

Insectes comestibles à l'école

Un projet d'éducation et de sensibilisation de Swiss Insects

Notre but :

Nous voulons présenter le monde des insectes comestibles aux élèves et leur donner un aperçu de nos activités. Les enfants apprennent, par exemple, depuis quand, pourquoi et comment les insectes sont consommés comme source alternative de protéines, quel est leur rôle dans la lutte contre la faim dans le monde et quelle est la place des insectes dans les assiettes suisses (cycle 2).

Les insectes sont présentés de manière interactive dans le cadre du système alimentaire global. Les discussions sont critiques, objectives et neutres. Et, bien sûr, les insectes sont aussi dégustés ! Des solutions concernant la durabilité et un élevage éthique des insectes sont discutées. Des élevages biologiques suisses d'insectes sont présentés et discutés à l'aide de vidéos et de photos.

Cette nouvelle façon de manger est présentée, les effets sur l'environnement et la santé sont discutés, les défis et les conséquences de l'entomophagie (consommation d'insectes comestibles) sont thématiques : durabilité, environnement, santé et nutrition, éthique et élevage, aspects culturels, sociaux et économiques, mais aussi goût, découvertes culinaires et aspects culturels (histoire, dégoût, origines).

La légalisation des insectes comme aliment est présentée, c'est-à-dire le système politique suisse et les aspects économiques, ainsi que les défis de notre système alimentaire global (cycle 3). En outre, le système de la start-up peut servir d'exemple pour montrer comment un nouveau secteur se construit et quels obstacles sont surmontés.

Le contenu de la leçon se réfère aux objectifs d'apprentissage du plan d'étude romand, il est adapté en fonction du cycle et discuté au préalable avec l'enseignant-e. L'offre est adaptée aux besoins et selon l'âge des élèves. La transparence et l'ouverture sont des éléments essentiels de notre approche.

Notre offre / approche :

Dans le cadre d'un cours d'une période ou de deux (1/2 journée ou journée entière également possible), les enfants sont sensibilisés aux aspects de notre alimentation, mentionnés ci-dessus, avec un accent particulier sur les insectes comestibles.

Notre offre est interactive et la participation des élèves est centrale. Le monde des insectes comestibles est dévoilé à l'aide d'une présentation interactive et créée sur mesure, avec de nombreuses photos. Avec un quiz et un jeu de mémoire, l'échange et la discussion sont stimulés. La leçon se termine par une petite dégustation d'insectes. Pendant la dégustation, il y a la possibilité de goûter des insectes entiers d'une part et des produits d'insectes déjà transformés d'autre part.

Notre visite se place dans le cadre du programme scolaire. Elle s'insère dans les branches suivantes du plan d'étude romand : géographie (cycles 2/3), sciences de la nature (cycles 2/3), mais aussi dans le cadre des cours de cuisine ou options de compétences orientées métiers. Les contenus sont adaptés selon l'insertion dans le programme scolaire.

La préparation de la leçon est discutée avec le corps enseignant, l'effort pour ceci reste minime : les informations sont claires et précises, nous prenons en charge l'ensemble de la mise en place et de l'organisation. La leçon est planifiée individuellement et en fonction du niveau des élèves.

Notre expert sur place :

Timothée Olivier possède une expérience riche de l'enseignement et de la médiation. Il a de l'expérience dans l'enseignement primaire et secondaire. En tant qu'expert pour les examens oraux et écrits dans une école professionnelle, il fait preuve de compréhension, d'ouverture et d'objectivité dans ses conversations avec les élèves.



En tant que communicateur au Musée de la communication de Berne, il propose des ateliers et des visites guidées pour les classes scolaires. Il communique de manière interdisciplinaire et interactive.

Il donne des cours de cuisine, des ateliers et des conférences dans toute la Suisse. Durant l'été 2019, il a présenté le monde des insectes comestibles aux enfants de 10 à 16 ans dans des camps d'été à Fiesch. Les capacités d'organisation et d'adaptation de Timothée Olivier font sa force. Il favorise l'échange, la diversité, la transparence et l'interactivité.

Adaptation de notre offre :

S'il y a de l'intérêt, le sujet peut être abordé au-delà de la présentation (par exemple dans le cadre d'une semaine spéciale). Il est également possible d'être présent pour plusieurs classes (l'une après l'autre / ensemble).

Vous avez un cours bilingue ou d'allemand langue étrangère et vous thématisez la nutrition, la durabilité ou la consommation ? Notre expert se fera un plaisir de vous préparer et de vous offrir une leçon bilingue ou en allemand.

Vous êtes en charge de cours de cuisine et vous recherchez un sujet innovant et intéressant ? Notre expert se fera par exemple un plaisir de vous montrer comment utiliser les insectes dans la cuisine (de l'établissement). Grâce à l'expérience acquise dans de nombreux cours de cuisine et plusieurs livres de cuisine avec des insectes comestibles, nous avons les bonnes recettes pour vous et les élèves.

Moyens requis :

Swiss Insects veut rendre le monde des insectes comestibles plus accessible et mieux connu, mais aussi le remettre en question dans le système (agro-) alimentaire global. IGILS prend en charge l'intégralité des frais de la visite (développement, communication, déroulement), y compris la dégustation.

Une participation aux frais de CHF 100 (1 leçon) ou CHF 180 (2 leçons) est demandée.

Engagement antérieur :

Depuis 2015, nous donnons dans différentes écoles des cours thématiques les insectes comestibles. Nous nous réjouissons de travailler avec vous !

Avis d'enseignant-e-s :

« Une telle visite [...] est impressionnante et stimulante parce qu'un jeune entrepreneur de chair et de sang se tient devant les élèves et répond aux questions des élèves de première main. Les élèves ont été ravis d'en apprendre plus sur le sujet », Johannes Kottonau (professeur de biologie à l'école cantonale de Frauenfeld).

« L'exposé et les activités interactives et variées ont été d'un vrai succès. Les doutes initiaux quant à la question de savoir si les élèves de 16 ans allaient être intéressés s'est tout de suite résolue, grâce à l'actualité et l'interaction de la présentation. », A. Aepli, enseignante de biologie au gymnase.

« M. Timothée Olivier a immédiatement construit une relation avec les enfants et a toujours eu toute leur attention. Les enfants ont écouté avec enthousiasme et ont participé à l'exposé. Ils ont également été pleinement impliqués dans la partie pratique. C'était une expérience culinaire pour tout le monde. M. Olivier est la personne adéquate, il peut attirer simplement l'attention sur lui et sur le contenu exposé. Nous avons été très satisfaits de sa visite. », D. Sachse, responsable du projet Planet Hort pour jardin d'enfants.

Proposition de contenus :

Variante I – courte – 1 leçon

00-05 Introduction

05-30 Mini exposé interactif

30-45 Dégustation, questions, conclusion

Variante IIa – moyenne – 2 leçons

00-05 Introduction

05-10 Ev. jeu de mémoire

10-45 Exposé interactif

45-60 Dégustation

60-75 Quiz en groupes

75-90 Résultats quiz et conclusion, questions

Variante IIb – moyenne – 2 leçons

00-05 Introduction

05-60 Exposé interactif

60-70 Questions

70-85 Dégustation et échange

85-90 Conclusion, questions

Variante III – longue – plusieurs leçons

½ journée ou journée entière (p. ex. jeux sensoriels avec divers aliments, atelier de cuisine, conférence plus longue, travail de groupe ou développement de discussions thématiques).