



Commission scolaire de la
BEAUCE-ÉTCHEMIN
Ensemble *vers l'avenir*

OUTIL D'EXPÉRIMENTATION

Le bioalimentaire et les métiers éco-bio



Cows_on_a_farm_-_by_Eric_Defresne.jpg, par Eric Defresne de Trois-Rivières, Canada, CC BY 2.0, via Wikimedia Commons, [https://fr.wikipedia.org/wiki/Fichier:Cows_on_a_farm_-_by_Eric_Dufresne.jpg]



Légumes du marché 2.jpg, par Vassil (Own work), CC0 via Wikimedia Commons [http://commons.wikimedia.org/wiki/File:1%C3%A9gumes_du_march%C3%A9_2.jpg]

Projet personnel d'orientation (PPO)

Guide des activités

Ce guide des activités a été rédigé en collaboration avec des professionnels des métiers et professions représentés dans ces activités et a été conçu pour être utilisé sous la supervision d'un enseignant. Les informations contenues dans ce document ne sont pas exhaustives et ne sont données qu'à titre indicatif. Ce guide des activités vous propose plusieurs liens extérieurs qui pourraient ne plus être actifs au moment où vous souhaiteriez les utiliser ou qui pourraient vous diriger vers des informations non souhaitées. Veuillez vérifier ces liens avant leur diffusion auprès des élèves puisque nous ne pouvons en garantir l'intégrité. Aussi, la Commission scolaire de la Beauce-Etchemin n'endosse pas ces liens et ne pourra être tenue responsable de leur contenu, de toute omission, erreur ou lacune pouvant s'y trouver ni des conséquences possibles qui en résulteraient. La Commission scolaire de la Beauce-Etchemin ne pourra, également, être tenue responsable d'une interprétation erronée ou d'une mauvaise utilisation de ces activités.

D'autre part, certaines œuvres contenues dans ce document (création) ne sont pas sous licence Creative Commons Paternité – Pas d'utilisation commerciale – Partage des conditions initiales à l'identique 2.5 Canada puisqu'elles sont protégées par un copyright, tous droits réservés. Ainsi, toute utilisation totale ou partielle des œuvres portant la mention ©, à d'autres fins que celles prévues dans ce guide des activités, est interdite. Toutefois, la reproduction de ce document demeure autorisée en conformité avec les termes de la licence Creative Commons présentée ci-dessous et à condition que cette utilisation soit également conforme aux exigences mentionnées ci-dessus.

 http://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/2.5/ca/deed.fr_CA



Partage du document – Vous avez l'autorisation de **reproduire, distribuer et communiquer** ce document par tous les moyens et sous tous les formats.



Adaptation du document – Vous avez l'autorisation de **modifier, remixer, transformer, adapter** ce document.



Paternité – Vous devez citer le nom de l'auteur de l'œuvre originale qui a été diffusée, fournir un lien vers la licence et indiquer si des modifications ont été apportées au document. Vous pouvez le faire de différentes manières, mais en ne laissant aucunement croire que l'auteur vous approuve ou approuve l'utilisation personnelle que vous en faites.



Utilisation commerciale interdite – Vous n'avez pas l'autorisation de faire un usage commercial, total ou partiel, de ce document.



Partage des conditions initiales à l'identique – Si vous modifiez, transformez ou adaptez ce document, vous n'avez le droit de distribuer l'œuvre qui en résulte que sous une licence identique à celle dans laquelle fut diffusé le document original.

Le masculin est utilisé sans aucune discrimination, mais uniquement dans le but d'alléger le texte.

Numéro de document : 1

Version du document : 9.0

Année : 2018

Propriété de la Commission scolaire de la Beauce-Etchemin

Table des matières

INFORMATIONS GÉNÉRALES	1
INTRODUCTION	5
ACTIVITÉ 1	
FAIRE LE TOUR DE LA QUESTION!	6
FEUILLE-RÉPONSE DU DOCUMENT DES MÉTIERS ÉCO-BIO!	
VERSION ÉCOLOGIQUE DU BIOALIMENTAIRE	7
Corrigé	11
ACTIVITÉ 2	
LE BIOALIMENTAIRE PRÈS DE CHEZ SOI	12
Partie A : Identification	13
Partie B : Observations environnementales	14
Partie C : Recommandations du conseiller en environnement	18
Partie D : Les métiers et les professions	20
Corrigé	22
ACTIVITÉ 3	
RÉFLEXION PERSONNELLE	24
CONCLUSION	27
ANNEXE A	28

Informations générales

Liste de matériel :

La liste qui suit énumère tout le matériel nécessaire pour compléter l'outil d'expérimentation, d'une durée d'environ cinq heures, dans le domaine de la protection de l'environnement et de l'efficacité énergétique, spécifiques à l'industrie bioalimentaire.

- Guide des activités
- Ordinateur multimédia
- Document produit par le Cégep de Saint-Hyacinthe : **Des métiers éco-bio! Version écologique du bioalimentaire**, accessible sur la page Liens PPO [<http://liensppo.qc.ca>].
- Crayons et feuilles (les vôtres)

Liste des sites Web :



Afin d'accéder aux sites Web proposés dans le présent guide des activités, vous êtes invité à consulter la page Liens PPO [<http://liensppo.qc.ca>], outil **Le bioalimentaire et les métiers éco-bio**. En cliquant sur le logo ci-contre que vous verrez apparaître ici et là dans le texte, vous pourrez accéder aux liens correspondant aux activités. Si vous utilisez une copie électronique du guide des activités, cliquez directement sur le logo.

Conception :

M^{me} Marthe Duhaime

Chargée de projet, Cégep de Saint-Hyacinthe

M^{me} Sarah Delisle

Rédactrice indépendante

 CÉGEP DE SAINT-HYACINTHE

Remerciements :

Le Cégep de Saint-Hyacinthe remercie la Fédération des producteurs de lait du Québec, les entreprises Danone, Liberté et l'Hôtel des Seigneurs pour leur précieuse collaboration et leur partage d'information.

Ce projet a bénéficié d'un soutien financier du ministère du Développement économique, de l'Innovation et de l'Exportation du Québec.

Les partenaires suivants ont permis la réalisation de ce projet :

Forum 2020, Polyvalente Hyacinthe-Delorme, EnviroCompétences, Association québécoise pour la maîtrise de l'énergie, La Chambre de commerce et de l'industrie Les Maskoutains, Saint-Hyacinthe Technopole, Le rendez-vous des papilles et Beaudoin Le Prohon.

Le Cégep de Saint-Hyacinthe remercie chaleureusement les nombreux collaborateurs au projet :

Le CIRAIG, L'Agence de l'efficacité énergétique, Agricarrières, le Comité sectoriel de main-d'œuvre en transformation alimentaire, le Comité sectoriel de main-d'œuvre du commerce de l'alimentation, le Comité sectoriel de main-d'œuvre de l'industrie du transport routier, M. Pierre Thibeault de Transformation Alimentaire Québec, M^{me} Odette Ménard du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec, l'Institut de recherche et de développement en agroenvironnement, l'Ordre des agronomes du Québec et l'Ordre des ingénieurs du Québec.

Adaptation :

Comité de validation pédagogique des guides des activités PPO

Informations quant aux droits d'auteur et Copyright :

Le logo de la Commission scolaire de la Beauce-Etchemin, qui figure dans le présent guide, est protégé par le droit d'auteur et n'est donc pas visé par la licence Paternité – Utilisation commerciale interdite – Partage à l'identique Canada 2.5 de *Creative Commons*.

L'image de la page couverture (*Légumes du marché 2.jpg*), a été publiée par Vassil (Own work). Elle est du domaine public, via Wikimedia Commons
[\[http://commons.wikimedia.org/wiki/File:L%C3%A9gumes_du_march%C3%A9_2.jpg\]](http://commons.wikimedia.org/wiki/File:L%C3%A9gumes_du_march%C3%A9_2.jpg).

L'image de la page couverture (*Cows_on_af_arm_-by_Eric_Defrensne.jpg*) a été prise par Eric Defresne de Trois-Rivières, Canada, CC BY 2.0, via Wikimedia Commons,
[\[https://fr.wikipedia.org/wiki/Fichier:Cows_on_a_farm_-_by_Eric_Dufresne.jpg\]](https://fr.wikipedia.org/wiki/Fichier:Cows_on_a_farm_-_by_Eric_Dufresne.jpg).

© Certaines photographies contenues dans ce document sont la propriété de Danone (pages 5, 13, 18 et 19). Elles sont exclues de la licence *Creative Commons* et sont protégées par les droits d'auteur. Toutes modifications ou utilisations de ces photographies à d'autres fins que celles prévues pour le cours *Projet personnel d'orientation*, en tout ou en partie, sont interdites.

© Certaines photographies contenues dans ce document sont la propriété de la Fédération des producteurs de lait du Québec (page couverture, pages 5, 12, 19 et 27). Elles sont exclues de la licence *Creative Commons* et sont protégées par les droits d'auteur. Toutes modifications ou utilisations de ces photographies à d'autres fins que celles prévues pour le cours *Projet personnel d'orientation*, en tout ou en partie, sont interdites.

© L'image des pages 6 à 11 de ce document est la propriété de Cégep de Saint-Hyacinthe. Elle est exclue de la licence *Creative Commons* et est protégée par les droits d'auteur. Toutes modifications ou utilisations de cette image à d'autres fins que celles prévues pour le cours *Projet personnel d'orientation*, en tout ou en partie, sont interdites.

Les images du début de l'activité 2 :

- Photo du coin supérieur gauche : *Dairy Farm*, par skeeze, CC0, via Pixabay
[\[https://pixabay.com/en/dairy-farm-cows-agriculture-milk-927579/\]](https://pixabay.com/en/dairy-farm-cows-agriculture-milk-927579/)
- Photo du coin inférieur gauche : *Oeufs cocotte provencale.jpg*, par Charlie1 (travail personnel), sous licence *GNU free Documentation Licence*, via Wikimedia Commons
[\[http://commons.wikimedia.org/wiki/File:Oeufs_cocotte_provencale.jpg?uselang=fr\]](http://commons.wikimedia.org/wiki/File:Oeufs_cocotte_provencale.jpg?uselang=fr)
- Photo de droite : *Three Eggs (3514602424).jpg*, par russavia, sous licence *Creative Commons Attribution 2.0 Generic*, via Wikimedia Commons
[\[http://commons.wikimedia.org/wiki/File:Three_Eggs_\(3514602424\).jpg\]](http://commons.wikimedia.org/wiki/File:Three_Eggs_(3514602424).jpg)

L'image *Compost* dans l'activité 2 a été prise par Ben_Kerckx. Elle est du domaine public, via Pixabay
[\[https://pixabay.com/en/compost-fruit-and-vegetable-waste-709020/\]](https://pixabay.com/en/compost-fruit-and-vegetable-waste-709020/).

L'image du début de l'activité 3 (*Beautiful Tima, B&W girl portrait with sunglasses.jpg*) a été publiée sur Wikimedia Commons par Hamed Saber, sous licence *Creative Commons Paternité 2.0 Générique*
[\[http://commons.wikimedia.org/wiki/File:B%26W_girl_portrait_with_sunglasses.jpg?uselang=fr\]](http://commons.wikimedia.org/wiki/File:B%26W_girl_portrait_with_sunglasses.jpg?uselang=fr).

Introduction

Devant l'intérêt grandissant des consommateurs pour la protection de l'environnement et la venue éventuelle de réglementations environnementales plus strictes, l'industrie du bioalimentaire se prépare pour l'avenir. Nombre de métiers et professions changeront de visage au cours de la prochaine décennie pour s'adapter à la nouvelle donne environnementale, et particulièrement pour innover afin d'allier productivité et développement durable.

Le présent Guide des activités vous invite à explorer le document ***Des métiers éco-bio! Version écologique du bioalimentaire*** produit par le Cégep de Saint-Hyacinthe. Ensuite, une activité vous amènera à être vous-même un acteur important, contribuant à la protection de l'environnement dans l'industrie bioalimentaire. C'est le moment de voir non seulement les tâches habituelles de différents métiers du bioalimentaire, mais de reconnaître l'importance de chacun pour mieux préserver l'environnement.

Vous êtes convié à trois activités :

- La première activité consiste à répondre à toutes les questions du document ***Des métiers éco-bio! Version écologique du bioalimentaire***.
- La deuxième activité vous amène à explorer différemment votre entourage afin de repérer les organismes, les institutions ou les entreprises faisant partie de l'industrie bioalimentaire, mais surtout de reconnaître le côté vert de ces établissements. Vous devrez porter le rôle du conseiller en environnement et proposer des solutions à chacun de ces derniers.
- La dernière activité en est une de réflexion personnelle. Elle vous permettra de faire le point sur les connaissances que vous avez acquises et sur vos intérêts personnels pour les thèmes abordés.



© Danone, 2010



Dairy Farm, par skeeze, CC0, via Pixabay
<https://pixabay.com/en/dairy-farm-cows-agriculture-milk-927579/>



© Cégep de Saint-Hyacinthe, 2010



Faire le tour de la question!



Votre première tâche consiste à lire et à répondre à **toutes** les questions du document ***Des métiers éco-bio! Version écologique du bioalimentaire.*** Ce document, partie importante de ce présent Guide des activités, est téléchargeable sur la page Liens PPO [<http://liensppto.qc.ca>]. Vous y verrez les notions de base en matière de bioalimentaire, de protection de l'environnement et d'efficacité énergétique. Le yogourt, un aliment des plus prisés, est utilisé en exemple afin de faire le tour du vaste monde du bioalimentaire et d'accorder une attention particulière aux actions environnementales posées par des employés occupant différents métiers. De plus, de nombreux exemples et diverses questions vous permettront de vous faire une image plus réaliste du rôle que vous pouvez jouer dans ces différents métiers.

Marche à suivre :

- Lisez les questions des pages qui suivent afin de vous faire une idée de ce qui sera traité dans le document ***Des métiers éco-bio! Version écologique du bioalimentaire.***
- Lisez le document ***Des métiers éco-bio! Version écologique du bioalimentaire.***
- Notez vos réponses aux questions sur la feuille-réponse accessible aux pages qui suivent dans le présent document.



© Cégep de Saint-Hyacinthe, 2010

Feuille-réponse du document *Des métiers éco-bio!* Version écologique du bioalimentaire

1. Introduction au bioalimentaire et à la protection de l'environnement

Le développement durable

Questions de la page 4 du document¹ :

Question			
1	a) <input type="checkbox"/>	b) <input type="checkbox"/>	c) <input type="checkbox"/>

Vrai ou faux?

Question	Vrai	Faux
2	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

L'analyse du cycle de vie

Questions de la page 7 du document :

Vrai ou faux?

Question	Vrai	Faux
1	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

1. Les pages indiquées dans cette activité réfèrent aux pages du document *Des métiers éco-bio! Version écologique du bioalimentaire* et non aux pages du Guide des activités.

L'efficacité énergétique

Questions des pages 8 et 9 du document :

Question			
1	a) <input type="checkbox"/>	b) <input type="checkbox"/>	c) <input type="checkbox"/>
2	A =	B =	C =
	D =	E =	F =

2. Le yogourt en exemple

Point de départ : l'agriculture

Questions des pages 12 et 13 du document :

Question			
1	a) <input type="checkbox"/>	b) <input type="checkbox"/>	c) <input type="checkbox"/>

Qui suis-je?

Question			
1	a) <input type="checkbox"/>	b) <input type="checkbox"/>	c) <input type="checkbox"/>
2	a) <input type="checkbox"/>	b) <input type="checkbox"/>	c) <input type="checkbox"/>
3	a) <input type="checkbox"/>	b) <input type="checkbox"/>	c) <input type="checkbox"/>
4	a) <input type="checkbox"/>	b) <input type="checkbox"/>	c) <input type="checkbox"/>
5	a) <input type="checkbox"/>	b) <input type="checkbox"/>	c) <input type="checkbox"/>
6	a) <input type="checkbox"/>	b) <input type="checkbox"/>	c) <input type="checkbox"/>

La transformation alimentaire

Questions des pages 17 et 18 du document :

De quel métier s'agit-il?

Question				
1	a) <input type="checkbox"/>	b) <input type="checkbox"/>	c) <input type="checkbox"/>	
2	a) <input type="checkbox"/>	b) <input type="checkbox"/>	c) <input type="checkbox"/>	
3	a) <input type="checkbox"/>	b) <input type="checkbox"/>	c) <input type="checkbox"/>	
4	a) <input type="checkbox"/>	b) <input type="checkbox"/>	c) <input type="checkbox"/>	
5	a) <input type="checkbox"/>	b) <input type="checkbox"/>	c) <input type="checkbox"/>	
6	A =	B =	C =	D =

Le transport

Questions des pages 24 et 25 du document :

Question					
1	a) <input type="checkbox"/>	b) <input type="checkbox"/>	c) <input type="checkbox"/>	d) <input type="checkbox"/>	
2	a) <input type="checkbox"/>	b) <input type="checkbox"/>	c) <input type="checkbox"/>	d) <input type="checkbox"/>	e) <input type="checkbox"/>
3	A =	B =	C =	D =	E =
4	Oui	<input type="checkbox"/>	Non	<input type="checkbox"/>	
5	a) <input type="checkbox"/>	b) <input type="checkbox"/>	c) <input type="checkbox"/>		

La vente du produit

Questions de la page 28 du document :

Vrai ou faux?

Question	Vrai	Faux
1	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Questions des pages 30 et 31 du document :

Question 1	Associez les matières à disposer et les actions environnementales à la solution qui leur correspond :
Solution adoptée	Matière à disposer et action environnementale
Recyclage	
Compostage	
Objet durable	

Question				
2	a) <input type="checkbox"/>	b) <input type="checkbox"/>	c) <input type="checkbox"/>	d) <input type="checkbox"/>

3. Et vous, votre empreinte écologique?

Questions des pages 32 et 33 du document :

Un emploi tourné *vert* moi

Parmi les attitudes suivantes, lesquelles vous ressemblent?

Attitude	OUI	NON
Aimez-vous questionner les façons de faire?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Est-ce qu'innover et inventer vous intéressent?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Êtes-vous en mesure de voir globalement les enjeux environnementaux?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Aimez-vous travailler en équipe?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Aimez-vous communiquer vos idées?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Vous adaptez-vous facilement à une nouvelle situation?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Vous considérez-vous solidaire face aux grands défis planétaires?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Question	Qu'est-ce qu'une équipe multidisciplinaire?		
	a) <input type="checkbox"/>	b) <input type="checkbox"/>	c) <input type="checkbox"/>

4. Testez vos connaissances

Questions des pages 34, 35 et 36 du document :

Question						
1	a) <input type="checkbox"/>	b) <input type="checkbox"/>	c) <input type="checkbox"/>			
2	a) <input type="checkbox"/>	b) <input type="checkbox"/>	c) <input type="checkbox"/>			
3	a) <input type="checkbox"/>	b) <input type="checkbox"/>	c) <input type="checkbox"/>			
4						
5	a) <input type="checkbox"/>	b) <input type="checkbox"/>	c) <input type="checkbox"/>	d) <input type="checkbox"/>	e) <input type="checkbox"/>	f) <input type="checkbox"/>
6	a) <input type="checkbox"/>	b) <input type="checkbox"/>	c) <input type="checkbox"/>	d) <input type="checkbox"/>		
7.	A =	B =	C =	D =		

Corrigé



© Cégep de Saint-Hyacinthe, 2010

Le corrigé des questions contenues dans l'outil d'exploration **Des métiers éco-bio! Version écologique du bioalimentaire** fait partie de ce même document et se trouve à la suite de chaque section. Consultez ces réponses attentivement.



Photo du coin supérieur gauche : Dairy Farm, par skeeze, CC0, via Pixabay [<https://pixabay.com/en/dairy-farm-cows-agriculture-milk-927579/>]
 Photo du coin inférieur gauche : Œufs cocotte provençale.jpg, par Charlie1 (travail personnel), licence GNU free Documentation Licence, via Wikimedia Commons [http://commons.wikimedia.org/wiki/File:Œufs_cocotte_provençale.jpg?uselang=fr]
 Photo de droite: Three Eggs (3514602424).jpg, par russavia, CC BY 2.0 Generic, via Wikimedia Commons [[http://commons.wikimedia.org/wiki/File:Three_Eggs_\(3514602424\).jpg](http://commons.wikimedia.org/wiki/File:Three_Eggs_(3514602424).jpg)]

Activité

2

Le bioalimentaire près de chez soi

Au cours de cette activité d'exploration, vous êtes appelé à observer et à questionner les entreprises de l'industrie bioalimentaire qui vous entourent et, ensuite, à élaborer des pistes de solution pour accroître la protection de l'environnement.

À la **partie A**, vous devrez répertorier, dans votre municipalité, des organismes, des institutions ou des entreprises de l'industrie bioalimentaire. Que vous habitiez dans une grande ville ou dans une petite municipalité, il est possible de trouver des entreprises agricoles, des entreprises de transformation alimentaire, des entreprises de distribution alimentaire, des commerces d'alimentation, des restaurants, etc.

Puis, à la **partie B**, vous devrez observer autrement ces organismes, ces institutions ou ces entreprises. Dans cette observation, tentez d'avoir une « tête environnementale ». Tout au long du texte décrivant cette activité, le terme « établissement » servira à désigner ces organismes, ces institutions et ces entreprises. Vous devrez repérer les gestes environnementaux posés par ces établissements. N'oubliez pas que la curiosité et la capacité de questionner font partie des qualités que développent les passionnés de l'environnement!

À la **partie C**, vous agirez en tant que conseiller en environnement : vous devrez recommander à ces établissements des actions environnementales. Un conseiller en environnement est celui qui contribue à l'émergence d'une culture de développement durable. Il veille à la conformité environnementale et suggère des pistes de solution dans les divers projets de l'établissement. Votre ingéniosité et votre audace vous seront utiles pour guider ces établissements vers une meilleure protection de l'environnement!

Pour terminer, à la **partie D**, vous identifierez des métiers indispensables pour accomplir les changements que vous aurez recommandés en tant que conseiller en environnement.

Marche à suivre :

Vous devez effectuer les quatre étapes de l'activité 2 en utilisant l'annexe A à la fin du présent document. **Une fiche devra être remplie pour chaque entreprise.**

Partie A : Identification

La première partie consiste à repérer des organismes, des institutions ou des entreprises de l'industrie bioalimentaire établis dans votre voisinage ou dans votre municipalité. Il peut s'agir, par exemple, d'une poissonnerie, d'un élevage de poulets, d'une usine de transformation d'aliments, d'un restaurant, d'une entreprise de distribution alimentaire, d'un magasin spécialisé en produits biologiques, d'un supermarché, d'une école, d'un hôpital, d'une résidence pour personnes âgées, d'une maison des jeunes, d'une maison de la famille, etc.



© Danone, 2010



Vous devez en repérer **trois**. Ce repérage peut se faire au cours d'un déplacement quotidien, en faisant des achats, en faisant une activité extérieure, etc. Vous pouvez utiliser le bottin téléphonique de la maison ou la rubrique *Trouvez une entreprise* du site Web d'Emploi-Québec accessible via la page Liens PPO [<http://liensppo.qc.ca>].

Questions (inscrivez vos réponses à l'annexe A) :

1. Choisissez trois établissements² situés dans votre municipalité ou votre région et prenez note de leur nom. Le nom de l'établissement pourra vous être utile lors des questions qui suivront.

2. Tout au long du texte décrivant cette activité, le terme « établissement » servira à désigner les organismes, les institutions et les entreprises.

2. Distinguez le secteur du bioalimentaire dont fait partie chacun des établissements choisis. L'industrie bioalimentaire comprend les secteurs suivants :

- la production agricole
- la transformation alimentaire
- les pêcheries
- la distribution alimentaire
- les commerces d'alimentation
- la restauration

Partie B : Observations environnementales

Pourquoi observer?

Être capable de reconnaître, d'examiner et de désigner ce qui nous entoure fait partie des qualités recherchées pour exercer un métier comportant des responsabilités environnementales. La curiosité et la débrouillardise permettent de rendre utiles toutes nos observations. Nous sommes donc, quel que soit l'emploi que nous occupons, à même de cibler les nombreuses opportunités pour améliorer la protection de l'environnement. Le conseiller en environnement a certes un rôle particulier d'observateur dans une entreprise. Mais, dans les faits, nombre d'employés doivent garder l'œil ouvert et l'esprit alerte pour mettre leurs qualités au profit des objectifs environnementaux de l'entreprise. Ainsi, le technicien agricole, l'opérateur de machinerie, le commis d'épicerie et le cuisinier sont tous des observateurs indispensables!

Observations directes

Vous pouvez maintenant entreprendre une démarche bien particulière. Vous devez mettre des « lunettes vertes » et repérer les **initiatives environnementales** du premier établissement choisi. Autrement dit, vous devez identifier des gestes posés par l'établissement qui permettent de favoriser la protection de l'environnement ou l'efficacité énergétique.

Une première façon de repérer ces initiatives environnementales est d'observer l'établissement lorsque vous y faites des achats, lorsque vous y utilisez un service ou simplement lorsque vous circulez à proximité. Ayez en tête les notions contenues dans l'outil d'exploration ***Des métiers éco-bio! Version écologique du bioalimentaire***, telles que le développement durable, l'efficacité énergétique, la réduction à la source, le recyclage, etc.

Des sources d'information utiles!

En plus des initiatives environnementales que vous avez observées, vous devez ajouter celles que vous pouvez obtenir autrement. Il peut s'agir d'informations provenant d'une personne que vous connaissez et qui travaille dans cette entreprise. Un employé peut vous indiquer, par exemple, que des efforts sont déployés dans l'établissement pour utiliser moins de papier ou que le recyclage des différentes matières est bien instauré.

Les médias, tels que les journaux et les sites Web des établissements, peuvent aussi vous informer à propos des réalisations particulières ou sur des projets futurs permettant de mieux protéger l'environnement. Par exemple, vous pourriez lire un article de journal indiquant que des producteurs agricoles participent à un projet visant à réduire les risques de contamination des cours d'eau par l'épandage de fumier et lisier, ou qu'une entreprise installera prochainement des panneaux solaires pour subvenir à une partie de ses besoins énergétiques.

Voici un exemple d'observations obtenues lors d'une visite :

Entreprise : *La boucherie À table!*

Secteur du bioalimentaire : *Entreprise de transformation alimentaire*

Initiatives environnementales :

- *Les propriétaires, plutôt que d'utiliser du styromousse, utilisent du papier brun recyclable.*
- *À la caisse, l'employé demande aux clients s'ils ont besoin d'un sac de plastique plutôt que d'en donner un systématiquement.*
- *Quand on circule devant la boucherie après la fermeture du commerce, toutes les lumières sont éteintes.*

Poser des questions!

Pour obtenir des informations que vous ne pouvez observer directement, vous êtes aussi encouragé à interroger respectueusement les personnes qui y travaillent. Vous pouvez le faire en vous rendant sur place ou en leur téléphonant. Ces personnes sont souvent très fières de parler de leurs initiatives environnementales qui, malheureusement, passent parfois inaperçues. Voici un exemple :

Entreprise : un petit marché d'alimentation *Le p'tit marché*

Au cours de votre visite, vous vous adressez poliment au propriétaire et vous lui expliquez en vos mots ce que vous voulez savoir.

« Bonjour Monsieur ou Madame _____! Je fais un exercice pédagogique qui me demande de repérer les initiatives environnementales des entreprises autour de chez moi. J'ai remarqué que vous distribuez moins de sacs de plastique qu'auparavant; ce geste environnemental a beaucoup d'impact. J'aimerais savoir s'il y a d'autres gestes que vous posez pour mieux protéger l'environnement. Par exemple, est-ce que vous participez à la collecte des matériaux recyclables? Est-ce que vous faites le compostage des matières organiques? Est-ce que vous tentez d'utiliser moins d'énergie dans votre commerce?... »

Question (inscrivez vos réponses à l'annexe A) :

Relevez au moins trois initiatives environnementales pour chaque établissement. Répétez cet exercice pour les trois établissements repérés au départ.

Ci-dessous, un exemple de compostage dans une entreprise de restauration.



Compost, par Ben_Kerckx, CC0, via Pixabay [<https://pixabay.com/en/compost-fruit-and-vegetable-waste-709020/>]

Partie C : Recommandations du conseiller en environnement

Il s'agit ici de jouer le rôle du conseiller en environnement. Un conseiller en environnement est celui qui contribue à l'émergence d'une culture de développement durable. Il veille à la conformité environnementale et suggère des pistes de solution dans les divers projets de l'établissement.

Vous êtes celui qui détermine les nombreuses actions à mettre en place pour permettre aux établissements d'améliorer leur performance environnementale. Pour chacun des établissements retenus au départ, suggérez des pistes à explorer en laissant libre cours à votre créativité... N'oubliez pas ceci : parfois les idées les plus loufoques sont plus réalistes que ce que l'on croit! Vous pouvez vous inspirer de ce que vous avez entendu dans les médias, d'idées qui circulent dans votre entourage, et même de projets qui semblent impossibles à réaliser actuellement! Discutez-en avec un collègue de classe, un parent, un ami.



© Danone, 2010

Sur l'image ci-dessus, vous pouvez voir que le train est l'un des moyens de transport que plusieurs entreprises utilisent pour acheminer les denrées alimentaires. Ce mode de transport génère moins de GES (gaz à effet de serre) que le transport routier.

Exemple d'un établissement qui utilise l'énergie solaire pour subvenir à une partie de ses besoins énergétiques.



© Danone, 2010



© Fédération des producteurs de lait du Québec, 2010

Des haies brise-vent sont implantées afin de limiter l'érosion éolienne et pour favoriser la biodiversité.

Question (inscrivez vos réponses à l'annexe A) :

Énoncez trois recommandations environnementales pour chaque établissement choisi et décrivez brièvement votre idée.

Partie D : Les métiers et les professions

Vous êtes maintenant devant trois établissements de l'industrie bioalimentaire pour lesquels vous avez désigné trois initiatives environnementales et pour lesquels vous avez formulé trois recommandations à caractère environnemental. La question est de savoir quels métiers ou quelles professions sont nécessaires pour la mise en place des initiatives environnementales et lesquels seront requis pour réaliser vos recommandations.

Il ne s'agit pas ici de désigner seulement le maître d'œuvre du projet, mais bien toute personne pouvant participer au projet. Par exemple, souvenez-vous que l'opérateur de machinerie est important pour déceler des pertes de produits dans une chaîne de production et que le boucher assure le succès du tri des matières organiques destinées au compostage.

Question (inscrivez vos réponses à l'annexe A) :

Relevez, pour chacun des trois établissements, un métier ou une profession lié à chaque initiative environnementale que vous avez désignée et un métier ou une profession lié à chaque recommandation environnementale que vous avez formulée. Si vous relevez plusieurs métiers, retenez seulement celui qui vous intéresse le plus.

Pour effectuer votre recherche, vous pouvez consulter de nouveau le document **Des métiers éco-bio : version écologique du bioalimentaire** (entre autres aux pages 14, 20, 21, 26, 29 et 31), ou consulter les outils d'exploration³ suivants, accessibles sur le site du Répertoire PPO, [<http://www.repertoireppo.qc.ca>]:

- Ta bouffe.com
- Au restaurant PPO-POP : cuisine, pâtisserie et service
- Les métiers et professions de la mer : pêche, aquaculture, poissonnerie, etc.
- Science en jeu
- Écologiste en herbe
- Génie électrique
- Métiers et professions de l'agriculture
- Programme APPRENTIS EN BIOSCIENCES
- Dessin et design industriels
- Mécanique et carrosserie
- Étude d'impact et suivi environnemental
- Environnement, foresterie et développement durable
- Univers des fromages

3. Prenez note que ces outils réfèrent parfois à des sites Web extérieurs et que le contenu de ces sites peut changer avec le temps.

- Boucherie
- Le chaudronnier
- Cuisinier d'un jour
- Professions agricoles, équines et horticoles
- Agriculture
- Initiation à l'électricité
- Agriculture
- Mécanique du bâtiment, etc.

Nous vous suggérons aussi de vous inspirer des visites virtuelles et des personnes clés⁴ accessibles sur le site du Répertoire PPO. Voici quelques exemples. Cette liste n'est pas exhaustive. Poursuivez vous-même les recherches...

- À la découverte des métiers et des carrières en environnement!
- Ecométiers: les métiers de l'environnement et du développement durable
- Rana : les métiers de l'environnement
- Luc Martin, analyste en environnement
- Carrières en sciences de l'agriculture et de l'alimentation
- Capsules vidéo des diplômés de la Faculté des sciences de l'agriculture et de l'alimentation de l'Université Laval
- La bioéconomie, domaine de fructueuses carrières!
- Vos agriculteurs.TV
- Alimente ta vie, savoure ton emploi
- Techniques de la logistique et du transport : Description et témoignages
- On a tous besoin d'un mécano!
- En route vers les métiers du transport routier
- Femmes et production industrielle
- Moi, ma vie, mon métier
- Les femmes en génie électrique
- Ma vie dans la chimie
- Treize émissions sur les métiers
- Je prépare ma place! Après mes études, une carrière m'attend peut-être à Hydro-Québec...
- Transpoville
- École hôtelière de Laval
- L'École polymécanique de la Commission scolaire de Laval
- Technocity
- ECO Canada : l'organisation pour les carrières en environnement
- Témoignages de chaudronniers
- Métiers et professions de la production agricole

4. Prenez note que ces outils réfèrent parfois à des sites Web extérieurs et que le contenu de ces sites peut changer avec le temps.

- Des métiers et des carrières pour tous les goûts (carrières en commerce de l'alimentation)
- Carrières en sciences de l'agriculture et de l'alimentation
- Je cultive ma citoyenneté
- EnviroCompétences, profil des carrières et métiers, etc.

Corrigé

Notez que seulement certaines des réponses sont inscrites dans le corrigé, puisque chaque personne qui a entrepris cette activité aura ses propres réponses.

Partie A : Identification

1. Les réponses seront différentes d'une personne à l'autre.
2. Les réponses seront différentes d'une personne à l'autre. Il est possible qu'un établissement occupe deux secteurs du bioalimentaire ou plus. Par exemple, un producteur agricole qui cultive des tomates pourrait aussi en transformer une certaine quantité en sauce tomate pour la vendre dans un petit commerce de détail. Cette entreprise participerait ainsi à la production agricole, à la transformation alimentaire et au commerce alimentaire.

Partie B : Observations environnementales

Les réponses seront différentes d'une personne à l'autre. Pour s'assurer que les informations recueillies correspondent réellement à des initiatives qui ont un impact sur l'environnement, on peut se poser la question suivante :

Cette initiative a-t-elle un impact sur :

- L'eau (qualité de l'eau, quantité d'eau utilisée...)?
- L'air (qualité de l'air...)?
- Le sol (qualité du sol...)?
- La biodiversité (nombre et variété d'espèces animales, végétales, de champignons, de bactéries, etc.)?
- Les changements climatiques (quantité de GES émis...)?
- Les déchets (quantité de déchets produits...)?
- L'énergie (quantité d'énergie requise, source d'énergie utilisée...)?
- Réduction-réutilisation-recyclage-valorisation (principe des 3RV)?

Partie C : Recommandations du conseiller en environnement

Les réponses seront différentes d'une personne à l'autre. Pour s'assurer que les recommandations formulées auront réellement un impact sur l'environnement, on peut se poser la même question :

Cette recommandation a-t-elle un impact sur :

- L'eau (qualité de l'eau, quantité d'eau utilisée...)?
- L'air (qualité de l'air...)?
- Le sol (qualité du sol...)?
- La biodiversité (nombre et variété d'espèces animales, végétales, de champignons, de bactéries, etc.)?
- Les changements climatiques (quantité de GES émis...)?
- Les déchets (quantité de déchets produits...)?
- L'énergie (quantité d'énergie requise, source d'énergie utilisée...)?
- Réduction-réutilisation-recyclage-valorisation (principe des 3RV)?

Partie D : Les métiers et les professions

Les réponses seront différentes d'une personne à l'autre. Afin de faire un bon choix des métiers ou professions, il est important de porter attention aux tâches effectuées dans ces emplois. Or, pour vous aider, les informations que vous cherchez devraient se retrouver dans l'un ou l'autre des sites Web proposés. De plus, pour obtenir davantage d'informations, consultez des sites comme Repères [<http://www.reperes.qc.ca>] ou l'Inforoute FTP [<http://inforoutefpt.org>]. Finalement, vous pouvez vous référer au conseiller d'orientation de votre établissement.



Beautiful Tima, B&W girl portrait with sunglasses.jpg, par Hamed Saber, CC BY 2.0, via Wikimedia Commons, [http://commons.wikimedia.org/wiki/File:B%26W_girl_portrait_with_sunglasses.jpg?uselang=fr]



Réflexion personnelle

Il est temps maintenant de réfléchir aux apprentissages que vous avez faits lors des dernières activités. Veuillez répondre aux questions qui suivent et expliquer vos réponses.

Questions :

Sur l'environnement :

1. Est-ce que la protection de l'environnement et l'efficacité énergétique sont maintenant des notions plus concrètes pour vous? Expliquez.

2. Vous sentez-vous plus à l'aise pour désigner les actions environnementales effectuées par les entreprises qui vous entourent? Expliquez.

3. Est-ce que vous aimeriez participer à la protection de l'environnement à travers l'exercice d'un métier? Expliquez.

4. Existe-t-il un comité environnemental dans lequel vous pourriez vous investir? Quels seraient les gestes que vous pourriez poser au sein de votre communauté ou de votre école? Expliquez.

Sur l'industrie bioalimentaire :

5. Qu'avez-vous appris à propos de l'industrie bioalimentaire au cours de ce Guide des activités?

6. Y a-t-il un secteur du bioalimentaire qui vous intéresse davantage? Pourquoi?

Sur votre orientation professionnelle :

7. Avez-vous fait le choix d'un métier ou d'une profession que vous souhaiteriez exercer? Expliquez.

8. Est-ce que vous croyez posséder les aptitudes nécessaires pour exercer ce métier? Pourquoi?

9. Est-ce que le niveau d'études requis vous convient? Expliquez.

Conclusion



© Fédération des producteurs de lait du Québec, 2010

Cet outil avait pour objectif de vous faire découvrir, sous un angle environnemental, les métiers et professions de l'industrie bioalimentaire. Les questions environnementales font maintenant partie du quotidien : citoyens, entreprises, organismes, institutions et gouvernements se positionnent pour un plus grand respect de notre planète.

Les fonctions des métiers et professions sont aussi en changement. Ceux et celles qui doivent apprendre de nouvelles tâches afin d'améliorer la performance environnementale de leur employeur sont de plus en plus nombreux.

Pourquoi ne pas effectuer une recherche sur Internet afin de relever différents procédés de fabrication de compost? Pourquoi ne pas vous investir localement (école, communauté) dans cet exercice afin d'améliorer la performance environnementale d'une institution?



Si vous désirez en apprendre davantage sur les métiers liés à la protection de l'environnement, l'efficacité énergétique et l'industrie bioalimentaire, vous êtes invité à consulter les sites Web listés sur la page Liens PPO [<http://liensppo.qc.ca>], outil **Le bioalimentaire et les métiers éco-bio**, Conclusion, ainsi que les différents outils d'exploration PPO suggérés aux pages précédentes.

Bonne continuité!

Annexe A

Notez aux pages qui suivent vos réponses quant aux entreprises étudiées à l'activité 2.

Fiche de l'établissement Numéro 1	
Partie A : Identification	
Nom de l'établissement	
Secteur du bioalimentaire	(Secteur de la production agricole, de la transformation alimentaire, des pêcheries, de la distribution alimentaire, du commerce d'alimentation ou de la restauration)
Partie B : Observations environnementales	
Initiatives environnementales (3)	1.
	2.
	3.
Partie C : Recommandations du conseiller en environnement	
Recommandations (3) et descriptions des idées	4.
	5.
	6.
Partie D : Métiers et professions	
Métier ou profession pour chacune des initiatives environnementales ci-dessus	1.
	2.
	3.
Métier ou profession lié à chacune des recommandations environnementales ci-dessus	4.
	5.
	6.

Fiche de l'établissement Numéro 2	
Partie A : Identification	
Nom de l'établissement	
Secteur du bioalimentaire	(Secteur de la production agricole, de la transformation alimentaire, des pêcheries, de la distribution alimentaire, du commerce d'alimentation ou de la restauration)
Partie B : Observations environnementales	
Initiatives environnementales (3)	1.
	2.
	3.
Partie C : Recommandations du conseiller en environnement	
Recommandations (3) et descriptions des idées	4.
	5.
	6.
Partie D : Métiers et professions	
Métier ou profession pour chacune des initiatives environnementales ci-dessus	1.
	2.
	3.
Métier ou profession lié à chacune des recommandations environnementales ci-dessus	4.
	5.
	6.

Fiche de l'établissement Numéro 3	
Partie A : Identification	
Nom de l'établissement	
Secteur du bioalimentaire	(Secteur de la production agricole, de la transformation alimentaire, des pêcheries, de la distribution alimentaire, du commerce d'alimentation ou de la restauration)
Partie B : Observations environnementales	
Initiatives environnementales (3)	1.
	2.
	3.
Partie C : Recommandations du conseiller en environnement	
Recommandations (3) et descriptions des idées	4.
	5.
	6.
Partie D : Métiers et professions	
Métier ou profession pour chacune des initiatives environnementales ci-dessus	1.
	2.
	3.
Métier ou profession lié à chacune des recommandations environnementales ci-dessus	4.
	5.
	6.