



## Thématique Biodiversité

### Parcours Biodiversité Alimentation Santé



# Collège La Marquisanne

Département Var

Ville Toulon

Classe 5<sup>ème</sup> 3

Élèves

- ALOUANI Kellya
- AMIRI Rayane
- BALI Waël
- BEN AMOR Yacine
- BEN HAMADI Mehdi
- BOUSNINA Nesrine
- CHARLIER Johann
- DAYNOUNI Wassef
- DOMINGOS-VARELA Gerson
- EL ABDELLAOUI Aiman
- GHARIANI Douaâ
- KHATTABI Yacine
- KHELIFA Anaïs
- KINANE DAOUADJI Nawel
- NAOUAR Talel
- REINALDO Enzo
- SOUSSI Ines
- STANOJEVIC Nihad
- TOUATI Ali
- ZENNIR Dhillan

Équipe Pédagogique

- LARCENET Arnaud (Mathématiques)
- COSTES Christian (Technologie)
- MARZELIERE Frédérique (SVT)
- LAHMAR Saïda (Sciences Physiques et Chimie)
- DEVILLE Adeline (Latin)

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 :

Visite du musée Epicurium, musée vivant des fruits et des légumes. 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, débats 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 6<sup>ème</sup>