Commission jeunesse de la Fédération protestante de France

A.M.E.

fiche 26

Écologie et activités jeunesse

Accueil de Mineurs en Église

Guide des bonnes pratiques

Fédération Protestante de France

fiche 26

Écologie et activités jeunesse

1. Pourquoi intégrer la prise en compte des enjeux écologiques dans nos activités jeunesse ?

Intégrer la prise en compte des enjeux écologiques dans les activités jeunesse découle de plusieurs raisons : la première, évidente, est celle de la gravité de la crise écologique, qui demande des efforts à toutes les composantes de la société. Plusieurs autres raisons sont plus spécifiques au public jeune :

- Un nombre important d'enfants, d'ados et de jeunes sont fort bien informés sur la crise écologique et sont en attente de cohérence de la part des adultes dans les propositions qui leur sont faites.
- Il est nécessaire de montrer l'exemple à tous les jeunes, sensibilisés ou non, afin que les bonnes pratiques puissent se développer.
- De nombreux jeunes sont très touchés par la situation écologique et climatique, qui peut produire un sentiment d'angoisse : il est indispensable d'aider les jeunes à transformer cette angoisse en force d'action positive.

Sur le plan institutionnel, l'écologie est un thème sur lequel se sont engagés la FPF et plusieurs ses membres au niveau national. La FPF a constitué sa commission écologie et justice climatique en 2017, la même année qu'elle lançait le label Église verte avec la Conférence des évêques de France et l'Assemblée des évêques orthodoxes. Église verte est un outil pratique pour aider les communautés chrétiennes sur leur chemin de conversion écologique.

En plus de ses propositions d'engagement à long terme pour les paroisses, églises locales et œuvres, Église verte se décline en démarche d'année pour les groupes d'ados (Pollen) et d'étudiants, jeunes pros… (Jeunes). À découvrir !

L'Église protestante unie de France, membre de la FPF, s'est positionnée lors de son synode national d'octobre 2021, dans la décision «Écologie : quelle(s) conversion(s) ?» en énonçant que «La tradition biblique et théologique conduit l'Église protestante unie de France à comprendre que l'humain est foncièrement créé dans une relation de service et de respect à l'endroit de la création». Le synode tire des positions pratiques de cette position théologique et «encourage et appelle les paroisses et Églises locales […] à veiller à la cohérence de leurs pratiques en matière de respect de la création». Enfin, le synode indique sa volonté de solliciter «le réseau jeunesse et les commissions catéchétiques régionales et nationale afin qu'ils travaillent, à la suite du Grand Kiff, en lien avec les partenaires tels que les Éclaireuses et Éclaireurs unionistes de France, et en lien avec la commission jeunesse de la Fédération protestante de France à l'élabora-

tion de propositions pédagogiques prenant en compte les dimensions bibliques et spirituelles de notre rapport à la création». Le lien avec les activités jeunesse est donc explicite !
Les activités jeunesse peuvent intégrer les enjeux écologiques dans leur forme (transports, alimentation, gestion des déchets…) comme sur le fond (activités thématiques centrées sur les questions écologiques et/ou climatiques). Ces deux entrées sont présentées ci-après, et suivies de points d'attention sur la législation.

2. Une logistique écologique

Le premier poste d'émissions de gaz à effet de serre (GES) en France (32 % du total[1]) concerne les transports. Il s'agira évidemment de favoriser les mobilités peu émettrices (marche, vélo, train) et d'éviter l'avion, la voiture individuelle/l'autosolisme et si possible l'autocar !

- Privilégier les déplacements en train pour se rendre sur le lieu du séjour (les tarifs du service groupes de la SNCF sont très avantageux). Si le lieu est loin d'une gare, combiner train jusqu'à la gare la plus proche puis autocar d'une compagnie privée vous permettra de limiter les émissions de GES.
- Limiter la distance «lieu de départ – lieu de séjour». Si le lieu est trop proche de là où habitent les familles pour voyager en train, organiser le covoiturage (par exemple, grâce au site www.covoitribu.fr/.
- Grouper les sorties en voiture pour les limiter au maximum (par exemple, grouper les achats, profiter de déposer quelqu'un à la gare pour faire les courses…).
- Pour de petites courses, s'y rendre à vélo (prévoir éventuellement un vélo apporté par un participant ou demander au lieu d'en prêter un). On peut utiliser un vélo tricycle avec panier (environ 350 €), ou équiper un vélo classique d'une remorque (environ 100 €).
- Organiser ses courses en achetant les produits non périssables en une seule fois.
- Se faire livrer le pain et les produits frais (les circuits de livraison sont optimisés, ce qui n'est pas le cas des déplacements individuels).

Bonus : le vélo et la marche peuvent aussi faire partie inhérente du projet pédagogique du séjour. Aller-retour à vélo et excursion à la journée, camp itinérant en randonnée… Se rendre compte de l'effort physique à fournir et du temps nécessaire pour se déplacer de façon non motorisée est un bel apprentissage.
L'alimentation est un second poste important d'émissions de GES : elle concerne à la fois le réchauffement climatique, la biodiversité, la santé, la juste rémunération des producteurs… 60 % de l'empreinte carbone de l'alimentation d'un Français est liée aux produits animaux (viande, poisson, lait, œufs)[2], alors qu'ils ne représentent pas 60 % de notre apport calorique ! Le Programme national nutrition santé 2019-2023 recommande d'augmenter la consommation de fruits et légumes, de légumineuses et de réduire la charcuterie, la viande de porc et la viande «rouge» (de ruminants : bœuf, veau, agneau, mouton). Le modèle agricole intensif (déforestation, monoculture, usage des pesticides) est également une grande cause de l'effondrement de la biodiversité[3].
L'alimentation est cruciale sur les séjours : la qualité de la nourriture conditionne le moral des participants, et les jeunes remarquent tout ! Ils vous feront remarquer votre manque de cohérence écologique si tous les goûters sont servis en portions individuelles emballées, s'il y a du gaspillage alimentaire, si vous servez des aliments industriels… Cependant, ils sont généralement encore habitués à consommer des produits animaux en grande quantité et il faudra donc être attentif à ce que

1 Haut Conseil pour le climat, *Rapport grand public 2023*

2 *Comment calculer son empreinte carbone*, www.bonponte.com

3 *Pour éviter l'effondrement du vivant, il faut changer l'agriculture et l'alimentation*, www.reporterre.net

les plats végétariens proposés soient bons, nourrissants et bien assaisonnés, au risque de susciter leur rejet.
Pour diminuer l'empreinte carbone de l'alimentation, le plus efficace est d'élaborer une grille des menus principalement végétariens. Cela nécessite de travailler des recettes équilibrées et délicieuses à base de légumineuses (pois chiches, haricots, lentilles, soja, pois cassés…) et autres graines (céréales complètes, quinoa, fruits à coque en tout genre).
Les recommandations des scientifiques sont de diviser par deux voire par trois, par rapport à nos habitudes actuelles, les quantités de chair animale dans les menus[4], tout en acceptant de payer plus cher les produits animaux que l'on achète, afin qu'ils soient produits dans des conditions respectueuses de l'environnement, du bien-être animal et de la rémunération des producteurs (par exemple, label rouge ou bio).
La diminution des quantités de viande est également bonne pour la santé, car nos régimes alimentaires sont généralement trop carnés. Toutefois, il faudra veiller à maintenir un apport protéique suffisant pour des jeunes en phase de croissance – et qui vont se dépenser beaucoup pendant le séjour.
On trouvera des exemples de recettes sur : www.vegan-pratique.fr et La Marmite Éclairée pour construire ses menus et prévoir les quantités. Consulter également ce carnet de recettes pour un camp éclaireur : https://eeudf.org/paris/wp-content/uploads/sites/32/2020/08/Recettes-camp.pdf
Si vous faites appel à un prestataire, n'hésitez pas à vous entretenir avec l'équipe de cuisine avant, afin de savoir quelles recettes elle maîtrise, ce sur quoi elle a la main, quelles sont ses envies…
D'autres conseils :

- **Limiter le gaspillage alimentaire :** en France, 10 millions de tonnes de produits sont gaspillées par an, dont 1/3 en phase de consommation[5]. Quelques actions possibles : se renseigner sur les quantités par aliment et pour chaque tranche d'âge avant de prévoir la liste de courses ; apporter du soin à la préparation des plats (assaisonnement, cuisson, herbes aromatiques…) et à leur présentation ; associer les jeunes à la préparation des repas ; faire de l'éducation nutritionnelle ; servir peu quitte à resservir ensuite… Si malgré tout le gaspillage est important, demander aux convives pourquoi ils n'ont pas tout mangé afin d'agir sur les causes (quantité, assaisonnement, cuisson, inadaptation à la météo chaude / froide, etc.). Pour éviter le gaspillage lié aux produits avariés, stocker les produits frais de façon adaptée en matière de durée et de température (ne pas laisser fruits et légumes se gâter) et préserver les produits sensibles des insectes et des rongeurs (contenants fermés hermétiquement). Prévoir un ou deux repas de «restes» (attention, il n'est pas possible de resservir tous les types de restes en ACM, voir la fiche «alimentation»).
- S'approvisionner en produits **issus de l'agriculture biologique**, cultivés selon un cahier des charges qui interdit l'utilisation des produits chimiques de synthèse. Les pesticides jouent en effet un rôle important dans l'effondrement de la biodiversité (insectes, oiseaux…).
- Cuisiner des produits bruts ou peu transformés : meilleurs pour la santé (moins de conservateurs et de colorants, moins de graisse, de sucre et de sel…), pour la planète, pour le porte-monnaie, ils permettent aux enfants d'apprendre des techniques de cuisine, ce qui est une étape importante de leur autonomisation !
- Cuisiner des fruits et légumes de saison, si possible achetés en direct à un producteur : on peut ainsi lui rendre visite, découvrir ses techniques de culture… Une occasion d'allier le soutien économique à un acteur local et une activité pédagogique pour les enfants. En cherchant en amont qui sont les producteurs à proximité, on peut également s'enquérir de leur production pour prévoir les menus en fonction. On peut également acheter en local d'autres pro-

4 *Le scénario Afterres2050, version 2016*, Solagro, p. 11.
5 *Gaspillage alimentaire*, www.ecologie.gouv.fr

duits que les fruits et légumes. À chercher sur www.jours-de-marche.fr, l'annuaire en ligne de l'Agence BIO, en demandant au lieu qui vous accueille…

- Limiter les produits exotiques (thé, café, chocolat, banane…) et les choisir labellisés commerce équitable, ce qui assure une meilleure rémunération des producteurs.
- Le problème des déchets n'est pas uniquement lié à leur fin de vie à l'incinérateur ou en décharge, il commence à la conception du futur déchet : on utilise des matériaux, de l'énergie… pour fabriquer quelque chose qui sera jeté. Est-ce bien utile ? Une règle générale pour éviter d'en produire est l'approche des 5R, popularisée par l'autrice Béa Johnson :
  1. Refuser tous les produits à usage unique et privilégier les achats sans déchet (comme le vrac).
  2. Réduire la consommation de biens.
  3. Réutiliser (réparer) tout ce qui peut l'être.
  4. Recycler tout ce qui ne peut pas être réutilisé.
  5. « Rendre à la terre », composter tous les déchets organiques (sauf les déchets carnés qui attirent les rongeurs) : épluchures, café / thé, coquilles d'œufs…
- Il peut être tentant de recourir à des objets à usage unique (gobelets, assiettes, serviettes…) pour aller plus vite, mais, bien planifiée, répartie équitablement et animée, la vaisselle et la lessive peuvent être des activités agréables et instructives ! Cela suppose évidemment que les encadrants en prennent leur part pour les animer.
- Si vous gérez les menus par vous-même, les courses en vrac sont la solution pour réduire les déchets de façon significative. Avant d'élaborer les menus, profitez de la visite des lieux préalablement au séjour pour faire un tour dans un magasin bio ou une épicerie vrac (type Day By Day) afin de repérer les produits disponibles et leurs prix, demandez s'il est possible de passer commande et lancez la préparation des menus en fonction. Sans accès au vrac, on peut tout de même réduire ses déchets en privilégiant les grands contenants (bocaux de 1 kg de compote plutôt que des gourdes individuelles, pots de 1 kg de fromage blanc plutôt que des yaourts individuels, briques de jus de 2 l plutôt que des briquettes, etc.).
- Avant de racheter quoi que ce soit comme matériel, vérifier ce que l'on a déjà, nettoyer ce qui doit l'être, réparer ce qui peut l'être, faire appel aux dons, acheter d'occasion (dans une ressourcerie ou sur Internet). S'il y a un grand besoin de costumes (pour un spectacle, par exemple), on trouve des tenues originales en friperie ainsi que de grandes longueurs de tissu (draps ou rideaux anciens) qu'on peut facilement utiliser pour coudre des costumes. C'est là aussi une excellente opportunité d'apprentissage de l'autonomie pour les jeunes.
- Sur place, se renseigner sur les consignes locales de tri et aménager les coins poubelles avec les informations bien visibles. Prévoir un temps au début du séjour pour expliquer les consignes aux jeunes. Si la mairie ne propose pas la collecte des biodéchets et que le lieu de séjour n'a pas de compost, pourquoi ne pas proposer d'en créer un sur le terrain ?

Organiser un grand événement écologique avec le label éco-événement !

Porté par le réseau éco-événement, ce label, décliné en 3 niveaux, permet aux organisateurs d'événements de s'engager sur 8 thèmes écologiques et sociaux et de progresser d'édition en édition. L'assemblée générale 2021 des Scouts et Guides de France, ainsi que le Congrès 2023 des EEUdF ont obtenu ce label au niveau 3, le plus exigeant !

+ d'informations : www.reseau-eco-evenement.net

3. Une proposition pédagogique écologique

Les activités jeunesse ont toujours des objectifs pédagogiques, et les enjeux écologiques peuvent en faire partie : approfondir sa foi au contact de la Création, comprendre les enjeux du réchauffement climatique, savoir reconnaître des arbres et des plantes locales, approfondir le message biblique de soin de la Création…

Tout d'abord, le choix d'un lieu exemplaire en la matière peut donner lieu à des visites, des activités, etc. L'environnement du séjour, son paysage peuvent également être au service d'un projet pédagogique écologique (marche méditative, identification de la faune et de la flore locale, balade avec un guide naturaliste, croquis panoramique…).

Les activités proposées peuvent participer à l'éducation aux enjeux écologiques, de façon adaptée à chaque tranche d'âge : ateliers type La Fresque du climat, Land Art, petits exposés sur des animaux ou plantes bibliques faits par les enfants (à partir de textes bibliques et de magazines jeunesse, par exemple, type «Tu savais pas ?»), ateliers nature «Explorez la création» de Petra Crofton, balade écospirituelle, atelier dessin / peinture sur des textes bibliques s'y prêtant (psaume 104, Job 38-29, Cantique de Daniel…). De nombreuses idées sont recensées dans la fiche d'animation Pollen d'Église verte, la proposition du label pour les groupes d'ados.

Les jeunes peuvent souffrir d'une forme d'écoanxiété, ensemble de sentiments provoqués par les menaces environnementales qui pèsent sur notre planète, qui recouvrent la tristesse, la colère, le découragement… Il est important de pouvoir proposer un accompagnement spirituel à ces questionnements, en parlant de pardon, de vie, d'espérance, sans minimiser les émotions des jeunes ni la réalité des défis auxquels nous allons être confrontés. Réfléchir ensemble à ce que nous pouvons faire, passer à l'action, apprendre à défendre notre point de vue, sont autant de leviers pour reprendre courage et nous armer intellectuellement et spirituellement face aux changements qui viennent.

4. Des points légaux à avoir en tête

- Alimentation : la consommation de produits issus de la cueillette est possible en ACM. Pour s'approvisionner en vente directe auprès d'un producteur, vérifier que celui-ci est habilité à le faire (par exemple, pour le lait cru vendu en direct, il faut une «patente sanitaire»). Pour la traçabilité des achats en vrac, prendre en photo les numéros de lot sur les colonnes à vrac, ou dans le cas d'une commande, demander au magasin de le noter sur une feuille / sur le contenant. Pour l'hygiène alimentaire : se reporter à la fiche 14.
- La loi de transition énergétique pour la croissance verte de 2015 a introduit de nouvelles règles concernant les accueils de mineurs, notamment sur l'eau en bouteille plastique et la vaisselle jetable. Ces points sont à retrouver dans le guide *Jeunesse au plein air* «spécial directeur et directrice» (à partir de la version 2022).
- Pour les activités physiques et sportives (randonnée, vélo, etc.), se reporter aux fiches 10 et 11.
- Pour les activités campées, se reporter à la fiche 12.

5. Ils l'ont fait : deux exemples

5.1. Un camp scout EEUdF écologique et zéro déchet – 2017

La meute (groupe composé d'enfants de 8 à 12 ans) des Batignolles à Paris a vécu un camp scout zéro déchet en 2017, en Mayenne (2 semaines, 30 enfants, 7 adultes). La démarche écologique était globale, ne concernait pas que les déchets et a été pensée en amont.

Le choix a été fait de proposer en grande majorité des repas végétariens, avec des produits bruts, simples et savoureux, à cuisiner soi-même (pas de plats préparés), des fruits et légumes de saison et des produits d'épicerie (le «non périssable») trouvables en vrac.

Les menus ont été élaborés après avoir noté les produits disponibles au rayon vrac d'un magasin bio, prêt à livrer une grosse commande (récupérée dans les sacs à vrac achetés par la meute et les fonds de grands sacs kraft du magasin) et avoir demandé à un maraîcher proche du lieu du camp ce qu'il pouvait fournir en juillet aux campeurs.

Le tri des déchets incluait les biodéchets, ajoutés au tas de fumier des propriétaires (les déchets alimentaires représentent environ 1/3 du poids des poubelles non recyclables), en plus du tri du papier, du plastique, du métal et du verre.

Des producteurs locaux (fromage, crème et fromage blanc, lait, jus de pomme, miel, pain d'épices…) ont été trouvés au marché, prêts à fournir leurs produits peu emballés, dans des emballages consignés ou dans les contenants apportés par les responsables (grandes boîtes type Tupperware, seaux à fromage blanc ou boîtes à gâteaux en fer-blanc).

Les déguisements et objets du quotidien ont été achetés au maximum en friperie ou en ressourcerie (donc d'occasion).

Le lieu du camp était éloigné d'une gare : au lieu de faire l'intégralité du trajet en bus, le groupe a rallié depuis Paris la gare TGV la plus proche et a fini en car, ce qui a limité les émissions de CO_2.

Le projet pédagogique comportait des objectifs éducatifs liés à l'écologie et à la découverte du monde rural : aide à la traite des vaches par les enfants, visite de fermes lors de l'exploration (randonnée de trois jours en petits groupes, à la découverte de la région).

Le projet du camp était l'écriture et la réalisation par les enfants d'un court-métrage sur la réduction des déchets, reprenant le thème du «folklore», l'histoire imaginaire qui guide les jeux sur un camp scout. Les enfants, répartis en équipes, ont rédigé le scénario, joué les rôles principaux, filmé les scènes, réalisé les costumes et chorégraphié la scène finale du court-métrage, dans lequel les dieux grecs doivent trouver une solution face à l'avènement de Détrita, une déesse maléfique qui puise sa force des déchets produits par les humains. Le court-métrage est disponible en ligne.

La pesée des déchets a été organisée pendant et à la fin du camp. Les campeurs ont produit 29 fois moins de déchets non recyclables qu'un Parisien moyen, 3 fois moins de déchets recyclables et 2,5 fois moins de verre (les chiffres moins élevés pour le recyclage s'expliquent par le mauvais tri fait à Paris, la plupart des déchets de la poubelle non recyclable y sont en réalité recyclables ou compostables).

Les articles explicatifs de la démarche sont à retrouver ici : https://eeudf.org/paris/

5.2. Le Grand Kiff « La Terre en partage » – 2021

La logistique du Grand Kiff 2021 (rassemblement jeunesse de l'EPUdF, qui se tient tous les 3 ou 4 ans depuis 2009), s'est attachée à adopter un comportement cohérent avec la volonté de préserver la création et ses res-

sources, dans le cadre de cet événement de 5 jours rassemblant 400 jeunes, 150 adultes et 17 alter-kiffeurs en août 2021 au lycée agricole de Fonlabour (Albi).
En amont, une responsable écologie a été nommée pour coordonner la démarche. Les choses ont été pensées «écologiquement» dès le départ en réduisant les achats de matériel neuf et en privilégiant des produits réutilisables (loués ou prêtés). Des mairies, l'agglomération d'Albi, les communautés paroissiales et le lycée agricole ont fait preuve de solidarité en cédant ou en prêtant des matériaux. Du matériel a été loué, notamment dans une ressourcerie locale (Planète réemploi, équivalent d'Emmaüs). Beaucoup de matériel a été acheté d'occasion pour les ateliers.
Le tri des déchets a eu lieu à tous les niveaux (notamment grâce à la société Recygo), du classique tri papier-plastique-verre jusqu'aux toilettes sèches et au recyclage des masques pour faire du plastique (société Verzoo). Tous les déchets organiques des repas ont été valorisés dans le compost du lycée agricole, qui sert aux cultures). Côté cuisine, l'équipe a préparé des repas entièrement bios avec 20 % de produits locaux.

Pour en savoir plus : www.legrandkiff.org

Fiche mise à jour le 18 juin 2024.