


Démarche de projet (cycle 4) : du territoire à l'assiette

ÉTAPE 1 : Alimentation,...ce qu'il y a dans mon assiette

Mise en projet : que mangeons nous pour le petit déjeuner, le déjeuner, le goûter ?

Nos habitudes de consommation (avantages et inconvénients)

 État des lieux des connaissances et des représentations (qui peut être fait en classe par l'enseignant)

Objectifs de la séance

- Développer les connaissances des jeunes sur le sujet de l'alimentation
- Prendre conscience de ce que l'on mange
- Relier le projet à un ancrage local
- Les sensibiliser aux questions de société qui se posent autour de l'alimentation (culture, nutrition, goûts...)
- Travailler sur les différentes perceptions et représentations de la nourriture (identifier d'autres formes de culture alimentaire)

En parallèle : bien s'alimenter, s'est bon pour la santé !

Synthèse et mise à niveau des connaissances des élèves, réalisée par l'enseignant de SVT à partir des apprentissages des cycles précédents :


- Retour sur les classes d'aliments
- Aliments et nutriments, les apports pour notre corps
- L'équilibre du menu, 5 fruits et légumes par jour...
- Manger, bouger... www.mangerbouger.fr => les outils pédagogiques du PNNS

ÉTAPE 2 : diagnostic

D'où viennent les aliments que nous consommons à la maison et au self du collège ?

Avant de se lancer dans le projet global, les élèves réalisent un diagnostic des origines des produits alimentaires consommés dans l'établissement pour se rendre compte des possibilités d'améliorations.

Objectif : connaître les atouts et les contraintes propres au fonctionnement de la restauration dans l'établissement : quels sont les types de produits utilisés ? Quels fournisseurs ? Quelles sont les ressources humaines disponibles ? Quelles plus-values pour les acteurs locaux (producteurs mais aussi intermédiaires, salariés) Restitution et synthèse du résultat des enquêtes et apport de connaissances

 - Enquêtes à réaliser par les élèves dans le cadre des EPI auprès des différents acteurs dans l'établissement, sur le marché ou dans la halle locale, au supermarché (les prix, les origines, les labels).

ÉTAPE 3

Une terre qui nous nourrit

Objectifs :

- Mieux connaître le paysage agricole des secteurs correspondants du territoire du Parc du Vercors, les circuits courts et les circuits longs
- Connaître les ressources du territoire et faire un état des lieux des filières de production et de transformation existants
- A partir d'un exemple, d'un programme ou d'une filière de valorisation locale, comprendre pourquoi le maintien d'une activité agricole a des impacts positifs sur le territoire
- Y a-t-il des liens possibles entre le projet de ma structure et d'autres aspects du développement local (tourisme - agriculture - commerce ?)

Autres activités à réaliser en parallèle :

- **Visites de fermes, d'élevage, d'exploitations agricoles ou d'ateliers de transformation artisanale** avec dégustation de produits sur place.

ÉTAPE 4 :

Comment sont produits les aliments que nous consommons ?

Objectifs : être capable de répondre aux questions suivantes :

- Quels sont les producteurs locaux ? Quels produits proposent-ils ? Existence-t-il des coopératives, des centrales d'achats sur mon territoire ?
- Est-ce que mon livreur/magasin habituel propose des produits locaux, issus de l'agriculture biologique, du commerce équitable ? Y a-t-il un terrain d'entente entre nous ? Peut-il satisfaire de nouvelles demandes ?
- Quelle est l'empreinte écologique de mon alimentation ? D'où viennent les produits que je consomme ? Quelles sont les filières d'approvisionnement ? Comment sont-ils fabriqués ? Quel coût supplémentaire pour ce produit ?

Activité 1 :

a/ Restitution et synthèse du résultat des enquêtes et apport de connaissances

b/ A partir de l'exemple de deux produits alimentaires, dont un produit localement (noix, huile d'olive, fromage, yaourt/lait) et un à l'international (huile d'olive de Palestine/riz du Laos/café du Pérou...), reconstituer les différents types de filières commerciales qui existent localement et à l'international. On parle ainsi du commerce Nord/Nord et du commerce équitable Nord/Sud, on apprend qui fait quoi dans les filières d'importation et les filières de production et de transformation locales.

Demander aussi à chaque élève d'amener 2 ou 3 emballages alimentaires le jour de l'animation. Un stock d'emballage est également amené par l'intervenant. Avec les élèves, décortiquer les informations figurant sur les emballages :

- information nutritionnelle
- qualité sanitaire

- traçabilité
- modes de production (conventionnel, biologique...)
- signes de qualité (IGP, AOC, Label rouge, label AB...)
- procédés de transformation
- etc.

Activité 2 : l'agriculture biologique, c'est quoi ?

- Visite d'une exploitation en bio ou animation à déléguer à un représentant de GAB/CIVAM/APAP bio/Agribio-Corabio selon le secteur

Activité 3 La restauration bio au collège.

- Projection d'un film en classe par l'enseignant "**Zéro phyto, 100% bio**", "**Le potager de mon grand père**" ou "**Nos enfants nous accuserons : manger bio à la cantine**",... suivi d'un débat mouvant en classe.

Activité 4 : (à faire en EPI) : calcul de son empreinte écologique

ÉTAPE 5 :

Consommer des produits locaux et saisonniers, oui mais lesquels ?

Objectifs :

- Comprendre les circuits de production, de distribution et de consommation des produits alimentaires localement et à travers le monde
- Comprendre comment choisir les produits ? (notions de saisonnalité, transport, coûts environnementaux ; produits bio, filières locales)
- Comment peut-on gérer les achats de la cantine/du self pour dépenser le moins d'énergie (eau, électricité, déchets, transports...) ?

Activité 1 : jeu de rôle

Le **jeu du commerce** ou le **jeu du banquet mondial** ou **jeu de l'agriculture de l'Europe et de l'Afrique** (plus simple pour les 6èmes)

Objectifs :

- Faire prendre conscience aux joueurs des inégalités de production et de consommation des produits alimentaires
- Permettre aux joueurs de comprendre les circuits de production, de distribution et de consommation des produits alimentaires à travers le monde
- Trouver ensemble, à partir de ce constat, des solutions permettant de réduire ces inégalités

Activité 2 : **Atelier plantes sauvages comestibles**

Atour du collège (objectif : découverte des richesses de la flore sauvage et du trésor qu'elle apporte dans l'alimentation; cueillette et utilisation respectueuse de la nature et de son environnement ; richesse de la plante sauvage dans l'alimentation)

Outils : fiches flore des Parcs et des associations

Activité 3 : atelier

En groupe, composer un menu pour la cantine contenant des produits locaux et bio en prenant en compte :

- => la production disponible sur place
- => L'impact des transports (calcul du bilan carbone de la SNCF par exemple)
- => L'impact pour la biodiversité des modes de culture,...
- => L'impact sur la production de déchets
- => Le coût pour les parents et pour l'établissement (*pour cela les élèves doivent diminuer l'apport en protéines animales, voir ci-dessous*)

Compléments possibles par les enseignants :

- **Dilemme** : j'ai envie de fraises à Noël ? => débat réglé en classe
- Les élèves peuvent également visionner en cours d'histoire géographique le film "**Je mange donc je suis**", qui traite de l'alimentation mondiale.
- **Élargissement et ouverture au monde** : l'agriculture et l'alimentation dans le monde : échanges nord-sud, politiques commerciales et déséquilibres alimentaires ; le commerce équitable et les labels bio dans le monde

De la 6ème à la 3ème :

Petit déjeuner Solidaire

Objectifs : découvrir de nouveaux produits, les labels du commerce équitable, comprendre les rouages du commerce mondial et les spécificités du commerce équitable...

Intérêts: petit déjeuner ludique, interculturel, éducation à la consommation ...

Niveau 3ème : **animation d'un repas insolent** (*avec le self*)