

Menu du jour



Âge visé

6-7-8 ans

Conception

Matteau, Michèle

Disciplines scolaires

Communication orale, Français, Sciences
naturelles

Thème(s)

Diversité culturelle et immigration

Principes directeurs

Mot(s)-clé(s)

alimentation

Introduction

Vos élèves ont sans doute déjà entendu parler des groupes alimentaires établis dans le Guide alimentaire canadien. Ces produits sont consommés chez nous et ailleurs dans le monde, mais souvent de manière différente.

Cette activité présente la diversité comme un reflet de l'esprit d'invention et d'adaptation des êtres humains à leur environnement immédiat. La diversité nous permet d'apprécier la variété des saveurs et des goûts et de saisir que notre alimentation a été enrichie par différentes façons d'apprêter certains produits, venues souvent d'autres cultures.

Démarche

En groupe-classe

Faites un bref retour sur les aliments de base et sur les groupes alimentaires du Guide alimentaire canadien. Choisissez, parmi les produits laitiers, céréales, fruits et légumes, viandes, poissons et œufs, les 5 ou 6 aliments que vous jugez les plus couramment utilisés dans votre milieu. Nous vous suggérons les aliments suivants étant donné qu'on les trouve à plusieurs endroits dans le monde : lait, riz, pommes de terre, tomates, œufs, poulet. Attribuez un de ces produits à chaque élève en vous assurant que chacun de ces aliments soit réparti également dans la classe.

Individuellement

Chaque élève s'informe, dans son milieu familial, de trois façons d'apprêter le produit qu'il doit étudier. Exemples :

- œufs : œufs durs, omelettes, œufs dans un gâteau;
- tomates : ketchup, soupe, salade;
- pommes de terre : frites, purée, pâté chinois.

En équipe

Les élèves qui ont travaillé sur le même produit se regroupent et font la liste de ce qui a été trouvé dans l'ensemble de l'équipe. L'équipe livre sa liste à la classe, qui la complète au besoin. Faites mettre ces listes au propre puis échangez-les de manière à ce que chaque équipe ait maintenant à travailler sur un autre produit.

Individuellement puis en équipe

Chaque élève cherche une autre façon d'apprêter le produit qui n'apparaît pas sur sa liste. Donnez aux élèves le temps d'enquêter auprès de leur famille étendue, de parents qui vivent au loin et de commerçants d'autres cultures qui vivent dans leur quartier. Quand cela est possible, l'élève mentionne le nom typique et la culture d'origine du mets trouvé. Si, au cours de la recherche, l'élève a découvert que le produit est peu utilisé dans la cuisine de telle région du monde (par exemple, la tomate dans la cuisine chinoise), il en fait mention dans son rapport à l'équipe. Les

résultats de recherche enrichissent ainsi la liste de base.

À partir de ces données, vous pouvez créer un jeu de devinettes, ou préparer un cahier d'informations que vous ferez illustrer par les élèves au moyen de collages ou de dessins, ou encore proposer une dégustation de ces différents mets. Une façon de prendre conscience du fait que la diversité a bien meilleur goût!

TERMES CLÉS POUR LA RECHERCHE INTERNET

Guide alimentaire canadien, nutrition, cuisine du monde, recettes de cuisine