# PLANISPHERES

## Séance co-construite avec les étudiantes du M1 MEMED, un artiste contemporain engagé Thierry Boutonnier et un doctorant en géographie Adrien Mathian (Université Lumière Lyon 2 / INRA Montpellier/EA Laboratoire d'études rurales / UMR Innovation).

## Objectifs : A partir des constats des Selfoods, effectuer un travail cartographique (et aborder différentes écheles) :

## - pour se repérer dans l’espace, mettre en évidence la diversité des origines des espaces où les élèves sont déjà allés pour semer, planter, récolter, chasser ou pêcher- pour aborder l’origine des produits le plus fréquemment consommés les notions de kilomètre alimentaire, de traçabilité, de local et d’échelle en géographie.

## - pour éveiller l’esprit critique des élèves face à la traçabilité des produits lorsqu’il s’agit de comprendre d’où vient le sucre présent dans les boissons.

## Compétences du socle commun travaillées :

|  |  |
| --- | --- |
| **Domaine 1** Les langages pour penser et communiquer | 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 |
| **SVT** | Besoins des végétaux et relation avec leurs lieux d’origine et de production |

## Parcours

|  |  |
| --- | --- |
| **Parcours citoyen** | Etre un consomm’acteur (produits locaux) |
| **Parcours santé** | La traçabilité des aliments |
| **Parcours Avenir** | Rencontre avec des étudiantes de Master, un Artiste, une géographe |

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

* Préparer l’atelier « Moi j’ai déjà…. » en amont (Fiche élève DM)
* 3 planisphères mondiaux + carte de France + carte régionale
* 3 Ateliers tournants (Attention à la gestion du temps !)
* Matériel : gommettes de différentes formes et couleur
* Diaporama des photos des aliments et des corrections à leurs réponses

**Consignes élève**

## A) Carte « Moi j’ai déjà …. »

## 1) A partir du DM, identifie ta (ou tes) gommette(s) avec ton pseudo et le nom de l’espèce.

- Gommette animale ronde ou végétale carrée

- Gommette rouge si c’était en ville, verte si c’était à la campagne

- Pour les enfants qui n’ont jamais rien planté, semé.... leur proposer une gommette d’une autre couleur avec : « moi (pseudo) j’aimerai ……………… »

**2)** Sur le fond de carte A3 fourni, **place ta ou tes gommettes sur la carte** (en choisissant celle à l’échelle la plus adaptée)

## B) Origine des produits que nous consommons le plus fréquemment

Sur le fond de carte A3 fourni, place un point pour localiser, selon vous, l’origine de chaque ingrédient.

## C) Origine du sucre présent dans les boissons que nous consommons le plus fréquemment

## 1) A partir de l’étiquette de boisson que tu as rapporté, identifie le ou les sucres présents *Remarque : - expliquer que les sucres finissent souvent par « ose » en chimie et que, par exemple, le lactose du lait est du sucre.*

## *- d’où vient le goût sucré s’il n’y a pas du sucre (édulcorant)*

**2)** Sur le fond de carte A3 fourni, place un point pour localiser, selon vous, l’origine des sucres identifiés.

**3)** Comment vérifier la provenance de ce sucre ? Lecture attentive des étiquettes alimentaires (+ Appel aux services consommateurs)

**Pour aller plus loin**

* **Concernant l’atelier B** : *La dizaine de produits de chaque groupe est choisie en amont avec légumes de l’ancien vs légumes du nouveau monde (non connu avant le XVème siècle) ; légumes locaux vs légumes importés.*

**Originaires d’Europe et du Moyen-Orient (7)**

***Croissant fertile***

1. **Coucous et Pâtes < Semoule < Blé dur** : moitié sud de la France + importation depuis la Grèce et la Lituanie. *Originaire du Croissant fertile.*
2. **Pain, Pizza et Gâteaux < Farine < Blé tendre** : moitié nord de la France + importation depuis l’Allemagne, la Bulgarie, la Roumanie et le Royaume-Uni. *Originaire du Croissant fertile.*

***Méditerranée***

1. **Lentille** : Massif central, Centre et Champagne-Ardennes + importation depuis la Turquie (lentille corail) et le Canada.
2. **Pois chiche** : importation depuis le Mexique, l’Inde, l’Espagne et le Canada.

***Europe de l’Ouest***

1. **Salade** : Local, Midi méditerranéen et Rhône-Alpes + importations depuis l’Espagne et l’Italie.
2. **Chou** : Local + importation de l’Espagne et des Pays-Bas. *Vient du grec* prasike *(légume) : de l’Antiquité à l’époque moderne, c’est LE légume par excellence en Europe.*
3. **Cardon** : Très local : Vaulx-en-Velin, pas d’importation du tout. *Son ancêtre commun avec l’artichaut, la blette et le chardon vient du Moyen-Orient.*

**Originaires d’Amérique (7)**

***Andes***

1. **Tomate** : Local en saison et Bretagne, Provence + importation depuis le Maroc, l’Espagne (notamment depuis la « mer de serres » d’Almeria), la Belgique.
2. **Pomme de terre** : Local en primeurs, mais surtout Centre-Nord de la France + importation de Belgique et des Pays-Bas.

***Mésoamérique***

1. **Maïs** : Sud-ouest de la France + importation d’Espagne, de Belgique et de Hongrie.
2. **Haricots verts** : Ouest de la France en été + importations du Kenya et du Maroc le reste de l’année.
3. **Courge** : Local en saison + importations de l’Espagne et du Maroc.
4. **Poivron** : Provence, Aquitaine + importations d’Espagne et du Portugal.

***Amazonie***

1. **Manioc** : importations du Costa Rica et du Viet Nam.

**Originaires d’Asie (7)**

***Asie de l’Est/Chine***

1. **Clémentines/Mandarine** : Corse + importations d’Espagne.
2. **Orange** : Outre-Mer + importations d’Espagne et d’Afrique du Sud.

***Asie du Sud-est/Inde***

1. **Riz** : Camargue + importations d’Inde (Pendjab : riz basmati), d’Asie du sud-est, d’Italie et d’Espagne.
2. **Aubergine** : Local en saison, PACA et Aquitaine + importations d’Espagne.

***Asie centrale***

1. **Pomme** : Local (Monts du Lyonnais) et Ouest et Sud de la France.
2. **Oignon** : Local en primeurs et Centre-Nord de la France + importations depuis l’Espagne, les Pays-Bas et l’Italie.
3. **Carotte** : Local en primeurs et Aquitaine/Normandie + importations de Belgique et d’Espagne.

*L’animateur de l’atelier engage une discussion sur les produits locaux (facilité de connaître les origines de provenance) et explique à l’oral qu’à l’origine tel ou tel aliment venait de ce pays mais qu’aujourd’hui en France, il est davantage produit dans d’autres pays.*

**1. Échange colombien**





**2. La migration du maïs au cours du temps**



**3. La « mer de serres » de la plaine d’Almeria, au bord de la mer Méditerranée, en Espagne**



*Sources :*

* Centre du commerce international, Statistiques du commerce pour le développement international des entreprises : <https://www.trademap.org/>
* FranceAgriMer – Etablissement national des produits de l’agriculture et de la mer, Chiffres-clefs 2016 de la filière fruits et légumes : <http://www.franceagrimer.fr/content/download/54724/529440/file/chiffres%20cl%C3%A9s%202016%20FL.pdf>
* Interfel – Interprofession des fruits et légumes : <https://www.lesfruitsetlegumesfrais.com/fruits-legumes/>
* Bloch-Dano E. (2008), *La fabuleuse histoire des légumes*, Paris : Grasset, 180 p.
* **Concernant l’atelier C**: Exercice difficile, il est là pour soulever des questionnements des élèves

*Mise en évidence du contraste qu’il existe entre les légumes + autres produits issus des circuits-court avec et le produits transformés que l’on retrouve sur tous les selfoods.*

*Il est impossible de savoir comment est fabriqué le soda et de tracer le sucre à partir des informations de la bouteille.*

*Le sucre est d’origine végétale (betterave ; canne à sucre) mais comment vérifier quel sucre est utilisé ?*

*Appeler le service consommateur, numéro vert ; Ceux-ci sont rarement à même de répondre à cette question de provenance du sucre. (Alors que c’est une obligation sur l’étiquetage des produits)*