

# SCIENCE CAMP

Alimentation durable : comprendre  
et réinventer nos assiettes

D'après les travaux de Wieneke Dijk (INRAE), Élisabeth Lambert et Katia Barragan (CNRS - Université de Nantes)

Âge : 10-14 ans



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

**Objectif général :**  
Comprendre les impacts  
environnementaux,  
sanitaires et sociaux de  
notre consommation



- **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**

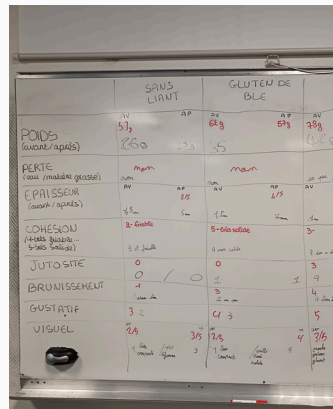
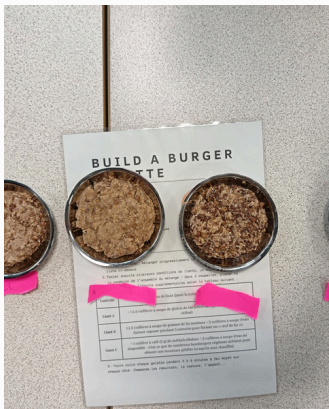




- **Scientifique** : analyser la composition des aliments, comparer protéines et transformations, comprendre les enjeux des différentes alimentations.
- **Méthodologique** : Suivre une démarche scientifique, poser des hypothèses, expérimenter, observer et conclure
- **Transversales** : développer l'esprit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

## 🕒 ACTIVITÉS

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Introduction aux termes</b>	<b>Expérimenter les alternatives</b>	<b>Contraintes légales et sociales</b>	<b>Transition territoriale</b>	<b>Restitution collective</b>
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.

