

Séance Le patrimoine alimentaire : les produits du terroir

Sommaire et préparation de la séance

Vue d'ensemble :

Dans le prolongement des séances d'éveil sensoriel, cette séance doit permettre aux enfants de prendre conscience que tous les aliments qu'ils mangent quotidiennement ont une origine. Il y a des produits alimentaires qui ont plus d'histoire que d'autres. Les enfants vont voyager au cœur des terroirs et entrer dans le monde de l'agro-alimentaire.

Des activités, à partir de cartes de géographie, d'un jeu visuel et d'un atelier du goût, permettront aux enfants de comprendre que la diversité de goût de certains aliments est en lien avec leur origine et leur terroir.

Objectifs :

- Permettre aux enfants de s'approprier le mot terroir
- Comprendre pourquoi certains aliments sont produits en relation avec le milieu géographique
- Démontrer que pour élaborer un produit de terroir, il faut de la terre + des hommes qui mettent en place des pratiques + des animaux ou des végétaux
- Montrer que le travail des hommes fait naître des paysages particuliers
- Mettre en évidence toute la diversité de goût à travers les productions de terroir

Nombre de participants : une classe de CE2

Préparation de la séance :

- ☐ Prévoir un message aux parents pour qu'ils soient sensibilisés à la recherche des enfants : produits locaux, produits rencontrés en vacances dans la famille, en voyages,...
- ☐ Faire rechercher aux enfants dans leur alimentation, quels sont les produits qu'ils mangent, qui ont un nom de ville, région, pays, ...
- ☐ Photocopier les fiches « Carte géographique des départements et des régions de France » et « Patrimoine alimentaire, les produits du terroir »
- ☐ Prévoir une carte de France relief/climat
- ☐ Préparer les assiettes avec les 3 échantillons de fromage, les numéroter
- ☐ Couper du pain

Matériel nécessaire :

Matériel nécessaire à la séance :

- ☐ Une carte de géographie de la France : relief et/ou climat
- ☐ Des post-it
- ☐ Le jeu INAO « Quel terroir, pour quel produit ? »
- ☐ Un sac-poubelle
- ☐ Une lavette
- ☐ Des lingettes désinfectantes
- ☐ Du nettoyant antibactérien
- ☐ Du papier absorbant
- ☐ Une nappe

Matériel nécessaire par enfant :

- ☐ Une assiette
- ☐ Un gobelet

- ☐ 3 types de fromages (3 portions de 30 g) ou 3 parts de fruits,...
- ☐ 2 morceaux de pain
- ☐ De l'eau

Recommandations :

- Durée conseillée pour la séance = 1h30 à 2 heures
- L'enseignant peut choisir un autre produit que le fromage comme par exemple le miel (Miel de Corse, Miel de Sapin des Vosges), les fruits (raisin de Chasselas, pomme du Limousin, la figue de Solliès,...) ;
- Pour travailler sur des produits alimentaires de terroir, il est recommandé de choisir des produits d'Appellation d'Origine Contrôlée ou Protégée.

Fiches pédagogiques à utiliser :

- Fiche : « Carte géographique des départements et des régions de France »
- Fiche : « Patrimoine alimentaire, les produits du terroir »

Déroulement de la séance

Rappels des séances précédentes

L'enseignant rappelle que les séances précédentes permettent d'utiliser nos sens pour apprécier et découvrir un produit alimentaire de terroir qui est souvent particulier.

Activité 1 : Découverte des produits alimentaires avec origine géographique : introduction aux notions de provenance et d'origine

Cette activité permet à l'enseignant de mettre en évidence avec la notion d'origine géographique la différence entre les notions d'origine (production localisée) et de provenance.

- L'enseignant distribue la fiche « Produit alimentaire, produit de terroir »
- L'enseignant peut commencer par demander aux enfants s'ils connaissent des produits alimentaires qui portent des noms de ville, de région, de pays. « Est-ce que vous connaissez un produit qui porte le nom d'une région, d'une ville, d'un pays ? »
- Les réponses sont écrites au tableau au fur et à mesure que les enfants parlent et triées en fonction de l'origine et de la provenance. Dans le cas des produits de terroir, l'enseignant et les enfants cherchent ensemble à comprendre pourquoi ces produits s'y sont implantés. Les raisons sont multiples. En général, les enfants évoquent le relief voire le climat. Il convient d'y ajouter la dimension historique. Les échanges commerciaux ainsi que l'implantation de certains peuples ont enrichi le patrimoine propre à certaines régions.
- Sur une carte (affichée au tableau) représentant les régions de France métropolitaine et les départements d'outre-mer, l'enseignant demande aux enfants de situer quelques-uns d'entre eux : Bretagne, Île de France, Alsace, La Réunion...
- Pour compléter les suggestions des enfants, l'enseignant propose une liste de noms pour lesquels il demande aux enfants de les indiquer sur la carte.

Activité 2 : Découverte de la diversité des goûts en fonction des terroirs

Principe : cet atelier permet à l'enseignant de faire déguster aux enfants 3 produits aux goûts différents de 3 terroirs différents. L'exemple décrit ici est celui du fromage mais l'atelier peut se faire avec d'autres produits de terroir en appellation d'origine protégée : miel, fruits, ...

- L'enseignant présente aux enfants 3 fromages différents en incluant, si possible, un fromage de la région.
- Exemple pour la Bourgogne : Epoisses – Comté – Fourme d'Ambert
- L'enseignant projette ou montre une photo de chaque fromage entier.
- Pour chaque enfant, les 3 fromages sont numérotés et présentés sur une assiette en carton.

- L'enseignant rappelle aux enfants comment on déguste et il leur demande de décrire les 3 fromages à la vue, au nez et en bouche, en exprimant ce qui différencie le plus ces 3 fromages. On écrit les commentaires sur un tableau à 3 colonnes.
- L'enseignant peut leur demander de copier et connaître quelques mots de description des fromages
- L'enseignant pose les questions « Comment se fait-il qu'à partir de lait de vache, on puisse obtenir des fromages si différents ? » - « Qu'est-ce qui pourrait l'expliquer ? ».
- L'enseignant reprend bien tous les critères qui constituent un produit de terroir : le milieu géographique, la race de la vache, la technologie mais aussi le milieu ainsi il peut faire le lien avec certaines caractéristiques des fromages (le lait d'hiver ou d'été pour le comté,...).
- Classer par ordre de préférences les 3 fromages en utilisant la fiche.
- On peut montrer que le fromage préféré est souvent celui que les enfants connaissent le mieux. On fait la somme des rangs par fromage et c'est le fromage qui compte la plus petite somme qui est préféré.

Activité 3 : Le jeu des associations « Quel terroir, pour quel produit ? »

Principe : cet atelier permet à l'enseignant de montrer toute la richesse d'une production localisée de terroir : la présence d'agriculteurs, des territoires entretenus, des paysages particuliers, des savoir-faire, des races animales et des espèces végétales préservées, d'une identité.

Le jeu est constitué de 36 photos qui proposent 6 photos de produit alimentaire de terroir associé à chaque fois (5 photos par produit) à des photos représentant un paysage, les hommes (histoire, fête), l'animal ou le végétal concerné et une ou 2 pratiques pour l'élaboration du produit.

On propose aux enfants de se mettre par 2 et de tirer au hasard la photo d'un produit alimentaire de terroir. Ensuite chaque binôme tire à tour de rôle une carte de la pioche et les enfants réfléchissent ensemble à quel produit, la carte piochée doit être associée.

Conclusion :

L'enseignant résume aux enfants ce qui fait qu'un aliment est un produit alimentaire de terroir :

Le produit de terroir est un aliment qui se reconnaît par son lien à un lieu géographique. On peut raconter une histoire de ce produit : comment il est né, son milieu physique (géologie, climat, relief,...), ses moyens de fabrication, sa présentation particulière et son goût original.

Vocabulaire vu en séance

Origine, provenance, terroir, paysage, race espèce, savoir-faire, climat, relief

Prolongement possible

Français :

- À partir de ces éléments préparer un exposé sur un produit choisi par chaque enfant en lien avec la région, leur famille, les amis... Les enfants peuvent finir leur exposé par une dégustation.

Arts plastiques :

- Lire aux enfants des histoires sur un produit de terroir et leur demander de dessiner ce que cela leur évoque

Géographie :

- Approfondir les régions et les départements

Histoire :

- Favoriser la compréhension de la chronologie historique

SVT :

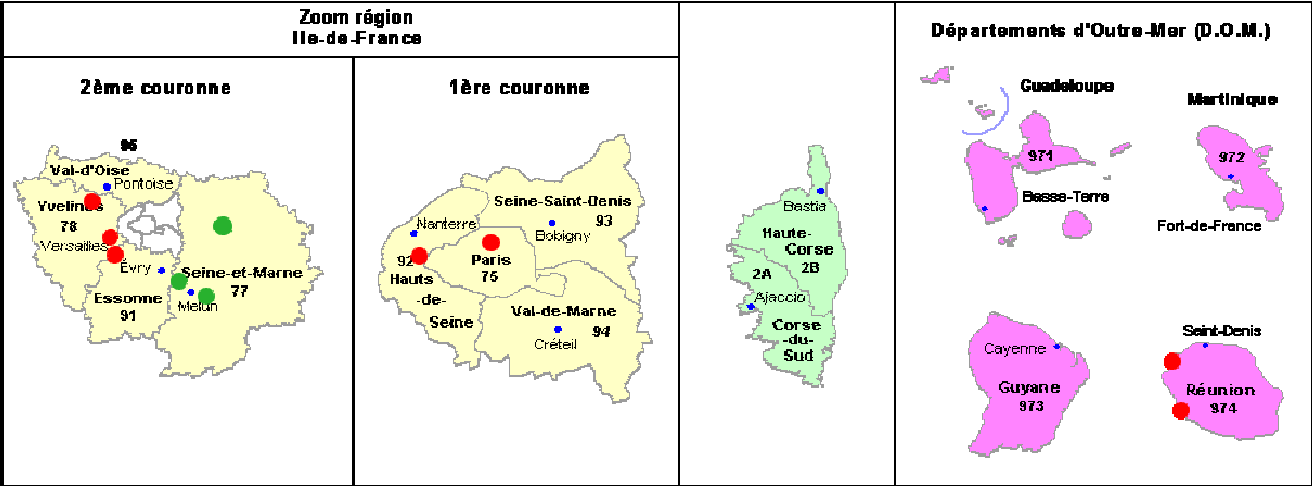
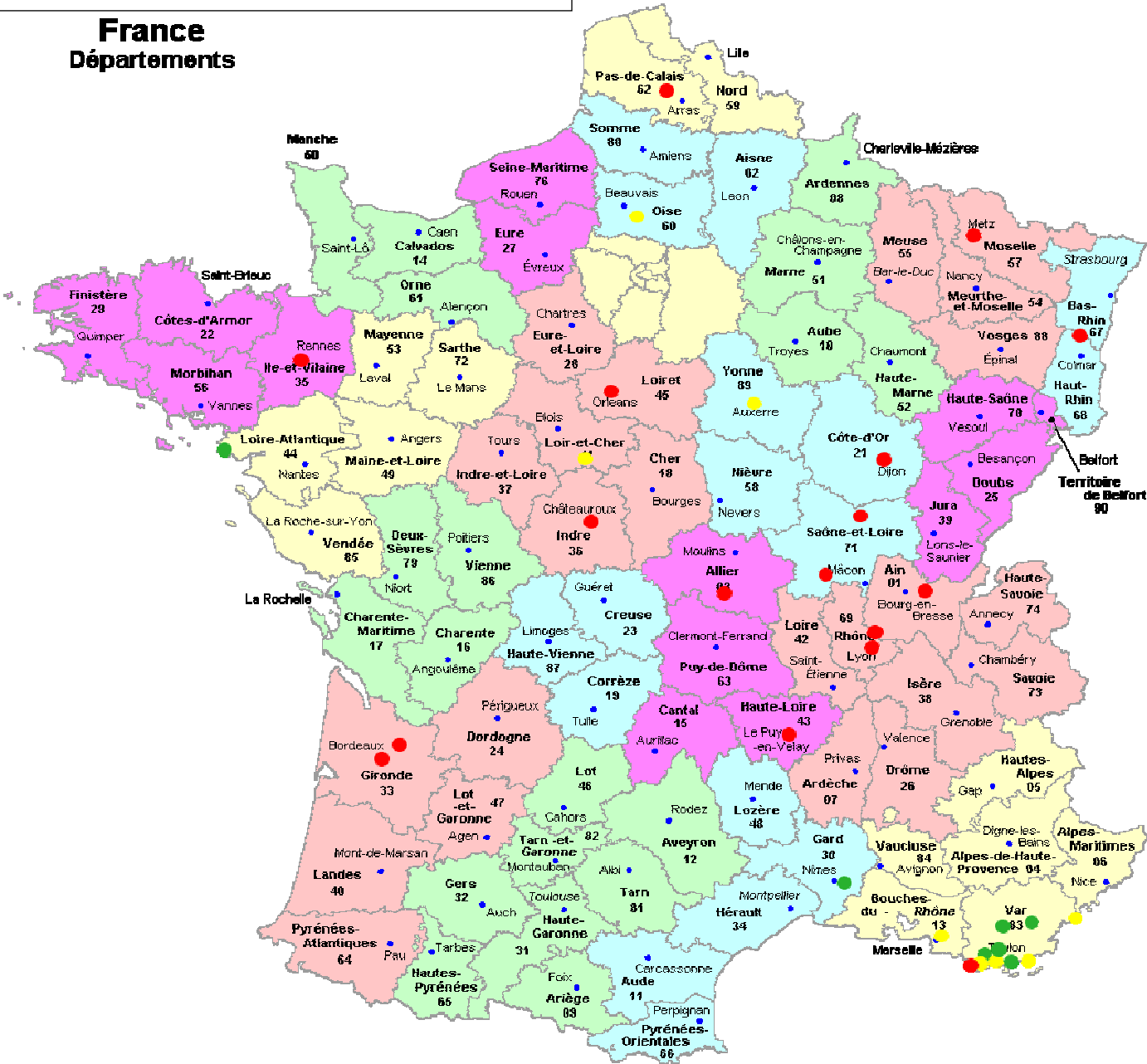
- Découvrir la diversité animale et végétale – agriculture durable
- Sorties dans la région d'origine des produits étudiés
- Faire venir un producteur dans la classe (apiculteur avec une ruche pédagogique, fromager qui explique l'élaboration son fromage,...)

Quelques repères pour la séance

- Néant

Fiche « Carte géographique des départements et des régions de France »

Source : www.ambafrance-ir.org/IMG/gif/carte_france.gif



Fiche « Le patrimoine alimentaire, les produits du terroir »

Atelier 1 :

Je nomme des régions, des départements d'outre-mer que je connais :

.....
.....
.....

Je nomme des aliments qui contiennent un nom de région, de ville ou de pays

.....
.....
.....

Atelier 2 :

1/ J'écris le nom des fromages dans la 1^{ère} colonne

2/ Je décris chaque fromage en distinguant les informations qui viennent de la vue, de l'odorat et du goût et j'écris les mots qui décrivent le plus chaque fromage

	Forme, couleur du fromage, de la croûte, de la pâte	Les odeurs	Le goût
Fromage 1 :			
Fromage 2 :			
Fromage 3 :			

3/ Quel est ton ordre de préférence : inscris sous chaque fromage son classement : 1^{er}, 2^{ème} ou 3^{ème} à ton goût (à ton avis)

Fromage 1	Fromage 2	Fromage 3

