

<b>Titre de l'activité</b>	<b>Argumenter sur le risque de contamination par la Chlordécone dans les fruits et légumes</b>
<b>Thème du programme</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Identifier les principaux impacts de l'action humaine, bénéfiques et risques, à la surface de la planète Terre.</li> <li>- Envisager ou justifier des comportements responsables face à l'environnement et à la préservation des ressources limitées de la planète.</li> <li>- Relier les connaissances des processus biologiques aux enjeux liés aux comportements responsables individuels et collectifs en matière de santé.</li> </ul>
<b>Niveau possible</b>	Cycle 4
<b>Discipline(s)</b>	<input type="checkbox"/> Histoire - Géographie / EMC <input type="checkbox"/> Physique - Chimie <input checked="" type="checkbox"/> Sciences de la Vie et de la Terre
<b>Compétences ciblées</b>	Voir l'activité
<b>Description de l'activité</b>	Il s'agit de comparer le pourcentage de chlordécone dans les compartiments de différents fruits et légumes afin de justifier l'intérêt d'appliquer les recommandations sur la consommation des aliments pour lutter contre la contamination au chlordécone
<b>Type de document (vous pouvez cocher plusieurs cases)</b>	<input checked="" type="checkbox"/> Scénarios pédagogiques <input checked="" type="checkbox"/> Outil <input type="checkbox"/> Production élève <input type="checkbox"/> Projet pédagogique <input type="checkbox"/> Évaluation
<b>Cadre et démarche pédagogique</b>	<input checked="" type="checkbox"/> En classe <input type="checkbox"/> TPE, AP, Ens. D'exploration <input type="checkbox"/> Hors établissement (sortie pédagogique, voyage, forum...) <input type="checkbox"/> Action-projet pédagogique <input checked="" type="checkbox"/> Travail de groupe, collaboratif <input checked="" type="checkbox"/> Travail en autonomie <input type="checkbox"/> Parcours différencié
<b>Outils utilisés (numérique, carte...)</b>	Supports : documents papier, carte numérique interactive Outil : ordinateur/tablette avec un tableur
<b>Partenaires</b>	Non
<b>Sitographie et/ou bibliographie utilisées</b>	Livret « La pollution par la Chlordécone Martinique-Plan Chlordécone » Documents et site de l'ODE

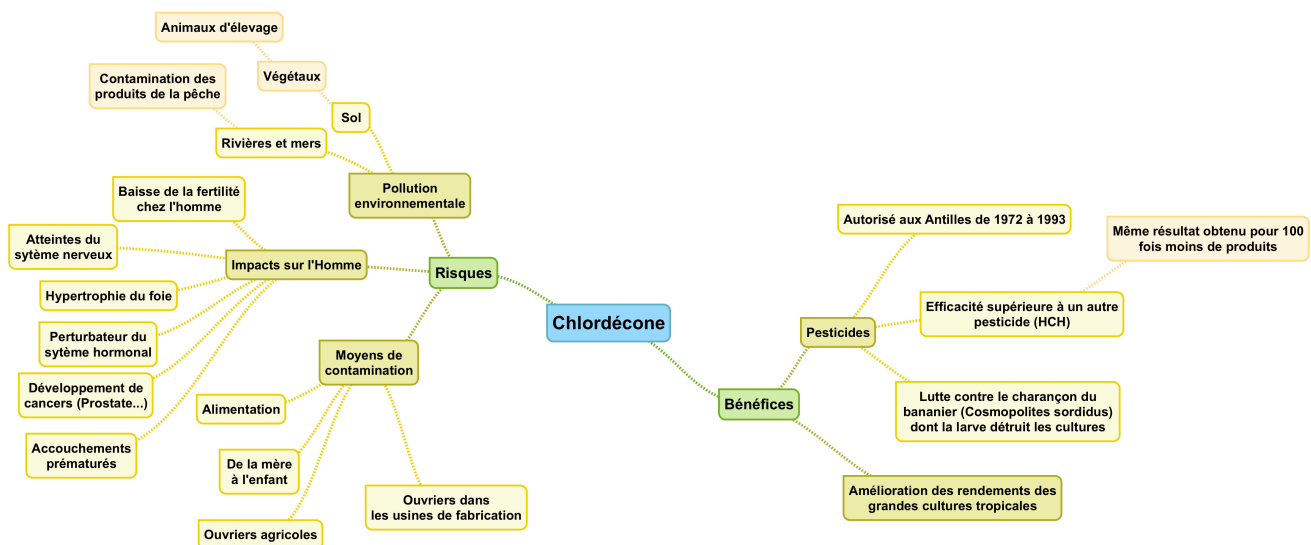
Activité – Argumenter sur le risque de contamination par la Chlordécone dans les fruits et légumes	
Domaine 4 : Identifier des règles et des principes de responsabilité individuelle et collective dans les domaines de la santé, de la sécurité, de l'environnement	Expliquer un comportement responsable dans le domaine de la santé, de la sécurité et de l'environnement.
Domaine 2 : Les méthodes et outils pour apprendre	Utiliser des outils numériques pour réaliser une production (scientifique, artistique, motrice, expérimentale, document multimédia...).
<b>Compétences numériques</b>	
Domaine 3 : Création de contenu	Développer des documents multimédias
Domaine 1 : Informations et données	Traiter de données

### Supports de travail :

- Document 1 : Vidéo sur les bons gestes pour bien manger local (Source : <https://www.martinique.ars.sante.fr/les-bons-gestes-pour-bien-manger-local-0>)
- Document 2 : Tableau des répartitions des concentrations en chlordécone des échantillons végétaux par compartiment (en %) tous types de sol confondus (Source : Impact des modes de préparation des aliments sur l'exposition des consommateurs à la chlordécone – PRAM/CIRAD/DSDS Martinique)

	Tubercule ou fruit entier (Fe)	Peau (Pe)	Pulpe (Pu)	Pulpe Cuite (PuC)
Patate douce, <i>Ipomoea batatas</i>	42.0%	80.0%	32.0%	32.0%
Dachine, <i>Calocasia antiquarum</i>	60.0%	90.0%	55.0%	65.0%
Igname, <i>Dioscorea spp.</i>	55.0%	80.0%	0.0%	0.0%
Concombre, <i>Cucumis sativus</i>	9.2%	14.9%	10.3%	Non communiqué
Giraumon, <i>Cucurbita maxima</i>	0.0%	27.5%	0.0%	0.0%

- Document 3 : Carte mentale bénéfices et risques de la Chlordécone. (Source : La pollution par la Chlordécone en Martinique – Préfecture/ARS/IREPS Martinique)



**Consignes :**

- 1) Grâce au document 2, **construire** l'histogramme en bâtons des répartitions des concentrations en chlordécone des échantillons végétaux par compartiment (en %) en utilisant un tableur.
- 2) **Comparer** les pourcentages de chlordécone dans les compartiments des différents végétaux et déterminer celui qui en contient le plus. La cuisson de la pulpe influence t'elle le pourcentage de chlordécone ? **Justifier** votre réponse.
- 3) A l'aide des documents, **justifier** l'intérêt d'appliquer les recommandations sur la consommation des aliments pour lutter contre la contamination au chlordécone.