



N° 370  
Janvier  
2018

ATELIER PEDAGOGIQUE

CYCLE 3

WAPITI



Titre de l'atelier : *En mangeant, on agit sur notre environnement !*

### Domaines d'activités

- Environnement et développement durable  
[http://www.education.gouv.fr/pid25535/bulletin\\_officiel.html?cid\\_bo=85723](http://www.education.gouv.fr/pid25535/bulletin_officiel.html?cid_bo=85723)
- Exploiter un document constitué de divers supports
- Expliquer un phénomène à l'oral ou à l'écrit
- Identifier des enjeux liés à l'environnement (sciences et technologie)
- La biodiversité, un réseau dynamique
- Répartition des êtres vivants et peuplement des milieux

### Mots-clés

- Alimentation
- Manger autrement

### Compétences du socle

<http://eduscol.education.fr/pid34150/cycle-3.html>

- Pratiquer des démarches scientifiques et technologiques
- Concevoir, créer, réaliser
- S'approprier des outils et des méthodes
- Pratiquer des langages
- Mobiliser des outils numériques
- Adopter un comportement éthique et responsable

### Objectifs

- Faire prendre conscience de l'incidence de notre alimentation sur l'environnement
- Faire participer les élèves à une action citoyenne



I) Séance avec le magazine Lecture guidée par le questionnement

- Matériel : le magazine Wapiti 370, rubrique « Belle planète », copies de la recherche
- Déroulement :

Étapes et dispositif	Tâches et activités	Compétences
Collectif 5'	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Annonce du travail sur la rubrique « Belle planète ». Distribution du document.</li> <li>- 2 minutes de lecture « balayage » par les élèves.</li> <li>- Clarification de ce dont parle l'article.</li> <li>- Réflexion sur le nom de la rubrique : « Belle planète ». Pourquoi ce nom, et que nous propose le magazine dans cette rubrique ? (Agir pour préserver la planète.) La lecture de cet article nous aidera donc à agir dans ce sens.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Repérer dans le texte des informations explicites et les mettre en relation</li> </ul>
Phase 1 Individuel ou en binôme 10'	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Lecture individuelle, puis recherche. Il s'agit de prélever dans le texte les conseils concernant l'alimentation et leur effet annoncé sur l'environnement.</li> </ul>	
Groupe classe 5-7'	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Mise en commun et trace collective.</li> <li>- Ce premier repérage sera prolongé par des recherches.</li> </ul>	



Notre recherche, pour mieux comprendre

Complète le tableau en prélevant ce que le journal nous propose de faire et l'incidence sur l'environnement.

Action	Effet sur l'environnement

Recherche, éléments de réponse

Complète le tableau en prélevant ce que le journal nous propose de faire et l'incidence sur l'environnement.

Action	Effet sur l'environnement
Choisir des légumes locaux et de saison.	Economie d'énergie et moins de gaz à effet de serre; bon pour la santé.
Préparer soi-même ses plats.	Diminution des déchets d'emballage.
Manger un peu moins de viande et de produits laitiers.	Bon pour le climat, car diminue les rejets de gaz à effet de serre.
Des gestes simples.	Bon pour la qualité de l'eau, la biodiversité, la santé.



ATELIER PEDAGOGIQUE **CYCLE 3**  
**WAPITI**



## II) Recherches pour aller plus loin

Nous vous proposons des recherches que les élèves pourront mener, et qui apportent des précisions ou explicitent les éléments relevés dans l'article de Wapiti. Certaines recherches pourront être menées en allant sur un site, d'autres à partir de documents que vous irez chercher sur les sites proposés. Certaines recherches peuvent être réparties entre les élèves, d'autres proposées à tous.

### 1. Choisir des légumes locaux et de saison

#### a. PRODUITS LOCAUX

En interrogeant les élèves sur le lieu où leurs parents ou grands-parents font leurs courses, il émergera sans doute des habitudes différentes : achat en grande surface, au marché, chez un producteur, une AMAP...

Les échanges permettront de mettre en évidence que les produits voyagent moins s'ils sont cultivés dans la région.

#### b. PRODUITS DE SAISON

<http://www.mangerbouger.fr/Manger-Mieux/Vos-outils/Calendrier-de-saison2>

Calendrier des légumes, fruits, fromages et poissons de saison pour le printemps, l'été, l'automne, l'hiver. Attention, pour les fruits d'hiver, beaucoup de fruits exotiques sont dans la liste. Il faudra avoir en tête qu'un coût de transport important existe pour ces produits.

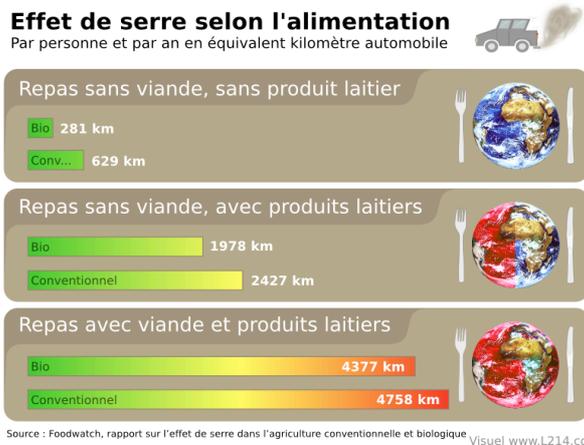
Exemple de consigne : « Propose un menu de printemps à partir de produits de saison ». Le maître propose un menu pour une date donnée, et les élèves doivent dire s'il est à base de produits de saison ou pas.

Les échanges permettront de dégager que si l'on consomme des produits qui ne sont pas de saison (des tomates en hiver par exemple), ils viennent de loin, ou ont été produits sous serres chauffées et ont donc un impact plus important sur l'environnement.



## 2. Manger un peu moins de viande et de produits laitiers

- a. <https://www.viande.info/fichiers/visuels/schemas/effet-de-serre/effet-de-serre-fonction-alimentation-800x600.png>



Ce schéma permet de se rendre compte de l'incidence de la consommation de viande et de produits laitiers sur l'émission de gaz à effet de serre, par rapport à la consommation de produits végétaux (il faudra comprendre que s'il n'y a ni viande ni produit laitier dans l'alimentation, il n'y a que des produits à base de végétaux). Il ne convient pas de culpabiliser, de conclure qu'il faut tous adopter un régime végétarien, qui plus est sans produits laitiers. L'objectif est juste d'envisager de consommer "un peu moins de viande". Les produits laitiers ont une incidence plus grande que les végétaux sur l'effet de serre puisqu'il faut un élevage pour avoir du lait.

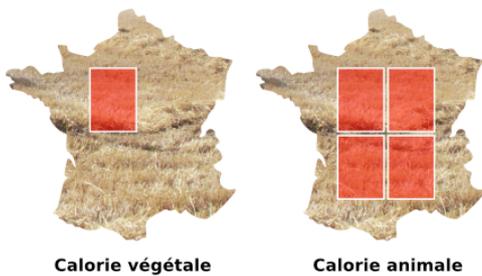
La lecture du document se fait à plusieurs niveaux :

- la longueur des bandes ;
- la couleur des bandes, qui démarre en vert, puis en jaune et en rouge ;
- la couleur de la terre ;
- la lecture des données chiffrées : 1 978 km, cela veut dire que 1 an de repas pour 1 personne en alimentation biologique sans viande ni poisson engendre autant de gaz à effet de serre que 1 978 km parcourus en voiture.



b. <https://www.viande.info/schemas/France-4-fois-plus-de-terre-pour-une-calorie>

**En France, il faut 4 fois plus de terres pour produire une calorie animale**



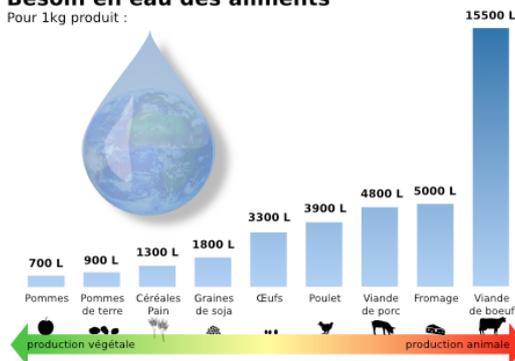
Visuel [www.L214.com](http://www.L214.com)

La lecture de ce document permet de comprendre qu'il faut beaucoup plus de surfaces agricoles pour produire 1 calorie animale (celle que nous apporte de la viande) que pour produire 1 calorie végétale (celle que nous apporte un légume, un fruit, du riz...). On a donc besoin de moins de surfaces agricoles pour nourrir tous les habitants s'ils consomment moins de produits animaux. Il faut comprendre que les rectangles rouges ne représentent pas des régions de production, mais servent uniquement à illustrer le point évoqué ci-dessus.

c. <https://www.viande.info/schemas/besoin-en-eau-des-aliments>

**Besoin en eau des aliments**

Pour 1kg produit :



Source : Water Foot Print <http://www.waterfootprint.org/?page=files/productgallery>  
 Visuel [www.L214.com](http://www.L214.com)

Ce document permet de se rendre compte que toutes les activités agricoles ne consomment pas la même quantité d'eau.

Sa lecture amène à lire un histogramme, compétence de mathématiques, et à le mettre en parallèle avec la bande colorée, qui va du vert au rouge en passant par le jaune.



ATELIER PEDAGOGIQUE

CYCLE 3



### 3. Limitier le gaspillage

- a. <http://www.mtaterre.fr/dossiers/l'alimentation-durable-cest-possible/alimentation-et-environnement-cest-quoi-le-rapport>

Dossier ADEME Le Gaspillage alimentaire, vidéo de 4' 40 (en bas de la page Internet). Cette courte vidéo permet de dégager toutes les situations au cours desquelles il y a gaspillage dans les produits alimentaires, avec l'exemple des frites. Il y est dit que 1/3 des produits alimentaires sont gaspillés dans le monde. En France, l'équivalent de 18 milliards de repas sont jetés chaque année (soit environ 300 repas par Français, presque 1 repas par jour toute l'année).

La vidéo peut être un support pour travailler la compréhension de textes entendus, avec un questionnaire guidé et une prise de notes. Elle peut être utilisée en 2 temps : temps 1, le gaspillage ; temps 2, les actions pour y remédier.

Consigne temps 1 (0 à 2' 20) : relever toutes les situations au cours desquelles il y a du gaspillage.

Éléments de réponse :

- la production : certains produits restent en terre, d'autres sont jetés car pas assez réguliers ;
- la transformation : morceaux pas réguliers, abîmés ;
- le transport ;
- la distribution en magasin : sachet abîmé, produit pas assez vite vendu ;
- à la maison.

Consigne temps 2 (2' 20 à la fin) : relever l'impact du gaspillage sur l'environnement, et repérer ce que l'on peut faire pour limiter le gaspillage à la maison.

Le choix est fait de s'intéresser surtout à la partie « limiter le gaspillage à la maison », puisque c'est le levier sur lequel eux-mêmes peuvent agir.



b. <http://www.ademe.fr/sites/default/files/assets/documents/guide-pratique-manger-mieux-gaspiller-moins.pdf>

Dossier ADEME très complet, intéressant pour l'enseignant. En classe, on peut travailler à partir de quelques extraits :

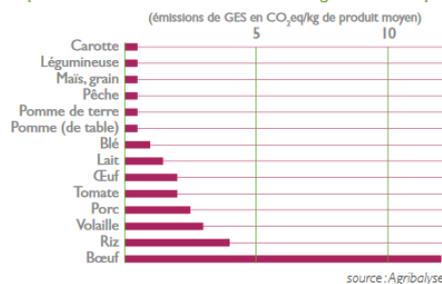
## 1 Régimes alimentaires et impact sur le climat, p 10-11

### • Les régimes alimentaires

Évolution du niveau de vie, des activités, de la disponibilité des produits... nous ne mangeons pas comme il y a 50 ans, et nos pratiques vont continuer à évoluer. **Enjeux de santé et environnementaux** semblent parfois difficiles à concilier avec les contraintes quotidiennes (budget, temps...) et les goûts de chacun.

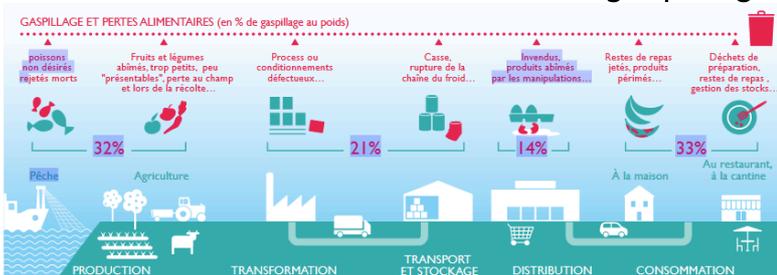
La manière de remplir notre assiette est déterminante dans ses impacts sur l'environnement et sur notre santé car les aliments n'ont pas tous les mêmes impacts environnementaux: ni les mêmes propriétés nutritionnelles:

#### Impacts de divers aliments en termes de changement climatique



Encore un document amenant à travailler la lecture de graphiques, pour dégager l'impact de différents aliments sur le changement climatique.

## 2 La chaîne du gaspillage, p 12-13



Ce document reprend les éléments évoqués dans la vidéo de l' ADEME et constitue un document de synthèse clair. Sa lecture permet d'aborder une autre compétence mathématique, les pourcentages, dans une situation assez simple, puisqu'il faut comprendre que, sur 100 kg jetés, 32 kg le sont lors de la production...



### 3 Que gaspille-t-on à la maison? p. 14-15



#### Un impact mondial considérable

Chaque année, la nourriture produite sans être consommée engloutit en eau 25 fois le volume d'eau du débit annuel de la Seine et est responsable du rejet dans l'atmosphère de 3,3 gigatonnes\*\* de gaz à effet de serre\*\*.

\* source: FAO, «Food Waste Footprint: Impacts on Natural Resources», 2013.  
\*\* Cela fait du gaspillage alimentaire le 3<sup>e</sup> émetteur de gaz à effet de serre, après la Chine et les Etats-Unis.

Encore des compétences mathématiques, la lecture d'un diagramme circulaire et celle des pourcentages. Le document met en avant la part respective des produits dans le gaspillage à la maison.

L'impact de ce gaspillage sur les ressources en eau et sur l'émission de gaz à effet de serre est mentionné.

### 4 Des conseils pour les achats. p 16-20

Des extraits des pages 16 à 20 permettent d'aborder ce que l'on peut faire pour limiter le gaspillage à la maison.

Faire réfléchir les élèves sur ce qu'il est possible de faire pour limiter le gaspillage alimentaire à la maison ou à la cantine, lister les propositions, avant de leur proposer la lecture.

Une proposition d'action pourra ensuite être faite par les élèves, à présenter dans les autres classes, à la cantine, à afficher...(action écocitoyenne).

#### Dossier pour aller plus loin

<http://www.mtaterre.fr/dossiers/le-gaspillage-alimentaire-ca-suffit-le-gachis/mais-pourquoi-gaspille-t-autant-et-quels-sont>

### III) MENER UNE ACTION CITOYENNE

Dans le prolongement ou en cours de séquence, mener une action citoyenne, à la cantine.

- S'interroger sur le gaspillage généré lors des repas, par les élèves ;
- Mener une enquête auprès du personnel de cantine ;
- Proposer des gestes permettant de limiter les gaspillages ;
- Réaliser des affichages pour sensibiliser ses camarades ;
- S'interroger sur le contenu des menus ;
- Mener une enquête sur l'origine des aliments ;
- Proposer un menu végétarien par semaine ou mois, un menu de produits biologiques ou de provenance locale...