

Éducation au développement durable, manger responsable

➤ PLACE DE L'ÉPISODE DANS LA SÉRIE

Dernier d'une série de 10 épisodes.

Épisode précédent : Mange-t-on partout de la même façon ?

➤ PLACE DE L'APPRENTISSAGE DANS LES PROGRAMMES

Références aux programmes de 2008

Cycle 2. Les élèves apprennent quelques règles d'hygiène personnelles et collectives.

Cycle 3. Hygiène et santé : actions bénéfiques ou nocives de nos comportements, notamment dans le domaine de l'alimentation.

Mobiliser ses connaissances dans des activités de la vie courante. Par exemple : apprécier l'équilibre d'un repas (compétence 3 du Socle commun).

Au cycle 2, il s'agit de connaître la classification des aliments, leur origine, et de savoir composer des menus équilibrés.

Au cycle 3, il faut ajouter la composition des aliments, ce qu'ils apportent à l'organisme, et prendre conscience qu'il est important pour l'environnement de manger les fruits et légumes de saison produits « localement ».

➤ POINTS DE BLOCAGE

Les élèves ont entendu parler des notions de « manger bio », « local », « fruits et légumes de saison », mais ne savent pas toujours ce qu'elles veulent dire et les bienfaits qu'elles peuvent avoir sur l'environnement et la qualité des produits consommés. Les élèves ne connaissent pas ou peu les saisons de récoltes des fruits et des légumes.

➤ OBJECTIFS VISÉS PAR LE FILM D'ANIMATION

- Montrer les conséquences de l'importation des produits.
- Montrer ce que veut dire « manger local » et « de saison » et ce que cela induit : (re)découvrir des saveurs oubliées, consommer des produits frais, de qualité et le respect de l'environnement.
- Montrer les conditions sociales de production de certains produits alimentaires dans les pays du Sud.
- Montrer les principes de base du commerce équitable.

➤ MOTS-CLÉS

Respect de l'environnement, saisons, commerce équitable, pétrole, agriculture, pollution, hémisphère sud.

➤ ÉLÉMENTS STRUCTURANTS

- Les produits importés nécessitent des transports énergivores et très coûteux.
 - Il faut essayer de « manger local » et « de saison » pour obtenir de meilleurs produits et respecter l'environnement.
 - Le commerce équitable permet l'amélioration des conditions de vie et de travail des petits producteurs.
- Sur l'ensemble de la série, l'équilibre alimentaire est présenté dans un contexte culturel occidental. C'est un parti pris que l'enseignant peut être amené à nuancer ou discuter avec les élèves. Ainsi, le nombre de repas par jour, l'importance des produits d'origine animale et la répartition des apports au cours d'une journée sont la résultante des interactions entre culture, pratiques et science.

PHASE DE DÉCOUVERTE

Séquençage et descriptif de l'animation	Analyse des étapes de l'animation	Propositions de pistes d'activités
<p>Nicolas et Anna veulent faire une surprise à leur grand-mère : ils se dépêchent de lui préparer son petit-déjeuner avant qu'elle ne se réveille.</p> <p>Anna énumère les aliments nécessaires : thé, café, fraises, pain de mie, jus d'orange, œufs, beurre.</p> <p>Mais Nicolas se met à tousser et est surpris par tant de bruit !</p> <p>À l'écran, un bateau, un avion et un camion traversent différents pays sur une carte du monde.</p> <p>Nicolas demande aux aliments de retourner d'où ils viennent, le calme revient. Anna soupire et est soulagée de retrouver le silence. Elle se demande pourquoi les aliments font autant de vacarme et Nicolas se demande pourquoi cette carte du monde se trouve là.</p>	<p>Montrer la variété de nos aliments.</p> <p>Montrer que certains des aliments que nous consommons viennent de très loin.</p> <p>Montrer les différents moyens de transport utilisés.</p>	<p>Vérifier si le petit-déjeuner proposé par les enfants est équilibré.</p> <p>Donner d'autres exemples de petit-déjeuner équilibrés.</p> <p>Réfléchir sur les raisons qui font que beaucoup de nos aliments viennent de loin.</p> <p>Composer un petit-déjeuner avec des produits « de saison » non importés.</p>

PHASE DE MANIPULATION

Séquençage et descriptif de l'animation	Analyse des étapes de l'animation	Propositions de pistes d'activités
<p>Anna a une idée, elle pense que cela a un lien avec la provenance des oranges contenues dans le jus d'orange, des fraises et du café.</p> <p>Nicolas lui répond que les oranges viennent du Sud de la France. Anna lui montre l'étiquette et lui dit qu'elles viennent de Floride.</p> <p>À l'écran, un avion fait le trajet aller-retour de la Floride vers l'Europe.</p> <p>Nicolas affirme que le café provient d'Amérique latine.</p> <p>À l'écran apparaît la carte du monde et les paquets de café sont disposés dans les pays où il est cultivé.</p> <p>Anna annonce que les fraises viennent d'Espagne.</p>	<p>Montrer que les produits importés parcourent de nombreux kilomètres avant d'arriver dans notre assiette, et les conséquences que cela induit.</p>	<p>D'où viennent les aliments que nous mangeons ?</p> <p>Fixer une carte du monde au tableau avec des vignettes d'aliments proposés.</p> <p>Comme Anna et Nicolas, réfléchir sur la provenance de chacun des aliments, soit en s'aidant des informations données sur les emballages, soit en faisant des recherches documentaires.</p> <p>Chercher dans quels pays se situent les plantations d'oranges sur une carte.</p> <p>Déterminer ensuite les différentes étapes, depuis la culture de l'orange jusqu'à la consommation de son jus, et leurs conséquences.</p>



► PHASE DE MANIPULATION

Séquençage et descriptif de l'animation	Analyse des étapes de l'animation	Propositions de pistes d'activités
<p>Nicolas explique que les aliments font des milliers de kilomètres avant d'arriver dans notre assiette.</p> <p>Nicolas et Anna s'inquiètent de la pollution, de la consommation de pétrole, sans compter que les aliments transportés risquent de s'abîmer.</p> <p>Anna propose de tout faire pousser en France.</p> <p>Nicolas lui explique que ce n'est possible que pour certains produits et qu'à un certain moment de l'année.</p> <p>Il cite l'exemple de sa tante, qui vit en Bretagne, et qui mange des fraises de sa région mais uniquement au printemps. Les oranges et le café ont besoin de beaucoup de soleil et de chaleur. C'est pourquoi le café n'est cultivé que dans l'hémisphère sud. Anna se dit que le transport doit coûter très cher mais les produits importés ne sont pas plus chers que les produits fabriqués sur place. Nicolas lui explique que les agriculteurs sont souvent très mal payés.</p>	<p>Montrer les conditions sociales de production de certains produits alimentaires dans les pays du Sud.</p>	<p>Trouver les avantages et les inconvénients de cultiver les oranges si loin de leur lieu de consommation. Même chose pour le café.</p> <p>Enquêter à partir des menus proposés à la cantine (d'où viennent les aliments, combien de kilomètres ont-ils parcouru, sont-ils de saison, les emballages sont-ils recyclables ou non, etc.) à l'aide d'un atlas, de recherches documentaires...</p> <p>Élaborer des menus composés uniquement d'aliments locaux, à différentes saisons. Donner les ingrédients d'une soupe d'hiver, d'une soupe de printemps, d'un dessert avec des fruits d'été, d'hiver, etc. Choisir un fruit ou un légume d'une saison et trouver une recette à l'aide de livres de recettes ou sur Internet.</p> <p>Classer les vignettes des aliments en trois catégories :</p> <ul style="list-style-type: none"> • les produits qui ne poussent pas chez nous, • les produits dont la saison est plus réduite chez nous, • ceux qui sont produits ailleurs parce que la main-d'œuvre est moins chère. <p>Effectuer des recherches sur les conditions de vie et de travail des producteurs de bananes, de jus d'orange ou de café, par exemple (hors commerce équitable).</p>

PHASE DE STRUCTURATION

Séquençage et descriptif de l'animation	Analyse des étapes de l'animation	Propositions de pistes d'activités
<p>Anna conclut que c'est bien mieux de manger local et de saison car ainsi, on conserve la qualité des aliments, cela coûte moins cher et on respecte les agriculteurs et la planète.</p> <p>Mais Anna se demande comment on peut faire si on adore le café et que l'on souhaite en boire.</p> <p>Nicolas lui parle du commerce équitable qui est un label qui respecte les conditions de vie et de travail des agriculteurs.</p> <p>Anna déclare que ces voyages lui ont donné faim et elle propose de préparer le petit-déjeuner de leur grand-mère et le leur !</p>	<p>Montrer les avantages de manger les produits locaux et de saison.</p> <p>Montrer les principes de base du commerce équitable.</p>	<p>Partager les expériences de chacun : achats au marché, dans une Amap (association pour le maintien d'une agriculture paysanne), dans une ferme, un magasin bio, etc. Ce que cela signifie pour les producteurs et les consommateurs.</p> <p>Visiter une Amap, rencontrer des producteurs qui ont choisi de produire et vendre leurs fruits et légumes d'une autre manière.</p> <p>Apporter des emballages d'aliments comportant le label « commerce équitable ».</p> <p>Rechercher ce qu'apporte le commerce équitable aux producteurs.</p> <p>Débat. À votre avis, que veut dire « manger responsable » ?</p>

PHASE DE RÉINVESTISSEMENT/PROLONGEMENT

1. À partir d'un article de journal, enquêter sur l'arrivage des fraises hors saison (leur provenance, la culture sous serres, le coût du transport, la main-d'œuvre employée...).
2. Les arbres représentant les quatre saisons : découper dans des magazines des fruits ou légumes et les coller selon la saison à laquelle ils appartiennent (recherches sur Internet, dans des dictionnaires, encyclopédies...). Comparer et valider les réponses.