

# 102- Climate Change WebQuests

*"Sustainable Plate" WebQuest-  
SOLUTION*



**Building Problem-solving Skills of Youth to Address  
Environmental and Climate Change Issues**

## IO2 – Défi webquest sur le changement climatique

Thème de la WebQuest: Assiette durable

Temps alloué: 6 heures et 15 minutes

Titre de la WebQuest: Restaurant durable

### Introduction

Nous avons tous entendu parler de l'alimentation durable et nous avons une idée générale de l'importance d'adopter des habitudes alimentaires durables. Cependant, lorsque nous faisons nos courses dans un supermarché, toutes nos bonnes intentions semblent être remises en question. Nous pensons peut-être à acheter nos produits préférés et nous suivons nos préférences plutôt que notre conscience environnementale. Avoir une meilleure connaissance de l'importance de s'aligner sur nos valeurs environnementales lorsqu'il s'agit de choisir ce que nous mangeons n'est pas un atout facultatif pour notre conscience environnementale, c'est plutôt l'un des points centraux de celle-ci.

Les aliments que nous produisons et consommons ont un impact significatif sur l'environnement, par exemple par les émissions de gaz à effet de serre, l'utilisation des ressources en terre et en eau, la pollution, l'épuisement du phosphore et l'impact des produits chimiques tels que les herbicides et les pesticides.

De plus en plus d'études et d'articles se concentrent sur la durabilité alimentaire et la placent en tête des priorités environnementales. Mais que signifie exactement la durabilité alimentaire ? Il n'existe pas vraiment de définition claire et unique, mais selon l'association Sustain, l'alimentation durable apporte des avantages sociaux, contribue à la prospérité des économies locales qui créent de bons emplois et garantissent les moyens de subsistance, améliore la santé et la variété des plantes et des animaux et aide à lutter contre le changement climatique.

Le régime alimentaire occidental, avec ses apports élevés en viande, graisse et sucre, représente un risque pour la santé des individus, les systèmes sociaux et les systèmes de maintien de la vie dans l'environnement. Et le problème prend une ampleur considérable si l'on pense que "la population mondiale devrait atteindre près de huit milliards d'ici 2030 et plus de neuf milliards d'ici 2050, avec une classe moyenne qui croît encore plus vite, ce qui crée une demande pour un régime alimentaire plus varié et de meilleure qualité nécessitant des ressources supplémentaires pour être produit" (Commission européenne). Ainsi, pour éviter cette surconsommation d'aliments malsains et polluants, il est essentiel d'encourager un changement de nos habitudes alimentaires et de promouvoir des régimes alimentaires plus sains et "verts".



## Tâche

Votre meilleure amie aimerait ouvrir un restaurant durable. Elle aimerait utiliser uniquement des produits durables qui n'ont pas d'impact sur l'environnement, qui sont produits de manière éthique et qui sont sains pour ses clients. Elle vous parle de son projet et vous trouvez que c'est une initiative très intéressante ! Vous avez récemment commencé à vous intéresser aux actions environnementales et à l'alimentation saine et vous pensez que ce serait une bonne occasion pour vous d'en savoir plus sur ces sujets et, en même temps, d'aider votre amie.

Vous lui proposez votre aide et elle accepte avec le plus grand enthousiasme. Elle se sentait assez seule dans cette tâche titanesque et ne sait pas trop par où commencer. Que signifie exactement l'alimentation durable ? Quel est l'impact d'une alimentation non durable sur la planète ? Quels sont les conseils pour suivre un régime alimentaire durable ? Pourquoi est-il si important de le faire ? Comment inciter les gens à opter pour une alimentation durable ?

Bien sûr, votre amie est déjà consciente de l'importance de la consommation d'aliments durables, elle est végétarienne depuis de nombreuses années, mais elle doit s'informer et trouver des définitions précises pour promouvoir son restaurant et sa philosophie auprès des clients potentiels. En outre, elle doit obtenir toutes les informations nécessaires sur l'alimentation durable pour créer son menu durable. Vous êtes prêts à l'aider dans cette tâche, alors commencez cette mission "verte" ensemble !

## Processus

### Etape 1: Impact environnemental des aliments non durables

Combien de fois avez-vous eu faim dans votre ville ou dans les villes que vous visitiez et les seuls endroits où vous pouviez trouver de la nourriture étaient les fast-foods ou les grandes chaînes d'entreprises alimentaires ? Vous savez qu'il est important d'éviter de manger ce genre de nourriture, mais vous devez en savoir plus sur les raisons pour lesquelles les grandes entreprises alimentaires ont un impact négatif sur l'environnement et sur la manière dont elles contribuent au changement climatique. Jetez un coup d'œil à ces liens sur l'impact de la malbouffe sur l'environnement et cherchez plus :

- Réduire l'impact de l'alimentation sur l'environnement: <https://www.foodinaction.com/impact-production-alimentaire-sur-environnement/>
- Impacts environnementaux de l'alimentation: <https://ree.developpement-durable.gouv.fr/themes/enjeux-de-societe/modes-de-vie-des-menages/alimentation/article/impacts-environnementaux-de-l-alimentation>
- Quel est le coût environnemental de la production alimentaire: <https://quoidansmonassiette.fr/quel-est-cout-environnemental-de-production-alimentaire-etude-science/>
- The environmental impact of unhealthy food: <https://exclusive.multibriefs.com/content/the-environmental-impact-of-unhealthy-foods>

*[Pour traduire la page, faites un clic droit avec votre souris et choisissez "Traduire en français"]*

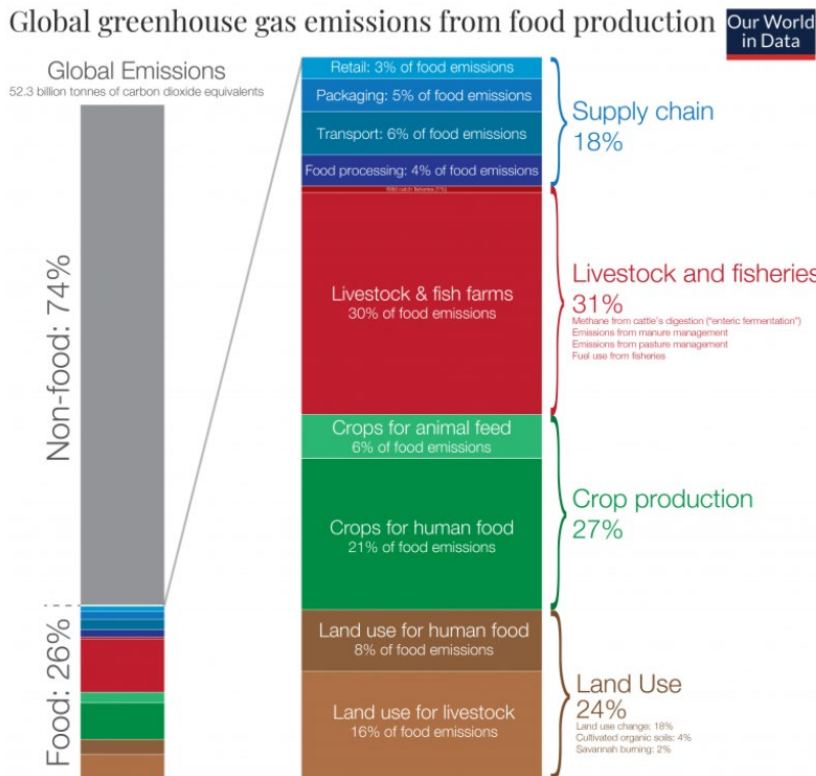


La pollution plastique est l'un des principaux dommages provoqués par les géants de la production alimentaire, il est donc important de savoir quelles sont les marques à éviter d'acheter. Partez de ces pages web et trouvez plus d'informations sur ces grands pollueurs :

- Le coût des dommages environnementaux liés à Nestlé, Danone et Mondelez augmente fortement:  
<https://www.spglobal.com/marketintelligence/en/news-insights/latest-news-headlines/cost-of-environmental-damage-linked-to-nestl-233-danone-and-mondelez-rises-sharply-56387844>
- Les 10 plus grandes entreprises alimentaires émettent "autant que le 25ème pays le plus polluant":  
<https://www.euractiv.com/section/agriculture-food/news/big-10-food-companies-emit-as-much-as-25th-most-polluting-country/>  
*[Pour traduire la page, faites un clic droit avec votre souris et choisissez "Traduire en français"]*
- Les industries de la viande et du lait, plus polluantes que celle du pétrole [en français]:  
<https://www.linfodurable.fr/entreprises/les-industries-de-la-viande-et-du-lait-plus-polluantes-que-celle-du-petrole-5238>
- 10 géants de l'agroalimentaire émettent plus de gaz à effet de serre que quatre pays Nordiques [en français]: <http://www.slate.fr/life/87587/coca-danone-agroalimentaire-gaz-effet-serre-pollution>
- Top 10 des multinationales de l'agroalimentaire les plus polluantes [en français]:  
<https://www.bioalaune.com/fr/actualite-bio/12227/top-10-des-multinationales-de-lagroalimentaire-plus-polluantes>

Outre la pollution par le plastique, la production alimentaire massive est responsable d'un quart des émissions mondiales de gaz à effet de serre, selon Our World In Data :





Voici d'autres sources qui vous aideront à comprendre comment la production alimentaire massive provoque le changement climatique, jetez un coup d'œil et cherchez en plus :

- Comment notre système alimentaire affecte le changement climatique: <https://foodprint.org/issues/how-our-food-system-affects-climate-change/>
- Emission de la production alimentaire mondiale: <https://www.theguardian.com/environment/2020/nov/05/global-food-production-emissions-would-put-paris-agreement-out-of-reach>

*[Pour traduire les pages, faites un clic droit avec votre souris et choisissez "Traduire en français"]*

- Le système agroalimentaire industriel dérègle le climat [en français]: <https://www.alimenterre.org/system/files/ressources/pdf/957-tri-systeme-agroalimentaire-industriel.pdf>

## Etape 2: L'impact de la production massive de denrées alimentaires sur la santé

La nourriture est essentielle pour que notre corps puisse développer, remplacer et réparer les cellules et les tissus, produire de l'énergie pour se maintenir au chaud, se déplacer et travailler, effectuer des processus chimiques tels que la digestion des nutriments, se protéger contre les infections et se remettre d'une maladie. La nourriture fait également partie de notre identité culturelle.



santé, afin de pouvoir faire comprendre à vos clients potentiels pourquoi il faut éviter ce genre de produits. Visitez ces sites web et cherchez-en d'autres avec votre ami :

- Il est urgent de revoir le système : Une production alimentaire malsaine rend impossible une alimentation saine: <https://www.foodnavigator.com/Article/2019/01/24/Unhealthy-food-production-makes-healthy-eating-impossible>
- L'épidémie d'obésité se mondialise : <https://www.vichealth.vic.gov.au/media-and-resources/media-releases/unhealthy-food-and-sugary-drink-industries-prey-on-worlds-poorest>
- Démêler les influences de l'industrie alimentaire sur la santé: <https://www.nature.com/articles/s41591-019-0661-6>  
*[Pour traduire les pages, faites un clic droit avec votre souris et choisissez "Traduire en français"]*
- L'influence de notre alimentation sur notre santé [en français]: <https://docteurbonnebouffe.com/influence-alimentation-sante-065/>

Vous vous inquiétez également de la manière dont la production alimentaire massive affecte les travailleurs. Consultez les pages de ce site consacrées à la production alimentaire non éthique et n'hésitez pas à étendre vos recherches :

- Des choix alimentaires éthiques: <https://foodispower.org/our-food-choices/ethical-food-choices/>
- Cinq sociétés non éthiques: <https://www.ethicalconsumer.org/retailers/five-unethical-companies>
- 11 aliments et marques alimentaires les plus contraires à l'éthique: <https://humanofimpact.org/11-most-unethical-foods-and-food-brands-and-replacements/>  
*[Pour traduire les pages, faites un clic droit avec votre souris et choisissez "Traduire en français"]*

### Etape 3: Alimentation durable

Une meilleure compréhension de ce qui rend l'alimentation durable pourrait vous aider à prendre des décisions plus éclairées. Cela vous permettrait de peser plus facilement les produits et les marques. Vous pourriez répondre à vos questions "est-ce que cela correspond à mes valeurs" et consommer de manière plus réfléchie. Ainsi, maintenant que vous connaissez mieux l'impact de la malbouffe sur notre environnement et notre santé, vous devez faire des recherches sur les meilleures pratiques alimentaires durables et saines et sur les produits que vous utiliserez pour votre restaurant "vert". Parcourez ces liens et recherchez d'autres informations sur Internet :



- 10 aliments durables pour votre panier d'achat: <https://www.theguardian.com/environment/2010/sep/19/10-best-sustainable-foods>
- Un groupe de réflexion révèle les possibilités d'une alimentation saine à emporter: [https://www.foodmanufacture.co.uk/Article/2018/01/25/Think-tank-reveals-healthy-food-to-go-opportunities?utm\\_source=copyright&utm\\_medium=OnSite&utm\\_campaign=copyright](https://www.foodmanufacture.co.uk/Article/2018/01/25/Think-tank-reveals-healthy-food-to-go-opportunities?utm_source=copyright&utm_medium=OnSite&utm_campaign=copyright)  
*[Pour traduire les pages, faites un clic droit avec votre souris et choisissez "Traduire en français"]*
- Plan alimentation durable de Paris [en français]: <https://www.paris.fr/pages/un-plan-alimentation-durable-pour-paris-2705>
- Alimentation durable, enjeu fondamental [en français]: <https://www.wwf.fr/champs-d'action/alimentation/regimes-alimentaires>

Vous avez maintenant de nombreuses idées sur la façon de créer le menu de votre éco-restaurant. Vous savez quels sont les bons aliments et comment les obtenir. Vous avez même trop d'idées et vous devez les réorganiser avec votre amie. Une bonne façon de le faire est de créer un diagramme-araignée et de le remplir avec votre amie. Découvrez comment créer et organiser vos idées grâce à cette technique :

- Les diagrammes-araignée peuvent aider à organiser les meilleures idées: <https://cacoo.com/blog/spider-diagrams-can-help-organize-best-ideas/>

À la fin de cette activité, vous devriez avoir une liste complète des aliments et des produits durables que vous souhaitez utiliser pour préparer vos repas.

#### Etape 4: Menu "Durable"

Maintenant que vous avez réorganisé vos idées, vous êtes prêt à commencer à créer votre menu durable ! Quels plats choisir ? Combien d'entrées ? Combien de premiers plats ? Et les desserts ? La création d'un menu est une tâche assez complexe. Vous aurez peut-être besoin de vous inspirer du web. Jetez un coup d'œil à ces exemples de menus durables et n'hésitez pas à en chercher d'autres :

- 22 recettes durables pour la Journée de la Terre et pour tous les jours: <https://www.godairyfree.org/news/sustainable-recipes-earth-day>
- Menu Durable: <https://www.nyu.edu/content/dam/nyu/campusServices/documents/Torch%20Club%20-%20Sustainable%20Menu%20PDF.pdf>
- Planification durable des menus: <https://meetgreen.com/event-resources/sustainable-menu-planning/>

*[Pour traduire les pages, faites un clic droit avec votre souris et choisissez "Traduire en français"]*



- Un menu gastronomique bon pour la planète? Des chefs relèvent le défi [en français]: <https://www.linfodurable.fr/conso/un-menu-gastronomique-bon-pour-la-planete-des-chefs-relevant-le-defi-9682>
- Goûtons un monde meilleur, recettes durables du chef Florent Ladeyn [en français]: <https://www.wwf.fr/recettes-durables>

Voilà, vous avez votre menu parfait en tête ! Il vous suffit maintenant de créer le menu parfait pour votre restaurant. Il existe sur le web un certain nombre d'outils gratuits que vous pouvez utiliser pour cela. Voici quelques exemples, mais vous pouvez en trouver beaucoup d'autres :

- Canva: [https://www.canva.com/fr\\_fr/creer/menu-restaurant/](https://www.canva.com/fr_fr/creer/menu-restaurant/)
- Flipsnack: <https://www.flipsnack.com/fr/templates/menu>

#### **Etape 4: Faites la publicité de votre restaurant et de sa mission durable par le biais d'une vidéo TikTok**

En réalisant les activités proposées dans les étapes précédentes, vous avez augmenté vos connaissances sur l'alimentation durable et avez créé votre menu durable. Toutefois, cela ne suffit pas si vous voulez sensibiliser les gens à l'alimentation durable et faire en sorte qu'ils aiment goûter vos recettes. Il est essentiel que vos clients potentiels comprennent l'importance de votre mission et pourquoi ils ne trouveront que des aliments durables dans le restaurant de votre amie. Grâce à toutes les informations que vous avez recueillies jusqu'à présent, vous êtes prêt à expliquer pourquoi les gens devraient venir dîner au restaurant de votre amie. Un bon moyen de faire de la publicité pour le restaurant et de sensibiliser les gens à l'alimentation durable serait une vidéo TikTok attrayante que vous publierez sur vos médias sociaux et qui aura de bonnes chances d'atteindre les jeunes.

Pour avoir une meilleure idée de la manière de créer une bonne vidéo TikTok, parcourez ces articles et cherchez plus :

- Comment faire une bonne vidéo TikTok [en français]: <https://www.merchandy.com/blogs/rainbowland/comment-faire-une-bonne-video-tiktok-et-faire-grossir-sa-communaute-conseils#:~:text=15%20secondes%20est%20un%20bon,le%20long%20de%20la%20vid%C3%A9o.>
- La meilleure technique pour faire des TikTok en 2020 [VIDEO en français]: [https://www.youtube.com/watch?v=LrWtAMTDglQ&ab\\_channel=HectorDnl](https://www.youtube.com/watch?v=LrWtAMTDglQ&ab_channel=HectorDnl)
- TikTok 6 idées créatives pour vos vidéos [en français] : <https://www.codeur.com/blog/tiktok-idees-vidéos/>





Regardez maintenant ces exemples et n'hésitez pas à en chercher d'autres :

- Comment les jeunes se mobilisent sur TikTok pour sauver la planète [en français] : [https://www.rtbf.be/tendance/green/detail\\_comment-les-jeunes-se-mobilisent-sur-tiktok-pour-sauver-la-planete?id=10574467](https://www.rtbf.be/tendance/green/detail_comment-les-jeunes-se-mobilisent-sur-tiktok-pour-sauver-la-planete?id=10574467)
- TikTok les meilleurs vidéos 2020 [en français] : <https://www.blogdumoderateur.com/tiktok-meilleures-videos-2020/>

Et maintenant, il est temps pour vous de créer votre TikTok, l'un de vous peut tourner la vidéo et l'autre peut être l'acteur. Soyez amusant et créatif et les gens vont courir pour essayer vos recettes durables !

## Evaluation

Les jeunes qui participeront aux activités proposées par la WebQuest approfondiront leurs connaissances sur l'alimentation durable, sur les raisons pour lesquelles il est important d'éviter les aliments produits par les industries mondiales et sur la manière dont ce type d'aliments menace notre santé. Les participants seront plus conscients des procédures éthiques dans la production alimentaire et sauront quels aliments sont durables ou non. Outre ces connaissances sur l'alimentation durable, les jeunes apprenants amélioreront également leurs capacités de travail en équipe, car ils devront réaliser les activités avec un autre participant. De plus, ils apprendront à organiser une grande quantité d'informations et d'idées qu'ils ont trouvées sur le web.

Enfin, les participants renforceront leurs compétences en matière de TIC en effectuant des recherches sur le web et en utilisant différents outils numériques (par exemple le logiciel de création de menus). Ils apprendront également à réaliser de courtes vidéos sur TikTok dans un but sérieux. Cela peut être particulièrement intéressant pour les jeunes qui peuvent être des utilisateurs compétents de ce type d'outils sur les réseaux sociaux, mais qui ne savent peut-être pas comment les utiliser correctement pour sensibiliser à un sujet sérieux, comme celui du changement climatique.

À la fin des activités de la WebQuest, l'éducateur demandera aux apprenants de travailler en binôme et de répondre aux questions suivantes :

- Quels sont les contenus de cette WebQuest les plus précieux pour vous ?
- Quels sont les contenus de cette WebQuest qui vous seront les plus utiles à l'avenir ?
- Pensez-vous que vous pourriez expliquer à une autre personne ce qu'est une alimentation durable et comment rendre ses habitudes alimentaires plus durables ?
- Citez 5 aliments durables que vous aimeriez inclure dans votre alimentation quotidienne.
- Avez-vous envie d'approfondir vos connaissances sur les sujets abordés par cette WebQuest ? Lesquels ?
- Comment auriez-vous pu mieux faire les activités ?





## Conclusion

Bon travail ! Vous et votre partenaire êtes arrivés au terme de cette WebQuest et avez créé votre menu durable ! Vous avez également créé une vidéo pour sensibiliser les gens à l'alimentation durable. Vous devriez être fier de vous, le restaurant de votre amie a de bonnes chances d'attirer de nombreux clients intéressés par la dégustation d'aliments durables et la découverte de pratiques alimentaires durables.

Il est certainement difficile d'opter pour un régime alimentaire totalement durable, les produits des industries alimentaires mondiales sont littéralement partout, ce qui rend très difficile de les éviter. Mais vous savez maintenant où trouver des aliments durables, quels produits acheter pour réaliser des recettes savoureuses et quels sont les conseils pour avoir un régime alimentaire durable. Ces connaissances sont précieuses pour toutes les personnes qui vous entourent, car vous êtes maintenant en mesure d'expliquer pourquoi il est important de consommer des aliments durables.

Si vous deviez choisir une devise pour le restaurant de votre amie, cela pourrait être "Pensez durablement pour réduire votre "empreinte alimentaire" environnementale".



Source : Pixabay

## Section du tuteur

A l'issue de cette WebQuest, les jeunes devraient avoir acquis les compétences suivantes :



Connaissances	Compétences	Attitudes
<p>Connaissance théorique de ce qu'est une alimentation durable</p> <p>Connaissance de la manière dont les aliments produits à l'échelle mondiale menacent notre santé et notre environnement</p> <p>Connaissance de base des industries alimentaires les plus polluantes et des raisons d'éviter leurs produits</p> <p>Connaissance des produits durables que nous pouvons intégrer dans notre alimentation quotidienne</p> <p>Connaissances théoriques de base sur le processus de production d'une alimentation durable</p> <p>Connaissance factuelle de la manière de tourner une vidéo TikTok</p> <p>Connaissances théoriques sur l'importance de la promotion d'une alimentation durable</p>	<p>Expliquer pourquoi les gens doivent éviter de consommer des aliments produits à l'échelle mondiale</p> <p>Expliquer pourquoi il est important d'adopter des habitudes alimentaires plus durables</p> <p>Mener des recherches en équipe</p> <p>Rechercher les informations les plus pertinentes sur l'alimentation durable</p> <p>Créer des menus alimentaires durables</p> <p>Sélectionner et organiser les idées de manière critique</p> <p>Utiliser l'esprit critique pour choisir une alimentation durable</p> <p>Créer des vidéos TikTok pour sensibiliser aux questions environnementales</p> <p>Sensibiliser à l'alimentation durable</p> <p>Expliquer pourquoi il est important d'adopter des habitudes alimentaires durables</p>	<p>Sensibilisation au soutien des pratiques et des produits alimentaires durables</p> <p>Volonté de partager les connaissances sur l'alimentation durable avec d'autres</p> <p>Ouverture au travail d'équipe et à la collaboration</p> <p>Sensibilisation au potentiel des médias sociaux pour promouvoir les habitudes environnementales</p>

**Activité qu'un animateur jeunesse ou un enseignant pourrait utiliser dans le cadre d'une discussion avec tout le groupe pour faire un compte rendu de cette WebQuest**

L'éducateur peut organiser une séance de débriefing de la WebQuest. Il/elle facilitera la discussion en posant au groupe les questions suivantes :

- Quelle était l'activité de cette WebQuest que vous avez le plus apprécié ?





- Pensez-vous que le temps que vous avez consacré à chaque activité de cette WebQuest était approprié ?
- Avez-vous aimé faire ces activités en équipe ?
- Avez-vous appris des notions, des pratiques et des contenus que vous ne connaissiez pas auparavant ?
- Énumérez 3 choses qui ont bien fonctionné pendant les activités et 3 que vous changeriez.
- Pensez-vous que vos nouvelles connaissances vous seront utiles à l'avenir ?



# SOLUTION NOT POLLUTION



Co-funded by the  
Erasmus+ Programme  
of the European Union

"The European Commission's support for the production of this publication does not constitute an endorsement of the contents, which reflect the views only of the authors, and the Commission cannot be held responsible for any use which may be made of the information contained therein."  
Project Number: 2019-3-IE01-KA205-065708