

La chasse aux menus (jeu de plein air)



© Timo Ullmann/WWF Suisse

Le but du jeu est de concocter en groupe le plus grand nombre possible de menus complets et respectueux de l'environnement à l'aide de cartes représentant des denrées alimentaires. Chaque menu complet comprend 5 cartes. Ces dernières peuvent être trouvées, échangées et subtilisées à l'adversaire. Elles sont gardées en lieu sûr au «village» de chaque groupe. Le gagnant est le groupe qui aura accumulé le plus de menus respectueux de l'environnement.

Déroulement

1) Préparation sans les élèves–

- Fixer tout d'abord les limites du terrain et celles de la place centrale appelée «place du marché» (p. ex. 4 m sur 4 m).
- Dissimuler un peu partout sur le terrain, sauf sur la place du marché, les cartes représentant les ingrédients qui serviront pour les 12 menus. Les cartes d'un menu ne sont pas cachées: elles serviront à expliquer le jeu.

2) Préparation avec les élèves

- Constituer 4 groupes de 4 à 6 élèves.
- Expliquer le terrain de jeu: donner les limites du terrain, montrer la place du marché et expliquer son

rôle: endroit stratégique où s'échangent les cartes. Eventuellement organiser un premier tour test.

- Laisser ensuite chaque groupe construire un «village» d'environ 2 m sur 2 à distance respectable de la place du marché et des autres groupes. Les groupes disposent de 5 à 10 minutes pour le faire à l'aide de matériaux naturels. Les cartes cachées que des élèves auraient déjà découvertes doivent être laissées à leur place.

3) Règles du jeu

- Les groupes essaient de concocter le plus de menus complets respectueux de l'environnement. Ils conservent les cartes dans leur village, où elles

Objectif

Etre capable d'élaborer un menu ménageant les ressources énergétiques et le climat

Age

A partir de 10 ans

Lieu

En plein air, sur un terrain parsemé d'obstacles et de cachettes pour dissimuler les cartes

Matériel

Cartes (en annexe)

Durée

60 minutes



sont à l'abri de la convoitise des autres groupes.

Un menu doit comprendre 5 éléments:

- 1 entrée ou 1 dessert (soupe, salade, gâteau, etc.)
- 1 aliment riche en glucides (riz, pommes de terre, pâtes, etc.)
- Des légumes riches en vitamines
- 1 aliment contenant des protéines: œuf, fromage, viande, haricots secs, etc.
- 1 boisson

» **Mais attention!** Seuls les menus respectueux de l'environnement rapportent beaucoup de points. Les «climate-killers» coûtent par contre des points de pénalité. Les groupes doivent trouver eux-mêmes ce que sont ces «climate-killers» ou alors «acheter» un renseignement (voir ci-dessous).

- Les groupes peuvent se procurer les cartes de différentes façons:
 - En les cherchant sur le terrain: elles peuvent en effet être cachées partout sur le terrain, sauf sur la place du marché.
 - En les échangeant sur la place du marché contre des cartes appartenant aux adversaires.
 - En les subtilisant aux adversaires: on peut voler des cartes aux joueurs des autres groupes en les touchant de la main. Il faut cependant, pour ce faire, avoir soi-même une carte sur soi. Si quelqu'un est «attrapé» (touché), on organise un tour de «feuille-caillou-ciseau» pour savoir qui s'en emparera. Il n'est pas possible de voler des cartes sur la place du marché ou dans le village.
- Demander un renseignement: si un groupe veut savoir dans quelle mesure un produit est «bon» et s'il rapporte des points ou des points de pénalité, il peut le demander à l'enseignant. Mais cela lui coûte une carte par renseignement. L'enseignant peut recacher les cartes qui lui sont ainsi rendues.
- Le jeu s'achève après une demi-heure ou lorsque les 11 menus complets ont tous été conçus par les groupes.

4) Décompte des points

- Chaque menu complet rapporte 8 points. Chaque menu auquel il manque seulement un élément rapporte 4 points.
- Des points de pénalité sont attribués quand un aliment du menu choisi ne s'inscrit pas dans une logique de respect de l'environnement:
 - 4 points de pénalité: hamburger, salami, steak, asperges (sud-américaines)
 - 1 point de pénalité: grosse tarte à la crème (dont la fabrication consomme beaucoup d'énergie et émet des gaz à effet de serre), 2 fromages à pâte dure (l'Emmental et le Comté), poulet
 - D'autres produits qui ne sont pas de saison peuvent coûter des points de pénalité.

Desserts/Entrées				
	Pêches	Fraises	Laitues pommées	Raisins
				
	Endives	Radis	Ours en gomme arabique	Melons jaunes

Remarque:

pour connaître la «saisonnalité» d'un fruit ou d'un légume, consultez le site www.wwf.ch/saisons

Pêches: Public

Fraises: Shizao [CC BY-SA 3.0](https://creativecommons.org/licenses/by-sa/3.0/)

Raisins: martin_l, [CC BY 2.0](https://creativecommons.org/licenses/by/2.0/)

Ours en gomme arabique: Sansculotte, [CC BY-SA 2.0](https://creativecommons.org/licenses/by-sa/2.0/)

Laitues pommées, Melons jaunes, Endives, Radis:

© Ines Florin/WWF Suisse



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/).

Desserts/Entrées				
	Gâteau au chocolat	Grosse tourte à la crème	Chocolat	Pralinés
Légumes				
	Asperges sud-américaines	Brocolis	Courgettes	Choux-fleurs

Gâteau au chocolat: David.Monniaux, [CC BY-SA 3.0](#),
 Grosse tourte à la crème: Public
 Chocolat: André Karwath aka Aka, [CC BY-SA 2.5](#)
 Pralinés: tup wanders, [CC BY 2.0](#)

Asperges sud-américaines: © Edyta Pawlowska/[fotolia.de](#)
 Brocolis, Courgettes, Choux-fleurs:
 © Ines Florin/WWF Suisse



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

Légumes				
	Courges	Epinards	Côtes de bette	Salsifis
				
	Tomates	Chicorées Pain de sucre	Poivrons	Panais

Courges: © MB/fotolia.de
 Salsifis: © blende40/fotolia.de
 Panais: © Wolfgang Jargstorff/fotolia.de

Epinards, Côtes de bette, Tomates, Chicorées Pain de sucre, Poivrons:
 © Ines Florin/WWF Suisse



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/).

Aliments riches en glucides



Riz



Riz complet



Pain



Maïs doux



Spaghetti



Cornettes



Nouilles






Semoule de maïs pour polenta

Riz: Fastily, [CC BY-SA 3.0](#)
Riz complet: Fastily, [CC BY-SA 3.0](#)
Pain: Public
Maïs doux: © Ines Florin/WWF Suisse

Spaghetti: Paolo Piscolla, [CC BY-SA 2.0](#)
Cornettes: Sherool, [CC BY-SA 3.0](#)
Nouilles: Luigi Chiesa, [CC BY-SA 3.0](#)
Semoule de maïs pour polenta: © Daorson/ [fotolia.de](#)



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

Aliments à base de glucides				
	Pommes de terre	Pommes de terre	Couscous	Millet
Aliments à base de protéines				
	Haricots	Poisson	Petits Pois	Tofu

Pommes de terre: © Ines Florin/WWF Suisse

Couscous: Josefine Stenudd, [CC BY 2.0](#)

Millet: Maria Lanznaster/[pixelio.de](#)

Haricots: © w. r. wagner/[pixelio.de](#)

Poisson: Tongsamendawon, [CC-BY-SA-3.0](#)

Petits Pois: © Leonid Nyshko/[fotolia.de](#)

Tofu: qnsagetyrtle, [CC BY-SA 2.0](#)



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

Aliments à base de protéines



Steak



Hamburger



Salami



Poulet



Œuf



Œuf



**Fromage à pâte dure
(Emmental)**



**Fromage à pâte dure
(Comté)**

Steak: CC0

Hamburger: Public

Salami: André Karwath, CC BY-SA 2.5

Poulet: quinn.anya, CC BY-SA 2.0

Œuf: Kacper «Kangel» Aniolek, CC BY-SA 3.0

Fromage à pâte dure (Emmental): Christian Bauer, CC BY 2.0

Fromage à pâte dure (Comté): Myrabella, CC-BY-SA-3.0



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

Boissons



Coca



Sirop de citron



Thé glacé



Orangeade



Eau
(du robinet)



Eau minérale



Eau (directement
du robinet)



Eau
(dans un verre)

Coca: [Andreas Moriok/pixelio.de](#)
Sirop de citron: [Polylerus, CC BY-SA 3.0](#)
Thé glacé: [Brigitte Niedermeier/pixelio.de](#)
Orangeade: [Benjamin Klack/pixelio.de](#)

Eau (du robinet): [W.J.Pilsak, CC BY-SA 3.0](#)
Eau minérale: [© matchka/pixelio.de](#)
Eau (directement du robinet): [de Li-sung CC BY-SA 2.5](#)
Eau (dans un verre): [Roger McLassus](#)



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

Boissons



Lait



Jus d'orange



Thé froid



Thé chaud

Lait: Stefan Kühn, [CC BY-SA 3.0](#)
Jus d'orange: Public
Thé froid: Zantastik, [CC BY-SA 2.0](#)
Thé chaud: Dfred, [CC BY-SA 2.5](#)



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