

PICKUP

9

ACTUALITES AGRICOLES POUR L'ENSEIGNEMENT SECONDAIRE



E-PO.02

Ausstellungs-Partner
Partenaire d'exposition

EXPO
agricole

Morat

S&WICH.02



Savoure ton sandwich!

Il suffit que tu regardes un sandwich pour avoir l'eau à la bouche! Puis tu croques dedans, tu mâches, tu avales et une agréable sensation de bien-être t'envahit. Mais pas pour très longtemps car, bientôt, tu auras de nouveau faim. Heureusement, tu sais qu'un prochain repas t'attend.

Quand se nourrir rime avec plaisir

Ce numéro parle de nourriture. Pas seulement sous l'angle des plaisirs de la table, car manger c'est plus que ça. C'est d'abord

apporter à notre organisme les éléments et le carburant dont il a besoin. Evidemment, tant que nous pouvons nous rassasier sans problème, nous ne pensons guère à tous ceux qui nous permettent de nous mettre quelque chose sous la dent!

Les autres objets de notre convoitise

Dès que notre estomac est plein, notre «appétit» se dirige vers autre chose: travailler, bouger, nous reposer et nous divertir. Nous avons édifié une société de consommation et, pour satisfaire nos besoins, nous construisons des bâtiments, des voies de transport et des équipements de loisirs, nous fabriquons des montages d'objets utilitaires ou divertissants. Tout cela n'est pas sans conséquences.

Pris en sandwich

L'espace se fait de plus en plus rare en Suisse. Les paysans sont les premiers à le sentir, eux qui contribuent dans une large mesure à produire notre alimenta-



tion. Aujourd'hui, avec les problèmes liés au sol, aux coûts de production, aux conditions de travail et aux prescriptions légales, les agriculteurs sont de plus en plus mis sous pression: ils sont «pris en sandwich».

Et toi, comment réagis-tu à ce genre de situation? Te laisses-tu écraser? Fuis-tu les problèmes? Ou les abordes-tu avec courage et imagination, en essayant de modifier les choses?

ImagiNation! à EXPO.02

Du 15 mai au 20 octobre 2002, tu pourras redécouvrir la Suisse à Expo.02. L'ImagiNation est l'hôte d'honneur sur les cinq arteplices. Tu rencontreras l'agriculture à l'Expoagricole à Morat (www.expoagricole.ch). Dans le

Parc de Beaulieu, la Route Agricole t'invitera à la réflexion, avec sa Colonne de camions et sa Parade de véhicules agricoles. Avec le concours d'Infopool, tu pourras tester tes

connaissances. Dans le Jardin des Cultures, tu pourras voir les plantes qui agrémentent nos repas. Dans les Pavillons de portraits et dans le Forum, tu pourras regarder vivre des familles paysannes...

Dans ce numéro, tu trouveras sur chaque double page des questions et des indices qui te guideront à travers l'exposition. Au revoir! A bientôt à Morat!



Et... n'oublie pas ton Sandwich.02 (voir page 15)!

Matthias Diener

Impressum

Pick-up est un magazine destiné aux élèves du degré secondaire en Suisse.
Parution Pick-up paraît deux fois par an en français et en allemand. No 10: automne 02
Editeur AMS Agro-Marketing Suisse, Berne, Association pour la promotion des ventes des produits agricoles suisses.
Rédaction Landwirtschaftlicher Informationsdienst (LID), BE
Textes Matthias Diener, Lucerne
Jürg Rindlisbacher, LID
Markus Wilhelm, ZH, S.6/7
Graphisme Atelier Bruckert/Wüthrich, Olten

Photo de couverture Thomas Ledergerber, Olten
BD Lukas Zbinden, Dampfwil
Litho Läderach Repro, Hindelbank
Impression Benteli AG, Wabern
Traduction Trait d'Union, AGIR
Adaptation Agence d'information agricole romande (AGIR), Lausanne, Simone Collet, Martine Bailly
Papier blanchi sans chlore
Commandes Gratuit pour les enseignants et les élèves. A commander auprès de: Agence d'information agricole romande (AGIR), Case postale 128, 1000 Lausanne 6
Tél. 021 / 613 11 31, fax 021 / 613 11 30
agir@worldcom.ch, www.agirinfo.com

Qu'est-ce que c'est?

Le petit-pain pour mon S&wich.02



Ces symboles indiquent les diverses manières de travailler



Travail individuel



Recherche



Travail en groupe



Rédaction



Réalisation

2

Pour d'autres indications: voir manuel de l'enseignant



Contenu

4 Quel est ton profil?

Le test du sandwich.

Ton style de vie influence tes achats. La publicité joue un rôle important. L'agriculture doit répondre à de multiples demandes.

6 Quand l'estomac de Brad gargouille

Entretien. Ton corps veut être nourri correctement. Il possède son propre langage pour signaler ses besoins. Le comprends-tu?

8 La moitié du monde dans ta main

Surprise. C'est un sandwich tout à fait normal. Mais, en suivant sa fabrication, tu découvriras la moitié du monde. Et l'Expoagricole.

10 Pris en sandwich!

Découverte. L'Expo.02 se déroulera dans le jardin potager de la Suisse. Tu y découvriras des paysans pris quotidiennement en sandwich entre de nombreuses exigences.

12 Façonner son environnement

L'atelier du futur. Le paysage se modifie. Les agglomérations font pression sur les terres cultivées et la nature. Agir de manière créative vaut mieux que de détourner le regard.

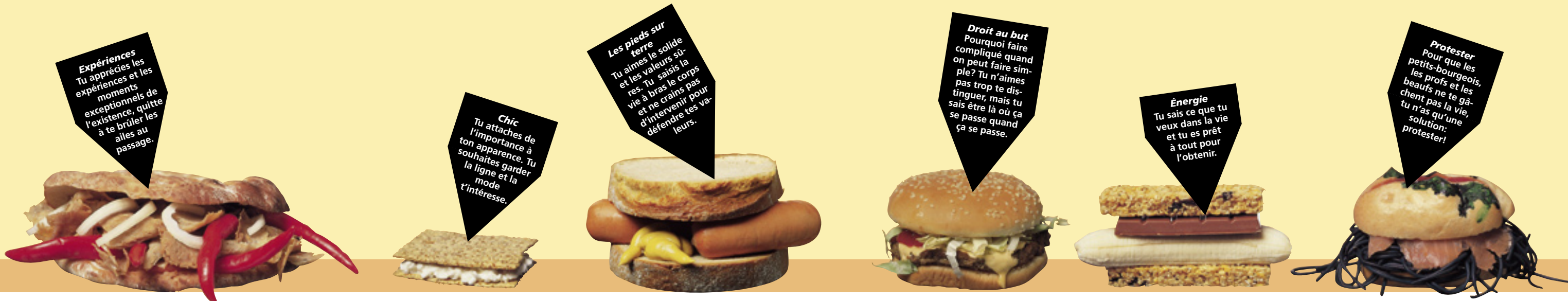
14 Le S&wich.02

Création. Crée un savoureux sandwich pour Expo.02 ou une autre manifestation! Un chef de cuisine et un artiste t'apportent quelques idées.

16 L'Expoagricole

Aperçu. Pour te permettre de te situer plus facilement à l'Expoagricole à Morat.

3



Quel est ton profil?

Achètes-tu tes vêtements chez H&M ou dans les boutiques? Ecoutes-tu Anastasia, DJ Bobo ou Britney Spears? Es-tu Pepsi, Coca ou jus de pomme? – Ce que tu bois, la musique que tu écoutes, les vêtements que tu portes, révèlent ce que tu veux être. Tout comme ce que tu mets dans ton assiette.

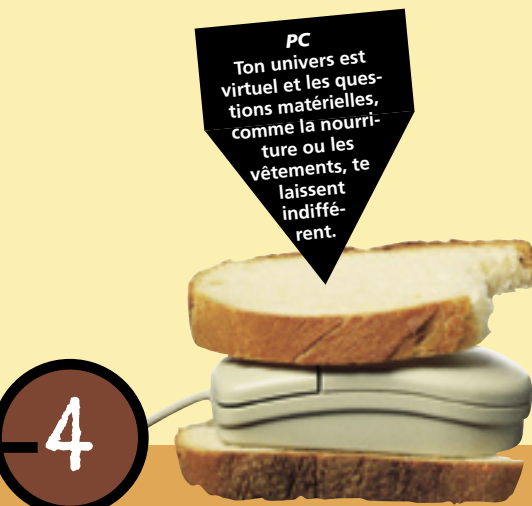
L'embarras du choix. En Suisse, pour la plupart des gens, le plus grand souci n'est pas d'avoir quelque chose à manger, mais plutôt de savoir ce qu'ils désirent manger. Ils choisissent en fonction de leurs idées sur la vie: ils mangent fonctionnel, bon marché ou bio.

Parfois, les critères changent en fonction du moment: restauration rapide à midi, exotique pour une sortie le soir, traditionnelle à la maison...

Les vendeurs d'alimentation savent bien que, pour séduire le client, il faut proposer non seulement un produit, mais aussi un style de vie. On cible donc les personnes à qui on veut vendre et on propose des produits qui s'adaptent à chaque situation. La marque,

le label, l'emballage et la présentation sont aussi importants que le contenu. La publicité s'intéresse à ce que nous sommes et à ce que nous vivons au moment où nous achetons tel ou tel produit.

taires. Ainsi, le producteur/paysan n'a d'autre alternative que de répondre aux exigences du commerce qui s'efforce, quant à lui, de répondre à celles du consommateur.



PC
Ton univers est virtuel et les questions matérielles, comme la nourriture ou les vêtements, te laissent indifférent.



Mega
Avec ce sandwich, tu ne passes certainement pas inaperçu. Mais tu assumes bien de faire remarquer.



Excentrique
Tu aimes l'insolite et tu es créatif. Tu fais des choses différentes ta vie et de manière à ce qu'ils correspondent à tes désirs.



Nature
Ton cœur bat pour la nature et tout ce qui va avec. Tu es en contact avec elle et tu t'engages en sa faveur.



Le client est-il vraiment roi?

- 1. Vidéo «Client roi» dans la remorque Lifestyle/Konsum:** des consommateurs sont interrogés. Se sentent-ils vraiment traités comme des rois? Note les réponses qui confirment ou infirment cette allégation.
- 2. Les agencements de magasin transportés dans la remorque Lifestyle/Konsum** sont comme les coulisses d'un théâtre. Pour qui la pièce est-elle jouée. Qui joue? Et qui se tient en coulisse? Quel titre pourrait avoir la pièce? Ecris son scénario!
- 3. Le film diffusé en boucle dans la Station-service 24/24h** diffuse des scènes de la vie courante dans un magasin. Beaucoup de ces images quotidiennes sont en relation avec l'agriculture et les thèmes développés dans la **Route Agricole**. Trouve trois exemples!



1. Le test du sandwich

a. Teste d'abord sur toi!

Choisis ton sandwich préféré d'après l'image.

Découvre à quelle catégorie tu appartiens.

b. Teste tes camarades!

Répartis tes camarades selon leur type.

Demande-leur de choisir leur sandwich préféré et compare les résultats.

c. Teste le test!

Tes résultats sont-ils corrects?

Peux-tu établir un lien entre ta façon de manger et ton style de vie?

Peux-tu ajouter d'autres sandwiches et d'autres types à ce test?

2. Ton profil de consommateur

a. Pendant une semaine, note sur une liste tous les aliments et boissons que tu consommes: heure, lieu, produit, marque, situation (par exemple: lundi 7h45 – kiosque – barre de céréales en allant à l'école).

b. Décris ensuite ton comportement: quels sont tes produits et marques de prédilection? Ou achètes-tu le plus ou le moins souvent?

c. Compare-toi avec tes camarades. Vois-tu des différences concernant les achats ou le style de vie? Y a-t-il un lien entre votre comportement de consommateur et votre style de vie?

3. Ton profil publicitaire

Les publicitaires travaillent sur le style de vie réel ou supposé des consommateurs.

a. Observe dans la publicité quels types de personnes et de situations servent à vendre quels produits et quelles marques.

b. Dans quelles publicités tes types idéaux ou les situations que tu préfères sont-elles représentés? Le produit, la marque ou l'entreprise qui fait cette publicité t'est-elle sympathique ☺☺☺?



Quand l'estomac de Brad gargouille

Brad Pitt représente pour beaucoup l'idéal masculin : un rayonnement exceptionnel et un corps idéalement musclé! Quelle femme n'admire pas ses abdominaux en plaque de chocolat? Quel homme ne les lui envie pas? Pick up a voulu entendre de l'estomac de l'intéressé lui-même quel est son secret.

Pick up: Tu es l'estomac de l'homme qui a les plus beaux abdominaux du monde. Est-ce que tu gargouilles toi aussi lorsque, juste avant midi, tu n'as pas encore reçu à manger?

Le ventre de Brad Pitt : Bien sûr! Tout le monde doit se nourrir régulièrement et de façon équilibrée. L'idéal pour moi serait de recevoir un petit encas cinq fois par jour, comprenant en tout 350 g d'hydrates de carbone et chaque fois 75 g de protéines et de graisses, quelques éléments de lest, de l'eau, des vitamines et des sels minéraux. J'ai besoin d'environ 10 000 kilojoules d'énergie par jour.

...Et tu tires la sonnette d'alarme lorsque quelque chose, dans ton alimentation, ne joue pas?

Gargouiller n'est que l'un des nombreux signaux de la faim, parmi les moins importants.

Tu rejettes donc la sensation de faim sur d'autres signaux?

La sensation de la faim est quelque chose de particulier. Le centre qui signale la faim et la satiété se trouve dans l'hypothalamus.

Dans l'hypo... comment?

L'hypothalamus, une partie du cerveau intermédiaire. Il contrôle l'équilibre entre la prise d'aliments et les besoins, ainsi que l'apport de glucose et de graisses dans le sang.

Et si cela ne marche pas?

Si l'hypothalamus de Brad m'annonçait toujours un peu trop tard qu'il a suffisamment mangé et si, à cause de cela, Brad avalait seulement 20 g de

cacahuètes de trop par jour, il aurait 4 kilos de plus à la fin de l'année...

...et 40 kilos après 10 ans.

...oui, mais cela n'arrive pas, parce que Brad est attentif à la sensation de rassasiement.

Nous avons donc dans le cerveau une sorte d'appareil doseur pour le glucose et les graisses?

On peut le dire comme ça. Le glucose est disponible tout de suite, et joue un rôle dans le bon fonctionnement de toutes les cellules. L'hypothalamus doit donc contrôler combien de glucose se trouve dans le sang.

Et les graisses?

C'est plus compliqué. Les graisses sont une sorte de réserve, et elles sont stockées dans des cellules spécialement conçues qui produisent de la leptine, qui se répand elle aussi dans le sang. L'hypothalamus examine le taux de leptine dans le sang pour savoir si le corps possède suffisamment de réserves de

graisses ou non.

La gestion de la faim de Brad est donc uniquement faite par l'hypothalamus et sa capacité à détecter le glucose et les graisses?

Pas seulement. Les signaux de température jouent également un rôle. Les cellules qui mesurent la température du corps envoient un signal en la faisant baisser.

C'est le



Photo: LIDiff

1. Les signaux du corps.

Écoute ton corps pendant une journée entière et note sur une liste: quand manges-tu et quoi? Quand as-tu faim, quand es-tu rassasié, quand as-tu trop mangé? Quand te sens-tu en pleine forme, ou au contraire flapi? Quand as-tu froid ou chaud? Décris pour chacun de ces moments ce qui se passe dans ton corps (comme l'estomac de Brad l'a

fait dans l'interview!).

2. Distinction. Compare ton protocole (voir 1) avec la pyramide des produits alimentaires, page 7. La pyramide te montre ce qui fait partie d'une alimentation saine. Manges-tu selon la pyramide? Mérites-tu l'or, l'argent, le bronze...ou le fer-blanc?

3. Beauté. Discutez de Brad Pitt et de ses abdominaux. Cherchez des photos

et des anecdotes sur des hommes et des femmes considérés comme beaux. Quels sont les critères actuels pour un corps parfait? Cela a-t-il un sens? Qu'est-ce que cela signifie, au fond? Rassemblez vos remarques et notez les avantages et les inconvénients.

signe que le corps a besoin de s'alimenter pour se réchauffer à nouveau.

Les gargouillements d'estomac sont donc seulement du bluff, et tu n'as pas grand chose à voir avec la faim ni avec les superbes abdominaux de Brad!

Ne me prends pas pour un idiot! Lorsque moi et mon partenaire, l'intestin grêle, sommes dilatés par la nourriture, nous annonçons tout de suite à l'hypothalamus qu'il doit permuter la sensation de faim avec celle de satiété.

Ah bon...

En plus, nous possédons des cellules de mesure géniales, les cellules chimio-réceptrices. Elles

déterminent quelles substances nutritives il faut conserver dans la bouillie issue du processus de digestion. Nous l'annonçons ensuite au cerveau, bien avant que la nourriture soit complètement digérée.

Et en quoi cela est-il utile à Brad?

S'il mange des aliments qui n'ont pas de valeur nutritive, nous l'annonçons tout de suite à son cerveau et, très rapidement, Brad a de nouveau faim. Nous attendons une alimentation équilibrée. Ce n'est qu'ainsi que Brad gardera sa belle apparence.



1. Ton pic-nic

a. Choisis un pic-nic vraiment sain pour ton voyage à Expo.02 (selon la pyramide).

b. Compose-le en suivant simplement tes envies et ton humeur.

c. Compare a et b: Quelles différences vois-tu concernant le prix, le plaisir et l'équilibre alimentaire?



2. Qui mange quoi et comment?

Observe les comportements alimentaires des visiteurs à Expo.02. Note sur une liste:

QUI mange OÙ, QUAND, QUOI, COMMENT (exemple: homme, dans la rue, 13h30, sandwich, rapidement). Résume les résultats de ta liste en quelques phrases brèves.



3. La pyramide d'or

Trouve un plan des arteplices auprès d'un stand Expo.02. Marque avec des petits triangles les restaurants et les stands qui offrent une alimentation équilibrée et d'un bon rapport qualité-prix. Auquel attribues-tu la Pyramide d'or? Fais-le nous savoir à agir@worldcom.ch code Pyramide d'or.

7

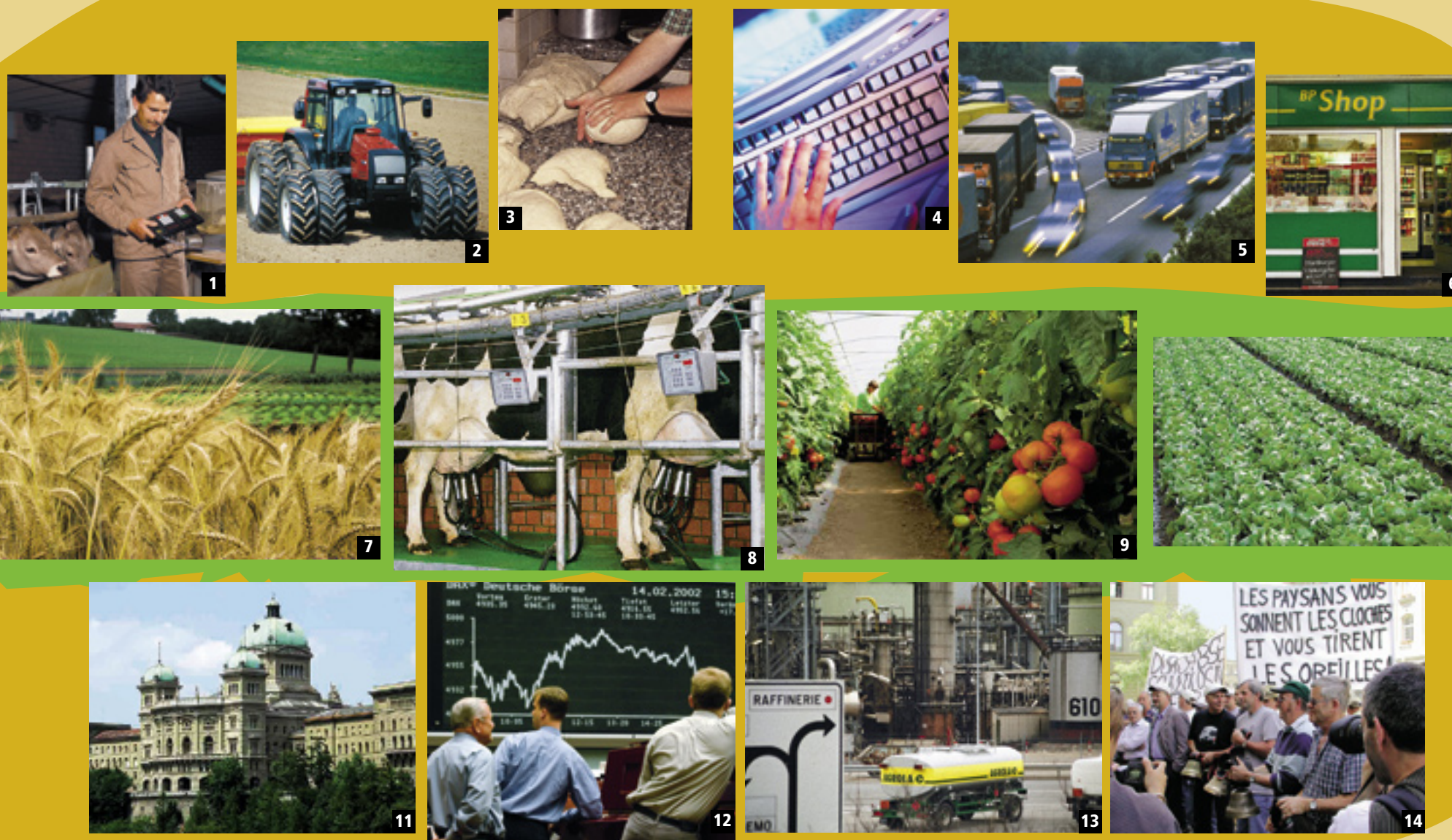
L'alimentation saine en un coup d'œil



La quantité et la répartition des aliments que nous mangeons est primordiale. La pyramide indique comment gérer quotidiennement notre alimentation.

La moitié du monde dans ta main

Un sandwich au fromage tout à fait normal: un morceau de baguette, du beurre, du fromage, deux rondelles de tomate et une feuille de salade. Mais si tu voulais inviter toutes les personnes qui ont participé à sa fabrication, tu devrais organiser une véritable réception!



Les images de cette page montrent les étapes de la fabrication du sandwich. Pour chaque image, il faut trouver une légende. Par exemple:

1 Paysan. En Suisse, il y a actuellement 70'000 exploitations agricoles. Elles produisent du lait et de la viande, des céréales, des fruits, des légumes.

5 Transport. Sans transports, notre approvisionnement en produits alimentaires ne pourrait fonctionner. Presque tout ce que nous mangeons a voyagé, sur une plus ou moins longue distance, entre l'exploitation agricole, le centre de transformation du produit, les centres de distribution et les magasins.

7 Champs de céréales. Les cantons de Vaud et de Genève sont les greniers à céréales de la Suisse. Les céréales panifiables principalement cultivées sont le blé et le seigle.

9 Serres. Les serres permettent de pratiquer pendant presque toute l'année la culture de fruits et de légumes, sans se soucier des conditions climatiques extérieures. Mais, en Suisse, on ne peut pas construire toutes les serres que l'on veut.

12 Bourse. Le système du commerce mondial influence le prix des denrées également en Suisse. Le prix que tu paies pour ton sandwich est aussi en relation avec le cours de la bourse qui s'est négocié à New York ou au Japon.

Enrichir l'image et explorer le monde.



Les images de cette page sont loin de raconter toute l'histoire de la fabrication d'un sandwich. Tu peux explorer plus avant le monde de l'alimentation. Tu trouveras des informations dans ton livre de géographie, un livre de recettes, un dictionnaire, sur Internet, sur les sites d'information agricole, auprès des exploitations ou à l'Expoagricole.

3. Enrichissez la collection d'images de ces pages. Choisissez chaque fois un nouvel ingrédient pour le sandwich. Essayez de suivre aussi loin que possible l'histoire de sa fabrication. N'oubliez pas les pistes secondaires. Dessinez le tout sur une grande feuille et cherchez des images pour illustrer chaque étape. Différenciez bien:



1. Cherche des informations et écris tes propres légendes pour les autres images de cette page.

2. Choisis une des images et réunis des informations plus fouillées à son sujet. Fais un exposé de 10 minutes sur le thème de ton image.

a. les personnes et les professions qui ont quelque chose à voir avec la fabrication du sandwich à un moment ou un autre;

b. les installations techniques (appareils, machines) qu'il a fallu utiliser;

c. les produits et les additifs utilisés pour la fabrication du sandwich;

d. les relations politiques, économiques et sociales qui influencent le contenu, le prix et le travail nécessaire à la fabrication du sandwich.



1. Approfondissez vos connaissances.

Choisissez une image ou un thème sur cette page. Cherchez le lieu correspondant pendant l'Expoagricole. Notez ce que vous expérimentez sur place à propos du thème choisi:

a. que disent les images et les objets?

b. quelles sont les questions qui se posent?

c. quelles informations sont données? Faites votre rapport en classe sur le sujet.

Formulez en quelques phrases votre propre opinion sur le thème et sur l'exposition.

2. Écrivez un reportage sur le marché des spécialités culinaires.

Choisissez un stand. Décrivez ce qu'on peut y voir, sentir et goûter. Prenez des photographies. Questionnez la personne qui tient le stand: quelle est sa spécialité? Comment est-elle fabriquée? Quelle importance économique a-t-elle (travail, marché, futur)?

Envoyez vos reportages ou vos contributions par courriel à: Pick-up, agir@worldcom.ch. Nous les mettrons sur le site www.expoagricole.ch.

Tu trouves ici les points concernant les images de l'Expoagricole:

- | | |
|--|---|
| 1. Remorque Images / Pavillons de portraits 1-4 | 7. Jardin des Cultures / Pavillon de portraits 1 |
| 2. Route Agricole, Parade de véhicules agricoles / remorque Development | 8. Pavillons de portraits 2-4 / remorque Development |
| 3. Ferme des Enfants | 9. Jardin des Cultures |
| 4. Infopool | 10. Remorque Nature |
| 5. Route Agricole, Colonne de Camions | 11. Remorque Politique Agricole |
| 6. Station-service 24/24h / Le Marché / remorque Lifestyle/Konsum | 12. Remorque Global |
| | 13. Remorque Ressources Potentials/Limits |
| | 14. Remorque Global |

Pris en sandwich

11

Photos: LD/IF



Pris en sandwich

1. Toi

C'est mercredi après-midi. De 17h à 19h, tu as un entraînement sportif. Auparavant, tu dois préparer des épreuves de français et de maths pour le lendemain et ta composition, à remettre vendredi, n'est toujours pas faite. Bref, tu es «pris en sandwich».

Souviens-toi de situations semblables. Comment réagis-tu? Tu les évites? Tu es prêt au combat? Tu cherches des échappatoires? Tu demandes de l'aide? Tu piques une crise ...?

2. Le maraîcher

Hansjörg Hämmerli aussi est souvent «pris en sandwich». Qu'est-ce qu'on exige de lui? Comment fait-il face?

Lorsqu'on visite l'Expoagricole de Morat, on se trouve en bordure du Seeland bernois, très connu pour ses cultures maraîchères. Nous sommes allés à Brüttelen, au cœur de cette région, pour rencontrer le maraîcher Hansjörg Hämmerli en plein travail.



Une exploitation familiale

Avec nous autour de la table: Hansjörg Hämmerli, sa femme Elisabeth et sa mère qui nous explique que Hansjörg est maraîcher dans l'âme, comme elle-même l'est restée jusqu'à ce jour. Toute la famille doit participer aux travaux, sinon on n'y arrive jamais. Hansjörg se reproche parfois

Il est 16h47: Hansjörg Hämmerli pénètre dans la cuisine en nous demandant de l'excuser pour ses 2 minutes de retard! A 15h pile, il a reçu une commande inattendue de 120 kg de rampon, à livrer aujourd'hui encore. Le maraîcher travaille toujours sous la pression des délais et doit constamment adapter son plan de travail aux besoins du marché.

de ne pas consacrer assez de temps à ses enfants Sven (10 ans) et Kim (8 ans), même s'ils le voient chaque jour travailler autour de la ferme.

Une production étalée sur l'année entière

Sur les 16 hectares que compte l'exploitation, la famille Hämmerli cultive 24 variétés de légumes: salades, choux, carottes, poireaux, fenouils, oignons, radis et ciboulette (1 hectare correspond environ à la surface d'un terrain de football). On y récolte des légumes 45 semaines par an. Il serait même possible d'étendre la culture à l'année entière à condition de construire des serres. Mais cela exigerait un investissement de 1 à 2 millions de francs et, pour l'amortir, il faudrait 20 ans dans un marché toujours prospère.

Répondre à la demande

Le marché des légumes n'est jamais stable, la concurrence est rude et les prix à la production toujours à la limite inférieure. Hansjörg Hämmerli vend la plus grande partie de sa production à la centrale des

fruits et légumes d'Anet qui approvisionne surtout les grands distributeurs Migros et COOP. Le commerce veut que les producteurs livrent toujours des légumes de qualité impeccable, en grandes quantités, ce qui les soumet constamment à une forte pression. Pour défendre leur place sur le marché, les producteurs sont donc obligés de travailler durement et sans pause tout en maîtrisant parfaitement la production et en négociant habilement sur le front des ventes.

La météo commande

Dès la mi-février, Hansjörg Hämmerli attend que les conditions météorologiques lui permettent de mettre en route sa saison. Au jour dit, il reçoit des milliers de plantons, à mettre en terre le plus rapidement possible. S'il pleut plus de deux semaines d'affilée, les plantons s'abîment et il faut les composter. Une perte sévère quand on opère avec 50 000 plantons de salade par semaine, à 8,5 centimes pièce! Parfois, au contraire, l'abondance de soleil pose problème. S'il fait trop

beau pendant la période de la récolte, on a rapidement trop de légumes. Les invendus continuent à pousser et il faut les enterrer en labourant. Le travail effectué se révèle alors inutile.

Résister à la concurrence

Les commerçants s'approvisionnent volontiers en Italie, en France ou en Espagne. Les exploitations y sont plus grandes qu'en Suisse; le climat y est idéal; les salaires y sont moins élevés, les machines, les engrais et les produits phytosanitaires moins chers et les prescriptions moins sévères. Les normes de qualité suisses pour la Production intégrée (PI) sont strictes, mais Hansjörg les approuve entièrement. Un producteur toujours prêt à livrer, dont la marchandise est toujours de qualité irréprochable et qui sait négocier avec les acheteurs, a davantage de chances d'être retenu comme fournisseur.

Travailler 12 heures par jour

Hansjörg Hämmerli travaille entre 11 et 12 heures par jour et souvent davantage pendant les

récoltes. Il doit pouvoir compter sur l'aide de sa famille pour seconder les trois saisonniers portugais engagés. Ceux-ci sont satisfaits de leurs conditions de travail. En partant, en octobre 2001, ils ont dit vouloir revenir l'année prochaine. Hansjörg s'en réjouit, car il devient toujours plus difficile de trouver des saisonniers venant des pays de l'UE.



Des hommes, des exigences

- 1. En parcourant le Seeland** (de préférence à vélo, en longeant le Sentier des légumes!), tu peux voir des maraîchers au travail. Que font-ils? Comment?
- 2. Dans le Jardin des Cultures, tu peux voir huit portraits filmés** de familles et d'exploitations paysannes:
 1. A quelles exigences ces personnes doivent-elles répondre?
 2. Qu'est-ce qui est important à leurs yeux?
 3. Entre quelles exigences sont-elles prises en sandwich?
 4. Comment réagissent-elles?

Tu trouveras d'autres réponses à ces questions dans les remorques Développement et Politique Agricole ainsi que sur les affiches tout le long de la Route Agricole.

- 3. Écris** à des paysans, présente-leur tes impressions sur le thème «L'agriculture : des hommes, des exigences». Envoie ta lettre à la rédaction de Pick-Up (adresse en page 2). Nous présenterons ces lettres à l'Infopool d'Expoagricole et sur le site www.expoagricole.ch.



10



Façonner son environnement

L'espace vital

Par son utilisation de l'espace, l'homme transforme le paysage. En Suisse, nous avons trois types de paysages bien distincts:



1. Étudiez l'espace entourant votre école:

- Quelles parties sont habitées? cultivées? naturelles? Faites un croquis des types de paysage de votre région.
- Ces trois types sont-ils clairement séparés, où s'interpénètrent-ils?
- Quelle distance devez-vous parcourir pour atteindre l'espace rural? l'espace naturel?

L'habitat. C'est ici que vivent et travaillent la plupart des humains. Les villes et les villages, les routes et autres voies de circulation occupent plus d'un vingtième du territoire suisse.

Le paysage rural. Les cultures et l'élevage caractérisent les deux tiers du paysage: vignobles, vergers, grandes cultures, pâturages et forêts exploitées. Bien des lieux en tirent leur nom: Châtaigneréaz (châtaigneraie), Le Bouveret (pâturage à bœufs), Planfayon (faye = brebis), Curtilles (courtil = jardin cultivé), La Chaux-de-Fonds (chaux = pâturage)... Sans paysage rural, pas de sandwich!

Le paysage naturel. Un quart de la Suisse (25,5 %) est constitué de montagnes, de glaciers, de lacs, de ruisseaux, de rivières et d'autres paysages encore largement intacts.

Changements

Depuis 50 ans, le paysage suisse a connu des changements frappants: on a beaucoup construit d'habitations, de zones industrielles, de places de parc, de rues et de routes. Ainsi, l'espace rural est de plus en plus soumis à la pression de la zone bâtie et a lui-même été passablement modifié.



2. Étudiez l'extension de l'habitat et les modifications subies par l'environnement de votre école depuis 50 ans:

- Parlez avec les anciens habitants, cherchez de vieilles photographies, de vieilles cartes géographiques, de vieux plans cadastraux.
- Comparez l'ancienne et la nouvelle situation, mettez vos résultats par écrit, ou dessinez-les.
- Demandez aux habitants leur avis sur ces changements: qu'apprécient-ils, que regrettent-ils?
- Estimez vous-mêmes ce qui s'est amélioré ou détérioré.

Réactions

La pression sur l'espace rural fait peur à certains alors que d'autres s'en accommodent. Mais beaucoup cherchent des compensations. Preuve en est l'augmentation de l'offre d'aventures dans la nature, d'équipements pour le plein air, de loisirs mobiles, de voyages et de vols vers des destinations de vacances, de ventes de voitures tout terrain.



3. Discutez des modifications de notre espace vital, par exemple :

- Selon vous, le thème de l'environnement est-il important? Pas si important? Sans problème? Difficile? Pourquoi?
- Observez les images de cette double page! Dans quels types d'espaces vous trouvez-vous le plus souvent: construits? cultivés? naturels?
- Que se passerait-il si :
 - Tout le monde circulait à vélo?
 - Tout le monde passait ses loisirs à faire du mountain bike?
 - Plus personne ne buvait du lait et ne consommait de produits laitiers?

Passage à l'acte

Voici comment vous pouvez réagir de façon créative au changement. Vous organisez une réunion en classe, avec vos enseignants, pour mettre sur pied un Atelier du futur. Comparez vos points de vue et notez vos souhaits, critiques et suggestions. Ce faisant, vous mettez en route un processus de changement, même si vous ne disposez pas des leviers du pouvoir.



4. Organisez un Atelier du futur en quatre phases :

- Préparation:** définir qui dirigera l'atelier et quel en sera le thème. Installer le local.
- Sélection:** Qu'est-ce qui, dans votre environnement, vous dérange et vous déplaît? Définir les trois points essentiels en style télégraphique.
- Remue-ménages:** trouver des idées, même saugrenues ou utopiques, pour réaliser ces objectifs. Il ne reste plus qu'à définir les idées principales.
- Réalisation:** Quelles possibilités avez-vous de mettre en œuvre ces idées?

S&WICH.02

Divers points de vue

Nature, habitat, agriculture: différentes personnes peuvent concevoir des notions identiques de façon très différente.

L'Expoagricole le démontre en prenant l'exemple de la notion «nature».

1. Remarque Nature: Tu y trouveras les diverses manières de comprendre le terme nature. Laquelle ressens-tu comme la plus proche? Trouves-tu l'agriculture relativement naturelle ou au contraire peu naturelle? Donne ton avis. Discutez ensuite en groupe: l'agriculture rime-t-elle, à votre avis, avec nature?

2. Remarque Ressources: **Potentials/Limits.** Réfléchissez à deux significations contradictoires!

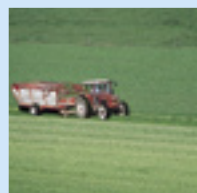
a. L'agriculture doit travailler en accord avec l'industrie alimentaire et être traitée comme tous les autres secteurs économiques.

b. L'agriculture doit travailler seulement en accord avec la nature, selon les techniques biologiques et sans recours aux ressources non renouvelables.

Qu'en pensez-vous?

13

La Suisse est petite et l'espace vital des humains, des animaux et des plantes est de plus en plus compté. Responsables de cette situation: nos besoins croissants concernant l'habitat, le travail, les déplacements et les loisirs.



Photos: LD/Dimiriff • pronatura, M. Meury • photopool.de • Expoagricole • LD, Peter Studer • bildagenturch • Thomas Ledergether • Aura • Alpana.ch



Les sandwiches s'achètent... un peu partout. Mais ce qui sera exclusif, c'est le S&wich.02! Voilà une invention qui demande des idées folles mais un travail sérieux. Ensuite, grâce à une publicité originale et à un marketing professionnel, il sera dans toutes les bouches.

14

«Lorsqu'ils se trompent, les chefs créent un nouveau plat».
Theo Felix

Le S&wich.02

15

Photos: Thomas Ledigerter • pistor



Theo Felix a fourni les idées pour cette page

Theo Felix est chef cuisinier à l'Hôpital cantonal de Frauenfeld et peintre amateur. Il arrive à l'entretien avec une boîte de pains à sandwich tout frais, de toutes les formes. Rempli d'idées et d'anecdotes, il raconte comment il a réussi à bluffer des spécialistes en faisant pousser des tomates carrées dans des cubes en verre. Il a aussi créé des œufs carrés. Comment? Il ne dévoile pas son secret et revient très vite au thème du sandwich.



1. Inventez votre Sandwich.02!

Créez le sandwich qui gagnera peut-être le concours!

Le chef Theo Felix recommande:

Spécialité régionale. Respectez les saisons et utilisez les produits agricoles régionaux. Pour connaître les spécialités de votre région, demandez conseil aux spécialistes: boulangers, cuisiniers, bouchers, paysannes, sans oublier les grands-mamans!

Sain et déjanté. Le sandwich doit être équilibré, bon et sain. Mise donc sur la variété des produits. Pour la tou-

che
exotique, vous pouvez utiliser un fruit.

Orienté vers la clientèle. Pensez aux clients qui achèteront votre sandwich. Quelles sont leurs préférences, leurs envies, comment les séduire? Déterminez un groupe de clients et testez sur eux vos créations.

Innovez! Incorporez des céréales ou des noix dans le pain. Pour la garniture, découpez une carotte en rondelles et ajoutez des graines germées (alfalfa).

Nouvelles formes. Développez de nouvelles formes de sandwich. Pensez par exemple à notre agriculture

et façonnez des têtes d'animaux, des légumes, des fruits, des épis, des tire-bouchons... Vous pouvez aussi cuire le pain de manière originale ou le découper de façon inhabituelle pour le farcir (entailler et introduire fromage, viande, légumes, former par exemple un hérisson).

Noms amusants! Donnez un nom à votre sandwich. Il peut avoir un rapport avec la région ou avec son contenu: chausson de la Broye, cône bio, haut et bas neuchâtelois, salé sucré vaudois, sandwich singe-i'noix... Écrivez une étiquette drôle avec le lieu d'origine et le contenu du produit et dessinez des affiches publicitaires.

2. Créez des œuvres d'art

Imaginez des œuvres d'art sur le thème du sandwich: photos, sculptures, films, musiques... Vos réalisations pourraient également représenter une publicité originale pour le S&wich.02!

L'artiste Theo Felix suggère:

Qui créera la **série de cartes** la plus originale ou le **poster** le plus fou?

On peut voir des sandwiches partout: deux briques avec du mortier au milieu; une petite maison entre deux grands bâtiments; une frêle jeune femme, debout dans le tram entre deux personnes corpulentes; un bébé dans un sac kangourou entre ses parents... On peut dessiner, peindre, photographier, modeler, transformer les **sandwichs de tous les jours!**



«L'art est dans l'œil de celui qui le regarde.»
Theo Felix

On peut même imaginer toutes sortes d'hommes-sandwichs et en faire un **clip vidéo** avec, en fond sonore, de la musique prise en sandwich, évidemment...

S&WICH.02

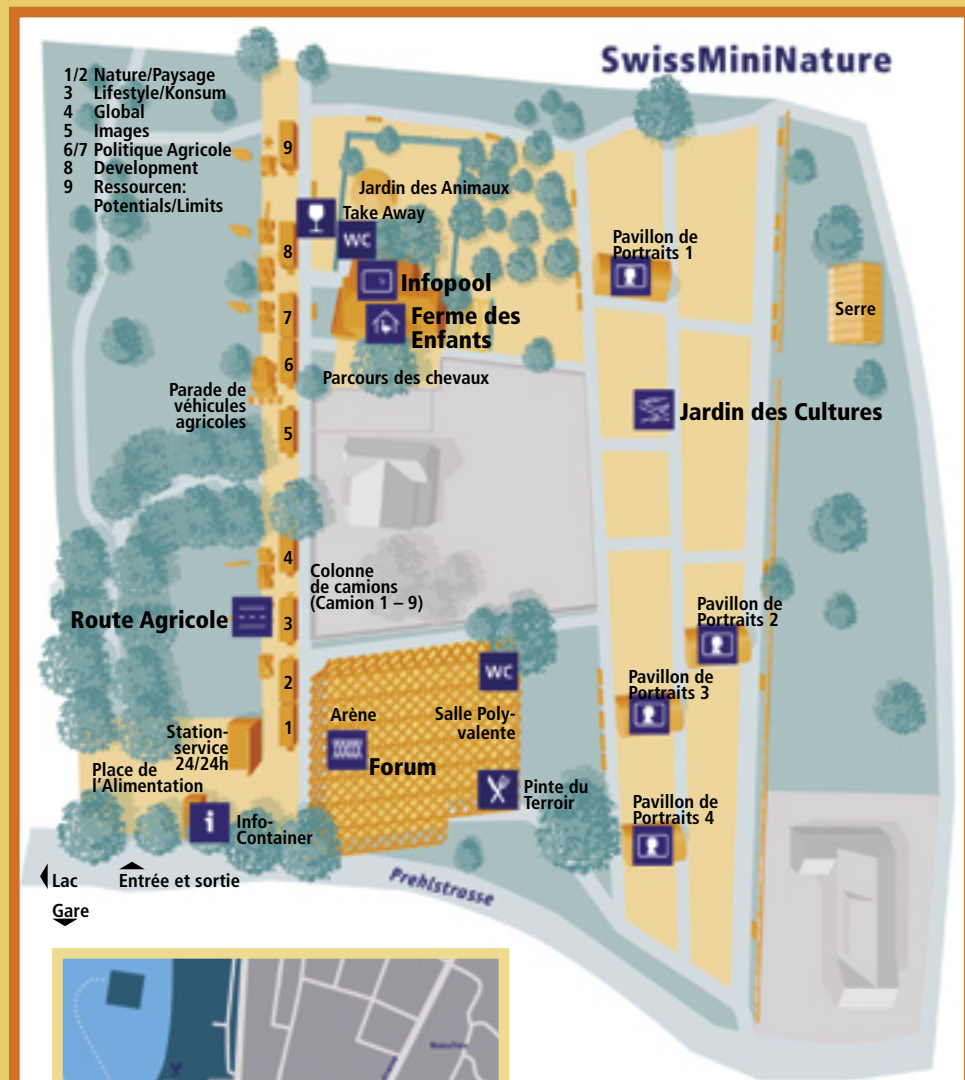
1. S&wich.02 à l'Expoagricole: développez en classe votre S&wich.02 et donnez-lui un nom. Envoyez des photos et la recette exacte de votre réalisation à la rédaction de Pick up. Nous mettrons cette photo dans l'Infopool et sur le site www.expoagricole.ch. Le restaurant du Forum proposera aux visiteurs les meilleurs sandwichs.

2. Des sandwichs sous forme d'œuvres d'art pour l'Expoagricole: envoyez une copie ou une photo de vos chefs d'œuvre à la rédaction de Pick up. Nous les présenterons à l'Infopool et sur www.expoagricole.ch.

3. Visitez Le Marché de l'Expoagricole. Demandez une feuille d'appréciation et testez les spécialités d'après leur originalité, leur qualité et leur présentation. Laquelle préférez-vous?

Bienvenue à l'Expoagricole à Morat!

L'agriculture à Expo.02
15 mai – 20 octobre 2002



EXPO
agricole

Heures d'ouverture:
tous les jours de
9h30 à 20h

Notre adresse:
Pick up, AGIR
Case postale 128
1000 Lausanne 6
tél. 021 613 11 31
agir@worldcom.ch
www.agirinfo.ch

Pick up n° 10 paraîtra à l'automne 2002 sur le thème de **la sécurité alimentaire**.

Ce numéro 9 et ceux qui le précèdent peuvent être obtenus gratuitement à l'adresse ci-contre.

Écrivez-nous!

Nous mettrons vos reportages, textes et oeuvres d'art concernant ce cahier sur le site www.expoagricole.ch

La **Route Agricole** parcourt le Parc de Beaulieu. On trouve d'abord la **Station-service 24/24h virtuelle** avec son film non-stop. La **Colonne de Camions** bloque la route. Les expositions abritées dans les remorques incitent à la réflexion sur nous et notre agriculture. La **Parade de véhicules agricoles** croise la colonne. Des parois d'affichage bordent la route.

Dans le **Jardin des Cultures** ont été plantées de nombreuses variétés de végétaux croissant dans les champs, les vignes et les jardins. Il y a même une serre hors-sol. Les **Pavillons de portraits 1 – 4** abritent les portraits filmés de 8 familles paysannes et leurs exploitations.

Le centre d'information **Infopool** ressemble à un immense PC; ici, tu peux «surfer» pour trouver toutes les informations sur le monde agricole et sur l'Expoagricole. Il y a aussi un concours pour les élèves. **C'est là que se trouve le point de rencontre de Pick up.**

Tes petits frères et sœurs ne doivent pas manquer le programme passionnant de la **Ferme des Enfants**. Avec sa cuisine, son **Jardin des Animaux** et son **Jardin potager!**

Au **Forum**, à l'**Arène**, à la Salle Polyvalente, ainsi qu'au restaurant La Pinte du Terroir, tu peux visiter des ménageries, des expositions et participer à des fêtes.

A proximité du Parc de Beaulieu, à la Porte de Berne, **Le Marché** propose chaque semaine de nouvelles spécialités à déguster, humer et acheter.

A l'entrée du Parc de Beaulieu se trouve l'**Info-Container**, point de rendez-vous et de renseignements.

Tu découvres toutes les informations nécessaires au sujet de l'Expoagricole sur le site www.expoagricole.ch