

ALLONS PIQUE-NIQUER!

page
1/2

OBJECTIF // Comprendre l'impact environnemental des habitudes de consommation alimentaire (plus spécifiquement les impacts positifs de l'achat de produits locaux en saison), et savoir magasiner en conséquence.

DURÉE // 15-20 minutes

TAILLE DU GROUPE // au choix

MATÉRIEL //

Des sources d'information pour permettre aux participants de trouver les aliments locaux qui sont de saison, ou ceux qui sont disponibles, lors de leur mois de naissance.

- Quelques idées de ressources :
 - Accessibilité à des ordinateurs
 - Des listes préparées à l'avance d'aliments locaux disponibles selon les mois de l'année (préparées par l'organisateur)

PRÉPARATION //

Déterminer comment les participants vont faire leur recherche de produits locaux. Si vous choisissez de préparer vous-même les outils de recherche, vous pouvez utiliser les ressources suivantes comme point de départ:

Ressources:

- Agriculture et Agroalimentaires Canada (choisissez votre province):
<http://www.agr.gc.ca/fr/industrie-marches-et-commerce/aide-a-l-exportation-a-l-importation-et-a-l-achat/acheter-des-produits-canadiens/yukon-territoires-du-nord-ouest-nunavut/?id=139221650067>
- Équiterre: <http://www.equiterre.org/fiche/produits-de-saison>
- Province de Québec: <http://www.mapaq.gouv.qc.ca/fr/Publications/FruitsetLegumesduquebec.pdf>
- Manitoba: <http://digitalcollection.gov.mb.ca/awweb/pdfopener?smd=1&did=22328&md=1>
- MangerLocalNB: <http://www.buylocalnb.ca/fr/>

GUIDE D'ACTIVITÉ

ÉTAPE 1 // Expliquez l'activité aux participants:

Le groupe se prépare à un hypothétique « pique-nique 100km » et doit décider des aliments à apporter. Parce que c'est un « pique-nique 100km », toute la nourriture que vous apportez doit avoir été cultivée, produit ou élevée dans un rayon de 100 km du lieu où vous êtes. Les participants vont travailler en petites équipes divisées sur la base d'un mois spécifique. Chaque équipe doit apporter au minimum un aliment disponible localement au cours de ce mois. Les participants peuvent aussi décider de « préparer » un plat, comme du pain ou des tartes, à partir des aliments disponibles dans ce mois.

ALLONS PIQUE-NIQUER!

page
2/2

Par exemple, les participants du sud de l'Ontario nés en juin pourraient apporter des fraises pour le « pique-nique 100 km ». Encouragez toutefois les participants à trouver autre chose que les fruits et légumes; ils pourraient penser aux produits laitiers, aux viandes, aux céréales, au miel ou au sirop d'érable. Ceux qui sont nés pendant les mois d'hiver peuvent penser aux aliments en conserves, aux aliments qui durent longtemps (pommes de terre, pommes, céréales, etc.).

ÉTAPE 2 // Divisez les participants en groupes selon les mois (peut-être sur la base de leurs mois de naissance) et expliquez-leur qu'ils devront identifier des aliments à apporter pour le pique-nique. (Soit avec un outil préparé à l'avance ou par leurs propres moyens.)

ÉTAPE 3 // Donnez une quinzaine de minutes aux participants pour décider ce qu'ils apporteront au pique-nique.

ÉTAPE 4 // Rassemblez le groupe et demandez à chaque participant ou représentant d'un groupe, en commençant par janvier, d'annoncer ce qu'ils apporteront au pique-nique.

Pour ajouter un niveau de difficulté, demandez à chaque groupe de rappeler ce que les autres **amènent** avant d'annoncer ce qu'ils vont apporter.

DISCUSSION :

Discutez avec les participants des raisons pour lesquelles consommer des produits locaux a moins d'impact négatif sur l'environnement que d'acheter des produits importés. Vous pouvez utiliser les énoncés suivants pour résumer ce qu'ils ont appris et engager la discussion sur des actions qu'ils pourraient prendre :

- Une plus faible empreinte carbone due à la diminution du transport
- Soutien de l'économie locale
- La nourriture a généralement besoin de moins d'emballage
- La nourriture n'a pas besoin de tant de produits chimiques pour maintenir sa « fraîcheur »
- Les légumes, comme les tomates, peuvent généralement mûrir sur le plant
- Si vous voulez quand même jouir de certains aliments hors saison, pensez à la mise en conserve qui est une activité très agréable à faire avec des amis ou la famille.