

# CONSOMMER RESPONSABLE ?

EDD

CYCLE 3  
5<sup>e</sup> ET 4<sup>e</sup>  
LYCÉE

## L'alimentation

OUVRAGE COLLECTIF



CONTENUS  
COMPLÉMENTAIRES  
EN LIGNE



**Artisans  
du Monde**  
Pour un commerce équitable



AGIR

---

# Sommaire

---

5 Introduction

---

## PARTIE 1

---

### 11 **COMPRENDRE LA DÉMARCHE**

13 La démarche

21 Cadre réglementaire

29 Comment utiliser *Consommer responsable* ?

39 Comment utiliser les contenus en ligne ?

---

## PARTIE 2

---

### 43 **PARCOURS THÉMATIQUES**

---

#### 45 **CYCLE 3 : VOYAGES AUTOUR DE MON PETIT DÉJEUNER**

47 SÉQUENCE 1 Connaître la vie du chocolat

71 SÉQUENCE 2 L'origine du lait que nous consommons

79 SÉQUENCE 3 L'origine des fruits que nous consommons

---

#### 87 **EPI – CYCLE 4 (5<sup>e</sup>) : LA QUALITÉ ALIMENTAIRE**

89 SÉQUENCE Pays, santé et alimentation

---

#### 109 **EPI – CYCLE 4 (4<sup>e</sup>) : L'ORIGINE DE NOS ALIMENTS**

111 SÉQUENCE 1 Face cachée des aliments

117 SÉQUENCE 2 Mon petit déjeuner solidaire d'ici et là-bas

123 SÉQUENCE 3 Agriculture, commerce équitable et défi climatique : le cas du cacao en Bolivie

---

#### 129 **LYCÉE : NOURRIR LES HOMMES ET DÉFI CLIMATIQUE**

131 SÉQUENCE 1 La mirabelle de Lorraine, observatoire des changements climatiques

142 SÉQUENCE 2 Quelles finalités pour l'agriculture ?

**PARTIE 3**

---

149	<b>PROJETS D'ÉTABLISSEMENT OU D'ORGANISATIONS</b>
151	Créer un coin-nature : l'exemple du potager
155	Vers un restaurant ou une cafétéria équitable

**PARTIE 4**


---

165	<b>FICHES D'ACTIVITÉS</b>
167	FICHE 1 La graine et ses conditions de germination
173	FICHE 2 À la rencontre des producteurs et fabricants
175	FICHE 3 Visite à la ferme
178	FICHE 4 Visite d'une chocolaterie
181	FICHE 5 Rencontres et découvertes
183	FICHE 6 Exploiter un documentaire
185	FICHE 7 Analyser une photographie ou une série photographique
187	FICHE 8 Adapter un photolangage au thème des agricultures
189	FICHE 9 Exploiter ou construire un jeu de plateau ou de rôle
190	FICHE 10 Le jeu de la baguette
192	FICHE 11 Le jeu de la plaquette de chocolat
198	FICHE 12 Le jeu de la ficelle
202	FICHE 13 Mener un débat mouvant

---

206	<b>Bibliographie / Sitographie</b>
208	<b>Glossaire</b>

---

214  **CONTENUS COMPLÉMENTAIRES EN LIGNE**

Accédez aux contenus en ligne en suivant les étapes présentées en fin d'ouvrage

---

# Introduction

---

Qui songerait, à travers les brumes matinales d'un petit déjeuner, à relier les aliments qui se trouvent sur sa table à la mondialisation et à tous les intermédiaires qui s'interposent entre le producteur et le consommateur ?

Café, thé ou chocolat sont autant de produits directement issus de « l'échange colombien » ou « grand échange » initié par la « découverte » de l'Amérique par Christophe Colomb, en 1492. Le café, domestiqué en Éthiopie et au Yémen, le cacao, d'origine latino-américaine, et le thé, dont l'arbuste est d'abord cultivé en Chine, sont des produits tropicaux ou subtropicaux qui ne poussent pas en Europe et symbolisent, en se retrouvant sur nos tables, les liens qui se sont tissés entre les « quatre parties du monde » [Afrique, Amérique, Asie, Europe] durant le XVI<sup>e</sup> siècle. En apparence si anodin, le petit déjeuner est un rappel quotidien de la « première mondialisation ». L'acte même du premier repas matinal s'inscrit dans cette épaisseur historique et spatiale : c'est au XVIII<sup>e</sup> siècle que cette pratique se formalisa au sein des classes dirigeantes de l'Europe occidentale, avant de se diffuser progressivement à toutes les couches de la société.

Avec ou sans sucre ? L'apport des Européens à la production de café, thé ou chocolat se limite à l'ajout dans ces boissons de sucre, qui constitue une « épice » rare et très recherchée jusqu'à la fin du Moyen Âge. Sa production, jusqu'au XIX<sup>e</sup> siècle, se fait exclusivement en concentrant celui contenu dans la canne de ce nom. C'est d'ailleurs un moteur des expéditions océaniques des Européens, qui cherchent à développer sa production dans tous les espaces chauds et humides du globe. Comme les breuvages auxquels nous l'ajoutons, le sucre s'intègre ainsi dans « l'échange colombien » : Christophe Colomb apporta d'ailleurs lui-même dès son deuxième voyage des plants vers l'Amérique tropicale, espace particulièrement adapté à sa culture.

Issus exclusivement d'une agriculture de plantation et moteurs de la première mondialisation, les produits du petit déjeuner, comme la majeure partie des productions alimentaires, ont largement contribué à façonner les paysages et l'économie à une échelle mondiale. Cette mondialisation est inégale et peut être présentée d'une façon très schématique : d'un côté, le « Sud », avec des millions de petits producteurs principalement issus d'une agriculture paysanne et familiale et quelques grandes plantations ; de l'autre côté, le « Nord », avec des millions de consommateurs et quelques dizaines de multinationales qui contrôlent la grande majorité du commerce, la transformation et la distribution de ces produits. La mondialisation économique ne touche pas que les produits « tropicaux » : l'ensemble de l'agriculture et les systèmes de production de nos régions sont tout autant impactés par cette dynamique économique.

Si le cadre libéral domine à tous les niveaux de ces filières, des acteurs ont construit des modèles alternatifs de production, de commercialisation, de transformation, de distribution et de consommation.

Ces produits relèvent d'une consommation alimentaire qui peut être considérée comme un acte total ou global : il s'inscrit dans le temps comme dans l'espace en modifiant les cultures et les sociétés à long terme.

En ce sens, notre consommation alimentaire nous interroge autant nous-mêmes que le monde qui nous entoure. Elle peut être au départ ou au cœur d'une réflexion individuelle et collective permettant d'éveiller l'esprit critique des citoyens, des jeunes tout particulièrement, à travers ce document, en offrant la possibilité de :

- sensibiliser aux rapports production-transformation-commercialisation-consommation en considérant les circuits locaux et les circuits internationaux ;
- ouvrir le regard sur le développement humain en appréhendant la situation des différents acteurs (en France et ailleurs) d'une filière commerciale, des points de vue économique, environnemental, social et culturel ;
- donner des clés de compréhension des impacts sociaux, environnementaux, économiques et culturels des différents modes de production agricoles et des différents systèmes commerciaux ;
- aborder la compréhension de grands enjeux comme la sécurité alimentaire, la souveraineté alimentaire, l'économie sociale et solidaire, les changements climatiques, le développement durable, la solidarité internationale ;
- éduquer les citoyens à un comportement de consommateurs responsables et les engager via des actions concrètes dans une démarche de solidarité et de citoyenneté internationale.

C'est donc avec le souci d'une approche systémique qu'a été créé cet ouvrage sur le thème *Consommer responsable ? L'alimentation*. Celui-ci est le fruit de la rencontre et de la collaboration entre deux univers différents mais complémentaires : entre Réseau Canopé, d'une part, réseau de création et d'accompagnement pédagogiques et éditeur public de ressources pédagogiques, et d'autre part la Fédération Artisans du Monde, réseau de distribution associatif et militant qui défend depuis 1974 une vision et une pratique engagées du commerce équitable. Ce regard croisé permet de réfléchir à une consommation alimentaire responsable en envisageant la question ici et là-bas, maintenant et demain, dans une démarche de pédagogie active invitant à « penser global, agir local ».

Les contenus en ligne qui accompagnent cet ouvrage permettent d'approfondir les pistes proposées. Les coéditeurs et les auteurs ont choisi d'explorer six filières agricoles, locales et internationales, autour de produits du petit déjeuner (mirabelle de Lorraine, lait, blé et pain, cacao et chocolat, sucre de canne, ananas). Parmi les contenus à télécharger en ligne sont proposées une vidéo et une étude de filière par produit. On pourra les utiliser pour mener les activités proposées dans l'ouvrage.

On pourra également télécharger en ligne :

- des fiches pédagogiques directement exploitables pour les activités en classe à distribuer aux élèves ;
- des ressources sur les filières agricoles : des vidéos, des fiches de séquençage vidéo, des photos, des études de filières, des témoignages, des jeux de rôle, des fiches en savoir plus, des cahiers d'enquêtes et des brochures techniques de production.

---

## Comment utiliser *Consommer responsable ?*

---

L'école doit, en théorie, permettre à l'élève de devenir un citoyen responsable de ses choix et de ses actes, notamment en matière de consommation alimentaire. Cette thématique particulière s'inscrit pleinement dans la logique de l'EDD qui traverse une grande partie des programmes scolaires et peut permettre une réflexion d'ordre individuel et collectif. La consommation alimentaire relève également d'un choix collectif de société : à ce titre, l'établissement scolaire est un espace vécu qui peut faire l'objet d'interrogations à ce niveau (les produits consommés à la cantine, dans la cafétéria, dans les distributeurs), dans une démarche collective relevant de l'E3D.

Tous les projets EDD peuvent relever, à un degré ou un autre, de cette thématique très large qu'est la consommation responsable : les entrées peuvent être concrètes, à travers des actions précises, mais également éthiques, environnementales, sociales, culturelles ou économiques (suivant par exemple un produit dans tout son cycle de vie, y compris jusqu'à la valorisation des déchets comme le compostage pour le potager). C'est la force du DD, qui rend le champ des possibles quasiment infini et les articulations multiples. À ce titre, une démarche EDD ou E3D peut tout à fait s'exprimer dans le cadre d'un Projet Éducatif Territorial (PEDT) associant plusieurs établissements.

L'approche systémique de notre consommation nécessite d'aborder la thématique en prenant en compte les différents enjeux directs et indirects autour de l'alimentation : l'ouvrage permet un questionnement transversal de la production à la consommation. Ainsi, aborder le sujet des filières agricoles oblige à s'intéresser aux changements climatiques, à l'accès aux terres, aux utilisations non-alimentaires de terres arables, etc. Par ailleurs, s'intéresser aux systèmes commerciaux amène à prendre en considération des alternatives telles que le commerce équitable ou les circuits courts.

C'est ce qui justifie la forme de cet ouvrage, organisé autour de parcours thématiques qui, pris ensemble, recouvrent tous les niveaux scolaires. C'est tout l'éventail de ces possibilités que cet outil cherche à mettre en avant :

- Les parcours thématiques proposés couvrent toutes les dimensions du développement durable, telles qu'elles ont été schématisées plus haut. Chaque parcours comprend plusieurs séquences qui enchaînent de façon inductive des questionnements autour de la thématique de la séquence en plusieurs séances. Dans une démarche de pédagogie active, les séances sont diversifiées dans les formes d'activités proposées permettant d'avancer dans la compréhension et les prises de conscience des sujets traités et selon l'âge des apprenants.
- Les propositions de projets d'établissement (E3D) favorisent l'implication de tous les acteurs de la communauté éducative dans une démarche transversale et codisciplinaire. Deux sont proposés : le premier est facile à mettre en place et peut être un projet de classe puis d'établissement. Le second correspond à un projet d'établissement impliquant dès le début tout l'établissement dans sa gestion, et dans l'action éducative. Il nécessite aussi l'implication d'une communauté éducative large incluant des partenaires très variés.
- Les fiches d'activités sont proposées à la fin de cet ouvrage. Elles peuvent être employées seules ou d'une façon transversale dans des parcours thématiques et les projets d'établissement. Elles peuvent servir aussi à d'autres parcours thématiques et à d'autres projets que ceux proposés dans cet ouvrage. Elles peuvent être utilisées en temps scolaire et hors temps scolaire. Certaines sont des sortes de « modes d'emploi » pédagogiques, comme « exploiter un documentaire » ; d'autres proposent des pratiques pédagogiques différentes, comme « les jeux pour prendre conscience » ou « mener un débat mouvant ».
- L'évaluation est proposée dans la dimension spécifique à l'EDD : l'évaluation se fait tout particulièrement sur la capacité à relier les informations entre elles pour en comprendre les aspects systémiques. Dans *EDD au quotidien*, l'auteur présente un aspect essentiel et fondamental de l'évaluation en EDD, les nouvelles compétences en termes de savoir-agir socioculturel :



« Enfin, la logique écosocioculturelle est axée sur l'acquisition de nouvelles compétences ou de nouveaux savoir-agir qui viseraient une amélioration de notre environnement collectif. C'est l'option de l'éducation pour le développement durable. L'évaluation tente de repérer des changements de conception par l'utilisation d'observations continues, d'études de cas ou d'entretiens. »

Jean-Charles Allain, Scéren, 2011, p. 96.

Dans le prolongement de cette approche, *Consommer responsable ? L'alimentation* propose de pratiquer l'évaluation :

- à travers des jeux de plateau, de rôle, de simulation (exemple avec le jeu de la ficelle) ;
- par la capacité à créer des « objets » de transmission des enjeux et de leur compréhension ;
- par la capacité à proposer et à créer à l'échelle de son établissement, de sa commune, etc. ;
- par des actions qui apportent des solutions pour une meilleure citoyenneté.

#### POUR EN SAVOIR PLUS <sup>22</sup>

Le mouvement associatif d'éducation à la citoyenneté et à la solidarité internationale s'est également doté d'outils et de méthodologies pour les processus d'évaluation d'impacts et d'autoévaluation des pratiques, on peut citer divers travaux<sup>23</sup>. Ces travaux et publications sont pilotés par :

- le F3E : réseau associatif ainsi nommé pour « Évaluer, Échanger, Éclairer » ;<sup>24</sup>
- EDUCASOL : plateforme française d'Éducation à la Citoyenneté et à la Solidarité Internationale.<sup>25</sup>

<sup>22</sup> [En ligne] [www.ac-bordeaux.fr](http://www.ac-bordeaux.fr), rubriques Disciplines ; EDD ; EDD dans l'académie de Bordeaux ; Boite-à-outils ; Comment évaluer dans le cadre de l'EDD ?

E3D et évaluation [En ligne] [www.cndp.fr/crdp-amiens](http://www.cndp.fr/crdp-amiens), rubrique EDD.

Identifier une démarche EDD [En ligne] [www.eduscol.education.fr](http://www.eduscol.education.fr), rubriques Contenus et pratiques d'enseignement ; Éducat

ions transversales ; Éducation au développement durable EDD en action.

Identifier une démarche EDD [En ligne] [www.eduscol.education.fr](http://www.eduscol.education.fr), rubriques Contenus et pratiques d'enseignement ; Éducat

ions transversales ; Éducation au développement durable EDD en action.

Ouvrage : *EDD au quotidien*, Allain, Jean-Charles, Scéren, 2011.

Chapitre : les spécificités de l'évaluation en EDD (pages 95 à 116).

<sup>23</sup> [En ligne] [www.educasol.org](http://www.educasol.org), saisir « Guide méthodologique

Éducation au développement et à la solidarité internationale.

Comment auto-évaluer ses actions ? » dans le moteur de recherche.

et télécharger pdf.

[En ligne] [www.educasol.org](http://www.educasol.org), rubrique Éducation au développement

et à la solidarité internationale. Comment auto-évaluer ses actions ?

[En ligne] [www.f3e.asso.fr](http://www.f3e.asso.fr), saisir « Sur le chemin de l'impact de

l'éducation au développement et à la solidarité internationale » dans

le moteur de recherche et télécharger pdf.

Blog dédié à l'évaluation des actions d'éducation à la citoyenneté et

à la solidarité internationale [En ligne] [www.f3eeducasol.wordpress.com](http://www.f3eeducasol.wordpress.com)

<sup>24</sup> [En ligne] [www.f3e.asso.fr](http://www.f3e.asso.fr)

<sup>25</sup> [En ligne] [www.educasol.org](http://www.educasol.org)

Une formation sur l'évaluation de l'impact est également proposée par ces organisations.

Les contenus complémentaires disponibles sur [reseau-canope.fr](http://reseau-canope.fr) : les diverses séquences et activités proposées dans l'ouvrage utilisent des documentaires, certains créés pour cette ressource (comme les films documentaires sur les filières), d'autres déjà réalisés par la fédération Artisans du Monde ou Réseau Canopé. Par ailleurs, des fiches pédagogiques ont été créés par les auteurs pour les séquences proposées ou nécessaires à certaines activités.

Les tableaux ci-dessous permettent de repérer les disciplines, connaissances et compétences abordées dans les différentes fiches de cet ouvrage, plus particulièrement liées aux thématiques de l'éducation au développement durable telles que décrites dans les nouveaux programmes pour le cycle 3 et le cycle 4. Des compléments sur l'Interdisciplinarité de chaque séquence sont proposés dès le début de chacune d'entre elles.

---

# Cycle 3 : voyages et découvertes autour de mon petit déjeuner

---



Ce parcours thématique débute par un questionnement sur un acte quotidien commun à tous : le petit déjeuner.

Pour réaliser ce parcours, une séance constituant le point de départ sur le sujet « Que mangeons-nous au petit déjeuner ? » est proposée à l'enseignant afin de partir des réalités de chacun des enfants.

Le petit déjeuner contient des aliments produits au Nord (par exemple dans une région de France, la Lorraine) tels que le pain, le lait, des fruits (locaux), et produits au Sud (tropicaux) tels que le cacao, le sucre, d'autres fruits.

Des séquences sont alors suggérées pour permettre un travail de découverte et de prise de conscience autour d'aliments si communs dans notre vie : le chocolat, le lait et les fruits, les céréales, qui peuvent venir de filières conventionnelles ou équitables, de circuits longs ou courts.

Chacune de ces séquences fait réfléchir sur les modes de production et sur les producteurs dont l'actualité récente a montré qu'ils sont souvent, au Nord comme au Sud, victimes d'un système de consommation et de commercialisation non durable et facteur d'inégalités.

## SÉQUENCE 1 – CONNAÎTRE LA VIE DU CHOCOLAT

# Compétences et objectifs pédagogiques

### MOTS-CLÉS (GLOSSAIRE)

Les agricultures<sup>1</sup> (agriculture paysanne, agriculture familiale, agriculture intensive, agriculture biologique, agriculture biodynamique, agroécologie), commerce équitable<sup>1</sup>, consommation responsable, circuits courts, changements climatiques, distribution, accaparement des terres.

### DURÉE DE CHAQUE SÉANCE : 1 HEURE À UNE DEMI-JOURNÉE

Les enseignants décideront de la programmation en fonction de leur situation ou de leur projet. Cela peut être un projet long pour une classe ou un projet d'équipe sur tout le cycle. Il peut être convenu également d'un projet de cycle comprenant l'étude d'un aliment en primaire et l'étude d'un autre aliment en classe de 6<sup>e</sup>. Les enseignants peuvent décider de découper les séances prévues sur une demi-journée en fonction du contexte.

## DOMAINES

### DOMAINE 1

- Lire et comprendre différents modes d'expression.
- Comprendre, s'exprimer en utilisant la langue française à l'oral.
- Traiter et organiser des données, lire et communiquer des résultats.

### DOMAINE 2

- Les élèves se familiarisent avec différentes sources documentaires, apprennent à chercher des informations et à interroger l'origine et la pertinence de ces informations, y compris dans l'univers du numérique.
- Acquérir la capacité de coopérer en développant le travail en groupe et le travail collaboratif.
- Utiliser des logiciels de traitement de données numériques (images, textes...) et produire un document intégrant des textes et des images.

### DOMAINE 3

- Formation du jugement, distinguer informations documentaires et fiction, développer le sens de l'engagement et de l'initiative.
- Respecter les autres.
- Être formé au jugement.
- Réfléchir au sens de l'engagement et de l'initiative qui trouve à se mettre en œuvre dans la réalisation de projets et dans la participation à la vie collective de l'établissement.

<sup>1</sup> Voir les fiches en savoir plus disponibles dans les contenus complémentaires en ligne.

#### DOMAINE 4

- Observer l'environnement proche pour identifier les enjeux technologiques, économiques et environnementaux; recourir à la démarche d'investigation, utiliser les connaissances pour expliquer des impacts de l'activité humaine sur la santé et l'environnement (lien avec l'éducation à la santé).
- Permettre à l'être humain de répondre à ses besoins alimentaires.
- Susciter des questionnements chez les élèves.
- Apprendre à observer, à décrire, à déterminer les étapes d'une démarche d'investigation.
- Établir des relations de cause à effet.
- Utiliser ses connaissances et savoir-faire scientifiques et technologiques pour concevoir et produire.
- Comprendre l'impératif d'un développement durable.
- Adopter un comportement éthique et responsable: il s'agit tout particulièrement de la culture de l'engagement et de l'utilisation des langages pour penser et communiquer.

#### DOMAINE 5

- Penser le monde, prendre conscience de la dimension géographique de son existence, relier des questions scientifiques ou technologiques à des problèmes économiques, sociaux, culturels, environnementaux.
- Se construire en tant qu'habitant.

### OBJECTIFS GÉNÉRAUX

Faire acquérir une culture morale et civique et un esprit critique, la finalité étant le développement des dispositions permettant aux élèves de devenir progressivement conscients de leurs responsabilités dans leur vie personnelle et sociale. Dans ce cadre, l'Enseignement Moral et Civique (EMC) articule des valeurs, des savoirs et des pratiques.

Ces objectifs sont en lien avec les compétences du domaine 3 (formation de la personne et du citoyen):

- développer une culture morale et civique (articuler des valeurs, des savoirs et des pratiques);
- développer un esprit critique;
- devenir conscient de ses responsabilités dans sa vie personnelle et sociale.

Ces objectifs sont également en lien avec les compétences du domaine 5 (les représentations du monde et l'activité humaine): faire comprendre les enjeux du développement durable par la découverte d'une filière de production et de consommation durable et responsable.

### OBJECTIFS EN EDD

**Pôle social:** la production d'un aliment répond aux besoins actuels (nutritifs, économiques...) en lien avec la santé du consommateur et du producteur. Il est question:

- des liens entre producteurs et consommateurs (être consommateur capable de choisir en mobilisant ses connaissances);
- d'une agriculture créatrice d'emplois. En effet, l'organisation du travail et les coûts sont répartis très différemment;
- de santé, en particulier celle des arboriculteurs atteints de maladies causées par l'utilisation des pesticides. C'est l'occasion de dire que le coût des soins est assuré par l'ensemble de la société.

**Pôle économique:** cette production permet aux personnes dont le métier est de réaliser, celle-ci de vivre de cette activité plus ou moins décemment en fonction du modèle. Il est question de circuit court et de développement d'un espace rural, les consommateurs devenant acteurs dans le soutien d'une agriculture paysanne, locale et/ou alternative.

**Pôle environnemental:** ce type de production cherche à réduire les perturbations au niveau de l'environnement et des êtres vivants: respect de la terre, du bien-être animal, de l'environnement, compostage, agriculture biologique, méthodes agricoles durables, circuit court, impact environnemental d'un objet, recyclage.

**Pôle culturel et citoyen:** cette production s'intègre dans une dimension géographique et son étude permet à l'élève de s'ouvrir à un espace géographique éloigné et peu connu et de se réapproprier son propre territoire: connaissance d'une région et de son terroir, des types d'agriculture, des aspects historiques et sociaux.

Elle est soutenue par les choix responsables des producteurs jusqu'à ceux des consommateurs dont elle dépend. Chaque citoyen contribue ainsi à un enjeu global.

## OBJECTIFS SPÉCIFIQUES

Faire comprendre les enjeux du développement durable par la découverte d'une filière de production et de consommation durable et responsable.

Découvrir :

- où et comment des matières premières du petit déjeuner (cacao, lait, fruits...) sont produites;
- comment et par qui elles sont transformées (chocolat, lait, conserves...);
- comment et par qui elles sont distribuées et consommées;
- que le consommateur joue un rôle dans la filière et qu'il est lié aux autres acteurs (producteurs, distributeurs...);
- des filières alternatives (et comprendre leur intérêt);
- que les aliments du petit déjeuner correspondent à des habitudes en France (culture, modes de vie...);
- les variations familiales (éléments culturels);
- les informations données sur les produits consommés (prendre conscience de l'impact des ressorts publicitaires);
- les besoins alimentaires.

## INTERDISCIPLINARITÉ

Français (maîtrise de la langue orale et écrite), sciences et technologie (le vivant, matériaux et objets techniques), enseignement moral et civique, géographie, histoire.

## ÉVALUATION

- Quelques produits sont étudiés dans les séquences pédagogiques proposées. Les documents fournis dans cet outil pédagogique sur d'autres produits (pain, sucre) pourront être utilisés pour évaluer le comportement citoyen des élèves, en lien avec les enjeux du développement durable.
- Si un seul aliment (par exemple le chocolat ou le lait) est étudié en classe, la production et la consommation d'un autre aliment peuvent faire l'objet d'une évaluation.

---

# Séance 1 – Point de départ : que mangeons-nous au petit déjeuner ?

---

DURÉE : 1 HEURE 30 MINUTES

## OBJECTIFS SPÉCIFIQUES

- Tirer des informations de documents issus de la vie courante sur des produits alimentaires : étiquettes, publicités.
- Organiser, trier des informations.
- Travailler en groupe, échanger des propos, s'exprimer devant un groupe.
- Connaître les besoins alimentaires.

## INTERDISCIPLINARITÉ

### **EMC**

Savoir travailler en respectant les règles de la coopération.

### **HISTOIRE ET GÉOGRAPHIE**

Consommer en France, satisfaire des besoins individuels et collectifs.

### **SCIENCES ET TECHNOLOGIE**

Les apports alimentaires en lien avec l'éducation à la santé.

### **MAÎTRISE DE LA LANGUE**

Savoir trouver des informations dans des écrits variés, les classer, les présenter à l'oral.

## CONTENUS COMPLÉMENTAIRES EN LIGNE

Fiches pédagogiques > Cycle 3 > Séquence 1 > Pyramide alimentaire vierge

## MATÉRIEL

Étiquettes et publicités de produits alimentaires du petit déjeuner apportées par les enfants et par l'enseignant s'il est nécessaire de compléter, notamment pour les produits issus de consommation responsable.

## DÉROULEMENT

En amont de la séance :

- Lors d'un moment d'échanges oraux, amener le sujet du petit déjeuner.
- Demander aux enfants d'apporter les étiquettes ou des publicités des produits alimentaires que leur famille consomme au petit déjeuner, collées sur une feuille blanche de format A3.

Organisation de la classe (en groupes) :

- Les affiches des petits déjeuners individuels sont fixées sur un support vertical : repérage des produits que l'on retrouve pour tous, et de ceux qui sont plus rares.

On aura l'ensemble des produits généralement consommés en France, ce qui est un élément culturel (les modes de vie des Français) :

- le pain et/ou les céréales ;
- du lait ou des yaourts ;
- du chocolat, du café ou du thé ;
- du sucre ;
- des fruits (confiture et jus).

On observera aussi les différences, ce qui pourrait amener à un questionnement sur les raisons de ces différences et faire le constat qu'il y a des habitudes familiales, des habitudes générationnelles.

Former sept groupes de trois ou quatre élèves (sept groupes afin d'ouvrir les possibilités de tri) :

- Demander tout d'abord de classer les étiquettes et publicités (les informations données ne sont généralement pas les mêmes ; certaines sont obligatoires sur les étiquettes).
- Vérifier que chaque groupe a bien réalisé ce classement (sinon, prendre le temps d'essayer de trouver des critères pour les différencier).

Demander aux élèves de noter toutes les informations au sujet des produits qu'ils peuvent trouver sur les publicités et étiquettes et de leur donner un titre. Ce que les enfants repèrent sera peut-être limité, dans un premier temps. Il s'agira de les mener à aller plus loin :

- Au sujet des publicités, faire noter les slogans, puis le type d'images et le type d'informations.
- Concernant les étiquettes, ce qui est assez évident est : le nom du produit, les ingrédients, l'analyse nutritionnelle, le fabricant et son adresse, le poids, les informations de conservation et la date limite de consommation, l'origine (mais qui peut être très imprécise, comme par exemple : « matières premières d'importation ; conditionné en France »).
- Orientation vers les éléments nutritionnels, le prérequis étant de connaître la pyramide alimentaire.

Demander à chaque groupe de trier ces produits en tant qu'aliments. On pourra avoir :

- sucré/salé ;
- solide/liquide ;
- glucides/protides/lipides ;
- produits laitiers/céréales/fruits.

Mise en commun, rappel de la pyramide alimentaire et des besoins alimentaires.

## CONCLUSION

Débat : des informations ont été repérées sur les produits, mais peut-on se poser d'autres questions ? Laisser les remarques et les questions se poser librement ; relancer les questionnements pour amener vers des points plus précis :

- L'origine précise de fabrication, de production.
- Comment produit-on les aliments ?
- Qui fabrique ces produits ?
- Comment sont fabriqués ces produits ?
- Où ces produits sont-ils achetés ?
- Comment ces produits arrivent-ils jusqu'aux magasins ?

L'enseignant propose de choisir quelques aliments de base et de les étudier de plus près : le chocolat, le lait, le sucre, le pain et les fruits.

## PROLONGEMENTS

- Constater les différences dans l'alimentation, en fonction des régions, des origines ethniques, des pays, en utilisant le document *À table ! Dossier pédagogique cycle 3*<sup>2</sup> ou la mallette pédagogique « À table ! Qui mange quoi ? »<sup>3</sup>, ainsi que les photos des différents pays.
- Une étude plus approfondie sur les publicités : une séance autour du jeu « l'Agence Gobtoo » (p. 71).
- « Jeux pour habiter autrement la planète » avec les 8-11 ans (cartes des jeux téléchargeables)<sup>4</sup>.
- L'équilibre alimentaire du petit déjeuner de chacun.

---

<sup>2</sup> Menzel Peter, Rossignon Jean-Paul, Morlot Philippe et Courbet Pierre, *À table ! Dossier pédagogique cycle 3*, CRDP de Lorraine – Alliance Sud, 2011.

<sup>3</sup> Cette mallette contient le manuel pédagogique *Qui mange quoi ?*, Fédération Artisans du Monde, 2013.  
[En ligne] [www.outils.artisansdumonde.org](http://www.outils.artisansdumonde.org)

<sup>4</sup> Voir « Jeux pour habiter autrement la planète ». [En ligne] [www.presses-idf.fr](http://www.presses-idf.fr), rubriques Activités & nature ; Habiter autrement la planète ; Jeux pour habiter autrement la planète avec les 8-11 ans.



---

# Lycée : nourrir les hommes et défi climatique

---

Dans la même logique systémique que le parcours thématique précédent, ce nouveau parcours place les élèves de lycée en situation d'apprentissage exploratoire. À travers un produit comme la mirabelle, produit local s'il en est, ainsi que composante de la culture régionale, il s'agit de mesurer les interrelations entre la production, la consommation, la commercialisation et les changements climatiques. D'une façon complémentaire, une interrogation sur l'utilisation non-alimentaire des terres à travers un questionnement sur les agrocarburants permettra de passer d'un sujet local à la compréhension d'enjeux globaux.

La mirabelle est le fruit emblématique de la Lorraine : la filière régionale, plutôt récente, concentre environ 80 % de la production mondiale. Ce simple fait justifie à lui seul les surnoms donnés à cette petite prune : « l'or de Lorraine », le « fruit d'or » ou encore la « reine de Lorraine ». Ce fruit constitue un indicateur de premier ordre pour mesurer les changements climatiques récents ainsi que leurs conséquences. Cette modification rapide du climat pose la question de la durabilité de la filière.

## SÉQUENCE 1 – LA MIRABELLE DE LORRAINE, OBSERVATOIRE DES CHANGEMENTS CLIMATIQUES

# Compétences et objectifs pédagogiques

### MOTS-CLÉS (GLOSSAIRE)

Filière agricole; les agricultures (agriculture raisonnée, agriculture biologique, productiviste, conventionnelle).

### PUBLIC

Lycée.

Démarche linéaire ou coopérative/collaborative synchrone (travail en classe) ou asynchrone (par le biais d'outils numériques: blocs-notes ou murs collaboratifs).

Public hors établissement scolaire: l'éducateur adaptera à sa situation et aux objectifs transversaux.

### DURÉE

Chacune des cinq activités est construite pour durer une heure environ.

Il est donc possible d'imaginer une progression longue, sur cinq heures environ.

Il est également possible d'envisager une progression plus courte, en partageant les activités entre divers groupes ou classes dans une approche coopérative/collaborative. Dans ce cas, la progression peut s'étaler sur deux ou trois heures: une ou deux heures pour réaliser les activités, puis une heure de mise en commun entre les différents groupes.

## OBJECTIFS GÉNÉRAUX

Prendre conscience du changement climatique et de ses impacts et les comprendre à travers l'étude d'une filière pratiquant une agriculture biologique.

## OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

- Savoirs: changements climatiques, impacts climatiques directs et indirects, filière agricole, agriculture raisonnée, agriculture biologique, environnement.
- Savoir-faire: analyser des documents de natures différentes (textes, tableaux statistiques, cartes, images, vidéos, etc.), argumenter à l'écrit et à l'oral, confronter ses arguments dans un débat, utiliser les outils numériques, réaliser et interpréter un graphique, travailler de façon coopérative ou collaborative.

## INTERDISCIPLINARITÉ

### HISTOIRE-GÉOGRAPHIE

Lycée, seconde, géographie:

I. Les enjeux du développement (du développement au développement durable).

II. Gérer les ressources terrestres (nourrir les hommes; l'eau, ressource essentielle).

IV. Gérer les espaces terrestres (les espaces exposés aux risques majeurs).

Lycée, première, géographie:

I. Comprendre les territoires de proximité (approche des territoires du quotidien comme la région, territoire de vie, territoire aménagé).

II. Aménager et développer le territoire français (valoriser et ménager les milieux).

**ENSEIGNEMENT MORAL ET CIVIQUE**

Lycée, première: exercer sa citoyenneté dans la République française et l'Union européenne.

Lycée, Terminale: biologie, éthique, société et environnement.

Les disciplines ci-dessus permettront d'aborder les différentes dimensions du développement durable :  
environnementale, économique, sociale, culturelle.

# Séance 1 – La mirabelle dans son contexte historique et géographique

## OBJECTIFS DE L'ACTIVITÉ

Prendre connaissance du contexte particulier de la mirabelle de Lorraine.

## CONTENUS COMPLÉMENTAIRES EN LIGNE

Ressources > Vidéos filières produits > Mirabelle : une tradition dorée

Ressources > Études de filière > Une filière locale en France : la mirabelle de Lorraine

Ressources > Fiche en savoir plus > La mirabelle de Lorraine

## MATÉRIEL

Travail en salle informatique.

## DÉROULEMENT

Cette activité peut faire l'objet d'un travail d'exploitation du document « Une filière locale en France : la mirabelle de Lorraine » en « double aveugle » : deux groupes s'occupent de replacer la mirabelle de Lorraine dans son contexte historique, pendant que deux autres groupes s'occupent de replacer la production de cette prune dans son contexte géographique. Chaque groupe exploite un type de documents sans se concerter avec l'autre groupe travaillant sur le même sujet, mais exploitant un autre type de documents. À l'issue de l'exploitation des documents, les deux groupes confrontent les informations retenues et produisent une petite synthèse contenant les informations-clés. Cette synthèse peut prendre la forme d'un compte-rendu oral, d'un diaporama, d'un billet affiché sur un « padlet » (mur collaboratif) ou d'un texte.

DÉROULEMENT ET DOCUMENTS	LE CONTEXTE HISTORIQUE	LE CONTEXTE GÉOGRAPHIQUE
Exploitation du document « Une filière locale en France : la mirabelle de Lorraine »	Groupe 1	Groupe 3
Exploitation de la vidéo « Mirabelle : une tradition dorée »	Groupe 2	Groupe 4
Confrontation entre les deux groupes travaillant sur le même sujet	Groupes 1 et 2	Groupes 3 et 4
Production d'une synthèse	Groupes 1 et 2	Groupes 3 et 4

### **LE CONTEXTE HISTORIQUE**

Quelques questions pour guider la réflexion :

- Depuis quand la mirabelle est-elle cultivée en Lorraine ?
- Quels sont les acteurs de la filière mirabelle en Lorraine ?
- Comment la filière a-t-elle évolué et pourquoi ?
- Quelle est la situation actuelle de la filière (nombre d'acteurs, forme des exploitations) ?

### **LE CONTEXTE GÉOGRAPHIQUE**

Quelques questions pour guider la réflexion :

- Où la mirabelle est-elle cultivée en Lorraine ? (Un schéma ou un croquis sommaire localisant les exploitations peut être envisagé.)
- Quelles surfaces sont cultivées ?
- Comment ces surfaces évoluent-elles jusqu'à nos jours ?
- Quelles sont les ressources nécessaires pour produire la mirabelle et en quoi cela conditionne-t-il la géographie de sa production ?
- Quels sont les paysages de la mirabelle ?

### **DES RECHERCHES COMPLÉMENTAIRES**

Des recherches sont envisageables sur Internet ou au CDI, si toute l'information n'est pas proposée dans l'étude de filière :

- La mirabelle existe-t-elle à l'état naturel (et si oui, où dans le monde) ?
- Où la mirabelle est-elle cultivée dans le monde (ailleurs qu'en Lorraine) ?
- De quand datent les divers surnoms de la mirabelle : « l'or de Lorraine », le « fruit d'or » ou encore la « reine de Lorraine » ?
- Comme toute production agricole, la mirabelle façonne les paysages : la recherche de clichés photographiques (ou de productions artistiques) peut être un sujet à part entière.

Identifier quelques recettes ou utilisations anciennes de ce fruit en dehors des limites de la Lorraine.

## ÉVALUATIONS ET PRODUCTIONS FINALES POSSIBLES

Compte-rendu oral, diaporama, billet sur un « padlet » (mur collaboratif), texte, schéma ou croquis.

## Séance 2 – La filière de la mirabelle en Lorraine, du producteur au consommateur

### OBJECTIFS SPÉCIFIQUES

Prendre connaissance de la filière mirabelle en Lorraine et des diverses formes de consommation de ce fruit.

### CONTENUS COMPLÉMENTAIRES EN LIGNE

Idem séance 1

### MATÉRIEL

Travail en salle informatique.

### DÉROULEMENT

Cette activité peut faire l'objet d'un travail d'exploitation du document « Une filière locale en France : la mirabelle de Lorraine » et de la vidéo « Mirabelle : une tradition dorée » en « double aveugle » : un groupe s'occupe d'exploiter le document pendant qu'un autre groupe exploite la vidéo. Chaque groupe exploite son document sans se concerter avec l'autre groupe. À l'issue de l'exploitation des documents, les deux groupes confrontent les informations retenues et produisent une petite synthèse contenant les informations-clés : cette synthèse peut prendre la forme d'un compte-rendu oral, d'un diaporama, d'un billet affiché sur un « padlet » (mur collaboratif) ou d'un texte.

DÉROULEMENT ET DOCUMENTS	LA FILIÈRE MIRABELLE
Exploitation du document « Une filière locale en France : la mirabelle de Lorraine »	Groupe 1
Exploitation de la vidéo « Mirabelle : une tradition dorée »	Groupe 2
Confrontation entre les deux groupes travaillant sur le même sujet	Groupes 1 et 2
Production d'une synthèse	Groupes 1 et 2

Quelques questions pour guider la réflexion :

- Quels sont les acteurs de la filière mirabelle ?
- Combien d'emplois permanents ou saisonniers dépendent de cette filière ?
- Comment travaillent les acteurs de la filière ?
- Comment et pourquoi les labels de cette filière évoluent-ils ?
- Sous quelles formes la mirabelle est-elle transformée et conditionnée ?
- Où la mirabelle est-elle consommée dans le monde ?

### ÉVALUATIONS ET PRODUCTIONS FINALES POSSIBLES

Compte-rendu oral, diaporama, billet sur un « padlet » (mur collaboratif), texte, schéma ou croquis.



## Fiche 2 – À la rencontre des producteurs et fabricants

DURÉE : 55 MINUTES MINIMUM

### OBJECTIFS

- Découvrir les enjeux économiques, sociaux, environnementaux et culturels auxquels les producteurs font face.
- Relier ces enjeux à la question de la consommation responsable, du développement durable.
- Comprendre un sujet expliqué avec d'autres termes et un autre vocabulaire (celui du producteur) que celui du discours déjà transmis par l'enseignant.
- Favoriser le témoignage des producteurs et si possible la rencontre humaine entre les élèves et des producteurs incarnant une autre réalité.
- Travailler les langues étrangères (expression orale, écrite et compréhension orale) dans le cas d'une rencontre avec un producteur étranger.
- Préparer et administrer une interview.

### CONTENUS COMPLEMENTAIRES EN LIGNE

Ressources > Vidéos filières produits

- Une ferme en diversification
- Du blé au pain: un concentré de nature
- Lait: un bien-être de qualité
- Mirabelle: une tradition dorée
- Mascobado: un sucre pour la liberté
- Du cacao au chocolat: le grand voyage d'un chocolat équitable
- Ananas: un fruit aux multiples facettes

Ressources > Fiche en savoir plus > Les agricultures

Ressources > Témoignages > Images d'Afrique

### DÉROULEMENT

Plusieurs options sont possibles pour cette activité, en fonction des possibilités de l'établissement. Sachant que l'idéal est de pouvoir profiter de plusieurs options. La liste suivante est faite par niveau de complexité mais ne correspond pas à une chronologie. Elle n'est pas exhaustive.

### OPTION 1: DIFFUSER UNE VIDEO QUI DONNE LA PAROLE A DES PRODUCTEURS

**DURÉE : 1 SÉANCE DE 55 MINUTES**

Je diffuse une des six vidéos filières produits qui ont été réalisées en complément de cet ouvrage, autour d'une filière agricole et du parcours de producteurs.

Ces vidéos donnent la parole aux producteurs dans leur contexte de travail et mettent en images les étapes autour de leur filière agricole. Elles font une dizaine de minutes et peuvent donc facilement être utilisées lors d'un cours afin de donner la parole aux producteurs sur les enjeux expliqués.

Voir aussi la fiche 6 « Exploiter un documentaire » pour des idées d'utilisation de cette vidéo. Découvrir un producteur via une vidéo est une première approche de la rencontre avec des producteurs si peu de temps et peu de budget sont disponibles pour cette activité. Elle peut aussi être un outil pour préparer une rencontre physique avec un autre producteur partageant les mêmes préoccupations.

## OPTION 2 : INVITER ET ACCUEILLIR UN PRODUCTEUR DANS SON ÉTABLISSEMENT

### **DURÉE : 3 SÉANCES DE 55 MINUTES**

Je fais venir un producteur dans l'établissement, lors d'un cours, d'un temps pluridisciplinaire ou d'un événement particulier (journée banalisée...). L'intérêt est de faire découvrir les choix et motivations du producteur pour s'être engagé dans un mode de production plus durable et de comprendre les atouts et défis qu'il doit relever.

En fonction de la thématique choisie et des possibilités, vous pouvez inviter :

- Un producteur local de votre territoire : de préférence choisissez un producteur impliqué dans une agriculture alternative (agriculture biologique, paysanne, en transition, raisonnée...). Voir la fiche en savoir plus « Les agricultures ». N'hésitez pas à solliciter les parents d'élèves qui ont peut-être des contacts privilégiés avec des producteurs de la région (ou même qui seraient eux-mêmes producteurs).
- Un producteur étranger : de préférence choisissez un producteur membre d'une organisation de producteurs de commerce équitable ou d'une organisation paysanne. Diverses associations de solidarité internationale, entre autres, l'AFDI, Artisans du Monde, le CCFD-Terre Solidaire, le CFSI à l'occasion du festival AlimenTerre font venir chaque année des producteurs et organisent des tournées, par exemple auprès d'établissements scolaires. Voir le témoignage « Images d'Afrique : accueillir un producteur en classe », un bénévole d'Artisans du Monde qui organise régulièrement des rencontres entre des élèves et une partenaire sénégalaise.

**Temps 1 :** Un temps de préparation pour préparer des questions à poser à la personne invitée.

**Temps 2 :** La rencontre avec le producteur, les élèves posent leurs questions et récoltent les réponses.

**Temps 3 :** Un temps de bilan pour approfondir les thématiques abordées par le producteur, analyser collectivement les réponses données aux questions.

## PROLONGEMENTS

- Organiser une visite dans un lieu de production : Voir la fiche 3 « Visite à la ferme ».
- Organiser une visite dans un lieu de transformation : Voir la fiche 4 « Visite dans une chocolaterie ».
- Organiser un voyage à la rencontre d'organisation de producteur<sup>2</sup> : ambitieux mais pas impossible, il est possible d'organiser un voyage en Amérique latine, Afrique ou Asie à la rencontre des organisations de producteurs, par exemple d'une organisation de commerce équitable.

Plusieurs établissements, plutôt des lycées, ont mené l'expérience. Que ce soit sur du temps scolaire ou extra-scolaire (vacances) ; avec tout ou partie d'une classe ou en projet interclasse ; en lien avec une discipline (langues étrangères par exemple) ou d'un projet pluridisciplinaire (par exemple autour de la consommation responsable). Il est important de s'appuyer sur des partenaires comme des associations de solidarité internationale pouvant mettre en relation et accompagner l'établissement avec une de leurs organisations partenaires. Il s'agit souvent de projet pluriannuel qui démarre par exemple en seconde pour une réalisation en terminale. Les élèves peuvent être associés à toutes les étapes du projet, notamment la recherche de financements.

Voir aussi des vidéos réalisées avec ou par des jeunes ayant vécu ce type de projet, pour motiver des élèves à s'impliquer dans un tel projet. Exemple avec « En route vers Massiapo », une vidéo tournée en 2017 par des jeunes en lycée professionnel parti au Pérou à la découverte des producteurs de café et leur famille, en partenariat avec Artisans du Monde<sup>3</sup>.

<sup>2</sup> Voir le témoignage « Images d'Afrique : un voyage scolaire au Sénégal » qui relate l'expérience d'une enseignante d'histoire en lycée ayant mené un projet de ce type.

<sup>3</sup> Disponible sur l'espace multimédia du site [www.artisansdumonde.org](http://www.artisansdumonde.org)