

UN ESCAPE GAME POUR DÉCOUVRIR DES ALTERNATIVES ALIMENTAIRES



FICHE MATÉRIEL À DÉCOUPER

Relisez bien votre
fiche avec les règles
de « Escape Game » et
découvrez ici tout le
matériel à découper
pour le réaliser !

RAPPEL DU MATÉRIEL À PRÉVOIR EN PLUS DU MATÉRIEL PAPIER À DÉCOUPER :

- De la ficelle et des ciseaux.
- Un ordinateur relié à internet (et idéalement un projecteur pour que tout le groupe puisse voir l'écran de l'ordinateur).
Si vous n'avez pas d'ordinateur, téléchargez la variante sans internet ici : www.omdm.be/escapegame

MATÉRIEL OPTIONNEL POUR L'AMBIANCE :

- De la musique de fond stressante pour l'ambiance.
- Des déguisements : cravates, costumes,...
- Des éléments de décor : affiches, coupures de journaux, graphismes sur le thème de la crise alimentaire mondiale, du réchauffement climatique, boissons et biscuits,...
- Un minuteur (utiliser un smartphone) visible pendant le jeu ou une horloge.



INTRODUCTION :

Texte à lire pour commencer l'escape game :



MESDAMES, MESSIEURS,

Cette réunion au sommet est l'ultime tentative pour sauver la planète.

Notre système alimentaire implose. Vous êtes ici, chefs d'Etats et experts pour trouver enfin une solution !

Tous les indicateurs sont dans le rouge ! Pollution , pauvreté, malnutrition, épuisement des ressources, changement climatique, toute puissance des multinationales et de l'agro-industrie...

Le monde entier attend de vous une révolution alimentaire !

Nous vous avons enfermés pendant 50 minutes dans cette salle afin qu'ensemble, vous trouviez des solutions pour nourrir le monde sans détruire la planète. A la fin de ces 50 minutes, vous devrez présenter vos idées devant les caméras du monde entier.



PARTIE 1

Assiette à découper

Découper également à l'aide d'une perforatrice les trous indiqués dans les cartons. Ils permettent aux participants de savoir comment relier avec de la ficelle les cartons entre eux.



PARTIE 1 SUITE



Cartons à découper.

Découper également à l'aide d'une perforatrice les trous indiqués dans les cartons. Ils permettent aux participants de savoir comment relier avec de la ficelle les cartons entre eux.

<p>●</p> <p>CHAUFFE</p> <p>●</p> <p>3</p>	<p>●</p> <p>LA SANTÉ</p> <p>●</p> <p>4</p>
<p>● ●</p> <p>ÉPUISE</p> <p>5</p>	<p>●</p> <p>LE CLIMAT</p> <p>6</p>
<p>● ●</p> <p>ENRICHIT</p> <p>7</p>	<p>●</p> <p>LES SOLS</p> <p>8</p>
<p>● ●</p> <p>APPAUVRIT</p> <p>9</p>	<p>●</p> <p>LES RESSOURCES NATURELLES</p> <p>2</p>



PARTIE 1 SUITE

Cartons à découper.

Découper également à l'aide d'une perforatrice les trous indiqués dans les cartons. Ils permettent aux participants de savoir comment relier avec de la ficelle les cartons entre eux.



<p>●</p> <p>POLLUE</p> <p>●</p> <p>8</p>	<p>●</p> <p>LES MARQUES</p> <p>●</p> <p>9</p>
<p>●</p> <p>L'EAU</p> <p>●</p> <p>3</p>	<p>●</p> <p>LES PAYSANS DU SUD</p> <p>●</p> <p>4</p>
<p>●</p> <p>NUIT À</p> <p>●</p> <p>5</p>	<p>●</p> <p>LES SUPERMARCHÉS</p> <p>●</p> <p>6</p>
	<p>●</p> <p>LES AGRICULTEURS DU NORD</p> <p>●</p> <p>2</p>



PARTIE 1 SUITE

Cartons à découper.

Découper également à l'aide d'une perforatrice les trous indiqués dans les cartons.

Ils permettent aux participants de savoir comment relier avec de la ficelle les cartons entre eux.



« Je constate que le CO2 est émis à près de 80% par les pays industrialisés comme la Belgique. Or, une grande partie de l'activité humaine responsable de ces changements est liée **à la manière dont nous consommons** et dont nous nous nourrissons. En effet, on utilise énormément d'énergie et de pétrole pour faire de **l'agriculture intensive, défricher** des forêts, créer des **engrais** chimiques, **garder au frais** les aliments, **transporter, transformer** les produits et les **(sur) emballer** ! »

Louis, expert climatologue.

L

« Pour pouvoir faire fonctionner mon exploitation agricole de manière industrielle, je dois toujours plus m'agrandir, défricher des forêts pour faire de la place à mes monocultures. Il paraît qu'on pêche en mer de plus en plus loin, de plus en plus profond. Beaucoup d'espèces de poissons qu'on mange tous les jours sont en voie d'extinction ! Quand est-ce qu'on arrête tout ça ? »

Emile, agriculteur qui se pose des questions.

E

« Je suis caissière. Mon salaire n'est pas terrible et je crains de perdre mon boulot dans le futur. Par contre, le chiffre d'affaire que réalise chaque année mon employeur est colossal ! Tout ça, en vendant un maximum de produits suremballés, venus de loin, sans se soucier des conditions de fabrication... »

Ursule, caissière chez Delcarrefuyt

U

« Depuis les années soixante, l'agriculture intensive et mécanisée produit beaucoup. Mais la richesse des sols en micro-organismes a fortement diminué ! On appauvrit les sols et les plantes cultivées deviennent totalement dépendantes des engrais chimiques. On menace en même temps la biodiversité. On favorise l'érosion des sols. Mais, on a besoin de sols bien vivants pour faire une agriculture durable ! »

Omar, qui se promène dans la campagne

O



PARTIE 1 SUITE

Cartons à découper.

Découper également à l'aide d'une perforatrice les trous indiqués dans les cartons.

Ils permettent aux participants de savoir comment relier avec de la ficelle les cartons entre eux.



« Je travaille pour une grande marque agro-alimentaire. Mon patron et les actionnaires gagnent de l'or en barre car ils sont devenus incontournables sur le marché. Tellement puissants qu'ils peuvent tout décider. Ils achètent évidemment le moins cher possible pour revendre en grande quantité et faire le plus possible de bénéfice ».

Albert, le frère de l'autre.



A

« Sans devenir alarmiste en croyant que tout ce qu'on mange est empoisonné. On peut vraiment se demander s'il est bon pour la santé humaine de manger tout ce qu'on nous sert industriellement ! Trop de sucres et de graisses dans nos aliments. Mais ce n'est pas tout, la santé de ceux qui pulvérisent des herbicides et pesticides sur les champs est aussi gravement atteinte. Au Nord comme au Sud, il faudrait revoir le système pour préserver la santé en priorité ».

Sabine, une citoyenne inquiète.



S

« Les aliments que nous produisons ne sont pas achetés à leur juste valeur. Résultat : pas assez d'argent pour vivre. Mais il y a pire. On nous chasse de nos terres. Certains parmi nous sont presque réduits en esclavage quand leur seule solution est de travailler pour des grands propriétaires terriens. Tout ça pour exporter du jus d'orange, du cacao et du riz à l'autre bout du monde ».

Yaoundé, qui résiste !



Y

« Une des choses les plus précieuses qui soit : l'eau potable. Or, notre surconsommation, surproduction, gaspillage menace toujours plus les nappes phréatiques et les cours d'eau ».

Harry, qui vous veut du bien.



H

« Je suis agricultrice mais je n'arrive plus à vivre de mon métier. Le prix du lait fixé par les supermarchés est beaucoup trop bas. Je dois arrêter mon métier, ma vie. C'est s'agrandir toujours plus ou mourir. On ne peut pas continuer comme ça ».

Géraldine, agricultrice belge.



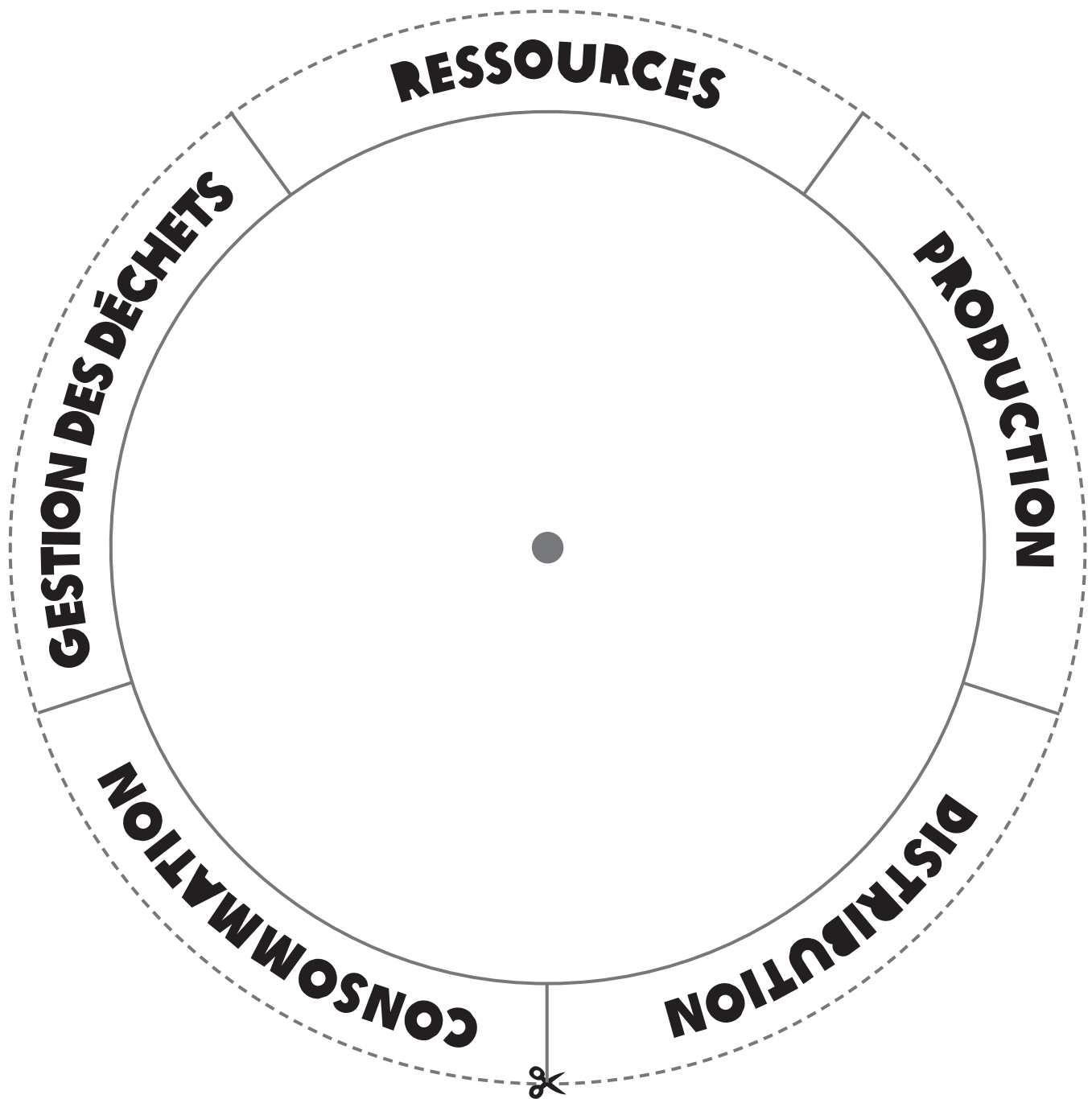
G



PARTIE 2

La roue à découper

Découper sur le trait pointillé et fixer avec une attache parisienne à la roue se trouvant dans le document du jeu à imprimer en couleurs



PARTIE 2 SUITE

Les 10 feuilles du carnet de voyage

à découper et à cacher dans la pièce en dehors du cercle de chaises.



Il pleuvait fort ce matin quand je suis sorti pour relever le courrier ! Enfin, ça faisait un bon moment que j'attendais de recevoir les graines que j'avais commandées. Elles sont arrivées. Je vais pouvoir commencer mon potager ! Quand j'en avais parlé à Isa, elle m'avait tout de suite dit de ne pas acheter des semences dans un magasin car je risquais fort de tomber sur des hybrides F1 habituelles dans la grande distribution. F1 quoi ? J'ai dit. Il a fallu qu'elle m'explique. Donc, si j'ai bien compris : des hybrides, ce sont des variétés (par exemple de tomate) qui sont créées en croisant deux variétés en vue d'obtenir un meilleur rendement, une croissance plus rapide. Le problème, c'est qu'il n'est pas intéressant de conserver les graines de ces hybrides pour les replanter l'année suivante et ainsi de suite, car les nouvelles plantes n'ont plus les mêmes caractéristiques. Bon, c'est un résumé. Donc, on est forcé de racheter chaque fois de nouvelles graines. C'est absurde. Avant, les agriculteurs conservaient une partie des graines de la récolte pour replanter l'année suivante et ne devaient pas payer un centime pour cela ! Evidemment, les industries semencières préfèrent qu'on leur achète chaque année de nouvelles semences...

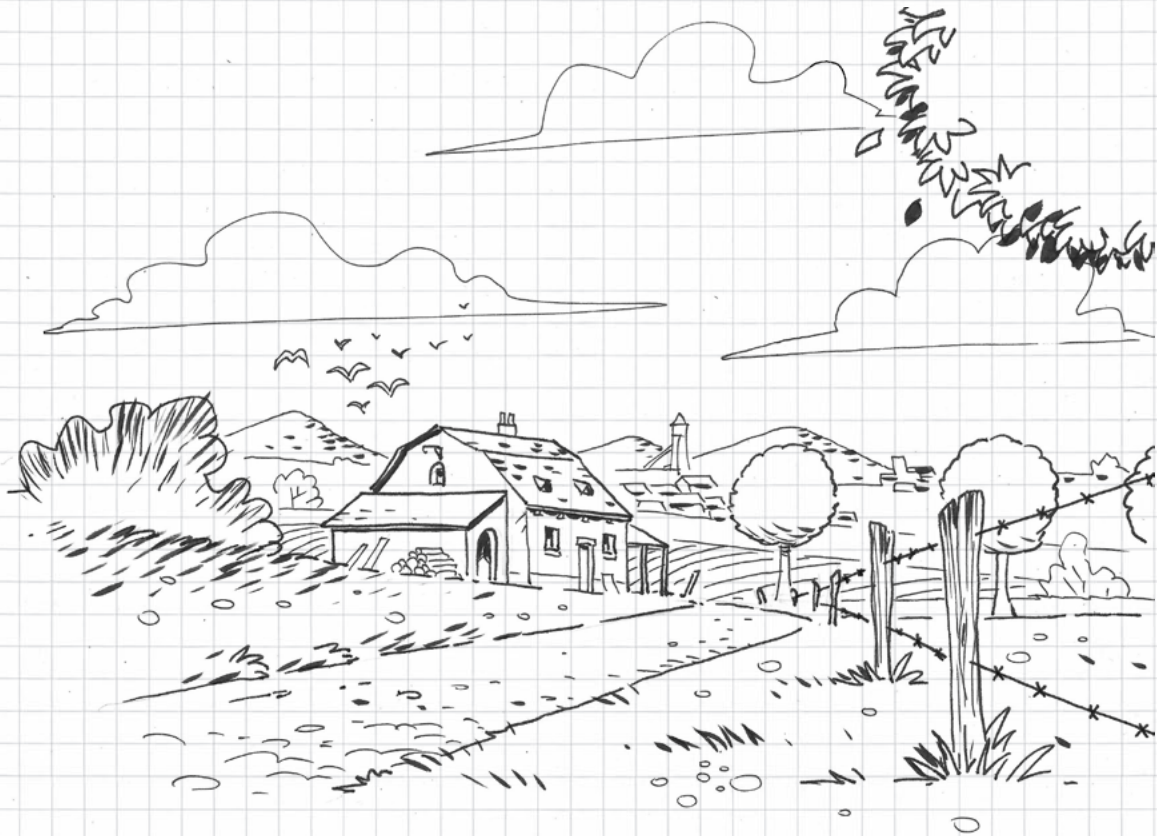
Les graines que j'ai achetées, elles sont reproductibles et libres de droit comme dans... la nature ! J'ai le choix entre plein de variétés, donc des saveurs différentes, avec un meilleur goût...



PARTIE 2 SUITE

Les 10 feuilles du carnet de voyage

à découper et à cacher dans la pièce en dehors du cercle de chaises.



La petite ferme est située au bout d'un chemin bordé d'arbres. Le paysage est magnifique. Je suis accueilli par François qui m'explique son histoire qui est celle de beaucoup d'autres jeunes agriculteurs.

Il voulait se lancer dans la culture de fruits et légumes bio mais comment réunir assez d'argent pour acheter un terrain ? En 30 ans, la Belgique a perdu 63 % de ses fermes, surtout les plus petites. Les exploitations qui s'en sortent sont devenues de plus en plus grandes avec des pratiques agricoles souvent intensives. A côté de ça, il y a de moins en moins de terres disponibles pour l'agriculture. Les prix des terrains sont aussi de plus en plus chers.

Heureusement, François a trouvé une association qui l'a aidé à acheter un terrain en faisant appel aux citoyens. Les citoyens investissent dans cette coopérative. C'est comme une sorte de crowdfunding pour acheter de la terre. A condition d'y pratiquer une agriculture durable qui respecte l'environnement.

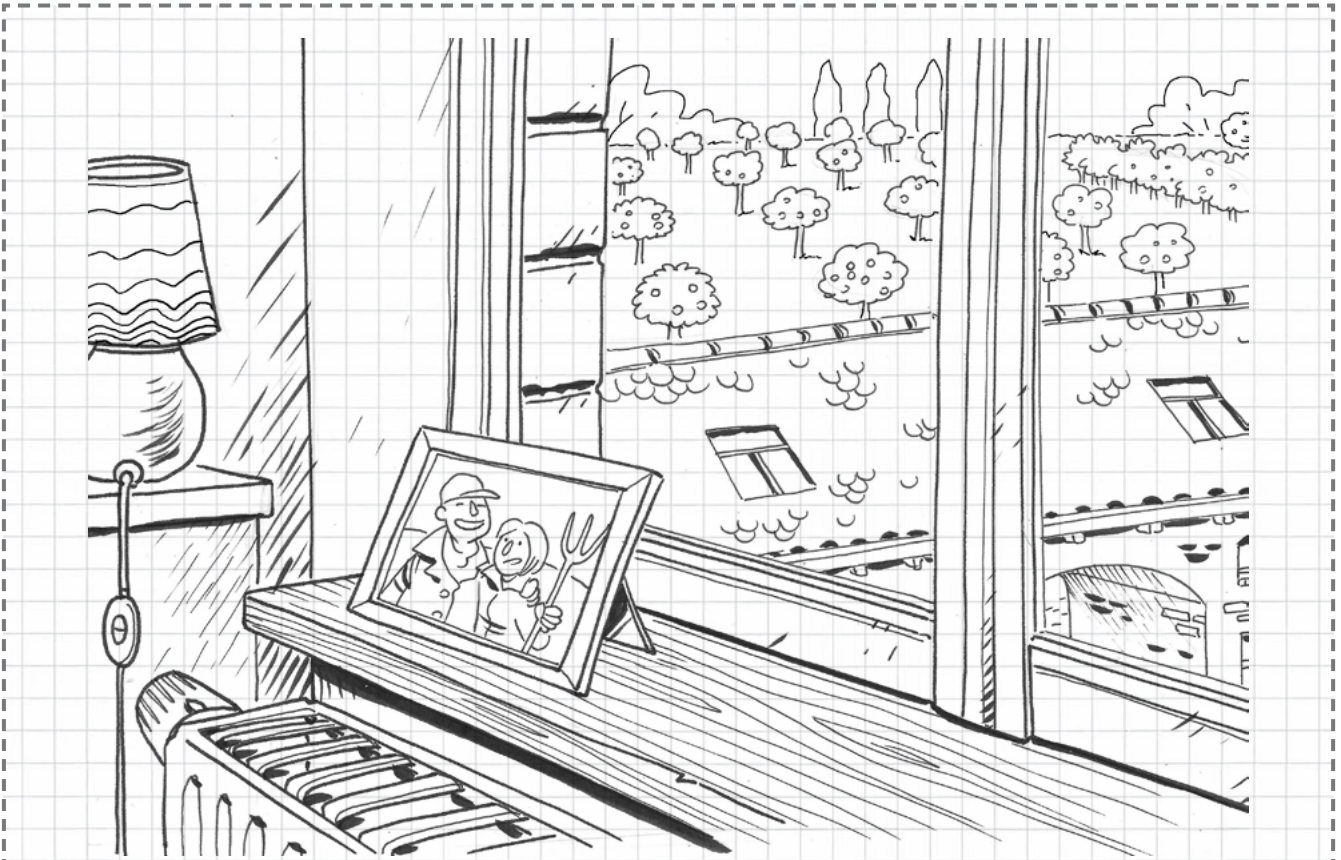
Il me fait visiter les serres et le potager où les légumes de toutes sortes sont semés. Au loin, on voit les terrils de Charleroi.



PARTIE 2 SUITE

Les 10 feuilles du carnet de voyage

à découper et à cacher dans la pièce en dehors du cercle de chaises.



Et voilà, j'ai posé mes valises. Je vais rester deux semaines et j'ai déjà hâte de tout découvrir. Depuis ma chambre, on voit la cour de la ferme, et plus loin le verger. Un ruisseau coule dans le bas de la vallée. Il y a des plantations tout autour et un petit pont pour passer de l'autre côté.

Le programme de demain : découvrir les principes de permaculture pour mieux comprendre comment sont organisés le potager, le verger et les enclos des animaux. Comment faire pour produire autant sans épuiser les sols et la nature ? Quelles sont les techniques pour faire pousser les plantes tout en respectant l'environnement en se servant de toutes les connaissances que l'on a ? Il paraît que l'agriculture avant la guerre était intensive en travail humain, celle depuis la guerre est intensive en pétrole (énergie polluante et épuisable), et l'agriculture de demain sera intensive en... intelligence ! Hé oui, si on y réfléchit bien, on peut mettre au point une agriculture avec l'aide de la Nature (et quand même du boulot !).

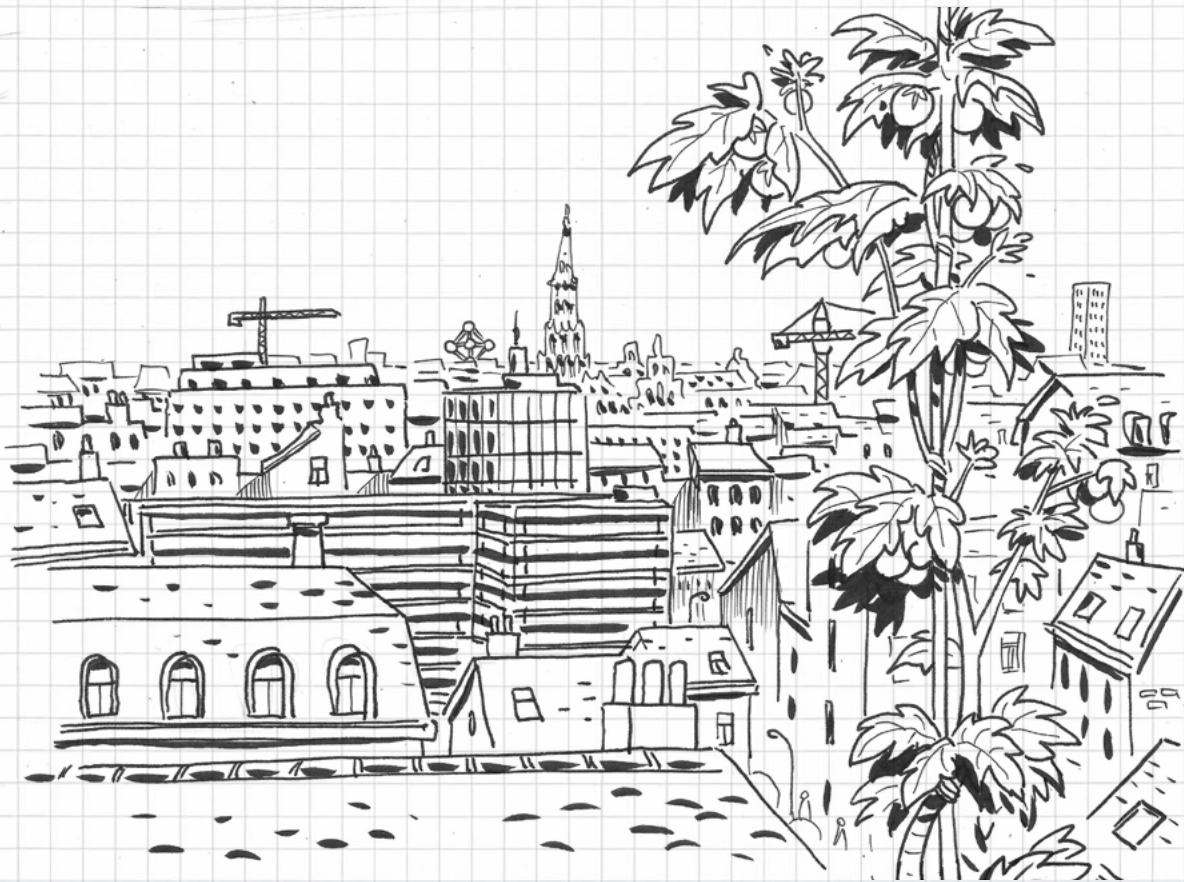
Quelque part, perdu en Gaume –Province du Luxembourg



PARTIE 2 SUITE

Les 10 feuilles du carnet de voyage

à découper et à cacher dans la pièce en dehors du cercle de chaises.



On a pris l'ascenseur puis l'escalier pour arriver sur le toit du bâtiment. C'est une sorte de grande terrasse où ont été entreposés plein de pots, des bacs à plantes. Il fait bien chaud. Heureusement, il y a un coin avec une table, quelques chaises et un parasol. Un petit abris où on entrepose quelques outils. Je croise quelques jeunes qui travaillent et qui sont en train de confectionner des paniers de légumes. Au loin, on voit l'Atomium et plus près l'Hôtel de ville.

Jonathan m'explique qu'il vient ici trois fois par semaine. Même si ce n'est pas grand et qu'il n'y a normalement pas un brin d'herbe sur ce toit. Il s'y sent bien dans ce potager en hauteur, c'est comme un petit jardin. En plus, pas de danger de récolter des limaces. Et puis, mine de rien, ils produisent beaucoup de légumes. Il ont même construit une petite serre.



PARTIE 2 SUITE

Les 10 feuilles du carnet de voyage

à découper et à cacher dans la pièce en dehors du cercle de chaises.



J'ai poussé la porte du magasin et j'ai découvert un tas de produits difficiles à trouver ailleurs. Il y a bien sûr de l'alimentaire : du chocolat, du sucre, du cacao, des jus, du café, de la quinoa... Mais aussi de l'artisanat : sacs, bijoux, vêtements, accessoires, tasses, verres... Comme on avait du temps avant de prendre notre train à la gare de Wavre, on a regardé et discuté avec la dame qui tenait la boutique. Elle nous a expliqué le principe : les producteurs/travailleurs qui ont cultivé/créé tous ces produits sont rémunérés de manière décente. On change ainsi les règles du commerce mondial dans lequel en général une minuscule part du prix de vente va aux agriculteurs et aux artisans. J'ai compris qu'il s'agissait avant tout de rétablir une injustice flagrante grâce à quelque chose de très concret, et ça marche ! Ce ne sont pas des produits bizarres par rapport à ce qu'on trouve dans les supermarchés, ce sont les supermarchés qui sont bizarres, avec des prix souvent si bas qu'on comprend qu'il n'y a rien de très net là-dessous.

Bon, il ne s'agit pas que d'argent, mais de rétablir une relation de confiance entre consommateurs et producteurs où on s'assure que les droits humains sont respectés voir même amplifiés.



PARTIE 2 SUITE

Les 10 feuilles du carnet de voyage

à découper et à cacher dans la pièce en dehors du cercle de chaises.



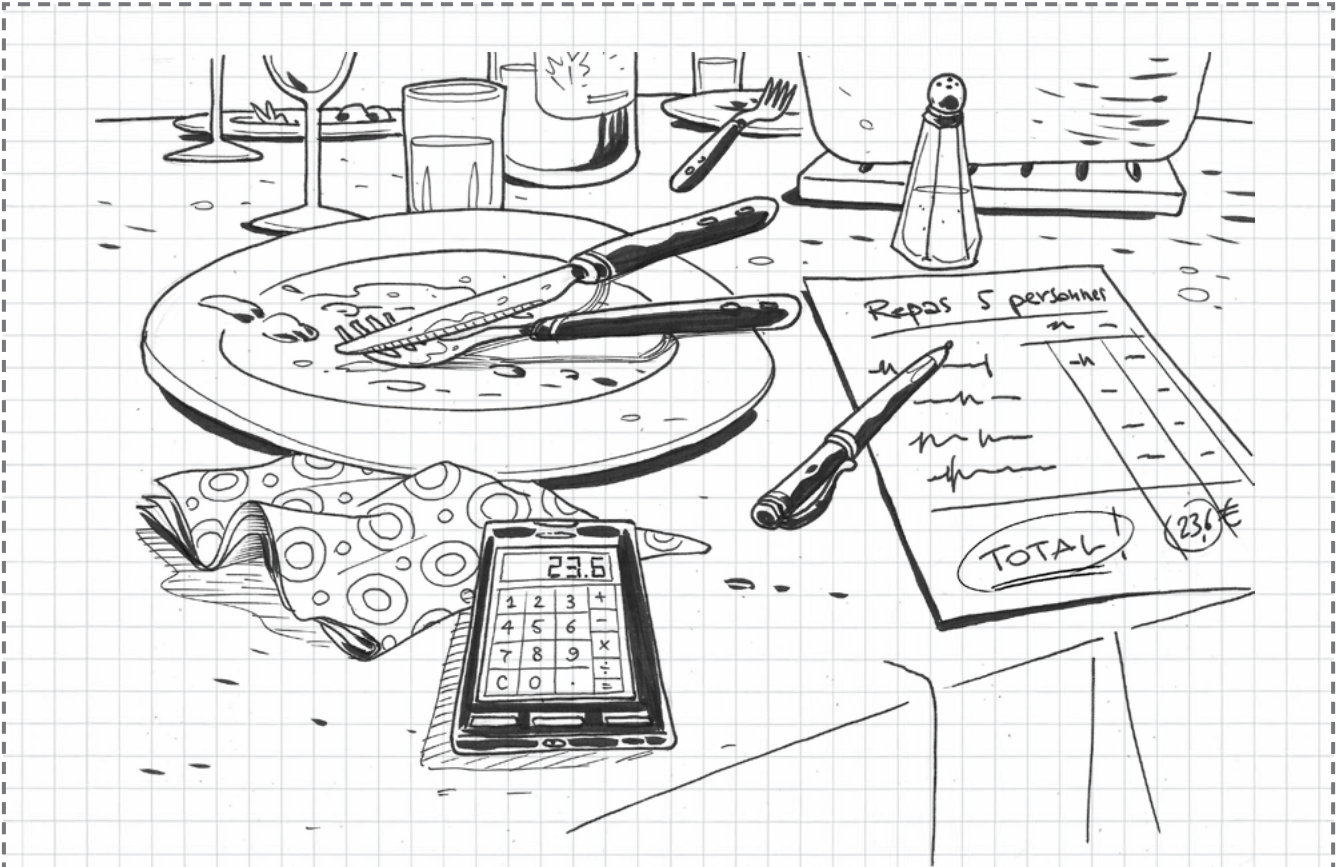
Je débarque chez Carole qui distribue les paniers chez elle. Il faut d'abord trier les légumes. Je lui file un coup de main pour faire les paniers selon les commandes. Toutes les personnes du groupe viennent dans son garage entre 16h et 18h pour venir chercher leurs paniers. Grâce eux, François peut vendre ses légumes bios et de saison. Il est sûr d'écouler ses produits puisque les membres du groupe ont cotisé pour une année entière. Ils ne savent pas toujours à l'avance ce qu'ils vont recevoir bien sûr, ça dépend aussi de la météo. Certaines cultures marchent mieux que d'autre cette année. On est loin des supermarchés qui vendent de tout quel que soit la saison et tant pis pour la provenance et les conditions de productions ! Je complète mon panier avec un fromage de chèvre qui vient de la ferme d'à côté, près de Gembloux. J'ai des légumes moins connus mais Carole me donne des idées de recettes pour les préparer. Evidemment, comme on est en février, ce n'est pas la toute belle saison, mais il y a quand même : Brocoli, betteraves, carottes, pommes, céleri, choux-fleurs, fenouil, panais, poireaux, salade de blé...



PARTIE 2 SUITE

Les 10 feuilles du carnet de voyage

à découper et à cacher dans la pièce en dehors du cercle de chaises.



Dans ma famille, les repas, ça a toujours été avec une bonne part de viande. Genre saucisse-purée-compote, poulet-croquettes ou américain-frites-salades. Alors, quand on me dit « végétarien », je ne sais pas trop à quoi m'en tenir. On en a pas mal discuté avec Edwin. De plus en plus de gens sont végétariens parfois pour des raisons très différentes. Ce qui me convainc le plus de manger moins de viande, c'est l'énorme coût environnemental. Produire un kilo de bœuf revient à produire 160 kilos de pomme de terre. (Ben oui, ça coûte cher en énergie de produire de la viande).

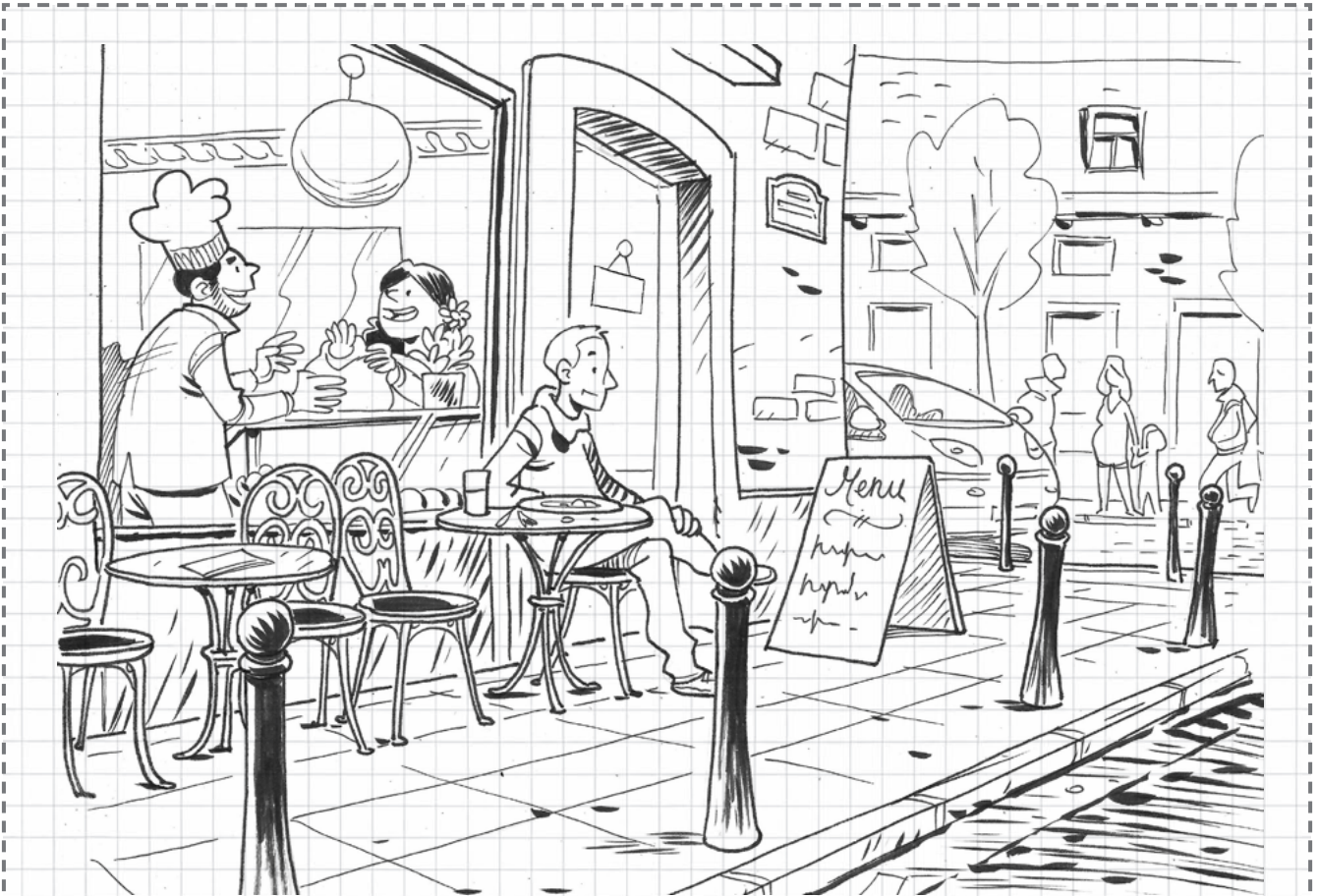
Alors, ce jeudi, je suis allé m'initier à quelques recettes végétariennes qu'on a dégustées ensemble après entre potes chez Fabrice à Dinant. On a calculé les économies qu'on pouvait faire à manger moins de viande. Et si on s'y mettait tous, la grande respiration que cela donnerait à notre planète surexploitée. L'idée est finalement de ramener la consommation à sa juste proportion. Dans beaucoup de cultures sur la planète, la viande est plutôt un repas de fête, une exception dans l'alimentation de tous les jours.



PARTIE 2 SUITE

Les 10 feuilles du carnet de voyage

à découper et à cacher dans la pièce en dehors du cercle de chaises.



Parfois, on pense que toutes ces alternatives ne sont pas vraiment adaptées à la vie actuelle. Mais je ne pense pas. Par exemple, on pourrait tout à fait avoir des restaurants en centre-ville, avec des plats à emporter quand on n'a pas le temps (mais attention aux déchets) et qui cuisinent des produits locaux, bios et de saison.

L'autre jour, un ami m'a fait découvrir un comptoir de plats du jour à emporter avec des produits bons et sans pesticides. Il y a quelques tables et chaises pour manger sur place aussi. Le chef veille à cuisiner au maximum des ingrédients fraîchement sortis du champ provenant de maraichers ou de fermes à taille humaine. On s'est régalés pour un prix tout à fait normal. Il faudra que je me rappelle où c'est pour une prochaine fois, mais en général, je me paume toujours quand je vais me promener dans Liège.



PARTIE 2 SUITE

Les 10 feuilles du carnet de voyage

à découper et à cacher dans la pièce en dehors du cercle de chaises.



Encore 15 jours de vacances avant septembre, en visite chez mes cousins de Mons, ils me font découvrir ce qu'ils ont réalisé avec d'autres familles du quartier. Les habitants du quartier ont fabriqué avec des vieilles palettes un grand compost dans le fond de la zone verte. Chaque famille peut venir y déposer ses épluchures, restes de repas, branches coupées du jardin,... Du coup ça fait beaucoup moins de déchets dans les poubelles du quartier, mais surtout ça crée de l'engrais naturel pour les potagers.

Une fois qu'on s'y est habitué. Il est difficile de revenir en arrière et de vider son assiette dans le sac poubelle... Aujourd'hui on a l'habitude de trier, il faudrait qu'on ait tous aussi l'habitude de composter ! Qu'est-ce qu'on attend pour s'y mettre ? Il paraît qu'il en existe de toutes les tailles même pour les appartements en ville...



PARTIE 2 SUITE

Les 10 feuilles du carnet de voyage

à découper et à cacher dans la pièce en dehors du cercle de chaises.



Alors là, j'étais scotché par l'idée. Comment faire disparaître un déchet à 100 % ? Une entreprise qui réutilise le marc de café (donc ce qui reste du café une fois qu'il a servi à faire du café) pour faire pousser des champignons comestibles délicieux ! Génial, non ?

Il ne faut pas oublier que l'apparition de la grande majorité des champignons reste un mystère total. On ne sait pas les cultiver ! Il faut donc aller les chercher dans les bois au petit bonheur la chance. La trouvaille, c'est que les pleurotes poussent super bien sur le marc de café. Il s'agit de récupérer le marc (dans les cafés ou chez soi à la maison) qui sinon passerait à la poubelle. On peut se procurer une boîte avec du mycélium (la semence du champignon), suivre les instructions et voir apparaître des champignons hyper frais qu'on a plus qu'à cuisiner !

Tour et Taxis - Bxl



PARTIE 2 SUITE

Cartons à découper.

Cartons avec le nom des alternatives à découper et à cacher dans la pièce :



**BOURSES D'ÉCHANGE
DE SEMENCES**

2

**COOPÉRATIVES
FONCIÈRES**

3+

**FERMES
AGRO-ÉCOLOGIQUES**

1x

**POTAGERS URBAINS
SUR LES TOITS**

4

**COMMERCE
ÉQUITABLE**

5+

**GROUPEMENTS
D'ACHATS (GASAP)**

2

JEUDI VEGGIE

-6

RESTAURATEURS BIO

3

**COMPOSTS DE
QUARTIER**

2x

UPCYCLING

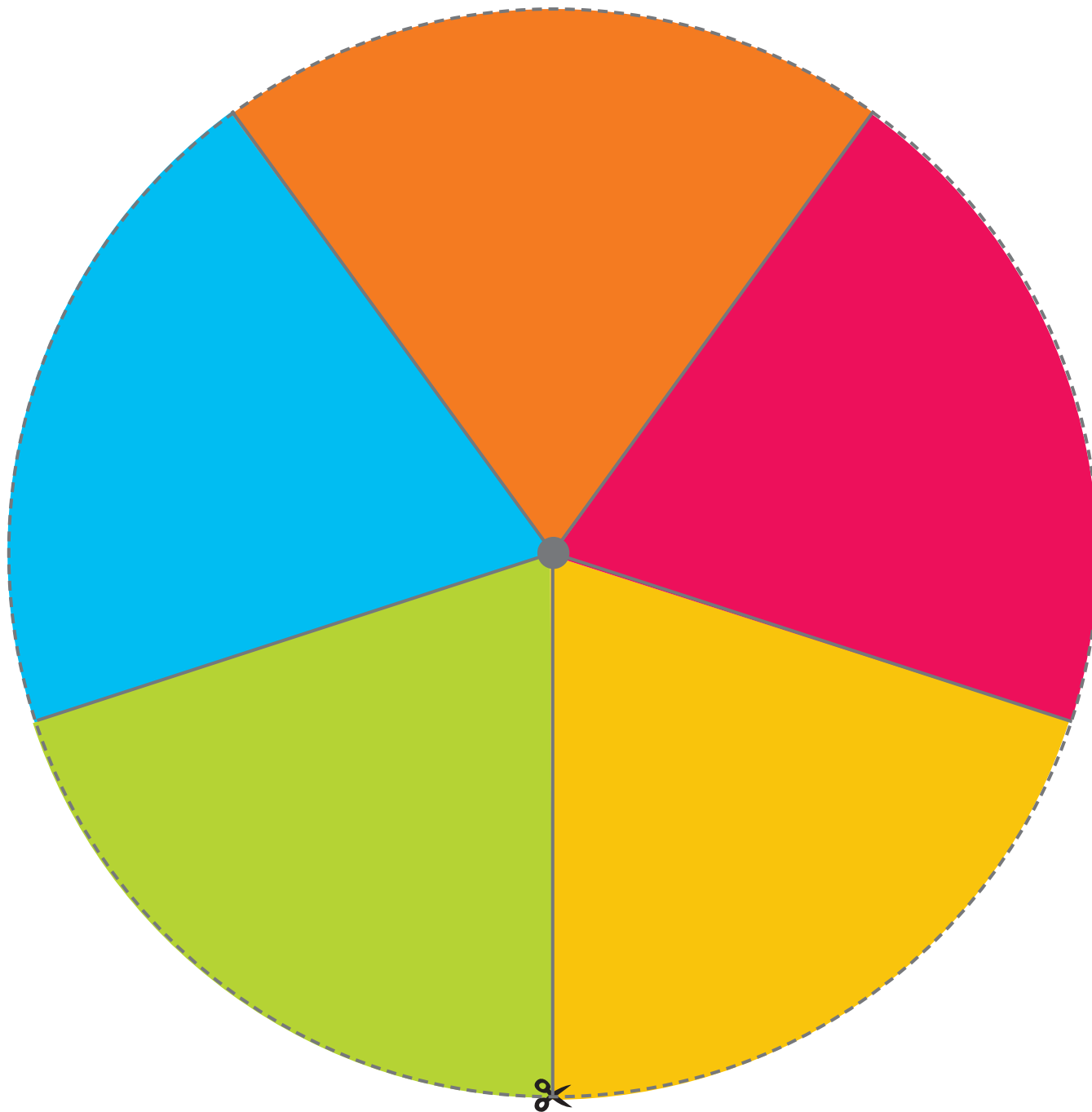
2



PARTIE 2 SUITE

La roue à découper

La roue à imprimer en couleurs et à découper. A superposer et fixer à l'aide d'une attache parisienne.



PARTIE 2 SUITE

Tableau blanc

A imprimer en couleurs et à donner aux participants