

D'OÙ PROVIENNENT NOS ALIMENTS ?



Introduction:

Les humains ont une alimentation très variée, qui dépend souvent de la disponibilité des produits au courant de l'année. Dans ce module, les élèves apprendront d'où proviennent leurs aliments: de l'océan, des végétaux ou des animaux. Ils comprendront comment ces végétaux ou animaux seront transformés en nourriture.

Durée : 45 minutes

Saisons: Printemps et
automne

Niveau: Préscolaire

Questions - guides:

Préparation: Quels sont les aliments que vous connaissez et quels sont vos préférés? Comment se ressemblent-ils et en quoi sont-ils différents?

Réalisation: D'où proviennent nos aliments?

Intégration: Quels sont les nouveaux aliments que vous avez découverts et comment les décririez-vous à quelqu'un qui ne les a jamais vus?

Domaine générale de formation: Environnement et consommation

Intention éducative: Amener l'élève à entretenir un rapport dynamique avec son milieu, tout en gardant une distance critique à l'égard de l'exploitation de l'environnement et des biens de consommation.

Axe de développement: Faire prendre conscience des aspects sociaux, économiques et éthiques liés au monde de la consommation.

Objectifs:

Questionner et se questionner

Observer

Explorer

Classifier

Information générale:

Les êtres humains s'approvisionnaient traditionnellement de nourriture issue de source animale et végétale. Savez-vous d'où ils proviennent?

Avec l'avancée et les changements technologiques, il est maintenant possible de transformer les aliments. Le meilleur exemple est l'oeuf. Il n'est pas recommandé de manger un oeuf cru, mais s'il est cuit, il devient un délicieux repas. L'oeuf cru peut également être mélangé à d'autres ingrédients et cuits pour créer d'autres plats, comme un gâteau! Mais ce ne sont pas tous les aliments qui doivent être cuits pour devenir des repas, comme c'est le cas pour plusieurs fruits et légumes.

Matériel nécessaire:

- Des fruits et légumes frais/ produits alimentaire: oeufs, lait, etc.
- Produits non comestibles qui proviennent d'animaux ou de végétaux: laine
- Circulaire/magazine/journal ayant des images de produits alimentaires.
- Annexes 2 à 5 (1 exemplaire agrandi de chaque annexe par groupe de 6).

Préparation:

Associer un aliment à sa provenance

1. Trouver un album, un vidéo ou des objets en lien avec la provenance des aliments, adaptés à la réalité de votre classe.
2. Parler aux parents au préalable et vérifier s'ils sont d'accord avec l'apprentissage de la réelle provenance des aliments à leurs enfants (ex.: steak provient du boeuf).
3. Choisir préalablement les produits de circulaire qu'on veut présenter à la classe, puis les découper.
4. Amasser quelques produits frais et d'autres non-comestibles provenant d'un animal ou végétal pour les présenter à la classe.
5. Agrandir les annexes 2 à 4 et photocopier une copie de chacune, ou bien créer votre propre schéma à plus grande échelle. L'Annexe 5 ne comprend pas de texte, sentez-vous libre d'y ajouter une différente source de nourriture à votre guise.

L'Art Alimentaire

1. En récupérant les mêmes produits trouvés dans les circulaires, découper des morceaux encore plus précis que les élèves pourront utiliser pour créer une oeuvre d'art. (Voir en exemple les images du «Festin enchanté de Cru-Cru»).



Après l'activité: L'Art Alimentaire!

1. Avec l'aide d'un ou de plusieurs volontaires, inviter les élèves à créer une sculpture en récupérant certains produits frais utilisés durant l'activité (dans le style de «Soup Opera» ou du «Festin enchanté de Cru-Cru»).

2. Les élèves présenteront ensuite leur sculpture en expliquant la provenance des aliments présents dans leur oeuvre d'art.

Avant l'activité:

1. Lire un album/écouter un vidéo avec les élèves ou simplement regarder différents exemples de nourriture. Une fois terminé, demander aux élèves la provenance des aliments qu'ils ont vus. Est-ce possible que d'autres aliments proviennent d'endroits différents? Par exemple, les oeufs peuvent provenir des poules, mais aussi des canards ou des cailles.

Activité:

Associer un aliment à sa provenance:

1. Diviser la classe en groupes de 6, puis distribuer les circulaires et les morceaux découpés aux élèves.
2. Leur demander d'identifier les aliments en faisant la distinction entre un fruit, un légume (ou tout autre produit spécifique) et un repas (comme un plat de spaghetti aux boulettes, salade d'haricots, etc.)
3. Placer les trois affiches de manière à ce que les élèves puissent aposer, coller ou dessiner les différentes images qu'ils trouvent.



Les aliments peuvent avoir une couleur, odeur et goût similaire, comme ils peuvent être totalement différents. Découvrir la nourriture est toute une aventure!



Suggestions de produits à discuter

- Oeufs
- Yogourt
- Fromage
- Lait
- Beurre
- Crème glacée
- Divers fruits et légumes de saison et fruits d'ailleurs
- Graines: pois chiches, fèves, etc.
- Laine
- Céréales
- Gruaux
- Pâtes
- Riz
- Graines diverses: quinoa, millet, etc.
- Pop-corn
- Lait de soya
- Tofu
- Algues
- Fruits de mer
- Viande et poisson
- Noix (dépendamment des allergies)
- Miel
- Farine (de blé, de millet, de riz, de maïs)
- Sucre
- Café
- Thé
- Coton
- Fines herbes
- Jus

*Dépendamment de la classe, la manière de présenter à la classe les produits de viande est à votre discrétion.

Produits : Animal



Produits: Végétal



Produits: Provenant de l'océan





Ressources :

1. Vidéo de «L'Autobus Magique» 1ère Saison, épisode 11: Prenez-en de la graine
2. Soupe opéra: YouTube: <https://www.youtube.com/watch?v=Uv5lRAwXqug>)
3. Le festin enchanté de Cru-cru (publication du ministère de la santé et des services sociaux): <http://www.msss.gouv.qc.ca/nutrition/cru-cru/fr/accueil.php>
4. Guide Alimentaire Canadien : <http://www.hc-sc.gc.ca/fn-an/food-guide-aliment/index-fra.php>
5. Images téléchargeables (comme les dessins de Kate Hadfield): <https://katehadfielddesigns.com/>