



MINISTÈRE  
DE L'ÉDUCATION  
NATIONALE,  
DE LA JEUNESSE  
ET DES SPORTS

*Liberté  
Égalité  
Fraternité*

# Des exemples de pistes d'activités pédagogiques de la petite section au CM2

Le petit déjeuner est un objet pédagogique qui mobilise l'ensemble des programmes d'enseignement et le socle commun de connaissances, de compétences et de culture.

# Fiches ressources pour le cycle 1

## Fiche ressource 1 - Le dispositif des petits déjeuners – enseignement du vocabulaire

### Enjeux

La mise en œuvre du dispositif des petits déjeuners peut être l'opportunité d'un travail sur le lexique et l'enseignement du vocabulaire affilié à cette action. L'entrée à l'école maternelle implique un passage du langage de connivence dans le cercle familial, à un langage explicite.

L'objectif est de permettre à chacun de pouvoir dire, exprimer un avis ou un besoin, questionner, annoncer une nouvelle. L'enfant apprend ainsi à entrer en communication avec autrui et à faire des efforts pour que les autres comprennent ce qu'il veut dire.

### Niveaux et disciplines concernés

PS – MS – GS

Mobiliser le langage dans toutes ses dimensions

### Notions en référence aux programmes et au socle

La stimulation et la structuration de la langue orale d'une part, l'entrée progressive dans la culture de l'écrit et la découverte de ses fonctions d'autre part, constituent des priorités de l'école maternelle. L'objectif visé est de permettre à l'enfant d'oser entrer en communication, d'échanger et de réfléchir avec les autres.

### Déroulement de l'activité

- Choix d'un corpus de mots à travailler.
- Situation d'observation, de découverte permettant de repérer les mots à travailler : en proposant une situation libre lors du temps de l'accueil, par exemple en laissant les élèves jouer à organiser un petit déjeuner. L'enseignant restera en retrait, dans une posture d'observateur et à l'écoute du corpus de mots mobilisés en situation. Cela lui permettra de définir les besoins de chacun de ses élèves.
- Structuration, mobilisation en contexte, mémorisation : concevoir des dispositifs permettant l'appropriation des mots, leur brassage : jeux de loto, de kim, jeu de memory permettant aux élèves de fréquenter, de rencontrer les mots nouveaux.
- Consolidation, transfert dans un contexte inconnu de consolidation : proposer aux élèves de prendre en charge le dispositif du petit déjeuner afin de permettre aux élèves de mobiliser les mots nouveaux en situation, cette fois.

## Évaluation

- L'évaluation se fera dans un contexte différent : construire un récit sur le thème du petit déjeuner, par exemple ou bien dans le cadre de la réalisation d'une recette.

## Pour aller plus loin

Étendre le corpus de mots, catégoriser les mots nouveaux (fruits, laitages, légumes, etc.)

## Points de vigilance

Cibler le vocabulaire manquant aux élèves grâce à la phase fondamentale de diagnostic.

Gérer l'hétérogénéité des élèves dans le domaine de la langue orale.

Créer des situations en groupe restreint, sur des temps brefs mais réguliers.

## Fiche ressource 2 - Le dispositif des petits déjeuners – premiers outils mathématiques

### Enjeux

La mise en œuvre du dispositif des petits déjeuners peut être l’opportunité d’un travail sur les premiers outils mathématiques. Grâce à de réels moments de vie de classe, l’enseignant va offrir aux élèves des situations pendant lesquels les enfants se questionneront, pourront tâtonner, chercher, argumenter... l’enseignant les aidera à rendre lisible leur démarche réflexive ; les enfants devront résoudre des problèmes concrets ; ils n’auront pas alors de réponse directement disponible.

### Niveaux et disciplines concernés

PS – MS – GS

Apprendre en réfléchissant et en résolvant des problèmes concrets

Apprendre en s’exerçant

Construire le nombre pour exprimer les quantités

### Notions en référence aux programmes et au socle

Construire le nombre pour exprimer les quantités :

- si les enfants peuvent appréhender la quantité par la perception (plus, moins, pareil, beaucoup, pas beaucoup), il leur faut aussi progressivement comprendre que les nombres servent à décrire et mémoriser les quantités. De plus, il leur faut comprendre que les nombres obéissent à une logique particulière : le nombre change lorsqu’on ajoute ou retire un objet, il ne change pas lorsqu’on remplace un objet par un autre.

### Déroulement de l’activité

Au cours de la mise en place du dispositif des petits déjeuners à l’école, une situation de résolution de problèmes peut être posée aux enfants : en s’appuyant sur l’espace jeu cuisine, on pourra proposer deux types de situations :

- poser la table du petit déjeuner pour X élèves : les élèves devront constituer la table en prenant le bon nombre d’assiettes, de verres et nous matérialiserons les aliments grâce aux dinettes éventuellement disponibles dans les classes. Les élèves devront aussi positionner autant d’aliments que d’élèves. Cette situation concrète permettra aux élèves d’entrer dans une recherche active pour produire une collection. Il faut savoir que le nombre en tant qu’outil de mesure de la quantité est stabilisé quand l’enfant peut l’associer à une collection, quelle qu’en soit la nature, la taille des éléments et l’espace occupé.

Une autre situation pourra être proposée aux élèves afin que l’enfant utilise le nombre pour résoudre un problème. Il devra évaluer et comparer des collections d’objets avec des procédures numériques ou non numériques.

- Au sein de la classe, durant le temps d'accueil, un jeu de marchande pourra être proposé aux enfants : l'enseignant, lors d'un précédent temps de jeu mathématique aura pris soin de photographier des petits déjeuners conçus par les enfants (des assiettes différentes composées des aliments divers nécessaires à un petit déjeuner équilibré.)  
L'enfant devra passer commande auprès d'un camarade posté à l'espace jeu cuisine afin de poser les mêmes petits déjeuners que ceux indiqués sur les photos. Les enfants devront calculer le nombre de denrées nécessaires, les garder en mémoire, faire peut-être des choix de catégorisation pour faciliter la mise en mémoire et ainsi reconstituer les petits déjeuners.

## **Évaluation**

Des exercices de transfert pourront être proposés en variant les quantités d'assiettes, en simplifiant ou complexifiant les compositions des assiettes afin de s'adapter à l'hétérogénéité d'une classe et à la progressivité des apprentissages.

## **Points de vigilance**

Un point de vigilance sera nécessaire afin d'adapter les problèmes concrets aux capacités des élèves ciblés. Les variables devront être exploitées au mieux pour favoriser la réussite des élèves. (choix des aliments afin d'éviter aux élèves de focaliser sur une autre difficulté que l'apprentissage mathématique ciblé, nombre d'assiettes, nombre d'aller-retour pour reconstituer les assiettes...)

## Fiche ressource 3 - Le dispositif des petits déjeuners – sciences : les cinq sens

### Enjeux

La mise en œuvre du dispositif des petits déjeuners peut être l'opportunité d'apprendre à reconnaître, différencier et classer les aliments (fruits-légumes, sel-sucre,...). Les élèves expérimentent leurs sens : saveurs, odeurs, textures, goût et plaisir.

### Niveaux et disciplines concernés

PS – MS – GS

Découvrir le monde du vivant, des objets et de la matière : découvrir le monde vivant.

### Notions en référence aux programmes et au socle

Acquisition de premiers savoirs et savoir-faire relatifs à une hygiène de vie saine avec une première approche des questions nutritionnelles liée à une éducation au goût. Les enfants enrichissent et développent leurs aptitudes sensorielles, s'en servent pour distinguer des réalités différentes selon leurs caractéristiques olfactives, gustatives, tactiles, auditives et visuelles. Chez les plus grands, il s'agit de comparer, classer ou ordonner ces réalités, les décrire grâce au langage, les catégoriser.

### Déroulement de l'activité

#### Éducation au goût :

Le dispositif du petit déjeuner pourra être l'occasion de travailler l'éducation au goût en proposant des petits déjeuners variés. La dégustation d'un fruit frais permettra d'aider l'élève à construire les connaissances autour des sens, notamment du goût et à apprendre à définir les saveurs des aliments.

- **Temps 1 : Présentation de la séance aux élèves**

L'enseignant présente l'objet de travail de la situation de classe : «'on va s'intéresser au sens qui permet de décrire ce qu'on ressent quand on mange ou boit. Cela s'appelle le goût. »

- **Temps 2 : Dégustations à l'aveugle (par groupes)**

Par groupe, les élèves goûtent ce qu'il y a dans l'assiette ou le verre, éventuellement en fermant les yeux et décrivent ce qu'ils ressentent. Il convient de préciser que cette situation est prévue par l'enseignant et que l'on ne peut pas boire ou manger n'importe quel solide ou liquide en tant qu'enfant. La présence d'un adulte connu de l'enfant est indispensable, compte tenu des dangers potentiels.

- **Temps 3 : Première mise en commun (au sein d'un groupe)**

Mise en commun des réactions des élèves qui seront notées au fur et à mesure, au tableau par exemple.

- **Temps 4 : Tri des aliments (par groupes)**

On proposera aux enfants de ranger les aliments : ceux qui ont produit la même réaction seront mis ensemble pour aboutir à une catégorisation, quels que soient les termes employés par les enfants ("ça pique", "c'est comme..."). On peut demander aux enfants de se mettre d'accord sur la classification proposée.

- **Temps 5 : Seconde mise en commun (Classe)**

Mise en commun des classifications proposées par chaque groupe.

- **Temps 6 : Synthèse collective de la séance**

On peut demander aux élèves : Qu'avons-nous fait ? Qu'avons-nous appris ? Il s'agit ici de retracer le travail accompli et de conclure. Pistes pour la conclusion :

Notre langue reconnaît le salé (sel), le sucré (sucre), ce qui pique que l'on appelle l'acide (par exemple le citron), et ce qui est bizarre quand on a fini de manger, l'amer (par exemple l'endive, le pamplemousse ou l'écorce d'orange).

La trace écrite viendra du groupe classe. On introduira les noms scientifiques : sucré, salé, amer et acide. L'amer ne sera pas systématiquement abordé. On évaluera la nécessité de l'aborder en fonction de l'âge des enfants et de la dynamique du groupe classe.

## Évaluation

Des exercices pour constituer un petit déjeuner équilibré pourront être proposés ; des jeux de kim, de loto, de mémoire seront l'occasion d'évaluer la notion d'équilibre alimentaire....

On peut aussi proposer une autre situation identique reprenant les aliments en partie proposés lors de cette séance et en introduisant de nouveaux.

## Pour aller plus loin

### La notion d'alimentation équilibrée :

Le dispositif du petit déjeuner devra engager un travail sur les habitudes alimentaires et la constitution d'un petit déjeuner équilibré constitué des trois denrées : produits fruitier, céréalier et laitier.

Un travail sur la catégorisation pourra se faire une fois ces trois classes d'aliments constituées. Un code couleur pourra être envisagé pour une meilleure lisibilité des jeunes élèves de maternelle. Des jeux pourront être proposés pour associer aliment et classe d'aliment.

Ce travail enrichira aussi les séances de langue orale.

## Fiche ressource 4 - Le dispositif des petits déjeuners – tri des déchets

### Enjeux

La mise en œuvre du dispositif des petits déjeuners peut être l’opportunité d’un travail sur l’éducation au développement durable (EDD). Les élèves peuvent être initiés à une attitude responsable (respect des lieux, de la vie, connaissance de l’impact de certains comportements sur l’environnement, etc.)

### Niveaux et disciplines concernés

PS – MS – GS

Éducation au développement durable

Découvrir le monde du vivant, des objets et de la matière : découvrir le monde vivant.

### Notions en référence aux programmes et au socle

Un travail pourra s’engager sur la notion de tri des déchets : le tri sélectif représente un sujet d’étude important dès l’école maternelle pour se préparer à une vie d’adulte responsable et soucieux de son environnement. On pourra aider les enfants à se questionner sur les couleurs des poubelles, comment faire pour trier, pourquoi jeter, comment lutter contre le gaspillage.

### Déroulement de l’activité

#### Tri des déchets et/ou développement durable

- Séance 1 : qu’est-ce qu’un déchet : ça se jette ou ça ne se jette pas ?

On divisera le groupe classe en 6 groupes de 4 élèves, On proposera d’effectuer un tri d’objets divers apportés par l’enseignant. Les élèves devront séparer les objets en deux bacs : je jette, je ne jette pas.

Les objets seront ceux de la vie quotidienne : clés, bouteille d’eau vide, cahier de classe, boîte de maïs vide, yaourt, gourde de compote vide, paire de lunettes, bouteille de jus d’orange neuve, etc. On demandera aux élèves de justifier leurs choix puis on abordera, grâce aux justifications des élèves la notion de déchets (pourquoi jette-t-on tel ou tel objet ?) et de poubelle.

- Séance 2 : la notion de tri « argumenté » :

On repérera les objets choisis par les élèves pour être jetés. On leur présentera à nouveau et afin d’engager la notion de tri, on proposera aux élèves de les jeter, cette fois, en faisant des familles et de justifier les familles. On utilisera trois couleurs (rouge, jaune et vert).

Tous les tris seront acceptés à condition qu’ils soient justifiés par le groupe. On pourra confronter des tris différents pour aider les élèves à cheminer dans leurs raisonnements. Une trace (photos) est conservée à l’issue de la séance.

- Séance 3 : la notion de tri sélectif :

Sur la base des précédents tris, il devient nécessaire d'apporter la connaissance et de nommer les différentes poubelles et leurs usages.

Poubelle verte : verre (bouteilles, pots et bocaux en verre)

Poubelle jaune : tous les emballages et les papiers-cartons.

Poubelle rouge : tout ce qui ne va pas dans les deux autres poubelles, ce que l'on met dans les sacs poubelles.

**Variantes possibles :** Un premier tri peut porter sur le caractère compostable/non compostable du déchet, puis dans sa nature de carton/verre/autre.

Cette activité peut en outre être adaptée au contexte local de tri en vigueur dans la commune et notamment à la couleur des poubelles, afin que les apprentissages des élèves soient immédiatement transposables dans leur quotidien.

Ainsi, si la commune met à disposition des bacs de collecte des biodéchets, ou si les particuliers (ou l'école) sont équipés de composteurs, il est particulièrement pertinent de travailler sur la notion de compostabilité au cours de cette séance.

Une trace du nouveau tri est conservée à l'issue de la séance et pourra être comparée avec la trace de la séance 2 afin de permettre aux élèves de faire évoluer leurs conceptions et de leur permettre de continuer à se questionner.

## Évaluation

Mettre en place des exercices de systématisation afin de permettre aux élèves de s'exercer au tri sélectif, de confronter leurs avis (sur les matières...)

## Pour aller plus loin

Une réflexion pourra être abordée sur les raisons du tri sélectif : pourquoi trier, que fait-on de chacune des poubelles triées.

## Points de vigilance

La notion de matière est difficile en maternelle. Les élèves ne sont pas en capacité de nommer les matières et d'en avoir une représentation claire. Il faudra leur proposer des objets de la vie courante, connus de leur environnement proche.

# Fiches ressources pour le cycle 2

## Fiche ressource 5 - Le dispositif des petits déjeuners - La recette du cake d'amour de Peau d'âne

### Enjeux

L'élaboration et la réalisation d'une recette pour le petit déjeuner offrent une situation vraie et constituent un outil motivant pour faire entrer les élèves dans l'écriture, la compréhension orale écrite ainsi que la résolution de problèmes de grandeurs et mesures.

### Mots clefs

Recette, ingrédients, ustensiles, matériel, mesures, goût, équilibre alimentaire.

### Niveaux et disciplines concernés

Cycle 2

Français : compréhension de l'oral et de l'écrit. Écriture

Mathématiques : grandeurs et mesures

### Notions en référence aux programmes et au socle

#### Comprendre l'oral

Écouter pour comprendre des messages oraux. Utiliser quelques mots familiers et quelques expressions très courantes.

#### Écriture

Écrire des textes en commençant à s'approprier une démarche (lien avec la lecture, le langage oral et l'étude de la langue) : identifier les caractéristiques propres à différents genres ou formes de textes.

**Mathématiques** : résolution de problèmes de grandeurs et mesures.

### Déroulement de l'activité

#### Séance 1

Français : compréhension de l'oral, lecture

Matériel : Extrait de Peau d'Âne : Le cake d'amour. Papier format affiche, photos de : farine, sucre, huile, beurre, sel, lait, cannelle, cuillère en bois, plat, bol, verre, fouet... + étiquettes mots (autant que de groupes).

- Premier visionnage actif

Que fait Peau d'âne dans cet extrait ? (un gâteau/cake d'amour)

- Deuxième visionnage dirigé

*Consigne* : Repérer et mémoriser les ingrédients et les ustensiles nommés dans la chanson.

(Que met Peau d'âne dans son gâteau ? De quels ustensiles se sert-elle ?)

*Consigne* : En groupes, faites une affiche des ingrédients et ustensiles utilisés par Peau d'Âne.

- Troisième visionnage pour vérification des affiches en groupes et/ou validation collective après échanges entre pairs.

## **Séance 2**

Mathématiques : résolution de problèmes de grandeurs et mesures.

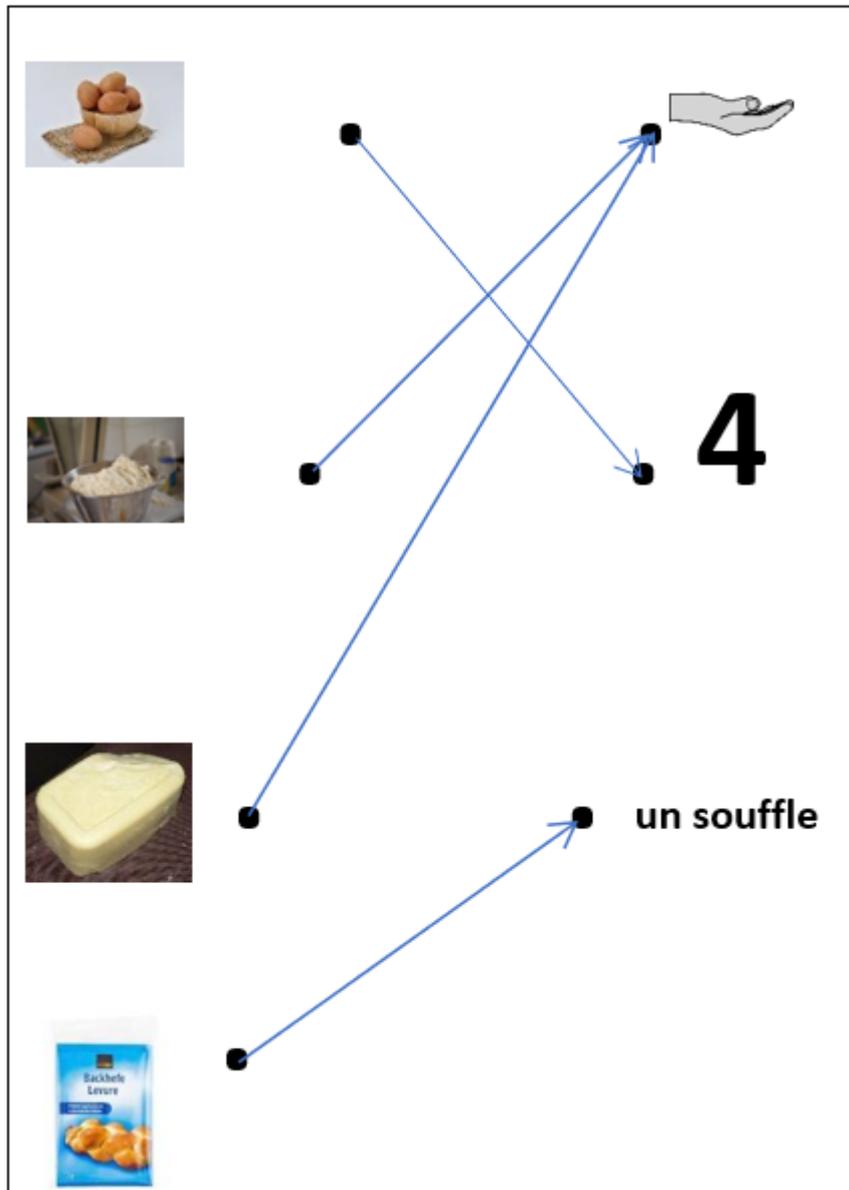
Français : Comprendre l'oral : écouter pour comprendre des messages oraux

Repérer les 'mesures' données dans la chanson.

*Consigne* : en groupe, écoutez attentivement l'extrait (son sans image) et reliez chaque ingrédient à sa mesure (image ou mot).

Matériel : 1 feuille par groupe de 4 élèves. La chanson du cake d'amour en audio seul.

Exemple :



*Consigne* : En groupe, cherchez et proposez comment convertir en mesure convenant à une recette de cuisine (CP/CE1 : bol, cuillère, pincée... /CE2 : unités de mesures usuelles de masse et de contenance).

Chaque groupe fait une proposition. La mise en commun doit aboutir à l'élaboration d'une recette commune qui ne soit pas trop riche en sucre et graisse.

### Séance 3

Réalisation du gâteau de la classe pour le petit déjeuner du lendemain.

Le gâteau peut être réalisé par les élèves sous la supervision d'un adulte puis conservé de façon adéquate, dans le respect des textes réglementaires en matière de sécurité sanitaire alimentaire.

## Évaluation

Compréhension de l'écrit :

CP : Reconnaître une recette parmi différents types d'écrits.

CE1-CE2 : Associer le nom d'un gâteau avec sa recette en fonction des ingrédients (3 maximum)

Compréhension de l'oral : écouter une recette

CP : savoir reconnaître les ingrédients et les ustensiles nécessaires parmi ceux proposés sur un document.

CE1 : savoir remettre les étapes de sa réalisation dans l'ordre chronologique (proposer un document à numéroter).

CE2 : savoir la retranscrire en repérant les ingrédients et les étapes proposées sur un document.

### Pour aller plus loin

Travailler sur le goût et l'équilibre alimentaire et s'appuyant sur des œuvres de la littérature de jeunesse tels que « Les deux goinfres » et « Zygomar n'aime pas les légumes » de Philippe Corentin, « Je veux des pâtes » de Stéphanie Blake, « Le goût et la cuisine », collection Les petits débrouillards, Albin Michel Jeunesse, « C'est bon, c'est beau : les arts du goût », Gilles Stassart, Autrement

En Arts visuels : le film « Ratatouille »

### Points de vigilance

Cette activité nécessite de bien connaître les éventuelles intolérances et allergies alimentaires des élèves et de respecter les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire. Il convient d'être particulièrement vigilant si un élève dispose d'un plan d'accueil individualisé (PAI).

## Fiche ressource 6 - Le dispositif des petits déjeuners - Résolution de problèmes simples

### Enjeux

Le petit déjeuner est un formidable outil pour permettre à l'enfant de manipuler et modéliser et ainsi entrer sereinement dans la résolution de problème. Il crée du sens et apprend à représenter, chercher et raisonner.

### Niveaux et disciplines concernés

Cycle 2

Mathématiques : nombres et calculs

### Notions en référence aux programmes et au socle

Savoir organiser des informations, justifier et apprécier la vraisemblance d'un résultat.

Résoudre des problèmes en utilisant des nombres entiers et le calcul : résoudre des problèmes issus de la vie quotidienne conduisant à utiliser les quatre opérations, modéliser ces problèmes à l'aide d'écritures mathématiques.

### Déroulement de l'activité : activité à réaliser le jour du petit déjeuner

Proposition d'activités progressives selon le niveau des élèves

#### Niveau 1

Avoir les ingrédients à portée de main.

Proposer aux élèves le menu qui sera servi pour le repas du jour, par exemple :

1 clémentine
2 tranches de Pain aux céréales
2 tranches de Fromage Emmental

Rappeler le nombre d'enfants présents dans la classe et demander quelle quantité il faut servir en tout pour chaque aliment. Il s'agit de résoudre un problème multiplicatif à une étape. Faire oraliser la procédure pour chaque aliment et, si besoin, faire un schéma en barre ou utiliser des cubes de différentes couleurs :

« Il y a 24 élèves. Chaque élève reçoit 1 clémentine, donc il faut 24 fois 1 clémentine ». Écrire le calcul au tableau :  $24 \times 1 = 24$ . Demander à un élève de distribuer une clémentine à chaque élève pour vérifier.

« Il y a 24 élèves. Chaque élève reçoit 2 tranches de pain, donc il faut 24 fois 2 tranches ». Écrire le calcul au tableau :  $24 \times 2 = 48$ . Demander à un élève de distribuer deux tranches de pain à chaque élève pour vérifier.

« Il y a 24 élèves. Chaque élève reçoit 2 tranches de fromage, donc il faut 24 fois 2 tranches ». Écrire le calcul au tableau :  $24 \times 2 = 48$ . Demander à un élève de distribuer deux tranches de fromage à chaque élève pour vérifier.

Laisser les élèves manger.

Recommencer l'exercice régulièrement dans l'année en changeant de niveau.

## Niveau 2

Proposer la même activité en variant les aliments et les quantités

1 kiwi
3 biscottes
4 carrés de chocolat

## Niveau 3

Proposer la même activité en indiquant le nombre total d'aliments pour trouver combien doit recevoir chaque élève (choisir des multiples du nombre d'élèves de la classe)

24 prunes
48 tranches de pain de mie
72 abricots secs

## Niveau 4

Proposer la même activité en ajoutant le prix pour 20 élèves :

pain aux céréales	1,50 €
tranches de fromage	3 €
raisin	2,50 €
Jus de pomme	2 €

Demander aux élèves de calculer le prix total du petit déjeuner du jour, soit  $2 + 3 + 2,50 + 1,50 = 9$  €

## Évaluation

Une fois les élèves entraînés, proposer une situation similaire sur feuille dans laquelle l'élève devra expliquer sa stratégie de résolution.

Il s'agit de valider l'acquis des connaissances et compétences relevant du programme « nombres et calculs » mais aussi des compétences associées relevant d'autres domaines du socle commun de connaissances, de compétences et de culture, travaillées tout au long de ce projet.

Pour la construire, le professeur pourra se référer à la page Eduscol, « [Ressources d'accompagnement pour l'enseignement mathématiques aux cycles 2, 3 et 4](#) » et s'appuyer utilement sur le tableau des repères annuels de progression pour l'enseignement des mathématiques en cycle 2.

## **Pour aller plus loin**

Il est possible de créer une multitude de problèmes (cf. typologie de Vergnaud) selon le niveau des élèves et l'objectif visé.

Pour le pain, demander aux élèves de chercher combien de tranches n'ont pas été distribuées à partir des indications de l'emballage (nombre de tranches au total). Il s'agit de partir du nombre total de tranches et de soustraire le nombre de tranches distribuées. Puis, vérifier ce qui reste dans le paquet pour valider la réponse.

Pour le chocolat, demander aux élèves combien contient une tablette de 6 sur 4 carreaux.

Pour les fruits secs, l'enseignant a 30 abricots et il y a 15 élèves. Combien chaque élève reçoit-il de fruits secs ?

Pour le niveau 4, lorsque les élèves ont calculé le prix total du petit déjeuner, chercher la monnaie rendue sur 10 euros payés.

## **Pour aller encore plus loin**

Chaque petit déjeuner peut servir à la résolution de problèmes, au calcul mental ou encore à la manipulation des mesures de grandeur. Au fil du temps, les enfants créeront eux-mêmes leurs propres problèmes en se répartissant les aliments.

## **Points de vigilance**

Ces activités demandent une gymnastique mathématique qui peut poser problème à certains élèves. Il est donc important de toujours utiliser le même schéma oral et répéter la même procédure sans omettre aucune étape. Le fait de manipuler les aliments (dans le respect des conditions d'hygiène) aide les élèves en difficultés. Il est important de leur laisser le temps de réaliser les collections ou de distribuer.

## Fiche ressource 7 - Le dispositif des petits déjeuners - Le petit déjeuner d'hier et d'aujourd'hui

### Enjeux

Cette activité vise à sensibiliser les élèves aux dimensions culturelle, sensorielle et sociale de l'alimentation et sollicite en particulier les attendus du programme d'enseignement moral et civique. Les élèves sont invités à comparer et à partager des scènes familiales d'hier et d'aujourd'hui autour du petit déjeuner par le dessin, l'écrit et l'oral. En partageant collectivement les récits des souvenirs du petit déjeuner de leurs parents et grands-parents, les élèves sont sensibilisés à la diversité des pratiques alimentaires, aux plaisirs associés au partage d'un repas en famille et en collectivité. En confrontant ces expériences passées à la leur, l'activité permet, d'une part de souligner l'évolution de la composition du petit déjeuner et de faire du lien avec la dimension nutritionnelle de l'alimentation, et, d'autre part, de travailler sur la notion de respect.

### Mots clefs

Histoire; diversité; goûts; commensalité; convivialité; arts

### Niveaux et disciplines concernés

L'activité proposée peut être adaptée à chaque niveau du cycle 2, du CP au CE2. Elle peut aussi être pertinente en cycle 3.

### Notions en référence aux programmes et au socle

#### Cycle 2

Programme du cycle 2, BO n°31 du 30 juillet 2020

#### Contribution aux domaines du socle commun

- **Domaine 1** : les langages pour penser et communiquer
  - Comprendre, s'exprimer en utilisant la langue française à l'oral et à l'écrit
- **Domaine 3** : la formation de la personne et du citoyen
- **Domaine 5** : les représentations du monde et l'activité humaine

#### Enseignement moral et civique

- **Le respect d'autrui**
  - Respecter autrui, accepter et respecter les différences
  - Savoir écouter autrui
- **Identifier et partager des émotions et des sentiments**
  - Identifier et exprimer en les régulant ses émotions et ses sentiments

## Arts plastiques

- La représentation du monde
  - Connaître diverses formes artistiques de représentation du monde : œuvres contemporaines et du passé, occidentales et extra occidentales
- L'expression des émotions
  - Exprimer ses émotions et sa sensibilité en confrontant sa perception à celle d'autres élèves
- La narration et le témoignage par les images
  - Articuler le texte et l'image à des fins d'illustration, de création

### Déroulement de l'activité

Le module se compose de **trois activités** :

**Activité 1.** Échange à partir d'une lecture collective du tableau de Claude Monet, *Le petit déjeuner*, peint en 1868. Le professeur demande aux élèves de décrire la scène : les éléments qui composent le tableau et la scène qui est racontée. Les élèves identifient les indices qui montrent qu'il s'agit d'une prise alimentaire matinale (lumière, journal à peine déplié, un personnage encore un peu endormi, le pain, les fruits, etc.) et identifient ceux qui les font douter (présence de plats salés, absence de bol, etc.). Les élèves proposent une mise en récit de la scène : qui sont les personnages ? Quelles relations entretiennent-ils entre eux ? que se passe-t-il ? Quelles émotions expriment les personnages ?

L'activité donne lieu à une trace écrite qui met en avant le lexique mobilisé.

**Activité 2.** Les élèves demandent à leurs grands-parents ou proches âgés de raconter une scène de petit déjeuner de leur enfance. Ils collectent des informations orales et des supports tels que des photographies. De retour en classe, les élèves produisent un dessin qui illustre la scène racontée.

Prévoir un questionnaire que les élèves soumettent à leur famille (grands-parents ou proches âgés) : composition du petit déjeuner, préférences alimentaires, souvenirs (personnes présentes, discussions, description de la pièce...), émotions (moment agréable, peu apprécié...) et sensations associées (odeurs, goûts...).

**Activité 3.** Mise en commun des récits par la réalisation d'affiches et des exposés.

Les exposés et les affiches sont préparés en classe : les élèves identifient ce qui les a le plus surpris ou fait réagir quand ils ont écouté le récit du petit déjeuner de leurs grands-parents ; sur le modèle du récit collecté, les élèves présentent leur propre expérience du petit déjeuner : ce qu'ils préfèrent dans le petit déjeuner, ce qu'ils aiment le moins (composition et émotions associées à cette prise alimentaire).

Les élèves présentent à l'oral leurs affiches mettant en miroir l'expérience du petit déjeuner racontée par leurs grands-parents et la leur.

Ces activités peuvent être prolongées par la réalisation d'une exposition au sein de l'école à laquelle les familles pourront être invitées. La même activité peut être réalisée sur le thème du repas pris en famille pour célébrer un anniversaire par exemple.

## Évaluation

Il s'agit de valider l'acquisition des connaissances et compétences relevant du programme « Enseignement moral et civique » mais aussi des compétences associées relevant d'autres domaines du socle commun de connaissances, de compétences et de culture, travaillées tout au long de ce projet.

Pour la construire, le professeur pourra se référer à la page éducol, « [ressources d'accompagnement pour l'enseignement moral et civique aux cycles 2, 3 et 4](#) » et s'appuyer utilement sur le tableau des [repères annuels de progression](#) pour l'enseignement moral et civique en cycle 2.

## Pour aller plus loin

*Le monde dans nos tasses, l'étonnante histoire du petit déjeuner*, Christian Grataloup, Armand Colin, 2017

## Fiche ressource 8 - Le dispositif des petits déjeuners - Questionner le monde

### Enjeux

Le petit déjeuner est l'occasion d'aborder le monde du vivant et, au vu de la diversité des produits proposés, de permettre à l'enfant de comprendre d'où vient ce qu'il mange. Cela peut constituer une approche possible de la question du développement durable : l'enfant comprend la saisonnalité des aliments et prend donc des habitudes de consommation durable et respectueuse de l'environnement.

### Niveaux et disciplines concernés

Cycle 2

Questionner le monde

Questionner l'espace et le temps

### Notions en référence aux programmes et au socle

Connaître les caractéristiques du monde vivant : identifier ce qui est animal ou végétal, observer le développement des végétaux et leurs besoins vitaux (Réaliser des cultures).

Se repérer dans le temps : la saisonnalité des aliments.

Pratiquer des démarches scientifiques.

### Déroulement de l'activité :

Lors d'un petit déjeuner, proposer différents produits aux enfants sous forme de buffet : lait, œufs, miel, fromages variés, beurre, yaourts, céréales, fruits, légumes, eau, sel... Avant de manger, réfléchir en groupe classe à déterminer l'origine de chaque produit. Pour cela, commencer par l'exemple de l'œuf et demander aux enfants d'où il vient. Les élèves répondront qu'il vient d'une poule. Préciser que la poule étant un animal, on dit que la matière œuf est d'origine animale. Demander ensuite aux élèves de trouver un aliment qui ne soit pas d'origine animale, contrairement à l'œuf. Ils pourront citer les céréales ou les fruits qui ne viennent pas d'un animal. Préciser alors que ce sont des aliments d'origine végétale puisqu'ils sont issus de végétaux.

Proposer aux élèves de réaliser deux tas avec les aliments : ceux d'origine animale et ceux d'origine végétale. Préciser que l'eau et le sel sont d'origine minérale.

*Remarque : si la classe dispose d'un VPI, projeter les images des végétaux dont sont issus les fruits ou céréales à disposition.*

Une fois le classement établi, laisser les enfants prendre leur petit déjeuner.

Pendant ce temps, envisager avec les enfants la possibilité de produire à l'école leurs propres aliments, en vue de prochains petits déjeuners. Réfléchir par exemple en groupe classe aux plantations possibles : tomates cerises, radis, plantes aromatiques, fruits. Faire le parallèle avec la saisonnalité des aliments puisque tous les aliments ne se plantent pas à la même période et ne se récoltent donc pas toute l'année.

Proposer aux élèves de réaliser des semis en classe. Les élèves étudieront alors la germination, puis les besoins vitaux dont la graine a besoin pour se développer (eau, terre, lumière, air). Une fois que les semis prendront trop de place, créer un jardin pédagogique dans la cour ou aux abords de l'école. Réaliser d'autres plantations dans le jardin pour augmenter les récoltes.

Il est rappelé ici que conformément aux normes de sécurité sanitaires concernant les potagers pédagogiques à l'école, seuls les aliments issus de cultures hors-sol avec un terreau horticole peuvent être consommés.

## Évaluation

Il s'agit de valider l'acquisition des connaissances et compétences relevant du programme « questionner le monde : les êtres vivants » mais aussi des compétences associées relevant d'autres domaines du socle commun de connaissances, de compétences et de culture, travaillées tout au long de ce projet.

Pour la construire, le professeur pourra se référer à la page Eduscol, « [Ressources d'accompagnement pour l'enseignement des sciences aux cycles 2, 3 et 4](#) » ainsi que sur le Vademecum Education au Développement durable d'Eduscol.

## Pour aller plus loin

Le jardin pédagogique servira d'espace pour observer l'interdépendance des êtres vivants dans leur milieu, leur cycle de vie, leur développement et leurs besoins.

L'activité peut être l'occasion d'une discussion-débat sur le développement durable concernant les habitudes de consommation : Quels sont les impacts sur la santé et l'environnement de la consommation de tel ou tel aliment d'origine animale ou végétale ? Et ainsi aborder l'épuisement des ressources, l'agriculture intensive pour nourrir de plus en plus d'habitants, les alternatives à cette agriculture (agriculture biologique, permaculture, agriculture raisonnée...) mais également le devenir des matières une fois consommées (tri et recyclage des déchets).

## Points de vigilance

Lorsque les enfants mangent ou manipulent les aliments, penser à répertorier les allergies, intolérances et PAI avant l'activité.

Prêtez une attention particulière aux consignes sanitaires quant à la consommation d'aliments issus du potager pédagogique.

# Fiches ressources pour le cycle 3

## Fiche ressource 9 - Le dispositif des petits déjeuners - Résolution de problèmes de proportionnalité

### Enjeux

Au cycle 3, le petit déjeuner permet de manipuler les ingrédients pour appréhender la proportionnalité lors de réalisation de recettes. Cette activité permet également de sensibiliser les élèves au développement durable, car elle prévoit d'utiliser les restes pour ne rien gâcher.

### Niveaux et disciplines concernés

Cycle 3

Mathématiques : nombres et calculs

### Notions en référence aux programmes et au socle

Savoir organiser des informations, justifier et apprécier la vraisemblance d'un résultat.

Grandeurs et mesures : mesurer des grandeurs géométriques, utiliser le lexique, les unités et les instruments de mesure de ces longueurs.

Nombres et calculs : Résoudre des problèmes relevant de la proportionnalité en utilisant une procédure adaptée : propriétés de linéarité (additive et multiplicative), passage à l'unité, coefficient de proportionnalité. Résoudre un problème de proportionnalité impliquant des grandeurs. Appliquer un pourcentage.

### Prérequis

L'élève commence à identifier une situation de proportionnalité et à la résoudre.

### Déroulement de l'activité : activité à réaliser le lendemain du petit déjeuner

Après plusieurs petits déjeuners, il arrive qu'il y ait des restes : fruits, yaourt, lait, œufs... Cette activité permet de réutiliser ces restes tout en proposant aux élèves la réalisation d'une recette.

### Proposition d'activités progressives selon le niveau des élèves

#### Niveau 1

Observer avec les élèves les stocks restants. Choisir une recette nécessitant une majorité de ces aliments, par exemple le cake aux fruits ou le gâteau au fromage blanc.

Proposer aux élèves une recette ou chercher avec eux une recette sur internet.

Indiquer qu'il faudra réaliser deux cakes pour la classe. Amener les élèves à identifier le coefficient de proportionnalité (2) et construire un tableau de proportionnalité du type :

	1 cake	2 cakes
Farine	250 g	<b>500 g</b>
levure	½ sachet	<b>1 sachet</b>
Cassonade	65 g	<b>130 g</b>
Sucre en poudre	60 g	<b>120 g</b>
Œufs	3	<b>6</b>
beurre	125 g	<b>250 g</b>

Demander aux élèves de peser les ingrédients restants dans le stock pour partager équitablement les fruits par exemple. Comme il s'agit de la masse pour toute la classe, il faudra la lister dans la colonne pour les 2 cakes. Le coefficient de proportionnalité reste le même mais cette fois il faudra diviser par 2 :

	1 cake	2 cakes
Farine	250 g	500 g
levure	½ sachet	1 sachet
Cassonade	65 g	130 g
Sucre en poudre	60 g	120 g
Œufs	3	6
beurre	125 g	250 g
pommes	<b>200 g</b>	<b>400 g</b>
abricots	<b>50 g</b>	<b>100 g</b>
bananes	<b>150 g</b>	<b>300 g</b>

Proposer ensuite aux élèves de réaliser les gâteaux pour offrir à d'autres classes et calculer les quantités pour 4 ou 6 ou 8 cakes. Si c'est faisable dans l'école, partager la classe en groupes. Distribuer les aliments aux élèves qui réaliseront un cake par équipe : mélanger beurre ramolli avec sucre, ajouter œufs, farine+levure. Éplucher et couper les fruits, les incorporer à la préparation. Beurrer le moule, verser la pâte et enfourner pour 30 minutes à 150 °C.

### Pour aller plus loin

Quand les élèves sont habitués à manger le matin régulièrement, il peut être intéressant de leur proposer des aliments salés pour découvrir de nouveaux goûts et varier l'alimentation. Lorsque les élèves sont entrés dans le rituel du petit déjeuner, ils acceptent volontiers les découvertes et mangent des aliments de plus en plus éloignés de leurs habitudes, poussés par le projet collectif. Ainsi, certains petits déjeuners seront composés de tomates, de carottes, concombres, radis, bouquets de chou-fleur, fromage... Lorsque le stock contiendra des restes, ce sera l'occasion de réaliser la même activité avec la recette de la quiche aux légumes, qui pourra être dégustée lors d'un petit déjeuner.

## Niveau 2

Pour travailler le passage par l'unité, proposer un tableau d'une recette pour 4 personnes. Par exemple, un gâteau au yaourt pour utiliser des yaourts non mangés du stock. Demander aux élèves de compléter les quantités pour réaliser la recette pour les 27 élèves de la classe. Il faudra passer par l'unité avec un tableau du type :

Ingrédients	Pour 1 personne	Pour 4 personnes	Pour 27 personnes
farine		3 pots	
Sucre		2 pots	
Huile		½ pot	
Levure		½ paquet	
Yaourt		1 pot	
Œuf		2 œufs	

*Remarque : pour plus de difficulté, proposer une recette où l'unité est le gramme.*

Si c'est faisable dans l'école, partager la classe en groupes. Distribuer les aliments aux élèves qui réaliseront un gâteau par équipe. Il faudra alors partager les ingrédients entre les équipes.

Mélanger les ingrédients : yaourt, huile, sucre, farine+levure, œufs. Beurrer un moule et verser la préparation. Enfourner pour 30 minutes à 180 °C.

## Niveau 3

Pour travailler les pourcentages, proposer aux élèves de réaliser une recette de jus de citron et menthe maison.

Pour 100 cL

menthe	15 %
Sirop de sucre de canne	10 %
Eau	50 %
Jus de citron pressé	25 %

Pour les élèves en difficulté, passer par les fractions ou utiliser un verre doseur gradué.

Pendant les petits déjeuners, apprendre aux élèves à lire les étiquettes des aliments pour les sensibiliser à ce qu'ils mangent. Par exemple, un jus de fruits dans lequel il y a 50 % de fruits ou une confiture dans laquelle il y a 75 % de sucre.

## Évaluation

Une fois les élèves entraînés, proposer une situation similaire sur feuille dans laquelle l'élève devra expliquer sa stratégie de résolution.

Il s'agit de valider l'acquis des connaissances et compétences relevant du programme « nombres et calculs » mais aussi des compétences associées relevant d'autres domaines du socle commun de connaissances, de compétences et de culture, travaillées tout au long de ce projet.

Pour la construire, le professeur pourra se référer aux pages Eduscol [« Ressources d'accompagnement du programme de mathématiques \(Cycle 2\) »](#), [« Ressources d'accompagnement du programme de mathématiques \(Cycle 3\) »](#) ou encore [« Ressources d'accompagnement du programme de mathématiques \(Cycle 4\) »](#) et s'appuyer utilement sur le tableau des repères annuels de progression pour l'enseignement des mathématiques en cycle 3.

### **Pour aller plus loin**

Ponctuellement, pour certains petits déjeuners, travailler la proportionnalité et les grandeurs et mesures en réalisant des recettes de cuisine avec les élèves, qu'ils pourront ensuite déguster. Il faudra varier les énoncés et jouer sur les variables.

### **Points de vigilance**

Les élèves devront pratiquer et maîtriser plusieurs procédures et percevoir la relation entre les nombres. Les phases de mise en commun, de schématisation et de manipulation des aliments se révéleront importantes pour rendre la situation explicite.

De même, pour l'utilisation des instruments de mesure (verre doseur, balance, calculatrice) qu'il faudra laisser à disposition des élèves.

Penser à toujours faire expliciter les procédures aux élèves.

Prêter une attention particulière aux conditions d'hygiène dans lesquelles se réalise l'activité et aux normes sanitaires en vigueur.

## Fiche ressource 10 - Le dispositif des petits déjeuners - Le pain dans tous ses états

### Enjeux

Le petit déjeuner permet de travailler l'éducation à la santé avec les élèves en les sensibilisant à l'origine de ce qu'ils mangent pour qu'ils deviennent des consommateurs avertis. Au petit déjeuner, il y a souvent du pain. Celui-ci peut prendre différentes formes et être constitué de différentes céréales. C'est l'occasion de réaliser une activité autour du pain.

### Niveaux et disciplines concernés

Cycle 3

Cette activité transversale allie sciences, mathématiques et géographie. Elle peut se dérouler sur une matinée ou sur plusieurs temps dédiés.

### Notions en référence aux programmes et au socle

#### Sciences :

- Les fonctions de nutrition ; l'origine des aliments consommés (un exemple de culture : les céréales)
- Matière, mouvement, énergie, information : décrire les états et la constitution de la matière à l'échelle macroscopique
- Utiliser l'outil numérique comme outil de recherche

#### Géographie :

- Découvrir son environnement proche
- Consommer en France
- Satisfaire les besoins alimentaires
- Pratiquer différents langages en géographie

#### Mathématiques :

- Lire un graphique et organiser des données

### Matériel

Organiser cette activité pendant un petit déjeuner autour du pain : prévoir des pains aux céréales variées (avec étiquette de composition), ainsi que des échantillons de graines des céréales les composant.

#### Exemple :

*Quinoa, sarrasin, blé, orge, maïs, seigle, avoine, épeautre, riz (galettes)*

## Déroulement de l'activité

### Étape 1

Expliquer à la classe que le petit déjeuner du jour va permettre de découvrir la culture des céréales qui composent les pains.

Commencer par discuter avec les élèves de la diversité des céréales et de leurs bienfaits alimentaires, en lien avec leur composition.

*Remarque : Certains parleront des paquets de céréales qu'ils consomment pour le petit déjeuner. Ce sera l'occasion de faire un point sur la lecture d'étiquette pour vérifier la présence de sucre et de céréales effectives et de différencier ce à quoi renvoient ces deux termes de « céréales »*

Présenter aux élèves les différents pains emballés et étiquetés et leur demander de trouver, en observant la composition, avec quelles céréales ces pains sont fabriqués. Lister le nom des céréales au tableau : *Quinoa, sarrasin, blé, orge, maïs, seigle, avoine, épeautre, riz (galettes)*.

Demander ensuite aux élèves d'associer les échantillons des graines de céréales à leur nom en observant l'intérieur des pains pour reconnaître les céréales. Proposer d'utiliser une loupe ou un microscope pour observer « l'organisation du vivant à différentes échelles comme les tissus des graines ».

Laisser les enfants prendre le petit déjeuner et goûter les différents pains. Analyser les goûts, textures... Penser à garder des échantillons de chaque pain pour la suite.

Après le petit déjeuner, faire dessiner et annoter les graines. Aborder la germination et les stades de développement de la graine. Si c'est faisable, prendre les tranches des pains en photo et les imprimer pour coller à côté des graines. Proposer aux élèves de réaliser des cultures en classe pour étudier les besoins des végétaux et leur évolution.

### Étape 2

Demander aux élèves s'ils savent comment on passe du champ à l'assiette, avec l'exemple du pain. Prendre l'exemple du blé. Afficher ou projeter des photos au tableau ou des étiquettes à remettre dans l'ordre : la moissonneuse batteuse fauche le blé, elle coupe les tiges et sépare les grains des épis de blé. Les grains de blé atterrissent dans la benne et les tiges sont rejetées dans le champ. Les grains de blé sont apportés dans un moulin, où il sera moulu et transformé en farine. Celle-ci sera mise en sac et apportée au boulanger qui la transformera en pain.

*Remarque : Il peut être pertinent à ce stade de la séquence d'organiser la visite d'un lieu de culture ou bien d'une entreprise qui fabrique des aliments à destination de l'être humain (ici boulangerie)*

Indiquer que les céréales servent également à nourrir les animaux, à fabriquer du bioplastique et produire du bioéthanol. Engager, avec des supports documentaires variés et adéquats, une discussion/débat autour de la culture de céréales (besoin en eau, agriculture bio, développement durable).

### Étape 3

Proposer aux élèves de chercher d'où proviennent les différentes céréales qu'ils ont goûtées. Pour cela, proposer de faire des recherches sur internet pour établir une cartographie de l'origine des céréales. Leur distribuer un planisphère vierge à compléter avec les principaux producteurs pour chaque céréale :

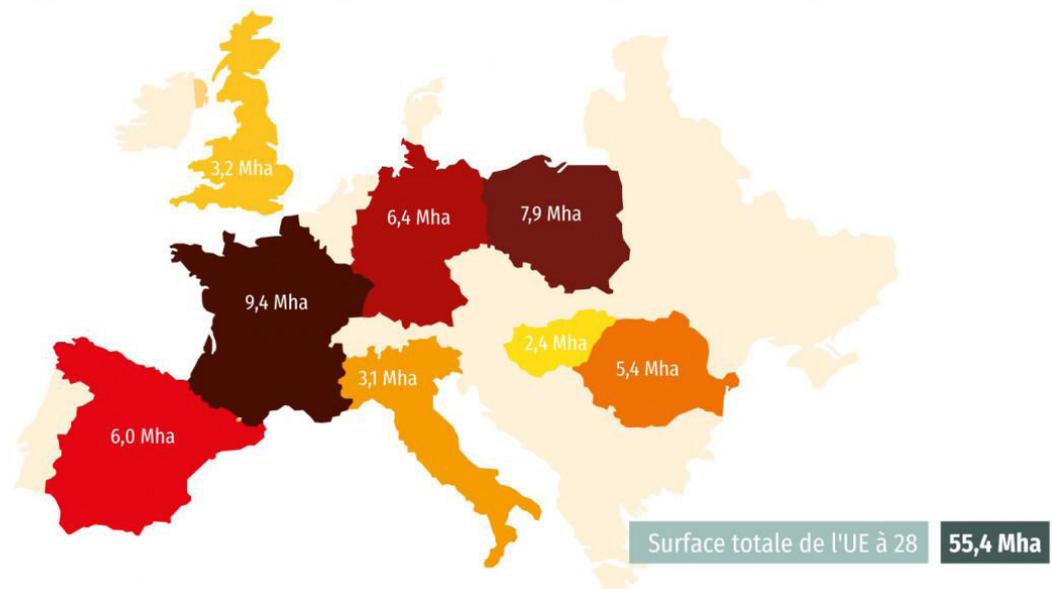
Quinoa (Pérou), sarrasin (Russie), blé (Chine), orge (UE), maïs (USA), seigle (Allemagne), avoine (Russie), épeautre (Chine), riz (Inde)

**La France** est également un grand producteur de céréales dans l'Union Européenne. Proposer une étude de documents comme ceux-ci :

#### Document 1

#### Les 8 premiers producteurs de céréales (incluant les semences) de l'Union Européenne en 2019

Source : Eurostat



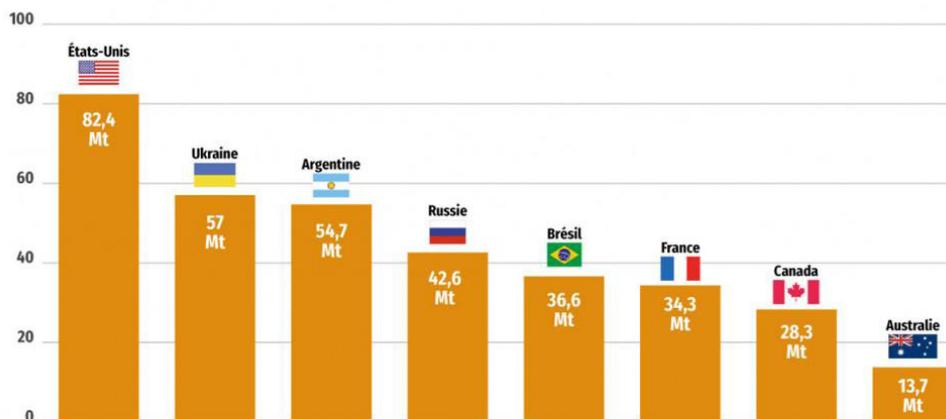
Question : classer les pays de l'UE du plus important producteur au moins important.

## Document 2 : les principaux exportateurs de céréales dans le monde

Une fois les céréales produites, soit elles sont utilisées dans le pays producteur, soit elles sont exportées.

### Les 8 premiers exportateurs de céréales (incluant le riz)

Source : Eurostat / USDA, campagne 2019/2020\*\*  
France : commerce intra-communautaire compris



Question : quelle est la place de la France ?

### Évaluation

Il s'agit de valider l'acquisition des connaissances et compétences relevant du programme « questionner le monde : les êtres vivants » mais aussi des compétences associées relevant d'autres domaines du socle commun de connaissances, de compétences et de culture, travaillées tout au long de ce projet.

Pour la construire, le professeur pourra se référer à la page Eduscol, « [Ressources d'accompagnement pour l'enseignement des sciences aux cycles 2, 3 et 4](#) » ainsi que sur le Vademecum Education au Développement durable d'Eduscol.

### Pour aller plus loin

- Proposer aux élèves de réaliser du pain en leur distribuant la recette qui nécessite un passage par la proportionnalité. Demander aux élèves de déterminer les ingrédients nécessaires pour le nombre de pains à réaliser pour le petit déjeuner de la classe ou de plusieurs classes.
- Proposer des pains du monde entier lors des petits déjeuners au cours de l'année pour étudier les céréales qui les composent et leur origine : brick, pain noir, bagel, pita, tortilla (attention cependant aux potentielles allergies).

Source [www.passioncereales.fr](http://www.passioncereales.fr)

## Fiche ressource 11 - Le dispositif des petits déjeuners - Origine géographique des aliments

### Enjeux

Le petit déjeuner peut constituer un cas concret pour étudier l'origine, les modes de production et de distribution des aliments distribués en travaillant à la fois sur l'échelle locale, régionale et mondiale. Il est également l'occasion de sensibiliser les élèves aux modes de production alimentaires durables et responsables pour l'environnement en leur faisant découvrir les aliments produits localement et l'importance de la saisonnalité. À travers cette activité, les élèves sont invités à dépasser l'expérience personnelle de leur espace vécu pour accéder à la compréhension et à la pratique d'un espace social, structuré et partagé avec d'autres individus.

### Mots clefs

Échelle; circuit-court; saisonnalité; système agricole; développement durable

### Niveaux et disciplines concernés

L'activité proposée est destinée à la classe de CM1.

### Notions en référence aux programmes et au socle

Programme du cycle 3, BO n°31 du 30 juillet 2020

**Les 5 domaines du socle commun de connaissances, de compétences et de culture sont mobilisés dans le cadre de cette activité.**

#### Géographie

- Thème 1 – Découvrir le(s) lieu(x) où j'habite
  - Identifier les caractéristiques de mon (mes) lieu(x) de vie.
  - Localiser mon (mes) lieu(x) de vie et le(s) situer à différentes échelles.
- Thème 3 – Consommer en France
  - Satisfaire les besoins alimentaires.

#### Enseignement moral et civique (EMC)

- Construire une culture civique
  - Comprendre le sens de l'intérêt général : exercer sa capacité à choisir de manière responsable

### Déroulement de l'activité

Cette activité est déclinée en trois temps. L'introduction est facultative. L'activité peut débuter par l'étude de cas dédiée à l'identification de la provenance des aliments qui ont été distribués lors du petit déjeuner.

## Temps 1. Introduction

Visionnage de la vidéo « Éducation au développement durable, manger responsable. L'alimentation » produite et réalisée par Canopé publiée en ligne sur le site Lumni le 11 août 2014 (2 minutes 50) : <https://www.lumni.fr/video/education-au-developpement-durable-manger-responsable>

Expliciter le contenu :

- identification du lexique et des notions à clarifier (hémisphère, pétrole, pollution, labels, condition de vie, etc.)
- localisation des régions continentales, des continents et des pays mentionnés sur une carte du monde
- des questions simples et fermées sont posées aux élèves à l'oral ou par écrit (prévoir une fiche) pour vérifier que les principales informations sont comprises.

## Temps 2. D'où viennent les aliments qui ont été servis lors du petit déjeuner ?

Un protocole de recherche est élaboré avec les élèves pour retracer l'origine géographique et le mode de production des produits. Ce travail peut être réalisé en groupes. Chaque groupe est chargé d'un aliment : céréales ; produit laitier ; fruits.

Le protocole contient les questions que les élèves doivent se poser pour remplir l'objectif fixé et les moyens/méthodes qu'ils investiront pour y répondre (où chercher l'information, auprès de qui, etc.).

Cette méthode inductive leur permet de se familiariser avec :

- les grandes étapes du processus de production et de transformation de l'aliment ;
- les métiers et personnes qui interviennent tout au long du processus ;
- les conditions (milieux géographiques, énergie, transports, etc.) requises pour que l'aliment parvienne jusqu'aux assiettes.

En fonction de la provenance des denrées, les élèves sont sensibilisés aux notions d'échelle et de distance, de milieux, de ressource.

## Temps 3. Quels sont les aliments produits dans ma région ?

Ce dernier temps permet de travailler sur l'échelle locale et régionale.

Le professeur présente la carte de la région, la situe par rapport à la carte nationale et localise la commune de l'école.

Le professeur compose un ensemble documentaire sur les produits régionaux (cf. rubrique « pour aller plus loin ») à partir duquel les élèves vont pouvoir identifier les principales productions locales. En confrontant les informations dont ils disposent, ils parviennent à relier le produit à son milieu de production et identifient les principales caractéristiques des systèmes agricoles régionaux.

Individuellement ou en groupe, l'élève choisit un des produits étudiés et est invité à mener une nouvelle enquête en interrogeant son entourage pour identifier les espaces de vente (commerces, marchés, vente chez le producteur) et rechercher une recette élaborée à partir de cet aliment. Cet exercice donne lieu à des présentations orales de la part des élèves.

*Pour chacun des temps, une trace écrite courte est construite avec les élèves, le vocabulaire à retenir est noté et les espaces identifiés sont localisés sur un planisphère et une carte de France.*

## Évaluation

Il s'agit de valider l'acquisition des connaissances et compétences relevant du programme de géographie, d'enseignement moral et civique (EMC) mais aussi des compétences associées relevant d'autres domaines du socle commun de connaissances, de compétences et de culture, travaillées tout au long de ce projet.

Elle peut porter sur un autre cas d'étude et évaluer la maîtrise de la méthode d'observation et d'élucidation qui a été pratiquée lors de l'étude de cas réalisée en classe. Les élèves doivent répondre à plusieurs questions à partir d'un ensemble documentaire qui leur permet de retracer la trajectoire d'un aliment du petit déjeuner ou d'un autre repas de la journée.

## Pour aller plus loin

Pour identifier les aliments produits localement et les produits régionaux, vous pouvez consulter les sites suivants :

- le site du ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation <https://agriculture.gouv.fr/alimentation/labels-et-signes-de-qualite>
- le site de l'institut national de l'origine et de la qualité (INAO) <https://www.inao.gouv.fr/>
- le site de l'association Réseau Marguerite met à disposition des ressources sur la thématique à destination du second degré qui peuvent être adaptées pour cette activité : <https://reseau-marguerite.org/>
- le site « Alimentation générale, la plateforme des cultures du goût » met à disposition des articles et des ressources sur la thématique de l'agriculture durable <https://alimentation-generale.fr/>