

Croque Local

GOODPLANET
challenges

INTRODUCTION

Qui n'aime pas manger un bon fruit ou un délicieux légume ? Les fruits et légumes sont très bons pour la santé car ils sont pleins de vitamines. Au magasin, nous en trouvons de toutes les couleurs, formes et goûts. Mais ces fruits et légumes n'arrivent pas là d'eux-mêmes... Certains ne peuvent même pas pousser chez nous ! Pensez à l'orange ou la banane. Ils viennent de pays plus chauds, parfois même de l'autre côté du monde. Ils sont amenés ici pour que nous puissions les déguster. Il faut donc beaucoup d'énergie avant que nous puissions les mettre sous nos dents : ils doivent faire un long trajet en bateau, camion ou même en avion. Et ce n'est pas si bon pour notre planète.

Et même quand ils viennent de chez nous, beaucoup de fruits et de légumes ont un impact sur la planète. Pensez aux fraises ou aux tomates. Nous les trouvons tellement bons que nous en mangeons toute l'année. Pourtant, la fraise et la tomate n'aiment que la chaleur. En hiver, quand il neige et gèle ici, il fait beaucoup trop froid pour eux. Ils ne poussent qu'en été quand le soleil brille et que la température est douce. Pourtant, vous pouvez également les trouver en hiver dans les magasins. Comment est-ce possible ?

Quand il fait trop froid pour qu'ils grandissent naturellement, les fruits et légumes poussent dans une serre. Cette serre est chauffée avec de gros radiateurs. Ainsi, ils ne souffrent pas du froid de l'extérieur. Mais ces radiateurs consomment évidemment beaucoup d'énergie, ce qui n'est pas bon pour la planète.



FOCUS

Cette fiche pédagogique vous offre la possibilité, en plus de l'action « Croque local » en tant que telle, de travailler avec vos élèves le thème de l'alimentation locale.

Pour le milieu du primaire, nous recommandons de travailler avec les enfants autour des saisons des fruits et des légumes, ainsi qu'autour des modes de transport et des distances à parcourir.



ACTIVITE : Memory

1. Téléchargez le fichier « Memory » et imprimez-le en recto-verso. Découpez les 18 cartes et plastifiez-les éventuellement.
2. Mettez les enfants par petits groupes et proposez-leur de jouer au memory.
3. Lorsqu'ils ont terminé, distribuez à chacun une feuille d'exercice que vous aurez préalablement imprimée (en recto-verso, c'est mieux pour la planète 😊).
4. Au besoin, affichez un calendrier des fruits et légumes de saison pour aider vos élèves à compléter le dernier exercice.





Croque Local

GOODPLANET
challenges

Regarde attentivement les cartes du mémoire. Quelles sont les différences entre les cartes de la plupart des légumes ou fruits ? Complète le tableau.

2 DIFFERENCES :

saison

et

origine



.....été.....

..... Belgique.....

automne/hiver/printemps

..... Espagne



.....

.....

.....

.....



.....

.....

.....

.....



.....

.....

.....

.....



.....

.....

.....

.....



.....

.....

.....

.....



.....

.....

.....

.....



.....

.....

.....

.....



.....

.....

.....

.....

Entoure les fruits et légumes d'automne en Belgique.





Croque Local

GOODPLANET
challenges

Pour évaluer si un fruit/légume est bon pour la planète, il faut regarder 2 choses :

- 1° Le mode de transport.

Avec quel transport est arrivé mon fruit/légume ?

Les transports ne polluent pas tous de la même manière... Classe les du moins polluant au plus polluant :



= CO₂ CO₂



= CO₂



= CO₂ CO₂ CO₂ CO₂ CO₂ CO₂ CO₂ CO₂

- 2° La distance.

Combien de kilomètres a parcouru mon fruit/légume avant d'arriver en magasin ? Plus les distances sont longues, plus c'est polluant.

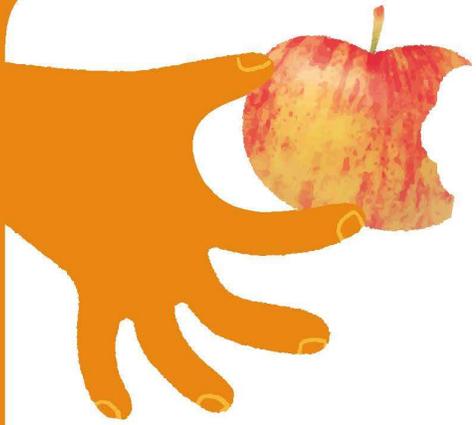
Entoure maintenant dans le tableau ci-dessous le fruit/légume qui pollue le moins.

	de 0 à 50 km		1720 km
	9030 km		9030 km
	9460 km		de 0 à 50 km
	de 0 à 50 km		1720 km
	6450 km		9130 km

Le mieux est donc de manger les fruits et légumes belges ET à la bonne saison !

Pour découvrir les légumes à savourer à chaque saison en Belgique, remplis le tableau à la page suivante :





Croque Local

GOODPLANET
challenges

PRINTEMPS	ÉTÉ	AUTOMNE	HIVER
Radis	Au . . rgi . .	Pot . . . n	Poi
Épin	H . . . cot	Br . co . .	C . . . on
. . perge	C . . co . bre – fleur	B rave
Rhub	Cour	P . m de Br
Fr . . se	Sal . . .	Po . re	Ch . . rouge
	Fra . b . . . e	N . . x	Po . . e
	T . m . . .		No . .