

Fiche d'accompagnement pédagogique  
**Que mange-t-on ?**

# Que mange-t-on ?

## ↳ PLACE DE L'ÉPISODE DANS LA SÉRIE

Épisode 1 d'une série de dix épisodes.

Épisode suivant : D'où proviennent les aliments ?

## ↳ PLACE DE L'APPRENTISSAGE DANS LES PROGRAMMES

**Cycle 2 :** les élèves apprennent quelques règles d'hygiène personnelles et collectives.

**Cycle 3 :** hygiène et santé : actions bénéfiques ou novices de nos comportements, notamment dans le domaine de l'alimentation.

Mobiliser ses connaissances dans des activités de la vie courante. Par exemple : apprécier l'équilibre d'un repas (compétence 3 du socle commun).

Au cycle 2, il s'agit de connaître l'origine des aliments, la classification des aliments et de composer des menus équilibrés.

Au cycle 3, il faut ajouter ce que les aliments apportent à l'organisme, de quoi ils se composent et de prendre conscience qu'il est important pour l'environnement de manger local et les légumes et fruits de saison.

## ↳ POINTS DE BLOCAGE

Certains élèves auront des difficultés à trouver l'origine des aliments, car ils ne connaissent pas la composition des aliments transformés. Peu d'enfants s'interrogent sur la provenance des aliments.

Les réponses données seront : « dans le magasin », « dans des boîtes ou sachets » ou « dans le frigidaire ».

## ↳ OBJECTIFS VISÉS PAR LE FILM D'ANIMATION

Montrer que les aliments sont de nature variée mais qu'ils sont soit d'origine animale, soit d'origine végétale, soit d'origine minérale.

Montrer que les aliments que nous consommons peuvent avoir subi diverses transformations mais qu'ils sont d'origine animale ou végétale, en recherchant à partir de quoi ils sont fabriqués. Exemple : le beurre est fabriqué à partir du lait, c'est donc un aliment d'origine animale. La confiture est fabriquée à partir de fruits, c'est donc un aliment d'origine végétale.

## ↳ MOTS-CLÉS

Aliments, transformation, végétal, animal, minéral, origine, classer, trier.

## ↳ ÉLÉMENTS STRUCTURANTS

Les aliments que nous mangeons proviennent soit des animaux comme la viande, le lait, les œufs, soit des végétaux comme les céréales, les fruits, les légumes. L'eau et le sel sont d'origine minérale.

Sur l'ensemble de la série, l'équilibre alimentaire est présenté dans un contexte culturel occidental. C'est un parti pris que l'enseignant peut être amené à nuancer ou discuter avec les élèves. Ainsi, le nombre de repas par jour, l'importance des produits d'origine animale et la répartition des apports au cours d'une journée sont la résultante des interactions entre culture, pratiques et science.

Séquençage et descriptif de l'animation	Analyse des étapes de l'animation	Propositions de pistes d'activités
<p>Un réfrigérateur surgit à l'écran. Le portrait d'un garçon apposé au réfrigérateur apparaît en gros plan et on l'entend crier à pleins poumons : « À table ! »</p> <p>Le portrait d'une fillette se présente à son tour et demande ce qu'ils vont manger.</p> <p>Le réfrigérateur s'ouvre et on peut voir à l'intérieur une quantité variée d'aliments.</p> <p>Les aliments sont pêle-mêle dans le réfrigérateur et les enfants ne savent pas quoi choisir pour leur déjeuner. Ils décident alors de tout sortir. Les aliments restent en suspension au-dessus du réfrigérateur.</p>	<p>Montrer que les aliments que nous consommons sont de nature variée.</p>	<p>Proposer des activités préparatoires de classement d'images d'aliments « simples ». Relever les propositions des élèves par groupe sur une affiche. Débattre autour de celle-ci avant de visionner le film.</p> <p>Dans le film, repérer et nommer les aliments qui apparaissent à l'écran.</p> <p>Travailler à partir du menu de la cantine de la semaine. Observer si des aliments similaires ont été servis (viande, fruits, légumes). Réfléchir comment il serait possible de trier les aliments apparaissant à l'écran et ceux qui sont proposés à la cantine. Quels sont ceux que l'on rangerait ensemble et expliquer pourquoi ?</p>

Séquençage et descriptif de l'animation	Analyse des étapes de l'animation	Propositions de pistes d'activités
<p>Le garçon propose de trier les aliments mais ne sait pas comment s'y prendre. Une image de vache apparaît à l'écran. Le garçon pense qu'il serait judicieux de trier les aliments d'origine animale. La fillette demande alors aux aliments d'origine animale de se réunir : les viandes, les poissons et les œufs se rangent dans un compartiment du réfrigérateur.</p> <p>La fillette demande aux yaourts et aux fromages de venir aussi. Elle explique que ces produits ont subi une transformation mais qu'ils sont fabriqués à partir de lait, ils sont donc d'origine animale.</p> <p>Un brocoli vient se ranger à leurs côtés mais le garçon lui demande de partir et propose de classer maintenant les produits d'origine végétale. La fillette s'en charge et invite très solennellement les aliments d'origine végétale à venir se ranger. Elle énumère les fruits, les légumes et le pain de mie qui est fabriqué à partir de blé.</p> <p>Le garçon ne sait pas où ranger l'eau, la fillette lui répond que l'eau comme le sel sont d'origine minérale, car ils contiennent des sels minéraux.</p> <p>La fillette explique que tout ce que l'on mange provient de ces trois origines : animale, végétale ou minérale. À l'écran, les compartiments concernés prennent la couleur rouge, verte ou bleue.</p>	<p>Montrer que les aliments sont d'origine végétale, animale ou minérale.</p> <p>Montrer que pour connaître l'origine des aliments transformés, il faut rechercher à partir de quoi ils sont fabriqués.</p> <p>Montrer que les aliments que nous consommons sont soit d'origine animale, végétale ou minérale.</p>	<p>Affiner les tris effectués à partir des explications que le garçon donne lors de l'animation. Explication des termes « origine animale », « origine végétale » et « origine minérale » en s'aidant de l'animation. À l'oral, compléter les tris des enfants avec d'autres aliments donnés, par exemple : le poireau, l'escalope de veau, etc.</p> <p>Par groupes : tri, classement d'images d'aliments selon leur origine et justification de son choix. Entourer, à l'aide des couleurs (rouge, vert et bleu), les aliments du menu de la cantine selon leur origine.</p> <p>Réfléchir et expliquer comment effectuer le tri pour les produits transformés comme le jus de fruits, le beurre ou la purée : retrouver et expliquer à partir de quoi ils sont fabriqués.</p> <p>Découper des images d'aliments transformés dans des magazines publicitaires et compléter les tris effectués. Confrontation des classements et validation ou non des explications données.</p> <p>Trouver l'intrus parmi une liste. Jeu de Memory : faire correspondre une image d'aliments avec l'animal ou la plante dont il provient. Relier l'aliment à l'animal correspondant ou à la plante correspondante.</p>

## PHASE DE STRUCTURATION

Séquençage et descriptif de l'animation	Analyse des étapes de l'animation	Propositions de pistes d'activités
<p>Le garçon se demande où il doit ranger la tarte à la tomate et au fromage de chèvre.</p> <p>La fillette lui explique que c'est compliqué, car elle est composée de farine de blé pour la pâte, de tomates donc de produits d'origine végétale, et de fromage de chèvre d'origine animale.</p> <p>Le garçon ajoute que la pâte est faite avec de l'eau et du sel qui sont d'origine minérale et que cette tarte est composée de produits appartenant aux trois catégories.</p> <p>La fillette vérifie et les trois catégories avec leurs couleurs respectives apparaissent à l'écran.</p> <p>Elle soupire et déclare ne pas savoir où la ranger. Le garçon lui propose de la manger au déjeuner. La fillette lui répond qu'elle y pensait aussi et qu'en ajoutant une salade et un fruit, cela formerait un repas équilibré.</p> <p>Le réfrigérateur se referme !</p>	<p>Montrer que pour connaître l'origine des aliments préparés, il faut rechercher à partir de quoi ils sont fabriqués.</p> <p>Montrer qu'ils appartiennent à plusieurs catégories.</p>	<p>Trier des aliments préparés en recherchant leur composition.</p> <p>Entourer les aliments d'origine animale et ceux d'origine végétale contenus dans les ingrédients d'une recette ou dans les repas du menu de la cantine.</p> <p>Comme la fillette, composer un menu équilibré contenant des produits d'origine animale et végétale.</p>

## PHASE DE RÉINVESTISSEMENT/PROLONGEMENT

1. Arts visuels : composer un tableau à partir d'images d'aliments à la manière d'Arcimboldo. Auparavant, trier les images selon leur origine et composer une production uniquement avec des images d'aliments d'origine végétale ou animale.
2. Cuisine : réaliser la recette d'une tarte sucrée ou salée afin de connaître les produits qui les composent.
3. Production d'écrits : réaliser une recette imaginaire en employant des aliments de différentes origines.