

« De l'étable à la table, enjeux de la filière lait pour un développement durable »

Informations potentielles, réparties par disciplines et piliers du développement durable, pouvant être abordées dans le cadre de l'usage de l'expo-quiz®

	Sciences de la Vie et de la Terre (SVT)	Sciences Physiques et Chimiques (SPC)	Education Physique et Sportive (EPS)	Histoire-Géographie	Technologie	Arts plastiques	Français
Pistes de développement par disciplines	. PNNS / 8 sur 9 des repères de consommation alimentaire	. Etats de la matière, les mélanges homogènes, les produits miscibles ou non miscibles, les émulsions, les crèmes	. Lien entre alimentation et santé avec un développement sur l'exercice physique et un autre sur les bonnes habitudes alimentaires (petit-déjeuner, croissance...)	. Histoire et sociologie du lait (débuts de l'agriculture ; domestication animale ; influence des cultures, des religions...)	. Découverte de la diversité des métiers liés directement ou indirectement au secteur	. Design, packaging, étiquettes...	. Campagne de communication autour des produits laitiers (lecture d'images)
	. Apports nutritionnels du lait et des produits laitiers (source des différentes catégories d'aliments et des nutriments indispensables)				. Découverte et visite d'entreprises	. Rétrospectives et évolutions des campagnes de communication autour des produits laitiers	
	. Les cinq sens (goût, odorat...) – Education au goût Goût obtenu par différentes transformations du produit initial	. Techniques de décantation et filtration (utilisation de techniques)	. PNNS / 1 sur 9 des repères de consommation alimentaire (30mn de marche)	. Aménagement du territoire (élevage, paysages ruraux...)	. Les process de préparation du lait et de fabrication des emballages (artisanal, industriel, recherche, innovations scientifiques et technologiques...)		
	. Fabrication et conservation des différents types de lait (frais, stérilisé, UHT, pasteurisé...)	. La chaine du froid / Idée de la conservation - Toute matière organique est dégradée par des micro-organismes et ne peut se maintenir en état spontanément (d'où l'élimination des bactéries par traitement, conservation par le froid qui ralentit le développement bactérien...)	. Les apports énergétiques adaptés aux pratiques sportives	. Agriculture durable (circuits courts, saisonnalité, normes environnementales, bio...)	. Systèmes de contrôles automatiques (régulation)		
	. Fabrication des produits laitiers (fromages, yaourt, beurre, crème, desserts lactés...) – Différents process, affinage... / Transformations biologiques du lait par des micro-organismes particuliers			. Pratiques agricoles en fonction des territoires (plaine, montagne...)	. Recyclage et contrôles de qualité des produits		
	. Lien avec opération petit-déjeuner dans les collèges en SVT : renforcer la ration matinale afin aussi de lutter contre l'obésité en diminuant les rations de soirée	. Les colorants alimentaires		. La filière laitière, un secteur économique rhônalpin important avec de nombreuses spécificités	. Pratiques de consommation : les signes de qualité et d'origines (labels, AOC...)		
	. Les élevages de mammifères utilisés pour leur lait (vache, brebis, chèvre)			. La production du lait dans le monde, la mondialisation (import/export...)			
				. Le coût du lait et des produits laitiers / Règlements / Rôle de l'Europe...			
Pistes de développement par piliers du développement durable	Environnemental	Agriculture durable (circuits courts) ; biodiversité ; le recyclage et la récupération des emballages ; l'épuration des produits issus des laiteries, des produits issus des élevages (caprins, ovins...) ; la diversité des fromages (obtenus par la biodiversité des organismes) ; les apports nutritionnels (environnement humain), partisans et détracteurs ; les apports énergétiques et alimentaires équilibrés...					
	Economique	La valorisation du lait par les produits de transformation ; la constitution d'une filière économique ; l'exportation des produits ; la fourniture de produits locaux ; la constitution d'entreprises, les métiers spécifiques...					
	Social	Les métiers, les goûts, la diversité des produits...					
	Culturel	La diversité des produits (plaine, montagne... / petit, moyen et grand fromage) ; la spécificité régionale liée à des fabrications spécifiques locales (terroirs, savoir-faire...) ; carte des fromages...					
Champs éducatifs	Education à la santé (ES) ; Education au goût (EG) ; Education à l'environnement (EE) ; Education au développement durable (EDD) ; Education à la citoyenneté (EC) ; Education à la consommation (ECO) ; Education à l'économie (ECO)						
	ES, EDD, EE, EC	EE	ES	EDD, EC	EDD, EE, EC	ECO	ECO