

Éducation relative à l'Environnement et au Développement durable

La « bio-soupe » ... ça existe ?

Fiche N° 47

Secteur 4 : Hôtellerie - Alimentation - OBG : Cuisine et Salle

Enseignement secondaire : 2^e degré professionnel

Référence aux différents programmes : élaborer un mets

Portes d'entrée

Identifier et sélectionner les outils et les matériaux à mettre en œuvre.

Respecter les consignes reçues, les règles d'hygiène et de sécurité ainsi que l'environnement.

Savoir communiquer.

Situation d'apprentissage

Réalisation d'une préparation culinaire, au travers de la découverte de légumes frais régionaux, de saison et respectueux du label « bio ».

- en extra-muros (potager citoyen, ferme bio, ...):
se procurer un ensemble de légumes produits sous le label « bio » en profitant de cette occasion pour découvrir les raisons d'une telle démarche de la part du cultivateur, les identifier et les catégoriser avec l'aide du responsable du potager, les goûter éventuellement pour développer leur propre perception sensorielle,
- dans l'atelier cuisine de l'école:
préparer les légumes (nettoyer, laver, peler),
trier les déchets et ranger son plan de travail,
réaliser un potage ou une soupe (par groupes) en respectant la fiche technique proposée par l'enseignant,
comparer les différentes réalisations en dégageant les perceptions organoleptiques convergentes et divergentes pour valider la qualité des préparations,
rassembler les travaux de groupe en une seule préparation en rectifiant éventuellement la consistance et l'assaisonnement,
évoquer d'éventuelles similitudes de goût avec d'autres préparations,
apporter le potage au cultivateur pour lui faire découvrir le savoir faire de la classe et entendre ses réactions,

Compétences privilégiées dans l'ErE

Percevoir l'environnement de façon sensorielle et émotionnelle (9)

Construire une relation avec son environnement naturel et se percevoir comme élément de celui-ci (10)

Développer un raisonnement critique quant à l'impact de nos modes de vie sur l'environnement (11)

Accepter les points de vue des autres (écouter, dialoguer, argumenter...) et apprendre à gérer les conflits d'intérêts collectivement, de manière ouverte et constructive (17)

Composantes ErE visées

Culturelle

Sociale

Politique

Éthique

Écologique

Économie

Thématiques

Patrimoine
alimentation

Processus
Valorisation
information

Territoire
Classe/atelier
Ecole
Le village

Éducation relative à l'Environnement et au Développement durable

profiter de cette dernière activité pour lancer un débat sur les raisons de l'utilisation des produits du terroir dans notre alimentation et ce, sur le plan environnemental, par exemple.			
--	--	--	--

Liens avec d'autres disciplines : 3 et 4 P

Sciences : compétences terminales et savoirs communs - humanités professionnelles et techniques : 2.1. Se situer par rapport à l'environnement : adoption de modes de vie et de consommation respectueux de l'environnement ; (p. 14).

Géographie : 2^e degré le l'enseignement qualifiant

2.1. Se situer par rapport à l'environnement : les équilibres de l'environnement (cycles de l'eau et du gaz carbonique) et leur influence sur les conditions climatiques - l'influence des choix politiques, économiques et technologiques sur les écosystèmes - l'adoption de mode de vie respectueux de l'environnement (p.14).

Cours philosophiques, Morale non confessionnelle : Spécificité de l'être humain. Comment puis-je développer, avec mes sens, les moyens de découvrir le monde et de connaître mon environnement (Programme CF 181/2002/240 p.87)

Ressources

- **en lien direct avec la situation d'apprentissage**

- Les émissions : « c'est pas sorcier » suivantes :

- Cuisine de chef la science des saveurs, légumes et fruits : un jardin extraordinaire, bio et compagnie : une autre agriculture.

- France télévisions distribution - FR3 Editions - www.cestpassorcier.com

- Cédérom « Le goût et les 5 sens » Odile Jacob Multimédia - Scérén (CNDP).

- **générales**

- [Manger sain pour 3 fois rien avec 150 recettes bio](#) Guide d'information, de conseils et de recettes en faveur des produits locaux, de saison, et issus de l'agriculture biologique, le tout complété de conseils pour manger moins cher en achetant et cuisinant futé. De quoi composer des menus équilibrés pour moins de 3€. 12€

- [Nous sommes à croquer!](#) Calendrier des fruits & légumes bio réalisé par [Nature et Progrès](#), association ressource en agriculture bio.

- [Bioforum Wallonie](#) Association qui porte et défend les intérêts du bio wallon, rassemble et coordonne les initiatives des producteurs, transformateurs, points de vente et consommateurs.

