Matériel

 Une fiche "Si j'étais ..." par participant, en annexe

Introduction:

Fiche 1 : Faisons connaissance

Les participants apprendront à mieux se connaître de manière ludique, grâce à la technique de l'arbre.

Objectifs:

- > Se présenter de façon ludique
- > Apprendre à connaître le groupe

Techniques utilisées :

> Présentation de l'arbre

Déroulé de l'animation :

O^{10 min} Temps 1 : Réalisation de l'arbre en individuel

L'animateur distribue une feuille à chaque participant. Les participants sont invités à compléter individuellement leur arbre. L'arbre est composé de plusieurs branches selon des thèmes choisis.

O^{30 min} Temps 2 : Restitution collective

Chaque participant présentera ensuite sa production. Les arbres peuvent être affichés dans la salle d'activité.

- 4

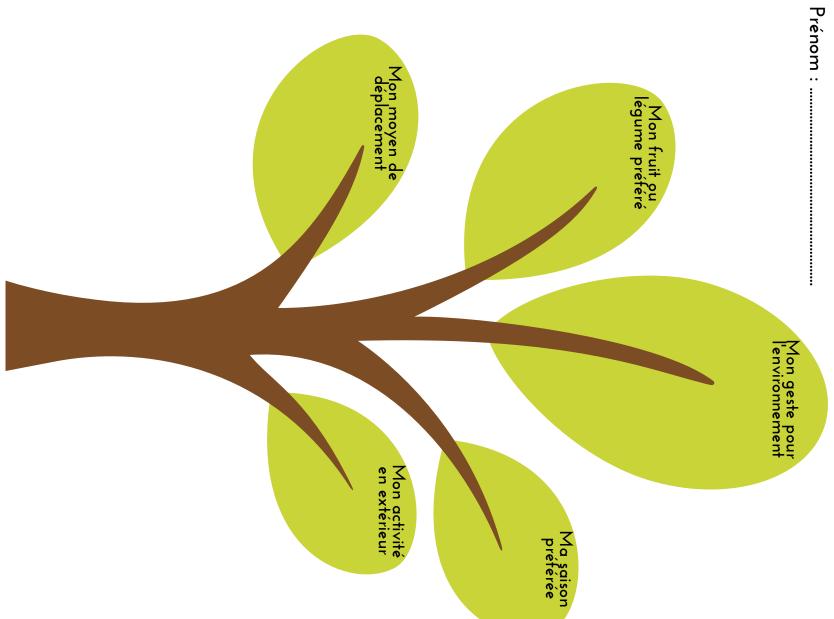
Pour aller plus loin :

- > 25 techniques d'animation pour promouvoir la santé
- ➤ L'ARBRADI : Outil de réflexion et d'expression collectives
- Techniques d'animation en promotion de la santé



santé-environnement autres

Annexe Fiche 1 : Faisons connaissance



Complète les branches de l'arbre

QUI JE SUIS, CE QUE J'AIME

Matériel

• Etiquettes en annexe: "Mots clés" "Définitions" "Impacts"

Introduction:

Cette activité permettra aux participants de réfléchir sur les différents concepts liés à la santéenvironnement.

Objectifs:

- Sensibiliser et connaître les différents concepts liés à la santé-environnement
- > Rechercher les impacts de nos comportements sur l'environnement

Techniques utilisées :

7 ans et plus

Avoir une pensée critique

- > Jeu des étiquettes
- Débat

Activité courte

Déroulé de l'animation :

© 20 min Temps 1 : Retrouver les trios

Par petits groupes, les participants reconstituent les trios : une carte "Mot clé" avec une carte "Définition" et une carte "Impact". (Les cartes "impacts" abordent les effets positifs ou négatifs de ces concepts sur la santé et l'environnement)

© 20 min Temps 2 : Exploitation des idées

L'animateur peut prévoir un temps de restitution en questionnant les participants :

- > Avez-vous trouvé cela facile / difficile ?
- > Connaissez-vous d'autres mots en lien avec l'environnement?
- > Saviez-vous que l'environnement pouvait avoir un impact sur votre santé?
- > Pouvez-vous maintenant définir la santé-environnement?



Pour aller plus loin:

- > Kikagi ? Tous engagés au quotidien pour le développement durable
- > Oser! Outil pour éduquer en Santé-Environnement



MOT-CLÉ SAISONNALITÉ	DÉFINITION Caractère saisonnier d'un phénomène. Les fruits et légumes, par exemple, poussent à leur rythme et sont récolté à des périodes différentes lorsqu'ils sont mûrs. C'est pour ça qu'on parle de fruits et de légumes de saison.	IMPACT Les fruits et légumes de saison sont meilleurs parce qu'on les récolte lorsqu'ils sont mûrs, ils sont souvent moins chers et ils permettent de respecter l'environnement. En plus, le calendrier des fruits et légumes correspond aux besoins de notre corps : les aliments d'hiver (orange, kiwi) sont riches en vitamine C ou en magnésium, par exemple, ce qui permet de nous protéger des maladies hivernales. En été, avec la chaleur, notre oragnisme a besoin d'eau : ca tombe bien, le
MOT-CLÉ QUALITÉ DE L'AIR	DEFINITION Surveillance de l'état de l'air intérieur ou extérieur en fonction de la pollution atmosphérique	organisme a besoin d'eau : ça tombe bien, le melon et les tomates en ont beaucoup! IMPACT L'air que nous respirons peut être plus ou moins chargé de substances dangereuses, ce qui peut dégrader notre état de santé.
POLLUTION	DEFINITION Introduction de quelque chose de dangereux (produits chimiques, particules dans l'air, l'eau,) dans l'environnement.	IMPACT Ce phénomène entraîne une mauvaise santé des organismes vivants. Les humains tomberont plus malades et les animaux et les plantes seront plus fragiles. Certaines espèces peuvent même disparaître à un endroit donné. Le plus gros problème est aussi celui du réchauffement climatique.

MOT-CLÉ	DÉFINITION	IMPACT
ALIMENTATION DE QUALITÉ	Consommer des aliments sains de saison produits localement, c'est à dire à côté de chez soi, et de préférence issu de l'agriculture biologique. Ces produits là sont en général meilleurs pour notre santé et beaucoup plus savoureux.	C'est au moment de la production agricole que les effets négatifs (gaspillage, pollution) sont les plus remarqués. Une alimentation de qualité va donc réduire ces effets négatifs. L'alimentation a également un impact sur la santé. Il est donc important de bien choisir ses aliments.
MOT-CLÉ	DEFINITION	IMPACT
DÉCHETS	Tout produits, matériau, résidu ou substance dont on veut se débarrasser en le jetant à la poubelle ou en le recyclant.	Il existe des solutions pour diminuer nos déchets tel que le tri. Ce tri permet de recycler certains déchets comme le carton, le plastique, le verre ou les métaux et diminue l'impact négatif sur l'environnement.
MOT-CLÉ	DEFINITION	IMPACT
GASPILLAGE ALIMENTAIRE	C'est le fait de perdre ou jeter des aliments encore comestibles ou périmés.	Chaque fois que des aliments sont gaspillés, toutes les ressources utilisées à chacune des étapes de production sont aussi gaspillées. Par exemple, le plastique des emballages, les gaz émis pour faire venir les fruits d'un autre continent, l'eau utilisée pour faire pousser les légumes, etc.

MOT-CLÉ	DÉFINITION	IMPACT
MOBILITÉ DURABLE	C'est le fait de choisir des moyens de transport moins polluant.	En utilisant des moyens de transport plus durable (voiture qui consomme moins de carburant, les transports en commun, les vélos, la marche,) on réduit notre impact sur l'environnement. En se déplaçant à pied ou à vélo, nous pratiquons une activité physique et c'est bon pour la santé!
MOT-CLÉ	DEFINITION	IMPACT
ÉCOLOGIE	Science qui étudie l'environnement et les êtres vivants. Vivre, d'une façon respectueuse de l'environnement.	Cette façon de penser réduit les impacts négatifs de l'Homme sur l'environnement. On peut mettre en place des gestes au quotidien pour respecter l'environnement comme réduire ses déchets ou réduire sa consommation d'énergie.
MOT-CLÉ	DEFINITION	IMPACT
DÉVELOPPEMENT DURABLE	Principe qui vise à ce que le monde continue à se développer et à s'améliorer, mais sans porter atteinte à l'environnement.	En développant le monde ou en l'améliorant pour ne pas porter atteinte à l'environnement, cela permet de réduire ou de ne pas augmenter les effets négatifs que l'environnement peut avoir sur notre santé.

MOT-CLÉ	DÉFINITION	IMPACT
PERTURBATEURS ENDOCIRNIENS	Substances nocives qui proviennent de produits chimiques tel que les produits ménagers. On les retrouve dans les objets du quotidien et même dans l'air, la nourriture ou l'eau.	Ces substances sont dangereuses pour la santé. Dans le corps, elles perturbent le système endocrinien (système des hormones). A la longue, ces perturbateurs empoisonnent le corps et peuvent entraîner des maladies graves.
MOT-CLÉ	DEFINITION	IMPACT
LABELS OFFICIELS	Labels officiels délivrés aux produits ou aliments présentant des avantages environnementaux. Il existe différents labels : Ecolabel, Agriculture Biologique, Cosmétiques écologiques ou biologiques	Les labels garantissent l'absence de produits dangereux pour l'environnement. L'utilisation de ces produits permet de limiter la pollution de l'environnement. Ces produits sont normalement moins dangereux pour notre santé si nous les consommons.
MOT-CLÉ	DEFINITION	IMPACT
AGRICULTURE BIOLOGIQUE	Cultiver sans utiliser de pesticides (insecticides et désherbants) d'origine chimique et d'engrais chimiques ou d'antibiotiques pour les animaux.	Ce type d'agriculture a un impact positif sur l'environnement et la santé. En évitant d'utiliser des pesticides chimiques, elle préserve les sols et les aliments produits sont de meilleure qualité.



MOT-CLÉ	DÉFINITION	IMPACT
PESTICIDES	Produits naturels ou chimiques que l'on répand sur les cultures pour lutter contre les insectes ou les mauvaises herbes.	Ces produits sont dangereux pour la santé. Ils peuvent être toxiques pour l'Homme. Ils ont aussi un impact important sur l'environnement : diminution de la biodiversité, changement climatique et pollution environnementale.
MOT-CLÉ	DÉFINITION	IMPACT
MOT-CLÉ	DÉFINITION	IMPACT





Activité courte	Activité longue	
10-12 ans		
🛂 Avoir conscience de soi		
🕰 Être habile dans les relations		
interpersonnelles		

Matériel

- Un tableau
- Des stylos
- Images en annexe

Introduction:

Cette activité permettra de parler de l'impact qu'ont nos lieux de vie et nos habitudes de vie sur notre santé. Les participants appréhenderont mieux les gestes individuels ou collectifs à faire au quotidien, pour prendre soin de leur propre santé et de celle de la planète.

Objectifs:

> Identifier les représentations des participants sur la santé et l'environnement

Techniques utilisées :

> Photo expression

Déroulé de l'animation :

O 5 min Temps 1 : Introduction de la thématique

Annoncer aux participants le thème de l'échange qui va être proposé.

L'importance de préserver notre planète à travers nos gestes quotidiens pour protéger notre santé.

O 30 min Temps 2 : Photo expression

Au préalable, il est important de se mettre d'accord sur les règles du groupe (écoute, respect et confidentialité à minima).

Demander aux participants de choisir une image qui représente pour eux l'importance de préserver son environnement pour être en bonne santé.

Les participants notent le numéro de l'image choisie puis chacun leur tour décrivent l'image qu'ils ont choisie et expliquent pourquoi. L'animateur les incite à s'exprimer.

© 25 min Temps 3 : Exploitation des idées

Les participants ont pu exprimer leur ressenti et leur point de vue, l'animateur fait une restitution collective (il aura pour cela pu écrire sur un tableau les remarques qui ressortent) en mettant l'accent sur l'intérêt individuel et collectif de préserver l'environnement.

Exemple : quand on se lave les mains ou les dents, on éteint l'eau/quand on utilise des produits ménagers, on préfère des labels écologiques moins irritants, ...

Piste pour aller plus loin :

Le choix des photos peut amener à identifier ce qu'il est important de préserver dans son environnement et en quoi cela contribue à préserver sa santé.

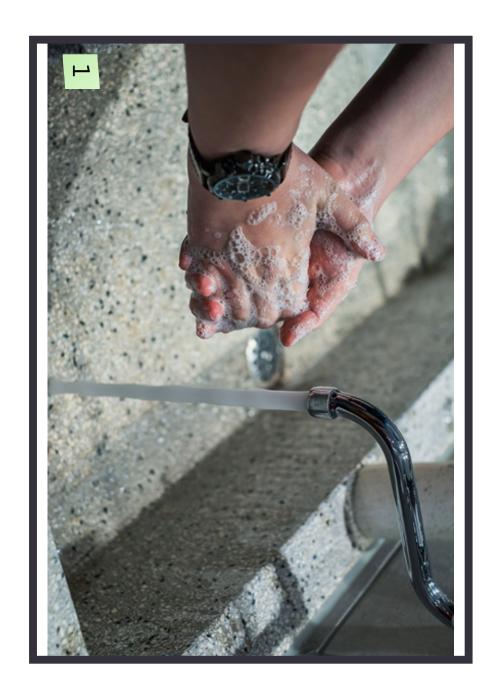
Conclure sur l'importance des gestes pour l'environnement qui contribuent à préserver la santé.



Pour aller plus loin:

- > 7 familles pour votre environnement
- Terrabilis. Le monde de demain se joue avec vous









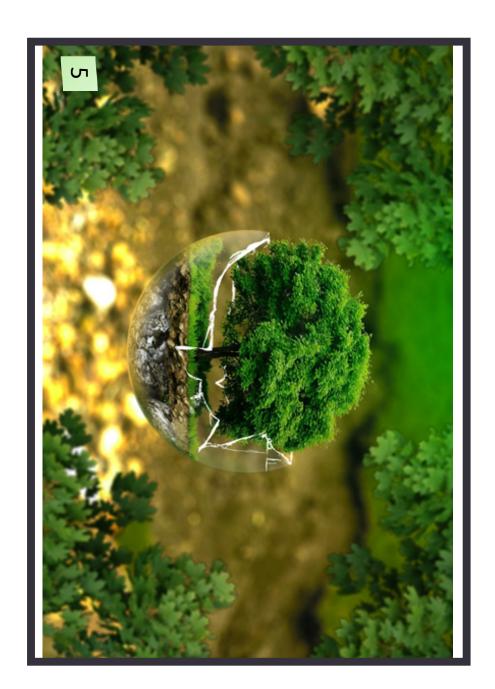
































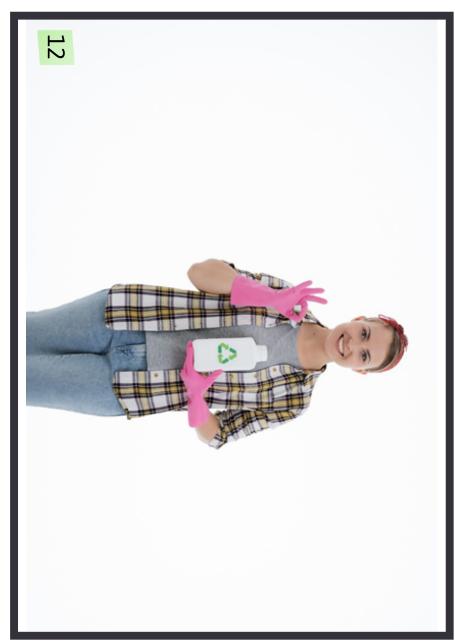










































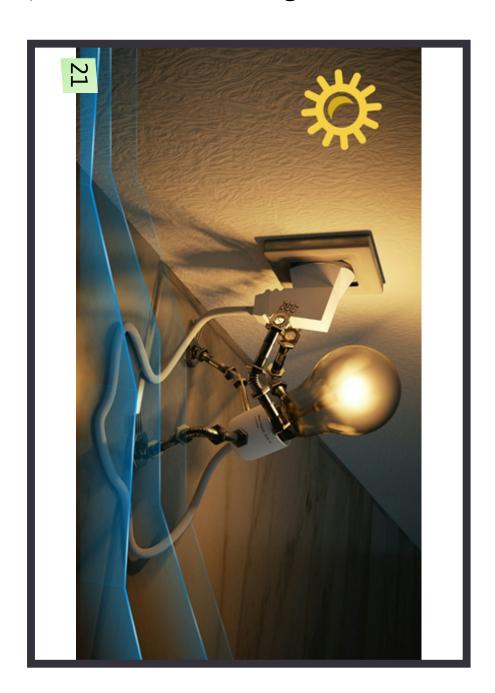








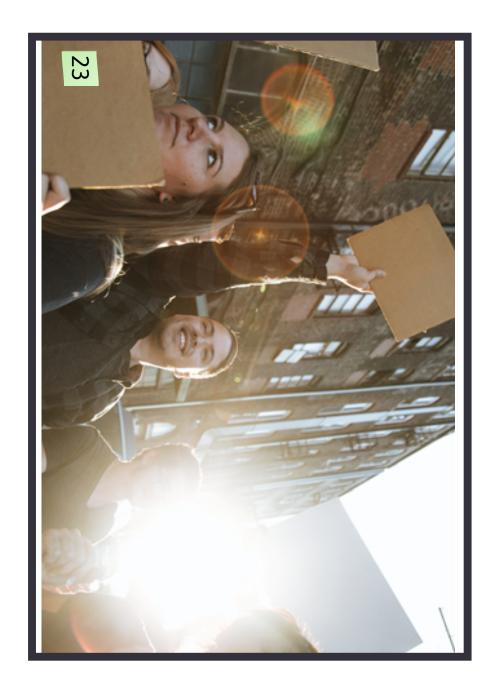


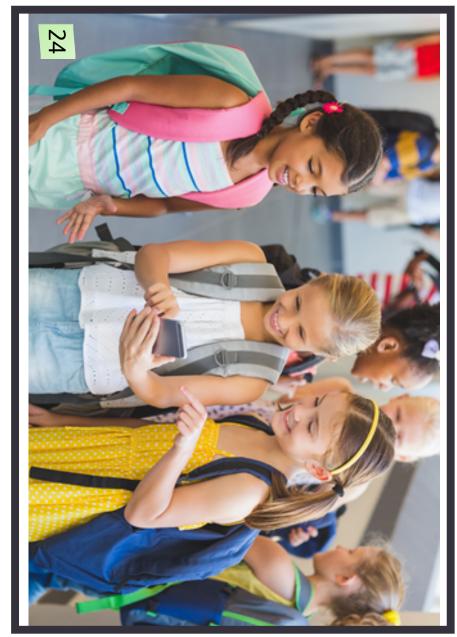




























Fiche 4: Les pertuquoi?

Matériel

- Vidéo sur internet
- Ordinateur et enceintes
- Images sources de perturbateurs endocriniens en annexe 4.1
- Images "bons gestes" en annexe 4.2

Introduction:

Cette fiche permet aux participants de comprendre ce que sont les perturbateurs endocriniens, leurs sources mais également d'apprendre les bons gestes pour réduire son exposition aux perturbateurs endocriniens.

Objectifs:

- Identifier les principales sources de perturbateurs endocriniens
- Sensibiliser à l'impact des perturbateurs endocriniens sur la santé

Techniques utilisées :

Activité longue

Débats

8-12 ans Savoir résoudre des problèmes 5 Savoir prendre des décisions

Avoir un esprit critique

Activité courte

> Images à classer

Déroulé de l'animation :

Étape préalable :

Visionner la vidéo de l'ESET Bourgogne-Franche Comté "2 minutes tout compris -Les perturbateurs endocriniens"

O 5 min Temps 1 : Introduction de l'activité

Pour débuter, questionner les participants sur les perturbateurs endocriniens :

- > Avez-vous déjà entendu le mot "perturbateurs endocriniens"?
- > Savez-vous ce que sont les perturbateurs endocriniens?

O 5 min Temps 2 : Visionnage de la vidéo

Visionner avec les enfants la vidéo "1 jour 1 question - c'est quoi les perturbateurs endocriniens?"

30 min Temps 3 : Débat

A la fin de la vidéo, l'animateur rebondit sur ce qu'ont retenu les enfants et les interroge sur :

- Qu'est ce que sont hormones et leurs rôles ?
- ➤ Qu'est ce que c'est un perturbateur endocrinien ? et son impact sur la santé ?
- Où trouve-t-on les perturbateurs endocriniens?
- Quels gestes pour éviter les perturbateurs endocriniens ou limiter l'exposition? Pour les deux dernières questions, il est possible d'utiliser les images en annexe pour faciliter les échanges.

Conseil pour l'animation :

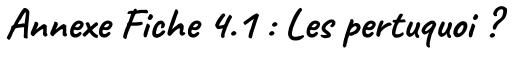
Pour faciliter la participation, il est possible de :

- > leur donner les guestions avant de visionner la vidéo
- de revisionner la vidéo en la séquençant pour répondre à chaque question

Pour aller plus loin :

> Poster : Comment se protéger au quotidien de la contamination chimique & des perturbateurs endocriniens.









Vêtements neufs









Santé - Environnement Annexe Fiche 4.1 : Les pertuguoi?

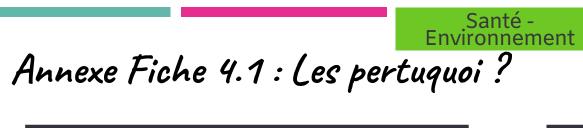






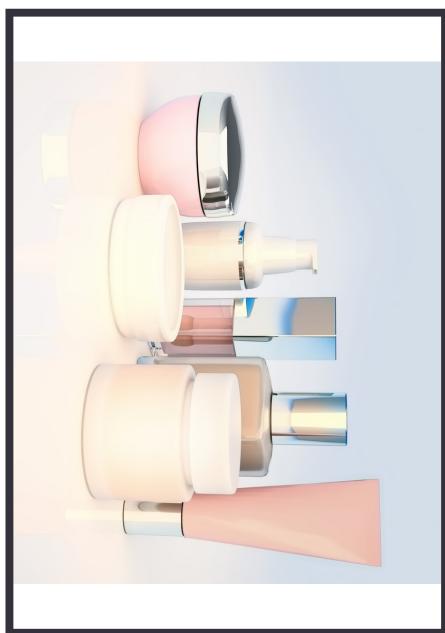








Shampoing, crème pour le visage ..



Santé - Environnement Annexe Fiche 4.1 : Les pertuguoi?



Cigarette

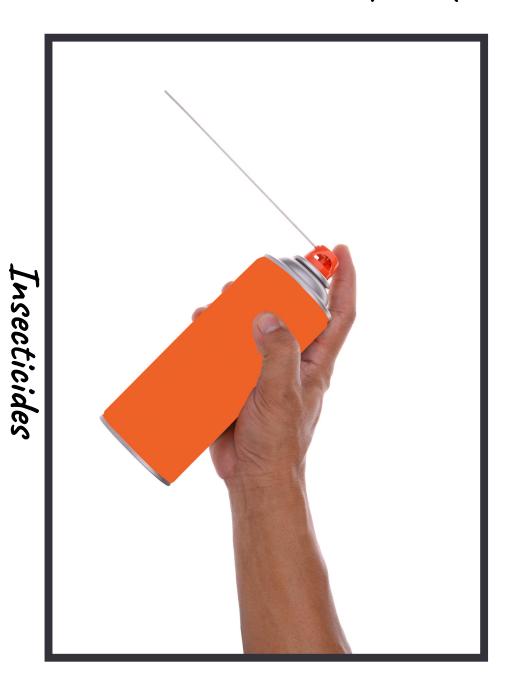








Santé - Environnement Annexe Fiche 4.1 : Les pertuguoi?



Meubles neufs











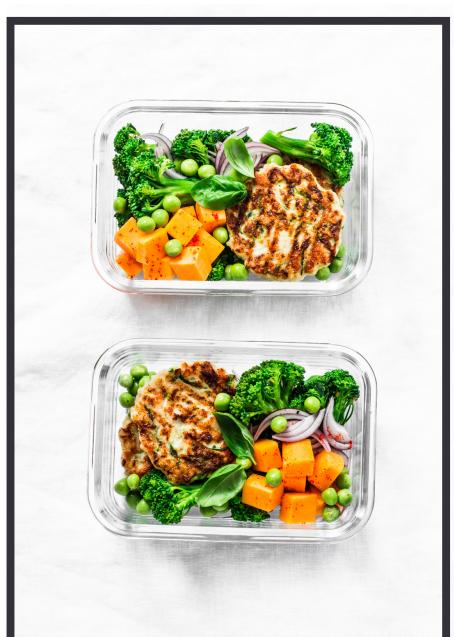
Fruits et légumes

Emballage plastique au micro-onde

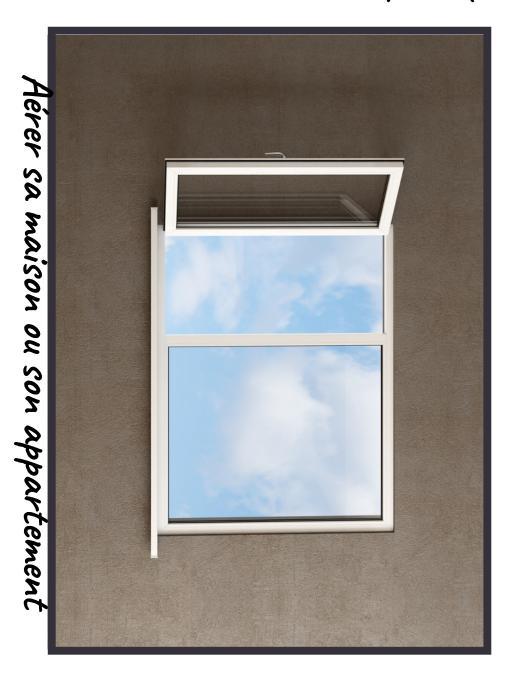




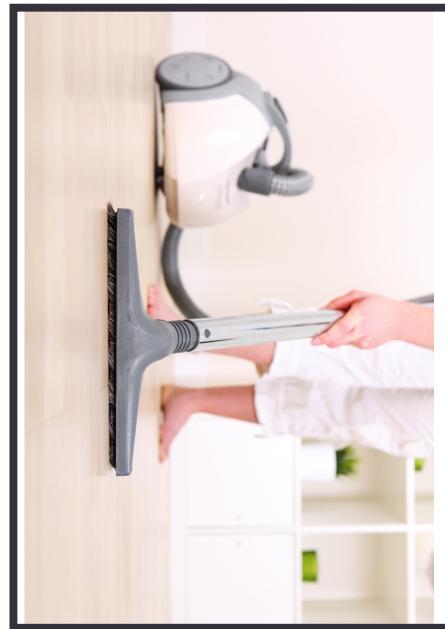
















Laver les vêtements neufs













Laver les jouets si possible





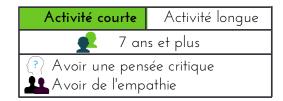








Fiche 5 : Le voyage d'un nugget



Matériel

- <u>Etapes</u> 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.

(1) 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 auestionne 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?



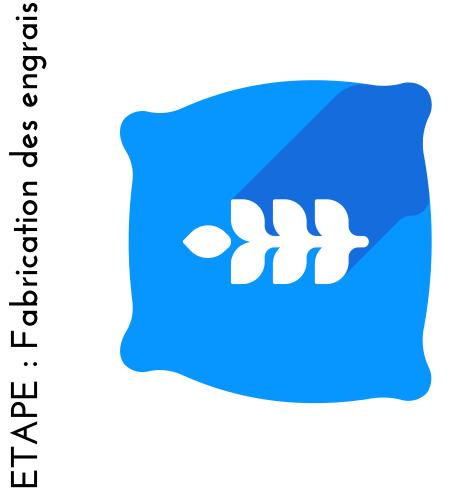
Pour aller plus Ioin:

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

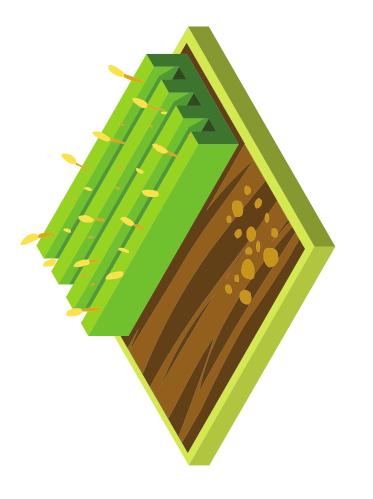








ETAPE : Culture des aliments pour les poulets











ETAPE : Élevage des poulets

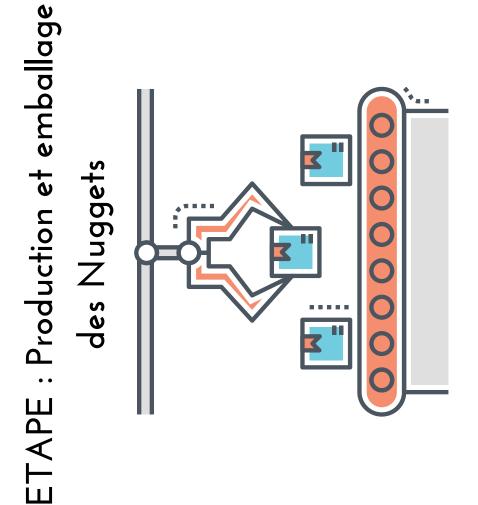
ETAPE : Transport des poulets vers l'usine de transformation



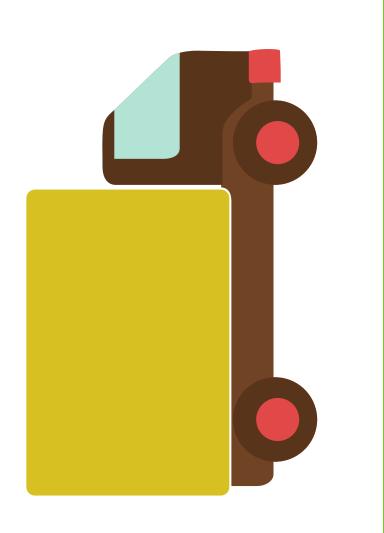








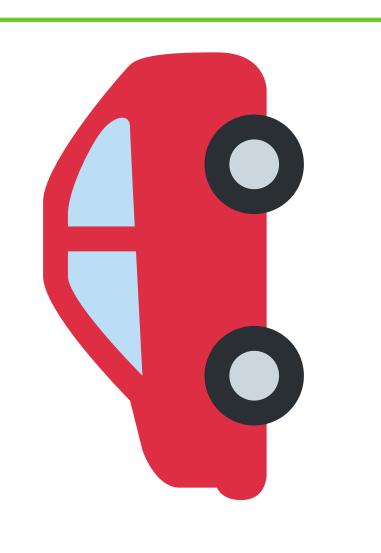
: Transport des Nuggets points de vente







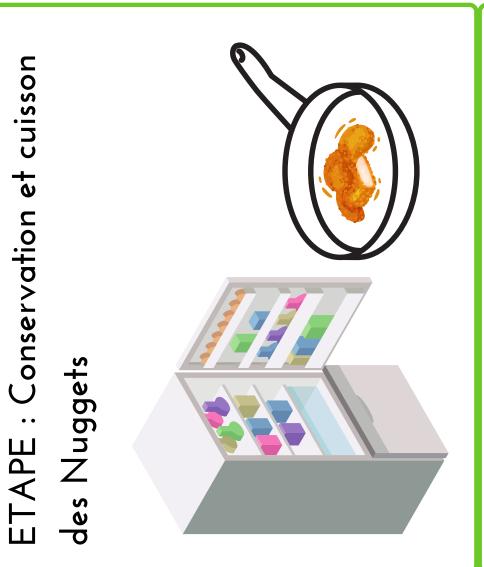
ransport chez le consommateur ETAPE:











raitement des déchets gaspillage alimentaire ETAPE







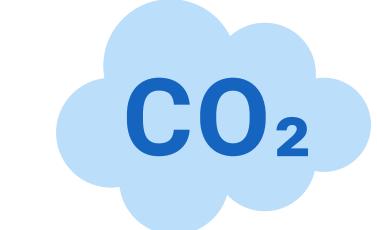


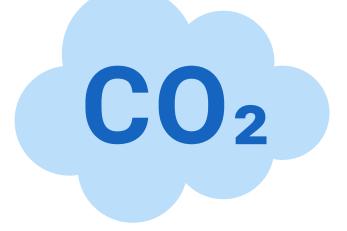














 CO_2



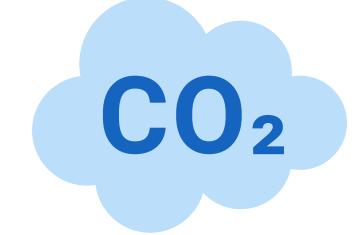
Moi, la santé-environnement et les autres

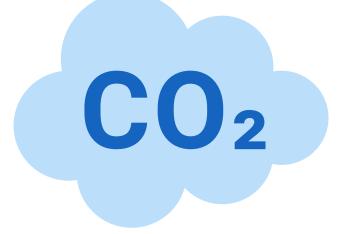














CO₂









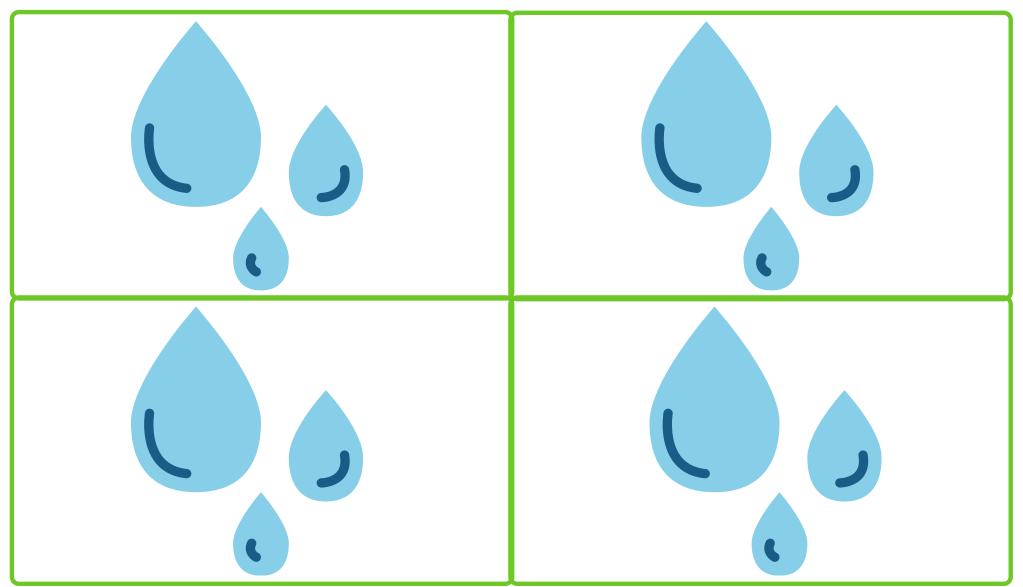




















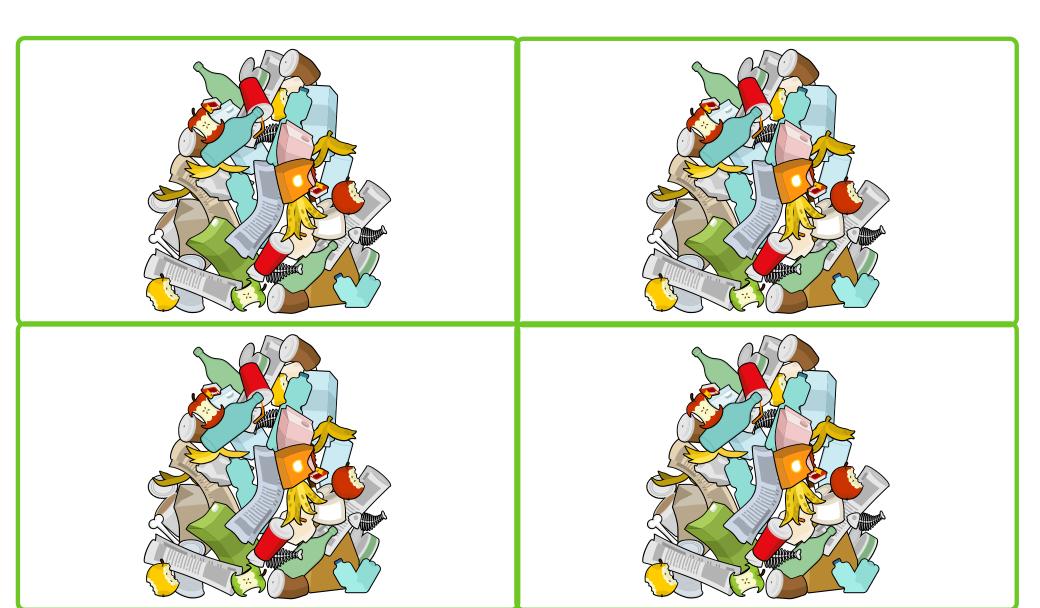


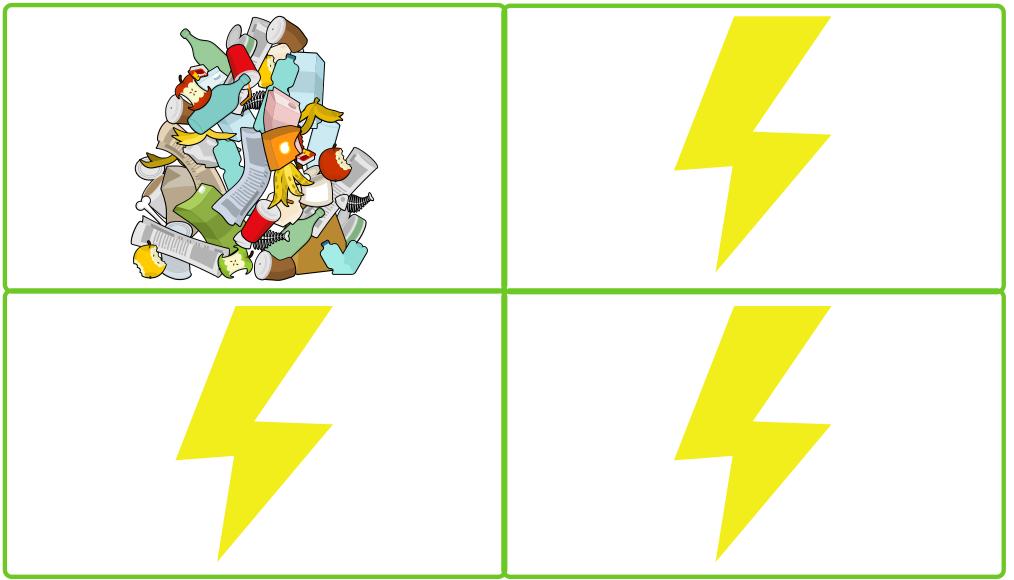


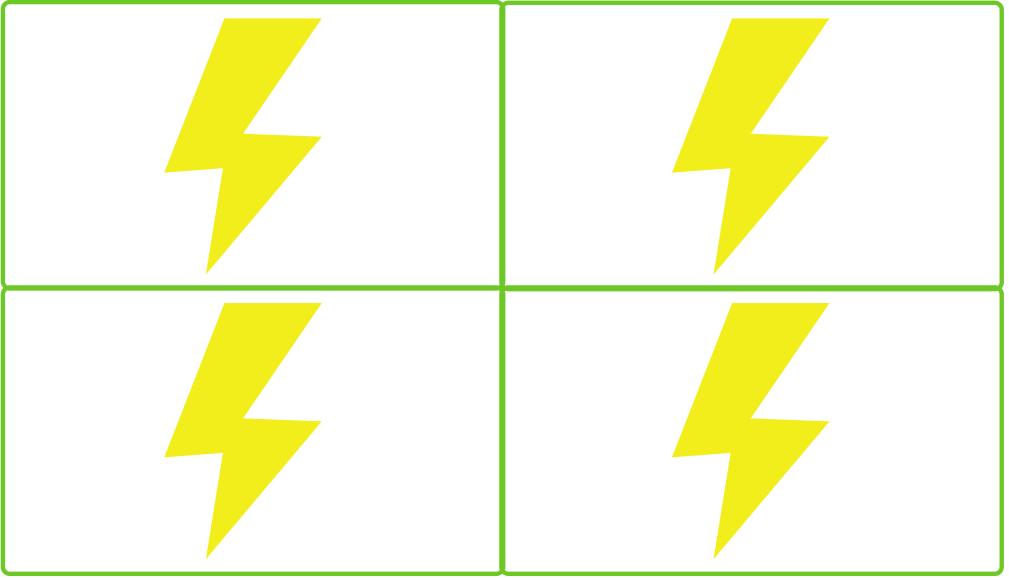


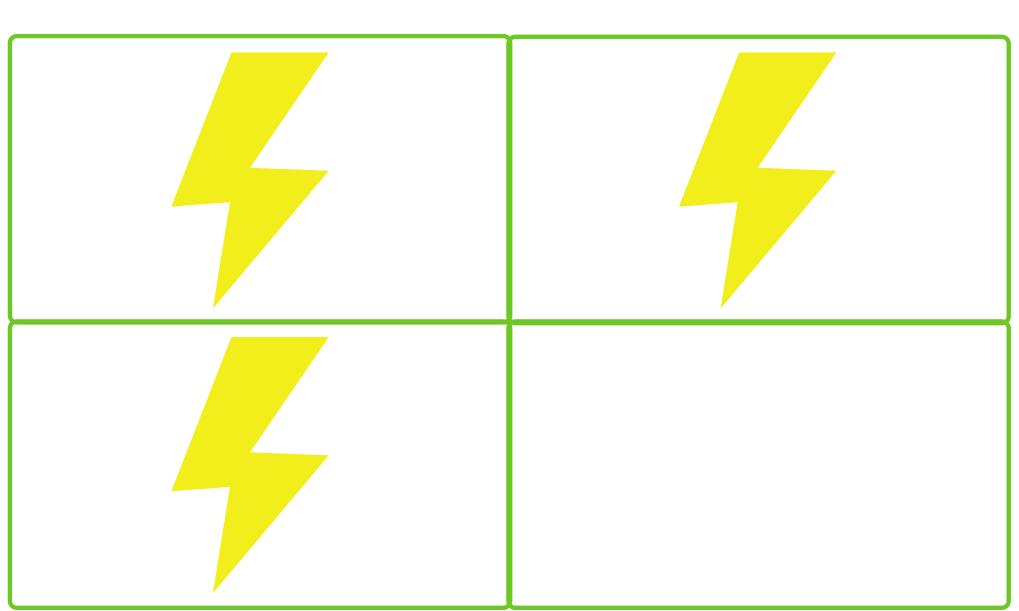
















Pour vous accompagner Annexe Fiche 5.1 et 5.2 : Le voyage d'un nugget

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

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.

loute la chaîne alimentaire mondiale pèse pour un tiers des émissions de CO2. Au final, le faitmaison, composé à partir d'aliments bruts, remportera le match de l'empreinte carbone. A 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 d'industrie l'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.

Source: ANSES

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



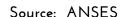
Déchets et gaspillage alimentaire

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. Les 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 amylacés, 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.



Fiche 6 : Mêle-toi de ton air !

Activité courte Activité longue				
≰ 8-12ans				
Avoir une pensée critique				
Savoir résoudre des problèmes				

Matériel

- · Coton hydrophile
- Vitre
- Stylo
- Grille mots-mêlés en annexe
- Pour vous accompagner en annexė

Introduction:

L'air inspiré à l'intérieur d'un espace clos renferme une multitude de polluants souvent méconnus. Cette activité permettra d'apprendre à les identifier et d'agir sur les comportements afin de prévenir les risques sur la santé.

Objectifs:

- Observer la pollution de l'air intérieur
- > Identifier les sources de la pollution de l'air intérieur
- > Adopter les bons gestes

Techniques utilisées :

- Expérimentations
- Mots-mêlés

Déroulé de l'animation :

Ols min Temps 1 : Expérience

Nettoyer à l'aide d'un coton hydrophile une vitre (côté intérieur) et observer le résultat. Se reporter à la fiche conclusion pour analyser le résultat obtenu.

O^{30min} Temps 2 : Les mots-mêlés

Chaque participant reçoit une grille de mots-mêlés en Annexe. Il doit retrouver 27 mots écrits à l'horizontale ou à la verticale soit de gauche à droite, de droite à gauche ou du haut vers le bas et du bas vers le haut qui sont sources de pollution de l'air intérieur. Cinq d'entre eux permettront de compléter la phrase située en dessous de la grille afin de savoir comment agir pour réduire la pollution de l'air intérieur.

5 min Temps 3 : Conclusions

Analyse des résultats obtenus lors de l'expérience. Explication des conséquences des polluants de l'air intérieur sur notre santé.



Pour aller plus loin:

- Dépollul'air
- ➤ L'air de rien, changeons d'air
- > 10 conseils pour préserver la qualité de l'air intérieur



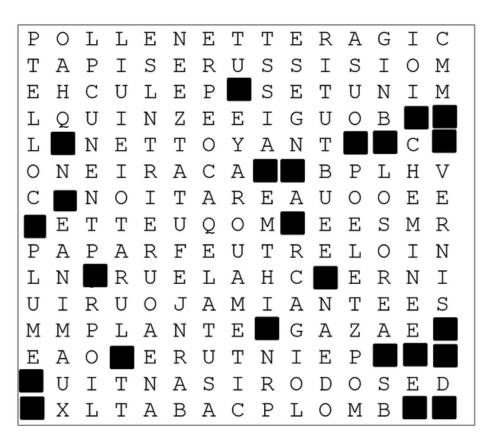




Annexe Fiche 6 : Mêle-toi de ton air!

Grilles de mots-mêlés

Cette grille de mots mêlés cache 27 mots qui sont sources de pollution de l'air intérieur. Saurez-vous les retrouver ? Les mots peuvent être écrits à l'horizontale ou à la verticale, soit de gauche à droite ou de droite à gauche, soit du haut vers le bas ou du bas vers le haut.



Liste des polluants intérieurs à retrouver dans la grille :

Acarien	Moquette
Aérosol	Nettoyant
Amiante	Peintu ^r e
Animaux	Peluche
Buée	Plante
Bougie	Plomb
Chaleur	Plume
Cheminée	Poêle
Cigarette	Poil
Colle	Pollen
Désodorisant	Tabac
Feutre	Tapis
Gaz	Vernis
Moisissure	

Il reste encore une étape !

Trouver les 5 mots manquants qui te permettront de compléter la phrase située en dessous de la grille afin de savoir comment agir pour réduire la pollution de l'air intérieur.

/	Α_		Q	M	P	J été comme	hiver!
---	----	--	---	---	---	-------------	--------

Pour vous accompagner Annexe Fiche 6 : Mêle-toi de ton air !





Analyse du résultat de l'expérience :

Même si au départ la vitre semblait propre et transparente, le coton n'est plus très blanc. Le coton est sale car couvert d'impuretés. Les impuretés ramassées par le coton sont des polluants qui proviennent en majeure partie de l'intérieur de l'habitat. Ils varient en fonction de la pièce et de la façon de vivre des personnes qui y habitent. Pour éviter d'inhaler ces polluants en trop grande quantité, il est conseillé d'aérer chaque pièce de l'habitat environ 1/4 d'heure tous les jours été comme hiver afin de les chasser.



Les principales conséquences de la pollution de l'air intérieur sur notre santé :

Les polluants de l'air peuvent causer des allergies, des irritations oculaires, des migraines, des toux, de l'asthme, des maladies cardiovasculaires, ...



Fiche 7 : Au fil de l'eau

Activité courte Activité longue 8-12 ans (?) Avoir une pensée critique Savoir prendre des décisions Avoir une pensée créative

Matériel

- Patafix, scotch, aimants
- Schéma annexe 7.1
- Images en annexe 7.2 et pour vous accompagner

Introduction:

Cette activité permet aux participants de connaître le cycle de l'eau et de comprendre comment préserver cette ressource. Les participants réfléchiront également à l'importance de l'eau pour la santé.

Objectifs:

- Connaitre et suivre les étapes du traitement de l'eau potable du captage jusqu'au robinet
- Découvrir les bienfaits de l'eau sur son corps et la nature

Techniques utilisées :

- > Photos/légendes
- Questions/débats

Conseil pour l'animation :

Cette fiche peut être faite avant la fiche 16 Santé ! de la partie "Moi, la santé-environnement et les

Déroulé de l'animation :

O 20 min Temps 1 : Connaitre et suivre les étapes du traitement de l'eau du captage jusqu'au robinet

Les photos et leurs légendes sont déposées sur une table. L'animateur dessine préalablement un schéma représentant le cycle du traitement de l'eau potable (schéma représenté en annexe 7.1).

En binôme, les participants prennent une photo, en trouvent la légende (annexe 7.2) et l'associent à une étape du cycle de l'eau potable qui est reconstitué au tableau. L'animateur s'appuie sur le quide pédagogique (Pour vous accompagner annexe 7.2) pour expliquer les différentes étapes du cycle de l'eau potable.

O 20 min Temps 2 : Débat sur l'eau, l'environnement et la santé

L'animateur guestionne les participants sur : (cf. Pour vous accompagner annexe 7.3)

- En quoi le cycle de l'eau est-il important pour la santé et l'environnement ?
- > Pourquoi l'eau est importante pour notre santé?
- Quelles sont les bons gestes à adopter pour ne pas gaspiller l'eau et préserver la planète?

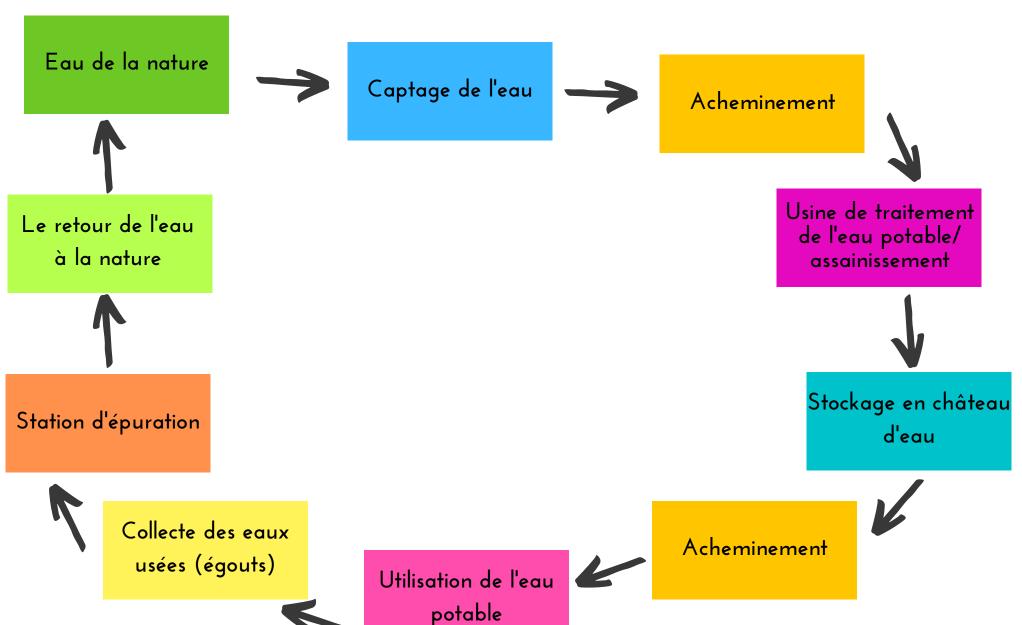
Pour aller plus loin :

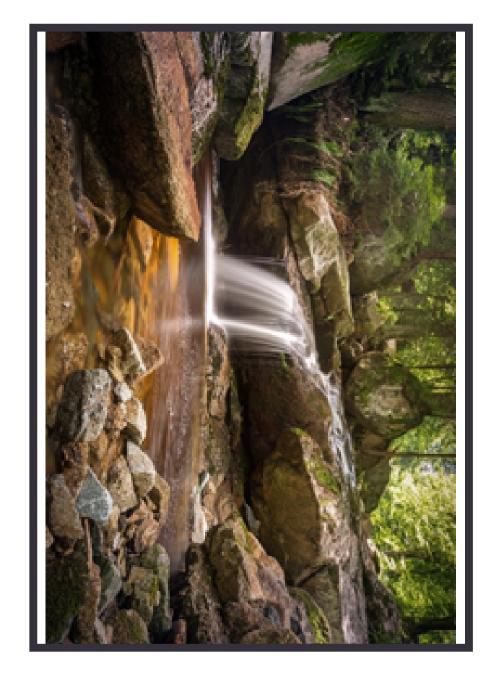
- > Attention planète fragile
- > Et si on s'parlait de l'eau ?











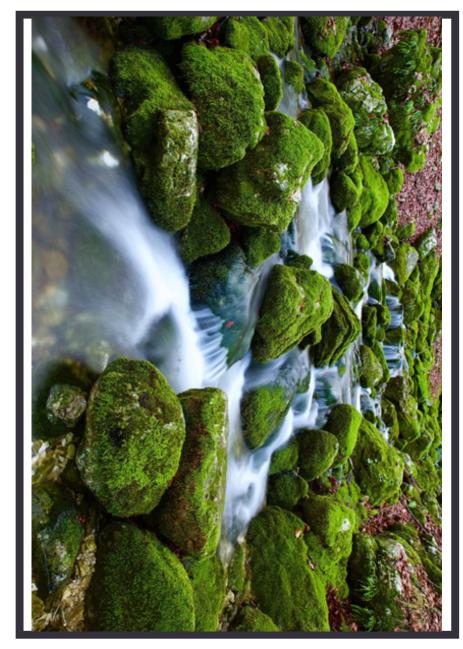








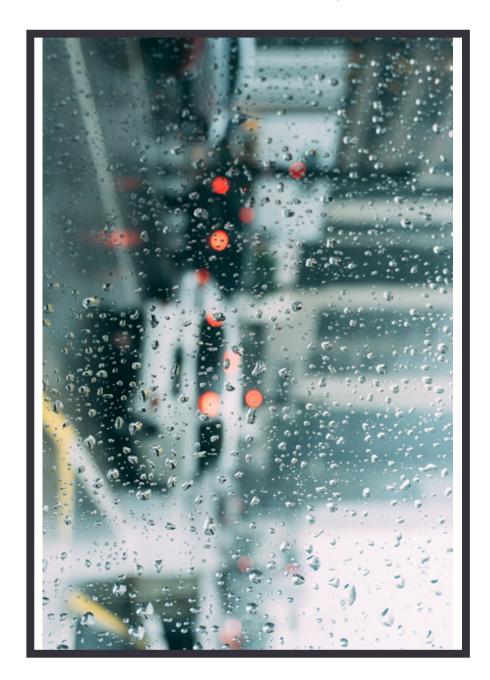


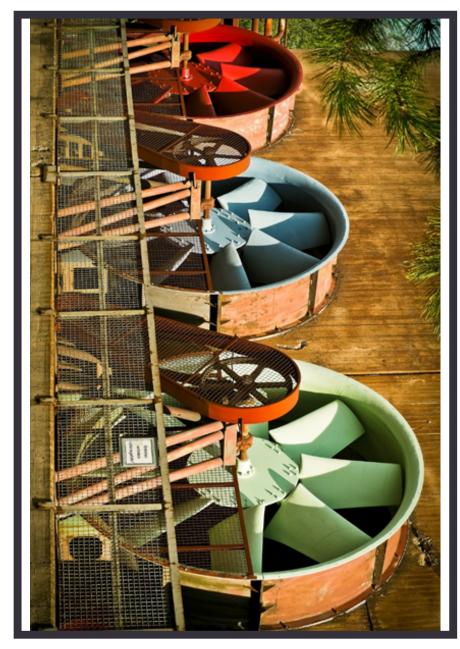
























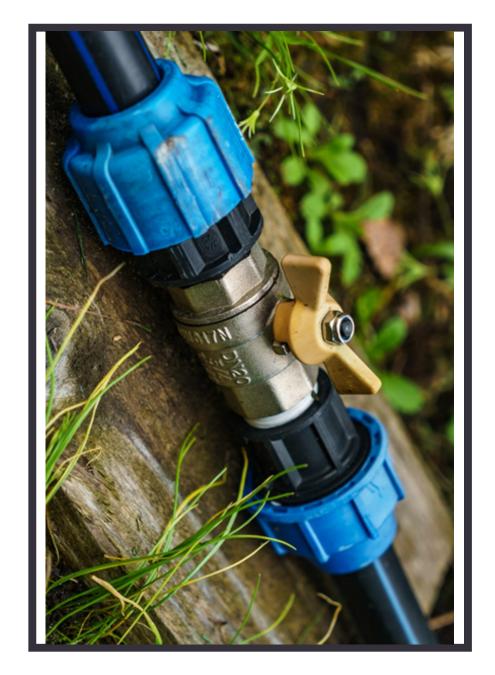










































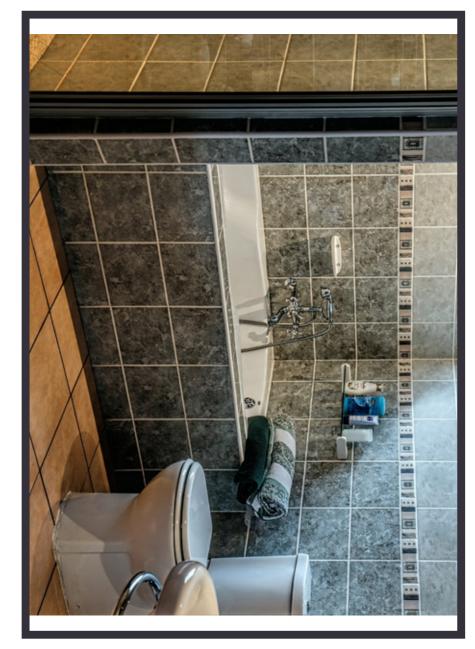


















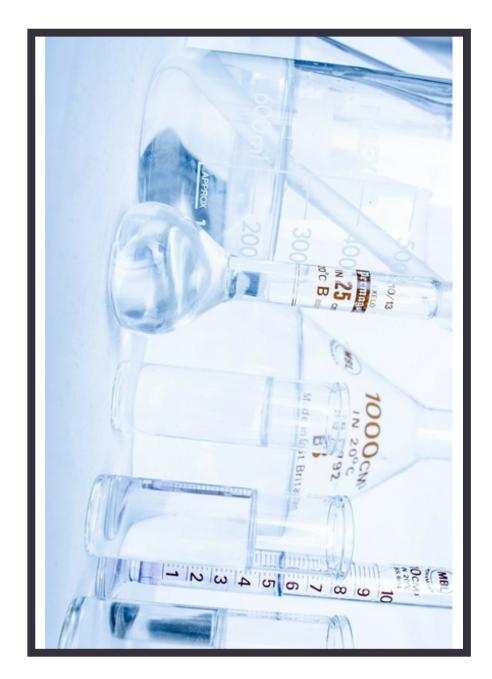


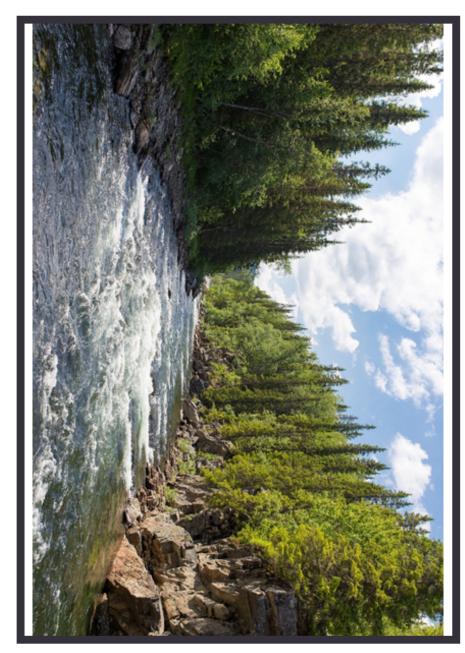


















Eau de source	Puits	Mer	
Rivière	Pluie	Station de forage pour eau	
Canalisation	Tests de laboratoire	Station de traitement	
Château d'eau	Tuyaux	Robinet	
Arrosage	Douche pour se laver	Lavage des mains	
Eau pour boire	Eaux usées	Produits toxiques/ chimiques	





Lessive	Toilettes	Tests
Station d'épuration	Retour de l'eau à la nature	

Pour vous accompagner Annexe Fiche 7.2 : Au fil de l'eau



Qu'est-ce que l'eau potable?

L'eau potable est une eau que l'on peut boire ou utiliser à des fins domestiques et industrielles sans risque pour la santé. Elle peut être distribuée sous forme d'eau en bouteille (eau minérale ou eau de source, eau plate ou eau gazeuse), d'eau courante (eau du robinet) ou encore dans des citernes pour un usage industriel.



Pourquoi boire l'eau du robinet?

L'eau du robinet est sans emballage, par rapport à l'eau en bouteille, cela permet d'économiser environ 10 kg de déchets par an et par personne. L'eau du robinet coûte 100 à 300 fois moins cher que l'eau en bouteille



Définitions:

Eau de source: c'est une eau issue des nappes phréatiques souterraines

Puits: L'eau peut y être remontée au niveau du sol grâce à un seau ou une pompe, manuelle ou non

Station de forage: le forage est l'action de creuser un trou. On fore pour prospecter et/ou exploiter le sous-sol. Par exemple, des puits sont forés pour trouver ou exploiter des ressources naturelles enfouies (eau, pétrole,...)

Canalisation: Une canalisation est un tuyau ou un canal destiné à l'acheminement de matières gazeuses, liquides, solides

Test de laboratoire: épreuve qui permet d'évaluer quelqu'un ou de déterminer les caractéristiques de quelque chose



Pour vous accompagner Annexe Fiche 7.2 : Au fil de l'eau



Définitions:

Station de traitement d'eau potable : Usine dont le but est de rendre l'eau conforme aux normes de potabilité (qui sont bien plus drastiques que les normes de limitation de la pollution). L'eau qui en sort est potable.

Château d'eau: construction destinée à entreposer l'eau, et placée en général sur un sommet géographique pour permettre de la distribuer sous pression. La réserve d'eau joue un rôle de tampon entre le débit demandé par les abonnés et le débit fourni par la station de pompage.

Tuyau: élément de section circulaire destiné à l'écoulement d'un fluide, liquide, ou gaz ou d'un solide

Eaux usées, aussi appelées « effluents liquides » sont des « eaux polluées », constituées de toutes les eaux de nature à contaminer, par des polluants physiques, chimiques ou biologiques, les milieux dans lesquels elles sont déversées

Produits toxiques: produit d'origine animale, végétale ou minérale qui provoque l'intoxication, la destruction d'un organisme vivant ou qui interrompt ou trouble gravement les fonctions vitales d'un organisme ou d'un écosystème.

Station d'épuration des eaux usées ou Station de traitement des eaux usées. Usine dont le but est de rendre l'eau conforme à la règlementation nationale et de ne pas polluer le milieu. L'eau qui sort de la station n'est absolument pas potable.



Pour vous accompagner Annexe Fiche 7.3 : Au fil de l'eau

Pour ne pas gaspiller d'eau:



- > Je prends des douches rapides plutôt qu'un bain.
- Dès que je vois une fuite, je le dis aux adultes pour qu'elle soit réparée.
- J'évite de laisser l'eau couler pendant: la vaisselle, le brossage des dents et lorsque l'on se savonne sous la douche.
- > Je récupère l'eau de pluie pour arroser.

Pour préserver la planète:



- > J'essaye d'utiliser le moins possible de produits chimiques pour entretenir ma maison, laver et m'amuser. Les produits vont ensuite dans l'eau de traitement.
- Je bois de l'eau du robinet plutôt que de l'eau en bouteille (L'eau du robinet coute environ 47 fois moins cher que l'eau en bouteille. En moyenne, l'eau du robinet ne représente qu'environ 1€ par jour et par famille.)
- > Boire l'eau du robinet fait économiser environ 10 kg de déchet par personne et par an.



Pour vous accompagner Annexe Fiche 7.3 : Au fil de l'eau

Le cycle de l'eau:



- **Pour notre santé**: Le cycle de l'eau permet de rendre l'eau potable, c'est-à-dire consommable sans prendre de risque pour notre santé (exemple : être malade suite à la présence de bactérie dans l'eau; contenir des substances chimiques)
- Pour l'environnement : Le cycle de l'eau permet de dépolluer l'eau pour qu'elle n'est pas d'effet néfaste sur l'environnement en contenant des substances chimiques.

L'eau et ma santé:



- Notre corps a besoin de 1,5 L environ par jour pour un adulte. Notre corps est composé à 65% d'eau.
- L'eau a plusieurs rôle dans notre corps : évacuation des déchets par les urines, régulation de la température corporelle, composition de la peau (barrière naturelle du corps contre les agressions extérieur), maintenir le volume du sang, etc.
- > L'eau nous permet de nous laver et donc d'avoir une bonne hygiène.



Fiche 8 : Pollution numérique

Activité courte Activité longue 7 ans et plus Avoir une pensée critique Prendre des décisions

Matériel

- Cartes en Annexe 8.1 et fiche "pour vous accompagner"
- Panneaux en Annexe 8.2

Introduction:

Le but de cette activité n'est pas de culpabiliser l'usage des écrans, d'Internet mais de sensibiliser au fait que nos usages peuvent avoir un impact plus ou moins favorable sur l'environnement et donc indirectement sur notre santé, l'idée étant d'aider les participants à pouvoir faire des choix favorables.

Objectifs:

- Sensibiliser à ce que peut être la pollution numérique Sensibiliser au fait que l'on peut réduire ses déchets
- > lorsque l'on utilise les écrans Sensibiliser à la surconsommation d'énergie

Techniques utilisées :

- Brainstorming
- > leu de tri

Déroulé de l'animation :

Olomin Temps 1 : Brainstorming

Demandez aux participants :

> Quand on parle « pollution », on pense à quoi ? (déchets, air pollué etc.)

> Quand on parle de "numérique" on pense. à quoi ? (jeu vidéo, vidéo, téléphone portable, tablette etc...)

Mais qu'est-ce que ça peut être la pollution numérique?

Le but est de voir si les participants peuvent avoir une représentation de ce que peut être une pollution numérique ou plus largement pourquoi les écrans et comment on les utilise peut avoir des conséquences plutôt négatives ou positives pour l'environnement du point de vue de la pollution.

O^{20min} Temps 2 : "Pollue moins" ou "Pollue plus"

Par 2, les participants classent pour chaque couple de carte, une dans "Pollue moins" et la seconde dans "Pollue plus". (Annexe 8.1), dans les panneaux présentés en Annexe 8.2

O^{15 min} Temps 3 : Mise en commun

L'animateur énonce 1 par 1 les propositions et tous ensemble indiquent où la classer "Pollue moins/Pollue plus": un échange/débat peut s'instaurer. L'animateur développe le classement des réponses à l'aide des pistes de réponses. (Annexe 8.2)

Conseil pour l'animation :

Faire la Fiche 14 Enumérons les numériques avant pour être au clair sur ce qu'on appelle le/les numérique/s.



Pour aller plus loin :

- > CAPSULE santé thématique écrans
- > 1 jour 1 question : l'écologie





Annexe Fiche 8.1 : Pollution numérique



Imprimer des images ou des textes à partir d'Internet en noir et blanc.



Imprimer des images ou des textes à partir d'Internet en couleur.



Acheter un téléphone dès qu'un nouveau modèle sort.



Garder son téléphone tant qu'il fonctionne.



Jeter à la poubelle ma tablette en panne.



Jeter à la décheterie ma tablette en panne.

Annexe Fiche 8.1 : Pollution numérique



Cliquer plein de fois sur un lien.



Cliquer sur un lien.



Réparer son ordinateur s'il est en panne.



Changer d'ordinateur s'il est en panne.



Eteindre ma tablette ou mon ordinateur.



Laisser en veille ma tablette ou mon ordinateur.



Jouer en ligne en réseau pendant plusieurs heures.

Jouer hors ligne pendant plusieurs heures.



Envoyer un mail.



Envoyer un courrier.



Faire réparer mon téléphone quand l'écran est cassé.



Changer mon téléphone quand l'écran est cassé.



Regarder une vidéo téléchargée.



Regarder des vidéos en ligne.



Sélectionner toutes les applications que je souhaite sur mon téléphone.



Sélectionner certaines applications sur mon téléphone.

Annexe Fiche 8.2 : Pollution numérique



"Pollue moins"

Annexe Fiche 8.2 : Pollution numérique





"Pol	lue moins" ou		
	lue moins" ou "Pollue plus"	Pistes de réponses	
1 y	Imprimer des images ou des textes à partir d'Internet en noir et blanc. Imprimer des images ou des textes à partir d'Internet en	Imprimer implique l'utilisation de papier et parfois inutilement (imprimer une petite image sur une feuille ou plusieurs petits textes sur plusieurs feuilles au lieu de les regrouper sur la même), c'est-à-dire contribue à l'utilisation du bois et donc à la réduction des forêts.	
	couleur.	Imprimer en noir et blanc permet de réduire l'impact sur l'environnement.	
2 7	Acheter un téléphone dès qu'un nouveau modèle sort.	Changer souvent son téléphone génère plus de déchets à traiter (cf: infographie composition d'un teléphone), et utilise plus de matières (dont métaux rares) pour le fabriquer. On peut penser à donner son téléphone pour qu'il soit recyclé quand on en change.	Ģ
Y	Garder son téléphone tant qu'il fonctionne.	donner son téléphone pour qu'il soit recyclé quand on en change.	
3	Jeter à la poubelle ma tablette en panne.	On ne peut pas jeter n'importe quoi à la poubelle (cf. infographie TRI) Les matériaux utilisés sont rares et toxiques pour l'environnement, ne se dégradent pas dans la nature. On peut donner sa tablette dans des structures qui recyclent ces objets, ou des réparateurs qui vont réutiliser certaines parties pour réparer ou prées d'autres tablettes.	
Y	Jeter à la déchetterie ma tablette en panne.	donner sa tablette dans des structures qui recyclent ces objets, ou des réparateurs qui vont réutiliser certaines parties pour réparer ou créer d'autres tablettes.	
4	Cliquer plein de fois sur un lien.	Un clic utilise de l'énergie, plus je clique plus j'utilise de l'énergie.	
Y	Cliquer sur un lien.		

"Pollue moins" ou "Pollue plus"	Pistes de réponses			
Réparer son ordinateur s'il est en panne.	Changer souvent son ordinateur génère plus de déchets à traiter, et utilise plus de matières (dont métaux rares) pour le fabriquer. On peut penser à donner son ordinateur pour qu'il soit recyclé			
Changer d'ordinateur s'il est en panne.	quand on en change. On peut également acheter un appareil reconditionné plutôt que neuf pour limiter la pollution.			
Laisser en veille ma tablette ou mon ordinateur.	Un appareil en veille consomme de l'électricité alors que complètement éteint il n'en consomme pas.			
Eteindre ma tablette ou mon ordinateur.				
Jouer en ligne en réseau pendant plusieurs heures. Jouer hors ligne pendant plusieurs heures.	Un jeu en ligne a également un impact défavorable sur l'environnement mais qui est différent d'un jeu fabriqué en plastique par exemple. Toute activité sur l'ordinateur, en ligne ou pas, consomme de l'énergie. Plus on utilise de l'énergie plus il faut en produire. Jouer à un jeu en ligne à plusieurs utilise plus d'énergie. Jouer à un jeu en ligne consomme plus d'énergie que jouer à un jeu hors ligne. On peut jouer en réduisant son temps de jeu et faire d'autres activités à la place : jeux de société, de plein air, lecture			
Envoyer un mail. Envoyer un courrier.	Envoyer un courrier pollue 6 fois plus qu'envoyer un mail. L'envoi d'un mail (IMo) correspond à une ampoule de 25w pendant une heure. L'idée est d'éviter l'envoi de mails qui ne contiennent pas beaucoup d'information comme "Oui ok" ou d'en envoyer seulement quand on ne peut pas faire autrement.			

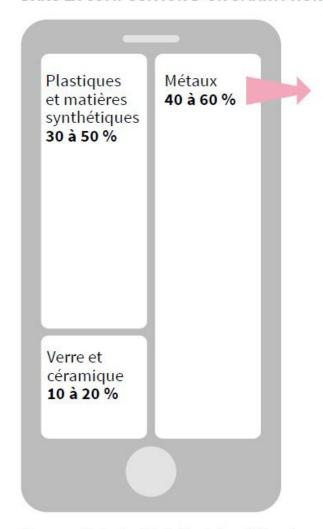
Pour vous accompagner Annexe Fiche 8 : Pollución numerique				
"Pollue moins" ou "Pollue plus"	Pistes de réponses			
Changer mon téléphone quand l'écran est cassé. Faire réparer mon téléphone quand l'écran est cassé.	Faire réparer son téléphone, sa tablette ou son ordinateur permet de recycler des pièces (écran, bouton, etc.) qui ont été récupérés des téléphones, tablettes ou ordinateurs non réparables.			
Regarder une vidéo téléchargée. Regarder des vidéos en ligne.	Toute activité sur l'ordinateur, en ligne ou pas, consomme de l'énergie. Plus on utilise de l'énergie plus il faut en produire donc plus on regarde des vidéos plus on utilise de l'énergie. Les vidéos en ligne sur YouTube par exemple sont parmi les activités qui utilisent le plus d'énergie. D'autre part il est préférable de télécharger une vidéo plutôt que la regarder en streaming.			
Sélectionner toutes les applications que je souhaite sur mon téléphone. Sélectionner certaines applications sur mon téléphone.	Certaines applications nécessitent moins d'énergie que d'autres. Par exemple WhatsApp consomme moins d'énergie que Facebook, Twitter et Tik Tok qui est celle qui nécessite le plus de consommation d'énergie.			



Moi, la santé-environnement et les autres

Pour vous accompagner Annexe Fiche 8 : Pollution numérique

RÉPARTITION DU POIDS DES MATÉRIAUX DANS LA COMPOSITION D'UN SMARTPHONE



Source: Oeko-Institut, EcoInfo et Sénat

PROPORTION DES MÉTAUX

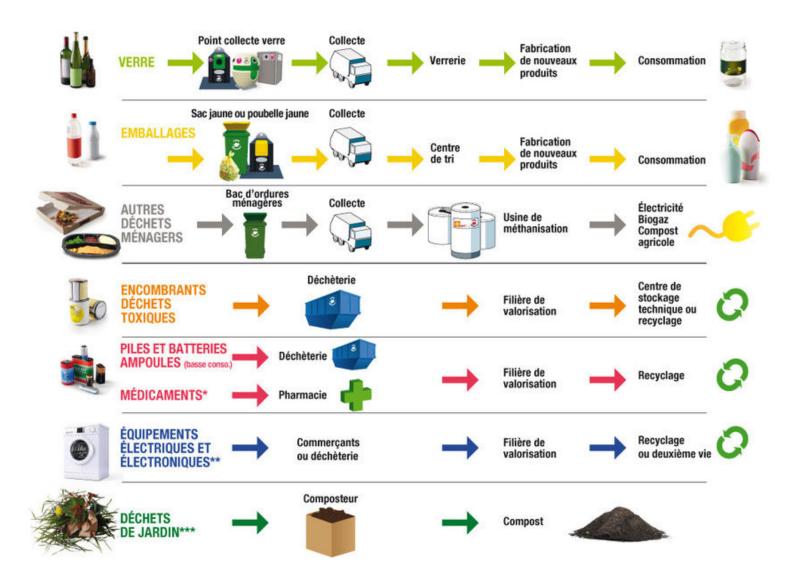
80 à 85 % de métaux ferreux et non ferreux: cuivre, aluminium, zinc, étain, chrome, nickel...

0,5 % de métaux précieux: or, argent, platine, palladium...

0,1 % de terres rares et métaux spéciaux : europium, yttrium, terbium, gallium, tungstène, indium, tantale...

15 à 20 % d'autres substances: magnésium, carbone, cobalt, lithium...





Source: https://www.ecoco2.com/blog/gestion-des-dechets-un-systeme-a-revoir-selon-lufc-que-choisir/

	Activité courte	Activité longue			
,	📌 - 7 ans et plus				
	🥐 Avoir une pensée critique				
	-🎪 - Avoir une pensée créative				
	Savoir communiquer efficacement				

Matériel

- Un tableau
- Calendrier de saison en annexe 9.1
- Panneaux des saisons en annexe 9.2
- Cartes en annexe 9.3

Introduction:

Cette activité permet de sensibiliser les enfants à la saisonnalité, et à une alimentation plus respectueuse de l'environnement

Objectifs:

- > Sensibiliser à la saisonnalité
- > Sensibiliser à l'origine des aliments

Techniques utilisées :

- > Jeu de tri
- > Brainstorming ou métaplan
- Débat

Déroulé de l'animation :

O 15 min Temps 1 : L'origine des aliments

Pour débuter l'activité, l'animateur demande aux participants d'où viennent les aliments ?". Il est possible d'utiliser la technique du brainstorming ou du métaplan pour cette première étape.

^{© 20 min} Temps 2 : La saisonnalité

Accrocher les 4 panneaux représentant chaque saison. Demandez aux participants de replacer les fruits et légumes dans la saison correspondante.

© 20 min Temps 3 : Débat

Une fois les images classées, poursuivez les échanges avec les participants en les questionnant sur :

- Est-ce qu'on peut acheter ce qui n'est pas de saison ?
- D'où viennent les fruits et légumes hors saison ou qui ne poussent pas en France ?
- > Comment on fait pour faire pousser hors saison?
- > Pourquoi est-il préférable de manger de saison et local ?



Pour aller plus loin :

- > leu des aliments
- > Exposition "Plaisir et vitamines"
- Ludobio









Bleu d'Auvergne, Bleu de Gex, Bleu des Causses, Boulettes d'Avesnes, Brie de Meaux, Brie de Melun, Broccio, Cabécou, Camembert, Cancoillotte, Coulommiers, Emmental, Epoisses, Féta, Fourme d'Ambert, Gorgonzola, Langres, Livarot, Maroilles, Mascarpone, Mimolette, Morbier, Mozzarella, Munster, Neufchâtel, Parmigiano Reggiano, Pont-l'Évêque, Pouligny-Saint-Pierre, Reblochon, Ricotta, Saint-Nectaire, Tomme de Savoie.



Artichaut, Asperge, Aubergine, Betterave, Carotte, Céleri, Chou-fleur, Chou rouge, Concombre, Courgette, Cresson, Épinard, Fève, Lentille, Navet, Oignon, Oseille, Petit pois, Poireau, Pois gourmand, Poivron, Radis, Salade frisée, laitue ou romaine, Tomate.



Abricot, Amande fraîche, Banane, Cassis, Cerise, Fraise, Fraise des bois, Framboise, Melon, Mûre, Pomme, Prune, Rhubarbe.

Brochet, Chinchard, Coquille Saint-Jacques, Dorade grise, Églefin, Hareng, Homard, Langoustine, Lieu jaune, Lieu noir, Maguereau, Merlan, Saint-Pierre, Sardine, Thon blanc, Tourteau.

BON A SAVOIR

Une envie hors saison ? Des besoins pour une recette ? Pensez aux surgelés et conserves, pratiques et aux qualités nutritionnelles proches des Et pour les viandes ?

Il n'y a pas de saisonnalité pour les viandes de boucherie : on en trouve maintenant tout au long de l'année.

Pour partager vos idées, faire le plein d'astuces et de recettes, rendez-vous sur mangerbouger.fr ou Facebook.









PRIVILÉGIER LES PRODUITS DE SAISON COMPORTE CERTAINS AVANTAGES COMME DES PRIX SOUVENT PLUS ATTRACTIFS, DES SOUVENT PLUS ATTRACTIFS MEILLEURES...

QUALITÉS GUSTATIVES MEILLEURES...

Avec ce tableau de l'été,

vous pourrez privilégier dans vos menus, des fruits, l'égumes, fromages menus, des fruits, l'égumes, fromages et poissons de saison!



Abondance, Beaufort, Bleu d'Auvergne,
Bleu de Bresse, Bleu des Causses,
Boulette d'Avesnes, Brie de Meaux,
Brie de Melun, Brillat-Savarin, Broccio,
Camembert, Cancoillotte, Cantal, Chabichou,
Comté, Crottin de Chavignol, Emmental,
Époisses, Féta, Fourme d'Ambert, Gorgonzola,
Gruyère, Laguiole, Langres, Livarot, Maroilles,
Mascarpone, Mimolette, Mont d'Or, Morbier,
Mozzarella, Munster, Neufchâtel, Ossau-Iraty,
Parmigiano Reggiano, Pont-l'Évêque,
Pouligny-Saint-Pierre, Reblochon, Ricotta,
Rocamadour, Roquefort, Saint-Félicien, SaintNectaire, Sainte-Maure, Salers, Selles-sur-Cher,
Tomme de Savoie, Vacherin-Mont d'Or, Valancay.





Ail, Artichaut, Aubergine, Batavia,
Betterave rouge, Blette, Brocoli, Carotte,
Chou de Bruxelles, Chou-fleur, Chou rouge,
Concombre, Cornichon, Courge, Courgette,
Cresson, Épinard, Fenouil, Fève, Haricot vert,
Laitue, Lentille, Maïs, Mesclun, Navet,
Oignon, Oseille, Pâtisson, Poireau, Poivron,
Radis, Salade, Salsifis, Tomate.



Abricot, Amande, Banane, Brugnon, Cassis, Cerise, Figue, Fraise, Fraise des bois, Framboise, Groseille, Melon, Mirabelle, Mûre, Myrtille, Nectarine, Pastèque, Pêche, Poire, Pomme, Prune, Quetsche, Raisin, Reine-claude.

POISSONS ET FRUITS DE MER

Anchois de Méditerranée, Calmar, Colin,
Coque, Dorade grise, Églefin, Grondin rouge,
Hareng, Homard, Langoustine, Lieu jaune,
Lieu noir, Maquereau, Merlan,
Moule de bouchot, Rouget, Rouget-barbet,
Saint-Pierre, Sardine, Tacaud, Thon blanc
ou Germon, Tourteau, Tourteau breton.

BON A SAVOIR :

Une envie hors saison ?
Des besoins pour une recette ? Pensez aux surgelés et conserves, pratiques et aux qualités nutritionnelles proches des produits frais.
Et pour les viandes ?

Il n'y a pas de saisonnalité pour les viandes de boucherie : on en trouve maintenant tout au long de l'année.

Pour partager vos idées, faire le plein d'astuces et de recettes, rendez-vous sur mangerbouger,fr ou Facebook.



PRIVILÉGIER LES PRODUITS DE SAISON COMPORTE CERTAINS AVANTAGES COMME DES PRIX SOUVENT PLUS ATTRACTIFS, DES QUALITÉS GUSTATIVES MEILLEURES.. Avec ce tableau de l'automne, vous pourrez privilégier dans vos menus, des fruits, légumes, fromages et poissons de saison!



Abondance, Brillat-Savarin, Broccio, Cancoillotte, Cantal, Chaource, Comté, Emmental, Époisses, Féta, Fourme d'Ambert, Gruyère, Mascarpone, Morbier, Mozzarella, Munster, Ossau-Iraty, Parmigiano Reggiano, Pouligny Saint-Pierre, Roquefort, Saint-Nectaire, Salers, Vacherin-Mont d'Or.





Betterave rouge, Blette, Bolet, Brocoli, Carotte, Céleri, Cèpe, Chou chinois, Chou de Bruxelles, Chou-fleur, Coprin chevelu, Courge, Cresson, Endive, Épinard, Fenouil, Laitue, Mâche, Maïs, Navet, Oignon, Panais, Pied de mouton, Pleurote, Poireau, Potiron, Radis, Rosée des prés, Salade, Salsifis, Topinambour, Trompette de la mort.



Banane, Châtaigne, Clémentine, Coing, Figue, Kiwi, Mandarine, Myrtille, Noix, Olive, Orange, Pêche de vigne, Poire, Pomme, Prune, Quetsche, Raisin.

Anchois de Méditerranée, Bar de ligne, Bulot, Calmar, Colin, Congre, Coquille Saint-Jacques, Dorade grise de ligne, Églefin, Grondin rouge, Haddock, Hareng, Huître, Langoustine, Lieu jaune, Lieu noir, Maguereau, Merlan, Moule, Palourde, Rouget barbet, Sardine, Tacaud.

BON A SAVOIR :

Une envie hors saison ? Des besoins pour une recette ? Pensez aux surgelés et conserves, pratiques et aux qualités nutritionnelles proches des

Et pour les viandes ? Il n'y a pas de saisonnalité pour les viandes de boucherie : on en trouve maintenant tout au long de l'année.



Pour partager vos idées, faire le plein d'astuces et de recettes,





Avec ce tableau de l'hiver, vous pourrez privilégier dans vos menus, des fruits, légumes, fromages et poissons de saison!



Beaufort, Brie de Meaux, Brie de Melun, Broccio, Chèvre frais, Comté, Crottin de Chavignol, Époisses, Gruyère, Laguiole, Langres, Livarot, Maroilles, Munster, Neufchâtel, Pont-l'Évêque, Rocamadour, Roquefort, Salers, Vacherin Mont-d'Or.

MES PRODUITS D'HIVER



Betterave, Brocoli, Cardon, Carotte, Céleri, Chou, Chou de Bruxelles, Chou-fleur, Courge, Cresson, Crosne, Endive, Épinard, Mâche, Navet, Oignon, Oseille, Panais, Pissenlit, Poireau, Potiron, Radis, Salsifis, Topinambour.



Ananas, Avocat, Banane, Citron, Clémentine, Fruit de la passion, Goyave, Grenade, Kaki, Kiwi, Litchi, Mandarine, Mangue, Pamplemousse, Papaye, Poire, Pomelo, Pomme, Orange, Orange sanguine.

POISSONS ET FRUITS DE MER

Bar de ligne, Brochet, Chinchard, Congre, Coque, Coquille Saint-Jacques, Dorade grise, Églefin, Grondin rouge, Hareng, Huître, Langoustine, Lieu jaune, Lieu noir, Maquereau, Merlan, Poulpe, Sardine, Sole, Tacaud.

BON A SAVOIR

Une envie hors saison ?
Des besoins pour une recette ? Pensez aux surgelés et conserves, pratiques et aux qualités nutritionnelles proches des produits frais.
Et pour les viandes ?

Il n'y a pas de saisonnalité pour les viandes de boucherie : on en trouve maintenant tout au long de l'année.

Pour partager vos idées, faire le plein d'astuces et de recettes, rendez-vous sur mangerbouger.fr ou Facebook.













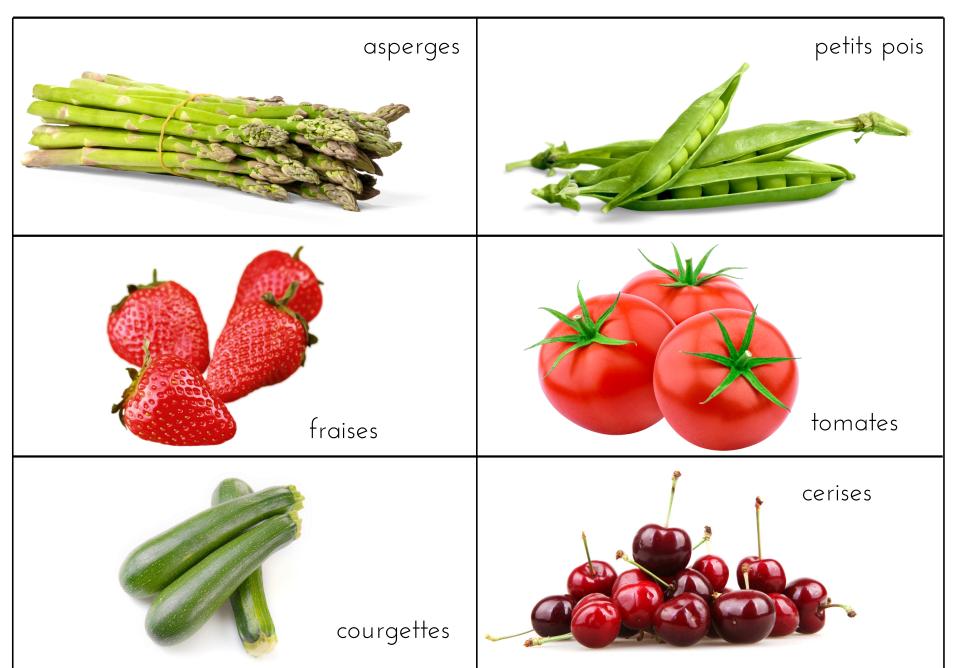


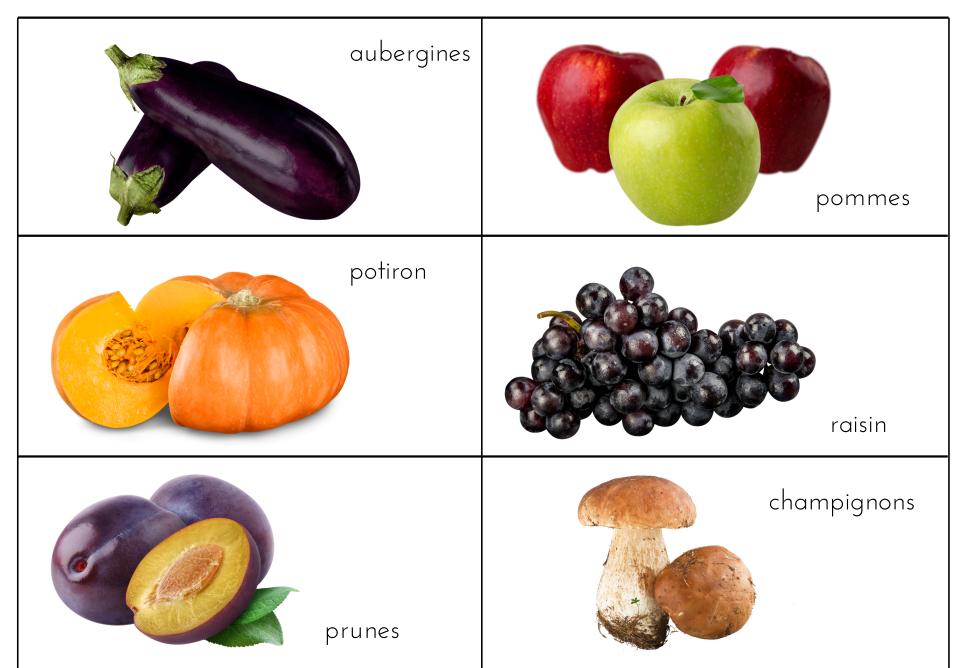


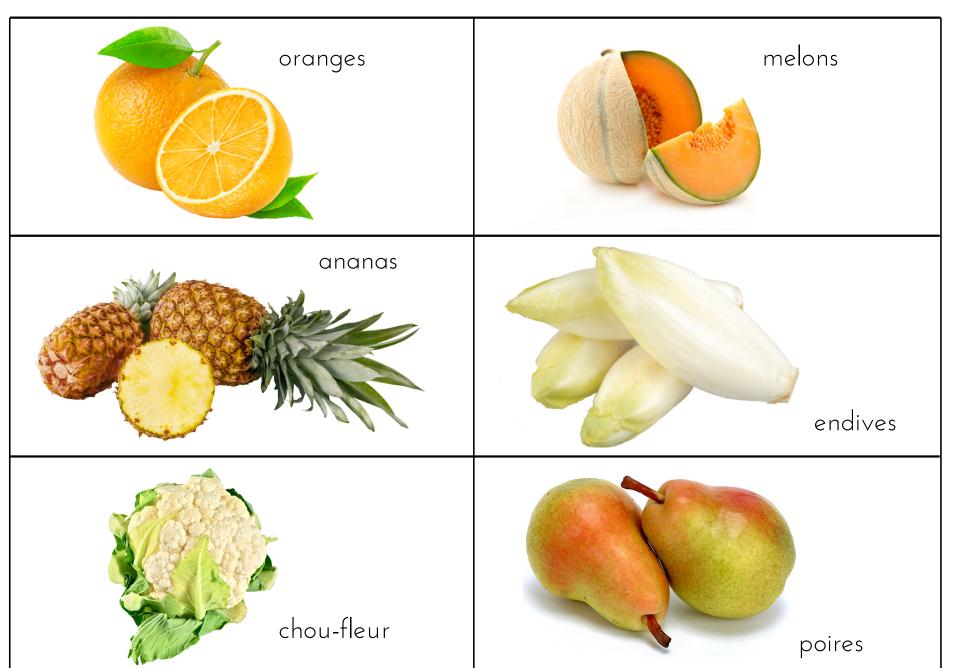


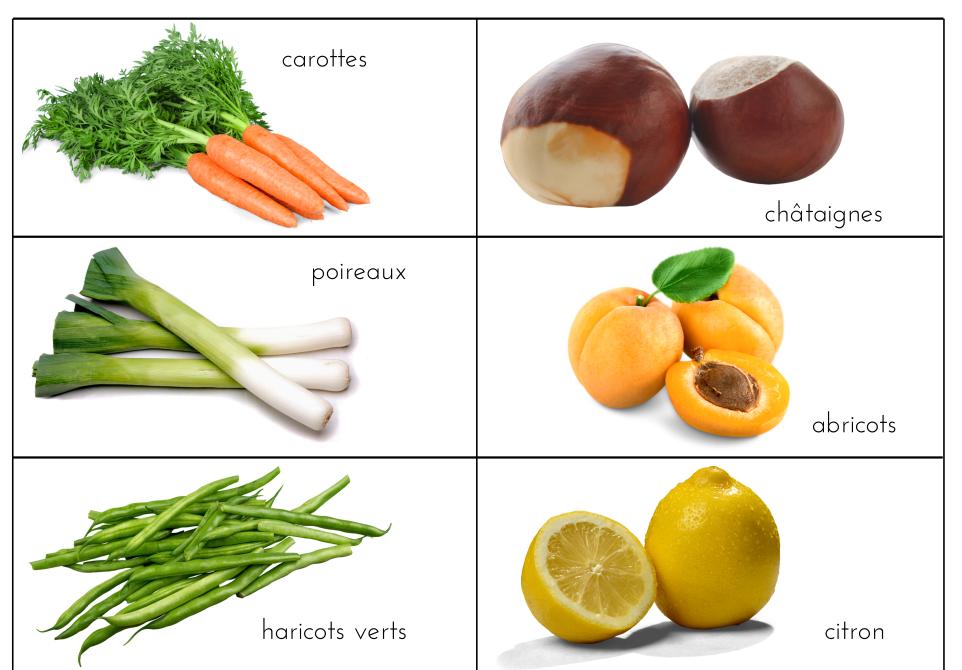












Fiche 10: Le tourbillon des sons

-Version 9-10 ans-

Matériel

- · Vidéo sur internet
- Ordinateur et enceintes
- Echelle du son en annexe 10.1 et pour vous accompagner
- Etiquettes et Images en annexe 10.2
- Glossaire en annexe 10.4
- Charte en annexe 10.5

Introduction:

Cette activité permettra de sensibiliser les participants aux différents bruits environnants et à leurs impacts sur la santé.

Objectifs:

- > Comprendre la notion élémentaire d'un décibel et le seuil de dangerosité
- > Identifier et repérer les différentes sources de pollution sonore
- > Définir des solutions contre le bruit

Techniques utilisées :

Activité longue

Vidéo

9-12 ans

Avoir une pensée critique

Savoir résoudre un problème

Activité courte

- > Images à classer
- Débats

Déroulé de l'animation :

U²⁰ min Temps 1 : Visionnage de la vidéo

Visionner avec les participants la vidéo "La pollution sonore" (1 min 10). Analyser ensemble ce qui a été dit par le biais de questions ouvertes :

- Qu'est-ce qui a été abordé dans cette vidéo ?
- Due mesure l'appareil qui permet de voir l'intensité d'un son ?
- > Quelle est l'unité de mesure?
- Quelle est la mesure minimum et maximum possible avec cet appareil?
- ➤ Quelle est la mesure limite de la dangerosité pour l'homme ?

Conseil pour l'animation :

Pour faciliter la participation, il est possible de :

- > leur donner les guestions avant de visionner la vidéo et de revisionner la vidéo
- > le "petit glossaire sur la thématique des sons" peut être distribué aux participants (cf. Annexe)

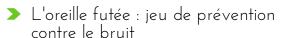
(1) 30 min Temps 2 : Le jeu de l'échelle des sons - Version 9-10 ans-

Au delà de 8 participants l'animateur divise le groupe en deux. Chaque groupe doit classer, sur l'échelle des bruits, les différentes images de part et d'autre de l'indicateur des 85 décibels et ainsi repérer les sons qui sont au delà du seuil de risque pour l'homme.

L'animateur, au regard des échanges, apporte les connaissances à dispenser pour enrichir le débat

Pour aller plus loin :

> Bruit et santé



L'échelle du bruit "la fusée"

O^{15 min} Temps 3 : Réflexion vidéo et outil

En plénière, répondre à la question posée à la fin de la vidéo "Pour réduire les risques sur sa santé que peut faire Monsieur Keler contre le bruit ?".

L'animateur note les différentes réponses au tableau, et invite les participantsà réfléchir aux risques qu'ils sont amenés à rencontrer dans leur quotidien. Le groupe définit ensemble des actions qu'ils peuvent mettre en place pour réduire ces risques et réalise une charte des bonnes idées pour prendre soin de sa santé auditive.



Fiche 10 : Le tourbillon des sons

-Version 11-12 ans-

Matériel

- · Vidéo sur internet
- Ordinateur et enceintes
- Echelle du son en annexe 10.1 et pour vous accompagner
- Etiquettes et Images en annexe 10.2
- Glossaire en annexe 10.4
- Charte en annexe 10.5

Introduction :

Cette activité permettra de sensibiliser les participants aux différents bruits environnants et leurs impacts sur la santé.

Objectifs:

- > Comprendre la notion élémentaire d'un décibel et le seuil de dangerosité
- > Identifier et repérer les différentes sources de pollution sonore
- > Définir des solutions contre le bruit

Techniques utilisées :

Activité longue

> Vidéo

9-12 ans

Avoir une pensée critique

Savoir résoudre un problème

Activité courte

- > Images à classer
- Débats

Déroulé de l'animation :

🕔 ^{20 min} Temps 1 : Visionnage de la vidéo 🤣

Visionner avec les participants la vidéo "La pollution sonore" (1 min 10). Analyser ensemble ce qui a été dit par le biais de questions ouvertes :

> Qu'est-ce qui a été abordé dans cette vidéo ?

Due mesure l'appareil qui permet de voir l'intensité d'un son ?

> Quelle est la mésure minimum et maximum possible avec cet appareil?

➤ Quelle est la mesure limite de la dangerosité pour l'homme ?

(\$\square\$ 30 min Temps 2 : Le jeu de l'échelle des sons - Version 11-12 ans-

Au delà de 8 participants l'animateur divise le groupe en deux. Chaque groupe est invité à replacer les cartes dans le bon ordre sur l'échelle en y associant les décibels. Pour cela ils devront discuter ensemble et argumenter leurs choix pour trouver une réponse commune. L'animateur, au regard des échanges, apporte les connaissances à dispenser pour enrichir le débat.

15 min Temps 3 : Réflexion vidéo et outil

En plénière, répondre à la question posée à la fin de la vidéo "Pour réduire les risques sur sa santé que peut faire Monsieur Keler contre le bruit ?".

L'animateur note les différentes réponses au tableau, et invite les participants à réfléchir aux risques qu'ils sont amenés à rencontrer dans leur quotidien. Le groupe définit ensemble des actions qu'ils peuvent mettre en place pour réduire ces risques et réalise une charte des bonnes idées pour prendre soin de sa santé auditive.

Conseil pour l'animation :

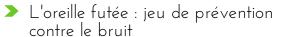
Pour faciliter la participation, il est possible de : leur donner les questions avant de visionner la

- > vidéo et de revisionner la vidéo le "petit glossaire sur la thématique des sons"
- > peut être distribué aux participants (cf. Annexe 10.4)

- 3

Pour aller plus loin:

> Bruit et santé



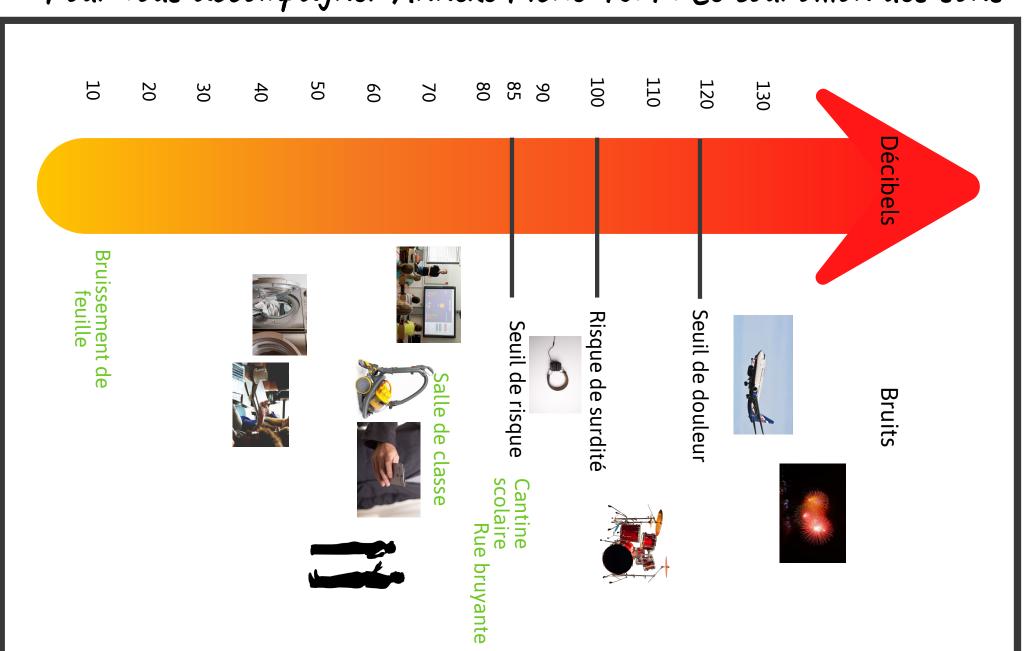
> L'échelle du bruit "la fusée"



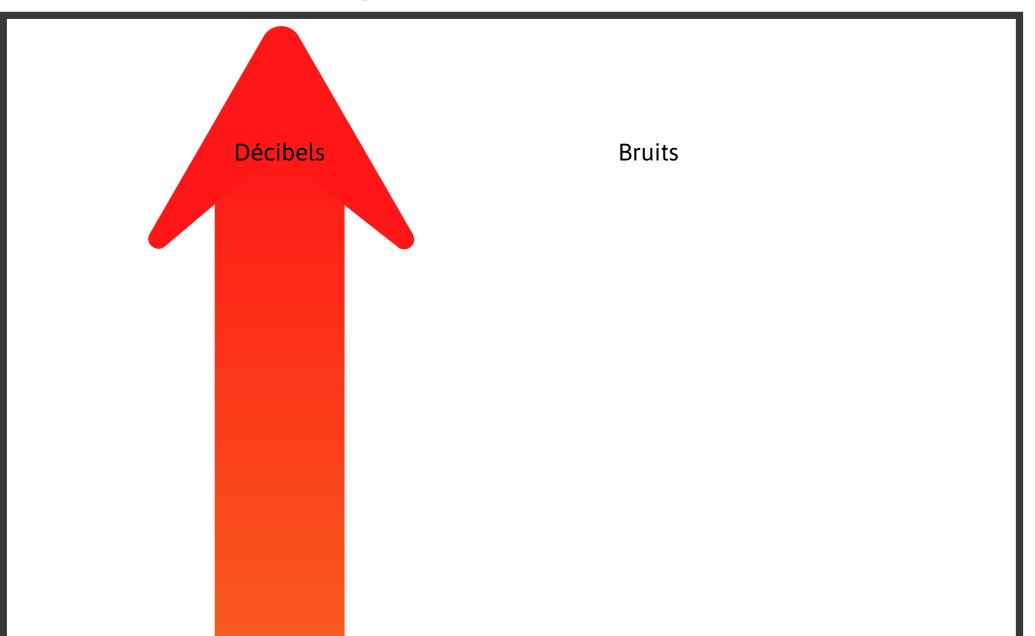




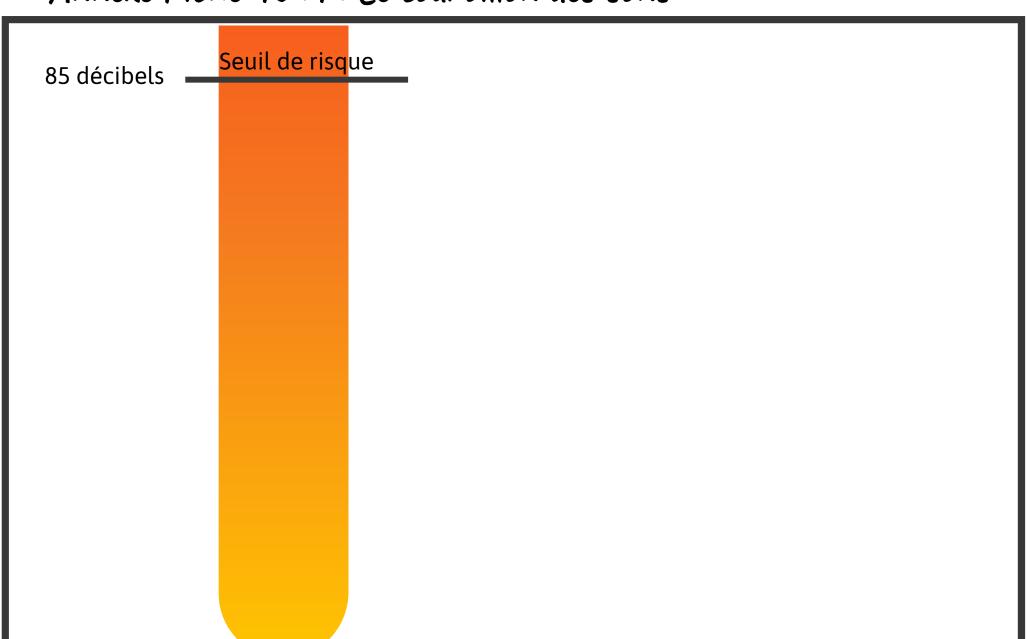
Pour vous accompagner Annexe Fiche 10.1 : Le tourbillon des sons



Annexe Fiche 10.1: Le tourbillon des sons

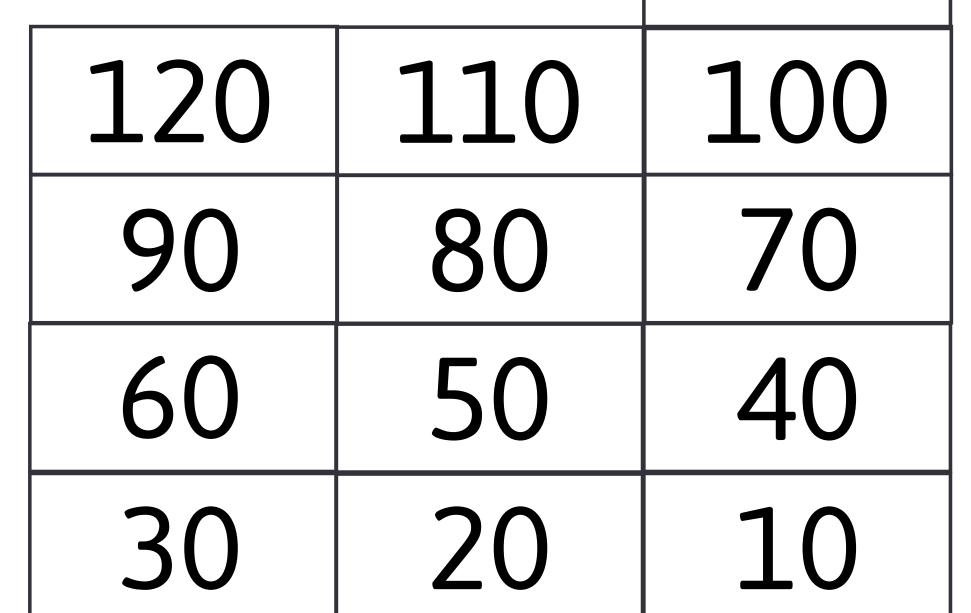


Annexe Fiche 10.1: Le tourbillon des sons



Annexe Fiche 10.2 : Le tourbillon des sons

130











Annexe Fiche 10.3 : Le tourbillon des sons





Annexe Fiche 10.3 : Le tourbillon des sons











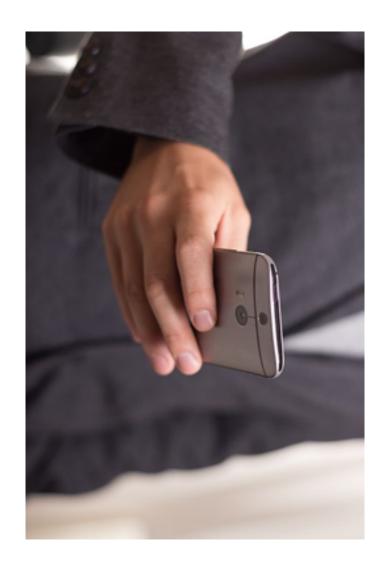










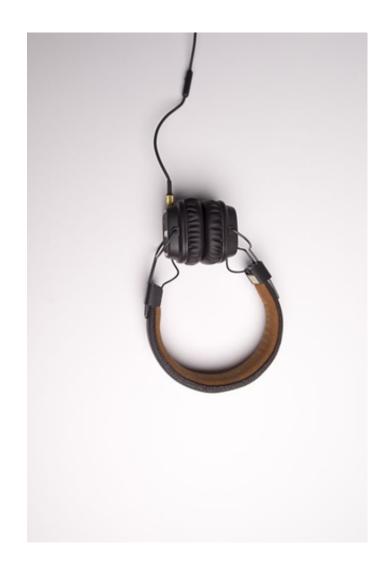






























Seuil de douleur

Bruissement de feuille

Cantine scolaire

Rue bruyante

Salle de classe

Santé -Environnement

Annexe Fiche 10.4 : Le tourbillon des sons



ce phénomène. vibratoire dans l'air; mouvement creee par un Sensation auditive

Pollution

BRUITS) AYANT DES CONSÉQUENCES SUR LA SANTÉ DES PERSONNES, DE LA GÊNE MOMENTANÉE À DES TROUBLES PLUS GRAVES. LE TERME DE « POLLUTION SONORE» S'APPLIQUE AUX EFFETS PROVOQUÉS PAR DES PHÉNOMÈNES ACOUSTIQUES (OU

douleur Seuil de

SE SITUE ENTRE 120 DB SPL ET SELON LES PERSONNES, CE NIVEAU **CONTENU SPECTRAL ET AUSSI** SELON LES SOURCES, SELON LE DOULOUREUSE. LA SENSATION AUDITIVE DEVIENT À PARTIR D'UN CERTAIN NIVEAU,

DU POINT DE VUE DE LE BRUIT EST UN SON JUGÉ INDÉSIRABLE. **BRUIT EST UNE** L'ENVIRONNEMENT, LE

DÉCIBELS YIVEAU DU BRUIT EN INDIQUE COURAMMENT LE ENVIRONNEMENTALE, ON

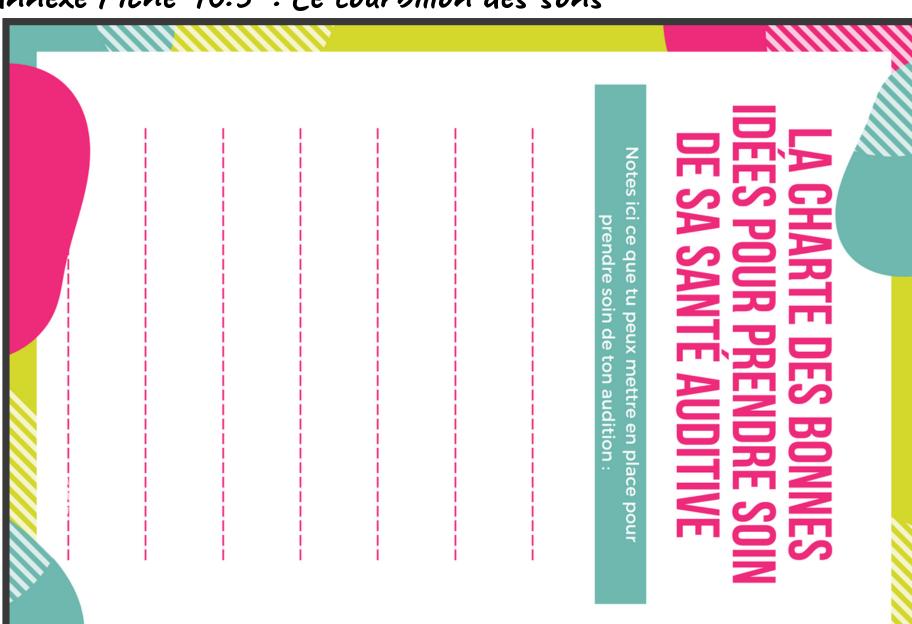
sonore

Niveau d'exposition maximal

NIVEAU EST DE 80 DB L'AUDITION. EN FRANCE, CE PEUT ENDOMMAGER EXPOSITION PROLONGÉE DUQUEL ON ESTIME QU'UNE LES RÈGLEMENTS, À PARTIR DÉTERMINÉ PAR LA LOI ET C'EST UN NIVEAU la santé-environnement 13 autres

© FRAPS/IREPS Centre-Val de Loire - Octobre 2020

Sur la thématique des sons



Fiche 11 : Info/Intox sur la santé-environnement

Activité courte Activité longue 7 ans et plus Avoir une pensée critique Savoir communiquer efficacement 🎎 Être habile dans les relations interpersonnelles

Matériel

- Cartes en annexe
- Cartes de couleur rouge et vert à fabriquer

Introduction:

Cette animation permettra d'initier un échange entre les participants et l'animateur afin de travailler sur les représentations et croyances liées à la thématique de la santé-environnement.

Objectifs:

- > Développer l'esprit critique par rapport aux croyances et représentations sur la santé-environnement
- > Savoir se positionner sur une thématique de santé publique
- > Savoir expliquer à l'oral son choix

Techniques utilisées :

Débat

Déroulé de l'animation :

O 5 min Temps 1 : Explication des consignes

L'animateur informe qu'il va énoncer des affirmations sur la santé-environnement. Si le participant pense que l'affirmation est vraie, il doit lever la carte verte ; s'il pense que l'information est fausse, il doit lever la carte rouge. Il peut également ne pas souhaiter répondre.

^{©55 min} Temps 2 : Réalisation du jeu

L'animateur énonce les cartes info/intox sélectionnées en fonction du groupe et des sujets déjà vues.

L'animateur interroge les participants sur leur choix afin de connaître l'origine de l'information : cette information a-t-elle été entendue dans les médias, observée par le participant, apprise par les parents, apprise par les pairs, enseignée à l'école, supposée par le participant ?

Si le participant répond correctement (il trouve l'info ou l'intox), l'animateur valide cette connaissance.

Dans le cas contraire, l'animateur apporte l'information correcte et permet l'appropriation de celle-ci.



Pour aller plus loin :

- > Kikagi ? : Tous engagés au quotidien pour le développement durable
- > Secoury et le développement durablé







Annexe Fiche 11 : Info/intox sur la santé-environnement



INFO/INTOX santé-environnement

13,2 tonnes par habitant, c'est l'empreinte matières d'un Français en 2014.



En France, en 2020, 5 % des espèces évaluées sont considérées comme éteintes ou menacées.



INFO/INTOX santé-environnement

Le gaspillage alimentaire représente 10 milliards de kilos par an en France.



En France le gaspillage alimentaire rejette 155 tonnes de CO2(dioxyde de carbone) par an.



INFO/INTOX santé-environnement

Faire des pauses quand on écoute de la musique longtemps a réellement un impact sur l'audition.



Il existe une journée nationale de l'Audition.





Annexe Fiche 11: Info/Intox sur la santé-environnement

INTOX

En France, à l'heure actuelle, 26 % des espèces évaluées sont considérées comme éteintes ou menacées.

INFO

L'empreinte matières est un indicateur qui estime la quantité de matière mobilisée pour satisfaire la consommation au sens large (biens, services, utilisation d'infrastructures).

Source:

https://www.statistiques.developpement-durable.gouv.fr/environnement

INTOX

C'est 15,5 MILLIONS de tonnes.

INFO

Ce gaspillage a lieu à tous les niveaux de la production d'aliments (productions agricoles, transformation, distribution, restauration, domicile). Par exemple, le gaspillage alimentaire à notre domicile représente 20kg/an/personne.

INFO

Elle se déroule le 14 mars de chaque année.

INFO

Les oreilles ont besoin de se reposer. Il est recommandé de faire des pauses de 30 minutes toutes les 2 heures ou 10 minutes toutes les 45 minutes.



Annexe Fiche 11 : Info/intox sur la santé-environnement



INFO/INTOX santé-environnement

On trouve des perturbateurs endocriniens partout autour de nous.



INFO/INTOX santé-environnement

Les perturbateurs endocriniens ressemblent aux anticorps par rapport à leur taille et leur apparence.



INFO/INTOX santé-environnement

Mon corps contient environ 20% d'eau.



INFO/INTOX santé-environnement

En France, l'eau du réseau collectif est potable.





L'air extérieur est deux fois plus pollué que l'air intérieur.



INFO/INTOX santé-environnement

Les polluants de l'air intérieur sont souvent invisibles.







Annexe Fiche 11: Info/Intox sur la santé-environnement

INTOX

Les perturbateurs endocriniens ressemblent aux hormones et agissent sur les récepteurs des hormones à leur place, ce qui empêche l'envoi du message au corps.

INFO

Les perturbateurs endocriniens sont présents partout : dans les meubles, les vêtements, les cosmétiques, les produits ménagers, les aliments, etc. Mais il existe des moyens pour réduire notre exposition. (cf tiche 4 Les pertuquoi)

INFO

L'eau est traitée par le réseau d'assainissement et arrive potable jusqu'à nos maisons. Elle subit quotidiennement des tests. Mais ce n'est pas le cas partout dans le monde!

INTOX

Le corps d'un adulte contient 60 % d'eau, celui d'un enfant 70%. Le cerveau est la partie qui contient le plus d'eau (85%), suivi des reins (80%).

INFO

Invisibles, parfois inodores, nous ne nous métions pas des produits toxiques qui sont dans l'air comme le monoxyde de carbonne (CO) et les particules des produits chimiques et ménagers.

INTOX

L'air intérieur est en moyenne 8 fois plus pollué que l'air extérieur. C'est pourquoi il est important d'aérer pour enlever les polluants.



Annexe Fiche 11 : Info/intox sur la santé-environnement



INFO/INTOX santé-environnement

Quand je me savonne sous la douche, je peux laisser couler l'eau sans problème.



En agriculture biologique, on utilise des pesticides.



INFO/INTOX santé-environnement

Plus les trajets sont long pour le transport des aliments, plus on pollue la nature.

INFO/INTOX santé-environnement

Il est préférable d'acheter un nouvel ordinateur quand le nôtre tombe en panne.



INFO/INTOX santé-environnement

Tous les déchets se décomposent à la même vitesse.



Laisser son ordinateur en veille ne consomme pas d'électricité.







Annexe Fiche 11: Info/Intox sur la santé-environnement

INFO

Certains pesticides restent autorisés en agriculture biologique, ceux dont les études scientifiques ont montré qu'ils n'ont aucun effet sur la santé ou l'environnement.

INTOX

Ouand on prend une douche, quand on se lave les mains, les dents, il est préférable de ne pas laisser couler l'eau pour ne pas la gaspiller.

INFO

Plus les produits alimentaires viennent de loin, plus il y a de transport et donc de pollution de l'environnement, notamment par l'évacuation de CO2.

INTOX

Changer son ordinateur génère plus de déchets à traiter qu'en le faisant réparer, et utilise plus de matières (dont métaux rares) pour le fabriquer. On peut penser à donner son ordinateur pour qu'il soit recyclé quand on le change.

INTOX

En veille, les appareils électroniques consomment quand même de l'électricité. Il est préférable de les éteindre.

INTOX

Les déchets se décomposent tous à des vitesses différentes allant de quelques mois à plusieurs milliers d'années selon les matériaux.



Annexe Fiche 11 : Info/intox sur la santé-environnement



Manger des tomates en hivers n'a pas d'impact sur l'environnement.



Quand je prends le vélo ou les transports en commun, je me déplace de manière éco responsable.





Annexe Fiche 11: Info/Intox sur la santé-environnement

INFO

Les transports en commun permettent de limiter les émissions de CO2. C'est également le cas du vélo qui en plus permet de pratiquer une activité physique!

INTOX

Pour préserver l'environnement et ma santé, je dois privilégier la consommation de fruits et légumes de saison. La tomate est un légume d'été même si je peux en acheter au supermarché toute l'année.





Activité courte 9 ans et plus Noir une pensée critique Savoir communiquer efficacement Savoir prendre des décisions

Matériel

- Plateau de jeu en annexe 12.2 ou utiliser des feuille de couleur ou tracer à la craie dehors
- Carte de jeu en annexe 12.1 et Pour vous accompagner
- Gros dé en mousse

Introduction:

Cette activité permettra aux participants d'acquérir des notions sur le gaspillage alimentaire et ainsi de trouver des solutions et d'arriver gagnant au jeu Grandeur nature !

Objectifs:

- > Sensibiliser à l'impact du gaspillage alimentaire sur l'environnement
- > Identifier les quantités gaspillées par famille par semaine
- > Amener à la réduction du gaspillage alimentaire
- > Prise de conscience des solutions possibles

Techniques utilisées :

> Jeu de plateau Grandeur nature

Déroulé de l'animation :

O 40 min Temps 1 : Jeu anti gaspi

L'animateur place au centre de la pièce le plateau de jeu. Pour cela il dispose des feuilles vertes et oranges les unes après les autres au sol. Plus il y aura de feuilles de placées plus le jeu sera long. De plus, si l'animateur souhaite travailler plutôt le quiz ou le débat il disposera plus ou moins de cartes vertes ou oranges au sol. Le jeu est donc modulable. Placer les participants par groupe de 2 ou 3 pour représenter une équipe.

La première équipe lance le dé. Il tombe soit sur une carte verte, soit sur une carte orange. L'animateur lit la carte à haute voix. Toutes les équipes réfléchissent à la réponse. L'équipe ayant lancé le dé expose son point de vue. Si leur réponse est juste elle remporte 1 point, si ce n'est pas le cas les équipes exposent leur points de vue à tour de rôle et la réponse est complétée par l'animateur. Pour chacune des questions, l'animateur note au tableau les éléments clés à retenir.

Le jeu prend fin lorsque la première équipe arrive sur la case "arrivée".

O 25 min Temps 2 : Restitution et rédaction de la charte du meilleur anti gaspi

En fin de partie un retour sur ce qui a été travaillé est réalisé avec tous les participants. En reprenant les différentes notions vues, la "charte du meilleur anti gaspi" est construite ensemble.



Pour aller plus loin :

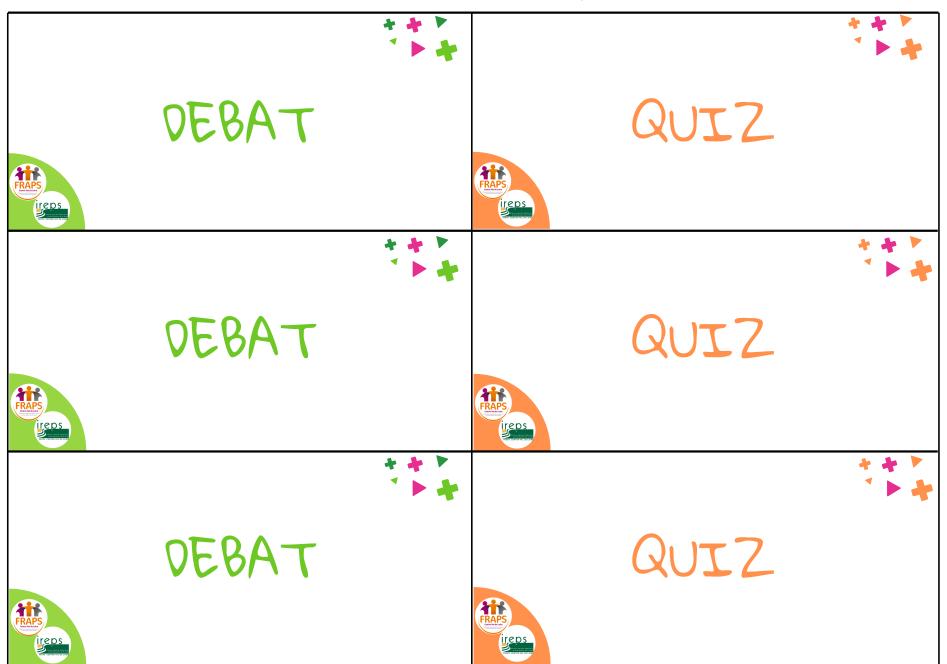
- Comment lutter contre le gaspillage alimentaire ? Stop au gâchis dans ma cuisine
- > Stop au gaspillage alimentaire : Affiches
- > J'achète avec ma tête!















Moi, la santé-environnemente

Annexe Fiche 12.1 : J'suis héro anti gaspi!



- a) 10 kg
- b) 20 kg
- c) 30 kg

2 - Pourquoi le gaspillage alimentaire est-il mauvais pour l'environnement ?



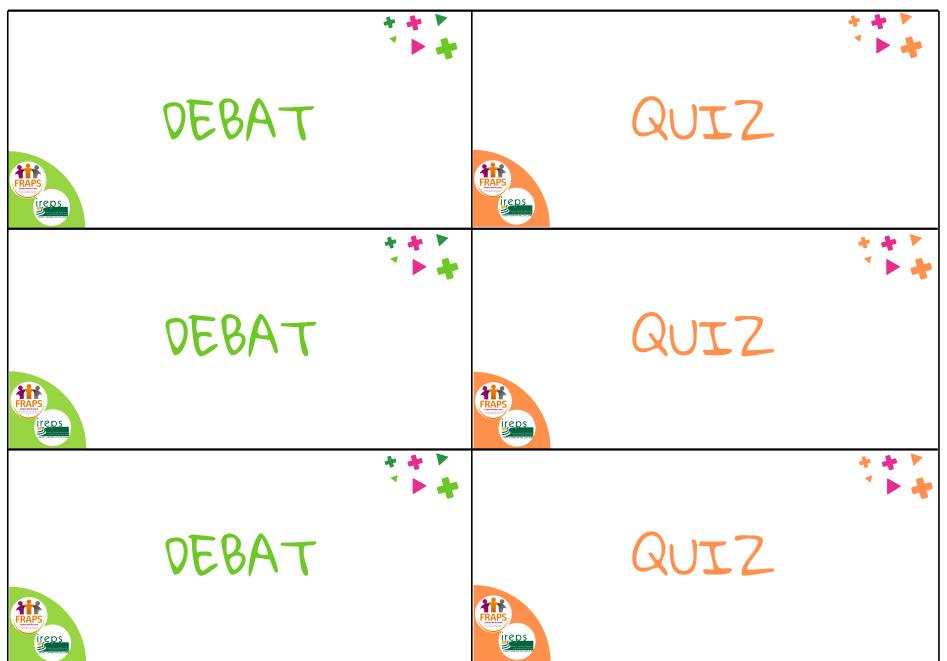
- a) Oui
- b) Non

4 - Citez 9 conseils permettant de réduire le gaspillage alimentaire

5 - Quelle est l'information importante à regarder sur un aliment pré-emballé pour le consommer à temps ?

- a) La date de péremption
- b) La date de fabrication

6 - Quelles sont les précautions à prendre avant de stocker les restes ?







7 - Quand tu as du pain rassis, quel est le bon geste "anti-gaspillage" ?

- a) Le mettre à la poubelle
- b) Le cuisiner avec du lait et des œufs pour faire un délicieux pain perdu

8 - Que signifie l'acronyme PEPS?

9 - Quand tu ranges les aliments dans le placard, quel est le bon geste "anti-gaspi"?

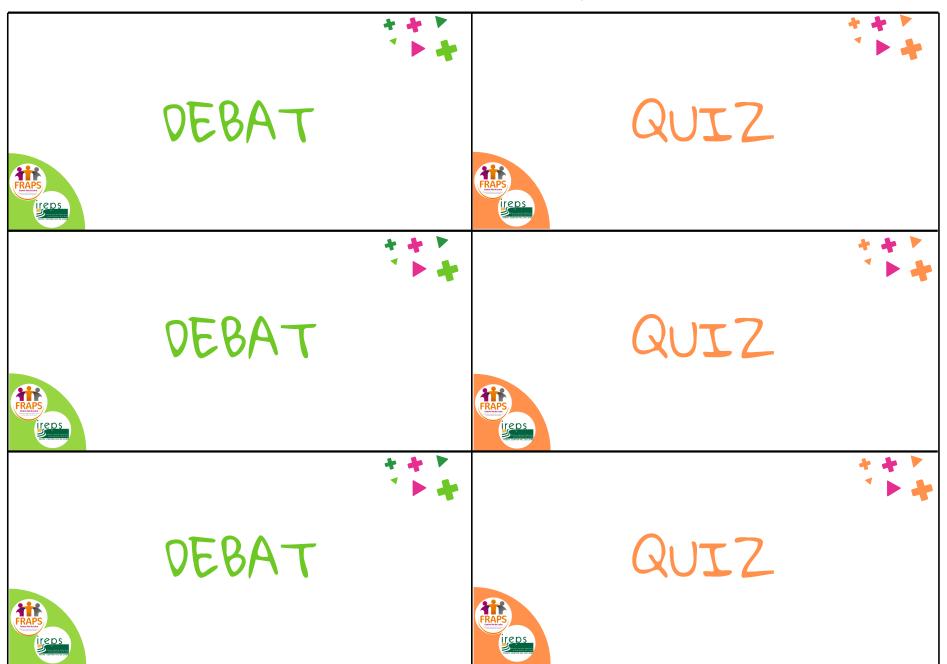
- a) Les ranger rapidement en repoussant les plus anciens vers le fond du placard
- b) Mettre ceux qui ont la date de péremption la plus courte devant et ceux qui ont la date la plus longue derrière.

10 - Quelle est la différence entre la DLC (Date Limite de Consommation) et la DDM (Date de Durabilité Minimale) ? Comment les reconnaitre sur les emballages ?

11 - Quand les légumes commencent à devenir moins beaux dans le panier, quel est le bon geste "anti-gaspillage"?

- a) Les jeter
- b) Retirer ce qui est éventuellement abimé et faire une délicieuse soupe.

12 - Quels sont les avantages d'acheter des fruits et légumes de forme bizarre ?







Moi, la santé-environnement

Annexe Fiche 12.1 : J'suis héro anti gaspi!



- a) 50 kg
- b) 100 kg
- c) 200 kg

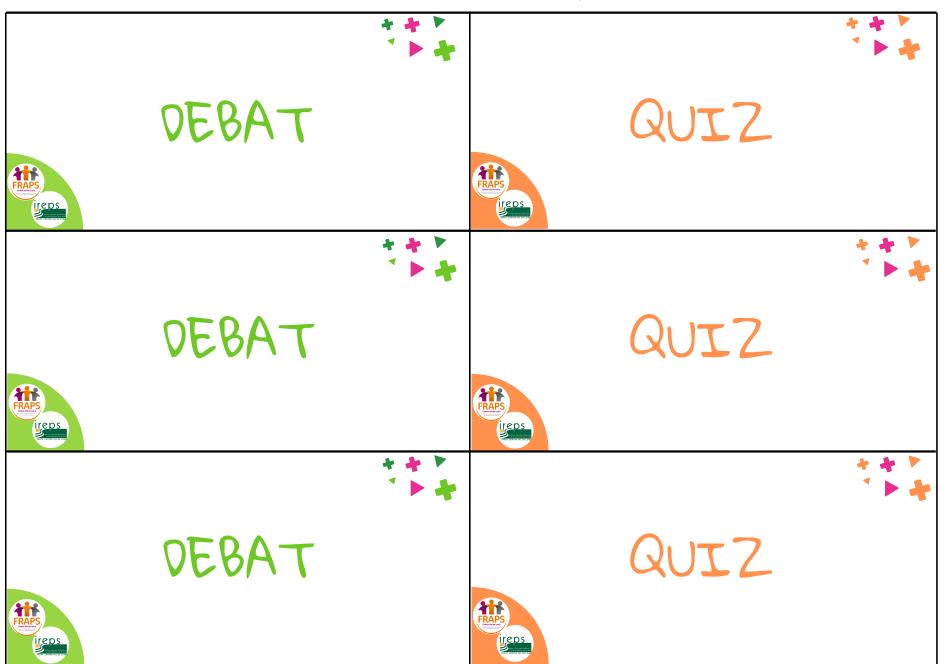
14 - Comment acheter intelligemment?

15 - Selon les estimations, quelle quantité de nourriture est gaspillée chaque année dans le monde ? 16 - Décris brièvement les différentes étapes de la chaîne d'approvisionnement alimentaire.

17 - Dans le monde, quelle proportion de nourriture est jetée au lieu d'être mangée ?

- a) Un cinquième
- b) Un quart
- c) Un tiers

18 - Quel est le lien entre le gaspillage alimentaire et la biodiversité ?







19 - Quelle quantité d'eau est utilisée pour la production des aliments qui finissent à la poubelle ?

- a) Un quart de toute l'eau utilisée pour l'agriculture
- b) Autant que la consommation annuelle de la Chine et du Canada
- c) La même quantité d'eau que celle utilisée par l'ensemble des personnes sur la planète en un an

20 - Que pouvons-nous faire, en tant que consommateurs, pour éviter le gaspillage alimentaire ?

21 - Les pénuries d'eau peuvent causer :

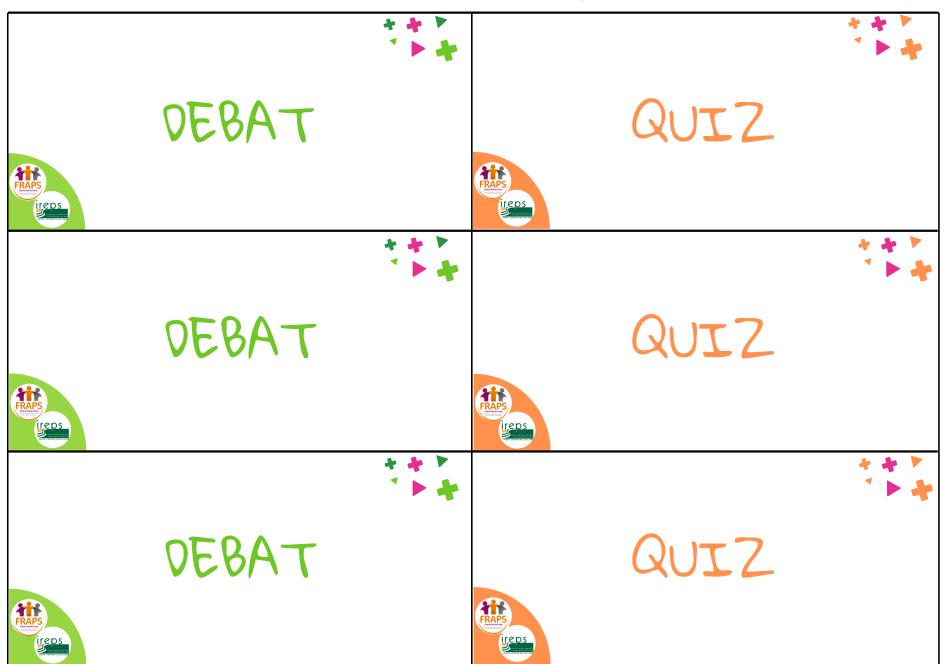
- a) Des sécheresses
- b) Des désertifications
- c) Le réchauffement climatique

22 - Certaines personnes n'achètent pas de légumes ayant une forme bizarre... Qu'en penses-tu ?

- 23 Quelle est l'ampleur des terres occupées par des aliments qui sont gaspillés ? Autrement dit, quel espace occupent les aliments qui finiront plus tard à la poubelle ?
- a) Un espace aussi grand que l'océan Atlantique
- b) Un espace aussi grand que le Canada et la Chine réunis
- c) 1,4 milliard d'hectares

24 - Les consommateurs n'achètent pas de nourriture dont la date d'utilisation conseillée approche.

Que penses-tu de ce comportement?







25 - Nous pouvons lutter contre le gaspillage alimentaire en :

- a) Remplissant moins nos assiettes
- b) Demandant de plus petites quantités à la cantine ou au restaurant
- c) Faisant attention lorsque nous faisons les courses

26 - Au restaurant, des restes de plats sont renvoyés en cuisine.

Que penses-tu de ça ?







1- Quelle quantité de nourriture consommable est jetée chaque année par un Français ?	b) 20 kg
3- Le gaspillage alimentaire se produit-il uniquement à la maison ?	b) NON , la gaspillage se produit à toutes les étapes de la production à la consommation des aliments.
5- Quelle est l'information importante à regarder sur un aliment pré-emballé pour le consommer à temps ?	a) La date de péremption
7- Quand tu as du pain rassis, quel est le bon geste «anti-gaspillage" ?	b) Le cuisiner avec du lait et des œufs pour faire un délicieux pain perdu.
9- Quand tu ranges les aliments dans le placard, quel est le bon geste "anti- gaspillage" ?	b) Mettre ceux qui ont la date de péremption la plus courte devant et ceux qui ont la date la plus longue derrière.
11- Quand les légumes commencent à devenir moins beaux dans le panier, quel est le bon geste "anti-gaspillage" ?	b) Retirer ce qui est éventuellement abimé et faire une délicieuse soupe.
13- Quelle quantité de nourriture chacun de nous gaspille-t-il chaque année ?	b) 100 kg
15- Selon les estimations, quelle quantité de nourriture est gaspillée chaque année dans le monde ?	1.3 milliards de tonnes
17- Dans le monde, quelle proportion de nourriture est jetée au lieu d'être mangée ?	c) Un tiers
19- Quelle quantité d'eau est utilisée pour la production des aliments qui finissent à la poubelle ?	a) Un quart de toute l'eau utilisée pour l'agriculture c) La même quantité d'eau que celle utilisée par l'ensemble des personnes sur la planète en un an
21- Les pénuries d'eau peuvent causer :	a) Des sécheresses b) Des désertifications
23- Quelle est l'ampleur des terres occupées par des aliments qui sont gaspillés ? Autrement dit, quel espace occupent les aliments qui finiront plus tard à la poubelle ?	b) Un espace aussi grand que le Canada et la Chine réun a) 1,4 milliard d'hectares
25- Nous pouvons lutter contre le gaspillage alimentaire en :	a) Remplissant moins nos assiettes b) Demandant de plus petites quantités à la cantine ou au restaurant c) Faisant attention lorsque nous faisons les courses

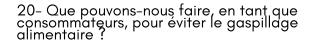
2- Pourquoi le gaspillage alimentaire est-il mauvais pour l'environnement ?	Le gaspillage alimentaire accroît, pour sa production, les émissions de gaz à effet de serre, contribue à la pénurie d'eau, occupe des terrains, menace la biodiversité, pollue et appauvrit les sols. Les pertes et le gaspillage alimentaire pourraient également contribuer à aggraver la faim et les inégalités dans le monde. Gaspiller la nourriture, c'est gaspiller de l'argent, du travail et des ressources.
4- Citez 9 conseils permettant de réduire le gaspillage alimentaire.	1. Prends des portions plus petites 2. Kiffe les restes de repas. 3. Réfléchis avant d'acheter. 4. Vive les fruits et légumes moches! 5. Connaître les stocks de son réfrigérateur, congélateur et placard 6. PEPS: Premier entré, premier sorti! 7. Regarde les dates de consommation sur les emballages. 8. Transforme tes déchets alimentaires en compost. 9. Tout ce qui est partagé est meilleur.
6 - Quelles sont les précautions à prendre avant de stocker les restes ?	Les restes doivent être mis au réfrigérateur ou au congélateur dans les deux heures qui suivent leur préparation (l'été, ils doivent être rangés dans l'heure qui suit). Si les restes sont répartis dans plusieurs récipients peu profonds, ils refroidiront plus vite. Le froid ralentit la multiplication des bactéries. Bien utiliser les restes, c'est les réfrigérer ou les congeler rapidement pour pouvoir les réutiliser en toute sécurité.
8- Que signifie l'acronyme PEPS?	PEPS est l'acronyme de Premier entré, premier sorti : lorsque nous rangeons les courses, il faut mettre les produits les plus anciens devant et les nouvelles courses qui ne vont donc pas s'abîmer tout de suite derrière. Ainsi, nous consommons les aliments les plus « vieux » en priorité et les autres seront encore bons quand viendra leur tour.
10 - Quelle est la différence entre la DLC (Date Limite de Consommation) et la DDM (Date de Durabilité Minimale) ? Comment les reconnaitre sur les emballages ?	Un produit ayant une DLC (Date Limite de Consommation) n'est pas consommable après la date mentionnée sur l'emballage. Dans ce cas, la date limite de consommation est précédée de la mention "à consommer avant le". Ce sont principalement les produits frais qui ont cette mention.

Un produit ayant une DDM (Date de Durabilité Minimale) est consommable après la date mentionnée. Après cette date, le produit peut seulement perdre certaines de ces qualités (moins de goût, texture modifiée, ...). La date est précédée de la mention 'à consommer de préférence

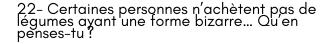
avant le". Ce sont principalement les produits secs qui ont cette mention.

•	•
12- Quels sont les avantages d'acheter des fruits et légumes de forme bizarre ?	Les fruits et légumes se suivent et ne se ressemblent pas. Mais pourtant, ils sont tous aussi bons les uns que les autres. Tant que l'extérieur d'un fruit ou d'un légume est intact, l'intérieur est sûr car il est stérile. De plus en plus de magasins proposent des fruits et légumes « moches ». En les achetant, tu envoies un message : je n'aime pas gâcher la nourriture et je veux contribuer à réduire les pertes et gaspillage alimentaires. De plus, comme de nombreux magasins proposent les fruits et légumes irréguliers à prix réduit, nous pouvons faire des économies.
14- Comment acheter intelligemment?	Acheter intelligemment requiert par exemple de planifier les repas à l'avance, de faire des listes de courses et d'éviter les achats impulsifs. Ainsi, nous risquons moins d'acheter des produits dont nous n'avons pas besoin et qui sont susceptibles de finir à la poubelle. Faire ses courses le ventre plein est également un bon moyen d'éviter de trop acheter.
16- Décris brièvement les différentes étapes de la chaîne d'approvisionnement alimentaire.	 Ferme: Les fruits, les céréales et les légumes sont cultivés dans un champ ou dans une serre. Les animaux sont élevés dans des fermes ou unités piscicoles. Marchés/centres de conditionnement et de transformation: Les fruits et légumes sont emportés aux marchés ou vers des centres de conditionnement et de transformation, où ils sont emballés et préparés pour le transport. Les animaux sont emmenés à l'abattoir et leur viande est alors également transportée vers des centres de conditionnement et de transformation. Centres de transformation: La plupart des fruits, des légumes, des céréales et de la viande entrent dans la composition de produits transformés; ils sont acheminés depuis le centre d'emballage vers une usine de production où ils sont transformés en plats cuisinés ou autre. Ceux-ci sont ensuite à nouveau emballés et distribués aux revendeurs. Revendeur: C'est là que les produits alimentaires sont vendus aux individus ou à des entreprises. Consommation: La nourriture est acheminée depuis le revendeur vers un restaurant, vers une cantine scolaire ou encore vers nos maisons. Idéalement, la chaîne d'approvisionnement alimentaire s'arrêterait là. Gestion des déchets: La nourriture qui n'a pas été mangée finit dans des usines de fermentation ou de compost, est donnée à manger aux animaux ou est acheminée vers des décharges.
18- Quel est le lien entre le gaspillage alimentaire et la biodiversité?	Des forêts sont abattues pour laisser la place à des champs cultivés, à des sites de production et de transformation et à des décharges. Au cours de ce processus, qu'on appelle déforestation, de nombreux animaux perdent leur habitat et sont menacés d'extinction. De plus, les plantes de ces forêts disparaissent, ce qui intensifie les problèmes liés aux émissions de CO2 et autres gaz à effet

de serre.



Le gaspillage alimentaire existe parce que nous mettons trop de nourriture dans nos assiettes, parce que les portions dans les restaurants ou les cantines scolaires sont excessives ou parce que nous laissons les aliments périmer une fois que nous les avons achetés. Pour éviter de gaspiller la nourriture, nous pouvons prendre ou demander des quantités plus petites et nous resservir si nous avons encore faim. Nous pouvons mettre les restes au réfrigérateur pour les manger le lendemain, ou au congélateur pour un autre jour. Les aliments sur le point de périmer peuvent aussi être congelés ou utilisés dans des pot-au-feu, des smoothies, des sauces ou des confitures. Un moyen encore plus simple d'éviter de gaspiller la nourriture est d'être plus attentif en faisant les courses et de n'acheter que les aliments dont nous avons réellement besoin et que nous sommes sûrs d'utiliser à temps. Pour décourager les magasins de jeter la nourriture, nous pouvons essayer d'acheter des fruits et légumes de forme bizarre. De nombreux supermarchés les vendent moins cher que les produits de forme « normale », et même s'ils ne le font pas, en choisissant des fruits de forme bizarre, nous pouvons montrer au revendeur que nous achetons de la nourriture pour son goût et sa valeur nutritionnelle et pas pour sa forme.



Ce comportement conduit au gaspillage alimentaire : étant donné que nous sommes nombreux à ne pas acheter de fruits et légumes qui ont une forme ou une taille bizarre, les magasins refusent de vendre les aliments qui n'ont pas une forme standard. Cela signifie que de nombreux produits, qui sont à la fois bons et sains, ne sont même pas récoltés, car ils n'ont pas la bonne taille ou la bonne forme. Ils sont utilisés comme nourriture pour animaux ou finissent directement à la poubelle. Comme dans l'exemple 1, nous pouvons avoir un impact direct sur ce comportement en achetant des fruits et légumes « moches ».

24- Les consommateurs n'achètent pas de nourriture dont la date d'utilisation conseillée approche. Que penses-tu de ce comportement? Ce comportement conduit au gaspillage alimentaire : même si la plupart des aliments peuvent toujours être mangés une fois que la date d'utilisation conseillée est dépassée, de nombreux consommateurs ne veulent pas acheter de produits dont la date d'utilisation conseillée approche. En conséquence, les magasins finissent par jeter à la poubelle des aliments parfaitement sains. Nous pouvons réduire ce type de gaspillage alimentaire en acceptant d'acheter des aliments dont la date d'utilisation conseillée approche. Si nous planifions correctement nos courses, les aliments dont la date d'utilisation conseillée approche ne finiront pas à la poubelle une fois à la maison.

26- Au restaurant, des restes de plats sont renvoyés en cuisine. Que penses-tu de ça?

Il s'agit d'une forme de gaspillage alimentaire : au restaurant, si ton assiette est trop remplie, demande un doggie-bag et emporte les restes à la maison pour les manger un autre jour. Si cela se produit souvent, essaie de demander des quantités plus petites.



Matériel

- Affiches de déchets en Annexe 13.1
- Bacs de tri en Annexe 13.2
- Echelle décomposition Pour vous accompagner

Introduction:

Fiche 13 : Les déchets dans la vie

Cette fiche permet de prendre conscience de notre pouvoir d'action sur les déchets que nous produisons. Elle permettra aux participants de comprendre que les déchets ne se jettent pas n'importe où, n'importe comment.

Objectifs:

- > Identifier les différents types de déchets
- > Savoir trier les déchets
- > Faire le lien entre la toxicité des déchets et la santé

Techniques utilisées :

Débat

Tri

Déroulé de l'animation :

O 15 min Temps 1 : Réflexion

Constituer des groupes.

Chaque groupe analyse les photos de son affiche présentée en annexe 13.1 et identifie les différents types de déchets. Puis, chaque groupe les insère dans les bacs de tri appropriés (en annexe 13.2, imprimer un jeu par groupe).

15 min Temps 2 : Connaissance

Toujours en groupe, les participants mettent dans l'ordre croissant les déchets de leur affiche, de ceux qui se dégradent le plus rapidement à ceux qui mettent le plus longtemps à se dégrader.

L'animateur propose une restitution collective et questionne les enfants :

- Existe-t-il des bons et des mauvais déchets?
- Les déchets ont-ils un impact sur notre santé?

L'animateur conclut sur l'importance du recyclage pour limiter la pollution de l'environnement et donc les effets néfastes sur notre santé.

Pour aller plus loin :

- > Réduire mes déchets, nourrir la Terre : activités cycles 1, 2 et 3 - Guide de l'enseignant
- > Drôles de déchets
- Quiz déchets

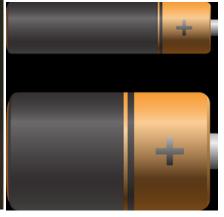


Annexe Fiche 13.1 : Les déchets dans la vie

























Annexe Fiche 13.1 : Les déchets dans la vie



















Annexe Fiche 13.1 : Les déchets dans la vie

























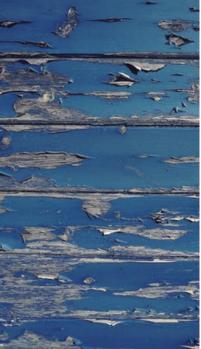


































































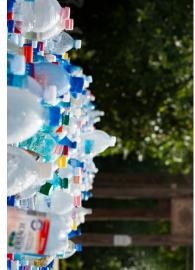












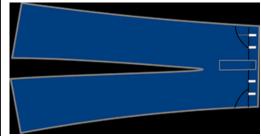














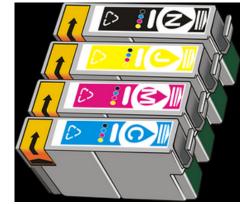














































Déchets ménagers



Déchets recyclables

Moi, la santé-environnement et les autres

Déchets encombrants /toxiques

Autres déchets

Borne textile / Containers / Pharmacie

Pour vous accompagner Annexe Fiche 13 : Les déchets dans la vie

Temps de décomposition



















400-500 ans

500 ans

450 ans

400 ans

100-500 ans 200 ans

100 ans

50-100 ans 50 ans

25-40 12 ans ans

10 ans

1-5 ans 5 ans

3 mois à 12 mois mois à 14 mois کا_^ 6 mois 2 ans l 2 ans

 ω

5 mois 3 mois

Pot en verre

Polystyrène

Serviette hygiènique Masque de protection sanitaire

Sac en plastique

Bouteilles en plastique

Textiles

Canette aluminium

Briquet en plastique

Boite de conserve

Piles

Chaussures en cuir

Bois peint

Appareils ménagers

Brique de lait

Chaussette en laine

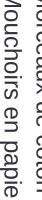
Mégot Corde Épluchures et fruits et légumes

Journal

Allumette

Morceaux de coton

Mouchoirs en papier





Pour vous accompagner Annexe Fiche 13 : Les déchets dans la vie



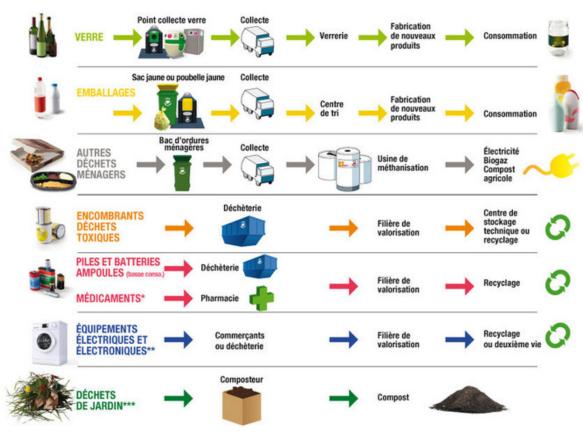
Existe-t-il des bons et des mauvais déchets?

Il existe plutôt des déchets qui peuvent être revaloriser comme :

- Les déchets compostables qui permettent de donner de faire des engrais pour le jardin.
- Les déchets recyclable qui peuvent être revaloriser

Les déchets qui ne peuvent pas être revaloriser, qui sont :

- Soit incinérés et donc pollue l'environnement par les fumées
- Soit stockés dans des déchèteries, dans lesquelles ils sont compactés et enterré, et dont la décomposition est très lente et pollue l'environnement.



Source: https://www.ecoco2.com/blog/gestion-des-dechets-un-systeme-a-revoir-selon-lufc-que-choisir/



Les déchets ont-ils un impact sur notre santé?

Les déchets polluant notre environnement libèrent des substances chimiques dans les sols, l'air et l'eau. Ces substances peuvent ensuite avoir différents impact sur notre santé.

Fiche 14: La semaine sans voiture

Activité courte Activité longue 9-12 ans Savoir communiquer efficacement Être habile dans les relations interpersonnelles Savoir résoudre des problèmes

Matériel

- · Affiche en Annexe 14.1
- Livret en Annexe 14.2
- Points en Annexe 14.3
- Diplôme en Annexe 14.4

Introduction:

Dans un premier temps, les participants seront sensibilisés à l'impact des moyens de transports sur l'environnement. Ils réfléchiront à leurs propres déplacements et à des alternatives nonpolluantes. Puis, ils mettront en pratique lors d'un défi par équipe les connaissances acquises sur la première partie.

Objectifs:

- Sensibiliser à l'impact des déplacements sur l'environnement
- Réfléchir à des alternatives non-polluantes
- Coopérer en équipe pour favoriser les mobilités douces
- Adopter des comportements éco-responsables

Déroulé de l'animation :

O 30 min Temps 1 : Echanges sur les gestes d'éco-mobilité

Les participants prennent connaissance de l'affiche. L'animateur note ensuite au tableau deux colonnes: "déplacements bons pour l'environnement" et "déplacements défavorables pour l'environnement".

Les participants relèvent sur l'affiche les différents moyens de déplacements et viennent les retranscrire au tableau dans la colonne correspondante. L'animateur invite les participants à argumenter leurs réponses.

Pour favoriser l'échange, l'animateur pourra questionner les participants :

Duels moyens de déplacements utilisez-vous?

Quand vous allez à l'école à pied, quel est l'impact sur votre santé?

Si tout le monde utilise un moyen de déplacement "éco-responsable", quel est l'impact à long terme sur l'environnement?

Ol semaine Temps 2 : Restitution

L'animateur lance ensuite le défi de la semaine sans voiture. Par groupe de 5 / 6, les participants devront, pendant 1 semaine, faire progresser leur équipe vers des comportements favorables à l'environnement autour de l'écomobilité.

Chaque jour, les participants noteront les moyens de déplacement qu'ils utilisent. Ils remporteront des points lorsqu'ils utilisent des moyens de déplacement éco-responsables. Le livret du petit expert en écomobilité les guidera dans ce défi et leur donnera des conseils pour s'améliorer.

Pour clôturer ce défi, un retour sur la semaine et les impressions de chaque équipe seront abordés. Un diplôme sera ensuite délivré à chaque participant.

Débat

Techniques utilisées :

Défi par équipes



Pour aller plus loin:

Kikagi ? Tous engagés au quotidien pour le développement durable



Annexe Fiche 14.1 : La semaine sans voiture







Annexe Fiche 14.2 : La semaine sans voiture

Le livret du petit expert en écomobilité est disponible en téléchargement sur la même page internet que cette fiche.

Il est à imprimer en recto-verso (bord court) et à plier en deux.



Annexe Fiche 14.3: La semaine sans voiture

| l point |
|---------|---------|---------|---------|---------|
| l point |
| l point |
| l point |

Annexe Fiche 14.4 : La semaine sans voiture





expert.e en écomobilité



Prénom et NOM:

Classe:

Signature:

Mon livret sur l'écomobilité



GESTES SIMPLES ET BONS POUR L'ENVIRONNEMENT...

***** 11111 11111

Jeter tes déchets



Couper l'eau du robinet...

quand tu te laves les dents, les mains ou que tu prends ta douche

teindre la lumière en

sortant de la pièce Ainsi, on économise de l'électricité et de l'argent.

Observer la nature et les animaux

Il y a tellement de choses à découvrir, Détective Nature

dans une poubelle

La nature n'est pas une poubelle il faut faire attention à elle !

Se déplacer au maximum et pour l'environnement! C'est bon pour ta santé à pied ou à vélo

parents, chez des amis, en club Et le Chez toi, chez tes grandsou dans une association... jardinage

agriculture qui respecte la terre, l'environnement et les animaux.

L'Agriculture Biologique est une

Et le bio,

c'est quoi



à trier les déchets Aider les adultes

As-tu déjà remarqué qu'il y avait des bacs et des poubelles de tri ?

des légumes de Manger des fruits saison

ll existe un calendrier des saisons pour t'aider, le savais-tu ?

pour bons gestes Ω nature vas-tu qui vendent leurs produits sur les marchés, ou directement à tout près de chez nous. Quelle Acheter des produits plus près ll y a énormément d'agriculteurs limiter

Quelle chance ! lus près de chez

la terme,



bien pour la planète! en voiture.

RELEVÉ HEBDOMADAIRE DE MES DÉPLACEMENTS

DEPLACEMENTS				
VENDREDI	JEUDI	MERCREDI	MARDI	LUNDI
OFF)	Q ZO	OFF)	OFF)	at d
				:D
				7
>>	→	>> •	>> •	→
				•
	\$	•	\$	•

JE COLLE LES POINTS DE MON ÉQUIPE ICI

Activité courte

• Saynètes en annexe

Introduction:

Fiche 15 : Les aventures de Cerise

Cette activité a pour objectif de faire prendre conscience aux participants des différentes émotions qui peuvent être liées à la protection de l'environnement et de sa santé, et de trouver les solutions pour préserver l'environnement à travers des saynètes.

Objectifs:

- > Identifier les émotions et pouvoir les exprimer
- > Réfléchir au lien entre environnement et émotions
- Identifier le ou les problèmes et réfléchir ensemble à des solutions

Techniques utilisées :

- Saynètes
- Débat

Déroulé de l'animation :

O^{15 min} Temps 1 : Appropriation des saynètes

L'animateur propose les différentes saynètes. Elles peuvent être écrites, lues, projetées sur un écran ou mises en situation sur l'idée du « jeu de rôle ».

^{30 min} Temps 2 : Expression des émotions

Échanges autour des saynètes : demander aux participants d'exprimer les émotions ressenties lors de chaqué saynète.

Voir les pistes de réflexion en annexe.

© 20 min Temps 3 : Piste de solution

Refaire les saynètes pour apporter les solutions à la préservation de l'environnement. 20 min

Les temps 2 et 3 peuvent se faire ensemble.



Pour aller plus loin:

- ➤ L'air du temps
- > Vie simple et saine et les gestes écologiques au quotidien
- > Consomania. Un jeu éducatif sur la consommation durable







Annexe Fiche 15 : Les aventures de Cerise

SAYNETES

REPERES POUR L'ANIMATION

Cerise et ses parents

Cerise adore manger le dimanche midi avec sa famille. Parfois ses grands-parents les rejoignent et sa grand-mère en profite pour apporter une tarte "faite maison" avec ses fruits du jardin ; mais aujourd'hui au moment du dessert sa mère apporte une salade de fruits exotiques. Cerise dit alors à sa mère "Tu ne fais vraiment aucun effort pour la planète!". Ses parents la regardent sans comprendre.

➤ Que se passe-t-il ?

- > Que ressent Cerise?
- > Qu'est-ce que ses parents auraient pu faire?
- Est-ce qu'une tarte faite maison avec des fruits exotiques pourrait faire l'affaire ?

Cerise et Suzy

Cerise et Suzy sont les meilleures amies du monde. Elles sont souvent sur la même "longueur d'onde". Mais depuis quelque temps Suzy n'arrête pas de parler de maquillage, de crèmes pour le visage, le corps, de parfums,... Cerise s'intéresse aussi à la question mais malheureusement elle a une peau très sensible et ne sait pas comment faire.

- ➤ Que se passe-t-il ?
- > Que ressent Cerise?
- > Comment Suzy pourrait-elle l'aider?
- Quand Suzy peut-elle utiliser des produits cosmétiques ?

Cerise et Matéo

Cerise adore son grand frère, il vit tout seul dans son appartement depuis quelque temps et elle lui rend souvent visite. Son frère n'est pas un grand adepte du ménage, il est aussi souvent dans le noir avec les volets fermés pour éviter le reflet du soleil sur son écran et met de l'encens pour etre zen et cacher l'odeur de la cigarette. Cerise a remarqué qu'à chaque fois qu'elle va chez lui, ses yeux piquent et elle a tendance à "étouffer", et quand elle repart ses cheveux sentent la fumée. Elle lui fait remarquer mais Matéo ne semble pas gêné par tout ça

- > Quelle est/sont le /les problèmes?
- Qu'est-ce que Cerise et Matéo pourraient faire ?
- > Est-ce qu'il y a un risque pour la santé de Matéo et de Cerise ?



Annexe Fiche 15 : Les aventures de Cerise

SAYNFTES

Cerise, Suzy et leurs mamans

Cerise et Suzy habitent le même quartier et vont dans la même école. Le trajet n'est pas très long et chacune est emmenée le matin et ramenée le soir en voiture par leur mère respective. Cerise a regardé un reportage sur la pollution des voitures et cherche un moyen d'agir à son niveau. Soudain elle a une idée : aller à l'école à pied mais comment convaincre Suzy et leurs mères respectives?

Cerise et ses parents

Ce matin, les parents de Cerise ont ouvert le courrier comme d'habitude mais depuis ils sont énervés. Cerise se fait toute petite mais comme elle est curieuse et inquiète elle se permet de leur demander ce qui ne va pas. Son papa lui répond qu'ils viennent de recevoir la facture d'eau et qu'elle est "salée". Cerise le regarde et lui dit "oh ne t'inquiète pas ! j'ai les solutions pour sauver la planète!"

REPERES POUR I 'ANIMATION

- > Quel est le sentiment de Cerise suite au reportage?
- > Comment expliquer l'intérêt d'aller à pied à l'école et convaincre Suzy et leurs mères respectives?
- > Quel est le problème pour les parents?
- > Quel est le problème pour Cerise?
- > Quels sont les moyens pour préserver l'eau et faire baisser la facture d'eau?

Pour l'animateur : 40 trucs et astuces pour économiser l'eau et l'énergie. Ademe



nent

Matériel

- Ficelle, corde
- Jeu de la ligne annexe 16

Introduction:

Cette activité permettra aux participants de donner leur avis par rapport à l'usage de l'eau dans notre quotidien et de prendre conscience de son impact sur la santé.

Objectifs:

- Découvrir les bienfaits de l'eau sur son corps et la nature
- > Réfléchir à son utilisation de l'eau et à son impact sur sa propre santé et celle des autres

Techniques utilisées :

> Jeu de la ligne

Déroulé de l'animation :

^{© 30 min} Temps 1 : Jeu de la ligne sur l'eau me fait du bien et je fais du bien à la nature

Une ligne doit être tracée au milieu de la salle . Elle peut être imaginaire. Un côté représente la réponse D'ACCORD et l'autre la réponse PAS D'ACCORD. Plus on se positionne proche de la ligne plus notre réponse est nuancée, plus on s'éloigne de la ligne plus notre réponse est tranchée.

Les affirmations sont en annexe 7.3.

L'animateur donne une affirmation et demande aux participants de se placer d'un côté de la ligne.

L'objectif est de voir qui s'est positionné du côté D'ACCORD ou du côté PAS D'ACCORD.

L'animateur questionne les participants sur les choix de leur positionnement pour lancer le débat.

Puis, l'animateur donne la solution et laisse les participants s'exprimer en fonction du temps qu'il a.

O 10 min Temps 2 : Conclusion

L'animateur conclus le jeu en questionnant les jeunes sur l'importance de l'eau pour notre santé, et les fait réfléchir sur l'importance de l'eau dans l'environnement et comment limiter sa consommation d'eau au quotidien.

Conseil pour l'animation :

Cette fiche peut être faite après la fiche 7 Au fil de l'eau de la partie "Moi et la santéenvironnement"

- (1)

Pour aller plus loin :

> Attention planète fragile



> Et si on s'parlait de l'eau ?





Annexe Fiche 16 : Jeu de la ligne - Santé!

Phrases jeu de la ligne	Pistes de réponses
Je bois maximum 1,5 litres par jour.	L'eau est vitale on doit en consommer environ 1,51 par jour. Mon corps en absorbe 2.5 à 31 par jour en comptabilisant les aliments.
L'eau ne m'apporte que du calcium pour la solidité des os.	Une eau riche en calcium est une aide pour assurer la solidité des os et des dents. Mais elle apporte aussi d'autres oligo-éléments qui participent au bon fonctionnement du corps.
L'eau m'apporte du magnésium pour donner une bonne haleine.	L'eau m'apporte du magnésium mais ce n'est pas pour avoir une bonne haleine. Il intervient dans le fonctionnement des muscles, la qualité du sang ou encore la protection du cerveau.
L'eau m'apporte toujours du fluor.	Certaines eaux en contiennent. Il intervient dans la protection des dents contre les caries.
ll n'y a pas d'eau dans mon cerveau.	Le corps d'un adulte contient 60 % d'eau, celui d'un enfant 70%. Le cerveau est la partie qui contient le plus d'eau (85%), suivi des reins (80%) alors que les os n'en ont que 22 %.
L'eau de mon corps ne part que lorsque je fais pipi.	Non. elle part aussi par la sudation à travers la peau et dans les selles.
ll y a de l'eau dans l'huile.	Non, pourtant la plupart des aliments contiennent de l'eau. L'huile est composé que de lipides, or les lipides ne sont pas solubles dans l'eau
L'eau est toujours liquide	Pas seulement! Les 3 états de l'eau sont: solide, liquide et gazeux.





Annexe Fiche 16.1 : Jeu de la ligne - Santé!

Phrases jeu de la ligne	Pistes de réponses
L'eau du robinet est le produit alimentaire le plus surveillé en France.	Oui, il subit environ 400 contrôles quotidiens.
ll n'y a qu'en buvant que l'on peut réguler la température du corps.	La température corporelle normale du corps se situe entre 36,1°C et 37,8°C. Au-delà, l'organisme met en place un système de régulation thermique par l'intermédiaire de la transpiration. La fièvre, l'exercice physique, l'exposition à la chaleur ou au soleil font naturellement monter la température du corps et la transpiration permet de se rafraîchir et de ramener la température à un seuil normal. Mais pour pallier les pertes d'eau liées à l'évaporation, il est nécessaire de s'hydrater régulièrement.
Il est indispensable de se laver pour être en bonne santé.	Oui, notre corps a besoin de propreté pour rester en bonne santé. L'homme a besoin de se laver régulièrement pour éliminer les impuretés, les microbes et les bactéries qui s'accumulent à la surface de sa peau. Se laver est aussi indispensable socialement.

