



## Unité d'apprentissage global

<b>AUTEUR:</b>	Davide Marco Giachino
<b>PAYS:</b>	Italie
<b>TITRE:</b>	Aux fourneaux!
<b>ÂGE DES ÉLÈVES:</b>	7-14
<b>MATIÈRES:</b>	Biologie, Ecologie
<b>DURÉE:</b>	4 heures
<b>SUJETS:</b>	Education au choix/ consommation responsable ; Droit à l'alimentation ; Eau ; Agriculture durable ; Kilomètres alimentaires ; Impact environnemental de l'alimentation.
<b>ODD</b>	Consommation et production responsables.

### Compétences clés européennes d'éducation tout au long de la vie

1. Communication dans la langue maternelle ;
2. Compétences en mathématiques ainsi qu'en sciences et technologies ;
3. Apprendre à apprendre ;
4. Compétences sociales et civiques.

### Objectifs pédagogiques:

- Devenir conscient des impacts sociaux et écologiques de ce que nous mangeons ;
- Apprendre à reconnaître les liens entre ce que nous mangeons et ce qui se passe dans des lieux très éloignés ;
- En savoir plus sur la saisonnalité des aliments.

### Méthodologies:

- Jeu de rôle
- Travail en groupes

### Activités:

Cours	Durée (minutes)	Description de l'activité	Indications pour les enseignants
1	120'	<b>Aux fourneaux!</b>	



	<p>Divisés en petits groupes, les élèves reçoivent des cartes décrivant différents ingrédients, d'abord uniquement des légumes (10), des céréales (12) et des légumineuses (5). Ils ont 15 minutes pour organiser les cartes avec soin de manière à avoir au moins 3 recettes différentes. Ils peuvent décider combien de cartes utiliser pour chaque recette. A la fin de cette phase, chaque groupe présente au reste de la classe ses propres recettes. L'enseignant ou un élève est en charge d'un « marché » où les élèves peuvent échanger quelques cartes avec de nouveaux ingrédients, mais attention: les prix des ingrédients reflètent leur coût environnemental plutôt que les prix du marché habituels.</p> <p>1 carte de viande = 7 cartes de légumes + 8 cartes de céréales + 2 cartes de légumineuses</p> <p>1 carte de fromage = 3 cartes de légumes + 4 cartes de céréales + 1 cartes de légumineuses</p> <p>1 carte d'oeuf = 2 légumes + 4 céréales + 1 légumineuse</p> <p>Ensuite, les élèves inventent 3 nouvelles recettes avec les nouveaux ingrédients qu'ils ont « achetés » au marché.</p> <p>A la fin de la deuxième phase, chaque groupe explique au reste de la classe sa propre recette.</p> <p>Lors de la dernière phase, d'autres ingrédients (cacao, sucre, lait...) peuvent être introduits et achetés au marché. Par exemple : 1 carte de sucre : 3 légumes+2 céréales+1 légumineuse 1 cacao : 4 légumes+2 céréales+2 légumineuses</p> <p>Les élèves inventent trois nouvelles recettes avec les nouveaux ingrédients.</p> <p>Chaque groupe présente au reste de la classe ses propres recettes. L'enseignant encourage une discussion finale.</p>	<p>Il est important que les élèves aient de plus en plus de difficultés à réaliser de nouvelles recettes d'une phase à l'autre.</p> <p>Il faut surveiller la durée de chaque phase avec attention et souligner durant la discussion finale comment le nombre de cartes a décreu durant le jeu.</p>
--	---	--



1	60'	<b>Jeu de la saisonnalité</b>  Les élèves sont divisés en groupes (4-5). Chacun d'eux a une affiche vierge avec 4 cases représentant les 4 saisons et 20 petites images coloriées représentant différentes sortes de fruits et de légumes.  L'objectif du jeu est de devenir la saison correcte pour chaque fruit ou légume en mettant l'image correspondante dans la bonne case. Cette phase ne doit pas prendre plus de 20 minutes.  A la fin de l'activité, l'enseignant commence une brève discussion lors de laquelle chaque groupe trouve les solutions et les élèves comprennent finalement l'importance d'acheter et de cuisiner selon la saison.	<p>Il est important que les élèves prennent conscience de ce fait : la plupart des gens ne savent pas à quelle période de l'année les légumes et les fruits sont prêts à être cueillis.</p> <p>Ainsi, il est important que dans cette phase de discussion, chaque groupe partage sur ses propres erreurs en expliquant aux autres en quelle saison l'on doit pouvoir récolter quels fruits et quels légumes.</p>
---	-----	---	--

### Matériel et équipement:

#### Aux fourneaux!

Des cartes décrivant les différents ingrédients.

#### Jeu de la saisonnalité.

4-5 grands posters vierges divisés en 4 cases.

20 petits images coloriées représentant les différentes variétés de fruits et de légumes.

### Outils pédagogiques:

Article sur Internet (en anglais):

[http://www.slate.com/articles/health\\_and\\_science/the\\_green\\_lantern/2009/12/soft\\_cheese\\_for\\_a\\_clean\\_planet.html](http://www.slate.com/articles/health_and_science/the_green_lantern/2009/12/soft_cheese_for_a_clean_planet.html) (N. Rastogi, Soft cheese for a clean planet, Slate).

Version papier (en anglais, sur l'empreinte environnementale des différents produits alimentaires):

<http://www.pnas.org/content/111/33/11996> (G. Eshel et. al., Land, irrigation water, greenhouse gas, and reactive nitrogen burdens of meat, eggs, and dairy production in the United States, Proceedings of the National Academy of Sciences of United States of America).



Vidéo:

[https://www.youtube.com/watch?t=58&v=f1\\_qQDwTmBA](https://www.youtube.com/watch?t=58&v=f1_qQDwTmBA) (4 minutes pour comprendre le coût réel de la production de viande, Le Monde).

### Questions à discuter:

#### **Aux fourneaux!**

Pourquoi a-t-il été si difficile de cuisiner durant la dernière phase ?

Pourquoi la viande, les œufs et certains autres ingrédients ont-ils été si chers durant le jeu ?

Pourquoi ne sont-ils pas si chers dans la réalité ?

Que veut dire « coût environnemental des aliments » ?

D'où vient notre alimentation ?

#### **Jeu de la saisonnalité.**

Pourquoi avons-nous fait tant d'erreurs (si nous en avons fait) ?

La plupart des gens ne prennent pas en compte la saisonnalité quand ils font leurs courses.

Pourquoi ?

Pourquoi est-il important d'acheter des produits de saison ?

Quand, au supermarché, on trouve des produits qui ne sont pas de saison, d'où viennent-ils ? Comment sont-ils produits ?

### Annexes:

#### **Aux fourneaux!**

Cartes à découper des différents ingrédients

#### **Jeu de la saisonnalité.**

Exemplaire d'un grand poster divisé en 4 cases.

20 petites images coloriées représentant différents types de fruits et de légumes à découper.

### Outils d'évaluation proposés:

Un outil simple pour évaluer les activités et l'unité du point de vue des élèves peut consister à diviser le tableau ou le poster en deux grandes cases : d'un côté l'enseignant écrit « c'était bien ! », et de l'autre côté « ça pourrait être mieux ! ». D'une façon très spontanée et sans ordre établi chaque élève dit quelque chose qu'il/ elle a aimé (ou qu'il/ elle a considéré utile) ou qu'il/ qu'elle n'a pas aimé durant l'unité. Ce processus d'évaluation peut être effectué sans commentaire, en laissant les élèves s'exprimer sans discussion. A la fin de l'activité, l'enseignant pourrait prendre une photo du poster et l'enregistrer. Le poster pourrait être suspendu à un mur de la classe.

### Sources:

<http://www.pnas.org/content/111/33/11996> (G. Eshel et. al., Land, irrigation water, greenhouse gas, and reactive nitrogen burdens of meat, eggs, and dairy production in the United States, Proceedings of the National Academy of Sciences of United States of America).



[http://www.slowfood.it/wpcontent/uploads/blu\\_facebook\\_uploads/2014/09/ita\\_guida\\_consumo\\_b.pdf](http://www.slowfood.it/wpcontent/uploads/blu_facebook_uploads/2014/09/ita_guida_consumo_b.pdf)



Questo documento è stato finanziato dalla Commissione Europea nel quadro del programma di cooperazione internazionale tra le regioni e le autorità locali. Il contenuto è solo quello dell'autore e non rappresenta necessariamente l'opinione della Commissione Europea. La Commissione Europea non è responsabile per qualsiasi errore o omissione contenuta in questo documento. Per informazioni sui programmi di cooperazione internazionale tra le regioni e le autorità locali, visitate il sito [www.europa.eu](http://www.europa.eu).