

Fiche pédagogique

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

Niveau maternelle, version métropole

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/la-mesure-educative-daccompagnement>.
- > 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 : fruits frais découpés, du lait, du yaourt nature ou du fromage blanc nature, ou petit-suisse nature, un morceau de fromage¹, dans

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

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 »¹.

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 tout autre introduction qui est adaptée à la classe, et qui présente en quelques mots simples le contenu de la projection.

Activité 2 : interactivité, faire parler

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


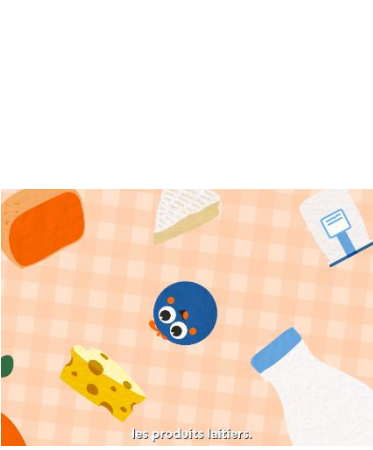
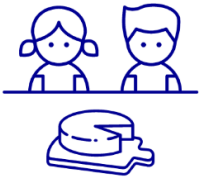

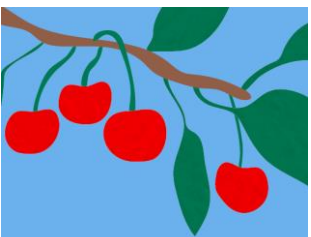
Reprendre les séquences au ralenti pour détailler avec les enfants ce qui est présenté.


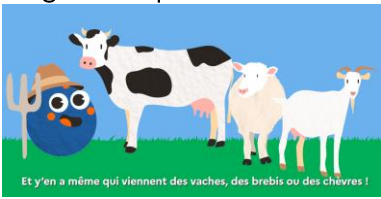

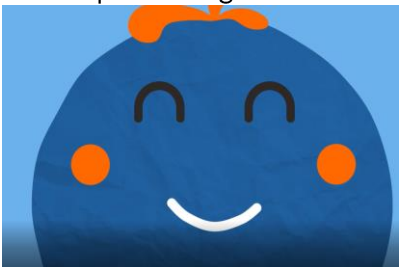
Les notions abordées peuvent correspondre aux objectifs visés et aux éléments de progressivité du programme de l'école maternelle (*bulletin officiel spécial n°2 du 26 mars 2015*) et concernent les domaines 1 : *mobiliser le langage dans toutes ses dimensions* et le domaine 5.2 : *explorer le monde du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

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.

¹ Voir la référence : <https://agriculture.gouv.fr/decouverte-de-lalimentation-par-les-cinq-sens-les-classes-du-gout>
Le programme européen de distribution de fruits/légumes, lait/produits laitiers à l'école est financé par l'Union européenne

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</p> <p>Des tomates de type « grappe » (rondes, rouges)</p> <p>Un morceau de fromage (avec des trous)</p> <p>Une orange, ronde et de couleur orange</p> <p>Un poireau blanc et vert, long et fin.</p> <p>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 :</p> <p>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. A midi le soleil est au zénith.</p> <p>Le soir, le soleil redescend se coucher.</p> <p>Ainsi, il y a aussi des rythmes des repas qui suivent la course du soleil : petit déjeuner le matin, déjeuner à midi et dîner le soir.</p>
<p>L'important, c'est de manger un petit peu de tout !</p>	<p>Les aliments sont variés, divers.</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>Manger varié, c'est diversifier les choix</p> 	<p>La variété est détaillée : fruits et légumes comme une poire, une gousse de petits pois avec ses grains de petits pois, des fraises.</p> <p>Au niveau des produits laitiers, sont représentés des tranches de fromages de chèvre dit « chèvre bûche au lait pasteurisé » (une tranche = une portion), un yaourt nature, comme exemple.</p>
<p>Parmi les fruits,</p>	 <p>Parmi les fruits,</p>	<p>Les portions ne sont pas forcément illustrées. Aussi, il est important de rappeler qu'une portion = la poignée que l'enfant peut tenir.</p>

<p>les légumes,</p>		<p>Quelques légumes entiers sont figurés: une courgette, une carotte, un radis, une salade, un poireau un potiron ou une courge. Des photos ou légumes vrais peuvent compléter la démonstration. ATTENTION: ceci ne représente pas la taille d'une portion pour les maternelles.</p>
<p>les produits laitiers.</p>		<p>Les images suivantes visent à montrer quelques produits laitiers: un tome de gouda au lait pasteurisé, une portion de Saint Nectaire laitier au lait pasteurisé, un yaourt nature, une portion d'emmental avec ses trous, une bouteille de lait. Des photos ou légumes vrais peuvent compléter la démonstration. ATTENTION: ceci ne représente pas la taille d'une portion pour les maternelles. RAPPEL / https://agriculture.gouv.fr/consommation-de-fromages-base-de-lait-cru-rappel-des-precautions-prendre</p> <div data-bbox="901 963 1364 1198" 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. 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. *Sauf fromages à pâte pressée cuite : Gruyère, Comté, Emmental, Beaufort...</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>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). Nous en consommons donc la racine (tubercule).</p> <p>Il y a des fruits que nous récoltons sur les arbres ou arbustes. 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>Certains aiment le froid, d'autres le soleil.</p>	<p>Notion de saison</p> 	<p>Le potiron supporte bien le froid. On peut voir parfois en hiver des champs de potirons non récoltés encore bien luisants. Toutefois, il est préférable de les récolter à l'automne. On pourrait aussi citer tous les légumes de terre (carottes, panais, betteraves ...) qui supportent le froid, ou les poireaux, choux etc. Les courgettes quant à elles ne peuvent se développer que s'il fait chaud, en fin de printemps et début d'été. Et s'il fait froid, elles gèlent facilement ou se flétrissent. Ceci est vrai pour tous les légumes dits « méditerranéens » comme l'aubergine, le poivron par exemple.</p>
<p>Et y'en a même qui viennent des vaches, des brebis 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>Il s'agit de nommer, et de reconnaître la vache, la brebis, la chèvre. Des photos réelles peuvent aider les enfants à mieux se représenter les animaux. Ces animaux peuvent ensuite être vus lors de visites de fermes. Il s'agit de faire le lien entre ces animaux et le lait produit, qui donnera les produits laitiers.</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. Et même si ça pique ou sent fort : c'est pourtant fameux.</p>	<p>La dégustation, c'est important de goûter de tout.</p> 	<p>Vocabulaire des saveurs, des textures, des odeurs. Ces images abordent 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.</p>
<p>À ton tour maintenant : si tu manges de tout, tu seras en pleine forme toute la journée !</p>	<p>La diversité alimentaire au service de la santé, en se faisant plaisir au goût.</p> 	<p>La diversité alimentaire, c'est manger divers aliments, pas toujours les mêmes, manger des fruits et des légumes (frais), des produits laitiers frais et naturels, et tout cela permet 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 photos (voir par exemple la banque d'image STORE du ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation citée dans les références ci-dessous).



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

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

-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, pour que les parents puissent aussi visionner la vidéo.

> 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, voir le « vademecum Education 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: <https://agriculture.gouv.fr/decouverte-de-lalimentation-par-les-cinq-sens-les-classes-du-gout>

Ou le dossier : <https://agriculture.gouv.fr/lalimentation-une-histoire-de-gout-et-deduction>

- Les révisions des repères nutritionnels pour les enfants 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-fruits-et-legumes-au-tableau>
- Les outils éducatifs financés par l'appel à projet du 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>
- Trouver des photos d'aliments de haute qualité sur le portail STORE du ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation : <https://store.agriculture.gouv.fr/>

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.

