La chasse aux menus (jeu de plein air)







© Timo Ullmann/WWF Suisse

Le but du jeu est de concocter en groupe le plus grand nombre possible de menus complets et respectueux de l'environnement à l'aide de cartes représentant des denrées alimentaires. Chaque menu complet comprend 5 cartes. Ces dernières peuvent être trouvées, échangées et subtilisées à l'adversaire. Elles sont gardées en lieu sûr au «village» de chaque groupe. Le gagnant est le groupe qui aura accumulé le plus de menus respectueux de l'environnement.

Objectif

Etre capable d'élaborer un menu ménageant les ressources énergétiques et le climat

Age

A partir de 10 ans

Lieu

En plein air, sur un terrain parsemé d'obstacles et de cachettes pour dissimuler les cartes

Matériel

Cartes (en annexe)

Durée

60 minutes

Déroulement

1) Préparation sans les élèves-

- Fixer tout d'abord les limites du terrain et celles de la place centrale appelée «place du marché» (p. ex. 4 m sur 4 m).
- Dissimuler un peu partout sur le terrain, sauf sur la place du marché, les cartes représentant les ingrédients qui serviront pour les 12 menus. Les cartes d'un menu ne sont pas cachées: elles serviront à expliquer le jeu.

2) Préparation avec les élèves

- Constituer 4 groupes de 4 à 6 élèves.
- Expliquer le terrain de jeu: donner les limites du terrains, montrer la place du marché et expliquer son

- rôle: endroit stratégique où s'échangent les cartes. Eventuellement organiser un premier tour test.
- Laisser ensuite chaque groupe construire un «village» d'environ 2 m sur 2 à distance respectable de la place du marché et des autres groupes. Les groupes disposent de 5 à 10 minutes pour le faire à l'aide de matériaux naturels. Les cartes cachées que des élèves auraient déjà découvertes doivent être laissées à leur place.

3) Règles du jeu

 Les groupes essaient de concocter le plus de menus complets respectueux de l'environnement. Ils conservent les cartes dans leur village, où elles

© WWF Suisse Juillet 2012



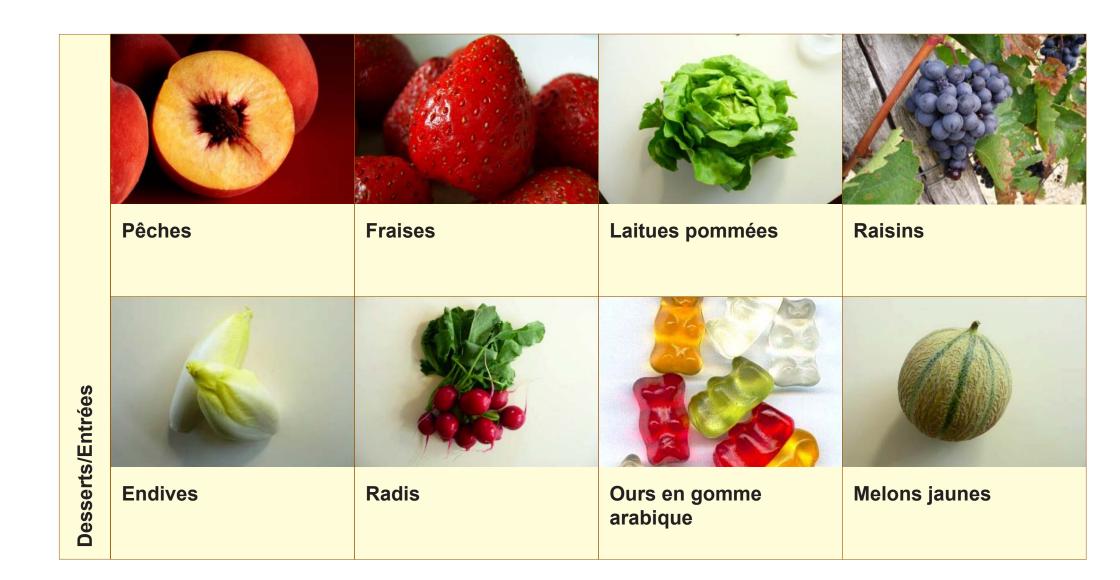
sont à l'abri de la convoitise des autres groupes. Un menu doit comprendre 5 éléments:

- 1 entrée ou 1 dessert (soupe, salade, gâteau, etc.)
- 1 aliment riche en glucides (riz, pommes de terre, pâtes, etc.)
- · Des légumes riches en vitamines
- 1 aliment contenant des protéines: œuf, fromage, viande, haricots secs, etc.
- 1 boisson
- Mais attention! Seuls les menus respectueux de l'environnement rapportent beaucoup de points. Les «climate-killers» coûtent par contre des points de pénalité. Les groupes doivent trouver eux-mêmes ce que sont ces «climate-killers» ou alors «acheter» un renseignement (voir ci-dessous).
- Les groupes peuvent se procurer les cartes de différentes façons:
 - En les cherchant sur le terrain: elles peuvent en effet être cachées partout sur le terrain, sauf sur la place du marché.
 - En les échangeant sur la place du marché contre des cartes appartenant aux adversaires.
 - En les subtilisant aux adversaires: on peut voler des cartes aux joueurs des autres groupes en les touchant de la main. Il faut cependant, pour ce faire, avoir soi-même une carte sur soi. Si quelqu'un est «attrapé» (touché), on organise un tour de «feuille-caillou-ciseau» pour savoir qui s'en emparera. Il n'est pas possible de voler des cartes sur la place du marché ou dans le village.
- Demander un renseignement: si un groupe veut savoir dans quelle mesure un produit est «bon» et s'il rapporte des points ou des points de pénalité, il peut le demander à l'enseignant. Mais cela lui coûte une carte par renseignement. L'enseignant peut recacher les cartes qui lui sont ainsi rendues.
- Le jeu s'achève après une demi-heure ou lorsque les 11 menus complets ont tous été conçus par les groupes.

4) Décompte des points

- Chaque menu complet rapporte 8 points. Chaque menu auquel il manque seulement un élément rapporte 4 points.
- Des points de pénalité sont attribués quand un aliment du menu choisi ne s'inscrit pas dans une logique de respect de l'environnement:
 - 4 points de pénalité: hamburger, salami, steak, asperges (sud-américaines)
 - 1 point de pénalité: grosse tarte à la crème (dont la fabrication consomme beaucoup d'énergie et émet des gaz à effet de serre), 2 fromages à pâte dure (l'Emmental et le Comté), poulet
 - D'autres produits qui ne sont pas de saison peuvent coûter des points de pénalité.

© WWF Suisse Juillet 2012



Remarque:

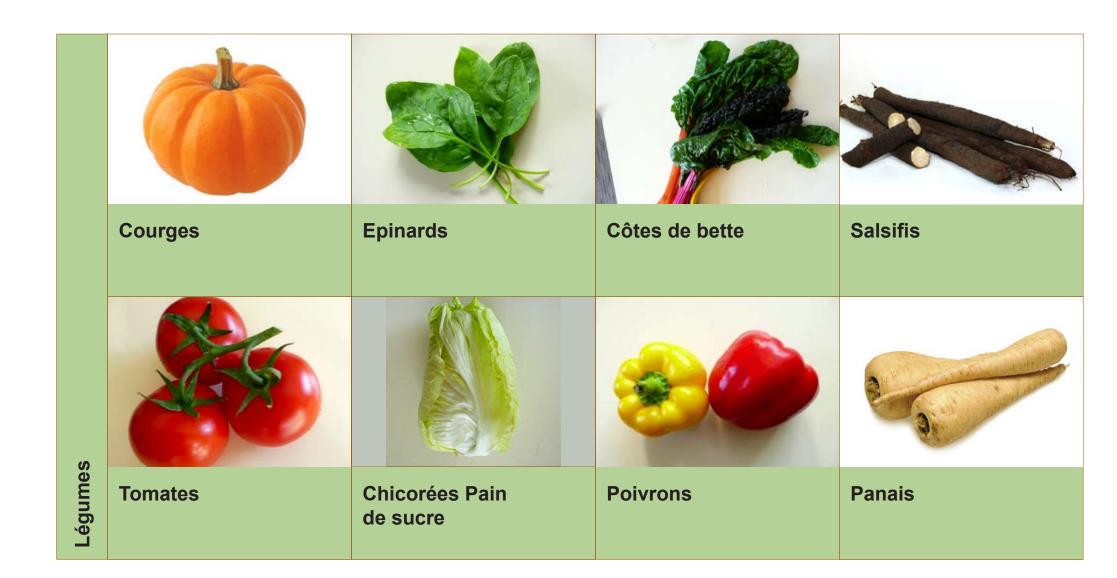
pour connaître la «saisonnalité» d'un fruit ou d'un légume, consultez le site www.wwf.ch/saisons

Pêches: Public
Fraises: Shizao CC BY-SA 3.0
Raisins: martin_I, CC BY 2.0

Ours en gomme arabique: Sansculotte, CC BY-SA 2.0

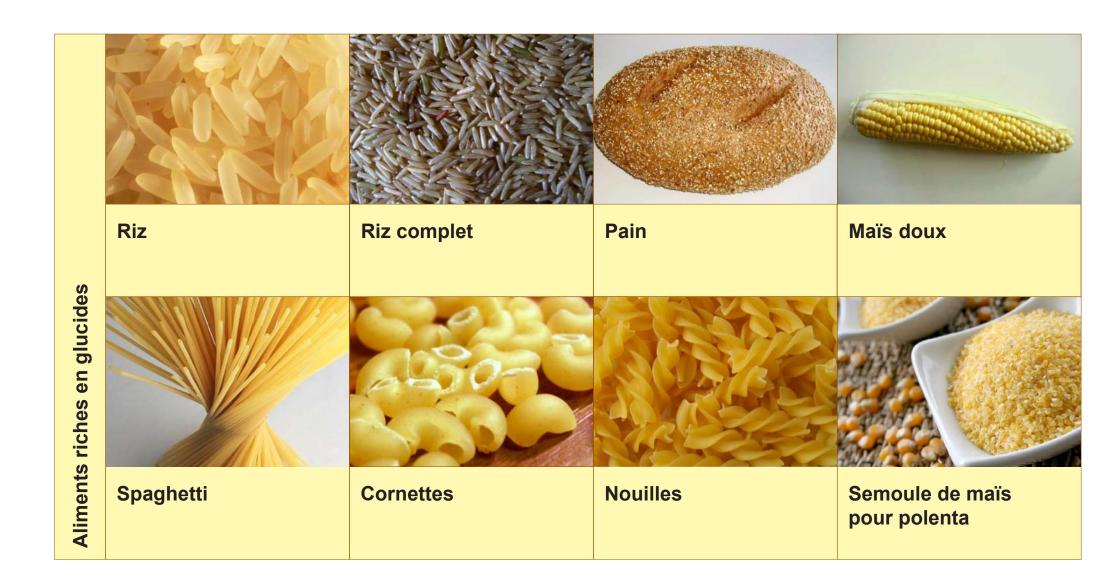


<u>Chocolat</u>: André Karwath aka Aka, <u>CC BY-SA 2.5</u> <u>Pralinés</u>: tup wanders, <u>CC BY 2.0</u>



© Ines Florin/WWF Suisse

(cc)) BY-SA



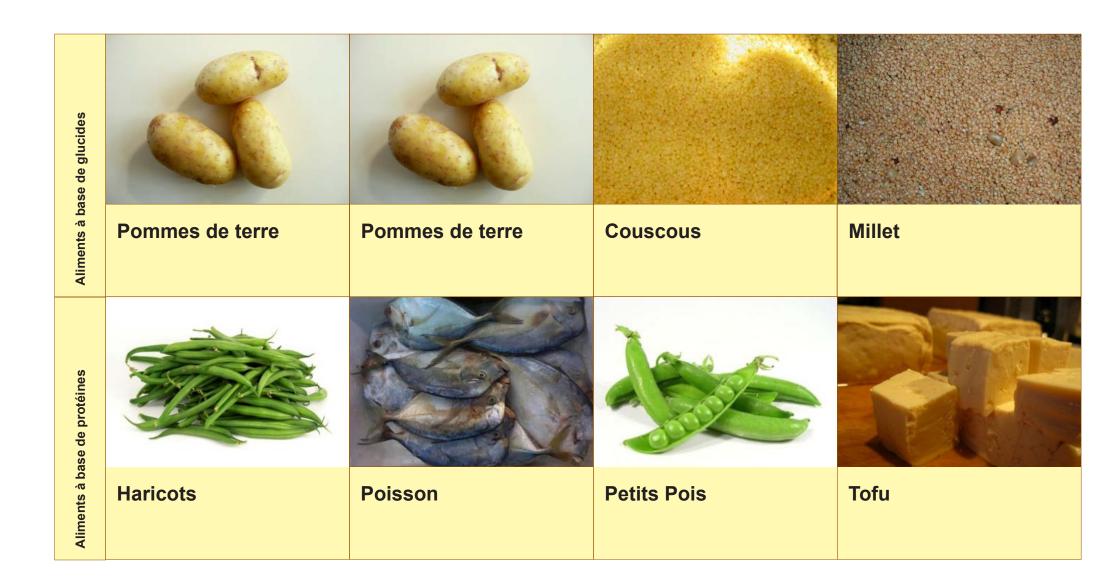
Riz complet: Fastily, CC BY-SA 3.0

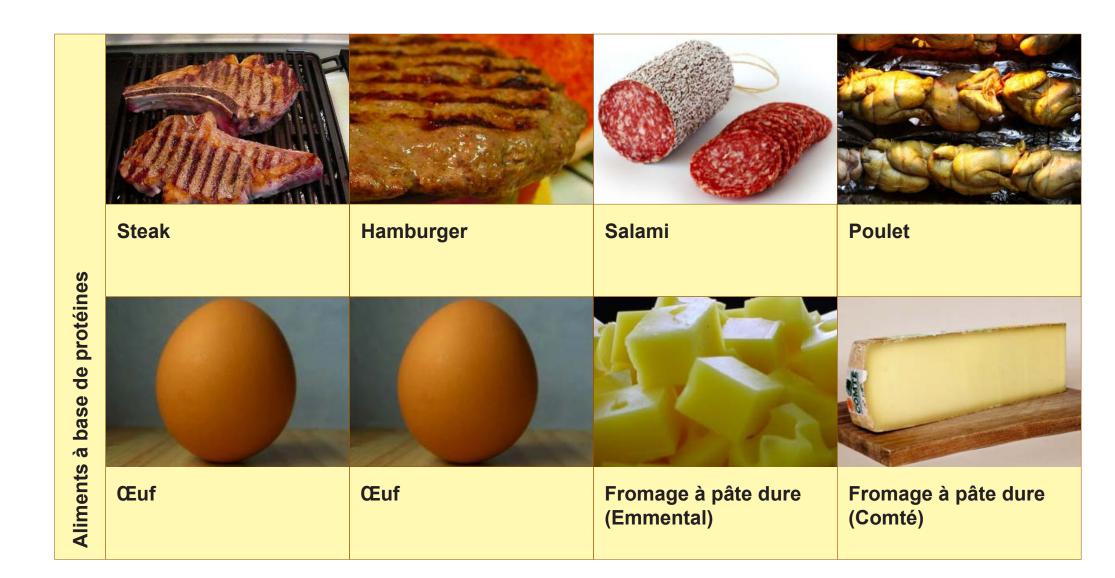
Riz complet: Fastily, CC BY-SA 3.0 Pain: Public

Cornettes: Sherool, CC BY-SA 3.0
Nouilles: Luigi Chiesa, CC BY-SA 3.0 Semoule de maïs pour polenta: © Daorson/ fotolia.de Maïs doux: © Ines Florin/WWF Suisse

Spaghetti: Paolo Piscolla, CC BY-SA 2.0







Coca: Andreas Morlok/pixelio.de Sirop de citron: Polylerus, CC BY-SA 3.0 Thé glacé: Brigitte Niedermeier/pixelio.de Orangeade: Benjamin Klack/pixelio.de Eau (du robinet): W.J.Pilsak, <u>CC BY-SA 3.0</u>
Eau minérale: © matchka/pixelio.de
Eau (directement du robinet): de Li-sung <u>CC BY-SA 2.5</u>

Eau (directement du robinet): de Li-sung CC BY-SA 2.5

Eau (dans un verre): Roger McLassus

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



Lait: Stefan Kühn, CC BY-SA 3.0 Jus d'orange: Public Thé froid: Zantastik, CC BY-SA 2.0 Thé chaud: Dfred, CC BY-SA 2.5

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