

DOCUMENT PÉDAGOGIQUE

UN DÉFI

Fou

en 2050



CULINAIRE !



FOU2FOOD EN 2050

Le futur a déjà commencé et les Maitres Cuisiniers de France vous propose de participer au premier défi culinaire “Fou2Food en 2050”.

EN PARTENARIAT AVEC



LE DÉFI CULINAIRE EN QUELQUES MOTS

Accessible à tous les enseignements et niveaux scolaires (3 à 29 ans)

Rayonnement : International

1. Présenter une menu de 2050
2. Détailler une recette

La cerise sur le gâteau

- Réalisation de recettes par des grands cuisiniers
- Edition d'un livre de recette
- Obtention d'un diplôme de participation

LES 5 BONNES RAISONS

d'embarquer dans l'aventure alimentaire
Fou2Food en 2050.

1

Aborder les enjeux du changement climatique

2

Responsabiliser sur la gestion des déchets

3

Développer l'intelligence collective

4

Adopter une nouvelle approche de travail

5

Apprendre à mieux manger



“

Rien ne se perd, rien ne se crée, tout se transforme.

Antoine Laurent de Lavoisier - chimiste, philosophe et économiste français.

”



Pour cette rentrée scolaire 2023-2024, nous vous invitons à participer à un défi culinaire "Fou2Food en 2050", une activité pour tous les niveaux : primaire, secondaire et post-bac (3-29 ans)

Notre objectif demeure inchangé : éveiller la conscience collective sur les réalités de nos vies en 2050 en engageant directement les jeunes générations.

Ce projet éducatif vise à inciter les élèves à explorer de manière interdisciplinaire et créative le futur de l'alimentation. Nous mettons l'accent sur des domaines tels que l'évolution des sols, l'agriculture en mutation, les avancées technologiques ainsi que les défis environnementaux complexes.

"Fou2Food en 2050" stimule l'imagination des élèves en les invitant à concevoir des solutions novatrices et durables pour façonner le paysage alimentaire de demain, tout en renforçant des compétences fondamentales telles que la pensée critique, la recherche et la résolution de problèmes.

Ce défi culinaire est destiné à s'étendre à l'échelle locale, régional et (inter)nationale. L'idée de confronter, par exemple, les menus élaborés par des élèves francs-comtois à ceux des élèves bretons, niçois, toulousains promet une expérience enrichissante et éclairante. Car, à n'en pas douter, nos assiettes ne seront plus les mêmes à l'aube de cette nouvelle ère alimentaire !



Caviar d'algue bretonne agrémenté d'insectes



SOMMAIRE

LE DÉFI

P.6 À 15

LES ÉVÈNEMENTS

P.16

INSCRIPTION & CALENDRIER

P.17

COMPÉTENCES &
CONNAISSANCES

P.18

ASTUCES & CONSEILS

P.19

COLLABORATION
INTERDISCIPLINAIRE

P.20 À 23

LE DÉFI !

Embarquez dans une aventure unique où le futur de l'alimentation et de l'agriculture régionale se rencontrent. Dans ce défi, nous vous invitons à adopter une approche ludique et pédagogique pour aborder l'avenir avec optimisme. Ensemble, prenons des mesures concrètes pour façonner le monde qui arrive, en laissant de côté l'éco-anxiété. Des solutions existent, des idées pour créer un avenir plus robuste.

- 1 **Décrivez votre mode de vie en 2050 et présentez un menu**
- 2 **Présentez une recette du menu (ingrédients, mode de cuisson ou de conservation)**



1

RACONTER VOTRE MODE DE VIE EN 2050

Cet exercice invite les participants à imaginer à quoi ressemblera leur mode de vie alimentaire en 2050, en prenant en compte divers aspects ! L'exercice vise à stimuler la réflexion sur l'avenir de l'alimentation en tenant compte des évolutions technologiques, environnementales et sociales. Il peut également susciter des discussions intéressantes sur la durabilité alimentaire et les choix que nous faisons aujourd'hui pour façonner notre avenir.

Remarque : Pour les professeurs de maternelles, encouragez les enfants à dessiner leur vision du futur alimentaire en 2050.

CONTENU CLÉ DE VOTRE HISTOIRE :

LE LIEU :

Imaginez où vous vivez en 2050. Est-ce une grande ville futuriste, une ferme isolée, une communauté écologique au bord de mer, ou quelque chose de complètement différent ? Décrivez votre lieu de vie.

LE CLIMAT :

Pensez au climat de votre région en 2050. Est-ce un climat plus chaud en raison du changement climatique, ou bien un climat modifié par des technologies avancées ? Expliquez les caractéristiques du climat dans votre scénario.

LE MODE D'AGRICULTURE :

En 2050, comment les aliments sont-ils produits ? Est-ce principalement une agriculture biologique, une agriculture verticale en ville, l'utilisation de technologies de pointe comme l'impression 3D alimentaire ?

VOTRE VIE QUOTIDIENNE :

Décrivez brièvement votre vie quotidienne en 2050. Comment passez-vous votre temps libre ? Pensez aux loisirs et aux activités qui influencent votre alimentation.

LE MENU :

L'indispensable de cet exercice ! Imaginez le menu que vous mangez régulièrement en 2050. Quels sont les plats et les ingrédients principaux ? Comment cuisinez-vous ces repas ? Tenez compte de l'idée "rien ne se perd, rien ne se crée, tout se transforme" en expliquant comment vous réutilisez ou transformez les ingrédients.

COUP DE POUCE !



Soyez créatifs et pensez en dehors des sentiers battus !

L'imagination est la clé de cet exercice.

Essayez de faire des liens entre tous les aspects décrits. Par exemple, comment le climat de votre région influence-t-il l'agriculture et, par conséquent, votre menu ?

PRÉSENTEZ UNE RECETTE

Dans le menu développez précédemment choisissiez une recette et décrivez là.

À la carte, en 2050



Une recette appropriée à nos modes de vies en 2050 pour 4 personnes :
entrée, plat, dessert, boisson ou plat unique

La recette doit être bonne pour la planète, pour la santé et gourmande

Les ingrédients utilisés sont en accord avec le climat et l'agriculture de
votre région en 2050

CONTENU CLÉ DE VOTRE RECETTE ET SON INTITULÉ :

Pour que vos créations soient partagées, veuillez inclure les éléments suivants :

TITRE ACCROCHEUR

INGRÉDIENTS ET PROPORTIONS :

Énumérez tous les ingrédients requis pour votre recette, en spécifiant les quantités pour chaque élément. Cela permettra à chacun de reproduire vos créations avec succès

MÉTHODES DE CUISSON ET OU DE CONSERVATION INVENTIVES :

Décrivez les méthodes de cuisson. (si besoin)

Petit conseil : éviter les plats qui demandent beaucoup d'énergie pour la préparation

EXPLICATION DES CHOIX :

Partagez votre vision culinaire de 2050.

Justifiez vos choix, que ce soit l'utilisation spécifique d'ingrédients, les méthodes de préparation ou l'inspiration derrière chaque création

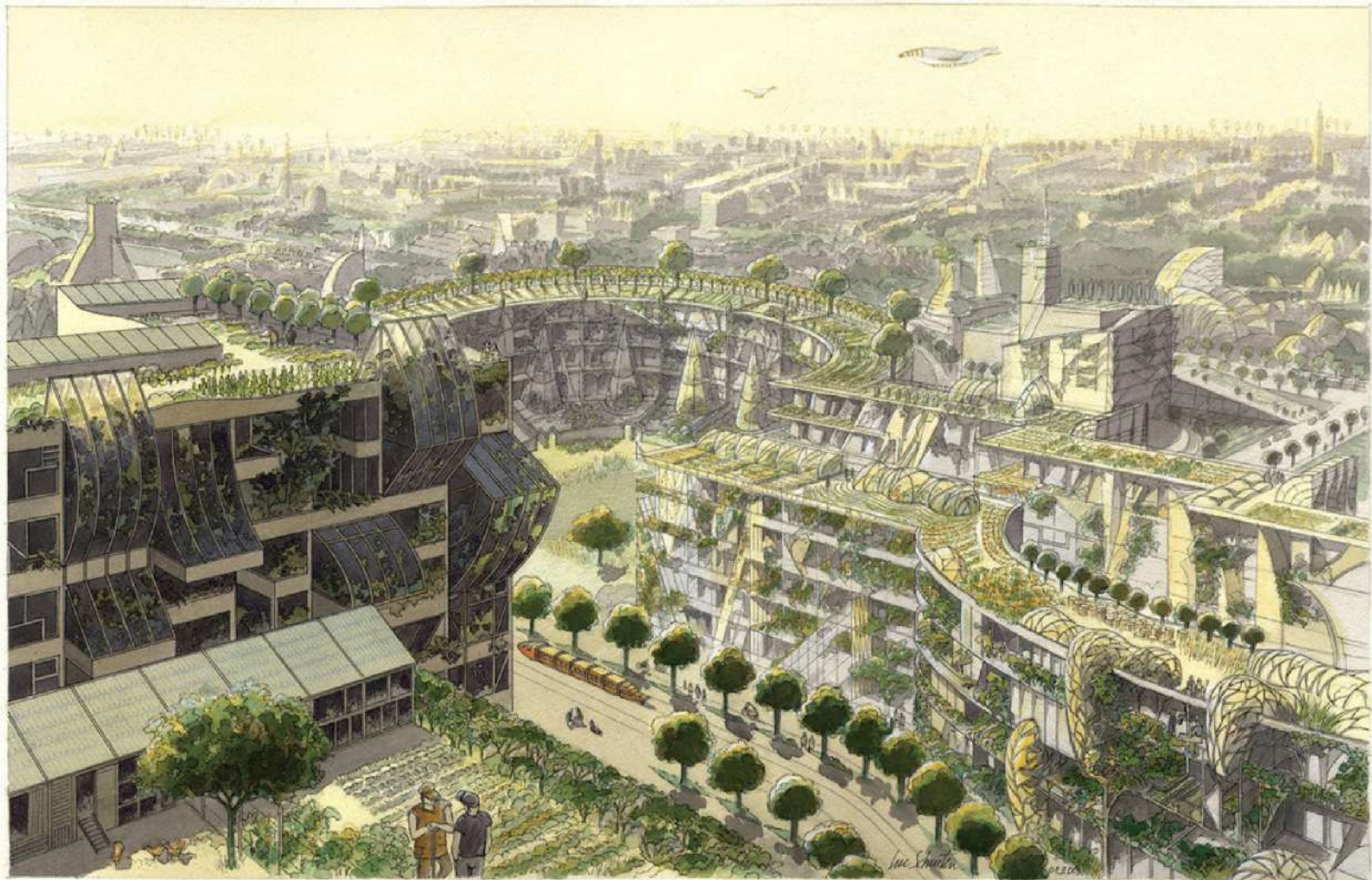


Illustration Luc Schuiten

RETOUR ATTENDU

Quel format choisir ?

Rendu du projet :

Un document PDF de 4 pages
(modèle page suivante)

- Présentation de l'équipe
- Présentation du contexte
- Présentation du menu
- Détailler une recette



**12 AVRIL 2024 - DATE LIMITE
DE RENDU**

Un espace sur le site internet vous sera
communiqué | lefuturadejacommece.fr

Chaque participant est invité à concevoir un document de 4 pages qui reflète sa créativité tout en respectant les éléments requis figurant sur la page suivante



PAGE N°1 Présentation de l'équipe

Cette première page se veut créative et à l'image des élèves !

Informations indispensables :

- Prénoms des participants
- Nom de l'établissement représenté
- Nom du porteur du projet
- Classe (si établissement scolaire)
- Photos ou images illustratrices

PAGE N°2 Présentation du contexte

Répondre à la question "Quel mode de vie en 2050 dans votre région ?"

Romancer la vie d'un enfant en tenant compte des éléments suivants.

- Où vivez vous ?
- Comment vivez vous ?
- Quel agriculture est pratiqué dans votre région ?
- Quel climat ?
- Le menu que vous préférez manger
- Qu'est ce qui a changé au fil des années ?

PAGE N°3 Présentation du menu

Informations indispensables :

- Le menu doit être bon pour la santé et la planète et gourmand

PAGE N°4 Détailler une recette

Informations indispensables :

- respecter les éléments clés

Penser à remplir le document annexe "recette type"



Exemple de rendu | Page 01

présentation de l'équipe



Le menu d'Alice en 2050



Classe de cinquième 5
collège Montbéliard

Exemple de rendu | Page 02

présentation du contexte

La journée d'Alice le 08 octobre 2050

Le réveil strident d'Alice sonne le début d'une journée automnale. Alors que les premières lueurs du jour percent à travers les rideaux de sa chambre, elle sait que chaque instant de sa journée sera imprégné par la conscience environnementale qui règne dans sa ville. Tout a déjà tellement changé en si peu de temps !

Après s'être levée, Alice enfle son pull confectionné à partir de fibres recyclées. Elle se dirige vers la cuisine où son petit déjeuner l'attend. Un bol de muesli composé d'ingrédients locaux, cultivés par ses parents maraîchers et un verre de lait d'amande issu de la coopérative locale. Rien n'est laissé au hasard dans le choix des aliments, et Alice, même à douze ans, est consciente de l'impact de chaque bouchée sur la planète.

Après le petit déjeuner, Alice se prépare à partir à l'école en vélobus. Montbéliard a largement investi dans les infrastructures cyclables, encouragée par la nécessité de réduire les émissions de gaz à effet de serre. Les vélobus, une flotte de vélos adaptés pour transporter plusieurs élèves, sillonnent les rues de la ville. Alice monte à bord avec ses camarades, chacun portant un casque coloré. Le trajet jusqu'à l'école est devenu une routine agréable, marquée par le ronronnement silencieux des pédales et le bourdonnement léger des conversations.

Arrivée à l'école, Alice retrouve ses amis pour participer à une activité peu commune pour une journée scolaire : l'entretien des cultures. Le jardin de l'école, géré en partenariat avec les parents et les élèves, est devenu une extension du programme éducatif. Chaque semaine, les enfants consacrent du temps à planter, désherber et récolter les fruits et légumes qui seront ensuite utilisés dans la cantine. C'est un apprentissage concret de l'importance de la production alimentaire locale et de la préservation de la biodiversité.

À midi, le déjeuner est un moment de convivialité et d'éducation. Les repas sont préparés avec les produits frais fournis par les parents d'Alice. Les élèves sont encouragés à n'accepter que ce qu'ils peuvent manger afin de minimiser le gaspillage alimentaire. Des discussions sur l'impact environnemental des choix alimentaires ont lieu régulièrement, sensibilisant les élèves à la nécessité de réduire leur empreinte carbone.

L'après-midi est consacré aux cours, mais l'éducation d'Alice ne se limite pas aux salles de classe. Des ateliers sur le changement climatique, la préservation de la biodiversité et l'éco-responsabilité font partie intégrante du programme scolaire. Les enseignants mettent l'accent sur l'importance de l'entraide et du partage des connaissances pour relever les défis environnementaux.

En rentrant chez elle, Alice prend un moment pour aider ses parents dans la ferme maraîchère. Elle plante quelques graines, arrose les plants, et observe les abeilles qui butinent autour. Ses parents, conscients de l'héritage écologique qu'ils transmettent à leur fille, lui expliquent l'importance de préserver la terre et de cultiver de manière durable.

Le soir, autour de la table familiale, le repas est à nouveau composé de produits locaux. Alice partage les enseignements de sa journée avec ses parents, évoquant les initiatives prises à l'école pour lutter contre le réchauffement climatique. La journée d'Alice se termine avec une certitude : chaque action compte, et elle est prête à contribuer, à son échelle, à la construction d'un avenir plus durable.

Exemple de rendu | Page 03

présentation du menu

Le menu d'Alice

Entrée : "Salade Oasis"

Une salade rafraîchissante composée de légumes grillés d'Afrique du Nord, d'avocat d'Amérique du Sud, et d'une vinaigrette à l'huile d'olive méditerranéenne. Une fusion de saveurs globales, riche en antioxydants et en bienfaits pour la santé.

Plat Principal : "Lama à la Quinoa"

Des steaks de lama d'Amérique du Sud servis sur un lit de quinoa éthiopien. Une combinaison unique de protéines maigres et de grains nutritifs, favorisant la durabilité alimentaire.

Dessert : "Mango Sahara"

Un délice sucré du Moyen-Orient, le sorbet au mangue marie les saveurs tropicales avec des dattes rafraîchissantes. Faible empreinte carbone et riche en fibres.

Boisson : "Élixir Amazonien"

Un smoothie énergisant à base d'acai brésilien, de baobab africain et de menthe fraîche. Une boisson revigorante pleine de vitamines, respectueuse de la biodiversité mondiale.

Exemple de rendu | Page 04

présentation d'une recette

Le Lama à la Quinoa d'Alice

Bienvenue en 2050, où nous allons explorer une recette originale d'Amérique du Sud mettant en vedette une viande unique, le lama. Cette création culinaire fusionne les saveurs traditionnelles de la région avec une touche contemporaine.

Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 500 g de viande de lama (découpée en fines lamelles)
- 250 g de quinoa rouge
- 1 tasse de maïs géant des Andes (choisir une variété colorée)
- 1 tasse de haricots noirs cuits
- 1 poivron rouge (coupé en dés)
- 1 oignon rouge (émincé)
- 2 gousses d'ail (hachées)
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 cuillère à soupe de paprika fumé
- 1 cuillère à café de cumin en poudre
- Sel et poivre noir fraîchement moulu
- Jus de 2 citrons verts
- 1 avocat (tranché pour la garniture)
- Coriandre fraîche (pour la garniture)

Instructions :

Rincez le quinoa à l'eau froide et faites-le cuire selon les instructions de l'emballage. Réservez.

Dans une grande poêle, faites chauffer l'huile d'olive à feu moyen. Ajoutez l'oignon et l'ail, faites revenir jusqu'à ce qu'ils soient dorés.

Ajoutez les lamelles de viande de lama dans la poêle, saupoudrez de paprika fumé et de cumin. Faites cuire jusqu'à ce qu'elles soient légèrement dorées.

Ajoutez les dés de poivron rouge, le maïs géant des Andes, les haricots noirs cuits, et le jus de citron vert. Mélangez bien et laissez mijoter pendant quelques minutes jusqu'à ce que les légumes soient tendres.

Incorporez le quinoa cuit dans la poêle, mélangez pour combiner tous les ingrédients et réchauffez brièvement.

Assaisonnez avec du sel et du poivre selon votre goût.

Servez le tout dans des assiettes individuelles. Garnissez chaque portion avec des tranches d'avocat frais et de la coriandre fraîche pour une touche de fraîcheur.

Cette recette de lama aux saveurs d'Amérique du Sud vous transportera dans un voyage gustatif unique en 2050, mêlant tradition et innovation pour une expérience culinaire mémorable.

Autre exemple de recette

Le festin harmonieux de Franche Comté

Pour 4 personnes

Collège Victor Schoelcher, 6e4
Clément, Marie, Nicolas, Léa

PRÉPARATION

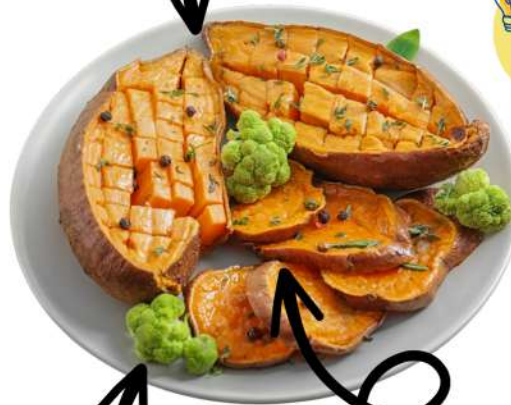
- Préparez la pâte à galette : Mélangez farine de lentilles, farine de blé, poudre à lever et sel. Ajoutez eau et huile d'olive, mélangez et laissez reposer 15 min.
- Faites revenir les poireaux émincés dans huile jusqu'à tendreté et légère dorure.
- Divisez la pâte en 4 portions, étalez en cercles fins.
- Cuisez chaque galette dans une poêle préchauffée jusqu'à dorure.
- Pour chaque galette, ajoutez poireaux, tranches de Morbier, tranches de pomme et noix concassées au centre.
- Repliez les bords de la galette pour créer une enveloppe, laissant le centre visible.
- Chauffez les galettes repliées dans une poêle jusqu'à fonte du Morbier et chaleur de la garniture.
- Garnissez de feuilles de sauge fraîche.

GALETTE

- 200g de farine de lentilles vertes
- 50g de farine de blé
- 1 cuillère à café de poudre à lever
- 1/2 cuillère à café de sel
- 200ml d'eau
- 2 cuillères à soupe d'huile de noix



Farine de Lentilles Vertes :
Riche en protéines et faible impact environnemental, alignée avec protéines durables.



GARNITURES

- 300 g de Morbier, coupé en fines tranches
- 2 poireaux, émincés
- 1 pomme, coupée en fines tranches
- Poignée de noix, grossièrement concassées
- Feuilles de sauge fraîches

POMMES

- 1 pomme, coupée en fines tranches

Morbier : Symbole de la région, promouvant authenticité et durabilité locale.

Poireaux et Pommes : Produits locaux, saisonnalité et réduction empreinte carbone.

Feuilles de Saugé : Parfum subtil, modernité et harmonie avec vision futuriste.



Noix et Huile de noix : Nutritif et en quantités raisonnables, favorisant graisses saines et équilibrées.

LES ÉVÈNEMENTS

Un certain nombre de menus particulièrement bien pensés seront valorisés à travers la réalisation des plats par des grands chefs cuisiniers. Des diplômes seront remis à tous les participants.



30 MAI 2024

Réalisation des recettes

Les recettes sélectionnées par le jury seront réalisées et mises à l'honneur par les Maitres Cuisiniers de France et des apprentis cuisiniers du CFA du Pays de Montbéliard.

Les 24 heures culinaires

L'évènement sera diffusé dans le monde entier en streaming, l'ensemble des recettes réalisées par des chefs cuisiniers et des apprentis cuisiniers seront filmées et diffusées.

Vous pourrez visionner et participer via un lien qui vous sera communiqué.



Une sélection de recettes sera répertoriée dans un livre édité pour l'occasion



ORGANISER LE VOTRE !

Près de chez vous

Nous vous aidons à organiser votre défi culinaire. Proposer aux équipes des établissements de proposer les repas à la cantine ou lors d'un évènement clé de votre établissement. Nous pouvons également vous proposer des partenariats avec des chefs autour de chez vous.

INSCRIPTION & CALENDRIER

Pour vous inscrire vous pouvez scanner le QR Code ou vous rendre sur le site internet : lefuturadejacommece.fr
Rubrique : Enseignants



**DE SEPTEMBRE 2023 AU
10 JANVIER 2024**

Inscription - nombre des places limitées



**12 AVRIL 2024 -
DATE LIMITE DE RENDU**

Un espace sur le site internet vous sera communiqué - lefuturadejacommece.fr



30 MAI 2024

Evènement final et les 24 heures culinaires



COMPÉTENCES & CONNAISSANCES

COMPÉTENCES

Recherche d'informations et pensée critique :

Les élèves analyseront et évalueront différentes sources d'informations scientifiques pour comprendre les tendances et les enjeux du futur de l'alimentation. En particulier, l'objectif sera de prendre conscience de l'importance des approches pluridisciplinaires pour mieux appréhender la complexité du monde. Manger n'est pas seulement une question de biologie, de technologie ou d'économie. Se nourrir implique aussi de penser son rapport aux autres, humains et non-humains, et de préparer sa vie future, de la santé de chacun à la santé de la planète (concept de One Health).

Résolution de problèmes :

Ils identifieront des solutions durables pour répondre aux défis alimentaires futurs tout en tenant compte des contraintes environnementales et des besoins nutritionnels.

Créativité :

Ils concevront des plats innovants en découvrant (ou en redécouvrant) des ingrédients, des ustensiles et des techniques culinaires anciennes, nouvelles ou émergentes.

Communication orale et écrite :

Les élèves présenteront leurs idées, leurs recherches et leurs plats de manière claire et persuasive, en utilisant des arguments solides et en adaptant leur langage à leur public.

Collaboration interdisciplinaire :

Ils travailleront en équipe en intégrant des connaissances et des compétences de différentes matières pour aborder de manière holistique les enjeux alimentaires.

Compétences en gestion du temps :

Les élèves planifieront et organiseront efficacement leur temps pour mener à bien les différentes étapes du projet, de la recherche à la présentation finale.

CONNAISSANCES

- Besoins nutritionnels
- Cultures culinaires
- Cycle de l'alimentation
- Changements climatiques
- Impact environnemental
- Tendances alimentaires futures
- Innovations technologiques

ASTUCES & CONSEILS



Explorez les liens entre l'agriculture régionale et le futur de l'alimentation tout en stimulant la créativité de vos élèves. Cette approche ludique favorise la compréhension des enjeux tout en encourageant des discussions constructives.



Favorisez la prise de conscience et l'action collective en faveur d'un avenir équilibré et prospère.



Encouragez l'expression artistique tout en stimulant la réflexion critique sur les enjeux alimentaires.

Exemple de méthodologie à adapter

RECHERCHE

Avant de commencer, il est essentiel de saisir les tendances et les défis alimentaires qui façonneront 2050. Consultez des sources crédibles telles que les rapports de la FAO*, les études sur l'empreinte environnementale de l'agriculture et les prévisions relatives aux évolutions alimentaires.

EQUILIBRE NUTRITIONNEL

Plongez les élèves dans l'étude des besoins nutritionnels fondamentaux et réfléchissez à l'évolution des régimes alimentaires pour répondre à ces besoins, tout en tenant compte des contraintes environnementales.

CRÉATIVITÉ CULINAIRE

Encouragez votre classe à penser de manière créative et à repousser les limites de la cuisine traditionnelle. Comment transformer les ingrédients de base en plats innovants et délicieux ?

AGRICULTURE DURABLE

Explorez des concepts clés de l'agriculture du futur basés sur les pratiques agricoles respectueuses des sols, de l'eau et de la biodiversité, sur la circularité et sur la réduction du gaspillage alimentaire du champ jusqu'à l'assiette.

TECHNOLOGIE ALIMENTAIRE

Découvrez les avancées technologiques qui pourraient révolutionner l'industrie alimentaire : agriculture verticale, aquaponie, alternatives protéiques (algues microscopiques, insectes ...) ou substituts de viande élaborés en laboratoire.

CULTURES ALIMENTAIRES

Étudiez les cultures alimentaires dans différentes régions du monde et discutez de la manière dont elles pourraient influencer la cuisine de 2050 dans votre région.

Exemple

LE CYCLE DE L'ALIMENTATION DES PÂTES

CULTURE

SOL

Il fournit les nutriments essentiels, tels que l'azote ou le phosphore, nécessaires à la croissance du blé.



L'EAU

L'eau est une ressource clé pour sa culture. Les pâtes dépendent d'une irrigation adéquate pour assurer la croissance des céréales.



PRODUCTION AGRICOLE

La production des pâtes débute par la préparation du sol et le semis du blé, suivie de la croissance des plantes jusqu'à la récolte des épis de blé. Les agriculteurs doivent gérer les conditions climatiques et contrôler les ravageurs pour obtenir un blé de qualité optimale.

Comment cultiver sans menacer la biodiversité indispensable à la vie sur terre ?



TRANSFORMATION

TRANSPORT

Une fois récolté, le blé est transporté des champs aux moulins. Le transport, notamment sur de longues distances contribue aux émissions de gaz à effet de serre et à la fragmentation des habitats.



TRANSFORMATION

Le blé récolté doit être transformé en farine avant de devenir une pâte prête à être cuisinée. Le broyage du blé produit la farine utilisée pour fabriquer les pâtes.



CUISINE

Consommés par plus de 96% des Français. Il se vend près de 16 paquets de pâtes chaque seconde. En 2020, 453 705 tonnes de pâtes sont produites en France.



CONSOMMATION

La consommation excessive de produits à base de céréales peut créer une demande accrue, poussant à une production intensive et à l'utilisation excessive d'engrais et de pesticides. Des choix alimentaires équilibrés et durables peuvent réduire cet impact sur la biodiversité.



IMPACT SUR LA BIODIVERSITÉ

DÉCHETS

Le gaspillage alimentaire résultant de portions excessives ou de restes non consommés contribue au gaspillage des ressources agricoles.



32%

de gaspillage alimentaire en phase de production

21%

de gaspillage alimentaire en phase de transformation

14%

de gaspillage alimentaire en phase de distribution

33%

de gaspillage alimentaire en phase de consommation

- Les pratiques agricoles durables, comme la rotation des cultures, favorisent la biodiversité du sol et contribuent à maintenir la santé des écosystèmes;
- La gestion durable de l'eau est cruciale pour préserver les habitats aquatiques et la biodiversité qui en dépend;
- Réduire la distance de transport et encourager des méthodes de transport durables aident à minimiser l'impact sur la biodiversité;
- Des méthodes de conservation alternatives, telles que le séchage ou la mise en conserve, peuvent réduire la dépendance aux produits chimiques et ainsi préserver la biodiversité.



COLLABORATION INTERDISCIPLINAIRE

Impliquer différentes matières dans le défi culinaire permet d'enrichir l'expérience éducative et de donner aux élèves une perspective globale et holistique sur les enjeux complexes liés à l'alimentation.

BIOLOGIE

À travers des discussions approfondies sur les aspects scientifiques de l'alimentation, les élèves peuvent explorer les besoins nutritionnels spécifiques de l'homme et des animaux, et réfléchir aux cycles de l'alimentation : Qualité des sols et de l'eau, agriculture, conservation et transformation des aliments, cuisine, consommation, production et réutilisation des déchets agricoles et alimentaires. Ils pourront explorer les différentes pistes possibles pour l'agriculture, de la permaculture aux nouvelles solutions technologiques, et s'interroger sur la durabilité des différents systèmes agricoles pour le climat et pour la biodiversité.

ARTS PLASTIQUES

Les élèves pourraient créer des présentations visuelles attrayantes pour représenter leurs menus 2050.



ÉCONOMIE

En abordant les enjeux économiques de l'approvisionnement alimentaire mondial, les élèves auront l'occasion d'explorer les coûts de production, de distribution et de consommation des aliments. Ils pourraient envisager comment les nouvelles technologies alimentaires pourraient influencer les marchés mondiaux, les chaînes d'approvisionnement et l'accès équitable à une alimentation de qualité. Les élèves pourraient également analyser les implications économiques de la transition vers des régimes alimentaires durables.

ÉCOLOGIE

Les élèves peuvent plonger dans les conséquences environnementales de l'agriculture conventionnelle et découvrir les différentes facettes des pratiques agricoles durables. Comment réduire l'empreinte carbone et préserver les ressources naturelles tout en apportant une nourriture saine à des milliards d'humains ? Déforestation, perte de biodiversité et émissions de gaz à effet de serre ... tout cela dépend de nos choix collectifs et individuels. Et si manger était l'un des principaux leviers pour agir sur notre futur ?



LANGUES ÉTRANGÈRES

Les élèves pourraient étudier et présenter des plats traditionnels de différentes cultures, en se concentrant sur la façon dont ces plats pourraient évoluer pour s'adapter aux tendances alimentaires de 2050. Cela pourrait également inclure des recherches sur les pratiques culinaires et les traditions alimentaires d'autres pays.

LA CHIMIE

La chimie peut être explorée pour comprendre les réactions chimiques qui se produisent lors de la cuisson et de la transformation des aliments. Les élèves pourraient étudier les changements de saveurs, de textures et de couleurs résultant de différentes techniques de cuisson et de préparation. Ils pourraient également se pencher sur les réactions chimiques impliquées dans la conservation des aliments ou dans la création d'aliments novateurs.



HISTOIRE ET SOCIOLOGIE

En analysant l'évolution historique des habitudes alimentaires et des pratiques agricoles, les élèves peuvent comprendre comment la nourriture a façonné les cultures et les sociétés. Ils pourraient explorer comment les facteurs sociaux, économiques et politiques ont influencé les choix alimentaires à travers le temps, et comment ces tendances pourraient se poursuivre dans le futur.

ÉDUCATION CIVIQUE ET ÉTHIQUE

Les élèves pourraient débattre des questions éthiques liées à la production alimentaire, comme l'accès équitable à la nourriture, les droits des animaux, et les implications sociales de la transition vers des régimes alimentaires durables. Ils pourraient également réfléchir sur la manière dont leurs choix alimentaires influencent les communautés locales et mondiales.

ÉDUCATION PHYSIQUE

En se concentrant sur la santé et le bien-être, les élèves pourraient explorer les avantages pour la santé des différents régimes alimentaires et des choix alimentaires durables. Ils pourraient également discuter de l'importance de l'activité physique et de l'équilibre entre l'apport calorique et la dépense énergétique.



MATHÉMATIQUES

Les mathématiques peuvent être impliquées de manière pratique en aidant les élèves à quantifier les éléments de leurs créations culinaires. Les élèves pourront calculer les besoins nutritionnels spécifiques en fonction de l'âge, du sexe et du niveau d'activité physique, puis concevoir des recettes équilibrées en conséquence. Ils pourront également planifier les quantités d'ingrédients nécessaires en fonction du nombre de portions à préparer, et évaluer l'impact environnemental des choix culinaires en utilisant des données quantitatives.

En fonction du degré d'approfondissement que vous désirez et des compétences que vous souhaitez développer chez vos élèves, il vous appartient de choisir quelles matières associer !

Gardez à l'esprit que c'est avant tout VOTRE projet. Toutes les idées sont les bienvenues. N'hésitez pas à expérimenter et à explorer de nouvelles voies ! Votre créativité est l'élément clé pour tirer le meilleur parti de cette expérience.



CONTACT

lefuturadejacomme@gmail.com

lefuturadejacomme.fr

