

Compétences travaillées	
<b>Sciences et technologie</b>	Le fonctionnement du corps humain et de la santé (première approche des fonctions de nutrition, actions bénéfiques ou nocives de nos comportements alimentaires) Les êtres vivants dans leur environnement (notions de chaînes et réseaux alimentaires, l'évolution d'un environnement géré par l'homme)
<b>Géographie</b>	l'agriculture en France / notion de ressource / notion de pollution
<b>Français</b>	enrichissement du lexique / maîtrise de la langue orale / justifier son point de vue...

## NOTIONS À TRAVAILLER EN AMONT

- **L'alimentation** : connaître les actions bénéfiques ou nocives de nos comportements alimentaires, connaître les différentes catégories d'aliments, leur origine (vocabulaire : familles d'aliments, besoins énergétiques).

## ANALYSE DU FILM

- Visionner le film en permettant aux élèves de prendre des notes (ici les données chiffrées sont parlantes pour des CM).
- Comment les élèves l'ont-ils compris ?
- Quel lien font-ils avec leur vie quotidienne ?
- Questionnement / débat / point de vue...
- Émergence d'une problématique : se nourrir en respectant la planète, est-ce possible ?

### Lexique

Protéines, céréales, rendements, agriculture intensive, pesticides, label

## PROPOSITIONS D'ACTIVITÉS

### Importance des protéines dans notre alimentation :

- Pourquoi avons-nous besoin de protéines ? (rappel des notions d'équilibre alimentaire, de familles d'aliments et de repas diversifiés)
- Les différents types de protéines : animales (viande mais aussi poisson, produits laitiers), végétales (légumes secs, céréales dont le soja) (cf. **Les bons gestes : L'union fait la force**)
- Le « protéinoscope » : comme dans le film, on peut demander aux élèves d'organiser un concours de protéines. Chacun dispose d'emballages alimentaires avec l'analyse nutritionnelle permettant de comparer les protéines apportées par différentes familles d'aliments.

### Publicité et viandes :

- Les élèves ont à disposition des magazines de différents grands distributeurs. Les amener à s'interroger sur la place prépondérante de la viande et de ses dérivés.
- Comparer les origines, les prix et les labels (AB, MSC pour le poisson, AOC, AMAP...)
- S'interroger sur ses propres habitudes alimentaires (la consommation de viande dans le monde a doublé en 15 ans alors que manger de la viande 3 fois par semaine suffit pour apporter les protéines animales nécessaires) (cf. **Sciences et techniques : les protéines d'origine végétale / les bons gestes : manger moins de viande, c'est possible**)

### L'élevage et la production céréalière en France (cf. **Les bons gestes : de la prairie à l'assiette**)

- Conséquences de la surconsommation de viande (l'augmentation de l'élevage est responsable de 80% des émissions de gaz à effet de serre)
- Localisation géographique : où produit-on en France ?
- Surfaces agricoles liées à l'exploitation céréalière en constante augmentation (mots-clés : rendement, agriculture intensive, agriculture raisonnée, pesticides, engrais, épuisement des sols, impact sur l'environnement) (cf. **Quelques chiffres : le soja grignote la forêt**)
- Évolution d'un environnement géré PAR l'homme et POUR l'homme.

**Origines des viandes :** (cf. Sciences et techniques : Mon bifteck a fait des kilomètres)

- Sensibiliser les élèves à la notion de traçabilité, revenir sur les affaires dites de « la vache folle » et des plats préparés.
- Coût carbone de l'importation (à mettre en lien avec « Les hors-saison » et « Les dépotées »)

## QUELQUES PISTES POUR ALLER PLUS LOIN

**L'arrivée des pays émergents :** conséquences sur la consommation de viande (cf. Quelques chiffres : empreinte croissante)

**Bien manger coûte-t-il plus cher ? Lecture critique des publicités de grandes surfaces :** que se cache-t-il derrière des prix toujours plus bas (les pratiques industrielles et leurs dérives...)

**Et le poisson ? Est-il « meilleur » pour la planète de manger davantage de poisson ?** (mots clés : surpêche, espèces menacées, poissons gras, pêche raisonnée, élevages, épuisement des réserves...)