

SCIENCE CAMP

Alimentation durable : comprendre
et réinventer nos assiettes

Âge : 12-14 ans



THÉMATIQUE &
OBJECTIF

**Défis autour d'une
alimentation moins
carnée**

Objectif général :

Comprendre les impacts
environnementaux,
sanitaires et sociaux de
notre consommation



MÉTHODES
PEDAGOGIQUES

- **Expériences scientifiques guidées et protocoles expérimentaux.**
- **Ateliers sensoriels et comparatifs**
- **Jeux de rôle et débats** (loi Climat, négociation territoriale)
- **Travail collectif de restitution et de synthèse des enjeux**



CONTENU
SCIENTIFIQUE

- **Composition alimentaire :** nutriments, digestibilité, allergènes
- **Transformation alimentaire et comparaison protéines végétales/animales**
- **Réglementation et acceptabilité sociale :** lois, étiquetage, débats
- **Transition territoriale et résilience alimentaire**





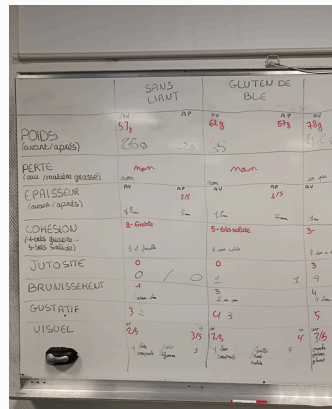
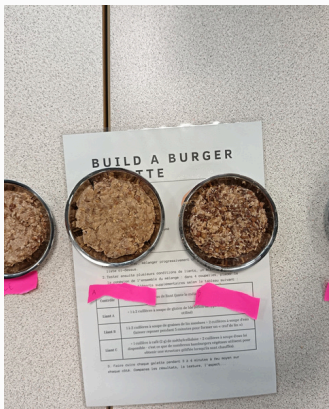
COMPÉTENCES DÉVELOPPÉES

- **Scientifique** : analyser la composition des aliments, comparer protéines et transformations, comprendre les enjeux des différentes alimentations.
- **Méthodologique** : Suivre une démarche scientifique, poser des hypothèses, expérimenter, observer et conclure
- **Transversales** : développer l'esprit critique, l'argumentation, la créativité et la projection.
- **Sociales** : coopérer, débattre, négocier et restituer collectivement.



ACTIVITÉS

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Introduction aux termes	Expérimenter les alternatives	Contraintes légales et sociales	Transition territoriale	Restitution collective
Constitution des groupes, recherches et réflexions autour de la consommation carnée	Fabrication de burgers végétaux avec différents liants, tests sensoriels et comparaison avec la viande	Expériences sur les allergènes, observation d'étiquettes, débat sur l'acceptabilité alimentaire	Cartographie, réflexion sur la résilience alimentaire et jeu de rôle multi-acteurs (ONG, élus, agriculteurs...)	Synthèse des acquis et restitution collective (poster et présentation)



NOTE : Aucune connaissance préalable requise.
 Matériel utilisé : matériel de cuisine et de laboratoire, supports visuels, ordinateurs.
 Sécurité : Activités encadrées, respect strict des consignes et matériel adapté.

