

Co-funded by the
Erasmus+ Programme
of the European Union



SCENARIO PEDAGOGIQUE POUR MISE EN OEUVRE D'UN PROJET INTERDISCIPLINAIRE POUR LES ELEVES

Cette publication reflète uniquement le point de vue de l'auteur, et la commission ne peut être tenue responsable des utilisations qui pourraient être faites des informations contenues. La publication est réalisée comme une partie de: "les enfants dans les nuages" 2020-1-HR01-KA201-077826 du projet Erasmus+ durant l'année 2022 et constitue un document libre d'accès et gratuit.

Titre du projet:	Je sais ce que je mange
Sujets Associés:	SVT, physiques-chimie, mathématiques et histoire-géographie
Mots clés:	Nutriments, vitamines, pyramide alimentaire, additifs, étiquetage de produits, calories, production alimentaire mondiale

Titre de l'activité:	La santé dans une assiette – introduction
Durée de l'activité (min):	10 min
Description détaillée de l'activité:	
<p>Créer un profil de classe sur ClassDojo, en amont de ce cours. Pour cela il faut entrer le profil de chaque élève ainsi qu'une catégorie pour les points. Vous utiliserez cette application tout au long de ce projet interdisciplinaire. Vous pouvez donner ainsi des points à des élèves pour des activités spécifiques et leur allouer des tâches spécifiques.</p> <p>En début d'heure, expliquer aux élèves le thème de la séquence: apprendre à identifier et classer les nutriments trouvés dans tel ou tel aliment.</p> <p>En phase d'anticipation, appliquer la méthode "boule de neige": faire d'abord travailler les élèves en binômes (désignés sur ClassDojo), donner à chaque binôme une feuille de papier vierge et un stylo ou feutre. Ils doivent y écrire ce qu'ils pensent être la définition d'un nutriment. Puis connecter les binômes entre eux pour former des groupes de 4 élèves qui vont comparer entre eux leurs deux définitions, et vont en retenir une. Puis connecter les groupes pour former des groupes de 8 puis de 16, à chaque fois les élèves discutent leurs définitions proposées, ajoutant ou enlevant des idées.</p> <p>Circuler entre les groupes et aider si besoin.</p>	
Adaptation de l'activité aux élèves en difficulté	
S'assurer que les élèves ont bien compris la consigne, rester près d'eux pour les aider.	
Adaptation de l'activité aux élèves intellectuellement précoces et à ceux désireux d'aller plus loin	

Titre de l'activité:	La santé dans une assiette – les nutriments
Durée de l'activité (min):	20 min
Description détaillée de l'activité:	
<p>Grâce à ClassDojo, regrouper les élèves en 4 à 5 groupes. Chaque groupe doit avoir des petites cartes de couleurs différentes (une couleur pour chaque groupe). Les élèves réfléchissent à ce qu'ils ont mangé hier et écrivent chaque aliment consommé sur une petite carte. Leur expliquer qu'il est nécessaire de décrire avec précision chaque produit, par exemple exactement quel type de pain ils ont mangé. Certains plats pouvant contenir de nombreux ingrédients, ils doivent en énumérer autant que possible.</p> <p>Pendant ce temps, tracer au tableau 5 parties horizontales correspondant aux différents types de nutriments de la pyramide alimentaire.</p>	

Une fois que les élèves ont fini d'écrire, ils doivent coller leurs cartes à l'endroit approprié sur le tableau. Vous pouvez utiliser ClassDojo pour déterminer l'ordre dans lequel les élèves colleront les cartes au tableau. Les cartes peuvent être collées à un aimant, en utilisant du ruban adhésif par exemple.

Une fois que tous les élèves ont collé leurs cartes, leur montrer la pyramide alimentaire. Encourager les élèves à commenter en posant des questions telles que:

1. Pensez-vous que la classe mange sainement?
2. Quel groupe se nourrit le mieux?
3. Que pensez-vous de la pyramide alimentaire présentée? Est-ce facile de suivre les recommandations?

Parler ensuite brièvement des différents types de nutriments et expliquer leur rôle dans le corps.

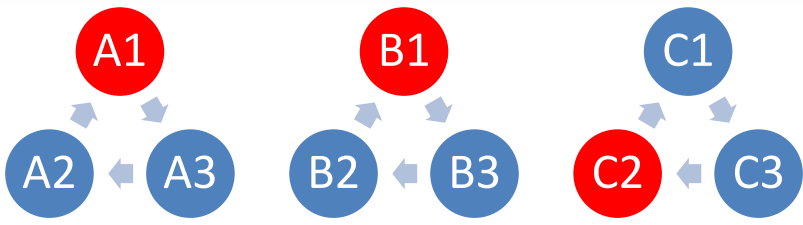
Vérifier les connaissances des élèves sur les nutriments à l'aide d'une activité sur Wizer.me : partager le lien <https://app.wizer.me/learn/9S5VYD> avec les élèves.

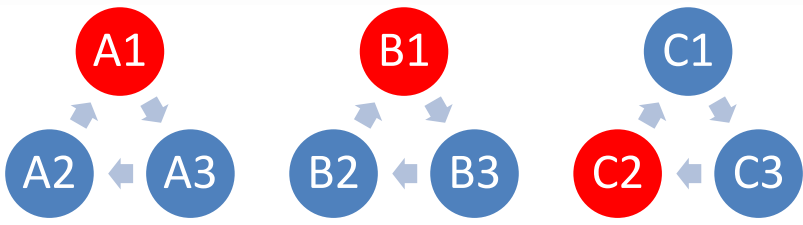
Adaptation de l'activité aux élèves en difficulté

S'assurer que les élèves en difficulté comprennent les nouveaux concepts. Circuler dans la classe pour vérifier le progrès de chaque élève.

Adaptation de l'activité aux élèves intellectuellement précoces et à ceux désireux d'aller plus loin

Il est possible de préparer des activités supplémentaires, plus poussées, toujours sur Wizer.Me.

Titre de l'activité:	La santé dans une assiette – les vitamines
Durée de l'activité (min):	25 min
Description détaillée de l'activité:	
<p>Phase 1 – Qu'est-ce que les vitamines ? Les élèves sont répartis en 6 groupes (possibilité d'utiliser ClassDojo pour cela). Le constat de départ est que les 6 groupes représentent des vitamines très importantes pour le corps. Chaque groupe s'appelle l'équipe d'experts et leur tâche est de mémoriser autant d'informations que possible sur la vitamine allouée. Les équipes doivent être composées d'au moins 3 personnes (schéma 1). Distribuer des documents préparés à l'avance avec une description des vitamines aux élèves. Chaque groupe doit nommer un spécialiste. Les groupes ont cinq minutes pour effectuer cette tâche de mémorisation.</p> 	



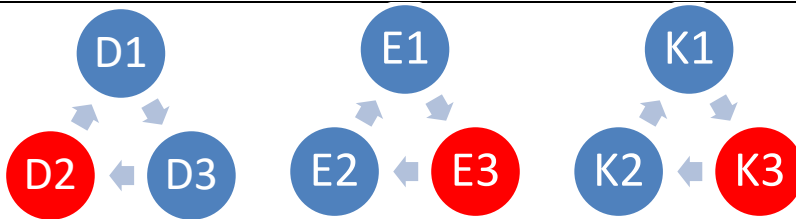


Schéma 1. Répartition des élèves en groupes, les spécialistes sont représentés en rouge.

Phase 2 – Récapitulatif sur les vitamines

Après les 5 minutes de mémorisation, les élèves doivent se mélanger pour former de nouveaux groupes, cette fois-ci chaque groupe doit contenir les 6 vitamines (schéma 2)

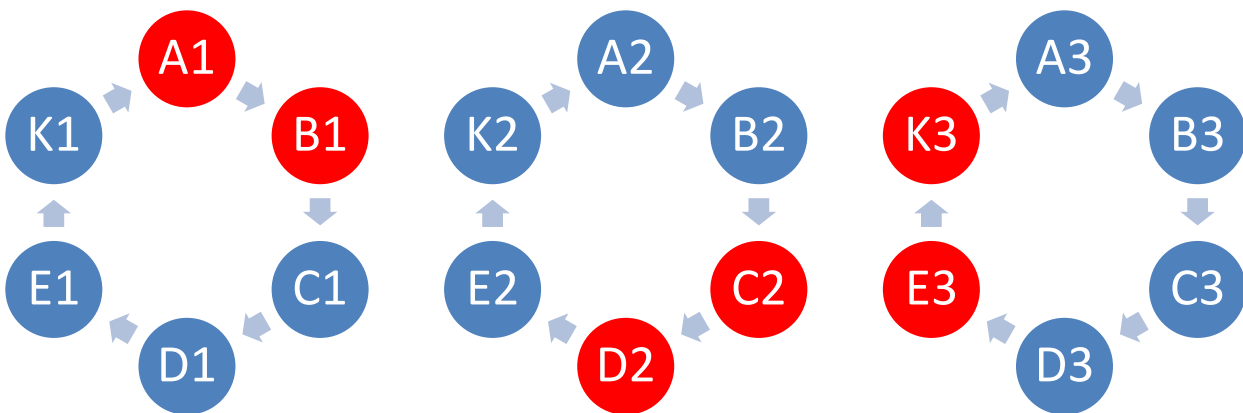


Schéma 2. Répartition des élèves par groupes, les spécialistes sont en rouge.

Le groupe 1 comprend les spécialistes en vitamines A et B, qui donnent aux autres élèves de leur groupe des informations sur ces vitamines.

Le groupe 2 comprend les spécialistes des vitamines C et D, qui donnent aux autres élèves de leur groupe des informations sur ces vitamines.

Le groupe 3 comprend les spécialistes en vitamines E et K, qui donnent aux autres élèves de leur groupe des informations sur ces vitamines.

Si plus d'élèves participent à l'activité, les tâches peuvent être réparties différemment ou encore la vitamine B peut être divisée en sous-types. Les experts peuvent utiliser les documents préparés sur les vitamines comme aide-mémoire, mais ils ne doivent pas les lire pendant la présentation aux autres élèves du groupe, qui peuvent poser des questions aux experts.

Phase 3 – Transfert des connaissances

À la fin de l'activité, tous les élèves retournent dans leur groupe d'origine (3 élèves chacun) et transmettent les connaissances acquises à leurs coéquipiers. Ainsi, chaque élève transmet aux autres élèves du groupe des informations sur les vitamines qu'il a rencontrées (ex. l'élève A2 transmet aux élèves A1 et A3 des informations sur les vitamines C et D).

Phase 4 – Vérification des connaissances

Une fois que les élèves ont terminé la phase 3, vérifier leurs connaissances à l'aide d'un test préalablement préparé sur le site de Quizizz, en cliquant sur le lien suivant : <https://quizizz.com/admin/quiz/6310520a49bbc3001ee9b5b3> Ou en entrant un code qui leur sera donné sur www.joinmyquiz.com. Pour cette tâche, les élèves restent dans les mêmes groupes et tout le groupe résout le Quizizz ensemble. Le meilleur groupe peut être récompensé.



En devoir à la maison, demander aux élèves d'apporter 3 à 4 étiquettes ou emballages alimentaires pour la prochaine leçon.

Adaptation de l'activité aux élèves en difficulté

S'assurer que les élèves en difficulté soient les experts du groupe. Leur permettre de prendre des notes lors d'un briefing sur les vitamines, pour pouvoir ensuite transmettre correctement les informations à leur groupe. Afin de consolider leurs connaissances, en devoir à la maison, ils peuvent regarder l'emballage des aliments à la maison pour certains groupes de nutriments.

Adaptation de l'activité aux élèves intellectuellement précoces et à ceux désireux d'aller plus loin

Faire des élèves demandeurs ou rapides des experts des briefings sur les vitamines. Leur demander de rechercher des informations sur certains minéraux alimentaires et le rôle qu'ils jouent dans le corps humain.

Titre de l'activité:	Additifs alimentaires – Introduction
Durée de l'activité (min):	2 min
Description détaillée de l'activité:	
Présentation des objectifs de la leçon à la classe : devenir capable de lire les étiquettes par eux-mêmes et de comprendre ce que sont les additifs alimentaires.	
Activité de brainstorming : que sont les additifs alimentaires ? A ce stade, ne pas mentionner leurs types ni à quoi ils servent.	
Adaptation de l'activité aux élèves en difficulté	
Adaptation de l'activité aux élèves intellectuellement précoces et à ceux désireux d'aller plus loin	

Titre de l'activité:	Additifs alimentaires – recherche
Durée de l'activité (min):	10 min
Description détaillée de l'activité:	
Répartir les élèves en binômes et leur demander de choisir un paquet de produits ou une étiquette parmi les aliments qu'ils ont apportés. Puis leur demander d'essayer de fournir toutes les informations contenues sur cette étiquette ou cet emballage, par exemple : le type de produit, la durée de conservation, etc. Eliciter l'étiquetage des denrées alimentaires.	
Lorsqu'ils ont terminé, distribuer aux élèves une checklist (voir l'exemple ci-dessous) ; ils doivent vérifier que l'étiquetage contient bien toutes les informations qui doivent s'y trouver :	

- le nom du produit
- la liste des ingrédients
- la quantité ou catégorie d'ingrédients spécifiques
- la quantité nette de produit
- la date de fin de consommation
- les conditions de stockage et d'utilisation (si nécessaire)
- les informations du fabricant
- les informations sur le distributeur et/ou l'importateur mettant le produit sur le marché
- le pays d'origine
- le mode d'emploi (si nécessaire)
- le pourcentage réel de la teneur en alcool en volume lorsqu'il s'agit de boissons alcoolisées ou de produits contenant de l'alcool

Adaptation de l'activité aux élèves en difficulté

Les élèves en difficulté peuvent avoir une tâche plus aisée, comme par exemple une liste déjà établie où il n'y a plus qu'à rajouter certaines informations de l'étiquetage.

Adaptation de l'activité aux élèves intellectuellement précoces et à ceux désireux d'aller plus loin

Les élèves qui en sont capables peuvent faire ce même travail avec des étiquetages en langue étrangère.

Titre de l'activité:	Additifs alimentaires – ce qui est vraiment sain
Durée de l'activité (min):	10 min
Description détaillée de l'activité:	
<p>Répartir les élèves en 5 groupes à l'aide de ClassDojo, et donner à chaque groupe des étiquettes de produits à analyser en termes de composition :</p> <p>Groupe 1 – lait 0,5 % matière grasse, lait 3,2 % matière grasse, lait au chocolat</p> <p>Groupe 2 – barres de céréales, gaufrettes au chocolat, bonbons colorés</p> <p>Groupe 3 – poivre citronné, mélange végétal naturel, épices et herbes</p> <p>Groupe 4 – yaourt 0 %, yaourt nature, yaourt aux fruits – sucré</p> <p>Groupe 5 – eau, eau aromatisée et jus de fruits</p> <p>Demander aux élèves si quelque chose dans l'analyse les a surpris et ce que c'était. Est-ce que les déclarations de produits contiennent des substances qu'ils ne connaissent pas ? Leur expliquer qu'il s'agit d'additifs alimentaires, souvent marqués de la lettre E.</p>	
Adaptation de l'activité aux élèves en difficulté	
Il est possible d'aider les élèves en difficulté en les orientant dans leur choix d'ingrédients à analyser.	

Adaptation de l'activité aux élèves intellectuellement précoces et à ceux désireux d'aller plus loin

Demander aux élèves qui ont fini plus tôt de rechercher sur Internet ce qui cause, par exemple, une grande quantité de sucre dans un yaourt aux fruits.

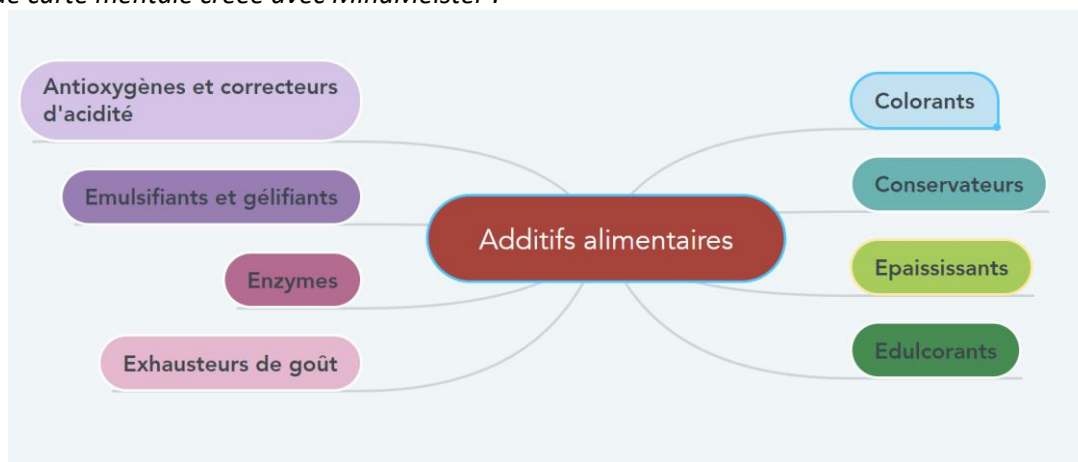
Titre de l'activité: Additifs alimentaires – catégories

Durée de l'activité (min): 15 min

Description détaillée de l'activité:

Les élèves restent dans les mêmes groupes qu'avant. Distribuer des tablettes aux élèves ou leur demander de s'asseoir devant un ordinateur. Expliquer comment ils peuvent collaborer à la création d'une carte mentale Mind Meister préalablement préparée. Le dossier affiche les additifs alimentaires, selon leur type. Les élèves doivent faire entrer tous les additifs alimentaires de leurs emballages de produits (tous les emballages du groupe) sur la carte mentale. Il leur faut pour cela déterminer quel additif appartient à quel groupe, par exemple le E120 appartient au groupe des colorants, les conservateurs E230, les émulsifiants E414, les gélifiants, etc. Les additifs peuvent être répétés. Les élèves peuvent utiliser Internet pour résoudre cette tâche.

Exemple de carte mentale créée avec MindMeister :



Une fois l'exercice terminé, faire une mise en commun et un travail de réflexion avec la classe entière. Quel type de produit contient le plus d'additifs ?

Puis montrer aux élèves une liste d'additifs interdits (pris sur un site du gouvernement, par exemple) et leur demander de vérifier si l'un de leurs produits contient un additif alimentaire interdit.

Adaptation de l'activité aux élèves en difficulté

Préparer une liste imprimée avec des types de compléments alimentaires pour guider les élèves en difficulté qui ne pourraient pas à explorer de manière autonome en utilisant Internet.

De plus, ces élèves peuvent servir de « secrétaire » et se concentrer uniquement sur la saisie des réponses sur Mindmeister.



Adaptation de l'activité aux élèves intellectuellement précoces et à ceux désireux d'aller plus loin

Pour ceux qui le souhaitent, une activité supplémentaire pourrait être de répartir les additifs alimentaires en organiques et non-organiques.

Titre de l'activité:	Additifs alimentaires – le débat
Durée de l'activité (min):	18 min
Description détaillée de l'activité:	
<p>À l'aide de ClassDojo, répartir les élèves de la classe en deux groupes et présenter le sujet du débat : les additifs alimentaires. Le groupe A est pour, le groupe B est contre leur utilisation. Donner aux groupes quelques minutes pour réfléchir aux avantages et inconvénients (ils peuvent utiliser toutes les ressources disponibles), puis démarrer la discussion. L'enseignant est le modérateur.</p> <p>Ensuite, résumer le débat et toute la leçon en classe entière.</p> <p>Devoir à la maison pour ceux qui le souhaitent : « Suivez les étiquettes » votre tâche consiste à regarder les étiquettes des produits alimentaires que vous avez chez vous pour voir quels additifs alimentaires sont les plus courants, afin d'enquêter sur les réactions du corps que les additifs peuvent provoquer. Ensuite, écoutez votre corps en surveillant ces réactions.</p>	
Adaptation de l'activité aux élèves en difficulté	
<p>Les élèves en difficulté peuvent prendre des notes pour se préparer au débat. Ecrire au tableau chaque argument et contre-argument au fur et à mesure que le débat avance, afin que les élèves puissent comprendre ce dont ils ont déjà discuté et ce qui n'a pas encore été discuté.</p>	
Adaptation de l'activité aux élèves intellectuellement précoces et à ceux désireux d'aller plus loin	
<p>Les élèves plus à l'aise peuvent s'exprimer sans notes, et peuvent être aussi leader d'un groupe.</p>	



Titre de l'activité:	Combien d'énergie dans une calorie – introduction
Durée de l'activité (min):	5 min
Description détaillée de l'activité:	
<p>En début de cours, après l'accueil des élèves, expliquer le but de la leçon - après la leçon, les élèves pourront composer leur propre menu.</p> <p>Montrer aux élèves une courte vidéo https://www.youtube.com/watch?v=A7mMyv3mCJc et s'arrêter à la deuxième minute. La vidéo étant en anglais, choisir des sous-titres avec traduction automatique pour faciliter la compréhension du contenu par les élèves (dans Paramètres). Après avoir regardé la vidéo, les élèves doivent pouvoir répondre à la question : qu'est-ce qu'une calorie ? Puis à deux autres questions : pourquoi la quantité de calories qu'une personne consomme est importante ? et de quoi dépend la quantité de calories qu'une personne doit consommer ? Expliquer les besoins caloriques des élèves de leur âge.</p>	
Adaptation de l'activité aux élèves en difficulté	
Adaptation de l'activité aux élèves intellectuellement précoces et à ceux désireux d'aller plus loin	

Titre de l'activité:	Combien d'énergie dans une calorie – comptons les calories
Durée de l'activité (min):	25 min
Description détaillée de l'activité:	
<p>Avec ClassDojo, regrouper les élèves en binômes. Distribuer à chaque binôme un tableau des calories en utilisant le site web https://www.health.harvard.edu/diet-and-weight-loss/calories-burned-in-30-minutes-for-people-of-three-different-weights. Ce tableau est en anglais, il faudra peut-être le traduire selon le niveau des élèves. Il est aussi possible d'imprimer le tableau, si les élèves n'ont pas accès à des ordinateurs. Utiliser ensuite Wizer.me https://app.wizer.me/learn/KS7EF0 pour attribuer des tâches aux élèves et indiquer une limite de temps.</p>	
Adaptation de l'activité aux élèves en difficulté	
<p>Dans la mesure du possible, éviter de mettre deux élèves en difficulté dans le même binôme. S'assurer de la bonne compréhension des consignes et vérifier le progrès des élèves au fur et à mesure de l'exercice.</p>	
Adaptation de l'activité aux élèves intellectuellement précoces et à ceux désireux d'aller plus loin	
<p>Les élèves plus à l'aise, ou qui ont fini plus tôt, peuvent être chargés de présenter les résultats de leur binôme à la classe.</p>	

Titre de l'activité:	Combien d'énergie dans une calorie – la nourriture	
Durée de l'activité (min):	15 min	
Description détaillée de l'activité:		
Expliquer aux élèves que tous nos aliments, tout ce que nous mangeons, contient des calories. Montrer ce tableau des calories :		
Soupes (400g):		
Poulet et nouilles		227 kcal
Tomates		148 kcal
Goulash		204 kcal
Viande (200g)		
Escalope de poulet frite		536 kcal
Escalope de poulet grillée		246 kcal
Sandwich au boeuf		265 kcal
Hamburger		249 kcal
Escalopes de dinde		316 kcal
Truite rôtie		295 kcal
Filet d'aiglefin d'Alaska frit		380 kcal
Saumon grillé		548 kcal
Accompagnements (120g):		
Pommes de terre bouillies		92 kcal
Pommes de terre entières cuites au four		140 kcal
Purée de pomme de terre		108 kcal
Riz		133 kcal
Frites		270 kcal
Gnocchi		160 kcal
Ketchup (5g)		5 kcal
Mayonnaise (5g)		36 kcal
Moutarde (5 g)		8 kcal
Salade (150g)		
Choucroute		37 kcal
Salade coleslaw		101 kcal
Salade et vinaigrette		95 kcal
Répartir les élèves en 4 groupes et assigner à chacun une tâche :		
Groupe 1		
Composer un repas diététique à partir d'une soupe et d'un plat principal avec une valeur calorique de 600 kcal.		
Groupe 2		
Composer un repas constitué d'une soupe et d'un plat principal d'une valeur calorique de 750 kcal.		
Groupe 3		
Composer un repas pour un travailleur physique à partir d'une soupe et d'un plat principal avec une valeur calorique de 880 kcal.		

Groupe 4

Composer un repas pour une personne âgée à partir de la soupe et du plat principal avec une valeur calorique de 510 kcal.

Puis chaque groupe doit présenter leurs repas.

Idées de devoirs à la maison :

Composer leur menu pour toute la journée.

Ne pas oublier le nombre de calories dont ils ont besoin et la valeur calorique de chaque repas.

Rechercher en ligne des informations sur les calories de leurs plats préférés.

Présenter leur menu à l'aide de genial.ly.

Adaptation de l'activité aux élèves en difficulté

S'assurer que les élèves aient bien compris le travail à faire. Leur donner davantage de consignes et d'explications si besoin.

Adaptation de l'activité aux élèves intellectuellement précoces et à ceux désireux d'aller plus loin

Ces élèves peuvent présenter les résultats de leur groupe.

Si des élèves désirent du travail à la maison supplémentaire, ils peuvent créer des menus pour la semaine entière.

Titre de l'activité:	Saveurs du monde – introduction
Durée de l'activité (min):	3 min
Description détaillée de l'activité:	
<p>En début d'heure, présenter le sujet et expliquer le but de la leçon : savoir d'où viennent certains aliments et découvrir quels aliments sont typiques de certaines parties du monde.</p> <p>Lancer une courte conversation sur la partie du monde qui produit le plus de nourriture, sur le pays qui est le plus grand producteur de nourriture, sur la production de suffisamment de nourriture pour toute la population mondiale, etc.</p>	
Adaptation de l'activité aux élèves en difficulté	
Adaptation de l'activité aux élèves intellectuellement précoces et à ceux désireux d'aller plus loin	



Titre de l'activité:	Saveurs du monde – d'où viennent les fruits et légumes
Durée de l'activité (min):	10 min
Description détaillée de l'activité:	
<p>Demander aux élèves de se connecter à des tablettes ou des ordinateurs et de saisir l'adresse de la fiche d'activités sur Wizer.me : https://app.wizer.me/learn/3XAZSR</p> <p>Leur tâche est de deviner d'où viennent les fruits et légumes que nous consommons souvent. Les élèves inscrivent les noms des légumes et des fruits aux endroits désignés dans la fiche d'activités, puis envoient leurs réponses à l'enseignant.</p> <p>Cet exercice peut également être fait en utilisant une carte murale basique.</p>	
Adaptation de l'activité aux élèves en difficulté	
Adaptation de l'activité aux élèves intellectuellement précoces et à ceux désireux d'aller plus loin	

Titre de l'activité:	Saveurs du monde – les plus grands producteurs alimentaires du monde
Durée de l'activité (min):	20 min
Description détaillée de l'activité:	
<p>After the students have completed the task, give the students the correct answers and start a short story about the production of food in the world. Ask students to pay attention to the fact that hunger and malnutrition reign in the world and ask what factors affect this (climate change, competition for access to land: biofuels and feed, lack of means for food production, armed conflicts, food waste).</p> <p>It is worth noting that all people have the same needs – to eat so that they can develop healthy. Food differs around the world, but contains the same substances: proteins, carbohydrates, fats, vitamins and mineral salts. Food is grown everywhere in the world.</p> <p>Répartir les élèves en groupes de 3 à 4 en utilisant ClassDojo. Chaque groupe a une liste de produits alimentaires et se connectent au genial.ly https://view.genial.ly/63107f2be5165c001230950a/presentation-carte-interactive</p> <p>Attribuer aux élèves certains produits alimentaires : leur tâche est de mettre sur une carte une image d'un aliment particulier du pays qui, selon eux, est le plus grand producteur de cet aliment. Par exemple, prendre une image de café dans vos ressources, puis demander à l'élève de placer cette image sur la carte du pays qui, selon lui, produit le plus de café. Les élèves peuvent utiliser Internet pour faire des recherches brèves. Commenter les choix des élèves.</p> <p>Brésil – café Côte d'Ivoire – cacao États-Unis – maïs Chine – blé Inde – volaille Belgique – chocolat Italie – vin Ukraine – tournesol</p>	



Espagne – olives
Costa Rica – ananas
Philippines – noix de coco
Russie – orge
Égypte – dattes
Norvège – saumon
Canada – lentilles
Madagascar – vanille
Turquie – figues
Mexique – avocat

Mise en commun et correction avec la classe entière.

Expliquer brièvement la production alimentaire dans le monde, en insistant sur le fait que la faim et la malnutrition règnent dans le monde – quels facteurs influent sur ces problèmes ? (changement climatique, concurrence pour l'accès à la terre : biocarburants et aliments pour animaux, manque de moyens de production alimentaire, conflits armés, gaspillage alimentaire).


Il convient de noter que tout le monde a les mêmes besoins : manger pour se développer en bonne santé. Les aliments diffèrent dans le monde, mais contiennent les mêmes substances : protéines, glucides, lipides, vitamines et sels minéraux. La nourriture est cultivée partout dans le monde.

Adaptation de l'activité aux élèves en difficulté

S'assurer qu'il n'y ait qu'un élève en difficulté par groupe de travail.

Adaptation de l'activité aux élèves intellectuellement précoces et à ceux désireux d'aller plus loin

Ces élèves peuvent travailler sur la pêche et les différents types de poissons et comment les pêcher. Ils peuvent aussi indiquer les zones climatiques sur la carte.

Titre de l'activité:	Saveurs du monde – ce que les enfants mangent dans le monde
Durée de l'activité (min):	12 min
Description détaillée de l'activité:	
<p>Les élèves effectuent cette tâche en groupes pré-organisés. Les membres du groupe s'inscrivent sur https://earth.google.com/web/ et créent un nouveau projet. Les élèves doivent choisir Projets, puis Nouveau projet, puis Créer un projet dans Google Drive, puis saisir le nom du projet "Voyage culinaire". La tâche consistera à identifier le plus précisément possible l'endroit du monde où vit l'enfant de l'image, qui sera montré à l'aide d'un projecteur. Des photos sont disponibles sur la page https://time.com/what-kids-eat-around-the-world-in-one-week/. Les élèves ont une minute pour reconnaître et marquer le lieu en cliquant sur la carte et en sélectionnant l'option "Ajouter au projet". Avec la classe entière, regarder la première image et ensemble marquer sur Google Earth où vit l'enfant représenté. Faire de même avec les photos suivantes.</p> <p><i>Exemple de projet</i></p>  <p>Une fois l'exercice fini, faire une mise en commun et une correction avec toute la classe en utilisant le vidéoprojecteur et en regardant tout le voyage culinaire ainsi créé. Ce faisant, attirer l'attention des élèves sur la variété des choix et options nutritifs dans le monde. Quel régime attire plus les élèves?</p>	
Adaptation de l'activité aux élèves en difficulté	
Le nom des pays qui vont apparaître dans l'exercice peuvent leur être donné à l'avance.	
Adaptation de l'activité aux élèves intellectuellement précoces et à ceux désireux d'aller plus loin	
Durant la partie commentaire de la tâche, ces élèves peuvent essayer de spécifier en quoi consiste le régime alimentaire de l'enfant montré sur la photo.	