

Qui suis-je? Le jeu

Cycle 8-10

Grâce à ce jeu dynamique "Qui suis-je?", les enfants se familiarisent avec les fruits et légumes de saison ainsi que les légumes méconnus, dits "oubliés".



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,...)

Matériel:

- Fiches de fruits et légumes
- Fiches des saisons
- Ruban velcro/bandeau ou foulard sur lequel faire tenir une fiche
- Facultatif : chaque légume oublié à goûter

Préparation:

- Imprimer les fiches recto/verso, les couper et éventuellement les plastifier
- Faire une sélection des fiches en fonction des objectifs du groupe/des objectifs de l'activité
- Coller aux 4 murs les fiches des saisons + l'affiche point d'interrogation au milieu de la classe

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 ».

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

Pendant le jeu, ce sont principalement les informations qui sont sur la face avant de la carte ainsi que la saison (à l'arrière) qui sont importantes.

Chaque élève reçoit une fiche, qu'il place sur son front, sans la regarder. L'enseignant s'assure que les enfants ne voient pas leur carte.

Les élèves se promènent dans la classe et se posent des questions les uns aux autres. Dès qu'un élève a posé une question à un de ses camarades, il change de partenaire et va trouver quelqu'un d'autre.

Les questions ne peuvent avoir comme réponse de préférence que « oui » ou « non ».

Exemples de questions :

- Suis-je rouge?
- Suis-je un légume?
- Ma mange-t-on principalement en été?
- Me connais-tu ?
- M'apprécies-tu ?
- Me cuisines-tu parfois avec les spaghettis?
- Ai-je un goût sucré ?

Mais s'ils ont trop de difficultés à deviner qui ils sont, ils pourront alors poser des questions ouvertes. Une fois qu'ils ont découvert qui ils étaient, ils tentent de trouver à quelle saison on les récolte. Ils vont alors s'asseoir près du mur de la saison concernée.

Attention : ils ne peuvent pas encore regarder la face arrière de leur carte.

S'ils ne savent pas qui ils sont, ils ne pourront donc pas deviner à quelle saison ils poussent. Ils peuvent donc se placer au point d'interrogation, au milieu de la classe. Peut-être s'agit-il d'un légume « oublié » ?

Important :

Nous trouvons désormais beaucoup de légumes et de fruits toute l'année dans les supermarchés. Pour ce jeu, la saison est bien celle durant laquelle le fruit ou légume est récolté dans son pays d'origine. Ce pays sera aussi proche que possible de la Belgique.



Discussion:

Une fois que tous les élèves sont positionnés dans la classe, l'enseignant peut commencer la discussion et observer/ corriger les résultats.

- Selon vous, est-ce que tout le monde se trouve à la bonne place ?
- Quand mangeons-nous le plus souvent ?
- Quand pousse dans notre jardin ?
- D'où provient ce fruit ou ce légume ?

Les élèves concernés par ces questions peuvent maintenant regarder le recto de leur carte. L'enseignant s'occupe maintenant des légumes restés au point d'interrogation.

- Connaissez-vous ce fruit ou légume ? Qui connaît bien et qui ne connaît pas ?
- Qui en a déjà mangé ?
- Savez-vous maintenant mieux à quelle saison vous appartenez ?
- Comment vous appelle-t-on souvent ? « Légumes oubliés »
- Où pouvons-nous encore, à l'heure actuelle, trouver ces légumes ? (En magasin bio, chez l'agriculteur bio, dans notre jardin,...)

Tous les enfants peuvent désormais regarder à l'arrière de leur carte pour voir s'ils sont dans la bonne saison. Ceux qui s'étaient trompé, peuvent changer de place. Pour certains légumes, il peut y avoir plusieurs réponses possibles. Dans ce cas, les enfants choisissent.

- Que remarquons-nous ?
- Est-ce que cela correspond à ce que nous voyons en magasin ? Comment cela se fait-il ?
- D'où viennent ces fruits que nous pouvons acheter à n'importe quelle saison ? (pays tropicaux, sans saisons comme chez nous)
- Quand allons-nous généralement acheter ces fruits exotiques ? (En hiver ou au printemps, lorsque nous n'avons pas beaucoup de variétés de fruits en Belgique)

A présent, les élèves peuvent se placer sur une ligne imaginaire, afin de représenter la distance qui sépare le pays d'origine du fruit/légume jusqu'à la Belgique. Pour cela, ils s'aident de la face verso de leur fiche.

Lorsqu'ils sont tous placés sur une ligne, l'enseignant demande à tous les élèves qui ont un légume ou un fruit qu'il vaut mieux ne pas consommer à cette saison-ci, de s'asseoir.

Les fruits ou légumes qui sont restés debout sont ceux qui peuvent être consommés durant la saison actuelle. Les premiers sur la ligne, sont les meilleurs choix pour l'environnement.

Si possible, l'enseignant peut organiser une dégustation de légumes belges (topinambour, chou-rave, pourpier,...)

Pourquoi cela ?

- Conserver des fruits et légumes consomme beaucoup d'énergie.
- Le transport des aliments émet beaucoup de CO₂, ce qui contribue aux changements climatiques.
- Les fruits et légumes cultivés dans des serres chauffées consomment également beaucoup d'énergie.
- Nous pouvons manger suffisamment de fruits et légumes locaux et de saison.

