



SAVOIRS

Quelle est la quantité d'eau nécessaire pour la production d'œufs, de pommes de terre, de courgettes, de yaourts, de steaks et de poulet ?



LES OBJECTIFS

Prendre conscience de l'impact de la production de chaque aliment



L'ACTIVITÉ

Découper des étiquettes que des groupes d'enfants doivent essayer de mettre dans l'ordre croissant d'utilisation d'eau.

Les inciter à chercher tous les usages de l'eau en fonction des différents produits (steak - vache - eau de boisson, eau pour les cultures de son alimentation, eau pour nettoyer les ateliers de préparation de la viande...)

Réponses sur la page internet : <https://www.fraichementpresse.ca/cuisine/inspiration/empreinte-eau-aliments-1.7561033>



LE DÉBAT

Est-ce que c'est un problème de consommer beaucoup d'eau pour produire un aliment ?

Est-ce que l'eau est accessible pour tous dans le monde ?

Quelles sont les autres ressources nécessaires pour la production de chaque aliment ?

Pourquoi certains aliments demandent plus de ressources que d'autres ?

Est-ce que toutes ces ressources sont illimitées ?

Est-ce que ça veut dire qu'il faut réduire sa consommation de viande ?

Est-ce qu'on peut produire le même aliment en consommant des quantités d'eau différentes ?

Est-ce que toutes les cultures sont irriguées (arrosées) ? Sinon d'où vient l'eau ?



EXPÉRIENCE VÉCUE

N'hésitez pas à nous faire part de vos retours d'expérience !