

Thématique Biodiversité

Parcours Biodiversité Alimentation Santé

Collège Pablo Picasso

Département Alpes-Maritimes

Ville Vallauris

Classe 5^{ème} F

Élèves

- Sabrina ABDELWAHED
- Léo AZZOPARDI
- Anouar BARECHE
- Yassine BARECHE
- Marwan BEKHOUCHE
- Lilia BEN BOUBAKER
- Thomas BETTA
- Cyril BIGNON
- Patricia CARDEIRAS MIRANDA
- Sarah DECHICHE
- Sif-Allah DRIDI
- Alexis FERNANDES SOARES
- Baptiste FERRIS
- Charlotte FRESIA
- Rayan GRABSI
- Emma HERMAN
- Matis HEYNRAET
- Célia KACHER
- Mélissa LAB
- Enzo LEGRAND AIELLO
- Sarah POLLET
- Tom PUYDOYEUX
- Jordan YANG

Équipe Pédagogique

- Sébastien PRECIAT (Sciences de la Vie et de la Terre)
- Eléna VANGIONI (Français)

Intervenants



Étapes du parcours

Étape 1 :

Etat des lieux des représentations des élèves sur l'alimentation, la santé et la recherche. Introduction sur les habitudes alimentaires dans différents pays et les produits locaux par PSM

Étape 2 :

Les produits du quotidien. Introduction de la biodiversité, présence des microorganismes comme la levure et les carraghénanes par le CDMM

Étape 3 :

Les bienfaits des produits de la mer dans l'alimentation

Étape 4 :

Intervention d'une chercheuse en nutrition de l'INRA. L'importance de la diversité des fruits et légumes via leurs couleurs et leurs teneurs en vitamines. La conservation et la préparation des fruits et des légumes en cuisine pour conserver les nutriments

Étape 5 :

Présentation d'une maître de conférence de l'IPMC sur l'implication de nos différents sens dans la dégustation des aliments

Étape 6 :

Représentation des termes associés à l'alimentation par les élèves. Quels sont les facteurs influençant leur alimentation ? Le gaspillage alimentaire : comment l'éviter ?

Étape 7 :

Expédition dans les barques des pêcheurs du Cros-de-Cagnes et visite commentée de la ferme aquacole

Étape 8 :

Projection de petits films avec questions, débats et jeux. Thématiques abordées : les saisons, la biodiversité et l'alimentation bio

Étape 9 :

Réaliser un des menus de l'école : analyse et vérification de la provenance des produits, de leur saisonnalité et de leur conditionnement

Étape 10 :

Projet de restitution et présentation de leur parcours MEDITES à une classe de 6^{ème}