



© Timo Ullmann/WWF Suisse

# Les jeux éducatifs du WWF

## «L'appétit vient en jouant»

### Une alimentation respectueuse de l'environnement



#### Age

De 7 à 13 ans  
(4-10P HarmoS)

#### Durée

4 – 16 leçons

#### Thèmes

- Produits régionaux, de saison et bio
- Consommation de viande et d'autres produits d'origine animale (lait, œufs)

#### Contenu

- Informations pour les enseignant-e-s
- Aperçu des jeux éducatifs
- Fiches de travail

© WWF Suisse

# WWF – L'appétit vient en jouant:

## Aperçu

### Objectifs

Les élèves doivent prendre conscience que privilégier une alimentation à base de produits régionaux, de saison et bio ainsi que de réduire sa consommation de viande et de produits d'origine animale contribue à la protection de l'environnement.

Pour pouvoir appliquer ce principe dans la vie quotidienne, ils doivent être capables de reconnaître les produits régionaux et bio à leur emballage et connaître la «saisonnalité» de certains produits.

### Prérequis

Une initiation aux principes d'une alimentation respectueuse de l'environnement est recommandée. Vous trouverez des informations de base dans les informations pour les enseignant-e-s.

### Matériel

- Règles du jeu
- Cartes à jouer
- Sur [www.wwf.ch/jeux](http://www.wwf.ch/jeux)

### Préparatifs

- Télécharger les jeux
- Eventuellement imprimer et découper les cartes à jouer





# Informations pour les enseignant-e-s

## ● Dix jeux pour apprendre à privilégier une alimentation ménageant l'environnement

Les jeux éducatifs gourmands du WWF vous permettent d'enseigner de façon ludique à vos élèves ce que signifie la notion d'alimentation respectueuse de l'environnement. Ils apprendront qu'il est important de privilégier les produits régionaux, de saison et bio, et de limiter leur consommation de viande et de produits d'origine animale. Pour être capables de mettre en pratique ces principes, ils apprendront à reconnaître de façon ludique quels sont les fruits et

légumes de saison et à détecter les produits régionaux et bio. Au moins deux jeux leur sont proposés pour chacune des catégories suivantes: «Produits de saison», «Produits régionaux», «Produits bio» et «Consommer moins de viande et de produits d'origine animale».

## ● Instructions

C'est vous qui déterminez quand et à quelle fréquence vous souhaitez utiliser ces jeux éducatifs dans votre enseignement. Il est nécessaire d'initier brièvement les élèves au sujet, par exemple à l'aide de la fiche de travail «Assiette d'évaluation» (cf. page 4). Vous trouverez des données à ce sujet au chapitre «Informations de base». Aucune connaissance préalable n'est requise, mais des explications sur les mécanismes des changements climatiques peuvent faciliter la compréhension de certains aspects du sujet.

Pour que tous les sujets soient abordés, nous recommandons de faire au moins un jeu dans chacune des quatre catégories «Produits bio», «Produits régionaux», «Produits de saison» et «Consommer moins de viande et de produits d'origine animale». L'aperçu des jeux en page 2 vous aide à faire votre choix. Vous pouvez par exemple décider d'aborder un sujet dans le cadre d'un cours de bricolage en atelier et en utilisant des cartes de jeu ou uniquement par le biais de jeux impliquant toute la classe.

Les règles de jeu et les cartes à jouer peuvent être téléchargées sur le site [www.wwf.ch/jeuxdidactiques/](http://www.wwf.ch/jeuxdidactiques/). Certains jeux éducatifs nécessitent du matériel supplémentaire, qui est précisé dans les instructions.

## ● L'assiette d'évaluation (fiche de travail)

L'assiette d'évaluation en page 5 vous permet de discuter de vos expériences ou de résumer la matière acquise. Vous pouvez récapituler les principaux enseignements de chacun des 4 thèmes dans le cadre d'une discussion en classe ou alors demander aux enfants de prendre eux-mêmes des notes de façon autonome. Complétée par des dessins, l'assiette d'évaluation peut aussi être rapportée par les élèves à leurs parents pour leur montrer ce qu'ils ont appris de nouveau à l'école.

## ● Informations de base

Il s'avère que le tiers des nuisances environnementales occasionnées par les ménages suisses est imputable à l'alimentation. Pourtant, manger de façon à ménager l'environnement n'est pas si difficile que cela, en plus bien sûr d'être un plaisir. Le respect des 4 points suivants permet de se nourrir de façon à la fois plus savoureuse et plus écologique:

### 1. Consommer des fruits et des légumes de saison

Les fruits et les légumes de saison sont cultivés en pleine terre. Grâce au soleil, ils n'ont pas besoin d'infrastructures supplémentaires consommant beaucoup d'énergie. Les légumes cultivés en pleine terre sont 12 fois moins nuisibles au climat que ceux issus de serres chauffées ou d'une production hors-sol. Ils sont également plus savoureux. Vous trouverez les tableaux de saison à l'adresse: [www.wwf.ch/saisons](http://www.wwf.ch/saisons)

### 2. Consommer des produits régionaux

Les produits régionaux (ou du moins suisses) ne doivent être transportés que sur de courtes distances, ce qui réduit la consommation en énergie et ainsi les émissions de CO<sub>2</sub> (gaz à effet de serre), occasionnées par le transport. En achetant local, vous soutenez de surcroît l'agriculture suisse et les paysans de la région.

### 3. Consommer des produits biologiques

L'agriculture biologique s'appuie sur les cycles naturels et n'utilise ni pesticides ni engrais de synthèse. Acheter bio, c'est encourager une production pauvre en CO<sub>2</sub> et proche de la nature, la sauvegarde de la biodiversité, le maintien de sols durablement fertiles et une détention respectueuse des animaux.

### 4. Consommer moins de viande et d'autres produits d'origine animale

La détention des animaux est responsable de 18% des émissions de gaz à effet de serre. Il faut en effet environ 15 000 litres d'eau pour produire 1 kilo de viande de bœuf<sup>1</sup>. L'élevage des bêtes de même que la fabrication et le stockage de la viande sont en effet très coûteux en énergie et en eau. L'utilisation de tracteurs pour produire le fourrage dont se nourriront les bêtes consomme beaucoup de pétrole et le stockage de viande en chambres froides exige une grande quantité d'énergie. La fabrication de produits hautement transformés tels que les fromages à pâte dure est elle aussi très

coûteuse en énergie et occasionne des émissions de gaz à effet de serre très élevées. Il convient donc de consommer avec modération la viande et les produits d'origine animale et de privilégier dans la mesure du possible les produits issus d'un élevage respectueux des animaux (produits bio ou arborant le label KAG).

Pour plus de détails, nous vous invitons à lire le dépliant «Manger écologiquement» sur le site:

[www.wwf.ch/saisons](http://www.wwf.ch/saisons)

## ● Approfondissement

Afin de bien assimiler les connaissances acquises, il n'y a rien de tel que de préparer ensemble un repas! Mais vous pouvez aussi vous rendre sur un marché local ou visiter une ferme des environs. Interviewer un paysan ou leurs propres grands-parents permettra aussi aux enfants de mieux comprendre les différences entre les comportements alimentaires d'hier et d'aujourd'hui et de saisir la rapidité des changements intervenus. Enfin, le thème de l'alimentation peut également servir d'introduction à la thématique de l'empreinte écologique.

### Nous avons besoin de votre avis!

Nous souhaiterions connaître les objectifs que vos élèves ont atteints grâce aux jeux éducatifs du WWF. Merci de nous aider en participant à notre sondage sur le site [www.wwf.ch/jeuxdidactiques/](http://www.wwf.ch/jeuxdidactiques/).

### Envie de découvrir d'autres jeux éducatifs?

Vous trouverez sur le site [www.wwf.ch/jeuxdidactiques/](http://www.wwf.ch/jeuxdidactiques/) de nombreux autres jeux éducatifs autour des thèmes suivants: Alpes, forêt, climat, eau, biodiversité et style de vie.

<sup>1</sup> Jungbluth, N. et al. 2011: Environmental Impacts of Swiss Consumption and Production: A Combination of Input-output Analysis with Life Cycle Assessment. ESU-services Ltd., Berne.



Nom .....

# ● L'assiette d'évaluation

