

Fiche 5 : Le voyage d'un nugget

Activité courte	Activité longue
 7 ans et plus	
 Avoir une pensée critique	
 Avoir de l'empathie	

Matériel

- Etapes de la fabrication en Annexe 5.1
- Les polluants en Annexe 5.2
- Pour vous accompagner Annexe 5.1 et 5.2

Introduction :

Cette activité permet d'appréhender l'impact environnemental à chaque étape de la fabrication à l'assiette du consommateur d'un produit apprécié par les enfants. Le but de cette activité n'est pas de culpabiliser sur l'impact environnemental de notre alimentation mais de sensibiliser au fait que nos consommations peuvent avoir un impact plus ou moins favorable sur l'environnement.

Objectifs :

- Prendre conscience de l'impact sur l'environnement d'un produit de consommation courante
- Identifier les différents polluants produits par les fabrication/consommation d'un produit alimentaire

Techniques utilisées :

- Débat

Déroulé de l'animation :

15 min Temps 1 : Les étapes du voyage d'un nugget

Par petit groupe ou en groupe entier, les participants classent dans l'ordre les différentes étapes de la fabrication d'un Nugget.

15 min Temps 2 : Débat

Par petit groupe ou en groupe entier, les participants apposent les étiquettes "polluants" en face de chaque étape de la fabrication d'un Nugget.

Une fois les polluants placés devant chaque étape de fabrication, l'animateur questionne les enfants :

- Est-ce que produire des nuggets pollue la planète ?
- Que pouvons-nous faire pour diminuer cette pollution ?
- Quel est l'impact de chaque polluant sur la santé ?



Pour aller plus loin :

- Expliquer l'agriculture bio aux enfants : Programme pédagogique 
- Bisbrouille dans la tambouille 

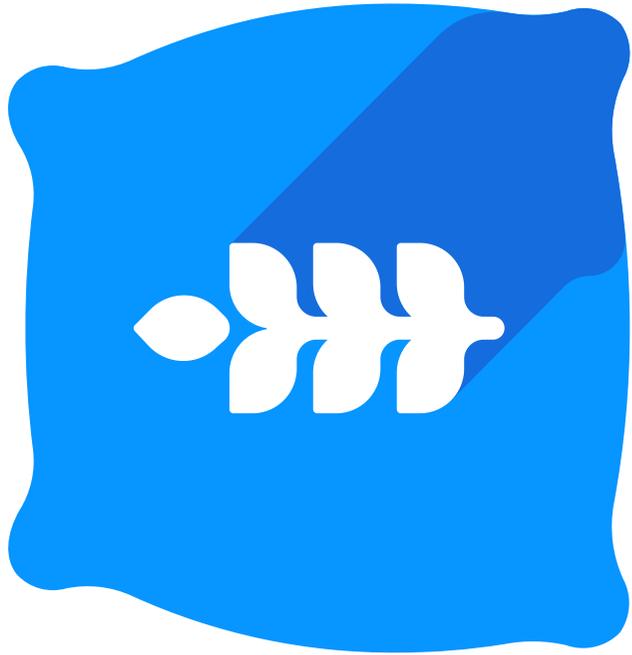
Moi, la santé-environnement et les autres

Moi et la santé-environnement

C'est quoi la santé-environnement ?

Annexe Fiche 5.1 : Le voyage d'un nugget

ETAPE : Fabrication des engrais



ETAPE : Culture des aliments
pour les poulets



C'est quoi la santé-
environnement ?

Moi et la santé-
environnement

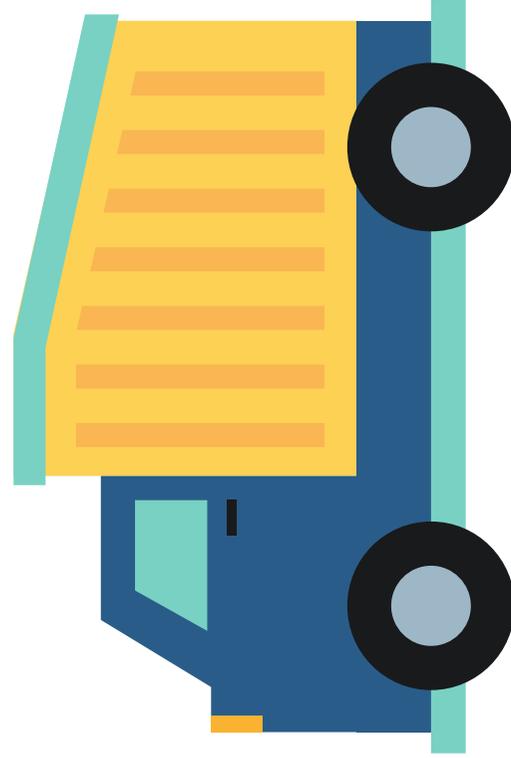
Moi, la santé-environnement
et les autres

Annexe Fiche 5.1 : Le voyage d'un nugget

ETAPE : Élevage des poulets



ETAPE : Transport des poulets
vers l'usine de transformation



C'est quoi la santé-
environnement ?

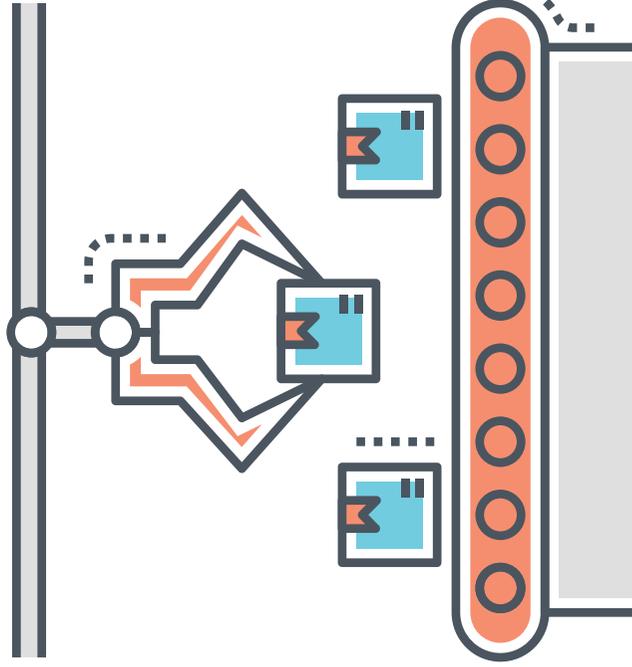
Moi et la santé-
environnement

Moi, la santé-environnement
et les autres

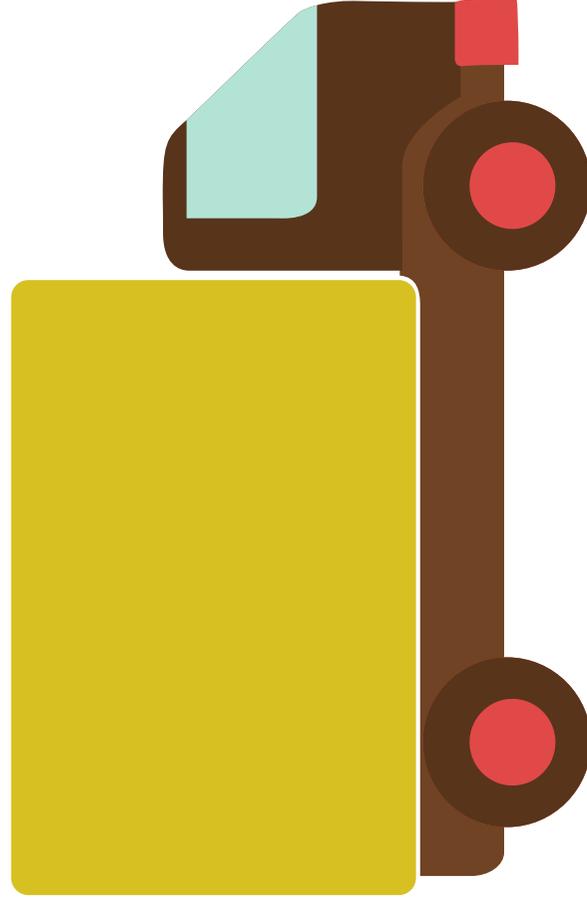
Annexe Fiche 5.1 : Le voyage d'un nugget

ETAPE : Production et emballage

des Nuggets



ETAPE : Transport des Nuggets
vers les points de vente



C'est quoi la santé-
environnement ?

Moi et la santé-
environnement

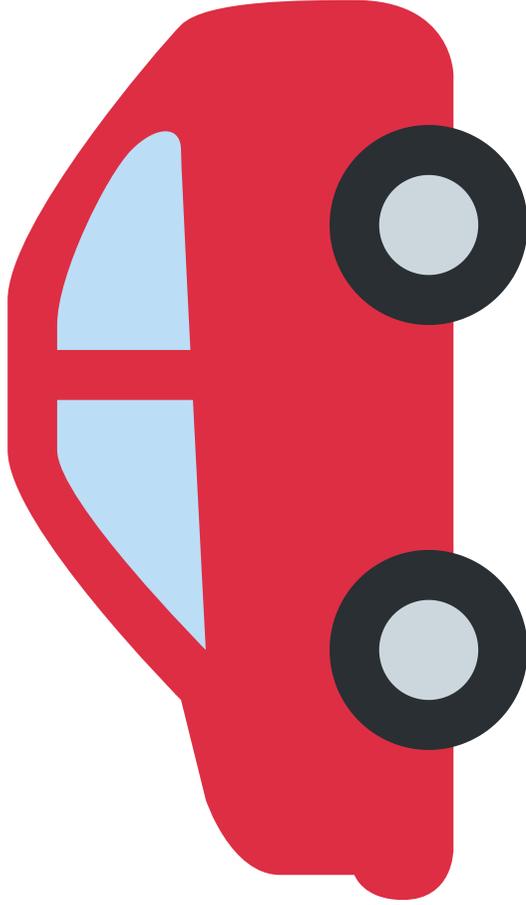
Moi, la santé-environnement
et les autres

Annexe Fiche 5.1 : Le voyage d'un nugget

ETAPE : Stockage dans les
supermarchés / restaurants



ETAPE : Transport chez le
consommateur



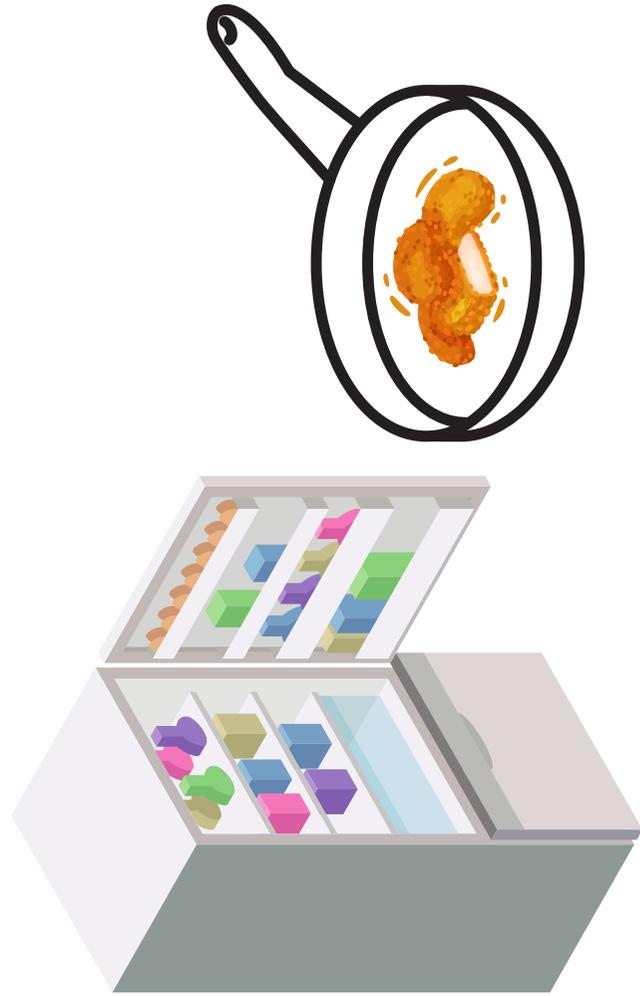
C'est quoi la santé-
environnement ?

Moi et la santé-
environnement

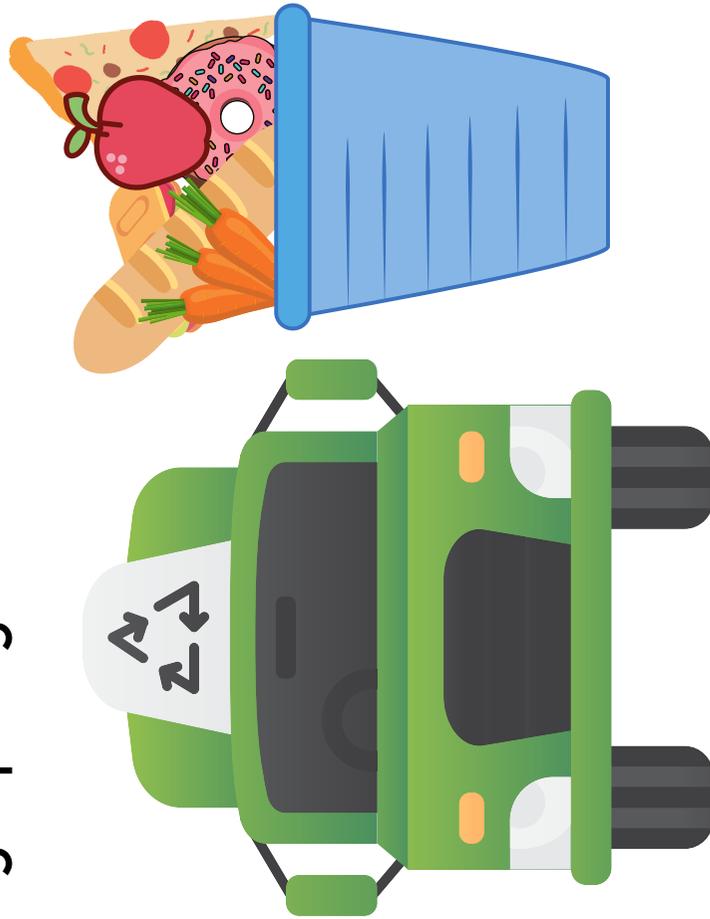
Moi, la santé-environnement
et les autres

Annexe Fiche 5.1 : Le voyage d'un nugget

ETAPE : Conservation et cuisson
des Nuggets



ETAPE : Traitement des déchets
et gaspillage alimentaire

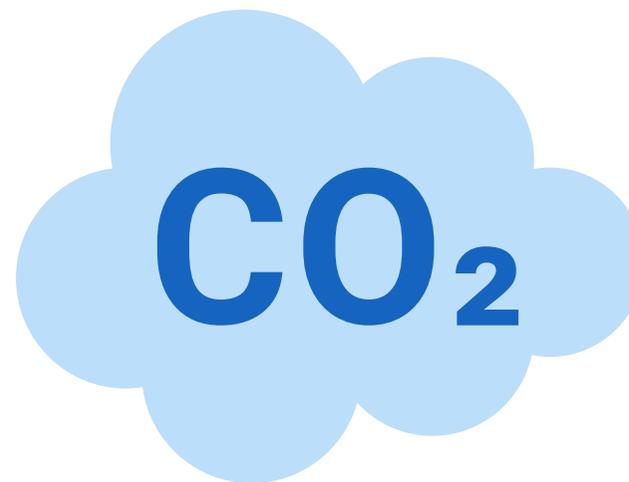
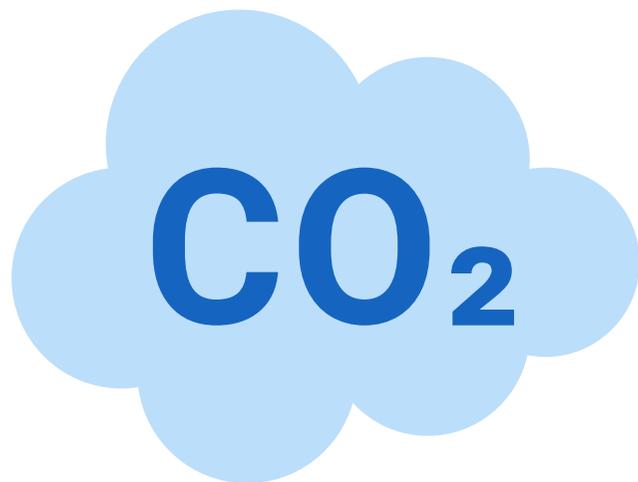
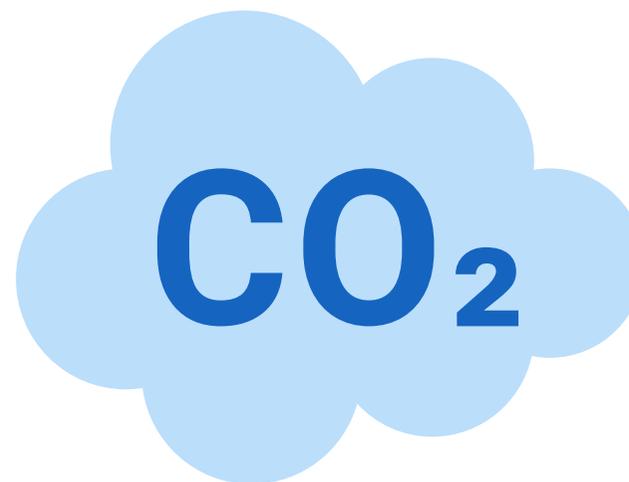
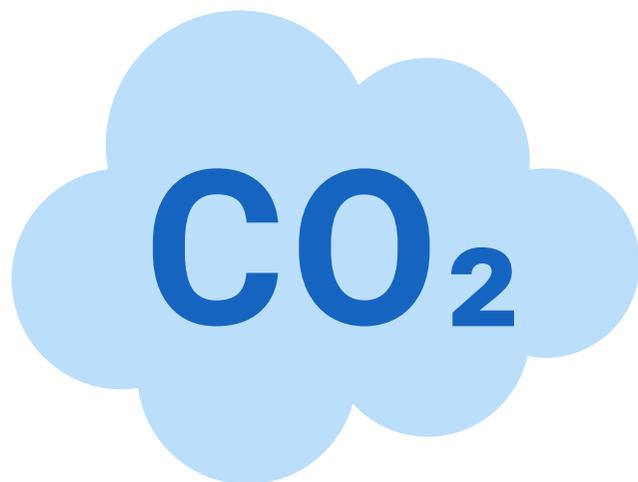


C'est quoi la santé-
environnement ?

Moi et la santé-
environnement

Moi, la santé-environnement
et les autres

Annexe Fiche 5.2 : Le voyage d'un nugget

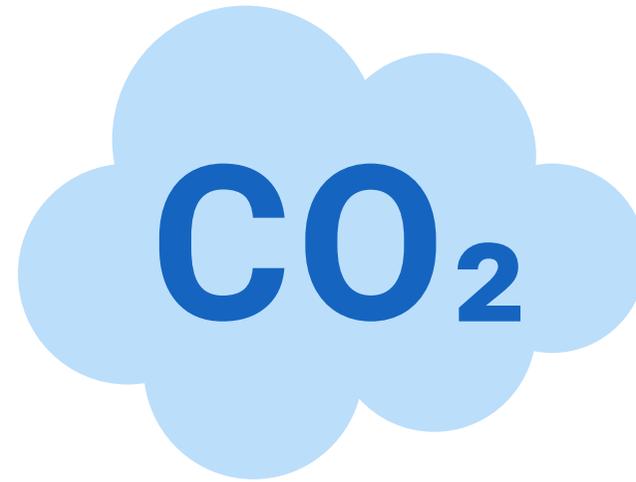
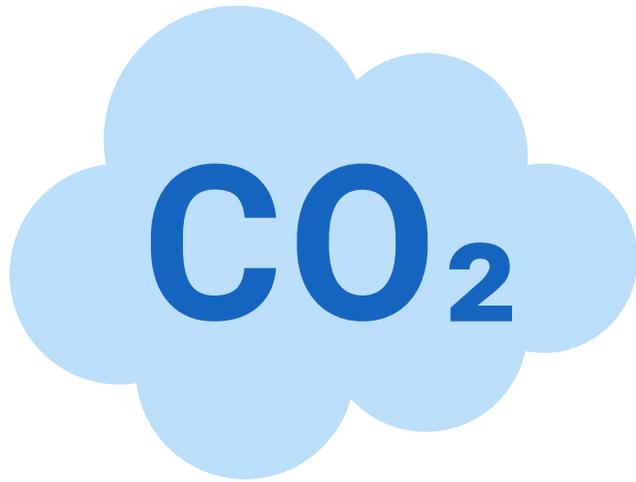
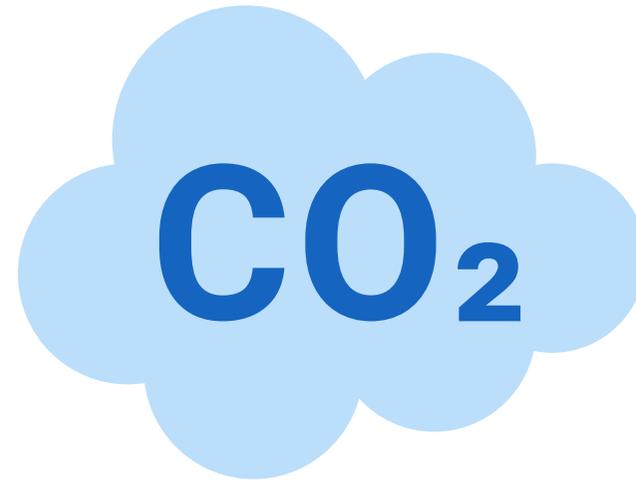
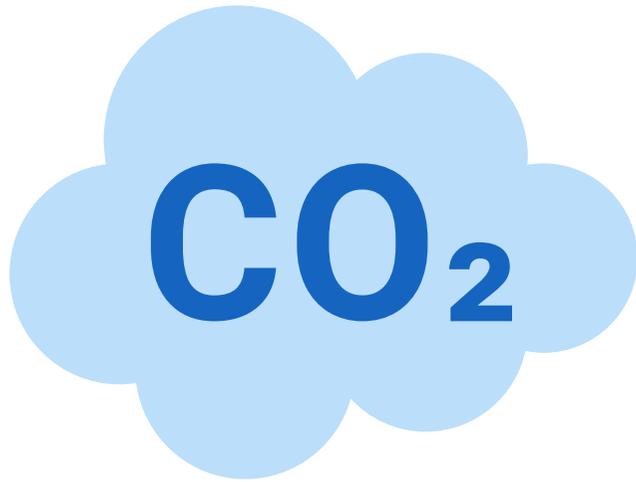


Moi, la santé-environnement
et les autres

Moi et la santé-
environnement

C'est quoi la santé-
environnement ?

Annexe Fiche 5.2 : Le voyage d'un nugget



Moi, la santé-environnement
et les autres

Moi et la santé-
environnement

C'est quoi la santé-
environnement ?

Annexe Fiche 5.2 : Le voyage d'un nugget

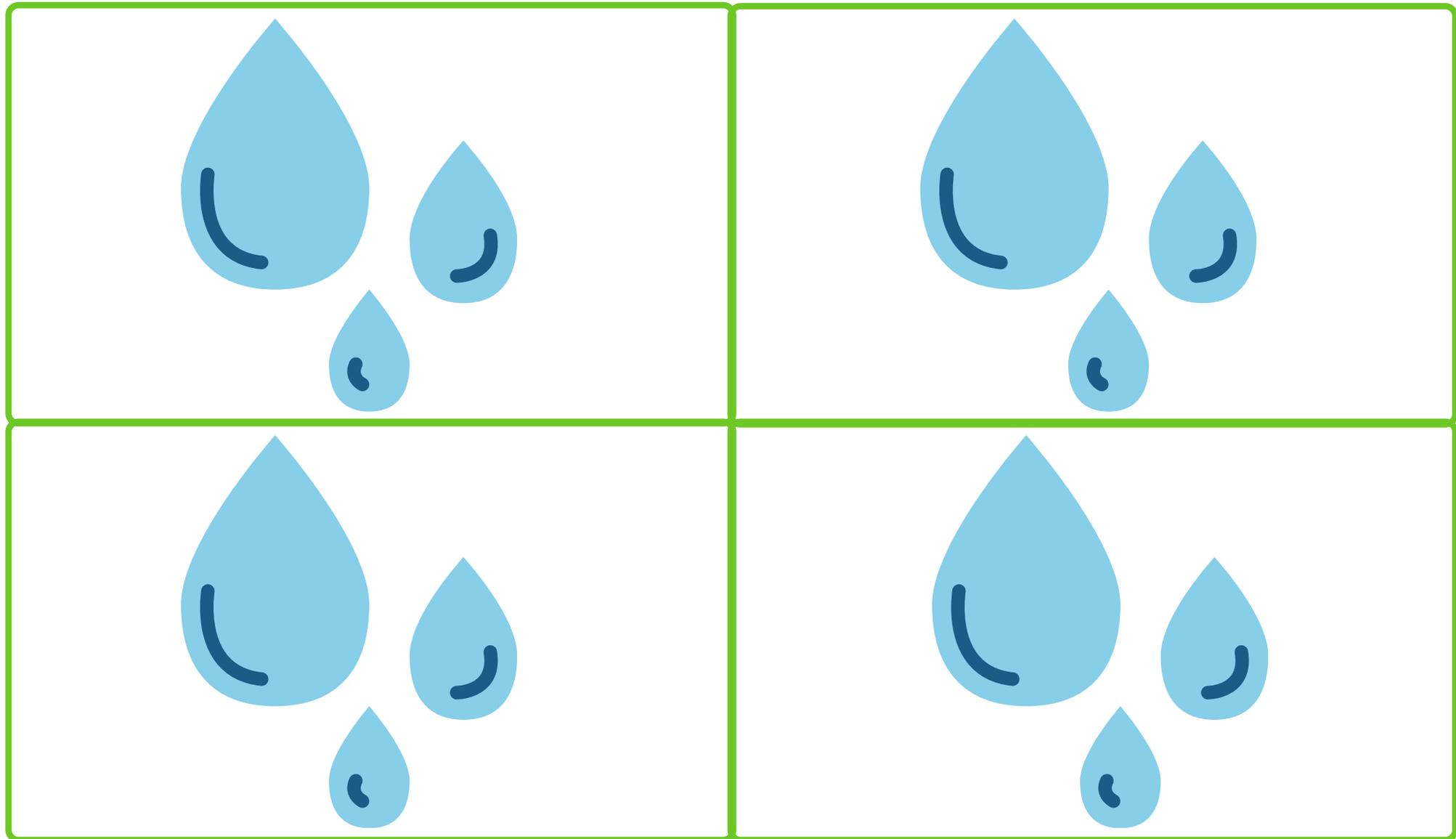


Moi, la santé-environnement
et les autres

Moi et la santé-
environnement

C'est quoi la santé-
environnement ?

Annexe Fiche 5.2 : Le voyage d'un nugget



Moi, la santé-environnement
et les autres

Moi et la santé-
environnement

C'est quoi la santé-
environnement ?

Annexe Fiche 5.2 : Le voyage d'un nugget



Moi, la santé-environnement
et les autres

Moi et la santé-
environnement

C'est quoi la santé-
environnement ?

Annexe Fiche 5.2 : Le voyage d'un nugget

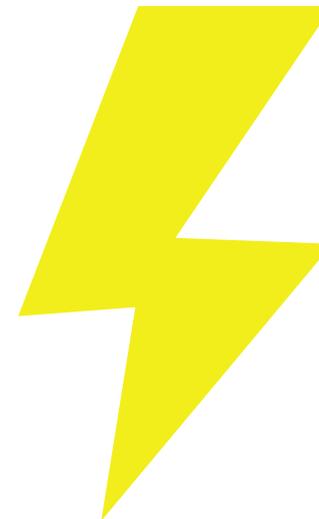
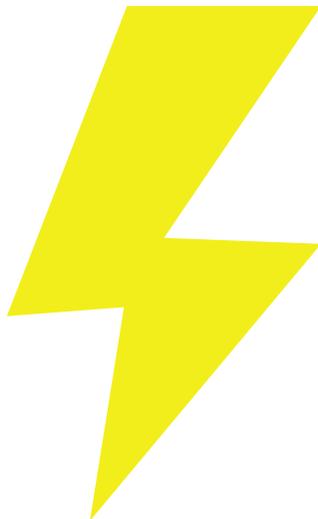
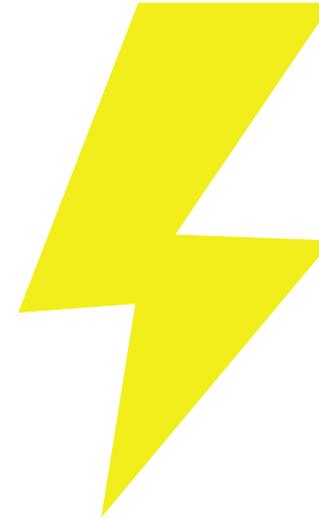


Moi, la santé-environnement
et les autres

Moi et la santé-
environnement

C'est quoi la santé-
environnement ?

Annexe Fiche 5.2 : Le voyage d'un nugget

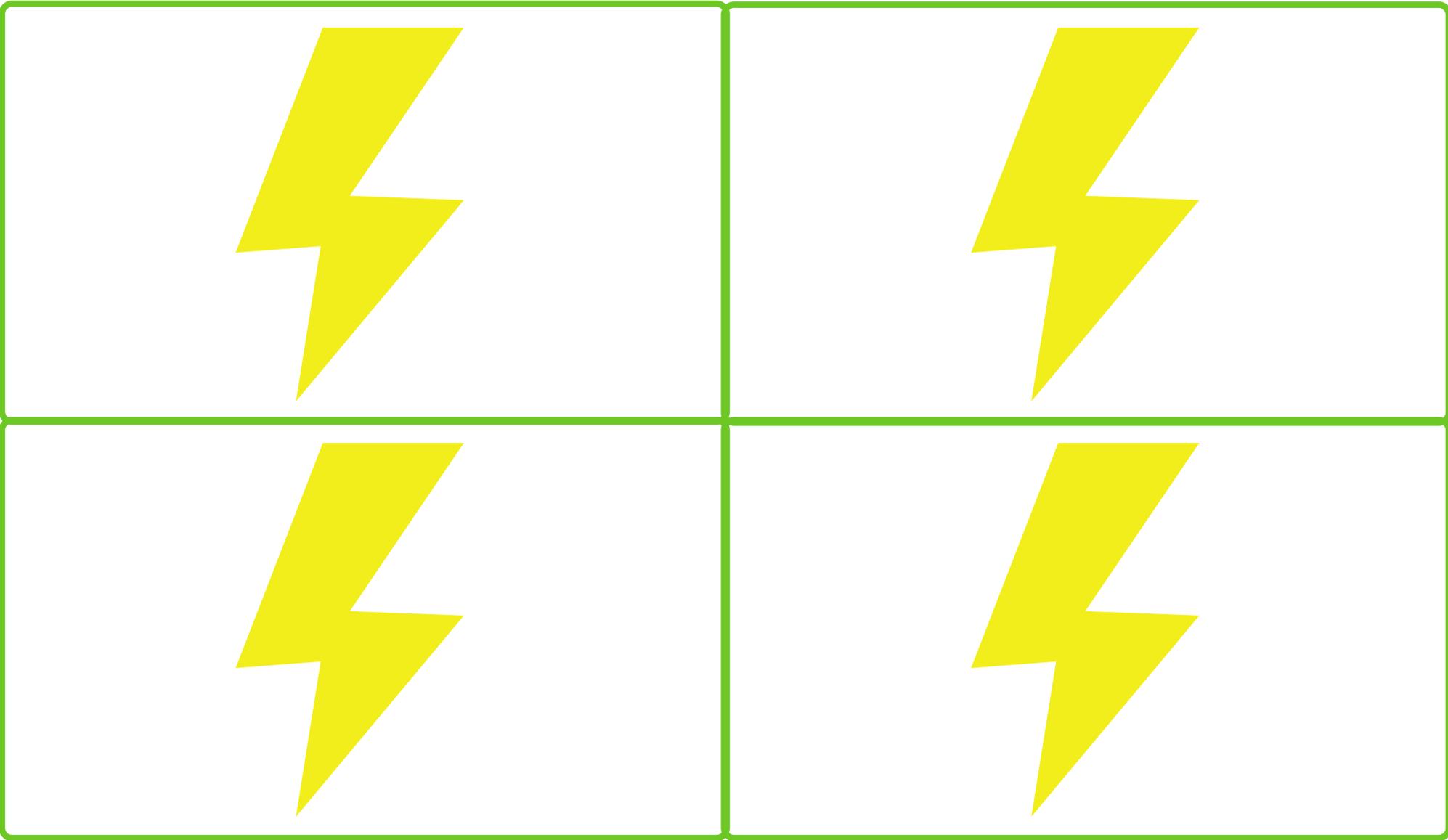


Moi, la santé-environnement
et les autres

Moi et la santé-
environnement

C'est quoi la santé-
environnement ?

Annexe Fiche 5.2 : Le voyage d'un nugget

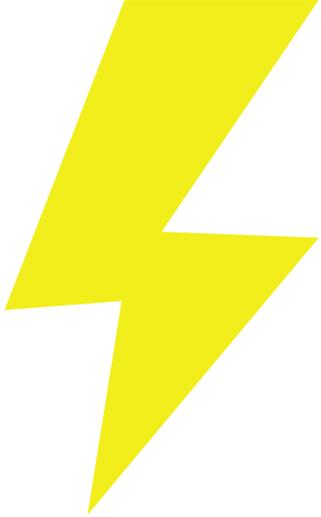
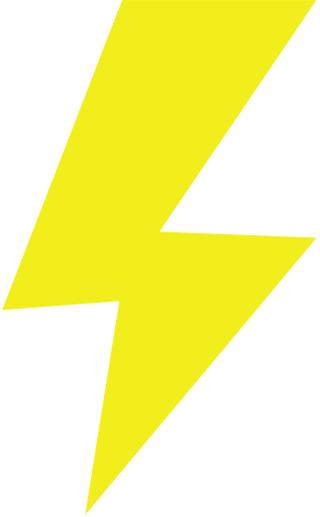
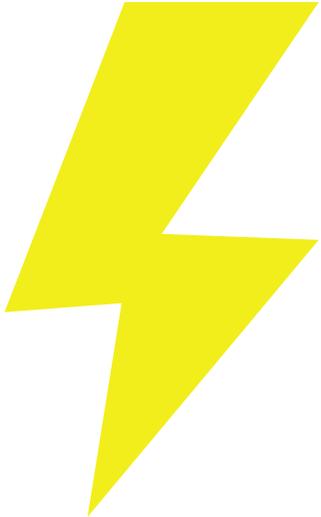


Moi, la santé-environnement
et les autres

Moi et la santé-
environnement

C'est quoi la santé-
environnement ?

Annexe Fiche 5.2 : Le voyage d'un nugget

Moi, la santé-environnement
et les autres

Moi et la santé-
environnement

C'est quoi la santé-
environnement ?

Pour vous accompagner Annexe Fiche 5.1 et 5.2 : Le voyage d'un nugget

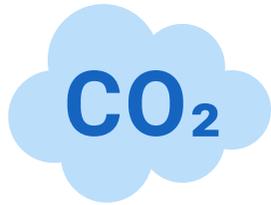
ETAPE 1 : Fabrication des engrais					
ETAPE 2 : Culture des aliments pour les poulets					
ETAPE 3 : Élevage des poulets					
ETAPE 4 : Transport des poulets vers l'usine de transformation					
ETAPE 5 : Production et emballage des Nuggets					
ETAPE 6 : Transport des Nuggets vers les points de vente					
ETAPE 7 : Stockage dans les supermarchés / restaurants					
ETAPE 8 : Transport chez le consommateur					
ETAPE 9 : Conservation et cuisson des Nuggets					
ETAPE 10 : Traitement des déchets et gaspillage alimentaire					

Moi, la santé-environnement
et les autres

Moi et la santé-
environnement

C'est quoi la santé-
environnement ?

Pour vous accompagner Annexe Fiche 5.2 : Le voyage d'un nugget



Dioxyde de carbone

Le dioxyde de carbone ou CO₂ est un gaz à effet de serre naturel et inoffensif en petites quantités, mais à mesure que les niveaux augmentent, il peut affecter la productivité et le sommeil.

Toute la chaîne alimentaire mondiale pèse pour un tiers des émissions de CO₂. Au final, le fait-maison, composé à partir d'aliments bruts, remportera le match de l'empreinte carbone. À l'échelle de la France, le Centre international de recherche sur l'environnement et le développement a conclu dans une enquête que l'alimentation pèse pour 24 % de l'empreinte carbone des ménages français, mais cette donnée ne tenait pas compte du paramètre de l'affectation des sols.



Produits chimiques

Dans l'industrie agroalimentaire, les exigences strictes en terme d'hygiène ont pour conséquence directe l'existence d'un risque chimique majeur. En effet, outre certains procédés de fabrication qui nécessitent l'utilisation de nombreux produits chimiques comme les techniques de séparation largement mises en oeuvre dans ce secteur industriel (extraction, déionisation, solubilisation,...), les opérations de nettoyage constituent la première source de risque. La sécurité des consommateurs est assurée par un nettoyage et une désinfection des installations à intervalles réguliers. Le formol est utilisé spécifiquement dans l'industrie de la volaille pour la désinfection d'ambiance par fumigation. Ce produit, classifié comme cancérogène.



Utilisation d'eau

En industrie agro-alimentaire, les usages de l'eau sont multiples. Elle peut être utilisée dans le processus de fabrication et ainsi être mise au contact direct des denrées alimentaires (par exemple : pour le lavage des matières premières agricoles) et/ou est incorporée directement comme ingrédient lors de la préparation des aliments. Elle sert aussi, entre autres, pour le nettoyage des matériels et des locaux et pour l'hygiène du personnel de l'entreprise.

Moi, la santé-environnement
et les autres

Moi et la santé-
environnement

C'est quoi la santé-
environnement ?

Pour vous accompagner Annexe Fiche 5.2 : Le voyage d'un nugget



Déchets et gaspillage alimentaire

Le gaspillage alimentaire est une problématique aujourd'hui incontournable, à la fois pour les consommateurs, les producteurs et les industriels. Sur l'ensemble de la chaîne alimentaire, les pertes se répartissent de la manière suivante : 6 % interviennent sur les marchés 11 % dans la distribution 15 % dans la restauration hors foyer 66 % proviennent des ménages 2 % des industries alimentaires. Les déchets les plus couramment produits sont : les déchets de viande et carcasses, les déchets alimentaires ou biodéchets, les emballages (cartons, plastique, polystyrène, boîtes de conserve, ...), les déchets assimilés aux ordures ménagères, les graisses et l'huile alimentaire usagée. Le traitement de ces déchets est particulièrement coûteux.

Utilisation d'énergie (électrique ou carburant)



L'électricité, avec 33% des énergies consommées, reste la deuxième énergie la plus utilisée par les entreprises agroalimentaires, pour un total de 1,7 millions de tep (+6% sur un an). Les industries agroalimentaires ne sont pas égalitaires vis-à-vis de la consommation d'énergie. En effet, à eux trois, le secteur du travail des grains/produits amyliacés, de la fabrication du sucre et l'industrie laitière représentent plus de la moitié de la consommation totale d'énergie dans l'industrie agroalimentaire. À l'inverse, les secteurs de la boulangerie-pâtisserie, de la fabrication de boissons ou de l'industrie des fruits et légumes sont les secteurs les moins consommateurs d'énergie, avec environ 5% chacun du total de l'énergie consommée.

Moi, la santé-environnement
et les autres

Moi et la santé-
environnement

C'est quoi la santé-
environnement ?