



Épisode 12

Le burger du futur

Fiche pédagogique

CURIUM

Fiche conçue par Félix Lemay,
en collaboration avec le magazine *Curium*
(Publications BLD).

→ Le burger du futur

Cette activité propose aux élèves de découvrir différentes options écologiques dans le domaine de l'alimentation. Pour ce faire, ils et elles devront se familiariser avec le lexique de l'alimentation durable et réaliser une recherche portant sur les impacts du secteur agroalimentaire sur l'environnement. Les élèves seront invité-e-s à concevoir un restaurant écologique. Ils et elles auront une large marge de manœuvre pour créer un modèle d'affaires innovant, soucieux de protéger l'environnement, une bouchée à la fois. L'activité peut faire l'objet d'une évaluation et d'une présentation orale.

Compétence en éthique : réfléchir sur des questions éthiques

Compétence en science : communiquer à l'aide des langages utilisés en science et technologie

Compétences en français : lire et apprécier des textes variés, écrire des textes variés

Compétence en éducation financière : prendre position sur un enjeu financier

1. L'enseignant-e invite les élèves à visionner l'épisode 12 de *Curium*, intitulé « **Le burger du futur** ». Lorsque le visionnement est terminé, l'enseignant-e effectue un retour en grand groupe et présente l'activité.

2.

Mise en contexte:

*Le regroupement des restaurateurs du Québec offrira une bourse aux restaurateurs et restauratrices capables d'intégrer dans leur menu un burger innovateur. Ce burger devra avoir un impact réduit sur l'environnement. Avant de concevoir votre sandwich original, familiarisez-vous avec les différentes méthodes de production de protéines présentées dans l'émission *Curium*.*

© Trio Orange



Comment est fabriquée la viande en laboratoire ?

Quels sont les avantages de ce mode de production de protéines ?

Quels sont les inconvénients de ce mode de production de protéines ?

© Trio Orange

FARINE D'INSECTES

Comment est fabriquée la farine d'insectes ?

Quels sont les avantages de ce mode de production de protéines ?

Quels sont les inconvénients de ce mode de production de protéines ?

© Trio Orange

ÉLEVAGE EN PÂTURAGE

Comment fonctionne l'élevage dans les pâturages ?

Quels sont les avantages de ce mode de production de protéines ?

Quels sont les inconvénients de ce mode de production de protéines ?

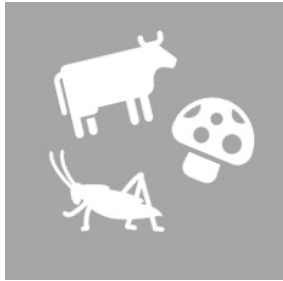
3. Lorsque le visionnement est terminé, l'enseignant-e effectue un retour en grand groupe et présente l'activité.

- Parmi les trois méthodes de production de protéines présentées dans l'émission *Curium*, laquelle vous semble la plus avantageuse ? Justifiez votre réponse.

- Laquelle de ces sources de protéines préféreriez-vous consommer ? Justifiez votre réponse.

4. En équipe, remplissez les tableaux ci-dessous pour concevoir votre burger du futur. Assurez-vous que votre recette respecte les conditions suivantes :

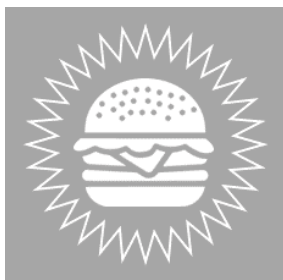
- Le burger doit se distinguer de ce qui est offert sur le marché.
- Le burger doit contenir des tranches de pain et une boulette.
- La production du burger doit avoir un impact limité sur l'environnement.



**Quelle sera la source de protéines dans votre burger ?
Pourquoi avez-vous fait ce choix ?**



**Quels seront les condiments dans votre burger ?
D'où proviendront les ingrédients ?**



Comment votre burger se distinguera-t-il sur le marché ?

Entrée

Plat principal

Dessert

Boissons

7. Familiarisez-vous avec le champ lexical de **l'alimentation durable**. Pour chacun des mots suivants, trouvez une définition, puis composez une phrase de votre choix qui respecte le sens de la définition. N'oubliez pas d'indiquer vos sources.



Consommation
locale

Définition

Source:

Développement
durable

Définition

Source:

Flexitarisme

Définition

Source:

Écoconception

Définition

Source:

Circuit court

Définition

Source:

Économie circulaire

Définition

Source:

Empreinte écologique

Définition

Source:

Zéro
déchet

Définition

Source:

Lecture complémentaire :

Curium n° 93, mars 2023

La revanche des moches



Curium n° 43, septembre 2018

Animaux : amis ou sandwiches ?



Curium n° 16, mars 2016

Viande de labo



