SO IS(S)T DIE WELT

AINSI MANGE LE MONDE

Inhaltsverzeichnis

Vorwort

1. Saarlouis

Die Saarlouiser Tafel 4
Maries Ziegenhof 5
Gemüsebauer Denis 6
Martins Hof 7
Konsumkritischer Stadtrundgang 8

2. Luxemburg

Rencontre Comenius à Luxembourg 9
Variété et origines des produits alimentaires 10
Les comportements de consommation des clients au supermarché 11
Workshops au subjet de «Ainsi mange le monde- l'alimentation dans un monde globalisé» 12
Visite de la plate- forme multinationale de conteneurs à Bettembourg 13

3. Lüttich

Austausch in Lüttich 14
La ferme Favechamps 15
La problématique de l'eau 16
La criée de Visé 20

4. Verdun

Recontre Comenius à Verdun 21
Le marché international de Rungis 23
Rungis, un marché gigantesque 24
Les prix du marché 25
Les produits Bio à Rungis 27

5. Aachen

Abschlussveranstaltung am Einhard-Gymnasium 29
Der Bio-Siegel-Markt 30
Ein kurzer Steckbrief des EU-Bio-Siegels 31
Arbeitsbericht der Gruppe ,,Marque Nationale" 34
Gemeinsam lernen - Gemeinsam entdecken 35
Session de cloture a aix-la-chapelle 36

Vorwort

So is(s)t die Welt – Ernährung in einer globalisierten Welt
Ainsi mange le monde : se nourrir dans un monde globalisé

Fünf Schulen aus fünf europäischen, historisch und kulturell vielfältig miteinander verknüpften Regionen im Herzen Europas widmen sich dem Problem der Ernährung in einer globalisierten Welt. Die Leitidee dabei: Die Welt ist so, wie sie isst: im Überfluss und im Mangel, extensiv und intensiv, nachhaltig und kurzsichtig-zerstörerisch, traditionell und innovativ, reflektiert oder manipuliert konsumierend, an Qualität orientiert und an Quantität – lokal und global.

Wie gehen wir im reichen Europa damit um? Gibt es nur wenige Kilometer über die nationalen Ländergrenzen hinaus diesbezüglich mehr Unterschiede oder mehr Gemeinsamkeiten? – Wie werden die Schülerinnen und Schüler aus den verschiedenen Bildungstraditionen der teilnehmenden Länder sich dieser Thematik stellen?

Global denken und lokal handeln war der Schwerpunkt der Eröffnung in Saarlouis (Saarland). Das Ziel: sich aus möglichst unterschiedlichen Bereichen der Thematik annähern: wirtschaftlich (Vermarktung), ethisch (Armut in der Wegwerfgesellschaft), ökologisch (Bio-Anbau, Erhalt des Ökosystems), soziologisch (Konsumkritik) und innovativ (marine Fischzucht).

Das Luxembourger Lycée Michel Rodange (Großherzogtum Luxembourg) weitete die Perspektive aus zur globalen Logistik und den Transportwegen mit den entsprechenden Auswirkungen für die Lebensmittelversorgung im den Supermärkten im urbanen Raum.

Die Schüler des Lycée Charles Rogier in Lüttich (Belgien) legten den Fokus auf das Lebensmittel Nr. 1, das Wasser, und die lokal-historische Entwicklung seiner Erschließung und Qualitätssicherung im Tal der Maas.

Lycée Jean-Auguste Margueritte in Verdun (Frankreich) organisierte zwei Exkursionen: zum Rungis, dem größten Lebensmittelgroßmarkt der Welt in Paris und zur Pariser Landwirtschaftsmesse: Globale Lebensmittelvielfalt wurde hier greifbar.

Mit einer eindrucksvollen Übersicht über regionale und überregionale Label als Garanten gesunder, umweltverträglicher und landestypischer Produktion von Lebensmitteln schloss sich am Einhard-Gymnasium in Aachen (Nordrhein-Westfalen) der Kreis der zweijährigen engen Zusammenarbeit zwischen den fünf Partnerschulen.

Symbolträchtig wurde dort auch der Abschluss des Projektes gefeiert: im Rathaus von Aachen, dessen Grundmauern auf Karl den Großen, den Wegbereiter des kulturellen Europa, zurückgehen.

Die Leitidee der Comenius-Projekte, Lehrer und Schüler aus europäischen Bildungseinrichtungen zusammen zu bringen, sie über sprach- und schulkulturelle Grenzen hinweg zu Teams zu formen, die gemeinsam für Europa relevante Themen bearbeiten, wurde so in diesem von der EU geförderten Projekt auf erfolgreiche Weise verwirklicht.

Cinq écoles de cinq régions européennes, historiquement et culturellement nouées dans le cœur de l'Europe, se consacrent au problème de l'alimentation dans le contexte de la mondialisation.
La ligne directrice est la suivante: Le monde est comme il mange: dans l'abondance et dans le manque, extensif et intensif, durable et destructeur, traditionnel et innovateur, réfléchi ou manipulé, orienté à la qualité et à la quantité – local et global. En Europe, comment nous nous y mettons? Y a-t-il plus de différences ou plus de points communs au-delà des frontières nationales? Comment les élèves de différents pays et différents systèmes scolaires se poseront-ils face à ce sujet ?
Penser globalement et agir localement est l'axe essentiel de l'ouverture à Saarlouis (Sarre). Le but : s'approcher aux différents secteurs du sujet : économique (commercialisation), éthique (pauvreté dans la société de gaspillage), écologique (culture biologique, préservation de l'écosystème), sociologique (critique de consommation) et innovateur (pisciculture marine).
Le Lycée Michel Rodange (Grand-Duché de Luxembourg) élargissait la perspective à la logistique mondiale et aux trajets avec les conséquences correspondantes pour l'approvisionnement d'aliments dans les supermarchés dans la région urbaine.
Les élèves du Lycée Charles Rogier à Liège (Belgique) focalisaient sur l'aliment n° 1, sur l'eau et sur le développement local historique de sa mise à valeur et de sa garantie de qualité dans la vallée de la Meuse.
Le Lycée Jean-Auguste Margueritte à Verdun (France) organisait deux excursions : à Rungis, le plus grand marché alimentaire du monde à Paris et à la foire d'agriculture parisienne : La multitude d'aliments globales devenait disponible ici.
Avec une vue d'ensemble impressionnante sur des labels régionaux et interrégionaux, la boucle de la coopération étroite de deux ans est bouclée avec les garants de la production saine, respectueuse de l'environnement et des spécialités régionales au lycée de l'Einhard à Aix-la-Chapelle (Rhénanie-du-Nord-Westphalie). La fin du projet a été fêtée à Aix-la-Chapelle: dans la mairie d'Aix-la-Chapelle dont les murs fondamentaux reviennent sur Charlemagne, le précurseur de l'Europe culturelle.
La ligne directrice du projet Comenius est d'approcher les professeurs et les élèves de l'établissement de formation européens, former des groupes multinationaux qui élaborent des sujets pertinents pour l'Europe. Cela a été réalisé avec succès dans ce projet patronné par l'UE.

Die Saarlouiser Tafel

„Die Tafel“ verteilt Lebensmittel an bedürftige Menschen, die dafür ein bis zwei Euro zahlen müssen. Die Tafel in Saarlouis besteht seit 8 Jahren. Es werden nur Lebensmittel ausgegeben deren Mindesthaltbarkeitsdatum noch nicht abgelaufen ist und die noch in einwandfreiem Zustand sind. Dort arbeiten nur freiwillige Helfer. Das Durchschnitts-alter beträgt 65 Jahre. Anfangs war es schwer, Lebensmittelspenden zu bekommen. Mittlerweile gibt es 46 feste Supermärkte, Metzgereien und Bäckereien, die regelmäßig spenden. In Deutschland leben Millionen von Menschen in Arbeitslosigkeit und Armut. Gleichzeitig werden täglich Tonnen von Lebensmitteln weggeworfen, obwohl sie qualitativ in Ordnung und einwandfrei sind.

"Die Tafeln" wollen hier einen Ausgleich schaffen und die überschüssigen, jedoch noch verwertbaren Lebensmittel an bedürftige Personen und Familien spenden und ihnen so helfen. Bedürftige müssen ihren Anspruch durch einen gültigen Bewilligungsbescheid (z. B. Harz IV) nachweisen. Mittlerweile gibt es über 350 Menschen, die die Saarlouiser Tafel besuchen. Zählt man deren Familienmitglieder mit, kommt man auf bis zu 850 Menschen, die von der Tafel versorgt werden. Träger der „Saarlouiser Tafel“ sind die Caritas, das Diakonische Werk sowie die evangelischen und die katholischen Kirchengemeinden.

Maries Ziegen- und Schafhof in Silwingen

Maries Ziegen- und Schafhof ist der einzige Hof im Saarland, der Ziegen und Schafe in Biohaltung hält. Der Hof umfasst 19 Ziegen (davon einen Bock) und 40 Schafe der Rasse *Ostfriesisch* und *Lacaun*-Schaf (darunter wiederum 2 Böcke). Außerdem haben dort zwei Hunde, zwei Esel, 35 Hühner und einige Puten ihr Zuhause. Der Hof bietet einen Stall mit viel frischer Luft und Einzelfressplätzen.
Als Marie vor über 20 Jahren mit der Tierhaltung anfing, war die Ziegen- und Schafhaltung nur ein Hobby. Doch mittlerweile hat sie ihr Hobby zum Beruf gemacht, um ihr ganzes Leben ihren Tieren zu widmen. Als wir sie fragen, warum sie sich für Ziegen und Schafe entschieden hat, antwortet sie grinsend: „*Ziegen und Schafe sind zickig, sie haben Charakter*."
Dann erzählt sie uns von ihrem großen Traum: Ein autarkes Leben mit ihrem kleinen Hof. Dieses Ziel verfolgt sie heute noch, auch wenn sie sich eingestehen musste, dass das ziemlich kompliziert und anstrengend sein kann.

Ihre Liebe und Begeisterung strahlt auf uns ab, und das, obwohl wir keine Verbindung zu den Ziegen und Schafen haben wie sie. Das Leben mit ihnen sieht sie als ein „*Geben und Nehmen*". Sie gibt den Tieren Nahrung, eine Unterkunft und Sicherheit, dafür bekommt sie von ihnen Milch und Eier. Für sie ist nicht das Geld, sondern das Zusammenleben mit den Tieren wichtig. „*Viel Geld kann man mit der Ziegen- und Schafhaltung nicht verdienen. Als ich mir diesen Beruf ausgesucht habe, wusste ich das. Und ich mag mein Leben so wie es ist! Was nützt mir ein Diamantring am Finger, den würde ich bei der Stallarbeit sowieso verlieren*", erzählt sie uns.

Besuch beim Gemüsebauer Denis in Lisdorf

Unsere Exkursion am ersten Tag des ersten Treffens ging zum Biobauern Denis in Lisdorf. Nach kurzer Anfahrt mit dem Bus wurden wir freundlich empfangen.
Zunächst wurden uns in den Gewächshäusern die um diese Jahreszeit anbaubaren Pflanzen gezeigt – in diesem Fall hauptsächlich Karotten, Salat & Spinat.

Der Betrieb hat eine lange Tradition, er wurde 1680 gegründet. Seit 1990 hält man sich an die strengen Biolandrichtlinien. Die Böden des Hofes reichen von feinem und leichtem Boden bis zu schwerem Lehm, wodurch das ganze Jahr über etwa 100 verschiedene Sorten Gemüse angepflanzt werden können.

Außergewöhnlich ist, dass der Anbauschwerpunkt nicht auf den neueren Sorten liegt. Das Unternehmen ist bemüht, auch alte Gemüsesorten wieder anzubauen, die vom Markt zu verschwinden drohen, z.B. Postelein oder alte Karottensorten.
Herr Denis, der seinen Beruf eher als Berufung sieht, steht voll und ganz hinter den strengen Richtlinien von Bioland. Er schafft es, mit dieser Motivation seine Familie und die Familien von bis zu 20 anderen Angestellten zu ernähren und jedes Jahr seinen Betrieb noch weiter auszubauen. Die Produkte werden in der Region vermarktet, um längere Transportwege zu vermeiden, da sie sich nicht lange frisch halten lassen. Die weiteste Lieferung geht nach Piesbach (ca. 13km). Man sieht, dass es schwierig ist, Produkte der Biolandrichtlinien global zu vermarkten.

Martinshof - St. Wendel

Der Martinshof wurde bereits 1986 als Biohof gegründet. Dann spezialisierte sich der Hof auf Ackerbau (Weizen, Roggen und Hafer), Ziegenhaltung und Schlachtkühe. Der Biohof hat zudem eine eigene Metzgerei und Bäckerei, sowie einen Laden in Saarbrücken.

Ziegen:
Es gibt ca. 100 Ziegen, die jedoch nur zur Milchproduktion gehalten werden. Die Verarbeitung zu Käse erfolgt intern.

Der Bio-Betrieb:

Erst wenn ein Betrieb mindestens 3 Jahre biologisch produziert hat, bekommt er ein Bio-Zertifikat. Es dürfen keine Pestizide, Herbizide und Insektizide eingesetzt werden. Da mit Monokulturen ein hohes Risiko für Insekten- und Pilzbefall einhergeht, sollen diese vermieden werden. Ein Hof, der Ackerbau und Viehzucht betreibt, kann das Futter selbst herstellen und Dünger aus der Viehzucht verwenden, sodass ein Kreislauf entsteht.

Der Persönlicher Eindruck:

Besonders interessant fanden wir die Aufteilung des Hofes, der einerseits eher familiär geführt wird, andererseits 70-80 Mit-Arbeiter beschäftigt. Der Martins Hof wurde von unserer Gastgeberin sehr spannend vorge-stellt und sie überzeugte uns schnell von dem Bio-Konzept des Hofes. Auch die Freude über ihre dortige Arbeit war leicht erennbar.

Kühe:
Die Kälber der 10 Mutterkühe werden nach einem halben Jahr geschlachtet. Aufgrund der hohen Steuern betreibt der Hof keine Milchproduktion.
Die 10 Kühe produzieren übrigens die gleiche Menge an Dünger wie die 100 Ziegen.

Biobus:

Der Betrieb Martinshof verteilt zudem Bio-Produkte via Bus. Diese sogenannten Biobusse liefern ins Saarland, Luxemburg, Rheinland-Pfalz sowie Frankreich. Das Unternehmen hat 6 Busse, die Produkte von Großhändlern verteilen. Ihr Sortiment reicht von Cola über Schokolade bis zu Gemüse.
Dabei wird bei Letzterem besonders auf saisonale und regionale Produkte zurückgegriffen. Die Waren werden beispielsweise als Abos oder Einzelbestellungen in fertigen Kisten direkt nach Hause geliefert.
Ein Vorteil der Biobusse ist, dass man sich abwechslungsreicher und gesünder ernährt und dabei neue Gemüsesorten kennenlernt.
Heutzutage gibt es immer mehr „Discounter-Bio-Marken“, deren Produkte zwar den Bio-Richtlinien entsprechen, jedoch oft importiert und dadurch billiger sind. Durch den Transport wird allerdings sehr viel CO_2 in die Atmosphäre entlassen. Bio-Siegel machen global betrachtet durchaus Sinn, doch sollte man auch vorwiegend auf saisonale und regionale Produkte zurückgreifen.

Konsumkritischer Stadt-rundgang

Wir haben im Rahmen des Comenius-Projektes einen konsumkritischen Stadtrundgang mit unserer Gruppe unternommen. Der Rundgang startete am Max-Planck-Gymnasium und führte uns quer durch Saarlouis. Im Allgemeinen ging es hauptsächlich darum, uns bewusst zu machen, welche Auswirkungen unser Konsum auf die Umwelt hat.

Fleisch:

Zuerst wurde uns die Frage gestellt, worauf man achten muss, wenn man umweltbewusster Fleisch konsumieren möchte. Ganz einfach: Man kauft nur noch regionale Produkte und geht nicht mehr zu Fast-Food-Restaurants wie McDonalds, Quick oder Burger King. Wenn man regionale Lebensmittel kauft, spart man lange Transportwege und damit auch die Transportenergie. Die Transportmittel tragen nämlich zum größten Teil zur heutigen Umweltverschmutzung bei und damit nicht genug, denn man benötigt zur Kühlung des Fleisches während des Transports ebenfalls Energie. Diese Energie kommt in den meisten Fällen aus Atomkraftwerken, was sehr schädlich für die Umwelt ist. Wir kamen zu dem Schluss, dass es besser wäre, ab und zu auf Fleisch zu verzichten und das Fleisch, das man isst, aus lokaler Produktion zu kaufen.

Textilien:

Genau wie bei der Fleisch-produktion wurde uns die Frage gestellt, wie Textilien menschen- und umweltfreundlicher hergestellt werden können. Diesbezüglich gingen wir in ein Einkaufszentrum und stellten uns vor die örtliche KIK-Filiale. Man riet uns, bei KIK nicht einzukaufen, denn die Kleidung wird überwiegend in ärmeren Ländern - auch von Kindern – produziert. Zum Einen ist der Transport, zum Beispiel von Bangladesch bis nach Deutschland extrem umweltschädlich.
Außerdem ist die Kinderarbeit ein sehr heikles Thema. Die Kinder bekommen einen verschwindend geringen Lohn, den sie oft auch noch abgeben müssen. Am Ende diskutierten wir noch über Kinderarbeit und Umweltverschmutzung durch Transportmittel, vor allem durch Flugzeuge.

Rencontre Comenius à Luxembourg

Les 20 et 21 février 2013, 103 élèves des lycées partenaires, ainsi que leurs enseignants, ont participé à une rencontre Comenius au Lycée Michel-Rodange à Luxembourg (LMRL). Le but était que les élèves travaillent ensemble, en groupes multinationaux, sur le sujet « **Ainsi mange le monde – l'alimentation dans un monde globalisé** ». Pour ce faire, des activités variées ont été organisées au cours des 2 journées.

Une **enquête sur les habitudes d'achats** fut menée par des élèves auprès des clients dans 5 supermarchés. Parallèlement à cela, d'autres élèves réalisèrent un **inventaire des produits** dans les rayons « fruits et légumes frais » et « poissonnerie » afin de se rendre compte de **la variété et de l'origine des produits offerts**. Une première analyse de ces données, réalisée grâce à un système électronique de traitement de données, eut encore lieu le jour-même au Lycée Michel-Rodange.

Lors de la seconde journée, des **workshops** traitant de thèmes variés portant sur l'alimentation furent organisés par les écoles partenaires au Lycée Michel-Rodange. Ces workshops étaient tous destinés aux élèves des classes de 6e (2e année d'enseignement secondaire) du LMRL, mais pouvaient cependant être visités par l'ensemble de la communauté scolaire.

La rencontre se clôtura à Bettembourg par une **conférence sur le transport international de marchandises** – « Ecologistics for our future » - et une **visite de la gare multimodale** (transfert route/rail de conteneurs) de la société ferroviaire luxembourgeoise (CFL).

Variété et origines des produits alimentaires

Quels fruits et légumes frais, poissons et crustacés propose-t-on dans les supermarchés luxembourgeois en février? D'où proviennent ces marchandises? Quels comportements les clients adoptent-ils lors de leurs achats?

Voilà les questions auxquelles les groupes d'élèves internationaux devaient apporter une réponse. Un questionnaire, élaboré préalablement, devait permettre aux élèves de cerner les comportements d'achat des clients. A cette fin les élèves du projet Comenius se rendirent aux

supermarchés suivants : Cactus Belle Etoile - Bertrange ; Cora Concorde - Bertrange ; Auchan - Luxembourg Kirchberg ; Delhaize - Helfent ; Naturata - Munsbach. Il faut préciser que Naturata ne vend que des produits BIO et que Delhaize est un supermarché bien plus petit que les autres. La variété de l'offre en fruits et légumes est étonnante. Pour les trois grands supermarchés on dénombre dans les rayons entre 132 et 156 sortes de légumes différentes. Parmi celles-ci entre 22 et 40 présentent le label BIO. La variété de l'offre en fruits frais est également remarquable. Nos inventaires ont montré qu'en février, et selon les supermarchés, entre 40 et 88 sortes de fruits différentes sont proposées. En ce qui concerne l'offre en poissons et crustacés, les élèves ont compté en moyenne, dans les grands supermarchés, environ 56 produits différents

L'offre en produits BIO est également très large. Il faut cependant noter que les prix des produits BIO représentent en général le double, voire plusieurs fois celui des produits conventionnels. En ce qui concerne l'origine des fruits et légumes frais, on ne peut être qu'étonné. La Belgique, la France, l'Italie, les Pays Bas et l'Espagne sont les principaux fournisseurs en légumes.
Mais on trouve aussi des produits provenant d'Autriche, Israël, Egypte, Maroc, Kenya, Afrique du Sud, Chine, Thaïlande, Etats-Unis, Pérou, Brésil, Argentine etc. Une part infime de produits provient du Luxembourg. Du côté des fruits frais, les origines sont encore plus variées – 41 pays livrent des fruits au Luxembourg.

Les comportements de consommation des clients au supermarché

Les habitudes de consommation des clients devaient être cernées par les groupes d'élèves grâce un court questionnaire (12 questions, voir questionnaire dans version allemande).

Cette façon d'impliquer les élèves est intéressante à plusieurs titres : non seulement parce qu'elle permet aux élèves de comprendre les habitudes de consommation des clients, mais aussi parce qu'elle les oblige à aborder des personnes qu'ils ne connaissent point pour leur présenter leur projet. 420 personnes ont ainsi pu être interrogées quant à leurs habitudes d'achats dans les supermarchés Auchan, Cactus-Belle Etoile et Cora-Concorde.

L'analyse-même des données obtenues représentait un défi pour les organisateurs. Grâce au système de traitement de données GRAFSTAT® disponible au LMRL, une première analyse des données fut possible encore pendant la rencontre. Plus tard ces analyses furent approfondies par les élèves luxembourgeois participant au projet Comenius.

Voici quelques extraits des analyses réalisées par les élèves :

- Prise en compte du pays d'origine
  Sur le diagramme ci-joint, nous constatons que près de la moitié des clients interrogés disent tenir compte du pays d'origine des produits alimentaires. 30,9 % n'y prêtent que partiellement attention. Finalement, il n'y a que 20 % des clients qui ne s'intéressent pas du tout à l'origine des produits. Ceci plaide donc pour une consommation responsable de la part des clients au Luxembourg en ce qui concerne l'origine des produits.
- Prise en compte de la saisonnalité des produits
- Pour les clients, faire attention à acheter des produits de saison est plus important encore. 56 % des personnes affirment vérifier si les produits achetés sont de saison ou s'ils ont dû être importés depuis des pays lointains. Environ 30 % avouent n'y prêter que peu d'importance et 14,5 % ne jamais s'y intéresser.
- Achat de produits BIO La plupart des clients (44,47 %) achète occasionnellement des produits BIO, un quart des clients n'en achète jamais. L'argument qui nous a souvent été avancé par ces gens est qu'ils ne font pas confiance aux labels BIO. Malgré tout, également 25 % des clients affirmaient acheter des produits BIO régulièrement.

Workshops au sujet de «Ainsi mange le monde – l'alimentation dans un monde globalisé»

Afin d'associer un maximum d'élèves du LMRL au projet Comenius, plusieurs workshops interactifs furent animés par les responsables du projet lors de la seconde journée de rencontre. Chaque école partenaire avait préparé un atelier avec ses élèves. Il s'agissait donc de workshops animés par des élèves Comenius pour les élèves du LMRL. Les thèmes abordés dans les workshops étaient très variés.

Les élèves du LMRL (option biologie - 3e) avaient préalablement traité le sujet des **« additifs et substituts alimentaires »** et préparé une exposition intitulée **« Brave New World ante Portas »**. Ils y étudiaient divers aspects tels le stevia et l'aspartame, le glutamate, le quorn, le surimi, les colorants dans l'alimentation, les émulsifiants, le fromage analogue, les sels de saumures, les boissons énergisantes et les plats cuisinés.

22 FÉVRIER 2013 / WWW.LESSENTIEL.LU

Elles ont fabriqué plein de spaghettis à la grenadine

LUXEMBOURG – Jeudi, ils étaient 116 lycéens à participer à des expériences «cuisine» dans le cadre d'un projet Comenius au Lycée Michel Rodange.

Il était question d'aliments que l'on consomme tous les jours à travers le monde. Partenaire du projet scolaire européen Comenius, le Lycée Michel Rodange a invité, jeudi, quatre autres établissements scolaires européens, à savoir Chapelle, Liège et Wesdon, à faire des expériences autour de la cuisine.

Dans l'atelier cuisine moléculaire, Lilly et Stéphanie, élèves de 3e C (biologie et mathématique), la cuisine moléculaire était au menu: des spaghettis au goût grenadine accompagnés de petites boulettes de fromage de chèvre au goût banane. «Il faut prendre du citronnier de calcium et le mélanger à de la grenadine avec du sirop d'agave. Après, on ajoute du sucre et du citron vert», explique Lilly. Après avoir rempli la seringue de grenadine puis en versant des gouttes dans le citronnier de calcium, ça forme des petites boulettes. Les élèves de 6e principales destinataires de ce projet, ont préparé un plat de cuisine constitué d'un mélange de gélatine à base d'algue, lait de coco et crème fraîche pour le blanc, et de jus d'orange et de mangue avec du citronnier de calcium pour le jaune, où les plusieurs délice pour l'œil, constitué-elle.

L'un des cinq ateliers tenaites au Lycée Michel Rodange était dédié à la cuisine moléculaire.

Aude Forestier

Dans le **workshop « cuisine moléculaire »** les jeunes élèves purent ensuite faire connaissance avec les techniques de la cuisine moléculaire grâce à quelques exemples pratiques. La devise était « *Hands on* » et chacun devait ainsi mettre la main à la pâte, pour le plus grand plaisir de petits et grands ! Les élèves du Max-Planck Gymnasium de Saarlouis posaient, eux, la question : **« Consommes-tu encore – ou penses-tu déjà ? »** et discutaient ainsi du rôle de la **publicité pour les produits alimentaires**. Le workshop du Lycée Marguerite de Verdun était très osé : **« Les insectes – alimentation du future »** – avec dégustation bien sûr ! Les élèves eurent également la possibilité d'en apprendre plus sur le **Food-Design, les dates limites de consommation et l'élevage intensif** présentés à trois stands tenus par leurs collègues du Einhard Gymnasium de Aachen. Finalement l'atelier de nos amis de l'Athénée Royal Charles Rogier de Liège traitait de l'alimentation durable.

Par moment le hall du LMRL ressemblait ce matin-là un une véritable foire. On y travaillait avec tous les sens : on y goûtait, on y discutait avec animation, des idées y étaient échangées et imitées avec zèle. Bref, un superbe évènement pour tous les acteurs des écoles partenaires du projet Comenius, ainsi que pour tous les élèves et professeurs du LMRL !

Visite de la plate-forme multimodale de conteneurs à Bettembourg

Au vu de la variété en produits frais dans nos supermarchés, la question se pose évidemment de savoir par quels moyens ceux-ci arrivent chez nous. Bien sûr on pense immédiatement à l'avion comme moyen de transport. En effet, le Luxembourg dispose avec le CargoCenter de Cargolux d'un hub majeur au niveau européen.
Une toute autre solution présente actuellement un succès grandissant au Luxembourg : il s'agit d'un transport de marchandises combiné route/rail sur de grandes distances. Des trains à long parcours permettent le transport rapide et plus écologique de conteneurs de Luxembourg à la frontière espagnole (Le Boulou), vers l'Allemagne (Lübeck) ou encore vers le port de Trieste (Italie du Nord). Ainsi par exemple, trois fois par semaine un train chargé de conteneurs circule de Luxembourg à Trieste, de là le voyage continue par bateau vers la Turquie, puis retour au Luxembourg. 10 000 semi-remorques sont ainsi transportés par an, ce qui réduit le trafic sur les routes et fait baisser les émissions de CO_2 de 75 % par rapport à un transport équivalent sur route.
Les élèves du projet Comenius eurent l'occasion, à la fin des deux journées de rencontre à Luxembourg, de visiter le site de CFL-Multimodal à Bettembourg. Après une conférence introductive, ils furent conduits en car à travers les vastes installations où les trains sont chargés.

Après un échange final avec les responsables des lieux, la rencontre Comenius fut clôturée.

Austausch in Lüttich

Der Austausch in Lüttich richtete sich nach vier Grundlinien.

Ein Rundgang auf dem Hügel Citadelle demonstrierte, dass zwei nachhaltige Ökozentren, « La Cité s'invente » und « La Ferme Favechamps », mitten in der Stadt pädagogisch und sozial durchaus möglich sind.

Das Hauptthema des Austauschs betraf die Problematik des Wassers und der Wasserverteilung: Einerseits wurden verschiedene Aspekte in Workshops bearbeitet, andererseits informierte eine Konferenz der CILE (Compagnie intercommunale liégeoise des Eaux) über die Geschichte und die Probleme der Wasserverteilung in der Lütticher Region.

Zuletzt zeigte der Besuch des Obstmarktes zu Visé ein Beispiel integrierten und pestizidfreien Obstbaus.

La ferme Favechamps

- La Ferme de la Vache est un bâtiment classé du XVIe siècle, aujourd'hui propriété du CPAS de Liège, dont l'appellation « Ferme de la Vache» remonte au XVIIIe siècle. A l'arrière se trouvent les terrains d'élevage au lieu-dit « Favechamps ». Ce nom vient du mot « champs de fèves », allusion aux cultures maraichères réalisées à Liège au XVIIe siècle. Favechamps, c'est un coin de « résistance rurale » en pleine zone urbaine, situé sur la colline escarpée qui monte vers la Citadelle, entre la Montagne Sainte-Walburge et la rue Pierreuse.

- Depuis 1998, la Ferme de la Vache développe un projet: des actions d'insertion sociale et de citoyenneté en partenariat avec les associations du quartier. Elle met en place des activités où le jardinage est utilisé comme outil d'insertion et où chacun peut être acteur, producteur et consommateur. Le but est de favoriser la découverte de la nature, le respect de l'environnement, l'approche de la culture biologique, l'usage du compostage ainsi que la cuisine des légumes du jardin.

- La Ferme de la Vache fait également partie du réseau des « Jardins et fermes solidaires Wallonie-Bruxelles» .

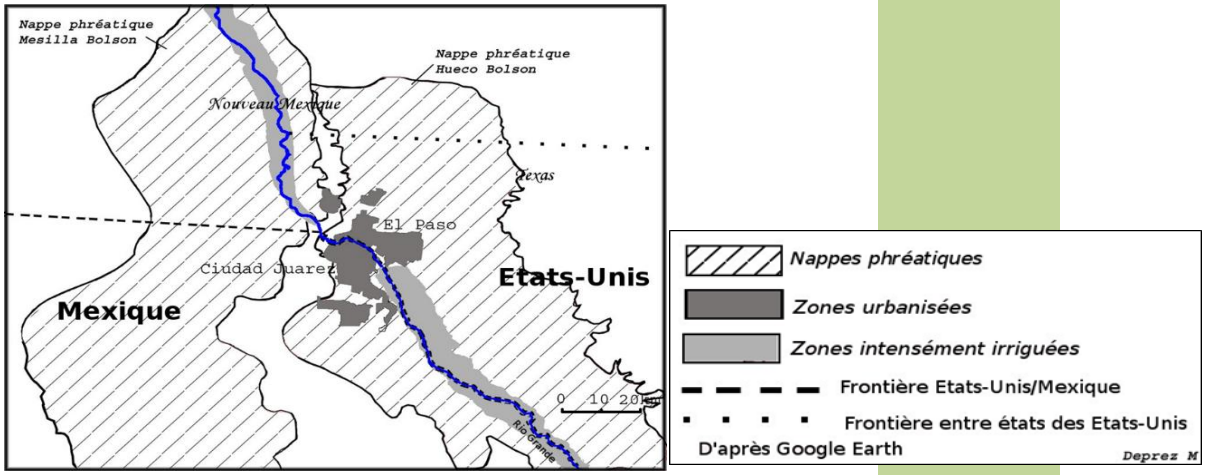
La problématique de l'eau

L'eau dans le monde

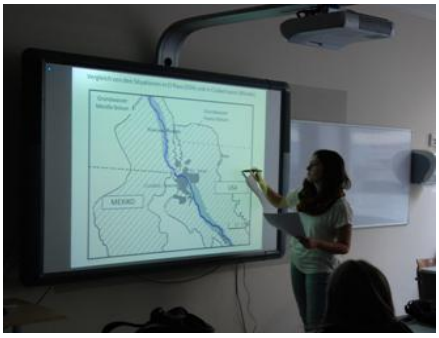
Exemple 1: Partage du Colorado et du Rio Grande entre le Mexique et les USA

Le Colorado, dont la source est située dans les montagnes Rocheuses, traverse les Etats-Unis et le Mexique avant de finir sa course dans le Golfe de Californie. Les états de sud-ouest des Etats-Unis ont réalisé divers aménagements sur le fleuve (barrages, aqueducs, canaux) afin de permettre l'irrigation des cultures à haut rendement, la production d'électricité ainsi que l'approvisionnement en eau des villes (Los Angeles, San Diego, Las Vegas…), des centres de loisirs (hôtels, golfs, lacs) et des usines.

Suite à ces aménagements et à l'utilisation intensive de produits chimiques par les agriculteurs américains, le Mexique manque d'eau et reçoit une eau polluée qu'il pompe dans la nappe phréatique afin d'alimenter ses villes et ses usines mais aussi afin d'irriguer ses cultures à faible rendement. L'utilisation intensive des eaux du Colorado par les 2 pays qu'il traverse entraîne l'assèchement du fleuve. Le



USA	MEXIQUE
Forte population riche	Forte population pauvre
Forte consommation d'eau de la population	Faible consommation d'eau de la population
Forte irrigation	Forte irrigation
Surexploitation des nappes phréatiques	Surexploitation des nappes phréatiques
Traitement des eaux usées	Forte pollution des eaux



Diminution du débit du Colorado		Pollution des eaux du Colorado	
Causes américaines	Causes mexicaines	Causes américaines	**Causes mexicaines**
• **agriculture intensive** • **plus de 30 barrages (+ hydro-électricité)** • **pression démo-graphique de plus en plus forte: migrations internes vers le SO des USA** • **développemen t du tourisme et des loisirs**	• développement, le long de la frontière Mexique – USA, du secteur manufacturier attire la main d'œuvre (maquiladoras) • forte croissance urbaine • développement de l'agriculture • surexploitation de la nappe phréatique	• eaux usées rejetées dans le Colorado • eau saturée en engrais et pesticides	• **eaux rejetées par les usines (maquiladoras)**
Conséquences pour les USA et le Mexique		**Solutions**	
• **Manque d'eau** • **Conflits d'usages : agriculture/ville** • **Conflits de partage des eaux entre USA et Mexique** • **Pollution du Colorado** • **Surexploitation des nappes phréatiques**		• **Réduire sa consommation d'eau** • **Utiliser des techniques d'irrigation économes en eau** • **Respecter le traité international des eaux entre les USA et le Mexique** • **Dessalement de l'eau de mer**	

Exemple 2: Problématique de la mer d'Aral

La mer d'Aral se situe à la frontière entre le Kazakstan et l'Ouzbékistan. Depuis les années soixante, la mer d'Aral a perdu 80% de sa superficie à cause de la monoculture du coton. Cette culture demande énormément d'eau provenant de la dérivation des deux fleuves alimentant la mer d'Aral: le Syr Daria et l'Amou Daria.

Le recul de la mer d'Aral est renforcé par la construction des barrages sur les deux fleuves, par le climat aride, par les vents violents asséchants, par l'irrigation des champs de coton et par la mésentente des pays frontaliers.

Toutes ces causes engendrent un véritable désastre écologique, économique et social. En effet, la disparition de la mer d'Aral entraîne une salinisation des sols et de l'eau, une destruction de la biodiversité, une disparition des zones portuaires. De plus, la pollution entraîne un taux élevé de mortalité infantile.

Cependant des solutions sont mises en place telles que la construction de barrages de sables protégeant la mer d'Aral actuelle et un apport d'eau douce venant de points d'eau extérieurs. Malheureusement, les intérêts économiques des hommes sont la cause principale de la disparition programmée de la mer d'Aral !

Exemple 3: Conférence : la Compagnie Intercommunale Liègeoise des Eaux (CILE)

A. Exposé de M. CRESPIN – Chargé des Relations publiques de la CILE

Histoire de l'eau alimentaire en région liégeoise - la CILE: un savoir-faire centenaire au service du public

L'exposé présente les points suivants :

- Découverte du charbon et premières exploitation minières
- Les areines
- Genèse de la distribution d'eau - puits et fontaines
- Grandes épidémies de choléra
- Hygiénisme et grands travaux urbains
- Création du service des eaux de la Ville de Liège
- La périphérie liégeoise attend la distribution d'eau
- Création de la CILE à nos jours

La phase questions-réponses aborde également des aspects plus pratiques, entre autres :

- Comment fixe-t-on le prix de l'eau ?
- Le droit à l'eau existe-t-il à Liège ?
- Pourquoi l'eau sent-elle parfois le chlore ?
- L'approvisionnement en eau est-il garanti ?

B. Exposé de Mme ALEOTTI – Chargée des Relations internationales

<u>L'eau, un bien de première nécessité : Savoir-faire et faire savoir à l'échelle internationale</u>

En 2009, une usine d'embouteillage au départ de la Source du Pêchet, exploitée par la CILE sur le site de Hamoir (région de Liège) a été mise en service.

On y produit des bonbonnes de 10l d'eau de source destinées à pallier toutes les situations d'urgence en cas de rupture d'approvisionnement sur le réseau, auprès des communes associées mais aussi auprès d'autres intercommunales du secteur public.

Ces bonbonnes peuvent aussi être proposées à l'échelle internationale lors de catastrophes humanitaires, comme par exemple lors du projet BOLIVIE à Pasorapa, département de Cochabamba.

La criée de Visé

Au travers d'un exposé et d'une visite des entrepôts de la criée de Visé, les élèves ont découvert les notions de la culture intégrée des pommes et des poires, ainsi que l'utilité de la production des coccinelles.
En bref, la culture intégrée permet d'utiliser nos « bons amis » les insectes pour combattre les « mauvais amis » et ainsi de limiter au strict minimum l'usage de pesticides si nocifs pour notre santé et pour la biodiversité.
Cette visite a été très appréciée par tous. Le charisme et l'enthousiasme de monsieur Marc et de ses collègues a donné de l'espoir à nos hôtes : on avance! Peut-être que finalement, l'industrie alimentaire ne nous tuera pas tous!

Rencontre Comenius à VERDUN du 24 au 26 février 2014

Les lycées allemands, luxembourgeois et belge sont arrivés lundi matin et ont été accueillis au lycée Margueritte par le Proviseur et leurs partenaires français ; des groupes multinationaux étaient déjà constitués et, ainsi, ils ont pu ensemble écouter les interventions successives.

Un événement au lycée Margueritte !

C'est d'abord Alexandre Polmard, jeune éleveur et boucher meusien de Saint-Mihiel qui a captivé l'auditoire par le récit de sa fulgurante réussite grâce à son exigence de haute qualité. Sa passion communicative a soulevé des tas de questions sur sa manière de nourrir les Blondes d'Aquitaine, son souci d'éviter le stress au bétail, le conditionnement et la distribution de sa viande de bœuf. Une preuve que la vente à l'international est compatible avec une forte exigence de qualité et de respect de l'environnement.

Ensuite, c'est Monsieur Boschiero**,** chargé d'études économiques à la Chambre d'Agriculture de la Meuse, qui a dressé un tableau plus général de l'agriculture du département de la Meuse, largement tournée vers l'élevage.

Après une dégustation de Brie de Meaux offerte par la Chambre d'Agriculture, Gérard Domange s'est interrogé sur la célébrité de Verdun, axant son exposé sur trois éléments: le traité de Verdun de 843, la dragée et la bataille de 1916.
En cette année de centenaire, cette journée s'est achevée symboliquement par une photo de tous les élèves au pied de l'Ossuaire de Douaumont, sur les lieux mêmes où Kohl et Mitterrand s'étaient donné la main en 1984 et avaient proclamé leur foi en l'avenir de l'Europe…
Les trois cars ont rejoint Paris en soirée et l'auberge de jeunesse située près du Louvre, une belle découverte pour certains. La nuit fut courte car dès 5h du matin commençait la visite du marché international de Rungis . Cette ville dans la ville a permis à tous de mesurer à quel point ce lieu était la plaque tournante de la distribution de l'Europe, voire du monde entier.

Les lycéens en blouse blanche ont arpenté les allées des pavillons des poissons, des fruits et légumes, des fromages, des fleurs et de la viande, cette fois à une échelle gigantesque, soumis aux lois du marché mondial, sous contrôle des services fiscaux et sanitaires et faisant des circuits complexes… les roses du Kenya rejoignent la plaque tournante d'Amsterdam, reviennent à Rungis pour éventuellement repartir en Afrique… Espérons que là encore les yeux de certains jeunes européens se sont ouverts sur les contradictions du marché mondial…

Ensuite, les groupes multinationaux ont ensemble élaboré un compte-rendu en français et en allemand de cette visite et, ne serait-ce que pour cette mise en commun de deux heures à peine, l'objectif du projet était atteint : réfléchir ensemble sur une question commune et préparer l'avenir de l'Europe.

Le lendemain mercredi était consacré à une visite du Salon International de l'Agriculture. Des rendez-vous avaient été pris avec des animateurs dans différents stands et les groupes internationaux ont pu questionner, photographier les animaux certes, déguster les spécialités gastronomiques mais, là encore, réfléchir sur cette abondance de produits venant de nos régions mais aussi du monde entier.

L'équipe Comenius du lycée Margueritte : Laurence GANTOIS-DOMANGE, Marie-Noëlle POIRSON et Clarisse MATHIOT

Le marché international de Rungis

Tout d'abord, le marché de Rungis se situait aux Halles, en plein cœur de Paris. Sur l'ordre du général de Gaulles, le marché fut déplacé, à 7 km au sud de Paris, après la seconde Guerre Mondiale en 1969 suite à l'essor démographique et économique. Rungis est en effet la réunion de différents marchés, ce qui facilite évidemment les conditions de transport et un contrôle assuré de l'hygiène (ex : augmentation de la traçabilité des viandes à la suite de la crise de la vache folle). Rungis a connu une expansion rapide, sa superficie passant de 8 à plus de 230 hectares. Aujourd'hui composée de 5 secteurs (fleurs, fruits/légumes, viande, poisson, fromage) et bientôt de 6 avec l'apparition d'un secteur bio, ce n'est pourtant qu'en 1975 que le secteur viande apparut.
Le marché accueil chaque jour entre 20 et 25000 clients. Ces clients proviennent du secteur de la restauration, de l'épicerie fine, des supermarchés internationaux et des détaillants.

Les produits de qualité supérieure tels que les fruits de mer, le poisson et la viande sont plutôt achetés par les restaurateurs en raison de leurs prix. Les fruits et légumes sont principalement vendus aux chaines internationales de supermarchés ou à des états comme la Russie par exemple. Ces deux dernières années, les vendeurs ont pu constater une légère baisse de la vente due à la crise économique et une crise particulière sur le marché des fleurs causée par l'achat direct des détaillants en Hollande. Désormais, les clients prennent leurs commandes par téléphone et ne se déplacent plus jusqu'à Rungis ce qui réduit le temps de travail sur le marché (2 à 4 heures du matin à la place de 2 h à 7 h).

AUMONT Amélie
BOFFERDING Max
CAILLARD Claire
DESCHAMPS Olivier
ELITSKI Laura
ELSBROECK Zoe
FOERST Carlo
FRIEDRICH Jan
LONNEUX Jade

Rungis, un marché gigantesque

Rungis, le marché de la démesure

Le marché de Rungis est géré à 96% par l'état, un emplacement à Rungis vaut 150 000€. Rungis réunit aujourd'hui 1 300 entreprises avec 12 000 travailleurs qui participent au développement du marché. Le chiffre d'affaire annuel de Rungis est de 8 milliards 300 millions d'Euros. Rungis produit de nombreux déchets, 50% d'entre eux sont récoltés et le reste est utilisé pour chauffer les bâtiments. Enfin, nous avons pu constater que ce grand marché est sous haute surveillance. En effet, il y a de nombreuses caméras à chaque entrée et sortie des bâtiments. Nous avons également remarqué qu'il y a beaucoup de circulation en dehors des bâtiments : 20 000 camions transportent chaque jour de la marchandise acheminées également en avion, train, voiture…)

Un marché pas comme les autres

C'est sur le marché de Rungis que l'on retrouve quantité et variété aux meilleurs prix et dans les meilleurs délais, permettant ainsi aux derniers maillons de la chaîne de distribution, c'est-à-dire les détaillants et les restaurateurs, d'afficher des prix compétitifs. Dans ce marché tout se négocie. En effet, on ne trouve aucun prix sur les produits, ils sont basés sur des accords verbaux entre grossistes et acheteurs, c'est ce qu'on appelle la vente de gré à gré. C'est accords sont toujours honorés et une entente réelle règne dans ce gigantesque marché. Tous les prix sont fixés en fonction de l'offre et de la demande. De manière générale, il correspond à la moitié du prix des produits une fois sur nos étalages. Néanmoins, aucun accord ne peut avoir lieux avec un particulier. En effet, si les grossistes ne fournissent pas de factures, ils sont imposables d'une amende de 135 euros.

DOCQUIER Pauline, GAUNY Cathleen,
GRIMMING Ines, JEANNOT FLavie,
LESH James, MARC Luisa,
RAAB Anna, REHLINGER Nils,
SPAMPATTI Chloé,
TRAEGER Franziska

Les prix du marché

Plusieurs facteurs peuvent influencer l'évolution des prix des produits proposés à Rungis. En ce qui concerne les poissons, les prix diminuent en fonction de la fraicheur du produit. De ce fait, les produits sont moins chers en fin de semaine qu'ils ne l'étaient au début. Cependant, le facteur le plus important demeure celui de l'offre et de la demande. Ainsi, plus l'arrivage est faible et plus le prix augmente. C'est pour cette raison qu'il est préférable d'arriver le plus tôt possible au marché, lorsque les stocks sont encore abondants. De plus, dans le cas des produits BIO, les prix sont toujours plus élevés.

La qualité alimentaire est en partie garantie par la traçabilité des produits : chaque produit a une étiquette indiquant son lieu de provenance, de conditionnement et l'indice des sociétés ayant participé aux différentes étapes de la production. De plus, les vendeurs doivent répondre à des règles très strictes sur l'hygiène et la sécurité.
Des labels tels que AOC (Appellation d'origine contrôlée), AOP (Appellation d'origine protégée) ou encore le Label Rouge, qui garantit une qualité supérieure des produits. Malgré la qualité élevée des produits, les prix restent très compétitifs. Cependant les prix peuvent encore baisser, dans le cas de surproduction ou de problème de gabarit, la qualité alimentaire étant tout de même identique.

En cas de surproduction, des promotions sont établis, les planchers les plus bas correspondent alors aux vendredis et samedis afin d'écouler les stocks. Une exception au système d'offre et de la demande sont les fleurs hollandaises, dont le prix est défini, affiché et très peu négociable. Les fleuristes nous ont également fait remarquer que la période de l'année peut influencer les prix. Par exemple, la veille de la Saint Valentin, le prix des roses a triplé.

BAUCHOT Perrine, DOITEAUX Lucie, FETUS Jeanne, FORET Pauline, HEIBROK Helen, KOCH Oliver, LELLIG Sebastian, MANGIN Louise, PEVENAGE Pernelle, SAVCENKO Alexander, WITTFELD Lara

AUBREVILE Julia, FELTZ Victor, GAMBETTE Emeline, HERRÓN Mélanie, HUMBERT Juliana, KRÄMER Michelle, LALLEMAND Emeline, NOEL Loris, SEIZ Clara, SPEICHER Phineas, VEELKEN Clara

Les produits de la mer

se trouvent dans un bâtiment qui mesure 90 mètres de large et 250 mètres de long : il s'agit du bâtiment A4, dit « la Marée ». Dans ce dernier, 180000 tonnes de produits marinsl sont vendues par année ce qui prouve son ampleur. Le poisson acheté à Rungis provient globalement d'Europe du Nord (Norvège, Hollande, Danemark, Ecosse et Irlande) et de France (Boulogne sur Mer…) mais quelques importations exotiques sont aussi vendues (Maldives). Le prix de la marchandise n'est pas fixé à l'avance (c'est un marché dit gré à gré : l'acheteur fixe les prix avec le vendeur). Parfois ces prix sont tellement mal négociés que les supermarchés, les professionnels et les restaurants spécialisés abandonnent l'achat d'une espèce (maquereaux). La plupart des poissons vendus sont sauvages ou d'élevages mais il y a aussi une légère offre sur le poisson biologique. Son prix s'élève cependant à plus du double de celui d'un poisson traditionnel. En somme, à Rungis, le contrat n'est pas écrit mais oral. La majorité des poissons vendus sont suivis rigoureusement. On appelle cela la traçabilité. Chaque produit de pêche est étiqueté selon plusieurs critères : le pays d'où il est extrait, le département et son appartenance à la communauté européenne (CE).

De plus, chaque étiquette présente un numéro spécifique : 065, qui correspond à Rungis. Même si cette traçabilité rigoureuse permet un contrôle alimentaire irréprochable, certains poissons sont difficilement traçables. C'est le cas des poissons bleus (pêchés près des côtes), qui sont fragiles de corps (ex : anchois, sardines, maquereaux et harengs). En revanche, pour des produits conditionnés, on peut certes savoir l'endroit où ils ont été pêchés mais on ne peut connaître leur composition.

Le secteur de la viande

ouvre de minuit à 9h, et compte 5 pavillons : deux réservés à la découpe de la viande porcine, interdite au public pour ne pas apporter de bactéries, un pour la triperie, un pour la volaille et un pour la boucherie traditionnelle avec de la viande vendue sous vide. A certaines périodes on peut même trouver de la viande de crocodile ou de kangourou ! Les bêtes proposées sont tuées plus jeunes que dans d'autres pays (jusqu'à 2-3 ans contre 10 ans en Allemagne) et sont abattues près de l'élevage. Cela permet une viande plus tendre car il n'y a pas de stress dû au transport. Plus de 70% de la viande proposée est produite en F France.

BELVA Florentin, DIEP Bargphi, DOYER Florian, GABER Florence, GOOSENS Chiara, HESS Chantal, MOULET Guillaume, OFFISSA Naomi, PLUMER Lilly, RÄDISCH Frederik, RIPPINGER Jasmine

Chaque carcasse est étiquetée de manière à toujours pouvoir justifier l'origine. La caisse centrale enregistre toutes les transactions et le vendeur peut demander où en est le pourcentage de fréquentation et le chiffre d'affaire. Le secteur de la viande demande entre 10 et 14h de travail par nuit, à la fin de la journée, la viande non vendue est stockée en chambre froide et le pavillon est nettoyé. Pour y entrer nous devions d'ailleurs porter une blouse et une charlotte.

BASTIEN Lucille, DOFFINE Pauline, DUMONT Camille, LAMBERT Anne, LIPPERT Stéphanie, MORANZONI Bérengère, PHILIPPE Charlotte, SALAMON Laura, RISTIC Anagelina, STEINSEIFER Luisa

Les produits Bio à Rungis

"On trouve une minorité de produits Bio à Rungis car en France seulement 2% de la production est Bio, en Allemagne elle est de 6% et en Suisse de 8%.«
Un pavillon sera dédié aux produits Bio en 2015. En parallèle, la production bio engendre un rendement faible et donc très peu de quantité contrairement aux produits issus de la production intensive qui ont un rendement bien plus élevé.

Cependant, les produits Bio sont plus respectueux de l'environnement et meilleurs pour la consommation tandis que les autres produits sont plus polluants à produire et peuvent engendrer des risques sanitaires. De plus, les restaurants préfèrent acheter des produits Bio car c'est souvent un gage de qualité.

COLOVO Pauline, EMERING Luc, ISERBECK Julia, KÖNIG Nina, LEBRUN Lucie, MERTENS Audrey, ROGIE Elodie, SCHERTZ Pol, TEBACHE Benjamin TROLIO Romain

Das prämierte Plakat mit Eindrücken von der Landwirtschaftsmesse in Paris (26.02.2014)

Abschlussveranstaltung des Comenius-Projektes am Einhard-Gymnasium in Aachen

Was wir in den beiden Tagen erlebt haben

Nachdem wir unsere Partnerschulen in Saarlouis, Luxemburg, Lüttich und Verdun besucht hatten, waren wir in Aachen die letzten Gastgeber. Unsere gemeinsame Aufgabe war es, an den beiden Tagen in internationalen Gruppen zu zehn verschiedenen europäischen Bio-Siegeln zu recherchieren, sie zu bearbeiten und auf einem „Markt“ in der Schule zu präsentieren.

Am 27. März begannen wir vor dem Eintreffen unserer Gäste mit den ersten Vorbereitungen. Es wurden Arbeitsgruppen für die Organisation eingeteilt und wir empfingen unsere Gäste in der Aula. Nach der Begrüßung durch den stellvertretenden Schulleiter Herrn Frühwein und unsere Dolmetscherin Frau Kochs wurden durch unsere Schüler die internationalen Arbeitsgruppen aufgerufen. Diese bestanden aus jeweils zwei Schülern aus jeder Partnerschule.

Danach gingen wir in unsere Arbeitsräume und es erfolgte ein „Briefing“ über unser weiteres Vorgehen. Da es schon Mittagszeit war, aßen wir gemeinsam mit unseren Gästen in der Mensa. Während des Mittagessens hatten wir viel Zeit, um uns besser kennenzulernen und auszutauschen.

Den Nachmittag verbrachten wir in unseren zehn Arbeitsgruppen und bereiteten die Marktstände zu unseren Bio-Siegeln vor. Nachdem unsere Arbeit getan war, fuhren unsere Gastschüler in die Jugendherberge und bezogen ihre Zimmer.

Wir trafen uns alle am Abend in der Stadt, um gemeinsam zu feiern. Die Lehrpersonen hatten einen kleinen Partyraum in der Innenstadt reserviert. Dort angekommen, taten wir uns zunächst am Buffet gütlich, welches, passend zum Thema, vegan war. Wir waren allesamt davon überrascht, wie delikat veganes Essen sein kann. Anschließend tanzten wir zu moderner Musik. Auch so mancher Lehrer konnte der guten Stimmung nicht widerstehen und schwang das Tanzbein.

Am nächsten Morgen bereiteten wir die Marktstände vor und präsentierten den Schülern unserer Schule die Ergebnisse. Dieser Bio-Siegel-Markt war das „Highlight“ unseres Treffens. Die einzelnen Stände waren sehr dekorativ und kreativ gestaltet. Neben zahlreichen Informationen zu den einzelnen Bio-Siegeln wurden auch Köstlichkeiten aus den verschiedenen europäischen Regionen angeboten.

Nach einem gemeinsamen Mittagessen in der Mensa machten wir uns auf den Weg in die Stadt. Nach einer kurzen Erläuterung des weiteren Programms durch die Lehrer besichtigten wir die Stadt in unseren internationalen Arbeitsgruppen. Die deutschen Schüler hatten zuvor arbeitsteilig Informationen zu den wichtigsten Aachener Sehenswürdigkeiten gesammelt und wir zeigten unseren Gästen die Stadt. Anschließend folgte der Höhepunkt des Aufenthaltes in Aachen. Wir trafen uns im Rathaus, wo wir vom Oberbürgermeister Marcel Philipp empfangen wurden. Er sprach uns seine Begeisterung für solche Projekte aus, da sie den Grundgedanken der EU, nämlich den Zusammenhalt zwischen den verschiedenen Nationen, stärken würden. Zudem überreichte er uns die Zertifikate für unsere erfolgreiche Mitarbeit am Comenius-Projekt.

Danach folgte der wohl schwerste Teil unseres Projektes: Es wurde Zeit, sich zu verabschieden. Wir waren alle sehr traurig, dass unsere Zusammenarbeit nun zu Ende war. Während des Projektes bildeten sich viele internationale Freundschaften. Damit hatte das Projekt seine wichtigste Aufgabe erfüllt: Den Zusammenhalt zwischen den Nationen zu stärken.

Der Bio-Siegel-Markt

Am zweiten Tag des Abschlusstreffens wurden die Ergebnisse der Gruppenarbeiten den Schülern der Partnerschulen wie auch den Schülern des Einhard-Gymnasiums an verschiedenen Marktständen präsentiert. Unsere Reporterin Luisa Steinseifer war unterwegs.

Luisa: Guten Tag meine Damen und Herren. Ich berichte live von der Bio- Siegel-Messe am Aachener Einhard-Gymnasium. Mit Partnerschulen aus Saarlouis, Verdun und Lüttich wurden zwei Tage lang Informationen über verschiedene Siegel zusammengetragen und damit ein Messestand aufgebaut. Wie hat dir die Arbeitsphase gefallen, Nora?

Nora (Aachen): Mir hat nicht nur das Thema „So i(s)st die Welt“ gefallen, sondern auch die Zusammenarbeit mit neuen Menschen, durch die wir Einblicke in neue Kulturen bekommen und internationale Freundschaften geknüpft haben.

Luisa: Gab es denn auch Schwierigkeiten bei der Zusammenarbeit so vieler verschiedener Schüler?

Nora (Aachen): Manchmal war es schwer den Überblick zu behalten und auch die verschiedenen Sprachen haben die Verständigung erschwert. Allerdings hatten wir viel Spaß und die Ergebnisse waren vorzeigbar.

Luisa: Nun gut, gehen wir ein Stück weiter und schauen uns die Messestände an. Alle wurden mit vielen Details, Informationen und Angeboten zum Probieren aufgebaut. Was könnt ihr uns zu euren Ständen sagen?

Nele (Aachen): Bei unserem Siegel Fairebel geht es um den kostendeckenden Milchpreis, Produktionskosten werden gedeckt und Arbeiter entlohnt.

Carlo (Belgien): Also unser Siegel ist ein Siegel der Wallonie, also einem Teil von Belgien. Durch unser Siegel wird gewährleistet und gekennzeichnet, dass die Produkte auch wirklich aus Belgien kommen.

Luisa: Es interessiert mich, ob die Schüler Siegel nun anders beachten. Habt ihr dadurch, dass ihr euch mit den Siegeln beschäftigt habt, nun eine andere Sichtweise?

André (Luxemburg): Es gibt so viele verschiedene Siegel, bei so einem „Siegel-Dschungel“ habe ich keinen Überblick mehr. Ich fand es sehr sinnvoll einmal mehr über Siegel zu erfahren.

Camille (Verdun): Mein Lieblingssiegel ist das Siegel „Fairtrade“. Mir gefällt der Gedanke zu wissen, dass ein Produkt aus fairem Handel ist.
Luisa: Es scheint, als hätten die Schüler wirklich etwas gelernt. Wie gefällt denn den Marktbesuchern die Messe?
Rahel (Einhard-Schülerin): Ich finde alles sehr lecker hier, es gibt so viele Produkte, die man probieren kann. An einem Stand gibt es Schinken, der extra aus Luxemburg mitgebracht wurde! An anderen kann man Kekse, Bonbons, Kaffee und Säfte probieren. Alles wurde sehr schön aufgebaut, mir scheint als wurde viel Mühe in dieses Projekt investiert.
Anna (Einhard-Schülerin): Ich freue mich, dass unsere Schule so etwas unterstützt. Das Projekt ist sehr gelungen, sehr spannend, gut organisiert, also Respekt an die Veranstalter.
Luisa: Wie man hört, herrscht hier allgemeine Begeisterung, es wimmelt von Leben. Meiner Meinung nach wurde etwas ganz besonderes erreicht: Die erfolgreiche Zusammenarbeit verschiedener Nationen.

Von den insgesamt 10 bearbeiteten Siegeln aus dem Bereich der biologischen Landwirtschaft und der regionalen Produktion sollen im Folgenden zwei beispielhaft etwas näher vorgestellt werden.

Ein kurzer Steckbrief des EU-Bio-Siegels

Allgemeines: Das EU-Bio-Siegel wird seit 1990 als Güte- und Prüfsiegel auf Bio-Produkten verwendet. Die Richtlinien für das Siegel werden von der Europäischen Kommission festgelegt und diese sind deshalb in ganz Europa gültig. Das Label des Bio-Siegels stellt die europäischen Sterne in Form eines Blattes auf einem grünen Hintergrund dar, dies soll die Beziehung zwischen Europa und der Natur symbolisieren. Dieses Siegel ist für alle Bio-Produkte, welche den Bio-Gesetzgebungen der EU entsprechen, erforderlich, da es den Verbraucher genau über die Quelle des Produkts informiert.

Vergabekriterien: Um das EU-Bio-Siegel tragen zu dürfen, müssen die Produkte nach dem folgenden Richtlinien aus der Bio-Gesetzgebung der EU produziert werden:

- strenge Vorschriften für den Einsatz von Pestiziden, Düngemitteln, Antibiotika, Zusatzstoffen (Farb- oder Geschmacksstoffe)
- Erhaltung der Artenvielfalt, Bodenfruchtbarkeit und Wasserqualität
- artgerechte Tierhaltung einschließlich Freilandhaltung und Biofutter
- kein Einsatz von genetisch veränderten Organismen, Produkte müssen zu 95% aus Rohstoffen aus ökologischen Landbau bestehen
- alle 3 Jahre müssen die EU-Bio-Betriebe kontrolliert werden.

Konventionelle Betriebe, die zertifiziert werden möchten, müssen sich einer zweijährigen Umstellungsphase unterziehen.

Verwendung: In Deutschland findet sich das EU-Bio-Siegel in den letzten Jahren immer häufiger. Neben den Produkten in Bio-Läden und Reformhäusern gehören Produkte aus biologischem Anbau mittlerweile zum Standartsortiment der Lebensmitteldiscounter wie z.B. Aldi, Penny oder Lidl. Dies ist nicht verwunderlich, da die Vergabekriterien keine hohe Hürde darstellen und das EU-Bio-Siegel im Vergleich mit anderen Bio-Siegeln recht „einfach“ zu bekommen ist. So lassen sich auch für die Lebensmitteldiscounter Bio-Produkte zu einem geringen Preis anbieten.

Arbeitsbericht der Gruppe „Marque Nationale“

Unsere Gruppe beschäftigte sich mit dem Siegel „Marque Nationale“ aus Luxemburg. Wir arbeiteten mit jeweils zwei Schülerinnen und Schülern aus Luxemburg, Saarlouis, Lüttich zusammen, gesprochen wurde auf Französisch, Englisch oder auch Deutsch.

Die Recherche begann im Stillarbeitszentrum unserer Schule. Die Franzosen übernahmen das erste Festhalten der Informationen, da es diese nur auf Französisch im Internet zu finden gab. Die luxemburgischen Gruppenmitglieder übersetzten die Stichpunkte und wir, die Deutschen, waren für die Gestaltung der Plakate zuständig.

Das Label wird nur an Produkte aus Luxemburg vergeben, sodass sie keinen langen Transportweg hinter sich haben. Die Richtlinien sind relativ simpel: Die Produkte dürfen keine Konservierungsstoffe enthalten, Tiere müssen artgerecht gehalten werden und das Schlachten erfolgt gegebenenfalls unter Aufsicht eines Tierarztes. Dies gilt aber nur für Schnaps, Schweinefleisch, Wein, Honig, Butter, Sekt und Schinken.

Nach der Stärkung in der Mensa konnten dort auch die Plakate gestaltet werden. Die Möglichkeiten waren vielfältig, da wir extra einen Materialraum mit buntem Papier, Stiften und Scheren zur Verfügung hatten. Am Ende dieses Tages hatten wir 2 Plakate erstellt.

Am darauf folgenden Tag sollte der Marktrundgang stattfinden. Im oberen Lichthof konnte jede Gruppe ihren eigenen Stand aufbauen. Da die Luxemburger, bevor sie nach Aachen gefahren waren, weitere Plakate und Banner gedruckt hatten, bot sich den restlichen Schülern des Einhard-Gymnasiums ein buntes Bild. Einzelne Kurse kamen uns während der Unterrichtszeit besuchen und probierten, da jeder Stand mit seinem Siegel versehene Köstlichkeiten bereit gestellt hatte. Wir zum Beispiel hatten Baguette mit Butter, Honig und einen sehr großen Schinken, der bei allen gut ankam. Eine der am häufigsten gestellten Fragen war, was unser Siegel von dem der anderen unterscheidet. Oft gibt es gar keinen allzu großen Unterschied, außer dass es für andere Produkte gültig ist und einzelne Richtlinien anders sind, zum Beispiel dass Luxemburg Produktionsort sein muss.

Insgesamt haben wir aber viel positive Rückmeldungen erhalten, sowohl von Lehrern, als auch anderen Schülern oder Teilnehmer, sodass wir zufrieden mit unserer Arbeit das Projekt abschließen konnten.

Gemeinsam lernen – Gemeinsam entdecken
Hier einige „Statements“ der Schüler zum Projekt

„Im Comeniusprojekt arbeiten Partnerschulen aus verschiedenen Ländern gemeinsam an einem konkreten Thema. Das finde ich interessant.
Es bietet den Teilnehmern die Möglichkeit, über zwei Jahre hinweg an regelmäßigen Treffen teilzunehmen.“
„Unser Thema „So is(s)t die Welt“ war interessant, da man sich über viele Dinge, wie zum Beispiel verschiedene Nahrungsmittel-Siegel in verschiedenen Ländern, informieren konnte.“
„Bei dem vielfältigen und spannenden Programm, den Ausflügen, Workshops und Messen waren wir mit Interesse dabei.
Zudem entstanden vorzeigbare Ergebnisse, welche uns alle sehr angesprochen haben.“
„Mein Horizont wurde im Hinblick auf den Konsum unserer Gesellschaft und die Problemstellungen unserer Welt erweitert.“
„Das Tolle an Comenius ist, dass man nicht nur die Inhalte des Projektes bearbeitet, sondern auch andere Kulturen und viele nette Leute kennenlernt.
Freundschaften können geknüpft werden und der Spaß steht im Vordergrund.
Ich habe Menschen kennengelernt, die meine Ansichten teilen und mit denen ich heute noch in Kontakt stehe. Diese internationalen Beziehungen, die ich jetzt schon pflege, werden für mich in der Zukunft von Vorteil sein.“
„Man lernt, sich trotz Sprachbarrieren zu unterhalten und gemeinsame Ziele zu erreichen.“
„Jedes Treffen wurde von einer anderen Schule ausgerichtet, dadurch hat man einige Städte und Gegenden, die man noch nie besucht hat, kennengelernt.
Das Programm war abwechslungsreich und interessant. Ich bin auf jeden Fall froh, mitgemacht zu haben!“

SESSION DE CLOTURE DU PROJET COMENIUS AU GYMNASE EINHARD A AIX-LA-CHAPELLE

Ce que nous avons vécu pendant les deux journées.
Après avoir rendu visite à nos écoles partenaires de Saarlouis, Luxembourg, Liège et Verdun, ce fut au tour d'Aix-la-Chapelle d'être notre dernier hôte. Notre objectif commun était d'effectuer une recherche pendant les deux jours , sur 10 labels bios européens, de les analyser et de les présenter lors d'un « marché » au lycée.
Le 27 mars, nous avons commencé avec les premiers préparatifs avant l'arrivée de nos hôtes. Des groupes de travail ont été formés, et nous avons accueilli nos invités dans la salle des fêtes. Après le discours de bienvenue de notre sous-directeur M. Frühwein et notre interprète Mme Kochs, nos élèves se sont occupés de former des groupes de travail internationaux, composés chaque fois par deux élèves de chaque lycée partenaire.

Par après, nous nous sommes rendus dans les salles de travail afin de faire le briefing des tâches. L'heure de midi ayant déjà sonné, nous avons pris le repas commun au réfectoire ensemble avec nos hôtes, ce qui nous a laissé bien le temps de nous connaître et de nous échanger.
Nous avons passé l'après-midi, chaque groupe pour soi, à préparer les stands pour le « marché » des produits labellisés.
Une fois le travail terminé, nos élèves invités se sont rendus à l'auberge de jeunesse afin de s'installer dans leurs chambres.

Le soir, nous nous sommes tous retrouvés en ville afin de fêter ensemble. Les professeurs avaient réservé une petite salle des fêtes au centre- ville, où nous avons dégusté un buffet végan adapté au sujet. Nous étions tous agréablement surpris de la délicatesse d'un repas végan. Par la suite, nous avons dansé sur de la musique moderne, et quelques professeurs n'ont pas pu résister d'y participer.

Le lendemain matin, nous avons a arrangé les différents stands et nous les avons expliqués aux élèves de notre lycée. Ce marché des labels s'est avéré être le point culminant de notre rencontre ; les stands se sont distingués par leur créativité et leur décoration.

Après le repas commun au réfectoire et une courte explication de la part de nos professeurs, nous avons visité la ville, divisés en différents groupes de travail internationaux. Auparavant, les élèves allemands avaient assemblé des informations sur les attractions touristiques d'Aix-la-Chapelle, et ils y ont amené leurs invités.

Ensuite, ce fut le moment crucial du séjour à Aix : le rendez-vous à la mairie et l'accueil par le maire M. Marcel Philipp. Il a exprimé son enthousiasme pour de tels projets, car ils soulignent la pensée fondamentale de l'Union Européenne, à savoir la collaboration entre les différentes nations. En outre, il nous a remis les diplômes pour notre collaboration au projet Comenius.

Finalement vint la partie la plus difficile du projet : l'adieu ! Nous étions tous très tristes que notre collaboration se termine maintenant, car elle avait créé la base d'amitiés internationales. Ainsi, le projet avait accompli son but le plus important : renforcer la coopération entre les nations !