

## “Hungry Planet – What the World Eats”: Notes du présentateur

### Diapositive 1: “Hungry Planet-What the World Eats”

- *Attention : Sur la diapositive 7, il y a 2 poulets morts, si vous souhaitez alerter les élèves avant de visionner cette diapositive.*

**« Dans cette présentation, nous allons voir ce que mange une famille en une semaine à travers le monde ! Nous allons examiner de nombreux pays et voir ce que nous remarquons sur leurs habitudes alimentaires et leur lien avec les systèmes alimentaires mondiaux et locaux. »**

- Expliquez aux élèves que les familles dans ces photos ne représentent que leur propre famille. Ces photos ne sont pas représentatives de chaque famille dans ce pays, il est donc important que nous ne fassions pas d’hypothèses ou de stéréotypes sur les pays sur la base de ces photos. Nous allons plutôt analyser les habitudes alimentaires spécifiques de ces familles.

### Diapositive 2 : Faisons quelques observations...

- « Que remarquez-vous à propos de la nourriture dans ces photos ? »
- Les élèves sont libres de noter leurs observations.
- Quelques suggestions de sujet à couvrir :
  - la quantité de nourriture
    - la quantité d’emballages sur les aliments
    - la quantité d’aliments entiers / crus par rapport aux aliments transformés
    - la variété des aliments
  - le nombre de personnes sur la photo qui doivent partager la nourriture
    - la quantité d’aliments mondiaux
    - la quantité d’aliments locaux
    - la quantité d’aliments de chaque groupe alimentaire (protéines, céréales, fruits et légumes)
- Remarque : cette liste n’est pas exhaustive, les élèves sont invités à apporter leurs observations à la table !
- Répétez-les pour chacune des 7 photos.

### Diapositive 3 à 9 : Photos

- Laissez le temps aux élèves d’analyser les photos et de faire des observations comme décrit ci-dessus.

### Diapositive 10 : Maintenant, comparons !

- Dans les diapositives suivantes, demandez aux élèves de se rappeler de leurs observations de la

première partie de la présentation pour comparer les familles des diapositives suivantes. Demandez aux élèves ce qu'ils ont trouvé intéressant et surprenant dans les images. Quels facteurs a influencé leur choix de nourriture ?

- Des notes sur chaque famille sont fournies, elles peuvent être fournies aux élèves en plus de leurs observations et comparaisons.

### Diapositive 11 : Le Guatemala et le Bhoutan

- Guatemala :
  - 75,00 \$ US / semaine
  - Modes de cuisson disponibles : cuisinière à gaz, poêle à bois
  - Méthode de conservation disponible : réfrigération
  - Ils produisent leur propre maïs qui constitue une grande partie de leur alimentation.
  - Ils ne mangent pas très souvent de la viande (une fois par semaine).
  - Ils ne mangent pas de bonbons ou de desserts, ils mangent des bananes s'ils cherchent à manger quelque chose de sucré.
  - Ils mangent des fruits et des légumes seulement lorsqu'ils sont de saisons, car ils n'ont aucun moyen de les conserver longtemps.
- Bhoutan :
  - 5,03 \$ US / semaine
  - Mode de cuisson disponible : poêle en argile alimenté au feu de bois
  - Méthode de conservation disponible : séchage naturel
  - Ils produisent beaucoup de leur propre nourriture, ce qui explique en partie pourquoi leur coût alimentaire est si bas. Ils cultivent leur propre riz, pommes de terre, orge, blé pour la farine et beaucoup de fruits et légumes. Ils élèvent des poules pour les œufs et des vaches pour le lait et fabriquent leur propre beurre à partir de lait de vache.
  - Dans le cadre de leur religion, ils ne croient pas à l'idée de tuer des animaux pour se nourrir (à moins qu'ils ne meurent par accident), ils tirent donc la plupart de leurs protéines d'œufs ou de poisson séché.

### Diapositive 12 : Les États-Unis et le Japon

- É.-U.A :
  - 341,98 \$ US / semaine
  - Modes de cuisson disponibles : cuisinière électrique, four grille-pain, micro-ondes, barbecue
  - Méthodes de conservation disponibles : réfrigérateur, congélateur
  - Ils ont une grande variété d'aliments, car ils ont accès à de nombreux aliments mondiaux.
  - Ils dépensent une grande partie de leur budget en restauration rapide, en collations et en boissons (50 %).

- Japon :
  - 317,25 \$ US / semaine
  - Modes de cuisson disponibles : cuisinière à gaz, cuiseur à riz
  - Méthodes de conservation disponibles : petit réfrigérateur et congélateur
  - Ils dépensent une grande partie de leur budget en aliments protéinés, en fruits et légumes (57 %).
  - Ils privilégient sur la consommation d'aliments de saison, car ils ont meilleur goût et sont plus abordables.

### Diapositive 13 : Le Tchad et la France

- Tchad :
  - 18,33 \$ US / semaine
  - Modes de cuisson disponibles : feu de bois
  - Méthodes de conservation disponibles : séchage naturel
  - Ils cultivent beaucoup de leur propre nourritures (millet, sorgho, poivrons, tomates, oignons) et élèvent du bétail (poulet pour la viande et vaches pour le lait).
- France :
  - 419,95 \$ US / semaine
  - Modes de cuisson disponibles : cuisinière électrique, four micro-ondes
  - Méthodes de conservation disponibles : réfrigérateur, congélateur
  - La nourriture française traditionnelle est moins courante en raison de son prix élevé, ils ont donc tendance à opter pour des options plus pratiques (par exemples, restaurations rapide, plats préparés, nourriture de cafétéria), bien que la nourriture traditionnelle soit préférée.

### Diapositive 14 : Conclusion

- « Comme nous l'avons appris, les systèmes alimentaires sont très différents à travers le monde ! C'est important de comprendre comment nous mettons de la nourriture dans notre assiette et comment les gens du monde entier mettent de la nourriture dans leur assiette de différentes façons ! Chaque partie du monde a son propre système alimentaire local qui diffère du nôtre et détermine les aliments auxquels les gens ont accès. Ce n'est pas tout le monde qui a accès à un système alimentaire mondial; certaines personnes n'ont accès qu'aux aliments locaux ! Ce à quoi nous avons accès (nourriture, méthodes/équipements de cuisson et méthodes de conservation) a un impact sur ce que nous mangeons et quand nous le mangeons ! »