

À découvrir sur Internet

www.produitslaitiersderhonealpes.com

Voyage au cœur d'une filière, à la découverte des éleveurs, de leurs animaux, pour arriver jusqu'à l'assiette.

On y trouve également des informations nutrition/santé, des recettes, un annuaire des entreprises de la région, et une présentation des actions mises en œuvre pour promouvoir les fromages rhônalpins.

www.produitslaitiers.com

Avec ses rubriques produits laitiers, alimentation et santé, recettes et tendances, élevage et territoire, économie et société, jeunesse et jeux, le site du CNIEL offre une présentation complète des produits laitiers.

www.cerin.org

Le Centre de recherche et d'information nutritionnelles (CERIN) a pour mission de mieux faire connaître les relations entre alimentation, produits laitiers et santé.

www.metiersdulait.com

60 métiers à la loupe sont présentés. On trouve aussi des informations pratiques sur chaque métier, des coordonnées d'entreprises laitières et des informations économiques.

www.fromagesdesavoie.fr

7 fromages, 47 sites pour découvrir tous les moments de la fabrication des fromages avec une carte interactive de tous les lieux.

KIT LUDO-ÉDUCATIF

« DE L'ÉTABLE À LA TABLE »

N'hésitez pas à nous faire part de vos suggestions et remarques à l'occasion de l'utilisation de ce kit, grâce à votre coopération, il pourra s'enrichir !

Le Moutard - 13 rue Richerand 69003 Lyon
04 78 29 00 87 – lemoutard@lemoutard.fr - www.lemoutard.fr



Rhône-Alpes



Création et conception

le moutard



www.lemoutard.fr

KIT LUDO-ÉDUCATIF

DE L'ÉTABLE À LA TABLE

« GUIDE PRATIQUE D'UTILISATION »

Kit ludo-éducatif de découverte du lait
et des produits laitiers, et de ses enjeux
pour un développement durable



Ce guide a pour objet de donner des clefs d'utilisation du kit, des idées et des pistes permettant de prolonger les actions de sensibilisation engagées avec le kit.

le moutard



Rhône-Alpes



SOMMAIRE

Données générales.....	Page 3
- Concept - Publics - Objectifs	
Présentation des supports du kit.....	Pages 4 et 5
- L'expo-quiz - La publication - Le portail de ressources documentaires	
- Options : Des temps d'accompagnement	
Déroulement de l'animation expo-quiz.....	Pages 6 à 13
- Préparation - Organisation de l'expo-quiz et des kakémonos	
- Avant la visite - Visite de l'expo-quiz - Après la visite	
Des pistes pour prolonger l'action.....	Pages 14 à 16

Recommandations :

Lors des échanges, il est essentiel de ne porter aucun jugement de valeur : l'adulte médiateur doit rester neutre, il s'agit d'accompagner les participants vers une réflexion autonome. Un « contrat moral » peut être passé avec les participants : chacun peut s'exprimer librement, donner son avis, avec ses mots, en respectant les autres (ne pas se moquer, laisser les autres exprimer leur point de vue...)

DES PISTES POUR PROLONGER L'ACTION

Prolonger l'action avec les jeunes

- Vous pouvez proposer des outils à réaliser par les jeunes :
 - Un exposé sur un sujet précis (l'élevage, les fromages régionaux, l'alimentation, la nutrition, l'agriculture durable...)
 - Un atelier arts plastiques ou un atelier d'écriture sur le sujet
 - Un cours de cuisine en utilisant les produits laitiers
- Un affichage dans le hall du collège, du lycée, du centre de loisirs, de la mairie... des réalisations pour permettre de valoriser le travail des jeunes et d'inviter les familles à découvrir les travaux effectués.
- Vous pouvez vous inscrire dans des événements régionaux, nationaux ou internationaux liés à l'agriculture. Vous pouvez également organiser une visite de ferme ou d'entreprise de transformation (voir ci-dessous).

Programmer des visites

www.bienvenue-a-la-ferme.com

Le réseau « Bienvenue à la ferme » recense des fermes pédagogiques, des fermes de découverte et toutes les exploitations qui accueillent des scolaires, du grand public... pour découvrir le métier d'éleveur, les animaux et leur habitat, le paysage. Il est souvent possible de goûter sur place les produits de la ferme.

www.fromagerdaffinois.com

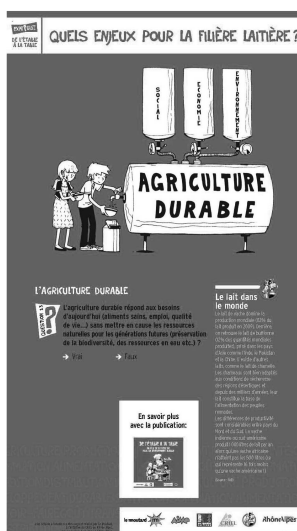
La fromagerie Guilloteau possède deux sites : à Pélussin dans la Loire et Belley dans l'Ain. L'unité de production de Pélussin dispose d'une galerie de visite. Contact : Mme Bonnardel - 04.74.87.53.00

www.fourme-montbrison.com

Quatre fromageries et six fermes ouvrent leurs portes pour découvrir la traite des vaches et la fabrication de la Fourme (rubrique « tourisme » > « La route de la fourme de Montbrison »)

Le concept d'agriculture durable

Le développement durable a pour objectif de préserver les ressources naturelles et de promouvoir un développement qui réponde à nos besoins actuels sans compromettre la capacité des générations futures à répondre aux leurs. Il repose sur trois piliers : le social, l'économie et l'environnemental. Ce concept se développe de plus en plus dans le monde agricole. On parle d'« agriculture durable ». De nombreuses pratiques aujourd'hui dans l'agriculture française tendent à aller dans ce sens (préservation des ressources en eau, réflexion sur la performance énergétique des exploitations, recyclage des déchets, limitation de l'utilisation de pesticides, limitation des transports, développement des circuits courts de distribution etc.) et plus encore avec l'agriculture biologique.



Cette expo-quiz illustre l'exemple de la filière lait en France. Mais il existe une autre réalité à travers le monde...



DONNÉES GÉNÉRALES

1. CONCEPT :

Le kit ludo-éducatif « **De l'étable à la table** » s'appuie sur quatre supports complémentaires ayant chacun une fonction précise :

> UNE OCCASION POUR EN PARLER

- 1.1 Une expo-quiz, un concept original d'animation ayant pour fil conducteur un quiz qui, d'une part, permet une découverte simple et ludique du sujet et, d'autre part, suscite la réflexion, les échanges et le débat.

L'expo-quiz est composée de 8 kakémonos quadri (*toile indéchirable très résistante MI, non inflammable*), format 85 cm x 150 cm (1 x h), accompagnée du document « Vos réponses » (4 pages A5) et du document « Solutions » (4 pages A5).

- 1.2 Un jeu de 7 posters ludo-éducatifs

> DES OUTILS POUR ALLER PLUS LOIN

- 1.3 Une publication intemporelle pouvant être remise aux participants à l'issue des temps d'animation
« *De l'étable à la table, enjeux de la filière lait pour un développement durable* » Collection en questions / Le Moutard - AIME (16 pages + couvertures).

> UN OUTIL POUR ACCOMPAGNER LES MÉDIATEURS

- 1.4 Un guide pratique d'utilisation du kit.

2. PUBLICS :

Ce kit grand public est accessible aux adolescents et aux familles, seuls ou dans le cadre d'un parcours accompagné.

3. OBJECTIFS :

- À travers le lait et les produits laitiers, découvrir une filière alimentaire sous différents aspects : historiques et culturels, alimentation et nutrition, production, transformation, distribution et agriculture durable.
- Sensibilisation à la problématique complexe du développement durable à travers l'exemple de la filière lait,
- Permettre aux institutions d'initier et/ou d'accompagner des actions de sensibilisation à l'équilibre alimentaire, des actions de promotion des filières courtes et des produits locaux...,
- Aider les acteurs du monde éducatif à parler de ce sujet avec les jeunes, que ce soit pendant le temps scolaire, périscolaire, extrascolaire, en famille, à l'occasion de manifestations...

C'EST AU PROGRAMME DU COLLÈGE

Sciences de la vie et de la Terre

Classe de 3^{ème} > Responsabilité humaine en matière de santé et d'environnement

Géographie

Classe de 5^{ème} > Des hommes et des ressources

Classe de 4^{ème} > Les échanges dans la mondialisation

Classe de 3^{ème} > De la ville à l'espace rural

Technologie

Classe de 5^{ème} > Économies d'énergie, pertes

Éducation au développement durable

Toutes classes > Comprendre les enjeux du développement durable

5. APRÈS LA VISITE

Distribution du document « Solutions »

À la fin de la visite, dans un premier temps les participants reçoivent le document « Solutions » afin de valider et corriger leurs réponses. Dans un deuxième temps, ils peuvent recevoir la publication « De l'étable à la table » - Collection en questions / Le Moutard - AIME.

Un temps pour dialoguer

L'expo-quiz peut susciter des questions, des réflexions. Après la visite, un temps de discussion (même court), animé par un adulte, permet aux participants d'échanger entre eux, et les invite à présenter leurs opinions ou à poser leurs questions. L'échange permet d'obtenir des réactions « à chaud », des remarques spontanées. C'est un moment où l'on peut revenir sur les paroles dites et les questions posées lors du parcours par les participants. Ce temps est important car les participants ne doivent pas rester avec des questions sans réponses. La réflexion et le débat engagés sont propices à une meilleure compréhension et à une meilleure assimilation des messages.

PRÉSENTATION DES SUPPORTS DU KIT

1. L'EXPO-QUIZ

Principe

L'expo-quiz s'appuie sur une iconographie forte et un quiz de 13 questions qui permettent de découvrir le lait et les produits laitiers en abordant différents thèmes transversaux tels que : les progrès scientifiques dans l'agro-alimentaire, les notions de goût et d'équilibre alimentaire, l'élevage, les innovations dans l'industrie, la qualité des produits, l'information des consommateurs, les enjeux environnementaux...

Parcours pédagogique

L'expo-quiz est conçue comme un parcours pédagogique au cours duquel le public est amené à découvrir le sujet en décryptant différents types d'images (illustrations humoristiques originales style dessin de presse, visuels de campagnes de communication) et en s'interrogeant à travers les différentes questions du quiz. En suscitant la surprise et la curiosité, tout au long du parcours ou à la fin, l'expo-quiz peut être le prétexte d'échanges et de débats.

Outil autonome

L'expo-quiz est conçue pour être utilisée de manière autonome. Elle ne nécessite pas de connaissances particulières. Il n'est pas nécessaire que les participants connaissent déjà le sujet ou aient déjà travaillé sur cette thématique.

Des cadres variés d'utilisation

L'expo-quiz peut s'adapter à de très nombreux contextes d'utilisation :

- dans un lieu unique au même titre qu'une exposition classique (CDI de collège ou de lycée ; centre de loisirs ; centre social ; médiathèque ; MJC ; musée...)
- dans un lieu de passage (hall de collège ou de lycée, d'institution - Conseil général, mairie... -, de centre de loisirs ; médiathèque, théâtre, galerie commerciale...)
- faire l'objet d'un parcours (type jeu de piste) - répartition des kakémonos dans le cadre d'une manifestation (en intérieur ou en plein-air), de la découverte d'un lieu...
- utilisation sans restriction durant les temps : scolaire, périscolaire, loisirs...
- venir en appui d'un événement prévoyant une animation sur le thème de l'alimentation, de la filière agricole avec la possibilité de créer un temps de débat (type « Forum citoyen »).

Mise en œuvre simple :

- Transport facile de l'ensemble dans des housses.
- Différentes formes d'accrochage (œillets, profilés haut et bas avec crochets de suspension coulissants) en fonction du type d'animation : paper-board, crochets coulissants tableau, cimaïses, grilles ...

KAKÉMONO 7

Le parcours des produits laitiers pour arriver jusqu'aux consommateurs

La conservation des aliments vise à préserver leur comestibilité et leurs propriétés gustatives et nutritives. Elle implique notamment d'empêcher le développement de micro-organismes qui altèrent et rendent les produits impropres à la consommation. Le froid est une technique de conservation qui arrête ou ralentit l'activité cellulaire et le développement des micro-organismes.

Il existe plusieurs circuits de distribution possibles. On peut trouver la vente directe (le producteur fermier qui vend son produit au consommateur) ; les magasins spécialisés qui ont acheté directement chez le producteur ou par l'intermédiaire de grossistes ou encore, les grandes et moyennes surfaces qui se fournissent en général auprès de centrales d'achats.



Il existe plusieurs types de mise à disposition des produits. Tout dépend du « canal de distribution » qui a été choisi (marché, commerce de proximité, grande distribution...).

Il existe plusieurs procédés de conservation des aliments. Notamment par la chaleur (stérilisation, pasteurisation) qui permet de conserver plus longtemps les aliments. Le consommateur doit savoir s'informer (composition des produits, dates limites de consommation etc.) afin de bien connaître les produits qu'il consomme.

Réduire l'excès de déchets et d'emballages inutiles concerne tout le monde. Les consommateurs peuvent agir en choisissant des produits comportant moins d'emballage et en adoptant le tri sélectif des déchets à la maison, qui permet leur recyclage. Les marques, quant à elles, doivent trouver des solutions pour rendre leurs produits attrayants tout en limitant, dans la mesure du possible, les emballages et en valorisant et recyclant les déchets dus à la production.

C'EST AU PROGRAMME DU COLLÈGE

Sciences de la vie et de la Terre

Classe de 6^{ème} > La production alimentaire par une transformation biologique

Géographie

Classe de 2^{ème} > De la ville à l'espace rural

Classe de 3^{ème} > Aménagement et développement du territoire français : les espaces productifs

Technologie

Toutes classes > Les matériaux utilisés

Éducation à la consommation

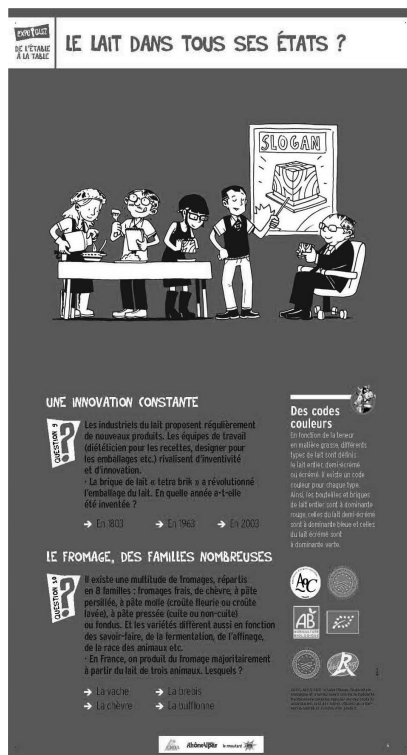
Toutes classes > Vers une consommation responsable

KAKÉMONO 6

La valorisation du lait par la transformation en produits laitiers, entre tradition, savoir-faire et innovation

L'emballage est la première vision que l'on a du produit, c'est la première expression de la marque. Les emballages de nos jours bénéficient de techniques sophistiquées pour répondre aux exigences de la logistique. C'est aussi un outil de séduction pour attirer le consommateur. L'intégration de nouvelles techniques permet d'accompagner, voire parfois de devancer des pratiques de consommation.

Le goût du fromage n'est pas seulement dû au type de lait utilisé. La flore microbienne du lait, la végétation présente dans les fourrages consommés par l'animal, la saison, le climat, les techniques de fabrication, la maîtrise de l'affinage sont autant de facteurs qui interviennent dans le goût d'un fromage.



A l'origine de la fabrication et du lancement d'un nouveau produit se trouve une multitude de métiers différents mais complémentaires : l'éleveur qui fournit son lait, le responsable de production, le contrôleur qualité, le diététicien pour les recettes, le designer et le publicitaire pour concevoir le packaging et faire vendre le produit...

2. LE JEU DE 7 POSTERS LUDO-ÉDUCATIFS

Ces 7 posters ludo-éducatifs reprennent les illustrations originales de l'expo-quiz et valorisent les 7 thématiques principales de l'outil. Ces posters peuvent être, par exemple, affichés durant tout le temps de la programmation de l'expo-quiz (au sein de la cantine scolaire du collège, dans le hall d'accueil d'une bibliothèque, d'une mairie etc.). Ils permettront de susciter la curiosité du public.

Poster couleur
40 x 60 cm



3. LA PUBLICATION

« De l'étable à la table, enjeux de la filière lait pour un développement durable » Collection en questions / Le Moutard - AIME

En sept chapitres articulés autour d'interrogations (Et la nature devint culture ? Qu'est-ce qu'on mange ? ; Et si la santé était dans l'assiette ? ; Concilier nature et culture ? ; Le lait dans tous ses états ? ; Une distribution optimisée ? ; Quels enjeux pour la filière laitière ?), enrichis d'exemples, de portraits métiers, de dessins originaux (type dessin de presse) et de photos, la publication propose au lecteur de mieux connaître le lait et les produits laitiers, d'aborder des questions de santé et de découvrir cette filière économique et ses enjeux pour répondre à un développement durable.

Elle est conçue de manière intemporelle et vient en appui de l'expo-quiz. Elle peut être remise aux participants à la fin de chaque animation. Elle a pour objet :

- de leur apporter des compléments de réponses aux questions de l'expo-quiz ;
- d'enrichir leurs connaissances sur la thématique grâce à une information à la fois accessible et rigoureuse ;
- de leur permettre de conserver une trace du temps d'animation, d'approfondir et de poursuivre avec leur entourage des échanges et des réflexions (en famille, par exemple) ;
- de donner aux médiateurs adultes une occasion de prolonger le temps d'animation.

C'EST AU PROGRAMME DU COLLÈGE

Sciences de la vie et de la Terre

Classe de 6^{ème} > La production alimentaire par une transformation biologique

Classe de 3^{ème} > Responsabilité humaine en matière de santé et d'environnement

Technologie

Toutes classes > L'évolution de l'objet technique

Toutes classes > Les matériaux utilisés

Toutes classes > Les processus de réalisation d'un objet technique

De format carré (15 x 15 cm),
cette publication en couleur est
constituée de 16 pages
+ couvertures.



DÉROULEMENT DE L'ANIMATION

EXPO?QUIZ

1. PRÉPARATION

- Avant de commencer, visualisez l'ensemble du kit afin de vous faire une idée globale de son contenu et des possibilités d'utilisation.
- Prévoyez d'installer l'exposition dans un espace permettant la circulation des participants.
- Photocopiez les documents « Vos réponses » et « Solutions » pour chaque participant en ait un exemplaire.
- IMPORTANT !** Le premier sera remis avant la visite, le second après.
- N'oubliez pas de prévoir des crayons pour les participants.

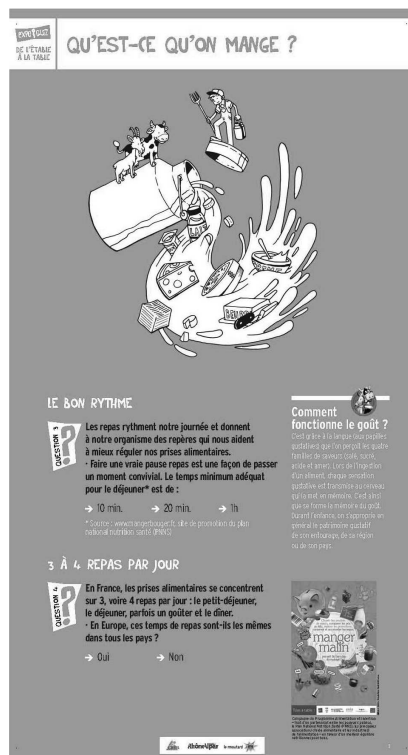
2. ORGANISATION DE L'EXPO-QUIZ ET DES KAKÉMONOS

L'expo-quiz s'articule autour de 8 kakémonos. Le kakémono 1 est une introduction.

Les kakémonos 2 à 8 (cœur de l'expo-quiz) sont structurés sur la base des quatre niveaux de lecture suivants :

Niveau 2 : Quiz

Des questions pour aborder plus facilement le sujet et engager l'échange



Niveau 1 : Le dessin

Une illustration ludique qui sert d'accroche à chacun des kakémonos et permet d'entamer la discussion et le débat

Niveau 3 : Un texte informatif court

apportant une information-clé, une définition...

Niveau 4 : un visuel de campagne de communication, une photo, un schéma... pour appuyer le message principal et élargir le débat

KAKÉMONO 5

L'élevage, respectueux de l'environnement et garant du dynamisme rural

Les animaux sont principalement nourris avec les récoltes de l'exploitation. Ces cultures sont elles-mêmes fertilisées avec la bouse de vache qui, mélangée aux litières (le plus souvent de la paille), donne le fumier. Le fumier et le lisier sont riches en nutriments essentiels pour les plantes. Ce lien au sol permet une préservation de la biodiversité.

Quand elle a fini de brouter, la vache se couche pour ruminer. Les mammifères ruminants herbivores ont un estomac particulier, composé de 4 poches (la panse, le réseau, le feuillet et la caillette). Les femelles transforment des végétaux sans grande valeur nutritive pour l'homme en lait, aliment presque complet, assimilable par l'organisme humain. C'est l'action combinée de la rumination et de micro-organismes présents dans l'estomac qui permet d'attaquer la cellulose (paroi des végétaux) peu digestible pour l'homme.



Pour gérer son exploitation, un éleveur doit savoir être polyvalent. De plus, la nature et l'animal sont ses « outils » de travail. Les respecter est dans son intérêt (d'où une représentation de la vache comme étant « sacrée »).

Les éleveurs taillent les haies, entretiennent les fossés, construisent des murets... Les élevages n'ont donc pas pour seul rôle de nourrir les hommes, ils préservent également les paysages et sont garants de l'aménagement et du dynamisme rural.

L'agriculture française est la première à l'échelle européenne et la deuxième à l'échelle mondiale grâce à la diversité de ses productions et de ses structures d'exploitation.

C'EST AU PROGRAMME DU COLLÈGE

Sciences de la vie et de la Terre

Classe de 6^{ème} > La production alimentaire par l'élevage ou la culture

Classe de 6^{ème} > Des pratiques au service de l'alimentation humaine

Classe de 6^{ème} > Origine de la matière

Classe de 5^{ème} > Fonctionnement de l'organisme et besoin en énergie : la digestion des aliments et le devenir des nutriments

Géographie

Classe de 6^{ème} > Habiter le monde rural

Classe de 5^{ème} > Des hommes et des ressources : la gestion des ressources alimentaires

Éducation civique

Classe de 5^{ème} > Une action solidaire

Éducation au développement durable

Toutes classes > Comprendre les enjeux du développement durable

KAKÉMONO 4

Notions d'équilibre alimentaire (partie 2)

L'amélioration de l'état nutritionnel constitue un enjeu majeur pour les politiques de santé publique menées en France. Le rôle joué par la nutrition comme facteur de protection ou de risque de pathologies (cancer, obésité, diabète...) est mieux compris. Lancé en 2001, prolongé en 2006, et avec un plan d'action pour 2011-2015, le Programme National Nutrition Santé a plusieurs objectifs comme réduire l'obésité, augmenter l'activité physique, améliorer les pratiques alimentaires etc.

Cette question permettra d'aborder les régimes alimentaires. Outre les régimes alimentaires imposés pour des raisons médicales (allergies), idéologiques etc., de nombreux jeunes pratiquent des régimes déséquilibrés qui peuvent nuire à la santé, surtout en pleine croissance. Lorsqu'un jeune pense avoir besoin de maigrir, il doit en parler à l'infirmière scolaire, à un médecin qui pourra envisager des solutions adaptées.



Avoir une alimentation équilibrée repose sur le fait de savoir composer ses repas. Les jeunes doivent apprendre à manger des aliments de différentes familles en quantités adaptées. Pour un équilibre nutritionnel, le lait et les produits laitiers, riches en éléments nutritifs, sont des aliments incontournables.

Augmenter l'activité physique et réduire la sédentarité est l'un des objectifs du Programme National Nutrition Santé. «Bouger» est essentiel pour l'équilibre énergétique. L'activité physique a un effet bénéfique sur la santé et est porteuse de valeurs sociales et éducatives.

Cette pyramide alimentaire permet en un coup d'oeil de visualiser les repères-clés donnés par le Programme National Nutrition Santé pour un bon équilibre alimentaire.

3. AVANT LA VISITE

- Expliquez la thématique en quelques mots.
- Sachez que le parcours peut être réalisé individuellement ou en équipes.
- Avant le parcours, distribuez le document « Vos réponses ». Il reprend l'ensemble des questions de l'expo-quiz. Pendant la visite, chaque participant répondra directement aux questions en cochant les cases sur son document.
- À savoir : certaines questions peuvent comporter plusieurs réponses possibles.

4. VISITE DE L'EXPO-QUIZ

- Comptez 20 à 30 minutes de parcours : c'est le temps idéal pour lire et répondre, dans de bonnes conditions, à chaque question.
- Des adultes peuvent être présents sur le parcours pour accompagner les visiteurs, répondre à d'éventuelles questions et encourager leur participation.
- Notez les remarques des participants que vous entendrez durant le parcours pour revenir dessus par la suite.

KAKÉMONO 1

Introduction de l'exposition

Reprise du visuel général de l'action

Présentation de l'expo-quiz



C'EST AU PROGRAMME DU COLLÈGE

Toutes classes >

- Mobiliser ses connaissances pour comprendre des questions liées à l'environnement et au développement durable,
- Participer à un débat,
- Lire et pratiquer différents langages.

C'EST AU PROGRAMME DU COLLÈGE

Sciences de la vie et de la Terre

Classe de 5^{ème} > La production d'énergie nécessaire au fonctionnement des organes

Classe de 5^{ème} > Fonctionnement de l'organisme et besoin en énergie : la digestion des aliments et le devenir des nutriments

Classe de 3^{ème} > Les maladies nutritionnelles

Classe de 3^{ème} > Responsabilité humaine en matière de santé et d'environnement

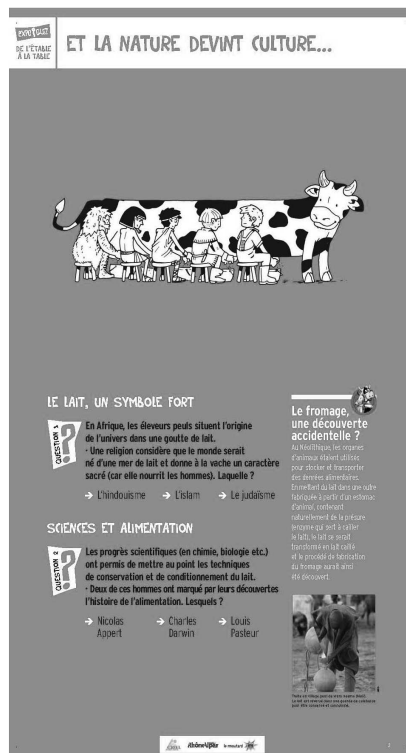
Géographie

Classe de 5^{ème} > Des sociétés inégalement développées

Éducation à la santé

Toutes classes > L'hygiène de vie, l'éducation nutritionnelle et la promotion des activités physiques

Le lait a toujours possédé une forte charge symbolique (symbole de pureté, de fécondité, de richesse et de prospérité...). On recense de nombreuses légendes et mythes faisant référence au lait. Les religions, quant à elles, édictent parfois des «règles» qui influent sur la consommation du lait.



Les progrès scientifiques et technologiques à partir du milieu du XIX^e siècle ont été considérables. Les scientifiques ont su expliquer des phénomènes naturels comme la fermentation. Ils ont fait de nombreuses découvertes (comme la stérilisation, la pasteurisation...) qui ont permis à toute l'industrie alimentaire de perfectionner les conditions de conservation des produits de consommation.

L'homme a commencé à boire du lait dès qu'il a pu y avoir accès : dès lors qu'il a su domestiquer des animaux (d'abord la chèvre et le mouton, entre 11 000 et 9 000 avant J.C.) et qu'il est devenu éleveur.

Le fromage est un exemple de fermentation du lait. Des micro-organismes vivants transforment le lait en différents produits. Le hasard et les tâtonnements des temps anciens ont laissé place à la microbiologie laitière et à la maîtrise industrielle qui apporte aujourd'hui qualité et régularité des goûts recherchés.

Les différences de productivité sont considérables entre pays et continents. 15% de la production mondiale de lait est issue d'autres espèces laitières que la vache : bufflone, chèvre, brebis, chamelle etc. Depuis des millénaires, le lait de chamelle constitue la base de l'alimentation des peuples nomades grâce à ses propriétés nutritionnelles.

C'EST AU PROGRAMME DU COLLÈGE

Sciences de la vie et de la Terre

- Classe de 6^{ème} > La production alimentaire par l'élevage ou la culture
- Classe de 6^{ème} > La production alimentaire par une transformation biologique
- Classe de 6^{ème} > Des pratiques au service de l'alimentation humaine

Histoire

- Classe de 6^{ème} > Les premières civilisations
- Classe de 4^{ème} > L'âge industriel

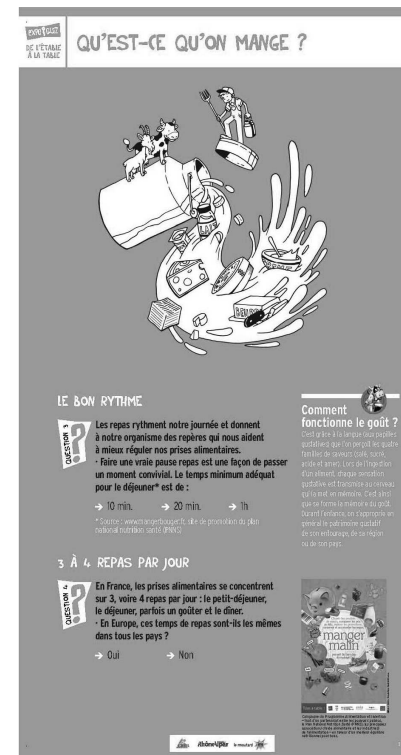
Le lait (de vache, de chèvre...) peut se décliner en une multitude de produits : laits de consommation, yaourts, fromages, beurres, crèmes...

Le repas est un moment d'apprentissage-clé pour assimiler de bonnes habitudes : alimentaires, en matière d'hygiène, de vie en société etc.

Le temps que l'on prend pour manger est tout aussi important que ce qu'il y a dans notre assiette.

Le cerveau a besoin de temps pour recevoir les signaux de l'estomac lui indiquant que l'on est en train de manger.

Selon les pays (les coutumes, l'organisation de la société), le nombre de repas peut varier. En France, nous faisons 3, voire 4 repas si l'on ajoute le goûter. Ces repas rythment la journée et donnent à l'organisme des repères qui aident à mieux réguler nos prises alimentaires.



La question du goût peut être abordée de différentes manières. Lorsque l'on mange, pour apprécier un aliment, le goût n'est pas le seul sens à intervenir : la vue, l'odorat, le toucher, l'ouïe ont leur importance.

Le goût est aussi fonction du temps qui passe : la découverte au XVII^e siècle de la pomme de terre, de la tomate, du chocolat... ont fait avancer l'histoire du goût.

Le goût est aussi l'affaire de modèle culturel : en France, les cuisses de grenouilles sont appréciées ; dans d'autres pays, on consomme des insectes...

Cette affiche met en avant quelques conseils adaptés aux préoccupations des personnes disposant de revenus modestes : comparer les prix, ne pas gaspiller en accommodant les restes.

C'EST AU PROGRAMME DU COLLÈGE

Sciences de la vie et de la Terre

- Classe de 3^{ème} > Les maladies nutritionnelles
- Classe de 3^{ème} > Responsabilité humaine en matière de santé et d'environnement

Géographie

- Classe de 5^{ème} > Des sociétés inégalement développées

Éducation à la santé

- Toutes classes > L'hygiène de vie, l'éducation nutritionnelle et la promotion des activités physiques