

LIVRET PÉDAGOGIQUE

POUR UNE
ALIMENTATION
SAINE,
DE QUALITÉ,
ÉTHIQUE ET
DURABLE



« Une démarche éducative et ludique »

Du goût à la santé en passant par l'environnement et l'économie: donner du sens à l'alimentation !

Notre responsabilité envers la jeune génération est grande: nous devons non seulement nourrir près de 15.000 enfants chaque jour, mais également les éduquer au goût, les sensibiliser à la lutte contre le gaspillage, à la saisonnalité des produits, au respect du vivant et de l'environnement. En tant qu'adultes évoluant au contact des enfants, vous tenez un rôle essentiel: celui d'éveiller les consciences autour d'une alimentation saine, protectrice de l'environnement et qui respecte les saisonnalités. Ce livret a été conçu pour être un appui à notre objectif partagé du repas comme temps éducatif, parce que fait de produits de qualité, de sens et de convivialité.

Longtemps, le bien manger a été synonyme de goût et de quantité. Puis la notion de qualité s'est progressivement imposée, comme un enjeu de santé tout d'abord, lié aux apports nutritionnels et à la lutte contre l'augmentation des maladies chroniques dites « de civilisation » (diabète, obésité, maladies cardiovasculaires).

Depuis quelques années, cette notion de qualité touche également aux modes de production des aliments, jusqu'à porter une dimension éthique forte.

Ainsi, l'alimentation dépasse désormais largement le seul cadre de la table, et au « bon produit » s'ajoute le « bien produit »: les aliments consommés sont-ils respectueux de la planète et de l'environnement, respectueux des hommes et des femmes qui les produisent? Sont-ils profitables à l'économie et l'emploi de notre territoire? Sont-ils compatibles avec le bien-être animal?

Autant de questions, de réflexions, et d'enjeux que la restauration scolaire montpelliéraine a intégrés dans ses approvisionnements et sa production: recherche des circuits les plus courts possibles, augmentation progressive de la part du bio, élimination des produits ultra-transformés et transformés, art du fait-maison...

Plus grande ville de France à proposer une option végétarienne quotidienne, Montpellier entend poursuivre son effort d'exemplarité visant à accélérer la transition écologique.

Car si la santé et le plaisir de nos enfants passent entre autre par l'alimentation, c'est aussi l'avenir de notre planète qui se joue dans leur assiette!



Michaël DELAFOSSÉ
Maire de la Ville de Montpellier
Président de Montpellier Méditerranée Métropole



Fanny DOMBRE-COSTE
1^{ère} Adjointe au Maire déléguée
à la Ville éducative
et à la Réussite scolaire



Marie MASSART
Adjointe au Maire déléguée
à la Politique alimentaire
et à l'Agriculture urbaine



Célia SERRANO
Conseillère municipale
déléguée à l'Enseignement
artistique et culturel

SOMMAIRE

6 animations	
Ramène-moi chez moi !	4
Dans un arbre, sous terre ou dans un champ, retrouve-moi	
Qui fait quoi ?	8
Découvre les métiers de l'agriculture	
D'où proviennent les aliments de ma cantine ?	11
Découvre la diversité alimentaire de ton territoire	
Quel est le meilleur moment pour me manger	14
Apprends les saisons des fruits et légumes locaux	
Coucou, je suis caché dans un jeu	16
Retrouve-moi dans un mot croisé ou derrière un coloriage magique	
Cot cot cot, devine ce que je sais	16
Remplis ta cocotte en papier et obtiens ton diplôme	



PRINCIPES :

● La majorité des animations permettent à l'enfant de rapporter chez lui un rappel de l'animation avec les notions apprises. Cela lui permet de se souvenir mais aussi de partager ses connaissances en famille.

● Les 4 premières séances sont conçues en 2 temps, un premier en groupe puis un second en individuel.

● Les deux dernières animations font appel aux connaissances acquises lors des premières animations. Cela permet de remobiliser des connaissances et de les ancrer. L'animateur peut ainsi évaluer les apprentissages du groupe et de l'individu.

Le support est affiché sur un mur de la cantine côté recto ou verso. Les aliments faisant partie du repas du jour (ou de la semaine) et le ou les métiers concernés sont positionnés soit sur la carte soit sur le dessin (varier régulièrement).

Cet outil se décroche pour être utilisé comme support de jeu pour certaines animations.

6 animations de 40 mn pour le temps du midi

Les enfants s'ouvrent à tout, découvrent le monde et souhaitent être acteurs de leur environnement. Comprendre comment poussent les aliments qu'ils consomment, où et quand, leur donne des éléments essentiels pour permettre de devenir naturellement des acteurs du développement du monde de demain.

C'est en découvrant ou redécouvrant de nouveaux aliments, la manière de les produire, et les liens entre l'alimentation et l'environnement qu'il devient évident de s'interroger sur sa propre consommation alimentaire et ses enjeux.

Le kit d'animations « ma cantine à tout bon » est un outil pratique destiné aux animateurs des temps de repas. Il leur permet de sensibiliser simplement les enfants de primaire (6-12 ans) de manière active

et ludique à une alimentation saine, de qualité, éthique et durable.

Ce livret contient 6 séances d'animation d'une durée de 40-45 minutes. Il vient en complément du kit installé dans la cantine.

Les pages de jeux destinées aux élèves sont prévues pour être photocopiées (en couleurs de préférence) avant l'animation (voir les préparatifs).

Le choix des produits locaux !

Les cantines de Montpellier sont approvisionnées par des producteurs locaux pour différents produits :



Utilisation du support à la cantine

Le kit contient :

Un poster :

au recto, une carte du territoire, au verso, une illustration d'un paysage cultivé

Aliments à positionner sur le poster :
9 produits magnétiques pour la carte (contour rose)

20 produits magnétiques pour le paysage,
5 métiers magnétiques pour le paysage

5 affichettes « Métiers de l'agriculture »

1 affichette « Pain biologique »

Ramène-moi chez moi !

Dans un arbre, sous terre ou dans un champ, retrouve-moi



OBJECTIFS

- Comprendre comment poussent les aliments et dans quel environnement, grandissent les animaux
- Découvrir la diversité : plante, arbre, liane...
- Aborder des notions de graines, fruits, feuilles et racines...

PRÉPARATIFS ET MATÉRIEL

- Photocopier, si possible en couleur, une feuille de la page 6 pour 6 enfants, découper la page en 6 pour obtenir un lot de 20 aliments
- Photocopier, si possible en couleur, une feuille paysage de la page 7 par enfant
- Récupérer le support de la cantine (verso) + les 20 aliments velcro paysage
- Plusieurs paires de ciseaux, bâtons de colle et crayons (idéalement 1 par enfant)

CONSIGNES

- 1 Installer le dessin paysage (ramène-moi chez moi !) sur une table et installer les enfants autour
- 2 Demander aux enfants d'expliquer et nommer ce qu'ils voient.
- 3 Distribuer les 20 aliments velcro paysage (un par élève) et leur demander de le nommer puis de le placer à l'endroit où il pousse ou grandit.

AIDE « L'aliment pousse-t-il sous terre, sur une plante, dans un arbre, sur une liane ? »
- 4 Pour les végétaux, demander au groupe de nommer la partie de la plante (racine, feuille, fruit ou graine) que l'on consomme.

AIDE « dans la salade, on mange les feuilles, c'est donc un légume feuille, dans la carotte on consomme la racine, c'est donc un légume racine... »
- 5 Installer les enfants sur des tables, distribuer une feuille paysage par enfant et un lot de 20 aliments par enfant. Demander aux enfants de découper les 20 aliments qu'ils possèdent.
- 6 Faire écrire leur nom à l'endroit indiqué et leur demander de placer leurs aliments sur l'endroit où ils poussent ou grandissent.

EN GROUPE

EN INDIVIDUEL

ZOOM INFO

Légumes racines : toutes les plantes dont la partie comestible principale pousse dans le sol.

Légumes feuilles : les plantes dont on consomme le feuillage

Légumes fleurs : plantes potagères dont c'est la fleur qui est comestible.

POUR ALLER PLUS LOIN

Légumes feuilles	Légumes fruits	Légumes racines	Graines
Toutes les salades*	Tomates , aubergines, piments, poivrons	Carottes , radis, panais, topinambours	Blés
Choux (sauf brocolis et choux-fleurs)	Courges, courgettes	Ail, oignons, échalotes	Haricots
Bettes-poirées-épinards	Concombres, cornichons	Pommes de terre	Riz
Poireaux (certains le classent en racines...)	Melons , pastèques	Navets, choux-raves	Maïs
Persil, oseille		Persil tubéreux, céleri-rave	

*En vert, les aliments utilisés pour ce jeu



Réponses !

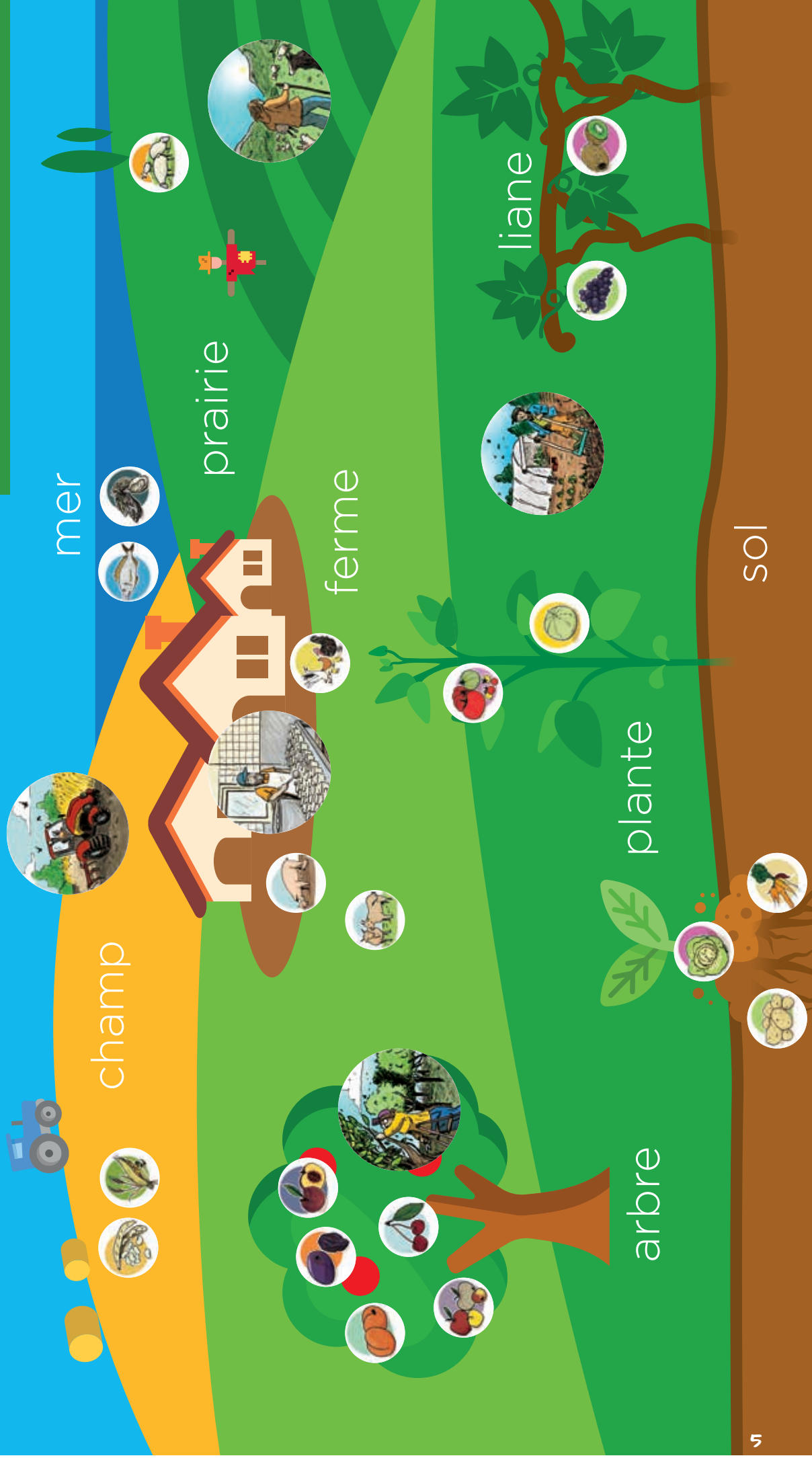
Ramène-moi chez moi !

COMPLÉMENT RÉPONSE

Pourquoi la tomate est un fruit... et un légume

En terme botanique, la tomate est un fruit.

En effet, le fruit est l'organe qui contient les graines de la plante. Les graines de tomate sont les pépins qui se trouvent à l'intérieur. Comme les tomates, les concombres, les aubergines, les poivrons, les haricots verts, les courgettes et les citrouilles sont des fruits !



Aliments



Ramène-moi chez moi !



champ

mer



ferme



prairie



arbre



plante



liane



sol



Prénom :

Qui fait quoi ?

Découvre les métiers de l'agriculture



OBJECTIFS

- Découvrir les métiers de l'agriculture
- Comprendre qui produit quel aliment

PRÉPARATIFS ET MATÉRIEL

- Photocopier, si possible en couleur, une feuille de la page 6 pour 6 enfants, découper la page en 6 pour obtenir un lot de 20 aliments
- Photocopier, si possible en couleur, la feuille métier de la page 10 par enfant
- Récupérer le support de la cantine (verso) + les 5 affichettes métiers velcro + les 5 portraits de métiers velcro
- Plusieurs paires de ciseaux, bâtons de colle et crayons (idéalement 1 par enfant)



CONSIGNES

- 1 Installer la bache paysage (ramène-moi chez moi) et déposer les 5 portraits métiers magnétiques à côté.
- 2 Demander aux enfants d'écrire ce qu'ils voient pour chaque métier.
- 3 Leur demander de le placer à l'endroit où ils travaillent.
- 4 Demander aux enfants d'expliquer ce qu'ils font et de trouver le nom de ce métier. **AIDE** il y a **maraîcher, arboriculteur, éleveur, céréalier, fromager**
- 5 Pour chaque agriculteur, sortir l'affichette complète et l'étudier ensemble.
- 6 Distribuer un ou deux aliment(s) velcro par enfant et leur demander de les replacer à côté des dessins d'agriculteurs qui les produisent. En fonction du niveau des élèves, cacher ou non les affichettes
- 7 Installer les enfants sur des tables, leur distribuer une feuille métier chacun. Leur demander d'écrire le nom de chaque métier à l'endroit indiqué.
- 8 Distribuer un lot de 20 aliments par enfant (page 6) et demander aux enfants de découper les 20 aliments qu'ils possèdent.
- 9 Leur demander de placer leurs aliments auprès de l'agriculteur qui les produit/élève.

EN GROUPE

EN INDIVIDUEL

Réponses !

Fromager / Fromagère

Il ou elle produit



Le fromager transforme le lait de vache, chèvre ou brebis en fromage grâce à différentes étapes de transformation.



croissance

Le lait est riche en **protéines, graisses et calcium**. C'est un aliment bâtisseur.

Bon à savoir!

Le lait peut aussi se transformer en yaourt et beurre.



Fromage



Réponses !

Céréaliier / Céréalière

Il ou elle produit



Le cultivateur céréaliier produit des céréales, des plantes à graine à la base de notre alimentation.

Il prépare le sol, sème, entretient, récolte et stocke différentes céréales.



force
Les céréales sont riches en sucres lents et fibres. Ce sont des aliments énergétiques.

Bon à savoir !

Le céréaliier peut aussi produire des légumineuses telles que les pois chiches, lentilles, soja ou haricots secs.



Blé et maïs



Riz

Arboriculteur / Arboricultrice

Il ou elle produit



C'est lui qui s'occupe des arbres à fruits, il les taille, veille à la pollinisation, éloigne les insectes...
Il sélectionne aussi les variétés les mieux adaptées à son terroir et aux goûts des consommateurs.



vitalité
Les légumes sont riches en vitamines et minéraux. Ce sont des aliments protecteurs.

Bon à savoir !

C'est aussi l'arboriculteur qui produit les noix, noisettes et châtaignes!



Pomme



Raisin



Abricot



Prune



Kiwi



Pêche



Cerise

Éleveur / Éleveuse

Il ou elle produit



Un éleveur ou une éleveuse s'occupe des animaux pour produire de la viande ou pour qu'ils produisent du lait.

Il les nourrit, les soigne et contrôle leur reproduction.



croissance
Les produits animaux (viande, œuf, lait) sont riches en protéines. Ce sont des aliments bâtisseurs.

Bon à savoir !

Certains éleveurs transforment leur viande en charcuterie ou leur lait en fromage ou yaourt.



Bœuf



Taureau



Mouton



Porc



Volaille



Porc noir

Maraîcher / Maraîchère

Il ou elle produit



C'est lui qui produit de beaux légumes frais pour nos assiettes !

Le maraîcher cultive et récolte des légumes en plein champ ou sous serre.



vitalité
Les légumes sont riches en vitamines et minéraux. Ce sont des aliments protecteurs.

Bon à savoir !

C'est aussi le maraîcher qui cultive les aromates (persil, ciboulette, basilic, ail...)



Tomate



Carotte



Salade



Pomme de terre



Artichaut



Pastèque



Melon

Métiers de l'agriculture



Prénom : Nom :



.....



.....



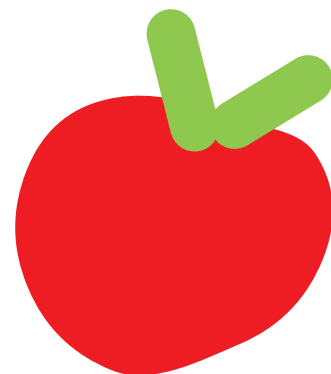
.....



.....



.....



D'où proviennent les aliments de ma cantine ?

Découvre la diversité alimentaire de ton territoire



OBJECTIFS

- Étudier un repas et retrouver les aliments composant un plat
- Présenter la richesse et la diversité des produits locaux
- Découvrir la production alimentaire du territoire

PRÉPARATIFS ET MATÉRIEL

- Imprimer le menu du jour et/ou de la semaine en 3 exemplaires.
- Récupérer la carte + 9 aliments magnétiques (contour rose) à la cantine.
- Une feuille blanche.
- Imprimer la carte de la page 12 (une par enfant).

CONSIGNES

- 1 Installer le panneau carte « d'où proviennent les aliments de ma cantine » sur une table ou, idéalement, au mur.
- 2 Distribuer les 9 aliments et demander aux enfants d'identifier les 15 aliments présentés.
- 3 Demander aux enfants de répartir les derniers aliments sur la carte en fonction de leur zone de production.
- 4 Présenter le menu du jour et demander aux élèves de citer tous les aliments qui le compose (voir exemple).
- 5 Une fois la liste établie, retrouver le ou les aliment(s) sur la carte. **AIDE** Ils sont produits aux alentours de Montpellier
- 6 Installer les enfants sur des tables, distribuer une feuille carte par enfant et un lot de 9 aliments par enfant. Demander aux enfants de découper les 9 aliments qu'ils possèdent.
- 7 Faire écrire leur nom à l'endroit indiqué et leur demander de placer leurs aliments sur leur zone géographique de production.

EN GROUPE

EN INDIVIDUEL

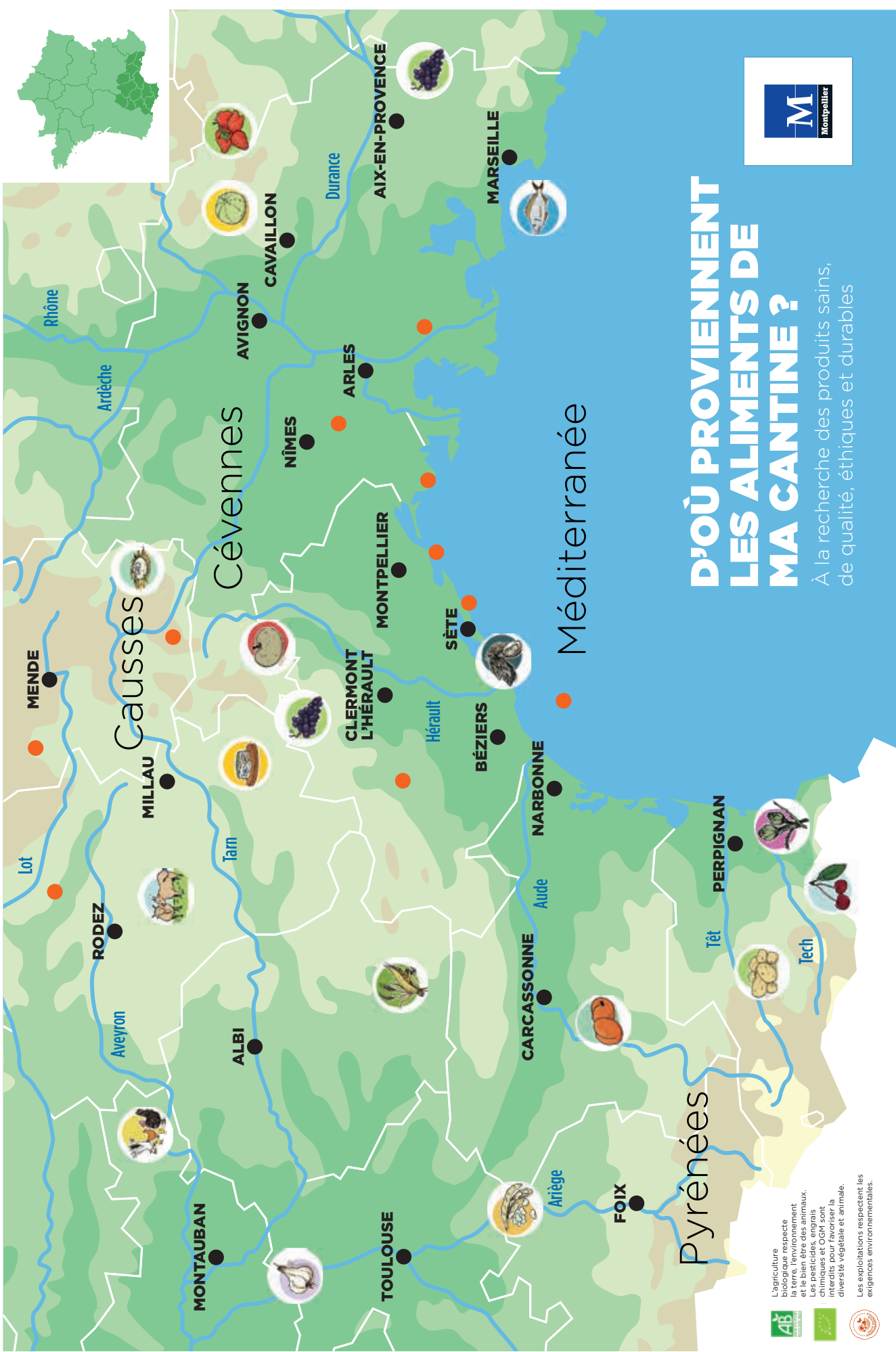
EXEMPLES

Menu 1	Aliments	Menu 2	Aliments
Melon	Melon	Macédoine	Pomme de terre, carottes, haricot vert, petits pois
Echine de porc	Cochon	Filet de cabillaud	Poisson
Ratatouille	Tomate, aubergine, oignon, courgette	Boullgour à la tomate	Blé, tomate
Purée	Pomme de terre	Crème chocolat	**Lait, œuf, chocolat
Fromage	Fromage		
Compote	Pomme		

*En vert, les aliments utilisés pour ce jeu

IMPORTANT

1. Les 15 aliments qui sont à poser sur la carte sont produits par un **réseau de producteurs locaux** travaillant avec les **cantines de la Ville de Montpellier**.
2. La région Occitanie produit une grande majorité des aliments que nous consommons régulièrement (viande, céréales, fruits et légumes).
3. Tous les aliments ne sont pas présents sur la carte car ils peuvent être produits dans **d'autres régions ou d'autres pays**.



D'OÙ PROVIENNENT LES ALIMENTS DE MA CANTINE ?

À la recherche des produits sains, de qualité, éthiques et durables



L'agriculture biologique respecte l'environnement et le bien-être des animaux. Les pesticides, engrais chimiques et OGM sont interdits pour favoriser la diversité végétale et animale. Les exploitations respectent les exigences environnementales.



Prénom :

Réponses !



IMPORTANT

Avec son climat doux, chaud et ses terres fertiles, la plaine maraîchère de **Mauguio** approvisionne principalement les marchés de Montpellier.

Le climat de la **Lozère**, plus froid et riche en pâturage, est plus adapté à l'élevage.

La **Camargue** produit, grâce à ses marais, deux aliments emblématiques : le riz et le taureau.

Les terres sableuses d'**Aigues-Mortes** sont propices à la culture de la carotte.

PRODUITS MAGNÉTIQUES

	Tomates	Lattes
	Melon	Mauguio
	Salade	Lattes
	Carotte	Aigues Mortes
	Riz	Camargue
	Taureau	Camargue
	Pomme	Bédarieux
	Bœuf	Marvejols
	Porc	Espalion
	Mouton	Le Pompidou (Cévennes)
	Kiwi	Garons (Nîmes)
	Pastèque	Vic la Gardiole
	Raisin	Caissargues
	Pêche	Caissargues
	Abricot	Caissargues

PRODUITS PERMANENTS

	Cerise	Ceret
	Abricot	Limoux
	Maïs/blé	Castres
	Ail	Montauban
	Pélarдон	Le Vigan
	Haricot blanc	Tarbes
	Roquefort	Roquefort
	Volaille	Auch
	Pomme de terre	Prades
	Artichaut	Perpignan
	Poisson	Mer
	Huîtres	Étang de Thau
	Pomme (reinette)	Le Vigan
	Raisin	Aix-en-Provence
	Bœuf	Rodez
	Melon	Cavaillon
	Fraise	Cavaillon

Quel est le meilleur moment pour me manger ?

Apprends les saisons des fruits et légumes locaux



OBJECTIFS

- Identifier et nommer les différents fruits et légumes
- S'approprier la notion de saisonnalité : réapprendre les saisons des fruits et légumes
- Sensibiliser sur la santé et les saveurs des fruits et légumes





PRÉPARATIFS ET MATÉRIEL

- Récupérer tous les aliments magnétiques de la bâche paysage "Ramène-moi chez moi" et trier pour ne garder que les fruits et légumes.
- Écrire le nom d'une saison par feuille (4 feuilles) + patafix
Photocopier (si possible en couleur) la feuille roue des saisons et aliments page 15 sur du papier épais (1 par enfant + une pour l'animateur qu'il doit finaliser avant l'animation).
- Apporter plusieurs tubes de colle et des ciseaux
Idéalement, acheter boîte d'épingles parisiennes et rouleau de scotch magnétique (pour rapporter et coller sur son réfrigérateur)

CONSIGNES

- 1 Positionner les 4 feuilles des saisons : une à chaque coin de la pièce, en respectant l'ordre des saisons.
- 2 Distribuer les fruits et légumes magnétique : un aimant par enfant.
Demander à chaque enfant d'identifier et nommer à voix haute son aliment.
- 3 Demandez-leur de discuter pour trouver ensemble à quelle saison chaque aliment est récolté.
- 4 Leur demander ensuite de se positionner dans l'espace saison correspondant à leur aliment.
- 5 Valider tous ensemble le positionnement de chaque aliment et laisser chaque aliment en vue sur sa feuille saison. **AIDE** Certains fruits ou légumes peuvent parfois être entre deux saisons (Par exemple : raisin en fin d'été et automne/ la pomme en automne et en hiver/la carotte en hiver et printemps).
- 6 Distribuer une feuille roue des saison (page 15) à chaque enfant.
- 7 Demandez aux enfants de découper d'abord les 2 cercles imprimés sur le papier cartonné, puis de découper les 11 fruits et légumes.
- 8 Demander aux élèves de positionner/coller les 11 aliments sur leur roue en respectant les saisons. **AIDE** Si besoin, proposer aux enfants de retourner voir la réponse dans les espaces saisons.
- 9 Demander aux enfants de citer des légumes d'hiver. Leur proposer d'en dessiner 2.
- 10 Pour chaque enfant, l'animateur perce le centre des 2 cercles et les attache ensemble avec une attache parisienne. Il colle un petit bout de scotch aimanté au dos et c'est un merveilleux outil pédagogique à ramener à la maison et à installer sur le réfrigérateur.

EN GROUPE

Printemps	Été	Automne	Hiver
Asperge Carotte Fève Fraise Petits pois Radis	Artichaut Aubergine Cerise Courgette Haricot vert Melon Pastèque Pêche Poivron Raisin Tomate Abricot Salade	Betterave Champignon Châtaigne Courge Fenouil Figue Noisette Pomme Raisin Prune	Brocolis Carotte Chou Kiwi Navet Orange Pomme
			

PETIT + SANTÉ

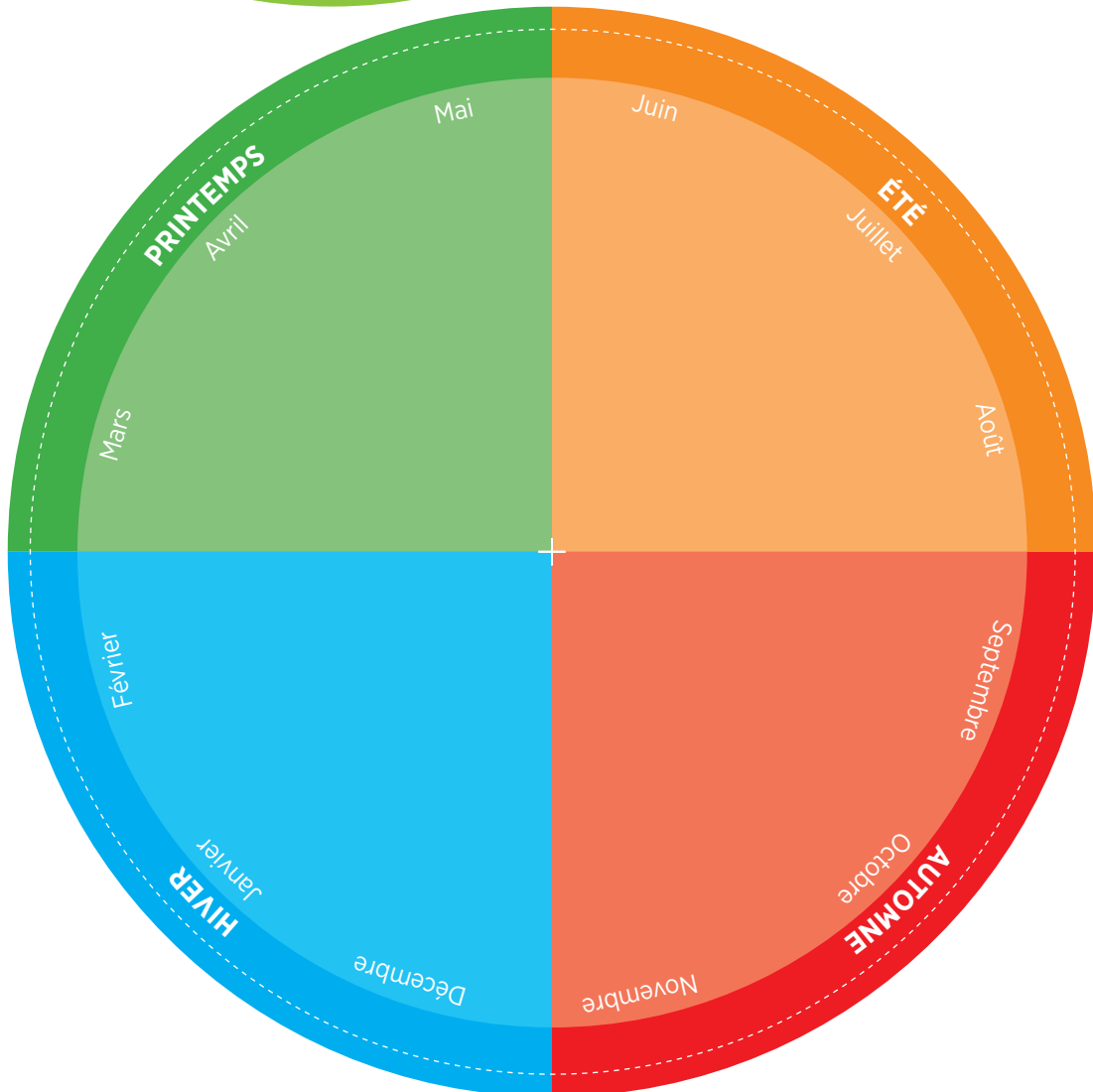
Fruits et légumes :
ils ont meilleur goût et plus de vitamines quand ils sont de **saison**.
Pour être en bonne santé, il faut manger tous les jours des fruits et des légumes !



La roue des saisons

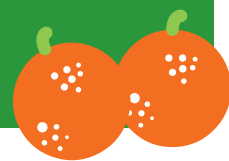
Fruits et légumes :
ils sont bons
quand ils sont de saison !

C'est bon pour mes papilles et ma santé, pour mon porte-monnaie et pour la planète !



Coucou, je suis caché dans un jeu!

Retrouve-moi dans un mot croisé ou derrière un coloriage magique



OBJECTIFS

- Mobiliser les connaissances acquises (aliments, territoire, métiers, saison) lors des séances précédentes
- Aborder le gaspillage et le recyclage

PRÉPARATIFS ET MATÉRIEL

- Photocopier 1 feuille mot croisé et coloriage magique par enfant (facile ou difficile en fonction du niveau de chaque enfant)
- Apporter plusieurs crayons de couleur (marron, vert, jaune, rouge, orange) et des stylos

EN GROUPE

CONSIGNES

- 1 Distribuer une feuille de jeux par enfant selon son niveau (facile et difficile)
- 2 Faire 2 groupes en fonction des niveaux. Accompagner chaque groupe pour que les enfants s'entraident à trouver les réponses des définitions des mots croisés. Épeler le mot si nécessaire.
- 3 Faire découvrir ensuite le mot magique qui apparaît dans les cases grisées.
- 4 Lorsqu'un élève à terminé, lui proposer de réaliser son coloriage magique.

RÉPONSES Facile 1 : compost - 2 : agriculteur - 3 : pain - 4 : tomate - 5 : maraîcher - 6 : printemps - 7 : taureau - 8 : gaspillage - **Mot magique** : cantine
Difficile 1 : biodiversité - 2 : cantine - 3 : carotte - 4 : compost - 5 : kiwi - 6 : abricot - 7 : biodéchet - 8 : recyclage - 9 : gaspillage - 10 : lentille - **Mot magique** : écocitoyen

Cot cot cot, devine ce que je sais!

Remplis ta cocotte en papier et obtiens ton diplôme



OBJECTIFS

- Pour la dernière séance, inviter les enfants à valider leurs connaissances à travers le remplissage d'une cocotte en papier
- Sensibiliser les enfants à une alimentation saine, locale et de saison

PRÉPARATIFS ET MATÉRIEL

- Photocopier 1 feuille cocotte par enfant (idéalement en couleur)
- Photocopier un diplôme par enfant
- Apporter plusieurs crayons de couleur et des stylos

EN GROUPE

CONSIGNES

- 1 Distribuer une feuille cocotte par enfant
- 2 Selon le niveau, accompagner l'enfant pour deviner les réponses. Puis leur faire dessiner leur réponse dans chaque case.
- 3 Puis l'inviter à plier sa cocotte selon le schéma afin de créer chacun la sienne
- 4 À la fin de la séance, vérifier la cocotte et distribuer un diplôme à chaque enfant en inscrivant son nom avant de lui remettre.

RÉPONSES 1 : tomate - 2 : riz - 3 : pêche - 4 : kiwi - 5 : salade - 6 : carotte - 7 : raisin - 8 : taureau

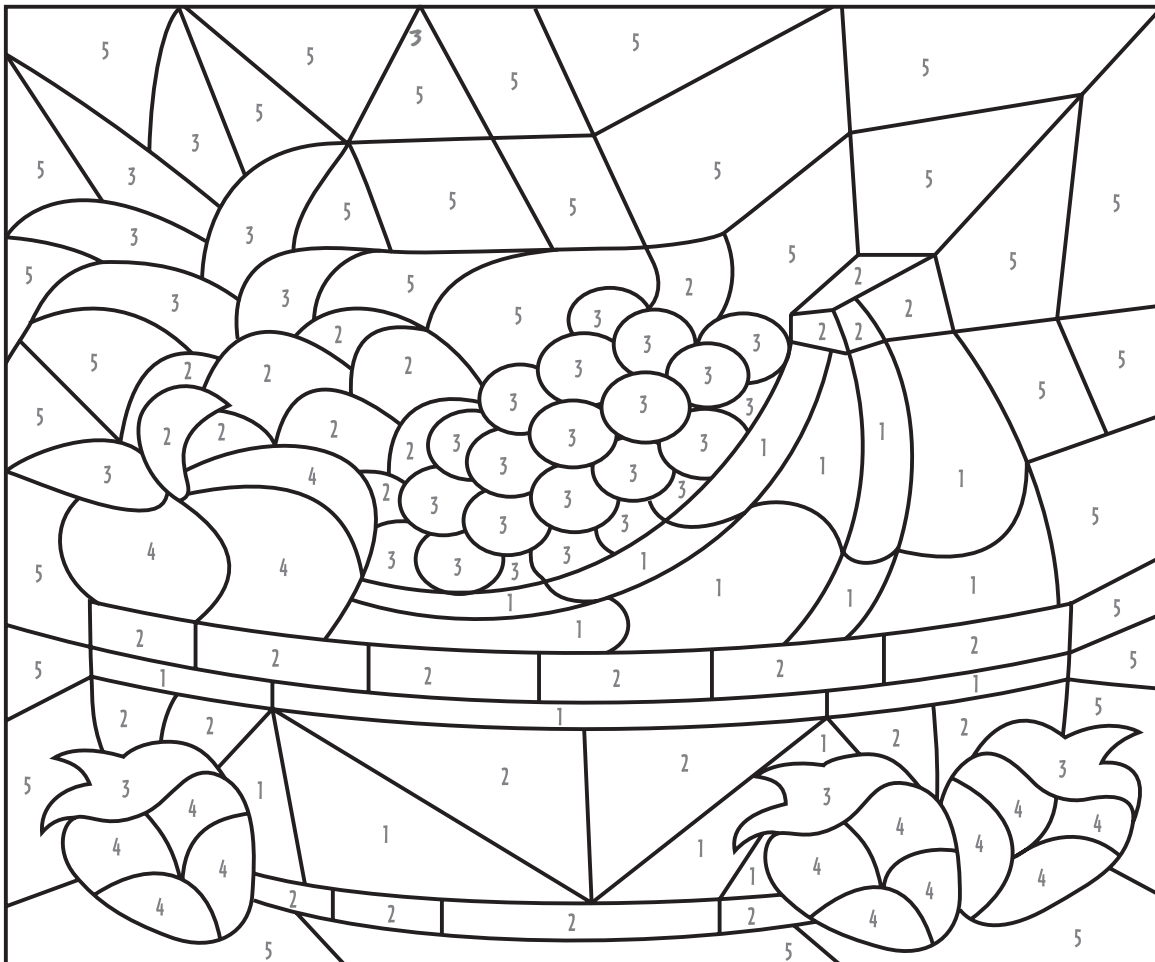


NIVEAU FACILE

Prénom : Nom :

- 1. Je suis fabriqué à partir des déchets de ma cuisine et de mon jardin
- 2. Je travaille la terre pour nourrir les hommes
- 3. Je suis l'aliment le plus gaspillé, on me fabrique à partir de blé
- 4. Je suis un fruit ou légume d'été, on m'appelle parfois cœur de bœuf, cerise...
- 5. Je produis des fruits et des légumes dans un champ ou sous serre
- 6. Je suis la saison où les fleurs s'ouvrent et les arbres fruitiers sont en fleur
- 7. J'ai de grandes cornes et je vis en Camargue
- 8. Je suis le résultat d'une assiette trop remplie, je me retrouve jeté

Le mot magique :
Lieu où l'on déjeune à l'école



Colorie moi !

- 1
- 2
- 3
- 4
- 5



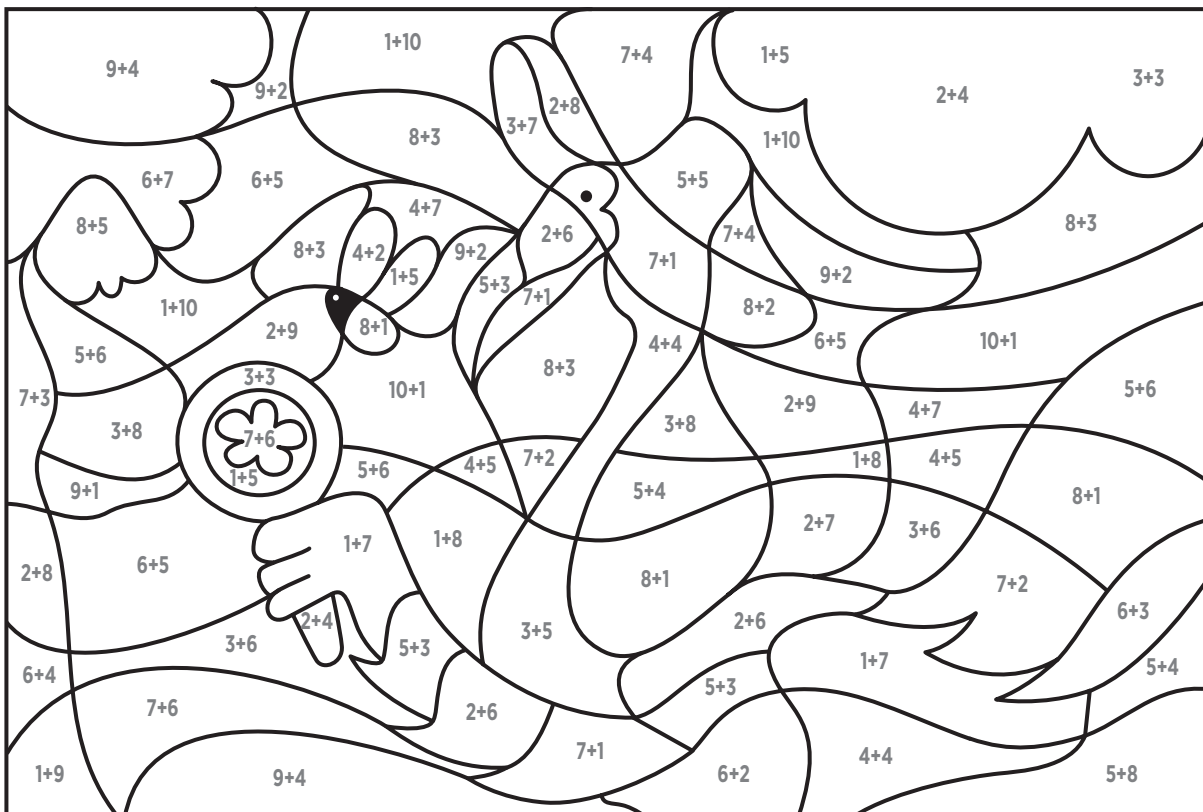
NIVEAU DIFFICILE

Prénom : Nom :

1. On me protège pour préserver les plantes, les animaux et les écosystèmes.
2. Je suis un lieu convivial où les élèves partagent le déjeuner.
3. Je suis un légume orange. On peut me manger râpé ou en purée. Je pousse dans le sable.
4. Je suis fabriqué à partir des déchets de ma cuisine et de mon jardin.
5. Je suis un fruit d'hiver, poilu et riche en vitamine C. On me prend pour un fruit exotique.
6. Je suis composé notamment de déchets alimentaires. On me tri à la cantine pour produire de l'énergie.
7. Je suis un fruit d'été avec un noyau.
8. Je suis une technique pour limiter la pollution en réutilisant les déchets.
9. Se servir selon sa faim afin de ne pas jeter la nourriture permet de m'éviter.
10. Je suis une légumineuse - je peux remplacer la viande tout en préservant l'environnement.

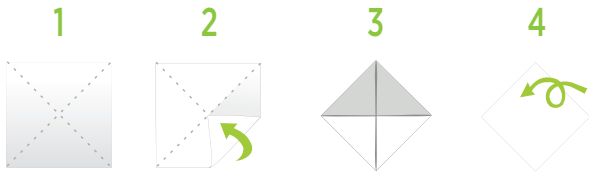


Le mot magique :
J'agis pour préserver l'environnement

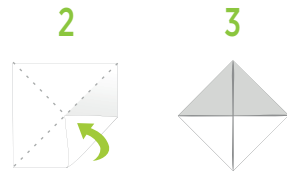


COLORIE MOI !

- 6
- 8
- 9
- 10
- 11
- 13



1
Découpe la cocotte et plie-là en 2 dans les 2 sens



2
Plie ensuite les 4 coins vers le centre



3
Retourne la cocotte...



4
Et plie à nouveau les 4 coins vers le centre



5
Plie la nouvelle forme en 2



6
Ta cocotte est prête !

Trouve les réponses à ces questions, puis écris le nom dans les cases blanches numérotées :

- 1 Souvent rouge, je pousse en été sur une plante
- 2 Je suis une céréale qui pousse les pieds dans l'eau
- 3 Duveteuse, je pousse dans un arbre l'été
- 4 Je suis un fruit d'hiver qui pousse sur une liane
- 5 On mange mes feuilles presque toute l'année
- 6 Orange, je pousse sous terre
- 7 Je pousse sur une vigne à l'automne
- 8 Animal à corne, je vis en Camargue



 1 Souvent rouge, je pousse en été sur une plante	2 Je suis une céréale qui pousse les pieds dans l'eau	
8 Animal à corne, je vis en Camargue	 	3 Duveteuse, je pousse dans un arbre l'été
7 Je pousse sur une vigne à l'automne	4 Je suis un fruit d'hiver qui pousse sur une liane	
	6 Orange, je pousse sous terre	5 On mange mes feuilles presque toute l'année

MAIRIE DE MONTPELLIER

1, place Georges Frêche - 34267 Montpellier Cedex 2
Tél. 04 67 34 70 00

Tramway 1 et 3, arrêt "Moularès - Hôtel de Ville"
Tramway 4, arrêt "Georges Frêche - Hôtel de Ville"

montpellier.fr

