

L'étiquetage, les signes d'identification de la qualité et de l'origine



Sommaire et préparation de la séance

Vue d'ensemble

Cette séance permet aux enfants de réaliser une synthèse de ce qu'ils ont appris. Elle aide l'élève, en situation de consommateur, à mieux comprendre ce qui guide le choix de tel ou tel aliment. À partir d'une dégustation d'une boisson à base de fruit ou autre produit au choix de l'enseignant et d'une lecture d'emballage, l'élève peut confronter ses perceptions sensorielles aux informations qu'il peut recueillir sur l'aliment avec entre autres l'identification de certains logos. Pour les plus grands, une analyse des étiquettes est possible.

Objectifs

- ▶ Permettre aux enfants de poser la question du choix des aliments.
- ▶ Utiliser ses perceptions sensorielles pour choisir un produit « en connaissance de goût ».
- ▶ Rendre les enfants attentifs aux étiquettes des produits qu'ils consomment.

Nombre de participants

Une classe de CE2, CM1 ou CM2.

Préparation de la séance

- ▶ Acheter 3 boissons à base d'oranges différentes (jus pasteurisé vendu au rayon frais, jus en brique, et un jus dans une bouteille attractive et colorée ou 3 appellations différentes « pur jus », « jus », « nectar »), par exemple :
 - un jus d'orange flash pasteurisé (jus frais, vendu en rayon réfrigéré) ;
 - un jus d'orange en bouteille avec une provenance ou/et le logo AB ;
 - une boisson à base d'orange en bouteille plastique et étiquette très colorée.
- ▶ Acheter et presser les 3 kg d'oranges (ce sera la boisson témoin aux oranges fraîches)
- ▶ Verser les 4 boissons (la boisson témoins et les 3 autres boissons achetées) dans des brocs (avec couvercle ou avec film de fermeture) pour que les enfants ne puissent pas les identifier.
- ▶ Numéroté les 4 boissons en évitant le 1 pour la boisson aux oranges pressées
- ▶ Tenir les 4 boissons à base d'orange à la même température, de préférence à la température ambiante au moment de la dégustation (sortir alors les boissons du réfrigérateur environ 1h à l'avance)

Matériel nécessaire à la séance

- ▶ Un sac-poubelle
- ▶ Presse-agrumes
- ▶ Une lavette
- ▶ Des lingettes désinfectantes
- ▶ Du nettoyant antibactérien
- ▶ Du papier absorbant
- ▶ Une nappe
- ▶ 4 brocs numérotés pour verser les 4 boissons à base d'orange

Produits alimentaires nécessaires à la séance

- ▶ 2 litres de jus par type de produit
- ▶ 3 kg d'oranges pour le jus pressé en classe
- ▶ De l'eau

Matériel nécessaire par enfant

- ▶ 4 gobelets numérotés de 1 à 4
- ▶ Une serviette
- ▶ Un gobelet pour l'eau, non numéroté

Recommandations

- ▶ Durée conseillée pour la séance : 1h30.

Fiches pédagogiques à utiliser

- ▶ Fiche «L'étiquetage, les signes d'identification de l'origine et de la qualité ».

Encadré scientifique

- ▶ <http://agriculture.gouv.fr/bien-connaître-les-produits-de-l'origine-et-de-la-qualité>
- ▶ <http://agriculture.gouv.fr/choisir-sa-viande-sous-signes-de-qualité-avec-fred-et-jamy>

Déroulement de la séance

Rappels des séances précédentes

Activité 1: Atelier du goût, une lecture d'emballages et reconnaissance des logos

Principe : cet atelier donne l'occasion aux enfants de déguster 4 boissons à base d'orange, d'en vérifier leur composition et leur mode d'élaboration.

1^{er} temps : à la découverte des perceptions sensorielles des boissons à base d'orange

L'enseignant commence l'atelier directement par la dégustation de 4 produits, avec l'exemple de boissons à base d'oranges. L'enseignant organise la dégustation des 4 boissons à base d'oranges à l'aveugle (sans que les enfants connaissent l'origine des produits) : chaque enfant a 4 verres numérotés devant lui avec les 4 jus d'orange différents.

Les enfants remplissent la **fiche de dégustation** et ils classent les verres par ordre de préférence. Lancer la discussion avec l'ensemble de la classe.

2^{ème} temps : Lecture d'emballages et composition des boissons à base d'orange

Ayant levé l'anonymat des jus d'orange, l'enseignant présente les emballages et un tableau avec la composition de chaque boisson.. Pour les CM, il peut leur demander de le préparer.

Lors de la discussion qui suit, l'enseignant présente les différentes catégories d'informations et le sens des principaux logos dont ceux qui garantissent, une origine, des pratiques, des pratiques spécifiques (AB ou LR), des recettes, et les logos commerciaux.

Pour les CM2, l'exercice pourra être prolongé par un travail en groupe de 3 où l'enseignant demandera aux élèves de relever par écrit les catégories d'informations données sur les étiquettes, de relever les logos.

Conclusion

L'enseignant rappelle l'intérêt de s'intéresser aux informations inscrites sur les emballages.

Vocabulaire vu en séance

Date limite de conservation, additifs alimentaires, conservateurs, colorants, qualité, agriculture biologique.

Prolongement possible

- ▶ Dessiner dans leur cahier du goût leur plat préféré.
- ▶ Visiter un marché local.
- ▶ Regarder un film en classe (voir la filmographie).
- ▶ Apprendre une chanson sur l'alimentation.

Quelques repères pour la séance

IMPORTANT

- ▶ Lors de la dégustation, il est important que l'enseignant amène l'enfant à sa propre prise de conscience sur le lien entre ses perceptions sensorielles, la composition des produits et la représentation qu'il s'en fait à partir de l'étiquetage présenté et en aucun cas ne juge l'enfant, ni le produit dégusté. La prise de conscience se fera alors naturellement.

Fiche « L'étiquetage, les signes d'identification de la qualité et de l'origine »

Atelier 1 :

1/ Je décris chaque boisson en distinguant les informations qui viennent de la vue, de l'odorat et du goût et j'écris les mots qui le décrivent le mieux, d'après moi.

Identification des boissons	Aspect	Odeurs	Saveurs	Arômes
Verre n°1 :				
Verre n°2 :				
Verre n°3 :				
Verre n°4 :				

2/ Quelle est la boisson que tu préfères ? Tu peux expliquer pourquoi à partir de la description que tu proposes ci-dessus.

Donne l'ordre de préférence en inscrivant sous chaque verre son classement : 1^{er}, 2^{ème}, 3^{ème}, 4^{ème} à ton goût (à ton avis)

Atelier 2 :

3/ Je fais la liste des ingrédients qui entrent dans la composition des différents produits dégustés

.....

.....

.....

.....

.....

.....