

**Contexte général : Séance EDD
dans un cours de 5^o, sur le thème
de l'éducation à la santé.**

Mon plan

- Références aux textes officiels (ressources d'Amiens)
- La problématique à résoudre
- Dans ma progression de classe
- Les outils pédagogiques utilisés
- L'organisation des séances, lien avec le socle
- Les activités des élèves
- L'évaluation

[Accueil](#)[L'actualité](#)[Retour à la page d'accueil du site national](#)

DÉVELOPPEMENT DURABLE

- Développement durable
- DD et économie
- DD et social
- DD et écologie

LES THÉMATIQUES

- Air & atmosphère
- Alimentation
- Biodiversité
- Climat
- Consommation & déchets
- Eau & cours d'eau
- Energies
- Europe
- Forêt
- Habitat & ville durable
- Littoral
- Mer & milieu marin/pêche et milieux halieutiques
- Montagne
- Paysages
- Planète Terre
- Pôles & régions polaires
- Risques majeurs
- Santé durable
- Territoires
- Transport durable

Programmes et ressources officielles > Santé durable > Alimentation et santé en classe de 5ème SVT

Alimentation et santé en classe de 5ème SVT

 Mercredi, 19 Mai 2010 15:16 [Les thématiques - Santé](#)



Il s'agit de : faire prendre conscience que les comportements alimentaires ont une incidence sur la santé - repérer les comportements à risque - inciter les élèves à poser un regard critique sur le lien entre leur environnement, l'alimentation et l'activité physique.

Des outils en ligne pour les enseignants

- Le [programme SVT de 5e](#) : Respiration et occupation des milieux de vie (l'étude de l'influence de l'Homme sur les conditions de la respiration, p. 21 du [programme en ligne](#)) - Fonctionnement de l'organisme et besoin en énergie [*"Cette partie permet de construire les connaissances biologiques indispensables au développement de l'esprit critique de l'élève à un âge où certains comportements à risques (sédentarité, grignotage, tabagisme) peuvent se mettre en place. Ainsi elle contribue à une véritable éducation à la santé" (ibidem, p. 22) - voir aussi ici*].
- [Compte-rendu d'une activité en 5e SVT dans l'académie de Dijon](#).

[< Précédent](#)[Suivant >](#)

Mise à jour le Jeudi, 01 Juillet 2010 15:21

De la ressource

[http://crdp.ac-amiens.fr/
textesofficielsedd/](http://crdp.ac-amiens.fr/textesofficielsedd/)

Nos textes récents :

Dans les thèmes de convergences

«Il s'agit de faire prendre conscience que les comportements alimentaires ont une incidence sur la santé, repérer les comportements à risques, inciter les élèves à poser un regard critique sur le lien entre l'environnement, l'alimentation et l'activité physique».

mais aussi dans le programme, SVT 5° où on nous rappelle dans ,

Fonctionnement de l'organisme et

besoin en énergie que «cette partie permet de construire les connaissances biologiques indispensables au développement de l'esprit critique de l'élève à un âge où certains comportements à risques (sédentarité, grignotage, tabagisme) peuvent se mettre en place. Ainsi elle contribue à une véritable éducation à la santé»

Deux questions au départ :

- Les élèves du collège de Châtillon ont-ils une alimentation équilibrée ?
- les enfants du monde ont-ils le même genre d'alimentation, et, est-elle équilibrée ?

Dans ma progression en 5°, en
tout début d'année

FONCTIONNEMENT DE L'ORGANISME

ET

BESOIN EN ÉNERGIE

I° PARTIE

Chapitre I

L'ALIMENTATION EQUILIBREE ?

Livret «Guide
nutrition pour
les ados»
distribués à
chaque élève



Pendant une année le photographe **Peter Menzel** a décidé de faire le tour du monde pour rencontrer 30 familles dans 24 pays. L'idée a été de les photographier en présence de la nourriture d'une semaine. **Hungry Planet**, a analysé les photos pour mettre en évidence les différences entre les pays...
C'est intéressant !!!

Un outil original

<http://www.menzelphoto.com>



Editeur du document pédagogique «Alliance Sud» En Suisse (39 fr Suisse)

[http://www.globaleducation.ch/globaleducation_fr/
pages/AN_Ln/AN_Ln_2a24.php](http://www.globaleducation.ch/globaleducation_fr/pages/AN_Ln/AN_Ln_2a24.php)

Le document propose les photos de 16 familles, avec un document précisant les aliments et leur quantité pour chacune d'elles, ainsi que plusieurs documents et des pistes d'exploitation. Ce document permet l'utilisation des photos en classe.



Famille Ahmed – Consommation hebdomadaire en mai

Famille Ahmed

Céréales et autres féculents:

\$ 2,70/€ 2,00/CHF 3,30

4 kg de pommes de terre; 1 kg de fougasse; 3 kg de riz blanc; 1 kg de semoule (pour cuisiner le basbousa, un gâteau égyptien qui se mange avec du sirop); 1 kg de macaronis; 500 g de gullash (une sorte de pâte feuilletée).

Produits laitiers: \$ 11,10/€ 8,30/CHF 13,60

3 kg de lait en poudre; 2 kg de beurre; 1 kg de feta; 1 kg de fromage blanc; 500 g de fromage râpé italien (n'est pas acheté très souvent); 450 g de fromage français à pâte molle; 250 g de yaourt.

Viande, poisson et œufs:

\$ 33,20/€ 24,70/CHF 40,70

7,5 kg de poulet; 4 kg d'agneau; 25 œufs; 1,4 kg de thon en boîte; 500 g de steak haché; 500 g de viande de bœuf surgelée; 400 g de corned beef en boîte; 250 g de charcuterie.

Fruits et légumes: \$ 10,50/€ 7,80/CHF 12,90

14 kg de pastèque; 2,5 kg de bananes; 2 kg de poires; 3,5 kg d'aubergines; 3 kg d'oignons rouges; 3 kg de tomates; 2 kg d'olives vertes au citron; 2 kg de paprika vert; 2 kg de courge; 1 kg d'olives noires; 1 kg de cornichons; 1 kg d'ail; 1 kg de feuilles de vigne; 1 kg de corète (dont les feuilles sont consommées comme légume); 1 kg de gombo; 500 g de haricots; 250 g de légumes confits.

Huile, condiments et sauces:

\$ 7,10/€ 5,30/CHF 8,70

4 l d'huile de tournesol; 1 kg de sucre; 500 g de miel; 225 g de poivre noir; 225 g de piment en poudre; 225 g de graines de coriandre; 225 g de cumin; 225 g de mélange d'épices égyptiennes; 200 g de sel; 3 bouquets de persil; 3 bouquets de coriandre fraîche.

Snacks et bonbons:

\$ 1,30/€ 0,97/CHF 1,60

1 kg de halwa (une sorte de bonbon au miel et au sé-

© Photos und Prouvagen der Gattli Feuert. Aarbourg



Famille Ahmed – Consommation hebdomadaire en mai

Plats précuisinés: \$ 0,09/€ 0,07/CHF 0,11

1 portion de haricots cuits.

Boissons: \$ 2,50/€ 1,90/CHF 3,00

1 l de Coca-Cola; 1 l de limonade à l'orange; 1 l de limonade; 500 g de thé noir; de l'eau du robinet pour boire et cuisiner.

Dépense globale par semaine pour l'alimentation:

388 livres égyptiennes/
\$ 69/€ 51/CHF 84

Chaque groupe à
aussi ce doc
correspondant à la
photo de «sa»
famille

Tableau comparatif entre les pays des moyennes des absorptions en quantité d'énergie

Attention ces mesures sont des moyennes.

N°	Pays	Absorption d'énergie par jour et par personne en Kcal (En moyenne)	Absorption par jour et par personne en <u>Kjoule</u> Kcal x 4,18
1	Égypte	3338	13 952
2	Australie	3054	12 765
3	Bosnie-Herzégovine	2894	12 514
4 /5	Chine	2951	12 335
6	Allemagne	3496	14 613
7	Équateur	2754	11 511
8	Inde	2459	10 278
9	Italie	3671	15 344
10	Japon	2761	11 540
11	Cuba	3152	13 175
12	Koweït	3010	12 581
13	Mali	2174	9 087
14	Tchad	2114	8 836
15	Turquie	3357	14 032
16	États-Unis	3774	15 775

**Doc
disponible, mais
pas
obligatoirement
nécessaire**

Pays	Surface en 1000 km ²	Population en mio	Hab./ km ²	Espérance de vie H/F en années	Médecins par 100 000 hab.	Consom. de calories / pers. / j.	Dont issues de produits d'origine animale	Pourcentage d'obèses H	Pourcentage d'obèses F	Diabète en % (après 20 ans)	Kg de viande / pers. / an	Kg de sucre / pers. / an	Lt d'alcool / pers. / an	Nbre de cigarettes / pers. / an
Egypte	1002,0	76,1	76	65,3/69,0	218	3338	255	22 %	39 %	7,2	22,5	29,8	0,4	1275
Australie	7692,0	19,9	3	77,9/83,0	247	3054	1032	21 %	22 %	6,8	93,9	48,1	10,9	1907
Bosnie	51,1	4,0	78	69,3/76,4	145	2894	391	14 %	22 %	3,8	21,4	33,1	6,3	-
Chine	9572,4	1.298,9	136	69,6/72,7	164	2951	618	1 %	1 %	2,4	52,3	7,2	5,2	1791
Allemagne	357,0	82,4	231	75,6/81,6	363	3496	1070	20 %	19 %	4,1	81,9	44,1	12,5	1702
Equateur	256,4	13,2	52	67,9/73,5	145	2754	502	6 %	15 %	4,8	44,9	48,0	1,6	232
Inde	3.287,3	1.065,1	324	60,1/62,0	51	2459	189	1 %	1 %	5,5	5,2	24,6	1,0	129
Italie	301,3	58,1	193	76,8/82,5	607	3671	952	12 %	12 %	9,2	90,2	31,1	9,2	1901
Japon	377,8	127,3	337	78,4/85,3	202	2761	572	2 %	2 %	6,7	43,8	29,3	5,5	3023
Cuba	110,9	11,3	102	75,0/79,3	596	3152	387	12 %	21 %	6,0	32,1	62,2	3,4	1343
Koweït	17,8	2,3	127	75,8/76,9	160	3010	525	30 %	49 %	9,8	60,1	35,3	0,1	3026
Mali	1240,2	12,0	10	43,9/45,7	4	2174	208	0 %	3%	2,9	19,0	10,2	0,3	233
Tchad	1284,0	9,5	7	46,1/49,3	3	2114	140	0 %	1 %	2,8	14,3	8,0	0,2	160
Turquie	779,5	68,9	88	67,9/72,2	123	3357	318	11 %	32 %	7,3	19,3	25,8	1,6	2394
Etats-Unis	9809,2	293,0	30	74,6/79,8	279	3774	1047	32 %	38 %	8,8	124,5	71,8	9,1	2255

Source: Menzel/D'Alusio: *So isst der Mensch*, Hambourg 2005.

Doc disponible, mais pas obligatoirement nécessaire



Famille Aboubakar – Consommation hebdomadaire en novembre

mardi 23 novembre 2010



Famille Celik – Consommation hebdomadaire en janvier

mardi 23 novembre 2010



Famille Caven – Consommation hebdomadaire en avril

Organisation des séances :

Séance I

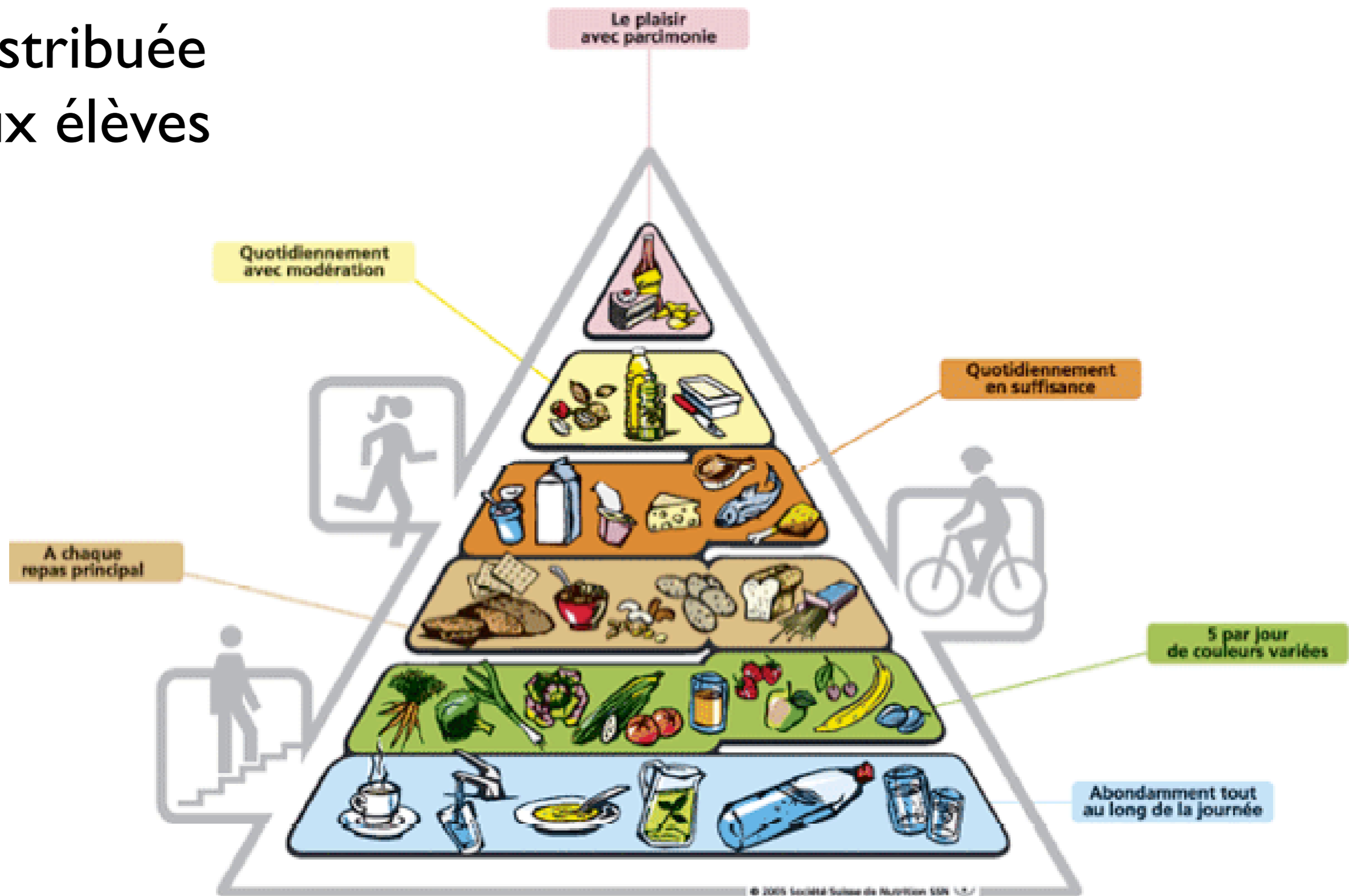
Chaque élève répond à cette question ? Que manges-tu dans une journée ?

Utilisation des livrets «Alimentation et santé» avec travail à finir en dehors de la classe. Faire une affiche sur un groupe alimentaire.

(extraire des informations sur les besoins et les dépenses énergétiques et raisonner sur la notion d'équilibre alimentaire)

Présentation de la pyramide «équilibre alimentaire» telle qu'on la voit en Europe.

Doc distribuée aux élèves



Séance 2

Rappel de la pyramide «équilibre alimentaire»

Présentation des 15 différentes familles du monde et de ce qu'elles mangent en une semaine, du contexte de ces photos...(important de préciser quand même les contextes économique et politique, guerre au Darfour par exemple

Par groupe de 2, les élèves travaillent avec un questionnaire sur la famille qu'ils ont choisi, puis présentent leurs résultats à l'oral au reste de la classe. (*Extraire des informations et raisonner*), (*Calculer, Savoir s'exprimer à l'oral*)

Séance 3

Suite des présentations à l'oral au reste de la classe.

Bilan, classe complète, de la ressource en alimentation, quantité et qualité dans le monde, discussion à propos des dernières questions.

Poursuite envisagée en 2010, avec la gestionnaire, l'équipe de cuisine, le CPE, et bien sûr, toute l'équipe de SVT d'un projet, «équilibre et gaspillage à la cantine de Châtillon»

l'évaluation des compétences en lien avec les activités réalisées.

Activité 1 Activité 2

Repérer les informations dans un texte à partir des éléments explicites et des éléments implicites (compétence 1, maîtrise de la langue, lire)		X
Rédiger un texte bref, cohérent et ponctué, en réponse à une question ou à partir de consignes données (maîtrise de la langue, écrire compétence 1)	X	X
Développer de façon suivie un propos en public sur un sujet déterminé (maîtrise de la langue, dire) compétence 1		X
Mobiliser ses connaissances pour comprendre des questions liées à l'environnement et au développement durable (compétence 3)	X	X
Rechercher, extraire et organiser l'information utile(compétence 3)	X	X
Réaliser, manipuler, mesurer, calculer, appliquer des consignes (compétence 3)	X	X
Mener à bien un calcul, à la main, ou à la calculatrice (compétence 3)		X
Lire et employer différents langages : textes – graphiques – cartes – images – musique (compétence 5 Culture humaniste)	X	X
Savoir utiliser quelques notions économiques et budgétaires de base(compétence 6, Sociales et civiques)		X
Respecter des comportements favorable à sa santé, sa sécurité (compétence 6)	X	X
S'engager dans une action au sein de l'établissement «projet cantine»		

Activité 1 Recherche, et réalisation d'affiche

Leçon 1 l'équilibre alimentaire

Problème : quels aliments doit-manger et dans quelles proportions ?

Atelier 1 : Connaître les groupes d'aliments (/4)

A l'aide de l'affiche et du petit guide, trouve les 7 groupes d'aliments et nomme 2 exemples d'aliments dans chaque groupe.

Groupes d'aliments	Exemples

Atelier 2 : Réaliser une affiche sur un groupe d'aliment (/10)

A l'aide du petit guide recherche des informations sur un groupe d'aliments. Puis tu présenteras ton travail sous la forme d'une page format A4.

L'affiche devra contenir :

- Le nom du groupe d'aliments
- 4 ou 5 exemples d'aliments du groupe dont deux en photo ou dessin
- Le rôle de ce groupe d'aliments
- Les conseils sur la quantité à manger chaque jour

activité 2

recherche et exposé

Travail à réaliser par deux en vue d'une présentation orale au reste des élèves, en classe avec la photo et le doc d'accompagnement.

Les quatre dernières questions, plus au coeur des thématiques EDD peuvent être traitées aussi en géographie et amène à un débat avec les élèves.

- 1) Donne le nom de ta famille, dis de combien de personnes elle est composée, et où elle vit, combien elle dépense par semaine pour se nourrir ?

- 2) Calcule le poids de féculents disponible par semaine dans cette famille ?

- 3) Calcule le poids de fruits et légumes disponible.

- 4) Calcule le poids de viande, poissons, oeufs disponible ?
(un oeuf fait 80g)

- 5) Calcule quelle quantité de sucreries et boissons sucrées sont consommées en une semaine.

6) Présente ces données dans un tableau, ou tu noteras dans la première colonne, la quantité totale, et dans la deuxième colonne, la quantité moyenne disponible par personne de chacun des groupes d'aliments calculés.

7) Compare tes résultats avec ce que tu sais d'un bon équilibre alimentaire .

8) Que penses-tu de l'alimentation de cette famille, quelles améliorations sembleraient intéressantes ?

9) Et, à propos des emballages ???

10) Dis si des produits viennent de loin, (attention à bien situer où vit ta famille)

11) Comment les familles conserve-t-elle leurs aliments ?
Frigo, congélateur, sel, séchage...

Critère de réussite	Activité 1	Activité 2
Oral, (compétence 1) noté pendant l'exposé.		
Respect du temps de parole, bonne répartition des tâches		/1
Sujet traité en entier		/2
Propos clair et audible par toute la classe		/1
Attitude agréable face à la classe		/1
Ecrit (compétence 1)		
Repérer les bonnes informations		/2
Rédiger un texte bref, correctement orthographié		
Affiche sur un groupe d'aliments bien présentée, répondant aux différentes questions	/10	
Contenus scientifique (compétence 3)		
Informations correctes (connaître les groupes d'aliments)	/4	/2
Déchiffrer une étiquette alimentaire (travail réalisé par la suite)	(/6)	
Résultats des calculs corrects, bien présentés dans un tableau.		/1
Total à reporter dans le carnet de notes.	14	10