



SEQUENCE 4 MANGER ÉQUILIBRÉ: VIVE LA DIVERSITÉ!

FICHE DE TRAVAIL NUMERO 3: LA PYRAMIDE ALIMENTAIRE : DES SPECIFICITES SELON LES REGIONS DU MONDE: HUILE D'OLIVE, BEURRE OU BEURRE CLARIFIE ?



La pyramide alimentaire actualisée selon les régions du monde

Durée: 60'

Mode de groupement: par paire

Matériel nécessaire: fiche de travail

Consignes /supports:

- Les élèves trouvent chez eux des publicités pour des produits alimentaires (on peut aussi en apporter en classe).
- Découper les aliments puis proposer de les classer.
- Faire des hypothèses pour trouver des critères de classement :
 - par sa constitution (protéine, lipide, glucide ; végétal ou animal)
 - par sa provenance géographique
 - les repas et le moment du repas où l'aliment est généralement consommé (par exemple en Roumanie, la salade accompagne généralement la viande alors qu'en France elle accompagne le fromage ou fait office de crudité en entrée)
 - la façon de le cuisiner : cru ou cuit (variations selon les endroits), seul ou accompagné (fromage avec du pain)
- Coller les photos selon ces 4 différents classements.
- Faites-en 4 séries de posters pour la classe.



CONTENT BASED TEACHING + PLURILINGUAL/CULTURAL AWARENESS CONBAT

NOTRE TERRE NOUS NOURRIT

Nathalie Auger



(graines de soja)