



PART OF THE

EU MISSIONS

RESTORE OUR OCEAN & WATERS

Scénario pédagogique

Scénario pédagogique 7 – 8



Financé par l'Union européenne. Les points de vue et opinions exprimés n'engagent toutefois que leur(s) auteur(s) et ne reflètent pas nécessairement ceux de l'Union européenne ou de l'Agence exécutive européenne pour le climat, les infrastructures et l'environnement (CINEA). Ni l'Union européenne ni l'autorité subventionnaire ne peuvent en être tenues pour responsables.

Le marché aux produits de la mer

Cette activité aide les élèves de 7 à 8 ans à comprendre les bases du parcours des produits de la mer, de la mer à l'assiette, et à découvrir la diversité des espèces marines que l'on peut manger.

Objectifs :

- Les élèves comprennent l'origine des produits de la mer, comment ils arrivent dans leur assiette et différentes façons de les préparer.
- Les élèves identifient différentes espèces aquatiques et se familiarisent avec la biodiversité marine.
- Les apprenants préparent et dégustent des produits de la mer sous la surveillance d'un adulte.

Informations générales

Âge : 7 à 8 ans

Matières: sciences naturelles, nutrition, biologie, mathématiques, arts, éducation civique

Mots-clés: produits de la mer, poisson, alimentation, océan, biodiversité, cuisine, pêche

Pour qui ? Enseignants, animateurs de musées/centres de sciences

Autres acteurs de la société que vous pouvez impliquer: chefs cuisiniers, pêcheurs, poissonniers, pisciculteurs ou conchyliculteurs

Compétences en matière de durabilité¹:

Incarner les valeurs de la durabilité	S'ouvrir à la complexité dans la durabilité	Envisager des avenir durables	Agir pour la durabilité
• Promouvoir la nature	• Pensée systémique	• Adaptabilité • Pensée exploratoire	• Action collective

¹ Bianchi, G., Pisiotis, U., Cabrera Giraldez, M. GreenComp – The European sustainability competence framework. Bacigalupo, M., Punie, Y. (editors), EUR 30955 EN, Publications Office of the European Union, Luxembourg, 2022; ISBN 978-92-76-46485-3, doi:10.2760/13286, JRC128040

Activité – Le marché aux produits de la mer

Durée : 45 min

Matériel :

- Des tables et des chaises
- Un tapis ou une petite piscine portative
- Des animaux marins imprimés sur papier épais (imprimez-en autant que nécessaire selon les recettes que vous avez choisies)
- De petites épuisettes ou des passoirs
- 10 seaux
- 10 paniers ou autres récipients
- 10 étiquettes imprimées avec les espèces et les prix
- Un comptoir de caisse ou une boîte
- Des jetons (ou tout objet représentant une monnaie). Vous pouvez créer des jetons de différentes valeurs, comme de vraies pièces.
- De petits porte-monnaie ou des boîtes
- Des feuilles de papier A3 (soit découpées en forme d'assiette, soit avec une grande assiette vide imprimée dessus)
- Des recettes imprimées
- Des aliments imprimés
- Des ciseaux à bouts ronds
- De la colle
- Des feutres, des crayons de couleur

Mise en place :

- Divisez l'espace en trois parties.
- Dans la première partie, installez la piscine ou le tapis et ajoutez les animaux marins. Placez les seaux et autant d'épuisettes ou de passoirs qu'il y a d'enfants qui joueront le rôle du pêcheur.
- Dans la deuxième partie, installez une longue table avec 10 paniers ou récipients. Sur chaque panier, placez une étiquette avec le nom d'un produit de la mer et un prix. Utilisez une boîte avec quelques jetons pour créer une caisse.
- Dans la troisième partie, créez un atelier d'arts plastiques avec des tables, des chaises, des feuilles de papier représentant des assiettes, de la colle, des ciseaux à bouts ronds, des feutres, des crayons de couleur. Imprimez et découpez des aliments pour compléter les recettes de produits de la mer (par exemple citron, pâtes, riz...).
- Pour chaque enfant qui jouera le rôle du cuisinier, imprimez une recette et préparez un petit porte-monnaie ou une boîte avec quelques jetons.

Introduction :



« Aujourd'hui, nous allons créer ensemble un marché aux poissons. Chacun de vous jouera un rôle important : vous pouvez être pêcheur, poissonnier ou cuisinier. Nous allons travailler ensemble pour cuisiner des plats délicieux et sains. »

Avant d'expliquer ce que sont un pêcheur, un poissonnier ou un cuisinier, encouragez-les à réfléchir au rôle de ces trois professionnels : que font-ils dans leur métier ? Pourquoi sont-ils importants ?

Vous pouvez aussi leur demander quels produits de la mer ils connaissent déjà.

Consignes :

Le groupe est divisé en trois. Il se peut que vous deviez garder le groupe des poissonniers plus petit que les autres.

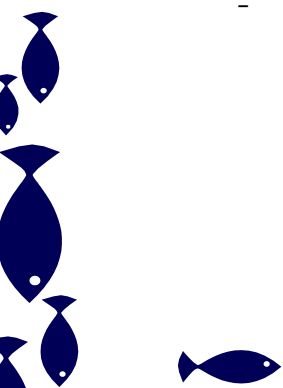
1. Les pêcheurs utilisent le matériel de pêche pour attraper les animaux marins et les trier dans les différents seaux.
2. Les poissonniers prennent les animaux marins dans les seaux et les placent dans le bon panier à leur étal.
3. Les cuisiniers prennent chacun une recette et un porte-monnaie. Ils regardent les ingrédients et font la queue pour les acheter aux poissonniers.
4. Les poissonniers vendent les produits de la mer aux cuisiniers. Ils veillent à rendre la monnaie si nécessaire.
5. Les cuisiniers prennent une assiette à l'atelier d'arts plastiques, cherchent les autres ingrédients et réalisent un collage pour représenter leur recette.

Bilan :

- L'éducateur laisse chaque groupe raconter aux autres ce qu'il a appris.
- Il demande aux pêcheurs ce qu'ils ont pêché. Pour chaque espèce, il demande aux cuisiniers qui l'ont cuisinée de montrer leur plat.
- L'éducateur peut demander :
 - o Y avait-il un animal dont vous ne saviez pas qu'on pouvait le manger ?
 - o Avez-vous déjà mangé [nom de l'espèce] ? Quel goût cela avait-il ?
 - o Y a-t-il un animal que vous aimeriez goûter un jour ?
- Si les enfants ont déjà commencé à étudier la nutrition, l'éducateur peut demander :
 - o Pourquoi est-il bon de manger des produits de la mer ? (manger pour avoir de l'énergie, c'est bon pour le cœur, le cerveau, manger pour grandir et devenir plus fort...)

Variantes :

- Jouez au jeu en trois manches pour que chaque enfant puisse essayer les trois rôles.
- Jouez chaque étape séparément :
 - o D'abord, tous les enfants pêchent ensemble et trient les animaux sur l'étal du marché aux poissons.



- o Ensuite, chaque enfant choisit une recette, et l'éducateur joue le rôle du poissonnier en vendant les produits. Chaque enfant réalise son collage selon sa recette.

Pour aller plus loin : invitez un cuisinier, un pêcheur, un poissonnier ou un aquaculteur en classe pour faire l'activité avec vous et expliquer leur métier au groupe. Ou rendez-leur visite sur leur lieu de travail après avoir fait l'activité.

Activité – Relier les points

Durée : 30-45 min

Remarque : cette activité convient mieux aux contextes où le marché aux poissons est trop compliqué à organiser (par exemple par manque d'espace ou de ressources).

Matériel :

- Une fiche A4 par binôme d'élèves
- Des images des espèces présentées sur la fiche (imprimées ou à montrer avec un projecteur)
- Des crayons
- Une gomme

Mise en place :

- Préparez l'espace pour que les élèves puissent s'asseoir deux par deux.
- Assurez-vous qu'ils disposent de crayons et de gommes.

Introduction :

« Aujourd'hui, nous allons parler des aliments qui viennent de l'océan ; nous allons apprendre quels animaux et quelles plantes de la mer nous pouvons manger. »

Commencez par montrer les images des espèces une par une et demandez aux élèves d'identifier de quoi il s'agit : est-ce une plante ou un animal ? À quoi cela ressemble-t-il ? A-t-il une coquille ? A-t-il des pinces ? A-t-il des nageoires ? A-t-il des tentacules ? Quel est le nom de l'espèce ?

Avant de passer au travail de groupe, l'éducateur donne les consignes de la fiche : « Relie les points entre l'animal ou la plante et le plat préparé avec cet aliment. »

Consignes :

1. Les élèves s'assoient par deux ou par trois.

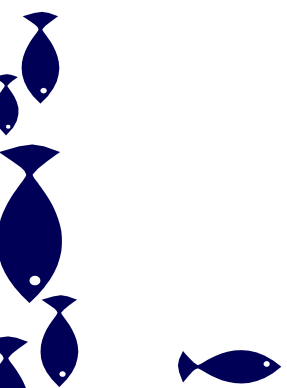


2. L'éducateur distribue une fiche par groupe et leur laisse environ 15 minutes pour relier les points.
3. L'éducateur reste disponible pour aider.

Bilan :

- L'éducateur laisse les élèves partager la bonne réponse pour chaque espèce.
- L'éducateur peut demander :
 - o Y avait-il un animal ou une plante dont vous ne saviez pas qu'on pouvait les manger ?
 - o Avez-vous déjà mangé [nom de l'espèce] ? Quel goût cela avait-il ?
 - o Y a-t-il un animal que vous aimeriez goûter un jour ?
- Si les élèves ont déjà commencé à étudier la nutrition, l'éducateur peut demander :
 - o Pourquoi est-il bon de manger des produits de la mer ? (manger pour avoir de l'énergie, c'est bon pour le cœur, le cerveau, manger pour grandir et devenir plus fort...)

Pour aller plus loin : invitez un cuisinier, un pêcheur, un poissonnier ou un aquaculteur en classe pour faire l'activité avec vous et expliquer leur métier au groupe. Ou rendez-leur visite sur leur lieu de travail après avoir fait l'activité.



Devoir à la maison – Des produits de la mer dans mon assiette

Durée: une semaine (à la maison) après l'activité ci-dessus

Matériel :

- Une fiche par élève, imprimée sur une face, A4
- Un appareil photo, une imprimante, des ciseaux et de la colle OU des feutres
- Un stylo
- De la pâte adhésive, du ruban adhésif ou des punaises et un panneau ou un espace disponible sur un mur de votre classe

Introduction :

« Nous avons appris comment le poisson arrive dans notre assiette et nous avons découvert différentes recettes. Nous avons aussi appris que nous devons manger des produits de la mer pour grandir en bonne santé, être forts et avoir de l'énergie. Alors maintenant, nous allons essayer chez nous. Pendant la semaine, demandez à votre famille de vous aider à cuisiner un repas avec du poisson ou des produits de la mer. Remplissez la fiche avec le nom du plat, les ingrédients, et une photo ou un dessin du plat. Dans une semaine, nous présenterons nos recettes les uns aux autres. »

Vous pouvez partager le site web ou l'application Mr.Goodfish pour aider les familles à choisir des espèces et à explorer des recettes.

Bilan :

En classe, demandez à chaque élève de présenter le plat qu'il a mangé et de partager ses impressions (quel goût avait-il ? Était-ce difficile ou facile à cuisiner ? Qu'ont pensé les autres membres de votre famille de cette recette ?).

Faites-leur épingler leur fiche sur un panneau ou un mur pendant quelques jours et encouragez-les à regarder les recettes.

Vous pouvez aussi envisager de rassembler toutes les fiches et de réaliser un petit livret de recettes à distribuer à tous les élèves, pour qu'ils puissent le rapporter chez eux pour leur famille.

Variante: si possible, vous pouvez remplacer ce devoir par une séance de cuisine dans votre école, votre centre de sciences ou votre musée. Choisissez une recette facile de produits de la mer ou de poisson à préparer avec les enfants (par exemple tartinade de sardine ou de maquereau, croquettes de poisson, tourte au poisson, tacos/wrap/sandwich au poisson...). Vous pouvez inviter un cuisinier ou un poissonnier à le faire avec vous, et proposer aux familles d'y participer aussi. Si vous souhaitez utiliser cette variante, commencez par vérifier les règles locales de santé et de sécurité alimentaire liées à la cuisine avec des enfants. Pour trouver un cuisinier ou un poissonnier, vous pouvez consulter les membres Mr.Goodfish de votre pays sur le site web ou l'application.



Des produits de la mer dans mon assiette

Mon nom :

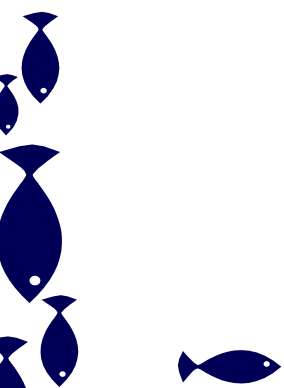
Cette semaine, je cuisine des produits de la mer ou du poisson avec ma famille.

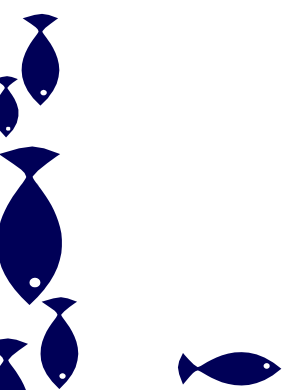
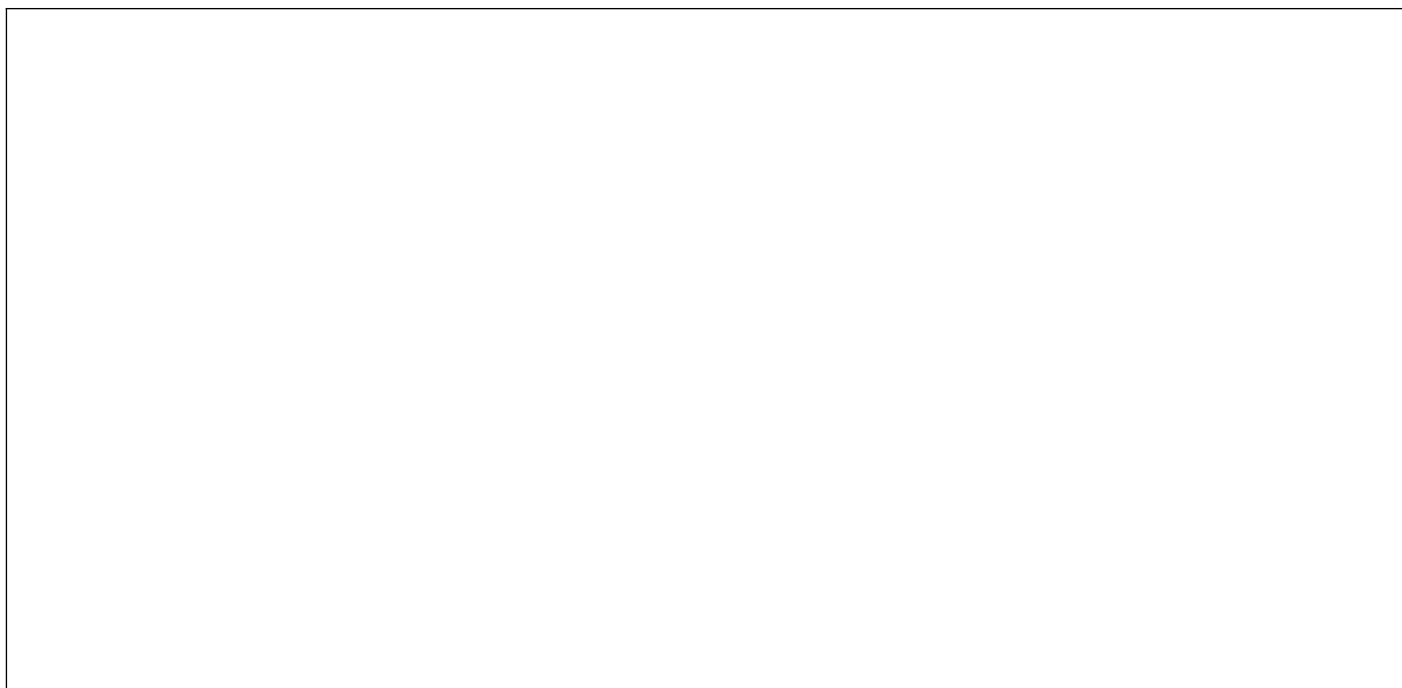
Le nom du plat est

Les ingrédients de cette recette sont :

- | | |
|---------|---------|
| • | • |
| • | • |
| • | • |
| • | • |
| • | • |
| • | • |
| • | • |

Je dessine le plat ou j'imprime et je colle une photo ici :





Moules-frites

Ingrédients :

- **4 moules**
- **Des frites**
- **Du persil haché**

Poulpe grillé

Ingrédients :

- **1 poulpe**
- **1 citron**
- **1 bol de riz**

Nouilles aux crevettes

Ingrédients :

- **5 crevettes**
- **1 bol de nouilles**
- **1 tomate**

Noix de Saint-Jacques au riz

Ingrédients :

- **2 noix de Saint-Jacques**
- **Des haricots verts**
- **1 bol de riz**

Huîtres

Ingrédients :

- **6 huîtres**
- **1 citron**
- **1 bol de salade**

Calamars-frites

Ingrédients :

- **4 calamars**
- **Des frites**
- **1 bol de salade**

Crabe au maïs

Ingrédients :

- **1 crabe**
- **1 épi de maïs grillé**
- **1 bol de purée de pommes de terre**

Poisson grillé

Ingrédients :

- **1 poisson**
- **Des haricots verts**
- **1 bol de riz**

Moules-frites



Poulpe grillé



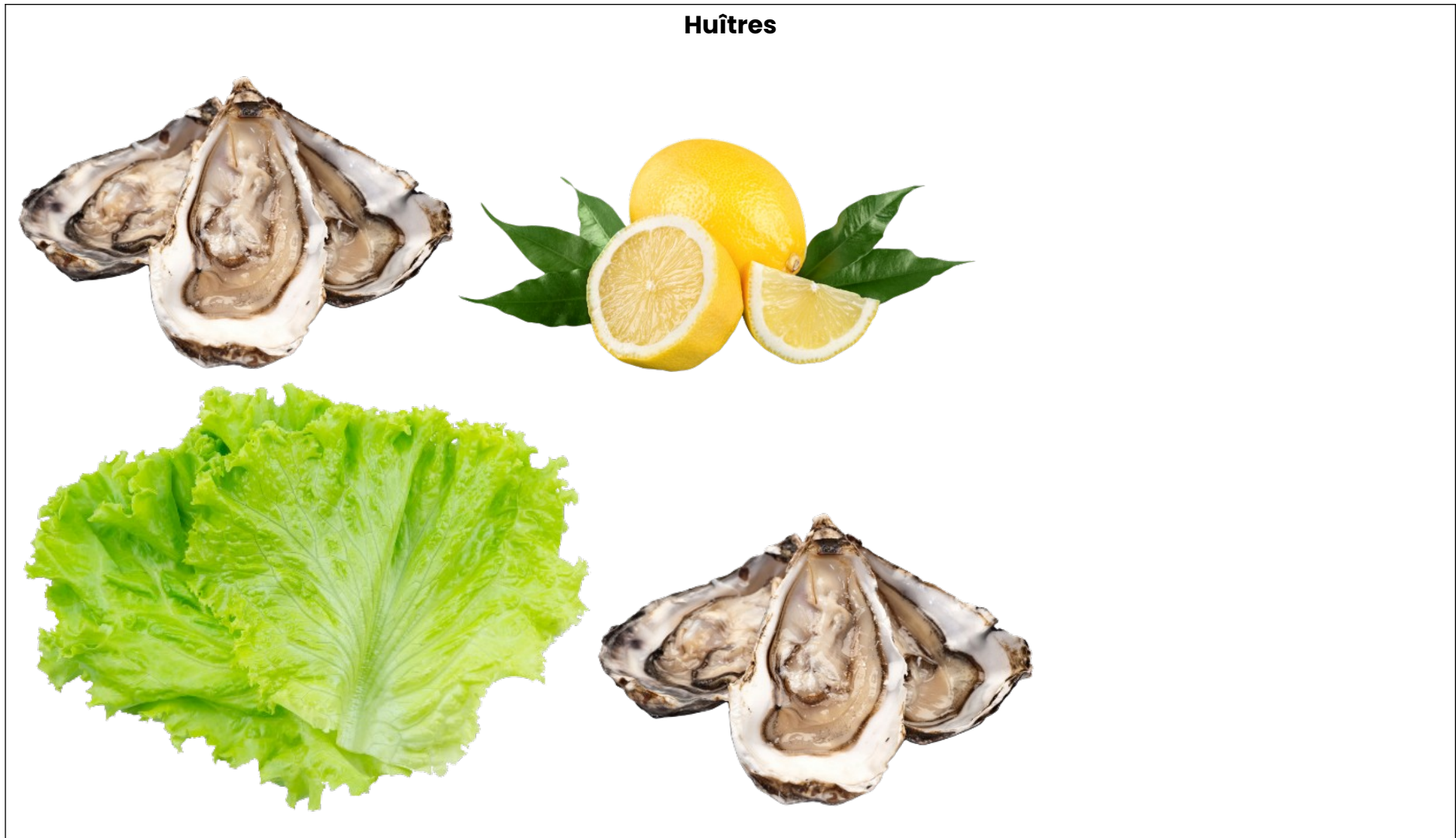
Nouilles aux crevettes



Noix de Saint-Jacques au riz



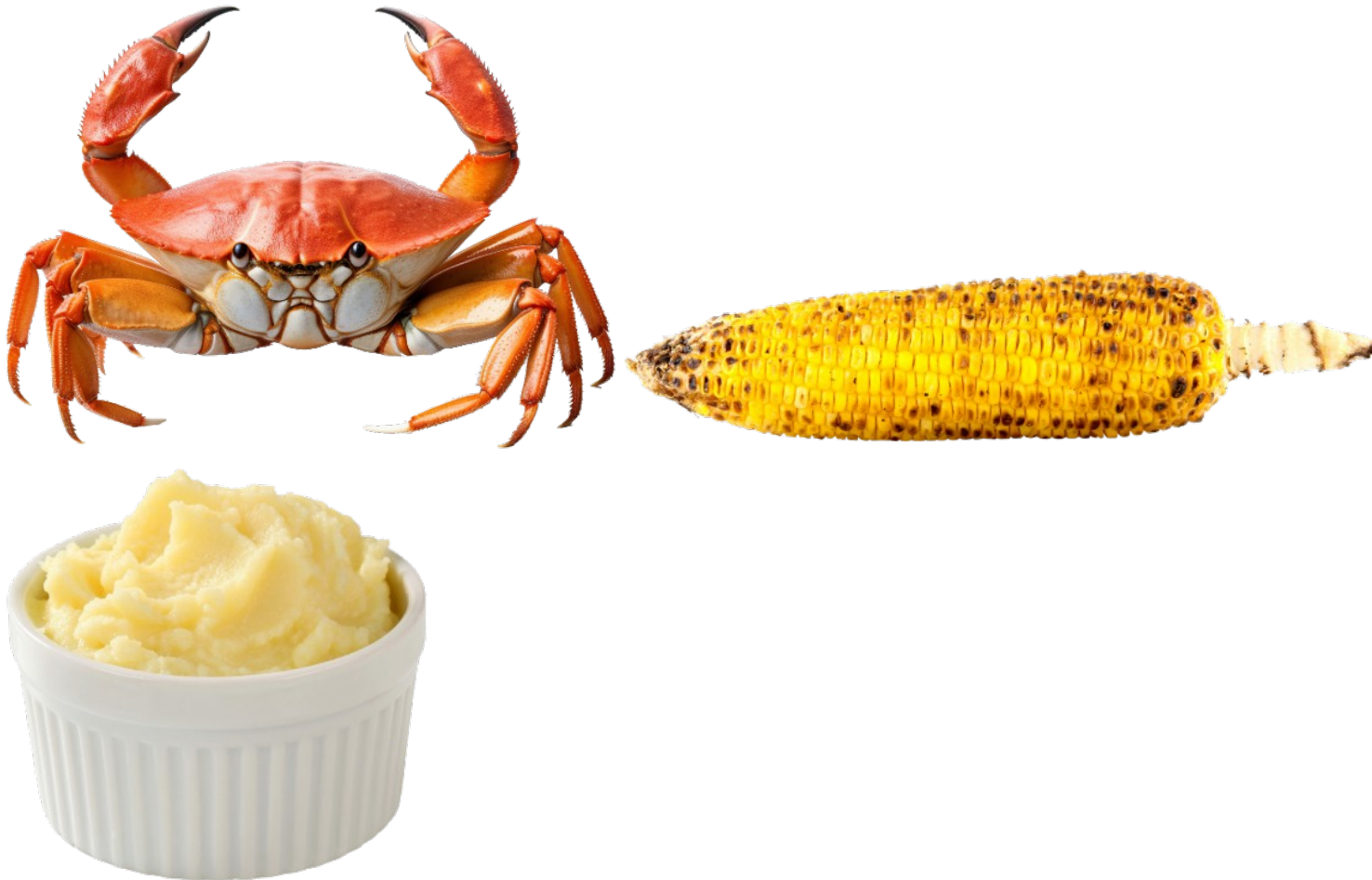
Huîtres



Calamars-frites



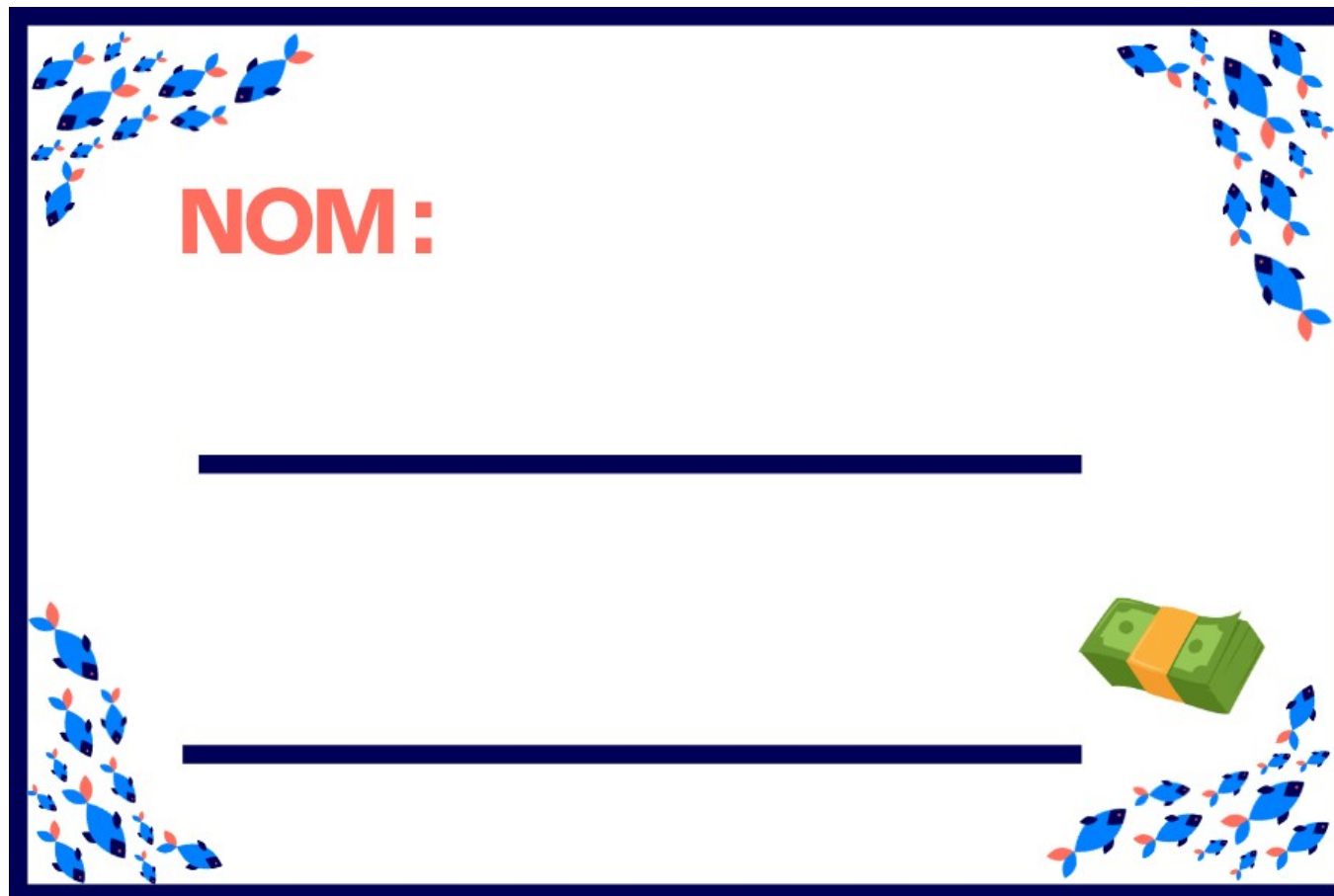
Crabe au maïs



Poisson grillé



Imprimez ce qui suit comme étiquette de marché



NOM :

The template is a rectangular box with a dark blue border. It features four clusters of small blue fish with red fins in the corners. In the bottom right corner, there is an illustration of a stack of green banknotes with a yellow band. Two horizontal dark blue lines are positioned in the center of the box, one above and one below the 'NOM :' text.

RELIE LES POINTS





« Choisir le bon poisson à la bonne saison ! »

Suivez-nous

Site web : www.mrgoodfish.com

