



Fichier sous licence Creative Commons
Lors de l'utilisation de ce fichier, citer
reseauarguerite.org et l'auteur.trice

Fiche Enseignant.e

1^{er} moment gourmand de l'année

Nom(s) de(s) l'enseignant.e(s) : Chouffani Tina, Goutorbe Cécile, Usclat Estelle

Collège-Ville : Collège Clément Marot, Lyon 4

Date/Année : Mars 2021

Discipline 1 : Histoire-Géographie Discipline 2 : SVT	Niveau : 5 ^{ème}
Domaine(s) de compétences : Grille des domaines de compétences en Annexe 1 <input checked="" type="checkbox"/> 1.1 <input type="checkbox"/> 1.2 <input type="checkbox"/> 1.3 <input type="checkbox"/> 1.4 <input checked="" type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input checked="" type="checkbox"/> 4 <input checked="" type="checkbox"/> 5	Parcours : <input type="checkbox"/> Avenir <input checked="" type="checkbox"/> Citoyen <input checked="" type="checkbox"/> Santé <input type="checkbox"/> Arts et culture
Durée (heures) : une journée	Format de la séance : Autre
Thématique(s) : <input checked="" type="checkbox"/> Production <input checked="" type="checkbox"/> Commercialisation et distribution <input checked="" type="checkbox"/> Nutrition-santé <input type="checkbox"/> Gouvernance et politiques alimentaires <input checked="" type="checkbox"/> Justice et solidarité alimentaires <input type="checkbox"/> Environnement et changements globaux	Objectif(s) de Développement Durable : <i>Fiche ODD en Annexe 2</i> ODD 1 : 3. Bonne santé et Bien-être ODD 2 : 8. Travail décent et croissance économique ODD 3 : 13. Mesures relatives à la lutte contre les changements climatiques

Objectifs :

L'objectif final du projet est de réaliser un « goûter » de fin d'année équilibré et cuisiné au maximum à partir d'aliments produits au collège et de valoriser les déchets que nous produisons par le compost.

Il s'agissait du premier temps fort de l'année (moment gourmand).tres

2 objectifs principaux pour cette journée :

- A partir de leurs connaissances, faire réfléchir les élèves sur ce qu'ils consomment (aspect santé, social, économique et écologique) pour dégager ensuite des alternatives possibles pour un meilleur accès aux ressources alimentaires
- planter et faire des semis pour pouvoir produire grâce au jardin certains aliments qui serviront au goûter.

Cela a permis également une remobilisation des connaissances disciplinaires de SVT et d'histoire-géographie.

Indications préliminaires pour le déroulé de la séance :

Avant cette séance, les élèves d'une classe de 5^{ème} associés aux élèves du club jardin ont réalisé un livre de recettes qui a servi de base de travail pour cette journée.

Les élèves ont de nombreux acquis avant d'aborder cette séance :

-en SVT : utilisation du logiciel Equil'al pour aborder toutes les notions concernant l'équilibre alimentaire, nutrition.

-en histoire-géographie : jeu de la ficelle pour tous les éléments de diagnostic du système alimentaire et les alternatives possibles.

Éléments pour compléter la fiche élève :

Phase 1 : Matin : en classe : uniquement les élèves de la classe de 5^{ème}

1^{er} temps : Lancement du projet avec les recettes des élèves

En introduction, les élèves ont découvert la version finale du livre de recettes qu'il avait fait.

Puis par îlot de 4 élèves, les élèves ont un échantillon du livre de recette (une recette pour l'apéritif, une entrée, un plat un dessert ; les mêmes sur chaque îlot)

Consigne donnée aux élèves: A partir des connaissances acquises en cours de SVT et Histoire/géo, indique :

Quelle est la meilleure recette pour

- la santé
- pour l'agriculteur (pêcheur, éleveur,)
- pour la planète

en justifiant son choix.

2^{ème} temps : Questionner assiette :

Travail en 1, 2, 4 (seul, par 2 puis ilot de 4) avec une feuille A3 découpée en 4 cases (santé, agriculteur, planète, autres)

Consigne donnée aux élèves : Quelles questions se poser pour changer notre regard et faire évoluer notre alimentation ?

Chaque groupe désigne un rapporteur pour effectuer la mise en commun qui a permis de dégager des grands thèmes. Les thèmes suivants sont ressortis : l'aspect culturel, familial (avec qui manger, à quel endroit, à quelle vitesse), notion de plaisir (plaisir lors de l'achat, lors de la dégustation), la production locale ou bio, le salaire et les conditions de travail de l'agriculteur, le problème des déchets, des emballages, vigilance pour ma santé (trop gras ou sucré, problème allergie etc..) ...

Phase 2 : Après-midi : en extérieur : les élèves de la classe de 5^{ème} + quelques élèves du club jardin

Les élèves ont tourné sur 3 ateliers différents avec pour objectifs de valoriser les déchets et aussi produire localement les aliments qui seront utilisés en fin d'année pour cuisiner.

- un atelier tamisage du compost
- un atelier plantation et désherbage
- un atelier semi : tomate/ basilic/ciboulette /aubergine

A noter 3 élèves ont été chargés de filmer, prendre les photos et des notes (= reportage.)

Pour aller plus loin :

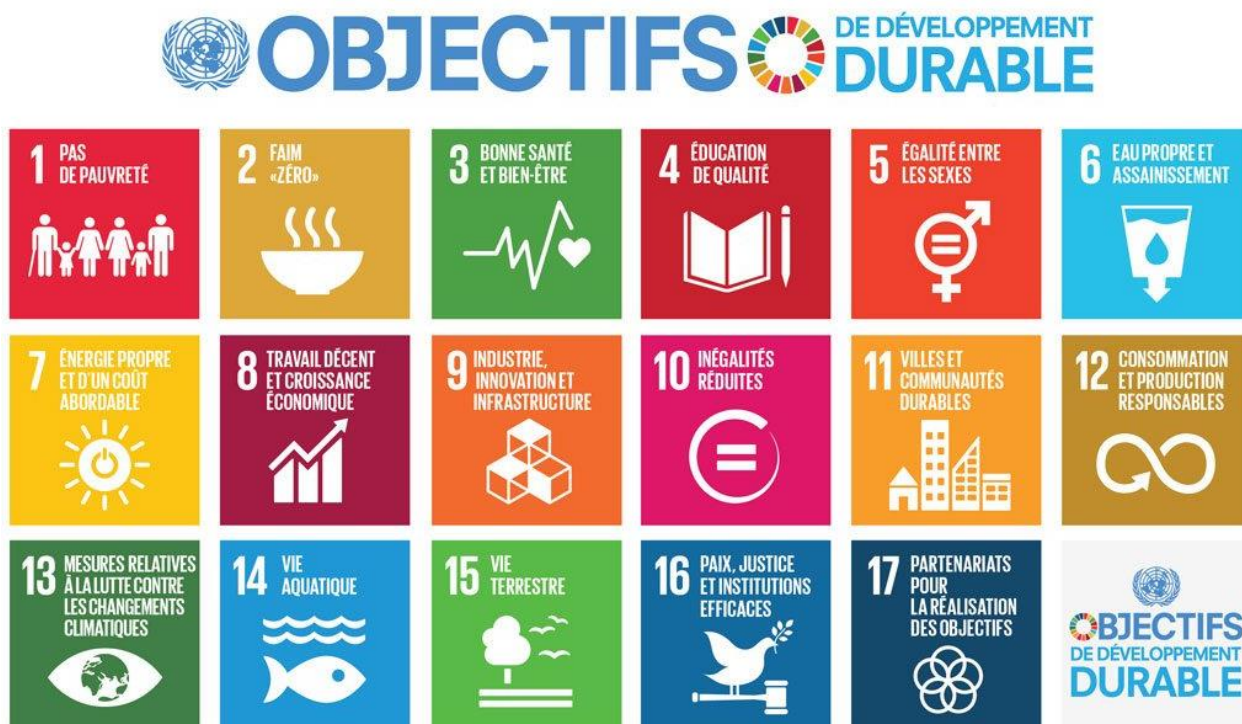
Logiciel Equil al (version collègue) utilisé en amont de la séance en cours de SVT : <https://www.pedagogie.ac-nice.fr/svt/productions/equilal/>

Annexe 1 : Grille des domaines de compétences

Numérotation	Signification
1.1	Comprendre, s'exprimer en utilisant la langue française à l'oral et à l'écrit
1.2	Comprendre, s'exprimer en utilisant une langue étrangère et, le cas échéant, une langue régionale
1.3	Comprendre, s'exprimer en utilisant les langages mathématiques, scientifiques et informatiques
1.4	Comprendre, s'exprimer en utilisant les langages des arts et du corps
2	Les méthodes et outils pour apprendre
3	La formation de la personne et du citoyen
4	Les systèmes naturels et les systèmes techniques
5	Les représentations du monde et l'activité humaine

Source : Décret n° 2015-372 du 31 mars 2015, relatif au socle commun de connaissances, de compétences et de culture.

Annexe 2 : Fiche ODD



Source : Nations Unies.

<https://www.un.org/sustainabledevelopment/fr/2015/09/26/onu-appelle-contributions-secteur-prive/>