



PART OF THE

EU MISSIONS

RESTORE OUR OCEAN & WATERS**Scénario pédagogique**

Scénario pédagogique 9 – 11



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.

De la mer à mon assiette

Les activités de ce scénario visent à aider les apprenants de 9 à 11 ans à découvrir le parcours des produits de la mer, de la mer à l'assiette, à en apprendre davantage sur les filières des produits de la mer, les différents métiers de ce secteur, et le lien entre notre alimentation, l'environnement et la biodiversité marine.

Objectifs :

- Les apprenants identifient le lien entre la consommation de produits de la mer et de poisson, la santé humaine et l'environnement naturel
- Les apprenants préparent et dégustent des produits de la mer sous la surveillance d'un adulte.

Informations générales

Âge : 9 à 11 ans

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

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, transformateurs de poisson ou de produits de la mer (par exemple une conserverie)

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
• Valoriser la durabilité • Soutenir l'équité • Promouvoir la nature	• Pensée systémique • Formulation des problèmes	• Littérature des futurs • Adaptabilité • Pensée exploratoire	• Initiative individuelle

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 1 – Comprendre la filière des produits de la mer

Durée : 45 min à 1 heure

Matériel :

- Un jeu de cartes par groupe (voir les ressources ci-dessous)
 - o Cinq jeux de cartes sont disponibles :
 - Bâtonnets de poisson
 - Thon en conserve
 - Crevettes congelées
 - Moules fraîches
 - Saumon fumé
 - o N'hésitez pas à créer des cartes pour d'autres produits.
- Du papier A2 vierge
- De la pâte adhésive (mieux que la colle, car elle permet aux élèves de déplacer les éléments)
- Stylos, crayons, feutres de couleur, marqueurs
- Fiche de correction (pour les éducateurs uniquement)

Mise en place :

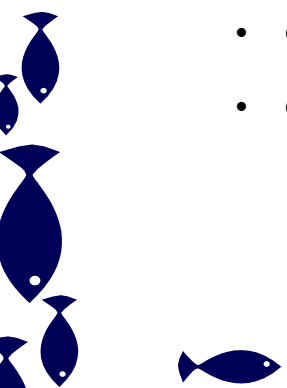
- Préparez des tables et des chaises pour des groupes de 4 à 6 apprenants
- Placez tout le matériel sur la table, avec un jeu de cartes différent par groupe. Veillez à bien mélanger les cartes.
- Gardez la fiche de correction avec vous.

Introduction :

« Nous allons découvrir comment les produits de la mer et le poisson arrivent de l'eau jusqu'à votre assiette. Ce n'est pas de la magie ! Cela demande beaucoup d'étapes et beaucoup de personnes. Vous allez travailler en équipes pour découvrir et dessiner le parcours des produits de la mer , de l'océan à l'assiette. Sur chaque table, vous avez des cartes présentant toutes les étapes de la préparation d'un produit de la mer ou de poisson très courant. Vous allez utiliser les cartes, discuter de leur signification et les placer dans le bon ordre. Cela s'appelle la pensée systémique – regarder l'ensemble du processus et la façon dont les choses sont liées. »

Encouragez-les à réfléchir à :

- Quels métiers sont impliqués ?
- Quels moyens de transport sont utilisés ?
- Où les gens travaillent-ils ?
- Qu'arrive-t-il aux produits de la mer avant que nous les mangions ?



- Que deviennent les déchets ?

Consignes :

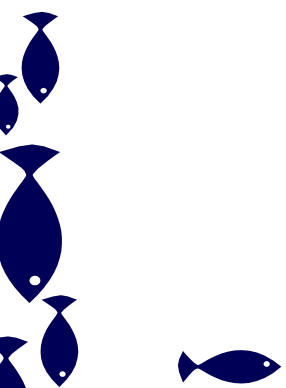
Le travail de groupe devrait durer environ 20 minutes.

1. Dans chaque groupe, les élèves lisent les cartes à voix haute à tour de rôle. Encouragez-les à discuter et à regrouper les cartes pour faciliter leur réflexion.
2. Chaque groupe utilise les cartes pour réaliser une affiche montrant comment est fabriqué le produit de la mer ou de poisson correspondant à ses cartes. Ils peuvent utiliser de la pâte adhésive pour coller les cartes comme ils le souhaitent, dessiner des flèches, des icônes, ajouter des notes supplémentaires pour illustrer ce qui se passe à chaque étape.
3. L'éducateur garde une fiche de correction et passe d'une table à l'autre pour guider les élèves.

Bilan :

- Chaque groupe présente son affiche au reste de la classe. L'éducateur vérifie la réponse à l'aide de la fiche de correction.
- Après les présentations, l'éducateur ouvre la discussion :
 - o « Qu'est-ce qui vous a surpris dans le parcours de ce produit, de l'océan à l'assiette ? »
 - o « Quel métier vous semble le plus important, et pourquoi ? Quel métier vous semble le plus difficile, et pourquoi ? »
 - o « Que se passerait-il si l'une des étapes manquait ? »
- Les affiches sont placées sur un panneau ou un mur de l'école pour que les élèves puissent les consulter.

Pour aller plus loin : invitez un pêcheur, un poissonnier ou un pisciculteur en classe pour faire l'activité avec vous et expliquer son métier au groupe.



Activité 2 – Comprendre l'impact de la surpêche

Durée : 30-45 min (selon la durée du bilan)

Matériel :

- un bol ou un récipient de taille moyenne par groupe
- 30 billes (ou objets de taille similaire) par groupe – 15 d'une couleur et 15 d'une autre couleur
- Un sac de billes supplémentaires pour l'enseignant/éducateur (environ 10 billes supplémentaires par groupe)
- 4 petites cuillères par groupe
- 4 petits bols, tasses ou autres récipients de petite taille
- Un minuteur
- Un stylo et une fiche imprimée par groupe (A4)

Mise en place :

- Préparez des tables et des chaises pour des groupes de 4 enfants
- Placez le bol au milieu de la table, avec 30 billes à l'intérieur. L'enseignant ou l'éducateur garde le sac de billes supplémentaires avec lui.
- Donnez à chaque enfant une petite cuillère et un petit bol.
- Donnez à chaque groupe un stylo et une fiche de relevé.

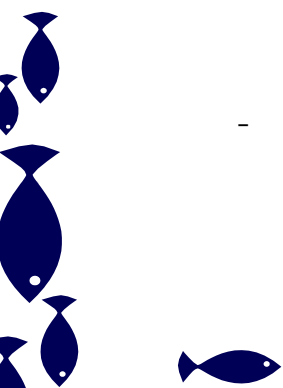
Introduction :

« Imaginez que le bol au milieu de votre table est la mer et que les billes sont des poissons. Les poissons de la première couleur sont des poissons mâles, et ceux de la deuxième couleur sont des poissons femelles. Vous êtes des pêcheurs, et vos cuillères sont vos engins de pêche. Nous allons prendre la mer ensemble pour attraper des poissons ; nous irons quatre fois, une fois par saison de l'année. Votre objectif est d'attraper le plus de poissons possible pour gagner de l'argent et nourrir votre famille. »

Variante : si vous vous trouvez à l'intérieur des terres, vous pouvez présenter le bol comme une rivière ou un lac plutôt que comme une mer.

Règles :

- Chacun de vous n'utilisera qu'une seule main et une seule cuillère pour pêcher.
- Chaque saison durera 10 secondes.
- Après chaque saison, vous compterez combien de poissons chacun de vous a attrapés et combien de poissons restent dans la mer, et vous l'écrierez sur votre feuille.
- Après chaque saison, les poissons se reproduisent ! Pour chaque couple de femelle et de mâle restant dans la mer, l'éducateur/enseignant ajoutera dans la mer 1 nouveau poisson, mâle ou femelle au hasard. Par exemple, s'il vous reste 5 couples de poissons, vous recevrez 5 nouveaux poissons.
- S'il ne reste aucun couple de poissons, la mer est vide pour toujours !

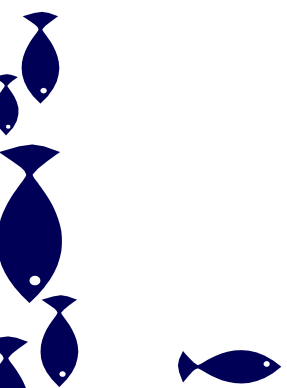


Manches/Saisons :

- Vous jouerez 4 manches. Utilisez un minuteur pour les limiter à 10 secondes.
- Au début, la plupart des groupes vont pratiquer la surpêche.
- Dès la 2e ou la 3e manche, certains groupes auront déjà un bol vide.

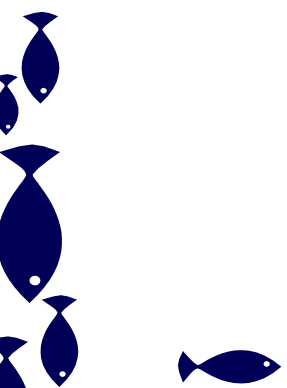
Bilan :

- Posez les questions suivantes au groupe :
 - o Qu'est-il arrivé à votre mer ?
 - o Selon vous, qu'est-ce que cela signifie si la mer est vide pour toujours ?
 - Qu'est-ce que cela signifie pour les prédateurs qui mangent les poissons ?
 - Qu'est-ce que cela signifie pour les pêcheurs et pour toutes les personnes qui travaillent avec les produits de la mer (voir l'activité 1) ?
 - Qu'est-ce que cela signifie pour vous ?
 - o Pourquoi pensez-vous que certains ont encore des poissons dans leur mer et pas les autres ?
 - o Comment aurions-nous pu pêcher différemment pour qu'il reste des poissons dans toutes vos mers ?
- Présentez le concept de **pêche responsable**: quand nous mangeons trop souvent le même poisson, cela veut dire que nous demandons aux pêcheurs d'attraper beaucoup du même poisson dans l'océan. Mais quand on en attrape trop, il ne reste plus assez de poissons dans la mer, et ils ne peuvent plus se reproduire. Cela signifie que le nombre de poissons diminue jusqu'à ce qu'il n'en reste plus aucun. Quand on pêche trop, comme cela, on appelle cela la **surpêche**. Mais si nous mangeons différentes espèces de poissons au lieu de toujours manger les mêmes, alors les pêcheurs peuvent attraper moins de poissons de chaque espèce, et cela laisse le temps à tous les poissons de se reproduire pour que l'océan reste bien rempli. C'est ce qu'on appelle la **pêche responsable**.
- Facultatif : demandez au groupe de citer les noms de différentes espèces de poissons qu'ils savent pouvoir manger. Vous pouvez aussi proposer d'autres espèces en consultant le site web ou l'application Mr.Goodfish.
- Facultatif : regardez une vidéo sur la surpêche. En voici quelques exemples :
 - o [Qu'est-ce que la pêche durable ? Ressource pédagogique pour les enseignants – Marine Stewardship Council](#) (à partir de 11 ans)
 - o [Mission Ocean : la surpêche – Ampere](#)
 - o [L'océan finira-t-il un jour par manquer de poissons ? Ayana Elisabeth Johnson](#)



Pour aller plus loin : invitez un pêcheur, un poissonnier ou un pisciculteur en classe pour faire l'activité avec vous et expliquer son métier au groupe. Ou montrez une vidéo présentant le portrait d'un professionnel des produits de la mer dans votre langue. Voici quelques liens où vous pouvez trouver des exemples de vidéos :

- [Aquaculture de l'UE – nous travaillons pour vous avec passion](#)
- [Campagne de l'UE – Taste the Ocean \(recettes\)](#)
- [Vidéo de l'UE – Une pêche durable pour un développement durable](#)



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

Durée: une semaine (à la maison) à la suite de l'une ou des deux activités 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 ce qu'est la pêche responsable et qui sont les personnes qui produisent nos produits de la mer. Nous avons aussi appris que nous devons manger des produits de la mer variés plutôt que toujours les mêmes. 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, les étapes de préparation de la recette, et une photo ou un dessin du plat. Dans une semaine, nous présenterons nos recettes les uns aux autres.

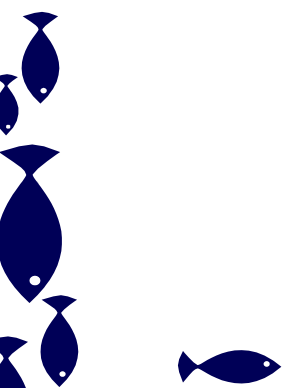
Bilan :

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 et à prendre des photos.

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.

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, croquettes de poisson, tourte au poisson, tacos/wrap/sandwich au poisson...). Vous pouvez inviter un chef 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 d'hygiène et de sécurité alimentaire liées à la cuisine avec des enfants.

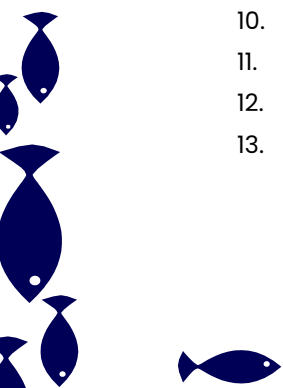


Ordre des cartes pour « Bâtonnets de poisson » :

1. Le pêcheur attrape du poisson blanc (par exemple cabillaud, lieu noir)
 - o Remarque : il est aussi possible d'utiliser du poisson issu de l'aquaculture.
2. Le poisson est congelé.
 - o Remarque : le poisson est congelé sur le bateau avant d'être ramené à terre. Les élèves auront probablement du mal à placer cette carte.
3. Le poisson est débarqué au port.
4. Le poisson est contrôlé par les autorités sanitaires.
 - o Remarque : parfois, les contrôles peuvent avoir lieu en mer. Si les élèves placent cette carte avant, c'est une réponse acceptable.
5. Le poisson est transporté vers un atelier de transformation ou une usine.
6. Le poisson est découpé en bâtonnets.
 - o Remarque : pendant cette opération, certains bâtonnets de poisson sont écartés : cela signifie que, si leur forme n'est pas uniforme, ils sont retirés de la production et utilisés à d'autres fins (par exemple l'alimentation animale).
7. Le poisson est enrobé de pâte à frire et pané
8. Le poisson est frit.
9. Les bâtonnets de poisson sont congelés.
10. Les bâtonnets de poisson sont emballés, pesés et étiquetés.
11. Les bâtonnets de poisson sont livrés à un supermarché.
12. Quelqu'un achète les bâtonnets de poisson et les rapporte à la maison.
13. Quelqu'un cuisine les bâtonnets de poisson.
14. Quelqu'un mange les bâtonnets de poisson.

Ordre des cartes pour « Thon en conserve » :

1. Le pêcheur attrape du thon au large.
2. Le thon est débarqué au port.
3. Le thon est contrôlé par les autorités sanitaires.
 - o Remarque : parfois, les contrôles peuvent avoir lieu en mer. Si les élèves placent cette carte avant, c'est une réponse acceptable.
4. Le thon est transporté vers un atelier de transformation ou une usine.
5. Le thon est découpé en morceaux.
6. Le thon est cuit.
7. Le thon est débarrassé de ses arêtes et de sa peau.
8. Le thon est mis en boîte avec de l'huile ou de l'eau, puis la boîte est fermée hermétiquement.
9. La boîte est stérilisée à la vapeur.
10. La boîte est emballée, pesée et étiquetée.
11. La boîte est livrée à un supermarché.
12. Quelqu'un achète le thon en conserve et le rapporte à la maison.
13. Quelqu'un cuisine avec du thon en conserve.



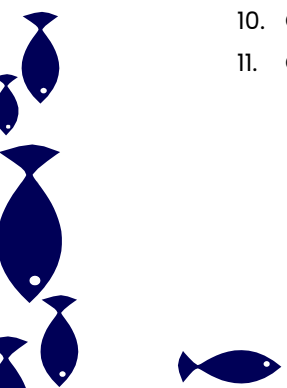
14. Quelqu'un mange le thon.

Ordre des cartes pour « Crevettes congelées » :

1. L'éleveur de crevettes récolte les crevettes dans son élevage.
 - o Remarque : les crevettes peuvent aussi être pêchées en mer par des pêcheurs.
2. Les crevettes sont contrôlées pour garantir leur qualité.
 - o Remarque : les contrôles dans les élevages de crevettes peuvent aussi avoir lieu avant la récolte. Ces contrôles portent généralement, entre autres, sur la qualité de l'eau, les contaminants (pesticides, métaux, bactéries), l'hygiène et l'alimentation.
3. Les crevettes sont transportées vers un atelier de transformation ou une usine.
4. Les crevettes sont soigneusement nettoyées.
5. Les crevettes sont calibrées (triées par taille).
6. Les crevettes sont décortiquées.
 - o Remarque : parfois, les crevettes ne sont pas décortiquées à l'atelier de transformation et sont vendues entières, avec leur carapace. Les élèves peuvent placer cette carte entre l'achat des crevettes congelées et leur cuisson. Ce serait juste.
7. Les crevettes sont congelées.
8. Les crevettes congelées sont emballées, pesées et étiquetées.
9. Les crevettes congelées sont livrées à un supermarché.
10. Quelqu'un achète les crevettes congelées et les rapporte à la maison.
11. Quelqu'un cuisine les crevettes.
12. Quelqu'un mange les crevettes.

Ordre des cartes pour « Moules fraîches » :

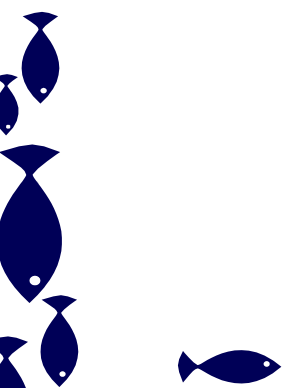
1. Le mytiliculteur récolte les moules dans son élevage.
 - o Remarque : les moules peuvent aussi être récoltées à l'état sauvage par des pêcheurs, en mer ou sur le littoral.
2. Les moules sont contrôlées pour garantir leur qualité.
 - o Remarque : les contrôles dans les élevages de moules peuvent aussi avoir lieu avant la récolte. Les contrôles en élevage portent généralement, entre autres, sur la qualité de l'eau, les contaminants (pesticides, métaux, bactéries), l'hygiène et l'alimentation.
3. Les moules sont transportées vers un atelier de transformation ou une usine.
4. Les moules sont soigneusement nettoyées.
5. Les moules sont calibrées (triées par taille).
6. Les moules sont emballées, pesées et étiquetées.
7. Les moules sont livrées chez un poissonnier.
8. Quelqu'un achète les moules et les rapporte à la maison.
9. Quelqu'un cuisine les moules.
10. Quelqu'un mange les moules.
11. Quelqu'un jette les coquilles de moules.



- o Remarque : c'est le cas si les moules ont été vendues dans leurs coquilles. Parfois, les coquilles sont retirées à l'atelier de transformation (par exemple pour les moules congelées, les moules cuites en saumure...)

Ordre des cartes pour « Saumon fumé » :

1. Le pisciculteur attrape les saumons dans son élevage.
 - o Remarque : le saumon peut aussi être pêché en mer ou en rivière par des pêcheurs.
2. Le saumon est contrôlé pour garantir sa qualité.
 - o Remarque : les contrôles dans les élevages de saumons peuvent aussi avoir lieu avant la récolte. Ces contrôles portent généralement, entre autres, sur la qualité de l'eau, les contaminants (pesticides, métaux, bactéries), l'hygiène et l'alimentation.
3. Le saumon est transporté vers un atelier de transformation ou une usine.
4. Le saumon est vidé et découpé en filets.
5. Le saumon est mis en salaison dans un mélange de sel et de sucre pour en retirer l'humidité.
6. Le saumon est rincé et séché.
7. Le saumon est fumé.
8. Le saumon fumé est tranché.
9. Le saumon fumé est emballé, pesé et étiqueté.
10. Le saumon fumé est livré à un supermarché.
11. Quelqu'un achète du saumon fumé et le rapporte à la maison.
12. Quelqu'un cuisine le saumon fumé.
13. Quelqu'un mange le saumon fumé.



Des produits de la mer dans mon assiette

Mon nom :

Cette semaine, j'ai cuisiné des produits de la mer / du poisson avec ma famille.

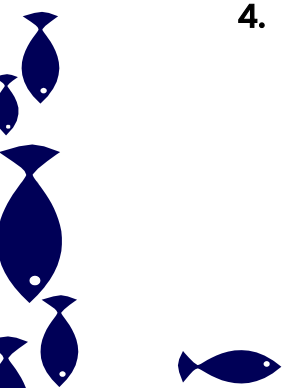
Le nom de la recette est

Les ingrédients de cette recette sont :

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

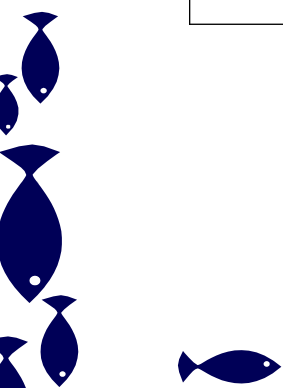
Voici les étapes pour préparer la recette :

1.
.....
.....
2.
.....
.....
3.
.....
.....
4.
.....
.....



5.
.....
.....
6.
.....
.....
7.
.....
.....
8.
.....
.....
9.
.....
.....
10.
.....
.....

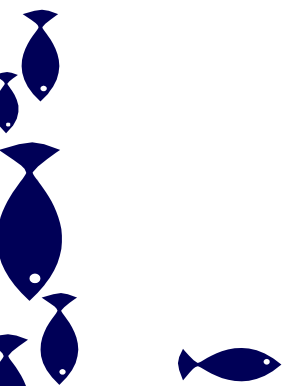
Je colle une photo du plat ou je dessine le plat ici :



Notez vos prises dans le tableau ci-dessous

	La mer	Joueur 1 :	Joueur 2 :	Joueur 3 :	Joueur 4 :
Hiver	Il reste ... poissons femelles et ... poissons mâles dans la mer après cette saison.	Cette saison, j'ai attrapé ... poissons femelles et ... poissons mâles.	Cette saison, j'ai attrapé ... poissons femelles et ... poissons mâles.	Cette saison, j'ai attrapé ... poissons femelles et ... poissons mâles.	Cette saison, j'ai attrapé ... poissons femelles et ... poissons mâles.
Printemps	Il reste ... poissons femelles et ... poissons mâles dans la mer après cette saison.	Cette saison, j'ai attrapé ... poissons femelles et ... poissons mâles.	Cette saison, j'ai attrapé ... poissons femelles et ... poissons mâles.	Cette saison, j'ai attrapé ... poissons femelles et ... poissons mâles.	Cette saison, j'ai attrapé ... poissons femelles et ... poissons mâles.
Été	Il reste ... poissons femelles et ... poissons mâles dans la mer après cette saison.	Cette saison, j'ai attrapé ... poissons femelles et ... poissons mâles.	Cette saison, j'ai attrapé ... poissons femelles et ... poissons mâles.	Cette saison, j'ai attrapé ... poissons femelles et ... poissons mâles.	Cette saison, j'ai attrapé ... poissons femelles et ... poissons mâles.
Automne	Il reste ... poissons femelles et ...	Cette saison, j'ai attrapé ... poissons	Cette saison, j'ai attrapé ... poissons	Cette saison, j'ai attrapé ... poissons	Cette saison, j'ai attrapé ... poissons

	poissons mâles dans la mer après cette saison.	femelles et ... poissons mâles.	femelles et ... poissons mâles.	femelles et ... poissons mâles.	femelles et ... poissons mâles.
--	--	---------------------------------	---------------------------------	---------------------------------	---------------------------------





« Choisir le bon poisson à la bonne saison ! »

Suivez-nous

Site web : www.mrgoodfish.com

