

Hygiène des aliments

Sécurité (du point de vue microbiologique) vs qualité des aliments – Guide pour l’enseignant

Contexte

Ces outils ont été financés par le projet Européen SafeConsume, destiné à l’ensemble de l’Union Européenne en vue de réduire les infections d’origine alimentaire. Pour en savoir plus rendez-vous sur le site <http://safeconsume.eu/>.

Les outils ont été élaborés à partir d’enquêtes réalisées auprès d’élèves et d’enseignants européens et ils ont été testés dans des écoles au cours de leur élaboration.

Selon des études conduites auprès de consommateurs européens, plusieurs types de comportements à risque liés aux aliments ont été identifiés. Un de ces comportements correspond à une mauvaise compréhension des dates indiquées sur les étiquettes (DLC/DDM) et au gaspillage alimentaire, ce qui constitue le sujet de cette activité.

Objectifs d’apprentissage :

1. Comprendre la signification des différents types d’étiquettes et leur importance.
2. Comprendre la différence entre sécurité (du point de vue microbiologique) et qualité des aliments.
3. Comprendre comment conserver et utiliser les différentes catégories d’aliments.
4. Comprendre les conséquences du non-respect des étiquettes.
5. Comprendre le lien avec le gaspillage alimentaire et comment le réduire.

Ressources :

- Présentation PowerPoint « Sécurité vs qualité des aliments »
- Fiche d’activité de l’élève sur la sécurité vs la qualité des aliments
- Fiche réponse de l’activité de l’élève sur la sécurité vs la qualité des aliments
- Fiche d’activité optionnelle : Analyse de données

Plan du cours

Conçu pour des élèves de 11 – 14 ans mais peut être adapté aux 15 – 18 ans.



Introduction

1. A l'aide de la présentation PowerPoint « Sécurité vs qualité des aliments », expliquez aux élèves l'importance des étiquettes sur les denrées alimentaires. Insistez d'abord sur l'hygiène des aliments et l'étiquetage correspondant à la sécurité des aliments et demandez aux élèves quelles informations cela nous apporte.
2. Avant d'entrer dans le vif du sujet, demandez à la classe de voter pour ce qu'ils pensent être la signification des étiquettes indiquant « à consommer jusqu'au... (date limite de consommation ou DLC) » et « à consommer de préférence avant le... » (date de durabilité minimale ou DDM). Vous pouvez les faire voter à main levée ou par écrit.

Les options pour voter avec le quiz sont les suivantes :

Q. Que signifie l'étiquette « à consommer de préférence avant le... » ?

- L'aliment peut être consommé jusqu'à cette date, mais ne doit pas être consommé au-delà **X**
- L'aliment peut être consommé après cette date, mais il ne sera pas nécessairement aussi bon qu'avant **✓**
- Cela dépend du type d'aliment **X**
- Aucune de ces propositions **X**
- Je ne sais pas **X**

Q. Que signifie l'étiquette « à consommer jusqu'au... » ?

- L'aliment peut être consommé jusqu'à cette date, mais ne doit pas être consommé au-delà **✓**
- L'aliment peut être consommé après cette date, mais il ne sera pas nécessairement aussi bon qu'avant **X**
- Cela dépend du type d'aliment **X**
- Aucune de ces propositions **X**
- Je ne sais pas **X**

Activité optionnelle : si vous souhaitez vérifier les aptitudes d'analyse de données des élèves, une activité optionnelle leur propose de réaliser un diagramme en camembert basé sur le vote de la classe décrit ci-dessus. Ensuite, ils devront répondre à des questions sur des données relatives aux croyances de la population européenne concernant la signification des étiquettes.

3. Montrez aux élèves la vidéo sur l'étiquetage alimentaire intitulée [“Dates de péremption, comment s'y retrouver : la minute pratique !”](#)
Leur demander ensuite de répondre aux questions sur la fiche d'activité.



4. Par deux ou par petits groupes, demandez aux élèves de débattre sur les conséquences suite à la consommation d'aliments au-delà de la DLC (« à consommer jusqu'au... ») ou de la DDM (« à consommer de préférence avant le... »). Faites-leur partager leurs conclusions avec la classe.

Les messages que les élèves doivent retenir suite à ces discussions sont les suivants :

- Les produits alimentaires portant la mention « à consommer jusqu'au... » présentent un risque de provoquer une infection d'origine alimentaire et il faut y prêter attention (les aliments ne doivent pas être consommés au-delà de la date limite et doivent être conservés correctement).
 - **Existe-il des conséquences si on consomme des aliments après la date limite de consommation ?**
Au-delà de cette date, des microbes pathogènes auront pu se multiplier et on risque une infection d'origine alimentaire.
 - Les produits alimentaires portant la mention « à consommer de préférence avant le... » sont généralement plus résistants comme les pâtes et le riz. Ils peuvent être consommés sans risque après la date indiquée.
 - **Existe-il des conséquences si on consomme des aliments au-delà de la date de durabilité minimale ?**
L'aliment ne présente pas de risque pour la santé mais il est possible que sa qualité soit réduite (altération de sa texture, de son odeur ou de son goût).
5. Expliquez aux élèves que ce n'est pas parce que les aliments sentent bon ou qu'ils ont bon goût qu'ils sont sans danger. Il est important de se rappeler que les microbes sont invisibles, donc les aliments qui semblent encore consommables peuvent quand même contenir des microbes pathogènes. Rappelez aux élèves qu'il faut regarder les dates de péremption avant de décider s'il faut garder ou jeter les aliments, pour s'assurer de consommer les aliments sans risque d'infection.
 6. Demandez aux élèves de voter à main levée pour dire s'ils jetteraient des aliments ayant dépassé la date limite de consommation et ceux ayant dépassé la date de durabilité minimale.
 - a. **Jetteriez-vous à la poubelle des aliments ayant dépassé la date de durabilité minimale ?**
Si l'emballage n'est pas ouvert (par exemple une boîte de conserve non ouverte), l'aliment peut être consommé sans risque pour la santé (il peut avoir perdu certaines qualités gustatives/nutritionnelles).
 - b. **Jetteriez-vous à la poubelle des aliments ayant dépassé la date limite de consommation ?**
Oui, car il y a un risque d'infection d'origine alimentaire – il ne faut pas compromettre votre santé. On peut éviter de gaspiller les aliments étiquetés « à consommer jusqu'au... » en les consommant quelques jours après l'achat (vérifiez bien les dates sur les étiquettes lorsque vous faites vos courses) ou en les congelant le jour de l'achat.

7. Montrez aux élèves la [vidéo](#) sur le gaspillage alimentaire réalisée par l'ADEME et entamez une discussion avec eux sur ce que peut faire le consommateur pour éviter ce gaspillage.
8. Utilisez la diapositive sur la congélation, expliquez comment la congélation des aliments peut contribuer à réduire le gaspillage des restes ou des produits alimentaires achetés peu de temps avant leur date limite de consommation.
9. Travail en groupe (optionnel) : répartissez les élèves en petits groupes (2-4) et demandez-leur de discuter entre eux et d'élaborer un poster ou une carte heuristique à présenter à la classe, soit sur :
 - a. Ce qu'on peut faire pour réduire le gaspillage alimentaire à la maison
 - b. Ce qu'on peut faire pour prévenir les infections d'origine alimentaire
 Cela peut aussi être l'occasion de revoir les comportements-clés pour assurer l'hygiène des aliments.

Suggestions à soumettre aux élèves :

Gestion du gaspillage alimentaire	Gestion des infections d'origine alimentaire
<ul style="list-style-type: none"> ✓ Prévoir quels aliments on doit acheter et quand on prévoit de les consommer (faire une liste de courses après avoir vérifié le contenu de vos placards). ✓ Congeler les aliments le jour de l'achat si on souhaite les conserver pour plus tard. ✓ Vérifier les dates de péremption et assurer une rotation des produits : ranger devant les aliments qui doivent être consommés le plus rapidement. ✓ Donner la nourriture encore consommable et dont on ne veut pas. ✓ Ne pas servir de quantités trop importantes. ✓ Conserver les restes de manière appropriée. ✓ Inventer des recettes originales et simples pour cuisiner les restes. 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Utiliser des planches à découper et des couteaux séparés pour la viande, la volaille, le poisson crus et les légumes. ✓ Se laver les mains avec de l'eau et du savon et nettoyer les surfaces et les ustensiles de cuisine. ✓ Ne pas laver la viande et la volaille. ✓ Avant de servir de la viande, de la volaille ou du poisson, vérifier qu'il est cuit à cœur en utilisant un thermomètre de cuisson (température à cœur de 70°C). A défaut de thermomètre, il faut découper un morceau dans la partie la plus épaisse et vérifier qu'il ne soit pas brillant, ni rose (pour une viande blanche le morceau doit être entièrement blanc) et que le jus est clair.

Infographies sur le site du ministère de l'agriculture :

<https://agriculture.gouv.fr/infographie-un-frigo-bien-range-mieux-conserves-les-aliments-sont-moins-gaspilles>

<https://agriculture.gouv.fr/infographie-gaspillage-alimentaire-les-dates-de-conservation>

