui les règles permettant d'obtenir la certification bio. Des aides financières sont allouées aux agriculteurs qui adoptent les techniques de l'agriculture bio.

Au niveau européen, une nouvelle réglementation en matière d'agriculture biologique s'appliquera à compter du 1^{er} janvier 2009. Grâce à cette nouvelle réglementation, on intensifiera les principes d'interdiction d'utilisation d'OGM, de traitements ionisants et de produits chimiques de synthèse dans l'agriculture biologique. Un logo communautaire sera appliqué sur les étiquettes des produits répondant aux normes européennes, il sera placé aux côtés du label AB (le plus strict d'Europe). »

Frühstücken im Cafe Multikulti!



Französisches Frühstück

6,- Euro

Tee oder Kaffee
Orangensaft
Weißbrot
Butter
Marmelade
1 Croissant



Deutsches Frühstück

6,- Euro

Milchkaffee
oder Tee
Brötchen
Butter
Käse
Wurstaufschnitt
Ei



Schweizerisches Frühstück

4,- Euro

Warme
Schokolade
Schwarzbrot
Butter
Müsli
Apfelmus

Le marché BIO en France : Quelques chiffres

- Fin 2006, 11 640 exploitations agricoles sont engagées dans la production biologique.
- 552 000 hectares de cultures certifiées bio (11 000 hectares en 1995).
- La surface consacrée à l'agriculture bio ne représente aujourd'hui que 1,2% des surfaces agricoles exploitées en France (2,6% en moyenne dans le reste de l'Union européenne).
- Plus d'un français sur trois a consommé régulièrement des produits biologiques en 2004 (44% contre 37% en 2003).
- 83 % des français ont dorénavant une image positive des produits bio.
- 65% des achats de produits bio se font en grande et moyenne surface, le reste est partagé entre les magasins bio et les marchés de terroir.
- Le marché bio représente actuellement en valeur 4% du marché alimentaire français.
- 4 883 entreprises de transformation des produits bio (transformation, conditionnement, stockage et distribution) ont obtenu la certification bio (chiffres 2006) : 55% dans la boulangerie, 8% dans le secteur des grandes cultures, 5% dans les fruits et légumes, 3% dans les boissons et 3% dans le secteur des plantes à parfum, aromatiques et médicinales. En dix ans, le nombre d'entreprises certifiées a été multiplié par huit!
- Le nombre d'exploitations agricoles alsaciennes engagées dans la production biologique a augmenté de 7,3% en 2005 (par rapport à l'année précédente).

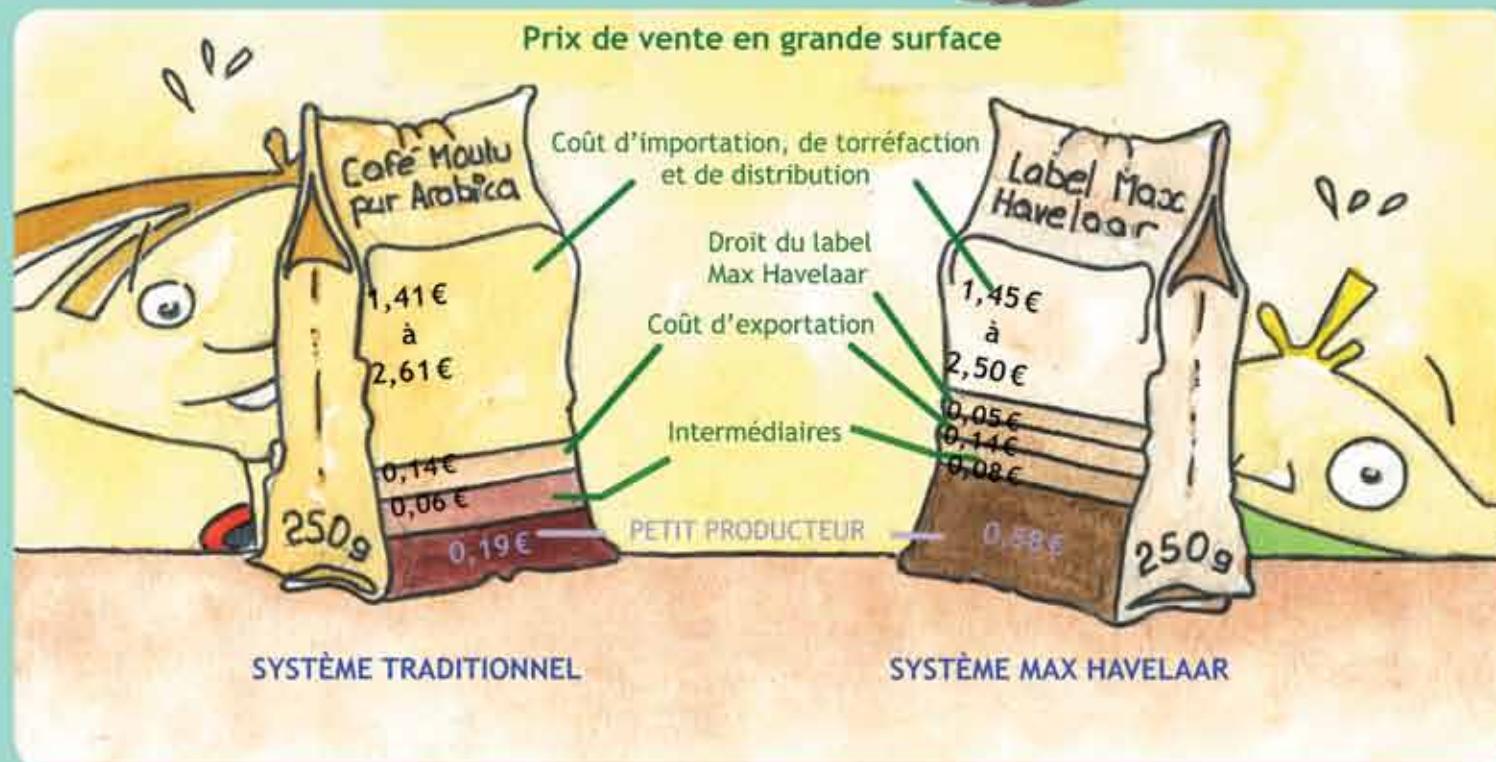
LE COMMERCE ÉQUITABLE



MANGER AUTREMENT... C'EST AUSSI ACHETER DES PRODUITS ISSUS DU COMMERCE ÉQUITABLE !

Les produits issus du commerce équitable sont facilement identifiables dans les rayons des magasins grâce à leurs logos estampillant les emballages. Le plus célèbre label est *Max Havelaar*. Ce label certifie et authentifie que le produit que vous venez d'acheter correspond à certaines normes :

- le produit est de qualité égale ou supérieure à un produit "classique", c'est le critère **qualité**.
- Grâce à ce label, les droits du producteur et les droits de l'homme sont respectés, c'est le critère **social**.
- Le paquet de café que vous avez entre les mains a permis de verser un prix juste à son petit producteur, c'est le critère **économique**.
- Vous avez la certitude que la nature, grâce à la charte du commerce équitable, a été sauvegardée, il s'agit du critère **environnemental**.
- Grâce à la prime de développement, vous savez que des écoles et des dispensaires (de soin) sont réalisés pour les producteurs défavorisés, c'est le critère de **développement**.



Le sais-tu?

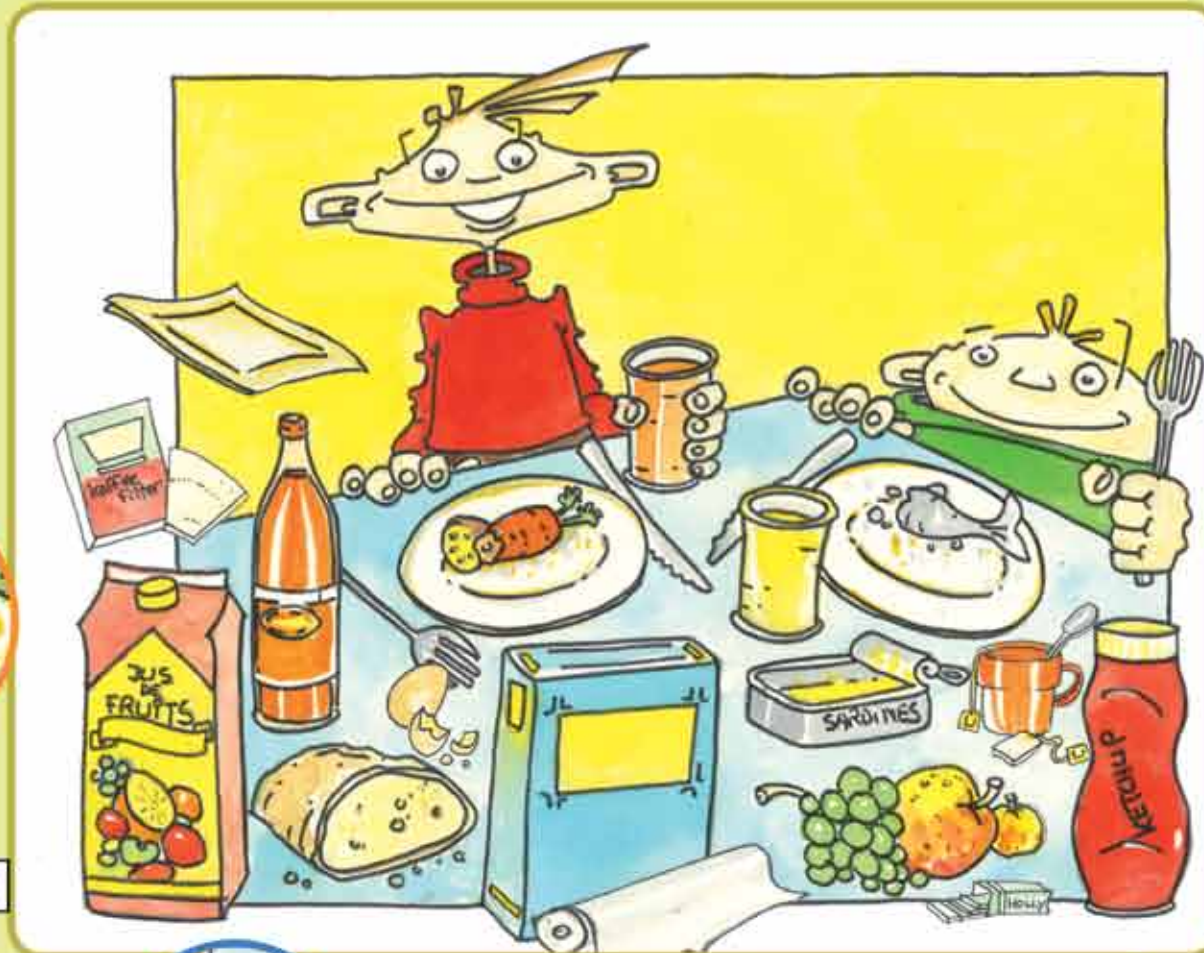


L'épeautre est l'ancêtre du blé, celui que consommaient les Gaulois. On en retrouve des traces jusqu'à 9000 ans avant Jésus-Christ. Totalement tombé dans l'oubli, son gluten est de bien meilleure qualité que celui des blés actuels... Et son goût délicieux !

Hilf FIL und BUL den Müll zu trennen!

In Deutschland gibt es verschiedene Mülltonnen, die jeweils eine bestimmte Farbe haben. In Karlsruhe gibt es zum Beispiel drei verschiedene Mülltonnen: eine graue, eine rote und eine grüne Tonne.

Fil und Bul sind mit dem Essen fertig. Hilf ihnen den Müll in die richtige Tonne zu werfen!



Alufolie

A B C



A B C

Verschmutztes Papier



A B C Gemüse



Kaffeefilter

A B C

Kaugummi A B C



Brot

A B C

Eierschalen

A B C



A B C Teebeutel



Getränkkarton

A B C



Fisch und Fleisch

A B C



Fiche Internet

La France mauvaise élève du recyclage!



La France est peu avancée en matière de recyclage par rapport à ses voisins européens. Seulement 13% des déchets que l'on jette à la maison sont recyclés! Il est urgent d'améliorer nos gestes de tri, car plus nous trierons, plus il y aura de matières à recycler. N'oubliez pas que recycler un déchet, c'est lui donner une seconde vie, c'est économiser nos ressources naturelles et c'est réduire fortement les émissions de gaz à effet de serre!

En France, la collecte sélective des déchets n'a été mise en place qu'en 1992 et il faut attendre une dizaine d'années pour informer et sensibiliser les gens! En Allemagne la quasi totalité des foyers trie quotidiennement leurs déchets depuis 1994. La grande majorité des déchets français partent en centre d'incinération ou dans les décharges. En Allemagne, 40% des déchets partent vers les chaînes de recyclage! Les Allemands recyclent aussi plus de produits que nous: les pots de yaourt ou les barquettes de beurre en plastique, entre autres! En Allemagne, tout ce qui peut être recyclé n'est plus enfoui ou incinéré, ce qui est encore loin d'être le cas en France! De plus, il existe une quantité impressionnante d'entreprises allemandes de recyclage alors qu'en France, seules deux sociétés se partagent le marché!

Saviez-vous qu'en Allemagne des inspecteurs se déplacent pour contrôler si vous trieux correctement vos déchets?

So viele Tonnen habe ich noch nie gesehen!!



A



B



C



Zungenbrecher



B
Bäcker Braun backt braune Brezeln. Braune Brezeln backt Bäcker Braun.



F
Fischers Fritz fischt frische Fische, frische Fische fischt Fischers Fritz.



K
Klaus Knopf liebt Knödel, Klöße, Klöpse. Knödel, Klöße, Klöpse liebt Klaus Knopf.



Z
Zehn Ziegen zogen zehn Zentner Zucker zum Zoo.



Ich esse gerne Bio Karotten, und du?

Karotten, ach Nein!! Und warum Bio?

Bio ist doch gesund.

Gibt es auch Bio Schokolade?

Ja natürlich!



Ich mag so gern... Bio Schokolade!



GEMÜSEBURGER!

Zutaten:

Burger:
250g Grünkernschrot
½ l Wasser
1 Ei
1 Zwiebel
Petersilie
Schnittlauch
2 Karotten



1 Zucchini
Salz
Pfeffer
Öl
dazu:
Brötchen
Salat
Tomate
Käse



Das Grünkernschrot 5 Minuten in Wasser kochen. Die Zwiebel, den Schnittlauch, die Petersilie, die Karotten und die Zucchini schneiden. Alles mit einem Ei, Salz und Pfeffer mischen. Bratlinge formen und anbraten. Den Bratling in einem Brötchen mit Salat, Tomate und Käse servieren. Fertig ist der Gemüseburger!



GUTEN APPELIT!

Wortsalat!



R	U	G	Y	Z	R	T	Z	Z	Z
D	I	E	R	B	S	E	N	R	E
S	O	M	R	D	F	Y	D	T	T
G	L	Ü	F	S	G	B	S	U	F
B	K	S	K	A	R	O	T	T	E
H	J	E	D	L	J	H	T	O	J
L	H	A	S	A	K	N	R	K	O
O	D	Q	Q	T	M	E	P	J	Y
T	L	A	U	C	H	N	O	G	H
B	L	U	M	E	N	K	O	H	L

GEMÜSE / ERBSEN/ KAROTTE/ BOHNEN/ SALAT/ BLUMENKOHL/ LAUCH



Lexique



der Gemüseburger	le burger aux légumes
der Bratling	la boulette
das Grünkernschrot	l'épeautre vert séché
das Wasser	l'eau
das Ei / die Eier	l'œuf / les œufs
die Zwiebel / die Zwiebeln	l'oignon / les oignons
die Petersilie	le persil
der Schnittlauch	la ciboulette
die Karotte (-n)	la carotte / les carottes
die Zucchini (-s)	la courgette / les courgettes
das Salz	le sel
der Pfeffer	le poivre
das Öl	l'huile
das Brötchen (-)	le petit pain / les petits pains
der Käse (-)	le fromage / les fromages
Getränkeverpackung (-en)	la brique de jus de fruits
Alufolie	papier aluminium
die Eierschale (-n)	la coquille d'œuf
der Teebeutel	le sachet de thé, d'infusion
vergiftet	empoisonné
der Dünger (-)	l'engrais / les engrais
die Umwelt	l'environnement
das Feld (-er)	le champ / les champs
angebaut	cultivé(s)

