



Thématique Biodiversité

Parcours Biodiversité Alimentation Santé



Collège Joseph Vernier

Département Alpes-Maritimes

Ville Nice

Classe 5^{ème} 5

Élèves

- AAFIR Maria
- ABDON Zayida
- BARZOUK Elyess
- BOUCHABKA Raiane
- CASTRO DA SILVA Francisco
- DACHOUKAEV Bislan
- DAGNAUX Emilie
- DURAJ Fatmir
- FERNANDES LOPES Tatiana
- GUARBOUJ Yasmina
- HAJJALI Aya
- HOANG Daniel
- HOUSSAINI Myriam
- ILIASSA Fayade
- JEANNOT Julian
- KIFAJI Yasmine
- LAMHAOUHI Imène
- LOPES TEIXEIRA André
- MOHAMED El Arif
- PETTON Maxence
- SCHWEITZER Thomas
- VILLEVIEILLE Laura

Équipe Pédagogique

- FAURE Nicole
- BEN LARBI Btissame

Intervenants



Étapes du parcours

Étape 1 :

État 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.

Étape 2 :

La biodiversité dans les produits du quotidien. Introduction de la biodiversité. Expériences sur la présence des microorganismes comme la levure et sur les carraghénanes.

Étape 3 :

De la mer à l'assiette. Quelles sont les espèces de Méditerranée, comment sont-elles pêchées ? Zoom sur les bienfaits des produits de la mer dans notre 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 :

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

Étape 6 :

Expédition dans les barques des pêcheurs du Cros-de-Cagnes et visite commentée de la ferme aquacole Jeu de piste sur le port pour la découverte de l'étal de pêche et du matériel de pêcheurs.

Étape 7 :

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

Étape 8 :

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

Étape 9 :

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