

TITRE DE L'ACTIVITÉ	Date
Lecture interactive et jeu-questionnaire : Les produits laitiers	5 avril 2016

INTENTION PÉDAGOGIQUE

Occasion pour les enfants d'en apprendre davantage sur le groupe alimentaire des produits laitiers 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	Arts plastiques
*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 produits laitiers*, 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
- Un contenant de 2 litres de lait, vide

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 qu'aujourd'hui, nous effectuerons la deuxième 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 produits laitiers.

Je rappellerai aux enfants que les points accumulés chaque jour par les équipes sont cumulatifs et que nous connaissons donc le pointage final et l'équipe gagnante après la troisième manche, qui aura lieu demain après-midi.

Connaissances antérieures et connaissances nouvelles

Demander aux enfants quels sont les quatre groupes alimentaires. De quel groupe alimentaire a-t-on parlé ensemble hier? Quels aliments appartenant à la catégorie des produits laitiers connaissent-ils. Quel est leur produit laitier préféré?

Annonce de la tâche aux enfants

Ce matin, nous allons faire la deuxième partie du jeu-questionnaire sur les groupes alimentaires. Nous avons parlé hier du groupe des produits céréaliers; aujourd'hui nous parlerons des produits laitiers et demain, 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 produits laitiers.

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 produits laitiers:

- Différents types de produits laitiers :
Lait, fromage, beurre, crème, crème glacée, etc.
- Qu'est-ce que le lait?
Le lait est un liquide qui contient des millions de gouttes de gras microscopiques. Chauffé, congelé, brassé ou mélangé à d'autres ingrédients, il a la propriété de se transformer en différents produits laitiers.
- D'où provient le lait?
Le lait vient des vaches qui ont eu un veau. Le veau est le bébé de la vache. Mais le lait ne vient pas seulement des vaches. Il existe aussi du lait de chèvre (femelle du bouc), de brebis (femelle du bélier (mouton)), de chamelle (femelle du chameau), de bufflonne (femelle du buffle), de dri (la femelle du yak) et même de jument (femelle du cheval).

En Europe, on utilise beaucoup le lait de chèvre et de brebis.

Les voyageurs et les nomades boivent le lait des chamelles qu'ils emmènent avec eux pour traverser les déserts.

En Asie et en Amérique du Sud, on boit du lait de bufflonne.

Le fromage est fait du lait de différents animaux. La mozzarella italienne, par exemple, vient du lait des bufflonnes, qui auraient été importées d'Inde. Au Tibet et au Népal, on fabrique un fromage au lait de dri, la femelle du yak.

Le fromage feta est très populaire en Grèce. Le fromage feta est fait d'un mélange de lait de chèvre et de brebis.

- Combien de lait une seule vache peut-elle produire?

Une vache laitière produit environ 16 litres de lait par jour, soit 5 840 litres de lait par année.

- Processus de transformation du lait :

1. Les vaches sont conduites dans une salle de traite. Chaque vache a sa propre stalle où on lui sert de la nourriture.
2. On attache les trayons de la vache à une trayeuse mécanique qui aspire le lait.
3. Les vaches sont ensuite reconduites aux champs.
4. Le lait est envoyé à la laiterie, où il est séparé en plusieurs produits comme le lait écrémé et la crème.
5. Les produits sont ensuite emballés et acheminés dans les épiceries et les supermarchés.

- Combien faut-il en manger ou en boire?

Les produits laitiers devraient représenter 1/6 de notre alimentation.

- L'allergie au lactose

Le lait animal contient un sucre naturel appelé lactose. Certaines personnes ne le digèrent pas.

Elles peuvent le remplacer par du lait fait avec des fèves de soya, des amandes ou encore des noix de coco.

- Pourquoi manger des produits laitiers?

Le fromage contient du calcium, qui fortifie tes dents et tes os et permet à ton système nerveux de bien travailler.

La vitamine B contenue dans le lait de vache libère l'énergie des aliments que tu manges.

Les produits laitiers comme le yogourt renferment des protéines dont ton corps a besoin pour se développer. Le yogourt, comme le yogourt grec (ou nature), te permet de mieux digérer.

La vitamine A contenue dans les produits laitiers garde ta peau en santé.

Le fromage cottage, faible en gras, est bon pour ton cœur.

- Pourquoi doit-on conserver les produits laitiers au réfrigérateur?

Laisser à température ambiante le lait va surir. En général, les produits laitiers (ex. : yogourt, lait, etc.) doivent être placés dans le réfrigérateur pour conserver leur fraîcheur.

- Les fromages québécois

Au Québec, on produit plus de 450 fromages.

- Le cheddar est le fromage le plus populaire partout à travers le monde. C'est le fromage le plus répandu au monde. Il en existe 250 variétés (ex. : cheddar doux orange, cheddar gallois, cheddar blanc, cheddar vieilli, cheddar de l'Île-aux-Grues, etc.).

Étape 2 : Jeu-questionnaire (Partie 2 : groupe alimentaire des produits laitiers)

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 produits laitiers (1 point par type)*.
Réponses attendues : Lait, fromage, beurre, crème, crème glacée, etc.
 - * Pour cette question, j'interrogerai chaque équipe de manière individuelle suite à la période de concertation pour noter leurs réponses 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.
- Le fromage feta est très populaire:
 - a) Au Canada
 - b) En Grèce**
 - c) Au Japon
- Nommer 4 animaux qui peuvent produire du lait (1 point par animal)*.
Réponses attendues : Vache, chèvre, brebis, chamelle, bufflonne, dri (femelle du yak), jument, etc.
 - * Pour cette question, j'interrogerai chaque équipe de manière individuelle suite à la période de concertation pour noter leurs réponses 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.
- Vrai ou faux? Il n'existe pas que du lait animal. Il existe aussi du lait fait avec des fèves de soya, des amandes ou encore des noix de coco.
Réponse : vrai
- Les produits laitiers 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 produits laitiers à chaque repas)
- Le lait que l'on boit tous les jours est fait à partir de lait de _____.
 - a) Vaches**
 - b) Juments
 - c) Chamelle
- Une seule vache laitière peut produire jusqu'à ____ litres de lait par jour.
 - a) 2 litres
 - b) 5 000 litres
 - c) 16 litres**
- Trouver l'intrus parmi les aliments suivants : lait, yogourt, **bagel**, fromage

INTÉGRATION

Qu'est-ce que l'on a appris aujourd'hui sur le groupe alimentaire des produits laitiers?
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.