

## ‡ SPÉCIALITÉS BIO

Objectifs : apprentissage interculturel et découverte des différentes certifications biologiques.

Nombre de participant-e-s : 8 minimum.

Durée : 2 heures.

Matériel : verres, assiettes, couverts, serviettes, feuilles A1, feutres (ou ordinateur et vidéoprojecteur).

Déroulement :

- **1<sup>ère</sup> étape** : en amont de la rencontre, l'équipe d'animation a demandé à chaque participant-e d'apporter une spécialité culinaire de sa ville ou de sa région d'origine, en précisant que les produits ou leurs ingrédients devaient être certifiés « bio », et que leurs emballages devaient être conservés pour être présentés au groupe. Lorsque l'ensemble d'un groupe national provient d'un même lieu, il convient que les participant-e-s se concertent afin d'apporter des spécialités différentes.
- **2<sup>e</sup> étape** (30 min.) : les participant-e-s présentent à tour de rôle leur spécialité au reste du groupe en détaillant sa composition et, le cas échéant, son histoire.
- **3<sup>e</sup> étape** (30 min.) : les emballages des produits/des ingrédients sont exposés sur une table et regroupés en plusieurs catégories selon leur certification. Les animateurs/-trices ou les participant-e-s en charge de l'activité présentent alors les critères d'attribution de



chaque label, ainsi que les différents logos et leur signification (logo européen en forme de feuille, logo « AB » français, *Bio-Siegel* allemand). La mention « Agriculture UE »/« Agriculture non UE » indique la provenance géographique du produit (un pot de miel bio peut avoir été importé d'Amérique du Sud, ce qui réduit la portée écologique de son achat). Il est également important de mentionner, le cas échéant, la présence de labels introduits par des organismes privés dans le but de garantir un niveau d'exigence supérieur à celui fixé par les normes réglementaires (comme *Bio Cohérence*, ou encore *Demeter* dans le cadre de l'agriculture biodynamique d'inspiration anthroposophique). Enfin, il est utile de commenter la présence éventuelle d'autres logos, comme ceux qui certifient un « commerce équitable », ou une « appellation d'origine protégée » (AOP) .

- **4<sup>e</sup> étape** (60 min.) : les participant-e-s sont invité-e-s à déguster les spécialités au cours d'un temps informel.

**Remarque** : l'objectif de cette activité, du point de vue de l'éducation à l'environnement, est d'encourager les participant-e-s à devenir des consommateurs responsables. Cela implique de les sensibiliser à la question de l'agriculture biologique, mais aussi de les orienter dans la forêt des labels. En effet, toutes les certifications ne se valent pas et le « bio », qui n'est pas une prescription d'ordre religieux comme le casher ou le halal mais un étiquetage permettant la liberté de choix, doit faire l'objet d'une réflexion critique – surtout depuis que la grande distribution, identifiant un nouveau marché, a développé des gammes de produits « bio » aux caractéristiques souvent discutables (origine des ingrédients, respect des producteurs, présence d'additifs, etc.).

