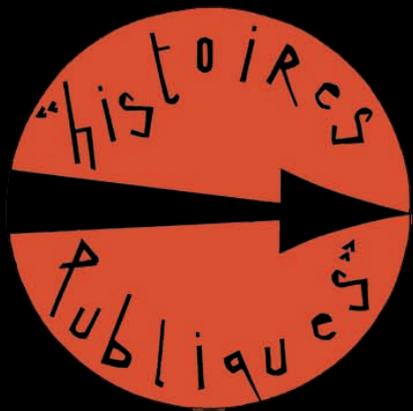




Wépi-Flagada

"Une histoire de fraises"



histoirespubliques@gmail.com

Dossier Pédagogique

Un spectacle de la compagnie histoires publiques

Contact :

Julie Marichal : 0472.91.68.12

histoirespubliques@gmail.com

Le spectacle

L'histoire

L'A.S.L.F.L.B, l'association de sauvegarde et de libération des fruits et légumes de Belgique, organise des conférences dans le monde entier. Son but : promouvoir la consommation des fruits et des légumes de saison et de proximité !

Pour cela, elle envoie ses deux meilleurs représentants:

Wépi, authentique et magnifique fraise de Wépion et Chris, éminent scientifique spécialiste de la question.

Ils font équipe pour raconter, expliquer et démontrer aux enfants d'où proviennent les légumes de leur assiette !

Les personnages

Wépi : C'est une très jolie petite fraise d'un rouge vif, elle est en pleine santé.

Elle a poussé à Wépion et connaît parfaitement le sort des fraises du monde entier.

D'ailleurs, elle a créé le syndicat de défense des fraises.

Combative et émotive, elle veut expliquer à tous les enfants la façon dont on traite ses copines.

Chris : C'est le spécialiste belge des fruits et légumes de saison et de proximité ! Il est passionné par son sujet et serait prêt à tout pour ouvrir les yeux des enfants sur les dangers des cultures d'importation de masse.

Flagada : C'est la cousine espagnole de Wépi, elle lui ressemble tellement qu'on pourrait les confondre sur l'étal du magasin.

Pourtant Flagada a été cultivée dans des conditions très dures pour elle et pour l'environnement.

La conférence spectacle

On frappe à la porte :

« Bonjour, nous venons pour la conférence. »

Wépi et Chris débarquent dans la classe.

Ils s'installent sur le bureau de l'instituteur et déroulent leur tapis vert. Dans la valise, ils ont emporté tout le matériel dont ils ont besoin pour faire leurs petites expériences.

Trente minutes plus tard, c'est terminé, ils remballent tout, roulent leur tapis vert, serrent la main aux enfants et les voilà partis vers une autre conférence.

Notre objectif premier est de parvenir à concerner les enfants à notre sujet. C'est pourquoi nous misons sur la création d'une relation directe avec eux pour parvenir à les captiver de bout en bout.

C'est dans cette intention que la conférence se déroule au sein même de la salle de classe. Nous préférons les surprendre dans leur espace quotidien plutôt que de les faire se déplacer. Nous insistons sur l'importance du secret autour de la venue de Wépi et Chris dans la classe, afin de ne pas s'adresser à des enfants qui s'attendent à un spectacle.

(Vous pouvez les prévenir qu'une conférence aura lieu ou même ne rien leur dire du tout !)

C'est toujours dans le dessein de sensibiliser les enfants que nous nous sommes tournées vers la manipulation de marionnette. La marionnette est un très bon outil pour dialoguer avec les enfants. Elle a l'avantage de capter leur attention de façon plus vive, d'émerveiller leur regard, de stimuler leur imagination. La fraise étant un des fruits préférés des enfants, nous avons choisi de concevoir la fraise Wépi.

L'interactivité est au cœur de ce spectacle, tout est mis en place pour jouer avec les réactions spontanées des enfants.

Le scientifique et la fraise sont venus faire une conférence ; ils s'adressent donc de manière directe aux enfants, ils leur posent des questions, les font participer, installent un rapport de connivence avec eux.

Les thèmes

L'importation des aliments et la consommation des fruits et légumes de saison et de proximité.

L'importation des aliments engendre des impacts environnementaux, sociaux et économiques sur les pays producteurs mais également sur les pays importateurs.

Il est des aliments pour lesquels l'importation est bénéfique : elle permet de faire vivre certaines populations qui les produisent ; elle a un poids dans l'économie équitable ; elle nous fait découvrir des saveurs nouvelles que l'état naturel de nos contrées ne permet pas de cultiver...

Mais il arrive bien trop souvent que l'importation prenne des proportions démesurées, qu'elle se transforme en un vaste tourbillon de production de masse, qu'elle n'ait plus pour raison d'être que la course au rendement à tout prix qu'elles qu'en soient les retombées. Les conséquences d'une telle politique alimentaire sont souvent ignorées bien qu'elles soient très importantes et qu'elles peuvent devenir dévastatrices.

Par ailleurs, on ignore bien souvent les multiples bienfaits de l'agriculture locale. Bienfaits gustatifs (les produits n'ayant pas subi les dégâts du transport, leur saveur est préservée), bienfaits sur la santé (les produits ayant enduré moins de dommages, leurs bénéfices sont maintenus), bienfaits écologiques (l'importation des aliments est énergivore !) et bienfaits économiques (en consommant des produits locaux, on assure l'équilibre économique du pays)!

Nous voulons sensibiliser le jeune public à ces sujets. Il nous semble important de lui faire prendre conscience des conséquences qu'engendre son attitude de jeune consommateur. Notre objectif principal est de le responsabiliser par rapport aux aliments qu'il a tous les jours à portée de bouche, de lui faire prendre conscience que notre consommation alimentaire quotidienne nous lie au reste du monde et peut avoir, dans certains cas, des conséquences très négatives sur lui.

En savoir un peu plus sur la culture des fraises d'importation

Une récente étude menée par des enquêteurs du WWF nous montre à quel point l'importation des fraises induit des effets dévastateurs à beaucoup de niveaux.

La plus grande partie importée dans nos régions provient d'Espagne, et plus précisément du Sud de l'Andalousie, sur les limites du parc de Donana, près du delta de Guadalquivir, l'une des plus fabuleuses réserves d'oiseaux migrateurs et nicheurs d'Europe.

Les fraises, qui normalement sont attendues au printemps, peuvent se trouver maintenant toute l'année.

L'impact de ces cultures est catastrophique sur le milieu environnemental ibérique. La production surintensive des fraises dans cette région a entraîné une multiplication des sites de production de façon anarchique et même illégale (près de 40% des sites de production sont des extensions sauvages contestées par les écologistes) sur lesquels le pouvoir régional ferme les yeux.

Ces fraises sont produites sur sable et sous bâche. Et les fraisiers, bien qu'il s'agisse d'une plante vivace productive plusieurs années, sont détruits chaque année. Pour donner des fraises hors saison, les plants produits in vitro sont placés en plein été dans des réfrigérateurs qui simulent l'hiver, pour avancer leur production. À l'automne, la terre sableuse est nettoyée et stérilisée, et la microfaune détruite avec du bromure de méthyle et de la chloropicrine, deux produits reconnus pour être des poisons dangereux pour la santé.

Ainsi, ces agricultures nécessitent de grandes quantités d'intrants tels qu'engrais artificiels, fongicides et insecticides et la préparation des sols entraîne une utilisation massive de divers produits chimiques.

Cette terre aride nécessite une très grande quantité d'eau pour irriguer les productions. Et elle entraîne l'assèchement de la nappe phréatique, ce qui nécessite de dessaler l'eau de mer pour l'arrosage et demande la déviation de cours d'eau.

Ces cultures provoquent une pollution durable et perturbent de façon importante la faune et la flore ibériques. Ceci sans compter les 4500 tonnes de résidus plastiques que les serres sous lesquelles poussent les fraises entraînent ; cet océan de plastique étant même aujourd'hui visible de la lune !

Le transport de ces fraises venues d'Espagne a également un coût effectif sur l'environnement. Les transports de fraises d'Espagne, souvent faits en camion jusqu'en Europe du Nord, sont très énergivores. On estime que les fraises cultivées de manière à peu près naturelle dans un environnement proche du sien demande 20 à 30 fois moins d'énergie.

De plus, ces agricultures sont exploitées dans des conditions sociales inacceptables. La plupart des producteurs de fraises andalouses emploient une main-d'œuvre marocaine, des saisonniers ou des sans-papiers sous-payés et logés dans des conditions précaires, qui se réchauffent le soir en brûlant les résidus des serres en plastique recouvrant les fraisiers au cœur de l'hiver... Ces travailleurs ne peuvent évidemment prétendre à aucune prestation sociale et font très souvent l'objet d'attaques racistes. La population espagnole employée dans ces serres connaît également le même sort.

De façon plus générale, il faut prendre conscience que ces productions de masse entraînent le remplacement des cultures vivrières par des cultures d'exportation. Et que les effets de cette politique sont catastrophiques pour l'autochtone.

Au niveau économique, les importations bon marché produites dans des conditions contestables forcent des agriculteurs de proximité à abandonner leur méthode de production durable car ils ne parviennent pas à faire face à la concurrence. Il faut savoir que les prix sont déterminés en bourse et fluctuent selon l'offre et la demande. Les gros producteurs sont avantagés car ils ont les moyens d'attendre que les prix en bourse augmentent contrairement aux petits agriculteurs.

En savoir un peu plus sur la culture des fraises en Belgique

Les modes de culture de la fraise belge sont plus connus du grand public. Malgré son caractère saisonnier, la fraise est un fruit énormément cultivé et vendu en Belgique.

Avant la plantation, les champs sont labourés et préparés. Ils sont organisés en trois parcelles permettant les jachères pour reposer la terre.

En août, on replante des plants à racines nues ou des plants en motte.

On place des serres qui protègent les feuilles et les fruits des invasions de petites bêtes (araignées rouges, acariens) et des maladies.

Les cultivateurs utilisent des pesticides pour protéger leurs plans, selon une réglementation stricte et suivie. Un mois avant la cueillette, les pesticides ne peuvent plus être pulvérisés sur les plants.

Les premières fraises sortent dès la fin du mois d'avril ou au début du mois de mai.

En général la production en Belgique dure jusqu'à la fin de l'été.

Beaucoup de producteurs belges vendent directement au particulier.

Il est de plus en plus difficile de trouver des cueilleurs, à cause de la pénibilité du travail, de la fatigue physique qu'il engendre (la cueillette commence très tôt le matin et s'étend jusqu'à l'après-midi), et du manque de reconnaissance officielle du statut de cueilleur.

La qualité de la fraise se fait dans les sept derniers jours de son évolution : sa couleur rouge apparaît, le taux de sucre augmente, la quantité d'acides diminue. Le moment de cueillette fait donc toute la différence. On sait que la fraise belge est cueillie le jour J, qu'elle se retrouve le soir même à la criée et le lendemain sur les marchés.

Sa qualité, son goût et sa fraîcheur sont donc particulièrement conservés.

En comparaison, la fraise d'importation d'Espagne est cueillie à J-5, c'est-à-dire encore verte et à peine mûre !

À voir, à lire, à regarder, à découvrir...

- Site de Bruxelles environnement, institut bruxellois pour la gestion de l'environnement:
<http://www.bruxellesenvironnement.be/>
- Site du CRIOC, centre de recherche et d'information des associations de consommateurs:
<http://www.crioc.be/>
- Site de l'APAQ-W, agence wallonne pour la promotion d'une agriculture de qualité :
<http://www.apaqw.be/>
- O.R.P.A.H, office régional de promotion de l'agriculture et de l'horticulture :
Rue Burniaux, 2-5100 JAMBES
Tél : 081/331 700

Nous sommes ce que mangeons, livre de Jane Goodal
paru en février 2008 aux éditions actes sud.

Le pouvoir de changer le monde : l'intelligence verte, livre de Philippe Desbrosses
paru en mai 2006, édité par Alphee, jean-Paul Bertrand

We feed the world, film documentaire d'Erwin Wagenhofer, sorti en 2005.
Disponible en DVD depuis mars 2008 aux éditions Monparnasse.

Nous les remercions de leur aide précieuse:

E. Bossut-cantillon, G. Chapelle, F. Colot, C. Jacobs, M. Kulscar, S. Latrèche, W. Mauroy,
M. Sansdrap, A. Sluysmans.

Le cahier de L'instituteur

Quelques petites choses qu'on peut faire après ce spectacle....

Qu'est ce qu'il y a dans notre assiette ?

Ce que je mange, je sais où je l'ai acheté bien sûr.

Mais est-ce que je sais où cela a été cultivé ?

Quels produits a t-on pulvérisé sur cette salade pour qu'elle pousse plus vite ?

Combien de kilomètres ont fait mes tomates pour se retrouver devant moi ?

Mon repas est-il "énergivore" ?

Tout notre spectacle est parti de ces interrogations.

Nous vous proposons : - des sujets de discussion,

- des activités,

- des jeux,

- des sorties à organiser avec les élèves sur le thème :

«Des fruits et légumes de saison et de proximité.»

Voici une série de questions qui peuvent faire l'objet d'échanges entre l'instituteur et les enfants après le spectacle :

1. Manger des fruits et des légumes

Est-ce que tu manges souvent des fruits et des légumes à la maison ?

Est-ce que tu aimes ça ?

Est-ce que tu peux me citer (sans réfléchir trop longtemps) :

- Cinq noms de légumes ou de fruits que tu adores ?
- Cinq noms de légumes ou de fruits que tu détestes ?
- Cinq noms de légumes verts ?
- Un nom de légume ou de fruit mauve ?
- Un nom de fruit qui pousse dans un arbre ?
- Un nom de légume qui fait pleurer ?

2. Acheter les fruits et les légumes

Est-ce que tu fais souvent les courses avec tes parents ?

Peux-tu me citer au moins trois lieux différents où l'on peut acheter des fruits et légumes ?

(Dans un supermarché, une épicerie, un marché, chez un producteur local, une petite cahute au bord de la route...)?

Tu penses que tes parents savent d'où proviennent les fruits et légumes qu'ils achètent ?

Est-ce que tu crois qu'ils pourraient le savoir?

Est-ce que tu crois que tu pourrais les aider à savoir ?

(Ils peuvent regarder les étiquettes qui indiquent le lieu où est cultivé le légume qu'ils achètent, ils peuvent choisir d'acheter les légumes directement chez les agriculteurs de la région)

Selon toi, qu'est-ce que ça change de choisir des fruits et légumes cultivés en Belgique ?

(Les fruits et les légumes sont de meilleure qualité parce qu'ils ont été cueillis au bon moment et qu'ils n'ont pas souffert du voyage, en achetant aux producteurs locaux on fait vivre l'économie du pays, consommer des fruits et légumes de Belgique c'est dépenser moins d'énergie....).

Selon toi, qu'est-ce que ça change de choisir des fruits et des légumes de saison ?

(On mange ce dont notre corps a besoin au bon moment, on respecte l'écosystème, ...)

Supports pédagogiques

Carte d'Europe



Le fleuve Guadalquivir



Le parc national de Donana



Activité que l'instituteur peut mettre en place : suivre de près la culture des fraises

On peut sensibiliser les enfants de manière directe et concrète en leur proposant de planter eux-mêmes des fraises et de suivre leur évolution sur une année scolaire.

En effet, étant donné que la fraise peut se cultiver dans des bacs, un espace « nature » peut être aménagé dans la classe.

Les enfants prendront ainsi conscience du temps et de l'effort que demande la culture fruitière. Ils seront également responsabilisés et mesureront l'importance de leurs actes (prendre soin de la plante, ne pas oublier l'arrosage, surveiller son évolution, être attentif au rythme des saisons...)

Rien n'oblige à se limiter à la fraise; pourquoi ne pas ouvrir à d'autres fruits et légumes faciles à planter et à récolter ?

Activité que l'instituteur peut organiser: rendre visite à un agriculteur

Pourquoi ne pas continuer la sensibilisation avec l'organisation d'une visite chez un agriculteur local ?

Il existe des fermes pédagogiques et des agriculteurs locaux prêts à accueillir les enfants pour leur expliquer leur métier, ses contraintes, ses tenants et aboutissants.

Le mieux serait bien sûr d'aller voir les cultivateurs de fraises, mais il est également possible de se rendre chez d'autres agriculteurs.



Le cahier de l'élève

Le jeu des mots nouveaux

Dans ce spectacle, tu as sûrement entendu des mots que tu ne connaissais pas et d'autres dont tu as peut-être oublié le sens. A toi de retrouver sur la page suivante les définitions qui correspondent aux mots que nous te proposons:

Agriculture :

Cultivateur :

Pesticides :

Écologie :

Importations :

Exportations :

« C'est l'étude des milieux où vivent les êtres vivants, ainsi que les rapports de ces êtres avec le milieu.»

« Ce sont des produits chimiques destinés à la protection des cultures et des récoltes contre les parasites, les champignons, les mauvaises herbes, les insectes. De plus en plus de spécialistes disent que ces produits sont souvent dangereux pour l'Homme.»

« C'est la culture du sol et d'une manière générale, l'ensemble des travaux transformant le milieu naturel pour la production des végétaux utiles à l'homme.»

« Ce sont des produits nationaux (c'est-à-dire qui viennent du pays dans lequel tu vis) qui sont vendus à un pays étranger.»

« C'est la personne qui cultive la terre. Synonyme : agriculteur, paysan.»

« Ce sont des produits issus de pays étrangers qui sont introduits sur le territoire national (c'est-à-dire sur le pays dans lequel tu vis).»

Le jeu des expressions familières avec des noms de fruits et légumes

- *Elle s'est évanouie. ==> Elle est tombée dans les*
- *J'ai pris une décharge d'électricité en bricolant. ==> J'ai pris une*
- *Il chante vraiment très mal. ==> Il chante comme une*
- *Il est en pleine forme. ==> Il a la*
- *Arrête de dire des mensonges. ==> Arrête de raconter des*
- *Je n'ai pas d'argent . ==> Je n'ai pas un*
- *On est dans une mauvaise situation. ==> On est dans les*
- *Ce film est très mauvais. ==> C'est un*
- *Il se moque de nous. ==> Il se fiche de notre*
- *ça ne compte pas . ==> ça compte pour des*
- *Il faut toujours qu'il donne son avis! ==> Il ramène toujours sa*
- *Occupe -toi de ce qui te regarde. ==> Occupe-toi de tes*
- *Il veut toujours trouver des compromis. ==> Il essaie de ménager la chèvre et le*
- *Je me suis fait avoir. ==> C'est pour ma*

Le jeu des fruits et légumes de saison

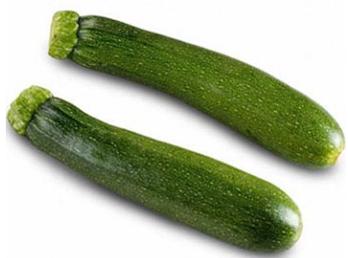
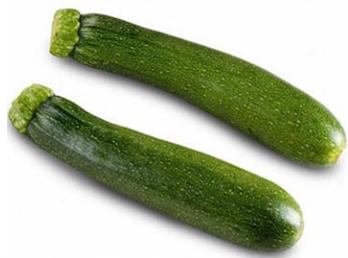
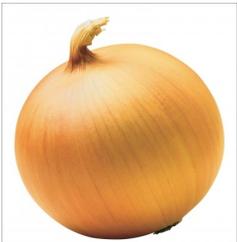
*Bien sûr, tu connais les quatre saisons qui rythment l'année.
Je te les rappelle au cas où tu aurais un trou de mémoire :
Hiver, printemps, été, automne.*

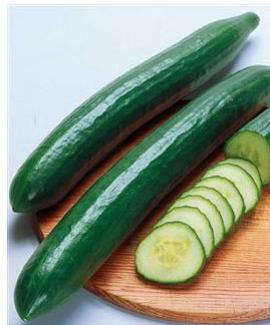
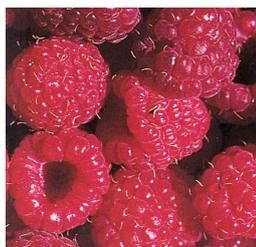
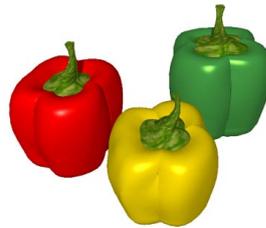
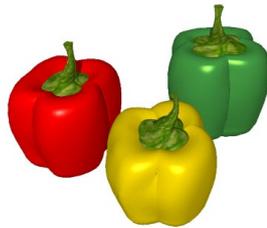
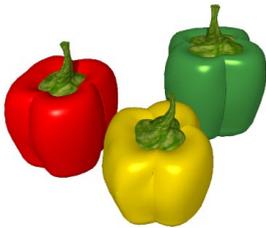
*Sais-tu que chaque fruit et chaque légume pousse à une saison particulière ?
C'est à cette saison précise qu'il trouve les ressources (soleil, air, lumière, température ambiante) qui lui conviennent.*

*À chacun de ces légumes et de ces fruits, correspond une saison de récolte en Belgique.
À toi de les retrouver ! Découpe chaque image et colle-la dans la case de la saison qui lui correspond. Attention, la récolte de certains légumes s'étend sur plusieurs saisons.*

*Pour t'aider, réfléchis au moment de l'année où tu manges chaque fruit ou légume :
Est-ce que c'est dans une salade ou dans une soupe ?
Est-ce qu'il te réchauffe quand tu as froid ou est-ce qu'il te désaltère quand tu as chaud ?*

À toi de jouer !





HIVER

PRINTEMPS

ETE

AUTOMNE

Questionnaire à choix multiples

Coche la bonne réponse.

Attention, il peut y avoir plusieurs bonnes réponses pour une même question !

1. *Combien de temps met la fraise pour passer de la fleur au fruit ?*

- Trois semaines*
- Un mois*
- Trois jours*

2. *La cueillette des fraises est un travail :*

- Agréable et reposant*
- Rapide et facile*
- Ardu et minutieux*

3. *On cueille les fraises :*

- Avec un tracteur*
- À la main*
- Avec un outil spécialisé appelé le fraisier*

4. *La fraise sera meilleure si on la cueille :*

- Quand elle est bien mûre*
- Quand elle est encore toute blanche*
- Juste quelques jours avant qu'elle soit mûre*

5. *En Belgique, on récolte des fraises entre :*

- Mars et septembre*
- Décembre et janvier*
- Mai et août*

6. *Il existe un endroit en Belgique où la fraise est la spécialité locale, on y trouve même un musée de la fraise :*

- Tournai*
- Wépion*
- Bruxelles*

7. *On n'utilise aucun pesticide sur les fraises en Belgique :*
- 0 Vrai*
 - 0 Faux*
8. *Le problème de l'importation des fraises d'Espagne est que:*
- 0 Ça nécessite beaucoup d'énergie et de carburant pour les camions et les bateaux*
 - 0 Les fraises perdent leurs valeurs nutritives pendant le voyage*
 - 0 Les fraises souffrent de la chaleur pendant le voyage*
9. *La fraise est bonne pour la santé parce qu'elle contient de la vitamine C :*
- 0 Vrai*
 - 0 Faux*
10. *Un fongicide est un produit qui s'attaque :*
- 0 Aux microbes*
 - 0 Aux champignons*
 - 0 Aux maladies de la fraise*



Le jeu des fruits et légumes qui renforcent ton corps !

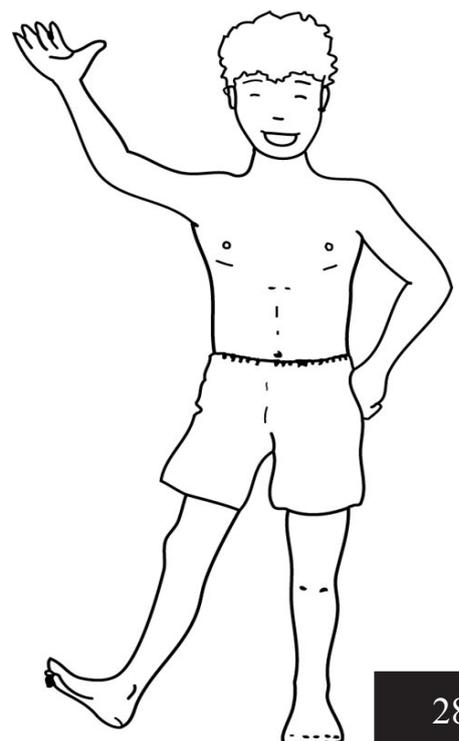
Est ce que tu sais ce que les fruits et les légumes apportent à ton corps?

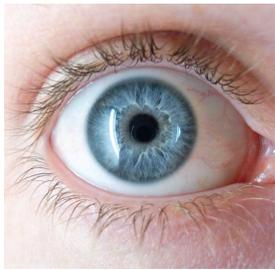
Tu vas voir, c'est très étonnant!

Ce jeu va te montrer à quel point la nature est bien faite.

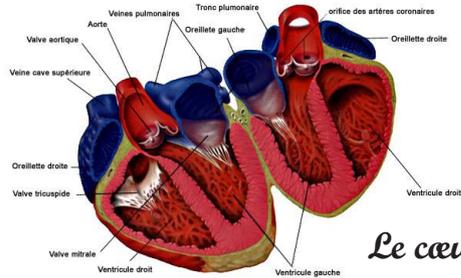
En observant bien les fruits et les légumes qui suivent, tu te rendras compte qu'ils ont une forme proche des parties du corps sur lesquelles ils agissent.

Relie chaque partie du corps au fruit ou au légume qui lui ressemble et puis découvre ce qu'ils t'apportent... Allez un peu d'imagination !

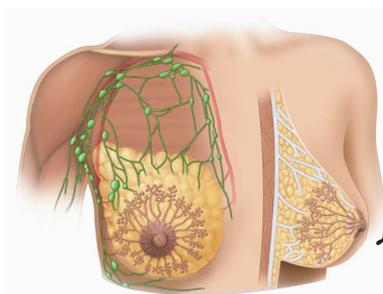




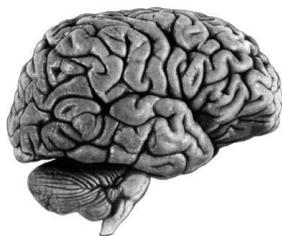
Les yeux



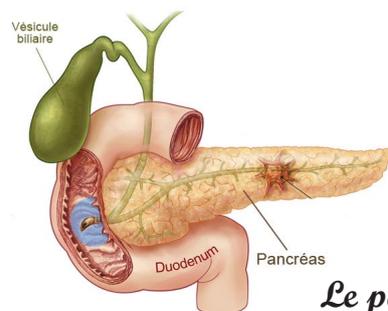
Le cœur



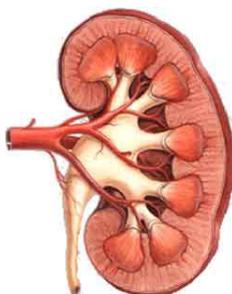
Les seins



Le cerveau



Le pancréas



Les reins



Les os





La coupe d'une carotte ressemble à la pupille de l'œil humain : iris et lignes des rayons ressemblent exactement à l'œil humain. La science démontre maintenant que les carottes rehaussent la circulation du sang et améliorent la vision.



Une tomate est rouge et possède quatre chambres, le cœur est rouge et possède quatre chambres aussi. Toutes les recherches démontrent que les tomates sont des suppléments importants pour le bon fonctionnement du cœur et pour le sang.



Une noix ressemble à un petit cerveau, avec un hémisphère gauche et un hémisphère droit, un haut cervelet et un bas cervelet. Nous savons maintenant que les noix aident à développer plus de trois douzaines de neurotransmetteurs pour la fonction du cerveau.



Les haricots rouges aident à la cicatrisation et au maintien du bon fonctionnement du rein. Ils ressemblent exactement aux reins humains.



Rhubarbe, celeri et autres ressemblent aux os. Ces aliments ciblent spécifiquement le renforcement des os. Les os sont constitués de 23% de sodium, tout comme ces aliments. Si vous n'avez pas assez de sodium dans votre régime, le corps va le prendre dans les os, donc va les affaiblir. Ces aliments remplissent les besoins squelettiques du corps.



Les patates douces ressemblent au pancréas et balancent actuellement l'index de glycémie des diabétiques



Les pamplemousses, oranges, et les autres fruits citronnés ressemblent aux glandes mammaires de la femme et assistent actuellement la santé des seins.

Quelques petites choses que Wépi et Chris t'ont apprises...

Le mot fraise vient de la langue latine : 'fragra'.

C'est un fruit rouge riche en vitamine C.

Les grains durs et jaunes qui se trouvent sur la surface s'appellent des akènes.

La fraise croît sur une période d'un mois.

C'est-à-dire que le plant de fraise met un mois pour passer de la fleur au fruit.

La fleur se féconde pendant trois semaines.

Durant cette période, le fruit grossit et sa couleur prend une teinte blanchâtre.

La qualité de la fraise se détermine sur les sept derniers jours de sa croissance : sa couleur change et rougit, son taux de sucre augmente, son acidité diminue, ses arômes se développent.

La fraise connaît sa maturité grâce au temps qui passe et au soleil.

C'est pourquoi, au niveau de la qualité du goût et des apports bénéfiques que provoque le fruit sur la santé, il est préférable de consommer des fraises en saison et de proximité.

En effet, dans la majorité des exploitations belges non vouées à l'exportation, les fraises sont cueillies au jour le jour.

Elles sont cueillies tôt le matin et se retrouvent sur les marchés dès le lendemain.

Leur saveur est au maximum de son potentiel.

La cueillette des fraises est un travail ardu.

Les cueilleurs commencent la journée très tôt le matin.

Le plus souvent ils commencent aux alentours de six heures et poursuivent leur activité sur la matinée.

Ce travail est difficile notamment en raison des positions corporelles que doivent prendre les travailleurs pour cueillir la fraise et la déposer dans les cageots.

En achetant des fraises importées hors saison par d'autres pays, nous perdons un grand nombre des valeurs nutritives du fruit.*

Et ce comportement induit encore d'autres conséquences négatives.

Si nous prenons l'exemple de la fraise d'Espagne vouée à l'exportation, nous remarquons qu'elle est produite de façon très peu naturelle.

Elle est produite hors saison afin d'en augmenter le rendement.

Les exploitants doivent donc simuler les conditions météorologiques nécessaires à la culture de la fraise.

Les plants sont mis dans des réfrigérateurs pour simuler l'hiver et sont ensuite exploités à l'abri sous des bâches en plastique.

Afin de préserver le fruit des maladies éventuelles et pour permettre une exploitation massive, les fruits et les sols qui accueillent ces fruits sont traités avec des produits très corrosifs : des insecticides, des fongicides, des poisons...*

Ces produits sont très néfastes pour la santé ainsi que pour la flore et la faune habitant sur les terrains cultivés.

En Espagne, la terre est aride et nécessite une grande quantité d'eau pour permettre la culture de la fraise. Les cultivateurs détournent donc une quantité d'eau astronomique en dessalant l'eau de mer et en faisant dévier les cours d'eau naturels.

Ces pratiques répétées provoquent l'assèchement de la nappe phréatique.*

Un autre problème que provoque la consommation de ces fruits chez nous est leur transport. Ces fruits sont envoyés par camions, bateaux ou avions et leur transport a un coût environnemental assez important : il nécessite beaucoup d'énergie et les carburants sont polluants.

Il faut surtout garder à l'esprit que les fraises sont ramassées avant d'être mûres.

Encore jaunes, les fraises sont parquées dans des camions où elles finiront leur croissance à l'abri de la lumière naturelle. Leur saveur n'est donc pas aussi optimale que le goût sucré de la fraise achetée près de chez soi.

**Nutritif : qui nourrit*

**Corrosif : qui ronge*

**Nappe phréatique : nappe d'eau souterraine, formée par l'infiltration des eaux de pluie et alimentant les sources.*

Corrections des jeux

Le jeu des mots nouveaux :

Agriculture : C'est la culture du sol et d'une manière générale, l'ensemble des travaux transformant le milieu naturel pour la production des végétaux utiles à l'homme.

Cultivateur : C'est la personne qui cultive la terre. Synonyme : agriculteur, paysan.

Pesticides : Ce sont des produits chimiques destinés à la protection des cultures et des récoltes contre les parasites, les champignons, les mauvaises herbes, les insectes. De plus en plus de spécialistes disent que les pesticides sont souvent dangereux pour l'Homme.

Écologie : c'est l'étude des milieux où vivent les êtres vivants, ainsi que les rapports de ces êtres avec le milieu.

Importations : Ce sont des produits issus de pays étrangers qui sont introduits sur le territoire national (c'est-à-dire sur le pays dans lequel tu vis).

Exportations : Ces sont des produits nationaux (c'est-à-dire qui viennent du pays dans lequel tu vis) qui sont vendus à un pays étranger.

Le jeu des expressions familières avec des fruits et légumes

Elle s'est évanouie. ==> Elle est tombée dans les **pommes**

J'ai pris une décharge d'électricité en bricolant. ==> J'ai pris une **châtaigne**

Il chante vraiment très mal. ==> Il chante comme une **patate**

Il est en pleine forme. ==> Il a la **pêche**

Arrête de dire des mensonges. ==> Arrête de raconter des **salades**

Je n'ai pas d'argent. ==> Je n'ai pas un **radis**

On est dans une mauvaise situation. ==> On est dans les **choux**

Ce film est très mauvais. ==> C'est un **navet**

Il se moque de nous. ==> Il se fout de notre **poire**

ça ne compte pas. ==> ça compte pour des **prunes**

Il faut toujours qu'il donne son avis! ==> Il ramène toujours sa **fraise**

Occupe-toi de ce qui te regarde. ==> Occupe-toi de tes **oignons**

Il veut toujours trouver des compromis. ==> Il essaie de ménager la chèvre et le **chou**

Je me suis fait avoir. ==> C'est pour ma **poire**

Le jeu des fruits et légumes de saison :

Voici les mois et saisons où l'on récolte les produits suivants en Belgique. Attention, la récolte de certains fruits et légumes s'étend sur plusieurs saisons, voire sur toute l'année !

Oignons : printemps, été, automne, hiver (janvier, février, mars, avril, mai, juin, juillet, août, septembre, octobre, novembre, décembre)

Raisin : automne (septembre, octobre, novembre)

Asperge : printemps (mai, juin)

Chicon : hiver, automne (janvier, février, octobre, novembre, décembre)

Courgette : été, automne (juillet, août, septembre)

Fraise : printemps, été (mai, juin, juillet, août)

Laitue : printemps, été, automne (mai, juin, juillet, août, septembre, octobre)

Navet : hiver, printemps, automne (janvier, février, mars, avril, mai, juin, octobre, novembre)

Chou frisé : hiver, automne (janvier, février, mars, octobre, novembre, décembre)

Poire : hiver, automne (janvier, février, mars, septembre, octobre, novembre, décembre)

Cerise : été (juillet, août)

Champignon : hiver, printemps, été, automne (janvier, février, mars, avril, mai, juin, juillet, août, septembre, octobre, novembre, décembre)

Poivron : printemps, été, automne (mai, juin, juillet, août, septembre, octobre)

Potiron : hiver, automne (janvier, février, août, septembre, octobre, novembre, décembre)

Concombre : été (juillet, août, septembre)

Framboise : été, automne (juin, juillet, août, septembre, octobre)

Haricot vert : printemps, été (juin, juillet, août, septembre)

Le questionnaire à choix multiples

1. *Combien de temps met la fraise pour passer de la fleur au fruit ?*
Un mois
2. *La cueillette des fraises est un travail :*
Ardu et minutieux
3. *On cueille les fraises :*
À la main
4. *La fraise sera meilleure si on la cueille :*
Quand elle est bien mûre
5. *En Belgique, on récolte des fraises entre :*
Mai et août
6. *Il existe un endroit en Belgique où la fraise est la spécialité locale, on y trouve même un musée de la fraise :*
Wépion
7. *On n'utilise aucun pesticide sur les fraises en Belgique :*
Faux
8. *Le problème de l'importation des fraises d'Espagne est que:*
Ça nécessite beaucoup d'énergie et de carburant pour les camions et les bateaux
Les fraises perdent leurs valeurs nutritives pendant le voyage
9. *La fraise est bonne pour la santé parce qu'elle contient de la vitamine C :*
Vrai
10. *Un fongicide est un produit qui s'attaque :*
Aux champignons

