



Ce jeu fait partie d'un grand jeu à stands créé par l'association Starting-Block, intitulé « A vos assiettes ! ».

La version complète du jeu comprend 8 stands distincts et une restitution collective.

En savoir plus : www.starting-block.org/outils/a-vos-assiettes

L'activité présentée sur cette fiche peut également être réalisée de manière indépendante.

Fiche d'identité

OBJECTIF GÉNÉRAL

S'interroger sur l'origine d'aliments de la vie de tous les jours et plus spécialement ceux du petit déjeuner : le café, le cacao, la banane...

OBJECTIFS SPÉCIFIQUES

- S'interroger sur l'origine des produits alimentaires de la vie courante.
- Associer produits bruts et produits transformés.
- Associer les produits aux continents où ils sont produits.

NOMBRE DE PARTICIPANTS

5 à 10 participants.

L'animation peut également être proposée à un groupe plus important (notamment une classe), en répartissant les jeunes en plusieurs sous groupes de discussion, avec une restitution en plénière.

NOMBRE D'ANIMATEURS : 1 animateur par groupe de 5 à 10 participants.

DURÉE : 20 minutes

MATÉRIEL NÉCESSAIRE

- Emballages vides de produits du petit déjeuner. Exemples : pot de confiture, emballage de céréales, boîte de chocolat en poudre / de thé... Si possible mélanger des produits connus avec des produits que les participants connaissent a priori moins (produits bio et/ou équitables par exemple) > Liste des produits possibles en annexe 1*
- Produits bruts ou photos imprimées, découpées et collées sur un support cartonné (arachides, fruits tropicaux, riz, manioc ...)
- Une grande carte du monde à poser sur la table ou par terre. Elle doit être suffisamment grande pour pouvoir y placer tous les produits cités.

* Cf. annexes



DÉROULÉ

LIEU DE L'ÉCOLE DES MARMITONS : La cafétéria de l'école

IMAGINAIRE

Les animateurs se présentent comme les responsables de la cafétéria de l'école. Tous les jours, ils accueillent les élèves pour le goûter et aussi pour le petit déjeuner, pour ceux qui n'ont pas le temps de le prendre avant de partir de chez eux.

Les animateurs demandent alors quel petit déjeuner les participants ont pris ce matin.

Puis ils les questionnent : savez-vous vraiment de quoi sont faits les produits que vous consommez tous les matins ? De quels pays viennent-ils ?

EN PRATIQUE

10 mn

1) L'enquête

Les animateurs proposent aux participants de faire une enquête : quels sont les ingrédients issus de l'agriculture contenus dans les produits du petit déjeuner ?

Plusieurs emballages de produits du petit déjeuner sont disposés sur la table devant les animateurs.

Les jeunes doivent prendre chaque emballage mis à disposition et regarder quels sont les produits bruts qui le composent.

Exemple : pour la boîte de chocolat, trouver le cacao / pour une boîte de céréales, trouver quelles céréales sont présentes...

Un conseil !

Bien préciser que les participants doivent trouver les produits issus de l'agriculture, pour éviter qu'ils ne passent trop de temps à lire tous les noms des composants chimiques ou des vitamines qui sont également listées.

5 mn

2) Les produits bruts

Les animateurs mettent sur la table des photos et/ou images des produits bruts (du cacao, du blé, des graines de maïs...) et leur demandent de placer les emballages devant les produits bruts correspondants. Vous pouvez aussi utiliser de vrais grains de blé ou de cacao. Manipuler vraiment les produits est intéressant pour les participants.



Les animateurs ne doivent pas hésiter à aider les participants. Ils leur demandent aussi l'origine de chacun des produits.

Par exemple : comment est produit le miel ? Sur quoi pousse le café ? Avez-vous déjà vu des cannes à sucre ou des betteraves à sucre ?

Le coin de l'animateur !

Attention à bien distinguer la notion de pays exportateur et de pays producteur. En effet, certains pays produisent beaucoup mais ne sont pas les plus gros exportateurs à l'international de ce même produit.

Les chiffres donnés en annexe 2 correspondent aux données internationales et n'excluent pas le fait que certains produits soient également produits en France !

5 mn

3) Un peu de géographie

L'animateur place une carte du monde devant les participants ou par terre. Ils doivent placer les produits bruts identifiés sur le pays d'origine.

Pour finir, les animateurs peuvent proposer un échange aux jeunes sur la distance parcourue entre le lieu de production et le bol du petit déjeuner*.

On peut par exemple additionner toutes les distances parcourues par les différents produits et évoquer la notion d'empreinte écologique.

**Cf. annexe 1*

ANNEXES

Dans ces documents annexes, l'animateur trouvera :

ANNEXES THEORIQUES

1. une liste non exhaustive des données de la FAO sur la production des produits bruts
2. une liste de ressources supplémentaires



D'OÙ VIENT MON PETIT DÉJEUNER ?

Sources :
FAO Stat, 2008
Production :
<http://faostat.fao.org/site/339/default.aspx/>
Exportation :
<http://faostat.fao.org/DesktopDefault.aspx?PageID=342&lang=fr>

PRODUIT TRANSFORMÉ	PRODUIT BRUT	QUI EN PRODUIT LE PLUS ?	À COMBIEN DE KM DE TON ASSIETTE ?
Tablettes de chocolat, gâteaux Poudre chocolatée pour petit déjeuner Pâte à tartiner au chocolat Glaces, crèmes au chocolat	Le cacaoier est un arbuste dont le fruit (la cabosse de cacao) contient des graines (les fèves de cacao). La cabosse pousse directement sur le tronc ou les grosses branches. On transforme les fèves de cacao en pâte et, en extrayant le beurre, on obtient la poudre de cacao, qui sert à faire du chocolat. Le nom vient de l'aztèque «cacauatl».	Côte d'Ivoire Ghana / Nigéria Cameroun Malaisie Brésil / Mexique Colombie Equateur Bolivie	4 900 4 700 5 000 10 500 9 000 8 700 9 500 10 000
Banane fruit frais Chips de banane Bananes séchées Yaourt à la banane	La banane est une plante herbacée géante des zones tropicales humides. La grappe de fleurs du bananier produit des fruits. C'est le régime de bananes. Le bananier meurt après avoir produit son régime de bananes, au bout d'un an. Au pied du bananier, un rejet pousse, qui forme un nouveau bananier l'année suivante.	Toutes les régions tropicales et surtout : Brésil Thaïlande Philippines Equateur	9 000 11 500 10 800 9 500
Ananas frais Salade de fruits en conserve Jus d'ananas Fruits secs (dans les mélanges apéritifs)	L'ananas est une plante herbacée tropicale dont on cueille le fruit. Il est cultivé en plantations souvent associées aux usines de jus et conserves de fruits au sirop. Origine : Amérique Latine.	Toutes les régions tropicales et surtout : Brésil Thaïlande Philippines Costa Rica Chine	9 000 11 500 10 800 8911 8000
Mangue Jus de fruits tropicaux Jus de mangue, glace Fruits secs (dans les mélanges apéritifs)	Le manguier est un arbre qui pousse à l'état naturel en Afrique. On se repose et l'on cause sous son ombre au village, c'est « l'arbre à palabres ». Il est aussi cultivé en vergers. La mangue est le fruit de l'arbre. On la consomme mûre.	Toutes les régions tropicales et surtout : Inde Chine Thaïlande Indonésie Mexique	6600 8000 11500 11500 9200
Sucre de canne Jus de canne à sucre Biscuit	La canne à sucre est une plante herbacée de la famille des graminées. Sa tige, qui peut atteindre 7 m de hauteur, renferme un jus sucré dont on extrait le sucre. Le jus sucré distillé donne le rhum (de la Guadeloupe, Réunion, Martinique par exemple). Il existe aussi des betteraves à sucre, utilisées pour fabriquer de l'alcool ou de la farine de boulanger !	Brésil Inde Chine Thaïlande Pakistan France Russie USA Turquie	9000 6600 8000 11 500 5900 - 2400 5800 2300
Café en grains, en poudre, soluble Glaces, crèmes au café	Le caféier est un arbuste dont le fruit rouge (cerise de café) renferme deux graines de café. Elles contiennent un alcaloïde stimulant : la caféine. Les cerises sont vertes. On les grille (torréfaction) ; elles prennent alors la couleur marron que nous connaissons au café.	Brésil Vietnam Colombie Indonésie Pérou	9 000 9500 8400 11 500 9700
Thé en sachets, en feuilles Boisson au thé	Le théier est un arbre ou arbrisseau à fleurs blanches, à feuilles persistantes. Thé : les feuilles de l'arbuste, séchées, contiennent des substances alcaloïdes excitantes, la théine (proche de la caféine).	Inde Chine Kenya Indonésie Japon Turquie...	6 600 8 200 6 500 11 500 9 800 2 300
Céréales à base de flocons de maïs (corn flakes) Pain, galettes cuites Gâteaux	En France c'est le cinquième légume par ordre d'importance. Les Français en consomment 1 kg par an, loin derrière les Américains (7 kg). Le maïs éclaté (pop-corn) se consomme sous forme de grignotage ou à l'apéritif. La semoule de maïs est la base de la polenta, d'origine italienne, ou de sa variante roumaine, la mamaliga, mais des produits dérivés du maïs entrent aussi dans la composition de certaines préparations industrielles (céréales pour le petit déjeuner).	USA Chine Brésil Argentine Inde	5800 8200 9000 10 500 7000
Farine de blé Pain, gâteaux, biscottes Céréales Levures	Blé	Chine Inde USA Russie Canada	8200 7000 5800 2400 5200



D'AUTRES OUTILS PÉDAGOGIQUES

Kit « Petit déjeuner solidaire », Fédération Artisans du Monde

Public : enfant, classes primaires

www.artisansdumonde.org/outils-pds.htm

Le loto des saveurs

Public : cycles 2 et 3

Editeur : CFSI, Campagne ALIMENTERRE 2004

Dossier pédagogique - Campagne pour le droit à une alimentation saine et suffisante partout et pour tous - CFSI / avril 2004

Exposition « Bon appétit ! L'alimentation dans tous les sens »

Public : 9-14 ans

www.cite-sciences.fr/francais/ala_cite/expositions/bon-appetit/index.php?s=h