

Sachez ce que vous mangez



Aperçu

Renseignez-vous sur la provenance de vos aliments et explorez leur parcours, de la production à votre assiette. Réfléchissez à l'impact de la transformation, du transport et de l'élimination des aliments sur l'environnement, et à la manière dont les aliments locaux ou de saison peuvent contribuer à la résilience des communautés.

Objectifs d'apprentissage

- Comprendre les principaux impacts environnementaux des aliments tout au long de leur cycle de vie, notamment pendant la production, la transformation, le transport et l'élimination.
- Reconnaître comment les aliments locaux et de saison contribuent à la résilience des communautés et à la connaissance des systèmes alimentaires.

Matériels

- Liste d'origine des aliments ou accès internet pour la recherche
- Carte de visualisation des distances entre les aliments

Preuve à soumettre

Cartes alimentaires ou exemples de plans de repas et réflexions

Activité

De la maternelle à la 6e année

Les élèves étudient un aliment de leur déjeuner ou dîner (par exemple, une pomme, du pain ou du fromage) et cherchent sa provenance. En classe, ils marquent toutes les origines sur une carte pour visualiser les distances de transport des aliments. Ils discutent de ce que cela révèle sur les systèmes alimentaires et réfléchissent aux aliments qui pourraient être cultivés ou produits localement, en explorant l'importance des options locales pour la fraîcheur et la résilience des communautés.

Sachez ce que vous mangez



De la 7e à la 12e année

Les élèves étudient l'origine et les distances de transport des ingrédients d'un repas. Ils repensent le repas en utilisant des aliments de saison ou régionaux et rédigent une réflexion sur l'impact de ces changements sur la résilience, la fraîcheur et la compréhension des systèmes alimentaires. Après avoir terminé leurs réflexions, les élèves participent à une discussion en classe pour partager leurs idées, comparer les réaménagements des repas et explorer les implications plus larges pour l'impact environnemental et les systèmes alimentaires locaux.

Conseil : Les élèves qui ne peuvent pas effectuer de recherches en ligne peuvent choisir parmi une liste d'aliments courants dont l'origine est connue dans leur région, fournie par l'enseignant.

Ressources pour les enseignants

Visitez [le site Web du Défi en class du programme Vivre Net Zéro](#) pour des ressources et des informations supplémentaires.

Sujets de discussion

- Pourquoi la production alimentaire a-t-elle généralement une empreinte environnementale plus importante que le transport ?
- Si l'alimentation locale n'est pas toujours à faible émission de carbone, pourquoi peut-elle néanmoins contribuer à la résilience et à la sécurité alimentaire ?
- Comment réduire le gaspillage alimentaire tout au long du parcours alimentaire, y compris à domicile ?
- Comment la distance et le mode de transport influencent-ils l'empreinte environnementale ?
- Quels aliments de votre communauté pourraient être produits localement ?
- Quels sont les compromis entre fraîcheur, saisonnalité et disponibilité ?