# Etude de cas du champ à l’assiette : le cas de la tomate

## Objectifs

A la fin de la séance, les élèves auront suivi un produit alimentaire du champ jusqu’à l’assiette en abordant les notions de production, de qualité, la problématique des transports et de l’empreinte carbone, la notion de circuits courts et les problématiques de justice pour tous les acteurs de la filière (travailleurs clandestins, transporteurs étrangers, consommateurs précaires.)

## Compétences du socle commun travaillées (en italique les compétences principales)

|  |  |
| --- | --- |
| **Domaine 1** Les langages pour penser et communiquer | *Lire* : Comprendre des documents (article de presse)  *Dire* : S’exprimer à l’oral pour échanger avec les élèves du groupe, discuter un point de vue… |
| **Domaine 2** Les méthodes et outils pour apprendre | Organisation du travail personnel : Mobiliser ses connaissances  Médias, démarches de recherche et de traitement de l’information : Rechercher et exploiter des informations de nature scientifique pour produire un document (carte mentale…) |

## Programmes (BO du 24/12/2015)

|  |  |
| --- | --- |
| **HG** | Thème : Des ressources limitées à gérer et à renouveler  L’alimentation : comment nourrir une humanité en croissance démographique et aux besoins alimentaires accrus ? |
| **SVT** | Thème : « La planète Terre, l’environnement et l’action humaine »  Caractériser quelques-uns des principaux enjeux de l’exploitation d’une ressource naturelle par l’être humain, en lien avec quelques grandes questions de société.   * L’exploitation de quelques ressources naturelles par l’être humain (eau, sol, pétrole, charbon, bois, ressources minérales, ressources halieutiques…) pour ses besoins en nourriture et ses activités quotidiennes.   Proposer des argumentations sur les impacts générés par le rythme, la nature (bénéfices/nuisances), l’importance et la variabilité des actions de l’être humain sur l’environnement.   * Quelques exemples d’interactions entre les activités humaines et l’environnement, dont l’interaction être humain – biodiversité (de l’échelle d’un écosystème local et de sa dynamique jusqu’à celle de la planète). |

## Parcours

|  |  |
| --- | --- |
| **Parcours citoyen** | Education au choix, consomm’action |
| **Parcours avenir** | Les métiers d’une filière agro-alimentaire |
| **Parcours santé** | Sensibilisation à la qualité nutritionnelle et gustative |

**Indications préliminaires pour le déroulé de la séance**

Lors de la séance précédente, un des enseignants impliqué dans le projet fera compléter la fiche recherche 1, en classe pour que les représentations des enfants ne soient pas modifiées par des échanges avec la famille ou des recherches.

Trois fiches documentaires sont proposées. La quantité et la difficulté varient entre ses ressources. Le professeur pourra donc élaborer ses groupes aux préalables pour proposer l’ensemble à la lecture et la compréhension plus accessible aux élèves les plus en difficultés.

S’il le souhaite, le professeur pourra proposer de construire une carte mentale à partir de ces lectures pour faire émerger les 4 volets du projet. L’activité élève proposée ensuite peut enrichir la carte.

_Pic5**Eléments pour compléter la fiche élève**

## À nos cerveaux

## L’article de journal sur la tomate nous a montré le trajet d’un produit agricole du champ à l’assiette.

Place dans le schéma ci-dessous les grandes étapes que suit la tomate avec les mots suivants :

**Consommation / Transformation (emballage...) / Production / Commercialisation / Transport / Transport**

|  |  |
| --- | --- |
| ESPAGNE | ALLEMAGNE, ANGLETERRE, FRANCE.. |
| D’une « mer de plastique » à Almeria, près de Malaga…. | … aux étals de nos supermarchés et à nos assiettes. |
|  | |
| Photos : Yann Arthus Bertrand / Le web conso / Blog « entre amis et voisins » | |
| Consommation  Transformation  Commercialisation  Production  Transport  Transport | |
| 0 …………………………………………………….…………………………………………….. 3 000 km  Champ……………………………..Intermédiaires nombreux………………………………Assiette | |

Connais-tu d’autres circuits qu’empruntent les produits agricoles ? Tous les produits parcourent-ils 3000 kilomètres entre le champ et l’assiette ? Tous les produits passent- ils entre les mains d’autant d’intermédiaires ?

## Qu’avons-nous retenu ?

Les produits que nous trouvons dans les supermarchés ont souvent parcourus des milliers de kilomètres. Ils doivent donc être récoltés tôt pour supporter le temps, le transport, les manipulations et ne pas être abimés avant d’être vendus. On parle de circuits longs.

_Pic5*Nous avons vu comment fonctionne un circuit long.*

## À nos cerveaux : Qu’est-ce qu’un circuit court ?

Un **circuit court** est un mode de commercialisation des produits agricoles qui s'exerce soit par la vente directe du producteur au consommateur, soit par la vente indirecte à condition qu'il n'y ait qu'un seul intermédiaire entre l’exploitant et le consommateur. (Définition du Ministère de l’agriculture)

Place dans les schémas ci-dessous les mots suivants selon le type de commercialisation évoqué :

***Consommation, Production, Transport***

|  |  |
| --- | --- |
| Production  0 km  Champ Assiette | Autoconsommation |
| _Pic9  0 km……………………………………….quelques kilomètres  Production  Consommation  Champ…………..Pas d’intermédiaire……………….Assiette | Vente directe à la ferme |
| _Pic9  0……………………………………………………………………80 km  Production  Consommation  Transport  Champ...……Pas d’intermédiaire ou un intermédiaire…..Assiette | Circuit court du type AMAP (association pour le maintien d'une [agriculture paysanne](https://fr.wikipedia.org/wiki/Agriculture_paysanne)) |

Et toi ? Où se fournit ta famille en produits frais ? ……………………………………………………………………………………………………………

Est-ce plutôt un circuit court ou un circuit long d’après toi ? ……………………………………………………………………………………………………………

## On aurait pu appeler cette activité « Du local au global, pourquoi manger local ? » À ton avis, quelles sont les différentes conséquences des circuits courts ou longs sur :

* **l’environnement ?**

Dans les circuits longs, les produits sont transportés sur de longues distances, cela génère des pollutions liées aux gaz d’échappement, une densité importantes sur les grands axes d’échanges.

Les produits utilisés pour produire en grande quantité des produits capable de se conserver longtemps pour pouvoir être transporté très loin polluent le sol, l’eau, cela détériore le milieu de vie des êtres vivants de l’écosystème concerné.

Ces produits phytosanitaires restent dans les fruits et les légumes et peuvent donc avoir également des conséquences sur la santé des consommateurs.

Beaucoup de culture sous faites hors-sol sous serre chauffée, toute l’année : cela consomme de l’énergie.

* **les prix des produits ? [L’économique]**

Les produits issus de circuits longs sont parfois souvent moins chers, cela ne semble pas cohérent avec le fait qu’il y a moins d’intermédiaire et moins de transport…

Ce sont les acteurs de la grande distribution qui gagnent beaucoup d’argent grâce à la vente de ces produits.

* **la qualité des produits et leur goût ?**

Les produits issus de circuits courts ont plus de goût, sont généralement plus agréable en bouche (texture non farineuse…). Si on s’assure d’acheter chez un producteur, il faut aussi vérifier qu’il cultive en plein champ, pour avoir des fruits et légumes de saisons, récoltés à maturité pour qu’ils aient le maximum de goût.

* **les relations entre les producteurs et les consommateurs ? [le social]**

Dans les circuits longs les producteurs ne rencontrent pas les consommateurs alors que dans les circuits courts, au marché par exemple le producteur peut parler de sa façon de produire des légumes au consommateur, peut lui expliquer pourquoi il a fait le choix de cultiver telle variété plutôt qu’une autre, comment cuisiner tel légume que le consommateur ne connait pas pour qu’il le goûte….

* **Quel est le circuit le plus rentable pour les producteurs ?**

Le circuit court

## Qu’avons-nous retenu ?

Il existe d’autres circuits de distributions qui proposent de favoriser les productions locales. Les produits issus des circuits courts sont distribués seulement à quelques dizaines de kilomètres du lieu de production. Ainsi la récolte peut être plus proche de la maturité et les producteurs peuvent fixer plus facilement leur prix de vente en fonction de leur coût de production.

**Pour aller plus loin**

***- Circuits courts.*** In chambre d'agriculture d'Auvergne [: http://www.auvergne.chambagri.fr/menu-horizontal/promotion/circuits-courts.html](http://www.auvergne.chambagri.fr/menu-horizontal/promotion/circuits-courts.html)

***- Circuits courts de commercialisation alimentaire.*** In Equiterre.org <http://www.equiterre.org/fiche/circuits-courts-de-commercialisation-alimentaire>

***- Circuits courts de commercialisation en agriculture et agroalimentaire : Projet coxinel.*** <https://vimeo.com/53852719>

- Chiffoleau, Yuna. ***Formes et enjeux des circuits courts de commercialisation en agriculture.*** 2010-in INRA science & Impact

<http://www1.montpellier.inra.fr/PSDR/doc/coxinel/florac2010-formation-05032010.pdf>