



SÉQUENCE PÉDAGOGIQUE

À LA RECHERCHE DE LA BOULETTE

Des ateliers réalisés par une enseignante

PRÉSENTATION

Elle est belle, la boulette dans ton assiette ! Mais d'où vient-elle ? Sais-tu quel chemin elle a parcouru, depuis la campagne jusqu'à toi ?

Cette séquence, découpée en 6 séances, propose aux élèves des cycles 2 et 3 d'effectuer une **enquête gourmande** autour de la boulette de viande pour :

- découvrir d'où vient la viande que l'on mange et les caractéristiques de l'élevage en France ;
- comprendre l'alimentation des animaux d'élevage et leur lieu d'habitation ;
- découvrir la diversité des viandes consommées ;
- utiliser la classification des aliments pour réaliser des menus gourmands et équilibrés.

Elle s'appuie généralement sur **4 kits pédagogiques** de la filière de l'élevage et des viandes, que vous pouvez télécharger ici : <http://www.la-viande.fr/brochures/kits-pedagogiques> ou commander gratuitement ici : [www.interbev-pedagogie.fr/Scolaire/Commande_kits.asp?Theme=Je commande des kits](http://www.interbev-pedagogie.fr/Scolaire/Commande_kits.asp?Theme=Je%20commande%20des%20kits).

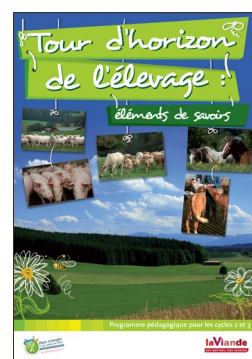
« LE GOÛT, TOUTE UNE BROCHETTE DE SENS ! »



« À L'ÉCOUTE DE LA BIODIVERSITÉ »



« TOUR D'HORIZON DE L'ÉLEVAGE »



« BIEN DANS MON ASSIETTE, BIEN DANS MES BASKETS ! »



Un dossier **Annexes** est joint à cette séquence. Il vous permettra d'accéder à tous les documents nécessaires pour sa mise en place, en toute simplicité.

OBJECTIFS ET ANCRAGES PROGRAMMES

Cycle 2

Questionner le monde : comment reconnaître le monde du vivant ?

Dans les programmes	Objectifs de la séquence par séances
▮ Connaître des caractéristiques du monde vivant, ses interactions, sa diversité.	Séances 1 et 2 : connaître l'origine des aliments.
▮ Reconnaître des comportements favorables à sa santé.	Séances 5 et 6: comprendre la notion d'équilibre alimentaire.
▮ Identifier ce qui est animal, végétal, minéral ou élaboré par des êtres vivants.	Séance 2 : découvrir les familles d'animaux de bétail.
▮ Régimes alimentaires de quelques animaux.	Séance 3 : découvrir l'alimentation des animaux d'élevage.
▮ Identifier les interactions des êtres vivants entre eux et avec leur milieu.	Séance 3 : prendre conscience de l'importance des hommes dans l'élevage.
▮ Relations alimentaires entre les organismes vivants.	Séance 4 : comprendre l'apport spécifique des viandes et leur variété.
▮ Mettre en œuvre et apprécier quelques règles d'hygiène de vie.	Séance 5 : connaître les catégories d'aliments pour constituer des menus équilibrés.

Cycle 3

Sciences : Le vivant, sa diversité et les fonctions qui le caractérisent

Dans les programmes	Objectifs de la séquence par séances
▮ Connaître les fonctions de nutrition.	Séance 5 : comprendre que la variété alimentaire permet d'assurer les fonctions de nutrition de notre organisme.
▮ Établir une relation entre l'activité, l'âge, les conditions de l'environnement et les besoins de l'organisme. - Apports alimentaires : qualité et quantité.	Séances 5 et 6 : connaître les catégories d'aliments pour constituer des menus équilibrés.
▮ Origine des aliments consommés : un exemple d'élevage, un exemple de culture.	Séances 1 et 2 : découvrir les familles d'animaux de bétail. Séance 3 : prendre conscience de l'origine géographique des aliments par l'exemple de la viande.
▮ Relier l'approvisionnement des organes aux fonctions de nutrition. - Apports discontinus (repas) et besoins continus.	Séances 5 et 6 : comprendre les besoins nutritifs dans l'élaboration d'un menu équilibré.
▮ Identifier les matières échangées entre un être vivant et son milieu de vie. - Besoins alimentaires des animaux. - Devenir de la matière organique n'appartenant plus à un organisme vivant.	Séance 2 : découvrir les animaux producteurs de viande. Séance 3 : découvrir l'alimentation des animaux d'élevage. Séance 4 : comprendre l'apport spécifique et varié des viandes.

SOMMAIRE

MISE EN PROJET	5
▶ SÉANCE 1	
L'INCONNU CULINAIRE (entre 45 minutes et 1 heure)	6
▶ SÉANCE 2	
PETIT TOUR EN FAMILLE (1 heure)	9
▶ SÉANCE 3	
VIVRE AU GRAND AIR (OU PAS) (environ 1 heure)	12
▶ SÉANCE 4	
UN MÉTIER CUISANT (50 minutes)	15
▶ SÉANCE 5	
RESTEZ GROUPÉS ! (environ 1 heure 15)	20
▶ SÉANCE 6	
OMBRES ASSIETTOISES (entre 1 heure et 1 heure 30)	23

MISE EN PROJET

À l'instar de la célèbre *Perlette, goutte d'eau* (Flammarion, « Père Castor ») et de son périlleux voyage du ciel à la terre, « **À la recherche de la boulette** » propose, dans sa conception, **une aventure de découverte gourmande** autour d'une curieuse boulette.

Il s'agit **d'impliquer les élèves**, tels des **chercheurs scientifiques**, dans une **enquête** sur les **atouts d'un aliment mystère séduisant** (la boulette) qu'ils ne découvriront qu'au fur et à mesure des séances.



L'enseignant **interpelle** donc ses élèves en tant qu'**assistants** afin de leur confier la **mission** d'étudier les critères de séduction de la boulette mystère pour comprendre d'où elle tire son pouvoir d'attraction.

Pour aider l'enseignant et faire progresser les élèves, **4 cartes Analyse** (Annexe 1) serviront à orienter chaque séance de la séquence.

Le **Carnet de parcours du goût**, donné quant à lui à chaque élève dès la première séance, permettra de récolter les informations au fur et à mesure de l'enquête et de garder une **trace écrite** de chaque découverte propre à chaque élève.

Le **Carnet de parcours du goût** fait partie du kit « **Le goût, toute une brochette de sens !** ». Pour vous le procurer, plusieurs possibilités s'offrent à vous :

- ▶ Vous pouvez télécharger gratuitement le kit complet sur : <http://www.la-viande.fr/brochures/kits-pedagogiques>
- ▶ Vous pouvez commander gratuitement le kit complet version papier ou uniquement **les recharges du Carnet** (30 exemplaires) sur : http://www.interbev-pedagogie.fr/Scolaire/Commande_kits.asp?Theme=Je_commande_des_kits
- ▶ Vous trouverez également ce carnet au format PDF dans le dossier **Annexes** joint à cette séquence.

SÉANCE 1

[de 45 minutes à 1 h]

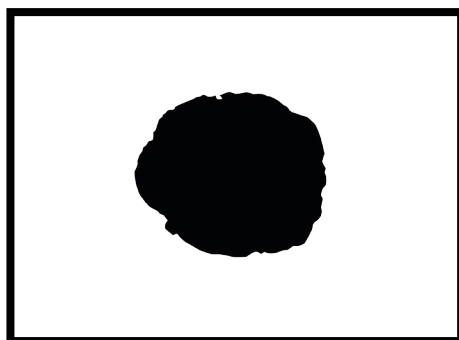
L'INCONNU CULINAIRE



L'INCONNU CULINAIRE

● **Introduction** (5 minutes)

Après avoir expliqué votre besoin d'assistance auprès de vos élèves pour mener une enquête sur un aliment mystérieusement attractif, montrer le premier indice en vidéo-projection collective (Annexe 17).



Afin d'appuyer le caractère scientifique de l'étude, distribuer également aux élèves la **carte Analyse 1** ainsi que le **Carnet de parcours du goût**.

La **carte Analyse 1** est collée dans le **Carnet de parcours du goût** pour signifier le début de l'enquête.

● **En collectif** (10 minutes)

Chacun évoque librement un aliment auquel la silhouette observée lui fait penser : abricot, tomate, chou, chou à la crème, navet...

- Noter au tableau ou sur une affiche les diverses propositions.
- Laisser libre parole aux élèves exprimant des arguments contraires.

● **Par groupes de deux** (15 minutes)

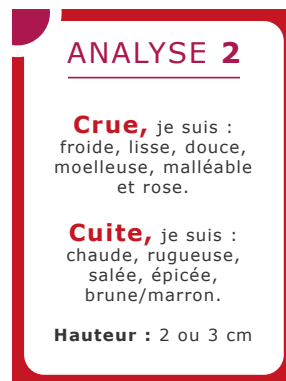
- Proposer dans un deuxième temps de former des binômes pour poursuivre l'enquête d'observation.
- Distribuer aux binômes les **cartes aliments** issues du kit « **Le goût, toute une brochette de sens !** » (Annexe 2 : fiche « **Aliments** ») et demander aux duos de procéder par élimination en les classant : d'un côté, CE POURRAIT ÊTRE l'aliment mystère, et de l'autre, ÇA NE PEUT PAS ÊTRE l'aliment mystère.
- En cours de tri, distribuer des magazines publicitaires (comportant bien sûr des boulettes de viande) en précisant que les élèves peuvent également découper et ajouter à leur tri des aliments « possibles ».

● Bilan provisoire (5 minutes)

- ▶ Faire un **bilan rapide** (à main levée) des différentes éventualités trouvées par les groupes, afin de relever la difficulté d'identifier un aliment de manière sûre en ne se fiant qu'à sa forme.

● Par groupes de deux (15 minutes)

- ▶ Distribuer alors la **carte Analyse 2** (Annexe 1) qui comporte une description physique et tactile de l'aliment mystère (la lire avec les élèves pour le cycle 2 et vérifier la compréhension de tous les termes).



- ▶ Laisser de nouveau les élèves ajuster leur tri d'aliments.

Il devrait rester peu de « candidats » à l'aliment mystère (les indices « **crue/cuite** », « **rose/marron** » ainsi que le mot « **épicée** » devraient orienter sans conteste les recherches vers la viande).

- ▶ Faire un nouveau bilan à main levée, puis procéder à la découverte visuelle de l'aliment secret en vidéo-projection ou affichage (Annexe 17) :



- ▶ Coller la **carte d'identité** (carte Analyse 2) de l'aliment mystère dans le **Carnet de parcours du goût** du kit « **Le goût, toute une brochette de sens !** » distribué en début de séance.

SÉANCE 2

(1 heure)

PETIT TOUR EN FAMILLE



PETIT TOUR EN FAMILLE

● **Introduction** (10 minutes)

- ▶ Faire un court rappel de la séance précédente. Insister sur l'idée qu'une apparence est trompeuse et qu'il est important de prendre en compte d'autres caractéristiques que le **visuel** pour apprécier un aliment. Rappeler aux élèves les indices qui ont permis de préciser la recherche « moelleuse, rugueuse, malléable, épicée », et leur demander de les relier aux **5 sens** (gustatif/olfactif pour « épicée », etc.).
- ▶ Puis, demander aux élèves : « À partir de quelle viande produit-on la boulette ? »
- ▶ Noter leurs réponses spontanées au tableau, sans commentaires.
- ▶ Informer les élèves que la prochaine carte indice va faire appel à un nouveau sens : le sens de l'**ouïe**.
- ▶ Distribuer la carte Analyse 3 (Annexe 1) et inviter les élèves à noter ce qu'ils entendent sur la carte (les élèves de cycle 2 peuvent dessiner). Puis, diffuser l'audio de « À l'écoute de la biodiversité » jusqu'à « vaches, moutons, chèvres et chevaux qui pâturent les prairies » (1 min 55) : <http://www.la-viande.fr/webtv/environnement-ethique/ecoute-biodiversite-version-integrale>

● **En collectif, après écoute** (5 minutes)

- ▶ Par un court échange collectif, vérifier avec les élèves que leurs réponses correspondaient à l'indice 3. Souligner les **deux orientations d'élevage** : la viande et le lait.
- ▶ Entourer au tableau : vache/veau, mouton/agneau, chèvre/chevreau et cheval.
- ▶ Annoncer qu'il manque un animal, mais que celui-là n'est pas élevé dans les pâtures puisqu'il est **omnivore** et peut donc être élevé en intérieur.
- ▶ Lorsque les élèves le trouvent, écrire au tableau : porc ou cochon = porc.

Nota bene : Pour compléter cette séance, ou si la question vous est posée, expliquer aux élèves que la recherche est axée sur le bétail. On exclut donc la volaille, granivore, dont le mode d'élevage est différent.

● **Travail de groupe** (20 minutes)

- ▶ Annoncer que la recherche suivante va se faire par groupes de 4 ou 5 élèves (selon l'effectif de la classe). Former les groupes.
- ▶ Distribuer à chaque groupe la fiche d'activité « Albums de familles » (Annexe 3) du kit « **Tour d'horizon de l'élevage** », si possible agrandie au format A3. Distribuer également une feuille de format A3 (ou au format A4 le cas échéant).

- ▶ Demander aux élèves de faire un tri dans les images de manière à présenter les 5 grandes familles d'animaux d'élevage parmi le bétail (ovin/bovin/porcin/caprin/équidé) tout en essayant, pour le cycle 3, d'associer le nom des animaux à leur image.
 - ▶ Laisser 15 minutes de recherche.
- **En collectif, mise en commun** (15 minutes)
 - ▶ Après affichage des familles proposées par les groupes, procéder à une correction à l'aide du poster « Portraits de familles » du kit « **Tour d'horizon de l'élevage** » (Annexe 4).
 - ▶ Préparer le poster en disposant des Post-it sur les images d'animaux, ne laissant ainsi apparaître que leur nom. Découvrir les images au fur et à mesure avec les élèves. Pour le cycle 2, les noms des familles peuvent être associés collectivement sur l'affiche de groupe après la correction de la fiche d'activité « Album de familles » (Annexe 3).
 - **Fin de séance** (10 minutes)
 - ▶ Procéder à un court bilan dans le Carnet de parcours du goût en reprenant le nom des 5 familles. Les élèves ajouteront un dessin libre d'un des animaux représentatifs de la famille.
 - **Ressources pour l'enseignant :**
 - ▶ Les bovins : informations générales : <http://www.la-viande.fr/animal-elevage/famille-bovins>
+ carte de France des races bovines à télécharger : http://www.la-viande.fr/sites/default/files/documenttheque/poster_races_bovins-w2.pdf
 - ▶ Les ovins : informations générales : <http://www.la-viande.fr/animal-elevage/famille-ovins>
+ carte de France des races ovines à télécharger : http://www.la-viande.fr/sites/default/files/documenttheque/poster_races_ovins-w.pdf
 - ▶ Les équidés : informations générales : <http://www.la-viande.fr/animal-elevage/famille-equins>
+ carte de France des races équines à télécharger : <http://www.la-viande.fr/sites/default/files/documenttheque/poster-races-equins-w.pdf>
 - ▶ Les porcins : informations générales : <http://www.la-viande.fr/animal-elevage/famille-porcins>
+ races porcines : <http://www.la-viande.fr/animal-elevage/porc/races-porcines>
 - **Prolongement**
 - ▶ Distribuer aux élèves le livret « Le jeu des questions-réponses » du kit « **Tour d'horizon de l'élevage** » (Annexe 5) pour une exploitation en lecture ou lecture/partage à la maison, selon le cycle.

SÉANCE 3

(environ 1 heure)

VIVRE AU GRAND AIR (OU PAS)



VIVRE AU GRAND AIR OU PAS

● **Introduction** (5 minutes)

- ▶ Faire un court rappel de la séance précédente concernant les **grandes familles** d'animaux d'élevage.
- ▶ Distribuer la **carte Analyse 4** (Annexe 1). Laisser les élèves suggérer le questionnement du jour à partir de l'image indice : la carte de France.
- ▶ Noter au tableau les questions suggérées qui sont proches de la recherche du jour :
 - Où vit chaque famille d'animaux ? Où sont élevés les animaux ?
 - Que mangent-ils ?

● **Activité individuelle ou en binôme, première phase** (20 minutes)

Cycle 2 : Travail individuel. Distribuer la **fiche d'activité « Où vivent les animaux ? »** (Annexe 6) du kit « **Tour d'horizon de l'élevage** ». Expliquer, laisser réaliser individuellement le travail, puis corriger.

Cycle 3 : Travail en binôme. Distribuer la **fiche d'activité « La prairie : entretien d'un espace de vie »** (Annexe 7). Accrocher au tableau le poster « La prairie » (Annexe 8) puis lire collectivement la consigne et l'expliquer si nécessaire.

- ▶ Laisser un temps libre de travail puis procéder à une correction collective.

● **Activité individuelle ou en binôme, deuxième phase** (environ 20 minutes)

Cycle 2 : Distribuer la **fiche d'activité « L'alimentation des animaux »** (Annexe 9). Lire le texte à voix haute puis accompagner les élèves pour le reste de l'activité ainsi que pour le **tableau « Vrai ou faux ? »** (Annexe 15). Individuellement, les enfants doivent simplement sélectionner leurs réponses.

- ▶ Mettre en commun les réponses et argumenter à l'aide du texte et d'extraits relus.

Cycle 3 : Si ce n'est déjà fait, distribuer le **livret « Le jeu des questions-réponses »** du kit « **Tour d'horizon de l'élevage** » (Annexe 5) puis la **fiche d'activité « Une alimentation différente selon l'estomac »** (Annexe 10).

- ▶ En binôme, laisser compléter le document.

● **Fin de séance, en collectif** (5 minutes)

- ▶ Procéder à une correction **collective**.
- ▶ Compléter collectivement le **Carnet de parcours du goût**. Il s'agit de reprendre les différents **lieux de vie** de chaque famille d'animaux, ainsi que le **régime alimentaire**

de chaque espèce. Après une mise en commun au tableau de ce que l'on a appris, distribuer le **tableau à coller** en guise de rappel (Annexe 11).

Famille	OVINS	BOVINS	ÉQUINS	CAPRINS	PORCINS
Régime alimentaire	Herbivores				Omnivores
Lieu de vie : en extérieur ou dans une...	Bergerie	Étable	Écurie	Chèvrerie	Porcherie

SÉANCE 4

(50 minutes)

UN MÉTIER CUISANT



15

● Introduction (5 minutes)

- ▶ Faire un court rappel de la séance précédente concernant les **lieux de vie et l'alimentation** des familles d'animaux à viande.
- ▶ Comme pour la troisième séance, distribuer la **carte Analyse 5** (Annexe 1) et laisser les élèves suggérer le questionnement du jour à partir de la photo indice : un couteau de boucher.
- ▶ Noter au tableau les remarques ou questions suggérées par les élèves qui sont proches de la recherche du jour : **Boucher - Boucherie - Découper - Viande - Consommer - Morceaux.**
- ▶ Poser la question : « Quelles parties de l'animal consomme-t-on ? » et, après quelques minutes de réflexion, annoncer que la meilleure façon d'avoir les réponses à cette question est de demander à un spécialiste.

Deux options s'offrent à vous : rencontrer un boucher en boucherie traditionnelle ou en boucherie de supermarché, ou **visionner des vidéos** qui présentent le métier de boucher.

OPTION 1 : RENCONTRE AVEC UN BOUCHER (EN BOUCHERIE TRADITIONNELLE, EN GRANDE SURFACE OU EN CLASSE).

● Préparation de la rencontre

Il est possible d'utiliser comme guide de séance la **fiche de préparation à l'intervention**, « De la tête à la queue », proposée dans « **Le goût, toute une brochette de sens !** » (Annexe 12).

● En collectif (10 minutes)

- ▶ Annoncer aux élèves qu'il s'agit d'abord de **relever toutes leurs connaissances** avant de poser des questions au boucher.
- ▶ Puis lister au tableau le nom des **parties de viande** que les élèves connaissent : filet, côte, entrecôte...
- ▶ Distinguer le **vocabulaire spécifique** à la préparation des parties de la viande : le steak *haché*, la *boulette* d'agneau, le *rôti* de veau, etc., sont des modes de préparation et non des morceaux.

● En individuel (5 minutes)

- Distribuer aux élèves la **fiche comportant le profil des animaux** avec la séparation des morceaux (Annexe 13). Leur demander de ne colorier en rose que **les parties qu'ils pensent que nous mangeons**.

● Par groupes de cinq ou six (20 à 30 minutes)

- Constituer 5 groupes. À chaque groupe, attribuer deux dessins (au format A3 si possible, voir Annexe 13) parmi les profils du bœuf, du veau, de l'agneau, du chevreau, du cheval ou du porc.

Cycle 2 : Numéroté au tableau les parties nommées collectivement. Puis, demander aux élèves de les situer sur leurs affiches en notant le numéro du morceau (parties consommables de chaque animal). Préciser qu'il est possible que l'animal ne comporte pas de morceau qui porte ce nom. Dans ce cas, dire au groupe d'écrire ce nom à l'arrière de leur affiche.

- Distribuer le **tableau des morceaux de viande** (Annexe 13) et numéroté avec les élèves ceux qui n'ont pas été nommés afin de les situer sur l'animal.

Cycle 3 : Demander aux élèves de situer sur les animaux les morceaux notés collectivement au tableau en les recopiant (parties consommables de chaque animal). Préciser qu'il est possible que l'animal ne comporte pas de morceau qui porte ce nom. Dans ce cas, dire au groupe d'écrire ce nom à l'arrière de leur affiche.

- Écrire au fur et à mesure au tableau les autres noms existants qui n'ont pas été cités plus tôt.
- Laisser le temps à chaque groupe d'écrire l'endroit où il situe le morceau sur le document.
- Puis demander à chaque groupe de laisser bien en évidence les deux affiches, et faire tourner les groupes pour comparer leurs réponses.

● En collectif

- Constater que **tout le monde n'est pas d'accord** sur les parties que l'on consomme et que tous les groupes ne situent pas au même endroit les différents morceaux.
- Sans procéder à la « correction » sur la partie des morceaux de viande, proposer de lister les questions que cette recherche a suscitées pour pouvoir les poser au boucher. Exemple : Toutes les parties des animaux sont-elles consommables ?
- Prévoir la copie de la **fiche « Morceaux »** (Annexe 14) qui sera distribuée aux élèves chez le boucher et exploitée au fur et à mesure de la présentation des viandes.

● Après la visite

- Cette fiche d'activité est collée en **5 étiquettes** dans le **Carnet de parcours du goût** en guise de trace écrite pour la séance.

OPTION 2 : VISIONNAGE DE VIDÉOS SUR LE MÉTIER DE BOUCHER

● Préparation avant visionnage

Il s'agit de la même préparation que pour la visite chez le boucher. Seul le questionnaire ne sera pas préparé.

● Visionnage (séance 4 bis d'environ 1 heure)

Comme s'il s'agissait d'une visite en boucherie, plusieurs vidéos présentent le **métier de boucher** ainsi que les **différents morceaux consommés** pour chaque famille de viande.

► Vidéo-projeter en classe.

► Distribuer le **tableau « Vrai ou faux ? »** (Annexe 15) et préciser aux élèves que le questionnaire porte sur tous les documents ci-dessous. Pour le **cycle 2**, lire les affirmations une fois collectivement pour s'assurer de la compréhension globale.

1 - Les différents morceaux du bœuf : <http://www.la-viande.fr/cuisiner-viande/cuisiner-boeuf/morceaux-boeuf>

2 - Les différents morceaux du veau : <http://www.la-viande.fr/cuisine-achat/cuisiner-viande/cuisiner-veau/morceaux-veau>

3 - Pascal, artisan boucher (1'58) : <http://www.la-viande.fr/webtv/interview-metiers-pascal-artisan-boucher>

4 - Les différents morceaux de l'agneau : <http://www.la-viande.fr/cuisine-achat/cuisiner-viande/cuisiner-agneau/morceaux-agneau>

5 - Transformation des viandes (3'14) : <http://www.la-viande.fr/webtv/histoire-metiers-olivier-equipes-entreprise-transformation>

6 - Les différents morceaux du porc : <http://www.la-viande.fr/cuisine-achat/cuisiner-viande/cuisiner-porc/morceaux-porc>

► Corriger le « Vrai ou faux ? ».

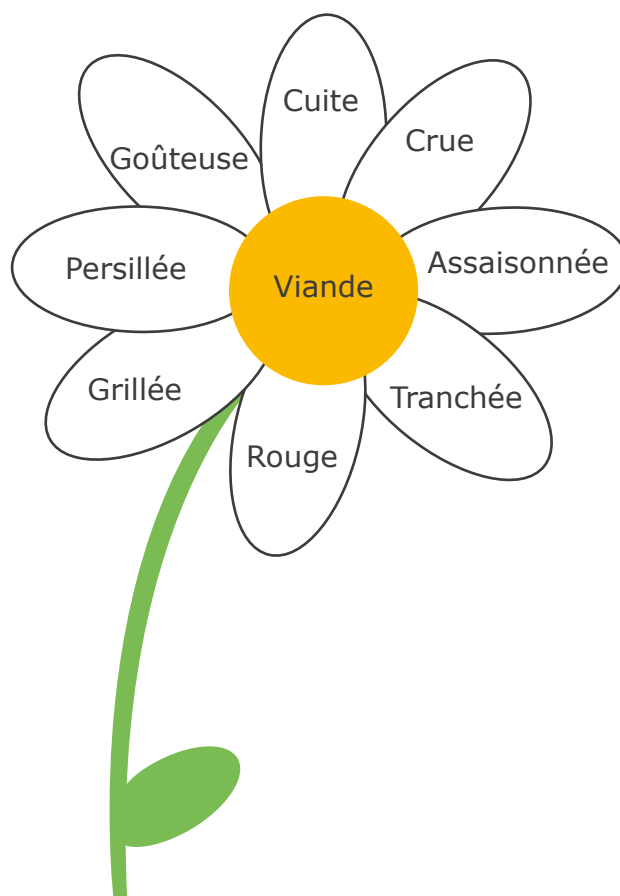
► Découper les **étiquettes « Animaux »**. Coller les **étiquettes** dans le **Carnet de parcours du goût** pour garder une trace écrite de la séance.

● Prolongement

Il est possible de travailler en lecture à partir de la **fiche « Profils sensoriels des viandes »** (Annexe 16). La lecture est très **riche en adjectifs qualificatifs**, grâce à la **description détaillée des viandes** (couleur, odeur, aspect).

Il est possible de travailler sous forme de « **fleur de mots** » : le cœur de la fleur comporte le nom principal et sur chaque pétale est noté un adjectif.

Exemple de fleur de mots pour la viande de bœuf :



SÉANCE 5

(environ 1 h 15)

RESTEZ GROUPÉS



VIANDES, POISSONS ET ŒUFS



BOISSONS



PRODUITS LAITIERS



SUCRES



FRUITS ET LÉGUMES



MATIÈRES GRASSES



CÉRÉALES

SÉANCE 5

RESTEZ GROUPÉS !

(environ 1 h 15)

● **Introduction** (5 minutes)

- ▶ Faire un court rappel de la séance précédente concernant les **morceaux de viande** et la découverte du **métier de boucher**.
- ▶ Distribuer la **carte Analyse 6** (Annexe 1).

● **En collectif** (20 minutes)

- ▶ Au tableau, afficher ou projeter en grand la photographie représentée sur la **carte Analyse** (Annexe 17).



- ▶ Laisser les élèves **commenter** l'image puis leur demander ce qu'ils y reconnaissent.
- ▶ Noter leurs réponses au tableau : boulettes de viande, petits pois... sans faire de commentaires.
- ▶ Montrer l'affiche des groupes d'aliments du kit « **Bien dans mon assiette, bien dans mes baskets !** » (Annexe 18).
- ▶ Demander combien de **groupes d'aliments** ils distinguent sur l'affiche : les montrer et les nommer un par un (faire venir un élève au tableau pour lire).

● **En individuel** (15 minutes)

- ▶ Distribuer aux élèves le livret « **Équilibrer son alimentation** » (Annexe 19) ainsi que les **stickers aliments** (Annexe 20) et leur demander de reconstituer leur propre mini-affiche en s'aidant du modèle au tableau.
- ▶ Dire aux élèves qu'ils vont devoir maintenant ranger les aliments de la photo de la **carte Analyse 6** dans le bon groupe d'aliments. Pour cela, leur donner un pion ou un élément qui pourra être posé sur leur affichette au bon endroit.
- ▶ Annoncer aux élèves les aliments suivants :
 - « Petits pois » = les élèves disposent leur pion sur le groupe « légumes et fruits » ;

- « Pommes de terre » = les élèves déplacent leur pion sur le groupe « féculents » ;
 - « Boulettes de viande » = les élèves déplacent leur pion sur le groupe « viandes, poissons et œufs ».
- ▶ Demander ensuite si tous les groupes d'aliments ont été pointés.
- ▶ Dire que pour avoir un menu équilibré, il faut **6 à 7 groupes d'aliments** dans chaque repas (le groupe des produits sucrés n'est pas obligatoire). Et pour qu'un menu soit réussi, il faut aussi qu'il soit appétissant !

Nota bene : Bien préciser aux élèves que ce menu n'a que valeur d'exemple. En effet, l'équilibre alimentaire doit se faire sur toute une journée, et même sur plusieurs jours. Et ne pas sous-estimer la notion de plaisir gustatif !

● **Par groupes de 4 élèves** (20 minutes)

- ▶ Demander aux élèves de se placer par groupes de 4 environ.
- ▶ Distribuer une fiche « Menu » (Annexe 21) par groupe.
- ▶ Demander aux élèves de composer un **menu équilibré** autour de la boulette de viande (choisir l'animal). Rappeler qu'il faut proposer un aliment pour chaque groupe et qu'il faut également prendre en compte les boissons et le dessert.
- ▶ Pendant la réalisation des menus, passer dans les groupes pour commenter, orienter, alerter...

● **Mise en commun** (15 minutes)

Lecture des menus et validation à l'aide de l'affiche des 7 groupes d'aliments.

SÉANCE 6

(entre 1 h et 1 h 30)

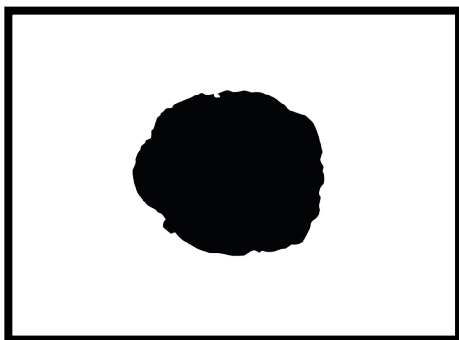
OMBRES ASSIETTOISES



OMBRES ASSIETTOISES

● Séance de conclusion/évaluation et d'arts visuels

- ▶ Prévoir plusieurs séries de la fiche « Aliments » du kit « **Le goût, toute une brochette de sens !** » (Annexe 2), agrandies au format A3 et de préférence en couleur, ainsi que des publicités en grande quantité.
- ▶ Prévoir un espace libre service pour les images.
- ▶ Distribuer à chaque élève une assiette en carton.
- ▶ Expliquer aux élèves qu'ils doivent composer un **plat principal complet** (association viande/poisson/œuf + légumes + féculents) dans lequel ils doivent mettre autre chose qu'une boulette de viande (autre morceau de viande, poisson ou œuf) à partir des images proposées. Ils peuvent utiliser leur **Carnet de parcours du goût** pour s'aider.
- ▶ Ils viennent chercher les images dont ils ont besoin, découpent puis doivent déposer dans l'assiette en carton les aliments choisis.
- ▶ Lorsque le menu est « validé » (ce qui permettra d'évaluer les connaissances des élèves sur les groupes d'aliments), ils doivent alors coller les aliments choisis de manière à composer un « beau plat ».
- ▶ Une fois le « plat » terminé, prendre une photo du plat pour chaque élève.
- ▶ Ensuite, afficher au tableau :



- ▶ Puis, fournir aux élèves un marqueur noir (ou peinture noire très opaque) et leur demander de colorer tout le contenu de leur assiette de manière très précise de façon à n'obtenir que la **silhouette** de leur plat (comme à la première séance sur la boulette).
- ▶ Une fois l'activité terminée, exposer dans un lieu commun les photos des plats d'origine et les assiettes avec les aliments noircis.

À chaque joueur de retrouver QUI est QUI.

● Prolongement

- Utiliser la fiche « Goûte avec tes 5 sens » du kit « **Le goût, toute une brochette de sens !** » (Annexe 22) pour jouer avec des recettes ou **déguster** d'autres aliments pour comparer leurs saveurs.

Et s'il est possible de cuisiner dans votre établissement, préparez quelques boulettes à déguster !

Séquence réalisée par **Claire MAURAGE**, professeur des écoles.

<http://mauclaipedago.jimdo.com/>