

Grâce à ce jeu dynamique, « qui est-ce ? », les enfants apprennent à découvrir toutes sortes de fruits et légumes ainsi que leurs caractéristiques (origine, saison, couleur, conservation et préparation).



Compétences terminales:

- Les élèves seront capables de comparer, trier des éléments en vue de les classer de manière scientifique : classer en deux groupes, par exemple six éléments, selon un critère admissible par tous et une caractéristique personnelle
- Les élèves seront capables de faire preuve d'esprit critique (remettre son avis en question, l'ajuster, le modifier et se forger une opinion) à propos de faits, de situations, de problèmes liés aux Droits Humains, au patrimoine et à l'environnement...

Objectifs opérationnels:

- Les élèves seront capables de reconnaître et nommer de nombreux fruits et légumes locaux.
- Les élèves seront capables de réaliser et justifier leur propre classement (par couleurs, saisons, exotiques/ locaux,...)
- Les élèves seront capables de comprendre la différence entre « importé » et « exporté »
- Les élèves pourront comprendre le principe des kilomètres alimentaires
- Les élèves seront capables de comprendre pourquoi il est préférable de consommer des fruits et légumes de saison.

Matériel:

- Fiches de fruits et légumes

Préparation:

- Imprimer les fiches fruits et légumes recto/verso, les couper et éventuellement les plastifier.
- Faire une sélection des fiches en fonction des objectifs du groupe/des objectifs de l'activité

Déroulement:

Grâce à ce jeu ludique et interactif, les élèves découvrent 40 sortes de fruits et légumes, y compris quelques légumes moins connus, dits « oubliés ».

Les élèves apprennent à observer différentes caractéristiques, à les décrire et les noter. Sur la face avant des fiches, on retrouve les informations suivantes :

- Le nom du fruit ou du légume
- Une image
- Un symbole indiquant si le fruit peut être cultivé en Belgique

Au verso de la fiche, se trouvent les informations suivantes :

- Type (légume / fruit)
- Saison
- Pays d'origine
- Distance parcourue jusqu'à la Belgique
- Un conseil de conservation
- Une recette typique

Chaque élève reçoit une carte qu'il/elle étudie bien. Le groupe est ensuite divisé en 2

Les deux groupes se font face dans la classe. Chaque groupe choisit un capitaine. Celui-ci n'a pas besoin de carte et peut donc rendre la sienne à l'enseignant. (L'enseignant peut aussi désigner lui-même un capitaine et ne lui donne alors pas de carte dès le départ).

Chaque groupe choisit, en concertation avec le capitaine, une carte. Attention, l'équipe adverse ne doit ni voir la carte choisie, ni entendre de laquelle il s'agit.

Une fois que le choix est fait, les caractéristiques de ce fruit ou de ce légume sont discrètement partagées au reste de l'équipe. Le capitaine en particulier doit s'assurer d'avoir toutes les caractéristiques de ce fruit ou légume en tête.

Lorsque les deux groupes sont prêts, ils se font face. Tous les élèves tiennent leur carte devant eux, de façon à ce qu'elle soit visible de tous.

Par exemple

Un groupe choisit la carte courgette. Le capitaine doit alors retenir que c'est un légume, qui peut être cultivé en Belgique, qui pousse en été ou en automne, que la courgette se conserve mieux hors du frigo (elle se conserve 1 semaine dans l'obscurité) et qu'elle peut être utilisée pour réaliser une soupe aux courgettes.

Chacun à leur tour, les capitaines se posent des questions auxquelles l'autre ne peut répondre que par oui ou par non.

Par exemple

- Est-ce un légume ? (oui) > tous les élèves avec une carte de fruit s'assoient
- Ce légume est-il rouge ? (Non) > tous les élèves avec une carte de légume rouge s'assoient
- Mange-t-on ce légume principalement en été ? (Oui) > tous les élèves avec un légume qui ne pousse pas en été s'assoient.
- ...

Les capitaines continuent à se poser des questions, jusqu'à ce qu'il ne reste plus qu'un élève debout face à l'un d'eux. L'équipe qui réussit à n'avoir plus qu'un élève debout en premier, et qui peut donc deviner quel légume ou fruit l'équipe avait en tête, a gagné.

Vous pouvez ensuite recommencer plusieurs parties, changer les capitaines, les cartes,...

Souvent, les enfants choisissent des légumes qu'ils connaissent moins bien. Ils découvrent ainsi de manière ludique des légumes méconnus, dits « oubliés ».

Discussion:

Après ce jeu, c'est le bon moment d'aborder les thématiques de kilométrage alimentaire, d'importation et d'exportation, du transport, de la saisonnalité, et de la conservation des aliments.

Discussion/débat

- Qui a avec lui un fruit ou un légume de Belgique ? (Ces élèves s'assoient)
- Les autres, d'où viennent vos fruits ou légumes ?
- Combien de km ont-ils parcouru pour arriver en Belgique ?
- Quelqu'un peut-il vérifier sur une carte ?
- Ces fruits et légumes se conservent-ils longtemps ?
- Doivent-ils traverser un océan ? Si oui, lequel ? Vérifiez sur la carte du monde.
- Comment ces fruits et légumes ont-ils certainement été transportés ? En voiture, en camion, en avion, en bateau ?
- Tous ces fruits et légumes ont été importés. On peut en effet parler d'importation et d'exportation. Que signifierait alors le mot « exportation » ?
- Pourquoi est-il préférable de consommer un fruit ou un légume local, qui n'a pas été importé ? (transport, émissions de CO₂, changements climatiques)
- Qui dans cette classe, a un fruit ou un légume que nous pouvons manger en cette saison ? (Ces élèves s'assoient)
- Donc, les autres fruits et légumes ne sont pas cultivés en Belgique, en cette saison. Ils ne sont pas saisonniers.
- Pourtant, nous sommes certains de trouver les fruits et légumes de beaucoup d'entre vous, actuellement, dans les magasins. Viennent-ils de Belgique ? (Non)
- Pourquoi est-il préférable de manger des aliments de saison ? (Pas d'utilisation de serres chauffées, moins de transports, moins de temps de conservation dans une chambre froide).
- Comment savoir quel fruit ou légume est de saison ? (Utilisez un calendrier des fruits et légumes de saison)
- Pourquoi est-il important de si bien conserver les fruits et légumes ? (Pour éviter le gaspillage alimentaire).
- Que pouvons-nous faire avec des fruits ou légumes pourris ? (les composter)

A savoir:

Etant donné que le transport en avion est rapide, l'introduction des fruits et légumes frais est considérée normale. On oublie le fait que cela consomme beaucoup d'énergie. Des fraises en plein hiver... Pourquoi pas ?

Des agriculteurs du monde entier sont spécialisés dans la production de certains produits, qu'ils vont vendre partout à travers le monde. Ce système de production mondial nous assure une large gamme de choix dans nos magasins, tout au long de l'année. Mais il provoque également une forte émission de CO₂. Après tout, ces aliments doivent toujours être transportés, par camions, avions ou bateaux. La plupart des fruits et légumes

importés chez nous viennent du Sud de l'Europe. Ceux-ci sont alors généralement transportés en camion. Et plus il y a de kilomètres à parcourir, plus l'émission de CO₂ est importante. Quand les produits se conservent moins longtemps, ils seront alors transportés en avion. Ce moyen de transport émet 40x plus de CO₂ que le bateau !

Regardez-les pousser! Rendre l'école plus verte, plus saine et plus conviviale.

Un projet de GoodPlanet Belgium
www.regardez-lespousser.be