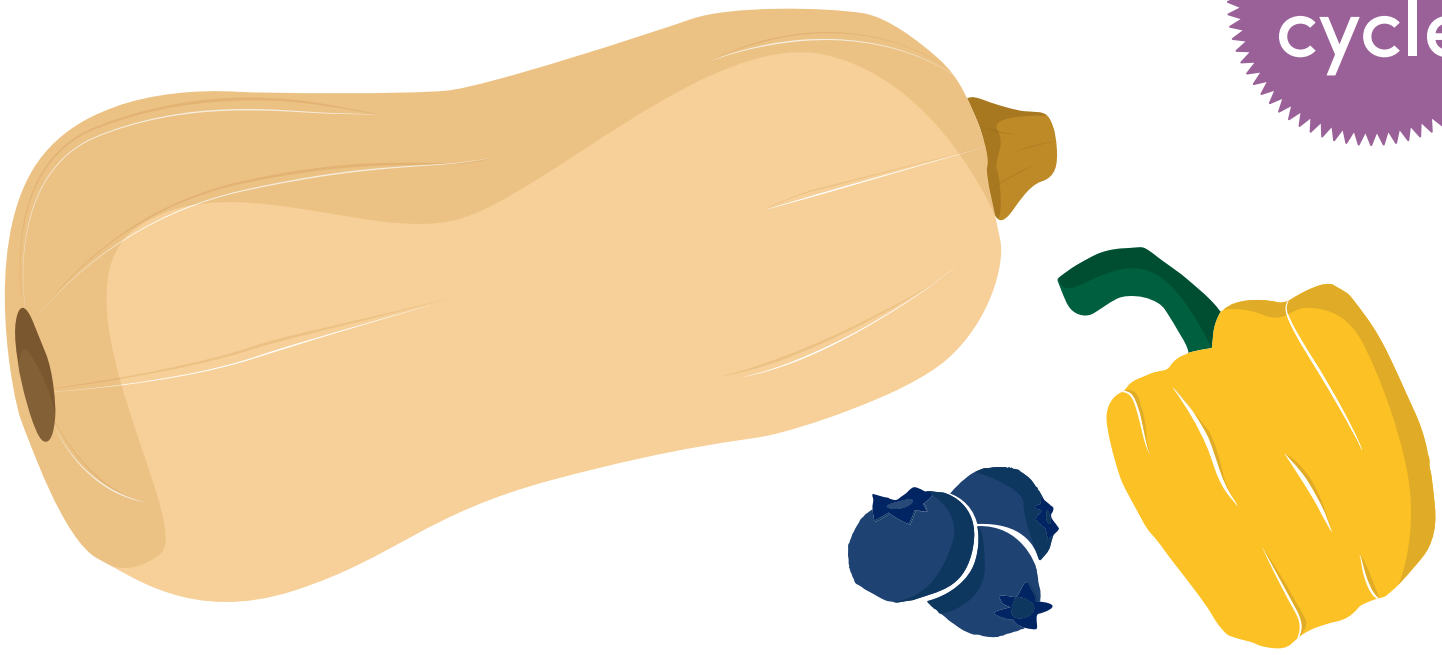
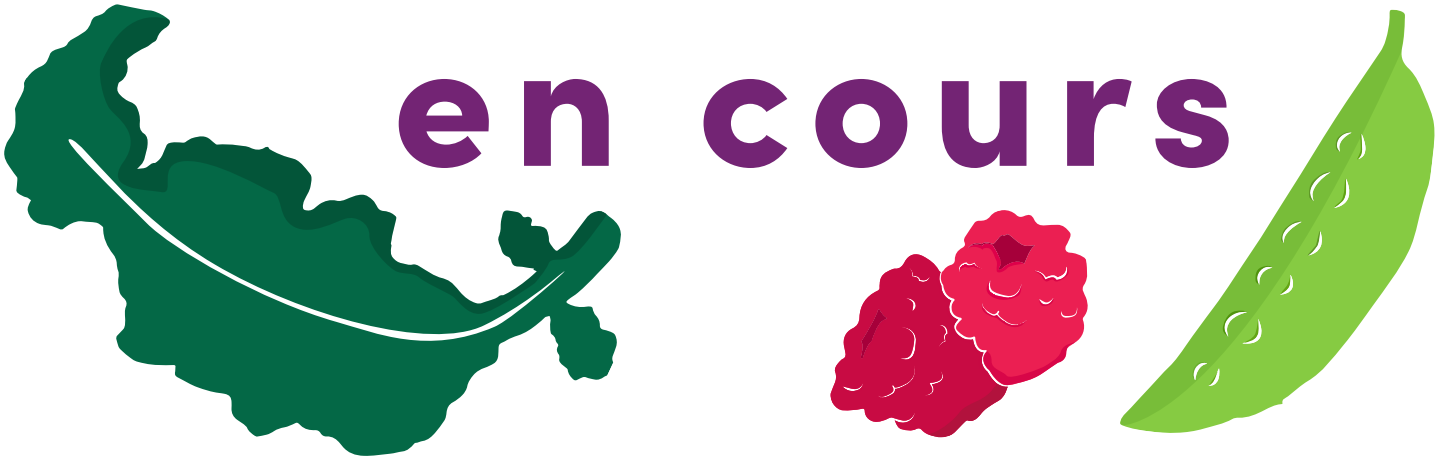
Fiche d'activité

Préparation: 20 minutes
Activité: 60 minutes

2e cycle



Le marché en cours



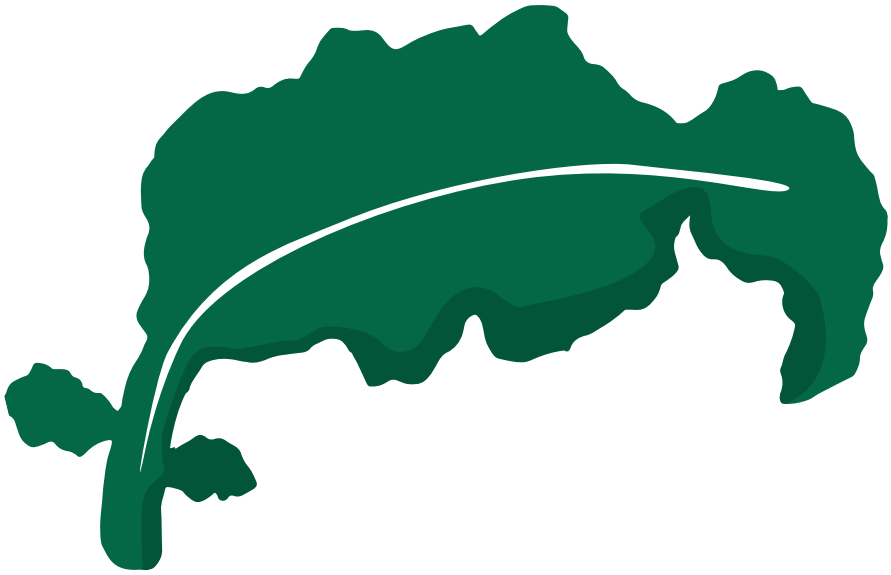
Primaire

Cette activité met en lumière les marchés publics, un lieu et une façon de s'approvisionner différente des épiceries et des supermarchés. Les marchés publics garantissent un accès plus direct avec le. la producteur. trice, à des produits frais, locaux et encouragent l'économie locale. S'y rendre permet aussi une sortie en famille agréable et une expérience sociale pour les consommateur.trices comme les producteurs.trices.

équiterre

Trousse À la soupe!

Unsplash © Annie Spratt



INTRODUCTION

Grâce à un jeu de rôle actif où ils simulent un marché public en classe, les élèves découvrent ce mode de mise en marché direct et vivant. Ils prennent conscience de la réalité des consommateurs.trices ainsi que des producteurs.trices québécois.es.

PROGRESSION DES APPRENTISSAGES

Cette activité favorise le développement de plusieurs compétences et de savoirs dansdes disciplines variées chez les élèves du 2ème cycle du primaire

LES DISCIPLINES

Français[2]

Compétences :

- Lire des textes variés
- Communiquer oralement

Savoirs visés

- Stratégies de lecture
  - A. Stratégies de reconnaissance et d'identification des mots d'un texte
  - B. Stratégies de gestion de la compréhension
- Stratégies de communication orale
  - A. Stratégie d'exploration
  - B. Stratégie de partage
  - C. Stratégie d'écoute
  - D. Stratégie d'évaluation

Mathématique[3]

Compétences :

- Résoudre une situation-problème
- Communiquer à l'aide du langage mathématique
- Raisonner à l'aide de concepts et de processus mathématiques

Savoirs visés

- Arithmétiques, sens et écriture des nombres
  - A. Nombres naturels inférieurs à 1 000
- Arithmétique, sens des opérations sur des nombres
  - A. Nombres naturels inférieurs à 1 000
- Arithmétique, opération sur des nombres
  - A. Nombres naturels (selon les balises de chaque cycle)
  - C. Nombres décimaux

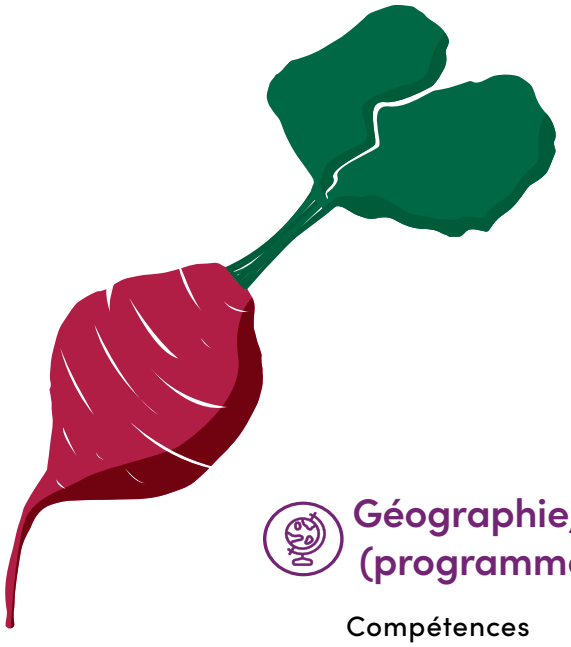
Science et technologies[4]

Compétences :

- Mettre à profit les outils, objets et procédés de la science et de la technologie
- Communiquer à l'aide des langages utilisés en science et technologies

Savoirs visés

- La Terre et l'espace
- L'univers vivant
  - B. Énergie
  - D. Systèmes et interaction
  - F. Langage approprié



Géographie, histoire et éducation à la citoyenneté (programme d'étude d'univers social)[5]

Compétences

- Lire l'organisation d'une société sur son territoire
- Interpréter le changement dans une société et sur son territoire

Savoirs visés

- Organisation d'une société sur son territoire
  - A. Aujourd'hui : Première représentation d'une société (1er cycle)
- Démarche de recherche et de traitement de l'information en géographie et en histoire
  1. Prendre connaissance d'un problème
  2. S'interroger, se questionner
  3. Planifier une recherche
  4. Cueillir et traiter l'information
  5. Organiser l'information
  6. Communiquer le résultat de sa recherche

Éthique et culture religieuse[6]

Compétences :

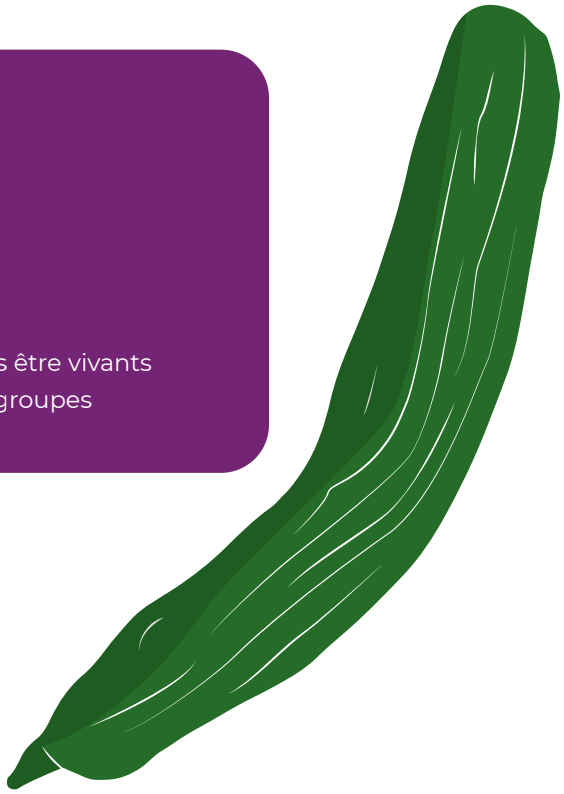
- Réfléchir sur des questions éthiques

Savoir visés :

- Réfléchir sur des questions éthiques

  A. Les besoins des êtres humains et d'autres être vivants

  C. Les relations interpersonnelles dans des groupes



DÉROULEMENT

Préparation

À afficher ou à consulter avec les élèves :

- Lexique **(Annexe 1)** ;

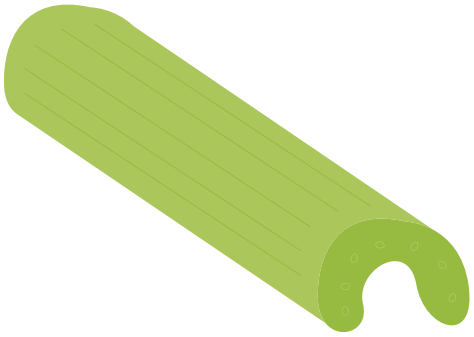
À remettre aux élèves/enfants :

- Fiches rôles : clients.es **(Annexe 2)**
- Fiches rôles : commerçants.es **(Annexe 4)**
- De l'argent Monopoly (facultatif) ;
- Des costumes de commerçants.es (facultatif).
- Les affiches des commerçants.es réalisées au préalable par les élèves (facultatif).

Mise en situation et activation des connaissances antérieures

Questionnez les élèves sur leur expérience dans les épiceries :

- As-tu déjà été au marché ? Qu'est-ce que tu as le plus aimé ?
- Quels produits étaient vendus au marché ?
- As-tu vu une différence entre les produits vendus au printemps, à l'été ou à l'automne ? Pourquoi à ton avis ?



Réalisation

1. Pour commencer, consultez le lexique **(Annexe 1)** avec le groupe pour faciliter la compréhension de l'activité.
2. Séparez les élèves en deux groupes : le premier représentera les **commerçants.es** et le deuxième, les **clients.es.** Les clients.es devront faire les achats selon la liste d'épicerie et les critères qui leur seront attribués en vue de la confection d'un repas. Les commerçants.es tenteront de les influencer afin de leur vendre leurs produits.
3. Divisez le groupe des commerçants.es en cinq sous-groupes et distribuez-leur une fiche commerçant différente **(Annexe 4)**. Demandez à chaque sous-groupe de préparer leurs kiosques, leurs personnages (d'imaginer leur personnalité et, si possible, leurs costumes), et d'élaborer leurs stratégies de vente auprès des clients.es.
4. Divisez le groupe des clients.es en quatre sous-groupes et distribuez-leur une fiche de rôle **(Annexe 2)**. Demandez à chaque sous-groupe de préparer sa liste d'épicerie et de déterminer ses critères d'achat, comme par exemple : le prix, la quantité, la fraîcheur, la certification biologique, la solidarité envers les producteurs.trices locaux. Rappelez aux groupes qu'ils ont un budget spécifique à respecter. Si l'argent Monopoly est utilisé, distribuez 30 $ à chaque groupe (en petites coupures).
5. Après avoir laissé 20 minutes de préparation aux élèves, annoncez l'ouverture du marché. Les clients.es se déplacent aux différents kiosques, s'engagent dans de multiples échanges, prises d'informations et achats. Continuer le jeu jusqu'à ce que tous les groupes aient terminé leurs emplettes.

Variantes

- Pour donner une dimension plus créative à l'activité, vous pouvez répartir les rôles à l'avance et laisser le temps aux élèves de préparer leur kiosque, leurs affiches et leurs costumes.

- Les coûts de production sont inscrits sur les fiches de rôle des commerçants.es. Vous avez le choix d'aborder la notion avec le groupe ou non. Durant les 20 minutes de préparation, vous pouvez demander aux commerçants.es de calculer la différence entre le coût de vente et le coût de production de leurs produits, c'est-à-dire l'argent qui leur revient. Lors de la discussion, demandez aux élèves s'ils ont bien compris l'intérêt de ce calcul : il leur permet d'évaluer combien ils pourront gagner par rapport à leur coût de production. Il est important que les élèves comprennent que les commerçants.es ont besoin de cette marge pour avoir un revenu, payer leurs frais fixes (loyer, matériel, transport, etc.), rémunérer leurs employés. ées, etc.

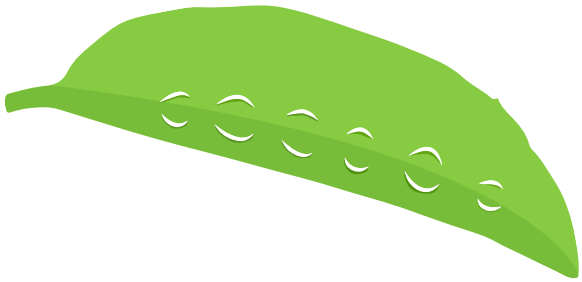
Intégration

Discussion

- Effectuer un tour de classe auprès :
  - Des groupes de clients.es : Ont-ils réussi à compléter leur liste de courses ? Ont-ils réussi à choisir des aliments selon leurs critères ? Les choix étaient-ils faciles ? Ont-ils aimé leur expérience ?
  - Des groupes de commerçants.es : Qu'ont-ils vendu ? Était-ce facile de vendre leurs produits ? Quels produits étaient les plus difficiles à vendre et pourquoi ?

- Discuter maintenant des principales différences et des avantages à acheter au marché auprès de commerçants.es locaux plutôt qu'au supermarché. Voici quelques pistes : lien et interaction directe avec les producteurs.trices, fraîcheur, variétés des produits, réduction du transport et du nombre d'intermédiaires de la chaîne de distribution alimentaire, en saison en particulier, prix souvent moindres que ceux du supermarché (même s'il faut rester vigilant, les prix pouvant être très variables), etc.

- Montrer aux élèves qu'ils peuvent influencer les choix alimentaires de leur famille en posant des questions telles que : Où ta famille achète-t-elle les aliments ? Pour quelle(s) raison(s) ?



Réinvestissement :

- Pour approfondir les nombreuses notions abordées dans les différents rôles, réalisez l'activité **Léon LE BØN Poivron**.

- Élaborez avec les élèves un menu à partir des aliments vendus au marché en classe.

- Réalisez un marché public dans la cour de l'école avec des élèves qui ont cuisiné des produits, comme de la compote aux pommes, des confitures, etc. (Portez attention aux allergies.)

- Organisez un vrai marché public en invitant des producteurs.trices de la région à faire goûter leurs produits et à interagir avec les jeunes et leur famille.

- Aussi, vous pouvez mener une campagne de financement **Écoles enracinées** qui permet à votre établissement de récolter des fonds pour vos projets par la vente de paniers bio et locaux livrés directement par une productrice ou un producteur de la région.

- Réalisez collectivement un travail de recherche sur le cycle de vie d'un aliment, de la graine plantée par le. la producteur. trice au produit acheté par le. la consommateur. trice (Comment poussent les végétaux ? Comment sont-ils récoltés ? Qui s'occupe du transport de la ferme à la compagnie de distribution ou de transformation ? Où le produit est-il emballé ? Où a été fabriqué l'emballage ? Qui s'occupe de la distribution du produit jusqu'à l'épicerie ?). Retrouvez de nombreuses ressources dans **la trousse d'action anti-gaspillage alimentaire** de la Commission de coopération environnementale.

- Enfin, vous pouvez proposer aux élèves d'accompagner la fermière Iris dans son quotidien, du champ au marché, à travers les divers jeux de la trousse **Tous au marché** de l'Association des marchés publics du Québec.

CONCLUSION

Cette activité permet aux élèves d'entrer dans la peau des actrices et des acteurs du marché public et d'en comprendre les différents enjeux.elle aborde de nombreuses notions comme l'agriculture et l'alimentation durable, le cycle de vie des aliments ou encore la sécurité alimentaire.

Le saviez-vous ?

S'approvisionner dans les marchés publics est une belle occasion de soutenir l'économie locale, de se procurer une grande variété d'aliments frais, de diminuer les impacts négatifs du transport tout en préservant le savoir-faire agricole. Les emballages étant moins présents dans un marché public que dans une épicerie ordinaire, il est aussi plus facile d'acheter des aliments en vrac et de contribuer à réduire l'utilisation du plastique en apportant vos sacs réutilisables !

Un grand nombre de marchés publics sont répertoriés par l'**Association des marchés publics du Québec.** Pour découvrir les marchés de solidarité régionale ou des regroupements de producteurs.trices présents partout au Québec, consultez la page **Répertoires** du site internet d'Équiterre.

ANNEXE 1 - LEXIQUE CLASSÉ PAR THÈMES

Local

Aliment local
Un produit cultivé ou préparé à proximité de chez soi, que ce soit à l'échelle provinciale, régionale, ou même dans son propre jardin.

Aliment importé
Un produit qui a été créé dans un autre pays et qui est transporté jusqu'ici.

Intermédiaires
Personnes qui se retrouvent entre le. la producteur. trice et les clients.es dans la chaîne de production. Les intermédiaires vont transformer, transporter et distribuer les aliments (ex : grossiste, épicerie, etc.).

Biologique

Agriculture biologique
Type d'agriculture dont les techniques respectent la nature, qui n'utilise pas de produits chimiques (comme des pesticides ou des engrais de synthèse par exemple) ou des organismes génétiquement modifiés (OGM). Au Québec, l'appellation « biologique » est encadrée par une loi du gouvernement du Québec. Cette loi exige que tous les aliments portant l'appellation « biologique » soient certifiés par un organisme de certification officiellement reconnu. [8]

Aliment biologique
Un aliment biologique est produit ou transformé selon les exigences des normes biologiques. Pour pouvoir porter la mention « biologique » les produits qui répondent aux conditions doivent être certifiés par un organisme de contrôle reconnu.

Déchets

Zéro (Ø) déchet
Sans emballage, qui ne crée donc aucun déchet. La démarche Zéro Déchet vise à réduire sa production de déchets en changeant notre mode de consommation.

Suremballage
Lorsqu'un produit est vendu dans de nombreux emballages qui ne sont pas nécessaires comme souvent les emballages individuels ou le double emballage. Le suremballage est une pratique non durable.ex : une boîte de biscuits où tous les biscuits sont emballés dans des sachets en plastique individuels.

Nutritif

Nutritif

Une alimentation nutritive et saine est composée d'une variété d'aliments qui incluent : des fruits et légumes, des aliments à grains entiers (ex : orge, avoine, pain à grains entiers) et des aliments protéinés, de préférence d'origine végétale (ex : légumineuses, tofu, oeufs volaille). Les aliments de base, peu ou pas transformés (ex : une pomme) sont également privilégiés.[9]

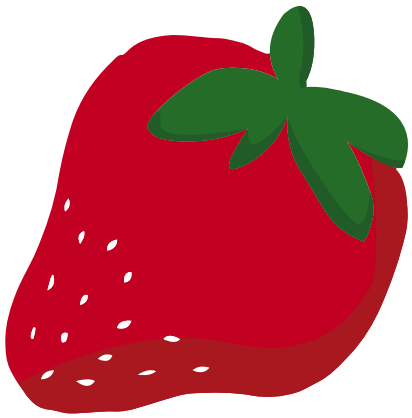
Aliment transformé

Produit fait à partir d'un ou de plusieurs aliments frais de base (ex : carotte, pois chiche, lait, pommes, etc.) qui a été modifié par l'industrie alimentaire et a subi des transformations dans le but d'améliorer sa conservation ou d'en faciliter la préparation (ex : les fruits séchés, les légumes surgelés, les légumineuses en conserve, le fromage, etc.)[10]

Option : Le coût de production

Le coût de production représente toutes les dépenses réalisées pour créer un produit. Par exemple, le coût de production d'une productrice maraîchère représente toutes les dépenses qu'elle doit réaliser pour produire ses légumes (elle doit payer les semences, le système d'arrosage pour ses cultures, les machines...).

La différence entre le coût de production et le prix de vente représente l'argent qui revient à la productrice.



ANNEXE 2 - FICHES DE RÔLE - CLIENTS.ES

Version à distribuer aux élèves :

1er groupe

Vous êtes les parents de deux beaux enfants de six et huit ans. Vous devez faire l'épicerie pour une journée. Il vous manque quelques ingrédients pour vos repas. Vous aimez bien aller au marché et acheter les produits directement de la productrice ou du producteur local.e, même si, selon vous, c'est un peu plus cher qu'à l'épicerie. L'expérience est tellement plus intéressante ! Vos enfants et vous aimez connaître votre producteur. trice et pouvoir visiter sa ferme chaque été. Cette visite à la ferme, toujours très amusante, vous permet de découvrir comment poussent les légumes que vous mangez tout au long de l'année.

Voici les achats à faire :

- un fromage de chèvre aux fines herbes ;
- du poulet bio ;
- deux grosses tomates rouges ;
- un casseau de fraises ;
- un litre de lait.

Vous avez un budget de 25 $ pour réaliser ces achats.

2e groupe

Vous êtes un couple de personnes âgées. Vous devez faire quelques emplettes.
Vous aimez bien aller au marché puisque vous y rencontrez des gens et pouvez discuter avec les commerçants.es. Cela vous permet de socialiser un peu. Vous avez peu d'argent, mais vous voulez acheter le plus possible dans ce marché. Vous espérez qu'en expliquant votre situation financière précaire aux commerçants.es, ils accepteront peut-être de vous faire un rabais à certaines conditions.

Voici les achats à faire :

- de la viande pour deux personnes ;
- quelques pommes de terre ;
- un sac de carottes de deux livres ;
- un sac de pommes de cinq livres (si le budget le permet).

Vous avez un budget de 15 $ pour effectuer ces achats.

3e groupe

Vous êtes un.e étudiant.e à l'université vivant seul.e dans un appartement. Vous disposez de peu d'argent pour effectuer vos achats, mais vous avez le goût d'acheter des aliments biologiques. De plus, vous avez découvert une diversité de produits locaux au marché près de votre appartement. Depuis ce temps, vous recherchez des produits de saison pour leur couleur, leur goût et leur fraîcheur !

Voici les achats à faire :

- du tofu biologique ;
- un brocoli biologique ;
- un casseau de cerises de terre ;
- un melon d'eau (si le budget le permet) ;
- un litre de lait.

Vous avez un budget de 18 $ pour effectuer ces achats.

4e groupe

Vous êtes un couple de jeunes professionnels. les. Vous devez faire quelques emplettes pour un repas avec des amis.es. Vous voulez les impressionner avec des aliments frais et de qualité, et vous avez choisi de servir un menu végétarien. Vous pensez qu'il est important d'acheter directement des producteurs.trices locaux. les, car leurs aliments sont frais.

Voici les achats à faire :

- des légumineuses pour réaliser des boulettes végétariennes ;
- un légume vert ;
- deux fromages ;
- un sac de cinq livres de pommes ;
- deux litres de boisson végétale.

Vous avez un budget de 30 $ pour effectuer ces achats.

ANNEXE 3 - FICHES DE RÔLE - CLIENTS.ES

Version pour les enseignants.es

1er groupe

Vous êtes les parents de deux beaux enfants de six et huit ans. Vous devez faire l'épicerie pour une journée. Il vous manque quelques ingrédients pour vos repas. Vous aimez bien aller au marché et acheter les produits directement de la productrice ou du producteur local.e, même si, selon vous, c'est un peu plus cher qu'à l'épicerie. L'expérience est tellement plus intéressante ! Vos enfants et vous aimez connaître votre producteur et pouvoir visiter sa ferme chaque été. Cette visite à la ferme, toujours très amusante, vous permet de découvrir comment poussent les légumes que vous mangez tout au long de l'année.

Voici les achats à faire :

- un fromage de chèvre aux fines herbes ;
- du poulet bio ;
- deux grosses tomates rouges ;
- un casseau de fraises ;
- un litre de lait.

Vous avez un budget de 25 $ pour réaliser ces achats.

Notes pour l'enseignant.e - Ce rôle aborde principalement les deux notions suivantes :

- L'alimentation locale[11] : ce couple de parents privilégie la consommation d'aliments dont la provenance est proche de chez eux.
- Le circuit court[12] : ce rôle aborde les avantages d'acheter directement des producteurs.trices locaux, sans passer par des intermédiaires (comme à l'épicerie par exemple).

2e groupe

Vous êtes un couple de personnes âgées. Vous devez faire quelques emplettes.
Vous aimez bien aller au marché puisque vous y rencontrez des gens et pouvez discuter avec les commerçants.es. Cela vous permet de socialiser un peu. Vous avez peu d'argent, mais vous voulez acheter le plus possible dans ce marché. Vous espérez qu'en expliquant votre situation financière précaire aux commerçants.es, ils accepteront peut-être de vous faire un rabais à certaines conditions.

Voici les achats à faire :

- de la viande pour deux personnes ;
- quelques pommes de terre ;
- un sac de carottes de deux livres ;
- un sac de pommes de cinq livres (si le budget le permet).

Vous avez un budget de 15 $ pour effectuer ces achats.

Notes pour l'enseignant.e - Ce rôle aborde principalement les deux notions suivantes :

- La sécurité alimentaire[13] : le budget du couple de personnes âgées n'est pas suffisant pour acheter tous les produits de la liste. Cela met en lumière le fait que l'insécurité alimentaire est une réalité au Québec.
- Le plaisir de discuter avec les producteurs.trices du marché pour créer un lien social.

3e groupe

Vous êtes un.e étudiant.e à l'université vivant seul.e dans un appartement. Vous disposez de peu d'argent pour effectuer vos achats, mais vous avez le goût d'acheter des aliments biologiques. De plus, vous avez découvert une diversité de produits locaux au marché près de votre appartement. Depuis ce temps, vous recherchez des produits de saison pour leur couleur, leur goût et leur fraîcheur !

Voici les achats à faire :

- du tofu biologique ;
- un brocoli biologique ;
- un casseau de cerises de terre ;
- un melon d'eau (si le budget le permet) ;
- un litre de lait.

Vous avez un budget de 18 $ pour effectuer ces achats.

Notes pour l'enseignant.e – Ce rôle aborde principalement les deux notions suivantes :

- L'alimentation biologique[14] : cet.te étudiant.e fait le choix d'aliments qui se distinguent des produits courants par leur production plus respectueuse de l'environnement et de la santé humaine (sans utilisation de pesticides chimiques, par exemple).
- La saisonnalité[15] : ce rôle introduit les élèves à l'achat de produits de saison.

4e groupe

Vous êtes un couple de jeunes professionnels. les. Vous devez faire quelques emplettes pour un repas avec des amis.es. Vous voulez les impressionner avec des aliments frais et de qualité, et vous avez choisi de servir un menu végétarien. Vous pensez qu'il est important d'acheter directement des producteurs.trices locaux. les, car leurs aliments sont frais.

Voici les achats à faire :

- des légumineuses pour réaliser des boulettes végétariennes ;
- un légume vert ;
- deux fromages ;
- un sac de cinq livres de pommes ;
- deux litres de boisson végétale.

Vous avez un budget de 30 $ pour effectuer ces achats.

Notes pour l'enseignant.e – Ce rôle aborde principalement les deux notions suivantes :

- L'alimentation végétarienne[16] : L'alimentation végétarienne exclut les protéines d'origine animale de l'alimentation, que ce soit pour des raisons éthiques, environnementales ou encore de santé.en effet, augmenter sa consommation d'aliments d'origine végétale a un effet bénéfique sur sa santé et sur celle de l'environnement. La réduction de sa consommation de viande a également un impact économique, étant donné que la viande représente environ 18 % du budget d'épicerie au Québec, ce qui en fait la plus grosse dépense.[17]
- L'alimentation saine[18] : il s'agit d'une alimentation nutritive, composée d'une variété d'aliments qui incluent : des fruits et légumes, des aliments à grains entiers (ex : orge, avoine, pain à grains entiers) et des aliments protéinés, de préférence d'origine végétale (ex : légumineuses, tofu, oeufs, volaille). Les aliments de base, peu ou pas transformés (ex : une pomme) sont également privilégiés. Les achats à faire ici permettent de constituer un repas sain.

ANNEXE 4 - FICHES DE RÔLE - COMMERÇANTS.ES

Version à distribuer aux élèves :

Madame Frugivore

Votre production

Vous êtes une productrice biologique de fruits et de légumes de la région.
Votre production est reconnue par un organisme de certification biologique et vous faites partie d'une coopérative de producteurs.trices.

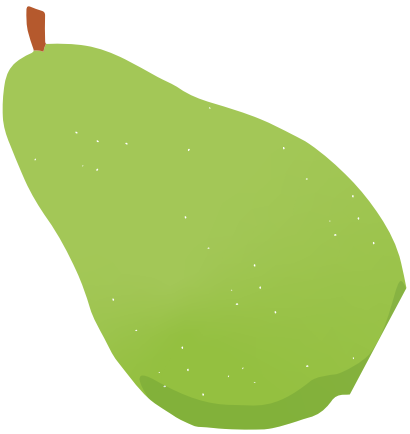
Vente

- Vous vendez les surplus de votre production au marché. Cependant, la majorité de vos récoltes sont vendues grâce aux abonnements aux paniers bio. Selon ce mode de mise en marché, vos clients.es vous paient en début de saison, puis ils.elles reçoivent à chaque semaine un panier de fruits et de légumes biologiques durant la saison.
- Vous venez au marché non seulement pour écouler vos surplus de récolte mais aussi parce que vous aimez bien vendre directement aux clients.es.

Prix des aliments

Voici une liste des prix de vos aliments au marché. La première colonne vous donne le prix de vente que vous avez fixé pour vos produits. La deuxième colonne indique le coût nécessaire pour produire chaque aliment. Le revenu ainsi réalisé (la différence entre le prix de vente et le coût de production) vous est nécessaire afin de payer votre salaire et celui de vos employés.es, votre équipement, vos frais de transport, etc.

Produits (biologiques)	Prix de vente	Coût de production
1 brocoli	3,0 $	1,5 $
1 tomate ancestrale	1,5 $	0,5 $
2 livres de carottes	3,0 $	1,5 $
1 casseau de cerises de terre	2,5 $	1,5 $
1 casseau de fraises d'automne	2,5 $	1,5 $
1 gros melon d'eau	5,0 $	3,0 $
5 livres de pommes	4,0 $	2,5 $



Monsieur Bovin

Votre production

- Vous avez un troupeau de bœuf, des moutons et quelques volailles.
- Vous êtes le seul producteur de viande certifiée biologique de la région.
- Vous utilisez les services d'un boucher qui habite à 15 minutes de votre ferme.

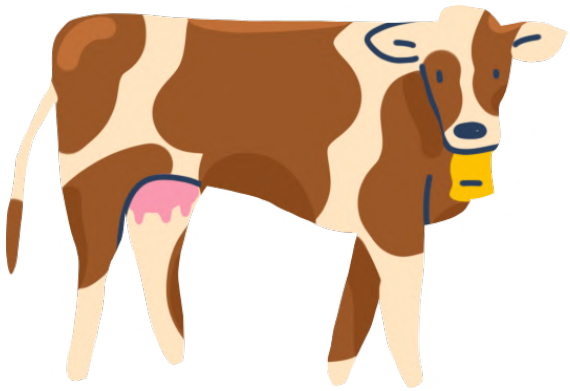
Vente

Étant un éleveur biologique, vous êtes tenu de suivre des règles strictes pour être certifié et assurer la qualité de la viande. Par exemple, tous les composants de la nourriture pour vos troupeaux doivent être biologiques, l'utilisation d'antibiotiques est interdite, et tous vos animaux doivent avoir accès à l'extérieur et à des aires d'exercice appropriées. L'accès à un pâturage pour les herbivores est même obligatoire (quand les conditions météorologiques le permettent). [19] Vous pouvez donc vendre votre viande à un prix un peu plus élevé.

Prix des aliments

Voici une liste des prix de vos aliments au marché. La première colonne vous donne le prix de vente que vous avez fixé pour vos produits. La deuxième colonne indique le coût nécessaire pour produire chaque aliment. Le revenu ainsi réalisé (la différence entre le prix de vente et le coût de production) vous est nécessaire afin de payer votre salaire et celui de vos employés.es, votre équipement, vos frais de transport, etc.

Produits	Prix de vente	Coût de production
1 steak de boeuf bio pour 2 personnes	13,0 $	9,0 $
1 morceau de poulet bio	5,0 $	3,0 $
10 tranches de jambon bio	4,0 $	2,5 $
2 livres de carottes	2,0 $	1,0 $
1 botte de chou kale	2,0 $	1,0 $



Madame Fromagère

Votre production

- Vous êtes propriétaire d'un troupeau de chèvres laitières. Vous fabriquez du fromage à partir du lait de vos chèvres.
- Vous n'êtes pas certifiée biologique, mais êtes très écologique dans vos méthodes d'élevage.
- Les chèvres sont dehors durant l'été, elles rentrent seulement pour se faire traire ou lorsqu'il commence à faire plus froid.

Vente

- Vous vendez le lait et le fromage de chèvre dans votre ferme (vous êtes sur une route passante et plusieurs de vos clients.es s'arrêtent chez vous) et au marché public.
- Vous devez vendre beaucoup de produits au marché public pour être en mesure de survivre financièrement.

Prix des aliments

Voici une liste des prix de vos aliments au marché. La première colonne vous donne le prix de vente que vous avez fixé pour vos produits. La deuxième colonne indique le coût nécessaire pour produire chaque aliment. Le revenu ainsi réalisé (la différence entre le prix de vente et le coût de production) vous est nécessaire afin de payer votre salaire et celui de vos employés.es, votre équipement, vos frais de transport, etc.

Produits	Prix de vente	Coût de production
1 litre de lait de chèvre	2,5 $	1,5 $
1 fromage de chèvre à tartiner nature	4,0 $	2,5 $
1 pot de crème fraîche épaisse	6,5 $	3,5 $
1 fromage de chèvre à tartiner aux fines herbes	4,5 $	3,0 $

Monsieur Carotte

Votre production

Vous êtes un producteur maraîcher de la région depuis 25 ans. Afin de vous assurer d'obtenir des récoltes abondantes et d'être en mesure de fournir suffisamment de légumes aux chaînes d'alimentation, vous utilisez des engrais et certains pesticides dans vos champs. Vous êtes d'ailleurs reconnu dans la région pour faire les plus belles carottes!

Vente

Vous vendez la majeure partie de vos légumes directement aux chaînes d'alimentation. Vous venez par contre à l'automne vendre le surplus de votre récolte au marché. Vous pouvez vendre ce surplus plus cher puisqu'il n'y a aucun intermédiaire.

Prix des aliments

Voici une liste des prix de vos aliments au marché. La première colonne vous donne le prix de vente que vous avez fixé pour vos produits. La deuxième colonne indique le coût nécessaire pour produire chaque aliment. Le revenu ainsi réalisé (la différence entre le prix de vente et le coût de production) vous est nécessaire afin de payer votre salaire et celui de vos employés.es, votre équipement, vos frais de transport, etc.

Produits	Prix de vente	Coût de production
Produits 2 livres de carottes	1,5 $	0,5 $
2 livres de betteraves rouges	1,5 $	0,5 $
5 livres de pommes de terre	3,0 $	1,5 $
1 brocoli	2,0 $	0,5 $
1 tomate de serre	1,0 $	0,5 $

Madame Lépicièreducoin

Votre production

- Contrairement aux autres commerçants.es, vous êtes propriétaire d'une épicerie, mais vous n'êtes pas une productrice. Ainsi, vous achetez des produits à plusieurs productions locales.
- Pour les produits qui viennent de loin, comme les bananes par exemple, vous faites affaire avec des entreprises de distribution qui font de l'importation.
- Vous vendez beaucoup de produits du Québec, car vos clients.es en demandent et aiment particulièrement la fraîcheur des aliments de saison.
- Vous proposez également et de plus en plus de produits biologiques, car ils se vendent très rapidement.

Prix des aliments

Voici une liste des prix de vos aliments au marché. La première colonne vous donne le prix de vente que vous avez fixé pour vos produits. La deuxième colonne indique le prix que vous avez payé pour acheter les aliments au producteur ou à la productrice. Le revenu ainsi réalisé (la différence entre le prix de vente et le coût d'achat) vous est nécessaire afin de payer votre salaire et celui de vos employés.es, votre équipement, vos frais de transport, etc.

Produits	Prix de vente	Coût de production
1 litre de lait de vache	2,5 $	1,5 $
1 litre de lait de soya biologique	3,0 $	1,5 $
1 fromage à pâte ferme local	5,0 $	2,5 $
1 fromage de chèvre à tartiner aux fines herbes	4,0 $	2,5 $
1 steak de bœuf local pour 2 personnes	10,0 $	7,0 $
1 sac de lentilles bio	3,0 $	1,0 $
1 sac de pommes	2,5 $	1,5 $
1 brique de tofu bio	4,0 $	2,0 $
Un lot de 4 bananes	3,0 $	1,5 $

ANNEXE 5 - FICHES DE RÔLE - COMMERÇANTS.ES

Version pour les enseignants.es

Madame Frugivore

Votre production

Vous êtes une productrice biologique de fruits et de légumes de la région.
Votre production est reconnue par un organisme de certification biologique et vous faites partie d'une coopérative de producteurs.trices.

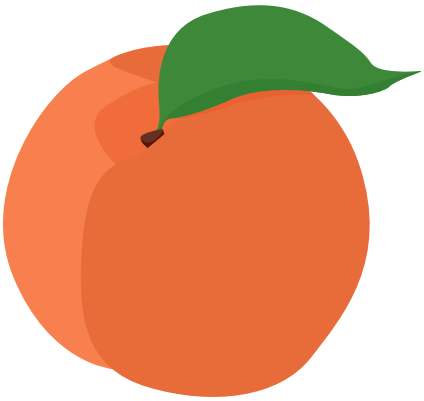
Vente

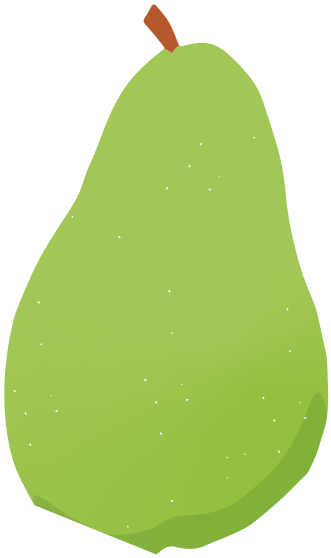
- Vous vendez les surplus de votre production au marché. Cependant, la majorité de vos récoltes sont vendues grâce aux abonnements aux paniers bio. Selon ce mode de mise en marché, vos clients.es vous paient en début de saison, puis ils.elles reçoivent à chaque semaine un panier de fruits et de légumes biologiques durant la saison.
- Vous venez au marché non seulement pour écouler vos surplus de récolte mais aussi parce que vous aimez bien vendre directement aux clients.es.

Prix des aliments

Voici une liste des prix de vos aliments au marché. La première colonne vous donne le prix de vente que vous avez fixé pour vos produits. La deuxième colonne indique le coût nécessaire pour produire chaque aliment. Le revenu ainsi réalisé (la différence entre le prix de vente et le coût de production) vous est nécessaire afin de payer votre salaire et celui de vos employés.es, votre équipement, vos frais de transport, etc.

Produits (biologiques)	Prix de vente	Coût de production
1 brocoli	3,0 $	1,5 $
1 tomate ancestrale	1,5 $	0,5 $
2 livres de carottes	3,0 $	1,5 $
1 casseau de cerises de terre	2,5 $	1,5 $
1 casseau de fraises d'automne	2,5 $	1,5 $
1 gros melon d'eau	5,0 $	3,0 $
5 livres de pommes	4,0 $	2,5 $

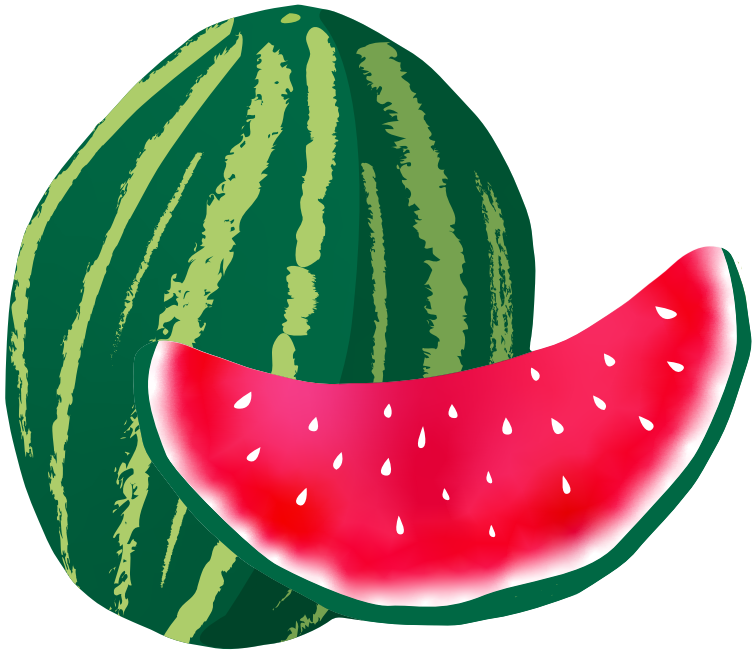


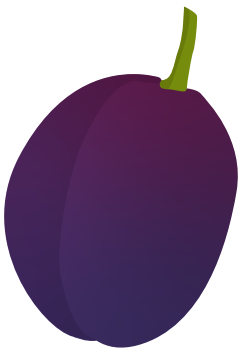


Madame Frugivore

Note pour l'enseignant.e : Ce rôle aborde les notions suivantes :

- **L'agriculture biologique**[20] : cette productrice met en évidence le fait qu'un produit certifié biologique se distingue d'un produit courant par ses techniques de production, plus respectueuses de l'environnement et de la santé humaine.
- **Les paniers bio et l'Agriculture Soutenue par la Communauté (ASC)**[21] **:** ce rôle aborde le fonctionnement de l'ASC et ses avantages pour les productrices et les producteurs de chez nous.
  - **Agriculture Soutenue par la Communauté :** Un système qui permet aux agriculteurs.trices biologiques d'être payés. ées pour leur récolte avant le début de la saison par leurs clients.tes, en échange de quoi les agriculteurs.trices leur livreront chaque semaine un panier de légumes biologiques pour une période déterminée. Cette façon de faire offre aux agriculteurs.trices la garantie d'un revenu tôt en saison et la possibilité de planifier d'avance la production et les récoltes, tout en assurant aux citoyens.ennes le privilège d'un lien direct avec le. la producteur. trice. [22]





Monsieur Bovin

Votre production

- Vous avez un troupeau de bœuf, des moutons et quelques volailles.
- Vous êtes le seul producteur de viande certifiée biologique de la région.
- Vous utilisez les services d'un boucher qui habite à 15 minutes de votre ferme.

Vente

Étant un éleveur biologique, vous êtes tenu de suivre des règles strictes pour être certifié et assurer la qualité de la viande. Par exemple, tous les composants de la nourriture pour vos troupeaux doivent être biologiques, l'utilisation d'antibiotiques est interdite, et tous vos animaux doivent avoir accès à l'extérieur et à des aires d'exercice appropriées. L'accès à un pâturage pour les herbivores est même obligatoire (quand les conditions météorologiques le permettent). [23] Vous pouvez donc vendre votre viande à un prix un peu plus élevé.

Prix des aliments

Voici une liste des prix de vos aliments au marché. La première colonne vous donne le prix de vente que vous avez fixé pour vos produits. La deuxième colonne indique le coût nécessaire pour produire chaque aliment. Le revenu ainsi réalisé (la différence entre le prix de vente et le coût de production) vous est nécessaire afin de payer votre salaire et celui de vos employés.es, votre équipement, vos frais de transport, etc.

Produits	Prix de vente	Coût de production
1 steak de boeuf bio pour 2 personnes	13,0 $	9,0 $
1 morceau de poulet bio	5,0 $	3,0 $
10 tranches de jambon bio	4,0 $	2,5 $
2 livres de carottes	2,0 $	1,0 $
1 botte de chou kale	2,0 $	1,0 $

Note pour l'enseignant.e : Ce rôle aborde les notions suivantes :

- **La certification biologique**[24] : celle-ci contient un certain nombre de conditions, qui peuvent parfois être exigeantes pour des petites productions, mais ce sont elles qui garantissent un moindre impact sur l'environnement.
- **L'élevage biologique**[25] : l'élevage biologique respecte des conditions qui visent à maximiser le bien-être animal et à minimiser l'impact de la production sur l'environnement. Par exemple, concernant le bien être animal, le producteur qui ne soigne pas un animal malade risque de perdre la certification pour tout son élevage et l'utilisation d'antibiotiques est interdit. Tous les animaux doivent avoir accès à l'extérieur et à des aires d'exercice appropriées. L'accès à un pâturage pour les herbivores est même obligatoire quand les conditions météorologiques le permettent. Concernant l'impact de la production sur l'environnement, une des actions requise est que tous les produits agricoles composant la ration fourragère doivent être biologiques.

Madame Fromagère

Votre production

- Vous êtes propriétaire d'un troupeau de chèvres laitières. Vous fabriquez du fromage à partir du lait de vos chèvres.
- Vous n'êtes pas certifiée biologique, mais êtes très écologique dans vos méthodes d'élevage.
- Les chèvres sont dehors durant l'été, elles rentrent seulement pour se faire traire ou lorsqu'il commence à faire plus froid.

Vente

- Vous vendez le lait et le fromage de chèvre dans votre ferme (vous êtes sur une route passante et plusieurs de vos clients.es s'arrêtent chez vous) et au marché public.
- Vous devez vendre beaucoup de produits au marché public pour être en mesure de survivre financièrement.

Prix des aliments

Voici une liste des prix de vos aliments au marché. La première colonne vous donne le prix de vente que vous avez fixé pour vos produits. La deuxième colonne indique le coût nécessaire pour produire chaque aliment. Le revenu ainsi réalisé (la différence entre le prix de vente et le coût de production) vous est nécessaire afin de payer votre salaire et celui de vos employés.es, votre équipement, vos frais de transport, etc.

Produits	Prix de vente	Coût de production
1 litre de lait de chèvre	2,5 $	1,5 $
1 fromage de chèvre à tartiner nature	4,0 $	2,5 $
1 pot de crème fraîche épaisse	6,5 $	3,5 $
1 fromage de chèvre à tartiner aux fines herbes	4,5 $	3,0 $

Note pour l'enseignant.e : Ce rôle aborde les notions suivantes :

- **Les différents modes de mise en marché :** que ce soit à la ferme, au marché ou en fournissant des épiceries, chaque mode de vente présente des avantages différents.
- **La transformation des aliments :** la transformation est la modification d'un produit pour en faire un autre (exemple : fabriquer du fromage à base de lait de chèvre). Dans le cas de ce rôle, la productrice transforme elle-même ses fromages, ce qui lui permet de diversifier ses produits et de réduire l'impact environnemental de la chaîne de transformation (à travers la réduction du transport, notamment).

Monsieur Carotte

Votre production

Vous êtes un producteur maraîcher de la région depuis 25 ans. Afin de vous assurer d'obtenir des récoltes abondantes et d'être en mesure de fournir suffisamment de légumes aux chaînes d'alimentation, vous utilisez des engrais et certains pesticides dans vos champs. Vous êtes d'ailleurs reconnu dans la région pour faire les plus belles carottes !

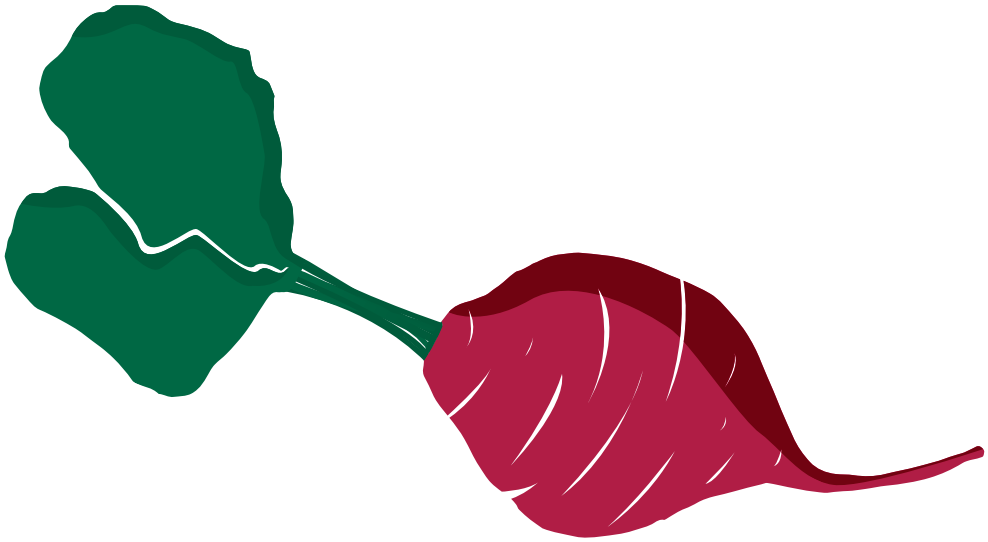
Vente

Vous vendez la majeure partie de vos légumes directement aux chaînes d'alimentation. Vous venez par contre à l'automne vendre le surplus de votre récolte au marché. Vous pouvez vendre ce surplus plus cher puisqu'il n'y a aucun intermédiaire.

Prix des aliments

Voici une liste des prix de vos aliments au marché. La première colonne vous donne le prix de vente que vous avez fixé pour vos produits. La deuxième colonne indique le coût nécessaire pour produire chaque aliment. Le revenu ainsi réalisé (la différence entre le prix de vente et le coût de production) vous est nécessaire afin de payer votre salaire et celui de vos employés.es, votre équipement, vos frais de transport, etc.

Produits	Prix de vente	Coût de production
2 livres de carottes	1,5 $	0,5 $
2 livres de betteraves rouges	1,5 $	0,5 $
5 livres de pommes de terre	3,0 $	1,5 $
1 brocoli	2,0 $	0,5 $
1 tomate de serre	1,0 $	0,5 $



Monsieur Carotte

Note pour l'enseignant.e : Ce rôle aborde les notions suivantes :

- **Les pesticides de synthèse**[26] : ce sont des produits chimiques utilisés pour contrôler les plantes, maladies et insectes indésirables dans une culture. Bien qu'ils aient été créés pour protéger les végétaux, les pesticides de synthèse peuvent avoir des effets collatéraux sur l'environnement et la santé. Ainsi, ils sont interdits dans l'agriculture biologique.
- **Les engrais chimiques :** aussi appelés engrais minéraux, ce sont des fertilisants déversés sur les cultures dans le but d'augmenter les rendements agricoles en apportant des nutriments dont les plants peuvent manquer. Or, ils contribuent à l'eutrophisation des plans d'eau (la contamination des sols et sous-sols, en particulier les nappes phréatiques) lorsqu'ils sont appliqués en trop grande quantité dans les champs, ce qui peut avoir de graves répercussions sur la santé humaine ainsi que sur l'environnement. [27]
- **Les coûts de production :** ils représentent toutes les dépenses réalisées pour créer un produit. Par exemple, le coût de production d'une productrice maraîchère représente toutes les dépenses qu'elle doit réaliser pour produire ses légumes (elle doit payer les semences, le système d'arrosage pour ses cultures, les machines...). La différence entre le coût de production et le prix de vente représente l'argent qui revient à la productrice.

Madame Lépicièreducoin

Votre production

- Contrairement aux autres commerçants.es, vous êtes propriétaire d'une épicerie, mais vous n'êtes pas une productrice. Ainsi, vous achetez des produits à plusieurs productions locales.
- Pour les produits qui viennent de loin, comme les bananes par exemple, vous faites affaire avec des entreprises de distribution qui font de l'importation.
- Vous vendez beaucoup de produits du Québec, car vos clients.es en demandent et aiment particulièrement la fraîcheur des aliments de saison.
- Vous proposez également et de plus en plus de produits biologiques, car ils se vendent très rapidement.

Prix des aliments

Voici une liste des prix de vos aliments au marché. La première colonne vous donne le prix de vente que vous avez fixé pour vos produits. La deuxième colonne indique le prix que vous avez payé pour acheter les aliments au producteur ou à la productrice. Le revenu ainsi réalisé (la différence entre le prix de vente et le coût d'achat) vous est nécessaire afin de payer votre salaire et celui de vos employés.es, votre équipement, vos frais de transport, etc.

Produits	Prix de vente	Coût de production
1 litre de lait de vache	2,5 $	1,5 $
1 litre de lait de soya biologique	3,0 $	1,5 $
1 fromage à pâte ferme local	5,0 $	2,5 $
1 fromage de chèvre à tartiner aux fines herbes	4,0 $	2,5 $
1 steak de bœuf local pour 2 personnes	10,0 $	7,0 $
1 sac de lentilles bio	3,0 $	1,0 $
1 sac de pommes	2,5 $	1,5 $
1 brique de tofu bio	4,0 $	2,0 $
Un lot de 4 bananes	3,0 $	1,5 $

Pour aller plus loin : consultez les **fiches d'information** de la trousse pédagogique À la soupe.

Note pour l'enseignant.e : Ce rôle aborde les notions suivantes :

- **La chaîne d'approvisionnement alimentaire :** de la terre à l'assiette, les aliments passent par une série d'étapes : la production, la transformation, le transport, la distribution et la consommation. Consultez le dessin en annexe 3 pour l'illustrer.
- **La saisonnalité**[28] : les fruits et les légumes poussent à des moments différents de l'année. Consultez le calendrier des disponibilités pour connaître les produits de saison !

ANNEXE 6 - LA CHAÎNE D'APPROVISIONNEMENT ALIMENTAIRE, DE LA TERRE À L'ASSIETTE

BIBLIOGRAPHIE

1 SPRATT, Annie. Unsplash. [Image en ligne] https://unsplash.com/photos/kr_88BakygA

2 MINISTÈRE DE l'ÉDUCATION ET DE L'ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR. Chapitre 5 Domaine des langues, [En ligne], 2006. (Consulté le 02 septembre 2020).

MINISTÈRE DE l'ÉDUCATION ET DE L'ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR. Progression des apprentissages au primaire Français, langue d'enseignement, [En ligne], 2009. (Consulté le 02 septembre 2020).

3 MINISTÈRE DE l'ÉDUCATION ET DE L'ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR. Chapitre 6 Domaine de la mathématique, de la science et de la technologie, [En ligne], 2006. (Consulté le 02 septembre 2020).

MINISTÈRE DE l'ÉDUCATION ET DE L'ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR. Progression des apprentissages Mathématique, [En ligne], 2009. (Consulté le 02 septembre 2020).

4 MINISTÈRE DE l'ÉDUCATION ET DE L'ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR. Chapitre 6 Domaine de la mathématique, de la science et de la technologie, [En ligne], 2006. (Consulté le 02 septembre 2020).

MINISTÈRE DE l'ÉDUCATION ET DE L'ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR Progression des apprentissages Science et technologie, [En ligne], 2009. (Consulté le 02 septembre 2020).

5 MINISTÈRE DE l'ÉDUCATION ET DE L'ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR. Chapitre 7 Domaine de l'Univers Social, [En ligne], 2006. (Consulté le 02 septembre 2020).

MINISTÈRE DE l'ÉDUCATION ET DE L'ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR Progression des apprentissages Géographie, histoire et éducation à la citoyenneté, [En ligne], 2009. (Consulté le 02 septembre 2020).

6 MINISTÈRE DE l'ÉDUCATION ET DE L'ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR. Éthique et culture religieuse, [En ligne], 2006. (Consulté le 02 septembre 2020).

MINISTÈRE DE l'ÉDUCATION ET DE L'ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR. Progression des apprentissages Éthique et culture religieuse, [En ligne], 2010. (Consulté le 02 septembre 2020).

7 MONKEY BUSINESS. [Image en ligne] Adobe Stock https://stock.adobe.com/fr/images/girl-with-fresh-produce-bought-at-outdoor-farmers-market/80883726

8 MAPAQ. Agriculture biologique, [En ligne], 2019. (Consulté le 30 octobre 2020).

9 GOUVERNEMENT DU CANADA, «Guide alimentaire canadien» dans Aliments et Nutrition, [En ligne], le 17 mars 2020.

10 NOS PETITS MANGEURS. Quelle place pour les aliments transformés?, [En ligne], 2020. (Consulté le 06 novembre 2020).

11 ÉQUITERRE. Pourquoi manger local? [En ligne]. (Consulté le 02 septembre 2020).

12 MAPAQ. Commercialisation en circuit court [En ligne] (Consulté le 02 septembre 2020)

13 CIUSSS DE LA CAPITALE NATIONALE, Qu'est-ce que la sécurité alimentaire [En ligne]. (Consulté le 04 septembre 2020).

14 ÉQUITERRE. Pourquoi manger bio? [En ligne]. (Consulté le 02 septembre 2020).

15 ÉQUITERRE. Calendrier des disponibilités des fruits et légumes, [En ligne]. (Consulté le 2 septembre 2020).

16 ZUBIRIA, Léa.et LEFEBVRE Camille. Régime végétarien, [En ligne], Passeport santé, 2018. (Consulté le 05 novembre 2020).

SHIELDS, Alexandre. «La Terre a besoin d'un monde végétarien» [En ligne], La Presse, le 08 août 2019. (Consulté le 05 novembre 2020)

17 MAPAQ. Le bottin consommation et distribution alimentaire en chiffres édition 2020, [En ligne], 2020, 88p.

18 GOUVERNEMENT DU CANADA, «Guide alimentaire canadien» dans Aliments et Nutrition, [En ligne], le 17 mars 2020. (Consulté le 02 septembre 2020).

19 CONSEIL DES APPELLATIONS RÉSERVÉES ET DES TERMES VALORISANTS. Production agricole biologique, [En ligne]. (Consulté le 23 octobre 2020).

20 CONSEIL DES APPELLATIONS. Production agricole biologique, [En ligne]. (Consulté le 02 septembre 2020)

21 RÉSEAU DES FERMIERS.ÈRES DE FAMILLE. Agriculture soutenue par la communauté, [En ligne]. (Consulté le 02 septembre 2020).

22 RÉSEAU DES FERMIERS.ÈRES DE FAMILLE. Agriculture soutenue par la communauté, [En ligne]. (Consulté le 02 septembre 2020).

23 CONSEIL DES APPELLATIONS RÉSERVÉES ET DES TERMES VALORISANTS. Production agricole biologique, [En ligne]. (Consulté le 23 octobre 2020).
RÉSEAU DES FERMIERS DE FAMILLE. La certification biologique, [En ligne]. (Consulté le 02 septembre 2020).

24 RÉSEAU DES FERMIERS DE FAMILLE. La certification biologique, [En ligne]. (Consulté le 02 septembre 2020).

25 VIANDE BIO ET NATURELLE. Accueil, [En ligne]. (Consulté le 02 septembre 2020).

26 ÉQUITERRE. Les pesticides qu'est ce que c'est?, [En ligne]. (Consulté le 02 septembre 2020).

27 GASSER, Marc-Oliver. «Abandonner aujourd'hui les engrais chimiques est-il possible?», [En ligne], Institut de recherche et de développement en agroenvironnement, 13 mai 2019.

28 ÉQUITERRE. Calendrier des disponibilités des fruits et légumes, [En ligne]. (Consulté le 2 septembre 2020).

Trousse À la soupe !

équiterre

Ce projet a été financé par le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec, dans le cadre de la mise en œuvre de la Politique bioalimentaire 2018-2025, Alimenter notre monde.

Québec