

LES AVENTURES DE BO & BU

LES CRÊPES, ÇA POUSSE OÙ ?

L'INTENTION DERRIÈRE L'AVENTURE :

Cette aventure de Bo & Bu invite à prendre conscience du rôle nourricier et indispensable de l'agriculture. En effet, l'agriculture et ces produits sont omniprésents dans notre alimentation.

Nous parlons ici d'agriculture locale et donc de produits issus de nos régions qui permettent d'aller vers une alimentation plus durable basée sur la consommation d'aliments frais, peu ou pas transformés et de saison.

Elle a aussi pour volonté d'induire une réflexion sur la fabrication des produits ou aliments avec les questions du type « comment ce produit est-il fabriqué ? » ou « avec quoi ce produit est-il fabriqué ? » pour apprendre à s'interroger sur ce que l'on mange et ainsi faire la distinction entre un produit brut, transformé ou encore cuisiné maison.

COMME BO & BU ...

Reparcourez le trajet de l'assiette à la ferme.

En repartant de leur boîte à tartine, du menu de la cantine ou encore du repas de la veille, les élèves peuvent se questionner et enquêter sur l'identification, la composition et l'origine des aliments/ingrédients. La vidéo peut servir de piste pour :

- Faire la distinction entre un aliment brut et transformé.
- Identifier les différents produits/aliments qui ont servi à composer le repas ou le plat.
- Analyser le repas ou le plat en regard des recommandations de la pyramide alimentaire car une alimentation durable est aussi équilibrée.
- Trier ce qui disponible chez nous ou non, apprendre à privilégier les produits de saisons plus goûteux et plus respectueux de l'environnement.
- Évaluer est-ce local, frais, de saison ? Chercher des pistes pour rendre plus saine et durable l'assiette ou la boîte à tartines.

Partez à la découverte des produits locaux mais aussi des producteurs.

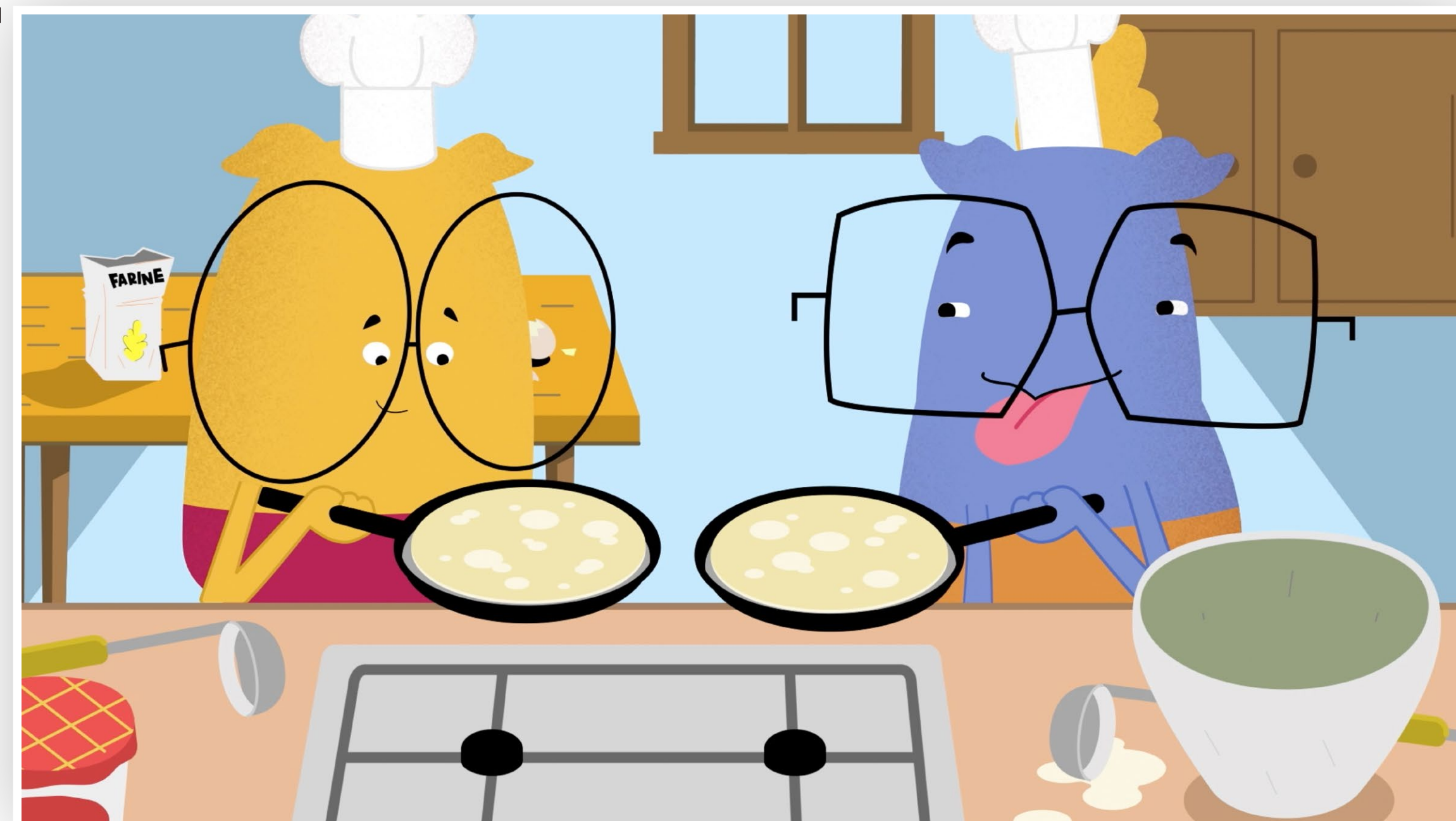
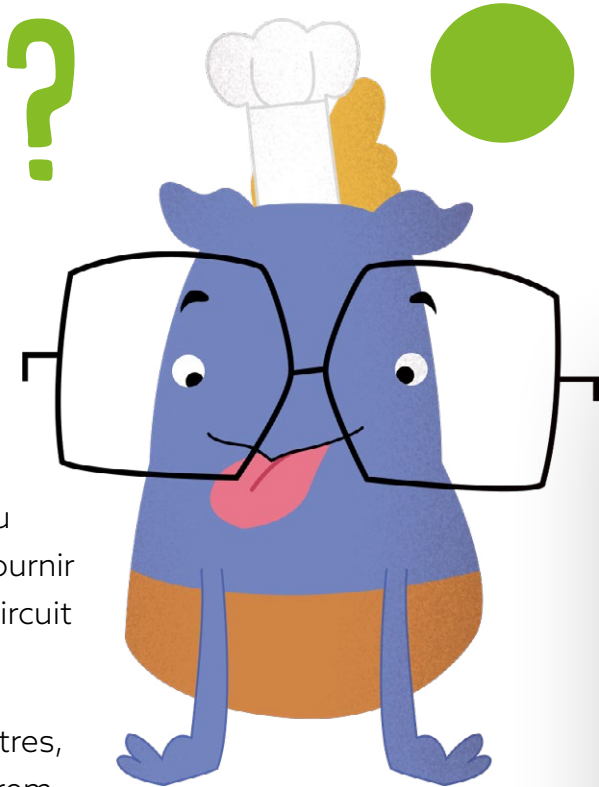
En choisissant une recette à réaliser en classe ou à la maison, les élèves peuvent chercher où se fournir en ingrédients pour favoriser au maximum le circuit court près de chez eux. Pour cela, ils peuvent :

- Récouter les informations, calculer les kilomètres, utiliser une carte, trouver des solutions pour remplacer un ingrédient exotique par un produit local (une recette peut être améliorée ou modifiée pour être plus durable).
- Comparer les différents modes d'achat de produits locaux mais aussi l'aspect équitable avec le label « prix juste ».
- Réaliser des interviews ou des portraits de producteurs pour favoriser la rencontre et la consommation de produits locaux auprès des autres élèves.
- Déguster une préparation faite maison, comme les crêpes, et comparer les avantages et inconvénients avec le même produit acheté tout fait. La composition en ingrédients, la composition nutritionnelle, la conservation, ... peuvent être comparées grâce à la lecture et le déchiffrement des étiquettes mais le goût, l'odeur ou encore la couleur sont aussi intéressants à comparer.

Prenez conscience du rôle de l'agriculture locale.

En donnant le contexte « Imaginons demain sans agriculture », les élèves peuvent faire des hypothèses et réaliser les implications du rôle nourricier de l'agriculture. Ils peuvent par exemple :

- Apprendre que peu importe ce qu'ils mangent, un agriculteur, un éleveur, un horticulteur... a travaillé à le produire et que cela se respecte.
- Tenter d'imaginer des menus composés sans produits locaux voir sans produits agricoles, tirer les conclusions des différentes tentatives et/ou trouver un slogan du type « Sans agriculture, pas de nourriture » pour défendre la place des produits locaux dans notre alimentation.
- Découvrir les autres implications de l'agriculture locale dans leur région : la fourniture de produits pour le textile, l'énergie, les emplois, les collaborations avec d'autres secteurs, les rôles en lien avec la biodiversité, l'entretien et le développement des paysages, etc. L'objectif est de leur faire prendre conscience qu'un monde sans agriculture a des implications plus larges que l'absence de production de nourriture.



POUR ALLER PLUS LOIN

[D'autres outils Graines d'AGRI sur l'alimentation durable](#)

D'autres outils Graines d'AGRI sur les productions agricoles locales

[Issues des plantes](#)
[Issues des animaux](#)

[Le label « prix juste » pour une rémunération équitable des producteurs](#)

[Le JDE - D'où vient la nourriture qui se trouve dans nos assiettes ?](#)

[Des informations sur l'agriculture wallonne et ses filières](#)

DES RENCONTRES

Ecole du dehors, pédagogie par projet, etc. les rencontres s'intègrent dans toutes les méthodes actives d'apprentissage !

- [Les fermes pédagogiques](#) : des agriculteurs qui vous accueillent dans leur ferme dans un cadre prévu pour vos élèves mais qui peuvent aussi vous rencontrer à l'école.
- [Les bonnes adresses](#) de points de vente en circuit court près de chez nous.

DES QUESTIONS ?

Par [mail](#) ou par téléphone au 081 33 17 00

N'hésitez pas à nous faire part de vos aventures à la Bo & Bu !