



« Atelier sur la nutrition »

Informations spécialisées pour l'enseignant

« Informations spécialisées destinées aux élèves »

Les nutriments / la digestion

« Informations générales destinées aux élèves »

La pyramide alimentaire / les groupes d'aliments



TITRE A : Atelier sur la nutrition – informations spécialisées pour l'enseignant **TITRE B :** Informations spécialisées destinées aux élèves – les nutriments / la digestion **TITRE C :** Informations générales destinées aux élèves – la pyramide alimentaire / les groupes d'aliments **AUTEUR(S) :** Aucune référence **EDITEUR ET LIEU :** Fédération des Producteurs Suisses de lait PSL **EDITION :** 2^{ème} édition, 2005 **FOURNISSEUR :** Fédération des Producteurs Suisses de lait PSL Weststrasse 10 / 3000 Berne 6 / 031 359 57 28 / pr@swissmilk.ch **DEGRE SCOLAIRE :** Ecole secondaire **THEMES :** La pyramide alimentaire, les groupes d'aliments, les nutriments, la digestion

TYPE DE MATÉRIEL SCOLAIRE / SUPPORT PÉDAGOGIQUE / PRIX* :

*Prix indicatif

- > A : Brochure A4, 54 pages + CD-ROM avec fiches d'activités, transparents et informations
- > B : 42 fiches A4
- > C : 9 fiches A4
- > Prix A : CHF 25.–, Prix B + C : un exemplaire gratuit; dès 2 exemplaires: CHF –.20 / pièce



« Informations générales destinées aux élèves » « Informations spécialisées destinées aux élèves » « Atelier sur la nutrition » Commentaire

La fédération des Producteurs Suisses de Lait a édité 3 outils pédagogiques pour l'enseignement de la nutrition. Les deux premiers se présentent sous forme de fiches théoriques destinées aux élèves et le troisième s'adresse à l'enseignant. Ils forment un tout, mais peuvent être commandés ou utilisés séparément.

« Informations générales destinées aux élèves » présente la pyramide alimentaire et les groupes d'aliments qui la composent.

« Informations spécialisées destinées aux élèves » présente de façon détaillée les principaux nutriments en précisant pour chacun le rôle, les sources et les recommandations de consommation en parallèle avec la pyramide alimentaire. Il comprend également un chapitre sur la digestion. Dans plusieurs chapitres les spécificités du lait sont décrites.

Le fascicule « Atelier sur la nutrition » quant à lui reprend l'intégralité des fiches destinées aux élèves et présente le contenu du CD-ROM qui l'accompagne. Ce dernier propose pour chaque chapitre des objectifs pédagogiques, des fiches d'activités, des transparents et parfois des idées de jeux. Le tout en format pdf.

Méthodologie/didactique :

Les informations générales et spécialisées sont des documents purement théoriques, fournissant un grand nombre d'informations, bien structurées, mais ni le vocabulaire, ni le contenu ne sont particulièrement adaptés aux élèves du secondaire. Le premier est nettement le plus accessible car il présente l'alimentation d'une manière simplifiée. Le deuxième permet d'approfondir le sujet, avec les élèves les plus âgés et les plus à l'aise scolairement.

Le CD-ROM fournit les outils qui permettront de développer un enseignement adapté au niveau des élèves et qui prend en compte leurs habitudes alimentaires. Il fournit un grand nombre d'idées et de supports d'activités variés, concrets, indépendants les uns des autres, ce qui permet de moduler l'enseignement. On note toute-

fois que les objectifs formulés restent très généraux et que certaines activités sont beaucoup trop ambitieuses.

Points forts : Activités nombreuses, variées et qui tiennent compte de la réalité alimentaire des jeunes.

Point faible : Document de l'élève très théorique et difficile pour la majorité des élèves du secondaire.

Contenu :

L'ensemble de l'outil aborde l'alimentation essentiellement sous son aspect nutritionnel, mis à part deux activités abordant les préférences alimentaires et les saisons. Tous les groupes d'aliments sont pris en compte et les informations nutritionnelles sont en général de qualité et complètes (sauf pour les huiles et la viande). Le message global d'équilibre alimentaire est correct. Mais les produits laitiers, aussi bien par le nombre de chapitres qui leur sont consacrés que par l'importance nutritionnelle qui leur est attribuée, sont exagérément valorisés. Cette survalorisation des produits laitiers, quelques recommandations et mises en garde infondées qui sortent totalement du contexte et l'absence de références scientifiques entament la crédibilité de ce matériel pédagogique pourtant bien construit.

Point fort : Le nombre et la qualité des informations nutritionnelles.

Point faible : La valorisation exagérée des produits laitiers

Forme :

Ces trois documents sont globalement fonctionnels et adaptés à une utilisation dans le cadre scolaire. Le concept de base est clair, réalisé dans un style propre, mais impersonnel et dénué d'humour. Les illustrations ne servent pas toujours le texte de façon optimale.

Point fort : fonctionnel

Point faible : impersonnel

> Evaluation détaillée :

Voir la grille de critères annexée



« Informations générales destinées aux élèves » « Informations spécialisées destinées aux élèves » « Atelier sur la nutrition »

Evaluation par critères

1 Brève description quant à la forme

1.1 Publication	1.3 Type de matériel scolaire / support pédagogique
<p>Titre A : Atelier sur la nutrition – informations spécialisées pour l'enseignant</p> <p>Titre B : Informations spécialisées destinées aux élèves – les nutriments / la digestion</p> <p>Titre C : Informations générales destinées aux élèves – la pyramide alimentaire / les groupes d'aliments</p> <p>Auteur(s) : Aucune référence</p> <p>Editeur et lieu : Fédération des Producteurs Suisses de lait PSL</p> <p>Edition : 2^{ème} édition, 2005</p> <p>ISBN / Prix* : – / Prix A : CHF 25.–, Prix B + C : un exemplaire gratuit; dès 2 exemplaires: CHF –.20 / pièce</p> <p>Fournisseur : Fédération des Producteurs Suisses de lait PSL Weststrasse 10 3000 Berne 6 031 359 57 28 pr@swissmilk.ch</p> <p>Degré scolaire : Ecole secondaire</p> <p>*Prix indicatif</p>	<p>> A : Brochure A4, 54 pages + CD-ROM avec fiches d'activités, transparents et informations</p> <p>> B : 42 fiches A4</p> <p>> C : 9 fiches A4</p>
	1.4 Particularité
	<p><input type="checkbox"/> Fait partie d'un programme de promotion de la santé (mouvement, toxicomanie, consommation)</p> <p><input type="checkbox"/> Fait partie d'une série visant différents âges</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Utilisation interdisciplinaire et polyvalente possible</p> <p><input type="checkbox"/> Renseignements au sujet de supports complémentaires</p> <p><input type="checkbox"/> Bibliographie, références et sources</p> <p><input type="checkbox"/> Adresses/services spécialisés</p> <p>Autre :</p>
1.2 Thèmes / spécificité	1.5 Remarques
<p>> La pyramide alimentaire</p> <p>> Les groupes d'aliments</p> <p>> Les nutriments</p> <p>> La digestion</p>	



« Informations générales destinées aux élèves » « Informations spécialisées destinées aux élèves » « Atelier sur la nutrition »

Evaluation par critères

2 Méthodologie – didactique

Indicateurs	Points	Remarques	
2.1 Les objectifs sont formulés. Les compétences pouvant être acquises sont clairement définies (connaissances et aptitudes/capacités).	3	2	Objectifs très généraux, pas toujours adaptés au niveau des élèves.
2.2 Le contenu est adapté au vécu des enfants et des jeunes, leur expérience et leurs intérêts sont pris en compte.	3	2	Pour les activités (CD-ROM) : oui Pour les cahiers : non
2.3 Des expériences concrètes sont proposées, les activités sont réalisables.	3	2	Expériences concrètes. Certaines activités ne sont pas réalisables.
2.4 Les supports sont variés, permettent diverses approches et divers types d'enseignement.	3	3	Oui
2.5 Les supports sont adaptés aux degrés scolaires et structurés de manière claire et appropriée.	3	2	Bien structurés. Mais les textes des cahiers sont difficiles.
2.6 Le matériel encourage le travail et l'apprentissage spontané et autonome.	3	0	Les activités nécessitent l'intervention de l'enseignant.
2.7 Le matériel permet une extension des moyens d'enseignement et d'apprentissage (par ex. atelier, plan hebdomadaire) et diverses formes de travail (individuel, en groupe).	3	2	Oui, partiellement.
2.8 L'outil pédagogique est modulable. Une adaptation à des besoins particuliers est possible.	3	3	Oui, par le contenu du CD-ROM.
2.9 Le matériel fournit des informations aux enseignants, spécifiques au thème, en rapport étroit avec le matériel destiné aux enfants et compréhensibles également par des non spécialistes de la nutrition.	3	3	Présentation des informations très scientifique. Peuvent être difficiles à comprendre.
2.10 Les indications destinées aux enseignants facilitent la conception, la planification et le déroulement de l'enseignement, elles constituent une aide véritable.	3	3	Oui, par le contenu du CD-ROM.



« Informations générales destinées aux élèves » « Informations spécialisées destinées aux élèves » « Atelier sur la nutrition »

Evaluation par critères

3 Contenu scientifique (alimentation)

Indicateurs	Points	Remarques	
3.1 Différents aspects abordés (globalité)			
> Aspect santé (relation entre alimentation, santé et mouvement)	3	1	Seuls quelques aspects de la santé sont présentés.
> Aspects biologiques (par ex. aspect sensoriel, connaissance de la denrée)	1	1	Oui
> Aspects sociaux (par ex. partager un repas)	1	0	Non thématiqué
> Aspects socioculturels (par ex. les traditions)	1	0	Non thématiqué
> Aspects psycho-émotionnels (par ex. les mets préférés)	1	1	Apparaît dans une activité.
> Aspects hédonistes (par ex. le plaisir, la joie de manger)	1	0	Non thématiqué
> Aspects écologiques (par ex. culture, saison, transport)	1	1	Oui (les saisons)
> Aspect corporel (signaux corporels)	1	0	Non thématiqué
3.2 Transmission du contenu scientifique			
> Définition actuelle de la santé et du bien-être (par ex. la genèse Saluto)	2	0	Seule la prévention des maladies est abordée.
> L'alimentation saine et équilibrée est globalement mise au premier plan. Elle est présentée de façon pratique (par ex. en mettant l'accent sur les aliments plutôt que sur les nutriments).	3	2	Fortement basé sur les nutriments. Sauf pyramide.
> Prise en compte de tous les groupes d'aliments, sans exclusion.	3	3	Oui
> Aucun groupe d'aliments en particulier n'est présenté comme globalement bon / sain, ou mauvais / malsain voire interdit.	3	1	Présentation excessivement positive des produits laitiers.
> Les formulations/les données chiffrées ne simulent aucune fausse assurance/exactitude.	1	0	Données trompeuses, en faveur des produits laitiers.
> Les informations sont actuelles, scientifiquement correctes et ne sortent pas du contexte.	3	1	Message global correct et actuel, mais beaucoup de mises en garde et/ou recommandations infondées ou inadaptées.
> Les informations sont complètes.	3	2	Manque d'informations sur les huiles et la viande.
> Les références scientifiques sont mentionnées.	2	0	Aucune référence mentionnée.



« Informations générales destinées aux élèves »

« Informations spécialisées destinées aux élèves »

« Atelier sur la nutrition »

Evaluation par critères

4 Forme

Indicateurs	Points		Remarques
4.1 Fonctionnalité			
> Cohérence du contenu et du support pédagogique	4	4	Oui
> Adéquation entre la présentation visuelle et la complexité du contenu	3	2	Illustrations en décalage.
> Matériel techniquement adapté à l'utilisation	3	3	Format A4 facile à manipuler.
4.2 Concept créatif			
> Le concept créatif est aménagé en tenant compte des degrés et des groupes cibles	3	1	Impersonnel, sans humour.
> Le concept de base est clair	2	2	Oui
> Le design est fonctionnel et correspond aux conventions actuelles (par ex. les informations au sujet des marques).	2	1	Fonctionnel mais sans caractère.
> Unité graphique	2	2	Bonne unité.
4.3 Réalisation visuelle			
> Adéquation du contenu et du style	3	2	Style propre mais stérile en décalage avec le contenu. Les illustrations ne soutiennent pas toujours le contenu.
> Le style et la réalisation visuelle sont adaptés aux degrés et aux groupes-cibles	4	2	Pas adaptée à un groupe particulier.
> Utilisation des illustrations / graphiques / tableaux en adéquation avec le sujet («infotainment»)	2	2	Oui, mais fade.
> Le layout (typographie, intégration image / texte) facilite la lecture en général	2	1	Layout clair, mais l'utilisation répétée de certaines images appauvrit le document. Les couleurs présentes sur la page de couverture auraient pu être utilisées pour le chapitrage et le sommaire.