

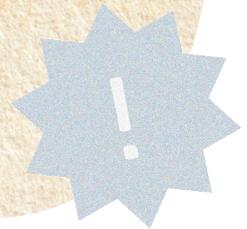
#1



«Food Champions»

What label is on your table?

Manuel pour enseignant.es:
planification des leçons, idées et documents



2 What label is on your table?

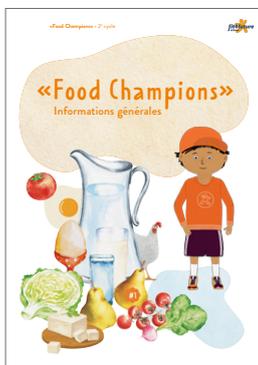
2.1 Sommaire et aperçu

Merci d'étudier le module 2 «What label is on your table?» sur le thème des labels alimentaires avec vos élèves! Des activités passionnantes et pratiques vous y attendent. Le module est structuré de la manière suivante:

Sommaire

2.2	Compétences du Plan d'études romand et objectifs généraux	Page 3
2.3	Planification des leçons théoriques	Page 4
2.4	Planification des leçons pratiques	Page 6
2.5	Informations contextuelles pour enseignant.es	Page 9
2.6	Solutions du cahier d'exercices «Food Champions»	Page 10
2.7	Idées pédagogiques complémentaires (expériences, excursions, exercices, jeux)	Page 11
Annexe MP	Matériel pédagogique (modèles à photocopier)	Page 12

Aperçu



Informations générales



Manuel avec modèles à photocopier pour les élèves (en annexe)



Cahier d'exercices «Food Champions» avec recettes



Télécharger tout l'ouvrage pédagogique



2.2 Compétences du Plan d'études romand et objectifs généraux

MSN 28

Déterminer des caractéristiques du monde vivant et de divers milieux et en tirer des conséquences pour la pérennité de la vie

5 ... en percevant l'impact de son interaction avec le monde vivant

6 ... en observant des éléments de fragilité d'écosystèmes, y compris urbains

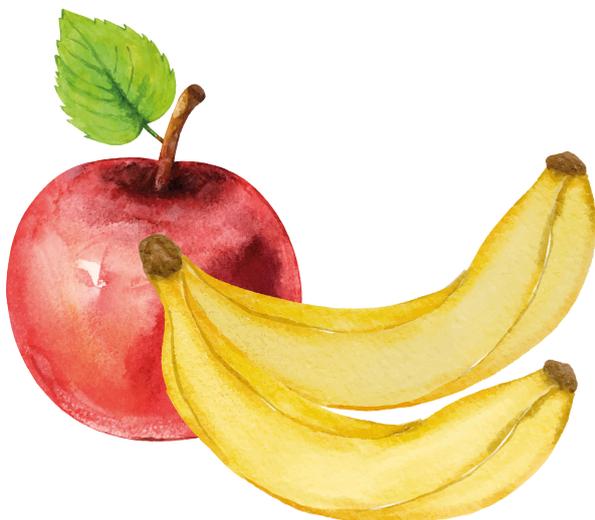
EN 23

Utiliser des outils numériques pour réaliser des projets ...

3 ... en recherchant des informations

L'accent est mis sur ces objectifs concrets en plus des compétences du Plan d'études romand:

- Les contenus sont transmis selon le principe de l'apprentissage coopératif (méthode «réfléchir – discuter – partager»).
- Les élèves sont capables de citer différents labels alimentaires.
- Les élèves sont capables de porter un regard critique sur la signification des labels alimentaires.
- Les élèves sont capables d'expliquer l'utilité des labels alimentaires.
- Les élèves savent comment évaluer les labels alimentaires.
- Les élèves acquièrent encore plus d'assurance dans l'utilisation du couteau et d'autres ustensiles de cuisine.
- Les élèves apprennent une recette simple pour un apéritif et peuvent la mettre en pratique.





2.3 Planification des leçons théoriques

Vous trouverez ci-dessous le détail de la planification des leçons théoriques sur les labels alimentaires pour le 2^e cycle. Le matériel correspondant se trouve dans la colonne de droite.

Contenu	Matériel nécessaire
<p>Entrée en matière</p> <p>L'EN installe à l'avance un mini-marché, qui propose les aliments nécessaires au module pratique qui suivra:</p> <ul style="list-style-type: none">→ Légumes de saison→ Fruits de saison→ Cottage cheese→ Noix→ Séré→ ... <p>L'EN veille à ce que les aliments achetés soient étiquetés avec les prix corrects et à ce qu'ils portent différents labels garantissant une production durable (p. ex. Bio Suisse, Demeter, etc.).</p> <p>Il est également possible d'utiliser des produits munis d'un label régional.</p> <p>Les élèves reçoivent chacun trois autocollants. Ils et elles sont invités à observer les aliments et à en choisir trois qu'ils achèteraient. Les élèves marquent alors ces produits avec leurs autocollants.</p> <p>La classe discute ensuite de qui a choisi quel aliment et pourquoi.</p> <p>Question: À quoi faites-vous attention lorsque vous achetez de la nourriture?</p> <p>→ Faire une liste des critères.</p> <p>L'EN introduit les labels si ce critère n'a pas encore été mentionné.</p> <p>Question: Remarquez-vous quelque chose sur les aliments que vous avez choisis?</p> <p>→ Les élèves découvrent les logos, les autocollants, etc.</p> <p>Questions:</p> <ul style="list-style-type: none">Que signifient ces noms?Que vous inspirent ces termes?Qu'est-ce qu'un label?Pourquoi a-t-on besoin de labels? <p>→ Une hypothèse est élaborée en commun.</p>	<p>→ Aliments pour le module pratique</p> <p>→ Autocollants</p>



Le monde des labels alimentaires

Les hashtags des labels sont affichés sur le tableau (#Bio-Suisse, #Demeter, #MaxHavelaar, #IP-SUISSE, #ASC, #SuisseGarantie).

Les élèves sont répartis en six groupes au maximum. Chaque groupe se voit attribuer un label alimentaire sur lequel les élèves s'informent à l'aide du site Internet www.labelinfo.ch. Les élèves répondent ensuite aux questions suivantes:

- Comment s'appelle le label?
- Que représente-t-il/que garantit-il?

Remarque pour l'enseignant.e:

- Si le temps est plutôt limité, il est recommandé d'explorer moins de labels.
- S'il est trop difficile pour les élèves d'aller chercher les informations sur Internet, de courts textes d'information sont disponibles pour chaque label. Ces textes proviennent des sites Internet des labels.

→ **Hashtags (MP1), ordinateur avec accès Internet, exercice sur les labels (MP2)**

→ **Si besoin: textes d'information des labels (MP2). On y trouve également le site Internet des labels.**

Présentation

EN: «Nous avons fait la connaissance de différents labels.

Bien sûr, ils se présentent tous sur leurs sites Internet comme étant particulièrement positifs. Mais qu'est-ce qui me garantit que c'est bien le cas?»

- Écouter les réponses des élèves.

EN: «Il existe un site Internet qui vérifie et compare différents labels, et qui leur délivre même une sorte de certificat. Il faut bien sûr garder en tête que cette évaluation n'est pas exhaustive, mais le site Internet fournit tout de même quelques points de repère et montre que tous les labels ne se valent pas.

-  Allez maintenant sur www.labelinfo.ch et regardez quelle évaluation a reçu votre label».

→ **Ordinateur avec accès à Internet**

Remarque pour l'enseignant.e:

- Cet exercice a pour objectif de stimuler l'esprit critique des élèves et de les inciter à regarder de plus près des labels alimentaires considérés comme «excellents». Il ne s'agit toutefois pas ici de déterminer des «bons» et des «mauvais» labels.



2.4 Planification des leçons pratiques – Crackers & Co.

Contenu	Matériel nécessaire
Révision facultative: Hygiène et sécurité sur le poste de travail L'enseignant.e discute avec les élèves de l'affiche correspondante.	→ Affiche A2
Aménagement du poste de travail Les tables sont nettoyées et les postes de travail sont aménagés.	→ Affiche A3
Révision facultative: Techniques de coupe Les techniques de découpe sont étudiées avec toute la classe à l'aide de l'affiche correspondante, afin que la technique correcte soit utilisée pendant la préparation.	→ Affiche A4
Préparation L'enseignant.e répartit la classe en groupes de 3 à 5 élèves et distribue le matériel ainsi que les ingrédients. 1 groupe: légumes 1 groupe: fruits 1 groupe: sauce dip au cottage cheese et noix 1 groupe: tartinade au tofu et crackers Les élèves lisent la recette et préparent le plat correspondant. Le repas est ensuite pris en commun.	→ Recettes du cahier d'exercices
Ranger et faire la vaisselle Ranger et faire la vaisselle ensemble	→ Affiche A5



Crackers & Co.

Matériel nécessaire et ingrédients						
	Par classe	Par groupe de travail «Légumes à grignoter»	Par groupe de travail «Fruits»	Par groupe de travail «Sauce dip au cottage cheese»	Par groupe de travail «Tartinade au tofu»	Par élève
1 saladier (compost)		X	X	X		
1 saladier (pour les légumes lavés)		X	X	X		
1 saladier (pour mélanger les ingrédients)				X	X	
1 planche à découper						X
1 couteau de cuisine						X
Économies		3-5 pièces.				
4 assiettes		X	X			
1 cuillère à soupe				X	X	
6 coupelles				X	X	
5 cuillères à café				X	X	
1 fourchette					X	
1 presse-citron					X	
Env. 1,5 kg de légumes de saison	X					
Env. 1,2 kg de fruits de saison	X					



Matériel nécessaire et ingrédients

	Par classe	Par groupe de travail «Légumes à grignoter»	Par groupe de travail «Fruits»	Par groupe de travail «Sauce dip au cottage cheese»	Par groupe de travail «Tartinade au tofu»	Par élève
600 g de cottage cheese nature				X		
2 bottes de radis				X		
Ciboulette				X		
Sel de cuisine iodé				X	X	
Poivre				X	X	
200 g de noix non salées				X		
250 g de tofu soyeux					X	
2 cs de yogourt nature					X	
1 bouquet de persil					X	
½ citron					X	
Huile d'olive					X	
Crackers complets*					X	
Assiette à en-cas						X

* 2 à 4 crackers par élève



2.5 Informations contextuelles pour enseignant.es

Le monde des labels alimentaires

L'agriculture suisse est généralement intensive, ce qui implique l'utilisation de grosses machines, d'engrais de synthèse et de pesticides. La production intensive de denrées alimentaires a contribué à ce que nous disposions en Suisse **d'une alimentation suffisante, variée et abordable**. Mais elle entraîne également une série de problèmes qui mettent en péril la garantie à long terme de nos moyens de subsistance. **Le système alimentaire suisse pollue l'environnement en produisant de grandes quantités de gaz à effet de serre et d'ammoniac**. À cela s'ajoutent les émissions de gaz à effet de serre liées à la transformation, au stockage et au transport des aliments. En raison d'apports excessifs d'azote, de phosphore et de pesticides, l'agriculture intensive porte en outre atteinte à la fertilité des sols, à la biodiversité et à la qualité de l'air et de l'eau. **Des problèmes sociaux tels que l'exploitation de la main-d'œuvre** apparaissent en outre tout au long des chaînes de production alimentaire, qui sont de plus en plus globalisées.

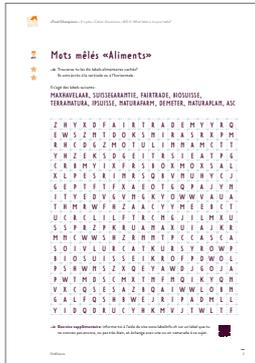
C'est dans ce contexte que de nombreux labels alimentaires ont vu le jour sur le marché suisse. Ils **distinguent les produits agricoles élaborés dans le respect de critères spécifiques**. Ces labels sont des sources d'information pratiques pour les consommatrices et les consommateurs, mais aussi pour les entreprises et les pouvoirs publics, car ils permettent de rendre la consommation plus responsable.

Les labels reflètent une **multitude de préoccupations** liées à une consommation responsable: «manger écologique», «manger éthique», «manger sain», «manger local», etc. Divers labels de durabilité promettent une plus-value en termes d'écologie (p. ex. agriculture bio ou intégrée), de bien-être animal ou de normes sociales (p. ex. commerce équitable). D'autres labels garantissent l'origine ou le mode de production traditionnel d'un produit ou mettent l'accent sur les aspects qualitatifs.

La demande croissante de produits fabriqués de manière durable et le besoin de transparence dans les chaînes de production ont conduit à une **grande diversité de labels alimentaires**, qui peut facilement submerger les consommatrices et consommateurs. Il peut également s'avérer difficile d'évaluer la crédibilité des labels. En mettant l'accent sur les labels de durabilité, la plateforme www.labelinfo.ch a évalué plusieurs labels largement répandus sur le marché alimentaire suisse. Ces évaluations permettent d'évaluer la crédibilité des labels ainsi que les exigences envers les produits et leur production en termes de respect de l'environnement, de responsabilité sociale et de bien-être animal.



2.6 Solutions du cahier d'exercices «Food Champions»



Mots mêlés

Z	H	Y	X	D	F	A	I	R	T	R	A	D	E	M	Y	Y	R	Q
E	W	S	Z	N	T	D	O	K	S	N	I	R	A	S	R	X	P	M
R	H	C	D	G	Z	M	O	T	U	L	I	N	N	A	M	C	T	T
Y	H	Z	E	K	S	D	G	E	I	T	R	S	I	E	A	T	P	G
C	R	B	M	Y	I	X	F	R	S	B	O	X	M	O	X	S	A	L
X	L	P	E	S	R	I	N	R	S	Q	B	V	N	U	H	Y	C	J
G	E	P	T	F	T	F	X	A	E	O	T	G	Q	P	A	J	Y	N
I	T	Y	E	D	V	G	V	N	G	K	Y	O	W	W	V	A	U	A
T	H	M	R	W	F	H	Z	A	A	C	Y	Y	M	E	E	B	C	T
U	C	R	C	L	I	L	F	T	R	C	N	G	J	I	L	M	X	U
S	S	P	R	Z	P	K	R	U	A	N	A	X	U	I	A	J	K	R
M	N	C	W	W	S	H	Z	R	N	N	T	P	C	C	A	S	C	A
S	O	I	V	L	U	R	C	A	T	K	U	R	S	Y	R	O	W	P
B	I	O	S	U	I	S	S	E	I	K	R	O	F	P	D	W	O	L
P	S	H	W	N	S	Z	X	Q	E	Y	A	W	D	J	G	O	J	A
P	W	T	M	D	S	C	M	X	T	N	F	N	Q	I	K	Y	Q	N
V	X	C	Q	S	E	S	A	Z	B	Q	A	I	W	W	L	O	B	N
G	A	L	F	Q	S	H	B	W	E	J	R	I	P	A	D	M	L	L
Y	I	D	Q	D	R	U	C	Y	H	K	M	V	J	T	W	L	T	F



2.7 Idées pédagogiques complémentaires

Le module «What label is on your table?» peut être complété si souhaité.

Autres idées

Affiche pédagogique «Food Champions»

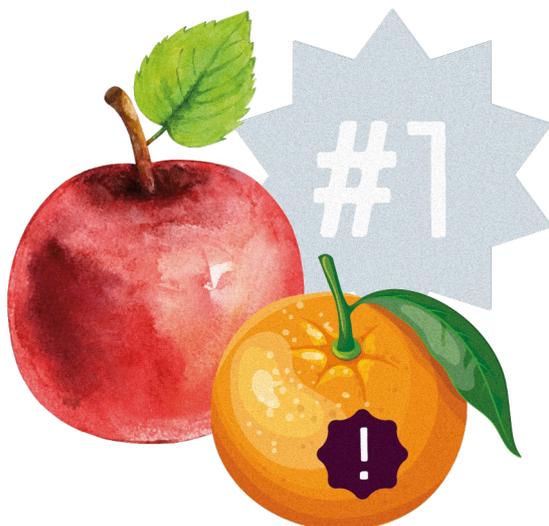
Créer une **description** des labels alimentaires.

Excursions

 **Fondation Biovision:** visite ou réservation de l'**exposition CLEVER**

Leçons d'approfondissement

 **éducation 21:** Poules, oeufs et labels





Matériel pédagogique

Des modèles prêts à l'emploi sont disponibles en complément.

Sommaire

MP1 Illustration
Hashtags

MP2 Fiche de travail
Exercice sur les labels

Notes





MP1 Hashtags

#BioSuisse

#Demeter

#MaxHavelaar



#IP-SUISSE

#ASC

#SuisseGarantie



MP2 Exercice sur les labels

1. Rends-toi sur le site Internet qui t'a été attribué:

- www.bio-suisse.ch
- www.demeter.ch
- www.ipsuisse.ch
- www.fairtrademaxhavelaar.ch
- www.de.asc-aqua.org
- www.suissegarantie.ch

2. Informe-toi sur le label.

3. Réponds aux questions ci-dessous:

Comment s'appelle le label?

Que représente-t-il? Que garantit-il?





Bio Suisse

Bio Suisse est synonyme de durabilité, de protection des ressources, de bien-être animal, d'équité, de biodiversité et de transparence. Bio Suisse est l'organisation faîtière des entreprises agricoles biologiques suisses. Le principe: Bio Suisse crée un équilibre entre les intérêts de l'être humain, de l'animal et de la nature, afin que les clientes et clients puissent consommer de manière saine et durable tout en préservant les ressources naturelles pour les générations futures.

Bio Suisse encourage une agriculture globale et une alimentation durable. Bio Suisse s'appuie sur des processus et des cycles naturels. Les exploitations agricoles Bio Suisse doivent être entièrement gérées de manière biologique. Elles renoncent aux engrais synthétiques, aux pesticides et aux organismes génétiquement modifiés.

Les exploitations Bio Suisse utilisent des engrais organiques et pratiquent en outre la protection biologique des plantes. La fertilité des sols et la teneur en humus restent ainsi élevées et l'eau reste propre. Les transports aériens sont interdits et la production régionale et de proximité est privilégiée. Lors de la transformation, des procédés doux, des ingrédients de qualité Bourgeon et peu d'additifs garantissent un plaisir sain et authentique.

Source: www.bio-suisse.ch



Demeter



demeter

Demeter est le label de qualité mondial pour les aliments issus de l'agriculture biodynamique. L'écolabel le plus ancien a aussi les directives les plus strictes. Quiconque achète Demeter sait que le label est synonyme d'une agriculture et d'une transformation toujours naturelles et durables.

L'agriculture biodynamique vise toujours à renforcer l'ensemble dans sa totalité. Le sol, les plantes, les animaux et les humains sont appréhendés comme faisant partie d'un grand cycle de vie dans lequel tous dépendent les uns des autres et se prêtent mutuellement assistance.

Les caractéristiques de l'agriculture biodynamique sont les suivantes:

- Développement de la fertilité du sol
- Collaboration avec la nature
- Élevage respectueux et adapté aux besoins des animaux
- Rotation diversifiée des cultures
- Création de bonnes conditions de vie pour les espèces utiles
- Et bien plus encore

Source: www.demeter.ch





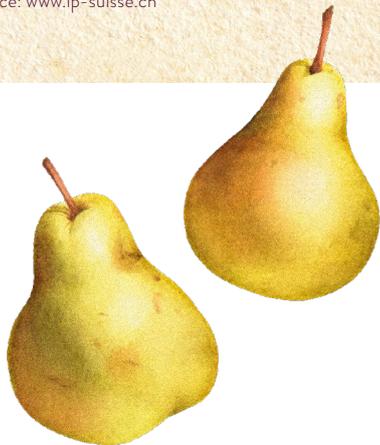
IP-SUISSE



IPSUISSE est synonyme d'origine suisse, de biodiversité, de bien-être animal, d'aspects sociaux, d'équité et de protection des plantes et des ressources. Les paysans IP-SUISSE produisent des aliments savoureux, à la portée de tous, dans le respect des animaux, de l'environnement et de l'être humain. IP-SUISSE œuvre en faveur d'une agriculture suisse économiquement équilibrée. Une provenance 100 % suisse garantit des distances de transport courtes et écologiques ainsi qu'une qualité exceptionnelle. Nous évitons ainsi de consommer les ressources d'autres pays pour subvenir à nos besoins. Les familles paysannes IP-SUISSE s'engagent à mettre en œuvre un certain nombre de mesures en faveur de la biodiversité. Les denrées IP-SUISSE sont exemptes d'OGM et sont généralement produites sans pesticides.

Les exploitations labellisées IP-SUISSE veillent à un élevage aussi naturel et adapté à l'espèce que possible. IP-SUISSE s'est en outre fixé comme objectif de réduire de 10 % les émissions de gaz à effet de serre (équivalents CO₂) dans ses exploitations sans entraver la production agricole.

Source: www.ip-suisse.ch





Fairtrade Max Havelaar



Le **label Fairtrade Max Havelaar** distingue des produits dont la production respecte des critères sociaux, écologiques et économiques. Fairtrade fortifie dans les pays en développement et émergents les petits producteurs, les travailleurs des plantations et leurs familles, qui peuvent ainsi mener une existence meilleure de manière durable et par leurs propres moyens.

Pour les petits producteurs, cela signifie:

- l'application d'un prix minimum Fairtrade, qui doit assurer la stabilité financière et couvrir les coûts moyens de production pour une production durable;
- le versement d'une prime Fairtrade en plus du prix de vente;
- le renforcement de leur position grâce à des organisations structurées démocratiquement;
- des conditions de travail décentes et l'interdiction de la discrimination, du travail forcé et de l'exploitation des enfants;
- la protection de la santé et de la sécurité des personnes et de la nature;
- l'accès à des avances de crédit avant la période de récolte ainsi qu'une plus grande sécurité de planification pour l'avenir et des relations plus étroites avec les acheteurs.

Source: www.fairtrademaxhavelaar.ch



The image shows the ASC logo in large purple letters on the left. An orange arrow points from a circular seal on the right to the logo. The seal is orange with a white border and contains the text: "VERANTWORTUNGSVOLLE FISCHZUCHT asc ZERTIFIZIERT ASC-AQUA.ORG" and a fish icon.

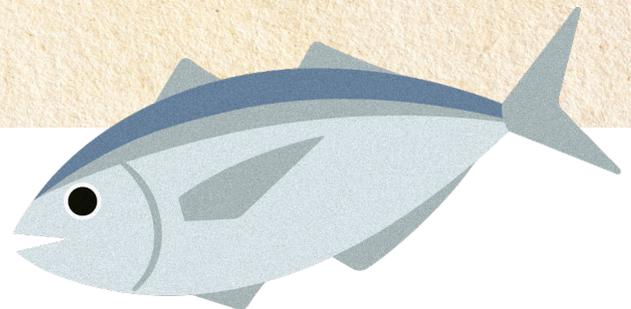
Le label **ASC** distingue les poissons et fruits de mer issus d'une aquaculture responsable. Les normes ASC couvrent à la fois les principaux impacts environnementaux et sociaux de l'élevage.

Environnement: d'un point de vue écologique, les élevages doivent pouvoir démontrer qu'ils réduisent activement les effets indésirables sur l'environnement et la biodiversité. Cela implique également une gestion responsable des stocks de poissons et des ressources naturelles comme l'eau.

Société: les élevages doivent assumer leur responsabilité sociale en agissant de manière consciencieuse, c'est-à-dire en offrant à leurs collaborateurs un lieu de travail de qualité et sûr, conforme aux normes fondamentales de l'Organisation internationale du travail, et en respectant les riverains et les communautés environnantes.

L'ASC est un organisme de normalisation, mais ne réalise pas elle-même d'audits de certification et mise à la place sur un système de certification par des tiers: des experts indépendants contrôlent sur place si un élevage ou une entreprise de la chaîne d'approvisionnement respecte les normes en vigueur.

Source: www.de.asc-aqua.org





Suisse Garantie



Le principe directeur de **Suisse Garantie** est le suivant: «Porter la marque de garantie Suisse Garantie, c'est renfermer la meilleure qualité suisse. C'est là notre promesse. Une promesse qui incarne des valeurs claires, en faveur d'une agriculture durable, de produits de grande qualité et d'aliments qui, jour après jour, ravissent nos consommatrices et consommateurs.» Une fraîcheur absolue, c'est ce qu'offre Suisse Garantie. Notre agriculture se distingue par une récolte optimale et des distances de transport courtes. Les directives stipulent qu'au moins 90 % de tous les ingrédients doivent provenir de Suisse.

Suisse Garantie soutient l'agriculture à petite échelle et s'engage en faveur de la biodiversité et des produits régionaux. Grâce aux prestations écologiques requises (PER), les produits de Suisse Garantie sont soumis à l'une des lois environnementales les plus exigeantes au monde. Les organismes génétiquement modifiés et les hormones ou antibiotiques favorisant le rendement sont strictement interdits.

Source: www.suissegarantie.ch