



Chez *fraise*

**Chez Fraise**  
une exposition pédagogique pour  
une alimentation écologique

Chez Fraise est une exposition pédagogique à caractère scientifique qui établit un lien entre l'alimentation et la transition écologique. L'objectif est que le public comprenne que ce qu'il mange a une incidence sur le dérèglement climatique.

**Cette exposition pédagogique est un prétexte pour répondre aux questions suivantes :**

- Pourquoi mangeons-nous ?
- Comment mangeons-nous ?

Où, avec les réponses apportées, nous nous apercevons qu'il est question d'énergie. Nous mangeons avant tout pour alimenter notre corps en énergie. Ce qui est vital. Et pour manger nous puisons dans des ressources et cela se fait avec de l'énergie naturelle (les muscles humains) ou artificielle (le moteur d'un tracteur).

Dans les innombrables facteurs pour réussir la transition écologique, celui de l'énergie est central.

Plus largement, l'objectif est que le public prenne conscience que la question de l'alimentation est intimement liée à la transition écologique et que cela peut s'expliquer par des connaissances scientifiques.

Donner des moyens de compréhension pour que les personnes puissent s'organiser et agir ensuite.

## Contenu pédagogique :

Pour transmettre ce message, différents ateliers sont répartis en 4 thématiques :

### **Alimentation & Développement Humain :**

- Bateau alimentaire : Comprendre l'équilibre alimentaire
- Calories & joules : Connaître la quantité énergétique de nourriture quotidienne nécessaire pour un humain. Faire le lien entre la notion de calorie et de joules.
- Evolution alimentaire : Faire le lien entre l'évolution de notre alimentation (ses modes de productions) et la crise écologique.
- Une société inclusive : Prendre conscience que la transition écologique ne doit pas être déconnectée des questions de société.

### **Ressources naturelles :**

- Localité culinaire : Comprendre qu'il y a un lien entre les différentes productions locales et les conditions naturelles dans lesquelles elles se trouvent.
- Utilisation de l'eau douce : Comprendre le cycle de l'eau et son importance pour l'agriculture.
- Saisonnalité : Connaître la grande diversité des produits par saison.

### **Émissions de gaz à effet de serre :**

- Le nuage de gaz à effet de serre : Comprendre ce que sont les GES et en quoi ils contribuent à la crise écologique.
- Le voyage des aliments : Prendre conscience qu'il est nécessaire de réduire sa consommation de produits transformés (et emballés) et de privilégier des produits locaux.
- 1kg nourriture : Comprendre que les produits que nous mangeons n'ont pas le même impact sur l'environnement.

### **L'énergie :**

- Qu'est-ce que l'énergie : Comprendre ce qu'est l'énergie.
- D'où vient l'énergie : Comprendre qu'il y a plusieurs sources d'énergie et différentes manières de la produire et le lien entre les joules et les calories.
- Cuire et conserver : Comprendre qu'il y a plusieurs techniques de cuisson et de conservation possibles et qu'elles n'ont pas le même niveau de consommation d'énergie.

L'ensemble des modules sera accompagné d'un livret pédagogique pour les jeunes (le public) ainsi que pour les animateurs.

### Public cible :

Principalement les enfants autour de 10 ans (mais il pourra être destiné aux personnes plus âgées).

Pourquoi cet âge ? Car il est le moment où la question de l'alimentation peut devenir marqueur de leur personnalité et également car c'est un âge où ils commencent à avoir une incidence sur les parents. Donc indirectement nous avons un impact sur les parents (adultes) en passant par les enfants.

A l'image des autres outils pédagogiques de MJC de France, celui-là doit permettre d'apporter des connaissances aux équipes éducatives pour ainsi participer à leur formation et à la montée en compétence du réseau.

### Pourquoi Chez Fraise ?

- Parce que la fraise est un fruit consensuel.
- Parce que la fraise – d'un point de vue écologique – est un fruit ambivalent. Qui ne pose pas de problème en été lorsqu'elle a été mangée après avoir été directement cueillie, mais qui peut avoir un bilan écologique désastreux lorsqu'elle est mangée en hiver, dans une barquette plastique et qu'elle vient de l'autre bout du monde.
- Parce que cela est une référence à une tradition de la gastronomie / restauration française d'avoir des restaurants qui s'appellent « Chez Léon », « Chez Maxime », etc

### Infos sur la conception de Chez Fraise

L'exposition a été conçue par MJC de France avec l'appui de la FRMJC Centre-Val de Loire, du CPA de Lathus-Saint-Rémy (86), de la FRMJC Ile-de-France avec le soutien financier du ministère de l'Education nationale et de la Jeunesse, du ministère de la Culture et de la Caisse nationale des Allocations familiales.