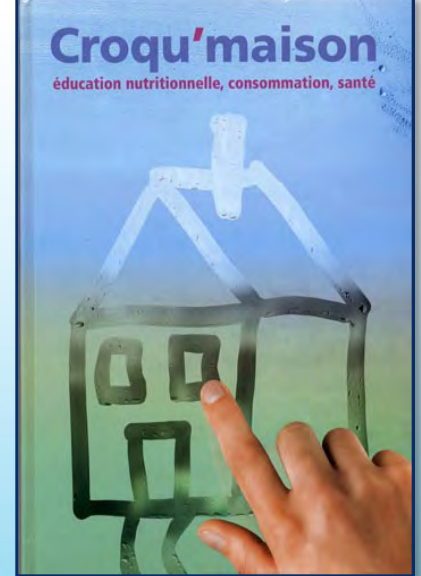




Economie familiale, un terrain prédestiné à l'EDD

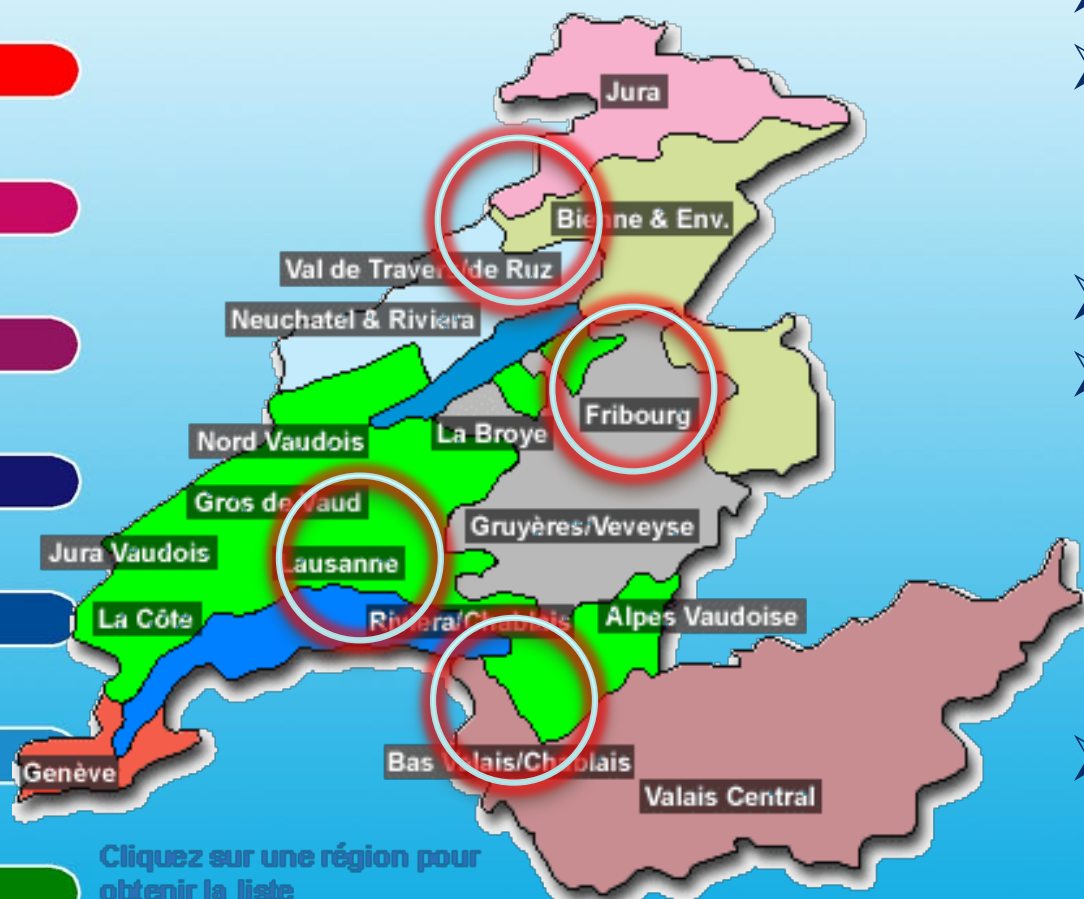
- Pratiques et pistes de réflexion autour du manuel d'enseignement «Croqu'maison»
- Découvrir la manière de travailler et utiliser le Croqu'maison en lien avec le **PER**

Enseigner et apprendre avec le



1. Découvrir un nouveau manuel pour soi et pour la classe
2. En comprendre **le concept** et **les objectifs**
3. Connaître **les outils** et **le matériel** pour **l'enseignant-e**
4. Découvrir la manière de travailler et utiliser le Croqu'maison en lien avec le **PERet l'EDD**

Economie familiale réseaux de formations



- HEP FR, PIRACEF
- HEP BE, ZH, BL, SG, PHZ
- DACH
- Universités Paderborn, Flensburg, Heidelberg, Karlsruhe, Münster, Wien, Salzburg
- Europe: Bruxelles, Suède, Finlande, Norvège, Angleterre
- Canada Australie



Economie familiale:

Curriculum de base européen

WHO Regional Office for Europe

(Prof. Ines Heindl, Universität Flensburg)

- Contenus et objectifs d'apprentissage de l'éducation alimentaire et la consommation
- pour tranche d'âges 0 – 20 ans

Economie familiale ligne actuelle CH: «Education nutritionnelle, santé et consommation»

éducation
nutritionnelle



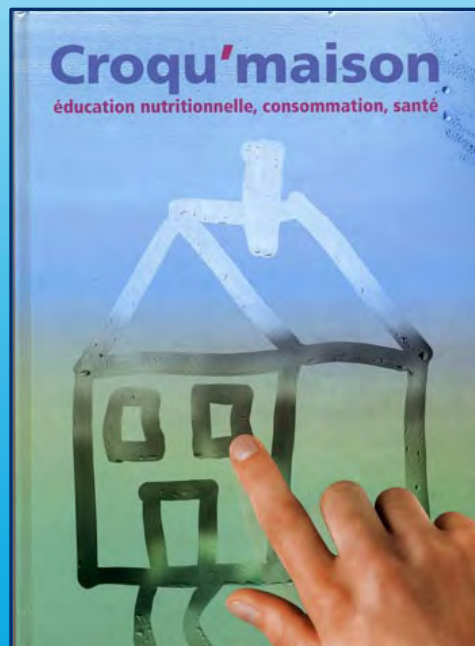
et consommation



didactique



+



+



Vouloir et changer: p. 200-209

«**Croqu'maison**» se réfère aux **compétences essentielles** définies pour l'économie familiale dans un argumentaire de la commission de branche LCH. www.LCH.ch

COMPETENCES ESSENTIELLES ET ARGUMENTATION POUR L'ECONOMIE FAMILIALE

(La commission de branche de LCH)

Argumentation pour l'économie familiale

Les points suivants doivent être compris dans le sens du travail domestique et familial.

L'économie familiale, c'est la branche

... qui, par ses connaissances nutritionnelles, contribue considérablement à la santé physique et psychique.

... qui permet l'apprentissage par la pratique.

... qui s'occupe de la planification, de la gestion des res-



- l'argumentaire traite les 6 domaines de l'EF: la société, la santé, l'artisanat, la culture, le développement durable et l'économie,

COMPETENCES ESSENTIELLES ET ARGUMENTATION POUR L'ECONOMIE FAMILIALE

(La commission de branche de LCH)

Argumentation pour l'économie familiale

Les points suivants doivent être compris dans le sens du travail domestique et familial.

L'économie familiale, c'est la branche

... qui, par ses connaissances nutritionnelles, contribue considérablement à la santé physique et psychique.

... qui permet l'apprentissage par la pratique.

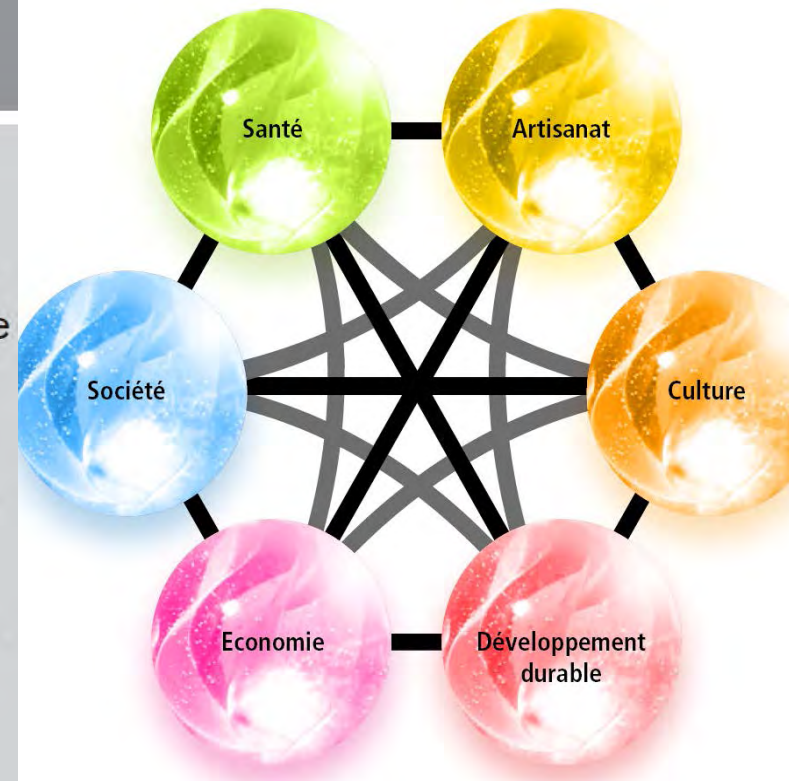
... qui s'occupe de la planification, de la gestion des res-



«Nous vivons en réseau et nous sommes confrontés quotidiennement à de nombreux défis et questions qui touchent aux 6 domaines»

Développement durable

- mettre en évidence son propre comportement de consommation et prendre en considération différents points de vue dans ses décisions d'achat: valeur personnelle et signification dans son groupe de référence, aussi bien que les effets sur la nature et sur la situation économique d'autres personnes.
- connaître les cycles des produits de consommation et viser le développement durable dans son comportement de consommateur.



Une éthique à respecter



Robin Cornelius
fondateur et président
de la société Switcher SA

Au départ, il s'agit de créer une marque de vêtements fabriqués dans une usine indienne, Prem Group au Tamil Nadu, et vendus en Suisse. Pour moi, l'entreprise n'est pas uniquement une affaire de coûts de production, de ventes et de marges. Avec mon partenaire indien Durai nous sommes tous les deux fermement convaincus que l'entreprise ne sert pas qu'à réaliser des profits, mais doit aussi bénéficier aux salariés et à son environnement immédiat, «aux parties prenantes».

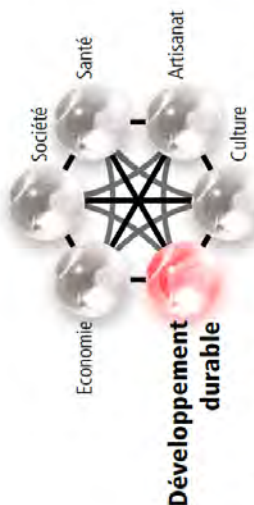
En 1992, le Sommet de la Terre de Rio de Janeiro m'a fait prendre conscience que dans un monde qui se transforme très vite, l'entreprise ne doit pas seulement être un acteur économique, mais doit aussi intégrer la contrainte environnementale et sociale. Je me suis attaché à faire de Switcher (p. 127) une marque irréprochable sur le plan éthique, en améliorant constamment les conditions de travail des salariés, mais aussi de l'ensemble du territoire sur lequel est implantée l'usine, en finançant écoles et bus-écoles pour les enfants isolés, en acheminant de l'eau potable aux villages environnants. Nous sommes même allés plus loin en nous imposant de diminuer au maximum l'impact environnemental de l'activité. Le pari du développement durable peut paraître contraignant et coûteux, mais il se révèle en réalité gagnant pour tout le monde.

Après 30 ans d'expérience en tant qu'entrepreneur social, il me paraît évident que la clé d'une croissance structurée et responsable dans une économie libérée, réside dans une prise de conscience du consommateur. La responsabilisation des individus quant à leur comportement d'achat passe par une meilleure transmission d'informations. Le consommateur ne doit pas se sentir jugé ou manipulé mais au contraire concerné dans ses choix écologiques, sociaux et économiques, pour pouvoir les assumer. Cette approche revêt avant tout une dimension éthique.

Aujourd'hui, mon vœu le plus cher est de tenter, voire de réussir à convaincre que le combat pour une société future responsable ne porte pas sur les objets. L'objet doit rester au service de l'homme et non l'inverse. Il s'agit donc de remettre le sujet au centre de nos préoccupations. Il est urgent de partager avec les générations présentes et à venir le propos suivant: se réaliser, quête de tout individu, ne passe pas par l'accumulation d'objets mais bien par la réalisation de nos échanges et de nos expériences quotidiennes avec les individus qui composent notre environnement social, économique ou familial.

Grandir par l'échange c'est grandir avec «l'autre». Alors que grandir par l'accumulation d'objets c'est ériger un mur invisible et souvent arrogant qui nous isole de «l'autre». Pour conclure, cultivons notre capacité à vivre les défis présents et à venir, dans le cadre d'un développement durable basé sur l'échange, la confiance et le respect de l'autre.

Robin Cornelius



Chapitre 10

Vouloir et changer:

p. 200-209

6 personnes
s'expriment
sur l'un de ces
sujets sous
l'angle de sa
profession...

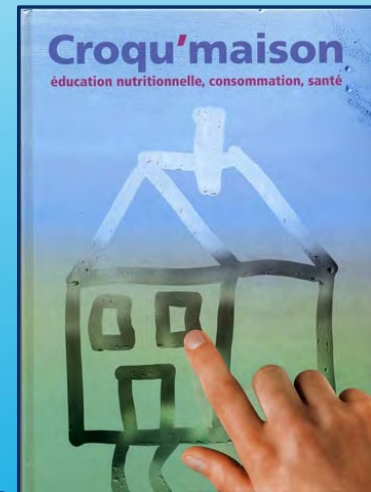
➤ l'angle EDD
par Robin
Cornelius

© Hauswärts, Schulverlag plus AG und
Lehrmittelverlag Kanton Luzern, 2009

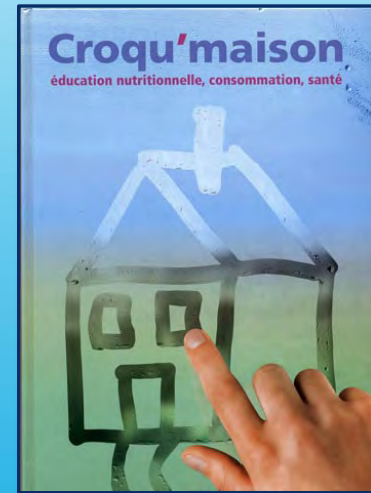
1. Découvrir un nouveau manuel pour soi et pour la classe

Le Croqu'maison aborde en 10 chapitres les compétences de la vie quotidienne, personnelle, familiale et sociale dans la perspective du **PER**:

- **Alimentation** : culture / découvrir
- **Citoyenneté** : réseaux / vivre ensemble
- **Consommation** : savoir / choisir
- **Développement durable**: EDD / choisir
- **Economie** : argent / gérer
- **Santé, bien-être** : hygiène et loisir / soigner et entretenir



- Public cible:
 - jeunes de 12 à 16 ans
- Principes didactiques:
 - apprentissage par l'activité
« learning **by doing** »
 - apprendre, **en faisant**, à faire ce que l'on ne sait pas faire
 - Precht Richard: «savoir» est insuffisant: «il faut «l'application et le transfer créatif»



2. Concept et objectifs

Titre, composé de deux verbes

Image d'introduction



Couleur



Phrases-clés



26

planen und organisieren

Die eigenen Ressourcen optimal nutzen

Die Zeit und die Arbeit bewusst **planen** und gezielt Pausen einlegen

Durch gutes **Organisieren** den Überblick beim Arbeiten behalten



de la réflexion
à l'action et
à l'application

1. Questions
2. Renvois au Croqu'menus
3. Définitions de termes

4. Couleur du chapitre
5. Graphiques et données actuelles
6. Remarques importantes

Sans énergie, rien ne fonctionne

Le savais-tu ?



En cuisant des pommes de terre dans un four avec chaleur supérieure et inférieure, les $\frac{3}{4}$ de l'énergie environ sont dispersés alentour, 15 % chauffent le four et seulement 7 % servent à cuire.

Mais sur une cuisinière aussi, on consomme souvent de l'énergie inutilement. Il faut 4 fois plus d'énergie pour cuire sans couvercle plutôt qu'avec, car la chaleur s'échappe et il faut davantage d'énergie pour maintenir le contenu de la casserole à ébullition.

Economiser en cuisant

Les frites au four peuvent être apprêtées de différentes manières :

- Quelle variante chois-tu pour quelle situation, et pourquoi ?

2

Frites au four
Croqu'menus p. 221

Blanchir 2 min.
Cuire 20–25 min.
au four

Blanchir 2 min.
Rôtir 15–20 min. à la
poêle comme pommes
de terre rissolées p. 220

Ne pas blanchir,
Cuire 30–40 min.
au four

Conseils brûlants

Eviter de faire tourner les appareils à vide, p. ex. préchauffer le four à la température de cuisson et pas au-dessus, choisir une plaque correspondant au diamètre de la casserole.

Utiliser l'énergie de manière efficace, p. ex. planifier les repas de manière à utiliser le four chaud pour plusieurs plats.

- Comment préparer tout le menu de la page 48 en économisant l'énergie ? (Recettes: cf. Croqu'menus: ailerons de poulet à l'aigre-doux, tomates étuvées, brocolis, frites au four, dessert à base de glace, crème, banane, ananas, chocolat)
- Dans quels domaines peut-on économiser de l'énergie en cuisine ?

3

Energie grise:
énergie nécessaire pour la production, le transport, la transformation

N'oublions pas l'énergie « grise »

Avant de finir dans nos assiettes, les pommes de terre ont consommé beaucoup d'énergie. Nous avons des choix à faire.

- Mode de production: pleine terre? sous film « Agryl »?...
- Provenance: de la région? importées (pommes de terre nouvelles)?...
- Offre: lavées? emballées?...

Economiser l'énergie signifie prendre des décisions

Environ $\frac{1}{4}$ de l'énergie électrique utilisée dans un ménage sert à la préparation des repas (entreposage et cuisson).



Utilisation d'énergie

Réfrigération	14%
Cuisine et utilisation du four	11%
Lave-vaisselle	11%
Lessive et séchage	21%
Eclairage	17%
Divertissement	11%
Bureautique	9%
Appareils divers	6%

Source: www.energybox.ch

- Comment peux-tu, dans la vie de tous les jours, éviter de laisser des appareils tourner à vide et utiliser l'électricité de manière efficace ?
- Quels sont les appareils dont tu as besoin pour les tâches quotidiennes; lesquels constituent plutôt un luxe ?

Choisir des appareils à haute efficacité énergétique

Réduire la consommation d'électricité est le principal objectif pour diminuer la pollution des ménages. L'utilisation raisonnée des appareils et de l'électricité, de même que l'achat d'appareils peu gourmands en énergie sont deux aspects décisifs.

Etiquette énergie

Pour faciliter la comparaison entre les appareils électriques, l'UE a introduit l'étiquette de déclaration énergétique. Celle-ci contient, entre autres informations, l'attribution à une classe d'énergie: de la classe A à la classe G. La classe A ou A+ (A++ pour les réfrigérateurs et les congélateurs) est attribuée aux appareils les plus économes.

Lorsqu'un vieux réfrigérateur de classe B est remplacé par un appareil correspondant de la classe A++, ce dernier ne consomme plus que la moitié, voire le tiers de l'appareil précédent.

La classification permet d'exercer une pression sur les fabricants, afin qu'ils produisent des appareils économisant l'énergie.

Les appareils ménagers tels que les réfrigérateurs, congélateurs, lave-linge, sècheurs, fours et luminaires doivent porter une étiquette énergie. Une déclaration équivalente existe également pour les véhicules à moteur.

6

En mode « stand-by », certains appareils électriques consomment beaucoup d'électricité. Eteins complètement ton ordinateur, ta télévision et tous tes appareils électroniques lorsque tu ne les utilises pas.





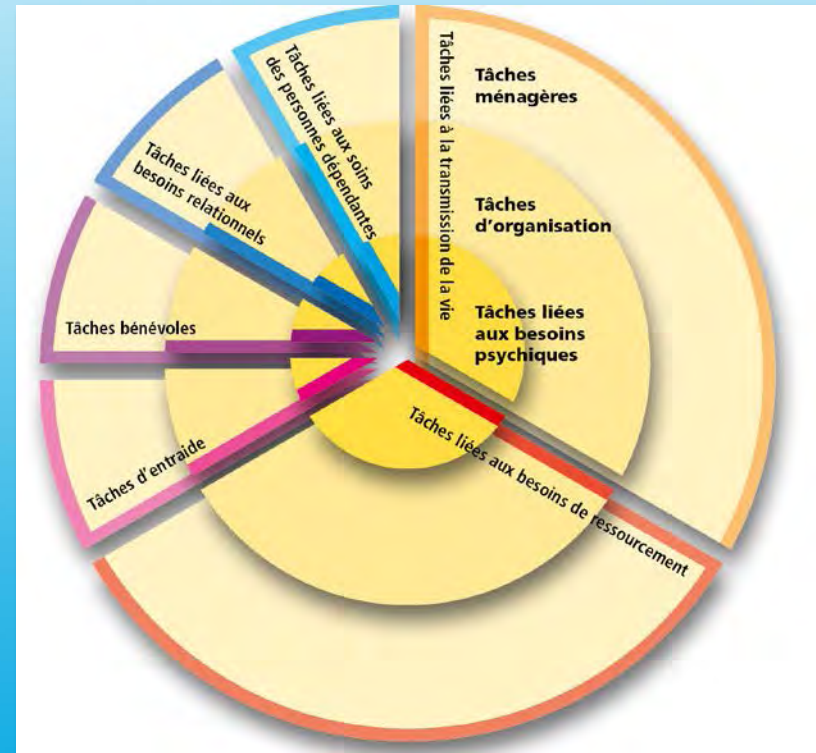
Survol des chapitres

L'entreprise « maison »: une petite entreprise aux nombreuses tâches et décisions

Définition actuelle de la
branche:

- Du travail domestique
à la gestion de la vie
quotidienne

selon Dr. Ch. Arn:
« HausArbeitsEthik »



L'entreprise « maison »: une petite entreprise aux nombreuses tâches et décisions

Croqu'maison ...

Gérer le quotidien, à quoi ça sert?
L'entreprise « maison » donne beaucoup de travail qui n'est pas rétribué.
Les jeunes doivent-ils participer aux tâches domestiques ?
Communiquer pour s'entendre !

Croqu'maison	6
L'entreprise « maison »	9
Qui fait quoi?	12
Faire soi-même ou acheter? Il s'agit de décider	18
L'entreprise « maison » nécessite des compétences opérationnelles	20
Sur son lieu de travail, il peut aussi y avoir des conflits	22
Je mise sur la carte « Croqu'maison »	24

Planifier son travail

- Mise en place; liens avec le Croqu'menus, p. 287



Les muffins au chocolat

- Organiser le travail
- Démasquer les « voleurs de temps »
- La cuisine: une place de travail et un lieu de rencontre
- Mise en place
- Etapes du travail
- Planifier et organiser le lavage de la vaisselle

Planifier son travail

- Mise en place; liens avec le Croqu'menus, p. 287

Planifier et organiser

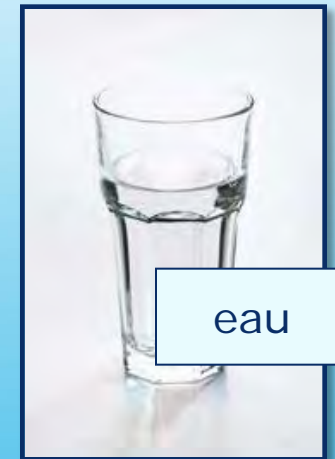
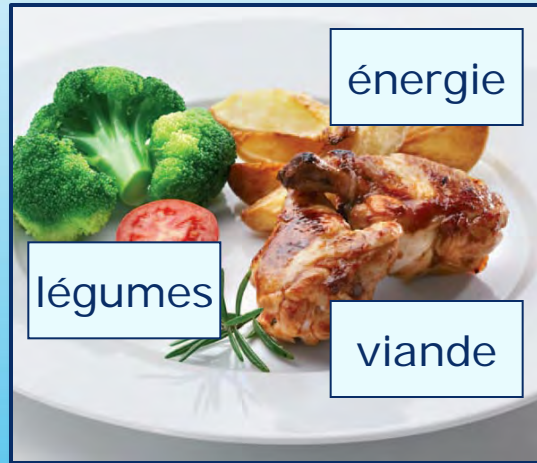
Les journées sont trop courtes.....
Situation chaotique, conflits de dates
Je planifie – donc je suis.



temps »

Planifier et organiser	26
Le temps – un bien précieux	28
Tâches à effectuer – « multitâche »	32
Planifier intelligemment	34
Organiser le travail	37
La cuisine: une place de travail et un lieu de rencontre	38
Mise en place	40
Planifier et organiser le lavage de la vaisselle	42

Derrière les apparences



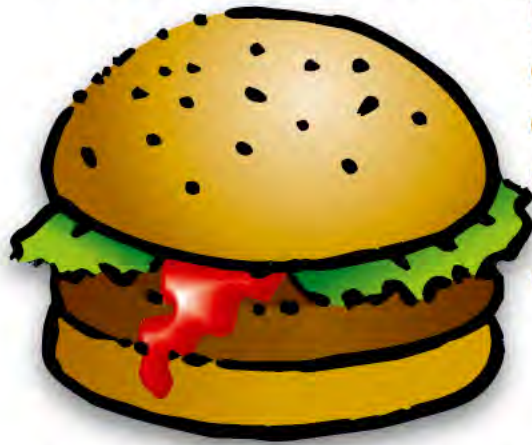
Objectifs:

- Apprentissage par situations-problèmes



Derrière les apparences

Derrière un hamburger se cachent 35 baignoires



Un hamburger se compose de 20 g de pain et d'un steak haché de bœuf de 100 g. L'eau « virtuelle » nécessaire à sa production comprend :

- **Petit pain:** 20 à 40 litres (production de blé, cuisson du pain).
- **Steak haché de bœuf:** 1550 litres (la majeure partie se trouve dans l'alimentation des animaux; durant toute sa vie, un bœuf boit environ 24 000 litres d'eau).

Pour fabriquer des denrées alimentaires, il faut des surfaces cultivables et une grande quantité d'eau. Qu'il s'agisse d'un hamburger, d'une assiette de salade ou d'une aiguillette de poulet, derrière chaque produit que nous mangeons se cache de l'eau « virtuelle ».

Derrière les apparences

Réfléchir et
agir
durablement

Notre empreinte écologique est trop grande –
et alors?
Des tomates en toute saison ?
Déchets évacués, déchets oubliés !
Gestion de l'environnement, vision ou illusion ?

viande

Commerce équitable

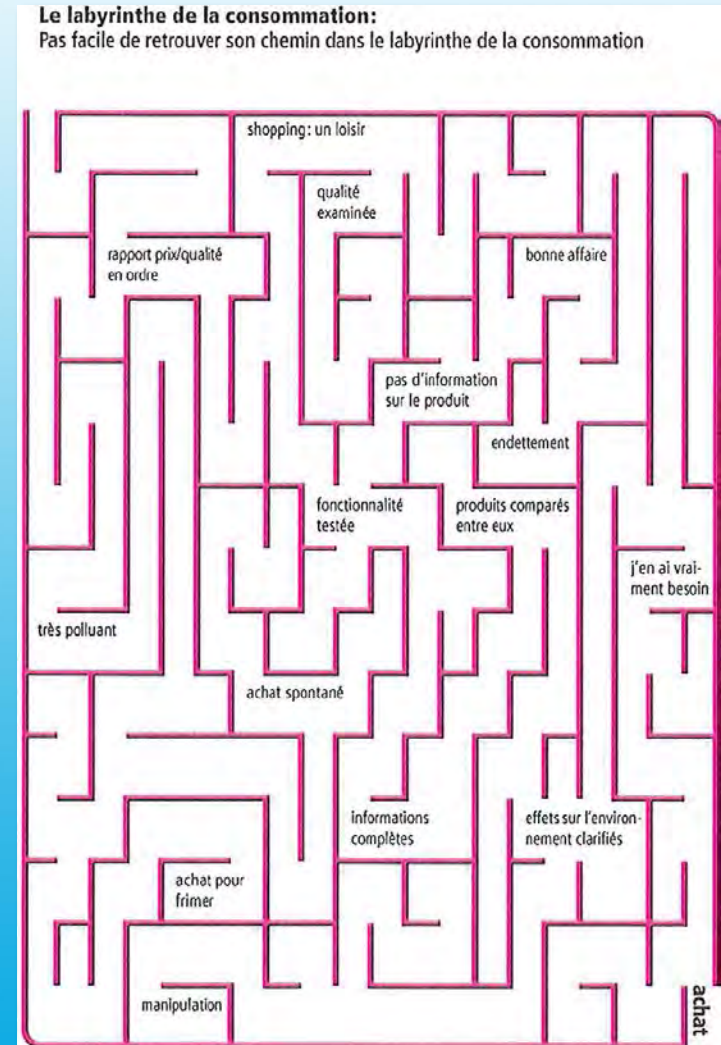
Réfléchir et agir durablement	44
Une consommation consciente – qu'est-ce que cela signifie ?	46
Tous les légumes ne se valent pas	49
Notre consommation de viande	56
Le commerce équitable renforce le Sud	58
La grande soif	60
Sans énergie, rien ne fonctionne	62
Pas de déchets par hasard !	64
Peut-on faire une bonne action tout en consommant ?	69

S'informer pour consommer: p. 70-89

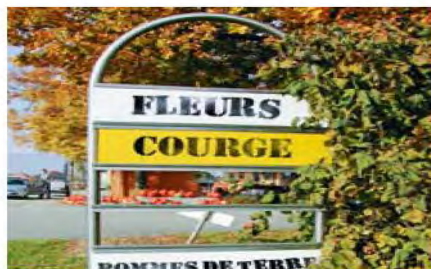
Le labyrinthe de la consommation

Apprendre avec Croqu'maison:

- Discuter
- Echanger
- Se questionner
- S'orienter
- Réfléchir
- Rechercher
- Consulter
- Décider
- Choisir
- Argumenter
- ...



Possibilités de faire des achats



- ▶ Quels possibilités d'achats as-tu près de chez toi ?
- ▶ Où aimes-tu aller ?
- ▶ Pour quelles raisons ?

La culture d'achat a subi une profonde transformation depuis 1950.

- ▶ Qu'est-ce qui se cache derrière les notions ci-dessous ?
- ▶ Compare les termes cités et décris les mutations qu'ils évoquent.
- ▶ Recherche pourquoi ces modifications sont intervenues.

épicerie de quartier	–	centre commercial
heures d'ouverture	–	24h/24, 7 jours/7
inscrire sur son compte	–	carte de crédit
caisse	–	scanning par le client
panier à commissions	–	sac plastique
conseil et service	–	self-service
clientèle	–	consommateurs
bouteilles consignées	–	conteneur à PET

Le labyrinthe de la consommation

Le labyrinthe de la consommation:

Pas facile de retrouver son chemin dans le labyrinthe de la consommation

shopping: un loisir

S'informer pour consommer

Des vêtements de marque ou pas?
Que faire quand l'argent est épuisé et que le mois est à peine commencé ?
L'apparence correspond-elle au contenu ?
Nous dictons ce qu'il y aura au magasin demain.

• S'orienter

S'informer pour consommer	70
Ma situation financière	72
Possibilités de faire des achats	74
Le rôle des marques et de la publicité	76
Pour nous aider à choisir	80
Plus vite, bon marché, meilleur –	82
Acheter de manière réfléchie – comment ?	84
Son premier argent personnel	86

j'en ai vraiment besoin

Nettoyer des locaux de manière systématique

- Savoir de branche



En vous référant aux symboles, vous trouverez des informations détaillées pour chacun des points aux pages suivantes.

Vu en surface ...

Les matériaux de surface sont nombreux dans le logement, que ce soit au sol ou dans l'aménagement. Un aperçu :

Produits de nettoyage/détergents – l'embaras du choix

Les rayons des supermarchés sont pleins, la publicité vante toujours de nouveaux produits – ce n'est presque pas possible d'avoir une vue d'ensemble de l'offre. Les principaux produits de nettoyage (ou détergents) sont groupés en quatre catégories, en fonction de leur utilisation.

Appareils et matériel d'entretien **Techniques et procédures**

« Avec quoi nettoyer » et « comment nettoyer » sont interdépendants. Selon la technique, on utilise d'autres appareils, outils et moyens auxiliaires.

Contrôle

Comment ranges-tu les denrées alimentaires dans le réfrigérateur ? N'oublie pas de vérifier le réglage de la température.

Nettoyer des locaux de manière systématique

- Savoir de branche

Aménager
et
entretenir

Jeter ou conserver?

Ma chambre est méconnaissable !

Le nettoyage, une obligation ?

vous trouverez
des informations

veaux produits – ce n'est presque pas possible d'avoir une vue d'ensemble de l'offre. Les principaux produits de nettoyage (ou détergents) sont groupés en quatre catégories, en fonction de leur utilisation.

Aménager et entretenir	90
Vivre chez soi, c'est plus qu'un toit sur la tête	92
Changement de tapisserie dans ma chambre	96
Le premier pas: faire de l'ordre	98
L'influence des matériaux	101
Comment aménager une pièce?	104
« La saleté: un élément au mauvais endroit »	106
Nettoyer des locaux de manière systématique	107
Tout est clair?	113



S'habiller et entretenir ses vêtements: p. 114–143

«Quand je porte un vêtement qui me plaît, je me sens mieux.»



Objectifs:

- Partir du vécu des jeunes...

«En Suisse, chaque personne utilise en moyenne 15–19 kg de vêtements par année.»

Les montagnes d'habits – chez nous et ailleurs

Aurais-tu imaginé que chaque Suisse et chaque Suissesse utilise en moyenne 15 à 19 kg de vêtements par année (achetés ou reçus en cadeau)? Si on compare ces chiffres avec ceux d'autres pays, voilà ce que cela donne:

Comparaison de la quantité d'habits par personne et par année:



Ethiopie 1 kg



Inde 2 kg



Colombie 3 kg



Suisse 15–19 kg



Le coton du commerce équitable: de culture biologique?

Comme pour tous les produits certifiés, des experts indépendants contrôlent si les conventions sont respectées. Mais attention: FAIRTRADE ne signifie pas automatiquement bio, comme bio ne garantit pas forcément FAIRTRADE. Ceci est vrai aussi bien pour les textiles que pour les denrées alimentaires.²



plus de conditions de travail correctes pour les employé-e-s, l'environnement est protégé.

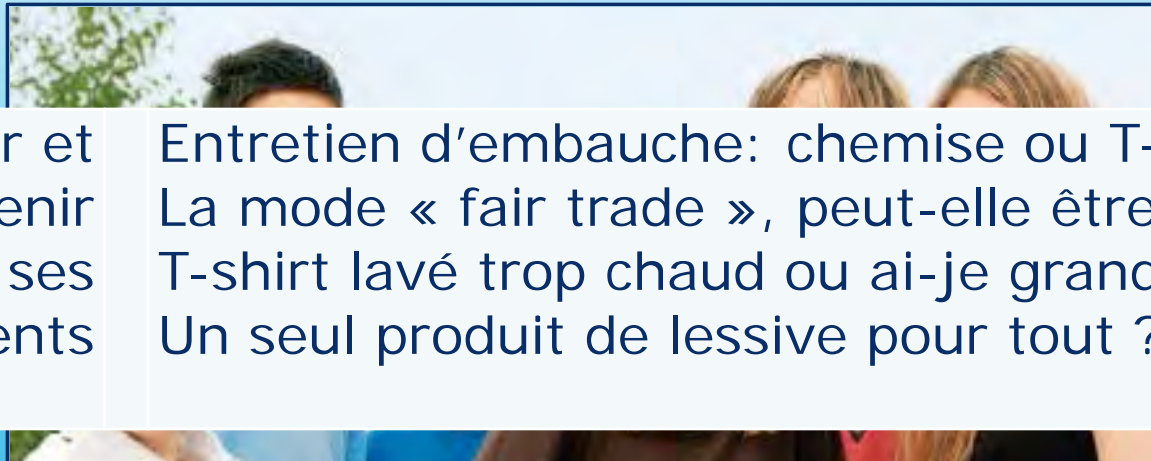
2 Certains labels sont aussi des marques de fabrique et te donnent la garantie d'une confection et/ou d'une origine bio des vêtements. Il existe aussi des entreprises qui s'engagent sur un plan général pour une production d'habits équitables.

D'autres informations sous:

www.labelinfos.ch
www.evb.ch/fair-fashion

S'habiller et entretenir ses vêtements: p. 114–143

«Quand je porte un vêtement qui me plaît, je me sens mieux.»



S'habiller et
entretenir
ses
vêtements

Entretien d'embauche: chemise ou T-shirt?
La mode « fair trade », peut-elle être élégante ?
T-shirt lavé trop chaud ou ai-je grandi ?
Un seul produit de lessive pour tout ?

S'habiller et entretenir ses vêtements	114
Le monde fascinant de l'habillement	117
L'étoffe, dont sont faits les vêtements	124
Laver – « recyclage » des textiles	128
Laver en machine – laver futé	132
Quel produit de lessive – quel programme de lavage ?	136
Sécher le linge	141
Pour éviter les faux plis	142
Entretien de linge – méthode rapide	143

«Nous ne sommes ni en parfaite santé, ni complètement malades, mais plutôt plus ou moins en bonne santé»

malade



en bonne santé

La santé n'est pas un état définitif, garanti à vie. Elle se positionne, comme un « curseur », entre les deux extrêmes. A certains moments, on est en bonne santé, à d'autres, on s'en éloigne.

Comment pouvons-nous agir pour diriger notre « curseur » vers le pôle bonne santé ?

Connaissances scientifiques:

- **concept de « salutogenèse » selon Antonovsky**

«Nous ne sommes ni en parfaite santé, ni complètement malades, mais plutôt plus ou moins en bonne santé»

Agir et se détendre

Comment faire pour rester en forme?
Toujours ce stress, peut-on l'éviter ?
Quelle hygiène pour rester en bonne santé ?
Le travail ne doit pas rendre malade.

bonne santé ?

Agir et se détendre	144
Quand est-ce que je vais bien ?	146
Prévenir et favoriser la santé	149
L'hygiène – facteur de bien-être et de santé	152
Fit@work	155
Rester en bonne santé	158
Dans chaque situation	161

Projet: nous invitons

- Concepts actuels d'apprentissage
- Méthodes d'enseignement visant à responsabiliser les jeunes (acteurs de leur apprentissage)



Projet: nous invitons

Réaliser et
apprécier

Peut-on manger des frites avec les doigts?
Fourchettes à gauche, couteau à droite – et la
cuillère à dessert ?
« Fast food » durant la semaine et festin le
dimanche ?
Je lance une invitation - quels préparatifs ?



Réaliser et apprécier	162
« Bon appétit ! »	164
L'art de la table	168
Assiettes, verres et couverts: compare et décide	170
Qui mange avec plaisir apprécie mieux la vie	174
« Convenience food »	176
Nous invitons	180



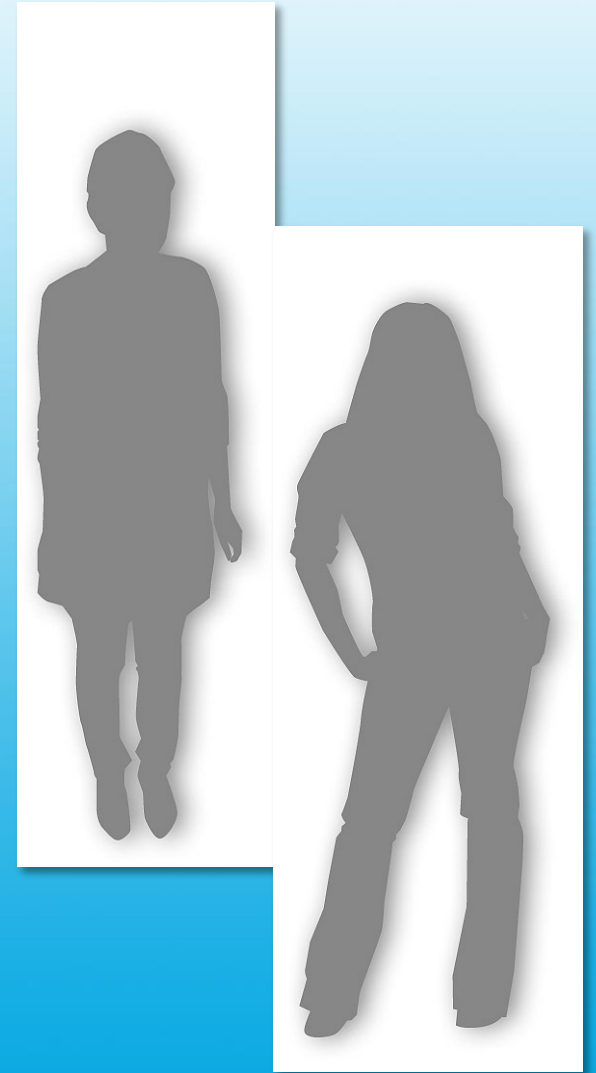


Découvrir et rencontrer: p. 184–199

Qui suis-je?

Qui est l'autre?

- Diversité culturelle
- Vivre ensemble



Qui suis-je?

Qui est l'autre?

Découvrir et rencontrer	La diversité culturelle, enrichissement ou source d'appréhension? Qui a inventé la fondue ? Célébrer les fêtes – oui mais lesquelles ?
-------------------------	--

Découvrir et rencontrer	184
Qui suis-je?	186
Qui est l'autre?	188
Diversité culturelle au quotidien	190
Culture culinaire	192
Fêtes et traditions	196

«**Croqu'maison**» se réfère aux **compétences essentielles** définies pour l'économie familiale dans un argumentaire de la Commission de branche LCH.



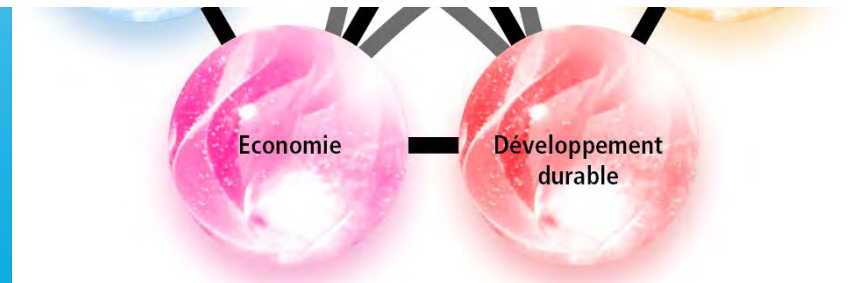
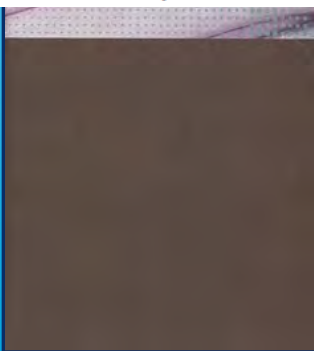
Vouloir et
changer

J'ai bien quelques souhaits, mais...
Je peux faire quelque chose.

KERNKOMPETENZEN UND
ARGUMENTARIUM FÜR DAS
FACH HAUSWIRTSCHAFT

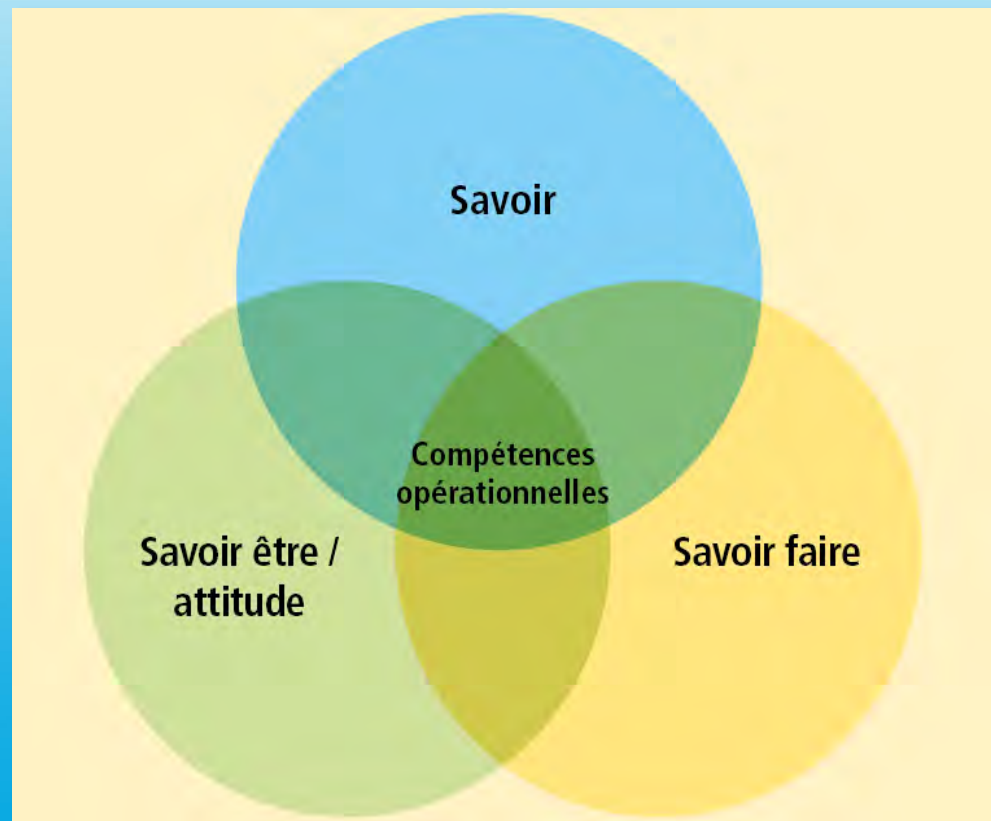


Vouloir et changer	200
Les vœux sont de puissants moteurs pour changer les choses	202
Six personnes racontent de leurs vies	204



Résumé

Apprendre avec Croqu'maison,
c'est acquérir des **compétences opérationnelles**





3. Outils et matériel pour l'enseignant





Licence internet + Justifications

(en allemand)



Waschen und pflegen, Seite 131, 138/139

Wäschearten, Waschprogramm und Waschmittelpfehlung

Wäscheart	Waschmittel	Waschprogramm	empfohlenes Waschmittel
 Fettwäsche kalt bis 40 °C, zum Beispiel:			
 Buntwäsche 40 °C, zum Beispiel:			
 Buntwäsche 60 °C, zum Beispiel:			
 Kochwäsche 95 °C, zum Beispiel:			

© Hauswärs 2009
Schulbuchreihe Mini A 11, 12
Lernbuchverlag Klettner Lübeck

Kostenlos
Wäschearten, Waschprogramm und Waschmittelpfehlung

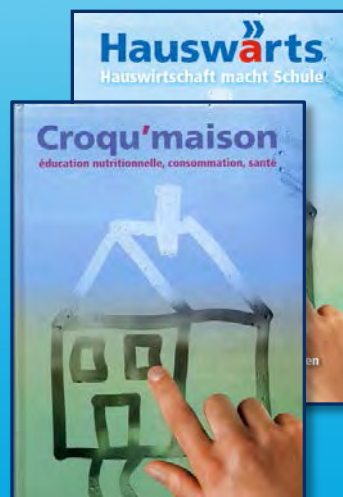


Croqu'maison

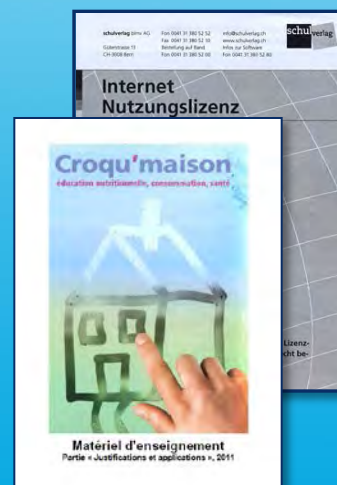
- Livre d'élève; permet aussi un enseignement dans deux langues f/a
- Matériel pour l'enseignant (justifications + licence internet)
- Cours de formation



+



+



+



4. Découvrir la manière de travailler et utiliser le Croqu'maison en lien avec le PER

PER/CM	Economie familiale	10 ^{ème} (2CO)
Branche	Economie familiale	
Année	10 ^{ème} (15 x 2 périodes)	
Principes	Gérer - Produire	
Concept et mode de travail	Gestion - Production (gestion entreprise « Maison », gestion du quotidien)	
Question de base	Comment je mange ? Comment je consomme ? Comment je gère ? (consommateur-gestionnaire)	
Objectif d'apprentissage (PER)	CM35	CM36
Composantes	4	1 6 7 8
Capacités transversales (CT)	Stratégies d'apprentissage Collaboration Communication	
Liens aux autres domaines à développer	MSN36 F634,35	
Contenu	Gérer-produire de l'alimentation et/ou d'autres biens de consommation	
ÉVOLUTIF	<p>La consommation et moi :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mes habitudes de consommation, ton profil de consommateur • Consommer, c'est quoi et pourquoi ? • S'informer pour consommer • Biens de consommation 	
	<p>De la production à la consommation et à l'élimination (cycle de vie d'un bien de consommation) :</p> <ul style="list-style-type: none"> • À travers un vêtement, le chocolat, le jus d'orange, un sandwich, le natel,... <p>Achats futés</p>	

Indications pédagogiques 10^{ème} PER/CM 35-36-37

Ressources, indices, obstacles. Notes personnelles

CM36 6	
Répondre à la question de base de 10 ^{ème} « Comment je mange, comment je consomme ? » par :	
• Quel type de consommateur suis-je ?	
• Consommer c'est quoi ?	
• Une consommation consciente, c'est quoi ?	Croqu'maison p.46-47/73/76/84-85
• Questions à se poser lors d'un achat de légumes, viande, œufs,...	Croqu'maison p.48 à 61/61
• Les secrets de l'étiquette, de l'emballage	Croqu'maison p. 78-79
• L'emballage : les infos, les rôles, l'éco-bilan	
• Produit maison ou du commerce (crème chocolat, purée de pomme de terre, hamburger...)?	Croqu'maison p.175-78
• Biographie d'un produit phare (chocolat, jus d'orange, pain, fruits et légumes, vêtement, ...)	
• Acheter de manière réfléchie, comment ?	Croqu'maison p.84-85
Lien avec CM37 1 (observation des critères qui influencent le choix des produits)	

CM36 7
Choisir des préparations simples et faciles pour inciter l'élève à se préparer de petits plats (suite du programme 9 ^{ème})
Choisir et utiliser judicieusement le matériel à disposition
Comprendre une recette (suite de 9 ^{ème}) :
• réaliser un plan de travail
• planifier et gérer les courses
• développer l'autonomie
Développer les CT :
• collaboration (prise en compte de l'autre, connaissance de soi, action dans le groupe)
• stratégies d'apprentissage (gestion d'une tâche, acquisition de méthodes de travail)
• pensée créatrice (concrétisation de l'inventivité)
Apprentissage différencié :
• à partir d'une recette de base, choisir différents produits (= variante : tarte au chocolat, muffins, soupe, ...)
• à partir d'un produit, choisir une recette (viande rissolée, céréales étuvées, pomme de terre, ...)

CM36 6

Répondre à la question de base de 10^{ème} « Comment je mange, comment je consomme ? » par :

• Quel type de consommateur suis-je ?	
• Consommer c'est quoi ?	
• Une consommation consciente, c'est quoi ?	Croqui maison p. 46-47/73/76/84-85
• Questions à se poser lors d'un achat de légumes, viande, œufs, ...	Croqui maison p. 48 à 51/81
• Les secrets de l'étiquette, de l'emballage	Croqui maison p. 76-79
• L'emballage : les infos, les rôles, l'éco-bilan	
• Produit maison ou du commerce (crème, chocolat, purée de pomme de terre, hamburger, ...)?	Croqui maison p. 175-178
• Biographie d'un produit phare (chocolat, jus d'orange, pain, fruits et légumes, vêtement, ...)	
• Acheter de manière réfléchie, comment ?	Croqui maison p. 84-85
Lien avec CM37 1 (observation des critères qui influencent le choix des produits)	

CM36 7

Choisir des préparations simples et faciles pour inciter l'élève à se préparer de petits plats (suite du programme 9^{ème})

Choisir et utiliser judicieusement le matériel à disposition

Comprendre une recette (suite de 9^{ème}) :

- réaliser un plan de travail
- planifier et gérer les courses
- développer l'autonomie

Développer les CT :

- collaboration (prise en compte de l'autre, connaissance de soi, action dans le groupe)
- stratégies d'apprentissage (gestion d'une tâche, acquisition de méthodes de travail)
- pensée créatrice (concrétisation de l'inventivité)

Apprentissage différencié :

- à partir d'une recette de base, choisir différents produits (= variante : tarte au choix, muffins, soupe, ...)
- à partir d'un produit, choisir une recette (viande rissolée, céréales étuvées, pomme de terre, ...)

CM36 8

Respecter l'hygiène de soi-même, des aliments, du matériel et du lieu

Développer des gestes favorisant l'économie des ressources (utilisation d'eau, choix du matériel, des appareils électriques, ...)








Développer les CT :

- collaboration (prise en compte de l'autre, connaissance de soi, action dans le groupe)
- stratégies d'apprentissage (gestion d'une tâche, acquisition de méthodes de travail)

Lien avec CM36 1



Découvrir la manière de travailler et utiliser le Croqu'maison en lien avec **l'EDD**

- 
- 
- 
- 
- 
- 
- 
1. Domaines « gestion de la vie quotidienne » chapitres **1, 2, 10**
 2. Domaines « consommation » chapitres **3, 4, 8**
 3. Domaines « santé, hygiène, vêtement » chapitres **5, 6, 7**
- **comparer** les documents (fiche élève, mat. d'enseignement justifications)
 - **faire le lien** avec le doc. «Programme EF: selon objectifs du PER /CM 35-36-37»

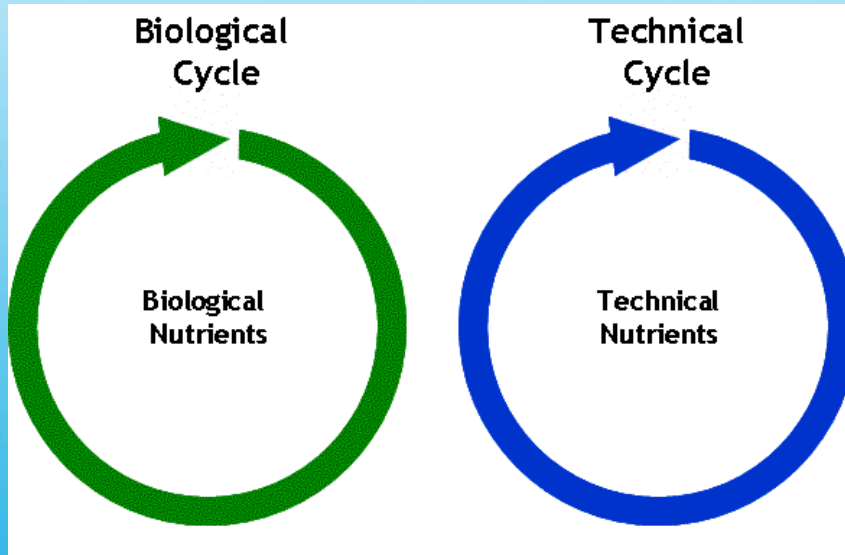
Thèmes EDD actuels à la HEP / EF

- Consommation/achats/droits et devoirs
- déchets alimentaires
- Plastic-planet
- Energie/production, cuisson etc.
- Produits de nettoyages et environnement

Philosophie EDD / EF

«Cradle to cradle»

Braungart & Mc Donough



➤ Créer des objets dont les déchets seraient de nutriments écologiques ou technologiques

- Michael Braungart und William McDonough: **Intelligente Verschwendung. The Upcycle:** Auf dem Weg in eine neue Überflusgesellschaft, oekom verlag, ISBN 978-3-86581-316-9

Croqu'maison

➤ Questions

➤ synergies EF/EDD

➤ réseau

➤ de la réflexion → l'action et
→ l'application

.....bonne route à la découverte
de **l'EDD** dans Croqu'maison!

