

TITRE DE L'ACTIVITÉ	Date
Lecture interactive et jeu-questionnaire : Les viandes et substituts	6 avril 2016

INTENTION PÉDAGOGIQUE

Occasion pour les enfants d'en apprendre davantage sur le groupe alimentaire des viandes et substituts dans le cadre de la thématique portant sur l'alimentation.

SPHÈRE DE DÉVELOPPEMENT en lien avec l'intention - Surligner en VERT la sphère (1)

Sensoriel moteur C1	Affectif C2	Social C3	Langagier C4		Cognitif C5				
			Communication orale	Émergence de l'écrit	Math.	Science et technologie	Univers social	Musi- que	Danse
*Pour cette sphère de développement, préciser également un (1) domaine d'apprentissage par un X									

SAVOIR ESSENTIEL de la compétence visée (1)

Stratégie (1)

Stratégies affectives et sociales

- Contrôler son impulsivité.

Connaissance (1)

Connaissances se rapportant au développement affectif

- Les habiletés sociales : les gestes de coopération (ex. : encourager l'autre, offrir son aide, partager)

ORGANISATION

Durée : Environ 35 minutes, débutera vers 1h10.

Matériel :

- Pastilles de couleur pour identifier les membres de chaque équipe
- Livres :
 - *Tout sur les viandes et substituts*, de Vic Parker
 - *À table, les enfants!*, de Pascale Hédelin
 - *La boîte à lunch, une histoire à savourer*, de Chris Butterworth
 - *À table!*, de Stéphanie Ledu
 - *L'alimentation. Pourquoi on ne mange pas que des frites?*, de la Dre Françoise Rastoin-Faugeron
 - *Manger, à quoi ça sert?*, de Sylvie de Mathuisieulx et all.
- Affiche « La coopération » (voir annexe 1)
- Schéma d'une assiette bien équilibrée (portions)
- Tableau de pointage
- Cartons vrai et faux (Un de chaque par équipe)
- Cartons a), b) et c) (Un de chaque par équipe)
- Une feuille de papier
- Un crayon à mine
- Images jeu d'association des viandes et des animaux dont elles proviennent (voir annexe 2)
- Schéma des pièces de viande dans le cochon et le bœuf (voir annexe 3)

Organisation de la classe :

Activité en grand groupe, se déroule au coin rassemblement.

DÉROULEMENT (durée totale environ 30 minutes)

PRÉPARATION

Gestion de classe

Explication des consignes.

Consignes :

1. Assis sur les fesses
2. Les mains sur les genoux
3. Lever la main pour parler

Conséquences :

1. Premier avertissement.
2. Reporter le tour de parole.
3. Retirer l'enfant du groupe pour une minute le temps qu'il se calme.
4. Le comportement adopté par chaque enfant lors de l'activité aura aussi une incidence sur le collant, le point jaune ou le point rouge qui lui sera attribué à la fin de la journée.
5. Un bon comportement global au courant de la journée permet également aux enfants d'accumuler des points bonis afin d'obtenir plus de collants pour décorer leur certificat.

Élément déclencheur

Annoncer aux enfants que cette semaine nous effectuerons la troisième et dernière manche du jeu-questionnaire sur les différents groupes alimentaires. Cette fois la capsule d'information et le jeu-questionnaire porteront sur le groupe alimentaire des viandes et substituts.

Je rappellerai aussi aux enfants que Les points accumulés chaque jour par les équipes sont cumulatifs et que nous connaissons aujourd'hui même le pointage final et l'équipe gagnante.

Connaissances antérieures et connaissances nouvelles

Demander aux enfants quels sont les quatre groupes alimentaires. De quel groupe a-t-on parlé ensemble hier et avant-hier? Quels aliments ils connaissent qui appartiennent à la catégorie des viandes et substituts. Quel est leur viande ou substitut préféré?

Annonce de la tâche aux enfants

Ce matin, nous allons faire la troisième et dernière partie du jeu-questionnaire sur les groupes alimentaires. Nous parlerons aujourd'hui du groupe alimentaire des viandes et substituts.

RÉALISATION

Étape 1 : Lecture interactive de plusieurs livres documentaires portant sur l'alimentation et plus précisément sur le groupe alimentaire des viandes et substituts.

Consignes: Ouvrez grand vos yeux et vos oreilles; les informations qui vous seront transmises durant cette capsule d'information vous seront très utiles pour aider les membres de votre équipe à bien répondre aux questions du jeu-questionnaire qui suivra tout de suite après.

Capsule d'information sur les viandes et substituts:

- Différents types de viandes, produits d'origine animale et substituts:
Poulet, œufs, agneau, crevettes, poissons, noix, légumineuses, tofu, etc.
- Qu'est-ce que la viande?
Le bœuf, le porc, le veau, l'agneau, le poulet et le canard sont des viandes.
- Qu'est-ce que les produits d'origine animale?
Le poisson, les fruits de mer et les œufs sont des produits d'origine animale. Les fruits de mer comme les calmars, les crabes, les homards, les moules et les huîtres constituent aussi une excellente source de protéines. Les crabes et les homards sont des crustacés, ils ont une carapace.

- Qu'est-ce que les substituts?
Les substituts comprennent des aliments d'origine végétale comme les noix, les légumineuses et le tofu.
- D'où viennent les viandes et substituts?
Dans certains pays, la population consomme une sorte de viande ou un poisson plus qu'une autre parce que c'est cette viande ou ce poisson qu'on y produit le plus.
C'est aux États-Unis qu'on produit et qu'on mange le plus de poulet au monde.
Une grande partie du saumon vient de l'océan Pacifique. On en retrouve entre autres au large de la côte ouest du Canada. Il en existe plusieurs variétés, dont le saumon rose et le saumon rouge.
On retrouve beaucoup de crevettes près des côtes de l'Islande.
Au Canada, les provinces maritimes sont reconnues pour les nombreux poissons, fruits de mer et crustacés qui y sont pêchés. Par exemple, au Québec, les Îles-de-la-Madeleine sont reconnues pour le crabe des neiges qui y est pêché.
La mer du Japon, dont les eaux sont froides et profondes, est aussi un habitat naturel pour le crabe des neiges.
C'est la Chine qui produit le plus d'œufs de poule au monde.
En Nouvelle-Zélande, on élève beaucoup d'agneaux. Le Québec est également un grand producteur d'agneaux.
- Comment apprêter la viande, le poisson et les fruits de mer?
Grillés, frits, pochés, braisés, rôtis et même crus, ils existent de nombreuses façons de préparer ces aliments. Par exemple, les sushis et les tartares sont faits de poissons ou de viandes crues.
- Combien faut-il en manger?
Tout comme les produits laitiers, les viandes et substituts devraient représenter 1/6 de notre alimentation.
- Pourquoi manger des viandes et substituts?
Les poissons contiennent des protéines dont ton corps a besoin pour faire pousser tes cheveux et fortifier tes os et d'autres parties de ton corps.
Le saumon fait partie des poissons qui renferment aussi des oméga 3, excellents pour la santé de ton cœur.
La viande rouge, comme le bœuf, contient du fer essentiel à la santé de ton système sanguin. Les viandes rouges, comme le bœuf, sont aussi d'excellentes sources de protéines.
Les noix contiennent des protéines et des minéraux qui sont bons pour ton corps.
Les viandes, dont la volaille, contiennent du zinc, qui aide les blessures à cicatriser.
- Poissons de mer ou de bassins?
Les bateaux de pêche peuvent rester en mer pendant des semaines. Ils ont l'équipement nécessaire pour pêcher le poisson, le congeler ou le mettre en conserve (ex. : sardines). On capture les poissons des eaux profondes par chalutage, un processus où le bateau tire derrière lui un immense filet dans lequel il emprisonne tout ce qui trouve sur son passage. C'est une pratique de plus en plus critiquée. On privilégie plutôt aujourd'hui des pratiques de pêche responsables.
On peut, par exemple, procéder à l'élevage de poissons. C'est ce que l'on appelle la pisciculture. Les pisciculteurs élèvent le poisson en mer dans des cages ou d'immenses bassins. Près de la moitié des poissons que nous mangeons proviennent des piscicultures. De nos jours, plusieurs espèces de poissons sont menacées. Il faut donc bien choisir les poissons que nous mangeons. Le thon rouge, par exemple, est une espèce en voie d'extinction; il vaut mieux opter pour d'autres types de thon si l'on souhaite en manger, comme le thon blanc. Le bar du Chili, un poisson à la chair blanche et sucrée, est également fortement à éviter.
- Des poulets et des œufs : de la ferme à ton assiette.
Les poulets et les œufs que nous mangeons viennent des fermes. La poule pond ses œufs au

poulailler. Dans les fermes d'élevage, on les laisse éclore. Après leur naissance, les poussins restent à l'intérieur. Des lampes à infrarouge les gardent au chaud. Les poulets élevés en plein air peuvent sortir dehors vers l'âge de deux semaines. Lorsqu'ils atteignent vingt semaines, les poulets sont envoyés à l'abattoir. Ils sont ensuite vendus frais ou congelés dans les épiceries et les supermarchés. Les œufs que nous mangeons viennent aussi des fermes d'élevage. La collecte se fait manuellement ou mécaniquement, au moyen d'un tapis roulant. On récolte donc ces œufs avant qu'ils n'éclosent. Un code indiquant la date est apposé sur les œufs. On les dépose ensuite dans des boîtes qui seront vendues en épicerie.

- L'élevage des agneaux

L'agneau est un jeune mouton. L'élevage des moutons se fait souvent en terrain montagneux. L'automne, l'éleveur de moutons laisse les mâles (les béliers) vivre avec les femelles (les brebis) pour qu'ils puissent s'accoupler. À la fin du mois de février, il ramène les brebis à la bergerie. Au printemps, chaque brebis donne naissance à un ou deux agneaux. Les agneaux restent dans la bergerie pendant quelques jours. Ensuite, ils peuvent aller rejoindre les brebis dans les prés. La majorité des agneaux sont envoyés à l'abattoir vers l'âge de trois ou quatre mois. Une partie de la viande est vendue aux usines pour être transformée. Le reste se retrouve sur les rayons des épiceries et des supermarchés. On mange de l'agneau partout dans le monde. En Grande-Bretagne, on en met dans le pâté chinois et au Moyen-Orient, on en fait des Kébab.

- Jeu d'association (voir annexe 2)

Étape 2 : Jeu-questionnaire (Partie 2 : groupe alimentaire des viandes et substituts)

Consignes:

- Qu'est-ce que la coopération? Comment jouer en équipe? Comment fait-on un caucus (30 secondes de consultation en équipe)?

La contribution de chacun des membres de l'équipe est nécessaire à la réalisation de la tâche à effectuer (voir annexe 1). Je participe, je respecte l'opinion et les idées des autres, je parle avec la voix des secrets durant les caucus, afin que les autres équipes n'entendent pas les réponses de mon équipe, etc. Tour à tour, moi et les membres de mon équipe jouons le rôle de porte-parole. Je respecte le tour des autres, etc.

Questions et réponses attendues :

- Nommer 5 types de viandes et substituts (1 point par type)*.

Réponses attendues : Bœuf, porc, agneau, poulet, poisson, noix, fruits de mer, tofu, etc.

* Pour cette question, j'interrogerai chaque équipe de manière individuelle suite à la période de concertation pour noter leur réponse avant d'annoncer le pointage pour cette question à l'ensemble des équipes, afin d'éviter que les équipes puissent simplement reprendre les idées des autres équipes.

- On élève beaucoup d'agneau

a) En France

b) Au Québec (Canada)

c) En Chine

- Vrai ou faux? On appelle pisciculture l'élevage des poissons

Réponse : vrai

- Vrai ou faux? La carapace des fruits de mer comme le crabe, le homard, est d'un rouge vif lorsqu'ils sont vivants.

Réponse : Faux, leur carapace est plutôt d'un bleu foncé avant qu'ils ne soient cuits.

- Les viandes et substituts devraient représenter ____ de notre assiette à chaque repas.

a) 1/2 (la moitié) (50%)

b) 1/6 (environ 15%)

- c) 100% (la totalité) (on peut manger uniquement des viandes et substituts à chaque repas)
- La viande de porc provient des _____ .
 - a) Vaches
 - b) Cochons
 - c) Canards
- L'agneau est le petit du _____ .
 - a) Bœuf
 - b) Poulet
 - c) Mouton
- Trouver l'intrus parmi les aliments suivants : porc, noix, bœuf, crevette, poivron, poulet, œuf.

INTÉGRATION

Qu'est-ce que l'on a appris aujourd'hui sur le groupe alimentaire des viandes et substituts?

Qu'est-ce qui vous a plu dans cette activité? Qu'est-ce qui était le plus difficile dans cette activité selon vous? (Ex. : Faire un choix et prendre des décisions en équipe, etc.)

Commentaire

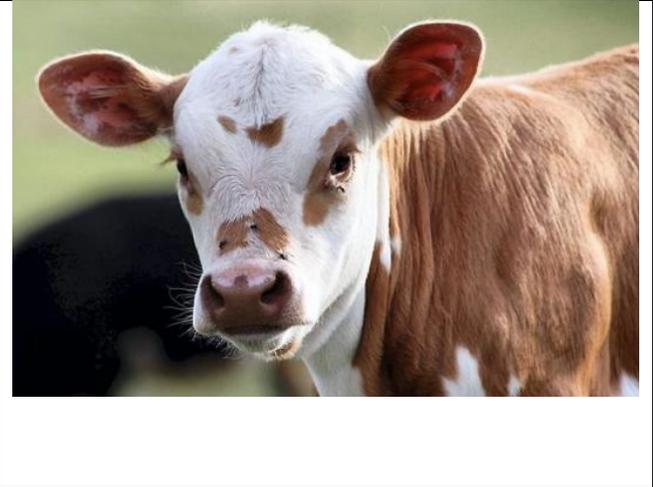
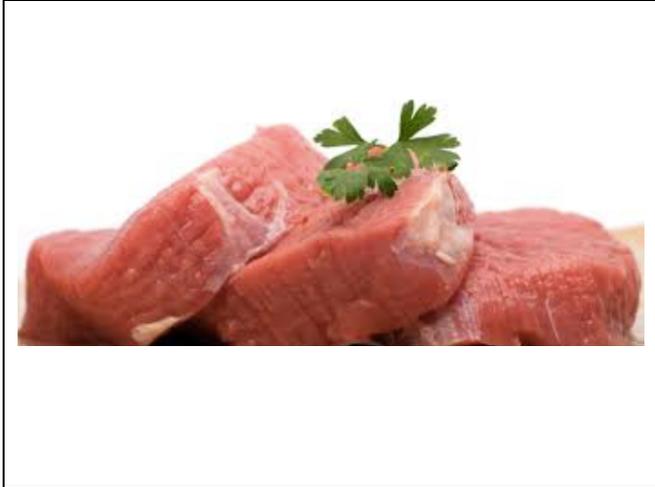
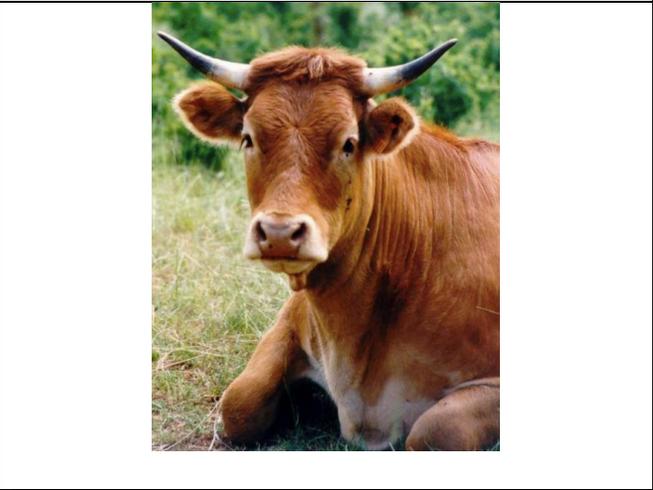
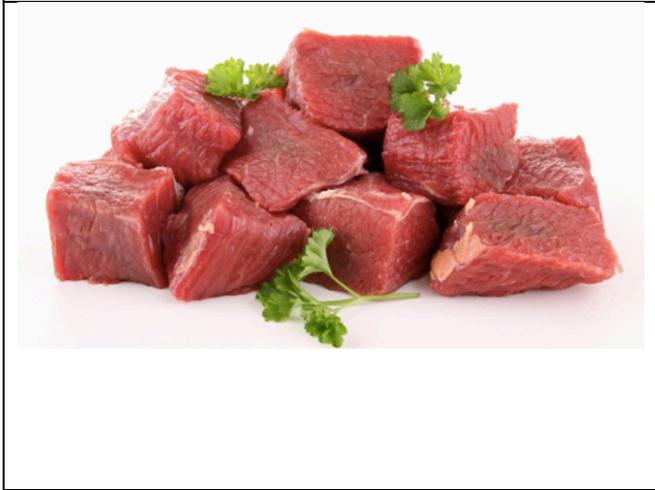
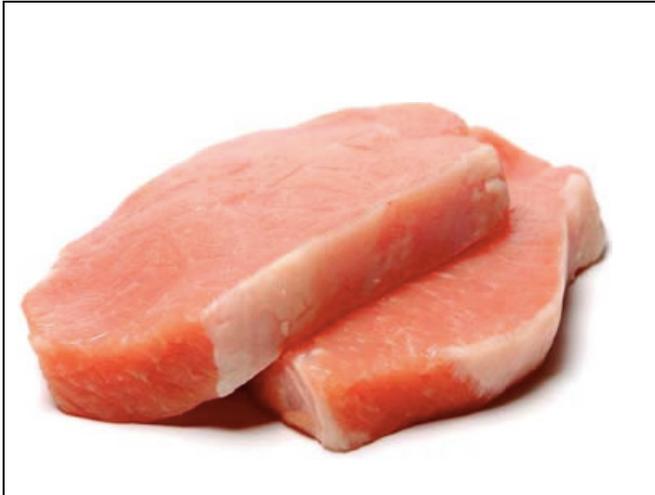
** À remplir après avoir piloté l'activité.*

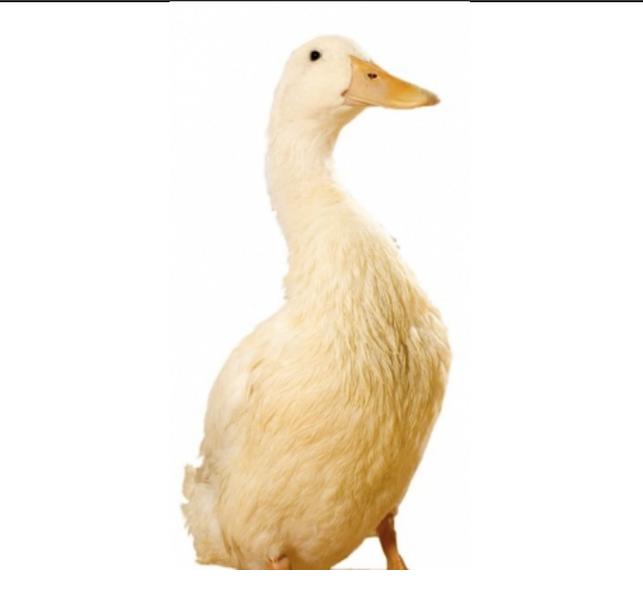
La coopération



La collaboration de chacun des membres de l'équipe est nécessaire à l'accomplissement de la tâche.

Annexe 2 – Jeu d'association









Annexe 3 – Schéma des pièces de viande dans le cochon et le bœuf

Tout est bon dans le cochon !

