

Objectifs de la séance



- Sensibiliser les enfants aux notions de production et de chaîne de transformation des aliments.
- Développer la coopération et le travail d'équipe à travers un jeu de parcours.
- Favoriser la réflexion sur les étapes de fabrication et les ingrédients utilisés dans des produits courants.

➤ **Nombre d'enfants :** 10 - 12

➤ **Nombre d'animateur·trice·s :** 2

➤ **Tranche d'âge :** 6 - 11 ans

➤ **Durée :** 1h

➤ **Matériel nécessaire :**

Cartes illustrant les différentes étapes de la production du ketchup (culture des tomates, récolte, transformation, mise en bouteille, etc.).

Matériel pour le parcours (cônes, cerceaux, bâtons, obstacles en mousse).

Petits objets pour représenter des ingrédients (ex. : balles rouges pour les tomates, pots pour le ketchup).



1 - Jeu brise glace : Le lancer de tomate

Les enfants se mettent en cercle et se lancent une balle rouge (représentant une tomate) tout en nommant un plat à base de tomate.

2 - Introduction de la séance

Expliquez aux enfants le thème du jour : le parcours de fabrication du ketchup. Montrez les cartes illustrant les différentes étapes et discutez de ce que cela implique. Demandez-leur s'ils connaissent les ingrédients d'un ketchup et s'ils savent comment il est fabriqué.

3 - Jeu : Le parcours du Ketchup

Installez un parcours d'obstacles symbolisant les étapes de la production du ketchup (ex. : un cerceau pour la récolte des tomates, un cône pour le processus de cuisson, un bâton pour la mise en bouteille). En équipe, les enfants doivent traverser chaque étape en suivant des instructions précises (ex. : sauter à pieds joints dans le cerceau, passer sous un bâton, etc.). À chaque étape, ils doivent répondre à une question sur le processus de fabrication ou manipuler un objet symbolisant l'étape :

- Que faut-il pour que les tomates poussent bien ?
- Pourquoi les tomates sont-elles cultivées dans des champs ?
- Quelles conditions climatiques sont nécessaires pour faire pousser des tomates ?
- Quand est-ce que les tomates sont prêtes à être récoltées ?
- Quelles étapes sont nécessaires pour transformer les tomates en purée ?
- Pourquoi utilise-t-on du sucre et du vinaigre dans le ketchup ?
- Comment le ketchup est-il mis en bouteille ?
- Comment pensez-vous que la production de ketchup peut affecter l'environnement ?
- Pourquoi est-il important de connaître d'où vient ce que nous mangeons ?

4 - Retour au calme (10')

Exemple : exercices de relaxation