

## Consommer en France/ Satisfaire les besoins alimentaires

### La pâte à tartiner : chocolat et noisette

#### Fondements scientifiques :

La consommation de chocolat en France reste stable depuis quelques années. Les français sont les 5<sup>ème</sup> plus gros consommateurs de chocolat derrière l'Allemagne ou encore la Belgique et la Suisse. Le marché du chocolat représente en 2017 pour la France 378 850 tonnes. Le chocolat se vend sous différentes formes : les tablettes représentent la partie la plus importante des ventes (33%) suivies par les confiseries en chocolat puis par la pâte à tartiner qui représente 19% des parts du marché. La consommation de cette dernière n'a cessé d'augmenter ces dernières années, elle est aujourd'hui présente dans de nombreux foyers français.

Le chocolat est une matière première qui provient de la fève de cacao qui pousse sur le cacaoyer, cet arbre pousse dans les milieux tropicaux. Les principaux fournisseurs de cacao en France sont la côte d'Ivoire (43% de notre chocolat provient de ce pays), mais aussi le Ghana, l'Indonésie ou encore le Brésil et l'Equateur.

La noisette est un petit fruit à coque très consommée en France et de plus en plus consommée dans le monde. Elle est consommée sous différentes formes, brute ou après transformation. Nous pouvons constater une augmentation de la consommation d'environ 3% par an. Nous sommes le 3<sup>ème</sup> producteur de noisette en Europe derrière l'Italie et l'Espagne. La noisette est une matière première qui pousse sur le noisetier et ne fait l'objet d'une production importante en France que depuis les années 1970. La principale région de production est l'Aquitaine, mais elle pèse peu dans le marché mondial qui est dominé par la Turquie qui produit 75% des noisettes **présentent** sur le marché. La marque Ferrero qui produit la fameuse pâte à tartiner Nutella achète à elle seule 80% de la production turque de noisettes ce qui représente environ un quart de la production mondiale de noisettes.

Une fois les aliments produits, ils sont fréquemment transformés ce qui est le cas du chocolat et de la noisette pour produire la pâte à tartiner. Cette transformation permet aux matières premières d'être utilisées dans de nombreux produits et sous des formes différentes. Ce sont les industries agroalimentaires qui les transforment selon différentes techniques. Cette transformation permet de décliner un produit sous de nombreux aspects, mais aussi de conserver certains produits plus longtemps (déshydratation, pasteurisation...). L'intérêt principal de la transformation est de satisfaire les goûts différents de tous les consommateurs. Suite à la transformation a lieu la distribution, c'est là que les différents commerces sont approvisionnés par les industries agroalimentaires en produits transformés **tel** que la pâte à tartiner qu'**ils** vont ensuite revendre aux consommateurs qui par la suite les consommeront.

La production de denrées alimentaires, la préparation, la distribution occupent aujourd'hui une très large part des activités humaines. Se soucier de l'origine des produits que nous consommons, de la façon dont ils ont été produits, se préoccuper des substances qui les composent, réfléchir sur la manière de les utiliser, se demander ce qu'ils deviennent quand on les jette. Ce sont des questions à se poser lorsqu'on parle d'alimentation responsable. En effet, il est d'autant plus important aujourd'hui de se soucier de tous ces aspects car notre planète souffre d'une production **extrême** pour nourrir toujours plus d'habitants. Il faut donc agir pour que les générations futures, elles aussi, puissent consommer et vivre de manière **descende**. L'alimentation responsable s'intègre dans une démarche de développement durable dans un souci de respect des cultures, des sols, des animaux et de tout ce qui **comp**ose notre environnement afin d'éviter et de diminuer les nuisances que cause notre **consommation** à la Terre. Plusieurs **acti**ons existent comme la lutte contre les **emballages**, le commerce équitable, le **commerce biologique** qui se



développe énormément, le recyclage... Il est donc important de sensibiliser les jeunes générations sur ce point.

Nous avons utilisées différents sites internet afin d'enrichir la partie scientifique de ce dossier. Voici les sources utilisées :

<http://www.alliance7.com/wp-content/uploads/2018/03/Chiffres-2017-Chocolat.pdf>

[https://fr.wikipedia.org/wiki/Filière\\_noisette](https://fr.wikipedia.org/wiki/Filière_noisette)

<https://fr.wikipedia.org/wiki/Nutella>

<http://www.extenso.org/article/l-alimentation-responsable-c-est-quoi-au-juste/>

<https://www.businesscoot.com/fr/page/le-marche-de-la-noisette>

## La Pâte à tartiner


**Problématique de la séquence** : D'où viennent les produits présents dans la pâte à tartiner ?

**L'objectif de la séquence** : d'après Eduscol : Satisfaire les besoins alimentaires/ amener les élèves à comprendre que la satisfaction des besoins alimentaires met en relation le lieu où l'on habite et des espaces du monde entier.

**Les compétences du socle commun liées à ce travail** :


- **La formation de la personne et du citoyen** : Comprendre l'importance de s'impliquer dans la vie scolaire (à travers l'exposé) et faire prendre conscience aux élèves de la nécessité de consommer durablement.
- **Les systèmes naturels et les systèmes techniques** : Prendre conscience de la nécessité d'un développement plus juste et plus attentif à ce qui est laissé aux générations futures et prendre conscience de l'impact de l'activité humaine sur l'environnement, de ses conséquences sanitaires et de la nécessité de préserver les ressources naturelles et la diversité des espèces. EDD.
- Des méthodes et outils pour apprendre : travail de groupe

**Présentation globale du travail prévu** :

Notre travail lors de cette séquence se fera en groupe de 4 ou 5 élèves. Il s'agira de travailler sur deux aliments composant la pâte à tartiner : le chocolat et la noisette. Les élèves découvriront donc les différentes phases de la production à la commercialisation. 

La tâche finale consistera en la création d'un exposé que les élèves présenteront à leurs camarades. Cet exposé servira au professeur d'évaluation. Ensuite nous irons plus loin : nous aborderons dans la séance 4 le développement durable en passant par un autre produit présent dans la pâte à tartiner : l'huile de palme.

Deux groupes travailleront sur le chocolat et deux groupes travailleront sur la noisette, dans un souci de différenciation les documents donnés aux différents groupes ne sont pas les mêmes.

**Interdisciplinarité** : Nous pouvons travailler parallèlement en science sur les aliments avec l'étude des différents procédés de conservation par exemple (pasteurisation, déshydratation...). En EMC, avec un point sur la santé afin que les élèves deviennent acteur de leur santé et deviennent vigilants aux aliments qu'ils consomment. 

## Déroulement des séances :

**Séance 1 : Première approche : découvrir les aliments présents dans la pâte à tartiner :**

**Objetifs** : Acquérir le vocabulaire spécifique (commerce, commercialisation, consommateur...) lors une étiquette de produit dans le but d'identifier les éléments présents à l'intérieur.

Le PE demande aux élèves ce qu'ils mangent au petit déjeuner ? Nous allons travailler sur un produit en particulier : la pâte à tartiner. Je vais donner à chaque binôme plusieurs étiquettes que j'ai retirées sur des pots de pâte à tartiner de différentes marques. Vous allez devoir lire les étiquettes, et noter les ingrédients qui sont communs sur tous les pots. Le PE laisse les élèves chercher, puis mise en commun : qu'avez-vous trouvé comme aliments ?

Réponse attendue : le sucre, le lait, le chocolat, les noisettes...

Où peux-tu trouver la pâte à tartiner? Réponse attendue : le supermarché, le magasin bio, l'épicerie (nous pouvons même la fabriquer comme nous connaissons les ingrédients qui la composent).

Le PE : nous sommes donc des consommateurs, nous achetons les produits dans le commerce afin de les consommer (les manger, les utiliser).

Lors des prochaines séances nous allons nous intéresser à deux produits en particulier : les noisettes et le chocolat. Pour cela nous allons travailler en groupe, 2 groupes travailleront sur la noisette et 2 groupes travailleront sur le chocolat, la semaine prochaine vous ferez le brouillon de votre affiche puis la semaine d'après vous devrez rédiger votre exposé au propre afin de pouvoir le présenter à vos camarades. Pour cela vous aurez plusieurs documents ainsi qu'une fiche avec des questions auxquelles vous devrez répondre au brouillon.

### Séance 2 (détaillée) : Recherche/Étude de vidéos :

**Objectif :** Extraire des informations pertinentes d'un document pour les exploiter.




**Compétences :** Utilisation de la tablette, répondre de manière précise aux questions, se repérer sur un planisphère.

Cette séance est un travail de groupe, chaque groupe est composé de 4 à 5 élèves ayant un niveau homogène afin que nous puissions différencier à travers le choix du document.

**Groupe 1&2 :** travail sur le chocolat : les élèves sont sur une vidéo extraite de « C'est pas sorcier : chocolat et cacao ». Le PE a sélectionné quelques extraits de la vidéo. Les élèves répondront aux questions et retraceront le chemin du chocolat sur le planisphère.


**Groupe 3&4 :** travail sur la noisette : ces groupes contiennent les élèves ayant le plus de difficulté, en effet la vidéo est plus simple à comprendre et très structuré. Ils travaillent également sur le questionnaire et un planisphère.

Durée	Déroulement	Organisation/matériel
Phase 1 / 15'	Chaque groupe visionne sa video et lit les documents sur vikidia	Îlot (groupes homogènes pour la différenciation des documents)/Ordinateur ou tablette
Phase 2/ 15'	Chaque groupe reçoit un questionnaire et doit répondre aux 4 premières questions. Le professeur passe dans les groupes et aide les élèves en difficulté.	En îlot/fiche questionnaire (annexe 3)
Phase 3 / 15'	Les groupes doivent lors de cette phase retracer le chemin de leur produit sur le planisphère. Ils doivent inscrire les pays par lesquels passent les produits et tracer le chemin emprunté par le produit de sa production à sa commercialisation. Le chemin est matérialisé par des flèches.	 En îlot/Planisphère taille A3 (annexe 5)/

A l'issu de la séance, les élèves devront rendre ce premier jet au professeur : le but de cette démarche et d'inciter les élèves à travailler car un contrôle sera effectué mais aussi de s'assurer que les réponses sont celles attendues et de corriger les éventuelles fautes afin que l'exposé final soit le plus réussi possible.

### Séance 3 : Mise en ordre des phases de la production à la consommation et préparation de l'exposé oral :

**Objectifs :** Remettre en ordre les différentes phases de la production à la consommation/Mettre en place l'oral de l'exposé

Phase 1 : A la suite du travail fait lors de la séance précédente, les élèves doivent mettre dans le bon ordre les vignettes extraites de la vidéo. Ensuite, les élèves doivent coller les vignettes (annexe 7) sur une affiche que le professeur leur a distribuée. Les élèves représentent les trajets par une flèche en liant avec le planisphère. 

Phase 2 : Les élèves doivent avec leur groupe préparer l'oral qui aura lieu lors de la prochaine séance et qui servira d'évaluation. Les élèves lors de cette séance prépare ce qu'ils vont dire à leur camarade, ils échangent entre eux, se partagent la parole et peuvent s'entraîner plusieurs fois afin de se perfectionner. Pour préparer cet oral : les élèves s'appuient sur le questionnaire mais aussi sur le planisphère qui sera affiché lors de l'oral au tableau. Pour cela, le PE distribue à chaque élève la grille d'évaluation ou les élèves pourront trouver ce qui est attendu d'eux mais aussi la fiche «pour bien préparer un exposé ».

Lors de cette séance, le PE passe dans les différents groupes, écoute si les élèves le demandent pour pré-évaluer et donne des conseils aux élèves pour qu'ils puissent s'améliorer.

### Séance 4 : Présentation orale et mise en commun :

**Objectif :** Etre capable de faire une présentation en lien avec les critères d'évaluation énoncés.

Lors de cette séance : les élèves devront donc présenter oralement devant la classe le travail fait lors des précédentes séances. Cet exposé oral servira d'évaluation (grille d'évaluation en annexe 2), elle permettra ainsi à l'enseignant de voir si les élèves ont compris le travail demandé et respecté les différents attendus.

Les groupes passent les uns après les autres. Les élèves n'ayant pas participé à l'exposé peuvent poser des questions à leurs camarades pour éclaircir les points non compris.

Mise en commun : nous avons remarqué que tous proviennent de l'agriculture et suivent un cycle bien particulier avant de se retrouver dans les commerces (distribution) sous la forme de pâte à tartiner. Tous ces produits suivent donc presque le même cycle : c'est-à-dire qu'ils sont plantés et cultivés, puis après la pousse les fruits sont récoltés afin d'être nettoyés, triés puis suivant les aliments ils subissent différentes transformations. Ces produits sont ensuite intégrés à une préparation comme les noisettes ou le chocolat avec la pâte à tartiner.

Synthèse et institutionnalisation à la fin de cette séance : trace écrite en annexe 6.

En guise de trace écrite : les élèves colleront le planisphère réalisé lors du travail de groupe afin que l'on puisse voir les pays où se trouvent les noisettes/le chocolat puis le trajet que chaque produit effectue avant d'arriver dans notre assiette. Puis le PE avec l'aide des élèves fera un schéma présentant les différentes étapes de la filière ( annexe 6).

### Séance 5 : Pour aller plus loin : Education au développement durable : l'huile de palme :

**Objectif :** Prendre conscience des dangers de la déforestation, et de l'intérêt de regarder à partir de quelles matières premières sont fabriqués les produits que nous consommons.

Nous avons vu lors de la première séance que certaine des pâtes à tartiner contenait de l'huile de palme, est ce que certain d'entre vous savent ce que c'est ? De quel arbre provient cette huile ? D'où provient cette huile ?

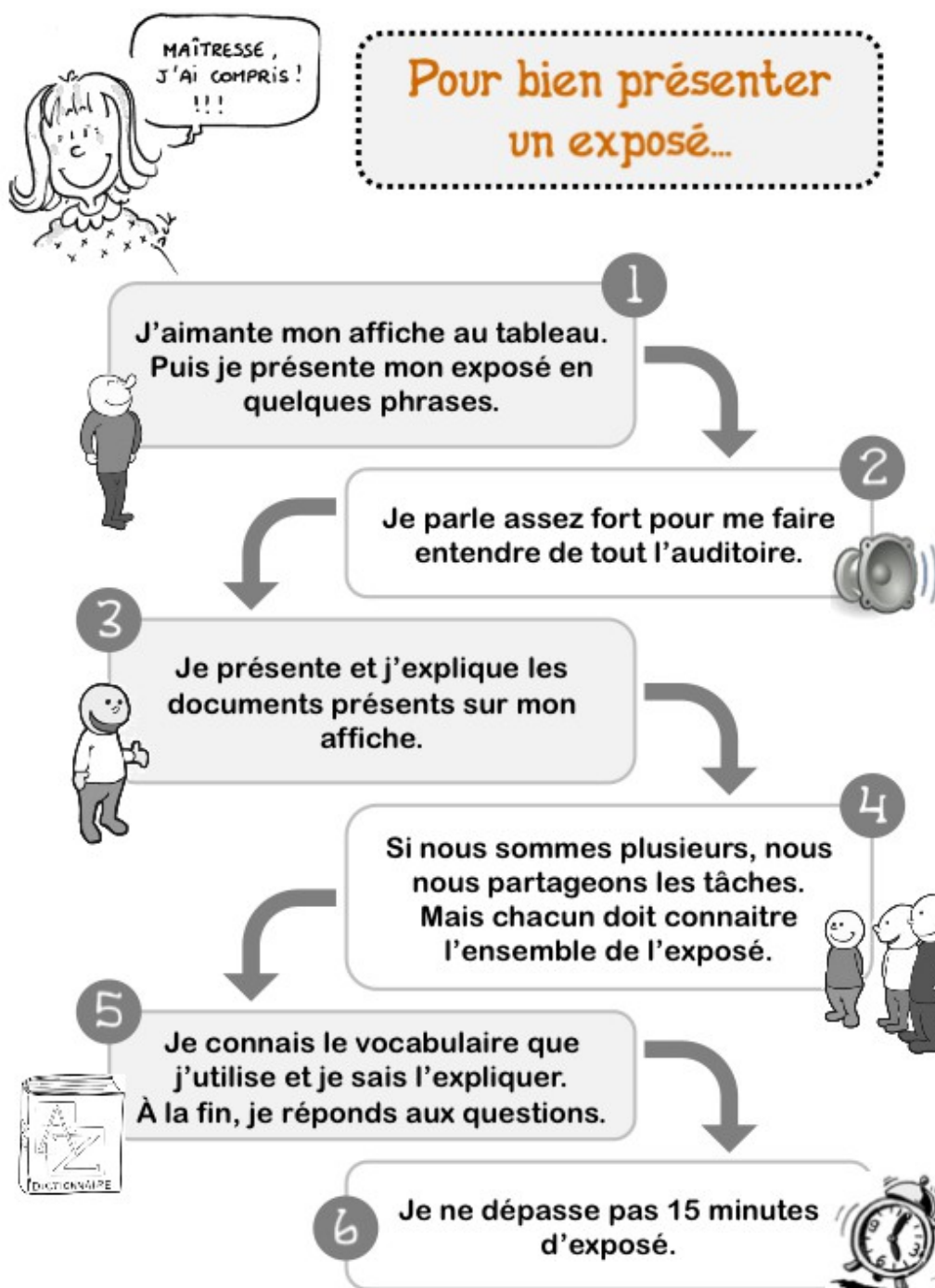
Phase 1 : Le PE montre aux élèves une vidéo traitant de la filière de l'huile de palme et montrant les désastres causés par la production de cette huile.

Phase 2 : Le PE pose des questions à l'issue de cette vidéo pour voir ce que les élèves ont compris, et pour les emmener vers le terme de déforestation. Le groupe classe avec le PE définit le mot déforestation et cherche d'éventuelles conséquences de cette déforestation (déplacement des populations locales, disparition/ extinction des espèces animales présentes dans ce milieu...).

Phase 3 : Le PE sensibilise donc les élèves à regarder les étiquettes des produits afin de voir s'ils contiennent de l'huile de palme et les incite à ne pas consommer trop souvent ces produits aux risques d'abîmer la planète.

## ANNEXES

### Annexe 1



## Annexe 2 :

<b>Être capable de :</b>	Non acquis	Partiellement acquis	Acquis	OBSERVATIONS
S'investir dans le projet seul ou à plusieurs.				
Articuler (paroles compréhensibles) / parler assez fort.				
Enchaîner les mots (ni trop vite, ni trop lentement)				
Ne pas lire son exposé mais l'expliquer.				
Respecter son tour de parole.				
Reformuler, répondre à une question.				
Soigner la présentation du support.				
Répondre au sujet en utilisant le vocabulaire adapté.				

## Annexe 3 :

	Questionnaire
Question 1 :D'où provient le produit (le pays) ? Comment cultive t-on ce produit ?	
Question 2 :Que se passe t'il une fois qu'il est ramassé?	
Question 3 : Quels sont les moyens de transport utilisés ?	
Question 4 : Quelle(s) transformation(s) le produit subit-il?	

Question 5 : En t'aidant de la question 3 trace (au crayon de papier) le trajet du produit de sa production à sa commercialisation.



Annexe 4 :

Lien vidéo : [Le trajet de la noisette](#)

<https://www.youtube.com/watch?v=x3Ekxwy2cP4>

Lien vidéo : C'est pas sorcier, [Cacao et chocolat](#).

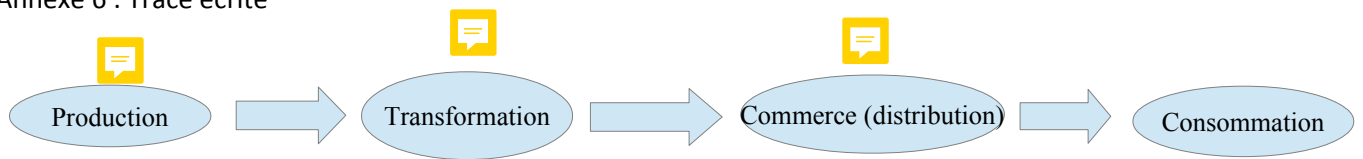
<https://www.youtube.com/watch?v=jWTtmChsBn0>



Annexe 5 :

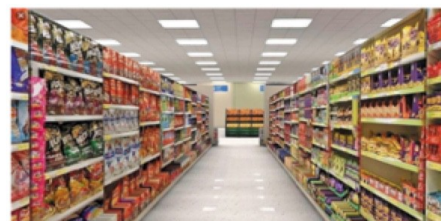


Annexe 6 : Trace écrite



Annexe 7 :

Noisettes :



Chocolat :

