**Géographie cycle 3**

**Consommer en France - Satisfaire les besoins alimentaires**

**Zoom sur la consommation de Nutella en France :**

**un acte quotidien aux enjeux mondiaux**

**Problématiques** :

1. Comment satisfaire les besoins alimentaires des français en Nutella ?

2. Quelles sont les conséquences sanitaires et environnementales ?

**Objectifs** :

- Repérer la trajectoire d’un produit alimentaire du lieu de production au lieu de consommation

- Connaitre les modes de transport utilisés pour acheminer un produit alimentaire du lieu de production au lieu de transformation.

- Identifier les acteurs de la production d’un produit alimentaire (petits exploitants de l’agriculture familiale ou grands exploitants d’une agriculture mécanisée)

- Etre conscient de l’empreinte écologique alimentaire engendrée par notre mode de consommation actuelle

**Séance 1**

**Matériel**

- site Planétoscope

- un pot de Nutella

- photo des ingrédients sur un pot

- à projeter : pot de Nutella (liste des ingrédients)

- corpus documentaire par groupe

**Point de départ**

Demander aux élèves s’ils aiment et consomment du Nutella = montrer un pot de Nutella

Apport de l’enseignant : dire aux élèves qu’ils ne sont pas les seuls à consommer du Nutella

→ Quelques chiffres :

En France : chaque seconde, on mange 2.7 kg de Nutella = 230 tonnes par jour

Dans le monde, 300 000 tonnes par an (750 millions de pots)

En France, 84 000 tonnes par an = 26% du total mondial

3 familles françaises sur 4 consomment du Nutella.

Nutella possède 85% des parts de marché des pâtes à tartiner.

→ On peut mettre en lumière la consommation de Nutella en France en temps réel en projetant le site Planetoscope :

<https://planetoscope.com/Autre/1304-consommation-de-nutella-en-france.html>

**Problématique de la séance présentée aux élèves** : Comment peut-on satisfaire nos besoins en Nutella ?

→ Fabriquer du nutella… oui mais comment ? où ?

Trace écrite : fiche de classeur

- faire écrire le titre : Consommer en France - Satisfaire les besoins alimentaires

- faire écrire la première problématique : Comment peut-on satisfaire nos besoins en

 Nutella ?

**1° recherche** (individuel ou par 2) : **Les ingrédients**

- Sur la fiche de classeur les élèves émettent par écrit des hypothèses sur les ingrédients qui composent le nutella (Mes hypothèses sur les ingrédients)

- On liste les réponses au tableau

- On vérifie en lisant l’étiquette de pots de Nutella (photo par groupe)

- Mise en commun : projeter l’étiquette = on garde ou on retire les hypothèses de départ

→ on gardera les 5 ingrédients principaux :

lait - huile de palme - sucre - noisettes – cacao

Trace écrite :

- faire coller l’étiquette du pot

- faire recopier les 5 ingrédients principaux

**2° recherche** : Comment sont produits les ingrédients composant le nutella et quel est leur lieu de production ?

Par groupes de 2 ou 3

- Distribuer les dossiers (un dossier par groupe) et une fiche de questions

- Les élèves écrivent les deux questions sur leur fiche de classeur

De quel pays provient mon ingrédient ? écrire le nom de l’ingrédient

Comment est -il produit ?

- Les élèves lisent le document et répondent aux questions posées (on peut envisager une première recherche individuelle et une mise en commun à 2 ou 3)

- Mise en commun :

Chaque groupe explique en quelques mots :

\* où sont produits les ingrédients

\* comment ils sont produits

\* d’autres renseignements qui les ont intéressés

On note au tableau à côté de chaque ingrédient leur lieu de production

**Synthèse orale de la séance** = s’appuyer sur la trace écrite du classeur

Comment peut-on satisfaire nos besoins en Nutella ?

Liste des ingrédients

Lieu de fabrication des ingrédients

**Séance 2**

**Matériel**

- corpus documentaire par groupe

- fiche de recherche (planisphère)

- images ingrédients à coller

- planisphère à projeter

**Rappel séance 1**

- Retour sur la trace écrite

- Distribuer les dossiers documentaires (un dossier par élève différent du dossier de la séance 1)

- Les élèves lisent le dossier.

**Problématique de la séance présentée aux élèves** :

Comment faire venir à l’usine de production française tout ce dont on a besoin pour fabriquer du nutella ?

= Il faut repérer sur une carte le lieu de production et repérer le mode de transport jusqu’à l’usine française : l’usine de Villers-Escale en Seine-Maritime près de Rouen

**Recherche 1** (par 2 ou 3)

- Distribuer à chaque élève la fiche avec le planisphère : les élèves doivent trouver le lieu de production de tous les ingrédients trouvés en séance 1 (5 lieux).

= on pourra aider les élèves en mettant à leur disposition des atlas papier ou projeter un planisphère au tableau

- Lorsque le lieu est trouvé, les élèves collent l’image de l’ingrédient au bon endroit sur la carte

- Mise en commun au tableau

*Si la recherche est trop compliquée pour les élèves, on la conduira en collectif.*

**Recherche 2** (trajectoire d’un produit alimentaire du lieu de production au lieu de consommation et modes de transport utilisés pour acheminer un produit alimentaire du lieu de production au lieu de transformation)

- Chaque élève reprend sa fiche documentaire et pour son ingrédient, il faut trouver quel moyen de transport est utilisé : répondre sur la fiche de réponse

- Mise en commun : un élève lit la partie de son doc où se trouve la réponse

- Synthèse collective : projeter le planisphère et tracer avec les élèves la trajectoire suivie par l’ingrédient de son lieu de production à son lieu de fabrication du Nutella.

Les élèves peuvent avec le modèle compléter sur leur propre planisphère.

**Trace écrite de la séance**

La fiche recherche et la fiche documentaire serviront de trace écrite.

**Synthèse de la séquence (apports de l’enseignant)**

1. Être conscient de l’empreinte écologique engendrée par notre mode de consommation actuelle

→ Apport de l’enseignant : Comme 80% des marchandises, les pots de Nutella qui sont livrés restent majoritairement transportés par camion → quelles sont les conséquences sur l’environnement ?

= par camion, il y a d’importantes quantités de CO2 rejetés dans l’atmosphère (pollution)

Depuis 2005, la marque Ferrero développe le transport vers les magasins par voie ferrée (caisses mobiles frigorifiques) et depuis 2011 elle utilise le transport fluvial même ente deux régions françaises (livraisons en région parisienne).

La société Ferrero est aussi considérée comme étant responsable de la destruction de la forêt de Bornéo pour multiplier la plantation des palmiers à huile (pour l’huile de palme). Ferrero a entrepris des efforts dans ce domaine pour limiter la déforestation.

2. Être conscient des conséquences sanitaires de notre consommation

→ Apport de l’enseignant : La firme Ferrero est la cible de critiques des organismes de santé publique. Elle est souvent accusée d’être en partie responsable de la montée du surpoids chez les enfants et les adolescents.

En 40 ans, l’obésité a été multipliée par 5 chez les 5-12 ans.

Quelles solutions quotidiennes peuvent être envisagées pour limiter l’empreinte écologique alimentaire ?

= consommer moins, local, moins sucré…