

Mallette pédagogique à reproduire (version février 2020)

DU CHAMP À L'ASSIETTE

...pour une agriculture et une alimentation durable

Présentation : Les problèmes de santé liés à l'alimentation, les problèmes environnementaux de l'agriculture, la difficile situation socio-économique des agriculteurs ont motivé la création d'une mallette « Du champ à l'assiette » destinée à être utilisée lors d'animations.

Contenu : Quatre ateliers : 1) le sol, un écosystème complexe ; 2) Les techniques agro-écologiques ; 3) Circuits des produits agro-alimentaires et équité ; 4) Les protéines végétales. Le choix des thèmes, arbitraire et non exhaustif, pourra être complété selon l'inspiration de chacun.

Public concerné : Collégiens ; adaptable aux lycéens.

Nombre de participants : 28-30 maximum (une classe)

Déroulement : Ateliers 1, 2 et 3 : Placer les dominos aux bons endroits sur les posters A3 (4 personnes maximum par poster, 7 posters pour 28 participants). L'animateur enlève les dominos mal placés jusqu'à ce que ceux-ci le soient correctement. Les groupes ne travaillant pas au même rythme, certains peuvent commencer un deuxième atelier sans attendre que les autres aient terminé le premier. L'animateur doit assurer le suivi des sept groupes en parallèle, en se faisant aider d'une autre personne (par ex. le professeur - document avec les réponses à disposition pour ce dernier).

Atelier 4 : a) Placer de 2 à 5 étiquettes « Produits » en colonne 1 du poster A4. b) Placer une étiquette « Poids » pour chacun des produits choisis en colonne 2. c) Calculer le poids de protéine pour chaque aliment en colonne 3 à l'aide d'une calculette. d) Faire le total en bas de la colonne 3 puis comparer le résultat obtenu avec le poids de 42g de protéine nécessaire par jour à un adolescent de 50 kg.

Reproduction : Pour les posters et les étiquettes → Imprimez sur papier puis plastifiez - Pour les dominos → Collez sur carton (épaisseur 2ml maximum puis découpez les dominos au cutter - Tous les éléments sont dans le dossier complet.

Auteur : Bertrand CUSSON, membre du réseau Ecole et Nature, fév. 2020 – Tout droit de reproduction et d'adaptation autorisé.

Ateliers	Notions/mots clefs	Matériel	Durée
1 – Le sol, un écosystème complexe	Nappe phréatique-Décomposeur-Légumineuse-Mycorhize-Humus...	Un poster A3 ; 35 dominos	15-25 mn
2 – Les techniques agro-écologiques	Lutte biologique-Compostage-Elevage plein air-Rotation des cultures-Engrais verts	Un poster A3 ; 25 étiquettes. ► Les photos sur le document PDF (cf. dossier complet) n'ayant pas fait l'objet d'acquisition de droit, chaque utilisateur doit se fournir en image par ses propres soins.	15-25 mn
3 – Circuit des produits agro-alimentaire et équité	Produit brut/transformé/ultra transformé-Circuit court/long-Procédé-Ingrédient-Additif-Provenance	Un poster A3 ; 24 dominos Produits + 13 dominos Prix	15-25 mn
4 – Les protéines végétales	Ration protéique journalière-Légumineuse-Céréale-Produit animalier	Une feuille A4 à photocopier ; 25 étiquettes Produits + 16 étiquettes Poids ; un stylo ; une calculette (non fournie)	15-30mn

Fichiers contenus : 1 fichier de présentation + 16 fichiers à reproduire (45MO)

Présentation

- Presentation Malette pédagogique-Du champs a l'assiette-fev 2020.pdf (1 fichier)

Atelier 1 - Le sol (5 fichiers)

- Atelier-Le sol_35 Etiquettes-a-reproduire.docx
- Atelier-Le sol_Poster-avec-réponses.pdf
- Atelier-Le sol_Poster-avec-réponses.pptx
- Atelier-Le sol_Poster-vidé.pptx
- Atelier-Le-sol_Photo.JPG

Atelier 2 - Les techniques agro-écologiques (3 fichiers)

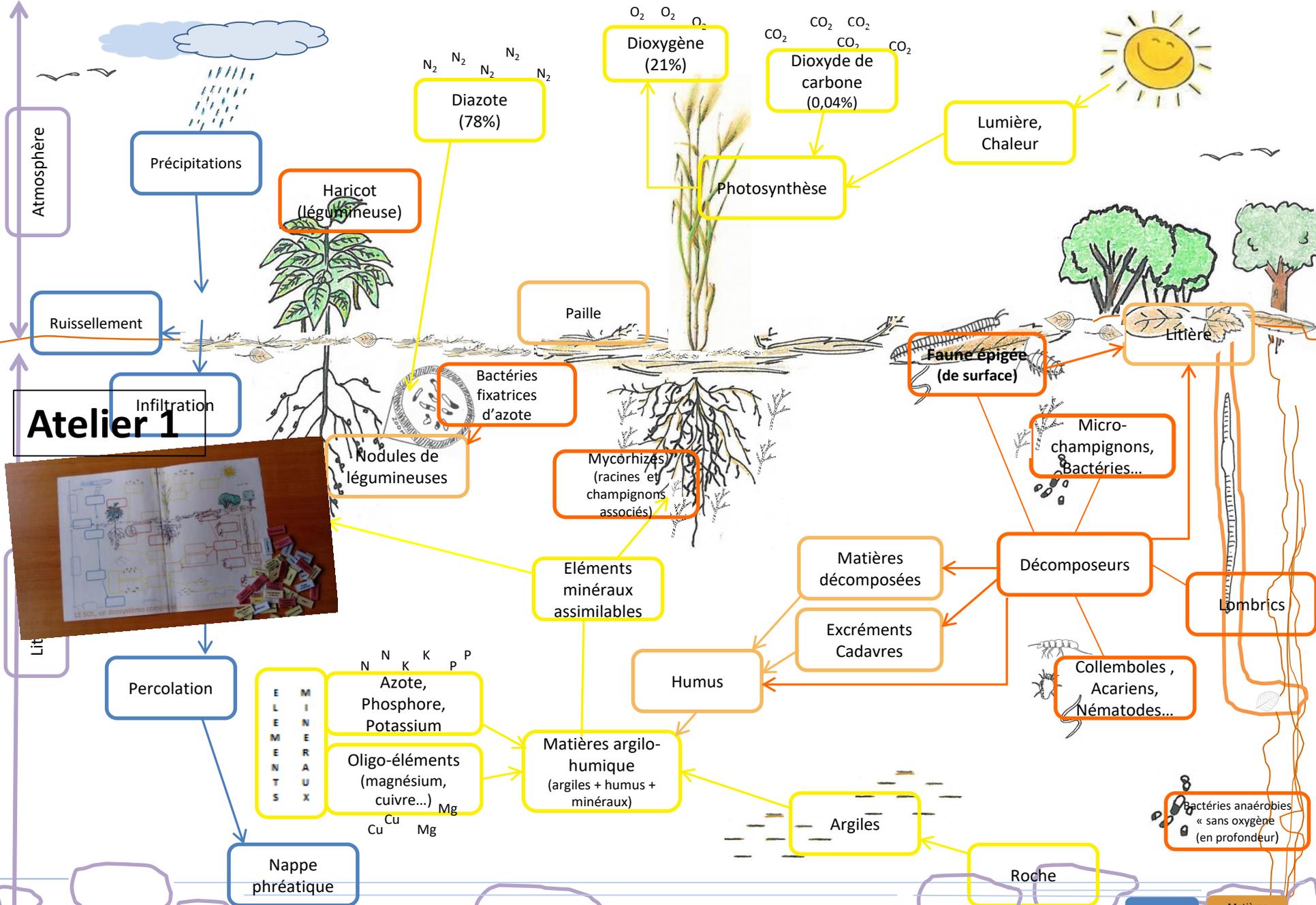
- Atelier-Technique-Agroecologiques.JPG
- Atelier-Techniques Agroecologique Poster avec photos sans droit.pdf
- Atelier-Techniques Agroecologique_Poster-et-Vignette-a-reproduire.pptx

Atelier 3 – Circuit des produits agro-alimentaires et équité (3 fichiers)

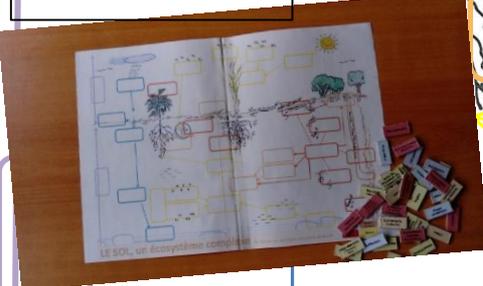
- CircuitdesProduitAgroAli_Poster.JPG
- CircuitdesProduitsAgroalimentaires_Poster-et-Etiquettes.pptx
- Nombre de dominos-Circuit agroalimentaire.docx

Atelier 4 : Les protéines végétales (5 fichiers)

- CalculezleMenu-de-Proteine_Etiquettes-a-reproduire.docx
 - Calculez-le-menu-de-proteine_Feuille-remplie_V1.JPG.pdf
 - Calculez-le-menu-de-proteine_feuille-remplie_V2.JPG.pdf
 - Calculez-le-menu-de-proteine_Feuille-vidé.JPG.pdf
 - CalculezleMenudeProteine_MODELE-a-reproduire.pptx
-



Atelier 1



TECHNIQUES D'AGROECOLOGIE → Mettre les cartes au bon emplacement

Photo

Problème

Solution

Mots clés

La technique utilisée

A trouver et placer ici :
Photo de prédateurs naturels

Atelier 2

Baisse des rendements à cause des ravageurs de cultures

Utiliser des prédateurs naturels

Carabes
Coccinelles
Trichogrammes

La lutte biologique

France animale par le
en continu dans des
ents ou dans des cages

Accéder obligatoirement à l'extérieur

pâturage
lumière naturelle
Bien-être

L'élevage en plein air

A trouver et placer ici :
Photo de composte

Epuisement du sol à force d'en extraire des matières agricoles.

Transformer les déchets organiques des champs en terreau à mélanger au sol

Humidité
Chaleur
Bactéries
Dégradation aérobie*

Le compostage

A trouver et placer ici :
Photo de rotation des cultures

Epuisement du sol en cultivant chaque année la même espèce au même endroit

Alterner la culture de plantes complémentaires au même endroit au cours des années

Biennale
Triennale
Quadriennale...

La rotation des cultures

A trouver et placer ici :
Photo d'engrais vert

Risques d'érosion entre deux cultures lorsque la terre est laissée à nue

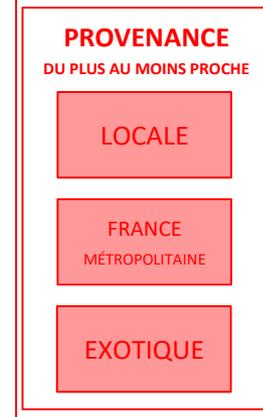
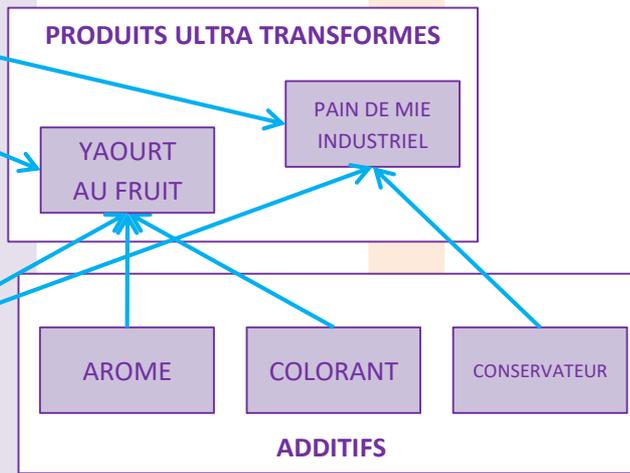
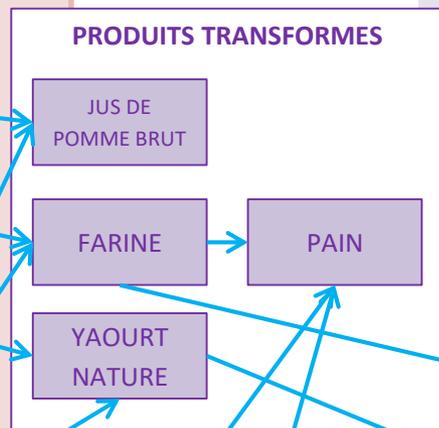
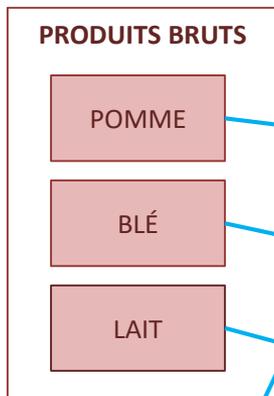
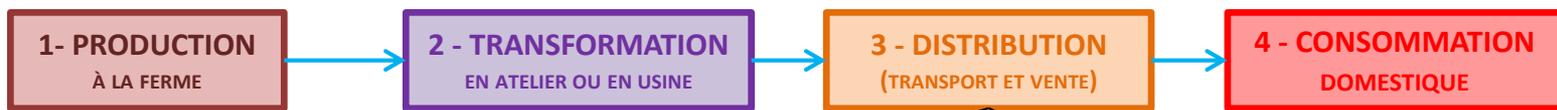
Protéger le sol et apporter des éléments minéraux en semant par exemple, de la luzerne entre deux cultures

Potassium
Azote
Phosphore

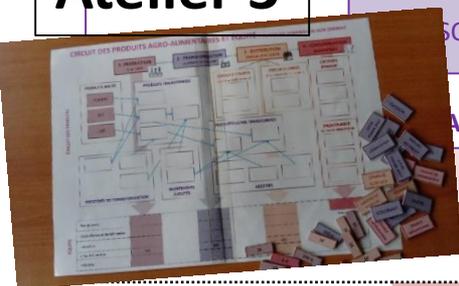
La culture des engrais verts

CIRCUIT DES PRODUITS AGRO-ALIMENTAIRES ET ÉQUITÉ : PLACEZ LES DOMINOS AU BON ENDROIT

CIRCUIT DES PRODUITS



Atelier 3



EQUITÉ

Prix de vente	2 €	4 €	6 €	6 €
- Coût d'achat et de fabrication	1 €	3 €	5 €	↑ Prix d'achat ↑
= Bénéfice	1 €	1 €	1 €	
X Quantité vendue	100	100	100	5
→ Revenu	100 €	100 €	100 €	

02/03/2020

Calculez le menu de protéines d'un jeune de 50 kg...

...en sachant qu'il faut 0,85g de protéine par kg de poids corporel par jour : $50(\text{kg}) \times 0,85(\text{g}) = 42 (\text{g})$.

→ Choisissez majoritairement des protéines végétales.

1 Choisir entre 2 et 5 aliments

↓ Vignettes à placer ici ↓

2 Choisir une quantité pour chaque aliment

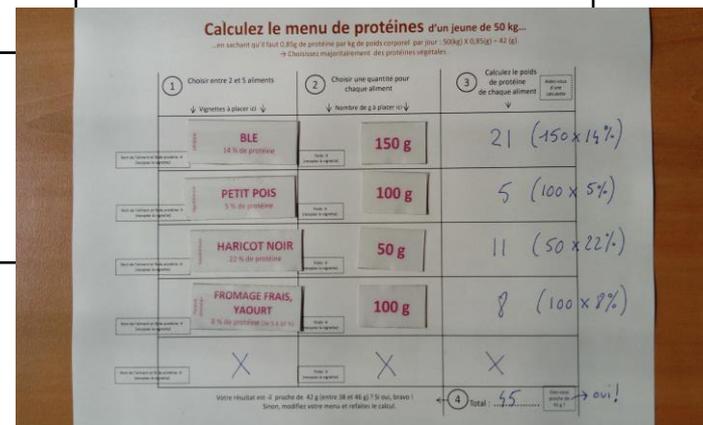
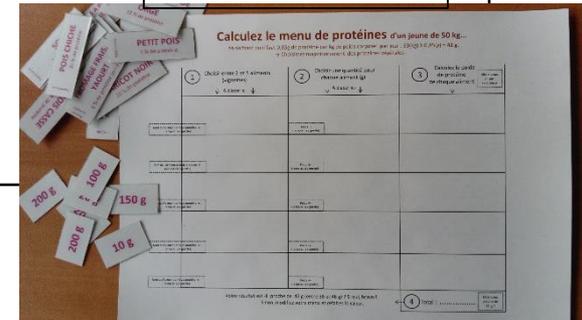
↓ Nombre de g à placer ici ↓

3 Calculez le poids de protéine de chaque aliment

↓

Aidez-vous d'une calculette!

Atelier 4



Nom de l'aliment et % de protéine → (recopiez la vignette)

Poids → (recopiez la vignette)

Nom de l'aliment et % de protéine → (recopiez la vignette)

Poids → (recopiez la vignette)

Nom de l'aliment et % de protéine → (recopiez la vignette)

Poids → (recopiez la vignette)

Nom de l'aliment et % de protéine → (recopiez la vignette)

Poids → (recopiez la vignette)

Nom de l'aliment et % de protéine → (recopiez la vignette)

Poids → (recopiez la vignette)

02/03/2020

Votre résultat est-il proche de 42 g (entre 38 et 46 g) ? Si oui, bravo !
Sinon, modifiez votre menu et refaites le calcul.

4 Total :

Etes-vous proche de 42 g ?