

Fiche pédagogique

*Accompagnement de la vidéo
« programme européen fruits et
légumes, lait et produits laitiers à
l'école »*

Niveau maternelle, version Outre-mer

Vue d'ensemble

Dans le cadre du programme européen de distribution de fruits et légumes et/ou de lait et produits laitiers à l'école, la mise en place d'au moins une mesure éducative est obligatoire pour que cette distribution bénéficie de financements européens. Ceci va dans le sens de l'objectif du programme qui est de promouvoir des comportements alimentaires plus sains auprès des élèves et d'enrichir leurs connaissances sur les filières et les produits agricoles.

Aussi, afin de proposer des outils qui soient accessibles à toutes les écoles, des vidéos didactiques ont été élaborées en concertation avec les ministères de l'Agriculture et de l'Alimentation, de l'Education Nationale, de la Jeunesse et des Sports, et des Solidarités et de la Santé.



Objectifs

- > Faire découvrir et reconnaître les produits frais (légumes et fruits), le lait nature, les produits laitiers.
- > Comprendre leur origine.
- > Mettre en avant l'importance de la diversité alimentaire.
- > Eveiller l'intérêt des enfants et leur curiosité, notamment en mettant en évidence la participation des cinq sens dans la dégustation.

Nombre de participants

Une classe.

Description des séquences

- > Télécharger la vidéo et vérifier sa bonne lecture: <https://agriculture.gouv.fr/education-l'alimentation-de-nouveaux-outils-videos-en-ligne>
- > Prévoir des produits réels comme un panier de légumes et fruits frais, des pots de yaourt (vides de préférence, pour ne pas rompre la chaîne du froid), des boîtes de fromages, des bouteilles ou briques de lait, ou prévoir des photos, pour illustrer la séance et nommer les aliments du quotidien.

Pour aller plus loin

- > Proposer la dégustation de quelques produits, comme des fruits frais découpés, du lait, du yaourt nature ou du fromage blanc nature, ou petit-suisse nature, un morceau de

fromage^{1...2}, dans le respect des règles d'hygiène et après vérification des allergies et des intolérances alimentaires potentielles des enfants.

> Poursuivre par la mise en place de séances sensorielles inspirées des « maternelles du goût »³.

Déroulement de la séance

Activité 1 : visionner la vidéo

La vidéo dure 1 min 22 : la visionner en entier en s'assurant qu'elle se déroule normalement et que le son est suffisant sans être excessif.

Introduire la vidéo par une courte description, comme par exemple : « *Vous allez voir une vidéo (un dessin animé) qui vous parle de ce que vous mangez. Elle vous dit d'où viennent les aliments que vous consommez chaque jour chez vous ou à la cantine.* » ou toute autre introduction qui est adaptée à la classe, et qui présente en quelques mots simples le contenu de la projection.

Activité 2 : interactivité

Faire réagir les enfants sur ce qu'ils ont vu, reconnu.

Demander ce qu'ils ont retenu : couleurs, forme, produit, message

Insister sur le message final du clip vidéo : « *si tu manges un peu de tout, tu seras en forme toute la journée* ».

Activité 3 : détailler les séquences

Reprendre les séquences au ralenti pour détailler avec les enfants ce qui est présenté.




Les notions abordées peuvent correspondre aux objectifs visés et aux éléments de progressivité du programme de l'école maternelle (bulletin officiel spécial n°2 du 26 mars 2015) et concernent les domaines 1 : *mobiliser le langage dans toutes ses dimensions* et le domaine 5.2 : *explorer le monde du vivant, des objets et de la matière* (voir Vademecum éducation à l'alimentation et au goût, page 16), entre autre.





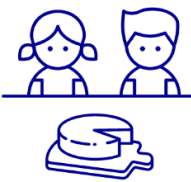
¹ <https://agriculture.gouv.fr/consommation-de-fromages-base-de-lait-cru-rappel-des-precautions-prendre> : ne pas donner de fromages au lait cru aux enfants de moins de 5 ans





² <https://agriculture.gouv.fr/consommation-de-fromages-base-de-lait-cru-rappel-des-precautions-prendre> : ne pas donner de fromages au lait cru aux enfants de moins de 5 ans


³ A retrouver dans les « ressources pédagogiques » du site : <https://agriculture.gouv.fr/decouverte-de-l'alimentation-par-les-cinq-sens-les-classes-du-gout>

Pour cette partie, vous diffusez à nouveau la vidéo avec arrêt sur l'image à plusieurs endroits clés. Le découpage ci-dessous est donné à titre indicatif.

Script	Thème	Vocabulaire, messages
<p>Dis-donc ! Y'a un tas de couleurs et de formes dans ton assiette !</p> <p>Du blanc, du rouge, du rond, du long, et même des trous !</p>	<p>La diversité dans l'assiette</p> 	<p>Les aliments sont variés en formes et en couleurs. Sont présentés :</p> <p>Un yaourt Des tomates (rondes, rouges) Un morceau de fromage (avec des trous) Une clémentine ronde et de couleur verte. Un poireau blanc et vert, long et fin. Ces aliments peuvent être présentés en réel ou en photo.</p>
<p>C'est normal, tous les jours lors des repas tu manges différents aliments : le matin, le midi, au goûter, le soir.</p>	<p>La temporalité alimentaire</p> 	<p>Les temps de la journée sont : le matin quand le soleil se lève et monte dans le ciel, à midi, quand le soleil est au zénith, et le soir, quand le soleil redescend se coucher.</p> <p>Ainsi, il y a aussi des rythmes pour les repas, qui suivent la course du soleil : petit déjeuner le matin, déjeuner à midi et dîner le soir, avec la pause du goûter dans l'après-midi.</p>
<p>L'important, c'est de manger un petit peu de tout !</p> <p>Il y a plein de choix !</p>	<p>Les aliments sont variés, divers.</p>  <p>L'important, c'est de manger un petit peu de tout !</p>	<p>Les aliments font partie de familles différentes : des produits céréaliers comme le pain, des produits d'origine animale comme le poisson, la viande, les œufs, des produits laitiers comme le yaourt nature, le petit-suisse nature, les fromages, les fruits et légumes, sans oublier les légumes secs (qui ne sont pas représentés sur la vidéo, mais que l'on peut évoquer : pois chiche, lentilles, fèves...). Des photos ou des produits réels peuvent être aussi présentés à nouveau pour les nommer et enrichir le vocabulaire.</p>

<p>Il y a plein de choix!</p>		<p>Mêmes produits + poivron rouge et courgette</p>
<p>Parmi les fruits,</p>	 <p>Parmi les fruits,</p>	<p>Des litchis (litchis), une mandarine (ou citron), une banane, une mangue</p> <p>ATTENTION : ces fruits ne représentent pas forcément une portion pour les maternelles, mais le fruit entier. Aussi, il est important de rappeler qu'une portion = la poignée que l'enfant peut tenir dans sa main.</p>
<p>les légumes,</p>	 <p>les légumes,</p>	<p>Une courgette, Une carotte Un radis Une salade Un poireau Une pastèque (fruit) Des brédes</p> <p>ATTENTION : ceci ne représente pas la taille d'une portion pour les maternelles, mais le légume entier.</p>
<p>les produits laitiers.</p>	 <p>les produits laitiers.</p>	<p>Les portions sont illustrées. Retenir qu'une portion = la poignée que l'enfant peut tenir.</p> <p>Un yaourt nature Une portion d'emmental avec ses trous</p> <p>RAPPEL / https://agriculture.gouv.fr/consommation-de-fromages-base-de-lait-cru-rappel-des-precautions-prendre</p> <div data-bbox="938 1803 1404 2038" style="border: 1px solid red; padding: 5px;">  <p>Le lait cru peut présenter un risque important pour les jeunes enfants et particulièrement ceux de moins de 5 ans.</p> <p>Ils ne doivent pas consommer de lait cru ou de fromages au lait cru.*</p> <p>Vérifiez l'étiquette ou demandez conseil à votre commerçant.</p> <p><small>*Sauf fromages à pâte pressée cuite : Gruyère, Comté, Emmental, Beaufort...</small></p> </div>

<p>C'est rigolo, y'en a qui poussent sous terre ou en l'air.</p>	<p>ORIGINE des légumes et des fruits, conditions de production agricole,</p>  <p>C'est rigolo, y'en a qui poussent sous terre</p>  <p>ou en l'air.</p>	<p>Ces images visent à faire découvrir le monde vivant des végétaux, leurs lieux de croissance : on peut voir les carottes qui poussent dans la terre, comme tous les légumes « racines » (pommes de terre, radis, betteraves rouges, panais, topinambours etc). Ces légumes sont dits « racines » car c'est cette partie de la plante que nous consommons (ou le tubercule). Il y a des fruits que nous récoltons sur les arbres ou arbustes (litchis ou letchis). Ils ne poussent pas réellement « en l'air », mais sur des branches. Ils sont issus de fleurs que l'on peut voir au printemps (aborder la notion de saison, de « cycle » de vie des végétaux).</p>
<p>Et y'en a même qui viennent des vaches, des zébus ou des chèvres ! Bah oui, c'est avec leur lait qu'on fabrique les yaourts et les fromages.</p>	<p>Origine des produits laitiers</p>  <p>Et y'en a même qui viennent des vaches, des zébus ou des chèvres !</p>	<p>Reconnaître la vache, le zébu, la chèvre</p> <p>Reconnaître ensuite les trois produits laitiers issus du lait : le lait en bouteille (ou en brique), le yaourt nature, et le fromage.</p>
<p>Je goûte. Hum, tout ça c'est délicieux ! Certains aliments sont sucrés, d'autres salés ou acides. Ça croque et ça craque, c'est parfois doux ou mou.</p>	<p>La dégustation, c'est important de goûter de tout.</p> 	<p>Le vocabulaire des saveurs, des textures, des odeurs est abordé. Ces images illustrent les saveurs (sucré, salé, acide notamment), la texture (mou ou dur), l'odeur, et le goût. Ceci peut permettre de relier à une séance de dégustation en utilisant ses 5 sens. Ce sont les mêmes aliments que ceux des images précédentes, afin de les mémoriser.</p>

<p>Et même si ça pique ou sent fort : c'est pourtant fameux.</p>	<p>Notion de décalage entre odeur et goût Exemple du Durian</p> 	<p>Le durian est l'exemple d'un produit à l'odeur repoussante et au goût délicieux.</p>
<p>À ton tour maintenant : si tu manges de tout, tu seras en pleine forme toute la journée!</p>	<p>Notion de l'importance de manger un peu de tout.</p>	<p>La diversité alimentaire consiste à manger différents aliments, variés, à manger des fruits et des légumes (frais), à consommer des produits laitiers frais et nature afin de bien grandir, de rester en forme.</p>

Activité 4 : Prolongements possibles

En classe :

Après avoir projeté cette vidéo, vous pouvez :

- Poursuivre par un apport de vocabulaire à partir d'autres aliments présentés en images ou en photos (voir par exemple la banque d'image STORE du ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation citée dans les références ci-dessous).



- Présenter un panier plein de fruits et de légumes aux enfants. Les inviter à s'exprimer : montrer, nommer, faire renommer, faire sentir, voire faire déguster ces fruits et légumes.

Photo : ©Cheick.saidou/agriculture.gouv.fr

-Lancer d'autres séances sur l'alimentation en utilisant les outils proposés sur le portail Eduscol, par les centres de ressources tels que Canopée, ou CDDP/CRDP, ou encore en utilisant des pistes proposées par le ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation sur son site, en particulier, les « classes du goût » déclinées en « maternelles du goût » ou d'autres outils.

A la maison :

- > Noter le lien de cette vidéo sur le cahier de liaison
- > Proposer de poursuivre l'activité à la maison
- > Inviter les parents à d'autres séances sur l'alimentation
- > Demander aux parents via le cahier de liaison des recettes qu'ils aiment partager avec leur enfant avec des fruits et légumes, du lait et des produits laitiers (yaourts, fromages blancs, fromages ...).

Liens utiles

- Le portail EDUSCOL, «éducation à l'alimentation et au goût» : <https://eduscol.education.fr/2089/comprendre-les-enjeux-de-l-education-l-alimentation-et-au-gout>
- Les fiches des classes du goût : ont capté cette information avant, pendant et après la consommation du légume. Le tableau des 5 sens est ainsi complété. Les enfants peuvent remplir leur fiche : <https://agriculture.gouv.fr/decouverte-de-l-alimentation-par-les-cinq-sens-les-classes-du-gout>. Et voir en particulier « les maternelles du goût » en référence
- Les révisions des repères nutritionnels par le Haut Conseil de la Santé Publique : <https://www.hcsp.fr/explore.cgi/avisrapportsdomaine?clefr=924>
- Les conseils et astuces sur le site du PNNS «manger-bouger» : <https://www.mangerbouger.fr/Manger-mieux/Manger-mieux-a-tout-age/Enfants/De-3-a-11-ans>
- Le site de Canopée intégrant d'autres vidéos sur les fruits et légumes : <https://lesfondamentaux.reseau-canope.fr/discipline/sciences-et-technologie/le-fonctionnement-du-corps-humain-et-la-sante/les-fruit-et-legumes-au-tableau>

- Les outils éducatifs financés par l'appel à projets du Programme national pour l'alimentation (PNA) et mis en ligne par le ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation : <https://agriculture.gouv.fr/les-appels-projets-du-pna-accompagner-la-mise-en-oeuvre-du-programme-national-pour-l'alimentation>
- Pour trouver des photos d'aliments de haute qualité : portail STORE du ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation : <https://store.agriculture.gouv.fr/>

Liens utiles spécifiques aux territoires ultra marins

- L'adaptation des classes du goût : https://www.carbet-sciences.net/?id_rubrique=160&id_article=936
- L'animation des classes du goût à la Réunion : <https://daaf.reunion.agriculture.gouv.fr/Les-classes-du-gout-a-La-Reunion>
- Différents outils pour évoquer les fruits et les légumes :
 - Fête des fruit et légumes frais : <https://iren-run.fr/fflfrun2021/>
 - Pion Pilé : <https://pionpile.re/>
- Des outils spécifiques abordant la santé : https://masante.ois.re/portal/actualites/recherche-par-thematique/recherche-par-thematique,261,688.html?search_filter_nomenclature_2=3
- Le réseau pédiatrique 974 apporte des informations adaptées aux familles : <https://www.rp974.com/index.php/familles>

Les vidéos, outils éducatifs du programme européen de distribution de fruits/légumes, lait/produits laitiers à l'école, ont été réalisées grâce au soutien de l'Union européenne.

