



Alimentation, agriculture, circuit court

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

Publics : Cycle 3

Objectifs :

- Découvrir d'où vient ce qu'on mange
- Se questionner sur l'origine géographique des produits
- Découvrir les filières économiques
- Découvrir les labels
- Découvrir le métier d'agriculteur, de producteur
- Explorer les caractéristiques visuelles, olfactives et gustatives d'un aliment.

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. Aborder les filières économiques
- ✓ Où trouver de la nourriture ? :
 - Dans son jardin, dans celui de ses grands-parents, famille ...
 - Dans des magasins : petits commerces, GMS, magasin de producteurs ...
 - A domicile : livraison, commandes par internet ...
 - Paniers, Amap
 - Marchés

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).
- Goûter et comparer : prendre le temps de déguster une lamelle de pomme et de 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.

Notion de saisonnalité et de production locale :

A partir d'une photo d'un étal de fruits et légumes (avec prix et origine des aliments), retrouver la saison à laquelle on se trouve. Échanges autour des étiquettes, l'origine, la saisonnalité, ...



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

- Questionnement sur l'origine géographique des produits
- Questionnement sur les modes de production : à partir lecture étiquettes des sigles et labels
- Label rouge
- AOP
- AB
- Code sur les œufs
- ...

