



Géographie alimentaire, mon cher Weston

Résumé

À partir d'un repas donné, les élèves retracent le cheminement de la nourriture depuis son origine jusqu'à leur assiette. Ils cartographient le lieu de production et la route qui mène jusqu'à eux. Ils en profitent pour s'instruire sur le mode, les coutumes et les gestes associés à la préparation d'un ou plusieurs aliments sélectionnés.

Matériel nécessaire

- *La Terre dans votre assiette*, volume 1 et feuillet pédagogique 1, *Histoire et diversité* ;
- Fiche 2.1, *Ce qu'on mange vient de partout*, en cinq copies ;
- Fiche 2.2, *Fond de carte*, en cinq copies ;
- Atlas de géographie ;
- Internet.

Préparation

Durée de l'activité : de 2 à 3 heures.

Lectures préalables suggérées : *La Terre dans votre assiette*, volume 1, *Histoire et diversité* et *L'ABC de la consommation responsable*, fiches 1 à 5.

Prévoir une bonne répartition des tâches pour l'organisation du repas final.

Objectifs poursuivis

Amener l'élève à :

- s'éveiller aux cultures différentes de la sienne ;
- découvrir le monde par la voie de l'alimentation ;
- perfectionner ses connaissances géographiques en lien avec la production et les échanges agricoles ;
- partager le fruit de ses recherches autour d'une activité fondamentale et quotidienne : se nourrir.

Déroulement

Mise en situation et perceptions initiales

- Inscrivez la phrase suivante au tableau : « À mon dernier repas, j'ai mangé... »
- Recueillez les réponses des élèves et inscrivez au tableau la liste des aliments mentionnés.
- Demandez-leur de quelle façon ces aliments sont arrivés jusqu'à eux.
- Classez avec eux les aliments qui sont produits localement et ceux qui viennent de l'extérieur du pays.
- Demandez-leur s'il y a des aliments produits ailleurs, mais transformés ici ou produits ici, mais transformés ailleurs.
- Invitez les élèves à découvrir le monde à travers les aliments qui composent un repas.

Observation

- Formez cinq équipes. Remettez la fiche 2.1 à chaque équipe. Analysez avec les élèves les liens existants entre les ingrédients qui composent le repas suggéré et les lieux de production ou de transformation de ces aliments.
- Reprenez la liste des ingrédients et aliments écrits au tableau. Demandez à vos élèves les aliments ou ingrédients de repas qu'ils souhaiteraient étudier davantage.

- Indiquez aux élèves que chacune des équipes devra travailler sur un aliment différent. La mise en commun de leur travail permettra de reconstituer, dans ses grandes lignes, le cheminement et la distribution des aliments qui composent un ou plusieurs repas. Les recherches permettront également de se familiariser avec les cultures et les coutumes alimentaires de régions étudiées.

Analyse

- Expliquez aux élèves que leur tâche consistera à :
 - cartographier leur aliment sur un fond de carte mondiale (fiche 2.2) ;
 - calculer la distance parcourue par chaque ingrédient, de son origine à l'assiette¹ ;
 - distinguer le mode de production de l'aliment ;
 - déterminer la première et la seconde étapes de transformation des aliments ;
 - décrire la région d'origine de l'aliment, en ce qui concerne les habitudes alimentaires, le travail de production agricole et les mœurs locales.
- Amenez-les également à se poser les questions suivantes :
 - Quelle est la valeur nutritive de ce repas comparativement à l'énergie dépensée pour le produire ?
 - Les conditions de production, de transformation, de distribution et de préparation des aliments sont-elles équitables et sanitaires, à chaque étape et en chaque lieu, de leur origine à leur consommation ?
- Apportez votre appui à chacune des équipes dans la recherche et la réalisation de leur travail. Aidez les élèves à produire une carte qui contienne assez de renseignements pour être intéressante, mais pas trop chargée afin de demeurer claire.

Transformation

- Demandez aux porte-parole de chaque équipe de présenter au reste de la classe les résultats de leurs recherches. La reproduction des cartes sur transparent pourrait faciliter les présentations.
- Au cours de leur exposé, les élèves peuvent personnaliser les différentes étapes du parcours emprunté par l'aliment jusqu'à notre assiette en :
 - décrivant le travail des producteurs ;
 - expliquant sommairement les procédés de transformation ;
 - indiquant les divers cheminements possibles d'un même aliment en rapport avec le parcours qui a été privilégié ;
 - faisant remarquer les différents lieux de distribution de cet aliment ;
 - démontrant le lien entre l'achat d'un produit local ou importé et le type d'impact sur l'environnement.
- Complétez l'activité en demandant aux élèves de s'interroger sur la provenance des aliments offerts à la cafétéria, sur ce qu'ils consomment à la maison, dans une chaîne de restauration rapide, *etc.*

1 Par exemple, les grains de moutarde du Canada sont acheminés en France pour être transformés et le produit est ensuite réexpédié au Canada.

Activités complémentaires

Maintenant que les élèves ont une bonne idée du travail, de la distance et de l'origine associés à divers aliments et ingrédients composant un ou plusieurs repas, offrez-leur d'organiser un repas communautaire mettant en valeur les différents apprentissages acquis au cours de cette activité. La consultation de recettes « à la sénégalaise » ou « à la marocaine » du site Internet <http://www.saveurs.sympatico.ca/produit.htm> aidera les élèves à figoler un repas aussi savoureux qu'exotique. Cette activité pourrait aussi être réalisée à la toute fin de la séquence d'activités de *La Terre dans votre assiette*. Les acquis des élèves, tout au long de la démarche, pourraient faire l'objet d'une présentation aux convives en marge du repas communautaire.

Suggestions de sites Internet à visiter

Mapping a midday meal, par Steven Feck et Mary Vincent, 2002 in
<http://www.cangeo.ca/magazine/Jf02/alacarte.html>

Sur l'origine des aliments : Saveurs du monde (produits) :

<http://www.saveurs.sympatico.ca/produit.htm>

<http://www.saveurs.sympatico.ca/index.htm>

<http://www.saveurs.sympatico.ca/recettes.htm>

<http://www.saveurs.sympatico.ca/pays.htm>

Sur l'alimentation en général :

http://agora.qc.ca/encyclopedie.nsf/Index/Dossiers/Tous_les_dossiers

<http://agora.qc.ca/reftext.nsf/Documents/Agriculture—>

[Lagriculture_a_lheure_de_la_complexite_par_Jacques_Dufresne](http://agora.qc.ca/reftext.nsf/Documents/Agriculture—Lagriculture_a_lheure_de_la_complexite_par_Jacques_Dufresne)

Fonds de cartes :

<http://atlas.gc.ca/site/francais/index.html>

<http://www.mediathèque.org/carte.htm>

http://www.atlasgeo.net/_index.htm

<http://www.intercarto.com/html/cartothèque.htm>

http://www.intercarto.com/html/cartothèque/monde_02.htm#

Coordination du projet : Nicole Baillargeon, CSQ

Recherche et rédaction : Isabelle Beaubien, Paule Desrochers, Claude Désy, Marcel Lafleur, Jean Robitaille, ERE Éducation

Validation pédagogique : Comité des retraités Brundtland

Validation des fiches 3.2 à 3.8 : Comité de la condition des femmes, CSQ

Révision linguistique : Micheline Jean et Michèle Moisan, CSQ

Design graphisme : Centre multimédia de la CSQ

Illustrations : Christine Baby

Financement : Le projet *La Terre dans votre assiette* a été rendu possible grâce à la contribution du Fonds d'action québécois pour le développement durable dont le principal partenaire financier est le gouvernement du Québec

Partenaires : RECYC-QUÉBEC, Oxfam-Québec, ENJEU, CLUB 2/3

© ERE Éducation 2002

Droits de reproduction pour utilisation à des fins éducatives

Fiche 2.1

Ce qu'on mange vient de partout

Repas : Pois chiches au curry
 Burrito aux patates
 Riz et salade
 Verre de vin blanc



Ingrédients alimentaires	Lieux de production
Huile de canola	Alberta, Saskatchewan
Fèves noires, grains de moutarde	Manitoba
Tomates, oignons, poivrons verts, céleri	Ontario
Patates	Île-du-Prince-Édouard
Raisins, riz	Californie
Blé, farine	Minnesota, Nebraska, Kansas
Tortillas	Chicago, Illinois
Pois chiches	Mexique
Pâte de curry	Royaume-Uni
Épices	Inde
Moutarde de Dijon	France
Café, vinaigre balsamique	Italie
Grains de café	Guatemala, El Salvador, Costa Rica
Vin blanc	Australie

Il s'agit d'un exemple de repas tiré de *Mapping a midday meal*, par Steven Feck et Mary Vincent, 2002 in <http://www.cangeo.ca/magazine/Jf02/alacarte.html> et servi au *Utopia Café*, College Street, à Toronto

Fiche 2.2

Fond de carte

