

Séquence : Semaine du goût - la pomme (cycle 2)

Compétences travaillées

Compétences socle commun :

- **Domaine 1 : Pratiquer des langages**

Communiquer en français, à l'oral et à l'écrit, en cultivant précision, syntaxe et richesse du vocabulaire.

Lire et comprendre des textes documentaires illustrés.

Extraire d'un texte ou d'une ressource documentaire une information qui répond à un besoin, une question.

Restituer les résultats des observations sous forme orale ou d'écrits variés (notes, listes, dessins, voire tableaux).

- **Domaine 2: s'approprier des outils et des méthodes**

Manipuler avec soin

Choisir ou utiliser le matériel adapté proposé pour mener une observation, effectuer une mesure, réaliser une expérience.

- **Domaine 4 : pratiquer des démarches scientifiques**

Pratiquer, avec l'aide des professeurs, quelques moments d'une démarche d'investigation : questionnement, observation, expérience, description, raisonnement, conclusion.

- **Domaine 5 : Se situer dans l'espace et dans le temps**

Construire des repères temporels.

Ordonner des événements.

Mémoriser quelques repères chronologiques.

Compétences questionner le monde :

- **Connaître les caractéristiques du monde vivant, ses interactions, sa diversité :**

Le cycle de vie des être vivants : identifier les étapes clés, la graine à la plante, de la fleur au fruit.

- **Nommer les principaux organes et la fonction de chacun.**

- *Identifier quelques régimes alimentaires*

Identifier les principaux groupes d'aliments (fruits et légumes, viandes et poissons, produits laitiers, eau, graisses...). • Découvrir les différentes classes d'aliments et leurs apports (matériels et énergétiques). • Comprendre l'importance de la variété et de l'équilibre alimentaire au cours des repas pour préserver sa santé. • Comprendre que l'alimentation varie selon les cultures et les habitudes familiales.

Plan de la séquence

Titre des ateliers	Objectifs	Résumé de l'atelier	Matériel
<p>Atelier 1 : Le cycle de vie du pommier</p>	<p>Identifier les différentes étapes de la vie d'un pommier</p>	<p><u>Recueil des conceptions initiales</u> : Sur une feuille dessiner d'où viennent les pommes? Où est-ce qu'elles poussent ? Échanger sur les différentes propositions. Valider que les pommes poussent dans un arbre qui s'appelle le pommier.</p> <p><u>Problématiques</u> : Trouve-t-on toujours des pommes dans le pommier ?</p> <p><u>Hypothèses</u> : Noter les hypothèses des élèves au tableau.</p> <p><u>Recherche</u> : Retrouver les différentes étapes du cycle de vie du pommier en remplaçant les étiquettes au bon endroit. Lecture du livre <i>J'aime les pommes</i> de Wabbes / Visionnage de la vidéo <i>Le cycle de vie d'une pomme</i>.</p> <p><u>Institutionnalisation</u> : Correction collective - donner les termes scientifiques et associer les saisons à chaque étape.</p> <p><u>Retour sur les hypothèses</u> : valider ou invalider les hypothèses.</p>	<p><u>Livre</u> : J'aime les pommes de Marie Wabbes</p> <p><u>Document</u> : le cycle de vie d'une pomme</p> <p><u>Vidéo</u> : le cycle de vie d'une pomme (dossier mandela enseignant élémentaire)</p>
<p>Atelier 2 : La pomme</p>	<p>Identifier et nommer les différentes parties de la pomme et leur fonction.</p>	<p><u>Situation initiale</u> : annoncer l'objectif: observer, nommer et identifier la fonction de chaque partie de la pomme. <u>Problématiques</u> : Quelles sont les différentes parties de la pomme et à quoi servent-elles?</p> <p><u>Hypothèses</u> : Noter les hypothèses des élèves au tableau.</p> <p><u>Recherche</u> : Par groupe les élèves ont une pomme, ils l'observent, la dessinent et nomment les différentes parties de la pomme. Ils essaient d'identifier à quoi servent chaque partie.</p> <p><u>Institutionnalisation</u> : Correction collective - donner les termes scientifiques.</p> <p><u>Retour sur les hypothèses</u> : valider ou invalider les hypothèses.</p>	<p><u>Document</u> : anatomie d'une pomme</p>
<p>Atelier 3 : Que faire</p>	<p>Découvrir/lister différentes utilisations de la pomme.</p>	<p>Temps d'échange : Que pouvons-nous faire avec des pommes?</p>	

avec des pommes ?			
Atelier 4 : 4 variétés de pommes - Dégustation et cartes d'identités	Observer, décrire et différencier 4 variétés de pommes en utilisant les 5 sens..	<u>Modalités:</u> en classe entière Observer et déguster les pommes 1 variété à la fois et remplir la carte d'identité au fur et à mesure. 1 - Observation générale de la pomme: couleur / texture / forme / présence ou non d'un pédoncule. 2 - dégustation 1/8 de pomme avec la pelure par pelure: on cherche à identifier: <ul style="list-style-type: none"> - la texture (le toucher) : farineuse, juteuse, croquante - la saveur (le goût) : acidulée, sucrée, goutu - couleur de la chair (la vue) : rosée, jaune, blanche - l'odeur : très présente ou non Répéter cela pour les 4 variétés. 3 - temps d'échange pour donner son avis sur sa préférence en expliquant et argumentant pour réinvestir le vocabulaire.	3 pommes par variétés par classe 1 pomme totem par variété <u>document</u> : carte d'identité de la pomme.
Atelier 5 : Dégustation à l'aveugle	Faire une enquête sur son alimentation.	<u>Modalités:</u> en classe entière Les yeux bandés , retrouver la bonne variété de pomme : l'enseignant guide la dégustation en questionnant les élèves : <ul style="list-style-type: none"> - le toucher pour identifier la texture de la pelure, s'il y a un pédoncule ou non, - l'odorat pour identifier si elle a beaucoup d'odeur et bien sûr, - le goût : pour retrouver les indices sur sa texture en bouche et sa saveur. Il ne faut pas donner la réponse à voix haute mais écrire sa réponse sur l'ardoise. Déguster les variétés une par une et demander aux élèves d'argumenter pour expliquer leur choix. Validation par les pairs et montrant la pomme totem.	1 pomme totem par variété
Atelier 6 : Cuisine - Crumble	Réalisation d'une recette de crumble pour	<u>Organisation :</u> 7 groupes avec un mélange de CE-CM. Une table avec les différents ingrédients. <u>Déroulement :</u> Suivre les différentes étapes de la recette en respectant les différents dosages. Les élèves vont chercher ce dont ils ont besoin à la table des ingrédients (présence d'un adulte). Goûter collectif	Les ustensiles et les ingrédients de la recette. <u>Document</u> : Fiche recette

Séquence : L'alimentation

Compétences travaillées

<p><u>Compétences socle commun :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Savoir mener une démarche d'investigation. - Formuler des hypothèses, les tester et les éprouver. - Exploiter et communiquer les résultats de mesures ou de recherches en utilisant les langages scientifiques à bon escient. 	<p><u>Compétences questionner le monde :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Connaître les régimes alimentaires de quelques animaux. - Connaître les catégories d'aliments, leur origine. - Comprendre les apports spécifiques des aliments (apport d'énergie : manger pour bouger). - Aborder la notion d'équilibre alimentaire (sur un repas, sur une journée, sur la semaine).
---	---

Plan de la séquence

Titre de la séance	Objectifs	Compétences travaillées
Séance 1 : Les régimes alimentaires	- Identifier le régime alimentaire de l'homme : omnivore.	- Savoir mener une démarche d'investigation. - Formuler des hypothèses, les tester et les éprouver. - Connaître les régimes alimentaires de quelques animaux.
Séance 2 : L'origine des aliments.	- Identifier l'origine des aliments que nous mangeons.	- Savoir mener une démarche d'investigation. - Formuler des hypothèses, les tester et les éprouver. - Connaître les catégories d'aliments, leur origine.
Séance 3 : Les catégories d'aliments.	- Classer les aliments que nous mangeons.	- Savoir mener une démarche d'investigation. - Formuler des hypothèses, les tester et les éprouver. - Connaître les catégories d'aliments, leur origine.
Séance 4 : L'équilibre alimentaire.	- Comprendre l'importance d'une alimentation équilibrée.	- Savoir mener une démarche d'investigation. - Formuler des hypothèses, les tester et les éprouver. - Aborder la notion d'équilibre alimentaire (sur un repas, sur une journée, sur la semaine).
Séance 5 : Enquête sur son alimentation.	- Faire une enquête sur son alimentation.	- Savoir mener une démarche d'investigation.

		<ul style="list-style-type: none"> - Formuler des hypothèses, les tester et les éprouver. - Aborder la notion d'équilibre alimentaire (sur un repas, sur une journée, sur la semaine).
<p>Séance 6 : Qu'apportent les aliments à mon corps ?</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Comprendre l'importance des aliments. - Comprendre que tous les aliments n'ont pas la même valeur. 	<ul style="list-style-type: none"> - Savoir mener une démarche d'investigation. - Formuler des hypothèses, les tester et les éprouver. - Comprendre les apports spécifiques des aliments (apport d'énergie : manger pour bouger).

SEQUENCE : L'ALIMENTAION

Séance 1 : Les régimes alimentaires

Compétences visées :		Modalités :	
<ul style="list-style-type: none"> - Savoir mener une démarche d'investigation. - Formuler des hypothèses, les tester et les éprouver. - Connaître les régimes alimentaires de quelques animaux. 		Etapes 1 à 3 collectif. Etapes 4 en binôme Etapes 5 et 6 collectifs	
Objectifs de la séance :		Temps : 45 '	
Identifier et nommer différents régimes alimentaires.			
Etapes de la séance	Durée	Déroulement	Matériel
1- Elément déclencheur	5'	Présenter le thème de la période : nous allons travailler sur les métiers en lien avec l'alimentation. Par conséquent, en sciences nous allons aborder le thème de l'alimentation. Que signifie le mot « alimentation » ? <i>Définition du dictionnaire « action ou manière de se nourrir, de manger ».</i>	
2 - Problématique	1'	Noter la problématique au tableau : <i>Est-ce que tous les animaux mangent la même chose ?</i> Vérifier que tous les mots de la problématique sont connus et que la problématique est comprise.	
3 - Hypothèses	5'	Noter les hypothèses des élèves au tableau, nous y reviendrons en fin de séance.	
4 - Recherche	15'	Pour réfléchir à la problématique, vous allez avoir des images d'animaux et des menus. Vous allez devoir réaliser des paires animal-menu . C'est-à-dire que vous allez devoir associer un animal avec un menu, ce qu'il mange. Pour cela vous allez être par deux (<i>rappeler les règles pour travailler en groupe</i>). <i>Demander aux élèves de reformuler ce qu'il faut faire.</i>	<ul style="list-style-type: none"> - Fiche « animaux » - Fiche « menus »
5 - Mise en commun	10'	<i>Afficher les menus et les animaux (format A3) au tableau et demander à différents binômes de venir réaliser une paire. Laisser les élèves discuter entre eux pour se mettre d'accord.</i> Revenir sur les hypothèses pour les valider ou les invalider.	
6 - Institutionnalisation	10'	<i>Collectivement classer les régimes alimentaires qui se ressemblent :</i> <ul style="list-style-type: none"> - Ceux qui mange de la viande : le lion, le lézard, la cigogne - Ceux qui mange des végétaux : le cerf, la vache, la souris, l'écureuil - Ceux qui mangent de tout. : l'ours, le cochon, le renard <i>Demander aux élèves s'ils connaissent le nom de ces régimes alimentaires, sinon le donner (leçon à copier) :</i> <ul style="list-style-type: none"> - Les animaux qui mangent d'autres animaux, soit de la viande sont CARNIVORES. - Les animaux qui mangent des végétaux sont VEGETARIENS - Les animaux qui mangent des végétaux et des animaux sont OMNIVORES 	<ul style="list-style-type: none"> - Leçon (pour les CE1 s'il n'ont pas le temps de copier).

SEQUENCE : L'ALIMENTAION

Séance 2 : L'origine des aliments

Compétences visées : <ul style="list-style-type: none"> - Savoir mener une démarche d'investigation. - Formuler des hypothèses, les tester et les éprouver. - Connaître l'origine des aliments que nous mangeons. 		Modalités : Etapes 1 à 4 collectif. Etape 5 par groupe de 4 Etapes 6 et 7 collectif	
Objectifs de la séance : Identifier et nommer l'origine des aliments que nous mangeons.		Temps : 45 '	
Etapes de la séance	Durée	Déroulement	Matériel
1- Réactivation des connaissances	5'	Qu'avons-nous appris sur l'alimentation la séance précédente ? <ul style="list-style-type: none"> - Certains animaux mangent de la viande, c'est-à-dire d'autres animaux ou insectes. Ils sont carnivores. <i>Exemple</i> : le tigre, le flamand-rose, etc. - Certains animaux mangent de l'herbe, des écorces, des fleurs, des graines, ils ont végétariens. <i>Exemple</i> : la vache, la gazelle, etc. - D'autres mangent de la viande et des végétaux, ils sont omnivores. <i>Exemple</i> : l'ours, le renard, etc. 	
2- Élément déclencheur	2'	Aujourd'hui, nous allons nous intéresser à notre espèce : l'être humain. Quel régime alimentaire avons-nous ? Sommes-nous carnivores, végétariens ou omnivores ? <i>Ecouter la réponse des élèves et leur demander de justifier.</i> Nous sommes omnivores , nous mangeons des végétaux comme les tomates, les pommes de terre et de la viande comme les steaks, les saucisses ou le poisson. On va s'intéresser à nos aliments.	
3 – Problématique	5'	Noter la problématique au tableau : <i>Quelle est l'origine des aliments que nous mangeons ?</i> Vérifier que tous les mots de la problématique sont connus et que la problématique est comprise.	
4 - Hypothèses	5'	Noter les hypothèses des élèves au tableau, nous y reviendrons en fin de séance.	
5 - Recherche	15'	Il y a deux boites dans la classe : une pour les aliments d'origine animal et une autres pour les aliments d'origine végétale. Vous allez venir déposer tous les aliments que vous avez sur votre tableau dans la bonne boite. Vous ferez ce travail par 4, chacun votre tour vous viendrez déposer un aliment. Avant ça, vous devez en discuter avec vos camarades et justifier voter choix, c'est-à-dire expliquer pourquoi. Faisons un exemple ensemble : les frites, je dois les placer dans la boite des aliments d'origine animal ou végétal ? <i>Ecouter les réponses des élèves et leur demander d'expliquer pourquoi.</i>	<ul style="list-style-type: none"> - Etiquette des aliments - Etiquette : origine animale / origine végétale

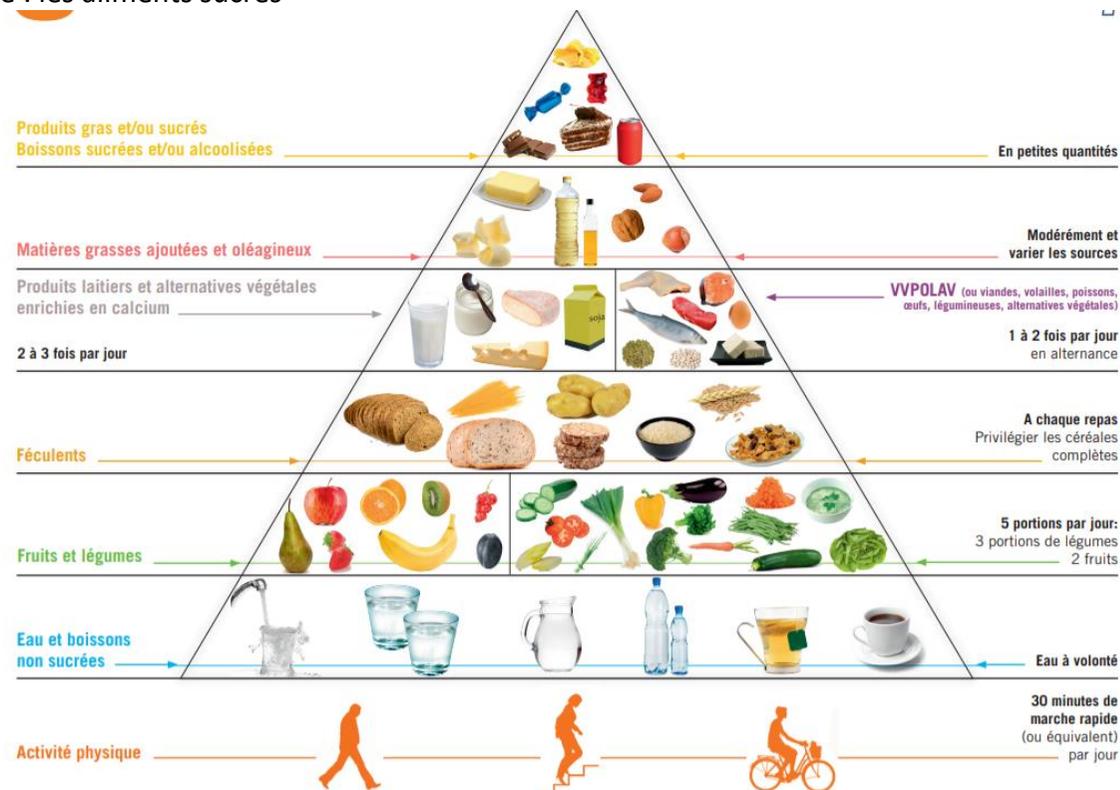
		<i>Ils font les autres étiquettes en groupe (rappeler les règles du travail en groupe).</i>	
5 - Mise en commun	10'	<i>Prendre chaque étiquette des boites et demander pour chaque aliment pourquoi ils ont été placés là. / ! \ les bonbons sont une ouverture pour amener les enfants à comprendre beaucoup de chose de notre alimentation correspond à des produits transformé dans lequel on retrouve un peu d'élément d'origine animal, végétal mais aussi chimique.</i>	
6 - Institutionnalisation	10'	Vérifier ce qui a été compris : revenir sur le problématique et les hypothèses. Carte mentale : Coller la trace écrite dans le cahier de sciences Pour les CE1 : écrire seulement le nom de l'aliment ; pour les CE2 coller et écrire le nom de l'aliment.	- Carte mentale

SEQUENCE : L'ALIMENTAION

Séance 3 : Les catégories d'aliments

Compétences travaillées : <ul style="list-style-type: none"> - Savoir mener une démarche d'investigation. - Formuler des hypothèses, les tester et les éprouver. - Connaître les catégories d'aliments, leur origine. 		Modalités : <ul style="list-style-type: none"> Etapes 1 à 3 collectif. Etapes 4 en binôme Etapes 5 et 6 collectifs 	
Objectifs de la séance : Classer les aliments que nous mangeons ?		Temps : 45 '	
Etapes de la séance	Durée	Déroulement	Matériel
1 – Réactivation des connaissances	5'	Qu'avons-nous appris sur l'alimentation et les aliments que nous mangeons lors des deux séances précédentes ? <ul style="list-style-type: none"> - <i>Tous les animaux n'ont pas le même régime alimentaire : certains sont carnivores, d'autres végétariens, d'autres omnivores.</i> - <i>L'homme est omnivore.</i> - <i>Nous mangeons des aliments d'origine animal et des aliments d'origine végétale.</i> 	
2 – Problématique et hypothèses	1'	Cette semaine, nous allons essayer de classer les aliments par familles. Voici la question que nous allons nous poser : Comment peut-on classer les aliments ? Quelles familles pouvons-nous faire ? <i>Noter les hypothèses des élèves au tableau.</i>	
3 – Rechercher en groupes	15'	Vous allez avoir des étiquettes qui représentent différents aliments. A vous de les classer par familles d'aliments. <i>Passer dans les rangs et observer les différentes familles qui ont été construites. Il sera surement nécessaire de guider les élèves en leur expliquant qu'on cherche à faire des familles universelles, c'est-à-dire qui convienne à tout le monde et dont on est certain. Les familles d'aliments ne doivent pas dépendre des habitudes de chacun.</i>	- Etiquettes aliments
4 - Mise en commun	10'	<i>Les groupes viennent présenter les familles d'aliments qu'ils ont imaginés.</i> <i>Expliquer que les scientifiques se sont mis d'accords sur une façon de classer les aliments. On appelle ça la pyramide alimentaire.</i> La base de la pyramide qui est large indique les aliments que nous devons consommer en plus grande quantité. Plus on va vers le sommet de la pyramide, moins nous devons les consommer souvent. Présenter la pyramide. 1 ^{er} étage en bas : l'eau, indispensable à la vie. Nous devons boire au minimum 1, 5L par jour. 2 ^{ème} étage : les fruits et les légumes 3 -ème étage : les féculents	

4 -ème étage : les protéines et les produits laitiers
 5^{ème} étage : Les matières grasses
 6^{ème} étage : les aliments sucrés



5 -
 Institutionnalisation

10'

- *Trace écrite : remplir la pyramide en collant les aliments dans la bonne ligne.*
Demander à des élèves de réexpliquer le principe de la pyramide :
 Plus les aliments sont bas dans la pyramide, plus nous devons en manger souvent et en grande quantité.
 Plus les aliments sont haut, moins nous devons en consommer et plus la quantité doit être réduite.

- Leçon (pour les CE1 s'il n'ont pas le temps de copier).

SEQUENCE : L'ALIMENTAION

Séance 4 : L'équilibre alimentaire

Compétences travaillées : - Savoir mener une démarche d'investigation. - Formuler des hypothèses, les tester et les éprouver. - Connaître les catégories d'aliments, leur origine.		Modalités : Etapes 1 à 3 collectif. Etapes 4 en binôme Etapes 5 et 6 collectifs	
Objectifs de la séance : Classer les aliments que nous mangeons ?		Temps : 45 '	
Etapas de la séance	Durée	Déroulement	Matériel
1 – Réactivation des connaissances	5'	Qu'avons-nous appris les séances précédentes sur l'alimentation ? Nous avons appris que tous les animaux ne mangeaient pas la même chose, il y a différents régimes alimentaires : carnivore, végétarien, omnivore. Notre alimentation est variée. Certains aliments sont d'origine animale et d'autres d'origine végétale. Les aliments que nous mangeons sont classer en fonction de leur nature : Boisson, fruits et légumes, féculents, protéines, produits laitiers, matière grasse et sucre	
2 – Problématique et hypothèses	1'	Aujourd'hui nous allons nous demander qu'est-ce qu'un repas équilibré ? que faut-il manger pour avoir tous les apports nécessaires afin de pouvoir grandir et être en forme ? <i>Noter toutes les hypothèses des élèves.</i>	
3 – Rechercher en groupes	15'	En vous aidant de la pyramide des aliments (rappeler que plus les aliments sont vers la base large, plus il faut en manger, plus sont vers la pointe fine, moins il faut en consommer), vous aller devoir réaliser un menu équilibrer que nous pourrions manger. <i>Distribuer la fiche d'une assiette.</i>	-
4 - Mise en commun	10'	<i>Quelques élèves viennent présenter leur menu. Et discuter avec le reste de la classe sur l'équilibre du menu proposer. Toujours s'appuyer sur la pyramide.</i> / ! \ Il faut être tolérant, l'équilibre alimentaire ne se fait pas sur un seul et unique repas. Par exemple, l'apport en protéine (viande, poisson, etc.) n'a pas à être présent à tous les repas. L'équilibre alimentaire se créer sur la moyenne des apports. - On pourra par exemple dire aux élèves « Attention, ici tu as oublié la viande, il faudra en consommer au prochain repas ». De plus, l'apport en protéine n'est pas forcément d'origine animal, penser au soja, haricot rouge etc. - Ou encore « Ton dessert est très sucré, les prochains repas, il ne faudra pas en prendre ». - En revanche, les légumes, les fruits et les féculents doivent être présents en grande quantité et le plus souvent possible.	

Aide :



Répartition féculent/ protéine / légume-fruit

Pour un mode de vie plus équilibré, commencez par

Augmenter ↗

- Les fruits et légumes
- Les légumes secs : lentilles, haricots, pois chiches, etc.
- Les fruits à coque : noix, noisettes, amandes non salées, etc.
- Le fait maison
- L'activité physique

Aller vers ↗

- Le pain complet ou aux céréales, les pâtes, la semoule et le riz complets
- Les poissons gras et maigres en alternance
- L'huile de colza, de noix, d'olive
- Une consommation de produits laitiers suffisante mais limitée
- Les aliments de saison et les aliments produits localement
- BIO
- Les aliments bio

Réduire ↘

- L'alcool
- Les produits sucrés et les boissons sucrées
- Les produits salés
- La charcuterie
- La viande : porc, bœuf, veau, mouton, agneau, abats
- Les produits avec un Nutri-Score D et E
- Le temps passé assis

Chaque petit pas compte
et finit par faire une grande différence

MANGERBOUGER.FR

PRAL 1028

SEQUENCE : L'ALIMENTAION

Séance 5 : Enquête sur ton alimentation

<p>Compétences visées :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Savoir mener une démarche d'investigation. - Formuler des hypothèses, les tester et les éprouver. - Aborder la notion d'équilibre alimentaire (sur un repas, sur une journée, sur la semaine). 		<p>Modalités :</p> <p>Etape 1 collectif. Etape 2 à la maison. Etape 3 collectif</p>	
<p>Objectifs de la séance :</p> <p>Faire une enquête sur son alimentation.</p>		<p>Temps : 30 '</p>	
Etapas de la séance	Durée	Déroulement	Matériel
1- Réinvestissement	5'	<p>Qu'avons-nous appris les séances précédentes sur l'alimentation ?</p> <p>Nous avons appris que tous les animaux ne mangeaient pas la même chose, il y a différents régimes alimentaires : carnivore, végétarien, omnivore.</p> <p>Notre alimentation est variée. Certains aliments sont d'origine animale et d'autres d'origine végétale.</p> <p>Les aliments que nous mangeons sont classer en fonction de leur nature :</p> <p>Boisson, fruits et légumes, féculents, protéines, produits laitiers, matière grasse et sucre.</p> <p><i>Demander une explication de la pyramide de l'alimentation.</i></p> <p>Plus les aliments sont en bas dans la pyramide, plus ils doivent être consommés souvent et en grande quantité. Plus ils sont en haut, moins ils doivent être consommé et les quantités doivent être réduites.</p>	
2 – Présentation de l'enquête	1'	<p><i>Noter la problématique au tableau : Avons-nous un repas équilibré ?</i></p> <p><i>Vérifier que tous les mots de la problématique sont connus et que la problématique est comprise.</i></p> <p>Chacun va devoir remplir cette feuille et faire une enquête sur son alimentation pour savoir s'il mange de façon équilibrée. Pour cela, vous aller devoir, pendant une journée, par exemple samedi ou dimanche écrire ce que vous mangez.</p> <p>Ensuite nous présenterons nos repas à la classe pour échanger et voir si nous mangeons suffisamment équilibré ou si nous devons nous améliorer. <i> Ils peuvent accompagner leur description d'une photo s'ils le souhaitent.</i></p> <p><i>Présenter la feuille et l'expliquer.</i></p>	
3 – Mise en commun	25'	<p>Les enfants volontaires viennent présenter leur repas. Avec ses camarades et en <u>s'appuyant sur la pyramide</u> conclure si le repas est suffisamment équilibré ou non.</p> <p>/ ! \ aux sucres !</p>	

SEQUENCE : L'ALIMENTAION

Séance 6 : Qu'apportent les aliments à mon corps ?

Compétences visées : <ul style="list-style-type: none"> - Savoir mener une démarche d'investigation. - Formuler des hypothèses, les tester et les éprouver. - Comprendre les apports spécifiques des aliments (apport d'énergie : manger pour bouger). 		Modalités : <ul style="list-style-type: none"> Etape 1 collectif. Etape 2 à la maison. Etape 3 collectif 	
Objectifs de la séance : Comprendre que tous les aliments n'ont pas la même valeurs.		Temps : 45 '	
Etapes de la séance	Durée	Déroulement	Matériel
1- Réinvestissement	5'	<p>Qu'avons-nous appris les séances précédentes sur l'alimentation ?</p> <p>Nous avons appris que tous les animaux ne mangeaient pas la même chose, il y a différents régimes alimentaires : carnivore, végétarien, omnivore.</p> <p>Notre alimentation est variée. Certains aliments sont d'origine animale et d'autres d'origine végétale.</p> <p>Les aliments que nous mangeons sont classer en fonction de leur nature : Boisson, fruits et légumes, féculents, protéines, produits laitiers, matière grasse et sucre.</p> <p><i>Demander une explication de la pyramide de l'alimentation.</i></p> <p>Plus les aliments sont en bas dans la pyramide, plus ils doivent être consommés souvent et en grande quantité. Plus ils sont en haut, moins ils doivent être consommé et les quantités doivent être réduites.</p>	
2 – Problématiques et hypothèses	1'	<p><i>Noter la problématique au tableau : Quels sont les aliments bons à manger et pourquoi ? Quels sont les aliments mauvais à manger et pourquoi ?</i></p> <p><i>Vérifier que tous les mots de la problématique sont connus et que la problématique est comprise.</i></p> <p><i>Noter les hypothèses des élèves au tableau.</i></p>	
3 – Recherche	15'	<p>A l'aide du tableau, ranger les aliments proposer dans la bonne colonne « bon aliment » ou « mauvais aliments ».</p> <p>Pour cela vous aller piocher un aliment, ensuite vous devez identifier à quelle famille d'aliment il appartient. Enfin, en lisant le tableau vous devez choisir si c'est un bon ou un mauvais aliment.</p> <p><i>Faire un exemple ensemble.</i></p> <p><i>Distribuer le tableau et 6 aliments par groupe de 3 élèves.</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> - Tableau : les aliments, ce qu'ils apportent à notre corps. Fichier MDI page 169 - Les étiquettes aliments

4 - Mise en commun	10'	<i>Quelques élèves viennent présenter un aliment et expliquer ce qu'il apporte.</i>	-
5- Je retiens	10'	<p>Phrases à formuler avec les élèves.</p> <p>Je retiens :</p> <p>Chaque type d'aliment est important pour être en bonne santé :</p> <ul style="list-style-type: none"> -les féculents sont bons pour avoir de l'énergie. - les fruits et les légumes sont riche en fibre et en vitamines et permettent un bon fonctionnement du corps. - Les viandes, les poissons, les œufs sont riches en protéines pour construire les muscles. <p>Les produits laitiers rendent les os solides.</p> <ul style="list-style-type: none"> - L'eau est vitale est doit être consommé tous les jours et grande quantité pour le bon fonctionnement de notre corps. 	- Fiche pyramides et pastilles des apports.