« Parlons du hamburger » avec les 10 VG d'Oron

Les élèves d'Elhame Ramabaja sont venus cette semaine découvrir d'où viennent les aliments qui constituent l'hamburger et comment ceux-ci sont produits.

Nous démarrons la matinée par le pain. Quel est l'ingrédient principal utilisé pour la confection du pain? Comment ces céréales sont elles cultivées ou encore combien rapporte un hectare de blé conventionnel et de blé bio (en expliquant que cela varie d'une année à l'autre et pourquoi). Nous parlons des différentes étapes du labour à la livraison du blé. Tout en expliquant si oui ou non nous traitons nos cultures. Après la théorie soutenue par des affiches et jeu d'images nous voilà à la confection de la pâte à pain. Une belle énergie donnée pour le pétrissage des pâtes à pain! Bravo les jeunes pour votre implication!

La deuxième partie de la matinée, à l'aide d'énigmes, nous abordons l'élevage du bœuf.
Qu'est-ce que c'est un bœuf?
Quel est le coût pour élever un bœuf?
Combien gagne l'agriculteur lors de la vente de son bœuf. (En expliquant que les prix changent chaque semaine)
Nous leur apprenons aussi pourquoi il y a cette différence de prix entre l'éleveur et la grande surface.
Nous voilà à nouveau les manches retroussées pour confectionner nos steaks hachés!

Au tour de la mayonnaise! Que contient la mayonnaise ? A mesure que les élèves répondent, nous leur montrons les ingrédients.

Maintenant on attaque les choses sérieuses pour la confection du repas!
Un équipe aux fourneaux pour cuire le lard et les différents steaks. 3 jeunes en cuisine pour laver la salade et couper les oignons et les tomates séchées. Une équipe fait la sauce à salade et la mayonnaise. Une équipe façonne et cuit les petits pains puis coupe le Gruyère. Et la dernière équipe épluche et râpe les carottes. Quel travail d'équipe! J'adore toute cette activité!
Les premiers qui ont fini leur tâche, nettoient et mettent la table.

Voici enfin l'heure du repas tant attendu et si bien mérité! Bravo les jeunes pour votre boulot!

Une fois repus, les élèves vont un moment dehors prendre l'air. Je les rejoins dehors pour les emmener au jardin pour comprendre notre choix de tomates séchées. Je leur demande d'observer les légumes qui s'y trouvent. Ils remarquent rapidement qu'il n'y a pas de tomate et font de suite le lien que ce n'est pas de saison. Pour parler des légumes de saison, je leur distribue à chacun une image d'un légume. Les jeunes ont dû placer les images sous la saison à laquelle on récolte le légume. Pas si facile que ça. J'en profite de leur dire qu'ils sont les consommateurs de demain, et qu'ils auront bientôt un choix à faire de consommer de saison et local ou hors saison et d'ailleurs.

En nous parlons des aliments riches en protéine qui remplacent la viande pour les consommateurs végétariens. Puis nous passons au fromage de notre hamburger.
Pour le Gruyère, combien faut-il de litre de lait pour fabriquer une meule de 40kg?
Quelles sont les étapes du Gruyère de la vache (lait) jusque chez le consommateur?
Et savez-vous quel est le prix payé aux agriculteurs pour le litre de lait ?
Nous regardons une vidéo sur le lait équitable pour le découvrir.

D'où vient le bacon? Du cochon! Nous n'allons pas aborder le sujet en entier comme pour le bœuf mais le survolons pour qu'ils puissent approfondir en classe.

Avant le départ, nous parlons du dernier ingrédient du hamburger, c'est lequel ?
Du ketchup!
Quels sont ses ingrédients ? Principalement la tomates, le vinaigre et le sucre.
Mais d'où vient le sucre? La réponse fût rapide, la betterave sucrière.
Je leur montre une betterave sucrière et nous avons même pu la déguster. Ce ne fut pas au goût de tous! Certains ont beaucoup aimé, d'autres un peu moins…

Voilà, notre journée est finie! J'ai eu beaucoup de plaisir à partager cette journée avec vous!

Merci les jeunes d'avoir participé à cette journée ainsi que pour votre intérêt et toutes vos questions intéressantes.

Merci Elahme et Pierrick d'être venus avec votre classe, de permettre aux jeunes

de découvrir un petit bout de notre quotidien.

Au plaisir de vous revoir! A bientôt

Sophie

























