

Fiche 5 : Le voyage d'un nuggets

Activité courte

Activité longue



7 ans et plus

Renforcer sa conscience de soi

Développer des relations constructives

Matériel

- Annexes
- Fiche d'accompagnement

Introduction :

Cette activité permettra d'appréhender l'impact environnemental d'un produit apprécié par les enfants à chaque étape de la fabrication jusqu'à l'assiette du consommateur. Le but de cette activité ne sera 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 générés par les processus de fabrication et de consommation d'un produit alimentaire

Technique utilisée :

- Débat

Déroulé de l'animation :

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

L'animateur constitue des petits groupes et invite les participants à classer dans l'ordre les différentes étapes de la fabrication d'un Nugget avec les cartes "étapes" en annexe 5.1. En conservant les mêmes groupes, l'animateur invite les participants à positionner les étiquettes "polluants" (annexe 5.2) en face de chaque étape de la fabrication d'un Nugget. Les définitions de chaque polluant sont détaillées dans la fiche d'accompagnement.

Une fois les polluants placés devant chaque étape de fabrication, l'animateur restitue les réponses à l'aide de l'annexe 5.3.



🕒 15 min Temps 2 : Débat

Il questionne ensuite les participants :

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



Pour aller plus loin :

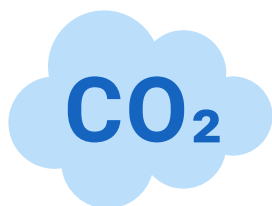
- Expliquer l'agriculture bio aux enfants : Programme pédagogique 
- Bisbrouille dans la tambouille 

Moi, la santé-environnement et les autres

Moi et la santé-environnement

C'est quoi la santé-environnement ?

Fiche d'accompagnement : le voyage d'un nuggets



Dioxyde de carbone

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

Toute la chaîne alimentaire mondiale pèse pour un tiers des émissions de CO₂. Au final, le fait-maison, composé à partir d'aliments bruts, remportera le match de l'empreinte carbone. 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 l'industrie agroalimentaire, les exigences strictes en terme d'hygiène ont pour conséquence directe l'existence d'un risque chimique majeur. En effet, outre certains procédés de fabrication qui nécessitent l'utilisation de nombreux produits chimiques comme les techniques de séparation largement mises en œuvre 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 est 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 incorporée directement comme ingrédient lors de la préparation des aliments. Elle sert aussi, entre autre, pour le nettoyage des matériels et des locaux et pour l'hygiène du personnel de l'entreprise.

Moi, la santé-environnement
et les autres

Moi et la santé-
environnement

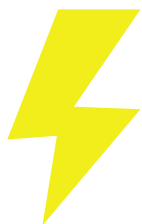
C'est quoi la santé-
environnement ?

Fiche d'accompagnement : le voyage d'un nuggets



Déchets et gaspillage alimentaire

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



Utilisation d'énergie (électrique ou carburant)

L'électricité, avec 33% des énergies consommées, reste la deuxième énergie la plus utilisée par les entreprises agroalimentaires, pour un total de 1,7 millions de tep (tonnes d'équivalent pétrole) (+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. A l'inverse, les secteurs de la boulangerie-pâtisserie, de la fabrication de boissons ou de l'industrie des fruits et légumes sont les secteurs les moins consommateurs d'énergie, avec environ 5% chacun du total de l'énergie consommée.



Moi, la santé-environnement
et les autres



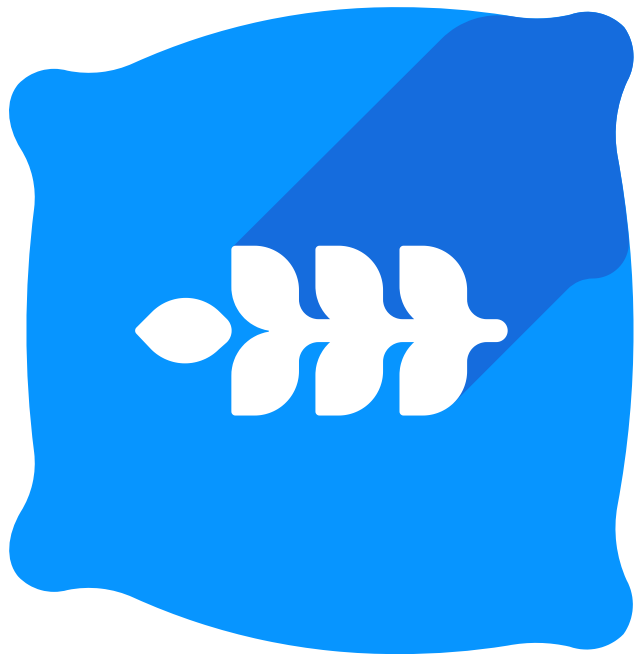
Moi et la santé-
environnement



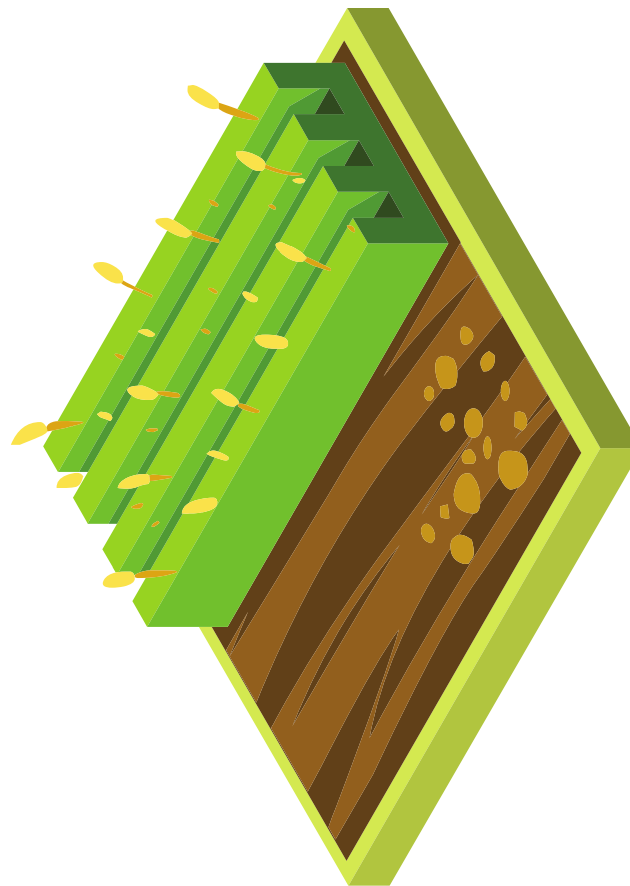
C'est quoi la santé-
environnement ?

Annexe 5.1 : Cartes "étape"

ETAPE : Fabrication des engrais



ETAPE : Culture des aliments
pour les poulets



C'est quoi la santé-
environnement ?

Moi et la santé-
environnement

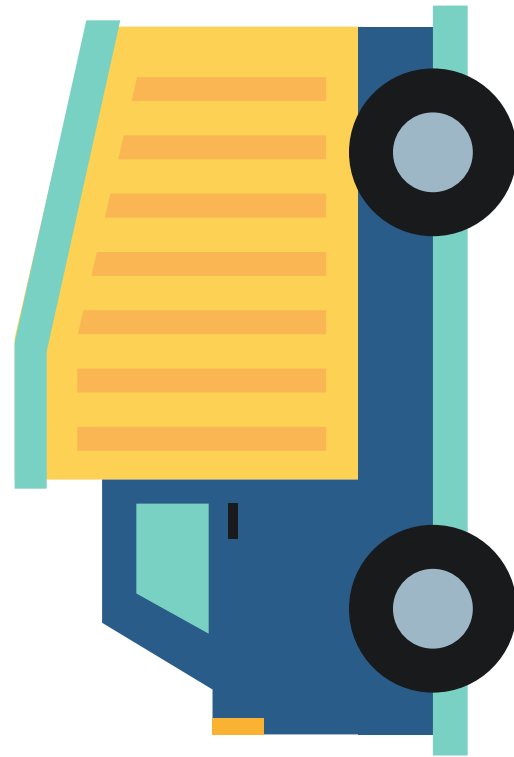
Moi, la santé-environnement
et les autres

Annexe 5.1 : Cartes "étape"

ETAPE : Élevage des poulets



ETAPE : Transport des poulets vers l'usine de transformation



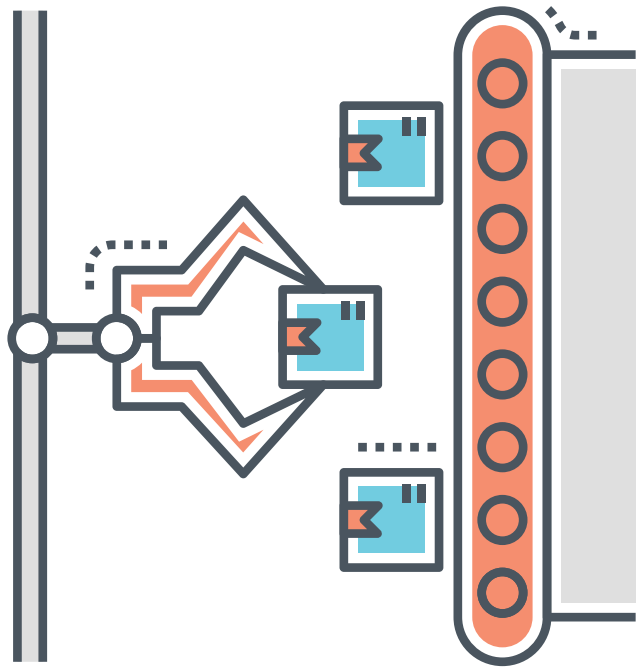
C'est quoi la santé-
environnement ?

Moi et la santé-
environnement

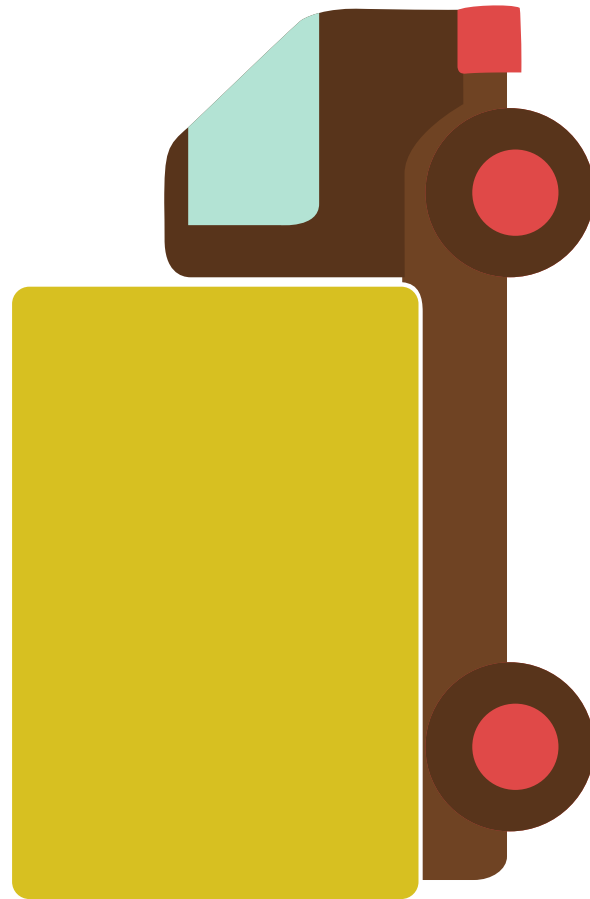
Moi, la santé-environnement
et les autres

Annexe Fiche 5.1 : Cartes "étape"

ETAPE : Production et emballage des Nuggets



ETAPE : Transport des Nuggets vers les points de vente



C'est quoi la santé-
environnement ?

Moi et la santé-
environnement

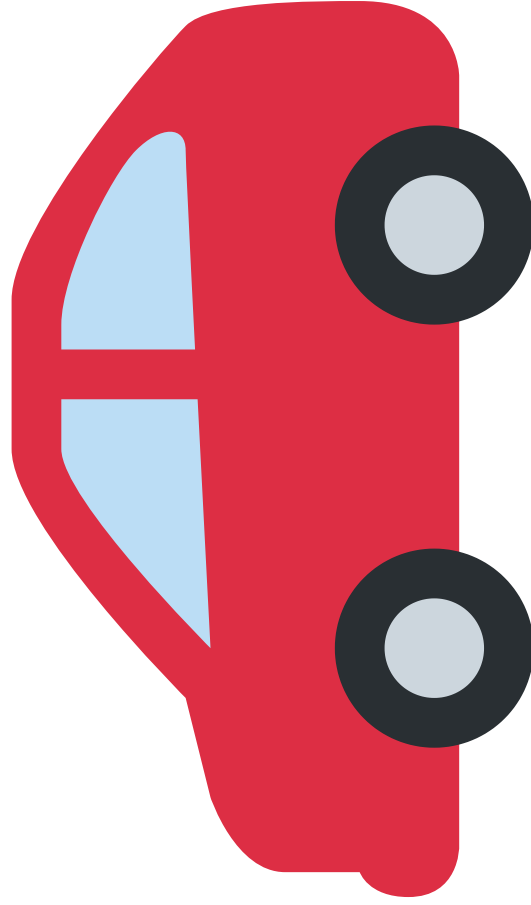
Moi, la santé-environnement
et les autres

Annexe 5.1 : Cartes "étape"

ETAPE : Stockage dans les
supermarchés / restaurants



ETAPE : Transport chez le
consommateur



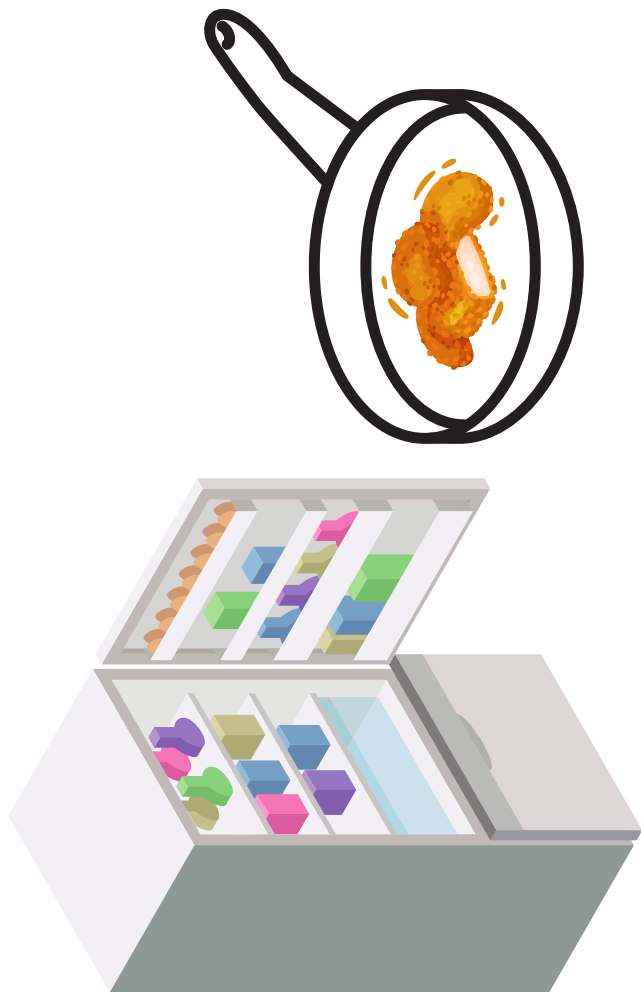
C'est quoi la santé-
environnement ?

Moi et la santé-
environnement

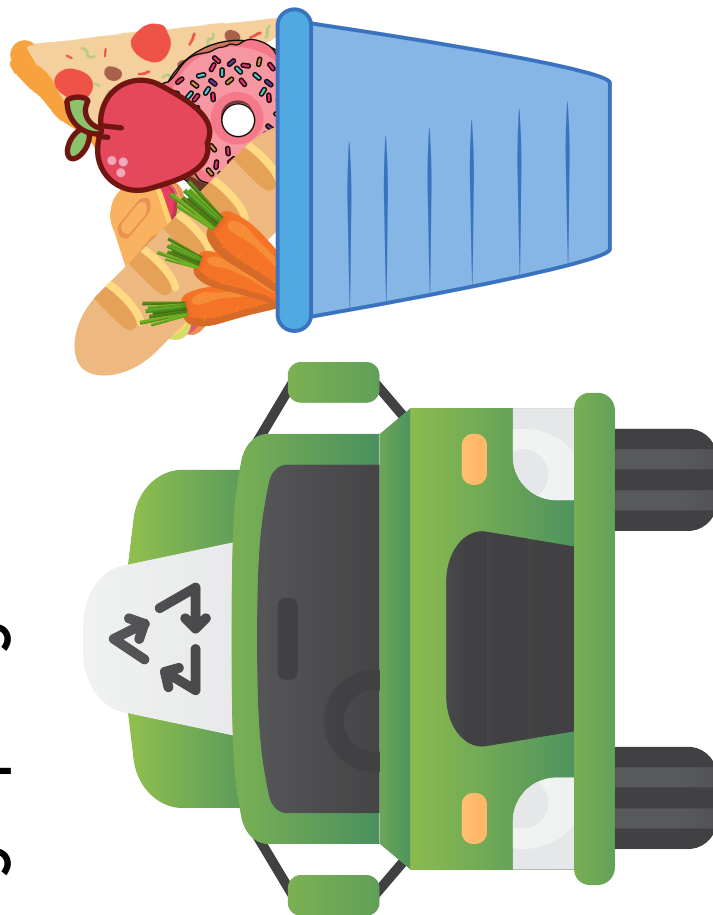
Moi, la santé-environnement
et les autres

Annexe 5.1 : Cartes "étape"

ETAPE : Conservation et cuisson des Nuggets



ETAPE : Traitement des déchets et gaspillage alimentaire



Annexe 5.2 : Les polluants

CO₂

CO₂

CO₂

CO₂

Moi, la santé-environnement
et les autres

Moi et la santé-
environnement

C'est quoi la santé-
environnement ?

Annexe 5.2 : Les polluants

CO₂

CO₂

CO₂

CO₂



Moi, la santé-environnement
et les autres



Moi et la santé-
environnement



C'est quoi la santé-
environnement ?

Annexe 5.2 : Les polluants

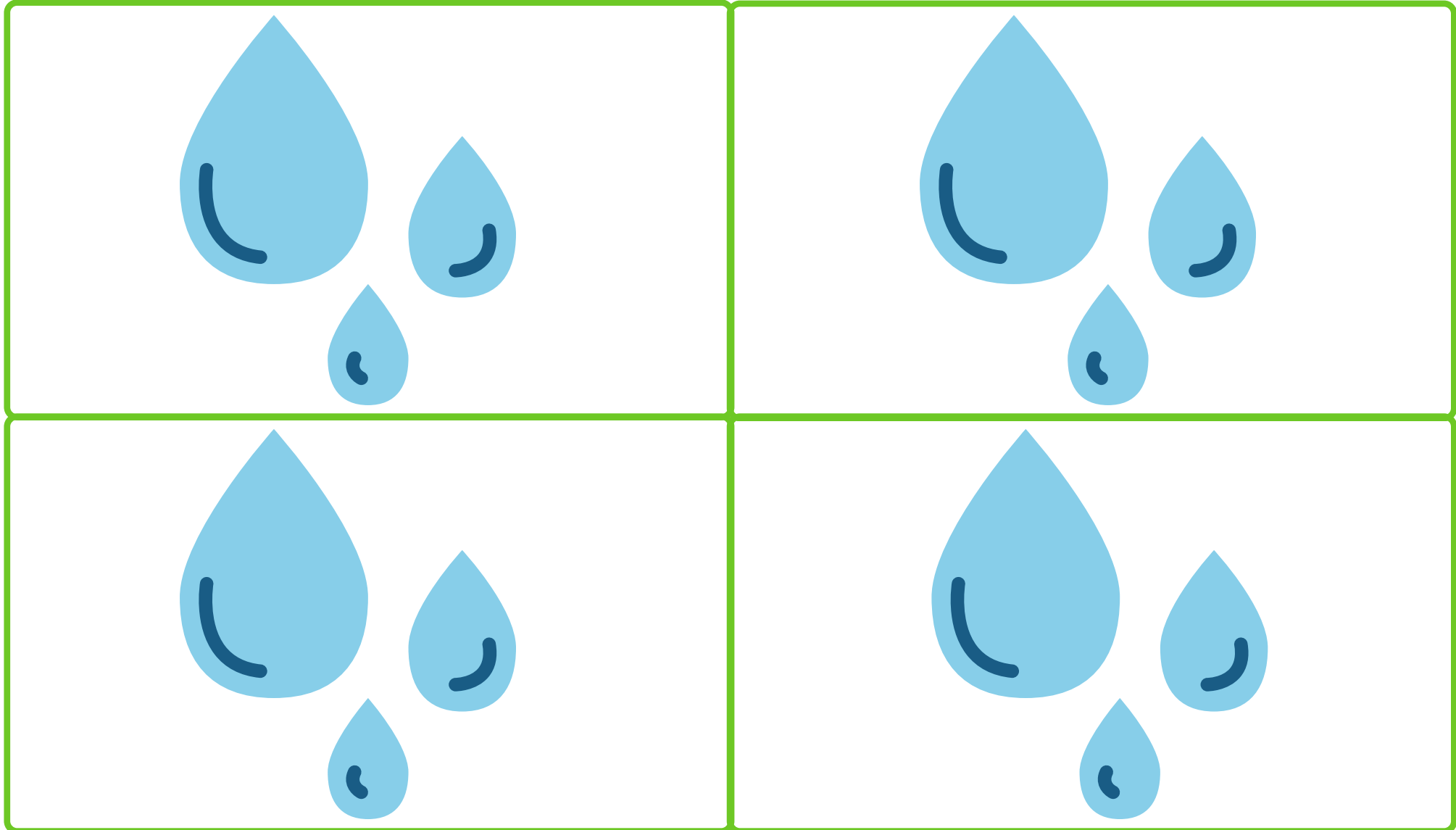


Moi, la santé-environnement
et les autres

Moi et la santé-
environnement

C'est quoi la santé-
environnement ?

Annexe 5.2 : Les polluants



Annexe 5.2 : Les polluants



Moi, la santé-environnement
et les autres

Moi et la santé-
environnement

C'est quoi la santé-
environnement ?

Annexe 5.2 : Les polluants

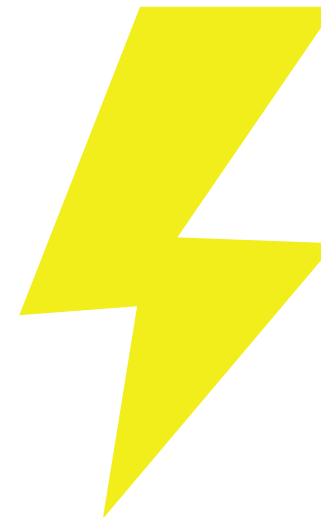
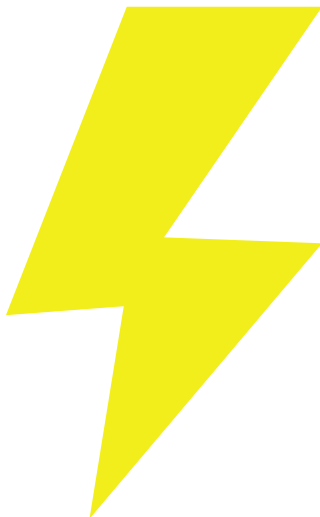
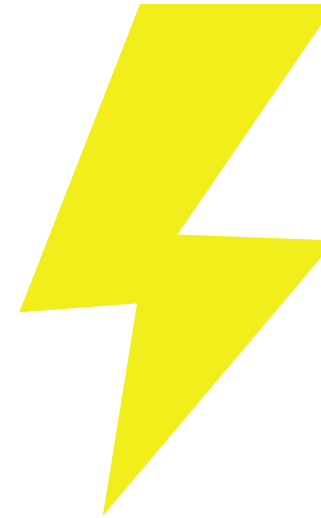


Moi, la santé-environnement
et les autres

Moi et la santé-
environnement

C'est quoi la santé-
environnement ?

Annexe 5.2 : Les polluants

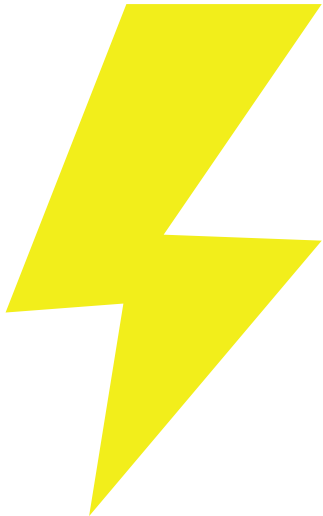
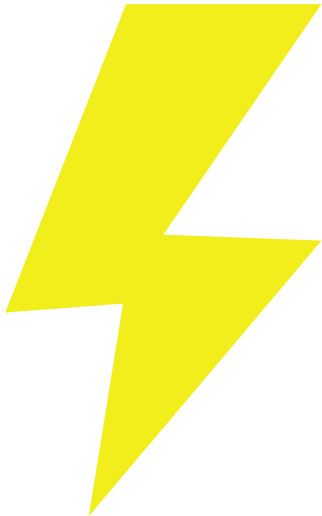
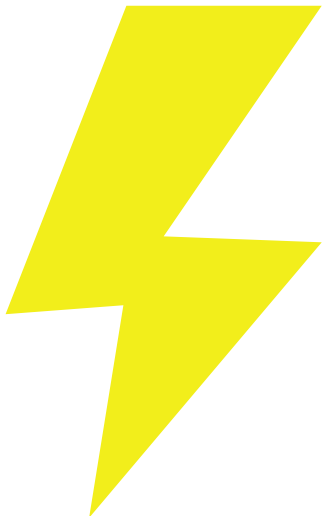
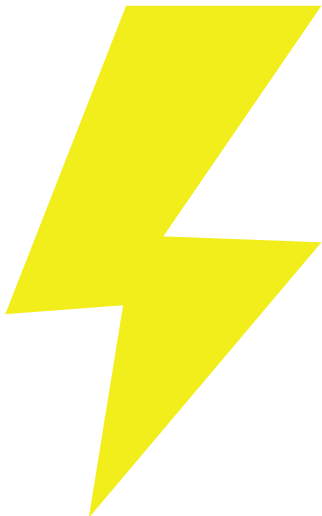


Moi, la santé-environnement
et les autres

Moi et la santé-
environnement

C'est quoi la santé-
environnement ?

Annexe 5.2 : Les polluants

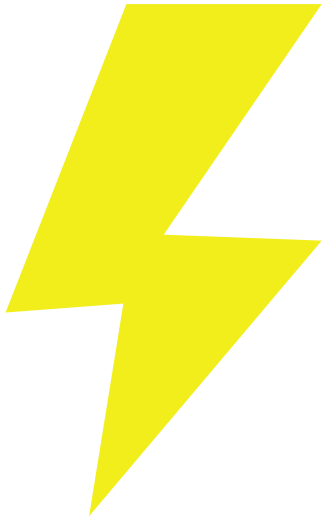
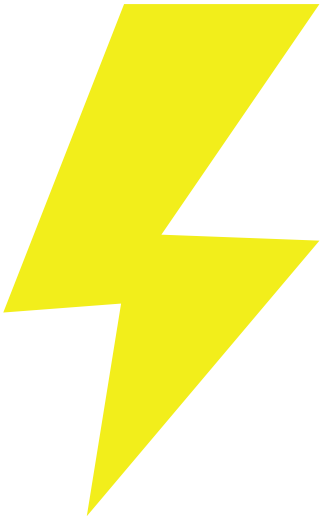
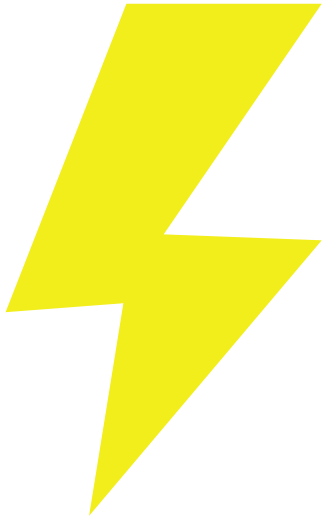
	
	

Moi, la santé-environnement
et les autres

Moi et la santé-
environnement

C'est quoi la santé-
environnement ?

Annexe 5.2 : Les polluants

Moi, la santé-environnement
et les autres

Moi et la santé-
environnement

C'est quoi la santé-
environnement ?

Annexe 5.3 : réponses

ETAPE 1 : Fabrication des engrais



ETAPE 2 : Culture des aliments pour les poulets



ETAPE 3 : Élevage des poulets



ETAPE 4 : Transport des poulets vers l'usine de transformation



ETAPE 5 : Production et emballage des Nuggets



ETAPE 6 : Transport des Nuggets vers les points de vente



ETAPE 7 : Stockage dans les supermarchés / restaurants



ETAPE 8 : Transport chez le consommateur



ETAPE 9 : Conservation et cuisson des Nuggets



ETAPE 10 : Traitement des déchets et gaspillage alimentaire



Moi, la santé-environnement
et les autres

Moi et la santé-
environnement

C'est quoi la santé-
environnement ?