

# L'alimentation durable, la planète et moi

## Développement durable

### Tous niveaux

#### Zestes d'envies (Association)

€ 800.00

🕒 8

Lieux : Collège

Nombre d'élèves : 30 +

## DESCRIPTION

Notre alimentation est en pleine transition, les goûts ont évolué, l'offre s'est diversifiée, les produits sont devenus de plus en plus industriels. Les impacts sont multiples, tant au niveau de l'environnement que de notre santé. Un autre modèle alimentaire est-il possible ?

### Objectifs

- Mesurer l'impact du lien entre alimentation et environnement
- Déduire les enjeux qui en découlent
- Décrypter les étiquettes des produits alimentaires pour que les élèves deviennent des consommateurs avertis
- Comprendre l'intérêt de consommer des produits locaux et de saison
- Sensibiliser à l'impact des choix alimentaires individuels pour être un acteur du changement

Avec l'aide des enseignants, et selon les matières concernées, les stratégies pédagogiques favorables à l'engagement et à la motivation des élèves concernant l'alimentation durable peuvent être adaptées. La thématique de l'alimentation durable peut être abordée de manière pluridisciplinaire ou interdégréés (dans le cadre d'un EPI, d'ateliers méridiens, sur le temps périscolaire..).

N'hésitez pas à contacter l'association pour plus de détails.

En fonction de leurs goûts, les élèves sont invités à composer un menu, en piochant dans des aliments factices et des emballages de produits.

Grâce à une grille d'analyse, les élèves décodent les étiquettes de leurs produits afin d'en extraire un maximum d'informations (origine du produit, composition, valeur nutritionnelle, signes de qualité, les DLC...).

Les produits sont ensuite positionnés sur une carte du monde, pour amener le débat sur l'impact du transport, le cycle des saisons, la gestion de l'eau...

Ces mêmes produits peuvent être positionnés sur une pyramide alimentaire pour analyser l'impact nutritionnel.

Les élèves sont ensuite invités à composer (à voir avec l'enseignant) :

- un calendrier des fruits et légumes de saison
- quatre fresques collectives de collages, à la manière du peintre Arcimboldo, une par saison, pour décorer la cantine de l'école
- un menu régional, de saison, qui pourrait être soumis au cuisinier
- des panneaux d'affichages

Enfin, le débat s'ouvre sur "que serait-il possible de faire à la maison pour orienter certains choix en faveur d'une alimentation durable ?"

La synthèse se fait par le biais des productions des élèves.

### INTERVENTIONS (durée totale 8 heures)

Temps de découverte : 1 heure

Temps de pratique : 6 heures

Temps de synthèse : 1 heure

### INTERVENANT(S)

Anne-Sophie BOSVAL

### NIVEAU(X) CONCERNÉ(S)

Tous niveaux

### NOMBRE D'ÉLÈVES CONCERNÉS

Une classe entière

### NOMBRE DE PARCOURS / AN

Autant que de demandes

# L'alimentation durable, la planète et moi

## CONTACT

Anne-Sophie BOSVAL / 02 35 76 75 94/ 06 61 52 74 42  
[contact@zestesdenvies.fr](mailto:contact@zestesdenvies.fr) - [www.zestesdenvies.fr](http://www.zestesdenvies.fr)