

## Présentation du collège

Le collège Vauban est un des quatre collèges publics de la ville de Maubeuge. C'est la ville la plus importante de l'avesnois, et se situe à la frontière belge. L'établissement certifié Haute Qualité Environnementale est en service depuis Septembre 2010, il accueille aujourd'hui 560 élèves et est labellisé collège REP+.

Expérimenté sur 2 classes de 6<sup>ème</sup> à la rentrée 2012, l'EIST a été généralisé à toutes les 6<sup>ème</sup> à la rentrée 2013. Cette année, les élèves de la 6<sup>ème</sup> SEGPA sont inclus dans le dispositif, l'équipe compte 7 enseignants pour 8 groupes



## La meilleure séance:

### Intervention de l'agricultrice sur la thématique du développement durable.

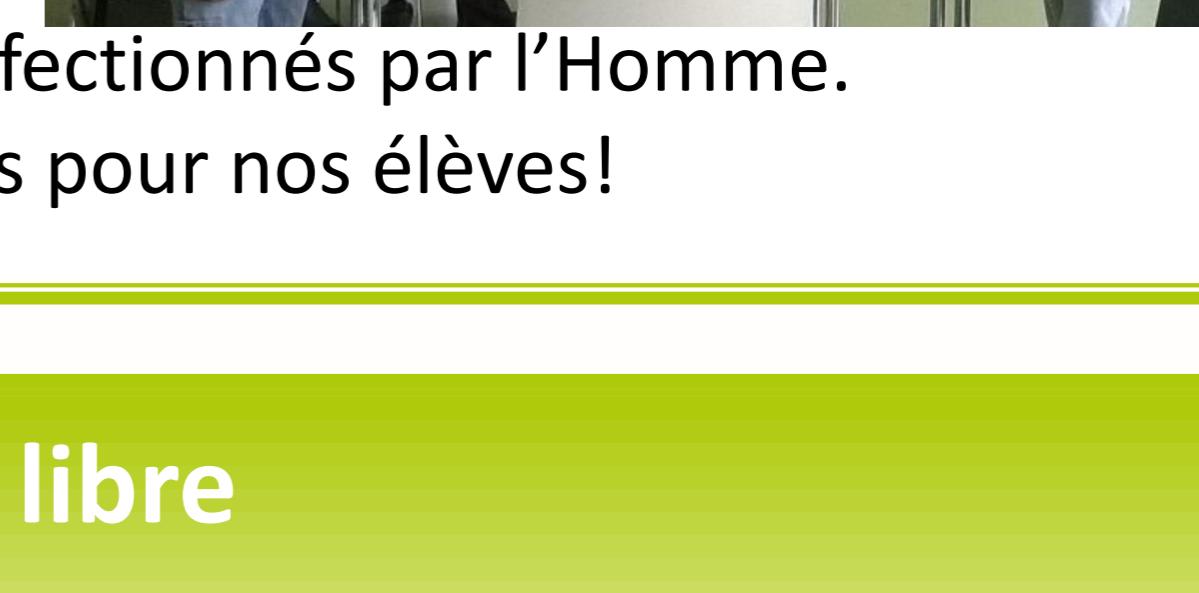
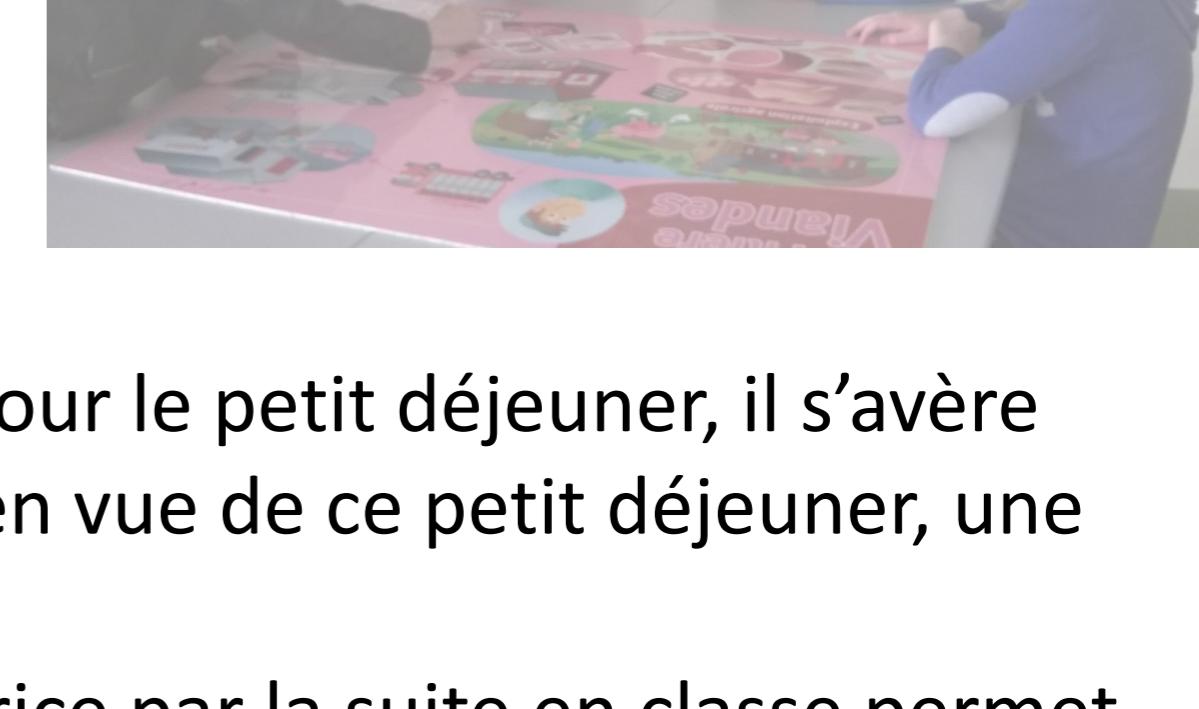
Cette séance fait suite à un premier chapitre d'introduction qui vise à concevoir un petit déjeuner à la fois durable et équilibré.

Après une approche de l'équilibre alimentaire qui permet d'établir la nécessité de se procurer des produits laitiers, céréaliers et des fruits pour le petit déjeuner, il s'avère nécessaire d'obtenir des produits durables. Dans notre investigation, en vue de ce petit déjeuner, une visite de la ferme s'impose donc.

Le programme de la visite étant très dense, l'intervention de l'agricultrice par la suite en classe permet d'accès davantage sur les avantages de la vente directe en matière de développement durable sans négliger le rôle indispensable de l'industrie alimentaire. Au cours de cette intervention les échanges ont été denses, les élèves ont appréciés le déplacement de l'agricultrice dans leurs locaux et les informations apportées par l'agricultrice ont eu davantage d'impact sur les élèves que ceux de l'enseignant. Le jeu de l'assiette durable nous a aussi permis de nous rendre compte que de nombreux fruits et légumes ne sont pas connus de nos élèves. Quant à la saisonnalité, ils n'en avaient pour beaucoup à peine conscience.

La visite de la ferme comme l'intervention permet aux élèves de découvrir de nombreux métiers autour de l'agriculture et l'industrie agro-alimentaire.

Au cours de ces séances, nos élèves issus d'un milieu urbain sont surpris de comprendre l'origine des aliments qu'ils consomment quotidiennement et qu'ils imaginent même parfois intégralement confectionnés par l'Homme. Enfin, cette séquence aboutie aussi à de réelles découvertes gustatives pour nos élèves!



## Progression

### Partie 1: Notre environnement proche

**1: Un environnement proche de nous: le collège**  
( Les composantes de l'environnement/ détermination des végétaux)

**2: Réaliser des mesures**

(Réalisation d'un support de prises de notes: dessin d'ensemble, de définition, utilisation de machines outils)

Sortie à la mare

(répartition des êtres vivants et caractéristiques du milieu)

**3: Un autre environnement proche: L'école Victor Hugo**

(L'origine d'une ombre / les différentes sources de lumière)

### Partie 2: La vie au cours des saisons

**1: L'origine des saisons**

(Investigation sur les différentes hypothèses émises: distance terre soleil/ Position du soleil dans le ciel / variation de la durée du jour)

**2: Les animaux au cours des saisons**

( migration; hibernation ; adaptation et changement de forme / Recherche documentaire et utilisation d'un logiciel de traitement de texte./ Réalisation d'une mangeoire )

**3: Le passage de la mauvaise saison par les végétaux**

(bourgeon / bulbe / Rhizome / graine/ conditions de germination des graines)

### Partie 3: Nos poubelles débordent

**1: Réduisons vite nos déchets, ça déborde!**

( Un déchet dans la nature/ Des solutions pour réduire les déchets)

**2: Faire du compost**

(De la matière organique à la matière minérale, les composteurs)

**3: Les déchets évacués dans l'évier**

(décantation / filtration/ fonctionnement d'une station de dépollution/ Rendre l'eau potable)

**4: Un déchet encombrant : la voiture**

(Les caractéristiques des matériaux)

### Partie 4: Mangeons durable!

**1: Concevoir l'opération petit déjeuner**

( Les groupes d'aliments / équilibre alimentaire et notion d'assiette durable)

**2: Se procurer des fruits durables**

( Les fruits et légumes de saison / de la fleur au fruit)

**3: Obtenir des produits laitiers**

(Produire du lait et les transformations du lait)

**4: Réaliser des produits céréaliers**

(Transformation du pain / évolution du tracteur)

**5: Préserver la biodiversité**

(classification)

## Affichage libre

### Les moyens d'investigation

#### Partie 1: Notre environnement proche

(Période 1)

- Sorties à la mare du collège

- Jeu de piste détermination des arbres de l'école Victor Hugo.

#### Partie 2: La vie au cours des saisons

(Période 2 et 3)

#### Partie 3: Nos poubelles débordent

(Période 4)

- Sortie à l'éco-pôle de l'Agglomération Maubeuge Val de Sambre: Station d'épuration / centre de tri et centre de valorisation énergétique.

#### Partie 4: Mangeons durable!

(Période 5)

- Sortie à la ferme pédagogique de Pont sur Sambre

- Intervention de l'agricultrice au collège sur la thématique de l'assiette durable.

- Réalisation d'un petit déjeuner équilibré et durable

## L'équipe

**Photo** Sylviane DHALLUIN et Manuel TURQUIN Technologie

**Photo** Sébastien FISCHER Physique- Chimie

**Photo** Céline FAUCART (remplacée par Sandrina PERONI) et Hélène CARLIER SVT

**Photo** Elise DEHOUVE et Laëtitia Dendal PE spécialisées