

Ecoles

Ecole Flavigny (Le Havre)

Photo : We have a dream... (Nous avons un rêve...)

Nous les remercions, nous les portons dans notre coeur...
Mais s'ils n'existaient plus ?
Ceci signifierait qu'il n'y aurait plus de personnes malheureuses en France.
Nous avons conscience que nous pouvons changer les choses !



Ecole Georges Brassens (Elbeuf)

Photo 1 : Le gâchis alimentaire

Bonjour nous allons vous présenter le gâchis de l'alimentation que font aussi bien adultes que les enfants.

Sur toutes sortes d'aliments, (nous faisons moins du gâchis sur ce que l'on aime le plus).

La nourriture que nous jetons dans la poubelle devrait revenir aux pauvres qui n'ont rien à manger.

Cause 1 : car nous nous servons trop.



Ecole Georges Brassens (Elbeuf)

Photo 2 : Triez vos déchets!

Il y a une poubelle jaune et une verte. Dans la poubelle jaune, il y a des déchets recyclables.

Dans la poubelle verte, il y a des déchets non recyclables.

Il faut **préserver la nature.**

Il faut **protéger l'environnement.**



Etablissements Spécialisés

IME Bercail St Denis (Héricourt en Caux)

Photos : Rêve de galette



Au mois de janvier, on a rêvé d'une galette. Alors on a dessiné notre rêve. Ensuite, on a fabriqué une galette et on l'a mise au four. On a choisi de la faire nous-même car c'est meilleur et on n'a pas eu beaucoup de déchets car nous avons gardé les barquettes de la cuisine pour s'en servir en classe. Ça nous a plu alors on voudrait essayer de faire plus de recettes nous-même.



Collège de Neufchâtel en Bray (SEGPA)

Photo 1 : La vie à la ferme

Cette photo représente une ferme parfaite : il y aurait moins de produits toxiques dans les légumes, les légumes pousseraient mieux, les animaux pourraient vivre sereinement. Les deux personnages devant montrent qu'ils sont heureux de travailler à la ferme, les animaux vivent en harmonie avec eux, on a mis de vrais légumes pour montrer qu'il y aurait de quoi nourrir tout le monde.



Collège Schweitzer (Neufchâtel en Bray) (SEGPA)

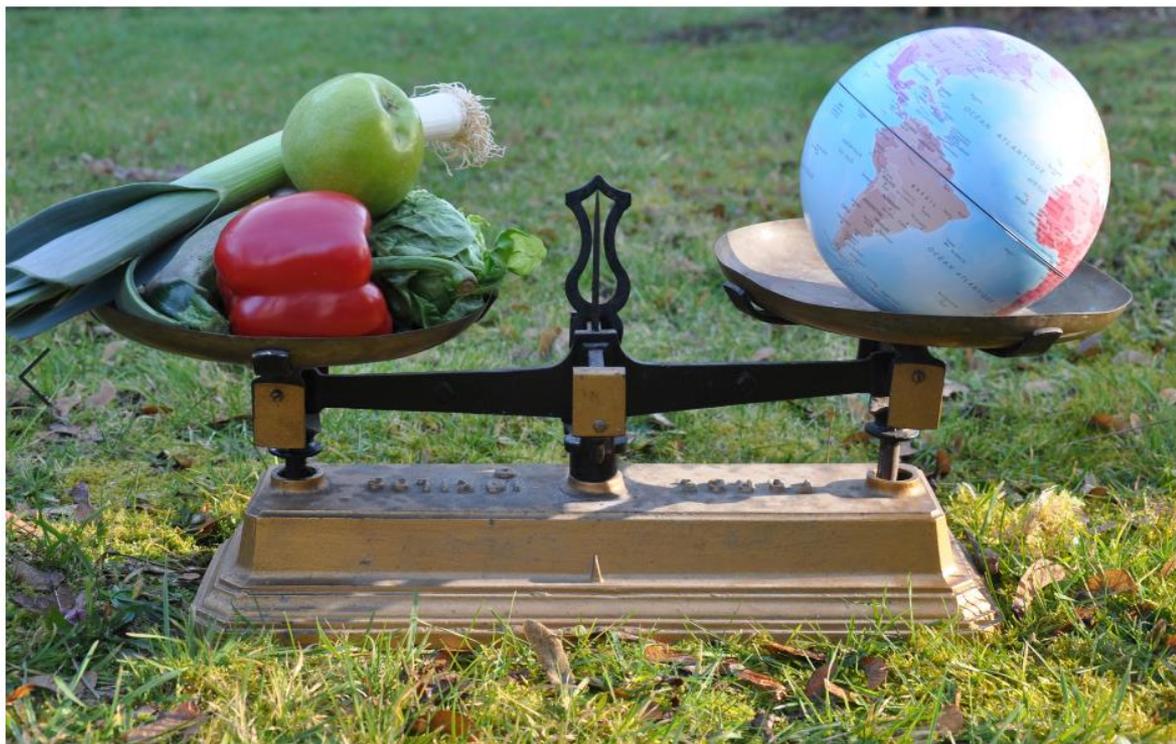
Photo 2 : Le partage

Avec cette photo, nous voulions faire passer le message que ce n'est pas équitable : tout le monde ne peut pas manger à sa faim.

Sur cette photo on a choisi de mettre une balance en équilibre avec un globe terrestre et des légumes et des fruits car nous voulions montrer qu'il faudrait assez de nourriture équilibrée pour tous les gens sur Terre.

Ces aliments sont importants pour avoir une bonne santé car cela apporte des vitamines.

Une alimentation de rêve serait une alimentation variée pour tous !



Lycée Clément Ader (Bernay) (Classe ULIS)

Photo 1 : Ma madeleine de Proust

Partir marcher dans les feuilles craquantes et dans l'air des forêts, le panier sous le bras. Les yeux de mon grand-père balayaient le sol, à l'affût.
-« Car vois-tu, les champignons sont malins, ils se déguisent en cailloux, en feuilles sèches, en bouts de bois... Vois cet égaré qui a tenté de se camoufler, il fera bien partie de notre diner ». Parfums de forêt, souvenir de terre douce, d'herbe mouillée et de balades sous les arbres.



Lycée Clément Ader (Bernay) (Classe ULIS)

Photo 2 : A la manière d'Obaldia

Chez moi, dit Alvana,

des légumes il y a.

Dans un grand panier,

je les mets.

Chez moi, dit Hugo,

Des fruits, plein les cageots!

Et chez nous, dit Floriane, il y a de tout :

Tomates, ananas, oranges et bananes

Carottes, salade, poireaux, feuilles de blettes

Sans oublier un bon gros chou

Tous sens dessus dessous

Du thym, du laurier pour le rajout

Pas de jaloux



Collèges

Collège Alexandre Dumas (Dieppe)

Photo 1

La population mondiale s'accroît de 89 millions de personnes chaque année. À ce rythme, la production alimentaire risque de ne plus suffire à nourrir tous les humains. De plus, les terres agricoles diminuent au profit des habitations.

Ceci est-il irrémédiable ? Ou existent-ils des solutions ?

Il faudrait limiter le gaspillage alimentaire et la consommation de viande car elle requiert trop d'espace et d'énergie au détriment des cultures. D'autres sources alimentaires devront être exploitées (algues, insectes).

Dans le futur, l'humain devra trouver des solutions pour éviter des famines et la sous-alimentation de certaines populations.



Collège Alexandre Dumas (Dieppe)

Photo 2: La nourriture du futur

Les algues représentent la nourriture de demain.

Dans certains restaurants on les cuisine déjà de plus en plus.

Avec cette photo, nous voudrions montrer que quelques aliments ne se consomment pas assez et que nous pourrions en manger sans problème.



Collège Georges Braque (Dieppe)

Photo 1: Cœur de poireaux

Cette photo a été réalisée à partir de légumes (carottes, poireaux) et de riz. Elle représente le logo du recyclage (deux flèches qui tournent l'une dans l'autre).

Avec cette photo nous avons voulu évoquer plusieurs sujets.

Tout d'abord le gaspillage alimentaire très important dans les pays occidentaux, alors qu'une grande partie de la population n'a pas les ressources nécessaires pour se nourrir. Certaines denrées peuvent être redistribuées, notamment pour des œuvres caritatives.

Pour les déchets végétaux, ils peuvent être recyclés (par exemple avec un composte). Ce serait une idée si les compostes pouvaient être généralisés dans les zones d'habitats collectifs. Cela réduirait encore, avec le recyclage des papiers, cartons et plastiques, le nombre d'ordures ménagères.

Enfin, un changement de notre alimentation devient nécessaire. La production de la viande polluée beaucoup et une consommation plus raisonnée de viande est importante autant pour la planète que pour notre santé.



Collège Georges Braque (Dieppe)

Photo 2: C'est trognon !!

Voici une photographie de pommes cueillies dans un jardin près de Dieppe. Elles ont poussé de façon naturelle, locale, et sont de saison. Ces pommes représentent notre région. Elles n'ont pas toutes la même forme mais sont toutes appétissantes. Même la plus effrayante ! Ce n'est pas parce qu'un fruit est différent ou moche qu'il n'est pas aussi délicieux et bénéfique que les autres. En parlant de différence, un intrus s'est glissé sur cette image : l'avez-vous repéré ?



Collège Camille Claudel (Rouen)

Photo : Les déchets des uns font les trésors
des autres

Terre Bleue, Terre Mère

Tu nous apportes et nous portes

Malgré le surmenage qui t'altère

Tu nous irrigues telle une Aorte

Tes enfants sont turbulents, il n'y a pas d'âge
pour être sage

Se disputent et se moquent du gaspillage

Leurs frères démunis, ont besoin d'être nourris

Dîners de déchets souillés et rassis

Ils se regardent et poursuivent leurs vies

Ne se rendent plus compte des déchets
produits

Mais nous pourrons résoudre ces problèmes

Avant que notre Terre devienne blême...



Collège de la Côte des Deux Amants (Romilly sur Andelle)

Photo 1: UN SOURIRE POUR LA PLANÈTE

Depuis 4 ans, nous avons créé un jardin. Le bac à compost installé cette année nous permet de recycler les déchets du restaurant scolaire en compostant les déchets de la cuisine. Nous créons un engrais naturel par notre jardin.

L'école a un rôle dans l'éducation des enfants à l'environnement et au développement durable.

Il est important de nous impliquer aux devoirs citoyens.

Phrase de clôture Lili 11 ans :

« J'ai une maman écolo, ce sont des gestes simples qui aident la planète. »



Collège de la Côte des Deux Amants (Romilly sur Andelle)

Photo 2: Pour que demain dure toujours

Nous avons choisi de placer des abeilles en origami sur la photo car, si nous ne faisons rien, l'impact sera, la mort de l'espèce animale et ...voire plus!

Les abeilles sont en danger. Le papa d' Awa 13 ans nous annonce qu'en France, plus de 30 % des colonies, meurent chaque année.

Conséquences de ce «massacre» beaucoup d'apiculteurs ont cessé leur activité.

Nous avons mis en place une semaine en avril ou mai « sauvons les abeilles » avec des créations de quizz, afin de sensibiliser le plus de monde possible sur l'importance de nos abeilles sur la production mondiale de nourriture.

A peine 25 % des cultures ne dépendent pas de l'action des insectes pollinisateurs.

RÉAGISSONS: Nous, collégiens, nous nous engageons à promouvoir des actions pour sauver ces abeilles et l'alimentation pour tous, pour demain, en plantant, en semant, en protégeant...

Un petit geste dans la vie de tous les jours, pour que demain dure toujours.



Collège du Campigny (Blangy-sur-Bresle)

Photos : Quand le rêve d'alimentation des uns devient le cauchemar d'alimentation des autres

Dans cette photographie nous avons voulu parler de la faim dans le monde qui reprogresse malheureusement chaque année depuis 2015. La pomme sur notre photographie symbolise la Terre. Elle représente également la quantité de nourriture à notre disposition sur la planète. Les morsures dans la pomme évoquent l'inégale répartition de la nourriture sur Terre. Nous savons que la production mondiale de céréales a presque triplé depuis les années 1960 alors que la population mondiale a seulement doublé. Il est donc urgent de mieux répartir la nourriture et surtout de la rendre accessible au plus grand nombre pour ne pas que le rêve d'alimentation des uns tourne au cauchemar pour d'autres.

Technique utilisée : *pour obtenir ce bokeh nous avons pris une grande ouverture (F.5,6) ce qui permet d'obtenir une profondeur de champ réduite et de faire ressortir notre pomme au premier plan.*



Collège de la Hève (Sainte-Adresse)

Photo 1: La production de légumes en agriculture BIO

Par le passé, les propriétaires de cette ferme d'Etainhus pratiquaient l'agriculture conventionnelle. En remarquant tout le mal que cela produisait à la terre, ils ont décidé de se lancer dans l'agriculture biologique. C'est bon pour l'environnement car ils n'utilisent plus de pesticides, qui pourraient s'infiltrer dans la terre et polluer l'eau qui est nécessaire à la vie. En effet, si l'eau de ruissellement qui sort de la serre est bue par des animaux sauvages dans des flaques, cela nuit à leur santé. De plus l'eau qui s'infiltré dans le sol rejoint des nappes phréatiques. Ensuite, les humains la pompent pour la boire. Les légumes ne seront pas contaminés grâce à ce type d'agriculture. Même lavés, des légumes non bio garderont des traces de pesticides et seront nocifs pour la santé. En ce moment, ils cultivent principalement des choux, des radis, des radis, des salades et des carottes. Quant à la serre, elle protège les plantations de pluies non régulières et concentre l'énergie du soleil.



Collège Edouard Branly (Grand Quevilly)

Photo 1: **Recyclons nos déchets pour éviter qu'ils ne finissent dans la Nature**



Notre plat vous donne envie ?

Sachez que le plastique mis en avant dans cette assiette se retrouve tous les jours dans notre nourriture. Évitions cela. Luttons contre la pollution !

Collège Edouard Branly (Grand Quevilly)

Photo 2: **Plat- stique!**



Notre plat est une critique de la restauration rapide. Nous avons utilisé beaucoup de pailles car en ce moment, les pailles sont un sujet de débat des fastfoods : ils ne les recyclent pas. Tout ce plastique se retrouve dans les océans et les animaux marins le mangent et beaucoup en meurent. Et comme nous mangeons des poissons pollués, c'est très dangereux pour notre santé.

Collège Edouard Branly (Grand Quevilly)

Photo 3: **Bœuf génétiquement certifié 100% plastique**



Plastique comestible ou plastique destructeur ?

Seriez-vous tenté par notre bon bœuf bourguignon à base de pailles, de sauce -colle, de barquette plastique et de pigments en poudre ? Il est inimitable de saveur, sentez-vous sa bonne odeur ?

Collège Marc Chagall (Gasny)

Photo : **EDD: Tous aux légumes!**

Lorsqu'on veut choisir une alimentation saine et qui respecte l'environnement, le mieux est de « mettre la main à la pâte ». Les carrés potagers du Collège Marc Chagall de Gasny ont été créés en 2015.

Cette année, nous les élèves de la 6ème Education au Développement Durable avons fabriqué deux nouvelles serres grâce à des bouteilles en plastique de récupération: nous avons assemblé les bouteilles. Les serres empêchent les oiseaux de manger les récoltes, elles protègent les légumes du froid. Ainsi les carrés potagers donnent plus de légumes. En perspective, nous allons effectuer des semis (tomates, fraises, salade). Nous récupérons des déchets de la cantine pour fabriquer du compost utilisé pour les carrés potagers. Pour l'arrosage, l'eau de pluie est récupérée.



Vive l'EDD pour un environnement et une nourriture saine.

Collège Paul Eluard (Saint Etienne du Rouvray)

Photos :



Collège Pierre et Marie Curie (Pont Audemer)

Photo 1: Souris ! Les légumes et les fruits c'est pour la vie !

Cette photo représente une bouche faite avec des fruits et des légumes. Notre but, quand on l'a faite était d'inciter les gens à manger plus de fruits et légumes.

Quand nous avons réfléchi au projet photo, nous avons d'abord choisi de faire un arc-en-ciel parce que ça rend les fruits et légumes plus jolis donc ça donne envie d'en manger plus.

Ensuite nous avons décidé de faire une forme de bouche pour faire penser à l'alimentation.

Nous mettrons cette photo dans notre self, là où les élèves se servent pour qu'ils aient envie de manger plus de fruits et de légumes et pour qu'ils mangent plus sainement



Collège de la Hève (Sainte-Adresse)



Photo 2:

BIOMAN

Ce personnage fabriqué à l'aide de légumes est joli : il donne envie de manger. Il est constitué de poivrons pour les côtes, de concombres pour les vertèbres, de chou-fleur pour les cheveux, de concombres et carottes pour les bras et les jambes, de champignons pour le bassin, de radis et tomates pour les pieds. Un bol rempli de crème fraîche et céleri, agrémenté de 2 tranches d'olive, représente le visage. La consommation de crudités renforce notre santé car il contient beaucoup de vitamines. Déguster Bioman est bon pour la planète car la production de végétaux consomme moins d'eau et d'énergie que la production de viande. Ces légumes et la crème utilisés sont produits en France, la consommation d'énergie pour le transport serait supérieure s'il s'agissait de denrées exotiques. Ils proviennent de l'agriculture biologique qui garantit une protection pour l'environnement.

Collège Pierre et Marie Curie (Pont Audemer)

Photo 2: STOP, LA POUBELLE DÉBORDE !!!

Nous avons pris en photo une poubelle pleine de pain qui est devenue malade à cause d'une indigestion, pour dénoncer un des plus grands problèmes dans les écoles : le gaspillage alimentaire.

Un collège de 700 élèves comme le nôtre gaspille environ 2Kg de pain par jour.

Nous faisons partie du club nature de notre collège et nous souhaitons sensibiliser nos camarades en affichant notre photo devant la poubelle à pain du self. Nous espérons ainsi inciter les élèves à réduire les quantités de pain qu'ils jettent à la poubelle.



Photo 1:

Collège St Joseph (Le Havre)

Cupcake for « rêveurs »

Cette nuit, j'ai rêvé d'un cupcake.

Il était brun comme la terre,

Rose féérique tel un coucher de soleil

Et ses perles étaient semblables à des étoiles.

Sa base était moelleuse,

Son intérieur croustillant,

Et son glaçage fondant.

Il ressemblait à un chapiteau

Abritant en son sein

Une saveur merveilleuse.

Au matin, je l'ai préparé avec soin

Afin de le partager

Avec vous tous !



Collège St Joseph (Le Havre)

Photo 2: Un rêve, un emblème, une arche.

Pour les 500 ans de la ville du Havre, plusieurs artistes sont venus célébrer l'anniversaire de la ville en proposant des œuvres artistiques monumentales. Un de ces artistes, Vincent Gavinet, a construit pour l'occasion une arche de 36 containers multicolores. L'œuvre de 29 mètres de haut et de 500kg est un juste mélange de toutes les facettes de la ville du Havre, apportant en plus une touche d'originalité et de gaité à la ville. Les havrais se sont par la suite battus pour garder cette œuvre éphémère, c'est ainsi que l'arche de Vincent Gavinet est devenu un emblème dans le cœur des havrais. Si ce rêve est devenu réalité, ce gâteau éphémère est le symbole de la lutte de tous pour une alimentation durable qui deviendrait réalité.



Lycées

Lycée Côte d'Albâtre (St Valéry en Caux)

Photo 1:

RÊVE D'ALIMENTATION

Flexitarien, pescétarien, végétarien,
Végétalien, vègan agissent pour le bien.
Ensemble, ils rêvent d'un monde sans cruauté
Où l'Homme et l'animal vivent dans l'unité.

Ils sont un pour des milliers,
Voile sur la vérité ?

Cet agneau chétif, victime de son destin
Interroge l'alimentation de demain.
Inactions, pollution, et sur-consommation
Conception de vie en torturant d'autres vies
Problème majeur touchant des générations

Rêve d'alimentation, est-ce une utopie ?



Lycée Côte d'Albâtre (St Valéry en Caux)

Photo 2:

POLLUER POUR MIEUX MANGER ?

« Toi Simon, le plus beau des citrons, observe ce soleil chaud, sens ces rayons sur ta fine peau, c'est ça la vie d'un citron bio. »

Voilà ce que disait Tonton Yvon, mais aujourd'hui, je quitte la ville de Menton pour une nouvelle destination.

« Toi Simon, le plus beau des citrons, ne sois pas choqué par cette grise fumée, un mot simple pour l'expliquer : pollution. »

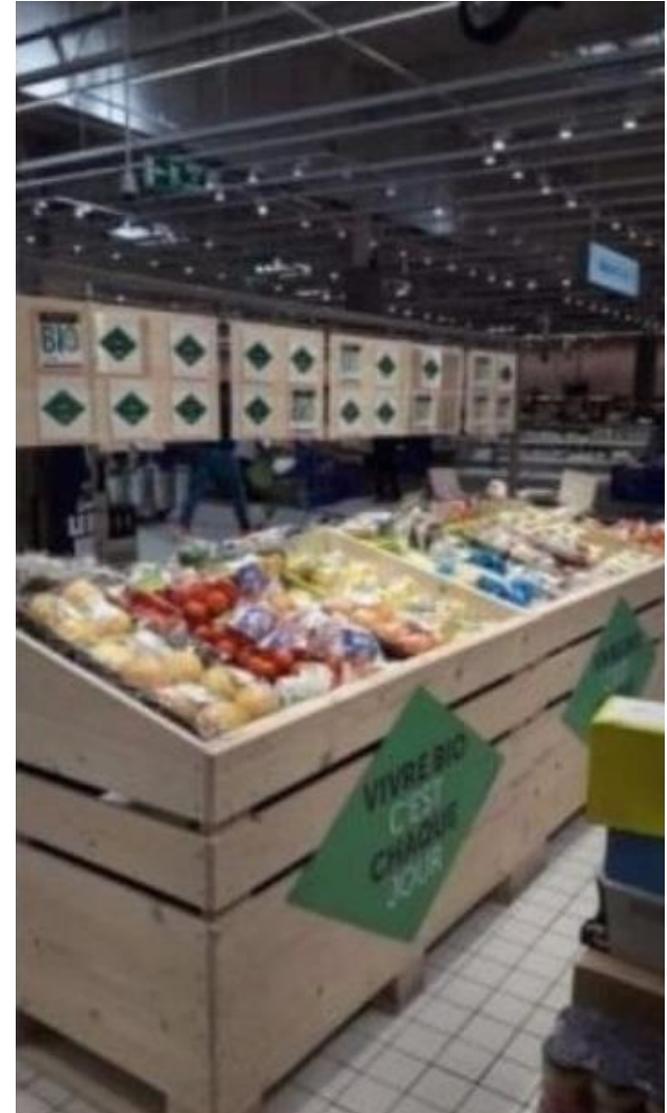
Voilà ce que racontait Mamie Léonie, durant mon vol pour l'Italie, je me prépare pour l'industrie.

« Toi Simon, le plus beau des citrons, observe cette trahison, c'était juste un rêve, le Bio, une illusion. »

Aujourd'hui, c'est fini me voilà emballé d'un plastique significatif d'une exportation vers une boutique.

« Moi Simon, le plus beau des citrons, me voilà arrivé au milieu d'un hypermarché. Le trajet m'ayant très fatigué, ce n'est pas la santé. Je me retrouve dans une étuve, au rayon bio, où il n'y a pas d'eau et je suis pressé de partir afin de ne pas mourir. »

Nous attendons, emballés d'un sachet qui dehors ne pourra se dégrader, bien que cette agriculture idéale parte à la conquête mondiale.



Lycée Fontenelle (Louviers)

Photo : La surconsommation

La surconsommation est un drame qui touche beaucoup de pays du nord économique comme la France, l'Angleterre ou même les États-Unis, qui est l'un des pays qui a la plus grosse consommation de nourriture dans le monde .Cela génère beaucoup de gâchis alimentaire et potentiellement des problèmes écologiques sur le long terme .

Aussi, pour réduire la surconsommation, il faudrait que les consommateurs achètent moins de nourriture mais de meilleure qualité et d'avoir ainsi moins de perte .



Lycée Galilée (Franqueville St Pierre)

Photo 1:

Titre : Être en forme, sous quelle forme ?

On sait tous qu'on a besoin de vitamines pour avoir la pêche ! Alors sous quelle forme les choisir ?

Les comprimés sont plus faciles à prendre que les fruits, mais sont-ils bons pour la santé ?

Nous n'avons pas connaissance précise de la composition des comprimés, produits industriellement, néanmoins nous connaissons les bienfaits des fruits.

Les comprimés sont faits avec des composants chimiques, et contrairement aux oranges par exemple, ils n'apportent pas de fibres.

En plus d'être meilleurs pour la santé, les fruits ne polluent pas (aucun déchet, tout peut aller au compost), n'ont pas d'emballages en plastique, et ne sont pas fabriqués dans des usines.

On a fait notre choix : les fruits sont meilleurs que les comprimés, bien que certains fruits soient cultivés avec des pesticides et insecticides. Aux agriculteurs et industriels et aux consommateurs de réfléchir à ce que sera notre alimentation de demain.



Lycée Galilée (Franqueville St Pierre)

Photo 2:

Cocktail de fruits ou cocktail de sucre... ?

Depuis tout petits, nous faisons plusieurs choix concernant l'alimentation qu'elle soit saine ou nocive pour la santé, prenant en compte les goûts et les couleurs des aliments.

L'industrie a ajouté certains additifs afin de conserver, de donner une couleur attirante et un goût modifié et aromatisé. Les enfants sont souvent attirés par des produits industriels, qui peuvent nuire à leur santé. C'est notamment le cas des fruits en forme de bonbons où les apparences sont faites pour les tromper et leur donner envie.

Nous souhaiterions que les industriels réfléchissent aux ingrédients et au packaging qu'ils proposent, ils sont en partie responsables de la santé public. Nous souhaiterions aussi que chacun fasse des choix afin d'améliorer l'éducation à la santé des enfants.



Lycée Modeste Leroy (Evreux)

Photo : La pomme de rêve n'est pas celle que l'on nous impose.

La beauté peut nous empoisonner et les apparences sont souvent trompeuses. Derrière la perfection peut se cacher l'horreur !

Voici les traitements annuels moyens d'une pomme non bio :

- 22 fongicides
- 9 insecticides
- 2 herbicides
- 2 régulateurs de croissance



Lycée Auguste Bartholdi (Barentin)

Photo : Le potager connecté



Aujourd'hui la planète nous appelle à nous tourner vers une consommation durable et saine. L'alimentation peut-être le fait de tous, urbains comme ruraux, à condition de se créer un espace de production : le potager connecté. Notre projet a pour objectif de permettre à tous la culture de ses légumes, dans un espace limité avec le concours de la technologie de communication.

Lycée professionnel Robert Schuman Perret (le Havre)

Photo 1: Des yeux plus gros que le monde.



Chaque année dans le monde, 1,3 milliards de tonnes de nourriture sont jetées ou perdues. Ce sont un tiers des repas qui ne sont pas consommés, des légumes invendus dans les supermarchés, des fruits qui pourrissent parce qu'on a oublié de les manger. Et c'est encore plus vrai en Europe et en Amérique du Nord. Avec ce que rejette l'Europe, nous pourrions nourrir toutes les personnes qui souffrent de la faim dans le monde. Non mais, franchement, vous trouvez ça normal tout ce gâchis ? Nous non, alors on dit « stop » au gaspillage alimentaire.

Lycée professionnel Robert Schuman Perret (Le Havre)

Photo 2: « Mangez! Bougez! DDT! ».

Aujourd'hui, notre planète est menacée par les produits chimiques utilisés comme les pesticides. Pour préserver notre futur, il faut développer l'agriculture biologique, qui respecte l'environnement et la santé de l'être humain. On maintiendra la fertilité du sol en favorisant les conditions biologiques naturelles, et non l'agriculture industrielle qui est la cause de cancers. Cette molécule, qui représente un insecticide, le DDT (dichlorodiphényltrichloroéthane), a été montée grâce à des fruits et légumes issus de l'agriculture biologique.



Lycée professionnel Descartes (Fécamp)

Photo : « Du producteur au consommateur... De la vache au yaourts! ».

Lors de la visite d'une laiterie qui produit ses propres yaourts, les él

IAPR ont pu comprendre les circuits de distribution.

Ils ont par la suite fait un rêve ...



On Rêve qu'un jour le lait ait le goût de chamallow

Que les vachEs se nourrissent d'arcs-en-ciel

Et que les yaourts soient multicolores et éternels.

On rêve qu'un jour l'herbe soit Violette

Que les prairies soient odorantes et les vachEs coquettes

Et que les hommes se nourrissent local, sain et bio.



*Pour faire suite à cette visite, qui nous a vraiment ouvert les yeux sur l'importance de choisir au mieux notre alimentation, nous avons voulu sensibiliser les personnes qui regarderont cette photo en prônant le circuit direct du producteur au consommateur. Jusqu'à l'idéaliser... De la vache au yaourt ! On rêve qu'un jour on puisse directement manger un yaourt qui sort du pis de la vache, **plus besoin de conservateur, de colorant et autres additifs...** ! Utopique !!!! Mais, c'est notre rêve pour notre alimentation.*

Lycée Queneau (Yvetot)

Photo 1: « Ce n'est jamais la faute de personne ! ».

Un tiers de la production alimentaire mondiale est gaspillé alors que des centaines de millions de personnes ne mangent pas à leur faim. Nous avons voulu dénoncer ce fait par cette mise en scène dans laquelle un tiers de la pizza est jeté alors que cette part est encore consommable. La lutte contre le gaspillage alimentaire doit être l'affaire de tous et de tous les instants. C'est par une prise de conscience collective que nous réussirons à diminuer le gaspillage alimentaire.



Lycée Queneau (Yvetot)

Photo 2: « Mes quatre fruits aujourd'hui! ».

Nous avons choisi de réaliser cette photo afin d'illustrer le célèbre slogan « 5 fruits et légumes par jour » et dénoncer le problème de la malnutrition qui touche de plus en plus d'adultes et d'enfants à la fois dans les pays en développement et dans les pays émergents. Manger de façon malsaine impacte la santé et il nous paraît important d'inculquer dès l'enfance certaines règles : manger des fruits et des légumes et ne pas abuser de confiserie.



Lycée général Robert Schuman Perret (le Havre)

Photo : « Bubble Burger ».

La cuisine moléculaire est un nouveau type d'alimentation mêlant la science à la gastronomie. Nous souhaitons innover avec cette technique pour développer une alimentation hybride entre la cuisine traditionnelle et la cuisine moléculaire afin de préserver la biodiversité. Cette technique permettrait de remplacer les protéines animales par des protéines végétales et d'avoir une alimentation équilibrée.

Contrairement à ce que l'on pourrait croire ces petites bulles présentes sur la photographie sont très nutritives et nécessitent peu de temps de fabrication.

De plus nous connaissons la provenance des produits utilisés contrairement aux articles proposés dans les supermarchés.

Cette méthode nous permet de manger sainement et de manière ludique.



Lycée Senghor (Evreux)

Photo 1: « Du goût et des couleurs ».

Une épice est un aliment végétal ou minéral issu de fleur, de feuille, de bulbe, ou de la graine d'une plante. Traditionnellement utilisées dans la cuisine, elles permettent d'ajouter une saveur supplémentaire et de colorer les plats de manière naturelle, contrairement aux colorants alimentaires et arômes artificiels faits de produits chimiques et parfois nocifs pour la santé que l'on peut trouver sur le marché français. Beaucoup de pays envient les pays développés pour leurs avancées dans plusieurs domaines, notamment le domaine culinaire. Pourtant, les pays en développement tel que le Maroc (où a été prise cette photo par nos soins) ont tout autant d'atouts voire plus puisqu'ils ont accès à des produits naturels et meilleurs pour la santé pour remplacer ce que nous, nous utilisons comme produits artificiels.

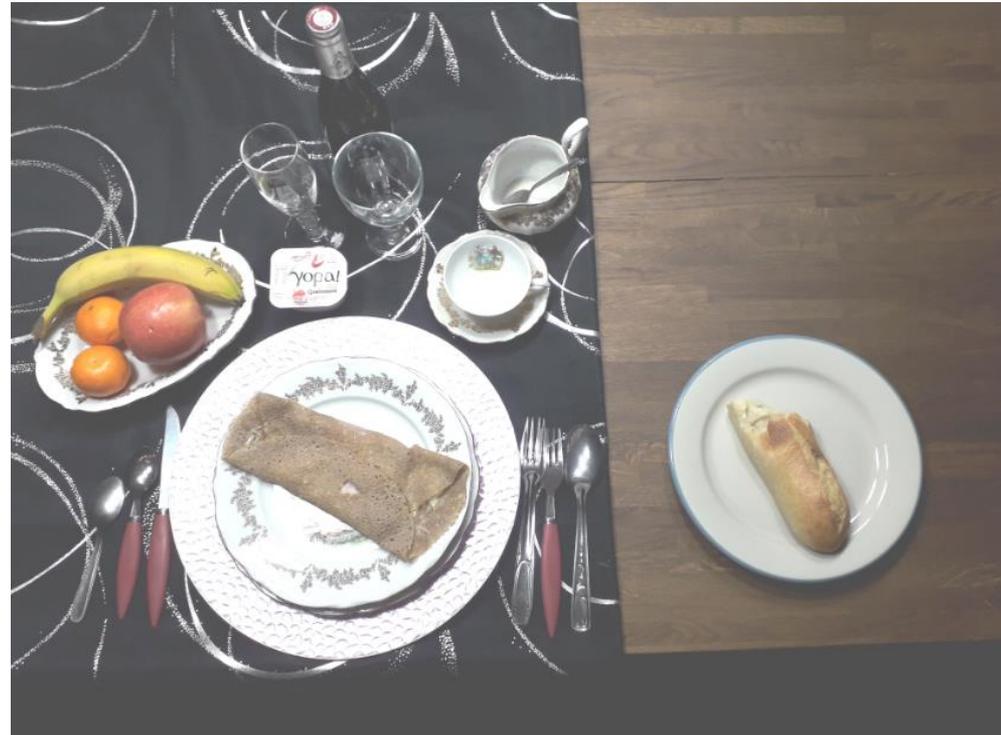


Lycée Senghor (Evreux)

Photo 2: « Un contraste criant ».

La photo nous démontre l'inégal accès des populations à la nourriture qui est également liée à la surconsommation. C'est une pratique consistant à acheter des biens périssables de manière excessive, dans un volume supérieur à la normale. Sur cette photo, il est montré l'inégalité entre les riches et les pauvres, avec pour représenter les riches une belle assiette pleine de nourriture ainsi qu'un joli service. Or pour les pauvres ils sont représentés avec rien dans leur assiette car ils n'ont pas accès facilement à la nourriture et mangent le plus souvent dans une assiette d'occasion et avec leurs doigts.

On peut imaginer que les pauvres rêvent de nourriture. Les riches vont avoir tendance à acheter beaucoup de nourriture puis la jeter alors que cette nourriture aurait pu être mangée par ceux qui meurent de faim au lieu de partir à la poubelle et donc rejoindre un autre thème le gaspillage.



Lycée St Joseph (Le Havre)

Photo 1: « Goutte d'eau ».

Il est difficile de percevoir la beauté de cet or incolore tellement son écoulement est banal et pourtant essentiel. Un écoulement si bref et rapide qu'il en devient flou.

Une goutte d'eau, une goutte parmi tant d'autres, s'écoulant légèrement le long des mers, des fleuves et des rivières sans jamais s'arrêter, consommée, gaspillée, sans soucis de sa valeur. Par-delà, s'accumule des déchets, si nombreux qu'on n'y porte plus attention.

Alors que certains ne savent plus quoi faire de leur consommation opulente, plus d'un milliard de personnes n'ont pas accès à l'eau potable. Le contraste est fort, entre une simple goutte, si ridicule pour nous mais si importante pour d'autres et qui pourrait ravir les plus démunis, et cet amas de plastiques, d'emballages, reflet d'une surconsommation.

L'inégalité : c'est le message que je veux transmettre à travers ce cliché. Le monde ne sera jamais égal pour tous, l'inégalité est comme un océan à vider, pour y contribuer à mon échelle, je prends une goutte à cet océan.



Lycée St Joseph (Le Havre)

Photo 2: « Tout est lié. Rien n'est décidé ».

Avez-vous déjà mangé du poisson? Et vous êtes-vous assurés qu'il provenait de pêche locale ?

Cela est très important si l'on veut protéger la biodiversité et ne pas être prisonnier des filets de la grande industrie. Celle-ci est partout !

Savez-vous qu'il existe différents moyens de pêcher ayant respectivement un impact sur la biodiversité ?

Une pêche artisanale assurera un respect de la nature tandis qu'une pêche industrielle vous enfermera dans le cycle de la destruction de la biodiversité tels des poissons pris au filet.

Aujourd'hui, l'heure est grave. Nous constatons de plus en plus de disparitions d'espèces marines, dues à la surpêche, aux dégazages de navires en pleine mer, et à d'autres merveilleuses activités destructrices auxquelles s'adonne avec plaisir l'être humain.

Nous pourrions aussi citer dans ces activités : l'exploitation industrielle, qui ne fait qu'aggraver l'état climatique actuel de la planète.

La pêche industrielle occupe déjà plus de la moitié de la superficie des océans, tel un rayon de soleil se levant.

Ne serait-il pas temps d'agir plutôt que de laisser le soleil se coucher sur notre planète ?

Tout est lié. Et rien n'est décidé !



Lycée St Vincent de Paul (Le Havre)

Photo 1: « Savez vous vraiment ce que vous mangez? ».



Aujourd'hui, par soucis de profit et de production, de plus en plus d'élevages intensifs apparaissent.

Les animaux, que ce soit de la volaille, des bovins ou des cochons, sont nourris à base de produits hormonaux, et de pilules en tout genre.

Ce qui fait vivre ces activités c'est que cette méthode est moins coûteuse que l'élevage en plein air, cela est plus économique pour l'agriculteur et le consommateur. Le but de cette agriculture n'est pas le bien-être de l'animal ni le souci de notre santé mais bien de produire sans limite pour gagner un maximum d'argent.

Lycée St Vincent de Paul (Le Havre)

Photo 2: « Les abeilles en danger. Une alimentation menacée? ».



La multiplication des substances chimiques et des pesticides dans les champs est fatales pour les abeilles.

Lorsque l'abeille butine une fleur traitée elle meurt avant d'avoir pu retourner à la ruche.

Les produits qui sont déversés dans les champs destinés à nourrir la population sont toxiques pour les abeilles, alors qu'en est-il pour nous les humains ?

Les abeilles jouent un rôle important dans la biodiversité car 80% des espèces végétales dépendent directement de la pollinisation par les insectes et en particulier par les abeilles. C'est pourquoi il est important de les préserver pour le bien de l'écosystème et de revoir nos méthodes d'agriculture.

Lycée Thomas Corneille (Barentin)

Photo 1: Jour de marché

Au marché, nous trouvons davantage de produits locaux qu'au supermarché. Cela permet de fonctionner en circuit court (limitant ainsi le rejet en dioxyde de carbone lié au transport) et d'encourager les producteurs locaux et donc le travail sur le territoire.

Les produits exposés sont le plus souvent de meilleures qualités (avec des produits en agriculture raisonnée par exemple) et moins chers.

Au loin nous apercevons une poissonnerie avec des produits qui ont été pêchés récemment et non transformés.

Dans les années à venir, pour nourrir l'ensemble de la population mondiale, il va falloir changer notre alimentation et manger plus de fruits et légumes, c'est-à-dire une nourriture plus saine et moins basée sur les produits animaux car ils sont coûteux en énergie.



Lycée Thomas Corneille (Barentin)

Photo : Rayonnage en vrac

Ces rayonnages en vrac, nous permettent de réduire la consommation de sac plastique (polluant pour l'environnement), les gens peuvent se servir avec leur propre sac en tissu ou leur bocal en verre, ce qui s'inscrit dans une démarche de développement durable. Les produits à l'intérieur des rayonnages sont bio, donc il n'y a pas d'OGM (Organisme Génétiquement Modifié) ni de pesticide ce qui les rend meilleurs pour notre santé. Ces produits sont le plus souvent des produits secs, cela facilite la conservation et le stockage car il n'y a pas de risque lié à l'altération du produit. L'intérêt du vrac est aussi de limiter le gaspillage alimentaire.

