

Tous cycles « En route vers l'aliment'action »



Domaines d'apprentissage

Sciences et technologie
 Education à la santé
 Français
 Education au développement durable
 Arts plastiques - Education musicale

Objectifs du socle commun :

- ✓ Pratiquer des démarches scientifiques et technologiques - Identifier des sources d'informations fiables.
- ✓ Adopter un comportement éthique et responsable : relier des connaissances acquises en sciences et technologie à des questions de santé et d'environnement.
- ✓ Développer un esprit critique quant aux choix, aux pratiques et aux modes de consommation alimentaire.
- ✓ Expérimenter, produire, créer - Mettre en œuvre un projet artistique.

Intitulé du défi :

Réaliser collectivement une création artistique sur la thématique d'une alimentation saine, porteuse d'un message positif de prévention.

Un défi éducatif de santé.



Mise en œuvre du défi :

- ✓ Entre une offre alimentaire très vaste et mes préférences personnelles, comment choisir une alimentation saine ?
- ✓ Mener des investigations sur les besoins de l'organisme, l'origine et les apports des différentes catégories d'aliments. Apprendre à équilibrer ses repas.
- ✓ Se donner les moyens de choisir ses aliments : lecture d'étiquettes, Nutri-score, circuits d'approvisionnement, saisonnalité, production responsable, les écueils de la publicité alimentaire.
- ✓ Partager les connaissances et compétences développées par ce projet avec ses pairs.

Objectifs pour les élèves - Eléments des programmes :

- ✓ Développer des connaissances et compétences nécessaires pour réaliser des choix alimentaires favorables à la santé, en respectant les dimensions plaisirs et culturelles attachées aux pratiques alimentaires.
- ✓ Connaître les différentes catégories d'aliments, leur origine, leurs apports spécifiques et rôles dans l'organisme. Savoir équilibrer son alimentation. Connaître l'origine des aliments et les techniques mises en œuvre pour les transformer et les conserver (produits bruts, transformations, additifs et conservateurs...).
- ✓ Apprendre à connaître la valeur nutritionnelle des aliments en s'aidant du Nutri-Score et des étiquettes des aliments.

- ✓ Prendre conscience de l'importance pour sa santé et pour l'avenir de la planète de privilégier les produits frais, de saison et bio dans son alimentation.
- ✓ Découvrir la diversité des cultures et des traditions alimentaires d'ailleurs et d'autres époques, et comprendre les divers enjeux.
- ✓ S'exprimer et partager ses représentations, connaissances, émotions et expériences sur l'alimentation.

Objectifs pour les enseignants :

- ✓ S'engager dans une démarche de développement professionnel.
- ✓ Développer ses compétences professionnelles dans la didactique et la pédagogie des sciences.
- ✓ Mettre en œuvre les parcours éducatifs de santé et du citoyen.

Modalités de restitution :

- ✓ Création artistique collective sur la thématique d'une alimentation saine, porteuse d'un message positif de prévention.
- ✓ Traces d'élèves des démarches d'investigation (observations, hypothèses, recherches...) menée par la classe et leurs résultats.

Piste d'exploration pour la démarche scientifique :

- ✓ A chacun ses goûts ! A partir de brochures publicitaires par exemple, lister la variété des aliments et boissons disponibles, les préférences alimentaires de chacun, les différents goûts des aliments, leur origine, transformation et conservation (visites de lieux d'élevage ou de culture, entreprises de production alimentaire, activités culinaires-pain, yaourt, plantations...).
- ✓ Ecole maternelle : comment organiser un petit déjeuner équilibré ?
- ✓ Quels sont les besoins de l'organisme ? Les apports de chaque famille d'aliments. Pyramide des aliments. PNNS.
- ✓ Analyser, équilibrer des repas. Et le grignotage ?
- ✓ Comment choisir mes aliments ? Lecture d'étiquettes. Nutri-score. Circuits d'approvisionnement, saisonnalité, production responsable. Créer une publicité alimentaire pour comprendre son impact sur nos choix.
- ✓ Comprendre les enjeux d'une alimentation saine pour soi, les autres, l'environnement. Et le gaspillage alimentaire ?
- ✓ Comment partager nos connaissances ?

Ressources documentaires pour nourrir la réflexion :

[Mettre en pratique les grandes thématiques de l'éducation à l'alimentation et au goût | éduscol | MENJS- DGESCO PNNS | Manger Bouger](#)

[Espace communautaire dédié aux enseignants - Lig'up \(Communauté Éducative\) \(lig-up.net\)](#)

[Clap'sante31_p1 idml \(lig-up.net\)](#) Alimentation : 3, 2, 1... action !

[Enfants et ados - Contenus sur la prévention et l'information à la santé - Lig'up \(Familles\) \(lig-up.net\)](#)

[Prévention sur l'alimentation à Epidaure, département prévention de ICM \(unicancer.fr\)](#)

[Bien manger, mais comment ? | Séquence 3 | Cycle 1 & 2 | Manger, bouger pour ma santé \(passerelles.info\)](#)

[Nutri-Score : les réponses à vos questions | Manger Bouger](#)

[La nutrition - C'est pas sorcier - Bing video](#)

[Discipline : Les animations des Fondamentaux - Réseau Canopé \(reseau-canope.fr\)](#)

[Qui a inventé la pub ? - 1 jour, 1 question - YouTube](#); [A quoi ça sert la pub ? - 1 jour, 1 question - YouTube](#)

Vers une alimentation responsable et durable : http://cpd67.site.ac-strasbourg.fr/sciences67/?page_id=3939