

SCIENCE CAMP

Alimentation et transition

Âge : 12-14 ans



Défis autour d'une alimentation moins carnée

Objectif général :

Comprendre les impacts environnementaux, sanitaires et sociaux de notre consommation



MÉTHODES PEDAGOGIQUES

- **Expériences scientifiques guidées et protocoles expérimentaux.**
- **Ateliers sensoriels et comparatifs**
- **Jeux de rôle et débats** (loi Climat, négociation territoriale)
- **Travail collectif de restitution et de synthèse des enjeux**



CONTENU SCIENTIFIQUE

- **Composition alimentaire** : nutriments, digestibilité, allergènes
- **Transformation alimentaire et comparaison protéines végétales/animales**
- **Réglementation et acceptabilité sociale** : lois, étiquetage, débats
- **Transition territoriale et résilience alimentaire**

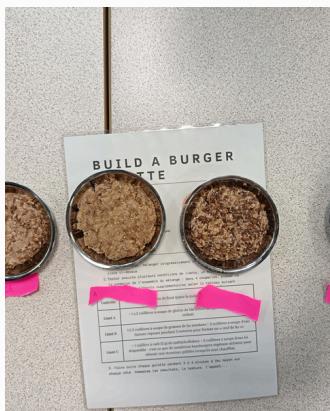




- **Scientifique** : analyser la composition des aliments, comparer protéines et transformations, comprendre les enjeux des différentes alimentations.
- **Méthodologique** : Suivre une démarche scientifique, poser des hypothèses, expérimenter, observer et conclure
- **Transversales** : développer l'esprit critique, l'argumentation, la créativité et la projection.
- **Sociales** : coopérer, débattre, négocier et restituer collectivement.

⌚ ACTIVITÉS

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Introduction aux termes Constitution des groupes, recherches et réflexions autour de la consommation carnée	Expérimenter les alternatives Fabrication de burgers végétaux avec différents liants, tests sensoriels et comparaison avec la viande	Contraintes légales et sociales Expériences sur les allergènes, observation d'étiquettes, débat sur l'acceptabilité alimentaire	Transition territoriale Cartographie, réflexion sur la résilience alimentaire et jeu de rôle multi-acteurs (ONG, élus, agriculteurs...)	Restitution collective Synthèse des acquis et restitution collective (poster et présentation)



	SANS LIANT	GLUTEN DE BLE
POIDS (avant/après)	53g / 48g	62g / 59g
PERTE (eau/matière grasse)	non / non	non / non
ÉPAILLAGE (avant/après)	15g / 15g	15g / 15g
COHÉSION (mains/3-5s salées)	3g / 3g	5g / 5g
JUTOSITÉ	0 / 0	0 / 0
BRUISSSEMENT	1 / 1	3 / 3
GUSTATIF	3 / 2	4 / 3
VISUEL	2 / 2	3 / 3



NOTE : Aucune connaissance préalable requise.
 Matériel utilisé : matériel de cuisine et de laboratoire, supports visuels, ordinateurs.
 Sécurité : Activités encadrées, respect strict des consignes et matériel adapté.

