

Consommer autrement (1)

Production locale, production française

Cette fiche pédagogique est destinée aux élèves de cycles 2 (CE1/CE2) et 3. Elle se compose de deux modules. Ces deux modules peuvent s'adapter aux deux cycles. Le premier module étudie plus particulièrement le pays d'origine de certains de nos aliments.

Le deuxième module s'intéresse à la production d'un habit : le jean

Objectifs

- Sensibiliser les élèves à l'empreinte carbone de certains produits
- Connaître les produits issus de l'agriculture française
- Connaître les fruits et les légumes de saison

Module 1 :

Étude des fruits et des légumes et de leurs pays d'origine

Objectifs

- Analyser une recherche menée par des élèves de cycle 3
- Mener la même recherche sur différentes périodes pour analyser la marchandise d'un grand supermarché
- Trouver des alternatives à la consommation pour réduire l'empreinte carbone

Matériel

- Annexe 1, documents 1 et 2
- Un planisphère

Introduction

Annoncer que l'on va étudier le pays d'origine de certains de nos fruits et légumes.

Distribuer ensuite le document 1 de l'annexe 1 et expliquer qu'il s'agit d'une première recherche menée par une classe de cycle 3 dans l'Est de la France au mois de février dans un grand supermarché. Il est important de souligner ce fait, car les résultats notés par les élèves de cette classe peuvent être différents d'une région à une autre.

Remarquer que certains produits viennent de très loin (Afrique du Sud, Amérique du Sud, Maghreb), alors que d'autres sont importés de pays appartenant à l'Union européenne.

Distribuer un planisphère, repérer et noter les pays du document.

Introduire les termes « importation » et « exportation » :

- **L'importation** désigne des achats de produits venant de pays étrangers, soit parce que l'on ne les trouve pas dans son propre pays, soit parce que ces produits venant d'ailleurs sont moins chers que dans son propre pays.

- **L'exportation** désigne la vente de produits de son propre pays à d'autres pays.

Noter également que certains fruits et légumes viennent des DROM et COM.

Rappeler que les pays qui appartiennent aux DROM (Départements ou Régions français d'Outre-Mer) sont la Martinique, la Guadeloupe, la Guyane, la Réunion et Mayotte. C'est donc une partie de la France qui se trouve de l'autre côté des différents océans. Et les COM (Collectivités d'Outre-Mer) sont la Polynésie française, Saint-Pierre-et-Miquelon, Wallis-et-Futuna, Saint-Martin et Saint-Barthélemy. Ce sont des pays qui possèdent un statut particulier et ont une certaine autonomie par rapport à la France.

Localiser les DROM et les COM sur le planisphère.

Réfléchir ensuite aux différents moyens de transport utilisés pour acheminer tous les produits qui viennent d'ailleurs vers la France :

- transport routier (camions) ;
- transport ferroviaire (trains) ;
- transport maritime (porte-conteneurs, pétroliers) ;
- transport fluvial ou par canaux (péniches) ;
- transport aérien (avions-cargos) ;
- transport combiné (plusieurs moyens de transport à la fois).

Souligner toutefois que le transport maritime est privilégié par rapport au transport aérien, car il est moins coûteux.

Proposer ensuite de faire la même recherche que les élèves du document 1, mais dans les supermarchés auxquels se rendent les élèves et pour le mois en cours pour voir si les résultats sont similaires ou non.

Analyser les fruits et les légumes de saison

Distribuer le calendrier des fruits et des légumes de saison, voir le document 2 de l'annexe 1 (<https://www.greenpeace.fr/guetteur/calendrier>). Le calendrier présenté en annexe 1 a été modifié par l'auteure par rapport à l'original (celui de Greenpeace) afin que les enseignants puissent l'imprimer aisément et l'utiliser en tant que cartes à consulter pour les élèves.

Analyser ce calendrier en relation avec le document 1 et la nouvelle recherche menée par les élèves. Remarque alors que l'on trouve des fruits et des légumes en février au supermarché, alors qu'ils ne devraient pas s'y trouver : par exemple, la tomate et le brocoli ne devraient se consommer qu'à partir du mois de juin, et l'artichaut n'est prêt qu'à partir du mois d'avril. Quant aux fruits, c'est le même constat : les fraises peuvent se manger à partir du mois de mai, les prunes à partir du mois de juin et les raisins à partir du mois d'août. Tous ces fruits et légumes ne devraient donc pas se trouver sur les étales des magasins au mois de février.

Demander alors : *Pourquoi ces aliments se trouvent-ils sur les étales des supermarchés ?* Après une mise en commun des idées, expliquer, si nécessaire, que les grandes surfaces et les producteurs veulent satisfaire les envies des consommateurs en leur proposant des produits disponibles toute l'année.

Comment arrivent-elles à proposer ces produits hors saison ? La première réponse peut être fournie par les élèves eux-mêmes puisqu'ils l'ont analysé plus haut : la France importe des produits qu'elle ne peut pas fournir elle-même à un moment donné. C'est pour cette raison que l'on trouve des raisins en février qui proviennent d'Espagne, du Pérou ou encore d'Afrique du Sud. Une autre réponse à cette

question est que les fruits et les légumes hors saisons sont cultivés sous des conditions spécifiques qui nécessitent une source de chaleur et des produits chimiques pour les faire pousser et les conserver.

Conclure que la présence de fruits et de légumes hors saison nécessite, la plupart du temps, de moyens de transport combinés (bateaux, trains, camions) et de conditions de plantation et de conservation particulière. Ces deux éléments (moyens de transport et conditions de conservation) sont source de pollution pour la planète. Cette pollution, surtout formée de CO₂ (dioxyde de carbone), constitue ce qu'on appelle l'empreinte carbone d'une activité. Le CO₂ est un gaz à effet de serre responsable du dérèglement climatique. Pour préserver les conditions de vie sur cette Terre, il faut donc réduire le plus possible notre empreinte carbone.

Quelles solutions pour diminuer cette pollution ? Les circuits courts

Débatte autour de cette question et noter les réflexions des élèves.

Expliquer qu'il y a, en effet, une solution facile : acheter des produits locaux, c'est-à-dire qui sont issus de l'agriculture régionale (et qu'on appelle circuit court). On peut acheter ces produits dans des magasins proches de son lieu de vie, à la ferme ou encore dans les AMAP (Associations pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne). Noter que les AMAP vendent des paniers aux particuliers avec des produits frais et de saison ce qui implique que l'on ne trouve pas toujours les mêmes produits que dans les grandes surfaces. Il existe plusieurs points relais dans les villes.

Lister les avantages et les désavantages de ces circuits courts.

Les avantages :

- réduction de l'emballage en plastique pour conserver les produits ;
- facilité de se procurer les produits, car près de son lieu d'habitation (commerce de proximité) ;
- réduction de la pollution due aux moyens de transport, car on peut s'y rendre à pied, à vélo, en tram ou en bus ;
- achat de produits frais et de bonne qualité (pas de produits chimiques pour les conserver ou les faire pousser) ;-> **uniquement si ce sont des produits BIO**
- soutien au développement de l'agriculture locale et même la possibilité d'un échange direct avec le producteur.

Les désavantages :

certaines produits ne sont plus disponibles toute l'année : on ne peut plus manger des fraises en février !

Une question subsiste : que faire des produits qui proviennent des pays d'Outre-Mer ?

Expliquer que l'économie des DROM (**Départements et Régions d'Outre-Mer**) dépend en partie des échanges avec la métropole. En effet, les DROM exportent des fruits tropicaux vers la France métropole (l'ananas, la banane et la noix de coco) et importent d'autres produits qui leur manquent depuis la France métropole. Pour arriver jusqu'en France, ces produits doivent évidemment utiliser des moyens de transport polluants, mais puisque cet échange est important pour l'économie des DROM, il pourrait s'agir d'un cas particulier. Cet échange est également important pour la France car les fruits exotiques ne poussent pas en France métropole.

Module 2 :

Étude d'un parcours de fabrication : le jean

Objectifs

- Comprendre que la fabrication d'un produit nécessite quelquefois des moyens non écologiques
- Comprendre que les habitudes des consommateurs doivent changer pour préserver la diversité sur Terre

Matériel

- Annexe 2, document 1
- Un planisphère

Le parcours du jean

Distribuer le document 1 de l'annexe 2 et lire le texte silencieusement.

Créer par la suite un moment d'échanges et de réactions entre les élèves.

Demander de calculer ensuite le parcours total du jean en km en utilisant l'échelle indiquée sur le planisphère (cycle 3).

Conclure que l'empreinte carbone de la fabrication d'un jean jusqu'à la distribution en France est colossale : le jean parcourt environ 65 000 km, c'est plus que le périmètre équatorial de la Terre.

Relever également l'utilisation d'éléments non écologiques :

- utilisation d'une grande quantité d'eau ;
- utilisation de pesticides pour pouvoir cultiver le cotonnier ;
- emploi de la technique de sablage, qui est dangereuse pour la santé des employés, juste pour satisfaire une lubie de mode : avoir un jean délavé.

Une question se pose alors : *Pourquoi fabrique-t-on des jeans si c'est aussi mauvais pour l'écologie ?*

Pour comprendre les raisons de la fabrication du jean, proposer un travail de recherche par groupes de 3 ou 4 élèves (source possible : Wikipédia).

Lors de la mise en commun, remarquer que le jean était surtout d'abord utilisé comme vêtement de travail, car le tissu est très solide. Noter que le jean est devenu, avec le temps, un vêtement passe-partout utilisé aussi bien par les hommes que par les femmes, qui n'est plus spécifique à un secteur de travail particulier et ceci toujours pour la même raison : la solidité du tissu.

Avant d'étudier des solutions plus écologiques pour fabriquer ce pantalon (ce qui sera abordé surtout dans la fiche 2 du kit EDD), proposer d'autres recherches concernant la fabrication de différents produits qu'on trouve en France : par exemple, les outils informatiques, les téléphones portables, les télévisions ou encore les jouets, les instruments d'écriture, et remarquer que la plupart des produits viennent aussi d'ailleurs, notamment de Chine et de Corée du Sud.

Sensibiliser les élèves à lire les étiquettes pour s'informer de la provenance des produits.

Une autre question se pose alors : *Pourquoi tous ces produits ne sont-ils pas fabriqués en France ?*

En ce qui concerne le cotonnier, les élèves ont déjà la réponse, car cette plante a besoin de beaucoup de soleil et de beaucoup d'eau. Les régions du Sud de la France sont certes plus ensoleillées, mais elles sont souvent arides.

Évoquer plusieurs autres raisons : le prix très bas de la fabrication et de la main-d'œuvre des pays étrangers. Souligner que les grandes marques disposent aussi de monopoles, c'est-à-dire qu'elles dominent le marché et éliminent de plus en plus la concurrence. Ainsi certaines marques d'ordinateurs viennent d'ailleurs : Acer et Asus se trouvent à Taïwan, HP, Dell et Apple aux États-Unis et Samsung en Corée du Sud et personne ne peut rivaliser avec elles. Elles sont tellement connues qu'elles inspirent qualité et sécurité au grand public. Les ordinateurs français Thompson et Ashelvea ne sont pas aussi connus que les autres et possèdent en plus également des éléments d'assemblage venant de Chine.

Conclure donc que certains produits de notre vie quotidienne viennent d'ailleurs, alors qu'on pourrait les fabriquer en France. Pour les produits impossibles à produire en France, il faut trouver d'autres solutions pour éviter une empreinte carbone trop excessive.

Un planisphère



(Adobe Stock / Neyriss)

Annexe 1, document 1 : Pays d'origine de certains de nos fruits et légumes

Fruits et légumes	Pays d'origine
Ananas	Costa Rica
Artichauts	Espagne
Avocats	Colombie, République dominicaine
Bananes	Guadeloupe et Martinique (France), République dominicaine, Costa Rica
Brocolis	Espagne
Carottes	France
Champignons	France, Maroc
Chou-fleur	France
Citron	Espagne
Clémentine	Espagne, Portugal, Maroc
Fraises	Espagne
Groseilles	Pays-Bas
Haricots	Maroc, Espagne, Kenya
Kiwis	France, Italie
Melons	Antilles (France)
Myrtilles	Chili
Oignons	France
Oranges et Mandarines	Espagne
Poires	France, Italie, Portugal, Pays-Bas
Poivrons	Espagne
Pommes	France
Pommes de terre	France
Prunes rouges et jaunes	Afrique du Sud
Raisins	Espagne, Pérou, Afrique du Sud
Salades	France, Espagne
Tomates	France, Belgique, Espagne

Annexe 1, document 2 : Calendrier des fruits et des légumes de saison

<p>JANVIER</p> <p>Légumes : Ail, betterave, carotte, céleri-rave, choux, chou de Bruxelles, courge, endive, épinard, frisée, mâche, navet, oignon, poireau, pommes de terre, salsifis, topinambour</p> <p>Fruits : Citron, clémentine, kaki, kiwi, mandarine, orange, pamplemousse, poire, pomme</p> 	<p>FÉVRIER</p> <p>Légumes : Ail, betterave, carotte, céleri-rave, choux, chou de Bruxelles, endive, épinard, frisée, mâche, navet, oignon, poireau, pommes de terre, radis, salsifis, topinambour</p> <p>Fruits : Citron, clémentine, kiwi, mandarine, orange, pamplemousse, poire, pomme</p> 
<p>MARS</p> <p>Légumes : Ail, asperge, betterave, blette, carotte, céleri-rave, choux, chou de Bruxelles, chou fleur, endive, épinard, frisée, navet, oignon, poireau, pomme de terre, radis salsifis, topinambour</p> <p>Fruits : Citron, kiwi, orange, pamplemousse, poire, pomme</p> 	<p>AVRIL</p> <p>Légumes : Ail, artichaut, asperge, betterave, blette, carotte, chou-fleur, concombre, endive, épinard, frisée, laitue, navet, oignon, petit pois, poireau, pomme de terre, radis</p> <p>Fruits : Citron, pamplemousse, poire, pomme</p> 
<p>MAI</p> <p>Légumes : Ail, artichaut, asperge, aubergine, betterave, blette, carotte, chou-fleur, concombre, courgette, épinard, laitue, navet, oignon, petit pois, pomme de terre, radis</p> <p>Fruits : Cerise, fraise, pamplemousse, rhubarbe, tomate</p> <p>Herbes aromatiques : aneth, basilic, ciboulette, oseille, coriandre</p> 	<p>JUIN</p> <p>Légumes : Ail, artichaut, asperge, aubergine, betterave, blette, brocoli, carotte, chou romanesco, concombre, courgette, épinard, fenouil, haricot vert, laitue, navet, oignon, petit pois, poivron, pomme de terre, radis</p> <p>Fruits : Abricot, cassis, cerise, citron, fraise, framboise, groseille, melon, pamplemousse, pastèque, pêche, pomme, prune, rhubarbe, tomate</p> <p>Herbes aromatiques : Aneth, basilic, oseille, ciboulette, coriandre</p> <p>Céréales et légumineuses : Avoine, orge, pois, seigle</p> 

JUILLET**Légumes :**

Ail, artichaut, asperge, aubergine, betterave, blette, brocoli, carotte, chou romanesco, concombre, courgette, épinard, fenouil, haricot vert, laitue, oignon, petit pois, poivron, pomme de terre, radis

Céréales et légumineuses :

Avoine, blé, féveroles et fèves, haricot blanc, maïs, orge, pois et seigle

Fruits :

Abricot, brugnol, cassis, cerise, figue, fraise, framboise, groseille, melon, myrtille, nectarine, pastèque, pêche, poire, prune, rhubarbe, tomate

Herbes aromatiques :

Aneth, basilic, oseille, ciboulette, coriandre

**AOÛT****Légumes :**

Ail, artichaut, aubergine, betterave, blette, brocoli, carotte, céleri-branché, chou, chou romanesco, concombre, courge, courgette, épinard, fenouil, frisée, haricot vert, laitue, oignon, poivron, pomme de terre, radis

Céréales et légumineuses :

Avoine, blé, féveroles et fèves, haricot blanc, maïs, orge, pois, quinoa, seigle

Fruits :

Abricot, baie de goji, cassis, figue, fraise, framboise, groseille, melon, mirabelle, mûre, myrtille, nectarine, noisette, pastèque, pêche, poire, pomme, prune, pruneaux, raisin, tomate

Herbes aromatiques :

Aneth, basilic, oseille, ciboulette, coriandre

**SEPTEMBRE****Légumes :**

Ail, artichaut, aubergine, betterave, blette, brocoli, carotte, céleri-branché, chou, chou de Bruxelles, chou-fleur, chou romanesco, concombre, courgette, épinard, fenouil, frisée, haricot vert, laitue, oignon, patate douce, poireau, poivron, pomme de terre, potiron, radis

Céréales et légumineuses :

Haricot blanc, quinoa, riz, sarrasin, tournesol, maïs

Fruits :

Amande sèche, baie de goji, coing, figue, melon, mirabelle, mûre, myrtille, noisette, noix, pastèque, pêche, poire, pomme, prune, pruneau, raisin, tomate

Herbes aromatiques :

Aneth, basilic, oseille, ciboulette, coriandre

**OCTOBRE****Légumes :**

ail, aubergine, betterave, blette, brocoli, carotte, céleri-rave, chou, chou de Bruxelles, chou-fleur, concombre, courge, courgette, échalote, fenouil, frisée, haricot vert, laitue, navet, oignon, patate douce, poireau, pomme de terre, potiron, radis, rutabaga, salsifis, topinambour

Fruits :

Amande sèche, baie de goji, châtaigne, citron, coing, figue, framboise, kaki, myrtille, noisette, noix, poire, pomme, raisin, tomate

Herbes aromatiques :

Aneth, basilic, oseille, ciboulette, coriandre

Céréales et légumineuses :

Haricot blanc, maïs, quinoa, sarrasin et soja

**NOVEMBRE****Légumes :**

Ail, betterave, brocoli, carotte, céleri-rave, choux, chou de Bruxelles, chou-fleur, citrouille, courge, échalote, endive, épinard, fenouil, frisée, mâche, navet, oignon, poireau, pommes de terre, potiron, radis, rutabaga, salsifis, topinambour

Fruits :

Amande sèche, châtaigne, citron, clémentine, coing, kaki, kiwi, mandarine, orange, poire, pomme

Céréales et légumineuses :

Avoine, blé, féveroles et fèves, orge, pois, seigle.

**DECEMBRE****Légumes :**

Ail, betterave, carotte, céleri-rave, chou, chou de Bruxelles, chou frisé, courge, échalote, endive, épinard, frisée, mâche, navet, oignon, poireau, pomme de terre, potiron, radis, rutabaga, salsifis, topinambour

Fruits :

citron, clémentine, kaki, kiwi, mandarine, orange, poire, pomme

Céréales et légumineuses :

Avoine, blé, féveroles et fèves, orge, pois, seigle.



Annexe 2, document 1 : Parcours d'un jean

Lis ce texte qui concerne le parcours d'un jean de sa fabrication jusqu'à sa vente.

<p>1) Le jean commence son parcours en Inde ou en Chine. C'est dans ces pays que le coton, fibre végétale nécessaire à la fabrication du jean, est cultivé en masse. La culture du cotonnier a besoin de beaucoup de soleil, de beaucoup d'eau et de pesticides pour combattre l'attaque des parasites.</p>	<p>2) Le coton est ramassé et envoyé au Pakistan. Dans ce pays, la fibre végétale est nettoyée, filée* et tissée pour fabriquer une toile.</p> <p>*filer une fibre végétale : on ramasse des « poils » de la fibre pour les « tordre » en un fil solide.</p>	<p>3) La toile est renvoyée en Chine où une grande quantité de tissu est produite. La quantité de toile par jour correspond à 800 000 jeans. C'est également en Chine, qu'on donne au jean sa couleur caractéristique. Pour pouvoir obtenir ce bleu, on utilise une grande quantité d'eau, de solvants et de pétrole.</p>
<p>4) Le jean est ensuite envoyé en Tunisie. Dans ce pays on y ajoute des boutons, des fermetures éclair et des rivets*. Ces éléments sont importés d'autres pays notamment du Japon, d'Australie et de République Démocratique du Congo.</p> <p>*rivet : un rivet est un élément d'assemblage et de fixation permanent. Il se présente sous la forme d'une tige cylindrique, généralement métallique, pleine ou creuse qui est munie à l'une de ses extrémités d'une « tête », c'est-à-dire une partie de section plus grande. (Wikipédia)</p>	<p>5) Mais le parcours du jean n'est pas encore terminé. On l'envoie au Bangladesh ou en Égypte, car il doit encore être sablé*.</p> <p>*sabler un jean : c'est une technique qui consiste à propulser du sable sur le tissu pour lui donner un aspect délavé. Cette technique est dangereuse pour les employés car des particules fines peuvent se loger dans leurs poumons.</p>	<p>6) Finalement il est envoyé en France où on va le vendre dans les boutiques ou les supermarchés dans tout le pays.</p>