Fiche 14 : Les produits locaux et circuits courts

Activité courte	Activité longue
7 ans et plus	
Avoir conscience de soi Communiquer de façon constructive	

Matériel

- Annexes
- Fiche d'accompagnement

Introduction :

Cette activité permettra d'aborder avec les participants la question des circuits courts. Ils découvriront l'intérêt de manger des produits locaux.

Objectifs :

- Informer sur les circuits courts et circuits longs
- Sensibiliser aux bienfaits pour la santé des produits locaux

Techniques utilisées :

- Jeu du labyrinthe
- Quiz
- Débat

Déroulé de l'animation :

15 min **Temps 1 : Informer sur les circuits courts et circuits longs**

L'animateur explique la définition des circuits courts et longs en s'appuyant sur la définition donnée dans la fiche d'accompagnement.
En binôme, les participants doivent retrouver les 3 chemins parcourus par Hector, Andine et Cerise avant d'arriver dans leur assiette (Annexe 14.1) .
L'animateur pose ensuite les 3 questions (Annexe 14.2) à l'oral sur les circuits courts et longs et explique la différence entre ces deux circuits à l'aide des réponses données dans la fiche d'accompagnement.

30 min **Temps 2 : Sensibiliser les participants aux bienfaits pour la santé des produits locaux**

L'animateur invite les participants à créer des groupes de 3 à 4 personnes (cf. Guide de l'animateur pour des techniques de constitution de groupe) et à répondre aux questions quiz (Annexe 14.3.).
L'animateur explique ensuite les réponses en exposant les bienfaits pour la santé de manger local.

Pour aller plus loin :

- Dis, comment ça pousse ? : Le coffret
- Manger local, s'approvisionner en circuit court : Le défi d'une alimentation responsable en région Centre-Val de Loire
- Nutrichamps

© FRAPS/IREPS Centre-Val de Loire - Mai 2021 (MAJ Juin 2023)

Fiche d'accompagnement : Les produits locaux et circuits courts

Définitions

Un **circuit court*** est un mode de commercialisation des produits agricoles qui s'exerce :

- Soit par la vente directe du producteur au consommateur
- Soit avec un seul intermédiaire

Il comprend donc au maximum un intermédiaire, dans un rayon de :

- 30 km pour les produits agricoles comme les fruits et les légumes cultivés près de chez soi (dans un rayon de 30 km)
- 80 km pour les produits transformés comme le fromage ou la charcuterie.

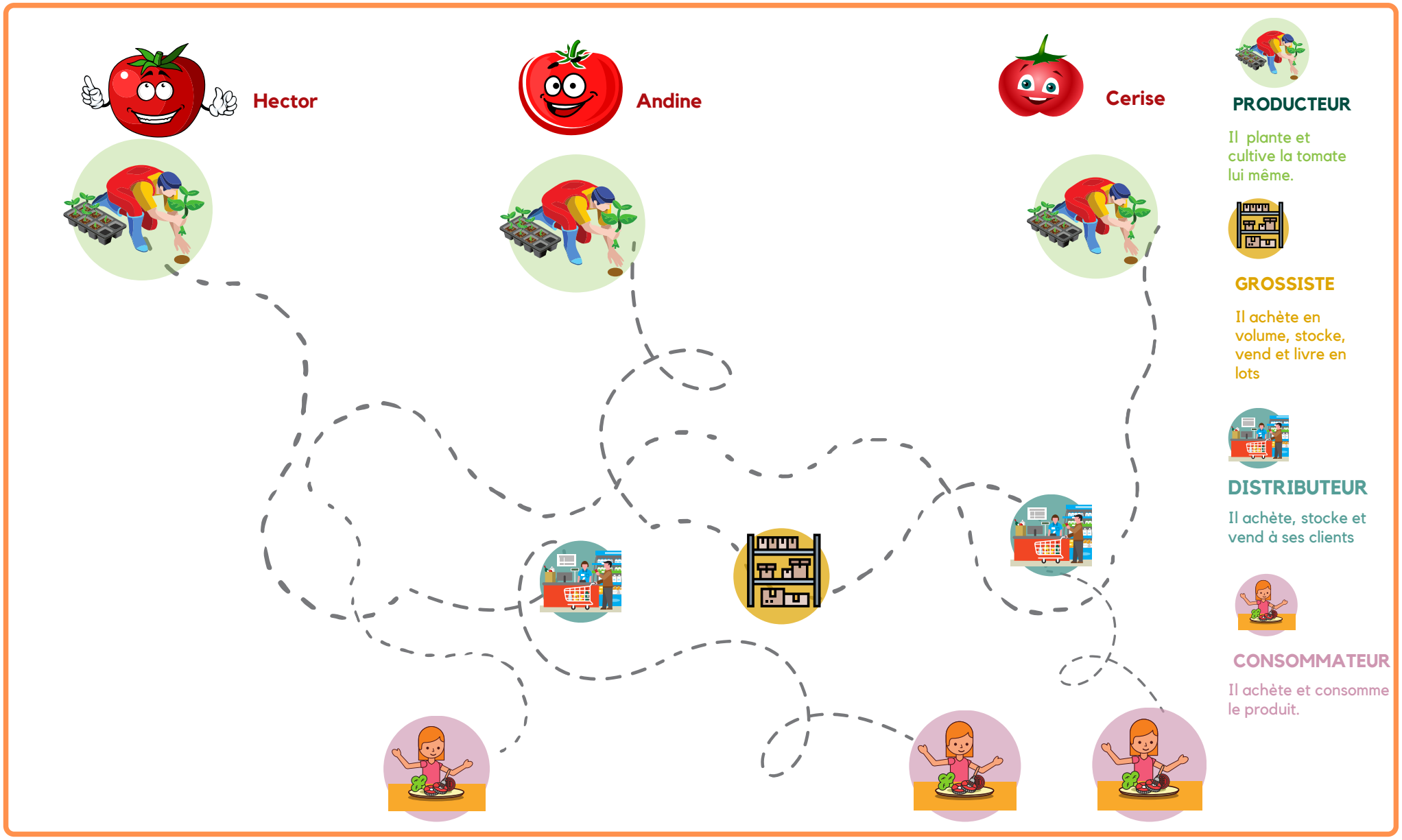
Un **circuit long** comprend au minimum deux intermédiaires entre le producteur et le consommateur et peut provenir de plus loin.

*Définition du Ministère de l'Agriculture (2009)

© FRAPS/IREPS Centre-Val de Loire - Mai 2021 (MAJ Juin 2023)

Annexe 14.1 : Labyrinthe des tomates

Sauras-tu retrouver le chemin parcouru par Hector, Andine et Cerise avant d'arriver dans ton assiette ?



© FRAPS/IREPS Centre-Val de Loire - Mai 2021 (MAJ Juin 2023)

Annexe 14.2 : Questions/réponses labyrinthe

Quel circuit a emprunté Hector ?

- ☐ Court
- ☐ Long

Quel circuit a emprunté Andine ?

- ☐ Court
- ☐ Long

Quel circuit a emprunté Cerise ?

- ☐ Court
- ☐ Long

Réponses

Hector a emprunté un circuit court

Andine a emprunté un circuit long

Cerise a emprunté un circuit court

© FRAPS/IREPS Centre-Val de Loire - Mai 2021 (MAJ Juin 2023)

Annexe 14.3 : Cartes Quiz

à imprimer en recto/verso en bord court avec la page suivante

Est-ce qu'un légume biscornu est moins bon ?

- Oui
- Non

A quel moment un maraîcher de circuit court cueille-t-il ses légumes ?

- A maturité (le légume est mûr)
- 2 semaines avant qu'il soit mûr

Peut-on acheter les mêmes fruits ou légumes en circuits courts dans toute la France ?

- Oui
- Non

Un produit de circuit court est-il forcément bio ?

- Oui
- Non

Les produits des circuits courts sont bénéfiques pour l'environnement car :
(plusieurs choix possibles)

a. Il y a moins d'emballages plastiques
b. Il y a moins de transport/co2
c. Il y a moins de terre sur les légumes

Si je n'ai pas de potager, où puis-je cueillir des légumes ?

© FRAPS/IREPS Centre-Val de Loire - Mai 2021 (MAJ Juin 2023)

Annexe 14.3 : Cartes Quiz

On les cueille à maturité

Les maraîchers récoltent une fois que le légume est mûr. C'est au cours de la maturation que s'élabore la qualité des fruits (accumulation de sucres et d'acides, production d'arômes, modifications de la texture...). La période pendant laquelle le produit garde une qualité optimum est éphémère. Plus la période d'entreposage est longue, plus les fruits et les légumes perdent des vitamines.

Non

Un légume est naturellement difforme et sale. Les fruits et légumes moches sont des aliments qui ne rentrent pas dans la norme de calibrage de la grande distribution. Ils sont souvent difformes ou plus gros, et ne sont pas vendus avec les fruits et légumes « sans défaut ». Ils ont pourtant les mêmes apports nutritionnels. Les légumes peuvent être lavés a l'eau de javel, nacrés avec de la cire protectrice pour les rendre luisants, les légumes sont donc moins naturels.

Non

Il peut provenir d'un circuit court et ne pas être bio et inversement, il peut être bio et pourtant venir de très loin.

Non

Au contraire de la grande distribution, la vente en circuit court ne provient que de produits pouvant être récoltés localement.
Cela dépend des régions, de l'ensoleillement, de la pluie... En France, les clémentines ne sont produites qu'en Corse par exemple.
Les fruits et légumes sont récoltés en fonction des saisons.

Dans une cueillette

Cela permet de rencontrer un producteur local et de faire de l'activité physique en marchant le long des allées de légumes avec une brouette ou un panier.

a. Moins d'emballage et b. Moins de transport

Moins d'emballage car on achète en vrac (sans barquette, sans filet)
Moins de transport en camion, train, et même avion
Les effets sont bénéfiques sur l'environnement et de ce fait se répercutent sur notre santé (pollution de la nature, de l'air, des océans,...)

© FRAPS/IREPS Centre-Val de Loire - Mai 2021 (MAJ Juin 2023)

Annexe 14.3 : Cartes Quiz

à imprimer en recto/verso en bord court avec la page suivante

Si on achète en circuit court on achète (plusieurs choix possibles) :

a. Dans un supermarché
b. Dans un magasin de proximité
c. Sur le marché

Où grandit un poisson ? (plusieurs choix possibles)

a. Dans la mer
b. Dans une rivière
c. Dans un bassin d'élevage

© FRAPS/IREPS Centre-Val de Loire - Mai 2021 (MAJ Juin 2023)

Annexe 14.3 : Cartes Quiz

Les 3 réponses sont possibles Comprendre comment sont cultivés/élevés les produits que l'on mange nous permet de faire un choix resoponsable plutôt que de se faire imposer une façon de consommer.	**Les 3 réponses sont possibles** Sur le marché, dans une cueillette, directement chez les propriétaires ou dans des supermarchés. Tous peuvent vendre des produits locaux. Les circuits courts témoignent aussi d'une forme de solidarité entre consommateurs et producteurs.

© FRAPS/IREPS Centre-Val de Loire - Mai 2021 (MAJ Juin 2023)