

Un monde sans pollinisateurs

Niveau : cycles 2 et 3

Durée : 45 à 90 minutes

Matériel :

- Aliments amenés

Lieu : salle de classe ou salle des travaux ménagers

Forme sociale : toute la classe ou groupes de 3 à 6 personnes

Objectifs d'apprentissage :

- Les élèves sont capables d'estimer, quels aliments n'existent que grâce aux pollinisateurs et lesquels nous aurions encore à disposition si les pollinisateurs venaient à disparaître.
- Les élèves reconnaissent que la pollinisation est un important service écosystémique d'approvisionnement.

Liens PER : FG 26-27

Instructions

Variante en salle de classe : Les élèves reçoivent comme instruction d'amener en classe leur aliment préféré. Alternativement, on peut aussi travailler spontanément avec ce que les élèves ont dans leur sac (10-heures, 4-heures). Tous les aliments sont posés sur une table. La classe doit ensuite analyser ensemble ces aliments et les répartir en deux tas : un tas avec les aliments qui seraient encore disponibles en l'absence de pollinisateurs (surtout abeilles et bourdons) et l'autre tas avec les aliments qui n'existeraient plus. Il faut parfois lire en détail tous les ingrédients contenus dans un aliment pour pouvoir l'attribuer au bon tas. Lorsque la classe a tout réparti, l'enseignant·e vérifie les tas et corrige le cas échéant. Si pour un aliment, l'attribution n'est pas claire, on peut effectuer des recherches plus détaillées sur cet aliment, ou alors on le place dans un tas séparé (p. ex. chips de pomme de terre : les pommes de terre n'ont pas besoin de pollinisateurs, mais en revanche, sans pollinisation pas d'huile de tournesol pour frire). À la fin, chaque élève peut vérifier si son aliment préféré serait encore disponible dans un monde sans les pollinisateurs ou pas.

Variante travaux ménagers : Si une salle de travaux ménagers est à disposition dans l'école, on peut aussi cuisiner avec les différents aliments. Les élèves sont divisés en deux groupes. Chaque groupe doit composer un plat cuisiné. Le premier groupe a pour cela uniquement des aliments produits sans pollinisateurs, le deuxième groupe dispose surtout d'aliments produits avec des pollinisateurs. Alternativement, l'enseignant·e peut aussi imposer le plat pour les deux groupes, afin d'avoir à disposition tous les aliments nécessaires dès le début de la leçon. Pour le groupe « pollinisateurs », on peut penser à un plat composé de fruits, noix ou épices exotiques, p. ex. le riz Casimir. Pour le groupe « sans pollinisateurs », un plat à base de céréales ou de produits animaliers est indiqué, p. ex. des pâtes avec un pesto vert. Si les élèves planifient eux-mêmes leur plat, ils font la liste de commission, achètent les produits nécessaires, les cuisinent et les mangent.

Remarque : L'article de Klein et al. (2007) « Importance of pollinators in changing landscapes for world crops », Proc Biol Sci. 2007 Feb 7, à télécharger sous <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/PMC1702377/> donne une liste détaillée des aliments dépendant des pollinisateurs. Cette liste peut être utilisée comme contrôle par l'enseignant·e.