

# Systèmes alimentaires

Niveaux scolaires suggérés 4<sup>re</sup> à 6<sup>e</sup> année



## La grande idée

Les élèves continuent à explorer d'où vient leur nourriture. Ils commencent par explorer les impacts de notre système alimentaire sur l'environnement et comment nous pouvons équilibrer les besoins humains avec les impacts environnementaux.

### Activités

Temps total: 60 minutes

- |   |                   |
|---|-------------------|
| · Introduction : Brève discussion   | · 10 minutes      |
| · Activité 1 : Vidéo et discussion « Comment notre système alimentaire a-t-il un impact sur l'environnement » | · 20 à 25 minutes |
| · Activité 2 : Présentation « Hungry Planet, What the World Eats »  | · 25 minutes      |
| · Activité 3 : Cartographie des ingrédients   | · 15 minutes      |
| · Récapitulation et bilan   | · 5 minutes       |

## Préparation

Télécharger les ressources associées :

- Vidéo « Comment notre système alimentaire a-t-il un impact sur l'environnement »
- Présentation « Hungry Planet, What the World Eats »
- Carte du monde vide (imprimez 1 par groupe de 4)
- « Carte du monde vierge » (faites références aux pays dans la présentation « Hungry Planet, What the World Eats »)
- Feuille de travail sur la cartographie des ingrédients (imprimer 1 recette par groupe de 4)

## Résultats d'apprentissage

- Les élèves formuleront des questions pour guider les enquêtes sur certains des problèmes associés à l'équilibre entre les besoins/désirs et les activités humaines et la gérance de l'environnement.
- Ils analyseront des photos et tireront des conclusions sur les impacts des systèmes alimentaires sur les personnes et leur environnement.
- Ils démontreront leur capacité à établir des liens liés à la santé et le bien-être – comment leurs choix et leurs comportements les affectent à la fois eux-mêmes et les autres, et comment les facteurs du monde qui les entourent affectent leur propre santé et bien-être et ceux des autres (D3: VIE SAINE).

# Systèmes alimentaires

Niveaux scolaires suggérés 4<sup>re</sup> à 6<sup>e</sup> année



## Introduction

- Cette leçon examine plus en détail d'où vient notre nourriture et comment elle se rend dans nos assiettes.
- Les élèves examineront certains des impacts que les systèmes alimentaires peuvent avoir sur l'environnement.
- Animez une discussion en classe en posant les questions et les idées suivantes :
  - Pourquoi mangez-vous de la nourriture ? (Pour survivre ? Pour le plaisir ? Parce que vous vous ennuyez, etc.)
  - Qui est impliqué dans la préparation de la nourriture chez vous ? Participez-vous dans la cuisine à l'heure des repas ? Qui décide quoi acheter et quoi manger ?
  - De nombreux aliments font un voyage long et compliqué avant d'arriver dans nos assiettes, ce qui peut affecter la terre et l'environnement de plusieurs manières. Pouvez-vous penser à des façons dont notre nourriture pourrait avoir un impact sur l'environnement ? Pensez à la provenance de vos aliments, à la façon dont ils vous parviennent et à ce qui arrive à ceux qui ne sont pas consommés. (Discussion ouverte)

### Activité 1 : Vidéo et discussion « Comment notre système alimentaire a-t-il un impact sur l'environnement »

Regardez la vidéo « *Comment notre système alimentaire a-t-il un impact sur l'environnement* »

- Certaines de nos idées ont-elles été représentées ?
- Est-ce que la vidéo a soulevées d'autres questions ?

### Activité 2 : Identification de photos « Hungry Planet : What the World Eats »

En utilisant la présentation « Hungry Planet, What the World Eats », examinez chaque photo en donnant aux élèves le temps de faire des observations et d'établir des liens. Demandez-leur de regarder et d'identifier les :

- **Types d'aliments/groupes alimentaires**
- **Emballage** : quantité et type, marques
- **Présence d'aliments entiers** : Est-ce que le régime contient des aliments entiers ou transformés ou les deux ?
- **Appareils électroménagers, stockage des aliments et ustensiles de cuisine** : Quel impact pensez-vous que les appareils électroménagers disponibles et les options de stockage alimentaire ont sur le régime de chaque famille ?

# Systemes alimentaires

Niveaux scolaires suggérés 4<sup>re</sup> à 6<sup>e</sup> année



## Activité 3 : Recette de groupe et cartographie des ingrédients

**REMARQUE :** Cette activité devra peut-être être adaptée aux compétences et aux capacités de vos classes.

- c.-à-d. : terminer l'activité en utilisant qu'une seule feuille de travail de cartographie de recette pour une classe plus nombreuse, ou fournissant aux élèves une carte du monde avec les pays identifiés à l'avance.

### Partie 1 : Carte alimentaire, activité de groupe

Pour commencer, passez en revue avec la classe les définitions des systèmes alimentaires locaux et mondiaux.

- Séparez les élèves en groupes. Chaque groupe a besoin d'une carte du monde vide, d'une feuille de travail de cartographie des ingrédients et d'une variété de crayons et de stylos de couleur.
- Demandez-leur de commencer par identifier où ils se trouvent sur la carte. C'est là que leur nourriture est consommée.
- Il y a deux catégories sur chaque guide d'ingrédients de recette : « Produit localement » et « Produit mondialement ». Utilisez une couleur différente pour chaque catégorie. Tracez chaque élément de la recette en connectant son origine jusqu'à où il est consommé.
- Les élèves termineront avec une carte montrant le chemin parcouru par chaque ingrédient depuis son lieu de production et de culture jusqu'à sa table.
- À la fin, demandez aux groupes de comparer leurs cartes.

### Partie 2 : Discussion

Questions de débriefing :

- Quelle recette a selon vous le plus d'impact environnemental ? Expliquez pourquoi en utilisant des exemples de la vidéo. Nombre de kilomètres parcourus ? Emballages ? Contrôles de température ? Pertes ?
- Quelle recette a selon vous le moins d'impact environnemental ? Expliquez pourquoi ?
- En quoi les exemples de recettes locales peuvent-ils être différents selon la saison ? Expliquez ?
- Certains ingrédients ne peuvent pas être remplacés par des produits locaux, faut-il quand même manger ces aliments ?

Creuser un peu plus profondément : questions pour une discussion plus approfondie.

- Si vous deviez considérer comment la nourriture que vous choisissez de manger affectent l'environnement, quels changements pourriez-vous apporter et pourquoi ?
- Si vous cherchez à savoir d'où provient votre nourriture, comment pourriez-vous obtenir cette information ? Les étiquettes alimentaires ? Les affiches à l'épicerie ? Où faites-vous vos achats, comme un marché fermier ?
- Rédigez un paragraphe sur l'importance d'apprendre et de connaître les aliments que vous choisissez de manger et d'acheter.
- Si nous devons revenir sur les photos de « What The World Eats », quelles familles auraient, selon vous, le plus et le moins d'impact environnemental ? Expliquez pourquoi.

# Systemes alimentaires

Niveaux scolaires suggérés 4<sup>re</sup> à 6<sup>e</sup> année



## Récapitulation et bilan

Demandez aux élèves d'identifier et de noter deux questions qu'ils se posent sur les systèmes alimentaires. Le but de ces questions est d'inspirer une certaine curiosité chez les élèves et d'identifier les lacunes dans leur compréhension. Celles-ci peuvent être utilisées comme carte de sortie ou pour lancer de futures discussions.

## Notes sur l'activité

- Les élèves peuvent avoir rencontré des ressources dans des plans de cours associées dans les années précédentes. Envisagez de vérifier auprès de vos élèves et si nécessaires, d'encadrer les ressources, y compris les vidéos en guise de révision.
- Envisagez de trouver des occasions pour faire des sorties de classes, pour trouver des ressources et des programmes dans votre région à utiliser comme activités de d'enrichissement, tels que des programmes de cuisine, des visites de marchés de producteurs/d'épiceries, etc. Soyez conscient des coûts associés et de l'impact potentiel sur l'accès et la participation des élèves.
- Assurez-vous de favoriser un espace sûr et inclusif pour tous les élèves pendant la discussion. Par exemple, tenez compte de l'accès à la nourriture, du contexte culturel, des différentes définitions d'aliments sains, et assurez-vous que la nourriture est discutée de manière positive et sans jugement.
- Les photos montrent une collection diversifiée de familles venant de nombreuses cultures différentes. Encouragez les élèves à être attentifs à la langue qu'ils utilisent et à être respectueux dans leurs commentaires.
- Les articles d'origines locales sur les recettes proviennent de London, en Ontario. Si votre classe est à l'extérieur de London, quelles sont les options locales qui vous sont offertes ?

## Ressources additionnelles

- Livre : « Hungry Planet, What the World Eats » de Faith D'Aluisio et Peter Menzel est disponible pour l'achat en ligne et constitue une excellente ressource à avoir en classe.
- La chaîne YouTube de Growing Chefs! Ontario

## Objectifs d'apprentissage

- Les élèves développeront davantage leur compréhension de la provenance des aliments qu'ils mangent.
- Ils commenceront à comprendre les impacts des systèmes alimentaires sur leur environnement.

## Critères d'évaluation

- Ils feront preuve de compréhension en participant au groupe.
- Envisagez d'établir des critères d'évaluation plus précis en examinant les attentes du programme d'études en matière d'alimentation saine et propre à chaque année (D3. Rapprochements entre santé et bien-être, D3.1 Alimentation saine).