# « Des kilomètres alimentaires dans votre assiette»

## Séance co-construite entre une enseignante d’HG-EMC et une géographe-cartographe de l’ENS, Hélène Mathian.

## Objectifs : A partir des recettes du concours de cuisine, effectuer un travail cartographique pour aborder les notions de kilomètre alimentaire, de traçabilité, de local et d’échelle en géographie.

## Compétences du socle commun travaillées :

|  |  |
| --- | --- |
| **Domaine 1** Les langages pour penser et communiquer | Savoir utiliser et réinvestir le vocabulaire spécialisé à bon escient  D 1.3 Passer d’un langage à un autre |
| **Domaine 2** Les méthodes et outils pour apprendre | D2 Coopérer et réaliser des projets |
| **Domaine 3** La formation de la personne et du citoyen | D3 Exercer son esprit critique, faire preuve de réflexion et de discernement |
| **Domaine 5** les représentations du monde et l'activité humaine | Situer et mettre en relation des lieux et des espaces à partir de cartes d’échelles variées  Analyser quelques enjeux du développement durable dans le contexte de sociétés étudiées |

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

|  |  |
| --- | --- |
| **HG** | Nourrir les hommes ; le développement durable |
| **Mathématiques** | Les échelles (la proportionnalité) |

## Parcours

|  |  |
| --- | --- |
| **Parcours citoyen** | Etre un consomm’acteur (produits locaux) |
| **Parcours santé** | La traçabilité des aliments |
| **Parcours Avenir** | Rencontre avec une cartographe |

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

* Chaque équipe doit avoir la liste précise des ingrédients nécessaires pour chaque recette ;
* Matériel : feutres / règles

**Eléments pour compléter la fiche élève**

**Pour aller plus loin**

Site de calcul des distances à vol d’oiseau : distancity.com

http://equiterre.org/fiche/kilometrage-alimentaire

http://cdurable.info/Le-dilemme-des-kilometres,460.html

# « Des kilomètres alimentaires dans votre assiette »

Contexte : Dans le cadre du concours Véni’chefs junior, nous allons **effectuer un travail cartographique** pour aborder les notions de **kilomètre alimentaire, de traçabilité, de local et d’échelle en géographie.**

# A nos cerveaux !

A partir de votre recette et de la liste des ingrédients fournis par l’association VRAC, complétez le tableau suivant :

La **traçabilité** désigne la situation où l'on dispose de toutes les informations pour connaître la composition d'un produit tout au long de sa chaîne de production, de transformation et de distribution.

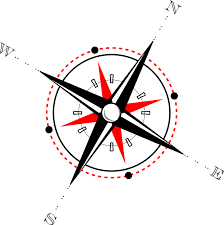
1. Dans quel type de circuit de distribution la traçabilité est-elle meilleure ?

* Circuit court (1 intermédiaire maximum)
* Circuit long (plusieurs intermédiaires)

1. Soulignez en vert les ingrédients issus de l’agriculture locale (Rappel : local = moins de 80 km)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Ingrédients utilisés dans la recette : | Provenance (nom d’un département, pays) | Km parcourus pour arriver dans notre assiette |
| - Farine  - Sucre  -  -  -  -  -  -  -  -  -  - | -  -  -  -  -  -  -  -  -  -  -  - | -  -  -  -  -  -  -  -  -  -  -  **Nombre de kilomètres alimentaires de votre recette.** *distancity.com*  - |
| TOTAL : | |  |

*Nb : Tous les* ***produits frais*** *(fraises, aromates, etc.) seront fournis par des agriculteurs de la région lyonnaise (Rhône)*

****

1. **La main à la carte !**

Sur le fond de carte A3 fourni (à télécharger séparément) :

* Placez un point pour localiser l’origine de chaque ingrédient en choisissant le bon cercle de provenance et en respectant la rose des vents.
* Reliez chacun des points placés à l’étoile, qui représente Vénissieux.