



L'ORIGINE DES ALIMENTS

Compétence : Mettre en oeuvre et apprécier quelques règles d'hygiène de vie

Objectif : Identifier l'origine des aliments.

Matériel : Album le Loup qui découvre le pays des contes.

Déroulement :

1) Lecture offerte : 10 minutes.

Lire l'album en entier une fois.

2) Trouver les aliments : 10 minutes.

Reprendre l'histoire et identifier les aliments pour faire une tarte aux pommes : écrire les ingrédients au tableau (possibilité de préparer des étiquettes). Comment pouvons nous trier ces aliments dans son panier ? Où peut-on trouver ces aliments ? Comprendre que la pomme vient d'un arbre, c'est un fruit. Le beurre est un produit transformé par l'homme, il ne se trouve pas dans la nature, mais il est fait à partir de lait, il est d'origine animal.

3) Trier les ingrédients : 10 minutes.

Reprendre les ingrédients et les trier dans deux catégories : entourer en vert les aliments d'origine végétale et en rouge ceux d'origine animale.

Possibilité de poursuivre cette séance avec la conception d'une recette de tarte aux pommes.

Compétence : Mettre en oeuvre et apprécier quelques règles d'hygiène de vie

Objectif : Identifier l'origine des aliments.

Matériel : Menu de la cantine, crayons de couleur.

Déroulement :

Prendre le menu de la cantine : approche d'un menu équilibré.

Trace écrite

1) Lecture du menu : 5 minutes.

Lire le menu et expliquer le vocabulaire inconnu si besoin.

2) Organiser les aliments du menu : 10 minutes.

Comment pouvez-vous organiser ces aliments ? Reprendre le système de couleur : vert d'origine végétale, rouge d'origine animale.

3) Proposer des catégories d'aliments : 10 minutes.

Nous pouvons aller plus loin dans le tri : il existe des catégories d'aliments et les élèves en connaissent certaines : les fruits et légumes, les laitages, les viandes, les boissons.

4) Trace écrite : 5 minutes

Coller la trace écrite dans son cahier.

Suivant les acquis des élèves, élaborer un code couleur pour les sous catégories (amorce de la fleur des aliments).

MENU CANTINE

Entrée

Radis et crudités.

Plat

Pâtes à la bolognaise.

Fromage

Dessert

Yaourt avec des morceaux de fruits.

Vivant

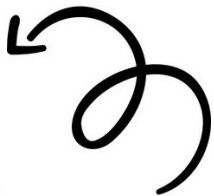
2

L'origine des aliments

Il existe 2 types d'origines des aliments :

- ceux d'origine végétale
- ceux d'origine animale.

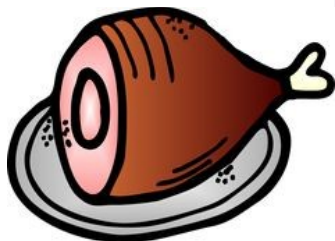
A l'intérieur de ces 2 catégories, il existe également plusieurs familles.



Origine végétale



Origine animale



Vivant

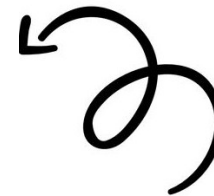
2

L'origine des aliments

Il existe 2 types d'origines des aliments :

- ceux d'origine végétale
- ceux d'origine animale.

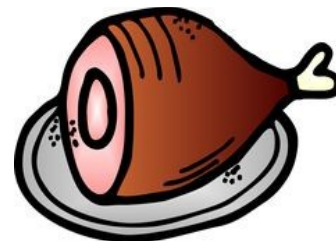
A l'intérieur de ces 2 catégories, il existe également plusieurs familles.



Origine végétale



Origine animale



Compétence : Mettre en oeuvre et apprécier quelques règles d'hygiène de vie

Objectif : Identifier l'origine des aliments.

Matériel : fiche exercice, colle, ciseaux.

Déroulement :

1) Bilan des acquis : 5 minutes.

Reprise des séances précédentes.

2) Exercice : 15 minutes.

Sur **fiche** : coller dans un tableau à double entrée, les aliments d'origine végétale ou animale.

Exercice individuel.

3) Correction : 5 minutes.

Proposer une correction collective et questionner les élèves sur leur choix.

Par exemple : le beurre dans les aliments d'origine animale parce que c'est un produit fabriqué à partir du lait de la vache.

Suivant les acquis des élèves, élaborer un code couleur pour les sous catégories et entourer les aliments dans le tableau. (amorce de la fleur des aliments).

Vivant

2

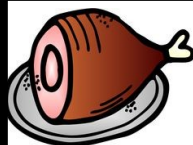
L'origine des aliments



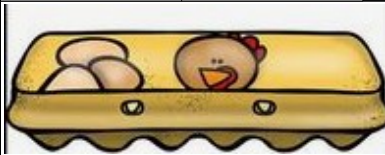
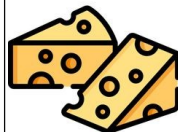
Colle les aliments suivant leur origine dans le tableau.



Origine végétale



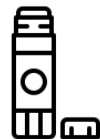
Origine animale



Vivant

2

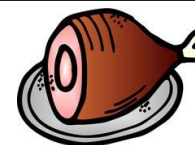
L'origine des aliments



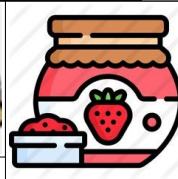
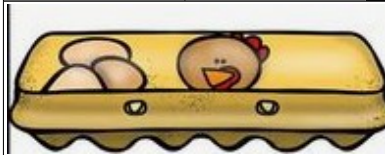
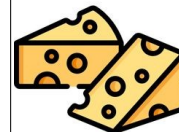
Colle les aliments suivant leur origine dans le tableau.



Origine végétale



Origine animale



Compétence : Mettre en oeuvre et apprécier quelques règles d'hygiène de vie

Objectif : Identifier l'origine des aliments.

Matériel : magazines de supermarchés, modèle de liste de courses, fiche « j'enquête sur mon alimentation ».

Déroulement :

Commencer à se poser les 1e questions sur une alimentation équilibrée.

1) Bilan des acquis : 5 minutes.

Reprise des séances précédentes.

2) J'enquête : 25 minutes.

A partir de magazines de supermarchés, identifier ce dont j'ai besoin pour réaliser ma liste de courses. Ces supports aident également à la rédaction (recopier le nom des aliments, **en lien avec la production écrite**).

Rédiger sa liste de courses et colorier les éléments en fonction de leurs origines : vert pour l'origine végétale, rouge pour l'origine animale. Certains éléments seront des deux couleurs.

3) Mise en commun : 10 minutes.

Pour ceux qui le souhaitent : expliquer si l'on a tendance à manger plutôt des aliments d'origine végétale ou animale et tenter de trouver ce qui est équilibré ou non.

Pour aller plus loin, chercher les aliments trop gras, trop sucré, trop salé dans sa liste de courses.

Vivant

2

J'enquête



Écris ta liste de courses et colorie en vert les aliments d'origine végétale, en rouge ceux d'origine animale. Que remarques-tu ?

A large rectangular area representing a spiral notebook page. It has a thick black border. At the top, there are five circular rings representing a spiral binding. The page is ruled with horizontal lines. There are two small double-line marks on the right side, one near the top and one near the bottom, indicating where the page is bound.

Vivant

2

J'enquête



Écris ta liste de courses et colorie en vert les aliments d'origine végétale, en rouge ceux d'origine animale. Que remarques-tu ?

A large rectangular area representing a spiral notebook page, identical in layout to the one on the left. It has a thick black border, a spiral binding at the top, horizontal ruling, and double-line marks on the right side.

Compétence : Mettre en oeuvre et apprécier quelques règles d'hygiène de vie

Objectif : Identifier l'origine des aliments.

Matériel : image de la ferme, crayons de couleur

Déroulement :

Evaluation formative.

1) Bilan des acquis : 5 minutes.

Reprise des séances précédentes.

2) J'identifie : 15 minutes.

Sur une image d'une ferme, colorier en vert les aliments d'origine végétale, en rouge ceux d'origine animale.

3) Correction : 10 minutes.

Reprendre l'image de la ferme et la projeter. Colorier sur le tableau les éléments, les élèves expliquent leurs choix.

Cette séance est l'occasion de faire un bilan des acquis de chacun. En fonction des résultats, elle peut être la fin de cette séquence.

Vivant

2

J'identifie



Colorie en vert les éléments d'origine végétale, en rouge ceux d'origine animale.



Vivant

2

J'identifie



Colorie en vert les éléments d'origine végétale, en rouge ceux d'origine animale.



Compétence : Mettre en oeuvre et apprécier quelques règles d'hygiène de vie

Objectif : Identifier l'origine des aliments.

Matériel : Modèles d'oeuvres d'Arcimboldo, magazines de supermarchés, ciseaux, colle.

Déroulement :

Observer des oeuvres d'Arcimboldo : moment de langage et proposer aux élèves la réalisation de leur portrait uniquement avec des aliments d'origine végétale.

1) Visionnage des oeuvres : 5 minutes.

Moment de langage : que voyez vous, comment réaliser ce type d'oeuvre ?

2) Mise en oeuvre : 25 minutes.

A partir des magazines de supermarché (déjà utilisés lors de la séance), découper uniquement les éléments d'origine végétale afin de réaliser un portrait inspiré de l'oeuvre d'Arcimboldo.

Ces créations seront bien évidemment affichées en classe.

Lors de cette séance, nous pouvons proposer de choisir entre des éléments d'origine végétale ou d'origine animale.

Cette séance peut également s'inscrire dans une séquence artistique autour des portraits.





Nom : _____

Prénom : _____

L'origine des aliments : Evaluation

Compétence : Mettre en oeuvre et apprécier quelques règles d'hygiène de vie

Objectif : Identifier l'origine des aliments.

- J'ai réalisé mon évaluation tout seul.
- J'ai eu besoin d'aide.
- J'ai eu besoin de plus temps pour terminer.

Notation :



Colorier le menu de la cantine : en vert les aliments d'origine végétale et en rouge d'origine animale.

Au menu

Entrée : carottes rappées.

Plat : saucisse et lentilles.

Fromage

Dessert : salade de fruits.



Colorie les aliments d'origine végétale en vert et ceux d'origine animale dans cette image.

