

CYCLE 3.

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.

| | |
|--|--|
| <p>Cycle 3</p> <p>EMC Sciences et technologies Histoire Géographie</p>  | <p>ALIMENTATION et AGRICULTURE: - production et consommation.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Du champ à l'assiette. Du producteur au consommateur. A partir de l'observation de ce que nous mangeons chaque jour pour satisfaire notre faim cherchons qui a travaillé pour nous procurer ces aliments ? Du petit – déjeuner au dîner : - lait de vache, chèvre, brebis, soja, amandes, ...? Un éleveur d'animaux de la ferme ou un cultivateur (champs et vergers) ? - Reconstituer les filières d'approvisionnement (producteur – transformateur – distributeur- consommateur): à partir de productions françaises et/ou importées. Ex : - la pomme ou la banane ; la tomate ou le haricot ; ... Sous leur forme brute ou transformée : fruits, ou légumes, frais ou secs, entiers ; compotes, coulis, ... - Rechercher des informations : - manuels scolaires de géographie, documentaires, ou magazines des enfants. - Qu'est - ce que l'agriculture biologique ? Le kit de sensibilisation à l'agriculture biologique, de l'Agence BIO, vous fera découvrir un mode de culture, d'élevage et de transformation très respectueux de l'environnement, du bien-être animal, de la biodiversité et de la santé humaine. L'étude des filières biologiques permet de faire le lien entre la production, la transformation des produits et leur commercialisation. https://www.agencebio.org/kiosque/kit-pedagogique-decouvrir-lagriculture-bio-du-cm1-a-la-6e/ |
|--|--|



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.

Education alimentaire.

- 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. Cuisiner les restes, avec créativité.
- **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>

Bibliographie.

- Une seule Terre pour nourrir les hommes. Florence Thinard. Gallimard jeunesse.
- Sais-tu vraiment ce que tu manges ? Nadia Benlakhel. Milan jeunesse.

- | | |
|--|---|
| | <ul style="list-style-type: none">- Mission. Sauver les abeilles. Henri Clément et Marion Puech. Rue des écoles.- Mon petit boulanger. Recettes pas à pas pour faire son pain en famille. Emmanuel Hadjiandreou, Jean-René Dastugue, Rouergue. |
|--|---|