

ODD 2 – Faim « zéro »

Synthèse par Maryvonne Girardin

Sous-parties (items)	Objectifs en termes de connaissances (savoirs)	Objectifs en termes de compétences (association de savoirs, savoir-faire, savoir-être, et savoir agir)	Exemples associés
Faim, famine et malnutrition : état des lieux	Concepts de faim et malnutrition : conséquences physiques et physiologiques	Identifier et comprendre les différents indicateurs permettant de décrire les inégalités de ressources alimentaires à différentes échelles.	-Valorisation des habitudes alimentaires saines, équilibrées et variées permettant de garder chaque individu en bonne santé (besoins nutritionnels, activités physiques...) -Accès aux ressources alimentaires et impacts sur la santé des différentes formes de malnutrition. -Notions de sous-nutrition et malnutrition.
	Identification des populations vulnérables	Analyser de façon systémique les différents paramètres permettant d'identifier les groupes sociaux concernés.	-Répartition géographique de la faim et de la malnutrition dans le monde et à différentes échelles. -Conséquences de la faim et de la malnutrition sur les organismes, les groupes sociaux concernés, le développement des sociétés affectées, y compris les stratégies d'adaptation telles que la migration.
	Stratégies de lutte contre la malnutrition Conception d'une coopération à échelle internationale	Identifier les principaux risques, comprendre leurs causes multifactorielles, et les analyser de façon prospective. Éduquer aux valeurs, au respect de la vie et développer le principe de solidarité.	-Évolution de la faim dans le monde, les facteurs de développement de la faim, y compris les relations entre changement climatique, sécurité alimentaire et dégradation des sols ; les mesures de lutte contre la faim mises en œuvre et leurs limites. -Identification de limites entre besoin et avidité / savoir consommer (adaptation des ressources, adaptation des besoins). -Solidarité et mutualisation des expériences. -Adaptation aux changements climatiques : sécheresse, inondations...et résilience / savoir faire face aux aléas (réflexions sur les risques majeurs)
	Politique des lois de marché et des échanges commerciaux	Exercer un regard critique sur les lois de l'offre et de la demande à travers le monde.	-Les aliments dans le monde : importations, exportations, cultures vivrières, taxes internationales, subventions, systèmes d'échanges commerciaux, avantages, inconvénients...
Définitions et enjeux d'une alimentation durable	Incidence des paramètres socio-culturels et de l'éducation sur les habitudes alimentaires	Adopter un comportement éthique et responsable pour participer à la préservation de la santé publique et de l'environnement.	-Approche globale des comportements/choix/habitudes/ pratiques alimentaires multifactoriels : facteurs biologique, système de santé, environnement (éducation, environnement culturel, contextes économiques ...)

	Éducation à la santé Perspective ethnologique et historique de l'alimentation.		<i>-Exemple de pratique (en classe, en formation) : « What the world eats » travail pédagogique sur les affiches de Peter Menzel et le livret pédagogique qui les accompagnent.</i>
	Poursuite des objectifs de prévention, protection et d'éducation alimentaires/nutritionnels adaptées au contexte culturel	Faire des choix éclairés et adopter un comportement responsable pour préserver sa santé et l'environnement.	<i>-Formation élèves, enseignants, personnel éducatif et personnel de restauration. -Engagement des équipes de restauration à se former et à développer une alimentation plus durable et plus saine. -Mise en situation de l'élève visant à influencer sur sa consommation et celle de sa communauté : respect de l'équilibre alimentaire, participation à l'élaboration des menus, proposition de repas à thème...</i>
	Engagement dans la lutte contre la malnutrition, contre le gaspillage alimentaire	Éduquer aux bonnes pratiques alimentaires et adapter ses comportements pour préserver sa santé, la santé des autres, lutter contre le gaspillage et préserver l'environnement.	<i>-Prise en compte des productions locales et durables -Passage de plats cuisinés à des plats préparés sur site à partir de produits frais par les équipes de cuisine. -Valorisation de la préciosité de la nourriture, des plats végétariens complets, de la variété des goûts (éducation au goût), de la nécessité de préserver le bien-être animal. -Installation de tables de tri dans les restaurants scolaires, d'entreprises... associées si possible à un compostage. -Réalisation d'affiches, d'œuvres plastiques ou/et musicales pour sensibiliser les acteurs de l'établissement ou du territoire à la question du gaspillage alimentaire et du tri. - Instaurer d'une charte d'intervention des partenaires (problème lobbying, marketing scolaire des multinationales agroalimentaires...).</i>

Compétences psycho-sociales	Acquisition de savoirs scientifiques (sécurité alimentaire, physiologie, diététique, lien avec les sols et les agricultures, OGM...)	Identifier et analyser de façon prospective les leviers d’actions et les freins permettant de garantir la sécurité alimentaire d’une population à différentes échelles.	<p>-Comparaison des choix réalisés au niveau de différents pays :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Politique d’informations, mode d’élaboration des recommandations, étiquetage des aliments (qualité nutritionnelle Nutri-score, niveau de transformation – indice NOVA, conservation des aliments, labels biologiques, équitables, spécifiques etc...) • Sécurité alimentaire, risques et aspects problématiques de l’utilisation d’organismes génétiquement modifiés (OGM). • Réglementation des lobbying, Industriels, Marketing, publicités, politique en termes d’agriculture, semences ...
	Connaissance des liens entre écosystèmes et diversité génétique	Éduquer à l’environnement et au développement durable, exercer sa responsabilité en matière de choix, identifier, analyser de façon prospective les intérêts des banques de semences.	- Analyse critique de la genèse de la domestication (notamment génétique) des espèces utilisées en agriculture, et identification de l’intérêt des banques de semences de plantes (création de grainothèques à l’école), de gènes...
Les différents modes de production agricole	Concepts d’agriculture durable et respect de l’environnement	Identifier et analyser de façon prospective les différents types d’agriculture durable, identifier les enjeux sanitaires et utilitaristes, éduquer au choix et à la santé environnementale	<p>-Différences de représentations et de gestions Nord/Sud, besoin de posséder des terres et des biens</p> <p>-Mise en œuvre des concepts et principes de l’agriculture durable (y compris les pratiques résilientes au changement climatique, la culture bio, la culture biodynamique, la permaculture et l’agroforesterie) par le biais de création de jardins (pédagogiques, collaboratifs...)</p> <p>- Information et rencontres d’acteurs des filières courtes et de l’agriculture biologique (les métiers de l’alimentation)</p> <p>-Conciliation de la productivité agricole, vivrière avec la préservation des espèces sauvages.</p>

Lien avec les autres ODD :

