



Unité d'Apprentissage Global

AUTEUR :	Institute for Sustainable Development (Institut pour le Développement durable)
PAYS:	Slovénie
TITRE:	Marché alimentaire global (local versus global)
AGE DES ELEVES:	15 – 18 ans
MATIERES:	Sciences Naturelles, Géographie, Biologie, Histoire, Ethique
DUREE:	4 x 45 min
SUJETS	Education au choix/ à la consommation responsable Kilomètres alimentaires Traditions alimentaires Impact environnemental de l'alimentation
ODD	Consommation et production responsables

Compétences-clé d'apprentissage européen sur le long terme

1. communication dans la langue maternelle ;
2. communication dans des langues étrangères ;
3. compétences numériques ;
4. apprendre à apprendre ;
5. compétences sociales et civiques.

Objectifs d'apprentissage :

- Apprendre que l'autosuffisance dans la production alimentaire varie dans le temps et l'espace (en comparant différents pays).
- Pour en savoir plus sur le transport alimentaire d'aujourd'hui, pensez à quels facteurs ont facilité le transport de nourriture au 20ème siècle et si ce dernier affecte de quelque manière que ce soit l'environnement et la valeur nutritive des aliments.
- Découvrir l'origine des ingrédients de base utilisés dans notre alimentation quotidienne et se familiariser avec le concept de «kilomètres alimentaires».
- Penser à savoir pourquoi les aliments produits localement ont généralement une valeur nutritionnelle plus élevée que les aliments transportés depuis des endroits éloignés.

Méthodes:

Utilisation de films éducatifs et d'applications en ligne, travail en groupe, présentation des résultats aux camarades de classe.



Activités:

Leçon	Durée	Description de l'activité	Conseils pour les enseignants
1	20 min	<p>Les élèves comparent leur menu quotidien habituel avec les menus de leurs grands-parents et essaient de trouver autant de différences entre les générations (en insistant sur l'origine des ingrédients de base et le contraste de l'autosuffisance alimentaire des familles et des familles rurales dans le passé).</p> <p>Pour une réflexion plus approfondie, nous visionnons les vidéos ci-dessous avec les étudiants:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ https://www.youtube.com/watch?v=HPBReI5Ymhl ▪ https://www.youtube.com/watch?v=bPlmnEJ9CHc <p>Les élèves explorent et justifient les différences dans les menus quotidiens et le niveau d'autosuffisance alimentaire des différents pays d'autres continents.</p>	
	25 min	<p>L'enseignant, avec l'aide d'une application interactive co-créée par des personnes du monde entier (https://photoworld.com/instagram-food-capitals/), vérifie auprès des étudiants, comment la popularité de certains aliments est distribuée autour de globe.</p> <p>Les étudiants sont invités à penser pourquoi certains plats ne se propagent que dans certaines parties du monde et pas partout (par exemple, la popularité du hamburger).</p> <p>Les élèves essaient de déterminer: Dans quelles parties du monde (urbain / rural, Asie, Europe, Afrique ...) l'autosuffisance alimentaire règne encore ; Est-ce que les personnes qui produisent leur propre nourriture mangent plus sainement que celles qui n'en ont pas?</p>	
2	10 min	<p>Les étudiants listent les différents modes de transport (avions, bateaux, trains, camions...) et réfléchissent au mode de transport le plus utilisé pour le transport de nourriture (camions).</p>	
	35 min	<p>Nous présentons aux étudiants la Route de la Soie historique. Le lien ci-après est un outil efficace. http://en.unesco.org/silkroad/network-silk-road-cities-map-app/en</p>	



		<p>Les étudiants travaillent en groupes et tentent de déterminer combien de temps il a fallu pour transporter des marchandises sur la route de la soie (2 ans en direction de Xi'an - Rome) et combien de temps faut-il pour transporter des marchandises avec avion (14 heures et 35 minutes).</p> <p>Les groupes d'étudiants réfléchissent sur l'impact négatif du transport sur l'environnement, les changements climatiques et la réduction de la valeur nutritive des aliments. Ils écrivent leurs résultats et les présentent aux camarades de classe. L'enseignant mène la discussion.</p>	
3	20 min	<p>Les étudiants, avec l'aide du professeur et de la carte interactive du monde :</p> <ul style="list-style-type: none">▪ Apprennent l'origine de leurs aliments quotidiens (maïs, pomme de terre, cacao, tournesol, tomate, etc...) <p>Lien vers la carte http://map.seedmap.org/category/food-diversity/agricultural-biodiversity/crop-diversity/</p> <ul style="list-style-type: none">▪ Explorent les parties du monde qui produisent encore une part importante de certaines cultures. Ils se familiarisent également avec le concept de «kilomètres alimentaires». <p>Lien vers l'application qui permet de calculer les distances parcourues : http://www.foodmiles.com/</p> <p>A l'aide de cette application, ils calculent la distance que différents aliments doivent parcourir avant d'atteindre nos assiettes (mangues, bananes etc.).</p>	
	25 min	<p>Les élèves continuent de travailler en groupes. Ils préparent un résumé de leurs découvertes sur la pertinence de la consommation de leurs aliments préférés en tenant compte des aspects transport, méthodes de conservation, effets sur l'environnement et santé .</p>	
4	45 min	<p>La méthode d'évaluation est décrite ci-après dans la section « Outils d'évaluation suggérés ».</p>	

Matériel et équipement:

- (Leçon 1, 2, 3) Ordinateur avec un accès à internet.
- (Leçon 2, 4) cahier et stylo.

Outils d'enseignement / Sources:

- Gliha, Anja, 2013. Slovenska tradicionalna prehrana med mladostniki. Graduation thesis, English abstract on page 4:
http://www.mss.si/datoteke/dokumenti/diplomske/2013/Gliha_Alja-Slovenska.pdf



- Vidéo « National Geographic investigates the future of food » : <https://www.youtube.com/watch?v=HPBReI5Ymhl>
- Vidéo « Our global kitchen now open » : <https://www.youtube.com/watch?v=bPIInEJ9CHc>
- « Local®ional food systems » : <http://www.sustainabletable.org/254/local-regional-food-systems>
- Application interactive sur la popularité des différents aliments à travers le monde : <https://photoworld.com/instagram-food-capitals/>
- Sécurité alimentaire. The Sphere project: <http://www.spherehandbook.org/en/4-food-security/>
- Carte interactive de la Route de la Soie : <http://en.unesco.org/silkroad/network-silk-road-cities-map-app/en>
- Article « Environmental cost of Shipping Groceries Around the World » : http://www.nytimes.com/2008/04/26/business/worldbusiness/26food.html?_r=0&oref=slogin&pagewanted=all
- Enregistrement en ligne »The impact of trade opening on climate change« : https://www.wto.org/english/tratop_e/envir_e/climate_impact_e.htm
- Carte d'origine de nos aliments quotidiens : <http://map.seedmap.org/category/food-diversity/agricultural-biodiversity/crop-diversity/>
- Carte interactive pour calculer les distances parcourues par la nourriture : <http://www.foodmiles.com/>
- Plus d'informations sur les « kilomètres alimentaires » : <http://www.sbs.com.au/shows/foodinvestigators/listings/detail/i/1/article/2941/Food-Miles>
- Publication « How far your food travels has serious consequences for your health and the climate » : <https://food-hub.org/files/resources/Food%20Miles.pdf>
- « Buy locally » : http://www.ecofriendlyfood.org.au/buy_locally

Questions à discuter :

- (Leçon 1) Quelle était la diversité des menus de nos grands-parents ? Incluaient-ils plus ou moins d'ingrédients locaux que les menus standards de nos jours ?
- (Leçon 1) Dans quelle mesure mon menu est-il varié selon les principes d'une alimentation saine ?
- (Leçon 2) Pourquoi les grains de poivre furent-ils utilisés comme argent de base, par le passé ?
- (Leçon 2) Comment la méthode de conservation, d'entreposage et de transport affecte-t-elle la qualité de nos aliments ?
- (Leçon 2) Le transport à grande distance des aliments affecte-t-il leur valeur nutritionnelle ? Expliquez.
- (Leçon 3) Quelle part de ma nourriture est produite localement et quelle part a parcouru une grande distance ?



- (Leçon 3) Expliquez le concept de "kilomètre alimentaire" à partir du cas du riz.
- (Leçon 3) Indiquez et expliquez les avantages des aliments produits localement.

Annexes: aucune.

Outils d'évaluation suggérés :

Nous pouvons tester les connaissances obtenues de plusieurs façons. Nous vous recommandons que, quelque soit la méthode d'évaluation que vous choisirez, vous demandiez aux élèves s'ils aiment ce type de travail de classe.

Les élèves travaillent en groupe. Ils préparent un résumé de leurs résultats sur la pertinence de la consommation de leur nourriture préférée en tenant compte des aspects transport, méthodes de préservation, effets sur l'environnement et santé.

Les élèves remplissent le questionnaire ci-dessous.

Questionnaire pour les étudiants:

1. Quels ingrédients de base prévalent dans votre menu quotidien ? Savez-vous de quelle partie du monde ils proviennent ?
2. Qu'est-ce que le concept de «kilomètre alimentaire» signifie?
3. Estimation de la distance parcourue par la nourriture jusqu'à l'assiette de vos grands-parents et distance parcourue par votre alimentation quotidienne?
Les repas de mes grands-parents ont voyagé :

Mon repas a voyagé:

4. Comment les transports influencent-ils la valeur nutritive des aliments?
5. Produisez-vous des aliments à la maison et, si vous le faites, comment?
6. A quels aliments (produits) trouvez-vous plus de bon goût – ceux cultivés à la maison ou achetés au supermarché?
7. Que considérerez-vous lors de l'achat de nourriture et quels menus préparerez-vous dans votre famille?
8. Comment avez-vous apprécié cette façon de mettre en pratique les leçons?

