

CONTINUITE PEDAGOGIQUE avril 2020.

Y. Lathuilière, CPD EDD69.

Cycle 1.

AGRICULTURE et alimentation. SE nourrir et nourrir l'humanité.

Au cours de ces semaines de confinement sanitaire, il est un métier dont l'utilité nous apparaît si essentielle que nous sommes amenés à mieux comprendre le rôle indispensable que jouent encore aujourd'hui ses acteurs dans la vie de nos sociétés contemporaines : Le métier d'**AGRICULTEUR** (ou, **agricultrice** ; elles sont de plus en plus nombreuses).



Informations générales : - Journal « Le un », n°271, nov. 2019. - <https://le1hebdo.fr/journal/numero/271/l-agriculture-est-l-avenir-de-l-humanit-3551.html>

« Je pense que l'agriculture - avec la science et l'art- est l'avenir de l'humanité, car c'est par définition un métier du renouvelable qui travaille avec le sol, le vent, le soleil, l'eau et les savoirs locaux. Elle seule permet de garantir à nos enfants que nous serons ici, capables, de nous nourrir, de produire de l'énergie, de s'habiller et de capter le carbone dans les siècles à venir. Là est notre futur commun. [...] Nous sommes face à la question de la renaturation des villes et de la ré - humanisation des campagnes autour d'un nouveau commun à construire. »

J. Viard, sociologue. A publié « *Le sacre de la terre* », janvier 2020, éd. de l'Aube.

Depuis 1945, le **monde agricole en France** a vu la diminution considérable de la petite paysannerie (10 millions de paysans) de subsistance et l'avènement des fermes modernes gérées par les paysans-agriculteurs, cultivateurs, éleveurs que l'administration française nomme les exploitants agricoles. Aujourd'hui, **il n'y a plus que 440 000 exploitations agricoles en France**, représentant **moins de 2% de la population active**. Si l'agro – écologie se développe, cette pratique respectueuse de l'environnement et des humains, nécessite plus de main – d'œuvre et devrait donc conduire à l'augmentation du nombre d'agriculteurs au cours des prochaines années.

Cycle 1

EMC

Explorer le monde.



Seau à compost vert - 6L

Nourriture et agriculture. – Questionnement : - **D'où vient ce que je mange** (fruits, céréales, pain, légumes, pâtes, compotes, chocolat, ...) **et ce que je bois** (eau, lait, jus de fruits, sodas, ...) ?

- Rechercher des informations : - auprès des membres de la famille présents à la maison, sur les emballages, dans des albums, documentaires, ou magazines des enfants sur Internet et/ou dans le jardin, sur la terrasse, ou le balcon, si l'on cultive un peu.
- Dessiner les chemins parcourus (sur une nappe en papier, une affiche, ou un tableau) par la bouteille de lait, la pomme de terre, le pain, la fraise, ... pour arriver dans mon verre, ou mon assiette.
- Avec des Playmobils, ou autres jouets, retrouver les animaux de la ferme, les outils du jardinier ou de l'agriculteur pour travailler la terre (semer, planter, arroser, récolter, ...).
- Apprendre, réviser, du vocabulaire : - des noms, des verbes, des adjectifs (de couleurs, notamment) avec des imagiers du commerce ou des imagiers, des posters, fabriqués ensemble.

Éducation alimentaire. – Questionnement : - **De quoi ai – je besoin pour grandir ?** Boire de l'eau et manger de tout, particulièrement des fruits et des légumes, selon mon appétit, aux heures des trois repas de la journée (petit – déjeuner, déjeuner, dîner) et du goûter.

- Découvrir des fruits et des légumes de saison variés (secs ou frais ; crus ou cuits). Manger des légumes et des fruits c'est manger des produits bons pour la santé. Le Programme National Nutrition Santé (PNNS) nous conseille de consommer au moins 5 fruits et légumes, par jour.

<https://www.mangerbouger.fr/Manger-mieux/Vos-outils/Calendrier-de-saison2>

Avec des légumineuses : <https://www.greenpeace.fr/guetteur/calendrier/>

- Cuisiner. Réaliser ensemble des recettes de saison à base de légumes et de légumineuses : <https://www.ademe.fr/recettes-4-saisons-a-base-legumes-legumineuses>



- Cuisiner. Réaliser ensemble des recettes à base de fruits : salades, tartes, gâteaux, glaces.

Santé et environnement.

- **Limiter le gaspillage alimentaire** : manger à sa faim mais se resservir plutôt que prendre trop dès la première fois. Apprendre à goûter, savourer, dire comment on trouve un aliment, une préparation.
- **Composter les déchets végétaux** : épluchures, marc de café, ... dans un seau que l'on verse dans le composteur du jardin, ou de l'immeuble. S'il n'y en a pas, on peut héberger un lombricomposteur chez soi (à fabriquer ou acheter). <https://eisenia.org/generalites>



L'agriculture biologique garantit un usage strictement limité des produits chimiques de synthèse. Pour notre santé, et pour le respect de l'environnement, choisissons autant que possible les produits issus de l'agriculture biologique.

Bibliographie :

- Les enquêtes du potager. A. Guettier. Giboulées. Gallimard.
- Vive les pommes. B. Wenninger, A. Moller. Nord - Sud.
- Non je n'ai jamais mangé ça. J. Dalrymple, E. des Loisirs.
- La fête des fruits. G. Muller. E. des Loisirs.
- J'ai grandi ici. A. Crosaz. Bayard Jeunesse.
- La grande épopée des petits pois. A. Cullen, S. Rickerty. P'tit Glénat.
- La fêta à la tomate. S. Ishikawa. E des Loisirs.
- Et puis, c'est le printemps. J. Fogliano, E. Stead. Kaléidoscope. E des Loisirs.
- La grande imagerie. Les animaux de la ferme. Emilie Beaumont. Fleurus.