GUIDE PÉDAGOGIQUE

LES CHANGEMENTS CLIMATIQUES: AGISSONS DANS NOTRE COMMUNAUTÉ!

VOLET 1: DÉVELOPPER UNE MISE EN ACTION INDIVIDUELLE

MODULE 2

LA CONSOMMATION ALIMENTAIRE

Référence

Villemagne, C., Cournoyer, É., Daniel J., Caron J., Squires, N. (2013). *La consommation alimentaire. Module 2. Guide pédagogique Les changements climatiques: agissons dans notre communauté!* Montréal: Les éditions du Centr'ERE. ISBN: 978-2-924367-03-2

Contenu et démarche pédagogique

- Conceptrices: Justine Daniel
  Nancy Squires
  Édith Cournoyer
  Carine Villemagne

- Co-responsables: Chantal Bouchard
  Jacinthe Caron
  Carine Villemagne
  Robert Cyr

- Collaborateurs: Nicolas Millot
  Vanessa Cournoyer-Cyr
  Ariane Hillman-Beauchesne
  Kaven Joyal
  Stéphanie Sirois

Ce document est la propriété du Conseil régional de l'environnement de l'Estrie, de l'Université de Sherbrooke et du Centre de services éducatifs populaire du Haut-Saint-François.

Partenaires

Table des matières

Introduction du Module 2 « La consommation alimentaire » 7
SCÉNARIO du MODULE 2 9
Les Essentiels 11

PARTIE FORMATEUR
SÉQUENCE 1: Que mangeons-nous? 21
ATELIER 1.1: Qu'as-tu dans ton assiette? 21
Fiche-Formateur 1 *« Corrigé du vocabulaire: Construire des mots »* 24
Fiche-Formateur 2 « *Corrigé de la dictée: L'alimentation en quelques mots »* 25
Fiche-Formateur 3 *« Texte: Que produit-on au Québec? »* 26
Fiche-Formateur 4 *« Corrigé du questionnaire sur le texte: Que produit-on au Québec »* 27
Fiche-Formateur 5 *« Corrigé: Quel prix pour quelle origine ? »* 30
ATELIER 1.2: Connais-tu l'origine des produits que tu consommes? 33
Fiche-Formateur 6 *« Corrigé: L'itinéraire d'une pomme »* 35
Fiche-Formateur 7 *« Nos pommes et les GES »* 37
Fiche-Formateur 8 *« Corrigé: Le mot mystère sur l'achat local »* 38
Fiche-Formateur 9 *« Corrigé du questionnaire sur le texte: Ail, ail, ail! »* 39
ATELIER 1.3: Comment faire mon épicerie? 43
Pour aller plus loin… *45*

SÉQUENCE 2: Et la viande dans tout ça? 47
ATELIER 2.1: La viande, ce n'est pas pour moi! 47
Fiche-Formateur 10 *« Préparation au débat »* 50
ATELIER 2.2: Agriculture traditionnelle ou intensive? 53
Fiche-Formateur 11 *« Corrigé des questions sur le reportage: L'effet bœuf »* 56
Fiche-Formateur 12 *« Corrigé des questions sur le reportage: L'effet bœuf »* 57
Fiche-Formateur 13 *« Texte: Le bœuf et les changements climatiques »* 59
Fiche-Formateur 14 *« Corrigé du questionnaire sur le texte: Le bœuf et les changements climatiques»* 60
Pour aller plus loin… *64*

PARTIE APPRENANT

Fiche-Apprenant 1 *« Vocabulaire: Construire des mots »* 69
Fiche-Apprenant 2a *« Dictée: L'alimentation en quelques mots »*..... 70
Fiche-Apprenant 2b *« Dictée: L'alimentation en quelques mots »* 71
Fiche-Apprenant 2c *« Dictée: L'alimentation en quelques mots »*..... 72
Fiche-Apprenant 3 *« Questionnaire: De quoi se composent nos produits alimentaires ? »* 73
Fiche-Apprenant 4 *« Texte: Que produit-on au Québec? »* 74
Fiche-Apprenant 5a *« Questionnaire sur le texte: Que produit-on au Québec? »*..... 75
Fiche-Apprenant 5b *« Questionnaire sur le texte: Que produit-on au Québec? »*..... 77
Fiche-Apprenant 5c *« Questionnaire sur le texte: Que produit-on au Québec? »*..... 80
Fiche-Apprenant 6 *« Quel prix pour quelle origine ? »* 82
Fiche-Apprenant 7 *« L'itinéraire d'une pomme »* 86
Fiche-Apprenant 8 *« Le mot mystère sur l'achat local »*..... 88
Fiche-Apprenant 9a « *Questionnaire sur le texte: Ail, ail, ail! »* 89
Fiche-Apprenant 9b *« Questionnaire sur le texte: Ail, ail, ail! »* 91
Fiche-Apprenant 9b *« Questionnaire sur le texte: Ail, ail, ail! »* 93
Fiche-Apprenant 10 *« L'origine de nos fruits »*..... 95
Fiche-Apprenant 11 *« L'origine de nos légumes »*..... 97
Fiche-Apprenant 12 *« Débat: Manger du bœuf ? Non! »*..... 99
Fiche-Apprenant 13 *« Débat: Manger du bœuf ? Oui! »*..... 101
Fiche-Apprenant 14 *« Débat: Grille d'évaluation des équipes par le jury »* 103
Fiche-Apprenant 15 *« Questions sur le reportage: L'effet bœuf »* 105
Fiche-Apprenant 16a *« Questions sur le reportage: L'effet bœuf »* 106
Fiche-Apprenant 16b *« Questions sur le reportage: L'effet bœuf »* 107
Fiche-Apprenant 16c *« Questions sur le reportage: L'effet bœuf »* 108
Fiche-Apprenant 17a *« Questionnaire sur le texte: Le bœuf et les changements climatiques »*..... 109
Fiche-Apprenant 17b *« Questionnaire sur le texte: Le bœuf et les changements climatiques »* 111

Tous droits réservés

Fiche-Apprenant 17c *« Questionnaire sur le texte: Le bœuf et les changements climatiques »* 114

RÉFÉRENCES 117

Introduction du Module 2 « La consommation alimentaire »

Le Module 2 « La consommation alimentaire » propose de comprendre les impacts des habitudes de consommation alimentaire sur les changements climatiques. Il propose également d'examiner les actions individuelles possibles pour réduire la production de GES grâce à l'adoption de nouvelles habitudes alimentaires. Ce module est organisé en deux séquences complémentaires qui permettent de cerner l'origine des produits alimentaires que nous consommons et l'impact de ceux-ci sur la production de GES. La question spécifique de la consommation de viande est abordée au regard des changements climatiques.

Le Module 2 « La consommation alimentaire » est l'un des 7 modules complémentaires qui constituent le Guide pédagogique Les changements climatiques: agissons dans notre communauté! Ce guide pédagogique s'adresse à tout enseignant, formateur ou intervenant souhaitant entreprendre une démarche de formation et d'accompagnement de nature citoyenne avec des adultes de tous les âges, ayant un faible niveau de littératie (pour en savoir plus sur le guide pédagogique, consulter le Module 1).

Le tableau ci-dessous situe le Module 2 à l'intérieur du guide pédagogique.

Volet 1: Développer une mise en action individuelle

	Module 1: Comprendre les changements climatiques
√	Module 2: La consommation alimentaire
	Module 3: La gestion des matières résiduelles
	Module 4: La consommation d'énergie
	Module 5: Les modes de transport
	Module 6: L'aménagement du territoire

Volet 2: Développer une mise en action collective

	Module 7: Concevoir un projet collectif

Afin de se familiariser avec les modalités de fonctionnement du Module 2, consulter les premières pages du Module 1 qui présentent l'organisation interne de chaque module ainsi que les différents pictogrammes qui seront rencontrés.

.

Tous droits réservés

Tous droits réservés

SCÉNARIO DU MODULE 2
LA CONSOMMATION ALIMENTAIRE

Séquence 1: Que mangeons-nous?		
Atelier 1.1: Qu'as-tu dans ton assiette?	**Activité de vocabulaire:** Construire des mots. **Atelier de reconnaissance des produits**: De quoi se composent nos produits alimentaires? **Atelier de géographie**: Quel prix pour quelle origine?	
Atelier 1.2: Connais-tu l'origine de nos produits?	**Atelier sur l'origine des fruits:** L'itinéraire d'une pomme. **Reportage:** Ail, ail, ail! **Le mot mystère** sur l'achat local.	
Atelier 1.3: Comment faire mon épicerie?	**Visite dans une épicerie** pour identifier l'origine des aliments.	
Séquence 2: Et la viande dans tout ça?		
Atelier 2.1: La viande, ce n'est pas pour moi!	**Débat** sur la question: Manger du bœuf? Pour ou contre. **Défi:** Une journée sans viande.	
Atelier 2.2: Agriculture traditionnelle ou intensive?	**Reportage:** L'effet bœuf. **Questionnaire sur le reportage** L'effet bœuf. **Texte:** Le bœuf et les changements climatiques. **Compréhension de texte:** Le bœuf et les changements climatiques.	

Tous droits réservés

Tous droits réservés

Les Essentiels

Dans cette section

L'alimentation au Québec

Qu'est-ce que l'achat local?

Comprendre l'impact de nos habitudes alimentaires sur les changements climatiques

La consommation de bœuf et la production de gaz à effet de serre

Selon les auteurs du rapport « CO2, Kyoto et nous : un bilan carbone pour la ville », un hectare de terre peut produire annuellement 18 tonnes de légumes, 15 tonnes de pommes de terre ou 12 tonnes de fruits, mais seulement 400 à 500 kg de viande blanche, de lait ou d'œufs et pas plus de 33 kg de viande rouge.

L'alimentation au Québec

On a beau être fiers d'être Québécois, dans nos assiettes, on retrouve une variété grandissante d'aliments importés. Alors que nos arrière-grands-parents mangeaient surtout les produits issus de leur région immédiate, aujourd'hui, une famille moyenne consomme quotidiennement du riz, des kiwis, des oranges, du café, des mets prêts à manger, des viandes exotiques, des noix, de la cannelle, du chocolat, etc. Il est d'autant plus étonnant de constater que même des aliments typiquement québécois, comme les pommes, sont importés en grande quantité. Pour chaque pomme québécoise achetée à l'épicerie, deux pommes proviennent d'ailleurs (ex. les variétés de pommes Granny Smith ou Royal Gala sont très populaires).
(Source: FCAQ, Équiterre, UPA et CDAQ, 2006)

Les Québécois achètent la très grande majorité de leur épicerie dans les supermarchés (Provigo/Loblaws, IGA/Sobeys, Métro/Super C, et dans une moindre mesure Wal-Mart). Ces chaînes offrent malheureusement peu de produits locaux. La saison des récoltes (été, automne) amène toutefois plusieurs consommateurs à fréquenter les marchés publics pour les achats de fruits et légumes surtout.

Les marchés publics, l'agriculture soutenue par la communauté et les achats directement à la ferme facilitent l'accès aux denrées locales. En Estrie, et maintenant dans quelques autres régions du Québec, les Marchés de solidarité régionale permettent aux citoyens d'acheter en un seul endroit une grande variété de produits (œufs, viande, pains, farines, produits laitiers, fruits et légumes, produits de l'érable, mets préparés, etc.) issus de plusieurs fermes situées à proximité.

Tous droits réservés

L’achat local

La moitié des aliments que l'on consomme au Québec proviennent d'ailleurs. Ces aliments font ainsi beaucoup de chemin entre leur lieu de culture et notre assiette. Le trajet parcouru par les aliments est particulièrement impressionnant dans les cas des aliments préparés, considérant le transport des aliments les constituant, la transformation, l'emballage et la distribution. Par exemple, pour vendre à Sherbrooke une lasagne « Michelina » produite aux États-Unis, on doit transporter et transformer de la farine (pâtes), des légumes (sauce tomate, épinards), du lait (fromage), des épices, du bois et du pétrole (pour un emballage en carton et plastique), etc. Tous ces trajets additionnés, la lasagne et tous ses constituants ont probablement voyagé davantage que le Québécois qui s'apprête à la déguster!

(Source: FCAQ, Équiterre, UPA et CDAQ, 2006)

Qu’est-ce que l'achat local ? Trois points de vue différents:

1. **La distance physique:** c'est à dire, un aliment qui a parcouru un faible nombre de kilomètres pour se rendre de la ferme à l'assiette. De ce point de vue, une manière efficace de réduire le nombre de kilomètres parcourus par les aliments est d'acheter le plus près de chez soi possible, d'abord en cultivant son propre potager à la maison (ou dans un jardin communautaire), ensuite en choisissant des produits de sa région immédiate, et enfin en optant pour des produits faits au Québec. Selon un rapport rédigé par la FCAQ, Équiterre, l'UPA et le CDAQ (2006), acheter 10 % plus de produits maraîchers locaux (fruits et légumes de la ferme) réduirait les émissions de CO_2 de 3,6 millions de kg par an.

(Source: FCAQ, Équiterre, UPA et CDAQ, 2006)

2. **La distance politique:** c'est à dire un aliment qui provient d'abord de sa région immédiate ou de sa région administrative, ensuite de sa province ou de son pays. Avec une telle définition, des céréales provenant de l'Alberta (à environ 1000 km de l'Estrie) sont plus locales que celles provenant du Vermont, aux États-Unis (environ 200 km de l'Estrie). De ce point de vue, l’achat local permet de soutenir l’économie québécoise. Un avantage de l'achat local est l'impact positif sur les emplois d'ici. L'industrie de la production agricole et de la transformation des aliments soutient des centaines

Tous droits réservés

de milliers d'emplois québécois. Plus on achète québécois, plus on maintient ces emplois et plus on en permet la création de nouveaux. De plus, acheter « chez nous », c'est soutenir notre autonomie alimentaire. Dans le cas d'une crise mondiale ou d'une augmentation des prix de carburant, une économie locale bien développée permet un accès à des biens essentiels à prix raisonnables pour tous.

Comment reconnaître un produit québécois à l'épicerie ? Un logo « Aliments du Québec » a été créé afin de repérer facilement les produits du Québec. D'autres logos existent pour certains produits du terroir.

3. **La distance sociale ou les circuits-courts**: c'est-à-dire que l'aliment passe par un nombre réduit d'intermédiaires, le plus court étant de la ferme au consommateur (ou du potager au consommateur), le plus long étant un produit exporté et transformé, vendu dans une grande chaîne d'épicerie. Les principaux avantages des circuits-courts sont la traçabilité des aliments (moins il y a d'intermédiaires, plus on peut retracer la source des aliments) et la réduction du transport, donc des émissions de GES.

Que signifie le terme « locavore »?

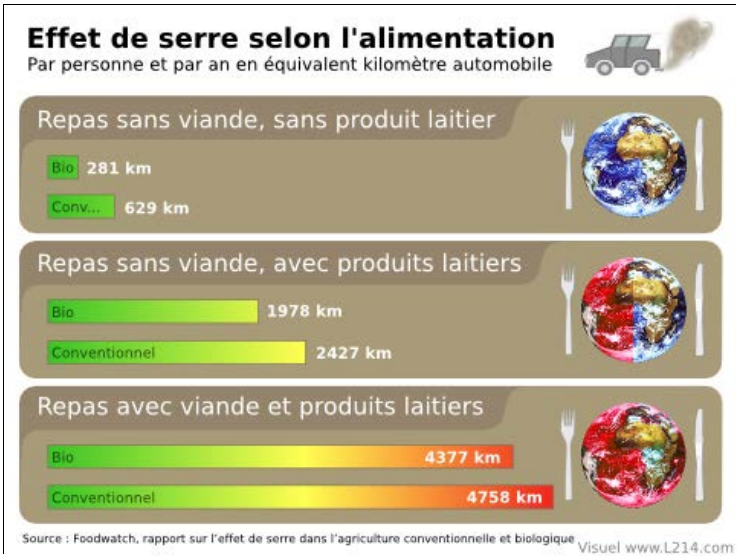
Le terme Locavore désigne un mouvement de société consistant à consommer une majorité d'aliments ayant été produits à proximité de chez soi. Au même titre que le carnivore préfère la viande, le locavore choisit des aliments provenant de sa région et mange des aliments de saison. Ainsi, il consommera davantage de fruits et légumes verts l'été; des courges et des pommes l'automne; des légumes racine et des conserves l'hiver, etc.

Et quelle est la meilleure de ces définitions ? Définitivement un produit qui répond aux trois critères. Par exemple: un sac de pommes produites dans un verger de ma région, à moins de 200 km de chez moi, acheté dans un marché public.

Tous droits réservés

L'impact de nos habitudes alimentaires sur les changements climatiques

Le lien le plus simple qu'on peut faire entre nos aliments et les changements climatiques est probablement le transport des aliments, considérant les émissions de GES produits par le carburant brûlé par les camions et les bateaux sur des milliers de kilomètres. Or, on oublie un autre élément encore plus important: la production de viande. En effet, la production animale utilise 70 % des terres agricoles et plus du quart de la surface de la terre (pensez à tout ce que doit consommer un bœuf au cours de sa vie). Ce sont plus d'un milliard d'animaux qui produisent du méthane, un gaz 21 fois plus réchauffant que le CO_2… en rotant et en pétant! Enfin, la production, le transport et l'application de pesticides et d'engrais sont également responsables d'une partie des émissions de GES, notamment à cause de l'énergie utilisée.



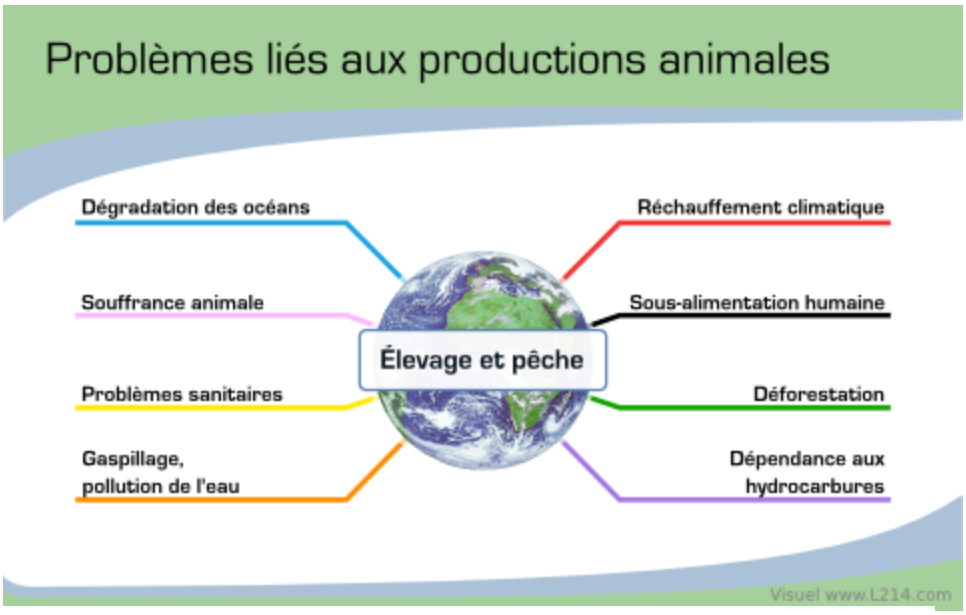
(Source: Fondation David Suzuki, 2013)

La consommation de bœuf et ses inconvénients sur notre production de gaz à effet de serre (GES)

Si l'on prend en considération toute la production de viande, incluant le transport et la production de nourriture pour les animaux, celle-ci représente près de 20 % des GES produits par l'homme. Or, c'est la production de bœuf et de produits laitiers qui remporte la palme en matière de production de GES.

Tous droits réservés

La consommation de viande rouge, que ce soit sous forme de hamburger ou de roast-beef, est bien ancrée dans les habitudes alimentaires des Québécois. Bien que savoureuse et excellente pour la santé, si consommée avec modération, la viande (surtout la rouge) engendre de nombreux impacts sur notre environnement.



Source : Viande.info, 2013

D'abord, les terres agricoles nécessaires pour soutenir l'élevage du bovin provoquent la déforestation. Or, ce sont ces mêmes forêts qui forment les « poumons » de la planète en régularisant la température et en captant le carbone. Sans compter les autres rôles essentiels que jouent les forêts pour le maintien des espèces, le captage et la filtration des eaux. Les cultures qui servent à engraisser les animaux d'élevage sont pour la plupart intensives et nécessitent aussi de grandes quantités d'eau, d'engrais chimiques et de pesticides (souvent des sous-produits du pétrole). Tout compte

370 000 vaches au Québec produisent 220 000 millions de méthane par jour
=
29 600 voitures qui font l'aller-retour Montréal-Québec par jour.

1 kg de bœuf
=
40 kg de fumier

fait, la production animale requiert plus de ressources que la production végétale, si l'on considère, par exemple, que produire un kilo de bœuf nécessite au moins 15 kilos de céréales et 15 tonnes d'eau.
(Source: Jacques Lebuis, Écoaventure, 2013)

Culture intensive ou traditionnelle? Comme la viande est consommée dans des proportions importantes à l'échelle mondiale et particulièrement dans les pays développés, comme le Canada, il va de soi qu'une agriculture à haut rendement ou intensive ait pris le dessus sur une agriculture plus familiale ou traditionnelle. S'il est vrai que les coûts de transport des intrants (engrais, pesticides, céréales) et l'utilisation de l'énergie sont plus centralisés dans une culture intensive, au bilan, une telle agriculture présente des inconvénients considérables, notamment en augmentant les émissions de GES. On compte parmi ces inconvénients:

☛ des besoins importants en pesticides et en engrais pour un rendement optimal;
☛ l'utilisation d'une machinerie lourde et grande consommatrice de pétrole pour épandre et récolter d'immenses champs;
☛ un appauvrissement des sols;
☛ Au final, une augmentation du transport des marchandises, car les cultures produites en grande quantité sont envoyées dans des centres de distribution pour ensuite être expédiées aux quatre coins du globe.

Une solution bien simple à ce problème est de consommer moins, beaucoup moins de viande et de privilégier d'autres types de viande (volaille, poisson, etc.) tout en gardant la viande rouge pour les occasions plus spéciales. En effet, la production d'un kilo de volaille, par exemple, nécessite 4 fois moins de céréales que la production d'un kilo de bœuf.
(Source: Jacques Lebuis, Écoaventure, 2013)

Une journée sans viande? Pourquoi pas ?
Beaucoup de mouvements visant à réduire notre réduction de gaz à effet de serre proposent d'adopter une journée sans viande par semaine. Impossible, diront les grands amateurs de viande ? Pourtant, cette habitude a longtemps été

Tous droits réservés

« Rien ne peut être aussi bénéfique à la santé humaine et augmenter les chances de survie de la vie sur terre que d'opter pour une diète végétarienne. »

Albert Einstein

dans les mœurs québécoises. Qui n'a jamais entendu parler du vendredi sans viande, principe issu de la religion catholique ?

Pour une personne qui consomme de la viande de façon égale à tous les jours, une journée sans viande signifie une réduction potentielle de 14 % de cette consommation. Imaginons que tous les Québécois réduisent leur consommation de 14 % de viande et de produits laitiers en optant de surcroît pour des végétaux de production locale. Un tel choix aurait un impact considérable sur le portrait agricole de la province et sur les gaz à effet de serre, considérant que produire des végétaux demande 4 fois moins de superficie agricole que produire de la viande.
Pour motiver la population, le mouvement québécois « Lundi sans viande » invite les citoyens à souscrire au défi d'éliminer la viande de son alimentation le lundi. Le site web du mouvement présente clairement les impacts positifs d'une journée sans viande: www.lundisansviande.net.

Et la certification biologique, c'est local?
Manger biologique ne signifie pas manger local. Il est même vrai qu'une grande partie des aliments biologiques disponibles sur nos tablettes d'épicerie proviennent de loin. On peut penser aux céréales, aux fruits et aux légumes certifiés biologiques et surtout, aux produits spécialisés qui proviennent rarement de la ferme d'à côté!

Or, manger biologique comporte tout de même des avantages incontestables au niveau de l'impact environnemental. L'utilisation d'engrais et de pesticides de synthèse dans une ferme traditionnelle fait en sorte qu'elle utilise jusqu'à 30 % plus d'énergie qu'une ferme biologique. Les produits de synthèse peuvent être faits à partir de produits pétroliers et nécessitent évidemment de grandes quantités d'énergie pour leur production et leur transport. En contrepartie, la ferme biologique entrepose du carbone dans le sol en utilisant des engrais naturels (du fumier) et empêche une partie de la production de méthane.
(Source: David Suzuki.org, 2013)

Tous droits réservés

CONCLURE EN UNE BOUCHÉE!

Pour soutenir une alimentation plus respectueuse de l'environnement, les consommateurs doivent privilégier les produits de fabrication locale (moins de transport, plus de fraîcheur!), végétariens, les moins transformés et de culture biologique (moins d'impact sur le sol, les plantes et l'eau). Si les consommateurs demandent davantage de ces produits, les fabricants en offriront. C'est une question d'offre et de demande!

Tous droits réservés

PARTIE FORMATEUR

SÉQUENCE 1: Que mangeons-nous?

Séquence 1
A 1.1

Cette première séquence propose de mettre en évidence les habitudes alimentaires des participants à travers des ateliers axés sur leurs habitudes de consommation quotidiennes. Ces dernières permettront de soulever un questionnement tant individuel que collectif au sujet des produits alimentaires qui produisent peu ou au contraire, beaucoup de GES.

ATELIER 1.1: Qu'as-tu dans ton assiette?

Durée 75 minutes

Matériel Tableau.; produits alimentaires (fruits, légumes, œufs, céréales, gâteaux, etc.); papier; crayons; règle; calculatrice (au besoin); planisphère.

Objectifs ERE

- Mieux comprendre l'origine géographique de nos aliments.
- Faire le lien entre l'achat de produits alimentaires, dont la production est éloignée géographiquement du Québec et la production de GES.

Objectifs alpha

- Lire pour obtenir l'information recherchée.
- Lire une règle.
- Utiliser les échelles de mesure.
- Calculer des distances.
- Multiplier des nombres.
- Orthographier des mots usuels.
- Développer le vocabulaire (*mots-clés: achat local; consommation; surconsommation; exportation; importation; entreposage; locavore).*
- Écrire plusieurs phrases pour communiquer des informations et son opinion.

Objectif transversal

- Écouter et prendre la parole pour échanger des opinions et recenser de l'information, et ce, dans le respect de chacun.

DÉROULEMENT

Étape 1

1. Préparer et présenter la mise en contexte de l'atelier à l'aide de la section « Les Essentiels ».

Tous droits réservés

Étape 2

1. Demander aux apprenants de compléter la **Fiche-Apprenant 1 « *Vocabulaire: Construire des mots* ».**
2. En grand groupe, faire la correction à l'aide de la **Fiche-Formateur 1 *« Corrigé du vocabulaire: Construire des mots »*** en écrivant les mots au tableau.
3. Demander aux apprenants ce qu'ils comprennent des mots écrits afin d'en définir le sens. Insister sur la différence entre consommation et surconsommation.

Pour les apprenants ayant des défis d'alphabétisation, réaliser une dictée au moyen des **Fiches-Apprenant 2a, 2b ou 2c «*Dictée : L'alimentation en quelques mots*»** par vos apprenants. Une dictée trouée est proposée aux apprenants de niveau débutant seulement. Les autres niveaux ont une dictée complète (quelques lignes). Compléter l'activité avec un travail d'orthographe en découpant les mots en syllabes. Faire la correction à l'aide de la **Fiche-Formateur 2 *« Corrigé de la dictée : L'alimentation en quelques mots »***.

Étape 3

1. Séparer le groupe en deux équipes, chacune ayant sa propre table.
2. Sur chaque table, disposer plusieurs produits alimentaires variés couramment utilisés par les apprenants. Chaque groupe doit répondre aux questions de la **Fiche-Apprenant 3 *« Questionnaire: De quoi se composent nos produits alimentaires ?»***
3. Revenir en groupe et interroger les apprenants à partir des questions suivantes:
   - Qu'avez-vous remarqué ?
   - Est-il facile de trouver l'information ? Si non, pour quels produits est-ce plus difficile ?
   - Quel est votre avis sur l'origine des produits?
   - Comment arrivent-ils dans nos épiceries?
   - Qui choisit les produits?
   - Pour les produits qui viennent de l'étranger, peut-on les produire ici?
   - Sont-ils de saisons?
   - Comment sont-ils conçus/ fabriqués?
   - Quelles sont les matières premières utilisées?

Pour les apprenants ayant des défis d'alphabétisation, compléter l'atelier par un texte à lire et des exercices associés à ce dernier. Pour cela, distribuer la **Fiche-Apprenant 4 *« Texte : Que produit-on au Québec? »*** et les **Fiches-Apprenant 5a, 5b ou 5c *«Questionnaire sur le texte : Que produit-on au Québec? »***, en fonction des niveaux d'alphabétisation des apprenants. Les corrigés sont dans la **Fiche-Formateur 4 *« Corrigé du questionnaire sur le texte : Que produit-on au Ouébec ? »***

Tous droits réservés

Nos produits alimentaires ont un impact sur les changements climatiques. Mais à quel niveau? Avons-nous vraiment le choix? Pour discuter du sujet, nous allons comparer plusieurs fruits provenant de pays différents afin d'observer les distances parcourues versus le prix de vente.

Étape 4

1. Distribuer aux apprenants la **Fiche-Apprenant 6 *« Quel prix pour quelle origine ? ».*** Étaler sur une table un planisphère afin que les adultes puissent chercher les pays d'où proviennent les fruits et les légumes.
2. En grand groupe, faire un retour sur l'activité à l'aide de la **Fiche-Formateur 5 *« Corrigé: Quel prix pour quelle origine ? ».***
   - Comparer le pays où le fruit est le moins cher versus l'origine la plus proche. Que constatez-vous ?
   - Êtes-vous surpris ? Pensez-vous qu'il est normal que les fruits qui viennent de plus loin coûtent moins cher que ceux cultivés proches de chez nous ? Pourquoi ?
   - D'après vous, quel est l'impact sur les changements climatiques ?

Il est possible de modifier l'atelier en réalisant le travail de localisation des pays tous ensemble et de distribuer le corrigé avec les symboles placés sur la carte pour effectuer les calculs de distance.
Il est également possible de compléter l'atelier en élargissant le sujet par le visionnement de la vidéo « *Le hold-up de l'eau* » (Docherty, N., 2006). Cette vidéo montre l'impact de la production agricole en Californie sur le Mexique mettant ainsi en perspective les conséquences qu'auraient les changements climatiques sur le Mexique en raison d'une augmentation potentielle des sécheresses et d'une diminution de la quantité d'eau potable.

Conclusion

Nous venons de voir que les produits que nous consommons jouent un rôle sur les changements climatiques, que ce soit au niveau de leur production (extraction des matières premières, transformation en produit), de leur transport ou de leur élimination (site d'enfouissement ou compostage). Tout au long de leur parcours, nos produits alimentaires produisent des GES, en plus ou moins grande quantité. Il est vrai toutefois qu'il n'est pas possible de produire tous nos aliments au Québec puisque certains fruits ou légumes ne sont notamment pas cultivables en raison du climat hivernal. Alors comment pouvons-nous intervenir?

Tous droits réservés

Fiche-Formateur 1 *« Corrigé du vocabulaire: Construire des mots »*

1. Replace les lettres dans le bon ordre pour former le mot.

Exemple: S o c r o i n s m u a t m o n = surconsommation

n p t E r e o s g a e = Entreposage

I p m o r t a i o t n = Importation

h A c a t – l l o c a = Achat-local

C m o n i so m a t o n = Consommation

x p a r t o t E i o n = Exportation

Tous droits réservés

Fiche-Formateur 2 *« Corrigé de la dictée: L'alimentation en quelques mots »*

Corrigé des Fiches-Apprenant 2a, 2b et 2c.

Cette dictée permet d'introduire certains mots de vocabulaire essentiels à l'atelier. Compléter la dictée par un travail de définition pour les mots en gras. Les niveaux d'alphabétisation intermédiaire et avancé, doivent compléter la dictée au complet.

Dictée

Pendant le temps des fêtes, il y a beaucoup de **surconsommation**. Le Canada fait de l'**exportation** et de l'**importation** de marchandises. **L'achat local** veut dire acheter dans notre région et éviter les **transports**. Il permet d'éviter l'**entreposage** des produits.

Tous droits réservés

Fiche-Formateur 3 *« Texte: Que produit-on au Québec? »*

Lis le texte.

Les produits de saison sont les fruits et les légumes cultivés localement. Ils sont disponibles selon les périodes de récolte et selon les régions. Il est donc possible d'adapter ses menus au fil des saisons. Cela permet de consommer plus d'aliments locaux et de réduire sa consommation de fruits et de légumes importés.

Quelques produits sont disponibles tout au long de l'année au Québec, mais la plupart ne le sont pas. Nous avons accès à des carottes, des betteraves, des champignons et des tomates de serres durant toute l'année.

Au printemps, on peut retrouver des concombres et des asperges du Québec.

En été, la variété de fruits et légumes est plus grande. Il y a par exemple des fraises, des bleuets, des poivrons et des framboises.

L'automne est aussi une saison forte pour l'agriculture. On retrouve des aubergines, du chou-fleur, des courges, des oignons, des betteraves et du brocoli à l'épicerie.

L'hiver est une saison plus difficile pour l'agriculture. Toutefois, on peut manger des pommes, de l'ail, des pommes de terre et des échalotes du Québec.

Tous droits réservés

Fiche-Formateur 4 *« Corrigé du questionnaire sur le texte: Que produit-on au Québec ? »*

Corrigé de la Fiche-Apprenant 5a

1. Place les mots par ordre alphabétique.

Légume – fruit – aliment- récolte- saison

Corrigé: aliment; fruit; légume; récolte; saison.

2. Trouve dans le texte des mots qui ont le son UI:

Corrigé: produits; fruits; réduire.

3. Trouve dans le texte des mots qui ont le son OI:

Corrigé: poivrons; framboises; toutefois.

4. Trouve dans le texte des mots qui ont le son O (o – au - eau):

Corrigé: produits; localement; disponibles; possible; locaux; consommation; tomates; aubergines; brocoli.

5. Nomme deux fruits ou légumes qu'on trouve au Québec:

Corrigé:

a) Au printemps: concombre et asperges.
b) En été: fraises; bleuets; poivrons et framboises.
c) En automne: aubergines; chou-fleur; courges et brocoli.
d) En hiver: pommes; ail; pomme de terre et échalotes.

6. Que veut dire «cultivé localement », entoure la bonne réponse.

a) Cultivé loin d'ici
b) Cultivé chez nous
c) Cultivé nulle part

7. Écris Le, La ou Les devant les noms suivants:

Corrigé: la saison les fraises le Québec le brocoli les tomates la variété

8. Quel est ton fruit préféré?

9. Quel est ton légume préféré?

Tous droits réservés

Corrigé de la Fiche-Apprenant 5b

Pour les questions de 1 à 7 voir le corrigé de la Fiche-Apprenant 5a.

8. Combien y a-t-il de paragraphes dans le texte ?

Corrigé: 6

9. Dans le tableau ci-dessous:

a) Écris **le genre** (masculin ou féminin) et **le nombre** (singulier ou pluriel) de chaque aliment.
b) Ajoute **un déterminant** devant les noms.

Aliment	Genre et nombre
LES, DES Carottes	Féminin Pluriel
UN, LE, DU Chou-fleur	Masculin Singulier
LES, DES Poireaux	Masculin Pluriel
LES, DES Asperges	Féminin Pluriel
LES, DES Aubergines	Féminin Pluriel
LES, DES Échalotes	Féminin Pluriel

10. Peux-tu donner la définition d'un produit de saison ?

Corrigé: Les produits « de saison » sont des produits locaux qui sont consommables selon la saison de l'achat, et cela quelle que soit la méthode de culture (conventionnelle, raisonnée, bio ou autre). On oppose aux produits de saison les produits issus des serres chauffées, ou bien ceux qui sont importés de pays lointains dont les cycles climatiques sont décalés par rapport au nôtre.

11. Quels aliments produits au Québec peut-on retrouver en hiver ? Entoure les bonnes réponses.

1. Pommes
2. Fraises
3. Framboises
4. Échalotes

Tous droits réservés

Corrigé de la Fiche-Apprenant 5c

1. Combien y a-t-il de paragraphes dans le texte ?

Corrigé: 6

2. Dans le tableau ci-dessous:

a) Écris **le genre** (masculin ou féminin) et **le nombre** (singulier ou pluriel) de chaque aliment.
b) Ajoute **un déterminant** devant les noms.

Aliment	Genre et nombre
LES, DES Carottes	Féminin Pluriel
UN, LE, DU Chou-fleur	Masculin Singulier.
LES, DES Poireaux	Masculin Pluriel
LES, DES Asperges	Féminin Pluriel
LES, DES Aubergines	Féminin Pluriel
LES, DES Échalotes	Féminin Pluriel

3. Peux-tu donner la définition d'un produit de saison ?

Corrigé: Les produits « de saison » sont des produits locaux qui sont consommables selon la saison de l'achat, et cela quelle que soit la méthode de culture (conventionnelle, raisonnée, bio ou autre). On oppose aux produits de saison les produits issus des serres chauffées, ou bien qui sont importés de pays lointains dont les cycles climatiques sont décalés par rapport au nôtre.

4. Quels aliments produits au Québec peut-on retrouver en hiver ? Entoure les bonnes réponses.

5. Pommes
6. Fraises
7. Framboises
8. Échalotes

5. Dans la phrase suivante, nomme les signes de ponctuation.

Durant toute l'année, nous avons accès à des carottes, des betteraves, des champignons et des poireaux.

Corrigé: le point, la virgule.

6. Trouve un synonyme des mots suivants:

Disponible: accessible.
Réduire: diminuer.
Variété: varié, diversifié.

7. Trouve un antonyme des mots suivants:

Difficile: facile.
Importer: exporter.

Tous droits réservés

Fiche-Formateur 5 *« Corrigé: Quel prix pour quelle origine ? »*

1) Place les symboles sur la carte.

Tous droits réservés

2) À l'aide de la carte:

a. Mesure la distance entre le lieu de départ et d'arrivée, l'écrire sur la ligne.
b. Calcule la distance que parcourt chaque fruit pour arriver au Québec en fonction de son lieu de production.

1 cm = 1 000 km

Corrigé: Tomates du Canada 2,2 cm x 1000 = 2 200 km

Tomates du Mexique 3,1 x 1 000 = 3 100 km
Tomates d'Espagne 5,3 x 1 000 = 5 300 km

Oranges des États-Unis 2 x 1 000 = 2 000 km
Oranges du Maroc 5 x 1 000 = 5 000 km
Oranges d'Afrique du Sud 9,7 x 1 000 = 9 700 km

Poires du Portugal 4,8 x 1 000 = 4 800 km
Poires de Chine 13,9 x 1 000 = 13 900 km
Poires des États-Unis 2,3 x 1 000 = 2 300 km

Bananes de l'Équateur 4,1 x 1 000 = 4 100 km
Bananes de Colombie 3,8 x 1 000 = 3 800 km
Bananes du Cameroun 7,9 x 1 000 = 7 900 km

Raisins du Chili 6,1 x 1 000 = 6 100 km
Raisins du Canada 2,5 x 1 000 = 2 500 km
Raisins d'Italie 6,4 x 1 000 = 6 400 km

3) Remplis le tableau suivant. Pour chaque fruit, indique dans la colonne de gauche le pays où le prix est le plus bas et dans la colonne de droite les pays les plus proches du Québec.

	Pays les plus économiques	Pays les plus proches
Tomates	Mexique	Canada
Oranges	Afrique du Sud	États-Unis
Poires	Chine	États-Unis
Bananes	Équateur	Colombie
Raisins	Chili	Canada

Tous droits réservés

ATELIER 1.2: Connais-tu l'origine des produits que tu consommes?

Séquence 1
A 1.2

Durée 60 minutes.

Matériel Tableau; planisphère; règle; projecteur; calculatrice (au besoin).

Objectifs ERE

- Comparer les trajets de plusieurs aliments communs dans notre alimentation « la pomme et l'ail », en vue de comparer la production de GES.
- Prendre conscience de l'impact de nos achats sur la production de GES.

Objectifs alpha

- Développer le vocabulaire *(mots-clés: saison; importation; exportation; itinéraire).*
- Lire pour obtenir l'information recherchée.
- Écrire pour répondre aux questions.
- Lire une règle.
- Utiliser les échelles de mesure.
- Calculer des distances.
- Multiplier des nombres.

Objectifs transversaux

- Écouter et prendre la parole pour échanger des opinions dans le respect de chacun.
- Recenser de l'information.

DÉROULEMENT

Étape 1

1. Préparer et présenter la mise en contexte de l'atelier à l'aide de la section « Les Essentiels ».

Étape 2

1. Distribuer aux apprenants la **Fiche-Apprenant 7 *« L'itinéraire d'une pomme »*** et expliquer les consignes.
2. Individuellement, chaque apprenant complète **la Fiche-Apprenant 7 *« L'itinéraire d'une pomme »***.
3. En grand groupe, faire la correction tous ensemble en projetant la **Fiche-Formateur 6 *« Corrigé: L'itinéraire d'une pomme».***
4. Proposer une discussion sur l'itinéraire d'une pomme à l'aide des questions suivantes:
    - Aviez-vous déjà remarqué la provenance des pommes que vous achetez ?
    - Pourquoi viennent-elles de si loin ?

Tous droits réservés

- D'après vous, quel est l'impact sur les changements climatiques ?
- Comment peut-on éviter cela ?

5. Clôturer l'étape par la projection de la **Fiche-Formateur 7** ***« Nos pommes et les GES »*** et montrer les différences au niveau du transport, différences qui expliquent pourquoi les produits plus éloignés produisent plus de GES.

Étape 3

1. Visionner le reportage de la Semaine Verte du 11 décembre 2010, *Ail, ail, ail!* (Marsolais, M., 2010).
2. Distribuer la **Fiche-Apprenant 8** ***« Le mot mystère sur l'achat local »*** aux apprenants. Ces derniers doivent compléter individuellement l'activité afin de trouver le mot mystère.
3. Pour effectuer la correction, distribuer la **Fiche-Formateur 8** ***« Corrigé: Le mot mystère sur l'achat local».***

Pour les apprenants ayant des défis d'alphabétisation, faire compléter par les adultes les **Fiches-Apprenant 9a, 9b ou 9c** ***«Questionnaire sur le texte : Ail, ail, ail! »***, en remplacement de la **Fiche-Apprenant 8** ***« Le mot mystère sur l'achat local ».*** Le corrigé se trouve à la **Fiche-Formateur 9** ***« Corrigé du questionnaire sur le texte : Ail, ail, ail! ».***

4. Faire un retour avec les adultes sur leur compréhension de la vidéo et sur leurs perceptions quant à l'achat local. Demander aux apprenants:
   - Quels sont d'après vous, les avantages à acheter localement ?
   - Quels sont les impacts pour les producteurs du Québec ?
   - Quels sont les impacts sur les changements climatiques ?

Conclusion

Nous avons remarqué que certains produits cultivables au Québec, comme la pomme, sont tout de même importés de pays situés à l'autre bout du monde (exemple de la Nouvelle-Zélande). Pourtant, pour les fruits comme pour les légumes, il est possible de cultiver au Québec certaines variétés malgré le climat rude. Aussi, comme le mentionne la productrice d'ail, plus nous consommerons de produits de chez nous, plus ces produits seront nombreux, variés et intéressants sur le plan économique (pour le consommateur et le producteur). Rappelons l'impact au niveau des changements climatiques: le transport étant réduit, la quantité de GES émis le sera également. Donc l'achat local, c'est non seulement contribuer au développement économique local mais c'est aussi limiter l'impact sur les changements climatiques.

Tous droits réservés

Fiche-Formateur 6 *« Corrigé: L'itinéraire d'une pomme »*

Voici 3 sortes de pommes. Elles viennent toutes les trois d'endroits différents:

Nom	Origine	Photo
La McIntosh	Québec, Canada	
La Granny Smith	État de Washington, États-Unis	
La Gala	Nouvelle Zélande	

1) Sur la carte du monde et à l'aide d'une règle relie le Québec (✕) à l'État de Washington (●) puis le Québec (✕) à la Nouvelle-Zélande (●).

a) En utilisant une règle, indique quelle est la distance (en cm) entre le Québec **(✕)** et l'État de Washington **(●).**

Corrigé: 3,5 cm.

2) Quelle est la distance en kilomètres (km) entre le Québec (✕) et l'État de Washington (●) ? (1cm = 1 000 km)

Corrigé: distance réelle entre le Québec et l'état de Washington: 3,5 x 1 000 = 3 500 km.
On sait que la distance entre la Nouvelle-Zélande et le Québec est de 14 400 km.

3) Quelle pomme parcourt le plus de distance pour arriver dans nos épiceries ?
Corrigé: la pomme qui parcourt la plus grande distance pour arriver jusqu'à nous est la Gala (14 400 km). À l'inverse, la McIntosh réalise quelques kilomètres puisqu'elle est produite au Québec.

4) D'après toi, quelle pomme produit le plus de gaz à effet de serre ? Laquelle en produit le moins ?

Corrigé: la pomme qui produit le moins de GES est la McIntosh puisqu'elle fait très peu de distance. En revanche celle qui en produit le plus est la Gala car il faut qu'elle traverse 14 400 km pour arriver jusqu'à nous. Comme le trajet est plus long, il y a plus de transport donc plus de CO_2 produit.

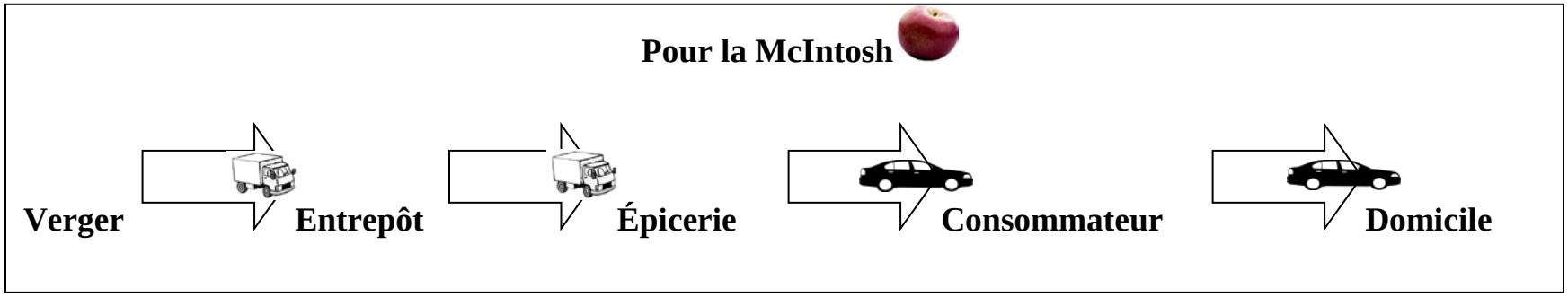
Tous droits réservés

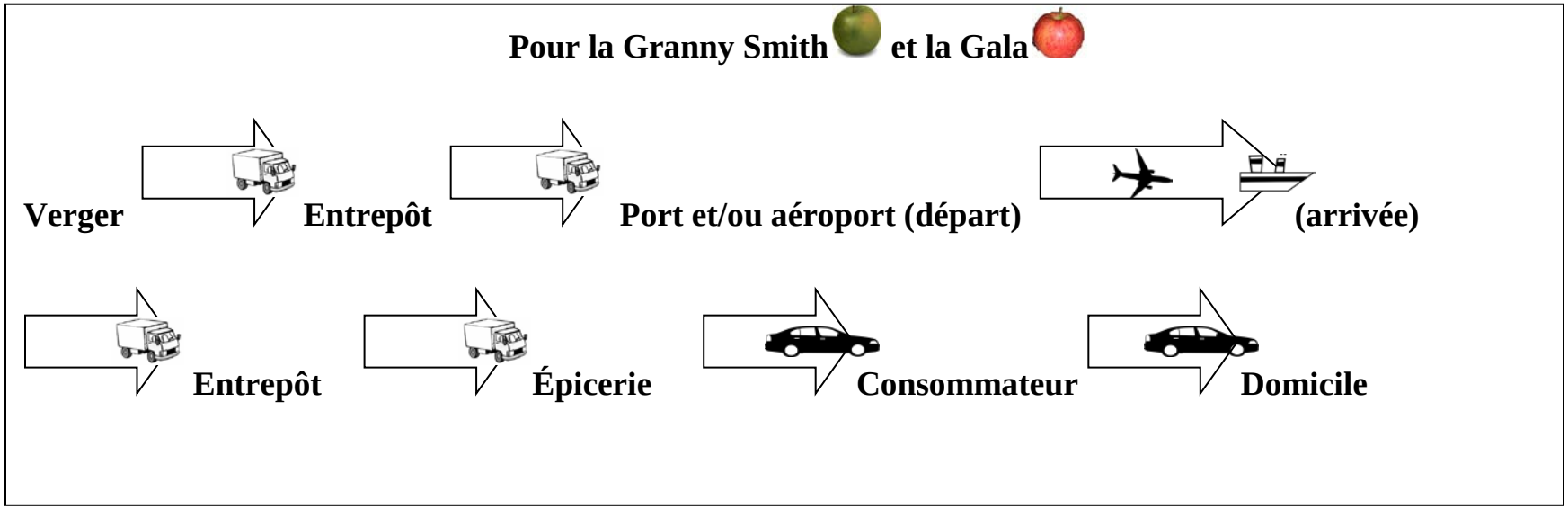
Carte du monde pour déterminer l'itinéraire d'une pomme

Tous droits réservés

Fiche-Formateur 7 « *Nos pommes et les GES* »

Ces schémas représentent le parcours complet que fait chaque sorte de pomme étudiée, permettant ainsi de faire un récapitulatif pour comprendre l'impact de chaque pomme sur les changements climatiques**.**





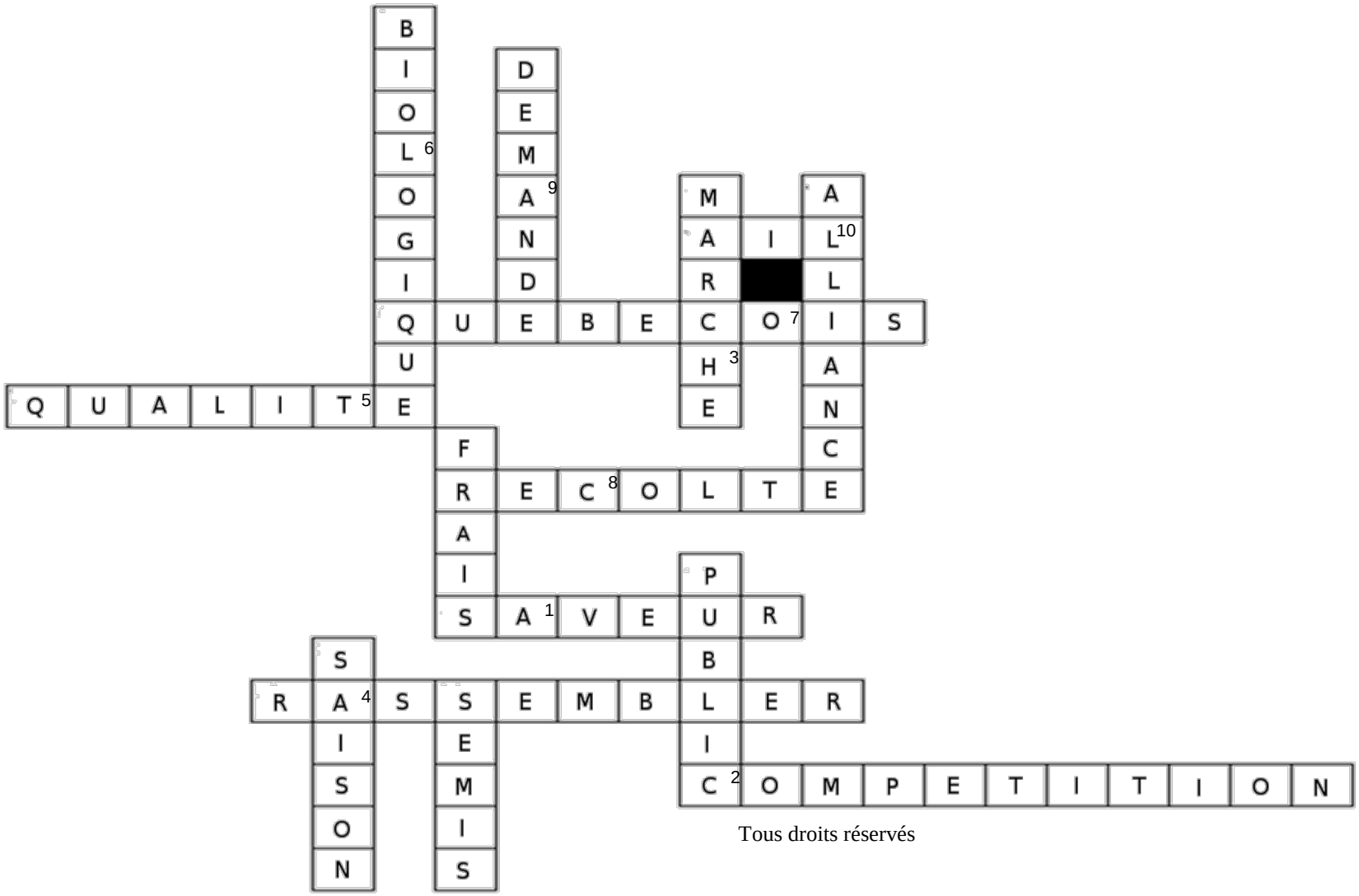
Tous droits réservés

Fiche-Formateur 8 « *Corrigé: Le mot mystère sur l'achat local* »

1) Replace les mots suivants dans les cases vides.
Récolte – ail – marché – compétition- qualité – ~~frais~~- ~~semis~~ – biologique – saveur – québécois – public – alliance – rassembler – saison – demande.

2) En t'aidant des chiffres retrouve le mot mystère.

Mot mystère : $_{1}$A $_{2}$C $_{3}$H $_{4}$A $_{5}$T $_{6}$L $_{7}$O $_{8}$C $_{9}$A $_{10}$L



Tous droits réservés

Fiche-Formateur 9 *« Corrigé du questionnaire sur le texte: Ail, ail, ail! »*

Lis le texte.

Le documentaire porte sur la culture de l'ail au Québec. Produire de l'ail est un vrai défi pour les petits agriculteurs qui doivent se battre contre les gros producteurs chinois. L'ail cultivé au Québec est meilleur au goût parce qu'il est plus frais. On espère voir ce marché se développer, car l'ail, c'est bon!

Réponds aux questions.

Corrigé Fiche-Apprenant 9a

1. Sépare les mots suivants en syllabes.

Corrigé: do/cu/men/tai/re; cul/tu/re; a/gri/cul/teurs; pro/duc/teurs; meil/leur; dé/ve/lop/per

2. Place les mots suivants par ordre alphabétique.

Documentaire - culture – agriculteurs - producteurs – meilleur - développer

Corrigé: agriculteurs; culture; développer; documentaire; meilleur; producteurs.

3. Trouve 2 noms au masculin (le-un) dans le texte.

Corrigé: documentaire; ail; défi; agriculteurs; producteurs; goût; marché.

4. Mets UN ou UNE devant les noms suivants.

Corrigé: un agriculteur; un producteur; un ail.

5. Quel est le titre du texte?

Corrigé: Ail, ail, ail!

6. Combien de phrases y a-t-il dans le texte ?

Corrigé: 4

7. Vrai ou faux.

C'est très facile pour les petits agriculteurs du Québec de cultiver l'ail.	Vrai	(Faux)
L'ail du Québec est meilleur à cause de sa fraîcheur.	(Vrai)	Faux
Le sujet du documentaire est l'ail en Chine.	Vrai	(Faux)

Corrigé Fiche-Apprenant 9b

Pour les questions 1 et 2 voir le corrigé de la fiche 9a.

3. Trouve 1 nom propre dans le texte.

Corrigé: Québec.

Tous droits réservés

4. Écris le genre (masculin ou féminin) des noms suivants.
Corrigé: Culture: FEM.; défi: MASC.; agriculteurs: MASC.; goût: MASC.

5. Dans la phrase suivante, souligne 2 adjectifs qualificatifs.
Corrigé: Produire de l'ail est un vrai défi pour les petits agriculteurs qui doivent se battre contre les gros producteurs chinois.

6. Quel est le titre du texte?
Corrigé: Ail, ail, ail!

7. Combien de phrases y a-t-il dans le texte ?
Corrigé: 4

8. Vrai ou faux.

C'est très facile pour les petits agriculteurs du Québec de cultiver l'ail.	Vrai	(Faux)
L'ail du Québec est meilleur à cause de sa fraîcheur.	(Vrai)	Faux
Le sujet du documentaire est l'ail en Chine.	Vrai	(Faux)

Corrigé Fiche-Apprenant 9c

1. Identifie tous les noms communs dans ce texte.
Corrigé: documentaire, culture, ail, défi, agriculteurs, producteurs, goût, marché

2. Identifie tous les adjectifs dans ce texte.
Corrigé: vrai, petits, gros, chinois, meilleur, frais, bon

3. Trouve un déterminant démonstratif dans ce texte.
Corrigé: ce.

4. Accorde le verbe « espérer » au présent de l'indicatif.
J'espère
Tu espères
Il / Elle / On espère
Nous espérons
Vous espérez
Ils / Elles espèrent

Tous droits réservés

5. Indique la fonction des verbes à l'infinitif suivants (sujet ou complément)

Produire: sujet
Se battre: complément
Voir: complément

6. Mets les mots suivants au féminin:

Corrigé: vrai: vraie; producteurs: productrices; cultivé: cultivée; frais: fraiche.

7. Peux-tu expliquer l'orthographe des homophones ce/se dans l'extrait:

« On espère voir ce marché se développer »

Corrigé: « ce » est un déterminant démonstratif masculin singulier qui accompagne le nom marché alors que « se » est un pronom personnel qui accompagne le verbe développer.

8. Pourquoi faut-il utiliser « c'est » dans l'extrait « l'ail, c'est bon! »

Corrigé: c'est est le verbe être, on peut le remplacer par « cela est ».

Tous droits réservés

ATELIER 1.3: Comment faire mon épicerie?

Séquence 1
A 1.3

Cet atelier constitue un tournant dans ce module. En effet, il permet de mettre en application les notions vues dans les ateliers précédents et ainsi de pouvoir concrètement poser un geste dans son quotidien. Cet atelier va donc guider l'apprenant dans ses choix futurs en ce qui concerne l'alimentation, choix qui devraient permettre de réduire sa contribution à la production de GES.

Durée 60 minutes.

Matériel Support pour écrire; crayons.

Objectifs ERE

- Faire des choix de consommation qui limitent la production de GES due au transport des aliments.
- Savoir identifier l'origine des produits à l'épicerie au moyen de la lecture des étiquettes et du repérage de certains logos.
- Repérer les produits du Québec.

Objectifs alpha

- Développer le vocabulaire *(mots-clés: certification; biologique; logo; provenance).*
- Lire et s'exprimer pour obtenir de l'information et répondre aux questions.
- Écrire et s'exprimer pour communiquer de l'information.

Objectifs transversaux

- Travailler en équipe.
- Exercer son point de vue critique.

DÉROULEMENT

ATTENTION

Cet atelier propose la visite d'une épicerie. Il est préférable de privilégier l'épicerie fréquentée par les apprenants afin qu'ils s'approprient les apprentissages ciblés par l'atelier.

Étape 1

1. Préparer et présenter la mise en contexte de l'atelier à l'aide de la section « Les Essentiels ».

Étape 2

1. Séparer votre groupe en deux équipes.

Tous droits réservés

2. Distribuer à la première équipe le questionnaire de la **Fiche-Apprenant 10 *« L'origine de nos fruits »*** et à la deuxième équipe le questionnaire de la **Fiche-Apprenant 11 *« L'origine de nos légumes »*.** Faire répondre aux questionnaires.
3. Une fois chaque questionnaire rempli au complet par les équipes, se rassembler dans l'épicerie et chaque équipe doit donner ses résultats à l'autre équipe pour la première partie du questionnaire (la deuxième étant identique pour tous).
4. Discuter tous ensemble sur l'origine de nos produits:
    - Est-il facile de connaitre la provenance des fruits et des légumes ?
    - Saviez-vous comment faire avant l'activité ?
    - D'après vos résultats, d'où viennent majoritairement les fruits que nous mangeons ? Les légumes ?
    - Pourquoi y a-t-il autant de choix ?
    - Comment peut-on faire pour qu'il y ait plus de produits de « chez nous » ou locaux ?
    - Connaissiez-vous le logo du Québec ?
    - Pourquoi certaines régions choisissent d'avoir un logo particulier pour certains produits ? Quelle est l'utilité de ces logos ?

Conclusion

On remarque que globalement les produits du Québec (légumes et fruits) sont moins nombreux que les produits qui viennent d'ailleurs. En fonction de la saison, ils sont plus ou moins en grand nombre. Toutefois, les prix ne sont pas toujours moins chers même si les produits viennent de chez nous. Parfois il est difficile de savoir la provenance des produits, en raison du manque de cohérence entre ce qu'indiquent l'étiquette et l'écriteau du produit. À certains moments, c'est seulement écrit « transformé au Québec », indiquant que les aliments viennent d'ailleurs mais que la transformation s'est effectuée au Québec. C'est pourquoi il est important de regarder les petites étiquettes qui sont sur le produit. Les compagnies n'aident pas toujours le consommateur dans sa recherche. C'est pourquoi il faut s'aider du logo pour faciliter notre travail de recherche et ne pas hésiter à demander aux commis d'épicerie pour obtenir des précisions dans le cas où l'information est manquante. L'objectif est de privilégier les produits situés le plus proche de nous. Au début, comme toute nouvelle habitude, ça prend plus de temps pour faire notre épicerie. Mais au fur et à mesure, notre œil s'habitue à reconnaitre le logo du Québec et on sait où chercher l'information.

Aussi, nous avons un rôle en tant que consommateur en faisant des choix et en indiquant que l'on veut plus de produits de chez nous. Cette démarche s'effectue par l'achat des produits du Québec mais également par des demandes faites auprès de nos épiceries (commis ou gérant). Ainsi acheter local permet de faire vivre les producteurs de notre province et limiter notre impact sur les changements climatiques.

Tous droits réservés

Pour aller plus loin…

Documents généraux

- **Suzuki, le guide vert: comment réduire votre empreinte écologique**, Suzuki, D. (2008), éditions Boréales, Montréal, Canada, 218 p.
- **Nourrir l'humanité**, Parmentier, B. (2007).
- **La santé de l'air que nous respirons. Vers une agriculture durable**, Janzen, H.H. et al. (1998). Ministère des Travaux publics et Services gouvernementaux, Direction générale de la recherche, Agriculture et Agroalimentaire, Ottawa, Canada, 100 p
- **L'envers de l'assiette, Waridel, L. (),** éditions Écosociété, Montréal, Canada, 172 p.
- **Acheter, c'est voter, Waridel, L. (),** éditions Écosociété, Montréal, Canada, 176 p.

Ressources cinématographiques

- **Home**, Arthus Bertrand, Y. (2009), 1h36.
- **Le monde selon Monsanto**, Robin, M.-M. (2008), 108 min.
- **Nos enfants nous accuseront**, Jaud, J.-P. (2011), 112 min.
- **Tous cobayes**, Jaud, J.-P. (2012), 120 min.
- **We feed the world**, Wagenhofer, E. (2005), 96 min.

Ressources électroniques

- **Synthèse des informations environnementales disponibles en matière agricole au Québec,** Ministère de l'Environnement (2003), 143 p.
  http://ere-adultes.recherche.usherbrooke.ca/?wpfb_dl=25
- **Le jeu de la ficelle, un outil pour déjouer votre assiette!,** Cauchy, D. (s.d.), 139 p.
  http://ere-adultes.recherche.usherbrooke.ca/?wpfb_dl=24
- **L'alimentation en classe, l'environnement au menu**, IBGE (s.d), 88 p.
  http://ere-adultes.recherche.usherbrooke.ca/?wpfb_dl=23

Sites internet

- **Équiterre**
  Équiterre propose des solutions concrètes par ses projets d'accompagnement, de sensibilisation et de recherche, afin de protéger la santé et l'environnement, de favoriser l'équité et la solidarité entre les citoyens et les peuples. L'organisation intervient également sur la scène publique et auprès des décideurs pour que les lois, règlements, politiques ou pratiques favorisent une société juste et durable.
  http://www.equiterre.org/
- **UNICEF**
  Organisme mandaté pour intervenir dans le monde entier auprès des décideurs et des divers partenaires locaux en vue de concrétiser les idées les plus novatrices pour aider à construire un monde où les droits de chaque enfant sont réalisés.
  http://www.unicef.org/index.php

Tous droits réservés

- **AmiEs de la Terre**
  Organisme à but non lucratif qui a pour mission de promouvoir une société écologique par tous les moyens nécessaires. La création d'un marché de solidarité régionale a permis de développer l'autonomie alimentaire de la région et d'éviter les OGM dans notre assiette.
  www.portail.atestrie.com et www.atestrie.com

- **Centre de référence en agriculture et agroalimentaire du Québec (CRAAQ)**
  Vaste réseau d'experts depuis plus de 10 ans, la CRAAQ est la plaque tournante du savoir agricole et des connaissances scientifiques et techniques du secteur au Québec. Avec plus de 6 000 collaborateurs de tous les milieux, l'organisme offre à la communauté agricole et agroalimentaire des publications spécialisées, des évènements en agriculture ainsi qu'une multitude de services en ligne.
  http://www.craaq.qc.ca/

- **Organisation des nations unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO)**
  Le mandat de la FAO consiste à améliorer les niveaux de nutrition, la productivité agricole et la qualité de vie des populations rurales et contribuer à l'essor de l'économie mondiale.
  http://www.fao.org/index_fr.htm

- **Ministère de l'Agriculture, de la Pêche et de l'Alimentation du Québec (MAPAQ)**
  Ministère québécois mandaté intervenir en matière d'agriculture, de pêcheries et d'alimentation.
  http://www.mapaq.gouv.qc.ca/fr/Pages/Accueil.aspx

- **Centre d'agriculture biologique du Canada (CABC)**
  Site nationale canadien consacré à la recherche et à l'éducation sur l'agriculture biologique.
  http://www.organicagcentre.ca/index_f.asp

- **Greenpeace**
  Greenpeace est un organisme de pression indépendant qui recourt de façon créative, mais toujours non-violente, à la confrontation pour exposer des problèmes environnementaux à l'échelle planétaire et astreindre les parties prenantes à prendre des résolutions essentielles pour un futur écologique et pacifique.
  http://www.greenpeace.org/canada/fr/

- **Secrétariat de la Convention sur Diversité Biologique (SCDB)**
  Premier accord mondial couvrant tous les aspects de la diversité biologique: la conservation de la diversité biologique, l'utilisation durable de ses composantes et le partage juste et équitable des avantages découlant de l'utilisation des ressources génétiques.
  http://www.cbd.int/secretariat/

Tous droits réservés

Séquence 2
A 2.1

SÉQUENCE 2: Et la viande dans tout ça?

Cette deuxième séquence permet de mettre en évidence l'impact de notre consommation en viande sur les changements climatiques. Il est facile d'intervenir sur notre consommation en viande et ainsi de réduire significativement l'impact de cette consommation sur la production de GES et sur les changements climatiques. Cette séquence permet de redéfinir les besoins réels en tant qu'être humain et d'aborder les principes de l'élevage intensif.

ATELIER 2.1: La viande, ce n'est pas pour moi!

Durée 120 minutes.

Matériel Tableau; ordinateur (pour projection et activité de recherche); projecteur; documents imprimés.

Objectif ERE

- Comprendre l'impact de la production animale sur la production de GES.

Objectifs alpha

- Développer le vocabulaire *(Mots-clés: valeurs nutritives; production de méthane; apports journaliers; pollution de l'eau; carnivores; omnivores; végétarien; végétalien*).
- Lire pour obtenir des informations recherchées et répondre aux questions.
- Écrire des arguments pour participer au débat.

Objectifs transversaux

- Développer des stratégies de recherche d'informations.
- Prendre la parole pour rapporter des informations.
- Exposer son point de vue et écouter celui des autres.
- Développer son argumentation.
- Travailler en équipe.
- Respecter l'opinion des autres.

DÉROULEMENT

Étape 1

1. Préparer et présenter la mise en contexte de l'atelier à l'aide de la section « Les Essentiels ».

Tous droits réservés

ATTENTION

Pour cet atelier il est suggéré d'avoir préalablement préparé les dossiers pour les deux positions (pour et contre) à l'aide de la **Fiche-Formateur 10** ***« Préparation au débat ».***

Étape 2

1. Afin de préparer les adultes à la réalisation d'un débat (jeu de rôle), il est conseillé de regarder les 5 premières minutes de l'émission « Face-à-face » du 15 mai 2013 « énergies sales: doit-on les exploiter ?». Les apprenants ne doivent pas se concentrer sur le thème, mais surtout sur la façon dont le débat est organisé (prise de parole, arguments, exemples, rôle de l'animatrice, etc.). Ainsi à partir de ces constats, énoncer les règles du débat pour garantir une bonne communication et établir un respect entre les participants.
2. Séparer votre groupe en trois équipes: une équipe qui sera contre le fait de manger de la viande, la deuxième équipe qui sera pour et la troisième qui présidera le débat et évaluera la préparation au débat et les arguments présentés.
3. Distribuer aux équipes la **Fiche-Apprenant 12** ***« Débat: Manger du bœuf ? Non! »,*** *la* **Fiche-Apprenant 13** ***« Débat: Manger du bœuf ? Oui! »*** ou la **Fiche-Apprenant 14** ***« Débat: Grille d'évaluation des équipes par le jury »,*** en fonction du mandat qu'ils ont à réaliser. La **Fiche-Apprenant 14** doit être distribuée à chaque membre du jury évaluateur. Ils peuvent évaluer à tour de rôle chaque membre de chaque équipe ou bien faire une évaluation globale pour chaque équipe. À l'aide de la **Fiche-Formateur 10** ***« Préparation au débat »***, préparer l'activité et aider les adultes à construire leur argumentation.
4. Réaliser le débat.
5. En grand groupe, animer une discussion sur les impressions et les ressentis:
    a. Quelles ont été les difficultés rencontrées? Qu'est-ce qui a été facile ?
    b. Est-ce que certains ont changé d'avis dans un sens ou dans l'autre?
6. Faire un retour sur les arguments énoncés et l'impact de notre consommation en viande sur les changements climatiques.

Étape 3

L'organisation du débat permet d'apporter un regard éclairé sur la problématique et ainsi d'introduire une mise en action individuelle pour réduire notre consommation.

1. Introduire le défi en présentant l'impact significatif de la viande sur les changements climatiques (4 repas sans viande par semaine équivaut à 416kg de CO_2/an d'économisés).
2. Il a été vu que la consommation de viande n'a pas que des points positifs. Lancer le défi de ne pas manger de viande une journée dans la semaine. Il est suggéré de laisser un délai de quelques semaine pour accomplir ce défi et de faire un retour à ce moment-là (taux de réussite, quelles alternatives les personnes ont trouvées, etc.).

Tous droits réservés

En alternative, il est proposé de faire chercher sur Internet les documents par les apprenants afin de préparer leur argumentation. Ce travail préparatoire peut s'effectuer sur plusieurs heures selon l'ampleur de l'activité recherchée.

Conclusion

La consommation de viande engendre de nombreux impacts directs sur les changements climatiques en raison du méthane émis par les animaux, des distances parcourues pour le transport de la viande et de la déforestation pour laisser place à des parcs d'engraissement. Il est plus facile de trouver des points négatifs que positifs. Pourtant nous sommes dans une société où la place de la viande est essentielle dans notre alimentation quotidienne étant donné que nous sommes des omnivores. Voilà pourquoi nous mangeons des légumes et de la viande. Toutefois, des experts indiquent que les quantités de viande que nous consommons sont trop importantes (impact sur la santé et sur l'environnement). Lors du débat, un regard particulier a été porté sur la consommation de viande rouge étant donné que c'est celle qui a le plus d'impacts sur les changements climatiques. De nombreux pays ne consomment pas autant de viande rouge et pourtant se portent très bien. Il existe des alternatives, encore une fois nous avons tous un rôle à jouer.

Tous droits réservés

Fiche-Formateur 10 *« Préparation au débat »*

Dans ce document, sont présentés des liens Internet faisant référence à des articles variés, ainsi qu'un tableau récapitulant les différents arguments énoncés dans les articles et des pistes de réponses selon les positions. Avec ces outils, constituer un dossier pour les adultes et les guider également lors du débat.

Dans la section « Pour aller plus loin » de cette séquence, sont présentées d'autres ressources pouvant être utilisées pour réaliser ce débat (reportages, livres, etc.).

Ressources en ligne à imprimer (ou à consulter sur l'ordinateur) pour préparer les dossiers.

Bergeron, L (2012). Et si on mangeait moins de viande? [En ligne] http://www.protegez-vous.ca/sante-et-alimentation/et-si-on-mangeait-moins-de-viande.html (page consultée le 21 mai 2013)

Bérubé, S. (2009). Pour en finir (une bonne fois pour toutes) avec la viande rouge. [En ligne] http://www.lapresse.ca/opinions/chroniqueurs/stephanie-berube/200904/06/01-843925-pour-en-finir-une-bonne-fois-pour-toutes-avec-la-viande-rouge.php (page consultée le 15 mai 2013)

Borde, V. (2012). Du steak pour tous! [En ligne] http://www.lactualite.com/societe/du-steak-pour-tous/ (page consultée le 21 mai 2013)

Cardinal, F. (2008). Manger moins de viande, vraiment? [En ligne] http://www.lapresse.ca/debats/chroniques/francois-cardinal/200809/15/01-21239-manger-moins-de-viande-vraiment.php (page consultée le 15 mai 2013)

Dubé, C. (2012a). Les Québécois passent à table. [En ligne] http://www.lactualite.com/societe/les-quebecois-passent-a-table/ (page consultée le 21 mai 2013)

Dubé, C. (2012b). Vivre sans viande? [En ligne] http://www.lactualite.com/societe/vivre-sans-viande/ (page consultée le 21 mai 2013)

Moreault, E. (2009). Défi climat: vaut-il mieux diminuer la viande ou le chauffage? [En ligne] http://www.lapresse.ca/le-soleil/actualites/environnement/200903/10/01-835144-defi-climat-vaut-il-mieux-diminuer-la-viande-ou-le-chauffage.php (page consultée le 21 mai 2013)

Noualhat, L. (2013). La viande doit redevenir un aliment spécial. [En ligne] http://www.liberation.fr/terre/2013/02/22/la-viande-doit-revenir-un-aliment-special_883874 (page consultée le 21 mai 2013)

Plaisirs santé (2013) La viande rouge nuit-elle à votre santé? [En ligne] http://www.plaisirssante.ca/mon-assiette/manger-sain/la-viande-rouge-nuit-elle-a-votre-sante (page consultée le 15 mai 2013)

Le tableau ci-dessous est une proposition d'arguments pour guider les différentes équipes lors du débat ou lors de la préparation au débat. Étant donné que les arguments négatifs sont majoritaires, il est recommandé de commencer le débat par l'équipe du « Non » afin que l'autre équipe puisse contre-argumenter.

Arguments contre	**Contre-argumentation**
Souffrance animale lors du transport et de l'abattage.	Possibilité d'acheter des produits biologiques qui respectent les animaux ou d'aller dans une boucherie pour connaitre l'origine des viandes, ou encore d'acheter la viande directement auprès du producteur. Il y a de plus en plus de normes pour l'abattage des animaux pour éviter la souffrance.
Impact sur la santé: - Développement des maladies cardiovasculaires par une trop grande consommation de viande. - Autres impacts à cause des antibiotiques et des hormones de croissance utilisés excessivement.	Nécessaire pour éviter les carences comme le fer, la vitamine B et les protéines. Question de quantité, éviter l'excès de gras. Il n'y a pas que le bœuf qui contient des antibiotiques, d'autres viandes également, dans ce cas, faut-il arrêter de manger toutes les viandes? Et pourquoi ne pas enlever aussi les fruits et les légumes car ils ont des pesticides?
Déforestation nécessaire pour l'élevage intensif par manque de place, donc impact sur les changements climatiques (CO_2).	Nombreuses actions pour favoriser le reboisement.
Beaucoup de transport pour amener la viande à nos étalages (États-Unis et Ouest canadien). Donc impact sur les changements climatiques.	Il est possible de privilégier l'achat local pour limiter le transport.
Émission de GES par les rejets de déchets (entreposage du fumier) et par les gaz libérés par les ruminants.	Possibilité de faire de la biométhanisation (récupération de l'énergie).
Contamination des cours d'eaux par les excréments des animaux qui sont trop nombreux par rapport aux terres agricoles.	Mesures réglementaires pour contrôler les rejets.
Augmentation du prix de la viande dans quelques années pour avoir une certaine qualité et respecter l'environnement.	Il n'est pas question que de la viande, le lait entre en jeu.

Tous droits réservés

ATELIER 2.2: Agriculture traditionnelle ou intensive?

Séquence 2
A 2.2

Durée 120 minutes.

Matériel Tableau; ordinateur (pour projection et activité de recherche); projecteur; ciseaux; colle; papier rigide pour une affiche; crayons de couleur; feutres (et autres matériaux selon les besoins).

Objectifs ERE

- Comprendre les différences entre les méthodes d'élevage (traditionnelles et intensives).
- Comprendre l'impact de la production bovine sur la production de GES et sur les changements climatiques.

Objectifs alpha

- Développer le vocabulaire (*Mots clés: élevage intensif; parc d'engraissement; agriculture traditionnelle; agriculture industrielle; hormone de croissance; antibiotiques; agrobusiness; profit).*
- Lire pour obtenir des informations recherchées et pour répondre aux questions.

Objectifs transversaux

- Exprimer son point de vue dans le respect des autres.
- Développer son argumentation.
- Exercer son jugement.

DÉROULEMENT

Étape 1

1. Préparer et présenter la mise en contexte de l'atelier à l'aide de la section « Les Essentiels ».

Étape 2

La vidéo présentée montre l'élevage bovin dans l'Ouest canadien. C'est la viande qui se trouve majoritairement sur les étalages de nos épiceries.

1. En grand groupe, expliquer le contexte dans lequel s'inscrit le reportage « L'effet bœuf » (1999).
2. Distribuer aux apprenants la **Fiche-Apprenant 15** ***« Questions sur le reportage: L'effet bœuf ».*** Lire les questions tous ensemble avant de débuter le visionnement.

Tous droits réservés

Pour les apprenants ayant des défis d'alphabétisation, utiliser les **Fiches-Apprenant 16a, 16b ou 16c *« Questions sur le reportage : L'effet bœuf»*** qui sont conçues par niveau d'alphabétisation, et ce, en remplacement de la **Fiche-Apprenant 15**. Le corrigé se trouve à la **Fiche-Formateur 12*« Corrigé des questions sur le reportage : L'effet bœuf »*.**
Lors de la correction insister sur les mots de vocabulaire utilisés dans le reportage : « agrobusiness »; agriculture industrielle; parc d'engraissement; cout de production; hormone de croissance; profit.

3. Visionner deux extraits de « L'effet bœuf ». Indiquer aux apprenants que les extraits seront visionnés deux fois. La première pour découvrir le contenu et la deuxième pour aider à répondre aux questions.
   - Explications sur la production bovine en Alberta (10 min 41- 13 min 41).
   - Explications sur la manière de soigner les animaux (14 min17 – 17 min 04).
4. Démarrer la vidéo. Laisser un temps pour que les apprenants relisent leurs questions.
5. Deuxième visionnement du reportage.
6. Les adultes peuvent remplir leur questionnaire.
7. Faire la correction à l'oral à l'aide de la **Fiche-Formateur 11 *« Corrigé des questions sur le reportage: L'effet bœuf ».***
8. Démarrer une discussion sur les extraits.
   - Que pensez-vous des extraits vidéo ?
   - Êtes-vous d'accord ou non avec ce qu'il a été dit ? Pourquoi ?
   - Voyez-vous une différence avec l'élevage du Québec ?
   - D'après vous, quel est l'impact sur les changements climatiques ?

Étape 3

1. Lire le texte de la **Fiche-Formateur 13 *« Texte: Le bœuf et les changements climatiques ».***

Pour les apprenants ayant des défis d'alphabétisation, compléter les **Fiches-Apprenant 17a, 17b ou 17c *«Questionnaire sur le texte : Le bœuf et les changements climatiques»***. Le corrigé se trouve à la **Fiche-Formateur 14 *« Corrigé du questionnaire sur le texte : Le bœuf et les changements climatiques».***

2. Pour clôturer l'atelier, réaliser une affiche avec les apprenants afin de montrer l'impact de notre consommation alimentaire sur les changements climatiques, notamment la viande. En fonction du nombre d'apprenants, varier les sujets abordés sur les affiches (changements climatiques et bœuf/ santé et viande / agriculture intensive et traditionnelle, etc.).

Tous droits réservés

Profiter de l'atelier pour faire une activité de sensibilisation du public par la rédaction d'un article ou par l'utilisation d'outils de sensibilisation proposés dans le Volet 2 du guide pédagogique «Vers une mise en action collective».

Conclusion

À travers le reportage on comprend mieux l'impact du bœuf à la fois sur les changements climatiques mais aussi sur l'environnement au sens large. Il est mis en évidence que cet animal produit beaucoup de gaz à effet de serre, mais l'impact est également en raison de la manière dont il est élevé: élevage intensif. La demande étant tellement forte, les éleveurs ont dû s'adapter en favorisant le rendement (hormones, antibiotiques, augmentation des troupeaux, etc.) plus que la qualité. Ainsi réduire notre consommation en viande aurait non seulement un impact sur notre santé, sur le bien-être animal mais surtout sur les changements climatiques.

Tous droits réservés

Fiche-Formateur 11 *« Corrigé des questions sur le reportage: L'effet bœuf »*

1. **Quelle est la quantité de céréales dont un bœuf a besoin pour se nourrir dans un parc d'engraissement?**

Corrigé: 2 tonnes de céréales.

2. **Quel mot est utilisé par le journaliste pour dire que les ressources sont trop exploitées ?**

Corrigé: surexploitées

3. **Quel mot est utilisé par le journaliste pour dire que les fermes agricoles ne sont plus traditionnelles et familiales?**

Corrigé: agrobusiness ou agriculture industrielle.

4. **Quelle quantité d'antibiotiques est utilisée pour soigner les animaux d'élevage?**

Corrigé: La moitié de tous les antibiotiques produits en Amérique du Nord est utilisée pour les animaux.

Tous droits réservés

Fiche-Formateur 12 *« Corrigé des questions sur le reportage: L'effet bœuf »*

Réponds aux questions.

Corrigé de la Fiche-Apprenant 16a

1. La quantité de céréales dont un bœuf a besoin pour se nourrir dans un parc d'engraissement est:

a) Un petit peu
b) 2 tonnes de céréales
c) 2 sacs de céréales

2. Le mot utilisé par le journaliste pour dire que les ressources sont trop exploitées est:

a) Surexploitées
b) Pas assez exploitées
c) Exploitées comme il faut

3. Les mots utilisés par le journaliste pour dire que les fermes agricoles ne sont plus traditionnelles et familiales est:

a) Non familiales
b) Non traditionnelles
c) Agriculture industrielle

4. Quelle quantité d'antibiotiques est utilisée pour soigner les animaux d'élevage?

a) La moitié de tous les antibiotiques en Amérique du Nord est donnée aux animaux
b) Juste un petit peu
c) Aucune quantité

Corrigé de la Fiche-Apprenant 16b

1. La quantité de céréales dont un bœuf a besoin pour se nourrir dans un parc d'engraissement est:

a) Un petit peu
b) 2 tonnes de céréales
c) 2 sacs de céréales

2. Le mot utilisé par le journaliste pour dire que les ressources sont trop exploitées est:

a) Surexploitées
b) Pas assez exploitées
c) Exploitées comme il faut

Tous droits réservés

3. Les mots utilisés par le journaliste pour dire que les fermes agricoles ne sont plus traditionnelles et familiales est:

a) Non familiales
b) Non traditionnelles
c) Agriculture industrielle

4. Quelle quantité d'antibiotiques est utilisée pour soigner les animaux d'élevage?

a) La moitié de tous les antibiotiques en Amérique du Nord est donnée aux animaux
b) Juste un petit peu
c) Aucune quantité

Corrigé de la Fiche-Apprenant 16c

1. Quelle est la quantité de céréales dont un bœuf a besoin pour se nourrir dans un parc d'engraissement?

Corrigé: 2 tonnes de céréales

2. Quel mot est utilisé par le journaliste pour dire que les ressources sont trop exploitées?

Corrigé: surexploitées

3. Quel mot est utilisé par le journaliste pour dire que les fermes agricoles ne sont plus traditionnelles et familiales?

Corrigé: Agriculture industrielle

4. Quelle quantité d'antibiotiques est utilisée pour soigner les animaux d'élevage?

Corrigé: La moitié de tous les antibiotiques produits en Amérique du Nord est utilisée pour les animaux.

Tous droits réservés

Fiche-Formateur 13 « *Texte: Le bœuf et les changements climatiques* »

Les décisions que nous prenons à propos de ce que nous mangeons peuvent avoir un effet sur les changements climatiques.

La production de viande est une des principales causes du changement climatique. L'industrie de la production animale utilise 70% des terres agricoles et 26% de la surface du sol de la planète.

En raison de son volume, le bétail est responsable d'une grande partie des émissions des gaz à effet de serre contribuant aux changements climatiques, comme le méthane.

Le bétail est responsable d'un volume plus important de gaz à effet de serre que le secteur du transport.

Tous droits réservés

Fiche-Formateur 14 *« Corrigé du questionnaire sur le texte: Le bœuf et les changements climatiques»*

Réponds aux questions.

Corrigé Fiche-Apprenant 17a

1. Que représente l'image ? Entoure la bonne réponse.

a) La campagne b) un troupeau de bœufs c) quelques vaches

2. Sépare les mots en syllabes et souligne les dans le texte.

Corrigé: dé/ci/sions; chan/ge/ments; cli/ma/ti/ques; pro/duc/tion; cau/ses; in/dus/trie; a/gri/co/le; res/pon/sa/ble.

3. Trouve dans le texte des mots contenant la lettre C qui se prononce comme un K.

Corrigé: impacts; climatiques; production; causes; agricoles; contribuant; comme; secteur.

4. Place les mots suivants par ordre alphabétique.

Viande – changement – méthane – climatiques – gaz – production.

Corrigé: changement; climatiques; gaz; méthane; production; viande.

5. Cherche la définition des mots suivants dans le dictionnaire:

Corrigé: méthane: hydrocarbure; gaz incolore; inodore; inflammable.

Secteur: coin; zone; partie d'un endroit.

6. Vrai ou Faux.

La production de viande est une des causes des changements climatiques.	Vrai	Faux
L'industrie de la production animale utilise 70% des terres agricoles.	Vrai	Faux
Le transport produit plus de gaz à effet de serre que le bétail.	Vrai	Faux

Tous droits réservés

7. Mets LE ou LA devant les noms suivants:
Corrigé: la production; le bétail; le transport; le gaz; le changement; la viande; la planète; la terre.

8. Que pourrions-nous faire pour aider à corriger cette situation ? Entoure la bonne réponse. (réponse au choix)

a) Diminuer notre consommation de viande
b) Ne plus manger de viande
c) Nous ne pouvons rien faire

Corrigé Fiche-Apprenant 17b

Pour les questions de 1 à 6 voir le corrigé de la fiche 17a.

7. Écris le genre (masculin ou féminin) des mots suivants.
Corrigé: production: masculin.; bétail: masculin.; gaz: masculin.; transport: masculin.; viande: féminin.; terre: féminin.; changement: féminin.; planète: féminin.

8. Trouve deux déterminants différents dans le texte.
Corrigé: Articles: les; un; la; une; des; du; l'; aux.
Déterminant possessif: son.

9. Dans le 2ème paragraphe, trouve un adjectif qualificatif et le nom qui l'accompagne.
Corrigé: principales (causes); animale (production); agricoles (terres); grande (partie).

10. Que pourrions-nous faire pour aider à corriger cette situation ? (réponse au choix)

a) Diminuer notre consommation de viande
b) Ne plus manger de viande
c) Nous ne pouvons rien faire

Corrigé Fiche-Apprenant 17c

1. Combien y a-t-il de paragraphes dans le texte?
Corrigé: 4

2. Combien y a-t-il de phrases dans le 2ème paragraphe?
Corrigé: 2

3. Trouve un mot de la même famille que PRODUCTION.
Corrigé: produire.

Tous droits réservés

4. Sépare les mots en syllabes et souligne-les dans le texte.

Corrigé: dé/ci/sions; chan/ge/ments; cli/ma/ti/ques; pro/duc/tion; cau/ses; in/dus/trie; a/gri/co/le; res/pon/sa/ble.

5. Trouve 4 mots contenant le son AN.

Corrigé: mangeons; changements; viande; grande; contribuant ; important; transport.

6. Trouve 2 mots contenant le son ION

Corrigé: production; décisions.

7. Dans le 2ème paragraphe, trouve un adjectif qualificatif et le nom qui l'accompagne.

Corrigé: principales (causes); animale (production); agricoles (terres); grande (partie).

8. Dans la phrase: « Le bétail est responsable d'un volume plus important de gaz à effet de serre que le secteur du transport ».

- Quel est le verbe ?

Corrigé: être.

- À quel temps est le verbe?

Corrigé: présent.

- Quel est le sujet du verbe?

Corrigé: bétail.

- Y a-t-il un attribut?

Corrigé: oui.

Si oui, lequel?

Corrigé: responsable.

9. Explique l'orthographe du mot CE (homophone) dans la phrase ci-dessous.

- Les décisions que nous prenons à propos de ce que nous mangeons peuvent avoir un impact sur les changements climatiques.

Corrigé: Pronom démonstratif.

10. Combien y a-t-il de signes de ponctuation dans le 1er paragraphe? Nomme-les.

Corrigé: 1 POINT (.)

11. Corrige les erreurs dans la phrase s'il y a lieu.

- La consommation de viande en grande quantité a des effets nocif pour la santé et pour l'environnement.

Corrigé: La consommation de viande en grande quantité à des effets nocifs pour la santé et pour l'environnement.

Tous droits réservés

12. Pourquoi la production intensive de bœuf est mauvaise pour les changements climatiques ?

Corrigé: C'est une production qui produit beaucoup de méthane sans compter l'impact sur l'environnement (pollution de l'eau; gestion des déchets).

Tous droits réservés

Pour aller plus loin…

Documents généraux

- **Modalités d'utilisation des antibiotiques en élevage bovin: enquête en Anjou,** Chatellet, M.C. (2007). Thèse de doctorat, Faculté de médecine de Créteil, Créteil, France, 231 p.

- **Les risques à la santé associés aux activités de production animale du Québec,** Comité de Santé Environnementale du Québec (2000). Ministère de la Santé et des Services sociaux, Québec, Canada, 117 p.

Ressources cinématographiques

- **La face cachée de la viande**, Cimon, É. (2012), 120 min.

- **Food, Inc**, Kenner, R. (2008), 94 min.

- **LoveMEATender**, Coeman, M. (2011), 63 min.

- **Bacon,** Latulippe, H. (2001), 82 min.

Ressources électroniques

- **L'utilisation des hormones dans la production animale,** Charrière, J.F. (2004), 36 p. http://ere-adultes.recherche.usherbrooke.ca/?wpfb_dl=28

- **Utilisation des antibiotiques comme stimulateurs de croissance: controverse et solutions,** Klotins, K. (2006), http://www.omafra.gov.on.ca/french/livestock/animalcare/amr/facts/05-042.htm

- **La viande dans nos assiettes: industries ou élevages ? Rencontre des continents** (s.d.), 71 p. http://ere-adultes.recherche.usherbrooke.ca/?wpfb_dl=27

- **LoveMeatender: dossier pédagogique d'accompagnement,** Teret, C. And Van Den Berg, J. (2012), 32 p. http://ere-adultes.recherche.usherbrooke.ca/?wpfb_dl=26

Sites internet

Viande info

Impact de l'élevage et de la pêche sur l'environnement naturel et humain. Solutions pour faire baisser la production et la consommation de produits d'origine animale.
http://www.viande.info/

Les lundis sans viande!
Mouvement québécois qui invite à réduire notre apport en viande une journée par semaine pour aider la planète et notre santé.
http://www.lundisansviande.net/

Documentaire *La Face cachée de la viande*
Présentation de l'élevage et de la pêche au Québec. Documentaire disponible sur Youtube.
http://quebec.huffingtonpost.ca/2012/12/07/documentaire-tva-face-cachee-de-la-viande-_n_2258941.html

Tous droits réservés

Ministère du développement durable, de la faune et des parcs (MDDEFP)

Ministère provincial chargé des différentes problématiques environnementales, notamment les changements climatiques. Un site spécifique est consacré entièrement au plan d'action du Québec pour la réduction des GES.
http://www.mddefp.gouv.qc.ca/changements/plan_action/index.htm

Tous droits réservés

PARTIE APPRENANT

S1-A1.1

S1-A1.1

Fiche-Apprenant 1 *« Vocabulaire: Construire des mots »*

1. **Replace les lettres dans le bon ordre pour former le mot.**

Exemple: S o c r o i n s m u a t m o n = surconsommation

n p t E r e o s g a e = _____

I p m o r t a i o t n = _____

h A c a t – l l o c a = _____

C m o n i so m a t o n = _____

x p a r t o t E i o n = _____

Tous droits réservés

S1- A1.1

Fiche-Apprenant 2a *«Dictée: L'alimentation en quelques mots »*

Complète la dictée trouée avec les mots suivants:

Surconsommation; exportation; importation; achat local; transports; entreposage.

Pendant le temps des fêtes, il y a beaucoup de _____. Le Canada fait de l'_____ et de l'_____ de marchandises.

L'_____ _____ veut dire acheter dans notre région et éviter les _____.

Il permet d'éviter l'_____ des produits.

Tous droits réservés

S1 – A1.2

Fiche-Apprenant 2b *«Dictée: L'alimentation en quelques mots »*

En t'aidant des mots ci-dessous, écris la dictée énoncée par ton formateur:

Surconsommation; exportation; importation; entreposage; achat-local; transports.

_____

_____

_____

_____

_____

Tous droits réservés

S1- A1.1

Fiche-Apprenant 2c *«Dictée: L'alimentation en quelques mots »*

Écris sur les lignes la dictée énoncée par ton formateur.

_____

_____

_____

_____

_____

S1- A1.1

Fiche-Apprenant 3 *« Questionnaire: De quoi se compose nos produits alimentaires ?»*

Observer les produits alimentaires que vous avez devant vous et pour chacun, répondre aux questions suivantes.

1. D'où proviennent les produits (distance estimée si possible)?

_____

_____

2. Quels sont les ingrédients (pour les produits transformés)?

_____

_____

3. Quels sont les matériaux de conservation utilisés (plastique, aluminium, carton, etc.)?

_____

_____

4. Quelle est la valeur nutritive de ces produits?

_____

_____

Tous droits réservés

Fiche-Apprenant 4 *« Texte: Que produit-on au Québec? »*

Lis le texte et réponds aux questions.

Les produits de saison sont les fruits et les légumes cultivés localement. Ils sont disponibles selon les périodes de récolte et selon les régions. Il est donc possible d'adapter ses menus au fil des saisons. Cela permet de consommer plus d'aliments locaux et de réduire sa consommation de fruits et de légumes importés.

Quelques produits sont disponibles tout au long de l'année au Québec, mais la plupart ne le sont pas. Nous avons accès à des carottes, des betteraves, des champignons et des tomates de serres durant toute l'année.

Au printemps, on peut retrouver des concombres et des asperges du Québec.

En été, la variété de fruits et légumes est plus grande. Il y a par exemple des fraises, des bleuets, des poivrons et des framboises.

L'automne est aussi une saison forte pour l'agriculture. On retrouve des aubergines, du chou-fleur, des courges, des oignons, des betteraves et du brocoli à l'épicerie.

L'hiver est une saison plus difficile pour l'agriculture. Toutefois, on peut manger des pommes, de l'ail, des pommes de terre et des échalotes du Québec.

Tous droits réservés

S1- A1.1

FichesApprenant 5a *«Questionnaire sur le texte: Que produit-on au Québec? »*

Réponds aux questions.

1. Place les mots par ordre alphabétique.

   Légume – fruit – aliment- récolte- saison

_____ _____ _____ _____ _____

2. Trouve dans le texte des mots qui ont le son UI:

Réponse: _____ _____ _____ _____

3. Trouve dans le texte des mots qui ont le son OI:

Réponse: _____ _____ _____ _____

4. Trouve dans le texte des mots qui ont le son O (o – au- eau):

Réponse: _____ _____ _____ _____

_____ _____ _____ _____ _____

5. Nomme deux fruits ou légumes qu'on trouve au Québec:
   a) Au printemps: _____
   b) En été: _____
   c) En automne: _____
   d) En hiver: _____

6. Que veut dire «cultivé localement », entoure la bonne réponse.
   a) Cultivé loin d'ici
   b) Cultivé chez nous
   c) Cultivé nulle part

Tous droits réservés

S1- A1.1

7. Écris Le, La ou Les devant les noms suivants:

Réponse: _____ saison _____ fraises _____ Québec _____ brocoli

_____ tomates _____ variété

8. Quel est ton fruit préféré?

Réponse: _____

9. Quel est ton légume préféré?

Réponse: _____

Tous droits réservés

S1- A1.1

Fiche-Apprenant 5b *«Questionnaire sur le texte: Que produit-on au Québec? »*

Réponds aux questions.

1. Place les mots par ordre alphabétique.

   Légume – fruit – aliment- récolte- saison

_____ _____ _____ _____ _____

2. Trouve dans le texte des mots qui ont le son UI:

Réponse: _____ _____ _____ _____

3. Trouve dans le texte des mots qui ont le son OI:

Réponse: _____ _____ _____ _____

4. Trouve dans le texte des mots qui ont le son O (o – au- eau):

Réponse: _____ _____ _____ _____

_____ _____ _____ _____ _____

5. Nomme deux fruits ou légumes qu'on trouve au Québec:
   a) Au printemps: _____
   b) En été: _____
   c) En automne: _____
   d) En hiver: _____

6. Que veut dire «cultivé localement », entoure la bonne réponse.
   a) Cultivé loin d'ici
   b) Cultivé chez nous
   c) Cultivé nulle part

Tous droits réservés

S1- A1.1

7. Écris Le, La ou Les devant les noms suivants:

Réponse: _____ saison _____ fraises _____ Québec _____ brocoli

_____ tomates _____ variété

8. Quel est ton fruit préféré?

Réponse: _____

9. Quel est ton légume préféré?

Réponse: _____

10. Combien y a-t-il de paragraphes dans le texte ?

Réponse: _____

11. Dans le tableau ci-dessous:
    a) Écris **le genre** (masculin ou féminin) et **le nombre** (singulier ou pluriel) de chaque aliment.
    b) Ajoute **un déterminant** devant les noms.

Aliment	**Genre et nombre**
Carottes	
Chou-fleur	
Poireaux	
Asperges	
Aubergines	
Échalotes	

Tous droits réservés

S1- A1.1

12. Peux-tu donner la définition d'un produit de saison ?

Réponse: _____

_____

13. Quels aliments produits au Québec peut-on retrouver en hiver ? Entoure les bonnes réponses.

a) Pommes
b) Fraises
c) Framboises
d) Échalotes

Tous droits réservés

Fiche-Apprenant 5c *«Questionnaire sur le texte: Que produit-on au Québec? »*

Réponds aux questions.

1. Combien y a-t-il de paragraphes dans le texte ?

Réponse: _____

2. Dans le tableau ci-dessous:

a) Écris **le genre** (masculin ou féminin) et **le nombre** (singulier ou pluriel) de chaque aliment.

b) Ajoute **un déterminant** devant les noms.

Aliment	**Genre et nombre**
Carottes	
Chou-fleur	
Poireaux	
Asperges	
Aubergines	
Échalotes	

3. Peux-tu donner la définition d'un produit de saison ?

Réponse: _____

_____

4. Quels aliments produits au Québec peut-on retrouver en hiver ? Entoure les bonnes réponses.

a) Pommes

b) Fraises

c) Framboises

d) Échalotes

Tous droits réservés

S1- A1.1

5. Dans la phrase suivante, nomme les signes de ponctuation.

Durant toute l'année, nous avons accès à des carottes, des betteraves, des champignons et des poireaux.

Réponse:_____

6. Trouve un synonyme des mots suivants:

Disponible: _____

Réduire: _____

Variété: _____

7. Trouve un antonyme des mots suivants:

Difficile: _____

Importer: _____

Tous droits réservés

S1- A1.1

Fiche-Apprenant 6 *« Quel prix pour quelle origine ? »*

Voici cinq fruits que l'on retrouve à l'épicerie. Pour chacun d'eux, nous avons relevé trois pays de provenance à travers le monde ainsi que leur prix de vente une fois arrivés au Québec (). Chaque fruit est représenté par un symbole.

1) **Sur la carte distribuée, inscris le symbole approprié pour indiquer les 3 origines possibles pour chaque fruit.**

Exemple, pour la tomate qui vient du Canada, tu dois dessiner ce symbole ◖ au Canada.

Tomates (symbole ◖): Canada (2,97$/lb)
Espagne (3,29$/lb)
Mexique (1,47$/lb)

Oranges (symbole ■): États-Unis (0,97$/lb)
Afrique du Sud (0,77$/lb)
Maroc (1,27$/lb)

Poires (symbole ●): Portugal (1,27$/lb)
Chine (0,89$/lb)
États-Unis (1,27$/lb)

Bananes (symbole ◆): Équateur (0,47$/lb)
Colombie (0,77$/lb)
Cameroun (0,87$/lb)

Raisins (symbole ✕): Chili (2,97$/lb)
Canada (3,49$/lb)
Italie (3,77$/lb)

Tous droits réservés

Carte du monde

S1- A1.1

1 cm = 1 000 km

Tous droits réservés

S1- A1.1

Note: 1cm = 1 000km

2) En t'aidant de la carte:

a. Mesurer la distance entre le lieu de départ et d'arrivée, l'écrire sur la ligne.

b. Calculer la distance que parcourt chaque fruit pour arriver au Québec (🚩) en fonction de son lieu de production.

Exemple: Tomates du Canada 2,2 cm x 1000 = 2 200 km

Tomates du Mexique _____ km

Tomates d'Espagne _____ km

Oranges des États-Unis _____ km

Oranges du Maroc _____ km

Oranges d'Afrique du Sud _____ km

Poires du Portugal _____ km

Poires de Chine _____ km

Poires des États-Unis _____ km

Bananes de l'Équateur _____ km

Bananes de Colombie _____ km

Bananes du Cameroun _____ km

Raisins du Chili _____ km

Raisins du Canada _____ km

Raisins d'Italie _____ km

Tous droits réservés

S1- A1.1

3) Remplis le tableau suivant. Pour chaque fruit, indiquer dans la colonne de gauche le pays où le prix est le plus bas et dans la colonne de droite les pays les plus proches du Québec.

	Pays les plus économiques	Pays les plus proches
Tomates	_____	_____
Oranges	_____	_____
Poires	_____	_____
Bananes	_____	_____
Raisins	_____	_____

Tous droits réservés

S1- A1.2

Fiche-Apprenant 7 *« L'itinéraire d'une pomme »*

Voici 3 sortes de pommes. Elles viennent toutes les trois d'endroits différents:

Nom	Origine	Photo
La McIntosh	Québec, Canada	
La Granny Smith	État de Washington, États-Unis	
La Gala	Nouvelle Zélande	

1) **Sur la carte du monde et à l'aide d'une règle relie le Québec (✕) à l'État de Washington (●) puis le Québec (✕) à la Nouvelle-Zélande (●).**
   a) En utilisant une règle, indique quelle est la distance (en cm) entre le Québec (✕) et l'État de Washington **(●).**

Réponse: _____

2) **Quelle est la distance en kilomètres (km) entre le Québec (✕) et l'État de Washington (●) ? (1cm = 1 000 km)**

Distance réelle entre le Québec et l'état de Washington:_____

On sait que la distance entre la Nouvelle-Zélande et le Québec est de 14 400 km**.**

3) **Quelle pomme parcourt le plus de distance pour arriver dans nos épiceries ?**

Réponse: _____

4) **D'après toi, quelle pomme produit le plus de gaz à effet de serre ? Laquelle en produit le moins ?**

Réponse: _____

Tous droits réservés

S1- A1.2

Tous droits réservés

Fiche-Apprenant 8 *« Le mot mystère sur l'achat local »*

1) Replace les mots suivants dans les cases vides.

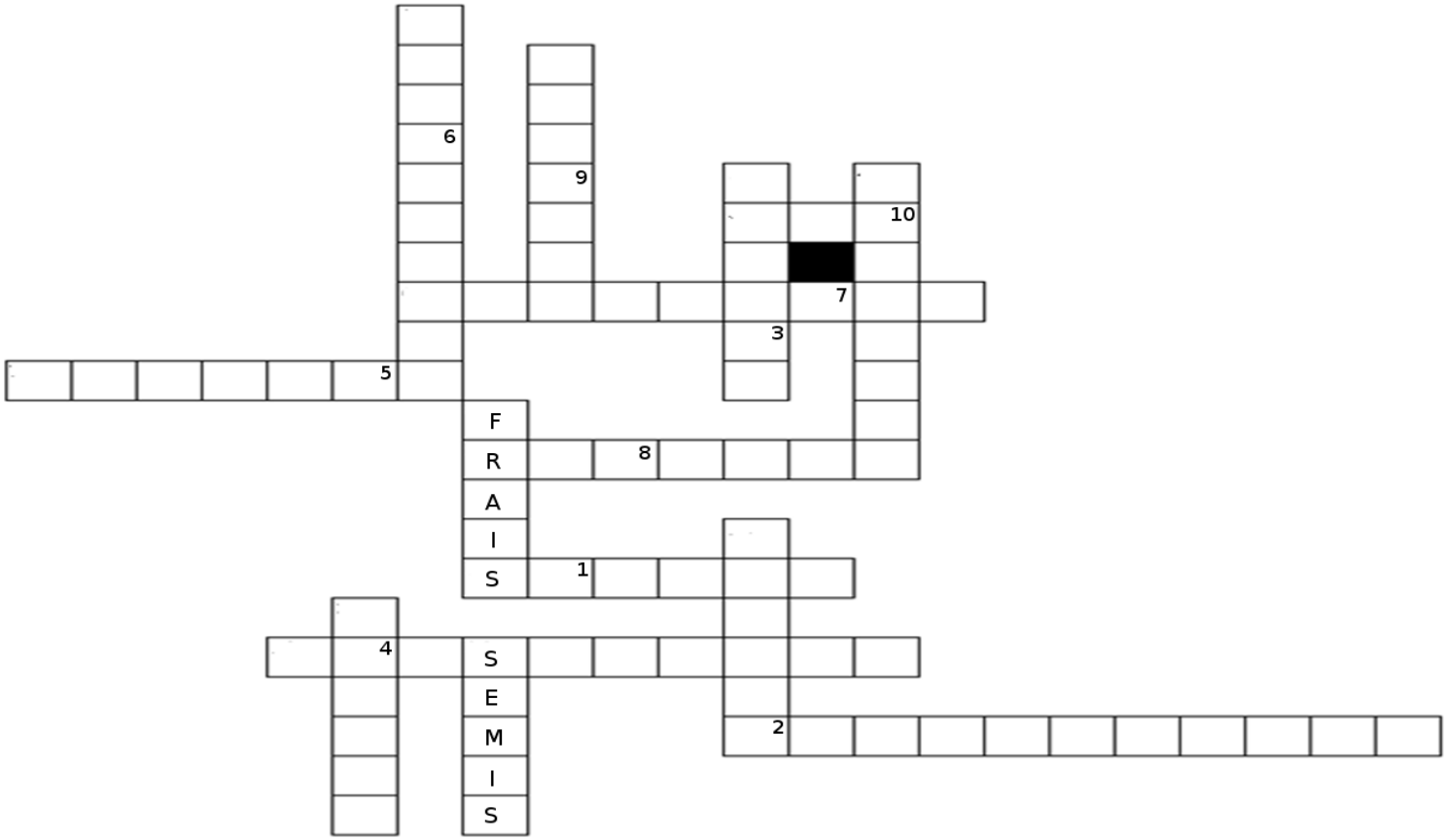
Récolte – ail – marché – compétition- qualité – ~~frais~~- ~~semis~~ – biologique – saveur – québécois – public – alliance – rassembler – saison – demande.

2) En t'aidant des chiffres retrouve le mot mystère.

Mot mystère:

1	2	3	4	5

6	7	8	9	10



Tous droits réservés

S1- A1.2

Fiche-Apprenant 9a *« Questionnaire sur le texte: Ail, ail, ail! »*

Lis le texte et réponds aux questions.

Le documentaire porte sur la culture de l'ail au Québec. Produire de l'ail est un vrai défi pour les petits agriculteurs qui doivent se battre contre les gros producteurs chinois. L'ail cultivé au Québec est meilleur au goût parce qu'il est plus frais. On espère voir ce marché se développer, car l'ail, c'est bon!

1. Sépare les mots suivants en syllabes:

   Documentaire _____ culture _____

   Agriculteurs _____ producteurs _____

   Meilleur _____ développer _____

2. Place les mots suivants par ordre alphabétique.

   Documentaire - culture - agriculteurs – producteurs –meilleur - développer

Réponse: _____

3. Trouve 2 noms au masculin (le-un) dans le texte.

Réponse: _____ _____

4. Mets UN ou UNE devant les noms suivants.

Réponse: _____ agriculteur _____ producteur _____ ail

5. Quel est le titre du texte?

Réponse: _____

Tous droits réservés

S1- A1.2

6. Combien de phrases y a-t-il dans le texte ?

Réponse: _____

7. Vrai ou faux

C'est très facile pour les petits agriculteurs du Québec de cultiver l'ail.	Vrai	Faux
L'ail du Québec est meilleur à cause de sa fraîcheur.	Vrai	Faux
Le sujet du documentaire est l'ail en Chine.	Vrai	Faux

Tous droits réservés

S1- A1.2

Fiche-Apprenant 9b *« Questionnaire sur le texte: Ail, ail, ail! »*

Lis le texte et réponds aux questions.

Le documentaire porte sur la culture de l'ail au Québec. Produire de l'ail est un vrai défi pour les petits agriculteurs qui doivent se battre contre les gros producteurs chinois. L'ail cultivé au Québec est meilleur au goût parce qu'il est plus frais. On espère voir ce marché se développer, car l'ail, c'est bon!

1. Sépare les mots suivants en syllabes:

   Documentaire _____ culture _____

   Agriculteurs _____ producteurs _____

   Meilleur _____ développer _____

2. Place les mots suivants par ordre alphabétique.

   Documentaire - culture - agriculteurs – producteurs –meilleur - développer

Réponse: _____

3. Trouve 1 nom propre dans le texte.

Réponse: _____

4. Écris le genre (masculin ou féminin) des noms suivants.

Culture: _____ défi: _____ agriculteurs: _____

goût: _____

5. Dans la phrase suivante, souligne 2 adjectifs qualificatifs.

Produire de l'ail est un vrai défi pour les petits agriculteurs qui doivent se battre contre les gros producteurs chinois.

Tous droits réservés

S1- A1.2

6. Quel est le titre du texte?

Réponse: _____

7. Combien de phrases y a-t-il dans le texte ?

Réponse: _____

8. Vrai ou faux

C'est très facile pour les petits agriculteurs du Québec de cultiver l'ail.	Vrai	Faux
L'ail du Québec est meilleur à cause de sa fraîcheur.	Vrai	Faux
Le sujet du documentaire est l'ail en Chine.	Vrai	Faux

Tous droits réservés

S1- A1.2

Fiche-Apprenant 9b *« Questionnaire sur le texte: Ail, ail, ail! »*

Lis le texte et réponds aux questions.

Le documentaire porte sur la culture de l'ail au Québec. Produire de l'ail est un vrai défi pour les petits agriculteurs qui doivent se battre contre les gros producteurs chinois. L'ail cultivé au Québec est meilleur au goût parce qu'il est plus frais. On espère voir ce marché se développer, car l'ail, c'est bon!

1. Identifie tous les noms communs dans ce texte.

Réponse: _____

_____

2. Identifie tous les adjectifs dans ce texte.

Réponse: _____

_____

3. Trouve un déterminant démonstratif dans ce texte.

Réponse: _____

4. Accorde le verbe « espérer » au présent de l'indicatif.

   Je: _____

   Tu: _____

   Il / Elle / On: _____

   Nous:_____

   Vous: _____

   Ils / Elles: _____

Tous droits réservés

5. Indique la fonction des verbes à l'infinitif suivants (sujet ou complément).

   Produire: _____

   Se battre: _____

   Voir: _____

6. Mets les mots suivants au féminin:

   Vrai: _____

   Producteurs: _____

   Cultivé: _____

   Frais: _____

7. Peux-tu expliquer l'orthographe des homophones ce/se dans l'extrait: « on espère voir ce marché se développer ».

Réponse: _____

_____

8. Pourquoi faut-il utiliser « c'est » dans l'extrait « l'ail, c'est bon! »

Réponse: _____

_____

Tous droits réservés

S1- A1.3

Fiche-Apprenant 10 *« L'origine de nos fruits »*

1) Quel est le nombre de fruits qui viennent du Québec? Écrire au moins un nom de fruit.

Réponse: _____

_____

2) Quel est le nombre de fruits qui viennent du Canada? Écrire au moins un nom de fruit.

Réponse: _____

_____

3) Quel est le nombre de fruits qui viennent des États-Unis? Écrire au moins un nom de fruit.

Réponse: _____

_____

4) Quel est le nombre de fruits qui viennent de l'international? Écrire au moins un nom de fruit.

Réponse: _____

_____

Tous droits réservés

5) Compléter le tableau suivant en vous aidant des images.

Certifications et étiquettes	**Produits**
	Nommer 3 produits ayant le logo « **Aliments du Québec** » 1. _____ 2. _____ 3. _____
Exemples de logo de certaines régions.	Est-ce qu'il existe un logo pour indiquer quels produits viennent de votre région? Oui ☐ Non ☐ Si, oui nommer un produit. Réponse: _____
	Quels produits peuvent être biologiques? Nommer 4 produits différents. 1. _____ 2. _____ 3. _____ 4. _____ Y en a-t-il beaucoup ? Oui ☐ Non ☐

S1- A1.3

Fiche-Apprenant 11 *« L'origine de nos légumes »*

1) Quel est le nombre de légumes qui viennent du Québec? Écrire au moins un nom de légume.

Réponse: _____

_____

2) Quel est le nombre de légumes qui viennent du Canada? Écrire au moins un nom de légume.

Réponse: _____

_____

3) Quel est le nombre de légumes qui viennent des États-Unis? Écrire au moins un nom de légume.

Réponse: _____

_____

4) Quel est le nombre de légumes qui viennent de l'international? Écrire au moins un nom de légume.

Réponse: _____

_____

Tous droits réservés

S1- A1.3

5) Compléter le tableau suivant en vous aidant des images.

Certifications et étiquettes	**Produits**
	Nommer 3 produits ayant le logo « **Aliments du Québec** » 4. _____ 5. _____ 6. _____
Exemples de logo de certaines régions.	Est-ce qu'il existe un logo pour indiquer quels produits viennent de votre région? Oui ☐ Non ☐ Si, oui nommer un produit. Réponse: _____
	Quels produits peuvent être biologiques? Nommer 4 produits différents. 5. _____ 6. _____ 7. _____ 8. _____ Y en a-t-il beaucoup ? Oui ☐ Non ☐

Fiche-Apprenant 12 *« Débat: Manger du bœuf ? Non! »*

Avant de remplir votre fiche vous devez:

1. Lire ou écouter sur le sujet.
2. Vérifier si l'information trouvée est: récente, sérieuse (reconnue) et objective.
3. Sélectionner les informations marquantes.
4. Prendre en note 2 informations différentes et importantes avec 2 mots clés.

   Idée 1: _____ _____

   Idée 2: _____ _____

Pour vous aider à vous préparer voici quelques questions à se poser:

1. Quels sont les inconvénients à manger de la viande? Santé? Animaux? Environnement? Changements climatiques?
2. Avez-vous des exemples de personnes qui ne mangent pas de viande?

<u>Il ne faut pas: être de mauvaise foi, mentir et attaquer personnellement le camp opposé!</u>

Maintenant vous êtes prêts pour préparer efficacement votre argumentation! Écrivez au moins trois arguments qui seront présentés par trois personnes différentes. N'oubliez pas d'utiliser des chiffres ou des exemples pour appuyer votre idée!

Argument 1: _____

Exemples / chiffres: _____

Nom de la personne qui présente:_____

Source de l'information: _____

Tous droits réservés

S2 – A2.1

Argument 2: _____

Exemples / chiffres: _____

Nom de la personne qui présente:_____

Source de l'information: _____

Argument 3: _____

Exemples / chiffres: _____

Nom de la personne qui présente:_____

Source de l'information: _____

Argument 4: _____

Exemples / chiffres: _____

Nom de la personne qui présente:_____

Source de l'information: _____

Tous droits réservés

Fiche-Apprenant 13 *« Débat: Manger du bœuf ? Oui! »*

Avant de remplir votre fiche vous devez:

1. Lire ou écouter sur le sujet.
2. Vérifier si l'information trouvée est: récente, sérieuse (reconnue) et objective.
3. Sélectionner les informations marquantes.
4. Prendre en note 2 informations différentes et importantes avec 2 mots clés.

   Idée 1: _____ _____

   Idée 2: _____ _____

Pour vous aider à vous préparer voici quelques questions à se poser:

1. Quels sont les avantages à manger du bœuf? Besoins nutritifs?
2. Quels sont les besoins pour les humains? L'homme est-il carnivore, omnivore ou végétarien?
3. Quelles sont les alternatives à la viande rouge?

<u>Il ne faut pas: être de mauvaise foi, mentir et attaquer personnellement le camp opposé!</u>

Maintenant vous êtes prêts pour préparer efficacement votre argumentation! Écrivez au moins trois arguments qui seront présentés par trois personnes différentes. N'oubliez pas d'utiliser des chiffres ou des exemples pour appuyer votre idée!

Argument 1: _____

Exemples / chiffres: _____

Nom de la personne qui présente:_____

Source de l'information: _____

Tous droits réservés

S2 – A2.1

Argument 2: _____

Exemples / chiffres: _____

Nom de la personne qui présente:_____

Source de l'information: _____

Argument 3: _____

Exemples / chiffres: _____

Nom de la personne qui présente:_____

Source de l'information: _____

Argument 4: _____

Exemples / chiffres: _____

Nom de la personne qui présente:_____

Source de l'information: _____

Tous droits réservés

Fiche-Apprenant 14 *« Débat: Grille d'évaluation des équipes par le jury »*

En vous aidant de cette fiche, chaque membre de l'équipe du jury doit évaluer la préparation au débat dans chaque équipe et l'organisation du débat.
L'évaluation se fait avec le tableau ci-dessous. Vous devez entourer le numéro qui correspond le mieux à ce que vous observez.

0 = ne s'applique pas; 1 = mauvais; 2 = moyen; 3 = bien et 4 = excellent.

	Note				
Préparation au débat					
Travaille en équipe	0	1	2	3	4
Écoute ses coéquipiers	0	1	2	3	4
Partage son point de vue	0	1	2	3	4
Respecte ses coéquipiers	0	1	2	3	4
S'implique dans la préparation	0	1	2	3	4
Nombre de fois où le numéro est entouré pour chaque colonne					
Débat					
Défend son point de vue	0	1	2	3	4
Écoute les arguments du camp adverse	0	1	2	3	4
A une attitude positive pour défendre son idée	0	1	2	3	4
Utilise des exemples et/ou des données chiffrées	0	1	2	3	4

Tous droits réservés

S2 – A2.1

Respecte le temps de parole	0	1	2	3	4
Ne coupe pas la parole	0	1	2	3	4
Répond aux arguments avancés sans agressivité	0	1	2	3	4
Nombre de fois où le numéro est entouré pour chaque colonne					

Tous droits réservés

S2 – A2.2

Fiche-Apprenant 15 *« Questions sur le reportage: L'effet bœuf »*

1. Quelle est la quantité de céréales dont un bœuf a besoin pour se nourrir dans un parc d'engraissement?

Réponse: _____

2. Quel mot est utilisé par le journaliste pour dire que les ressources sont trop exploitées?

Réponse: _____

3. Quel mot est utilisé par le journaliste pour dire que les fermes agricoles ne sont plus traditionnelles et familiales?

Réponse: _____

4. Quelle quantité d'antibiotiques est utilisée pour soigner les animaux d'élevage?

Réponse: _____

Tous droits réservés

Fiche-Apprenant 16a *« Questions sur le reportage: L'effet bœuf »*

Entoure la bonne réponse

1. La quantité de céréales dont un bœuf a besoin pour se nourrir dans un parc d'engraissement est:
   a) Un petit peu
   b) 2 tonnes de céréales
   c) 2 sacs de céréales

2. Le mot utilisé par le journaliste pour dire que les ressources sont trop exploitées est:
   a) Surexploitées
   b) Pas assez exploitées
   c) Exploitées comme il faut

3. Les mots utilisés par le journaliste pour dire que les fermes agricoles ne sont plus traditionnelles et familiales est:
   a) Non familiales
   b) Non traditionnelles
   c) Agriculture industrielle

4. Quelle quantité d'antibiotiques est utilisée pour soigner les animaux d'élevage?
   a) La moitié de tous les antibiotiques en Amérique du Nord est donnée aux animaux
   b) Juste un petit peu
   c) Aucune quantité

Tous droits réservés

Fiche-Apprenant 16b *« Questions sur le reportage: L'effet bœuf »*

Entoure la bonne réponse

1. La quantité de céréales dont un bœuf a besoin pour se nourrir dans un parc d'engraissement est:
   a) Un petit peu
   b) 2 tonnes de céréales
   c) 2 sacs de céréales

2. Le mot utilisé par le journaliste pour dire que les ressources sont trop exploitées est:
   a) Surexploitées
   b) Pas assez exploitées
   c) Exploitées comme il faut

3. Les mots utilisés par le journaliste pour dire que les fermes agricoles ne sont plus traditionnelles et familiales est:
   a) Non familiales
   b) Non traditionnelles
   c) Agriculture industrielle

4. Quelle quantité d'antibiotiques est utilisée pour soigner les animaux d'élevage?
   a) La moitié de tous les antibiotiques en Amérique du Nord est donnée aux animaux
   b) Juste un petit peu
   c) Aucune quantité

Tous droits réservés

Fiche-Apprenant 16c *« Questions sur le reportage: L'effet bœuf »*

Réponds aux questions.

1. Quelle est la quantité de céréales dont un bœuf a besoin pour se nourrir dans un parc d'engraissement?

Réponse: _____

2. Quel mot est utilisé par le journaliste pour dire que les ressources sont trop exploitées?

Réponse: _____

3. Quel mot est utilisé par le journaliste pour dire que les fermes agricoles ne sont plus traditionnelles et familiales?

Réponse: _____

4. Quelle quantité d'antibiotiques est utilisée pour soigner les animaux d'élevage?

Réponse: _____

Tous droits réservés

Fiche-Apprenant 17a « *Questionnaire sur le texte: Le bœuf et les changements climatiques* »

1. Que représente l'image ? Entoure la bonne réponse.
   a) La campagne
   b) Un troupeau de bœufs
   c) Quelques vaches

2. Sépare les mots en syllabes et souligne-les dans le texte:

   Décisions: _____

   Changements: _____

   Climatiques: _____

   Production: _____

   Causes: _____

   Industrie: _____

   Agricole: _____

   Responsable: _____

3. Trouve dans le texte des mots contenant la lettre C qui se prononce comme un K.

Réponse: _____ _____ _____

_____ _____ _____ _____

Tous droits réservés

4. Place les mots suivants par ordre alphabétique.

   Viande; changement; méthane; climatiques; gaz; production.

Réponse: _____ _____ _____ _____

_____ _____ _____

5. Cherche la définition des mots suivants dans le dictionnaire:

Méthane: _____

Secteur: _____

6. Vrai ou Faux. Entoure la bonne réponse.

La production de viande est une des causes des changements climatiques.	Vrai	Faux
L'industrie de la production animale utilise 70% des terres agricoles.	Vrai	Faux
Le transport produit plus de gaz à effet de serre que le bétail.	Vrai	Faux

7. Mets LE ou LA devant les noms suivants:

   _____production _____bétail _____transport _____ gaz

   _____changement _____ viande _____planète _____ terre

8. Que pourrions-nous faire pour aider à corriger cette situation ? Entoure la bonne réponse.

   a) Diminuer notre consommation de viande
   b) Ne plus manger de viande
   c) Nous ne pouvons rien faire

Tous droits réservés

Fiche-Apprenant 17b « *Questionnaire sur le texte: Le bœuf et les changements climatiques* »

1. Que représente l'image ? Entoure la bonne réponse.
   a) La campagne
   b) Un troupeau de bœufs
   c) Quelques vaches

2. Sépare les mots en syllabes et souligne-les dans le texte:

   Décisions: _____

   Changements: _____

   Climatiques: _____

   Production: _____

   Causes: _____

   Industrie: _____

   Agricole: _____

   Responsable: _____

3. Trouve dans le texte des mots contenant la lettre C qui se prononce comme un K.

Réponse: _____ _____ _____

_____ _____ _____ _____

Tous droits réservés

4. Place les mots suivants par ordre alphabétique.

   Viande; changement; méthane; climatiques; gaz; production.

Réponse: _____ _____ _____ _____

_____ _____ _____

5. Cherche la définition des mots suivants dans le dictionnaire:

Méthane: _____

Secteur: _____

6. Vrai ou Faux. Entoure la bonne réponse.

La production de viande est une des causes des changements climatiques.	Vrai	Faux
L'industrie de la production animale utilise 70% des terres agricoles.	Vrai	Faux
Le transport produit plus de gaz à effet de serre que le bétail.	Vrai	Faux

7. Écris le genre (masculin ou féminin) des mots suivants:

Production: _____ bétail: _____ gaz: _____

transport: _____ viande: _____ terre:_____

changement: _____ planète: _____

8. Trouve deux déterminants différents dans le texte.

Réponse: _____ _____

9. Dans le 2ème paragraphe, trouve un adjectif qualificatif et le nom qui l'accompagne.

Réponse: _____(_____)

Tous droits réservés

10. Que pourrions-nous faire pour aider à corriger cette situation ?

a) Diminuer notre consommation de viande

b) Ne plus manger de viande

c) Nous ne pouvons rien faire

11. Manges-tu beaucoup de viande ?

Réponse: _____

12. Qu'as-tu appris dans ce texte ?

Réponse: _____

_____

Tous droits réservés

Fiche-Apprenant 17c « *Questionnaire sur le texte: Le bœuf et les changements climatiques* »

1. Combien y a-t-il de paragraphes dans le texte?

Réponse: _____

2. Combien y a-t-il de phrases dans le 2ème paragraphe?

Réponse: _____

3. Trouve un mot de la même famille que PRODUCTION.

Réponse: _____

4. Sépare les mots suivants en syllabes et souligne-les dans le texte:

   Principales: _____

   Responsable: _____

5. Trouve 4 mots contenant le son AN.

Réponse: _____ _____ _____ _____

6. Trouve 2 mots contenant le son ION.

Réponse: _____ _____

7. Dans le 2ème paragraphe, trouve un adjectif qualificatif et le nom qui l'accompagne.

Réponse: _____(_____)

Tous droits réservés

8. Dans la phrase: « Le bétail est responsable d'un volume plus important de gaz à effet de serre que le secteur du transport ».
    - Quel est le verbe?

Réponse: _____

    - À quel temps est le verbe?

Réponse: _____

    - Quel est le sujet du verbe?

Réponse: _____

    - Y a-t-il un attribut?

Réponse: _____

    - Si oui, lequel?

Réponse: _____

9. Explique l'orthographe du mot CE (homophone) dans la phrase ci-dessous.
    - Les décisions que nous prenons à propos de ce que nous mangeons peuvent avoir un impact sur les changements climatiques.

Réponse: _____

10. Combien y a-t-il de signes de ponctuation dans le 1er paragraphe? Nomme-les.

Réponse: _____

11. Corrige les erreurs dans la phrase s'il y a lieu.
    - La consommation de viande en grande quantité à des effets nocif pour la santé et pour l'environnement.

Tous droits réservés

12. Pourquoi la production intensive de bœuf a un impact sur les changements climatiques ?

Réponse: _____

_____

13. Es-tu en accord avec le texte ?

Réponse: _____

Tous droits réservés

RÉFÉRENCES

Agence Régionale de l'environnement de Haute-Normandie (2006). *Produits locaux, produits de saisons* [En ligne] http://www.arehn.asso.fr/publications/cpa/cpa40.pdf 4 p. (page consultée le 14 mai 2013)

M, Ahmed-Yahia-Bouridah. and Coll. (2010). *Ma maison, ma planète... et moi*! Éditions Le Pommier, Paris, France, 135 p.

L. Bergeron (2012). *Et si on mangeait moins de viande*? [En ligne] http://www.protegez-vous.ca/sante-et-alimentation/et-si-on-mangeait-moins-de-viande.html (page consultée le 21 mai 2013)

S. Bérubé (2009). *Pour en finir (une bonne fois pour toutes) avec la viande rouge*. [En ligne] http://www.lapresse.ca/opinions/chroniqueurs/stephanie-berube/200904/06/01-843925-pour-en-finir-une-bonne-fois-pour-toutes-avec-la-viande-rouge.php (page consultée le 15 mai 2013)

V. Borde (2012). *Du steak pour tous!* [En ligne] http://www.lactualite.com/societe/du-steak-pour-tous/ (page consultée le 21 mai 2013)

F. Cardinal (2008). *Manger moins de viande, vraiment?* [En ligne] http://www.lapresse.ca/debats/chroniques/francois-cardinal/200809/15/01-21239-manger-moins-de-viande-vraiment.php (page consultée le 15 mai 2013)

Fédération des coopératives d'alimentation du Québec (FCAQ), Équiterre, Union des producteurs agricoles (UPA) & Conseil pour le développement de l'agriculture du Québec (CDAQ). (2006). *L'achat local toujours en tête! Un projet en faveur d'une consommation alimentaire responsable*. Montréal: FCAQ, Équiterre, UPAQ et CDAQ.

Fondation David Suzuki (2013). *Le changement commence par ce qu'il y a dans notre assiette!* [En ligne] http://www.davidsuzuki.org/fr/ce-que-vous-pouvez-faire/mangez-sainement/le-changement-commence-par-ce-quil-y-a-dans-notre-assiette/ (page consultée le 15 août 2013)

C. Dubé (2012a). *Les Québécois passent à table.* [En ligne] http://www.lactualite.com/societe/les-quebecois-passent-a-table/ (page consultée le 21 mai 2013)

C. Dubé (2012b). *Vivre sans viande?* [En ligne] http://www.lactualite.com/societe/vivre-sans-viande/ (page consultée le 21 mai 2013)

Écoaventure (2013). *Ce que vous ne voyez pas dans votre assiette*. [En ligne] http://ecoaventuremonde.com/soyez-eco/ce-que-vous-ne-voyez-pas-dans-votre-assiette (page consultée le 15 août 2013)

M. Marsolais (2010). *Ail, ail, ail*! Radio Canada, La semaine verte du 11 décembre 2010, 4:19.

E. Moreault (2009). *Défi climat: vaut-il mieux diminuer la viande ou le chauffage?* [En ligne] http://www.lapresse.ca/le-soleil/actualites/environnement/200903/10/01-835144-defi-climat-vaut-il-mieux-diminuer-la-viande-ou-le-chauffage.php (page consultée le 21 mai 2013)

L. Noualhat (2013). *La viande doit redevenir un aliment spécial.* [En ligne] http://www.liberation.fr/terre/2013/02/22/la-viande-doit-revenir-un-aliment-special_883874 (page consultée le 21 mai 2013)

Plaisirs santé (2013). *La viande rouge nuit-elle à votre santé?* [En ligne] http://www.plaisirssante.ca/mon-assiette/manger-sain/la-viande-rouge-nuit-elle-a-votre-sante (page consultée le 15 mai 2013)

D. Pruneau et coll. (2004). *Vers des communautés climatosages*. Groupe de recherche et vie de la faculté des sciences de l'éducation, Moncton, Nouveau Brunswick, 458 p.

E. Sfeir et Coll. (2007). *Trousse écolo-rigolo*. NRJ Ahuntsic (Éco-quartier de l'Acadie), Montréal, 129p.

World Wilde Fund (2009). *Le climat, c'est Nous*. Bruxelles, Belgique Communauté francophone, 143 p.

Tous droits réservés