Ouvrages pédagogiques

Souveraineté alimentaire, l'affaire de tous !

Dix jeux ludiques autant que didactiques qui permettent de comprendre le concept de souveraineté alimentaire. Du « jeu de la banane » au « jeu du supermarché mondial », les enfants et les jeunes de 6 à 18 ans peuvent se figurer des situations réelles tout en favorisant leur participation active. Chaque jeu est expliqué de A à Z dans une fiche pédagogique qui permet une transposition immédiate du jeu au cadre choisi.

CNCD – Centre National de Coopération au Développement (02 250 12 64 ou 62). « Qu'y a-t-il dans mon assiette » (2000). Possibilité de commander à partir de leur site Internet : www.cncd.be. Prix : 2,50 €.

La ferme au fil des saisons

Trois dossiers pédagogiques permettent d'apprendre à connaître le milieu de la ferme en fonction des saisons et des exigences propres à trois tranches d'âges : 5-8 ans, 8-10 ans et 10-12 ans. De plus, six posters de la ferme peuvent accompagner les dossiers et décorer les murs de votre classe ou local d'animation.

Disponibles gratuitement sur simple demande au service documentation de l'APAQ-W (voir adresses utiles) : 081 33 17 00.

Manger, quelle histoire !

Manger, c'est bien plus que nous alimenter pour grandir. C'est le moment de se retrouver en famille, entre amis, c'est travailler le sol, élever des animaux, moissonner les récoltes. C'est aussi veiller à ne pas polluer notre environnement, à ne pas souiller l'eau et à entretenir la terre qui nourrit les hommes. Ce livre apporte un éventail des liens qui peuvent exister à partir de l'alimentation. Il offre un fil conducteur et suscite la prise de conscience. Pour les enfants de 8 -12 ans.

Marie Ange Le Rochais, Coll. Archimède- Éd. L'école des Loisirs, 2003. Prix : 11,90 €.

Le jardin potager

Avant de passer à l'action, rien de tel qu'un petit livre qu'on lira surtout avec les mains ! Soulever des volets, tirer et manipuler des languettes pour découvrir le monde du potager au fil des saisons. Album très visuel aux couleurs chatoyantes, où les héros du potager sont les enfants de 8-12 ans.

Valérie Guidoux et Magali Clavelet, Coll. Kididoc, Éd. Nathan-VUEF, 2003. Prix : 9,50 €.

La sécurité alimentaire

Ce livre traduit l'actualité alimentaire : la révolution alimentaire, l'agriculture et l'élevage intensifs, la mondialisation, le retour à la nature et les acteurs. Tout est expliqué de façon directe, concentrée, vulgarisée bref compréhensible. On demande votre avis, on met les faits en évidence, on affronte les problèmes. À partir de 10 ans.

Andrea Claire Harte Smith, Éd. Gamma- École active, 2002.

Sais-tu vraiment ce que tu manges

Petite encyclopédie attrayante dont le but est de découvrir et approfondir le sujet de notre alimentation. En trois chapitres principaux, « Pat Aubeurre » fait découvrir l'univers de l'alimentation. Chaque chapitre contient un dico vulgarisé de termes difficiles et pose une question aux lecteurs en herbe. À la fin du livre, un chapitre est consacré à la manière de préparer un exposé en classe et offre des pistes pour aller plus loin. À partir de 9 ans.

Nadia Benlakhel, Coll. Les Essentiels Milan Junior, Éd. Milan, 2003. Prix : 5,70 €.

Qu'y a-t-il dans mon assiette ?

Dossier pédagogique qui présente deux parties successives : la première propose une réflexion globale sur notre alimentation de tous les jours et sur les coûts qu'elle entraîne pour notre santé et notre environnement. Elle propose 16 fiches de travail permettant de faire un état des lieux de nos comportements alimentaires : nos habitudes et leurs conséquences, l'évolution actuelle de la problématique, ses avantages et ses inconvénients, de même que des alternatives possibles. Les jeunes sont amenés à faire des expériences, des découvertes et des propositions constructives. Dès 9 ans mais intéressant pour les tranches d'âges nettement plus élevées !

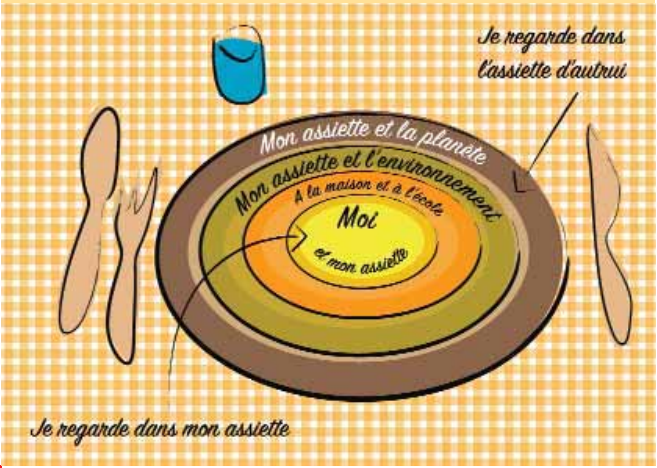
Ueli Haldimann & Tina Punchera, WWF Suisse, 1994, 15 €. Disponible uniquement chez l'éditeur suisse (00 41 (0) 22 939 39 90 - service-info@wwf.ch).

Nouveauté

De mon assiette à ma planète

Dans le cadre d'un projet européen Interreg, la Maison de la Nature et de l'Environnement de Lille et le Réseau IDée ont collaboré à l'élaboration de deux caddies pédagogiques intitulés : « De mon assiette à ma planète ». L'un est consacré à la tranche d'âge « 5-12 ans » et l'autre, à celle des « 12-18 ans ». Il s'agit d'une compilation d'outils pédagogiques et d'information français et belges réunis dans deux caddies de courses (facile à emporter, donc !). Ceux-ci forment un repas « varié et équilibré » censé nourrir toute personne amenée à travailler avec des jeunes autour du thème de l'alimentation, dans une perspective d'Éducation à l'Environnement. Ce « repas » ne se prétend pas « complet », il invite aussi à aller plus loin.

Pour tout renseignement, n'hésitez pas à contacter Sandrine Hallet au Réseau IDée : 02 286 95 73 – sandrine.hallet@reseau-idee.be.



Histoires à raconter

Les fruits du soleil

Livre pour enfants aux milles couleurs et saveurs, pour découvrir en quelques pages tous ces fruits qui nous viennent d'ailleurs. En plus d'une approche par le goût, les dessins peuvent aider l'enseignant ou le parent à faire découvrir les fruits et leur origine. À partir de 5 ans.

Dominique Mwankumi, Éd. L'école des loisirs, 2002.

Grosse légume

Voyage gastronomique d'un petit ver dans les légumes du potager, tout en onomatopée, jusqu'à faire « miam » dans le gosier de madame poule ! À lire avec les tout-petits dès 3 ans.

Jean Gourounas, Éd. du Rouergue, 2003.

La soupe, ça fait grandir

Toutes les étapes du sol au bol sont réunies dans cet album aux dessins omniprésents et aux textes courts, mettant en évidence les cinq sens. Un détour par le potager pour réconcilier les papilles des petits avec la fameuse soupe qui fait grandir ! Il fallait y penser.

Marie Wabbes, Éd. L'école des Loisirs, 2003.

Expositions didactiques

Veaux, vaches, cochons, couvées, qu'est ce qu'on mange ?

Le Pass (parc d'aventures scientifiques) propose une exposition didactique accompagnée d'un dossier pédagogique. Tous deux ont été conçus pour aider les enseignants de tous les niveaux, du maternel au secondaire supérieur, à aborder la thématique de l'élevage et de ses produits.

Le Pass – rue de la Grande-Bretagne, 45 B à 7080 Frameries – www.pass.be.

La sécurité alimentaire, comment y parvenir ?

Exposition itinérante destinée aux enfants de 10 à 14 ans. En outre, il est possible de disposer de dossiers pédagogiques, de brochures actualisées et d'assister à des débats sur la sécurité alimentaire sur les lieux qui accueillent l'exposition.

Toute association ou école intéressée de la programmer peut contacter le CRIOC : 02 547 06 41.

Des livres à déguster

Répertoire qui présente une sélection de livres issus de la littérature jeunesse, brossant une série de thématiques reliées à celle plus globale de l'alimentation : goûts et dégoûts, cultures et normes, imaginaire, le corps et le cir-cuit des aliments, observation des aliments, pédagogie, recettes... À vous de constituer votre repas idéal !

Coordination Éducation et santé asbl (02 538 23 73 midi.ecoles@beon.be) www.atablecartable.be.

Vidéos documentaires

Les jeunes de 12 à 18 ans sont à l'honneur pour cette sélection de trois vidéos documentaires que les enseignants du secondaire apprécieront pour « alimenter » leurs cours. Elles sont disponibles, ainsi que beaucoup d'autres, en prêt à la Médiathèque.

Renseignements : Place de l'Amitié, 6 – 1160 Bruxelles (02 737 18 11) – www.lamediatheque.be.

Knor, 110 kg en 25 semaines !

Raconté à la première personne du singulier, le film est l'histoire d'un porc destiné à la consommation qui doit prendre rapidement cent dix kilos en vingt-cinq semaines. Les lois de l'économie s'abattent comme une main de fer sur Knor et l'éleveur de porcs. Film documentaire d'autant plus éloquent qu'il fait parler l'animal lui-même.

Réalisé par Machteld Detmers, DOC & CO, 2002.

L'île aux fleurs

En traçant le chemin d'une tomate, le réalisateur réussit en l'espace de douze minutes à démontrer les rapports production-distribution-consommation-déchet, ainsi que les injustices qu'ils engendrent. Par la prise de conscience et le flot de questions qu'il peut faire naître, ce film court et percutant peut facilement ouvrir un débat auprès de jeunes.

Réalisé par Jorge Furtado, Libération Films, 1989.

Tous fous !

Sur fond de crise de la vache folle, ce document suit la filière entre l'élevage et l'abattoir, interroge les chercheurs dans leur laboratoire et conclut qu'il n'y a aucune raison scientifique de continuer à pratiquer l'abattage du troupeau. Ce document ouvre une porte sur un sujet proche mais méconnu.

Réalisé par Raphaël Girardot, DOC & CO, 2002.

Quelques banques de données pédagogiques on-line

www.lemangeur-ocha.com

L'Observatoire Cidil des Habitudes Alimentaires a pour objectif d'étudier la relation que les mangeurs entretiennent avec leur alimentation. Leur site Internet propose une sélection de livres pour enfants et adolescents élaborée par un médecin nutritionniste. Les parents et les professionnels de l'enfance y trouveront matière à réflexion sur l'éducation et sur l'apprentissage d'une relation saine à l'alimentation.

www.pipsa.org

PIPSA (Pédagogies Interactives de Promotion de la Santé) propose une panoplie de jeux et d'outils pédagogiques ayant l'alimentation comme thème principal.

Leur banque de données est disponible sur leur site Internet

Infos conseils

Logos ? Labels ? Pictogrammes ? Comment s'y retrouver ?

Dans la jungle des étiquettes de produits alimentaires, on se sent souvent perdu ! Les connaître nous permet de savoir qui, où, comment, pourquoi a été produit ce que l'on se met sous la dent et ainsi à consommer plus responsable et durable.

Disponible auprès du Réseau Éco-consommation (071 30 03 01 – ee.ecoconso@ecoline.org) – www.ecoconso.org.

Bio, raisonné, OGM, quelle agriculture dans notre assiette ?

L'agriculture d'aujourd'hui n'inspire plus confiance. Mais alors, que mettre dans nos assiettes ? Des produits bio ? Des produits d'« agriculture raisonnée » ? Et pourquoi pas des OGM ? Les consommateurs ne savent plus à quelle étiquette se vouer ! Ce livre vient à point nommer pour donner, de manière structurée et compréhensible, l'information nécessaire pour mieux s'y retrouver... et manger. Public adulte.

Claude Aubert et Blaise Leclerc – Éd.Terre vivante, L'écologie pratique, 2003, 15 €.

Les bonnes mauvaises herbes

Dans nos jardins aseptisés, on ne donne pas de place aux dites « mauvaises herbes ». Au contraire, on les maudit, les diabolise et on s'acharne à les enlever. Or, ces « herbes » ne sont pas si mauvaises que ça... à manger. Elles nous offrent une cuisine à portée de mains. Ce livret offre une compilation des plantes les plus communes dans nos jardins, nous aide à les reconnaître et à les préparer.

François Couplan – Nature et Progrès Belgique – 520, rue Dave à 5100 Jambes (081 30 36 90).