

Le goûter des enfants il y a 30 ans, aujourd'hui et dans 30 ans (dans le respect du développement durable)

EXEMPLE DE DEMARCHE PEDAGOGIQUE

- Recueil de représentations
- Recherche des causes et conséquences de l'évolution des goûters depuis 30 ans
 - Pistes pédagogiques
 - Causes : évolution des modes de vie et des habitudes sociales, développement de l'offre de produits élaborés et sur-emballés, développement des transports d'aliments (fruits exotiques ou à conter saison), influence de la publicité...
 - Conséquences sur l'équilibre alimentaire en lien avec la santé, sur l'environnement
 - ...
 - Modalités d'investigations
 - Enquêtes sur les goûters des enfants, de leurs parents, grands parents
 - Lecture des informations sur les emballages
 - Analyse de prospectus publicitaires
 - Recherches documentaires
 - Lecture d'emballage et étiquettes (labels bio, équitables...)
 - ...
- Débats sur les avantages et inconvénients des différents goûters
- Propositions pour l'avenir

LIENS AVEC LES PROGRAMMES pour les élèves de cycle 3 (2008)

- SCIENCES
 - Le fonctionnement du corps humain et la santé : action bénéfique ou nocive de nos comportements alimentaires
- GEOGRAPHIE
 - Produire en France : l'espace agricole
 - Se déplacer en France et en Europe
 - La matière : les déchets (réduire, réutiliser, recycler)

RESSOURCES

- **La lettre de l'ÉDD n°3, dossier sur l'alimentation**, groupe départemental mathématiques, sciences et développement durable de l'Inspection académique du Rhône
[Cliquez ici](#)
Cette lettre rassemble des éléments pour aider les écoles à la mise en œuvre de leurs projets ÉDD : des témoignages d'école et de partenaires, des faits d'actualités, des ressources, etc.
Dans le troisième numéro, un dossier est consacré à l'alimentation en tant que problématique du développement durable. L'éducation aux choix alimentaires repose sur la maîtrise de diverses compétences en termes de connaissances et d'attitudes qui sont détaillées. Des exemples de projets pédagogiques complètent le dossier.
- **Guide pédagogique « L'alimentation responsable »**, ALTERRE Bourgogne (agence régionale pour l'environnement et le développement soutenable)
[Cliquez ici](#)

Ce guide comprend des apports de connaissances (histoire de l'alimentation, enjeux, liens avec la santé, l'agriculture, la biodiversité, la culture...) et une trentaine de fiches pratiques décrivent des activités pédagogiques à mener du cycle 1 jusqu'au lycée.

Voir en particulier les fiches 10 (le yaourt à la fraise), 22 (emballages), 23 (d'où viennent les aliments de mon petit déjeuner) et 30 (choix d'un goûter en intégrant différents critères)

- **Quel fruit pour le goûter ? Education aux choix alimentaires**, groupe départemental mathématiques, sciences et développement durable de l'Inspection académique du Rhône
[Cliquez ici](#)

Ce document présente une séquence d'éducation au choix dans le domaine de l'alimentation, en tenant en particulier compte de l'origine géographique des fruits et de la saisonnalité de leur production. L'observation d'un étal de fruits en hiver (marché ou supermarché) permet de classer les fruits en 3 catégories :

- les fruits de saison
- les fruits à contre saison produits en été en Europe importés de l'hémisphère sud en hiver : raisin, cerises...
- Les fruits exotiques dont la culture n'est pas possible en Europe : ananas, mangue...

Cette approche globale peut être affinée par l'analyse comparée des conditions de production, et de l'itinéraire parcouru du producteur au consommateur d'un fruit de saison et son homologue à contre-saison (raisin français et chilien).



- **Mondialisation et développement durable : le jus d'orange**
[Cliquez ici](#)

Argumenter et justifier un choix de consommation sur un produit mondialisé (le jus d'orange), qui prend en compte les dimensions du DD. Voir en particulier le § 3 Démarche.

Dessins animés Vinz et Lou mettent les pieds dans le plat « Tutti frutti : pour les fruits, c'est toujours oui » et « Ya plus de saisons : quand c'est de saison, c'est tellement bon ».

[Cliquez ici](#)

- **Mes achats - Alimentation ADEME**
[Cliquez ici](#)

Quand on sait qu'un seul pot de yaourt à la fraise peut parcourir plus de 9 000 km (si l'on additionne le trajet parcouru par chacune des matières premières), on imagine bien l'impact que toute notre alimentation peut avoir sur la planète. Avant d'arriver dans notre assiette, un aliment sera cultivé, transformé, conservé, emballé, transporté et, à toutes ces étapes, aura émis des gaz à effet de serre.

Voici quelques informations pour mieux comprendre l'impact de notre alimentation et des conseils pour mieux consommer : équilibrer ses menus, favoriser les produits de saison et locaux, connaître les produits les plus émetteurs de gaz à effet de serre (viandes, produits laitiers, produits préparés et congelés), consommer si possible des produits issus de l'agriculture biologique, favoriser également les produits issus de l'agriculture raisonnée, un grand choix de produits issus du commerce équitable, limiter les déchets liés aux achats alimentaires, boire l'eau du robinet et faire ses courses sans voiture !

- **Calendrier des fruits**
[Cliquez ici](#)

- **Nutrition à l'école : alimentation et activité physique - Dossier national d'information à destination des équipes éducatives – février 2009**

[Cliquez ici](#)

Ce dossier fournit des indications sur les enjeux éducatifs, sanitaires et sociétaux que représentent l'alimentation et l'activité physique des jeunes. Il donne un cadre de référence pour assurer un environnement alimentaire satisfaisant en milieu scolaire, développer des projets d'éducation à la nutrition, au goût, à la consommation, et prévenir les problèmes de surpoids et d'obésité. Voir en particulier les fiches thématique 2 (la politique nutritionnelle à l'école), 3 (la nutrition dans les programmes d'enseignement), 4 (l'offre alimentaire en milieu scolaire) et les annexes 1 (Les repères nutritionnels du programme national Nutrition Santé, 5 et 7 (les projets et actions « fruits et légumes »).

- **Les Guides de l'Ecocitoyen : alimentation et environnement : guides des bonnes pratiques alimentaires dans le respect de l'environnement**

[Cliquez ici](#)

Un guide belge complet pour les adultes : impacts environnementaux de l'alimentation, la consommation alimentaire, les filières de production, le mode de distribution, quelques gestes pour une consommation plus responsable et plus respectueuse de l'environnement

• **Exemple d'analyse en termes d'avantages et d'inconvénients d'un choix pour le goûter**

Avantages et inconvénients de consommer des gâteaux bios au goûter

