



## Alimentation, agriculture, circuit court

« Consommer de façon plus pertinente et responsable en favorisant la production locale »

Publics : Cycle 1 – Cycle 2

### Objectifs :

- Découvrir d'où vient ce qu'on mange
- Découvrir le monde du vivant (croissance, nutrition, ...)
- Explorer les caractéristiques visuelles, olfactives et gustatives d'un aliment
- Explorer le monde de la matière (éplucher, couper, manger, transvaser, ...)
- Situer des événements les uns par rapport aux autres (repérage dans le temps)

Séance n°1 en classe : D'où vient notre alimentation ? Qui produit ce qu'on mange ?

- ✓ Présentation de l'animateur
- ✓ Les représentations des enfants sur l'alimentation et la production des aliments
- ✓ Partir de leurs représentations pour aborder :
  - Les producteurs, les agriculteurs, les personnes qui produisent ce qu'on mange
  - Circuit producteur, magasin
  - Comment pousse ce qu'on mange ?
- ✓ Atelier jardinage : semer des radis en classe

Séance n°2 extérieur : Visite d'une exploitation

Choix du producteur à faire en fonction des objectifs : maraîchers, éleveurs, ...

Aller à la rencontre de la réalité

Rencontrer la personne qui produit, découvrir son métier et le produit

Séance n°3 en classe : Découvrir la diversité des goûts, des variétés.

*Les pommes :*

- Présentation des pommes (3 pommes d'aspects différents).
- Dessiner une pomme (contour et couleur) Laisser à disposition des enfants les crayons nécessaires. Les accompagner dans la réalisation du contour de la pomme si nécessaire.
- ✓ Il est important d'expliquer aux enfants que les couleurs doivent correspondre à la réalité. C'est l'occasion de faire verbaliser les enfants sur ce qu'ils voient.
  - Goûter et comparer : prendre le temps de déguster une lamelle de pomme et verbaliser son ressenti (croquant, mou, sucrée, acide, un peu sucrée, ...).
  - Comparer les pommes entre elles.
- ✓ Noter sur une grande feuille les caractéristiques des pommes (une photo, le nom de la pomme, la ou les couleurs, la texture et le goût). Ne pas hésiter à nuancer, il n'y a pas de bonnes ou mauvaises réponses, ce sont les ressentis des enfants.
- ✓ Ce tableau servira de trace collective.

Séance n°4 en classe : Atelier cuisine

En fonction de la saison, réaliser des confitures ou compotes avec dégustation sur le moment et ou plus tard avec toute l'école, les familles, ...

Aborder les moyens de conservations, pourquoi on conserve, pour ne pas gaspiller, gaspillage alimentaire.

Notion de pourrissement.