



# Mangez responsablement !

Organisation d'un repas sur le thème de l'alimentation durable en lien avec l'alimentation, l'agriculture et le changement climatique

|  |  |
|--|--|
| Type de projet pédagogique, activité, action, accompagnement | Projet autour de Organisation d'un repas sur le thème de l'alimentation durable en lien avec l'alimentation, l'agriculture et le changement climatique   |
| Mots clés des différentes disciplines/contenu pédagogique    | Alimentation / agriculture / durabilité / gaspillage alimentaire   |
| Problématique  | Quelles actions innovantes pouvons-nous entreprendre afin de sensibiliser les apprenants et la population aux liens entre l'alimentation, l'agriculture et le changement climatique ?  |
| Thème  | Agriculture / jardinage, consommation responsable, gaspillage alimentaire  |
| Disciplines (sciences, géographie...)                        | Sciences, langue maternelle, informatique (+ cuisine – école VET)  |
| Objectifs pédagogiques/ Nouvelles compétences visées         | <p><b>Les apprenants seront capables de :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- transmettre des informations à propos de la corrélation entre l'alimentation, l'agriculture et le changement climatique</li> <li>- faire la promotion d'un diner sur le thème de l'alimentation durable de façon efficace en créant un contenu destiné à un public précis et d'impliquer les gens</li> <li>- promouvoir un évènement en utilisant de nouveaux moyens de communication</li> <li>- développer leur expression orale en public</li> <li>- s'engager dans une action qui peut bénéficier à la communauté</li> <li>- inciter d'autres personnes à les suivre en atteignant leurs objectifs.</li> </ul> |
| Public(s) cible(s) (âge, compétences pré-requises ...)       | 12 à 18 ans  |





|   |  |
|---|--|
| <p><b>Description<br/>(progression étapes<br/>par étapes)</b></p> | <p><b>Étape 0)</b><br/>Motiver des apprenants.<br/>Après avoir fait des activités en classe avec les apprenants sur la corrélation entre l'alimentation, l'agriculture et le changement climatique, l'école leur communiquera la volonté de créer un groupe de travail dont le but sera de promouvoir un dîner sur le thème de l'alimentation durable dans la cafétéria de l'école ou dans un restaurant partenaire.<br/>Il est recommandé qu'avant de prendre part à ce projet, les apprenants aient développés des connaissances autour de thèmes comme : la façon dont le changement climatique fait évoluer l'agriculture dans la région, sécurité alimentaire en termes de chaîne alimentaire, la façon dont la production de nourriture impacte l'environnement (transport, emballage...), comment lire un étiquetage alimentaire, ...<br/>Chaque professeur est chargé de motiver des apprenants à rejoindre les différents groupes de travail.</p> <p>Objectif :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Avoir suffisamment d'apprenants volontaires pour former les groupes de travail.</li> </ul> <p><b>Étape 1)</b><br/>Création des groupes de travail.<br/>Le professeur en charge du projet liste les apprenants intéressés pour passer quelques heures supplémentaires pour travailler à la promotion et à la réalisation d'un dîner ouvert au public sur le thème de l'alimentation durable. Les participants se réunissent pour la première fois et définissent la fréquence de leurs réunions et décident des tâches à accomplir. Le professeur s'assurera que les apprenants ne perdent pas de vue les principaux points à discuter :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- se mettre d'accord avec la cafétéria de l'école ou un restaurant partenaire qui sera en charge de préparer et de recevoir les participants ;</li> <li>- choisir un menu qui utilisera des ingrédients issus d'une agriculture durable afin de préparer les plats ;</li> <li>- réfléchir à une façon efficace de promouvoir l'évènement et d'attirer des participants ;</li> <li>- réfléchir à une façon efficace d'expliquer les choix de plats aux participants pendant le dîner ;</li> </ul> <p>Les tâches seront réparties entre les apprenants.</p> |
|---|--|





**Objectifs :**

- créer les groupes de travail
- définir la fréquence de leurs réunions
- définir les tâches à accomplir, par qui et avec quelle date buttoir

**Étape 2)**

Préparation du repas sur le thème de l'alimentation durable.

Les apprenants – divisés en groupes – réalisent toutes les étapes nécessaires à la préparation de ce dîner.

**Objectifs :**

- définir où et quand l'évènement aura lieu (à la cafétéria de l'école ou dans un restaurant partenaire)
- définir si les participants devront payer et si oui, combien (si la somme demandée est supérieure au coût de préparation, il y aura la possibilité de récolter des fonds pour financer des projets autour de la durabilité à l'école)
- préparer les interventions afin de présenter chaque plat en mettant l'accent sur la raison pour laquelle c'est un choix d'alimentation durable
- préparer le matériel nécessaire pour promouvoir l'évènement et atteindre le nombre souhaité de participants

**Étape 3)**

Réalisation du repas sur le thème de l'alimentation durable.

Le dîner sera une opportunité de montrer aux participants à quel point nos habitudes alimentaires ont un impact sur notre planète, avec une approche nouvelle et plaisante.

**Objectif :**

- Réaliser le dîner en accord avec l'agenda et les arrangements qui ont été décidés

**Étape 4)**

Évaluation de l'efficacité de l'évènement

À la fin du dîner, les apprenants demanderont aux participants de remplir un questionnaire Google Form en ligne (préparé par les apprenants à l'avance) afin d'évaluer l'efficacité de leur évènement en termes d'informations





|  |  |
|--|--|
|  | <p>transmises. Nous suggérons l'utilisation de Google Form pour trois raisons principales : c'est gratuit, écologique et les résultats sont affichés sous forme de graphiques.</p> <p>Objectifs :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- pour les apprenants, de préparer un questionnaire cohérent afin d'évaluer les explications qu'ils ont eux-mêmes fournis</li> <li>- imprimer des questionnaires supplémentaires sur lesquels les participants pourront répondre, au cas où ils ne pourraient pas utiliser leurs smartphones</li> </ul> |
| <b>Lieu (salle de réunion, espace extérieur, ...)</b>  | Salle de classe, salle informatique, cafétéria de l'école / restaurant partenaire  |
| <b>Actions collectives et/ou individuelles</b>   | Actions collectives et individuelles   |
| <b>Besoin(s) en matériel</b>   | <p>Matériel de design, smartphones, ordinateurs, application de génération graphique et de production de texte</p> <p>Exemples d'applications pour la création des affiches</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· <a href="https://piktochart.com/formats/posters/">https://piktochart.com/formats/posters/</a></li> <li>· <a href="https://www.canva.com/create/posters/">https://www.canva.com/create/posters/</a></li> </ul>   |
| <b>Durée du projet ou de l'activité pédagogique</b>  | <b>Toute l'année scolaire</b>  |
| <b>Évaluation des nouvelles compétences acquises.</b>  | <p>Précision des questionnaires Google Form remplis lors de l'évènement final</p> <p>Capacité à mettre en place une campagne de communication pour attirer des participants au dîner</p> <p>Efficacité et créativité du contenu produit afin de promouvoir l'évènement</p> <p>Exactitude en termes de connaissances scientifiques des contenus produits</p> <p>Exactitude du contenu en termes de connaissances scientifiques lors de la présentation des plats pendant le dîner</p>   |
| <b>Adaptation écocitoyenne, approfondissement des connaissances et liens vers d'autres sujets.</b> | <p><b>Liens possibles :</b></p> <p><b>Fiches d'activités :</b></p> <p><b>Réactions de l'écosystème dues au changement climatique</b></p> <p><b>Activité sur les risques d'inondation dans votre environnement.</b></p> <p><b>Création d'une maquette d'éco-maison adaptée aux contraintes de la région et des ressources locales disponibles (mon éco-maison)</b></p>  |





|                            |   |
|----------------------------|---|
|                            | <p><b>Fiches Projets :</b><br/> <b>Ecrire les paroles d'un morceau de rap à propos des problèmes liés à l'eau</b></p>   |
| <p><b>Observations</b></p> | <p>Dans les écoles VET qui préparent les apprenants à devenir des cuisiniers, le dîner sur le thème de l'alimentation durable peut être organisé comme une expérience pédagogique au cours de laquelle les apprenants de l'école prépareraient eux-mêmes le dîner à l'école pour des participants extérieurs. Les compétences en cuisine peuvent dans ce cas être également évaluées.</p> |





Photos

*Préparation du diner sur le thème de l'alimentation durable (APRO Formazione) Italie*

