

ACTIVITÉS pédagogiques

4^e primaire à
2^e secondaire

durée :
segmentable

EVEIL
GEOGRAPHIQUE

D'OU VIENNENT NOS FRUITS ET LEGUMES... PETIT TOUR DU MONDE ENTRE AMIS

Enquêtez sur la provenance de nos produits et élaborer votre menu idéal : à la fois bon, local et de saison !

Dans nos magasins, nous n'avons pas toujours conscience de la provenance des produits et de leur impact sur l'environnement. Certaines denrées alimentaires sont produites à proximité, d'autres sont importées, mais ce n'est pas toujours dans la logique des choses...

COMPÉTENCES

- Géographie EDM
- Rechercher l'information
- Vérifier la pertinence de l'information en fonction de la recherche

> SAVOIR-FAIRE :
Utiliser des repères et des représentations de l'espace

> SAVOIRS :
Interactions homme-espace : Identifier des activités économiques : production / agriculture

MENU DE LA FICHE :

1. D'où vient ma nourriture ? (durée +- 1/4 de période)
2. Comment vérifier l'origine des fruits et légumes ? (durée +- 1 période)
3. Le transport des aliments (durée +- 1/2 période)
4. Recherche de solutions (durée +- 1/2 période)
5. Cuisinons ! (durée +- 2 périodes)

LIENS AVEC L'EXPOSITION

- ILOT 6 : se nourrir

OBJECTIFS PEDAGOGIQUES

- Comprendre la provenance de nos denrées et leur saisonnalité
- Comprendre l'impact du déplacement des denrées sur les changements climatiques
- Permettre à l'élève de poser un choix durable

MATÉRIEL

- Une grande carte du monde
- Imprimer les fiches enseignant 1 et 2

DÉROULEMENT

1. D'où vient ma nourriture ? (durée +- 1/4 de période)

L'enseignant demande aux élèves s'ils savent dans quel pays sont produits les fruits et les légumes qu'ils mangent (à la maison et/ou à l'école). L'enseignant note les différentes denrées et leur hypothétique provenance.

Certains fruits et légumes seront particulièrement intéressants à exploiter parce qu'ils sont cultivés dans notre pays et ailleurs dans le monde : oignons, haricots verts, pommes de terre, asperges, pommes et tomates biologiques, mangetouts, petits pois, tomates cerises, ...

Attention : Veiller à reconnaître les légumes avec les enfants. Il peut être intéressant de distribuer différentes photos de légumes (photos à imprimer dans la fiche enseignant 1). Les enfants qui les connaissent les présentent, les légumes restant sont identifiés ensemble (par exemple : panais, asperge, mangetout, chou rave, céleri rave...)

2. Comment vérifier l'origine des fruits et des légumes ? (durée +- 1 période)

Les élèves et l'enseignant citent des manières de retrouver la provenance des fruits et des légumes. Pistes :

- L'étiquetage de la provenance des fruits et légumes est obligatoire en Belgique. Il serait donc facile de vérifier d'où ils viennent dans des magasins ou au marché.
- Un calendrier des fruits et légumes (Bruxelles-Environnement)
- Le web (préciser un site ...)

Vérification des hypothèses :

Travail en sous-groupes.

Noter plusieurs provenances pour une même denrée, par exemple : oignons de Belgique, des Pays-Bas et du Chili. Par facilité, les élèves se répartissent le nombre de produits dont l'origine est à vérifier (2 ou 3 maximum par sous-groupe) : *voir tableau ci-dessous*

Quels sont les résultats ?

La classe place sur une grande carte du monde les différents fruits et légumes en fonction de leur origine de production. Ensuite ils y placent le mode de transport : comment ces denrées arrivent-elles jusque chez nous ?

Pour aller plus loin : il sera possible de partir de là pour étudier les saisons ou le climat des autres régions du monde (hémisphère N/S, climats, etc.)

Rapidement, les élèves vont se rendre compte que leurs résultats ne sont ni exhaustifs ni comparables, car ils dépendent de plusieurs paramètres, principalement de la saison à laquelle est fait leur relevé. Il est évident qu'il est impossible de trouver des fraises belges en hiver, mais en été, les fraises proviennent-elles toujours de Belgique ?

Résultat : Il n'y a pas de réponse toute faite, mais le critère de la saison doit être rajouté dans le tableau initial. A partir de ce stade, la classe commence à composer un calendrier des fruits et légumes. Le [calendrier de Bruxelles Environnement](#) classe par saisons les fruits et légumes belges.

En saison, de nombreuses aberrations peuvent être vérifiées : oignons du Chili, pommes bio de Nouvelle-Zélande ou du Chili, asperges du Pérou, haricots du Kenya ou du Maroc, etc.

Exemple de tableau réalisé :

<i>Fruits / légumes</i>	<i>Provenance</i>	<i>Saison de récolte en Belgique</i>
Tomates	Belgique Espagne Egypte - Chili	juillet à octobre
Pommes	Belgique France - Chili Nouvelle-Zélande	août à octobre + conservation jusqu'en mars
Carottes	Belgique Pays-Bas Espagne	juin à novembre + conservation jusqu'en mars
Haricots	Belgique Kenya - Maroc	juillet à octobre
Fraises	Belgique Espagne	juin à septembre
Asperges	Belgique Pérou	avril à juin

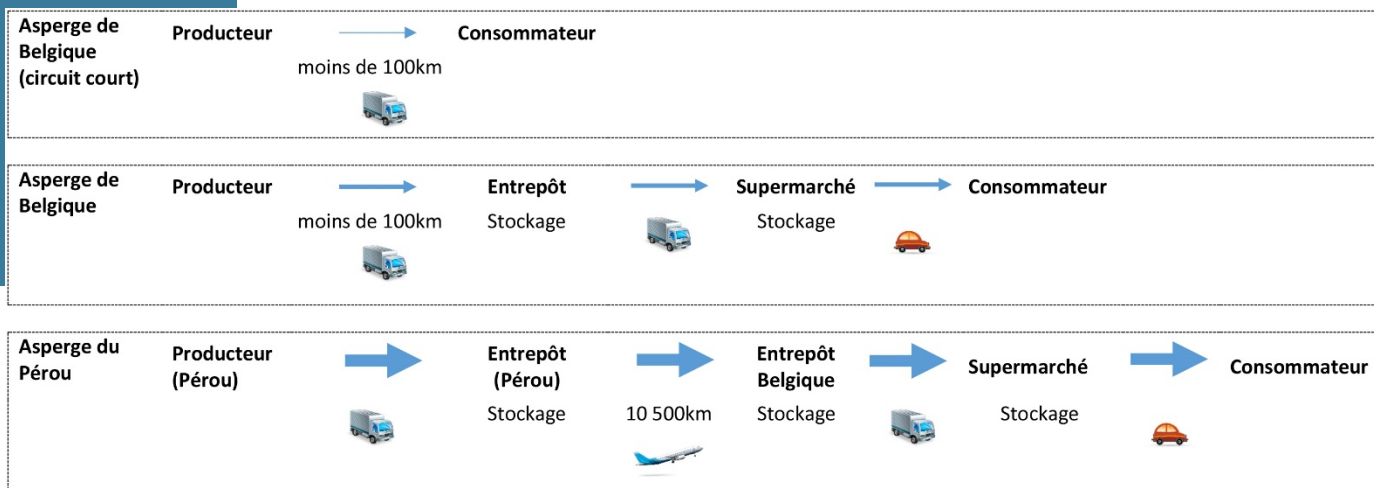
3. Le transport des aliments (durée +- 1/2 période)

Comme avec l'exemple de la tomate dans l'îlot 6 de l'exposition, il est intéressant de comprendre les différentes étapes du transport des aliments entre le producteur et le consommateur et quel moyen de transport principal est employé.

Pour cela, en sous-groupe, les élèves choisissent un légume qui pousse chez nous, mais qui est également importé d'ailleurs. Pour chaque origine, ils enquêtent sur les différentes étapes du producteur au consommateur, notent les moyens de transport envisagés et estiment le nombre de km parcourus.

Par exemple, les asperges sont cueillies au Pérou le samedi matin pour se retrouver dans nos magasins le lundi matin. Le seul moyen de transport possible est l'avion. C'est la même chose pour tous les produits périssables rapidement, comme les haricots, les roses ou les petits pois qui viennent principalement du Kenya. Inversement, les bananes sont cueillies vertes et mûrissent dans les cales des bateaux, comme beaucoup d'autres denrées telles que les pommes de terre, les oignons, les pommes, etc.

La classe met ses résultats en commun et ajoute sur la carte du monde les moyens de transport longue distance (avion ou bateau) (photo à imprimer dans la fiche enseignant 2)



4. Recherche de solutions (durée +- 1/2 période)

Afin de responsabiliser les élèves quant à l'impact de leur consommation, un débat peut avoir lieu.

Impossible d'être exhaustif, mais voici une base de questions pour alimenter ce débat : Comment se fait-il qu'il y ait peu de différence de prix entre les fruits et légumes importés et les locaux ? Qu'en est-il de la rémunération des producteurs locaux ? Comment les gens des pays lointains font-ils si eux et leurs champs sont occupés pour la production de notre nourriture ? De quoi a-t-on besoin pour produire une fraise en Belgique au mois d'avril ? Le type de production a-t-il des impacts sur les changements climatiques ? Quels sont les modes de production et de distribution les plus respectueux de l'environnement et/ou des travailleurs ? Pourquoi consommer local, bio et de saison ?

5. Cuisinons ! (durée +- 2 périodes)

Pour finir cette activité, il est intéressant de concevoir avec la classe un menu durable, en tenant compte des préoccupations soulevées par les élèves.

Inspirez-vous des menus proposés à l'ilot 6 ou du site goodfood.be

Cela peut donner lieu à un repas collectif ou à une collation collective. Les élèves peuvent également réaliser un bar à fruits (de saison et local) durant une récréation, pour sensibiliser le reste de la communauté scolaire...

FICHE ENSEIGNANTS

1. Légumes à imprimer



FICHE ENSEIGNANTS

1. Légumes à imprimer



FICHE ENSEIGNANTS

1. Légumes à imprimer



FICHE ENSEIGNANTS

1. Légumes à imprimer



FICHE ENSEIGNANTS

1. Légumes à imprimer



FICHE ENSEIGNANTS

2. Moyens de transport à imprimer

