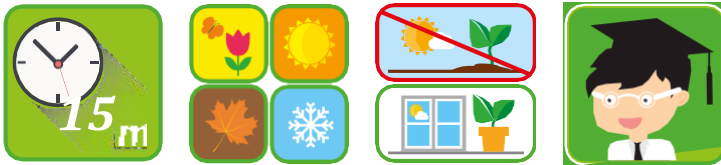


Memory: fruits et légumes de saison

Cycle 5-8

Quand les tomates sont-elles mûres? Quand les pommes tombent-elles des arbres? Presque tous les légumes et les fruits sont liés à des périodes de l'année. Grâce à ce jeu "memory", les enfants vont apprendre à associer les fruits et légumes à leurs saisons



Compétences terminales:

- À propos de faits, de situations, de problèmes liés aux Droits Humains, au patrimoine et à l'environnement : avoir un avis et l'exprimer
- Mémoriser l'information: répertorier les idées, associer les mots à une idée, à un contexte particulier, intégrer ce que l'on mémorise à ce que l'on sait déjà, dégager des contenus, mais aussi des procédures, activer sa mémoire visuelle, auditive et motrice à l'aide de procédés variés, enregistrer l'information dans la mémoire pour pouvoir l'utiliser dans une situation d'action nouvelle.

Objectifs opérationnels:

- Les élèves seront capables de reconnaître et nommer quelques fruits et légumes communs
- Les élèves pourront se familiariser avec les préparations culinaires d'aliments de saison
- Les élèves seront capables d'énumérer quelques avantages environnementaux à la consommation de produits de saison.

Matériel:

- Les cartes du memory

Préparation:

- Imprimer, couper et éventuellement plastifier les cartes du jeu "memory"

Déroulement:

Grâce à ce jeu "memory", simple et ludique, les enfants vont pouvoir se familiariser avec les saisons de nos fruits et légumes. Il y a 12 cartes par saison (soit 48 au total) parmi lesquelles : 6 cartes avec une image de fruit ou de légume et 6 cartes avec une image de la saison liée.

Pour chaque carte de fruit ou légume, il y aura donc 6 cartes saison pouvant y être associées. Cela rend le jeu plus fluide.

Les 48 cartes sont disposées sur la table, faces cachées : les cartes fruits et légumes d'un côté, les cartes saisons de l'autre. Chacun à leur tour, les élèves retournent 2 cartes : une du tas fruit/légume, une du tas saison. Lorsque deux cartes retournées sont associées (elles ont la même couleur), les élèves peuvent les garder. Si les cartes ne vont pas ensemble, ils les replacent et c'est au joueur suivant de jouer. A la fin du jeu, au moment de compter les points, chaque paire de carte vaudra un point.

Discussion:

Consommer des aliments locaux et de saison réduit les transports et la consommation d'énergie. Les fruits et légumes produits et/ou conservés en Belgique, sont donc les meilleurs pour notre planète!

- Serres chauffées : Afin de permettre à certains légumes de pousser («hors saison naturelle»), notre mode d'agriculture prédominant actuellement utilise des serres chauffées. C'est le cas pour les laitues, courgettes ou tomates que l'on trouve en grand nombre toute l'année aux supermarchés. Mais ces serres ne sont pas sans conséquences: elles émettent beaucoup de gaz à effet de serre.
- Transport : notre nourriture parcourt une moyenne d'environ 2000 km avant de finir dans notre assiette. Pensez aux haricots du Kenya, aux bananes du Costa Rica , aux tomates et oranges en provenance d'Espagne ... Le transport de ceux-ci est très polluant!
- Conservation: le stockage des fruits et légumes(dans les sous-sols, des entrepôts ou des réfrigérateurs) permet de préserver leur goût, et les empêche de pourrir (et donc pas leur congélation ou leur mise en conserve). En outre, le stockage des fruits et légumes consomme également de l'énergie (utilisation de réfrigérateurs). Mais beaucoup moins que les transports par bateau ou par avion.

GoodPlanet Challenges:

Par exemple:

**1kg de pommes issu d'un magasin belge, consommé après l'hiver (en avril) :
0,15 kg CO2**

1kg de pommes chiliennes importées par bateau : 0,55kg CO2

Motiverez toute l'école à participer au Good Planet Challenge «Croque local»!

GoodPlanet encourage toutes les générations à s'engager pour une société durable grâce au partage d'expertise et à la mise en œuvre d'actions positives.

GoodPlanet Belgium propose 5 actions bonnes pour la planète afin de sensibiliser chacun aux enjeux de demain: alimentation, déchets, énergie, eau et biodiversité. Vous choisissez un ou plusieurs thèmes et tentez de mobiliser un maximum de personnes avec une action simple et concrète. Le but est de réfléchir à l'impact de nos gestes quotidiens et de montrer que chaque geste compte. Ensemble, on peut vraiment changer la tendance !

L'action « Croque local » invite à manger une collation locale et de saison pour diminuer et prendre conscience de l'empreinte écologique de nos aliments (impacts CO2, pesticides, engrais, eau...).

Plus d'informations sur www.goodplanetchallenges.be

