

QUELLE PARTIE DE LA PLANTE MANGE-T-ON?



Introduction:

À tous les jours, nous mangeons des fruits et des légumes qui constituent des éléments essentiels à notre alimentation. Ce que les gens ne réalisent pas souvent, c'est que ces fruits et légumes proviennent de différentes parties anatomiques des plantes. Ce module permettra donc de montrer aux élèves quelles parties de la plante ils mangent au quotidien.

Durée: 45 minutes

Saisons: Printemps et automne

Niveau: Primaire, cycle 1, année 1 et 2

Questions - guides:

Préparation: Quelles sont les distinctions entre les fruits et les légumes?

Réalisation: Quelles parties de la plante sont comestibles? Expliquez.

Intégration: Quelles sont les différentes façon d'inclure les parties de la plante dans nos repas quotidiens?

Information générale:

Lorsqu'on consomme du maïs et des pois, nous mangeons la graine de la plante. Le radis, la carotte et la patate sont des racines. Tous les fruits et les légumes qu'on consomme sont une partie comestible d'une plante. Ils peuvent être une racine, une tige, une feuille, une fleur, un bulbe ou une graine. Certaines plantes ont une seule partie anatomique comestible, alors que d'autres en ont plusieurs. Par exemple, nous mangeons généralement la racine du plant de betterave, mais ses feuilles sont tout aussi comestibles. Tandis que pour le plant de patate, nous ne mangeons que sa racine.

PDA du MELS

L'univers Vivant

A. Matière 1

2. Organisation du vivant:

e. Décrire les parties de l'anatomie d'une plante (racines, tiges, feuilles, fleurs, fruits et graines)

f. Associer les parties d'une plante à leur fonction générale (racines, tiges, feuilles, fleurs, fruits et graines)

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.

Matériel nécessaire:

- Fruits et légumes frais, pour inspirer les élèves
- Annexe 1: Feuille de travail "Quelle partie de la plante mange-t-on?", une copie par groupe
- Annexe 2: Feuille de réponse "Quelle partie de la plante mange-t-on?", une copie pour l'enseignant
- Crayons de couleur
- Ciseaux
- Matériel pour accrocher des fruits et légumes au "plant géant"
- "Plant géant", une copie pour l'enseignant - annexe
- Papier construction pour les images de fruits et légumes

Préparation (avant la journée d'enseignement)

1. Imprimer le nombre de copies requises de l'annexe (une copie par groupe de 3 ou 4 élèves).
2. Imprimer une copie géante de l'annexe (vous pouvez aussi la reproduire à la main, la taille que vous désirez).
3. Imprimer et découper une copie agrandie de l'annexe ou demander aux élèves de dessiner et découper leurs propres dessins pour le plant géant.
4. Trouver des illustrations de fruits et légumes et/ou acheter des fruits et légumes frais.

Fait cocasse

Le fruit provenant de l'arbre de durio, a la pire odeur au monde. En Asie, il est banni des endroits publics en raison de son odeur nauséabonde...

Saviez-vous que...

le Kiwi contient plus de Vitamine C qu'une orange!





Activité Préalable:

1. Demander aux élèves quels sont les fruits et légumes qu'ils préfèrent. Faire une liste au tableau, puis montrer des illustrations ou des fruits et légumes frais. (Penser à inclure des fruits et légumes qui pourraient ne pas être nommés par les élèves. S'assurer d'inclure ceux dont nous mangeons les graines, la tige, les racines, les feuilles et les fleurs.)

2. Expliquer que chaque fruit et légume constitue une partie comestible de la plante. Attirer l'attention des élèves sur le fait que, pour certaines plantes, seules certaines parties sont comestibles.

Vocabulaire:

3. Demander aux élèves d'indiquer les différentes parties de la plante qu'ils connaissent, les aider au besoin. Incrire chaque partie de la plante sur l'annexe (chaque branche reçoit un titre. Voir feuille de réponse).

Suggestion

Afficher le résultat final dans la classe, dans le corridor, ou dans la cafétéria, dans le but que d'autres élèves puissent apprendre sur les différentes parties de la plante que l'on mange.



Activité

1. Diviser la classe en équipe de 3 ou 4 élèves.

2. Expliquer aux équipes qu'ils recevront une feuille (l'annexe) sur laquelle ils devront dessiner et nommer les fruits et légumes sur la bonne branche. Leur allouer entre 20 et 30 minutes pour cette étape.

3. Lorsque toutes les équipes sont prêtes, demander à chaque équipe de choisir un fruit ou un légume, de préciser à quelle partie du plant elle appartient et pourquoi. Demander à un membre de l'équipe de venir placer son fruit ou légume sur le plant géant en avant de la classe.

4. À la fin, discuter avec les élèves pour voir s'ils sont tous d'accord avec l'emplacement choisi. Faire les changements nécessaires sur le plant géant. En même temps, demander aux équipes de faire les changements nécessaires sur leur propre feuille également.

**Saviez vous que ...
la tomate, l'avocat, et la
citrouille sont des fruits et
non des légumes.**

QUELLE PARTIE DE LA PLANTE MANGE-T-ON?



Annexe 1

Exercice:

Placer ou dessiner les fruits et légumes sur la bonne branche de la plante pour comprendre quelles parties de la plante nous mangeons.



QUELLE PARTIE DE LA PLANTE MANGE-T-ON?



Annexe 2

Feuille réponse

Graines:

carvi
pois fève
lentille
soya
maïs sucré
maïs à éclater
aneth

Racines:

betterave
carotte
radis daikon
céleri-rave
pomme de terre
patate douce
patate Yam (igname de Chine)
radis
navet
panais
topinambour
pissenlit

Bulbes:

oignon
ail
échalote
poireau
ciboulette

Tiges:

asperge
chou-rave
rhubarbe
fenouil

Feuilles:

basilic
bourrache officinale
chou frisé
chou
pourpier
coriandre
thym
romarin
chou de Bruxelles
cresson des jardins
épinard
épinard de Malabar
estragon
laitue
persil
origan
roquette
sarriette
sauge
poirée à carde (bette à carte)
livèche

Fleurs:

artichaut
capucine
chou-fleur
brocoli
pissenlit

Fruits:

tomate
aubergine
concombre
courge, courgette
citrouille
courge d'hiver (ex: Butternut)
pâtisson
chayote
pois haricot
fraise
melon
pastèque
piment fort
poivron