



FICHE-INFO

SÉQUENCE 1			
<p>Qu'est-ce qu'un système alimentaire ?</p> <p>Vue d'ensemble des différents acteurs et ressources (naturelles, sociales et économiques) impliqués de la fourche à la fourchette. Introduction aux notions de chaîne agro-alimentaire et de système alimentaire.</p>	Temps de préparation estimé	Prérequis	Durée estimée
	1 heure	★★★★	1 à 1,5 heures
	Capacités spécifiques		
	Analyser les chaînes agro-alimentaires, leurs acteurs et inter-relations Comprendre ce qu'est un système alimentaire		
	Objectif d'apprentissage de la séquence		
	Comprendre ce qu'est un système alimentaire (SA) S'appuyer sur ce que les apprenants savent des chaînes agro-alimentaires et des SA		
	Résultats d'apprentissage		
	Schéma d'une chaîne agro-alimentaire et d'un système alimentaire incluant les ressources qu'il requiert. Définition conceptuelle des systèmes alimentaires.		
	Matériel et équipement		
Apprenants : papier, crayons ou tableau Enseignant : tableau, Ressource 1			

Qu'est-ce qu'un système alimentaire ?			
Durée en min	Organisation	Matériel	Notes méthodiques-didactiques / mise en œuvre de la séquence
5	CE	-	Introduction au module : objectifs et présentation de l'organisation en séquences.
15	TI	Papier et stylos	Qui sont les acteurs de la fourche à la fourchette ? Créer un schéma du processus (acteurs et relations)
10	CE	Tableau	Analyse des réponses par l'enseignant et les apprenants : choix des bonnes réponses et analyse des erreurs intéressantes.
15	TI	Papier et stylos	Introduire dans le schéma les ressources (naturelles, sociales et économiques) mobilisées par chacun de ces acteurs.
10 - 20	CE	Tableau	Analyse des réponses par l'enseignant et les apprenants : choix des bonnes réponses et analyse des erreurs intéressantes.
5 - 10	CE	Cahier Ressource 1	Conclusion : définitions de la chaîne d'approvisionnement alimentaire et du système alimentaire.

CE: classe entière, TI : travail individuel, G : travail en groupe



FICHE-INFO

SÉQUENCE 2			
<p>Double pyramide alimentaire et environnementale</p> <p>Alimentation saine et impacts des différents types d'aliments sur l'environnement</p>	Temps de préparation estimé	Prérequis	Durée estimée
	1 heure	★★★★☆	2 heures
	Capacités générales		
	Travailler en groupe Analyser des schémas Utiliser son esprit critique pour analyser différentes ressources d'informations		
	Capacités spécifiques		
	Évaluer la durabilité de la production alimentaire Montrer l'impact de l'alimentation sur la santé humaine		
	Objectif d'apprentissage de la séquence :		
	Comprendre les impacts de son régime alimentaire sur sa santé et sur l'environnement		
	Résultats d'apprentissage		
	Double pyramide alimentaire et environnementale		
Matériel et équipement			
Apprenants : Ressource 2 , ordinateur (Word, Excel, ppt) Enseignant : Ressource 4 , Ressource 5			

Double pyramide alimentaire et environnementale			
Durée en min	Organisation	Matériel	Notes méthodiques-didactiques / mise en œuvre de la séquence
10	CE	Ressource 2	Introduction Distribution de la double pyramide alimentaire et environnementale. Formation de binômes.
30	G	Papier et stylo Ordinateur avec logiciels (Word, ppt)	Que nous apprend la double pyramide ? Types d'aliments et proportions pour une alimentation saine, impacts environnementaux des aliments, etc.
20	CE	Ressource 3 Ordinateur avec logiciels (Word, ppt)	Les apprenants travaillent en groupe et préparent leur présentation sur ordinateur.
30	CE	Ressource 4	Discussion sur les pyramides : <i>qualité et quantité des aliments, santé et alimentation, impacts environnementaux de l'alimentation, équité sociale.</i>
20	CE	Ressource 5	Regard critique sur les pyramides : la double pyramide est-elle suffisante pour définir ce qu'est une alimentation saine et respectueuse de l'environnement ? Que manque-t-il ? Quelles informations sont encore nécessaires ?

CE: classe entière, TI : travail individuel, G : travail en groupe



FICHE-INFO

SÉQUENCE 3

<p>Qu'est-ce qu'un régime alimentaire durable ?</p> <p>En utilisant les connaissances acquises dans la séquence précédente, les apprenants construisent la définition d'une alimentation durable.</p> <p>Introduction au travail à la maison : questionnaire sur les habitudes alimentaires.</p>	Temps de préparation estimé	Prérequis	Durée estimée
	10 minutes	★★★★☆	1 heure
	Capacités générales		
	Organiser ses connaissances dans un schéma Utiliser un questionnaire Mener une enquête		
	Capacités spécifiques		
	Être capable de définir et de décrire ce qu'est une alimentation équilibrée.		
	Objectif d'apprentissage de la séquence :		
	Comprendre ce qu'est un régime alimentaire durable		
	Résultats d'apprentissage		
	- Schéma d'alimentation durable - Analyse des réponses au questionnaire sur les habitudes alimentaires des familles des apprenants.		
Matériel et équipement			
Apprenants : papier, stylos, ordinateur, Ressource 7 Enseignant : tableau, Ressource 6			

Qu'est-ce qu'un régime alimentaire durable ?

Durée en min	Organisation	Matériel	Notes méthodiques-didactiques / mise en œuvre de la séquence
10	CE	-	Introduction Formation de groupes
20	TI ou G	Papier et stylos Tableau	Qu'est-ce qu'un régime alimentaire durable ? Faire un schéma des principales composantes d'un régime alimentaire durable.
20	CE	Tableau Ressource 6	Analyse des réponses par l'enseignant et les apprenants : choix des bonnes réponses et des erreurs intéressantes. Discussion sur l'alimentation durable.
10	TM CE TI	Ressource 7	Présentation du travail à faire à la maison : à l'aide du questionnaire, recueillir des informations sur vos habitudes d'achats alimentaires et/ou de celles des personnes chargées de cuisiner pour vous à la maison (parents, grands-parents, tuteur. . .). <i>Option : ce questionnaire peut être créé en ligne (à l'aide de Google Forms, etc.).</i>

CE: classe entière, TI : travail individuel, G : travail en groupe, TM : travail à la maison



FICHE-INFO

SÉQUENCE 4			
<p>Habitudes alimentaires pour une alimentation durable</p> <p>Analyse des habitudes alimentaires des apprenants. Formalisation des connaissances acquises au cours du module. Introduction du devoir-maison évalué</p>	Temps de préparation estimé	Prérequis	Durée estimée
	30 min à 1 heure	★★★★	1 à 1,5 h
	Capacités générales		
	Synthétiser et analyser des données		
	Capacités spécifiques		
	Analyser les enjeux économiques, sociétaux et environnementaux d'un SA Prendre conscience des conséquences de ses choix alimentaires : habitudes alimentaires, impacts écologiques et éthiques		
	Objectif d'apprentissage de la séquence :		
	Faire des choix alimentaires plus responsables.		
	Résultats d'apprentissage		
	Synthèse des habitudes alimentaires de la classe Concepts de travail pour faire des choix alimentaires plus responsables		
Matériel et équipement			
Apprenants : cahier Enseignant : Tableau, Ressource 8 , Ressource 9			

Habitudes alimentaires pour une alimentation durable			
Durée en min	Organisation	Matériel	Notes méthodiques-didactiques / mise en œuvre de la séquence
20 à 50	CE	Tableau Ressource 8	Restitution des réponses au questionnaire : discuter des réponses et concevoir un schéma de système alimentaire. Discussion autour de la question suivante : "comment mes habitudes alimentaires s'intègrent-elles dans un système alimentaire ?".
30	CE	Ressource 9 Tableau Cahiers	<ol style="list-style-type: none"> 1. Qu'avons-nous appris ? L'enseignant anime une discussion sur les impacts environnementaux, socio-économiques et sanitaires des choix alimentaires en utilisant la ressource 9. 2. L'enseignant distribue 3 étiquettes de produits (il peut également s'agir de copies d'étiquettes) : l'une d'un produit bon marché de qualité inférieure, l'une d'un produit d'une marque connue et l'une d'un produit de haute qualité (certifications environnementales et sociales, bon pour la santé). 3. L'enseignant demande : comment pouvons-nous connaître les impacts de ces produits à partir de leur étiquetage ? 4. Ouverture : l'étiquette nous dit-elle tout ? Que manque-t-il ? Comment en savoir plus sur la qualité des produits que nous achetons ? Ceci amène à la conclusion : acheter ses produits sur un marché local permet de rencontrer le producteur et d'obtenir plus d'informations sur le produit.
10	CE TM		Présentation du devoir-maison noté (voir fiche-info suivante)

CE: classe entière, TI : travail individuel, G : travail en groupe, TM : travail à la maison



FICHE-INFO

ÉVALUATION			
Repas durable Créer un repas durable avec un budget limité	Temps de préparation estimé	Prérequis	Durée estimée
	1 heure	★★★★	1 heure
	Capacités spécifiques		
	Faire les meilleurs choix pour créer un repas durable et sain avec un budget donné.		
	Objectif d'apprentissage de la séquence :		
	Évaluer les nouvelles capacités et connaissances acquises par les apprenants.		
	Résultats d'apprentissage		
	Proposition de 2 repas durables coûtant 5€ et 15€ Conception d'un outil personnalisé pour aider à faire des choix éclairés.		
	Matériel et équipement		
	Apprenants : commerces alimentaires, appareil photo, papier et stylo, ordinateur		

Repas durable			
Durée en min	Organisation	Matériel	Notes méthodiques-didactiques / mise en œuvre de la séquence
60	TI	Commerces alimentaires Papier et stylo ou appareil photo	Les apprenants choisissent des idées de repas sains et durables. Ils se rendent dans des commerces alimentaires pour choisir les ingrédients dont ils ont besoin pour créer deux repas sains et durables avec un budget limité : -Premier repas : budget de 5 euros -Second repas : budget de 15 euros Remarque : les apprenants n'achètent pas les aliments, ils notent juste les informations sur les produits qu'ils choisissent (prix, quantité, ingrédients, marque...)
-	TM	Ordinateur et logiciels de traitement de texte	A l'aide de logiciels de traitement de texte, les apprenants décrivent leurs repas (recettes, quantités, ingrédients avec marques, qualité des ingrédients, prix, etc.). Pour chaque repas, ils expliquent pourquoi ils ont choisi la recette, le lieu d'achat et les différents produits. Le travail est évalué. <i>Option : Les menus des apprenants peuvent être affichés sous forme de posters à la cantine.</i>

CE: classe entière, TI : travail individuel, G : travail en groupe, TM : travail à la maison



FICHE-INFO

RÉINVESTISSEMENT DES CONNAISSANCES ET DES COMPÉTENCES			
<p>Trois options</p> <p>Participation des apprenants à des événements locaux liés aux régimes alimentaires durables, à l'impact de l'alimentation sur l'environnement et la santé. Communication avec le grand public et sur les réseaux sociaux.</p>	Temps de préparation estimé	Prérequis	Durée estimée
	Variable	★★★★	Variable
	Capacités générales		
	Communiquer de façon claire et précise sur un sujet		
	Capacités spécifiques		
	Partager et exploiter ses connaissances avec d'autres personnes (famille, amis, etc.).		
	Objectif d'apprentissage de la séquence :		
	Renforcer les connaissances et les compétences acquises		
	Résultats d'apprentissage		
	<p>Option 1 : Recettes de repas durables et construction de leur double pyramide Option 2 : Vidéos sur les réseaux sociaux sur les régimes alimentaires durables Option 3 : Tenir un stand pour informer les gens sur les régimes alimentaires durables.</p>		
Matériel et équipement			
Apprenants : commerces alimentaires, papier et stylos, pancartes, ordinateur et logiciels (ppt, Word, Excel), festivals, cantines scolaires.			

Trois options			
	Organisation	Matériel	Notes méthodiques-didactiques / mise en œuvre de la séquence
-	G F	Supermarché, papier et stylo, Ordinateur et logiciels (ppt, excel, word)	Option 1 : Participation à un festival alimentaire (exemple : Alimentterre). Exemples de plusieurs recettes d'entrées (1 ou 2), de plats principaux (1 ou 2) et de desserts (1 ou 2). Combiner l'aspect culturel, les bénéfices pour la santé et l'impact éventuel sur l'environnement. Présenter le repas en utilisant la double pyramide.
-	G TI	Ordinateur et Internet Réseaux sociaux de l'école	Option 2 : publication de vidéos sur les réseaux sociaux Les apprenants effectuent des recherches parmi les Youtubers et les blogueurs qui font la promotion de régimes alimentaires durables, sains et respectueux de l'environnement. Ils les partagent sur les réseaux sociaux de la classe ou de l'école.
-	G CS	Supermarché, argent, cuisine, Supports de communication (flyers, tableau...)	Option 3 : tenue d'un stand de sensibilisation lors d'un événement local ou à la cantine de l'école. Recherche d'événements locaux liés aux produits locaux/ à la santé / à l'environnement / aux produits traditionnels. Monter un stand pour permettre aux passants de goûter les aliments tout en les informant des questions relatives au système alimentaire. Cette action peut être menée à la cantine de l'école.

CE : classe entière, TI : travail individuel, G : travail en groupe, F : Festival, CS : cantine scolaire