

Le Défi

Régime énergétique en classe



Présenté par :



CANADIAN
Geographic
ÉDUCATION

Qu'est-Ce Qu'on Mange Ce Midi?

Les élèves examineront les besoins en énergie associés à la production et au transport de nourriture.



Objectifs d'apprentissage

À la fin de cette activité, les élèves pourront :

- ✓ comprendre le concept de kilomètres alimentaires et les empreintes carbone
- ✓ comprendre l'importance et les avantages de l'agriculture locale

Choisissez **UNE** parmi les deux options suivantes.

Vous ne pourrez soumettre votre travail et obtenir le crédit que pour une seule option.

Option 1

Créez votre propre recette avec des aliments locaux

Les élèves examineront les types d'aliments qu'ils peuvent obtenir localement et créeront une recette ou un livre de recettes en classe en n'utilisant que des aliments locaux.

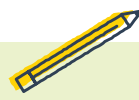
Option 2

Calculez l'empreinte carbone de votre dîner

Les élèves détermineront l'endroit d'où proviennent les aliments de leur dîner et calculeront l'empreinte carbone de leur repas.

Important

Veillez respecter toutes les directives et restrictions scolaires et gouvernementales concernant le COVID-19. Consultez la politique COVID-19 du Défi pour l'année 2021 [ici](#). Ce défi n'oblige PAS les étudiants à participer à un événement en personne.





Qu'est-Ce Qu'on Mange Ce Midi?

Option 1

Créez votre propre recette avec des aliments locaux

Les élèves examineront les types d'aliments qu'ils peuvent obtenir localement et créeront une recette ou un livre de recettes en classe en n'utilisant que des aliments locaux.

Matériel

Ordinateurs pour la recherche, fiche de recette (ci-jointe), dépliants publicitaires d'épicerie (facultative, peuvent être accédés en ligne).

Preuve à soumettre

Photo de fiches de recettes.

Description de l'activité

Animez une discussion en classe sur les différents aliments que vos élèves mangent et la différence entre les aliments frais et les conservateurs. Si possible, utilisez un dépliant d'épicerie papier ou numérique et mettez en valeur les aliments qui proviennent de l'extérieur du Canada. Discutez du concept de « kilomètres alimentaires » et des moyens de les réduire en classe.

Demandez aux élèves de faire des recherches sur une ferme, un marché ou une autre organisation dans leur communauté qui cultive et / ou vend des produits alimentaires locaux. Demandez aux élèves de créer une liste de produits vendus par leur ferme ou leur marché et de créer leur propre recette en utilisant de nombreux produits alimentaires locaux. Distribuez les fiches de recettes et demandez aux groupes ou aux individus d'écrire leur recette. Une fois que chaque élève a partagé sa recette avec le reste de la classe, créez un tableau d'affichage ou un livre de cuisine pour présenter toute la collection de recettes de cuisine locale (si vous enseignez une classe virtuelle, cela pourrait être fait avec une présentation PowerPoint).



Suggestion à l'enseignant

Pour aider à la recherche, invitez un agriculteur local à parler à votre classe de sa carrière et de ce qu'il cultive.





Qu'est-Ce Qu'on Mange Ce Midi?

Option 2

Calculez l'empreinte carbone de votre dîner.

Les élèves détermineront l'endroit d'où proviennent les aliments de leur dîner et calculeront l'empreinte carbone de leur repas.

Matériel

Ordinateurs pour la recherche ou la cartographie, cartes si nécessaire, ficelle ou fil de couleur, ruban si nécessaire.

Preuve à soumettre

Photo ou capture d'écran d'au moins une carte mettant en évidence l'origine de la nourriture de la classe et le nombre de kilomètres de nourriture qu'elle représente.

Description de l'activité

Demandez aux élèves d'énumérer d'où ils pensent que leurs aliments préférés proviennent. Discutez du concept de « kilomètres alimentaires » et expliquez que, tout comme les gens, les repas ont une empreinte carbone.

Informez les élèves qu'ils exploreront et calculeront l'empreinte carbone de leurs déjeuners. Demandez-leur de travailler en groupes (ou individuellement, si vous préférez) pour faire une liste des articles dans leurs déjeuners et de rechercher l'origine (ou l'origine probable) de chaque article. Les élèves peuvent ensuite illustrer les sources de ces ingrédients sur les cartes du monde ou dans Google Earth, en plaçant une ficelle de couleur ou des lignes traînantes entre les pays d'origine des aliments et leur ville natale.

Demandez ensuite à vos élèves de calculer la distance approximative parcourue par chaque aliment avant d'atteindre leur ville natale en additionnant les kilomètres approximatifs (si vous utilisez Google Earth, utilisez la règle numérique!).

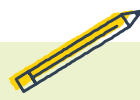


Suggestion à l'enseignant

Si vos élèves ont des déjeuners relativement compliqués (par exemple, plus variés que les sandwichs et autres aliments de base pour le déjeuner), demandez aux groupes de lister les aliments dans un déjeuner sain standard qui comprend des ingrédients qui proviennent généralement de différentes parties du monde.



Le Défi Régime énergétique en classe



Energydiet.ca



Qu'est-Ce Qu'on Mange Ce Midi?

Fiche de recette

Recette _____

Créée par : _____

Ingrédients :

Directives :

--	--



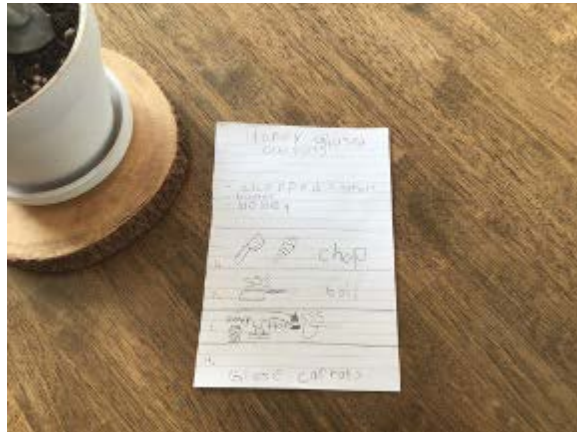


Qu'est-Ce Qu'on Mange Ce Midi?

Exemples des années précédentes de la façon dont cette épreuve peut être relevée :

Exemple 1

Cette recette, de l'équipe Energetic Learners, utilise des ingrédients locaux et nous donne faim!



Exemple 2

Les Tippy Toes ont cartographié les locations des ingrédients pour savoir jusqu'où leur nourriture a voyagé.



Le Défi Régime énergétique en classe



Energydiet.ca