

Dis-moi ce que tu manges



© Timo Ullmann/WWF Suisse

Il s'agit d'un jeu de réactivité, tant physique que mentale! Il consiste non seulement à ramener les denrées alimentaires le plus rapidement possible dans son groupe, mais aussi à reconnaître immédiatement les produits (régionaux, de saison), afin d'acquérir un maximum de points.

Objectif

Etre capable de reconnaître les produits régionaux

Age

A partir de 7 ans

Lieu

En plein air ou en salle de gymnastique

Matériel






Cartes (en annexe)

Durée

30 minutes

Déroulement

- 1) 2 groupes de taille égale s'alignent sur les côtés opposés d'un terrain de jeu. L'enseignant attribue un chiffre à chaque élève, de façon à ce que les mêmes chiffres soient représentés dans les 2 groupes. Il annonce ensuite le thème du jeu (rapporter le maximum de produits régionaux, de saison). A chaque tour, il place une carte représentant une denrée alimentaire au centre du terrain de jeu.
- 2) Lorsque l'enseignant annonce par exemple le chiffre 7, les 2 élèves portant ce chiffre courent au centre du terrain, tentent de s'emparer de la carte et de la ramener dans leur camp, derrière les limites du terrain de jeu.
- 3) Il est cependant possible de subtiliser la carte de l'adversaire en le touchant. Si la manœuvre réussit pendant que «l'attrapé» tient la carte en mains, celle-ci revient à «l'attrapeur». Mais si «l'attrapé» laisse tomber la carte avant le contact, le jeu continue, ce qui signifie que les 2 adversaires peuvent réessayer de s'emparer de la carte et de la ramener dans leur camp, sans évidemment la laisser tomber.
- 4) Mais toutes les cartes ne sont pas «bonnes». Si le thème choisi est «Les produits régionaux», l'enseignant peut très bien placer une fraise, même si nous sommes en automne. Dans ce cas, les élèves doivent déterminer s'il s'agit d'un produit respectueux de l'environnement, en l'occurrence un produit de saison. Si tel n'est pas le cas, ils ne doivent pas prendre la carte. Mais attention! Le groupe de celui/celle qui l'a touchée en dernier doit la prendre.
- 5) Le jeu se termine lorsque tous les élèves ont été appelés au moins une fois. Le groupe qui gagne est celui qui a ramassé le plus de denrées alimentaires conformes au thème choisi par l'enseignant. Les «mauvaises» cartes coûtent des points de pénalité. Le jeu peut se décliner avec différents thèmes: produits de saison ou produits régionaux.

Fruits de printemps				
	Pommes (variétés de garde) de Suisse	Fraises d'Israël	Kiwis (de garde) de Suisse	Poires (variétés de garde) de Suisse
Fruits d'été				
	Pêches des Etats-Unis	Abricots de Suisse	Cerises d'Allemagne	Raisinets de Berne

Remarque

pour connaître la «saisonnalité» d'un fruit ou d'un légume, consultez le site www.wwf.ch/saisons

Pommes (variétés de garde): S. Teschke, CC BY-SA 2.0

Fraises: Shizao CC BY-SA 3.0

Kiwis: © Arno Bachert/pixelio.de

Pêches: Public

Abricots: © knipseline/pixelio.de

Raisinets: © Andreas Liebhart/pixelio.de

Poires (variétés de garde), Cerises:

© w.r.wagner/pixelio.de



Sauf indication contraire, cet ouvrage et son contenu figurent sous la [licence suisse CC BY-SA 3.0](http://www.wwf.ch/saisons).









Fruits d'automne					
	<p>Pommes (variétés d'automne) de Nouvelle-Zélande</p>	<p>Raisins d'Afrique du Sud</p>	<p>Coings de Suisse</p>	<p>Cynorrhodons de Suisse</p>	
	Fruits d'hiver				
		<p>Noix d'Outre-Mer</p>	<p>Châtaignes d'Italie</p>	<p>Pommes (variétés de garde) de Thurgovie</p>	<p>Kiwis de Nouvelle-Zélande</p>

Raisins: martin_I, CC BY 2.0
 Coings: © w. r. wagner/pixelio.de
 Cynorrhodons: Dr. Klaus-Uwe Gerhardt/pixelio.de
 Noix: © birgith/pixelio.de

Châtaignes: © djama/fotolia.de
 Kiwis: © Arno Bachert/pixelio.de
 Pommes (variétés d'automne), Pommes (variétés de garde):
 S. Teschke, CC BY-SA 2.0



Sauf indication contraire, cet ouvrage et son contenu figurent sous la licence suisse CC BY-SA 3.0.

Légumes de printemps				
	Choux-fleurs de Chine	Asperges du Brésil	Ail des ours de Suisse	Rhubarbe d'Allemagne
Légumes de début d'été/d'automne				
	Brocolis d'Espagne	Laitues pommées de Suisse	Radis d'Italie	Courgettes du Maroc

Asperges: © Edyta Pawlowska/[fotolia.de](https://www.fotolia.de)
 Ail des ours: © Maria Lanznaster/[pixello.de](https://www.pixello.de)
 Rhubarbe: © Christian Jung/[fotolia.de](https://www.fotolia.de)

Choux-fleurs, Brocolis, Laitues pommées, Radis, Courgettes:
 © Ines Florin/WWF Suisse



Sauf indication contraire, cet ouvrage et son contenu figurent sous [la licence suisse CC BY-SA 3.0](https://creativecommons.org/licenses/by-sa/3.0/).

Légumes d'été / de fin d'automne				
	<p>Haricots d'Autriche</p>	<p>Poivrons d'Espagne</p>	<p>Tomates de Suisse</p>	<p>Maïs doux de France</p>
Légumes d'hiver (variétés de garde)				
	<p>Endives des Pays-Bas</p>	<p>Chicorées Pain de sucre d'Italie</p>	<p>Courges de Suisse</p>	<p>Salsifis de Suisse</p>

Haricots: © w.r.wagner/pixelio.de
 Courges: © MB/fotolia.de
 Salsifis: © blende40/fotolia.de

Poivrons, Tomates, Maïs doux, Endives,
 Chicorées Pain de sucre: © Ines Florin/WWF Suisse



Sauf indication contraire, cet ouvrage et son contenu figurent sous [la licence suisse CC BY-SA 3.0](https://creativecommons.org/licenses/by-sa/3.0/).

Légumes disponibles toute l'année



Pommes de terre

de Suisse



Choux blancs

de Suisse



Carottes

de France



Betteraves rouges

de Suisse



Oignons

de Suisse



Poireaux

de France



Rampon

d'Allemagne



Choux frisés

de Suisse



Topinambours

de Russie



Panais

de Suisse



Choux de Bruxelles

d'Allemagne



Côtes de bette

de Suisse



Ciboulette

de Suisse



Epinards

d'Allemagne



Raifort

d'Italie



Myrtilles

de Suisse

Remarques sur la «saisonnalité»

- **Topinambours:** d'octobre à mars
- **Panais:** d'octobre à mars

- **Choux de Bruxelles:** de septembre à mars
- **Côtes de bette:** d'avril à octobre

- **Ciboulette:** de mars à novembre
- **Epinards:** de mars à novembre

- **Raifort:** d'avril à novembre
- **Myrtilles:** de juillet à septembre