



**ANIMATION:
Qu'est-ce que tu Manges ?**

Support animateur

Infos pratiques

Informations

Public : Primaire
Nombre de participants : 15 à 35 élèves
Nombre d'animateur : 1
Durée : 45 minutes

Matériel

- Support animateur powerpoint
- Cartes du Puy-De-Dôme
- Calendrier de saisonnalité
- Affiches numériques powerpoint
- Jeu des 7 familles Agrilocal
- Jeu de carte Devine SIQO

Objectifs

- Faire la différence entre mode de production et origine d'un produit.
- Savoir reconnaître les différents signes officiels de qualité et autres labels à partir d'un produit.

Mise en place

- Temps de préparation : 1h30 à 2h
- Besoin d'espace – jeu de cohésion debout – animation assis en demi-cercle
- Besoin d'afficher des documents sur un tableau ou sur un mur
- Documents à imprimer pour les distribuer à la fin



Introduction – jeu de cohésion

Durée : 5 minutes

Jeu de cohésion

- Il s'agit d'un jeu de cohésion et de rapidité.
- Les joueurs bénéficient d'un temps déterminé afin de se classer en se mettant en ligne.
- Le temps a une importance cruciale. Il ne doit pas être trop court au début afin que les enfants prennent leurs marques et comprennent l'importance de communiquer efficacement. Mais pas trop long non plus afin qu'ils ne se désintéressent pas du jeu.
 - 1 minute pour débiter et 30 secondes à la fin par exemple.

Liste des classements possibles :

- Nom
- Prénom
- Âge
- Date de naissance
- Ville de naissance / résidence

- Ce jeu permet également de faire une présentation rapide de chacun et de voir qui sont les personnes ayant tendance à prendre la parole. Ainsi, il sera plus aisé pour l'animateur de savoir qui interroger.



Animation: Qu'est-ce que tu manges ?

Durée : 40 minutes

Notice d'utilisation

- L'animation se déroulera sous forme de questions où les jeunes pourront s'exprimer et donner leurs avis: l'objectif est de créer le débat entre eux.
- Afin qu'ils restent attentifs et intéressés, les questions seront volontairement piégeuses et porteront sur des notions très floues pour eux. Le but est de les choquer ou au moins de les forcer à s'interroger pour ensuite leur apporter de véritables informations.
- Ce document constitue un support pour l'animateur, il trouvera dans la première partie, un **Sommaire** avec l'enchaînement des questions afin de l'avoir à disposition durant l'animation. Dans la deuxième partie il aura des **éléments de réponse** à lire et à apprivoiser au préalable. Il s'agit d'une base de données répertoriant des infos et des exemples. **Elle ne doit pas être lue mot pour mot** mais venir compléter ou corriger les réponses.
- Afin d'encourager les jeunes à s'exprimer, il est primordial de les laisser se tromper et émettre des hypothèses.
- Afin d'illustrer vos propos, des affiches sont disponibles au format papier, vous pouvez voir **[le titre de l'affiche grâce à cette nomenclature]**, mais vous pouvez également utiliser un format numérique projetable.
- Pour la suite du Document:
 - En rouge:** Points de vigilance pour le bon déroulement du jeu
 - En Bleu:** Informations, statistiques ou anecdotes à utiliser pendant le jeu

Sommaire

- 1. Que produit-on dans le Puy-De-Dôme ?** **p.8**
[support des 7 familles Agrilocal et affiche Carte du Puy-De-Dôme]
- 2. Qu'est-ce que le local ?** **p.14**
- Mangez-vous souvent local ?
 - A quoi ça sert de manger local ?
- 3. Reconnaissez-vous ces logos ?** **p.18**
[Affiche Les signes de qualités et Cartes des fromages AOP]
- Qu'est-ce qu'un signe officiel de qualité ?
 - Quelle est la différence entre les différents logos de l'agriculture biologique ?
 - Qu'est-ce qu'une AOP et une AOC ?
 - Qu'est-ce qu'une IGP ?
 - Qu'est-ce que le Label Rouge ?

Éléments de réponses

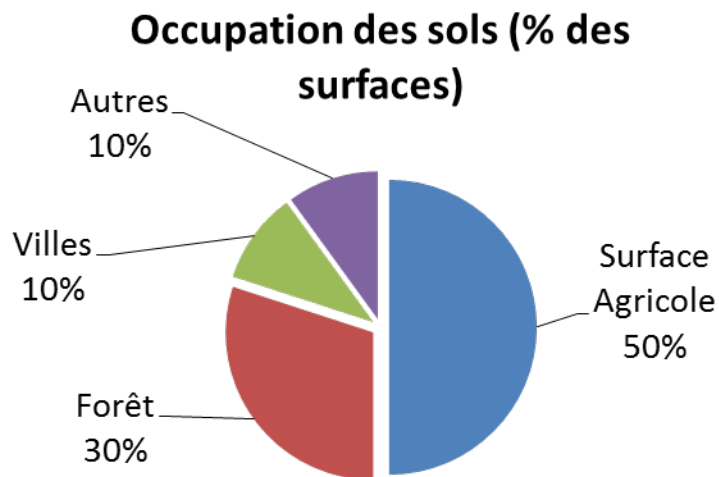
1. Que produit-on dans le Puy-De-Dôme ?

➤ Utiliser le jeu des 7 familles Agrilocal pour cette question.

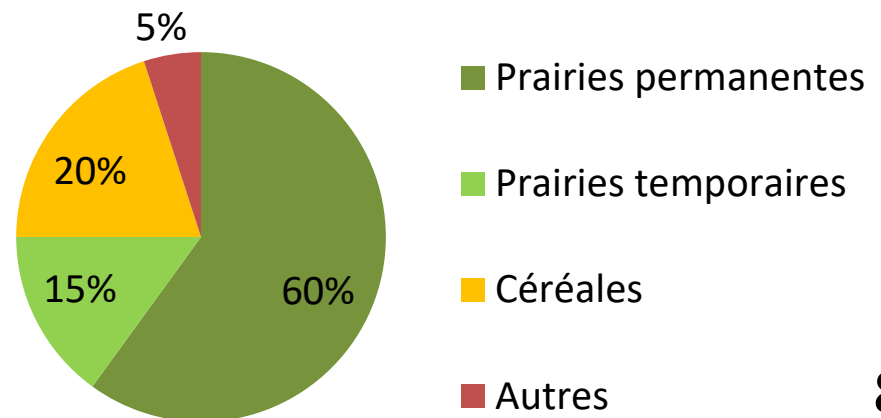
1. Diviser les enfants en 7 groupes égaux (à adapter en cas d'effectif réduit) et distribuer une famille par groupe. Les groupes bénéficieront d'un temps de 3 minutes afin de réfléchir et de deviner **quels aliments sont produits dans le Puy-De-Dôme.**

Ramasser ensuite les cartes en distillant des informations sur les différentes familles de produits. **Les réponses sont détaillées dans les pages suivantes. Attention : il ne faut pas détailler chaque familles mais celles qui semblent les intéresser !**

➤ En montrant la carte avec le relief, présenter les caractéristique du département.



Détail des surfaces agricoles (%)



Famille légumes

Tomate	Puy-de-Dôme
Haricot vert	Puy-de-Dôme
Salade	Puy-de-Dôme
Pomme de Terre	Puy-de-Dôme
Carotte	Puy-de-Dôme
Potiron	Puy-de-Dôme

➤ *Il existe de nombreux maraichers sur le puy-deDôme , installés sur de petites surfaces et avec de nombreuses variétés de légumes. On compte également des producteurs de légumes plein champs dans la Limagne qui sont spécialisés sur quelques variétés mais sur de grandes surfaces (pommes de terres, carottes, tomates etc.)*

Famille yaourts et produits laitiers

Crème	Puy-de-Dôme
Yaourt	Puy-de-Dôme
Faisselle	Puy-de-Dôme
Beurre	Puy-de-Dôme
Fromage	Puy-de-Dôme
Lait	Puy-de-Dôme

➤ *Des fromages réputés :*

- *Saint-Nectaire*
- *Fourme d'Ambert*
- *Le Gaperon*
- *Le Cantal*
- *Fourme de Rochefort-Montagne*

Famille viande

Saucisse	Puy-de-Dôme
Steak	Puy-de-Dôme
Cuisse de poulet	Puy-de-Dôme
Blanquette	Puy-de-Dôme
Râble	Puy-de-Dôme
Merguez	Puy-de-Dôme

- *Les Races bovines les plus présentes :*
 - *Charolaise – (première race allaitante en France et en Europe)*
 - *Limousine, Aubrac, Salers*
 - *Une race Bovine emblématique mais à très faible effectif: **La Ferrandaise***

- *Les effectifs animaux du département:*
 - *300 000 vaches (vache laitière 80 000, vache allaitante 90 000)*
 - *C'est autant de bovins que d'habitants à Clermont-Ferrand et son agglomération.*
 - *150 000 brebis*
 - *6000 chèvres*
 - *70 000 porcs*

Famille boissons

Jus de fruit (orange)	Non
Vin (raisin)	Puy-de-Dôme
Eau	Puy-de-Dôme
Tisane (plantes)	Puy-de-Dôme
Sirop	Puy-de-Dôme
Jus de légumes	Puy-de-Dôme

- *L'Auvergne est la première région en Europe pour la production d'eau(109 des 626 sources minérales de France). Exemple de sources célèbres : Volvic, Mont-Dore, Saint-Diéry, Chateldon*

Famille poissons crustacés

Moule	Non
Maquereau	Non
Daurade	Non
Merlan	Non
Truite	Puy-de-Dôme
Huître	Non

➤ *On compte une dizaine de pisciculteurs sur le département (une des plus anciennes pisciculture d'Europe à Malauzat). Les poissons sont élevés dans des bassins en bordures de cours d'eau ou de rivière.*

- *4 espèces à retrouver :*
- *Truite arc-en-ciel*
 - *Truite fario*
 - *Saumon de fontaine*
 - *Omble Chevalier*

Famille Epicerie sucrée

Confiture	Puy-de-Dôme
Compote	Puy-de-Dôme
Tarte aux pommes	Puy-de-Dôme
Brioche	Puy-de-Dôme
Galette des rois	Non (amande)
Miel	Puy-de-Dôme

➤ *Environ 600 apiculteurs amateurs sur le Puy-de-Dôme et 40 professionnels dont c'est le métier (>200 ruches en moyenne)*

- *Des produits réputés :*
- *La pompe aux pommes*
 - *La brioche à la tome*
 - *Les pâtes de fruits*
 - *Les pralines d'Aigueperse*

Famille fruits

Raisin	Puy-de-Dôme
Fraise	Puy-de-Dôme
Pomme	Puy-de-Dôme
Abricot	Non
Poire	Puy-de-Dôme
Melon	Puy-de-Dôme

- *2 secteurs de vergers actifs (Volvic et Saint Sandoux) avec des pommes, des poires et des cerises en saison.*
- *Nous produisons du melon mais il est cultivé dans le Puy-De-Dôme hors saison par rapport aux autres départements, il est cultivé à partir de septembre. Cela s'explique par rapport au climat.*

Eléments de réponses

1. Que produit-on dans le Puy-De-Dôme ?

2. Utiliser la carte du Puy-De-Dôme.

- Faire remarquer les différentes exploitations selon la localisation et faire correspondre les catégories de production avec la géographie du département.
 - *Limagne = Terre la plus fertile d'Europe – nombreuses exploitations agricoles*
 - *Zones montagnes = Principalement élevage de bovin pour production laitière et viande.*

 - *Présenter la richesse agricole du territoire. A savoir plus de 6000 fermes sur le département dont 500 faisant de la transformation ! Un des meilleurs ratio de l'hexagone.*

- Afin de rendre cette partie plus ludique ainsi que pour faire participer les jeunes, nous vous proposons de leur faire découvrir les zones de productions des fromages AOP que l'on peut produire dans le Puy-De-Dôme !
 1. Sur le support numérique, vous trouverez une carte vierge du département avec un nom de fromage, demandez-leur de désigner la ou les zones de productions.
 2. Une fois désignées, passer à la diapositive suivante où la zone sera inscrite sur une carte

Ce mini-jeu permet de sensibiliser les enfants à la richesse des produits présents sur leur territoire, n'hésitez pas à leur donner un coup de main ! Il n'est pas nécessaire de faire chaque zone AOP.

Eléments de réponses

2. Qu'est-ce que le local ?

- Il n'y a pas de définition officielle.
- *Un aliment local est produit près de chez soi. Notre département considère qu'un aliment est local lorsqu'il provient de matières premières agricoles locales, issues de notre département ou des départements limitrophes.*

a. Mangez-vous souvent local ?

- Laisser les enfants parler des différents aliments locaux et de ce qu'ils mangent.
- Sans doute mangent-ils souvent local chez eux mais aussi dans leur établissement scolaire. Faire le lien entre la cantine et la maison.
- *On peut citer nos produits emblématiques comme le Saint-nectaire, la charcuterie d'Auvergne, nos viandes charolaises mais aussi des productions comme les œufs, le lait et les légumes.*

b. Manger local ça sert à quoi ?

- *Manger local c'est :*
 - *Favoriser les producteurs près de chez soi.*
 - *Préserver le paysage, maintenir les paysages ouverts (grâce à l'élevage et aux pâtures)*
 - *Favoriser l'environnement en limitant les déplacements de camions de livraisons*
 - *Maintenir le lien entre les habitants et les agriculteurs.*

Eléments de réponses

b. Manger local ça sert à quoi ?

Attention : Il s'agit d'un instant charnière. Il faut faire un point rapide sur ce qu'ils viennent de voir. L'origine des produits vient d'être évoquée, il temps de parler du mode production. Pour cela on peut utiliser l'exemple de l'oeuf.

- Un œuf récolté à côté de chez soi sera local. Mais il pourra s'agir d'un œuf issu d'une poule élevée en plein air tout comme d'un œuf en batterie. Le premier garantit en parti le bien-être animal. Mais la poule élevée en batterie signifie qu'il s'agit de poules entassées les unes contre les autres et ne voyant jamais la lumière du jour.
 - *Production nationale annuelle : 14 milliards d'œufs en 2018. (source : CNPO)*
 - *Vous pouvez alors demander aux jeunes s'ils connaissent la signification des chiffres sur les œufs.*
 - *Réglementation sur les œufs : on peut retrouver un code, le premier chiffre donne le mode de production :*
 - *0 = Elevage biologique (13%)*
 - *1 = Elevage en plein air (21%)*
 - *2 = Elevage au sol (8%)*
 - *3 = Elevage en Cage (58%)*
- Dans les deux cas il s'agit d'aliment local, cependant un aliment local ne garantit que sa localisation, pas sa méthode de production.

**Il faut donc favoriser une alimentation locale, mais une alimentation saine et locale.
Nous allons donc nous intéresser à la qualité d'un aliment.**

Éléments de réponses

Manger Local, c'est favoriser l'environnement : C'est avoir un produit bon pour l'environnement et qui soit sain. *C'est la notion qui suit le mieux la volonté générale.*

- Un mode de production sain (comme l'agriculture biologique).
- Un mode de livraison qui ne pollue pas beaucoup.
- Proximité entre le consommateur et le producteur en consommant local.
- Un emballage recyclable et qui évite le gaspillage.
- Prise en compte du bien-être animal.
- Prise en compte de la saisonnalité des aliments

Eléments de réponses

- Le local respecte-t-il cette notion ?
 - Dans l'ensemble oui, mais cela dépendra surtout de son moyen de production (reprendre l'exemple de l'œuf)
 - Un aliment local avec une production bonne pour l'environnement et éthique sera sans doute meilleur !
 - *Manger local c'est aussi favoriser les filières courtes en achetant sans intermédiaire auprès du producteur ! Cela peut permettre de mieux rémunérer le producteur et de payer le prix juste.*
 - Un aliment local peut être cultivé durant certaines périodes de l'année de façon naturelle, autrement, si on le trouve dans un supermarché il ne sera sans doute pas local.

- Utiliser le **tableau de saisonnalité** fourni afin de savoir quels fruits et légumes consommer selon le mois.
 - Vous pouvez demander aux enfants, avant d'afficher le tableau de saisonnalité, quels aliments ils peuvent trouver au moment où vous faites l'animation.
 - *Par exemple, les fraises dans le Puy-de-Dôme sont cultivées de mai à septembre. Mais ailleurs, ça peut commencer deux mois plus tôt.*
 - *Il faut aussi manger des produits de saison ! Les tomates ne poussent pas naturellement dans le Puy-de-Dôme en hiver. Pourtant il y en a au supermarché, elles sont cultivées dans d'autres pays avec des techniques de productions moins respectives pour l'environnement. (usage de pesticide, beaucoup de plastique, utilisation du chauffage)*

Eléments de réponses

4. Est-ce que vous reconnaissez ces logos ? Le jeu « Devine SIQO »

- On vient donc de voir l'origine des produits, le mode de production et on va voir comment ils sont protégés ou garantis à travers les signes officiels de qualité.

POUR UNE APPROCHE LUDIQUE:

- Il s'agit du jeu collaboratif « Devine SIQO »
- Utiliser les fiches des logos des signes officiels de qualité + les fiches explicatives des logos
- Utiliser les fiches suivantes afin de vous imprégner des définitions.

BUT DU JEU: Proposer une introduction ludique aux signes officiels de qualité : les enfants sont amenés à mobiliser leurs connaissances sur les signes officiels de qualité pour constituer des paires logo-définition. Ce jeu leur permettra de se mouvoir dans l'espace et de développer leur capacité de collaboration.

MISE EN PLACE ET FONCTIONNEMENT DU JEU:

- Disposer les 6 fiches logos face cachée à différents endroits de la pièce
- Disposer les 6 fiches définition, également face cachée, devant le groupe d'enfant
- Demander à 6 enfants de venir se placer devant les fiches logo, d'en prendre connaissance puis de les retourner en même temps.
- Demander ensuite au groupe d'enfant restant de retourner les fiches définition
- Il est souhaitable qu'ils prennent un temps pour analyser les définitions et les logos tenus par leurs camarades
- Lorsqu'un consensus est trouvé, ils sont invités à se saisir des fiches définitions pour rejoindre les fiches logos qui lui correspondent

Eléments de réponses

4. Est-ce que vous reconnaissez ces logos ?

a. L'Agriculture Biologique



Agriculture Biologique
Européenne



Agriculture Biologique
Française



Eléments de réponses

4. Est-ce que vous reconnaissez ces logos ?

a. L'Agriculture Biologique

L'**Agriculture Biologique** est un mode de production agricole qui s'appuie sur des pratiques culturales et d'élevage soucieuses du respect des équilibres naturels.

L'Agriculture Biologique exclut l'usage des produits chimiques de synthèse et utilise des **méthodes respectueuses de l'environnement** et de l'animal, par exemple:

Matière organique recyclée, rotation des cultures, pas d'OGM, lutte biologique, peu d'intrants: aliments produits sur l'exploitation, animaux non confinés, 1 traitement allopathique/an

Pour chaque catégorie de production, elle répond à un cahier des charges précis et détaillé avec des contrôles d'organismes certificateurs indépendants.

Le **logo AB français** certifie un produit issu de l'agriculture biologique et respectant le cahier des charges français.

Le **label Bio Européen** correspond à un cahier des charges harmonisé à l'échelle de l'Europe et reprend en grande partie les définitions du texte législatif français. Ce logo est devenu obligatoire pour tous les produits depuis 2009 (le logo français est lui facultatif).

Éléments de réponses

4. Est-ce que vous reconnaissez ces logos ?

b. AOP et AOC



Appellation d'origine
Protégée



Appellation d'Origine
Contrôlée

Éléments de réponses

4. Est-ce que vous reconnaissez ces logos ?

b. AOP et AOC

- L'AOP et l'AOC garantissent le lieu de production ainsi que la méthode de production d'un produit.
 - L'AOP est européen.
 - L'AOC est français.
- C'est le territoire et la façon de faire qui font qu'un produit est unique. Puisque les spécificités du territoire et la méthode font le goût du produit.
- Utiliser dans les affiches des cartes des zones AOP des fromages du Puy-De-Dôme en leur demandant sur une carte vierge de désigner la zone AOP du fromage, puis montrer les données officielles.
 - *Des exemples d'AOP : Fourme d'Ambert, le Saint-nectaire, le Salers, le Cantal, Bleu d'Auvergne, le Côte d'Auvergne, la fourme de Montbrison.*

Éléments de réponses

4. Est-ce que vous reconnaissez ces logos ?

c. IGP



Indication Géographique
Protégée

Éléments de réponses

4. Est-ce que vous reconnaissez ces logos ?

c. IGP

- L'IGP est un signe officiel de qualité européen.
- Il protège les produits dont la production et/ou la transformation doit se faire sur un territoire spécifique.
- A la différence de l'AOP et l'AOC, l'IGP ne protège pas la méthode de production.

On retrouve par exemple : l'IGP Porc fermier d'Auvergne, l'IGP Saucisson sec, Saucisse sèche et Jambon d'Auvergne; l'IGP Volailles Fermières d'Auvergne; Volailles fermières du Forez; Les vins IGP Puy-de-Dôme.

Éléments de réponses

4. Est-ce que vous reconnaissez ces logos ?

d. Label Rouge



Label Rouge

Éléments de réponses

4. Est-ce que vous reconnaissez ces logos ?

d. Label Rouge

- Label rouge est un signe officiel de qualité français.
- Pour qu'un produit obtienne le Label Rouge, il doit respecter un cahier des charges. Ce cahier des charges va alors contrôler de la production à la transformation. Il garantit un produit de qualité supérieure.
- *Il y a par exemple la volaille fermière du Puy-De-Dôme.*

e. Autres certifications

- Il existe ce que l'on appelle des mentions valorisantes. Pour les obtenir il faut également respecter un cahier des charges.
 - Le produit « fermier » : Le produit doit être transformé à la ferme avec une méthode traditionnelle.
 - Le produit « montagne » : toutes les étapes de productions, élevage, fabrication, affinage, abattage, transformation et conditionnement doivent être réalisées en zone de montagne.

- *Il existe des produits non-certifiés mais pourtant incontournable dans le Puy-De-Dôme.*
 - *La fourme de Rochefort-Montagne : une demande d'AOP formulée par une association de producteur a été refusée en 2008.*
 - *Le Gaperon : il n'existe pas de certification et le produit n'est pas défendu par une association mais les producteurs assurent tout de même une production hétérogène.*
 - *L'ail rose de Billom : demande de certification IGP en cours.*

- A la fin de l'animation :
 - Demander si en allant dans un magasin demain, à quoi feront-ils attention ?
 - Origine
 - Saisonnalité
 - Méthode de production

- Distribuer une carte du Puy-De-Dôme et un calendrier de saisonnalité à chacun.



Bonne animation !



PUY-DE-DÔME
LE DÉPARTEMENT