

Fiche 20 – La jungle des logos

Niveau : <table><tr><td>Cycle 2 (5-7 ans)</td><td>Cycle 3 (8-11 ans)</td></tr><tr><td>Collège (11-14 ans)</td><td></td></tr></table>	Cycle 2 (5-7 ans)	Cycle 3 (8-11 ans)	Collège (11-14 ans)		Résumé :
Cycle 2 (5-7 ans)	Cycle 3 (8-11 ans)				
Collège (11-14 ans)					
Temps d'activité : 1h30 à 2h	Objectifs : <ul style="list-style-type: none">- Réaliser l'impact de nos choix de consommateur sur l'environnement.- Différencier et connaître les significations des principaux logos présents sur les emballages.- Connaître les principales garanties apportées par la réglementation française ou européenne.				

Matériel :

- Ciseaux, pâte à fixer
- Annexe 1 - Fiche enseignant « La jungle des logos »
- Annexe 2 « La Jungle des Logos »
- 2 à 3 emballages par individu
- 2 supports cartonnés format A3 si activité « écolabel » non réalisée.

Préparation :

Répartir la classe en groupes de 3 ou 4.
Prévoir une annexe « La jungle des logos » par petit groupe.

Déroulement :

Note : Possible en cycle 2 (version simplifiée et progressive), voir déroulement étape 2.

Etape 1 : introduction (20 à 30 min.)

Reprendre l'affiche réalisée en introduction de l'activité écolabel, celle comportant les autres pictogrammes.

Demander aux enfants de réfléchir aux significations de ces pictogrammes. Noter les propositions au tableau.

Discussion autour des différentes propositions.

Etape 2 : Memory Jungle des Logos (40 à 50 min.)

Répartir la classe en petits groupes de 2 ou 3. Distribuer à chaque groupe l'annexe « La Jungle des Logos ».

Découper chaque case et les répartir face cachée sur une table.

Les enfants peuvent alors commencer à jouer. Il s'agit d'un memory un peu complexe (4 cartes au total à retrouver pour un type de logo).

Note : Pour les plus jeunes, il est possible de commencer uniquement avec 2 types de cartes, celles comportant logo et nom, puis de complexifier le jeu introduisant la troisième carte sur la signification et enfin la quatrième « A savoir ».

Comme pour un Memory classique, les enfants gagnent les cartes quand ils arrivent à retourner toutes celles concernant un logo durant leur tour de jeu...

Etape 3 : Synthèse (30 à 40min.)

Afficher à l'aide de la pâte à fixer les 10 séries de 4 cartes au tableau. Demander aux enfants ce qu'ils ont retenu de chaque logo, quels sont les points communs, les différences, quels sont ceux qui peuvent être vraiment utiles dans nos actes d'achat. Discussion...






Prolongements :


Ressources :

Fiche 20 – Annexe 1

La jungle des Logos

Fiche Enseignant Jungle des logos

	<p style="text-align: center;">Appellation d'origine contrôlée (AOC)</p>	<p>Une AOC garantit un produit originaire d'un pays, d'une région ou d'un terroir et dont la qualité ou les caractéristiques sont dues à son milieu géographique (climat, savoir-faire...)</p>	<p>A SAVOIR : Les AOC se trouvent essentiellement dans le secteur agricole et alimentaire : vins, produits laitiers, fruits et légumes... Un peu plus de 500 produits sont concernés actuellement...</p>
	<p style="text-align: center;">Atout certifié qualité & Critères Qualité Certifiés</p>	<p>Ces 2 logos attestent que le produit possède des qualités spécifiques ou suit des règles de fabrication particulières strictement contrôlées. C'est donc la garantie d'une qualité régulière du produit...</p>	<p>A SAVOIR : Les produits certifiés ne sont pas des logos officiels mais seulement des marques collectives privées, utilisées à l'initiative des fabricants. Ils doivent comporter sur leur étiquette le nom de l'organisme certificateur et les caractéristiques certifiées.</p>
	<p style="text-align: center;">Appellation d'origine protégée (AOP)</p>	<p>L'AOP est l'équivalent européen de l'AOC. Appellation attribuée à certains produits agricoles et alimentaires exceptés les vins et les spiritueux.</p>	<p>A SAVOIR : Depuis l'apparition des sigles européens, les AOC françaises doivent obligatoirement appartenir à une AOP ou IGP.</p>
	<p style="text-align: center;">Indication géographique protégée (IGP)</p>	<p>L'IGP Indique que le produit vient d'un lieu déterminé.</p>	<p>A SAVOIR : Dans le cas d'une IGP, par rapport à une appellation d'origine protégée, le lien entre la typicité d'un produit bénéficiant d'une indication géographique protégée et son origine n'est que partielle.</p>
	<p style="text-align: center;">Label Rouge</p>	<p>Le label rouge atteste que l'aliment possède un ensemble de qualités et de caractéristiques très spécifiques (conditions de production et goût), qui lui confèrent une qualité supérieure à son équivalent sur le marché.</p>	<p>A SAVOIR : Ce label se trouve surtout sur les volailles, les charcuteries et les produits laitiers, mais aussi sur du saumon fumé ou du sel de Guérande.</p>

	<p>Agriculture biologique (logo français)</p>	<p>Indique qu'au moins 95 % des ingrédients sont issus de l'agriculture biologique, c'est-à-dire qu'ils ont bénéficié de pratiques spécifiques de production (emploi d'engrais vert, lutte naturelle contre les parasites...)</p>	<p>A SAVOIR : Attention, dans ce mode d'agriculture, certains engrais ou traitements (par exemple pour la conservation) peuvent être utilisés mais en quantité limitée et selon des normes définies. L'utilisation d'OGM est, elle, strictement interdite.</p>
	<p>Agriculture biologique (logo européen)</p>	<p>Version européenne du logo agriculture biologique français</p>	<p>A SAVOIR : La réglementation européenne concernant l'agriculture biologique est moins stricte que la réglementation française.</p>
	<p>Spécialité Traditionnelle Garantie</p>	<p>La STG ne fait pas référence à son origine mais a pour objet de mettre en valeur une composition ou un mode de production traditionnel du produit.</p>	<p>A SAVOIR : C'est la Belgique qui totalise le plus de produits sous STG avec les bières traditionnelles.</p>
	<p>Reconnu Saveur de l'année</p>	<p>Sigle attribué à l'issue de dégustations effectuées par des panels de consommateurs et de professionnels dans des laboratoires privés. Il ne s'agit pas d'une vraie certification qui doit répondre à un cahier des charges.</p>	<p>A SAVOIR : Seuls les produits dont les fabricants ont payé peuvent concourir. Concernent donc souvent les produits issus des grands groupes alimentaires.</p>
	<p>Max Havelaar Commerce équitable</p>	<p>Label de commerce équitable qui garantit que le produit a été acheté à un prix « correct » aux producteurs et produit dans des conditions respectueuses des droits de l'Homme et de l'environnement.</p>	<p>A SAVOIR : Le seul label de commerce équitable en France, le label alter eco est un concessionnaire de Max Havelaar.</p>

Fiche 20 – Annexe 2

La jungle des Logos

	 		
			
		Spécialité Traditionnelle Garantie	Appellation d'origine contrôlée (AOC)
Atout Qualité Certifié & Critères Qualité Certifiés	Agriculture biologique (logo européen)	Agriculture biologique (logo français)	Indication géographique protégée (IGP)
Appellation d'origine protégée (AOP)	Label Rouge	Max Havelaar Commerce équitable	Reconnu Saveur de l'année

L'IGP Indique que le produit vient d'un lieu déterminé...	La STG ne fait pas référence à son origine, mais a pour objet de mettre en valeur une composition ou un mode de production traditionnel du produit.	Label de commerce équitable qui garantit que le produit a été acheté à un prix « correct » aux producteurs et produit dans des conditions respectueuses des droits de l'Homme et de l'environnement.	Le label rouge atteste que l'aliment possède un ensemble de qualités et de caractéristiques très spécifiques (conditions de production et goût), qui lui confèrent une qualité supérieure à son équivalent sur le marché.
Indique qu'au moins 95 % des ingrédients sont issus de l'agriculture biologique , c'est-à-dire qu'ils ont bénéficié de pratiques spécifiques de production (emploi d'engrais vert, lutte naturelle contre les parasites...).	Version européenne du logo agriculture biologique français.	Ces 2 logos attestent que le produit possède des qualités spécifiques ou suit des règles de fabrication particulières strictement contrôlées. C'est donc la garantie d'une qualité régulière du produit...	Sigle attribué à l'issue de dégustations effectuées par des panels de consommateurs et de professionnels dans des laboratoires privés. Il ne s'agit pas d'une vraie certification qui doit répondre à un cahier des charges.
Une AOC garantit un produit originaire d'un pays, d'une région ou d'un terroir et dont la qualité ou les caractéristiques sont dues à son milieu géographique (climat, savoir-faire...)	L'AOP est l'équivalent européen de l'AOC. Appellation attribuée à certains produits agricoles et alimentaires exceptés les vins et les spiritueux.	A SAVOIR : Seuls les produits dont les fabricants ont payé peuvent concourir. Concernent donc souvent les produits issus des grands groupes alimentaires.	A SAVOIR : Dans le cas d'une IGP , Par rapport à une appellation d'origine protégée, le lien entre la typicité d'un produit bénéficiant d'une indication géographique protégée et son origine n'est que partielle.
A SAVOIR : C'est la Belgique qui totalise le plus de produits sous STG avec les bières traditionnelles.	A SAVOIR : Ce label se trouve surtout sur les volailles, les charcuteries et les produits laitiers mais aussi sur du saumon fumé ou du sel de Guérande.	A SAVOIR : Les produits certifiés ne sont pas des logos officiels mais seulement des marques collectives privées , utilisées à l'initiative des fabricants. Ils doivent comporter sur leur étiquette le nom de l'organisme certificateurs et les caractéristiques certifiées	A SAVOIR : Le seul label de commerce équitable en France, le label <i>alter eco</i> est un concessionnaire de Max Havelaar.
A SAVOIR : Depuis l'apparition des sigles européens , les AOC françaises doivent obligatoirement appartenir à une AOP ou IGP .	A SAVOIR : La réglementation européenne concernant l'agriculture biologique est moins stricte que la réglementation française.	A SAVOIR : Les AOC se trouvent essentiellement dans le secteur agricole et alimentaire : vins, produits laitiers, fruits et légumes... Un peu plus de 500 produits sont concernés actuellement...	A SAVOIR : Attention, dans ce mode d'agriculture , certains engrais ou traitements (par exemple pour la conservation) peuvent être utilisés mais en quantité limitée et selon des normes définies. L'utilisation d'OGM est, elle, strictement interdite.