

Ciel, un steak!

«Ciel, un steak!» se joue comme le «Pierre Noir» (appelé aussi «le Pouilleux» dans certaines régions), à la différence près que c'est la viande qui joue le rôle du «Pierre Noir». Les paires «fromage à pâte dure», «lait» et «crème» rapportent moins de points que les autres paires.



Déroulement

- 1) Jetez un coup d'œil à vos cartes: lesquelles forment une paire? Et laquelle reste toute seule? Mieux vaut ne pas tenir entre les mains la carte «steak» car à la fin du jeu, elle coûtera 5 points de pénalité. La paire «fromage à pâte dure» n'est pas très bonne non plus: elle ne rapporte en effet qu'1 point, contre 2 pour les cartes avec le lait et la crème et 4 pour toutes les autres paires. Comment expliquer ces différences?
- 2) Le jeu commence: après avoir été brassées, toutes les cartes sont distribuées aux joueurs. Celui qui possède une paire dans son jeu peut la déposer tout de suite devant lui.
- 3) Tirer les cartes: le joueur qui possède la plupart des cartes commence. Il tire une carte dans le jeu de son voisin de gauche (les cartes sont cachées) et la met dans son propre jeu. Si elle lui permet de former une paire, il peut la déposer devant lui. C'est ensuite au tour de son voisin de jouer et de tirer une carte.
- 4) Chaque joueur joue ensuite à tour de rôle jusqu'à ce que toutes les paires soient déposées et qu'un joueur ne possède plus en main que la carte «steak». Au moment de compter les points à la fin de la partie, la carte «steak» coûte 5 points de pénalité, la paire «fromage à pâte molle» rapporte 2 points, la paire «fromage à pâte dure» 1 point et toutes les autres paires 4 points. Le gagnant est celui qui obtient le plus de points.
- 5) Plusieurs tours: lorsque l'on décide de jouer plusieurs tours, il est possible de noter le total de points obtenus par les différents joueurs, de façon à pouvoir couronner le grand vainqueur!

Variante

Pour faire plus simple, on peut renoncer à compter les points et se contenter de jouer au «Pierre Noir» normal.

Objectif

Prendre conscience que la viande et les produits laitiers doivent être consommés avec modération car ils portent lourdement atteinte à l'environnement.

Age

A partir de 7 ans

Lieu

En classe

Material

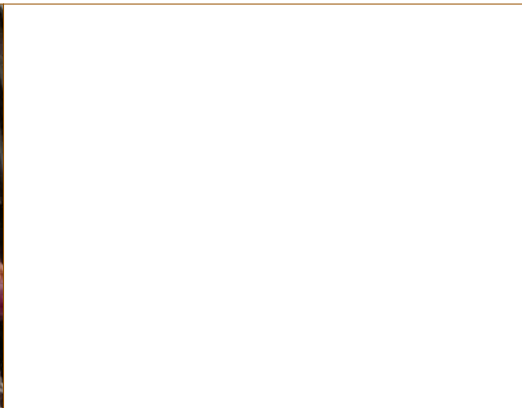
Jeu de cartes (en annexe)

Durée

20 minutes



Ciel un
Steak!



Fromage à pâte dure
**Fromage à pâte dure
(Comté)**

– Fromage à pâte dure (Emmental)



Fromage à pâte dure
**Fromage à pâte dure
(Emmental)**

– Fromage à pâte dure (Comté)



Produits animaux
Lait

– Crème



Produits animaux
Crème

– Lait



Eau
Eau du robinet

– Eau minérale



Eau
Eau minérale

– Eau du robinet



Pommes de terre

Rösti

– Pommes de terre crues



Pommes de terre

Pommes de terre crues

– Rösti



Pâtes

Spaghetti

– Fusilli



Pâtes

Fusilli

– Spaghetti



Légumes secs

Haricots

– Petits pois



Légumes secs

Petits pois

– Petits pois



Riz

Riz blanc

– Riz complet



Riz

Riz complet

– Riz blanc

Pommes de terre crues: © Ines Florin/WWF Suisse

Spaghetti: Paolo Piscolla, [CC BY-SA 2.0](https://creativecommons.org/licenses/by-sa/2.0/)

Fusilli: Luigi Chiesa, [CC BY-SA 3.0](https://creativecommons.org/licenses/by-sa/3.0/)

Petits pois: © Leonid Nyshko/[fotolia.de](https://www.fotolia.de)

Riz blanc: Fastily

Rösti, Haricots: © w.r.wagner/[pixelio.de](https://www.pixelio.de)



Sauf indication contraire, cet ouvrage et son contenu figurent sous [la licence suisse CC BY-SA 3.0](https://creativecommons.org/licenses/by-sa/3.0/).



Thé
Thé froid

– thé chaud



Thé
Thé chaud

– thé froid



Dessert
Chocolat

– Sucrierie



Dessert
Sucrierie

– Chocolat



Mais
Farine de maïs pour polenta

– maïs doux



Mais
Maïs doux

– Farine de maïs pour polenta



Légumes disponibles toute l'année
Carottes

– Betteraves rouges



Légumes disponibles toute l'année
Betteraves rouges

– Carottes

Thé froid: Zantastik, [CC BY-SA 2.0](#)

Thé chaud: Dfred, [CC BY-SA 2.5](#)

Chocolat: André Karwath aka Aka, [CC BY-SA 2.5](#)

Sucrierie: Sansculotte, [CC BY-SA 2.0](#)

Farine de maïs pour polenta: © Daorson/[fotolia.de](#)

Maïs doux, Carottes, Betteraves rouges:

© Ines Florin/WWF Suisse



Sauf indication contraire, cet ouvrage et son contenu figurent sous [la licence suisse CC BY-SA 3.0](#).



Fruits de printemps

Fraises

– Pommes (variétés de garde)



Fruits de printemps

Pommes (variétés de garde)

– Fraises



Fruits d'été

Pêches

– Cerises



Fruits d'été

Cerises

– Pêches



Fruits d'automne

Raisins

– Coings



Fruits d'automne

Coings

– Raisins



Fruits d'hiver

Noix

– Châtaignes



Fruits d'hiver

Châtaignes

– Noix

Fraises: Shizao [CC BY-SA 3.0](#)

Pommes (variétés de garde): S. Teschke, [CC BY-SA 2.0](#)

Pêches: Public

Cerises, Coings: © w.r.wagner/[pixelio.de](#)

Raisins: martin_I, [CC BY 2.0](#)

Noix: © birgitH/[pixelio.de](#)

Châtaignes: © djama/[fotolia.de](#)



Sauf indication contraire, cet ouvrage et son contenu figurent sous [la licence suisse CC BY-SA 3.0](#).



Légumes de printemps

Asperges

– Rhubarbe



Légumes de printemps

Rhubarbe

– Asperges



Légumes du début d'été - automne

Brocolis

– Radis



Légumes du début d'été - automne

Radis

– Brocolis



Légumes d'été – fin automne

Poivrons

– Tomates



Légumes d'été – fin automne

Tomates

– Poivrons



Légumes d'hiver

Courges

– Salsifis



Légumes d'hiver

Salsifis

– Courges