

The background is a solid purple color with a repeating pattern of white silhouettes of various vegetables, including bell peppers, carrots, mushrooms, and leafy greens.

Primaire

Trousse
À la

soupe!

INDEX

Une sortie à l'épicerie!3

ACTIVITÉS 1^{ER} CYCLE

Décris-moi ton légume!.....25

Inspecteur légumes.....36

EXERCICES 1^{ER} CYCLE

Mathématiques - Calculs autour des jardins57

Français - La culture des fruits et légumes62

Lecture - Léon le BØN poivron.....71

Sciences et technologies - Observation des fruits [...]74

Géographie - Les saisons et les récoltes.....79

ACTIVITÉS 2^E CYCLE

Le marché en cours.....83

EXERCICES 2^E CYCLE

Lecture - L'agriculture chez les Premières Nations 117

Mathématiques - Calculs des aliments et le jeu des saisons120

Sciences et technologies - Les fruits et légumes126

Univers social - L'agriculture chez les Premières Nations129

Exercices de français - Les verbes de l'agriculture134

ACTIVITÉS 3^E CYCLE

Léon LE BØN poivron140

Un voyage dans le temps.....179

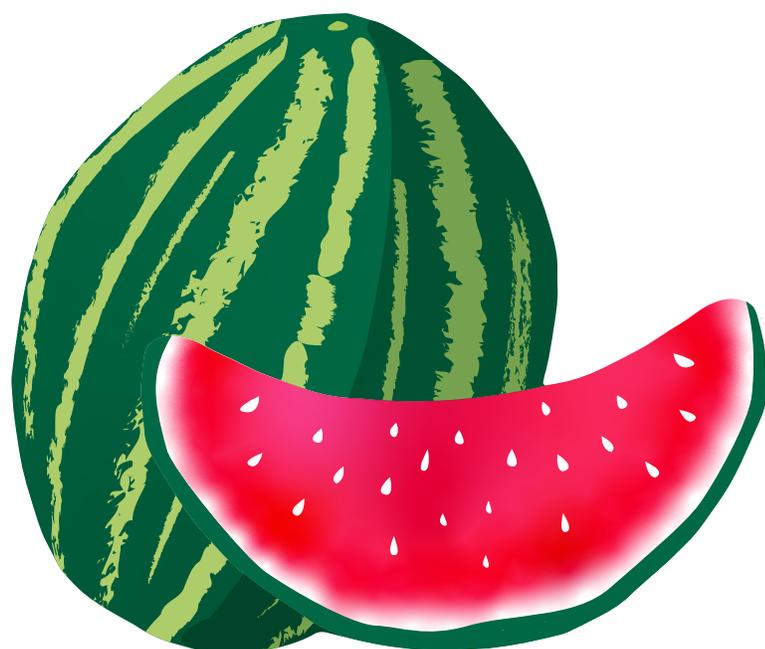
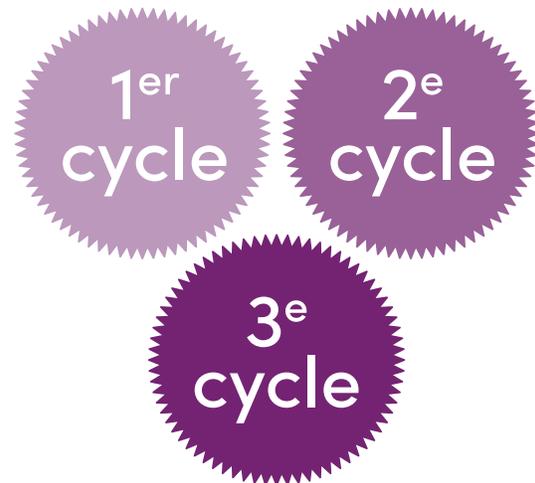
EXERCICES 3^E CYCLE

Lecture - L'agriculture biologique201

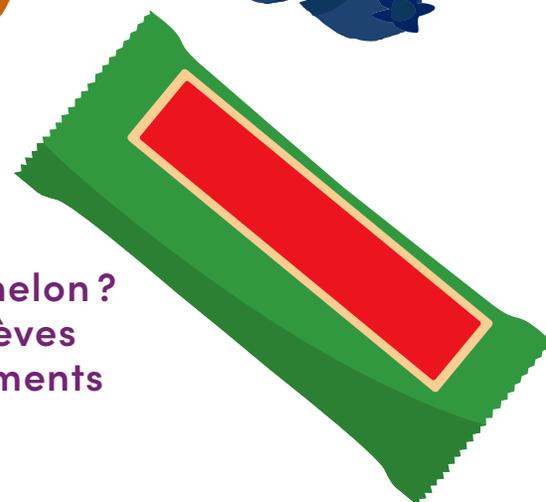
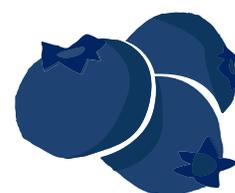
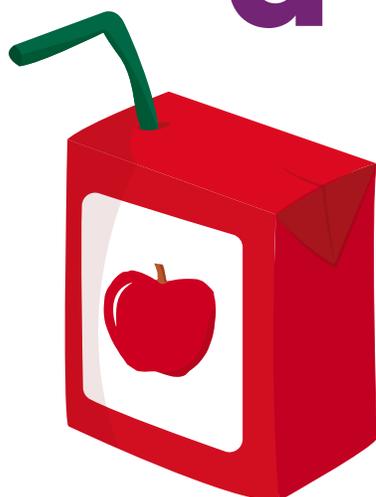
Mathématiques - Les données alimentaires..... 206

Géographie - Les produits du monde 211

Français - Le vocabulaire de l'agriculture du Québec216

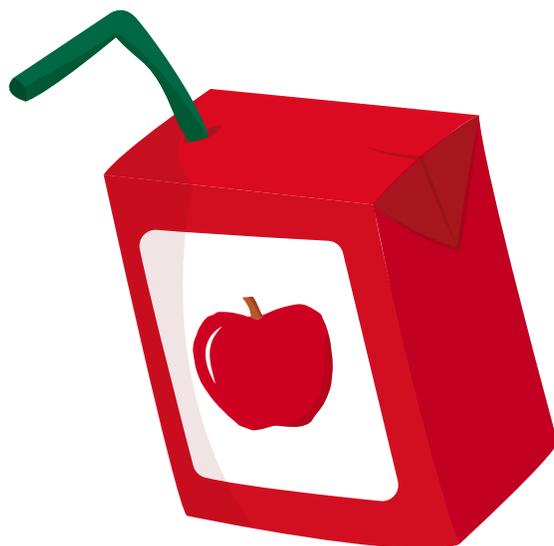


Une sortie à l'épicerie !



Mais d'où vient cette orange ? Ces fraises et ce melon ? Grâce à une escapade à l'épicerie du coin, les élèves apprendront à déterminer la provenance des aliments et leur qualité.





INTRODUCTION

Cette activité permet d'organiser une sortie ludique et éducative à l'épicerie. Le but est que les élèves se familiarisent avec les étiquettes des aliments et s'intéressent à leur provenance. Déclinée pour chaque cycle du primaire, elle offre une introduction à l'alimentation locale, biologique et équitable (selon les cycles).

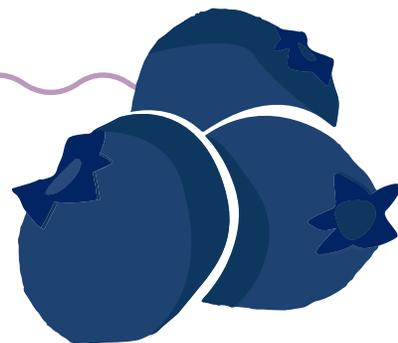




PROGRESSION DES APPRENTISSAGES

Cette activité, pouvant être adaptée pour les 3 cycles, favorise le développement de plusieurs compétences et de savoirs dans des disciplines variées chez les élèves du primaire

LES DISCIPLINES



Français²

Compétences:

- Lire des textes variés
- Communiquer oralement

Savoirs visés

- Stratégies de lecture
 - A. Stratégies de reconnaissance et d'identification des mots d'un texte
 - B. Stratégies de gestion de la compréhension
- Stratégies de communication orale
 - A. Stratégie d'exploration
 - B. Stratégie de partage
 - C. Stratégie d'écoute



Science et technologies³

Compétences:

- Mettre à profit les outils, objets et procédés de la science et de la technologie
- Communiquer à l'aide des langages utilisés en science et technologies

Savoirs visés

- L'univers matériel
 - F. Langage approprié
- L'univers vivant
 - B. Énergie
 - D. Systèmes et interaction



Géographie, histoire et éducation à la citoyenneté (programme d'étude d'univers social)⁴

Compétences

- Lire l'organisation d'une société sur son territoire

Savoirs visés

- Organisation d'une société sur son territoire
 - A. Aujourd'hui: Première représentation d'une société (1er cycle)
- La diversité des sociétés et de leur territoire
 - A. Ici et ailleurs: Première représentation de l'espace (1er cycle)
- Démarche de recherche et de traitement de l'information en géographie et en histoire
 1. Prendre connaissance d'un problème
 2. S'interroger, se questionner
 3. Planifier une recherche
 4. Cueillir et traiter l'information
 5. Organiser l'information
 6. Communiquer le résultat de sa recherche



DÉROULEMENT

Préparation

À afficher ou à consulter avec les élèves :

- Lexique ([Annexe 1](#));
- Présentation interactive: [L'étiquette sur la provenance et la production des aliments](#)
- Situation de lecture sur [l'agriculture biologique](#) (2^e cycle et 3^e cycle);
- Vidéo sur le commerce équitable « [Pareil pas pareil](#) » (Équiterre, 2009) (3^e cycle).

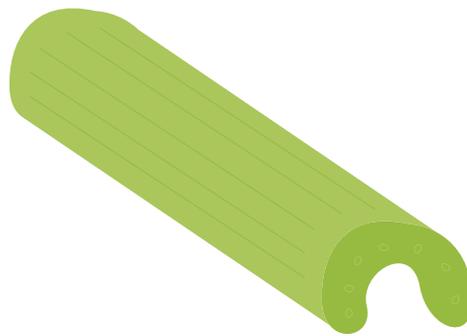
À remettre aux élèves/enfants :

- Aide-mémoire ([Annexe 2](#));
- Crayons.

Mise en situation et activation des connaissances antérieures

Questionnez les élèves sur leur expérience dans les épiceries :

- Accompagnes-tu souvent tes parents à l'épicerie ? Aimes-tu cela ?
- Vas-tu parfois au marché ?
- T'intéresses-tu aux étiquettes sur les aliments ? Quelle est leur utilité selon toi ?



Réalisation

1. Contactez votre épicerie afin de demander la permission de visiter leur établissement. Privilégiez des moments de faible affluence.
2. Consultez le lexique ([Annexe 1](#)) avec le groupe pour faciliter la compréhension de l'activité. Choisissez le lexique adapté au groupe d'âge.
3. Affichez la [présentation interactive](#), sur la lecture des étiquettes sur la provenance et la production des aliments. Cliquez sur le cycle correspondant à votre groupe. À la fin, posez plusieurs questions pour vous assurer de la bonne compréhension des notions abordées.
4. Séparez la classe en équipes et donnez-leur un aide-mémoire, en leur expliquant l'exercice qu'ils devront réaliser dans l'épicerie. Une fois sur place, les élèves doivent rechercher les étiquettes, les analyser avec leur aide-mémoire et répondre aux questions.
5. Mettez en commun les réponses de chacun.e une fois de retour en classe.

Variantes

- **Pour le 2^e cycle :** Avant de partir à l'épicerie, il est suggéré de réaliser la situation de lecture du texte sur l'agriculture biologique.
- **Pour le 3^e cycle :** Avant de partir à l'épicerie, il est suggéré de réaliser la situation de lecture du texte sur l'agriculture biologique. Vous pouvez aussi projeter la vidéo d'Équiterre « [Pareil pas pareil](#) » qui présente la notion de commerce équitable à travers l'exemple du cacao.
- Si vous ne pouvez vous rendre directement dans une épicerie, il est possible de se procurer divers produits (avec leur étiquette) et de faire l'activité d'analyse en classe.

Intégration

Discussion

- Penses-tu que les étiquettes des aliments sont importantes ?
- Quelles informations aimerais-tu retrouver sur l'étiquette d'un aliment ?
- Est-ce que cette activité t'a donné envie d'aller plus souvent à l'épicerie avec tes parents ?

Pour revenir sur l'activité, posez aux élèves les questions suivantes :

- Procurez vous des produits alimentaires, présentez les aux élèves et demandez-leurs de jouer à l'inspecteur des étiquettes en repérant les éléments suivants :
 - Nom et adresse de l'entreprise responsable
 - La liste des ingrédients et allergènes
 - La quantité nette
 - Le tableau de la valeur nutritive
 - La durée de conservation
 - S'il est certifié biologique ou non (2^e cycle).
 - S'il est certifié équitable (3^e cycle)
- Après avoir fait l'exercice de repérage des éléments sur l'étiquette, vous pouvez stimuler la créativité des élèves et en leur demandant de créer leur étiquette idéale !

Ils doivent choisir un produit, réel ou fictif, et réaliser une étiquette qui contient tous les éléments obligatoires (voir détail dans l'encadré Le saviez-vous ?)

- Pour approfondir la notion d'agriculture biologique, projetez la courte vidéo [« Bio quoi? Bio...logique! »](#) d'Équiterre (2019)
- Pour les élèves du 3^e cycle, vous pouvez donner suite à cette réflexion en réalisant l'activité [Léon LE BØN poivron](#) en action.
- Organisez une sortie dans une [ferme biologique locale!](#) Vous pouvez pour cela vous aider de la fiche [Organisez une visite à la ferme.](#)

CONCLUSION

Cette activité s'adapte à chaque niveau pour permettre aux élèves du primaire de comprendre les informations essentielles sur les étiquettes des aliments à l'épicerie. C'est une introduction à de nombreuses autres notions comme l'agriculture biologique, le commerce équitable ou même le zéro déchet.

Le saviez-vous ?

Au Canada, tous les produits alimentaires vendus doivent porter une étiquette ou une mention avec le nom et l'adresse de l'entreprise responsable (pour tracer la provenance), la liste d'ingrédients et d'allergènes, la quantité nette, le tableau de la valeur nutritive et la durée de conservation. Ces informations permettent d'aider les consommateurs.trices à faire un choix éclairé⁶.

ANNEXE 1 - LEXIQUE SELON LE NIVEAU

LEXIQUE POUR LE 1^{er} CYCLE

Aliment

Produit que l'on peut manger et qui permet de nous nourrir.

Aliment local

Produit cultivé ou préparé à proximité de chez soi, que ce soit dans son jardin, dans sa région ou dans sa province.

Emballage

Contenant (un sac, une boîte, une caisse, un flacon, etc.) permettant de conserver un produit, le stocker, ou encore le transporter en toute sécurité.

Étiquette des aliments

Section de l'emballage d'un aliment qui fournit des informations sur les aliments. Pour les fruits et légumes, l'étiquette est collée directement sur l'aliment s'il n'a pas d'emballage.

Logo

Forme ou dessin qui permet d'identifier immédiatement une marque, un produit ou un service. Par exemple, le logo d'Aliments du Québec est celui-ci:



Pollution

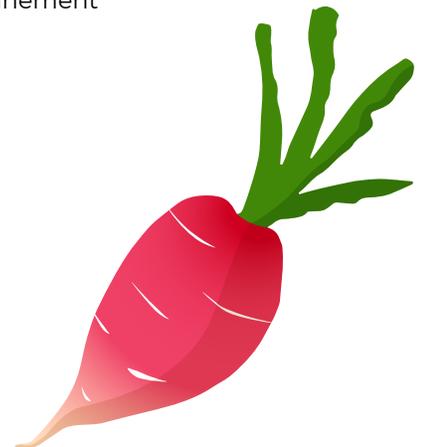
Impact de l'humain lorsqu'il produit des déchets et endommage l'environnement (le sol, l'air, l'eau).

Produire

Créer, cultiver des aliments.

Provenance

Endroit où est cultivé ou préparé un aliment.



LEXIQUE POUR LE 2^e CYCLE

Affichage

Ensemble des affiches dans une épicerie qui donnent des informations sur un aliment, comme le prix par exemple.

Agriculture biologique

Type d'agriculture dont les techniques respectent la nature, qui n'utilise pas de produits chimiques (comme des pesticides ou des engrais de synthèse par exemple) ou des organismes génétiquement modifiés (OGM). Au Québec, l'appellation « biologique » est encadrée par une loi du gouvernement du Québec. Cette loi exige que tous les aliments portant l'appellation « biologique » soient certifiés par un organisme de certification officiellement reconnu⁷.

Agriculture conventionnelle

Type d'agriculture dont l'objectif est de produire au maximum de sa capacité avec le moins de main-d'oeuvre possible. Pour cela, l'agriculture conventionnelle s'appuie sur les connaissances de l'après-guerre: la mécanisation et la chimie⁸. Elle peut utiliser notamment des pesticides et des fertilisants. Cependant, cette technique comporte d'importantes limites comme le fait d'avoir des effets néfastes sur l'environnement⁹, notamment sur la santé des sols, sur la biodiversité et sur l'eau.

Aliment local

Section de l'emballage d'un aliment qui fournit des informations sur les aliments. Pour les fruits et légumes, l'étiquette est collée directement sur l'aliment s'il n'a pas d'emballage.

Code numérique

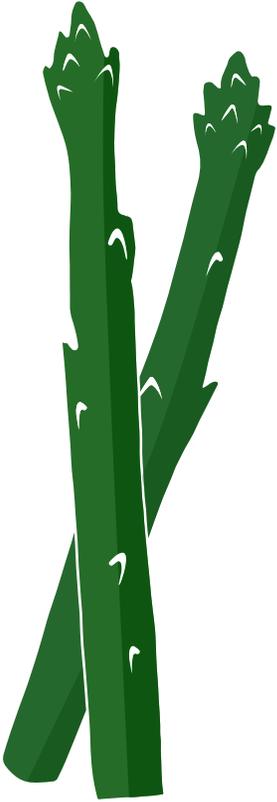
Série de chiffres formant une identification.

Culture

Terre utilisée pour faire pousser des aliments ou action de cultiver des aliments (ex: je fais une culture de pommes)

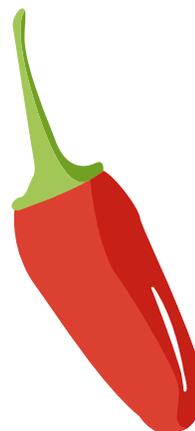
Environnement

Ensemble de ce qui est naturel, c'est-à-dire les êtres vivants, le sol, l'eau, l'air et les objets fabriqués par l'homme.



Logo

Forme ou dessin qui permet d'identifier immédiatement une marque, un produit ou un service. Par exemple, le logo d'Aliments du Québec est celui-ci:



OGM (organisme génétiquement modifié)

Être vivant (micro organisme, plante, ou animal) qui a subi une transformation spécifique lui ayant ajouté ou modifié un ou plusieurs gènes. L'objectif est de lui donner des caractéristiques qu'il n'avait pas du tout ou qu'il possédait déjà, mais de façon jugée insuffisante, de lui enlever ou d'atténuer des caractéristiques jugées indésirables. Les OGM approuvés au Canada sont des plantes et des microorganismes. Par exemple, le maïs-grain Bt est un OGM utilisé pour l'alimentation animale qui résiste à un insecte nuisible aux cultures¹⁰.

Gène

Ce qui détermine les caractéristiques d'un être vivant (cheveux bouclés ou raides, couleur des yeux...). L'ensemble des gènes forme l'ADN¹¹.



Pesticides

Produits chimiques utilisés pour contrôler les plantes, maladies et insectes indésirables dans une culture. Bien qu'ils aient été créés pour protéger les cultures, les pesticides peuvent avoir des effets collatéraux sur l'environnement et la santé.

Pollution

Impact de l'humain lorsqu'il produit des déchets et endommage l'environnement (le sol, l'air, l'eau).

Produire

Créer, cultiver des aliments. Ainsi, un produit est un aliment créé.

Provenance

Endroit où est cultivé ou préparé un aliment.

LEXIQUE POUR LE 3^e CYCLE

Affichage

Ensemble des affiches dans une épicerie qui donnent des informations sur un aliment, comme le prix par exemple.

Agriculture biologique

Type d'agriculture dont les techniques respectent la nature, qui n'utilise pas de produits chimiques (comme des pesticides ou des engrais de synthèse par exemple) ou des organismes génétiquement modifiés (OGM). Au Québec, l'appellation « biologique » est encadrée par une loi du gouvernement du Québec. Cette loi exige que tous les aliments portant l'appellation « biologique » soient certifiés par un organisme de certification officiellement reconnu¹².

Agriculture conventionnelle

Type d'agriculture dont l'objectif est de produire au maximum de sa capacité avec le moins de main-d'oeuvre possible. Pour cela, l'agriculture conventionnelle s'appuie sur les connaissances de l'après-guerre: la mécanisation et la chimie¹³. Elle peut utiliser des OGM, des pesticides, des fertilisants et les cultures se spécialisent souvent dans la production d'une seule variété et espèce. Cependant, cette technique comporte d'importantes limites notamment environnementales (contamination des eaux et des sols, désertification, salinisation des sols, disparition des pollinisateurs, destruction de la biodiversité, etc), et sur la santé humaine¹⁴.

Aliment biologique

Un aliment biologique est produit ou transformé selon les exigences des normes biologiques. Pour pouvoir porter la mention « biologique », les produits qui répondent aux conditions doivent être certifiés par un organisme de contrôle reconnu.

Aliment local

Section de l'emballage d'un aliment qui fournit des informations sur les aliments. Pour les fruits et légumes, l'étiquette est collée directement sur l'aliment s'il n'a pas d'emballage.

Certification

Attestation donnée par un organisme de certification confirmant qu'un produit respecte les normes et les règles établies.



Certifier

Donner une certification.

Code numérique

Série de chiffres formant une identification.

Culture

Terre utilisée pour faire pousser des aliments ou action de cultiver des aliments (ex: je fais une culture de pommes)

Environnement

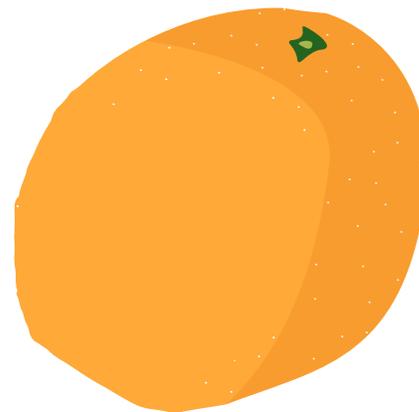
Ensemble de ce qui est naturel, c'est-à-dire les êtres vivants, le sol, l'eau, l'air et les objets fabriqués par l'homme.

Équitable

Type de commerce permettant de respecter toutes les personnes qui ont participé à la production d'un aliment. Le commerce équitable garantit que les personnes qui ont cultivé ou produit un aliment ont reçu un prix juste, tout en s'assurant qu'elles travaillent un nombre d'heures adéquat dans un lieu sécuritaire. La production d'un aliment équitable utilise un nombre limité d'intermédiaires, encourage la protection de l'environnement et favorise le développement de la communauté de producteurs.trices.

Logo

Forme ou dessin qui permet d'identifier immédiatement une marque, un produit ou un service. Par exemple, le logo d'Aliments du Québec est celui-ci:



OGM (organisme génétiquement modifié)

Être vivant (micro organisme, plante, ou animal) qui a subi une transformation spécifique lui ayant ajouté ou modifié un ou plusieurs gènes. L'objectif est de lui donner des caractéristiques qu'il n'avait pas du tout ou qu'il possédait déjà, mais de façon jugée insuffisante, de lui enlever ou d'atténuer des caractéristiques jugées indésirables. Les OGM approuvés au Canada sont des plantes et des microorganismes. Par exemple, le maïs-grain Bt est un OGM utilisé pour l'alimentation animale qui résiste à un insecte nuisible aux cultures¹⁵.

Gène

Ce qui détermine les caractéristiques d'un être vivant (cheveux bouclés ou raides, couleur des yeux...). L'ensemble des gènes forme l'ADN¹⁶.

Pesticides

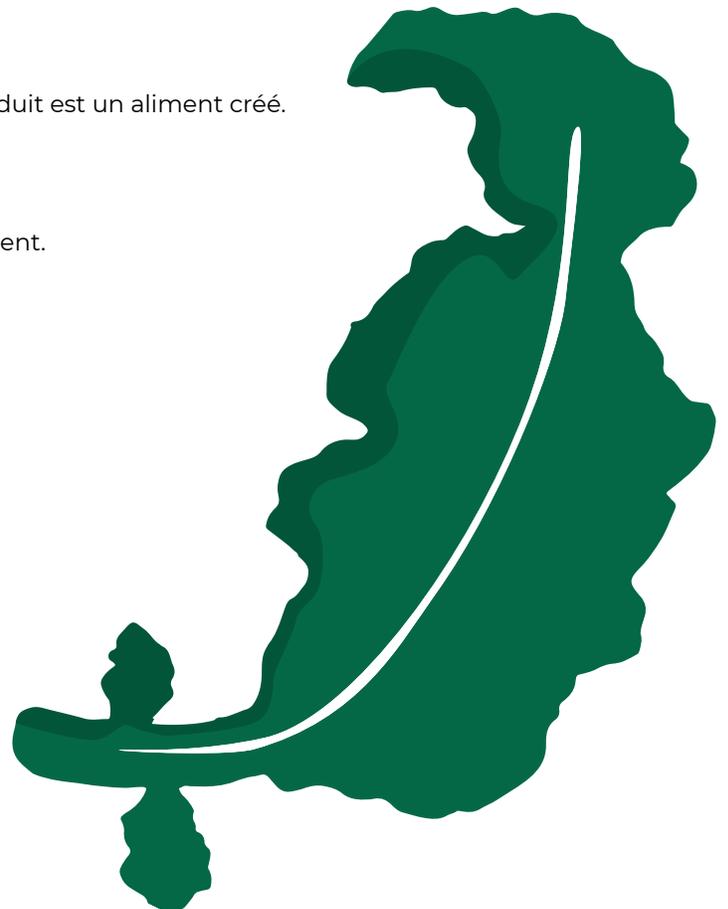
Produits chimiques utilisés pour contrôler les plantes, maladies et insectes indésirables dans une culture. Bien qu'ils aient été créés pour protéger les cultures, les pesticides peuvent avoir des effets collatéraux sur l'environnement et la santé.

Produire

Créer, cultiver des aliments. Ainsi, un produit est un aliment créé.

Provenance

Endroit où est cultivé ou préparé un aliment.



ANNEXE 2 - AIDE-MÉMOIRE

1^{er} CYCLE: AIDE-MÉMOIRE « COMMENT LIRE UNE ÉTIQUETTE ? »

Provenance:

Étape 1: Tu dois observer l'aliment pour trouver son étiquette ou encore lire les informations sur l'emballage du produit. Tu devrais pouvoir trouver sa provenance. Pour t'aider, les aliments produits au Québec peuvent porter ce logo:



Étape 2: Si le produit n'a pas d'étiquette ou d'emballage, tu peux lire les informations données par l'affiche de vente, comme le carton de prix. Généralement, la provenance s'y trouve. Fais une liste de 5 produits qui viennent du Québec que tu as trouvé dans l'épicerie.



Fais une liste de 5 produits qui ne viennent pas du Québec que tu as trouvé dans l'épicerie.

Essaie de trouver
des aliments différents
(un légume,
un produit laitier,
une conserve...)!

2^e CYCLE: AIDE-MÉMOIRE « COMMENT LIRE UNE ÉTIQUETTE ? »

Provenance:

Étape 1: Tu dois observer l'aliment pour trouver son étiquette ou encore lire les informations sur l'emballage du produit. Tu devrais pouvoir trouver sa provenance. Pour t'aider, les aliments produits au Québec peuvent porter ce logo:

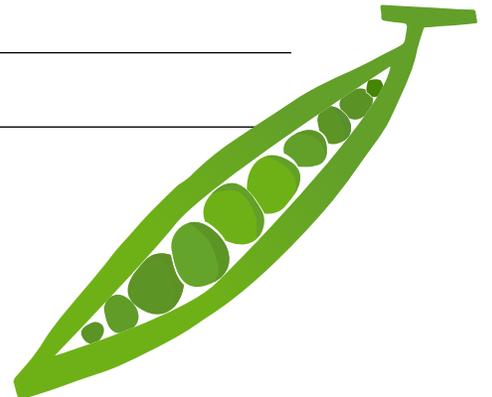


Étape 2: Si le produit n'a pas d'étiquette ou d'emballage, tu peux lire les informations données par l'affiche de vente, comme le carton de prix. Généralement, la provenance s'y trouve.

Fais une liste de 5 produits qui viennent du Québec que tu as trouvé dans l'épicerie.

Trouve 4 produits qui viennent des États-Unis dans l'épicerie.

Essaie de trouver
des aliments différents
(un légume,
un produit laitier,
une conserve...)!



Certification biologique:

Pour les fruits et les légumes:

Étape 1: Tu dois observer le fruit ou le légume pour trouver son étiquette et trouver le code numérique. Il est généralement composé de 4 ou 5 chiffres. Ces codes sont les mêmes partout dans le monde!

Étape 2: Tu dois ensuite déchiffrer le code.

- Si le code commence par un 3 ou un 4, l'aliment vient de l'agriculture conventionnelle.
- Si le code commence par un 8, l'aliment est modifié génétiquement (OGM).
- Si le code commence par un 9, il vient de l'agriculture biologique.

Étape 3: Si tu ne trouves pas d'étiquette, tu peux regarder sur la pancarte au-dessus de l'étalage des fruits et légumes ou utiliser la technique valable pour les autres aliments (voir-ci-dessous).

Pour les autres aliments:

Étape 1: Tu dois rechercher le nom des certificateurs biologiques sur l'emballage:

- Ecocert Canada
- Québec Vrai
- Pro-Cert
- QAI International
- Letis S.A.
- TCO Cert

Étape 2: Si tu ne trouves pas les noms des certificateurs biologiques, tu peux chercher leurs logos sur les emballages:



Étape 3: Tu peux également chercher ces autres logos qui ne sont pas ceux des certificateurs biologiques, mais qui attestent que l'aliment est issu de l'agriculture biologique:



Trouve 4 produits biologiques dans l'épicerie.

1. _____

3. _____

2. _____

4. _____

3^e CYCLE: AIDE-MÉMOIRE « COMMENT LIRE UNE ÉTIQUETTE ? »

Provenance:

Étape 1: Tu dois observer l'aliment pour trouver son étiquette ou encore lire les informations sur l'emballage du produit. Tu devrais pouvoir trouver sa provenance. Pour t'aider, les aliments produits au Québec peuvent porter ce logo:

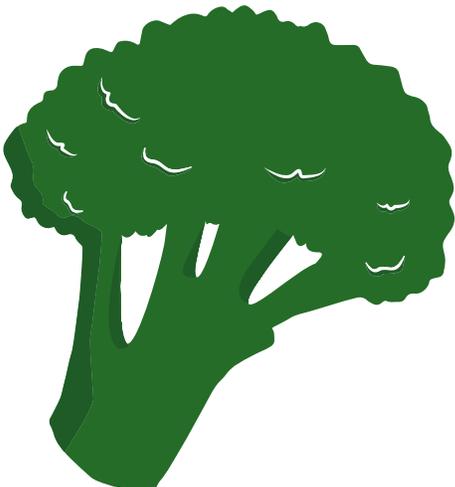


Étape 2: Si le produit n'a pas d'étiquette ou d'emballage, tu peux lire les informations données par l'affiche de vente, comme le carton de prix. Généralement, la provenance s'y trouve.

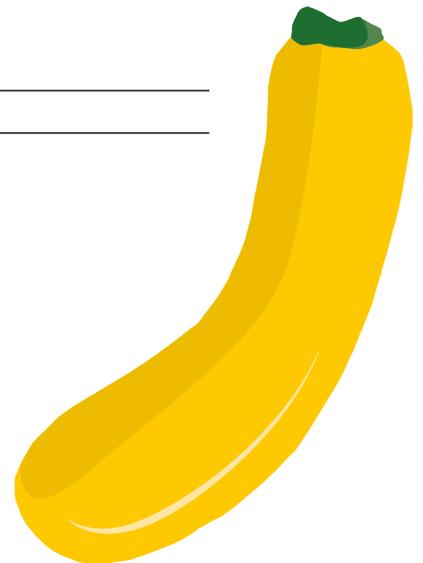
Fais une liste de 5 produits qui viennent du Québec que tu as trouvé dans l'épicerie.

Trouve 4 produits qui viennent des États-Unis dans l'épicerie.

Trouve 2 produits qui viennent du Mexique dans l'épicerie.



Essaie de trouver
des aliments différents
(un légume,
un produit laitier,
une conserve...)!



Certification biologique:

Pour les fruits et les légumes:

Étape 1: Tu dois observer le fruit ou le légume pour trouver son étiquette et trouver le code numérique. Il est généralement composé de 4 ou 5 chiffres. Ces codes sont les mêmes partout dans le monde!

Étape 2: Tu dois ensuite déchiffrer le code.

- Si le code commence par un 3 ou un 4, l'aliment vient de l'agriculture conventionnelle.
- Si le code commence par un 8, l'aliment est modifié génétiquement (OGM).
- Si le code commence par un 9, il vient de l'agriculture biologique.

Étape 3: Si tu ne trouves pas d'étiquette, tu peux regarder sur la pancarte au-dessus de l'étalage des fruits et légumes ou utiliser la technique valable pour les autres aliments (voir-ci-dessous).

Pour les autres aliments:

Étape 1: Tu dois rechercher le nom des certificateurs biologiques sur l'emballage:

- Ecocert Canada
- Québec Vrai
- Pro-Cert
- QAI International
- Letis S.A.
- TCO Cert

Étape 2: Si tu ne trouves pas les noms des certificateurs biologiques, tu peux chercher leurs logos sur les emballages:



Étape 3: Tu peux également chercher ces autres logos qui ne sont pas ceux des certificateurs biologiques, mais qui attestent que l'aliment est issu de l'agriculture biologique:



Trouve 4 produits biologiques dans l'épicerie.

1. _____

3. _____

2. _____

4. _____

Certification équitable:

Étape 1: Tu dois observer l'aliment pour trouver son étiquette ou encore lire les informations sur l'emballage du produit. Recherche la mention « Certifié par » suivie du nom de ces organismes¹⁷:

- Fairtrade
- Symbole des Petits Producteurs
- World Fair Trade Organization
- Fair Trade Federation
- Fair For Life

Étape 2: Si tu ne trouves pas la mention, tu peux rechercher les logos suivants:

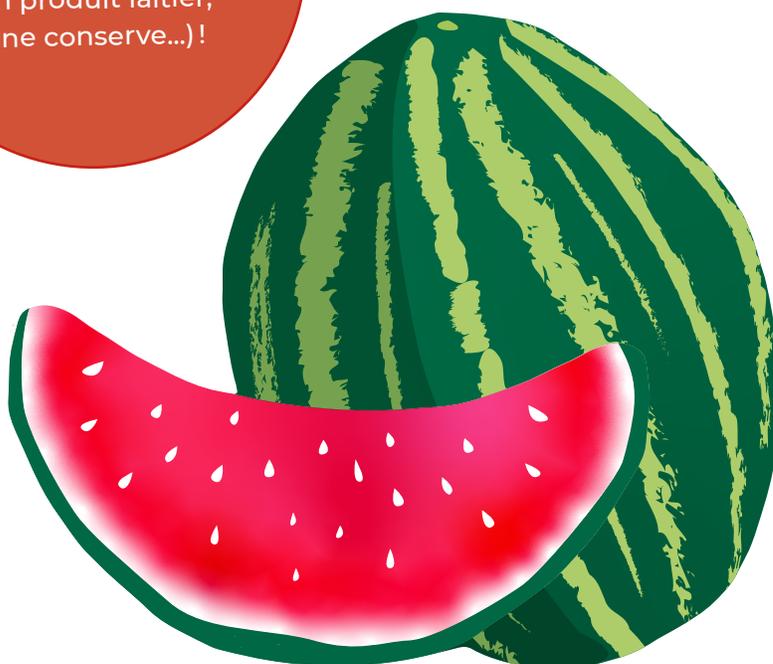


Étape 3: Trouve 2 produits équitables dans l'épicerie.

1. _____

2. _____

Essaie de trouver
des aliments différents
(un légume,
un produit laitier,
une conserve...)!



BIBLIOGRAPHIE

- 1 NEW AFRICA [Image en ligne] Adobe Stock. https://stock.adobe.com/fr/images/shopping-paper-bag-with-different-groceries-on-light-blue-background-flat-lay-space-for-text/284474211?prev_url=detail
- 2 MINISTÈRE DE L'ÉDUCATION ET DE L'ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR. [Chapitre 5 Domaine des langues](#), [En ligne], 2006. (Consulté le 02 septembre 2020).
MINISTÈRE DE L'ÉDUCATION ET DE L'ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR. [Progression des apprentissages au primaire Français, langue d'enseignement](#), [En ligne], 2009. (Consulté le 02 septembre 2020).
- 3 MINISTÈRE DE L'ÉDUCATION ET DE L'ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR. [Chapitre 6 Domaine de la mathématique, de la science et de la technologie](#), [En ligne], 2006. (Consulté le 02 septembre 2020).
MINISTÈRE DE L'ÉDUCATION ET DE L'ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR [Progression des apprentissages Science et technologie](#), [En ligne], 2009. (Consulté le 02 septembre 2020).
- 4 MINISTÈRE DE L'ÉDUCATION ET DE L'ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR. [Chapitre 7 Domaine de l'Univers Social](#), [En ligne], 2006. (Consulté le 02 septembre 2020).
MINISTÈRE DE L'ÉDUCATION ET DE L'ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR [Progression des apprentissages Géographie, histoire et éducation à la citoyenneté](#), [En ligne], 2009. (Consulté le 02 septembre 2020).
- 5 NRD. [Image en ligne] Unsplash. https://unsplash.com/photos/D6Tu_L3chLE
- 6 AGENCE CANADIENNE D'INSPECTION DES ALIMENTS, «[L'étiquetage des aliments pour l'industrie](#)», dans Exigence en matière d'étiquetage des aliments, [En ligne], date de modification le 15 janvier 2019. (Consulté le 02 septembre 2020).
- 7 MAPAQ. [Agriculture biologique](#), [En ligne], 2019. (Consulté le 30 octobre 2020).
- 8 PRUDHOMME, Camille., et OGNON AGROECOLOGY LAB. [L'agriculture conventionnelle - les modèles de production agricole, part 1](#). [En ligne]. (Consulté le 16 octobre 2020)
- 9 MURRA, J.R., LAAJIMI, A. «*Transition de l'agriculture conventionnelle vers l'agriculture durable*», dans ZEKRI, S. (dir.), LAAJIMI, A. (dir.) Agriculture, durabilité et environnement. Zaragoza: CIHEAM, 1995. p 75-86 (Cahier Options Méditerranéennes; n°9)
- 10 MAPAQ. [Source d'information sur les organismes génétiquement modifiés. Informations générales](#), [En ligne], 2019. (Consulté le 05 octobre 2020).
- 11 CHU SAINTE-JUSTINE. [Comprendre les gènes](#), [En ligne], le 8 avril 2019. (Consulté le 05 octobre 2020).
- 12 MAPAQ. [Agriculture biologique](#), [En ligne], 2019. (Consulté le 30 octobre 2020).
- 13 PRUDHOMME, Camille., et OGNON AGROECOLOGY LAB. [L'agriculture conventionnelle - les modèles de production agricole, part 1](#). [En ligne]. (Consulté le 16 octobre 2020)
- 14 MURRA, J.R., LAAJIMI, A. «*Transition de l'agriculture conventionnelle vers l'agriculture durable*», dans ZEKRI, S. (dir.), LAAJIMI, A. (dir.) Agriculture, durabilité et environnement. Zaragoza: CIHEAM, 1995. p 75-86 (Cahier Options Méditerranéennes; n°9)
- 15 MAPAQ. [Source d'information sur les organismes génétiquement modifiés. Informations générales](#), [En ligne], 2019. (Consulté le 05 octobre 2020).
- 16 CHU SAINTE-JUSTINE. [Comprendre les gènes](#), [En ligne], le 8 avril 2019. (Consulté le 05 octobre 2020).
- 17 Organisations dont les systèmes de garanties sont reconnus par l'[Association québécoise du commerce équitable](#)



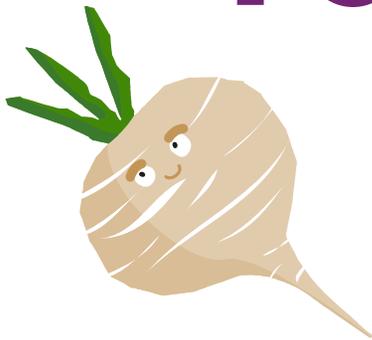
The background is a collage of various vegetable silhouettes in shades of purple and magenta. The vegetables include bell peppers, broccoli, carrots, mushrooms, and leafy greens, arranged in a grid-like pattern with some overlapping. The overall aesthetic is clean and modern.

Activités

1^{er} cycle



Décris-moi ton légume !



Primaire

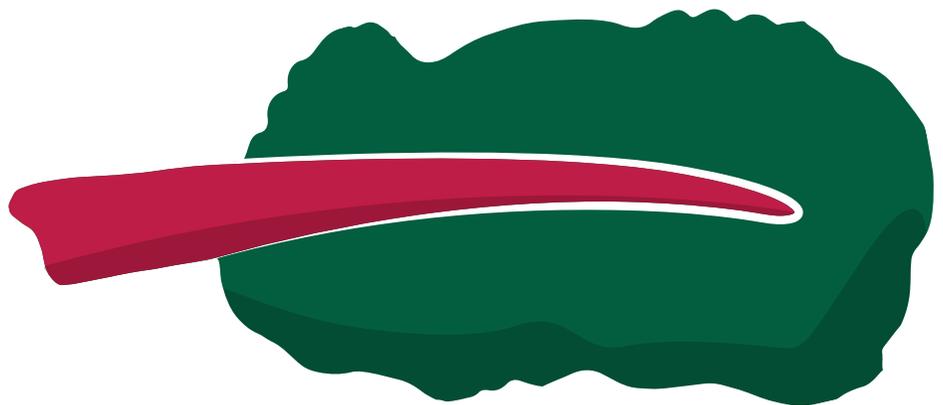
Bien que nous retrouvons souvent les mêmes variétés de fruits et légumes à l'épicerie, il en existe une diversité insoupçonnée ! Cette activité permet aux élèves d'explorer et de découvrir, à l'aide des sens, la grande variété de fruits et légumes du Québec.





INTRODUCTION

Il existe plus de 4 000 variétés de pommes de terre qui poussent dans le monde, dont plus de 150 au Canada. Pourtant, nous trouvons presque toujours les mêmes à l'épicerie et dans les supermarchés! L'exemple de la pomme de terre n'est qu'un parmi tant d'autres. Ainsi, la découverte des variétés des fruits et légumes est au cœur de cette activité qui sollicite tous les sens des élèves et leur permet même de découvrir des produits locaux.





PROGRESSION DES APPRENTISSAGES

Cette activité favorise le développement de plusieurs compétences et de savoirs dans des disciplines variées chez les élèves du 1^{er} cycle du primaire

LES DISCIPLINES



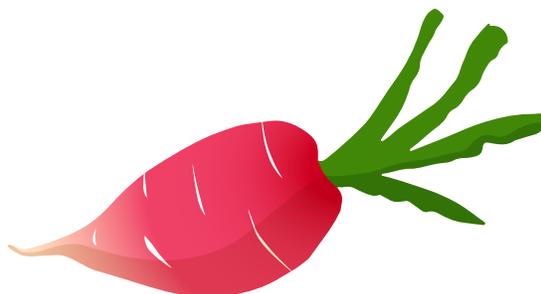
Français²

Compétences :

- Lire des textes variés
- Communiquer oralement

Savoirs visés :

- Stratégies de lecture
 - A. Stratégies de reconnaissance et d'identification des mots d'un texte
 - B. Stratégies de gestion de la compréhension
- Stratégies de communication orale
 - A. Stratégie d'exploration
 - B. Stratégie de partage
 - C. Stratégie d'écoute



Science et technologies³

Compétences :

- Mettre à profit les outils, objets et procédés de la science et de la technologie
- Communiquer à l'aide des langages utilisés en science et technologies

Savoirs visés :

- L'univers matériel
 - A. Matière, F. Langage approprié
- L'univers vivant
 - D. Systèmes et interaction, F. Langage approprié



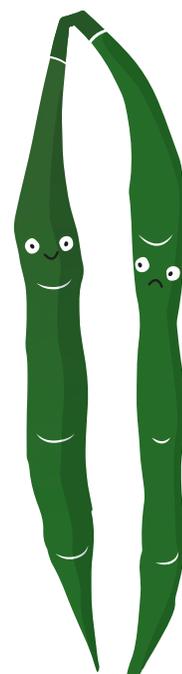
Géographie, histoire et éducation à la citoyenneté⁴

Compétences

- Lire l'organisation d'une société sur son territoire
- Savoirs visés

Organisation d'une société sur son territoire

- D. Aujourd'hui: Première représentation d'une société
- Démarche de recherche et de traitement de l'information en géographie et en histoire
 1. Prendre connaissance d'un problème
 2. S'interroger, se questionner
 3. Planifier une recherche



DÉROULEMENT

Préparation

À afficher ou à consulter avec les élèves :

Liste de vocabulaire relative aux sens (**Annexe 1**)

À remettre aux élèves :

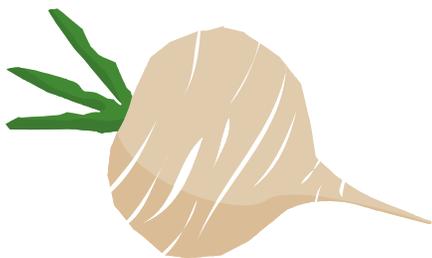
- Foulards ou bandeaux pour cacher les yeux;
- Étiquettes des rôles;
- 12 légumes* (conserver un aliment entier et un coupé en morceaux pour chaque variété):
 - 2 tomates jaunes ou vertes;
 - 2 tomates rouges;
 - 2 carottes mauves;
 - 2 carottes orange;
 - 2 choux rouges;
 - 2 choux verts.

***NOTE:** La quantité et le type de légumes à déguster sont à votre discrétion. Privilégiez des variétés étonnantes ainsi que des produits locaux et de saison. Portez attention aux allergies.

Mise en situation et activation des connaissances antérieures

Questionnez les élèves sur les variétés de fruits et légumes qu'ils connaissent :

- Sais-tu ce qu'est une variété de fruits ou de légumes ?
- Sais-tu qu'il existe des carottes mauves ? Des patates bleues ? Des tomates jaunes ?
- As-tu déjà vu des variétés différentes de courge ? De radis ? De melon ?

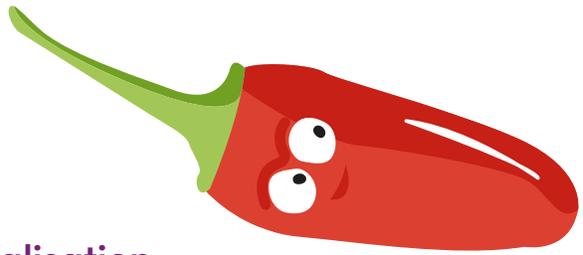


Réalisation

- Questionnez les élèves sur les mots de la liste de vocabulaire pour faciliter la compréhension de l'activité. (**Annexe 1**)
- Demandez à tous les jeunes de se laver les mains avant de commencer.
- Formez des équipes de six élèves et distribuez les étiquettes des rôles (**Annexe 2**). Chaque équipe se répartit comme suit :
 - Deux « toucheurs », qui décriront l'aliment par le toucher (sans le nommer)⁵;
 - Deux « observateurs », qui décriront l'aliment par la vue (sans le nommer);
 - Deux « renifleurs-goûteurs » aux yeux bandés qui devront deviner et nommer l'aliment sans le voir.

Il ne faut pas forcer l'enfant à goûter s'il n'en a pas envie. Si c'est le cas, n'hésitez pas à changer les rôles ou à proposer à l'enfant de simplement sentir et mettre sur sa langue l'aliment pour sentir sa texture, mais sans l'avaler⁶.

- Distribuez à chaque équipe un légume entier différent en vous assurant que les autres équipes ne les voient pas. Elles auront à les identifier plus tard.
- Demandez d'abord aux « observateurs » puis aux « toucheurs » de décrire l'aliment entier à leurs coéquipiers. Les « renifleurs-goûteurs ». Donnez ensuite un morceau pré coupé du même aliment aux « renifleurs-goûteurs » qui devront deviner, à l'aide des précédentes descriptions, l'aliment dont il s'agit. Rappelez aux goûteurs de ne pas parler fort afin de ne pas donner de réponses aux autres équipes!
- Répétez l'activité en effectuant une rotation des rôles au sein des équipes et en présentant un nouveau légume à chacune d'entre elles (faire la rotation des légumes entiers entre les équipes). Ainsi, l'équipe A, qui avait la carotte mauve, prend la tomate jaune, et ainsi de suite.
- À la fin des rotations, soit lorsque chaque élève a pu jouer les trois rôles, c'est la dégustation ! Coupez les légumes entiers après les avoir lavés et servez-les aux élèves.



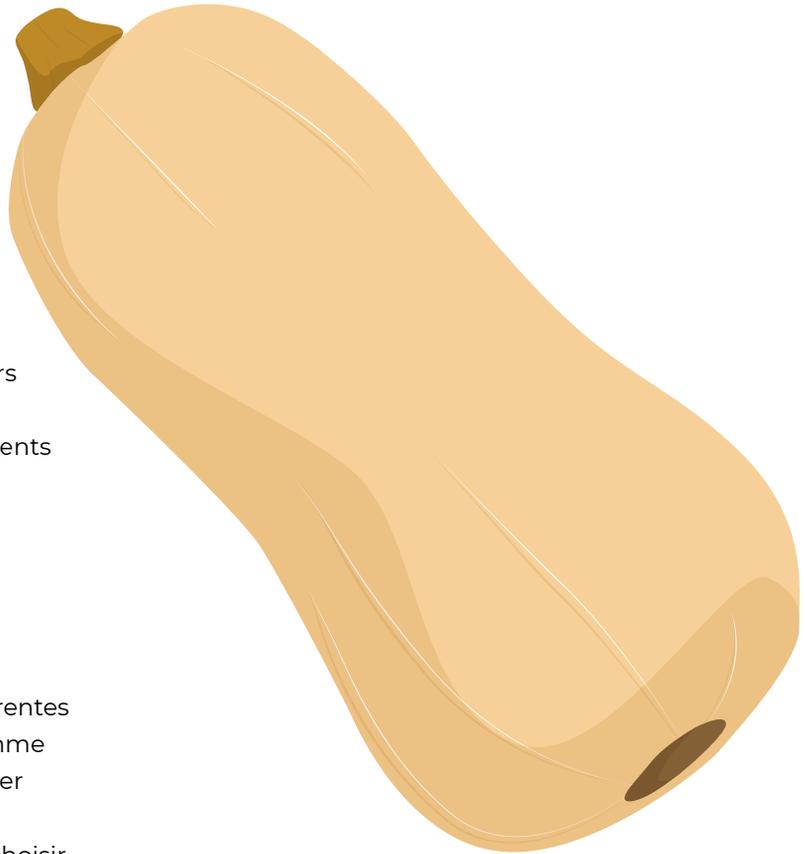
Intégration

Discussion

- Quel était ton fruit ou ton légume préféré lors de la dégustation? Pourquoi?
- Leur goût ressemblait-il à celui d'autres aliments que tu connais?
- À ton avis, où peut-on acheter ces drôles de variétés d'aliments? Les as-tu déjà vues à l'épicerie?

Réinvestissement

- Réalisez collectivement un tableau des différentes variétés d'un même fruit ou légume. La pomme peut être un aliment intéressant à représenter du fait de ses nombreuses variétés et de son importance au Canada. Chaque élève peut choisir **une variété** de pommes et la représenter à sa manière (dessin, collage, photo ou autre). Une fois découpées, toutes les pommes sont collées dans un panneau qui sera affiché dans la classe.
- Demandez aux élèves de retracer la provenance d'une espèce et l'histoire de son arrivée au Québec (exemples de fruits ou légumes à étudier: poireau, chou, fraise, cerise de terre).



CONCLUSION

Cette activité permet aux élèves d'approfondir la découverte des fruits et légumes en s'intéressant aux notions de variétés et d'espèces, tout en proposant une approche ludique par les sens.

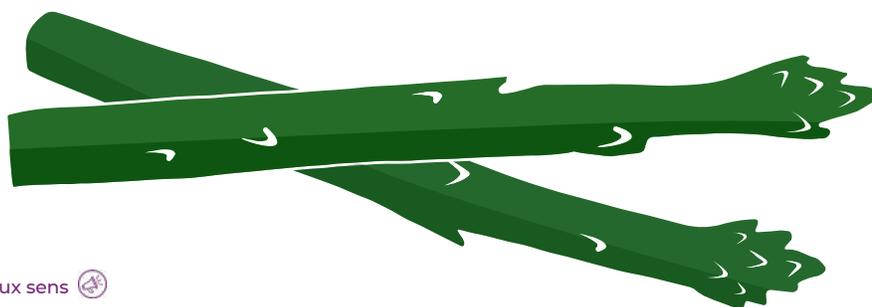
Le saviez-vous?

De nos jours, environ 90% de l'alimentation humaine dépend de huit espèces animales et de 15 espèces végétales, chacune pouvant être subdivisée en variétés. Ainsi, le blé, le maïs, le riz et la pomme de terre représentent la moitié des aliments d'origine végétale consommés dans le monde⁷.

ANNEXE 1 - LISTE DE VOCABULAIRE RELATIF AUX SENS

Afin de faciliter les explications des élèves et les descriptions des fruits et légumes, voici une liste de vocabulaire pouvant qualifier des aliments.

GOÛT	ODORAT	VUE	TOUCHER
LES SAVEURS DE BASE OU AUTRES SENSATIONS	LES ARÔMES, LES ODEURS	LA FORME, LES COULEURS, LES TEXTURES	LES TEXTURES ET TEMPÉRATURES
Acide	Fleuri (odeur de fleur)	Allongé	Brûlant
Amer	Frais	Blanc	Caoutchouteux
Astringent	Fruité	Bleu	Chaud
Croquant	Piquant	Bombé	Collant
Doux	Poivré (odeur de poivre)	Brun	Crémeux
Épicé	Vinaigré	Carré	Croquant
Fort	Terreux	Courbé	Doux
Gras		Droit	Dur
Irritant		Feuille (avec des feuilles)	Écailleux (avec des écailles)
Juteux		Jaune	Épais
Métallique		Large	Fibreux
Pétillant		Long	Fondant
Piquant		Mauve	Frais
Rafraîchissant		Noir	Froid
Salé		Orange	Glacé
Sucré		Oval	Gluant
Sûr		Ovoïde (qui a la forme d'un oeuf)	Granuleux
Tendre		Plat	Juteux
		Plein	Léger
		Pointu	Lisse
		Raciné (avec des racines)	Lourd
		Rose	Moelleux
		Rond	Mou
		Rouge	Rugueux
		Tacheté ou moucheté	Sec
		Tordu	Souple
		Triangulaire	Soyeux
		Vert	Spongieux
		Vide	Velu

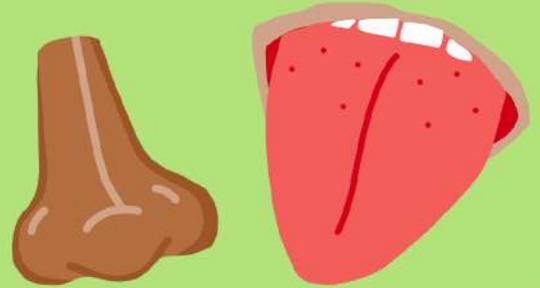


ANNEXE 2 - ÉTIQUETTES DES RÔLES AU SEIN DES ÉQUIPES

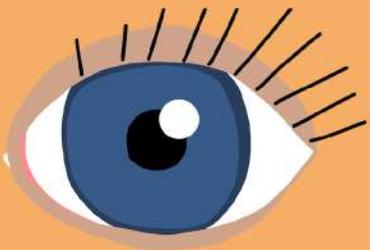
**Renifleur
gôûteur**



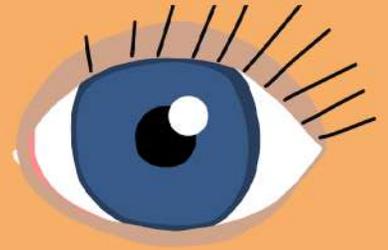
**Renifleur
gôûteur**



Observateur



Observateur



Toucheur



Toucheur



ANNEXE 3 - VARIÉTÉ OU ESPÈCE ? (DOCUMENT INFORMATIF POUR L'ENSEIGNANT.E)

Tous les organismes du vivant sont classés dans un classement dit taxonomique. Les individus sont regroupés hiérarchiquement selon leurs caractéristiques physiques et génétiques permettant de les nommer et de les identifier facilement. L'espèce est le groupe (taxon) de base pour cette classification.

Qu'est-ce qu'une espèce ?

Du point de vue biologique, pour que deux individus fassent partie d'une même espèce, ils doivent pouvoir se reproduire et donner naissance à un individu fertile. Cette caractéristique est aussi bonne pour les animaux que pour les plantes. Ainsi, les individus d'une même espèce présentent généralement des ressemblances physiques, écologiques et génétiques.

Et une variété ?

Au sein même des espèces, on retrouve des communautés d'individus (populations) avec des caractéristiques physiques ou écologiques communes qui diffèrent légèrement des autres individus de l'espèce. On parle alors des variétés de l'espèce. On utilise ce terme plus spécifiquement en botanique. On pourrait faire un parallèle entre les variétés d'une plante et les différentes races d'une espèce animale. Dans le cas des plantes qui sont cultivées, on parle de cultivars obtenus généralement (par sélection ou hybridation) via l'intervention de l'humain.

Exemple: Brocoli

Famille:

Le brocoli est de la famille des Brassicacées qui regroupe les plantes dicotylédones (qui ont 2 cotylédons à leur sortie de terre), comme la roquette, le chou ou le radis.

Genre:

Le brocoli est du genre *Brassica* qui regroupe des plantes herbacées aux fleurs en croix, comme les choux, le navet ou le colza.

Espèce:

Le brocoli fait partie de **l'espèce** *Brassica oleracea* qui regroupe tous les choux. Ces derniers ont des caractéristiques similaires et peuvent se reproduire entre eux.

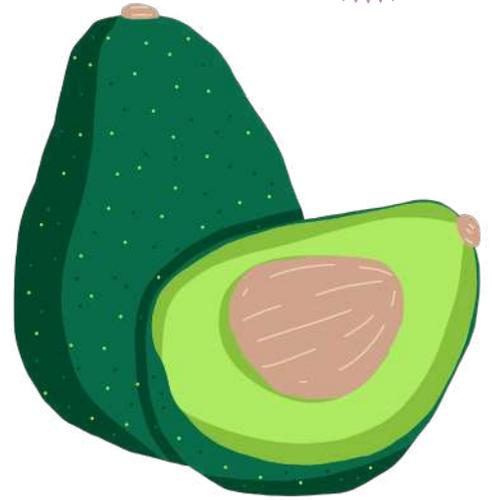
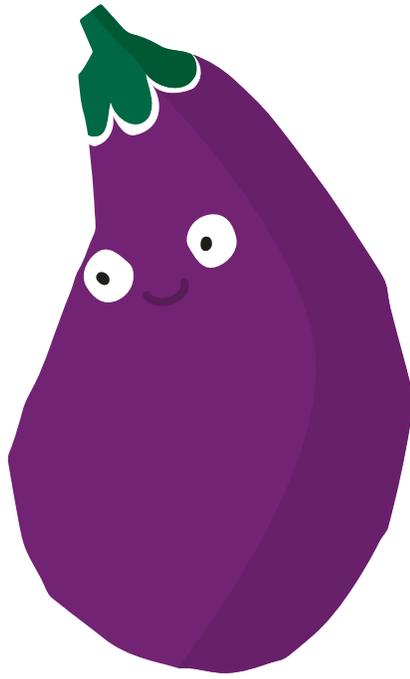
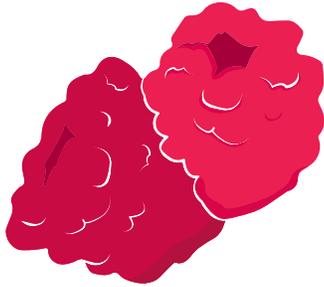
Variété:

Le brocoli présente des caractères morphologiques, physiologiques et génétiques légèrement différents des autres choux. Ainsi le brocoli (*Brassica oleracea cauliflora*) est **une variété de l'espèce** *Brassica oleracea*.

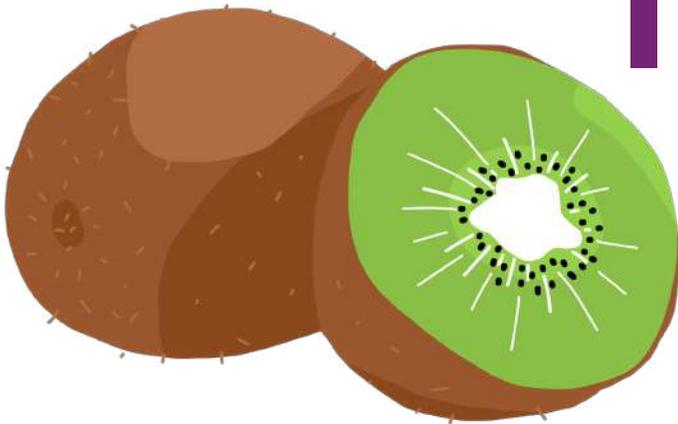
BIBLIOGRAPHIE

- 1 BREEN, Natasha. [Image en ligne] Adobe Stock <https://stock.adobe.com/fr/images/variety-of-raw-uncooked-organic-potatoes-different-kind-and-colors-red-yellow-purple-in-market-baskets-food-background-top-view-close-up/190082409>
- 2 MINISTÈRE DE L'ÉDUCATION ET DE L'ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR. [Chapitre 5 Domaine des langues](#), [En ligne], 2006. (Consulté le 02 septembre 2020).
MINISTÈRE DE L'ÉDUCATION ET DE L'ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR. [Progression des apprentissages au primaire Français, langue d'enseignement](#), [En ligne], 2009. (Consulté le 02 septembre 2020).).
- 3 MINISTÈRE DE L'ÉDUCATION ET DE L'ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR. [Chapitre 6 Domaine de la mathématique, de la science et de la technologie](#), [En ligne], 2006. (Consulté le 02 septembre 2020).
MINISTÈRE DE L'ÉDUCATION ET DE L'ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR [Progression des apprentissages Science et technologie](#), [En ligne], 2009. (Consulté le 02 septembre 2020).
- 4 MINISTÈRE DE L'ÉDUCATION ET DE L'ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR. [Chapitre 7 Domaine de l'Univers Social](#), [En ligne], 2006. (Consulté le 02 septembre 2020).
MINISTÈRE DE L'ÉDUCATION ET DE L'ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR [Progression des apprentissages Géographie, histoire et éducation à la citoyenneté](#), [En ligne], 2009. (Consulté le 02 septembre 2020).
- 5 À adapter selon les règles de santé publique en vigueur.
- 6 Si vous avez des doutes sur l'attitude à avoir dans cette situation, vous pouvez consulter le document [ATELIER DU GOÛT: Attitude de l'intervenant](#)
- 7 FAO. [La situation mondiale des pêches et de l'aquaculture 2016. Contribuer à la sécurité alimentaire et à la nutrition de tous](#), 2016, 224p.





Inspecteur légumes



Primaire

Orange de la Floride, kiwi de la Nouvelle-Zélande, citron du Mexique: les aliments que nous retrouvons sur les tablettes des épiceries viennent des quatre coins du monde. Pourtant, le sol québécois offre des centaines de variétés de produits aussi délicieux les uns que les autres!

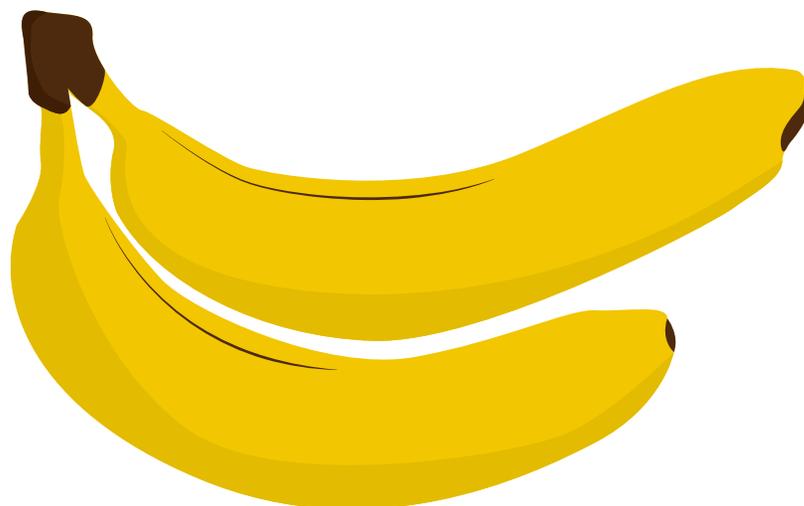


TOMATE MADURA

PEPPER

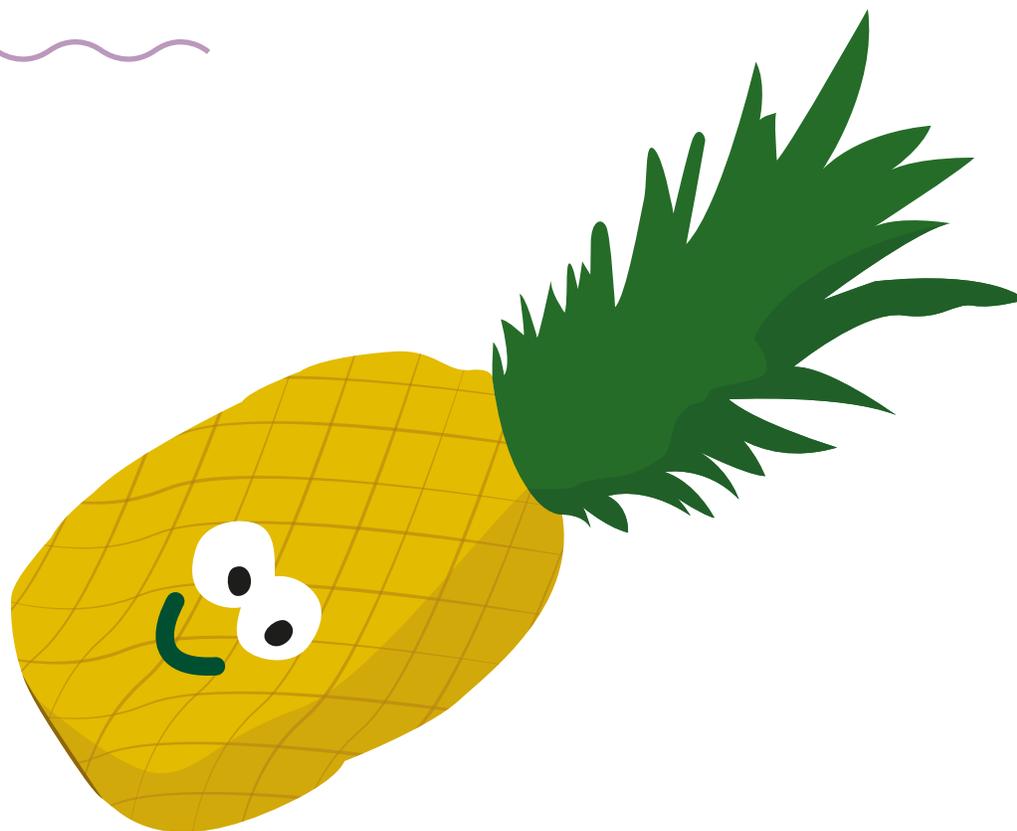
PEPPER

KUMAR



INTRODUCTION

Grâce à une présentation interactive et clé en main, ce jeu d'identification permet aux élèves de découvrir de nombreux fruits et légumes d'ici et d'ailleurs de façon divertissante. Il permet également d'introduire les jeunes à l'alimentation locale.





PROGRESSION DES APPRENTISSAGES

Cette activité favorise le développement de plusieurs compétences et de savoirs dans des disciplines variées chez les élèves du 1^{er} cycle du primaire

LES DISCIPLINES



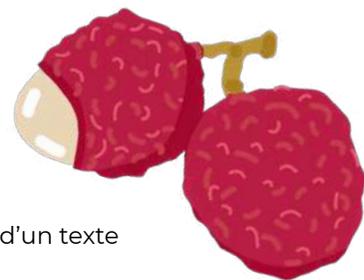
Français¹

Compétences :

- Lire des textes variés
- Communiquer oralement

Savoirs visés

- Stratégies de lecture
 - C. Stratégies de reconnaissance et d'identification des mots d'un texte
 - D. Stratégies de gestion de la compréhension
- Stratégies de communication orale
 - E. Stratégie d'exploration
 - F. Stratégie de partage
 - G. Stratégie d'écoute



Science et technologies²

Compétences :

- Mettre à profit les outils, objets et procédés de la science et de la technologie
- Communiquer à l'aide des langages utilisés en science et technologies

Savoirs visés

- L'univers matériel
 - F. Langage approprié
- L'univers vivant
 - D. Systèmes et interaction
 - F. Langage approprié



Géographie, histoire et éducation à la citoyenneté (programme d'étude d'univers social)³

Compétences

- Lire l'organisation d'une société sur son territoire
- Interpréter le changement dans une société et sur son territoire

Savoirs visés

Organisation d'une société sur son territoire

- B. Aujourd'hui: Première représentation d'une société (1^{er} cycle)
- La diversité des sociétés et de leur territoire
 - B. Aujourd'hui: Première représentation d'une société (1^{er} cycle)
- Démarche de recherche et de traitement de l'information en géographie et en histoire
 1. Prendre connaissance d'un problème
 2. S'interroger, se questionner
 3. Planifier une recherche
 4. Cueillir et traiter l'information

DÉROULEMENT

Préparation

À afficher ou à consulter avec les élèves :

- Lexique ([Annexe 1](#))
- Présentation interactive: [Quels sont les fruits et légumes du Québec?](#) ([Annexe 3](#))

À remettre aux élèves/enfants :

Fiche d'information sur les fruits et légumes ([Annexe 4](#))

Mise en situation et activation des connaissances antérieures

Questionnez les élèves sur leur consommation de fruits et légumes quotidienne:

Quels sont les fruits et légumes que tu manges régulièrement ?

- Quels sont tes préférés? Pourquoi?
- Quels sont ceux que tu n'aimes pas? Pourquoi?
- Comment les préfères-tu: crus, cuits dans l'eau, cuits au four...?



Réalisation

- Commencez par demander aux élèves s'ils connaissent les différents mots du lexique et leur signification.
- Séparez la classe en quatre équipes et donnez un numéro à chaque équipe. Projetez le PDF interactif qui présente les photos des aliments ([Annexe 3](#)).
- À chaque photo, les équipes se consultent à voix basse et doivent deviner le nom du fruit ou du légume affiché.
- Le foulard de la parole sera dans les mains de l'équipe 1 pour la première question, puis de l'équipe 2, et ainsi de suite. L'équipe qui a le foulard peut donner sa réponse à voix haute. Si elle donne la bonne réponse, elle marque un point. Si elle donne la mauvaise réponse, le droit de réplique est donné à l'équipe suivante.
- Les points peuvent être compilés par l'enseignant.e sur la feuille de pointage ([Annexe 2](#)).
- Un point bonus est attribué lorsque l'équipe est capable de dire si le légume pousse au Québec.

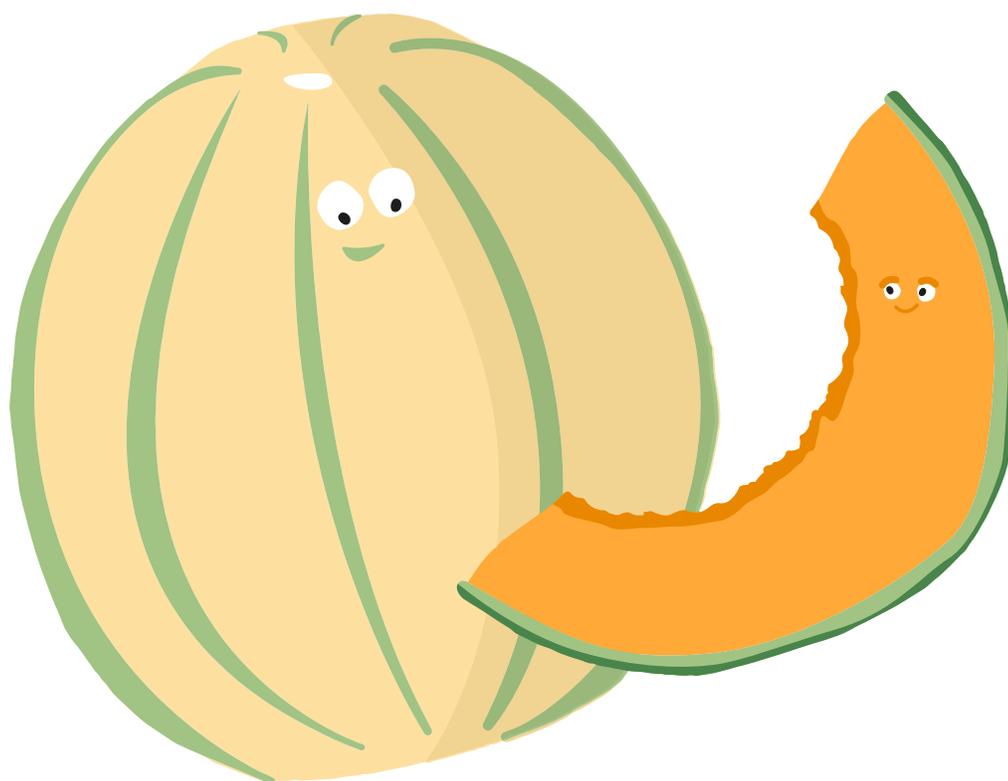
Intégration

Discussion

- Connais-tu tous les aliments présentés? Lesquels t'étaient inconnus?
- Lequel des aliments présentés consommes-tu le plus souvent à la maison?
- Pourquoi certains aliments ne poussent-ils pas au Québec?
- Quels sont les légumes qui poussent en ce moment au Québec?

Réinvestissement :

- Présentez le [calendrier des disponibilités des fruits et légumes de saison](#) aux élèves et demandez-leur s'ils les connaissent tous.⁴ Vous pouvez l'afficher dans la classe.
- Faites découvrir des fruits et légumes du Québec aux élèves en réalisant des ateliers culinaires. Vous pouvez vous aider des 51 [fiches-recettes](#) d'Équiterre.⁵
- Explorez les formes et les couleurs que peuvent avoir les variétés d'une même espèce de fruit ou de légume (tomate, radis ou melon par exemple).
- Pour approfondir le sujet des variétés de fruits et légumes, réalisez l'activité [Décris-moi ton légume?](#) de la trousse pédagogique À la soupe!



Le saviez-vous?

Les cinq fruits les plus consommés au Canada sont les bananes, les pommes, les melons, les oranges et les raisins. Or, deux d'entre eux ne sont pas produits localement! Les bananes qui se retrouvent sur nos étalages viennent majoritairement d'Amérique du Sud, et nos oranges proviennent en grande partie des États-Unis, plus particulièrement de la Floride.⁶

CONCLUSION

Sous la forme d'un jeu-questionnaire ludique, les élèves découvrent une variété de couleurs et de formes d'aliments, tout en identifiant les fruits et légumes qui poussent au Québec. Cette activité est une introduction intéressante à la notion d'alimentation durable.

ANNEXE 1 - LEXIQUE

Âpre

Se dit d'un aliment qui a un goût désagréable.

Commun

Quelque chose que l'on voit souvent et que l'on connaît.

Cultiver

Travailler la terre pour faire pousser des aliments.

Importé

Un produit qui a été créé dans un autre pays et qui est transporté jusqu'ici.

Local

Un produit cultivé ou préparé à proximité de chez soi, que ce soit à l'échelle provinciale, régionale, ou même dans son propre jardin.

Originaire

Qui vient de.

Mûrir

Arriver à la fin de sa croissance, de son développement.



ANNEXE 2 - FEUILLE DE POINTAGE

	ÉQUIPE CERISE	ÉQUIPE CAROTTE	ÉQUIPE LIME	ÉQUIPE CITROUILLE
PARTIE 1				
Question 1				
Question 2				
Question 3				
Question 4				
PARTIE 2				
Question 1				
Question 2				
Question 3				
Question 4				
PARTIE 3				
Question 1				
Question 2				
Question 3				
Question 4				
Question 5				
EXPERT				
Question 1				
Question 2				
Question 3				
Question 4				
Question 5				
BONUS				
Question 1				
Question 2				
Question 3				
Question 4				
Question 5				

ANNEXE 3 - CORRIGÉ DE LA PRÉSENTATION: QUELS SONT LES FRUITS ET LÉGUMES DU QUÉBEC?

Partie 1: Es-tu capable de nommer ces fruits et légumes locaux ?

Carotte
Bleuet
Tomate
Radis

Partie 2: Es-tu capable de nommer ces fruits importés ?

Orange
Banane
Kiwi
Citron

Partie 3: Es-tu capable de nommer ces fruits et légumes et de dire s'ils sont locaux ou importés? Concombre (local)

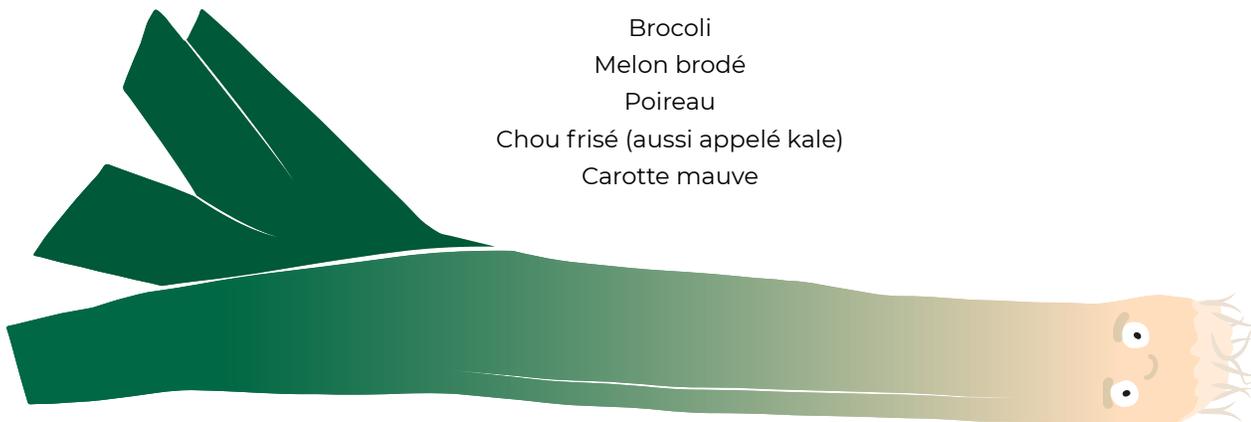
Avocat (importé)
Mûres (local)
Citrouille (local)
Lime (importé)

Section Expert: Es-tu capable de nommer ces fruits et légumes peu communs et de dire s'ils sont locaux ou importés ?

Kaki (Importé)
Cerise de terre (Local)
Pomme grenade (Importé)
Chou-rave (Local)
Kiwano (Importé)

Section bonus: À partir d'images en gros plan, es-tu capable d'identifier ces aliments locaux ?

Brocoli
Melon brodé
Poireau
Chou frisé (aussi appelé kale)
Carotte mauve



ANNEXE 4 - FICHE D'INFORMATION SUR LES FRUITS ET LÉGUMES (À L'INTENTION DES ÉLÈVES)⁷



Partie 1: Fruits et légumes locaux

Carotte

La carotte est originaire d'Asie, mais pousse maintenant au Québec. Elle a un goût sucré et est bonne pour la vue. Ses feuilles s'appellent des fanes.

Bleuet

Le bleuet est originaire d'Amérique du Nord et est cultivé par beaucoup de producteurs québécois. C'est important de manger des bleuets locaux pour aider les producteurs d'ici. Tu peux en manger toute l'année, car il se congèle très bien!

Tomate

La tomate est originaire d'Amérique centrale, mais est depuis longtemps cultivée au Québec. Il en existe énormément de variétés!

Radis

Le radis est originaire d'Asie occidentale, mais il est aussi cultivé au Québec. Il pique et est poivré, mais cela peut changer selon sa forme et sa couleur. Il est aussi possible de manger ses feuilles qui s'appellent, comme les carottes, les fanes.

Partie 2: Fruits importés

Orange

L'orange est originaire probablement de l'Inde ou de la Chine, mais elle est surtout cultivée au Brésil et aux États-Unis aujourd'hui. Elle est de la même famille que les clémentines!

Banane

La banane est originaire d'Asie du Sud-Est. L'Inde et la Chine sont les plus gros producteurs de bananes aujourd'hui. Elles sont cueillies vertes et mûrissent pendant leur transport. L'ensemble des fruits qui poussent sur un même arbre s'appelle un régime.

Kiwi

Le kiwi est originaire de Chine, mais il est aujourd'hui cultivé surtout en Nouvelle-Zélande. Sa pulpe, généralement verte, sucrée et acidulée, contient une centaine de minuscules graines noires comestibles.

Citron

Le citron est probablement originaire d'Asie de l'Est. On dit qu'il serait un mélange entre la lime, le pamplemousse et un agrume en forme de poire, le cédrat.



Partie 3: Local ou importé?

Concombre

Le concombre est originaire d'Inde, il est maintenant cultivé partout dans le monde. Il est composé à 97% d'eau!

Avocat

L'avocat est originaire du Mexique. Il était consommé par les Aztèques et les Mayas. On l'appelle aussi la poire alligator. Comme la banane, l'avocat se cueille avant sa maturité et finit de mûrir pendant son transport.

Mûre

La mûre est originaire d'Asie et est maintenant cultivée au Québec. C'est un fruit cousin de la framboise avec un goût sucré et un peu acide.

Citrouille

La citrouille est originaire d'Amérique. Elle était une des bases de l'alimentation des Premières Nations au Québec. Elle est utilisée en cuisine, mais aussi comme légume emblématique de la fête de l'Halloween. Même ses graines peuvent être récupérées pour les manger.

Lime

La lime est originaire d'Inde. Aujourd'hui, elle est surtout cultivée au Mexique.

Section Expert

Kaki

Le kaki est originaire de Chine, du Japon et des Corées. Son goût âpre devient plus sucré en mûrissant. Il se mange cru ou cuit.

Cerise de terre

La cerise de terre est originaire d'Amérique du Sud et est maintenant cultivée au Québec. Le fruit orange est naturellement emballé dans un petit sachet blanc transparent qui permet de facilement le reconnaître. Avec son goût sucré et acide, la cerise de terre est parfaite en confiture.

Pomme grenade

La pomme grenade, aussi appelée grenade, est originaire d'Asie de l'Est. Elle est caractérisée par son goût sucré et acide ainsi que ses nombreuses graines gluantes. Elle se mange crue.



Chou-rave

Le chou-rave est originaire d'Europe et est maintenant cultivé au Québec. Son goût ressemble à celui du navet. Il est très utilisé pour faire de la choucroute.

Kiwano

Le kiwano est originaire d'Afrique saharienne. Sa chair verte claire au goût de concombre et ses nombreuses graines gluantes se mangent crues.



Section bonus

Brocoli

Le brocoli est originaire du sud de l'Italie et est maintenant cultivé au Québec. Il se mange cru ou cuit. Ce que l'on mange est en fait la fleur qui est sur le point d'éclore.

Melon brodé

Le melon brodé est cultivé depuis très longtemps en Europe, maintenant il est aussi cultivé au Québec pour son goût très sucré. Il fait partie de la même famille que la courgette ou le concombre.

Poireau

Le poireau est cultivé depuis l'Égypte ancienne, mais il est aussi cultivé au Québec. Son goût se rapproche de celui de l'oignon, en un peu plus sucré.

Chou frisé

Le chou frisé est cultivé depuis longtemps en Europe. Il est cultivé aussi au Québec où il peut pousser malgré le gel. De vert pâle à vert foncé en passant par le mauve et le vert bleuté, il nous en fait voir de toutes les couleurs.

Carotte mauve

La carotte mauve était dans le passé la plus commune et la plus consommée des carottes par la population d'Asie et d'Europe. En fait, à cette époque, les carottes de différentes couleurs abondaient. Selon les régions et les terres, on pouvait trouver des carottes blanches, jaunes jusqu'à un violet très intense qui atteignait presque le noir. La carotte mauve se cultive très bien au Québec.

ANNEXE 5 - FICHE D'INFORMATION SUR LES FRUITS ET LÉGUMES (À DESTINATION DES ENSEIGNANTS.ES)⁸

Partie 1: Fruits et légumes locaux

Carotte

La carotte est originaire de l'Asie centrale et occidentale, mais elle est maintenant cultivée au Québec. On appelle les feuilles des carottes les fanes. On reconnaît facilement son goût sucré. Manger des carottes est bon pour la vue grâce au bêta-carotène qu'elles contiennent. En effet, l'organisme le transforme en vitamine A, vitamine reconnue pour ses bienfaits sur la vue.

Bleuet

Contrairement à la myrtille qui est originaire de l'Europe, le bleuet est originaire d'Amérique du Nord. C'est d'ailleurs un fruit grandement utilisé par les Premières Nations. Sa production équivaut à 60 millions de livres chaque année, au grand bonheur des 400 producteurs.trices qui le cultivent au Québec. En le consommant local, on soutient des gens d'ici. Il est disponible d'août à octobre mais se congèle très facilement pour en profiter toute l'année.

Tomate

La tomate est originaire d'Amérique centrale (possiblement du Mexique). Il existe des milliers de variétés de tomates. Elle est à la base de la cuisine italienne, provençale, grecque, espagnole et mexicaine. Même si elle est souvent utilisée comme un légume, d'un point de vue botanique, c'est un fruit! Elle est depuis longtemps cultivée au Québec.

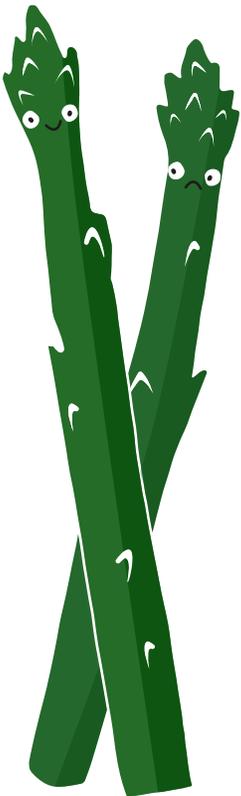
Radis

Le radis est originaire d'Asie occidentale. Il était cultivé en Égypte ancienne pour nourrir les ouvriers. Il est maintenant aussi cultivé au Québec. Son goût caractéristique est assez piquant et poivré, mais il change selon sa forme et sa couleur. Le radis rouge est le plus commun, le noir est le plus relevé, et le radis blanc est le plus surprenant puisqu'il peut atteindre 1 mètre et peser 1 kg. Tout se mange dans le radis: ses fanes peuvent s'ajouter aux omelettes, se transformer en délicieux veloutés ou même en pesto.

Partie 2: Fruits importés

Orange

L'orange est probablement originaire du nord de l'Inde ou de la Chine. Aujourd'hui, les plus grands producteurs d'oranges sont le Brésil et les États-Unis. Elle fait partie de la famille des agrumes, comme la clémentine. Les oranges amères et douces sont deux groupes différents d'orange. Les douces sont les plus consommées et celles qui sont vendues dans les épiceries.



Banane

La banane est originaire de l'Asie du Sud-Est et est cultivée depuis 2 500 ans. L'Inde et la Chine sont aujourd'hui les principaux producteurs mondiaux. Les bananes sont cueillies vertes et mûrissent pendant leur transport. L'ensemble des fruits qui poussent sur un même arbre s'appelle un régime. Le nom banane veut dire « doigt » en bantou, une langue africaine. Il existe également la banane douce, appelée banane à dessert, et celle à cuire, appelée banane plantain.



Kiwi

Le kiwi est originaire de Chine, mais il est aujourd'hui cultivé en très grand nombre en Nouvelle-Zélande. On peut aussi l'appeler groseille de Chine. Sa pulpe, généralement verte, sucrée et acidulée, contient une centaine de minuscules graines noires comestibles.

Citron

L'origine du citron est encore inconnue, mais il est fort probable qu'il vienne d'Asie de l'Est. Une hypothèse veut qu'il serait issu d'une hybridation entre la lime, le pamplemousse et un agrume en forme de poire, le cédrat.

Partie 3: Local ou importé?

Concombre

Le concombre est originaire d'Inde, où on le cultivait au tout début de l'agriculture. Il est maintenant cultivé partout dans le monde (en Amérique du Nord depuis le 15e siècle). Il est composé à 97% d'eau! Il est très frais, à tel point que sa température interne reste toujours de 6 à 8 degrés plus fraîche que l'air ambiant. Mais il est tout de même agréable de le manger braisé ou en potage.

Avocat

L'avocat est originaire du Mexique. Il était consommé par les Aztèques et les Mayas. On l'appelle aussi la poire alligator. Comme la banane, l'avocat se cueille avant sa maturité et finit de mûrir pendant son transport.

Mûre

La mûre est originaire d'Asie et est maintenant cultivée au Québec. C'est un fruit cousin de la framboise avec un goût sucré et un peu acide.

Citrouille

La citrouille est originaire d'Amérique, probablement du Mexique. Elle était une des bases de l'alimentation des Premières Nations au Québec. Elle est utilisée en cuisine, mais aussi comme légume emblématique de la fête de l'Halloween. Elle a la capacité de se conserver jusqu'à 6 mois dans un endroit frais et sec, ce qui permet de la consommer une bonne partie de l'année dans des recettes salées comme sucrées. Même ses graines peuvent être récupérées pour les manger.

Lime

La lime, aussi appelée limette ou citron vert, est originaire d'Inde. Aujourd'hui, elle est largement cultivée au Mexique.

Section Expert

Kaki

Le kaki est originaire de Chine, du Japon et des Corées. Son goût âpre devient plus sucré en mûrissant. Il se mange cru ou cuit.

Cerise de terre

La cerise de terre, aussi appelée physalis, est originaire d'Amérique du sud (Pérou) et est maintenant cultivée au Québec. Ce fruit orange est recouvert d'une corolle blanche transparente très caractéristique. Avec son goût sucré et acide, elle est parfaite en confiture.

Pomme grenade

La pomme grenade, aussi appelée grenade, est originaire d'Asie de l'Est. Elle est caractérisée par son goût sucré et acide ainsi que ses nombreuses graines gluantes. Elle se mange crue.

Chou-rave

Le chou-rave est originaire d'Europe et est maintenant cultivé au Québec. Son goût ressemble à celui du navet. Il est très utilisé pour faire de la choucroute.

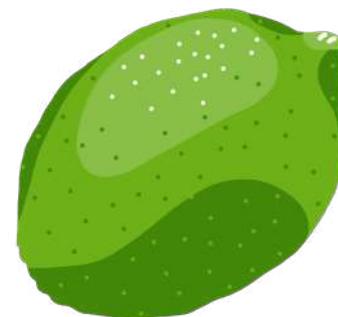
Kiwano

Le kiwano, aussi appelé melon à cornes ou métulon, est originaire d'Afrique saharienne. Sa chair verte claire au goût de concombre et ses nombreuses graines gluantes se mangent crues.

Section bonus

Brocoli

Le brocoli est originaire du sud de l'Italie et est maintenant cultivé au Québec. Avec son goût légèrement sucré, il se mange cru ou cuit. Ce que l'on mange est en fait la fleur qui est sur le point d'éclore. On le récolte juste avant de voir apparaître ses véritables fleurs jaunes. Il a l'avantage d'être rapide à cuisiner puisqu'il demande aucune ou très peu de cuisson.



Melon brodé

Le melon brodé est cultivé depuis très longtemps en Europe, voire depuis l'Antiquité. Maintenant, il est aussi cultivé au Québec pour son goût très sucré. On l'appelle aussi, à tort, cantaloup. En effet, le cantaloup est un fruit beaucoup plus parfumé qu'on retrouve sur le marché européen. Il fait partie de la famille des cucurbitacées comme la courgette ou le concombre.

Poireau

Le poireau est cultivé depuis l'Égypte ancienne, il est maintenant aussi cultivé au Québec. Son goût se rapproche de celui de l'oignon, mais un peu plus sucré. Sa partie verte est souvent jetée à tort, puisqu'elle est tout aussi parfumée que la partie blanche!

Chou frisé

Le chou frisé, aussi appelé kale ou borécole, est cultivé depuis l'Antiquité en Europe. Il est maintenant cultivé aussi au Québec où il peut pousser malgré le gel. Il peut supporter des températures allant jusqu'à -15 degrés! De vert pâle à vert foncé en passant par le rouge et le vert bleuté, il nous en fait voir de toutes les couleurs. Il s'agit d'une variété de chou particulière, plus proche du chou sauvage. C'est d'ailleurs le seul chou à se présenter sous la forme de feuilles... sans tête!

Carotte mauve

La carotte mauve était dans le passé la plus commune et la plus consommée des carottes par la population d'Asie et d'Europe. En fait, à cette époque, les carottes de différentes couleurs abondaient. Selon les régions et les terres, on pouvait trouver des carottes blanches, jaunes jusqu'à un violet très intense qui atteignait presque le noir. Les carottes oranges sont apparues plus tard, au 17^e siècle aux Pays-Bas, et ont eu très rapidement un grand succès partout dans le monde. Cependant, la carotte mauve se cultive aujourd'hui très bien au Québec.



BIBLIOGRAPHIE

- 1 MINISTÈRE DE L'ÉDUCATION ET DE L'ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR. [Chapitre 5 Domaine des langues](#), [En ligne], 2006. (Consulté le 02 septembre 2020).
MINISTÈRE DE L'ÉDUCATION ET DE L'ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR. [Progression des apprentissages au primaire Français, langue d'enseignement](#), [En ligne], 2009. (Consulté le 02 septembre 2020).
- 2 MINISTÈRE DE L'ÉDUCATION ET DE L'ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR. [Chapitre 6 Domaine de la mathématique, de la science et de la technologie](#), [En ligne], 2006. (Consulté le 02 septembre 2020).
MINISTÈRE DE L'ÉDUCATION ET DE L'ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR. [Progression des apprentissages Science et technologie](#), [En ligne], 2009. (Consulté le 02 septembre 2020).
- 3 MINISTÈRE DE L'ÉDUCATION ET DE L'ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR. [Chapitre 7 Domaine de l'Univers Social](#), [En ligne], 2006. (Consulté le 02 septembre 2020).
MINISTÈRE DE L'ÉDUCATION ET DE L'ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR. [Progression des apprentissages Géographie, histoire et éducation à la citoyenneté](#), [En ligne], 2009. (Consulté le 02 septembre 2020).
- 4 ÉQUITERRE. [Calendrier des disponibilités des fruits et légumes de saison](#), [En ligne]. (Consulté le 02 septembre 2020).
- 5 ÉQUITERRE. [Fiche-Recettes sur les Fruits et légumes du Québec](#), [En ligne], 2010-2011. (Consulté le 11 août 2020)
- 6 PARENT, Stéphane. « [Pouvez-vous nommer un légume ou un fruit 100% canadien?](#) », [En ligne], Radio-Canada International, dimanche 14 février 2016. (Consulté le 02 septembre 2020).
- 7 ALIMENT DU QUÉBEC. [Accueil](#), [En ligne], 2020. (Consulté le 02 septembre 2020)
ÉCOLLATION. [Accueil](#), [En ligne], 2018. (Consulté le 11 août 2020)
ÉQUITERRE. [Fiche-Recettes sur les Fruits et légumes du Québec](#), [En ligne], 2010-2011. (Consulté le 11 août 2020)
FORTIN, François. Encyclopédie visuelle des aliments, Édition Québec Amérique, 1996, 688 p.
FRAÎCHEUR QUÉBEC. [Listes des fruits et légumes](#), [En ligne], 2020. HPI. (Consulté le 02 septembre 2020)
- 8 ALIMENT DU QUÉBEC. [Accueil](#), [En ligne], 2020. (Consulté le 02 septembre 2020)
ÉCOLLATION. [Accueil](#), [En ligne], 2018. (Consulté le 11 août 2020)
ÉQUITERRE. [Fiche-Recettes sur les Fruits et légumes du Québec](#), [En ligne], 2010-2011. (Consulté le 11 août 2020)
FORTIN, François. Encyclopédie visuelle des aliments, Édition Québec Amérique, 1996, 688 p.
FRAÎCHEUR QUÉBEC. [Listes des fruits et légumes](#), [En ligne], 2020. HPI. (Consulté le 02 septembre 2020)

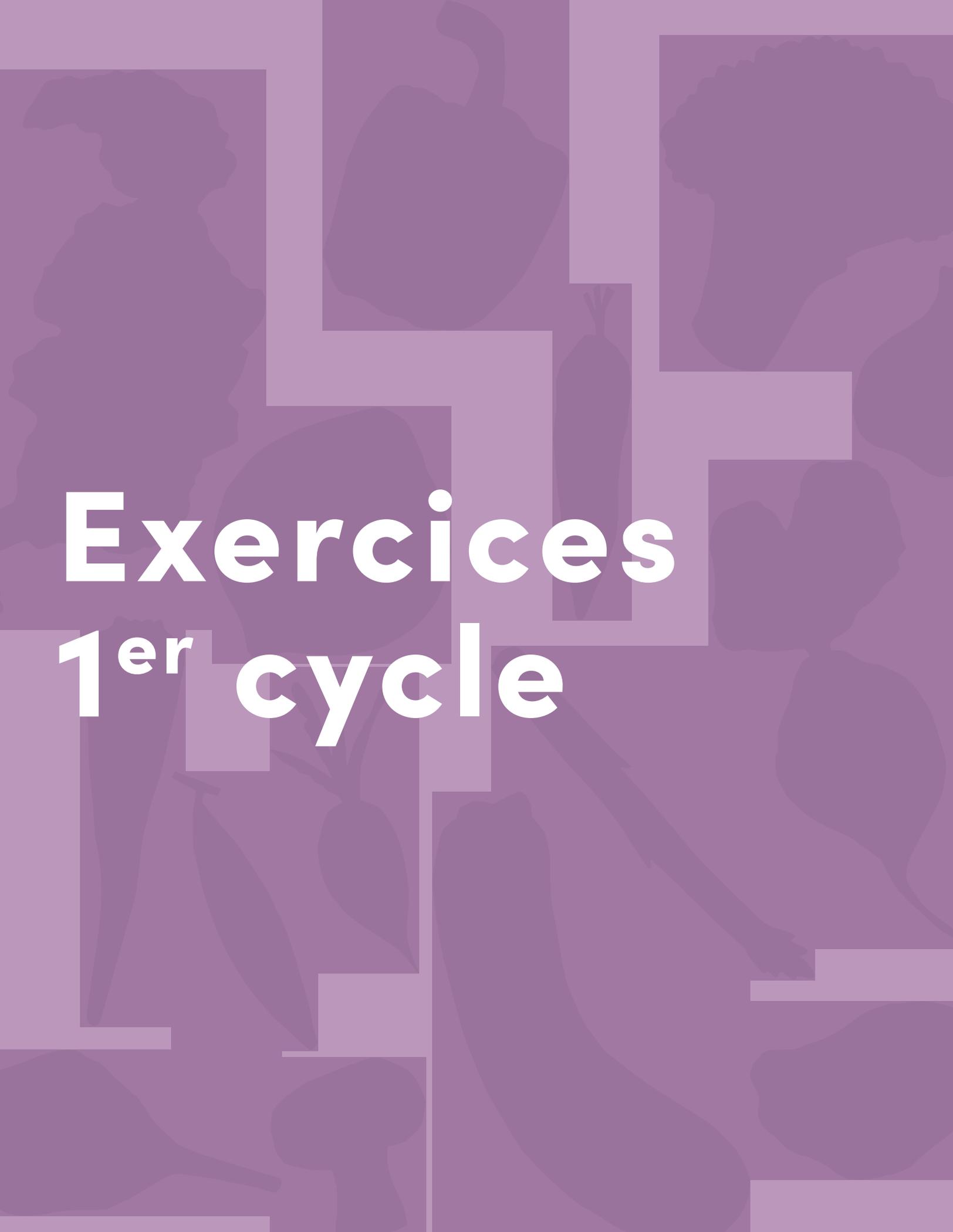


Trousse
À la soupe!

équiterre

Ce projet a été financé par le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec, dans le cadre de la mise en œuvre de la Politique bioalimentaire 2018-2025, Alimenter notre monde.

Québec 

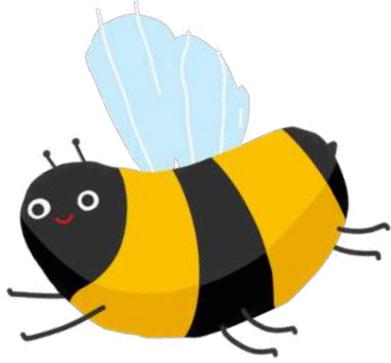
The background features a repeating pattern of various vegetable silhouettes in shades of purple. The silhouettes include items like bell peppers, mushrooms, leafy greens, and root vegetables, arranged in a staggered, grid-like fashion.

Exercices

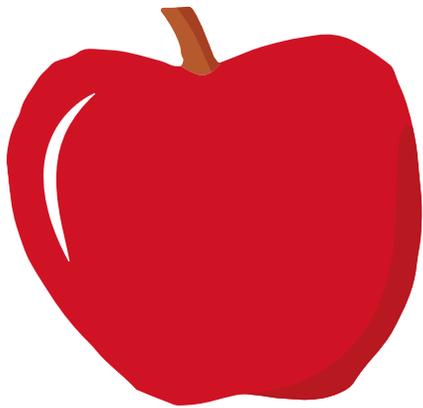
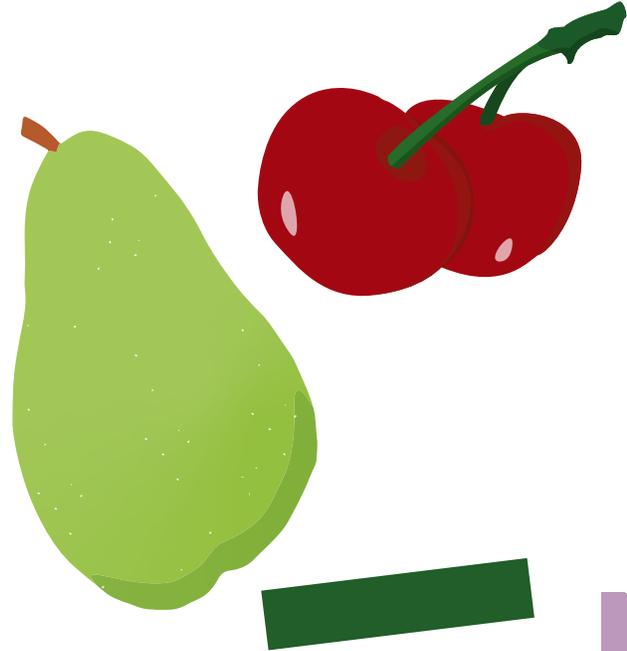
1^{er} cycle



1^{er}
cycle

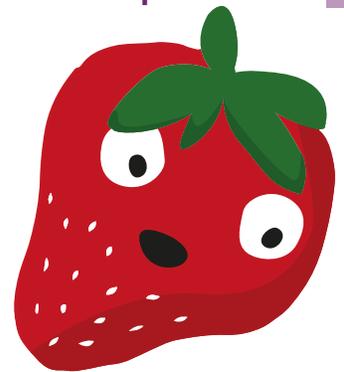
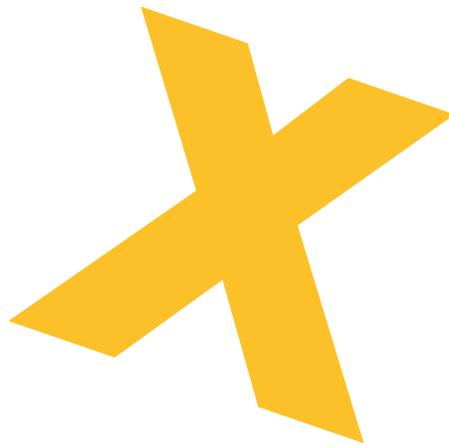


Calculs autour des jardins



Exercices de mathématiques

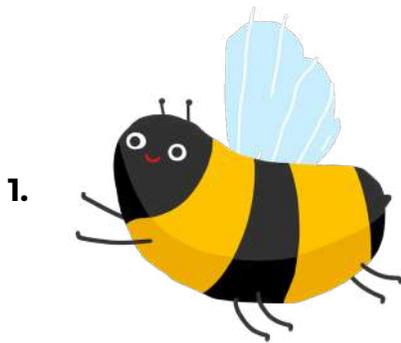
Primaire



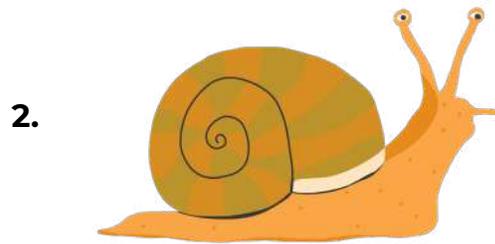
CORRIGÉ

Calculs autour des jardins

Exercice 1 : Dans un jardin, tu peux observer de nombreuses créatures.
Compte le nombre de pattes de chaque créature, puis écris ton résultat.



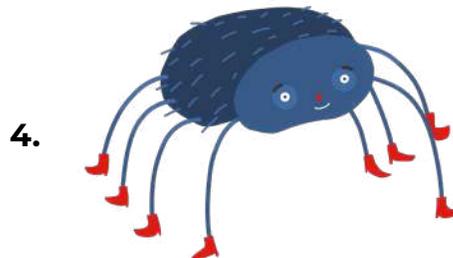
Nombre de pattes: 6



Nombre de pattes: 0



Nombre de pattes: 2



Nombre de pattes: 8



Nombre de pattes: 4

Exercice 2 : Observe les paniers de récolte du jardin et compte les fruits dans chaque panier, puis écris ton résultat.

Panier 1



Nombre de fruits : 8 fruits (dont 5 fraises et 3 pommes)

Panier 2



Nombre de fruits : 8 fruits (dont 8 cerises et 1 poire)

Panier 3



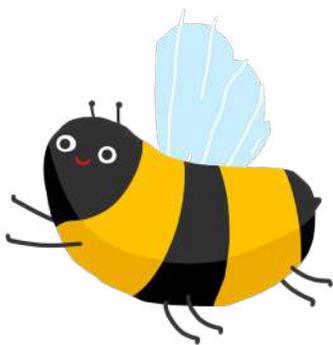
Nombre de fruits : 4 fruits (dont 1 fraise, 1 pomme, 1 cerise et 1 poire)

FEUILLE D'EXERCICES

Calculs autour des jardins

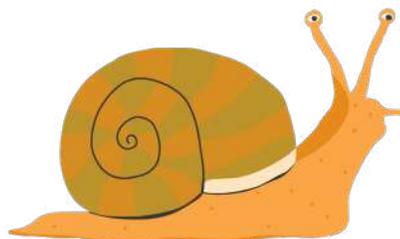
Exercice 1 : Dans un jardin, tu peux observer de nombreuses créatures.
Compte le nombre de pattes de chaque créature, puis écris ton résultat.

1.



Nombre de pattes: _____

2.



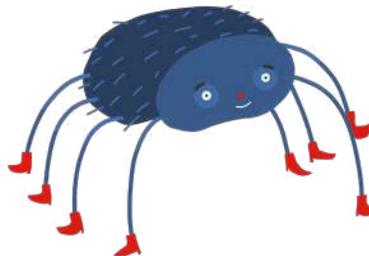
Nombre de pattes: _____

3.



Nombre de pattes: _____

4.



Nombre de pattes: _____

5.



Nombre de pattes: _____



Exercice 2 : Observe les paniers de récolte du jardin et compte les fruits dans chaque panier, puis écris ton résultat.

Panier 1



Nombre de fruits : ___ fruit(s) (dont ___ fraise(s) et ___ pomme(s))

Panier 2



Nombre de fruits : ___ fruit(s) (dont ___ cerise(s) et ___ poire(s))

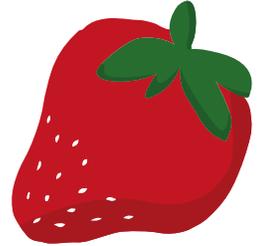
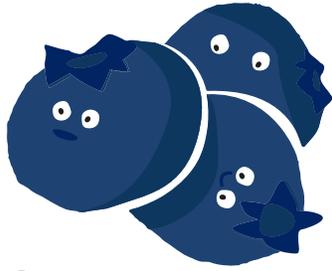
Panier 3



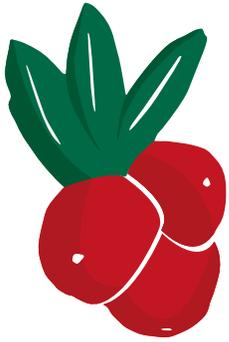
Nombre de fruits : ___ fruit(s) (dont ___ fraise(s) et ___ pomme(s) et ___ poire(s))



1^{er}
cycle



La
culture

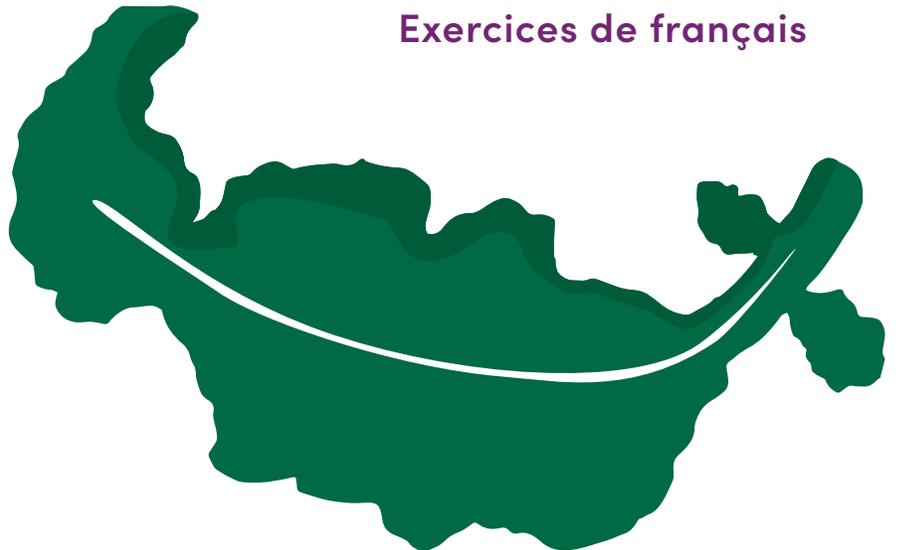
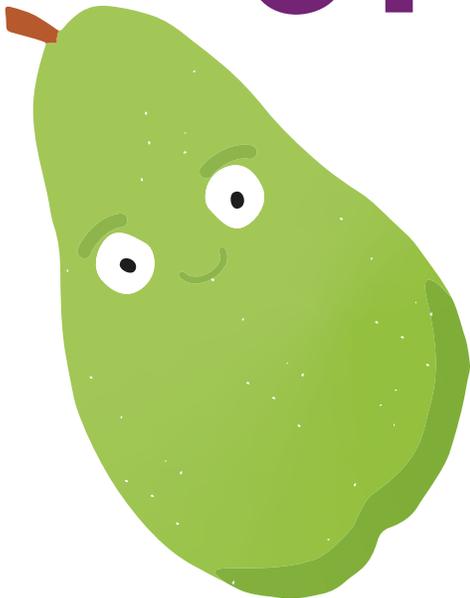


des fruits



et légumes

Exercices de français



Primaire

CORRIGÉ

Le sens et l'orthographe des mots : la culture des fruits et légumes

Exercice 1 : Complète chaque série avec l'un des mots proposés :

Tunisie - Orange - Carotte - Rouge - Automne

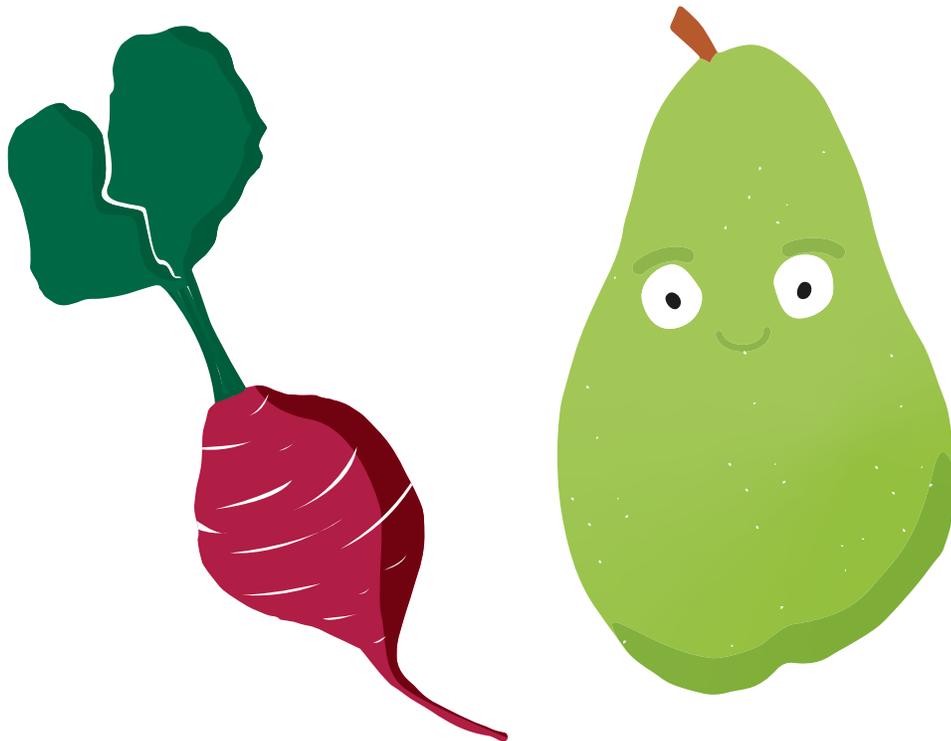
Série 1 Fraise - Raisin - Melon - Banane - Orange

Série 2 Courge - Céleri - Pomme de terre - Radis - Carotte

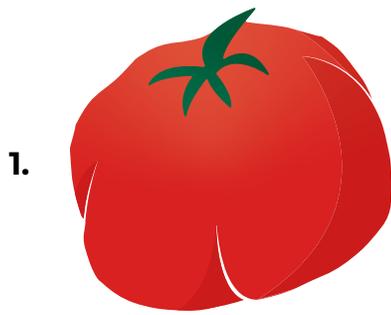
Série 3 Blanc - Vert - Jaune - Orange - Rouge

Série 4 Canada - États-Unis - Japon - Italie - Tunisie

Série 5 Hiver - Été - Printemps - Automne



Exercice 2 : Entoure le mot qui représente l'image.



TAMATE

COMATE

TOMATE

TONATE



GARDIN

JARDIN

JERDIN

JARFIN



3.

SOLEIL

FOLEIL

SOPEIL

SOLAIL



4.

FLUIE

GLUIE

PLUIE

PLAIE

Exercice 3 : Les insectes sont très importants, car ils participent à la pollinisation. Grâce à eux, nous pouvons avoir des fruits et légumes. Retrouve les mots cachés et identifie le mot mystère avec les lettres restantes.

C	M	C	H	E	N	I	L	L	E
G	O	P	U	C	E	N	E	A	A
U	S	C	T	A	N	S	P	R	I
E	C	M	C	M	I	E	A	V	L
P	A	O	O	I	D	C	P	E	E
E	R	E	R	T	N	T	I	P	S
S	A	U	T	E	R	E	L	L	E
H	B	F	A	B	E	I	L	L	E
T	E	R	M	I	T	E	O	L	O
S	E	E	A	N	T	E	N	N	E

Mots à trouver :

Abeille

Ailes

Antenne

Chenille

Coccinelle

Guêpe

Insecte

Larve

Mite

Nid

Oeuf

Papillon

Puce

Scarabée

Sauterelle

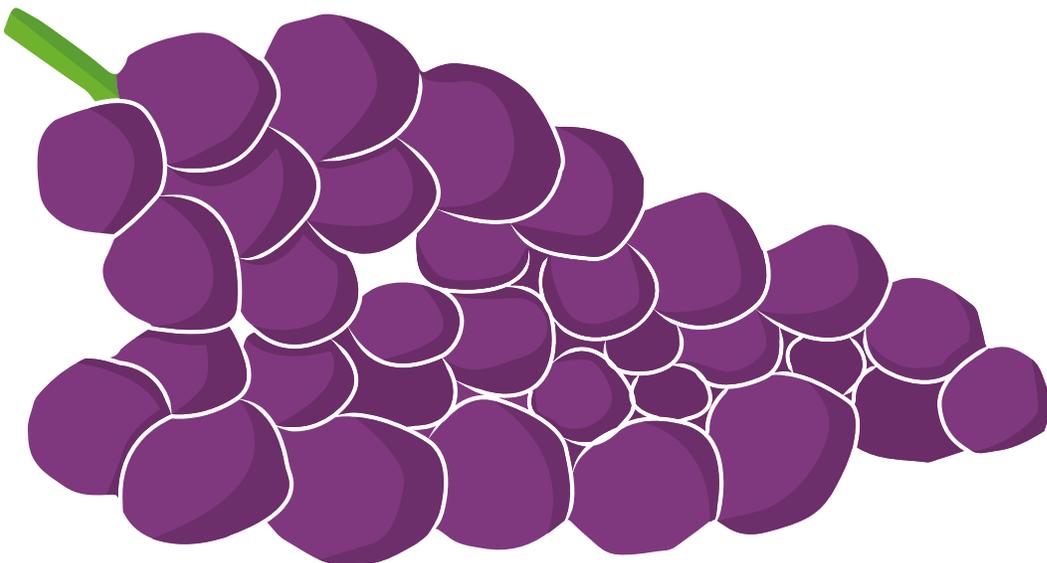
Termite

Mot mystère: MÉTAMORPHOSE

Exercice 4 : Relie le mot avec la bonne définition.

Cultiver	1	A	Personne qui fait pousser des aliments (fruits et légumes) pour que nous puissions les manger ou qui élève des animaux.
Agricultrice ou agriculteur	2	B	Arriver à la fin de sa croissance, de son développement.
Mûrir	3	C	Ce qui est juste.
Compostage	4	D	Travailler la terre pour faire pousser des aliments.
Équitable	5	E	Récupérer des restants alimentaires pour en faire de la terre appelée compost.

Réponses: 1-D, 2-A, 3-B, 4-E, 5-C



FEUILLE D'EXERCICES

La culture des fruits et légumes

Exercice 1 : Complète chaque série avec l'un des mots proposés :

Tunisie - **Orange** - **Carotte** - **Rouge** - **Automne**

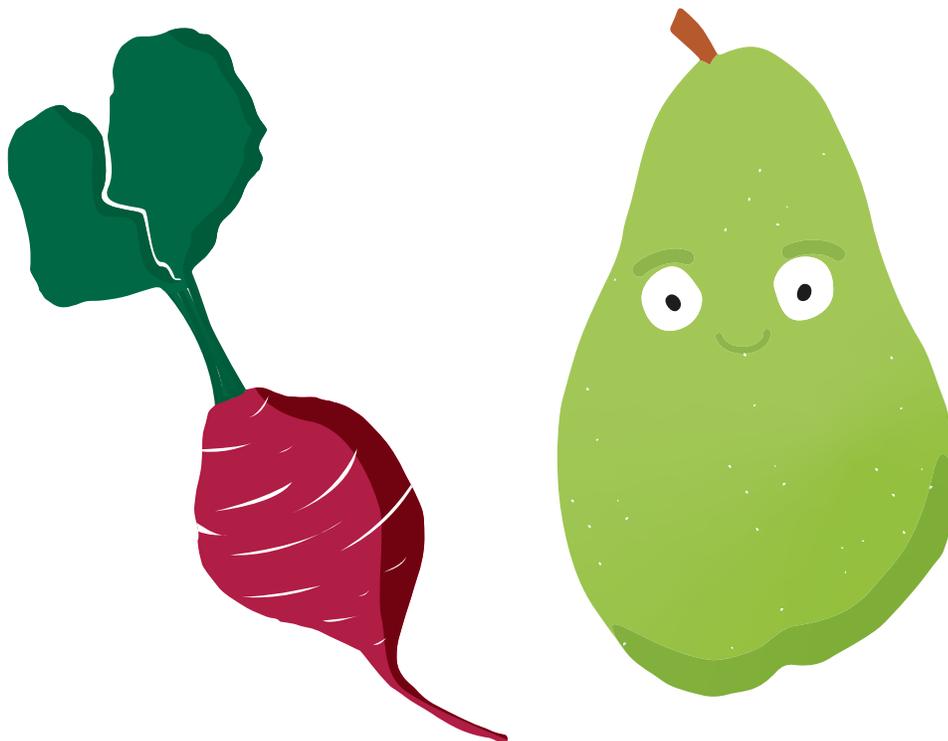
Série 1 Fraise - Raisin - Melon - Banane - _____

Série 2 Courge - Céleri - Pomme de terre - Radis - _____

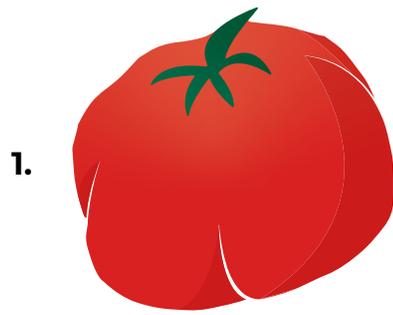
Série 3 Blanc - Vert - Jaune - Orange - _____

Série 4 Canada - États-Unis - Japon - Italie - _____

Série 5 Hiver - Été - Printemps - _____



Exercice 2 : Entoure le mot qui représente l'image.



TAMATE

COMATE

TOMATE

TONATE



GARDIN

JARDIN

JERDIN

JARFIN



3.

SOLEIL

FOLEIL

SOPEIL

SOLAIL



4.

FLUIE

GLUIE

PLUIE

PLAIE

Exercice 3 : Les insectes sont très importants, car ils participent à la pollinisation. Grâce à eux, nous pouvons avoir des fruits et légumes. Retrouve les mots cachés et identifie le mot mystère avec les lettres restantes.

C	M	C	H	E	N	I	L	L	E
G	O	P	U	C	E	N	E	A	A
U	S	C	T	A	N	S	P	R	I
E	C	M	C	M	I	E	A	V	L
P	A	O	O	I	D	C	P	E	E
E	R	E	R	T	N	T	I	P	S
S	A	U	T	E	R	E	L	L	E
H	B	F	A	B	E	I	L	L	E
T	E	R	M	I	T	E	O	L	O
S	E	E	A	N	T	E	N	N	E

Mots à trouver :

Abeille

Ailes

Antenne

Chenille

Coccinelle

Guêpe

Insecte

Larve

Mite

Nid

Oeuf

Papillon

Puce

Scarabée

Sauterelle

Termite

Mot mystère: _____

Exercice 4 : Relie le mot avec la bonne définition.

Cultiver 1 ●

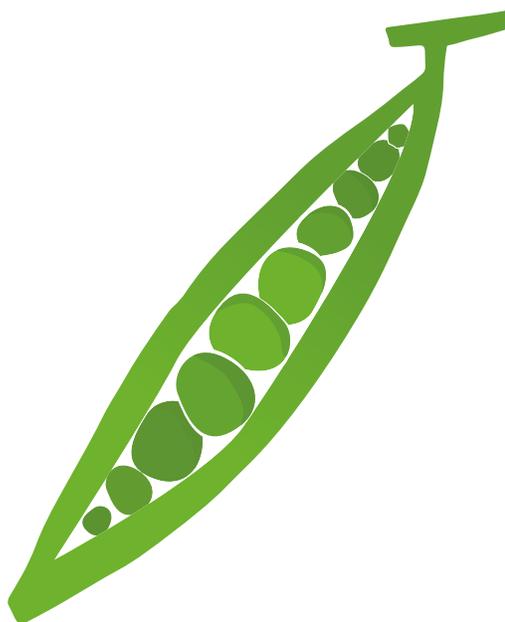
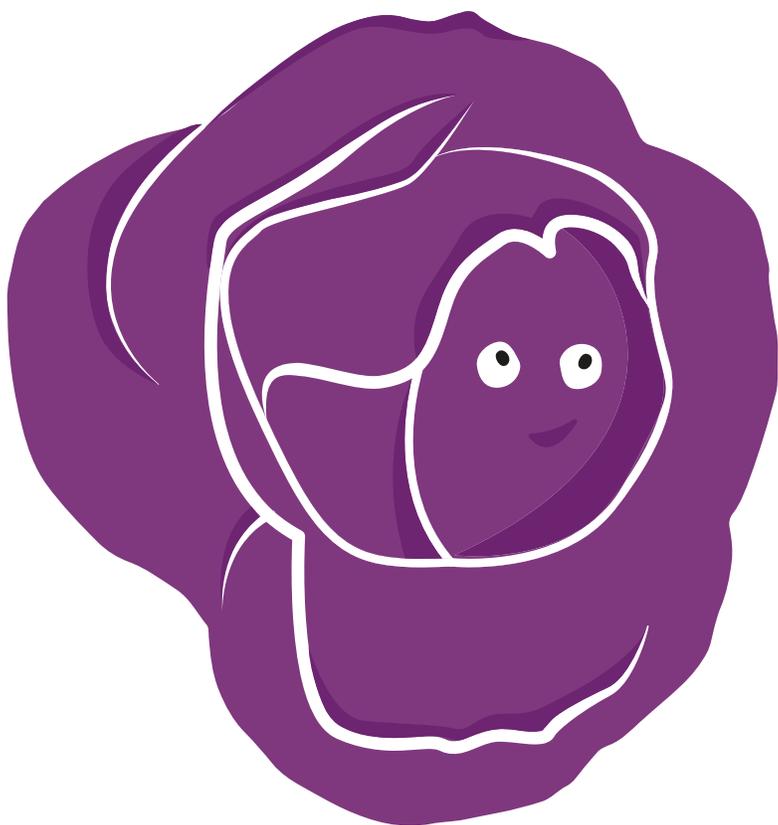
Agricultrice
ou agriculteur 2 ●

Mûrir 3 ●

Compostage 4 ●

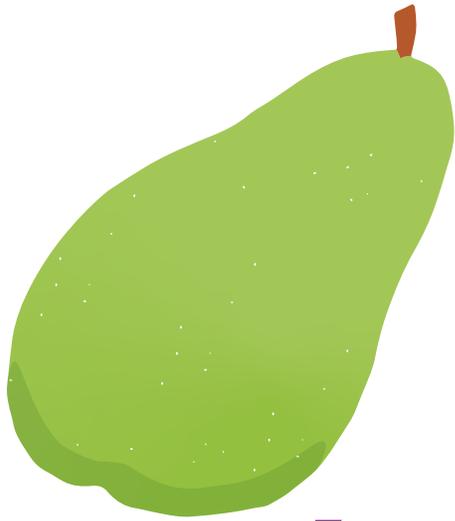
Équitable 5 ●

- **A** Personne qui fait pousser des aliments (fruits et légumes) pour que nous puissions les manger ou qui élève des animaux.
- **B** Arriver à la fin de sa croissance, de son développement.
- **C** Ce qui est juste.
- **D** Travailler la terre pour faire pousser des aliments.
- **E** Récupérer des restants alimentaires pour en faire de la terre appelée compost.

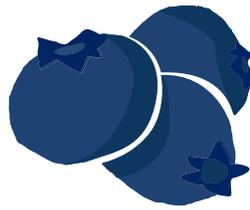




1^{er}
cycle

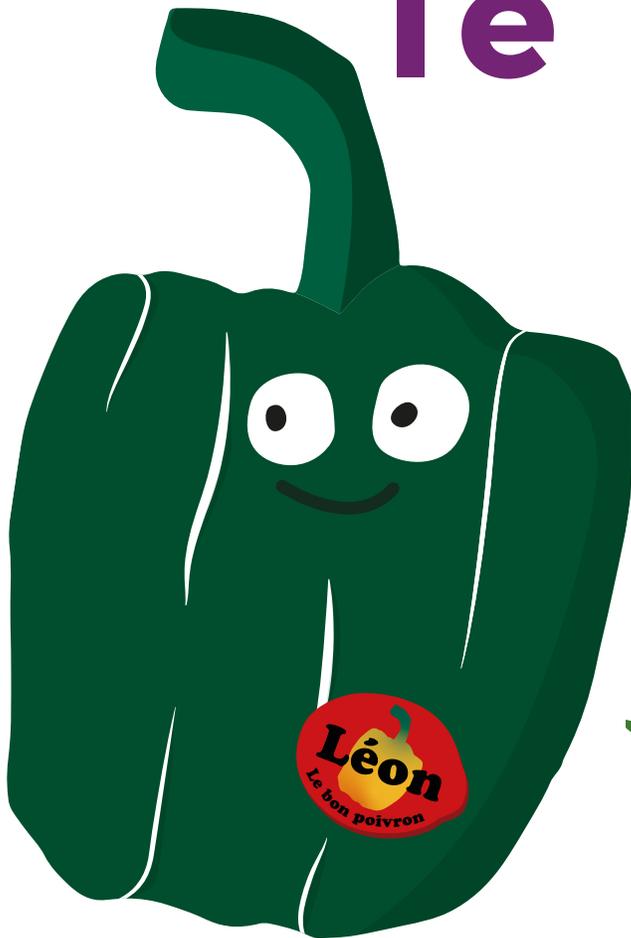


Léon



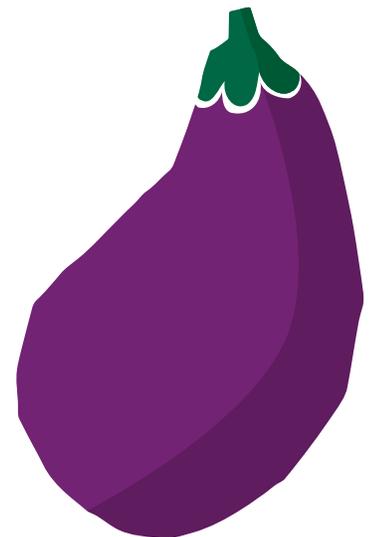
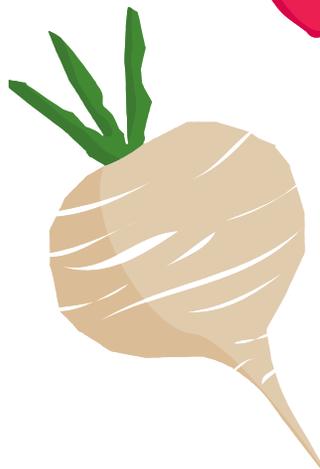
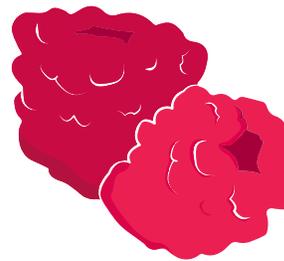
le BØN

poivron



Situation de lecture

Primaire



LÉON LE BØN POIVRON

Situation de lecture

Léon LE BØN poivron est un légume spécial. Il contribue au respect et à la santé des autres et de la planète.

Léon LE BØN poivron est un légume **local**. Il a poussé dans un champ près de chez toi. Il n'a pas eu besoin d'être transporté longtemps dans un camion, un train, un bateau ou un avion, ce qui est bon pour la planète. Il permet de faire vivre et travailler un agriculteur proche de chez toi et en l'achetant tu rencontreras peut-être même cet agriculteur.

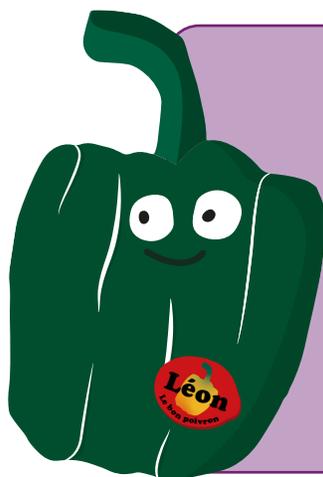
Léon LE BØN poivron est un aliment **équitable**. Il a poussé sur une ferme où les ouvriers étaient en sécurité et payés convenablement. C'est donc un légume juste.

Léon LE BØN poivron n'a **pas d'emballage**. Il ne fait aucun déchet et aide à garder notre planète propre. C'est pourquoi on dit qu'il est « zéro déchet ».

Léon LE BØN poivron est **nutritif**. Il est un aliment de base et frais. Il fait partie de la première des trois catégories d'aliments nutritifs : fruits et légumes, aliments à grains entiers (comme du riz sauvage) et aliments protéinés, de préférence d'origine végétale (comme les légumineuses). Il n'est pas transformé.

Lorsque tu choisis un fruit ou un légume à l'épicerie ou au marché, il est important de te poser des questions. D'où vient-il? Est-ce que le fermier qui l'a fait pousser a été respecté? Est-ce que cet aliment va créer des déchets? Est-il nutritif?

Léon LE BØN poivron a pour mission de t'aider à te souvenir de ces qualités.



L ocal
E quitable
B iologique
Ø déchets
N utritif

LEXIQUE¹

Équitable Ce qui est juste.

Aliment local

Un produit cultivé ou préparé à proximité de chez soi, que ce soit dans son jardin, dans sa région ou dans sa province.

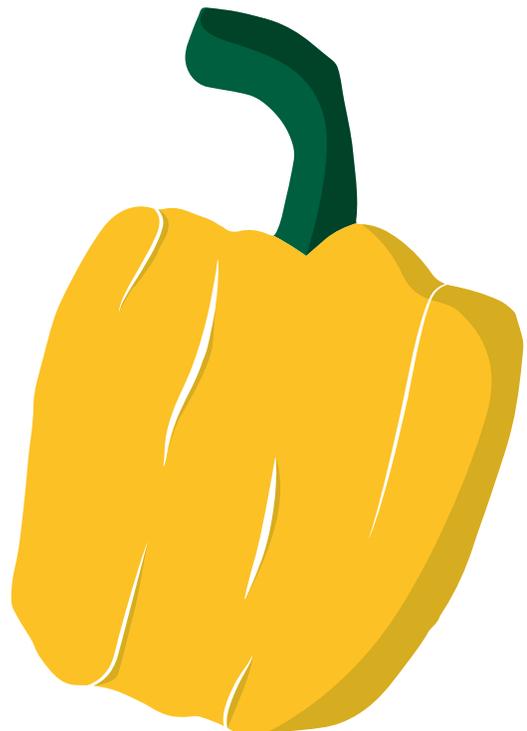
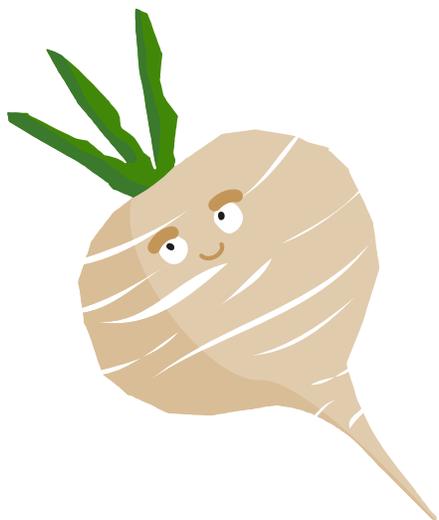
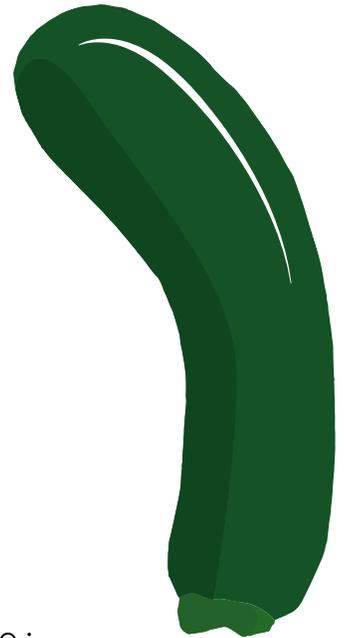
Terre Planète sur laquelle nous vivons.

Aliment transformé

Produit fait à partir d'un ou de plusieurs aliments de base (exemple : du fromage fabriqué à base de lait de chèvre) qui a subi des transformations comme la cuisson.

Aliment hautement transformé

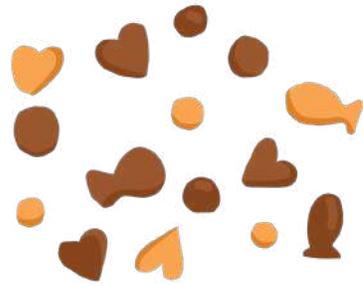
Ils sont composés d'ingrédients que l'on ne retrouve pas dans notre garde-manger. L'apparence et la saveur de ces aliments sont très attrayantes, mais ils sont peu ou pas nutritifs (exemple: chocolat, friandises, boissons sucrées, saucisses, charcuteries, repas congelés achetés en épicerie, etc.).



¹ Version simplifiée pour le premier cycle du primaire du Lexique de l'activité Léon LE BØN poivron.



1^{er}
cycle



Observation des fruits et de l'alimentation des animaux



Primaire

Exercices de sciences et technologies



CORRIGÉ

Observation des fruits et de l'alimentation des animaux

Exercice 1 : Classe les fruits du plus petit au plus grand.

Réponses :

Le plus petit < 3 (raisin) , 1 (prune) , 5 (pêche) , 2 (banane) , 4 (ananas) > le plus grand.



Exercice 2 : Associe la nourriture à l'animal correspondant en reliant les images.

Animaux



Renard



Papillon



Hibou



Chat



Écureuil

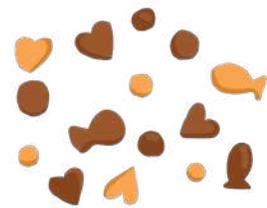
Nourriture



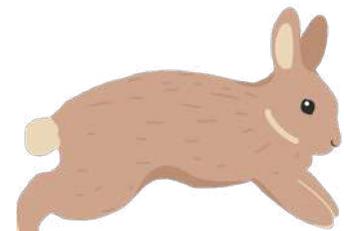
Fleur



Gland de chêne



Croquettes



Lapin



Souris

Réponses : Renard – Lapin, Papillon – Fleur, Hibou – Souris, Chat – Croquette, Écureuil – gland de chêne



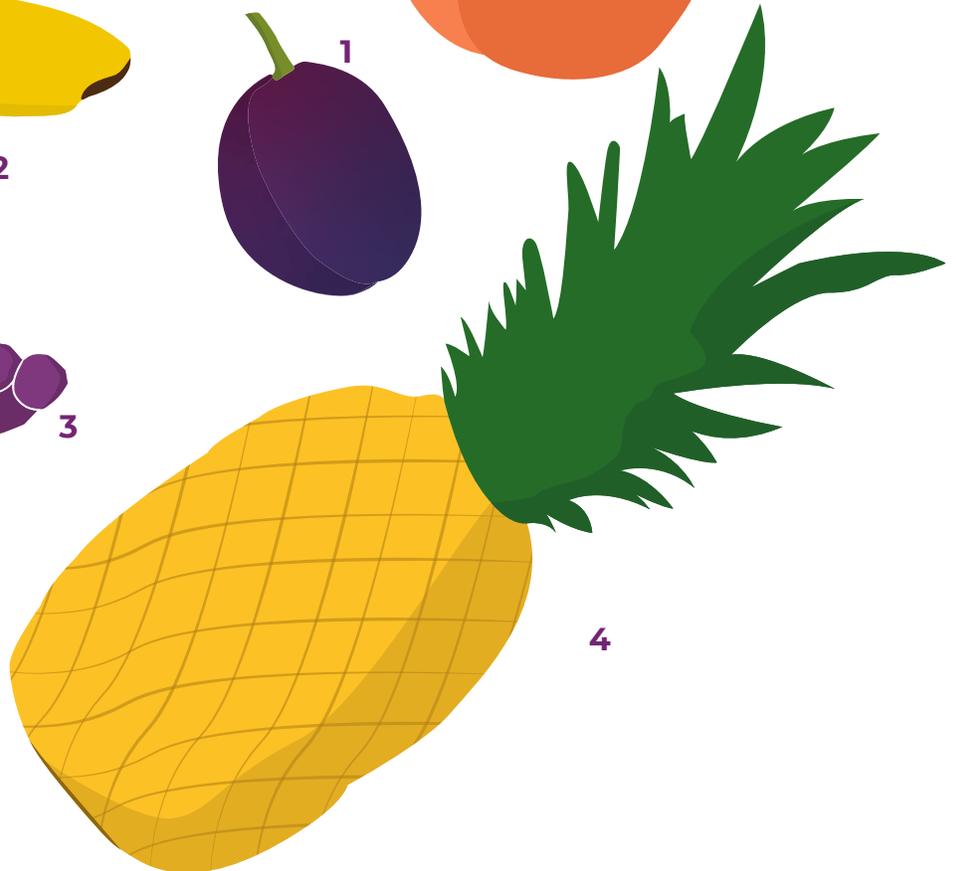
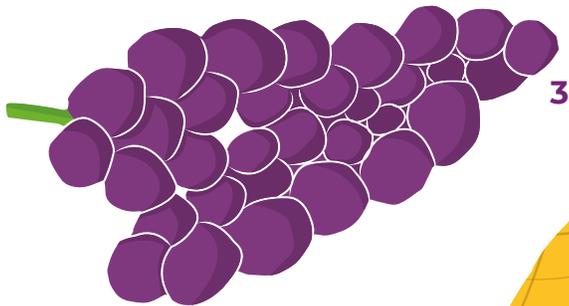
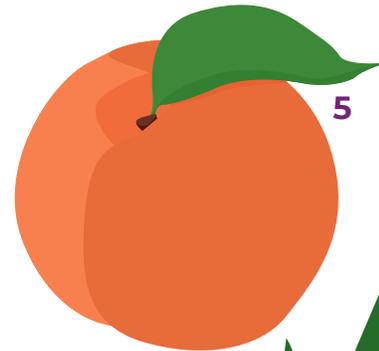
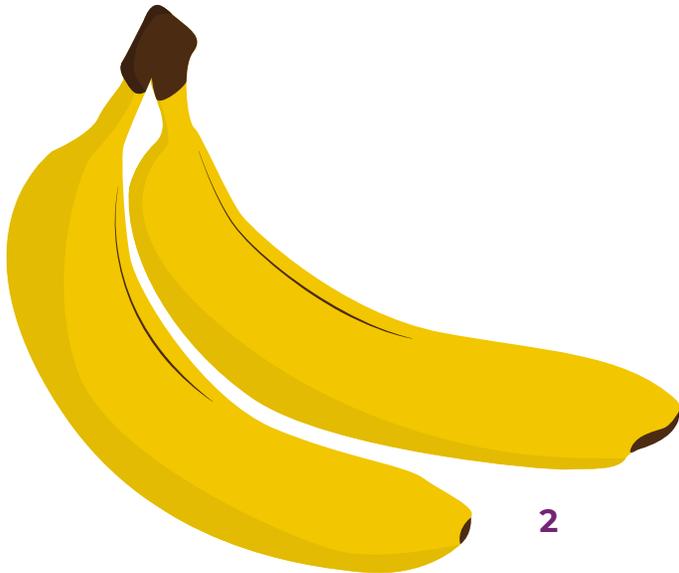
FEUILLE D'EXERCICES

Observation des fruits et de l'alimentation des animaux

Exercice 1 : Classe les fruits du plus petit au plus grand.

Réponses :

Le plus petit < _____ , _____ , _____ , _____ , _____ > le plus grand.



Exercice 2 : Associe la nourriture à l'animal correspondant en reliant les images.

Animaux



Renard •



Papillon •



Hibou •



Chat •



Écureuil •

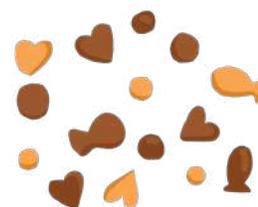
Nourriture



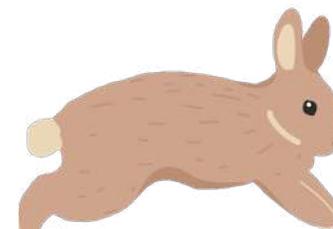
• Fleur



• Gland de chêne



• Croquettes



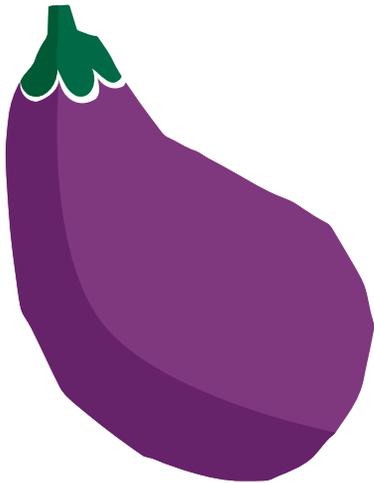
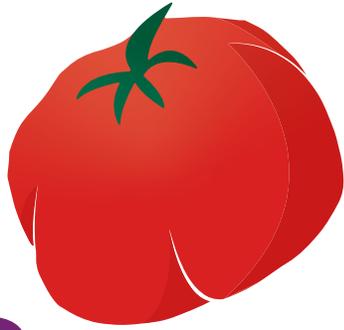
• Lapin



• Souris

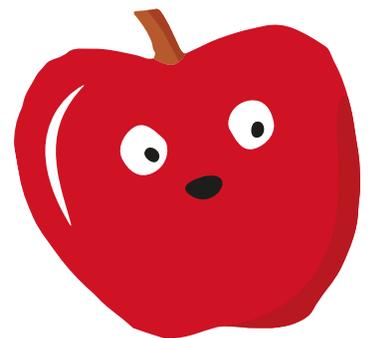


Les saisons et les récoltes



Exercices de géographie
(programme d'études d'univers social)

Primaire



CORRIGÉ

Repérage dans l'espace et dans le temps : les saisons et les récoltes

Exercice 1 : Numérote les mois de l'année dans l'ordre :

3 Mars

9 Septembre

4 Avril

11 Novembre

8 Août

10 Octobre

6 Juin

12 Décembre

1 Janvier

2 Février

5 Mai

7 Juillet

Exercice 2 : Quel mois de l'année le dessin représente-t-il ?
Coche la bonne réponse dans la liste.

1.



- Mars
- Juin
- Octobre

2.



- Avril
- Septembre
- Décembre

3.



- Mars
- Juin
- Septembre

4.



- Mars
- Juillet
- Novembre



FEUILLE D'EXERCICE

Les saisons et les récoltes

Exercice 1 : Numérote les mois de l'année dans l'ordre :

- | | | |
|-------------|--------------|------------|
| __ Mars | __ Septembre | __ Avril |
| __ Novembre | __ Août | __ Octobre |
| __ Juin | __ Décembre | __ Janvier |
| __ Février | __ Mai | __ Juillet |

Exercice 2 : Quel mois de l'année le dessin représente-t-il ?
Coche la bonne réponse dans la liste.

1.



- Mars
- Juin
- Octobre

2.



- Avril
- Septembre
- Décembre

3.



- Mars
- Juin
- Septembre

4.

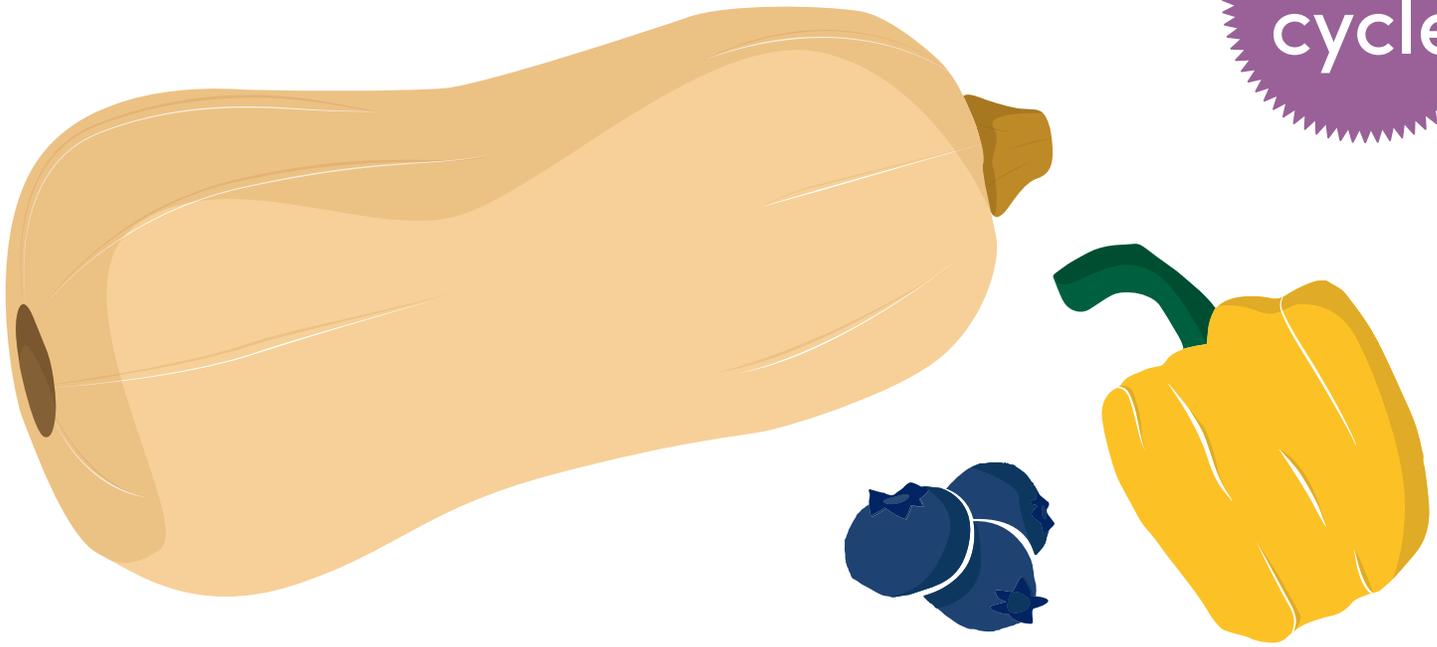


- Mars
- Juillet
- Novembre



Activités

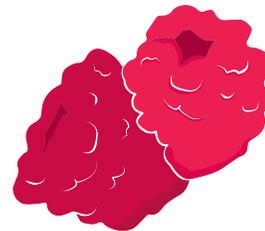
2^e cycle



Le marché

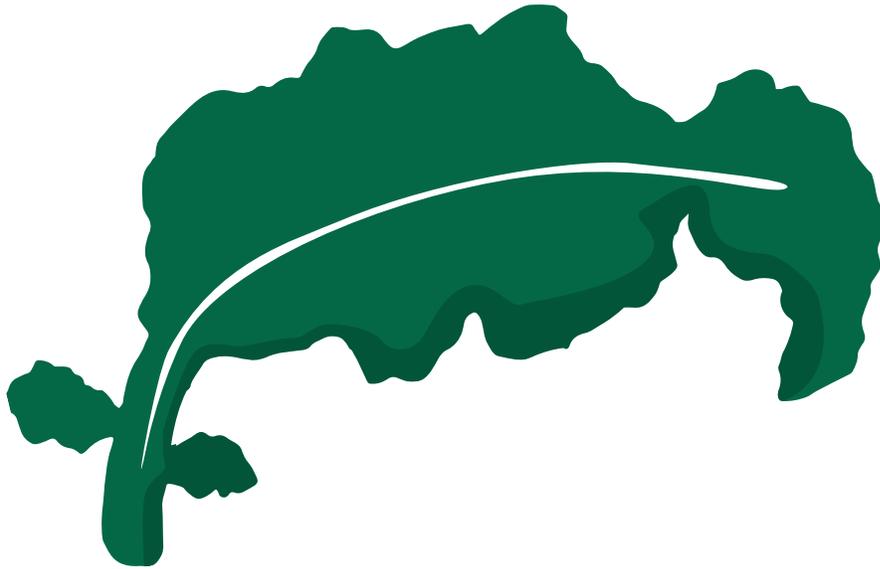


en cours



Cette activité met en lumière les marchés publics, un lieu et une façon de s'approvisionner différente des épiceries et des supermarchés. Les marchés publics garantissent un accès plus direct avec le. la producteur. trice, à des produits frais, locaux et encouragent l'économie locale. S'y rendre permet aussi une sortie en famille agréable et une expérience sociale pour les consommateur.trices comme les producteurs.trices.





INTRODUCTION

Grâce à un jeu de rôle actif où ils simulent un marché public en classe, les élèves découvrent ce mode de mise en marché direct et vivant. Ils prennent conscience de la réalité des consommateurs.trices ainsi que des producteurs.trices québécois.es.





PROGRESSION DES APPRENTISSAGES

Cette activité favorise le développement de plusieurs compétences et de savoirs dans des disciplines variées chez les élèves du 2^{ème} cycle du primaire

LES DISCIPLINES



Français²

Compétences :

- Lire des textes variés
- Communiquer oralement

Savoirs visés

- Stratégies de lecture
 - E. Stratégies de reconnaissance et d'identification des mots d'un texte
 - F. Stratégies de gestion de la compréhension
- Stratégies de communication orale
 - H. Stratégie d'exploration
 - I. Stratégie de partage
 - J. Stratégie d'écoute
 - K. Stratégie d'évaluation



Mathématique³

Compétences :

- Résoudre une situation-problème
- Communiquer à l'aide du langage mathématique
- Reasonner à l'aide de concepts et de processus mathématiques

Savoirs visés

- Arithmétiques, sens et écriture des nombres
 - A. Nombres naturels inférieurs à 1 000
- Arithmétique, sens des opérations sur des nombres
 - A. Nombres naturels inférieurs à 1 000
- Arithmétique, opération sur des nombres
 - A. Nombres naturels (selon les balises de chaque cycle)
 - C. Nombres décimaux



Science et technologies⁴

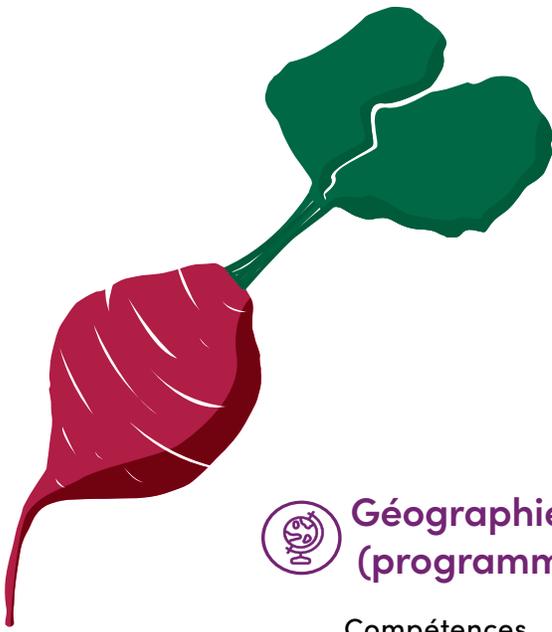
Compétences :

- Mettre à profit les outils, objets et procédés de la science et de la technologie
- Communiquer à l'aide des langages utilisés en science et technologies

Savoirs visés

- La Terre et l'espace
- L'univers vivant
 - B. Énergie
 - D. Systèmes et interaction
 - F. Langage approprié





Géographie, histoire et éducation à la citoyenneté (programme d'étude d'univers social)⁵

Compétences

- Lire l'organisation d'une société sur son territoire
- Interpréter le changement dans une société et sur son territoire

Savoirs visés

- Organisation d'une société sur son territoire
 - C. Aujourd'hui: Première représentation d'une société (1er cycle)
- Démarche de recherche et de traitement de l'information en géographie et en histoire
 1. Prendre connaissance d'un problème
 2. S'interroger, se questionner
 3. Planifier une recherche
 4. Cueillir et traiter l'information
 5. Organiser l'information
 6. Communiquer le résultat de sa recherche



Éthique et culture religieuse⁶

Compétences :

- Réfléchir sur des questions éthiques

Savoir visés :

- Réfléchir sur des questions éthiques
 - A. Les besoins des êtres humains et d'autres être vivants
 - C. Les relations interpersonnelles dans des groupes



DÉROULEMENT

Préparation

À afficher ou à consulter avec les élèves :

- Lexique (**Annexe 1**) ;

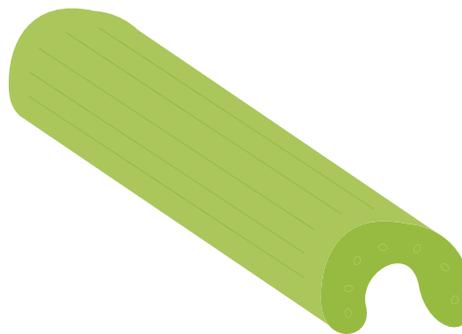
À remettre aux élèves/enfants :

- Fiches rôles: clients.es (**Annexe 2**)
- Fiches rôles: commerçants.es (**Annexe 4**)
- De l'argent Monopoly (facultatif) ;
- Des costumes de commerçants.es (facultatif).
- Les affiches des commerçants.es réalisées au préalable par les élèves (facultatif).

Mise en situation et activation des connaissances antérieures

Questionnez les élèves sur leur expérience dans les épiceries :

- As-tu déjà été au marché ? Qu'est-ce que tu as le plus aimé ?
- Quels produits étaient vendus au marché ?
- As-tu vu une différence entre les produits vendus au printemps, à l'été ou à l'automne ? Pourquoi à ton avis ?



Réalisation

1. Pour commencer, consultez le lexique (**Annexe 1**) avec le groupe pour faciliter la compréhension de l'activité.
2. Séparez les élèves en deux groupes : le premier représentera les **commerçants.es** et le deuxième, les **clients.es**. Les clients.es devront faire les achats selon la liste d'épicerie et les critères qui leur seront attribués en vue de la confection d'un repas. Les commerçants.es tenteront de les influencer afin de leur vendre leurs produits.
3. Divisez le groupe des commerçants.es en cinq sous-groupes et distribuez-leur une fiche commerçant différente (**Annexe 4**). Demandez à chaque sous-groupe de préparer leurs kiosques, leurs personnages (d'imaginer leur personnalité et, si possible, leurs costumes), et d'élaborer leurs stratégies de vente auprès des clients.es.
4. Divisez le groupe des clients.es en quatre sous-groupes et distribuez-leur une fiche de rôle (**Annexe 2**). Demandez à chaque sous-groupe de préparer sa liste d'épicerie et de déterminer ses critères d'achat, comme par exemple : le prix, la quantité, la fraîcheur, la certification biologique, la solidarité envers les producteurs.trices locaux. Rappelez aux groupes qu'ils ont un budget spécifique à respecter. Si l'argent Monopoly est utilisé, distribuez 30 \$ à chaque groupe (en petites coupures).
5. Après avoir laissé 20 minutes de préparation aux élèves, annoncez l'ouverture du marché. Les clients.es se déplacent aux différents kiosques, s'engagent dans de multiples échanges, prises d'informations et achats. Continuer le jeu jusqu'à ce que tous les groupes aient terminé leurs emplettes.

Variantes

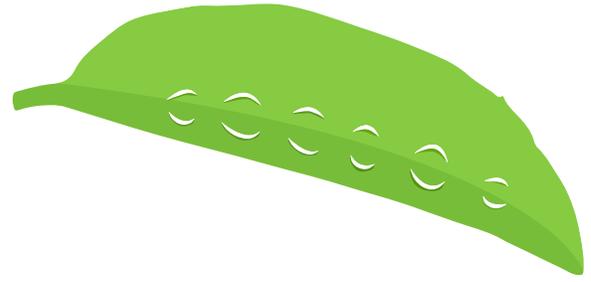
- Pour donner une dimension plus créative à l'activité, vous pouvez répartir les rôles à l'avance et laisser le temps aux élèves de préparer leur kiosque, leurs affiches et leurs costumes.
- Les coûts de production sont inscrits sur les fiches de rôle des commerçants.es. Vous avez le choix d'aborder la notion avec le groupe ou non. Durant les 20 minutes de préparation, vous pouvez demander aux commerçants.es de calculer la différence entre le coût de vente et le coût de production de leurs produits, c'est-à-dire l'argent qui leur revient. Lors de la discussion, demandez aux élèves s'ils ont bien compris l'intérêt de ce calcul: il leur permet d'évaluer combien ils pourront gagner par rapport à leur coût de production. Il est important que les élèves comprennent que les commerçants.es ont besoin de cette marge pour avoir un revenu, payer leurs frais fixes (loyer, matériel, transport, etc.), rémunérer leurs employés. ées, etc.



Intégration

Discussion

- Effectuer un tour de classe auprès:
 - Des groupes de clients.es: Ont-ils réussi à compléter leur liste de courses? Ont-ils réussi à choisir des aliments selon leurs critères? Les choix étaient-ils faciles? Ont-ils aimé leur expérience?
 - Des groupes de commerçants.es: Qu'ont-ils vendu? Était-ce facile de vendre leurs produits? Quels produits étaient les plus difficiles à vendre et pourquoi?
- Discuter maintenant des principales différences et des avantages à acheter au marché auprès de commerçants.es locaux plutôt qu'au supermarché. Voici quelques pistes: lien et interaction directe avec les producteurs.trices, fraîcheur, variétés des produits, réduction du transport et du nombre d'intermédiaires de la chaîne de distribution alimentaire, en saison en particulier, prix souvent moindres que ceux du supermarché (même s'il faut rester vigilant, les prix pouvant être très variables), etc.
- Montrer aux élèves qu'ils peuvent influencer les choix alimentaires de leur famille en posant des questions telles que: Où ta famille achète-t-elle les aliments? Pour quelle(s) raison(s)?



Réinvestissement :

- Pour approfondir les nombreuses notions abordées dans les différents rôles, réalisez l'activité [Léon LE BØN Poivron](#).
- Élaborez avec les élèves un menu à partir des aliments vendus au marché en classe.
- Réalisez un marché public dans la cour de l'école avec des élèves qui ont cuisiné des produits, comme de la compote aux pommes, des confitures, etc. (Portez attention aux allergies.)
- Organisez un vrai marché public en invitant des producteurs.trices de la région à faire goûter leurs produits et à interagir avec les jeunes et leur famille.
- Aussi, vous pouvez mener une campagne de financement [Écoles enracinées](#) qui permet à votre établissement de récolter des fonds pour vos projets par la vente de paniers bio et locaux livrés directement par une productrice ou un producteur de la région.

- Réalisez collectivement un travail de recherche sur le cycle de vie d'un aliment, de la graine plantée par le producteur. trice au produit acheté par le consommateur. trice (Comment poussent les végétaux? Comment sont-ils récoltés? Qui s'occupe du transport de la ferme à la compagnie de distribution ou de transformation? Où le produit est-il emballé? Où a été fabriqué l'emballage? Qui s'occupe de la distribution du produit jusqu'à l'épicerie?). Retrouvez de nombreuses ressources dans [la trousse d'action anti-gaspillage alimentaire](#) de la Commission de coopération environnementale.
- Enfin, vous pouvez proposer aux élèves d'accompagner la fermière Iris dans son quotidien, du champ au marché, à travers les divers jeux de la trousse [Tous au marché](#) de l'Association des marchés publics du Québec.



CONCLUSION

Cette activité permet aux élèves d'entrer dans la peau des actrices et des acteurs du marché public et d'en comprendre les différents enjeux.elle aborde de nombreuses notions comme l'agriculture et l'alimentation durable, le cycle de vie des aliments ou encore la sécurité alimentaire.

Le saviez-vous ?

S'approvisionner dans les marchés publics est une belle occasion de soutenir l'économie locale, de se procurer une grande variété d'aliments frais, de diminuer les impacts négatifs du transport tout en préservant le savoir-faire agricole. Les emballages étant moins présents dans un marché public que dans une épicerie ordinaire, il est aussi plus facile d'acheter des aliments en vrac et de contribuer à réduire l'utilisation du plastique en apportant vos sacs réutilisables !

Un grand nombre de marchés publics sont répertoriés par l'Association des marchés publics du Québec. Pour découvrir les marchés de solidarité régionale ou des regroupements de producteurs.trices présents partout au Québec, consultez la page Répertoires du site internet d'Équiterre.



ANNEXE 1 - LEXIQUE CLASSÉ PAR THÈMES

Local

Aliment local

Un produit cultivé ou préparé à proximité de chez soi, que ce soit à l'échelle provinciale, régionale, ou même dans son propre jardin.

Aliment importé

Un produit qui a été créé dans un autre pays et qui est transporté jusqu'ici.

Intermédiaires

Personnes qui se retrouvent entre le producteur et les clients dans la chaîne de production. Les intermédiaires vont transformer, transporter et distribuer les aliments (ex: grossiste, épicerie, etc.).

Biologique

Agriculture biologique

Type d'agriculture dont les techniques respectent la nature, qui n'utilise pas de produits chimiques (comme des pesticides ou des engrais de synthèse par exemple) ou des organismes génétiquement modifiés (OGM). Au Québec, l'appellation « biologique » est encadrée par une loi du gouvernement du Québec. Cette loi exige que tous les aliments portant l'appellation « biologique » soient certifiés par un organisme de certification officiellement reconnu.⁸

Aliment biologique

Un aliment biologique est produit ou transformé selon les exigences des normes biologiques. Pour pouvoir porter la mention « biologique » les produits qui répondent aux conditions doivent être certifiés par un organisme de contrôle reconnu.

Déchets

Zéro (Ø) déchet

Sans emballage, qui ne crée donc aucun déchet. La démarche Zéro Déchet vise à réduire sa production de déchets en changeant notre mode de consommation.

Suremballage

Lorsqu'un produit est vendu dans de nombreux emballages qui ne sont pas nécessaires comme souvent les emballages individuels ou le double emballage. Le suremballage est une pratique non durable. ex: une boîte de biscuits où tous les biscuits sont emballés dans des sachets en plastique individuels.



Nutritif

Nutritif

Une alimentation nutritive et saine est composée d'une variété d'aliments qui incluent: des fruits et légumes, des aliments à grains entiers (ex: orge, avoine, pain à grains entiers) et des aliments protéinés, de préférence d'origine végétale (ex: légumineuses, tofu, oeufs volaille). Les aliments de base, peu ou pas transformés (ex: une pomme) sont également privilégiés.⁹

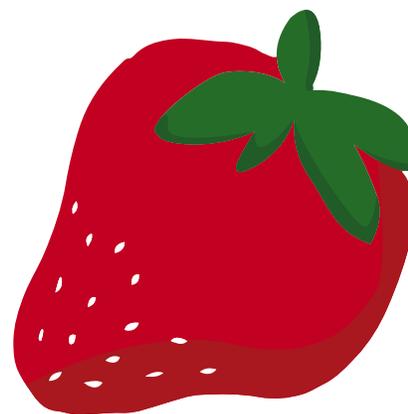
Aliment transformé

Produit fait à partir d'un ou de plusieurs aliments frais de base (ex: carotte, pois chiche, lait, pommes, etc.) qui a été modifié par l'industrie alimentaire et a subi des transformations dans le but d'améliorer sa conservation ou d'en faciliter la préparation (ex: les fruits séchés, les légumes surgelés, les légumineuses en conserve, le fromage, etc.)¹⁰

Option: Le coût de production

Le coût de production représente toutes les dépenses réalisées pour créer un produit. Par exemple, le coût de production d'une productrice maraîchère représente toutes les dépenses qu'elle doit réaliser pour produire ses légumes (elle doit payer les semences, le système d'arrosage pour ses cultures, les machines...).

La différence entre le coût de production et le prix de vente représente l'argent qui revient à la productrice.



ANNEXE 2 - FICHES DE RÔLE - CLIENTS.ES

Version à distribuer aux élèves :



1^{er} groupe

Vous êtes les parents de deux beaux enfants de six et huit ans. Vous devez faire l'épicerie pour une journée. Il vous manque quelques ingrédients pour vos repas. Vous aimez bien aller au marché et acheter les produits directement de la productrice ou du producteur local.e, même si, selon vous, c'est un peu plus cher qu'à l'épicerie. L'expérience est tellement plus intéressante! Vos enfants et vous aimez connaître votre producteur. trice et pouvoir visiter sa ferme chaque été. Cette visite à la ferme, toujours très amusante, vous permet de découvrir comment poussent les légumes que vous mangez tout au long de l'année.

Voici les achats à faire:

- un fromage de chèvre aux fines herbes;
- du poulet bio;
- deux grosses tomates rouges;
- un casseau de fraises;
- un litre de lait.

Vous avez un budget de 25\$ pour réaliser ces achats.



2^e groupe

Vous êtes un couple de personnes âgées. Vous devez faire quelques emplettes. Vous aimez bien aller au marché puisque vous y rencontrez des gens et pouvez discuter avec les commerçants.es. Cela vous permet de socialiser un peu. Vous avez peu d'argent, mais vous voulez acheter le plus possible dans ce marché. Vous espérez qu'en expliquant votre situation financière précaire aux commerçants.es, ils accepteront peut-être de vous faire un rabais à certaines conditions.

Voici les achats à faire:

- de la viande pour deux personnes;
- quelques pommes de terre;
- un sac de carottes de deux livres;
- un sac de pommes de cinq livres (si le budget le permet).

Vous avez un budget de 15\$ pour effectuer ces achats.



3^e groupe

Vous êtes un.e étudiant.e à l'université vivant seul.e dans un appartement. Vous disposez de peu d'argent pour effectuer vos achats, mais vous avez le goût d'acheter des aliments biologiques. De plus, vous avez découvert une diversité de produits locaux au marché près de votre appartement. Depuis ce temps, vous recherchez des produits de saison pour leur couleur, leur goût et leur fraîcheur!

Voici les achats à faire:

- du tofu biologique;
- un brocoli biologique;
- un casseau de cerises de terre;
- un melon d'eau (si le budget le permet);
- un litre de lait.

Vous avez un budget de 18\$ pour effectuer ces achats.



4^e groupe

Vous êtes un couple de jeunes professionnels. les. Vous devez faire quelques emplettes pour un repas avec des amis.es. Vous voulez les impressionner avec des aliments frais et de qualité, et vous avez choisi de servir un menu végétarien. Vous pensez qu'il est important d'acheter directement des producteurs.trices locaux. les, car leurs aliments sont frais.

Voici les achats à faire:

- des légumineuses pour réaliser des boulettes végétariennes;
- un légume vert;
- deux fromages;
- un sac de cinq livres de pommes;
- deux litres de boisson végétale.

Vous avez un budget de 30\$ pour effectuer ces achats.

ANNEXE 3 - FICHES DE RÔLE - CLIENTS.ES

Version pour les enseignants.es

1^{er} groupe

Vous êtes les parents de deux beaux enfants de six et huit ans. Vous devez faire l'épicerie pour une journée. Il vous manque quelques ingrédients pour vos repas. Vous aimez bien aller au marché et acheter les produits directement de la productrice ou du producteur local.e, même si, selon vous, c'est un peu plus cher qu'à l'épicerie. L'expérience est tellement plus intéressante! Vos enfants et vous aimez connaître votre producteur et pouvoir visiter sa ferme chaque été. Cette visite à la ferme, toujours très amusante, vous permet de découvrir comment poussent les légumes que vous mangez tout au long de l'année.

Voici les achats à faire:

- un fromage de chèvre aux fines herbes;
- du poulet bio;
- deux grosses tomates rouges;
- un casseau de fraises;
- un litre de lait.

Vous avez un budget de 25\$ pour réaliser ces achats.

Notes pour l'enseignant.e - Ce rôle aborde principalement les deux notions suivantes :

- [L'alimentation locale](#)¹¹: ce couple de parents privilégie la consommation d'aliments dont la provenance est proche de chez eux.
- Le [circuit court](#)¹²: ce rôle aborde les avantages d'acheter directement des producteurs.trices locaux, sans passer par des intermédiaires (comme à l'épicerie par exemple).

2^e groupe

Vous êtes un couple de personnes âgées. Vous devez faire quelques emplettes. Vous aimez bien aller au marché puisque vous y rencontrez des gens et pouvez discuter avec les commerçants.es. Cela vous permet de socialiser un peu. Vous avez peu d'argent, mais vous voulez acheter le plus possible dans ce marché. Vous espérez qu'en expliquant votre situation financière précaire aux commerçants.es, ils accepteront peut-être de vous faire un rabais à certaines conditions.

Voici les achats à faire:

- de la viande pour deux personnes;
- quelques pommes de terre;
- un sac de carottes de deux livres;
- un sac de pommes de cinq livres (si le budget le permet).

Vous avez un budget de 15\$ pour effectuer ces achats.

Notes pour l'enseignant.e - Ce rôle aborde principalement les deux notions suivantes :

- [La sécurité alimentaire](#)¹³: le budget du couple de personnes âgées n'est pas suffisant pour acheter tous les produits de la liste. Cela met en lumière le fait que l'insécurité alimentaire est une réalité au Québec.
- Le plaisir de discuter avec les producteurs.trices du marché pour créer un lien social.

3^e groupe

Vous êtes un.e étudiant.e à l'université vivant seul.e dans un appartement. Vous disposez de peu d'argent pour effectuer vos achats, mais vous avez le goût d'acheter des aliments biologiques. De plus, vous avez découvert une diversité de produits locaux au marché près de votre appartement. Depuis ce temps, vous recherchez des produits de saison pour leur couleur, leur goût et leur fraîcheur!

Voici les achats à faire:

- du tofu biologique;
- un brocoli biologique;
- un casseau de cerises de terre;
- un melon d'eau (si le budget le permet);
- un litre de lait.

Vous avez un budget de 18\$ pour effectuer ces achats.

Notes pour l'enseignant.e - Ce rôle aborde principalement les deux notions suivantes :

- **L'alimentation biologique¹⁴**: cet.te étudiant.e fait le choix d'aliments qui se distinguent des produits courants par leur production plus respectueuse de l'environnement et de la santé humaine (sans utilisation de pesticides chimiques, par exemple).
- **La saisonnalité¹⁵**: ce rôle introduit les élèves à l'achat de produits de saison.

4^e groupe

Vous êtes un couple de jeunes professionnels. les. Vous devez faire quelques emplettes pour un repas avec des amis.es. Vous voulez les impressionner avec des aliments frais et de qualité, et vous avez choisi de servir un menu végétarien. Vous pensez qu'il est important d'acheter directement des producteurs.trices locaux. les, car leurs aliments sont frais.

Voici les achats à faire:

- des légumineuses pour réaliser des boulettes végétariennes;
- un légume vert;
- deux fromages;
- un sac de cinq livres de pommes;
- deux litres de boisson végétale.

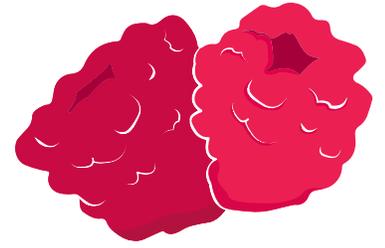
Vous avez un budget de 30\$ pour effectuer ces achats.

Notes pour l'enseignant.e - Ce rôle aborde principalement les deux notions suivantes :

- **L'alimentation végétarienne¹⁶**: L'alimentation végétarienne exclut les protéines d'origine animale de l'alimentation, que ce soit pour des raisons éthiques, environnementales ou encore de santé. en effet, augmenter sa consommation d'aliments d'origine végétale a un effet bénéfique sur sa santé et sur celle de l'environnement. La réduction de sa consommation de viande a également un impact économique, étant donné que la viande représente environ 18% du budget d'épicerie au Québec, ce qui en fait la plus grosse dépense.¹⁷
- **L'alimentation saine¹⁸**: il s'agit d'une alimentation nutritive, composée d'une variété d'aliments qui incluent: des fruits et légumes, des aliments à grains entiers (ex: orge, avoine, pain à grains entiers) et des aliments protéinés, de préférence d'origine végétale (ex: légumineuses, tofu, oeufs, volaille). Les aliments de base, peu ou pas transformés (ex: une pomme) sont également privilégiés. Les achats à faire ici permettent de constituer un repas sain.

ANNEXE 4 - FICHES DE RÔLE - COMMERÇANTS.ES

Version à distribuer aux élèves :



Madame Frugivore

Votre production

Vous êtes une productrice biologique de fruits et de légumes de la région.

Votre production est reconnue par un organisme de certification biologique et vous faites partie d'une coopérative de producteurs.trices.

Vente

- Vous vendez les surplus de votre production au marché. Cependant, la majorité de vos récoltes sont vendues grâce aux abonnements aux paniers bio. Selon ce mode de mise en marché, vos clients.es vous paient en début de saison, puis ils.elles reçoivent à chaque semaine un panier de fruits et de légumes biologiques durant la saison.
- Vous venez au marché non seulement pour écouler vos surplus de récolte mais aussi parce que vous aimez bien vendre directement aux clients.es.

Prix des aliments

Voici une liste des prix de vos aliments au marché. La première colonne vous donne le prix de vente que vous avez fixé pour vos produits. La deuxième colonne indique le coût nécessaire pour produire chaque aliment. Le revenu ainsi réalisé (la différence entre le prix de vente et le coût de production) vous est nécessaire afin de payer votre salaire et celui de vos employés.es, votre équipement, vos frais de transport, etc.

Produits (biologiques)	Prix de vente	Coût de production
1 brocoli	3,0\$	1,5\$
1 tomate ancestrale	1,5\$	0,5\$
2 livres de carottes	3,0\$	1,5\$
1 casseau de cerises de terre	2,5\$	1,5\$
1 casseau de fraises d'automne	2,5\$	1,5\$
1 gros melon d'eau	5,0\$	3,0\$
5 livres de pommes	4,0\$	2,5\$



Monsieur Bovin

Votre production

- Vous avez un troupeau de bœuf, des moutons et quelques volailles.
- Vous êtes le seul producteur de viande certifiée biologique de la région.
- Vous utilisez les services d'un boucher qui habite à 15 minutes de votre ferme.

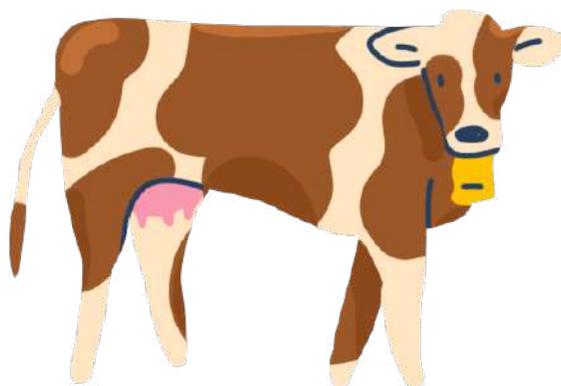
Vente

Étant un éleveur biologique, vous êtes tenu de suivre des règles strictes pour être certifié et assurer la qualité de la viande. Par exemple, tous les composants de la nourriture pour vos troupeaux doivent être biologiques, l'utilisation d'antibiotiques est interdite, et tous vos animaux doivent avoir accès à l'extérieur et à des aires d'exercice appropriées. L'accès à un pâturage pour les herbivores est même obligatoire (quand les conditions météorologiques le permettent).¹⁹ Vous pouvez donc vendre votre viande à un prix un peu plus élevé.

Prix des aliments

Voici une liste des prix de vos aliments au marché. La première colonne vous donne le prix de vente que vous avez fixé pour vos produits. La deuxième colonne indique le coût nécessaire pour produire chaque aliment. Le revenu ainsi réalisé (la différence entre le prix de vente et le coût de production) vous est nécessaire afin de payer votre salaire et celui de vos employés.es, votre équipement, vos frais de transport, etc.

Produits	Prix de vente	Coût de production
1 steak de boeuf bio pour 2 personnes	13,0\$	9,0\$
1 morceau de poulet bio	5,0\$	3,0\$
10 tranches de jambon bio	4,0\$	2,5\$
2 livres de carottes	2,0\$	1,0\$
1 botte de chou kale	2,0\$	1,0\$



Madame Fromagère

Votre production

- Vous êtes propriétaire d'un troupeau de chèvres laitières. Vous fabriquez du fromage à partir du lait de vos chèvres.
- Vous n'êtes pas certifiée biologique, mais êtes très écologique dans vos méthodes d'élevage.
- Les chèvres sont dehors durant l'été, elles rentrent seulement pour se faire traire ou lorsqu'il commence à faire plus froid.

Vente

- Vous vendez le lait et le fromage de chèvre dans votre ferme (vous êtes sur une route passante et plusieurs de vos clients.es s'arrêtent chez vous) et au marché public.
- Vous devez vendre beaucoup de produits au marché public pour être en mesure de survivre financièrement.

Prix des aliments

Voici une liste des prix de vos aliments au marché. La première colonne vous donne le prix de vente que vous avez fixé pour vos produits. La deuxième colonne indique le coût nécessaire pour produire chaque aliment. Le revenu ainsi réalisé (la différence entre le prix de vente et le coût de production) vous est nécessaire afin de payer votre salaire et celui de vos employés.es, votre équipement, vos frais de transport, etc.

Produits	Prix de vente	Coût de production
1 litre de lait de chèvre	2,5\$	1,5\$
1 fromage de chèvre à tartiner nature	4,0\$	2,5\$
1 pot de crème fraîche épaisse	6,5\$	3,5\$
1 fromage de chèvre à tartiner aux fines herbes	4,5\$	3,0\$



Monsieur Carotte

Votre production

Vous êtes un producteur maraîcher de la région depuis 25 ans. Afin de vous assurer d'obtenir des récoltes abondantes et d'être en mesure de fournir suffisamment de légumes aux chaînes d'alimentation, vous utilisez des engrais et certains pesticides dans vos champs. Vous êtes d'ailleurs reconnu dans la région pour faire les plus belles carottes!

Vente

Vous vendez la majeure partie de vos légumes directement aux chaînes d'alimentation. Vous venez par contre à l'automne vendre le surplus de votre récolte au marché. Vous pouvez vendre ce surplus plus cher puisqu'il n'y a aucun intermédiaire.

Prix des aliments

Voici une liste des prix de vos aliments au marché. La première colonne vous donne le prix de vente que vous avez fixé pour vos produits. La deuxième colonne indique le coût nécessaire pour produire chaque aliment. Le revenu ainsi réalisé (la différence entre le prix de vente et le coût de production) vous est nécessaire afin de payer votre salaire et celui de vos employés,es, votre équipement, vos frais de transport, etc.

Produits	Prix de vente	Coût de production
Produits		
2 livres de carottes	1,5\$	0,5\$
2 livres de betteraves rouges	1,5\$	0,5\$
5 livres de pommes de terre	3,0\$	1,5\$
1 brocoli	2,0\$	0,5\$
1 tomate de serre	1,0\$	0,5\$



Madame Lépicrière du coin

Votre production

- Contrairement aux autres commerçants, vous êtes propriétaire d'une épicerie, mais vous n'êtes pas une productrice. Ainsi, vous achetez des produits à plusieurs productions locales.
- Pour les produits qui viennent de loin, comme les bananes par exemple, vous faites affaire avec des entreprises de distribution qui font de l'importation.
- Vous vendez beaucoup de produits du Québec, car vos clients en demandent et aiment particulièrement la fraîcheur des aliments de saison.
- Vous proposez également et de plus en plus de produits biologiques, car ils se vendent très rapidement.

Prix des aliments

Voici une liste des prix de vos aliments au marché. La première colonne vous donne le prix de vente que vous avez fixé pour vos produits. La deuxième colonne indique le prix que vous avez payé pour acheter les aliments au producteur ou à la productrice. Le revenu ainsi réalisé (la différence entre le prix de vente et le coût d'achat) vous est nécessaire afin de payer votre salaire et celui de vos employés, votre équipement, vos frais de transport, etc.

Produits	Prix de vente	Coût de production
1 litre de lait de vache	2,5\$	1,5\$
1 litre de lait de soya biologique	3,0\$	1,5\$
1 fromage à pâte ferme local	5,0\$	2,5\$
1 fromage de chèvre à tartiner aux fines herbes	4,0\$	2,5\$
1 steak de bœuf local pour 2 personnes	10,0\$	7,0\$
1 sac de lentilles bio	3,0\$	1,0\$
1 sac de pommes	2,5\$	1,5\$
1 brique de tofu bio	4,0\$	2,0\$
Un lot de 4 bananes	3,0\$	1,5\$



ANNEXE 5 - FICHES DE RÔLE - COMMERÇANTS.ES

Version pour les enseignants.es

Madame Frugivore

Votre production

Vous êtes une productrice biologique de fruits et de légumes de la région.

Votre production est reconnue par un organisme de certification biologique et vous faites partie d'une coopérative de producteurs.trices.

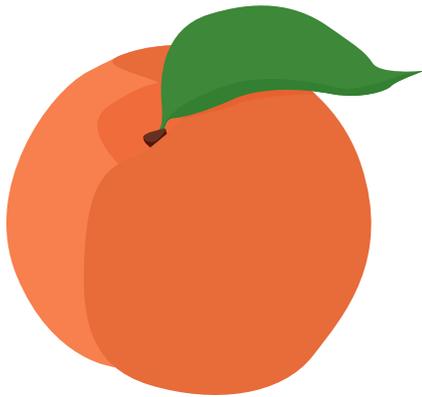
Vente

- Vous vendez les surplus de votre production au marché. Cependant, la majorité de vos récoltes sont vendues grâce aux abonnements aux paniers bio. Selon ce mode de mise en marché, vos clients.es vous paient en début de saison, puis ils.elles reçoivent à chaque semaine un panier de fruits et de légumes biologiques durant la saison.
- Vous venez au marché non seulement pour écouler vos surplus de récolte mais aussi parce que vous aimez bien vendre directement aux clients.es.

Prix des aliments

Voici une liste des prix de vos aliments au marché. La première colonne vous donne le prix de vente que vous avez fixé pour vos produits. La deuxième colonne indique le coût nécessaire pour produire chaque aliment. Le revenu ainsi réalisé (la différence entre le prix de vente et le coût de production) vous est nécessaire afin de payer votre salaire et celui de vos employés.es, votre équipement, vos frais de transport, etc.

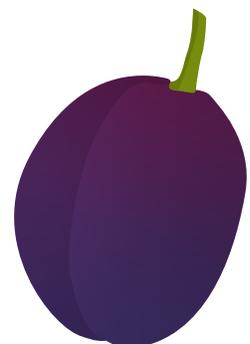
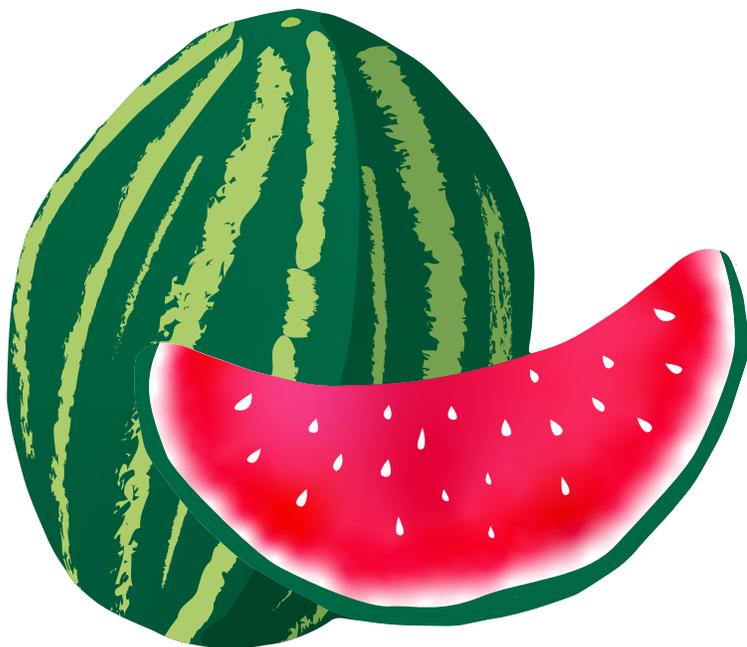
Produits (biologiques)	Prix de vente	Coût de production
1 brocoli	3,0\$	1,5\$
1 tomate ancestrale	1,5\$	0,5\$
2 livres de carottes	3,0\$	1,5\$
1 casseau de cerises de terre	2,5\$	1,5\$
1 casseau de fraises d'automne	2,5\$	1,5\$
1 gros melon d'eau	5,0\$	3,0\$
5 livres de pommes	4,0\$	2,5\$



Madame Frugivore

Note pour l'enseignant.e: Ce rôle aborde les notions suivantes:

- **L'agriculture biologique**²⁰: cette productrice met en évidence le fait qu'un produit certifié biologique se distingue d'un produit courant par ses techniques de production, plus respectueuses de l'environnement et de la santé humaine.
- **Les paniers bio et l'Agriculture Soutenue par la Communauté (ASC)**²¹: ce rôle aborde le fonctionnement de l'ASC et ses avantages pour les productrices et les producteurs de chez nous.
 - **Agriculture Soutenue par la Communauté**: Un système qui permet aux agriculteurs.trices biologiques d'être payés. ées pour leur récolte avant le début de la saison par leurs clients.tes, en échange de quoi les agriculteurs.trices leur livreront chaque semaine un panier de légumes biologiques pour une période déterminée. Cette façon de faire offre aux agriculteurs.trices la garantie d'un revenu tôt en saison et la possibilité de planifier d'avance la production et les récoltes, tout en assurant aux citoyens.ennes le privilège d'un lien direct avec le. la producteur. trice.²²



Monsieur Bovin

Votre production

- Vous avez un troupeau de bœuf, des moutons et quelques volailles.
- Vous êtes le seul producteur de viande certifiée biologique de la région.
- Vous utilisez les services d'un boucher qui habite à 15 minutes de votre ferme.

Vente

Étant un éleveur biologique, vous êtes tenu de suivre des règles strictes pour être certifié et assurer la qualité de la viande. Par exemple, tous les composants de la nourriture pour vos troupeaux doivent être biologiques, l'utilisation d'antibiotiques est interdite, et tous vos animaux doivent avoir accès à l'extérieur et à des aires d'exercice appropriées. L'accès à un pâturage pour les herbivores est même obligatoire (quand les conditions météorologiques le permettent).²³ Vous pouvez donc vendre votre viande à un prix un peu plus élevé.

Prix des aliments

Voici une liste des prix de vos aliments au marché. La première colonne vous donne le prix de vente que vous avez fixé pour vos produits. La deuxième colonne indique le coût nécessaire pour produire chaque aliment. Le revenu ainsi réalisé (la différence entre le prix de vente et le coût de production) vous est nécessaire afin de payer votre salaire et celui de vos employés.es, votre équipement, vos frais de transport, etc.

Produits	Prix de vente	Coût de production
1 steak de bœuf bio pour 2 personnes	13,0\$	9,0\$
1 morceau de poulet bio	5,0\$	3,0\$
10 tranches de jambon bio	4,0\$	2,5\$
2 livres de carottes	2,0\$	1,0\$
1 botte de chou kale	2,0\$	1,0\$

Note pour l'enseignant.e : Ce rôle aborde les notions suivantes :

- **La certification biologique²⁴** : celle-ci contient un certain nombre de conditions, qui peuvent parfois être exigeantes pour des petites productions, mais ce sont elles qui garantissent un moindre impact sur l'environnement.
- **L'élevage biologique²⁵** : l'élevage biologique respecte des conditions qui visent à maximiser le bien-être animal et à minimiser l'impact de la production sur l'environnement. Par exemple, concernant le bien être animal, le producteur qui ne soigne pas un animal malade risque de perdre la certification pour tout son élevage et l'utilisation d'antibiotiques est interdit. Tous les animaux doivent avoir accès à l'extérieur et à des aires d'exercice appropriées. L'accès à un pâturage pour les herbivores est même obligatoire quand les conditions météorologiques le permettent. Concernant l'impact de la production sur l'environnement, une des actions requise est que tous les produits agricoles composant la ration fourragère doivent être biologiques.

Madame Fromagère

Votre production

- Vous êtes propriétaire d'un troupeau de chèvres laitières. Vous fabriquez du fromage à partir du lait de vos chèvres.
- Vous n'êtes pas certifiée biologique, mais êtes très écologique dans vos méthodes d'élevage.
- Les chèvres sont dehors durant l'été, elles rentrent seulement pour se faire traire ou lorsqu'il commence à faire plus froid.

Vente

- Vous vendez le lait et le fromage de chèvre dans votre ferme (vous êtes sur une route passante et plusieurs de vos clients.es s'arrêtent chez vous) et au marché public.
- Vous devez vendre beaucoup de produits au marché public pour être en mesure de survivre financièrement.

Prix des aliments

Voici une liste des prix de vos aliments au marché. La première colonne vous donne le prix de vente que vous avez fixé pour vos produits. La deuxième colonne indique le coût nécessaire pour produire chaque aliment. Le revenu ainsi réalisé (la différence entre le prix de vente et le coût de production) vous est nécessaire afin de payer votre salaire et celui de vos employés.es, votre équipement, vos frais de transport, etc.

Produits	Prix de vente	Coût de production
1 litre de lait de chèvre	2,5\$	1,5\$
1 fromage de chèvre à tartiner nature	4,0\$	2,5\$
1 pot de crème fraîche épaisse	6,5\$	3,5\$
1 fromage de chèvre à tartiner aux fines herbes	4,5\$	3,0\$

Note pour l'enseignant.e: Ce rôle aborde les notions suivantes:

- **Les différents modes de mise en marché:** que ce soit à la ferme, au marché ou en fournissant des épiceries, chaque mode de vente présente des avantages différents.
- **La transformation des aliments:** la transformation est la modification d'un produit pour en faire un autre (exemple: fabriquer du fromage à base de lait de chèvre). Dans le cas de ce rôle, la productrice transforme elle-même ses fromages, ce qui lui permet de diversifier ses produits et de réduire l'impact environnemental de la chaîne de transformation (à travers la réduction du transport, notamment).



Monsieur Carotte

Votre production

Vous êtes un producteur maraîcher de la région depuis 25 ans. Afin de vous assurer d'obtenir des récoltes abondantes et d'être en mesure de fournir suffisamment de légumes aux chaînes d'alimentation, vous utilisez des engrais et certains pesticides dans vos champs. Vous êtes d'ailleurs reconnu dans la région pour faire les plus belles carottes!

Vente

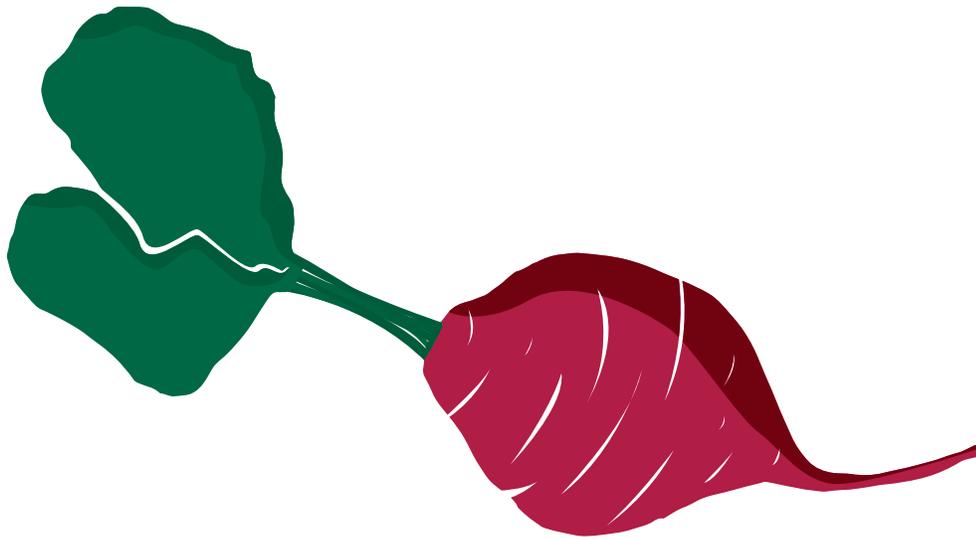
Vous vendez la majeure partie de vos légumes directement aux chaînes d'alimentation. Vous venez par contre à l'automne vendre le surplus de votre récolte au marché. Vous pouvez vendre ce surplus plus cher puisqu'il n'y a aucun intermédiaire.

Prix des aliments

Voici une liste des prix de vos aliments au marché. La première colonne vous donne le prix de vente que vous avez fixé pour vos produits. La deuxième colonne indique le coût nécessaire pour produire chaque aliment. Le revenu ainsi réalisé (la différence entre le prix de vente et le coût de production) vous est nécessaire afin de payer votre salaire et celui de vos employés,es, votre équipement, vos frais de transport, etc.

Produits	Prix de vente	Coût de production
2 livres de carottes	1,5\$	0,5\$
2 livres de betteraves rouges	1,5\$	0,5\$
5 livres de pommes de terre	3,0\$	1,5\$
1 brocoli	2,0\$	0,5\$
1 tomate de serre	1,0\$	0,5\$





Monsieur Carotte

Note pour l'enseignant.e: Ce rôle aborde les notions suivantes:

- **Les pesticides de synthèse**²⁶: ce sont des produits chimiques utilisés pour contrôler les plantes, maladies et insectes indésirables dans une culture. Bien qu'ils aient été créés pour protéger les végétaux, les pesticides de synthèse peuvent avoir des effets collatéraux sur l'environnement et la santé. Ainsi, ils sont interdits dans l'agriculture biologique.
- **Les engrais chimiques**: aussi appelés engrais minéraux, ce sont des fertilisants déversés sur les cultures dans le but d'augmenter les rendements agricoles en apportant des nutriments dont les plants peuvent manquer. Or, ils contribuent à l'eutrophisation des plans d'eau (la contamination des sols et sous-sols, en particulier les nappes phréatiques) lorsqu'ils sont appliqués en trop grande quantité dans les champs, ce qui peut avoir de graves répercussions sur la santé humaine ainsi que sur l'environnement.²⁷
- **Les coûts de production**: ils représentent toutes les dépenses réalisées pour créer un produit. Par exemple, le coût de production d'une productrice maraîchère représente toutes les dépenses qu'elle doit réaliser pour produire ses légumes (elle doit payer les semences, le système d'arrosage pour ses cultures, les machines...). La différence entre le coût de production et le prix de vente représente l'argent qui revient à la productrice.



Madame Lépicrièreducoin

Votre production

- Contrairement aux autres commerçants.es, vous êtes propriétaire d'une épicerie, mais vous n'êtes pas une productrice. Ainsi, vous achetez des produits à plusieurs productions locales.
- Pour les produits qui viennent de loin, comme les bananes par exemple, vous faites affaire avec des entreprises de distribution qui font de l'importation.
- Vous vendez beaucoup de produits du Québec, car vos clients.es en demandent et aiment particulièrement la fraîcheur des aliments de saison.
- Vous proposez également et de plus en plus de produits biologiques, car ils se vendent très rapidement.

Prix des aliments

Voici une liste des prix de vos aliments au marché. La première colonne vous donne le prix de vente que vous avez fixé pour vos produits. La deuxième colonne indique le prix que vous avez payé pour acheter les aliments au producteur ou à la productrice. Le revenu ainsi réalisé (la différence entre le prix de vente et le coût d'achat) vous est nécessaire afin de payer votre salaire et celui de vos employés.es, votre équipement, vos frais de transport, etc.

Produits	Prix de vente	Coût de production
1 litre de lait de vache	2,5\$	1,5\$
1 litre de lait de soya biologique	3,0\$	1,5\$
1 fromage à pâte ferme local	5,0\$	2,5\$
1 fromage de chèvre à tartiner aux fines herbes	4,0\$	2,5\$
1 steak de bœuf local pour 2 personnes	10,0\$	7,0\$
1 sac de lentilles bio	3,0\$	1,0\$
1 sac de pommes	2,5\$	1,5\$
1 brique de tofu bio	4,0\$	2,0\$
Un lot de 4 bananes	3,0\$	1,5\$

Pour aller plus loin : consultez les [fiches d'information](#) de la trousse pédagogique À la soupe.

Note pour l'enseignant.e : Ce rôle aborde les notions suivantes :

- **La chaîne d'approvisionnement alimentaire :** de la terre à l'assiette, les aliments passent par une série d'étapes: la production, la transformation, le transport, la distribution et la consommation. Consultez le dessin en annexe 3 pour l'illustrer.
- **La saisonnalité²⁸ :** les fruits et les légumes poussent à des moments différents de l'année. Consultez le calendrier des disponibilités pour connaître les produits de saison!

ANNEXE 6 - LA CHAÎNE D'APPROVISIONNEMENT ALIMENTAIRE, DE LA TERRE À L'ASSIETTE



BIBLIOGRAPHIE

- 1 SPRATT, Annie. Unsplash. [Image en ligne] https://unsplash.com/photos/kr_88BakygA
- 2 MINISTÈRE DE L'ÉDUCATION ET DE L'ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR. [Chapitre 5 Domaine des langues](#), [En ligne], 2006. (Consulté le 02 septembre 2020).

MINISTÈRE DE L'ÉDUCATION ET DE L'ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR. [Progression des apprentissages au primaire Français, langue d'enseignement](#), [En ligne], 2009. (Consulté le 02 septembre 2020).
- 3 MINISTÈRE DE L'ÉDUCATION ET DE L'ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR. [Chapitre 6 Domaine de la mathématique, de la science et de la technologie](#), [En ligne], 2006. (Consulté le 02 septembre 2020).

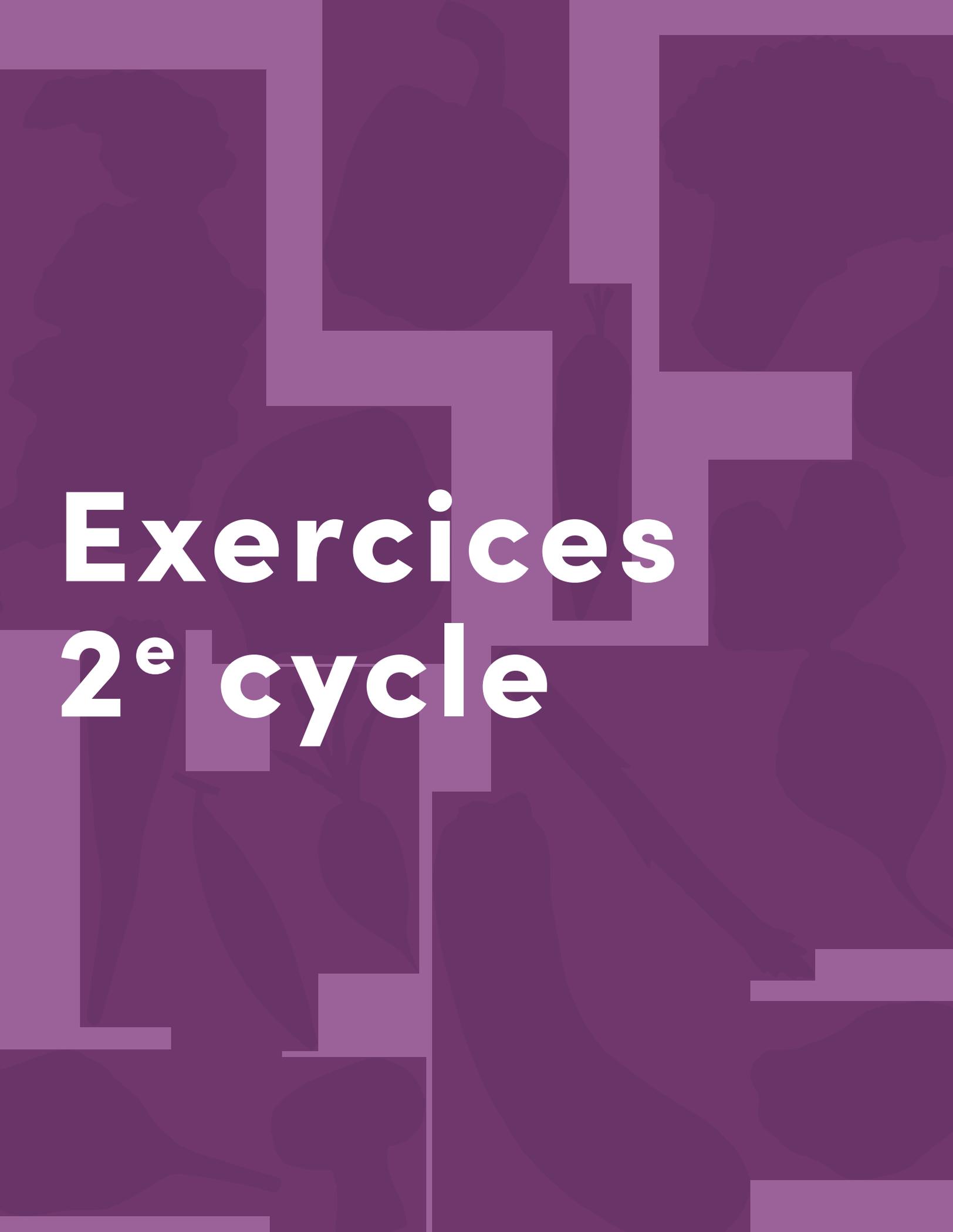
MINISTÈRE DE L'ÉDUCATION ET DE L'ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR. [Progression des apprentissages Mathématique](#), [En ligne], 2009. (Consulté le 02 septembre 2020).
- 4 MINISTÈRE DE L'ÉDUCATION ET DE L'ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR. [Chapitre 6 Domaine de la mathématique, de la science et de la technologie](#), [En ligne], 2006. (Consulté le 02 septembre 2020).

MINISTÈRE DE L'ÉDUCATION ET DE L'ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR. [Progression des apprentissages Science et technologie](#), [En ligne], 2009. (Consulté le 02 septembre 2020).
- 5 MINISTÈRE DE L'ÉDUCATION ET DE L'ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR. [Chapitre 7 Domaine de l'Univers Social](#), [En ligne], 2006. (Consulté le 02 septembre 2020).

MINISTÈRE DE L'ÉDUCATION ET DE L'ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR. [Progression des apprentissages Géographie, histoire et éducation à la citoyenneté](#), [En ligne], 2009. (Consulté le 02 septembre 2020).
- 6 MINISTÈRE DE L'ÉDUCATION ET DE L'ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR. [Éthique et culture religieuse](#), [En ligne], 2006. (Consulté le 02 septembre 2020).

MINISTÈRE DE L'ÉDUCATION ET DE L'ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR. [Progression des apprentissages Éthique et culture religieuse](#), [En ligne], 2010. (Consulté le 02 septembre 2020).
- 7 MONKEY BUSINESS. [Image en ligne] Adobe Stock <https://stock.adobe.com/fr/images/girl-with-fresh-produce-bought-at-outdoor-farmers-market/80883726>
- 8 MAPAQ. [Agriculture biologique](#), [En ligne], 2019. (Consulté le 30 octobre 2020).
- 9 GOUVERNEMENT DU CANADA, «[Guide alimentaire canadien](#)» dans Aliments et Nutrition, [En ligne], le 17 mars 2020.
- 10 NOS PETITS MANGEURS. [Quelle place pour les aliments transformés?](#), [En ligne], 2020. (Consulté le 06 novembre 2020).
- 11 ÉQUITERRE. [Pourquoi manger local?](#) [En ligne]. (Consulté le 02 septembre 2020).
- 12 MAPAQ. [Commercialisation en circuit court](#) [En ligne] (Consulté le 02 septembre 2020)
- 13 CIUSSS DE LA CAPITALE NATIONALE, [Qu'est-ce que la sécurité alimentaire](#) [En ligne]. (Consulté le 04 septembre 2020).
- 14 ÉQUITERRE. Pourquoi manger bio ? [En ligne]. (Consulté le 02 septembre 2020).
- 15 ÉQUITERRE. [Calendrier des disponibilités des fruits et légumes](#), [En ligne]. (Consulté le 2 septembre 2020).
- 16 ZUBIRIA, Léa.et LEFEBVRE Camille. [Régime végétarien](#), [En ligne], Passeport santé, 2018. (Consulté le 05 novembre 2020).

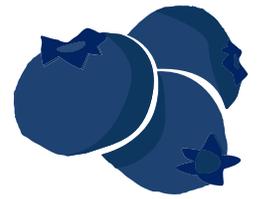
SHIELDS, Alexandre. «[La Terre a besoin d'un monde végétarien](#)» [En ligne], La Presse, le 08 août 2019. (Consulté le 05 novembre 2020)
- 17 MAPAQ. [Le bottin consommation et distribution alimentaire en chiffres édition 2020](#), [En ligne], 2020, 88p.
- 18 GOUVERNEMENT DU CANADA, «[Guide alimentaire canadien](#)» dans Aliments et Nutrition, [En ligne], le 17 mars 2020. (Consulté le 02 septembre 2020).
- 19 CONSEIL DES APPELLATIONS RÉSERVÉES ET DES TERMES VALORISANTS. [Production agricole biologique](#), [En ligne]. (Consulté le 23 octobre 2020).
- 20 CONSEIL DES APPELLATIONS. [Production agricole biologique](#), [En ligne]. (Consulté le 02 septembre 2020)
- 21 RÉSEAU DES FERMIERS.ÈRES DE FAMILLE. [Agriculture soutenue par la communauté](#), [En ligne]. (Consulté le 02 septembre 2020).
- 22 RÉSEAU DES FERMIERS.ÈRES DE FAMILLE. [Agriculture soutenue par la communauté](#), [En ligne]. (Consulté le 02 septembre 2020).
- 23 CONSEIL DES APPELLATIONS RÉSERVÉES ET DES TERMES VALORISANTS. [Production agricole biologique](#), [En ligne]. (Consulté le 23 octobre 2020).
RÉSEAU DES FERMIERS DE FAMILLE. [La certification biologique](#), [En ligne]. (Consulté le 02 septembre 2020).
- 24 RÉSEAU DES FERMIERS DE FAMILLE. [La certification biologique](#), [En ligne]. (Consulté le 02 septembre 2020).
- 25 VIANDE BIO ET NATURELLE. [Accueil](#), [En ligne]. (Consulté le 02 septembre 2020).
- 26 ÉQUITERRE. [Les pesticides qu'est ce que c'est?](#), [En ligne]. (Consulté le 02 septembre 2020).
- 27 GASSER, Marc-Oliver. «[Abandonner aujourd'hui les engrais chimiques est-il possible?](#)», [En ligne], Institut de recherche et de développement en agroenvironnement, 13 mai 2019.
- 28 ÉQUITERRE. [Calendrier des disponibilités des fruits et légumes](#), [En ligne]. (Consulté le 2 septembre 2020).



Exercices 2^e cycle



L'agriculture chez les



Premières Nations



Situation de lecture



L'AGRICULTURE CHEZ LES PREMIÈRES NATIONS

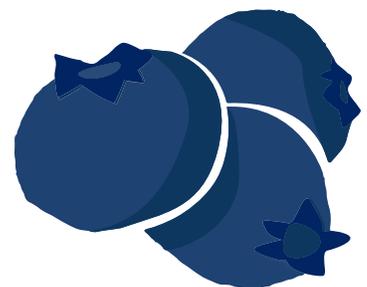
Situation de lecture

L'agriculture chez les Premières Nations¹

Bien avant l'arrivée des Européens en Amérique du Nord, les Premières Nations iroquoises qui vivent le long du fleuve Saint-Laurent cultivent les courges, les citrouilles, les haricots et le maïs. Avec l'arrivée de l'agriculture et l'abondance de nourriture cultivée, les peuples agriculteurs, dont plusieurs ont délaissé le mode de vie **nomade**, sont **sédentaires** et travaillent la terre à proximité de leur village de maisons longues.

Chez les Huron-Wendat, la culture est, des **semences** jusqu'à la table, la responsabilité des femmes. Elles développent d'ailleurs des techniques **ingénieuses d'agriculture**. Elles plantent les haricots et le maïs dans le même champ et elles utilisent les tiges de maïs, très solides, comme **tuteurs** pour les haricots, une plante grimpante.

Les cuisiniers des Premières Nations iroquoises sont aussi connus pour être créatifs. Ils assaisonnent leur nourriture depuis longtemps avant l'arrivée des colons avec des herbes comme la menthe, des baies et des graines : une manière de cuisiner qu'on utilise encore aujourd'hui, héritage des Premières Nations.



LEXIQUE

Ingénieux.euse : Qui fait preuve d'imagination.

Nomade :

Qui n'habite pas toujours au même endroit.

Sédentaire : Qui habite toujours au même endroit.

Semence :

Graine qu'on enfouit sous terre pour faire pousser une plante.

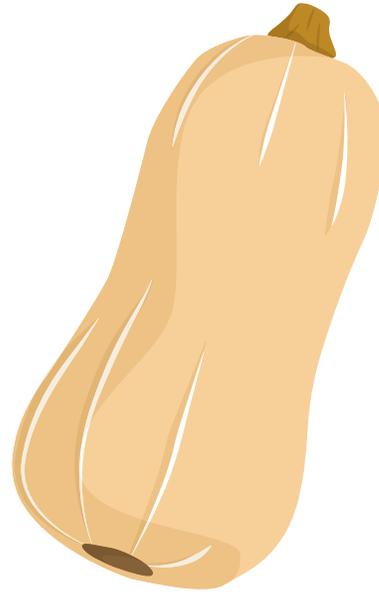
Tuteur :

Tige solide qu'on plante en terre pour soutenir les plantes lors de leur croissance.



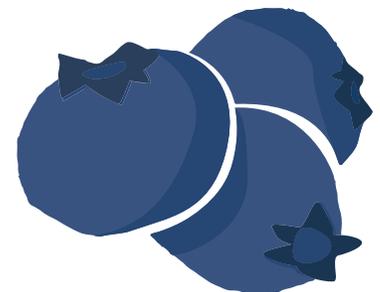
1 La désignation Premières Nations, au pluriel, fait référence aux Amérindiens, le plus souvent à ceux du Canada seulement. Elle ne s'applique pas aux Inuits ni aux Métis, reconnus comme des peuples distincts, selon la définition de l'Office québécois de la langue française (OQLF). Les sources qui ont inspiré cette activité présentent un portrait exhaustif des Premières Nations :

Les Affaires autochtone et du Nord Canada. 2017. [Les Premières Nations au Canada](#). Gouvernement du Canada.
Stéphane Parent. 2013. [Quelle était la nourriture préférée des Amérindiens au Canada avant l'arrivée des blancs?](#) Radio-Canada International



Calculs des aliments + et le jeu des saisons

Exercices de mathématiques



CORRIGÉ

Les calculs des aliments et le jeu des saisons

Exercice 1 : Des homards ont été pêchés à Gaspé et vendus à Montréal.
Il y a 919 kilomètres entre Montréal et Gaspé. Calcule la distance manquante.

Montréal → Québec → Rimouski → Gaspé
253 km 284 km 382 km

Démarches et calculs

$$253 \text{ km} + 382 \text{ km} = 635 \text{ km}$$

$$919 \text{ km} - 635 \text{ km} = 284 \text{ km}$$

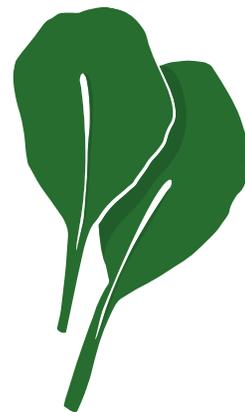
Exercice 2 : Simon fait des achats pour sa ferme. Il achète une grelinette à 278 \$,
des bottes à 100 \$ et des outils. Il paie 517 \$ au total. Réalise l'opération
afin de trouver le prix des outils.

Démarches et calculs

$$278 \$ (\text{grelinette}) + 100 \$ (\text{bottes}) = 378 \$$$

$$517 \$ (\text{total}) - 378 \$ =$$

Valeur des outils achetés : 139 \$



Jeu de société à travers les saisons

Exercice 3 : Ton objectif est d'avancer sur la piste du jeu de société.

Suis les instructions et réponds aux questions.

Démarches et calculs

1. Ton premier lancer est un 3. Si une opération est indiquée sur la case, effectue le calcul et déplace-toi sur la case du résultat. Sur quelle case es-tu?

5

2. Tu viens de faire un 6. Si une opération est indiquée sur la case, effectue le calcul et déplace-toi sur la case du résultat. Sur quelle case es-tu?

8

3. Tu as fait un 2. Si une opération est indiquée sur la case, effectue le calcul et déplace-toi sur la case du résultat. Sur quelle case es-tu?

20

4. Ton lancer donne un 1. Si une opération est indiquée sur la case, effectue le calcul et déplace-toi sur la case du résultat. Sur quelle case es-tu?

13

5. Ton lancer donne un 4. Si une opération est indiquée sur la case, effectue le calcul et déplace-toi sur la case du résultat. Sur quelle case es-tu?

22

6. Peux-tu atteindre la case d'arrivée? Oui ou Non.
Si tu réponds oui, quel dé dois-tu obtenir?

Oui, je dois obtenir un 4.



Jeu de société à travers les saisons

Exercice 3 : Ton objectif est d'avancer sur la piste du jeu de société.

Suis les instructions et réponds aux questions.

Démarches et calculs

1. Ton premier lancer est un 3. Si une opération est indiquée sur la case, effectue le calcul et déplace-toi sur la case du résultat. Sur quelle case es-tu?

2. Tu viens de faire un 6. Si une opération est indiquée sur la case, effectue le calcul et déplace-toi sur la case du résultat. Sur quelle case es-tu?

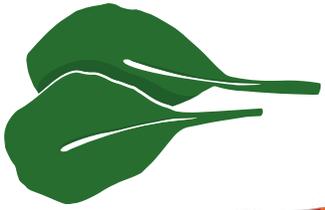
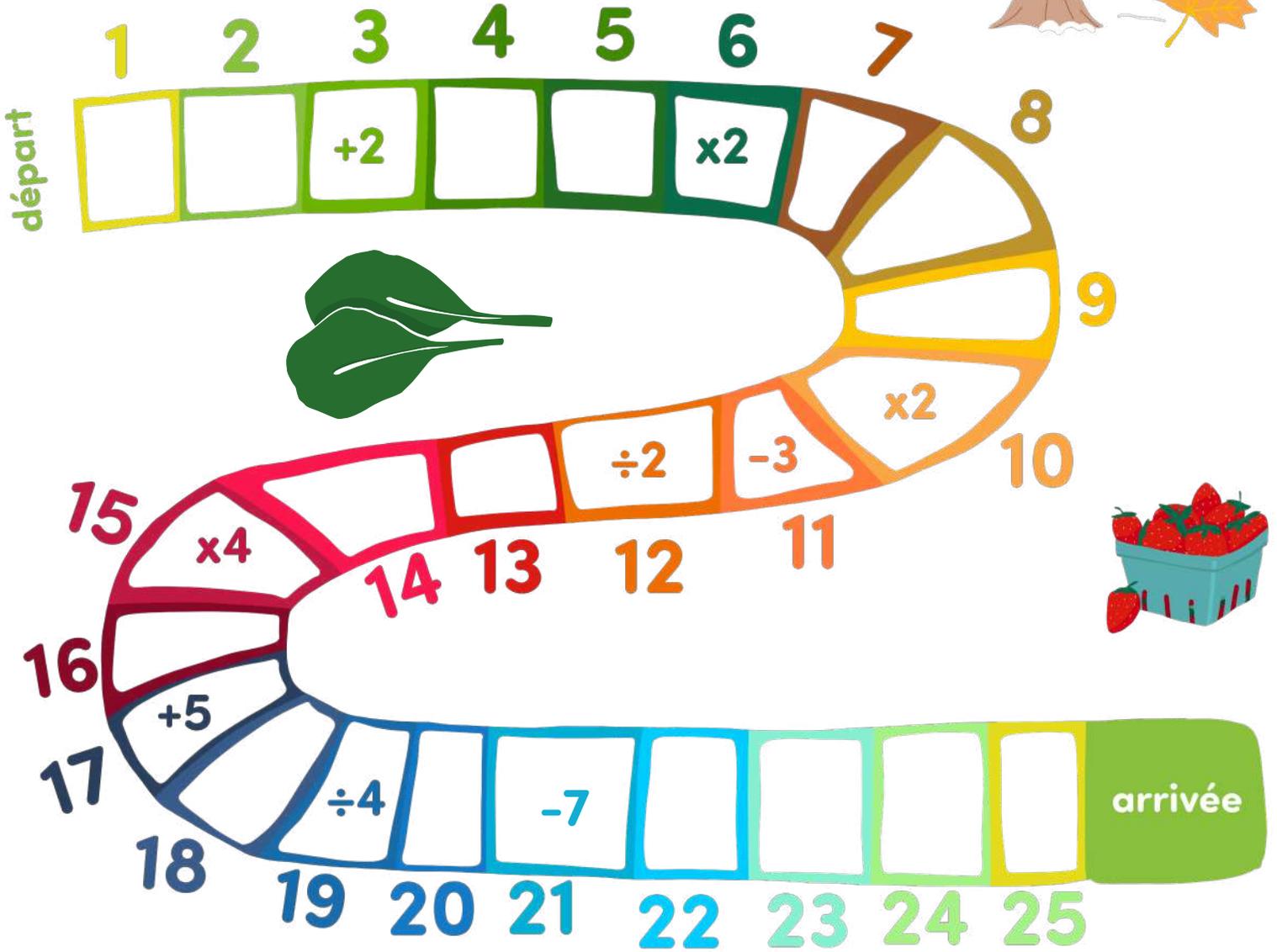
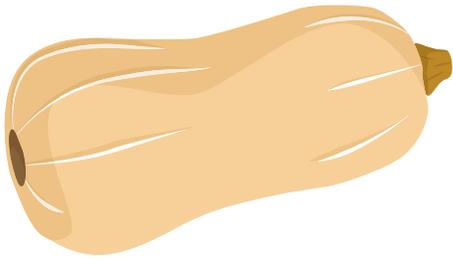
3. Tu as fait un 2. Si une opération est indiquée sur la case, effectue le calcul et déplace-toi sur la case du résultat. Sur quelle case es-tu?

4. Ton lancer donne un 1. Si une opération est indiquée sur la case, effectue le calcul et déplace-toi sur la case du résultat. Sur quelle case es-tu?

5. Ton lancer donne un 4. Si une opération est indiquée sur la case, effectue le calcul et déplace-toi sur la case du résultat. Sur quelle case es-tu?

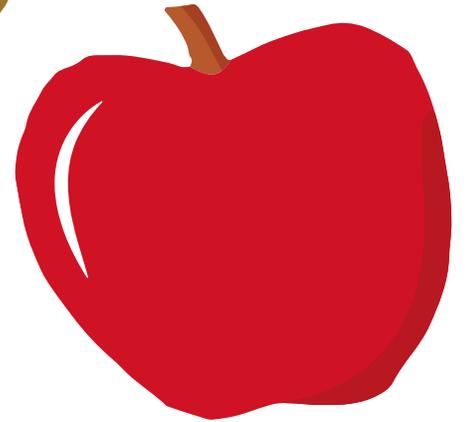
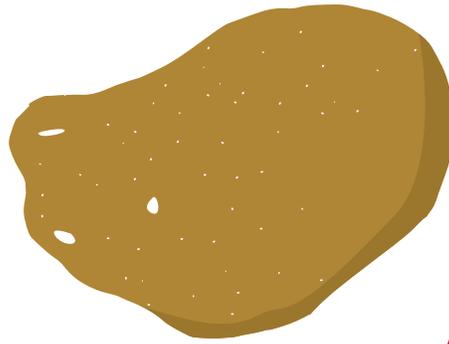
6. Peux-tu atteindre la case d'arrivée? Oui ou Non.
Si tu réponds oui, quel dé dois-tu obtenir?





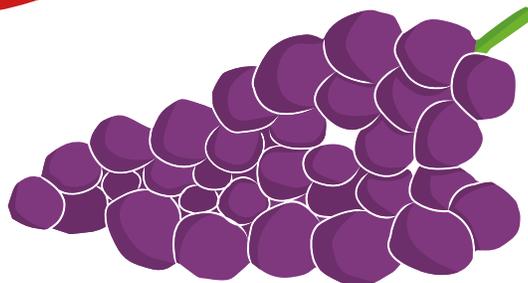
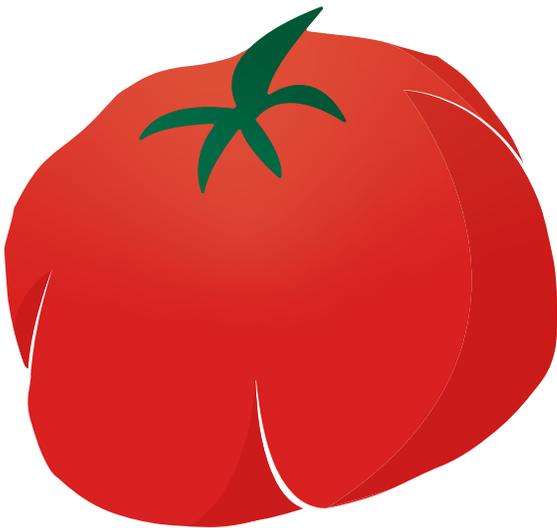


2^e
cycle



Les fruits et légumes

Exercices de sciences et technologies

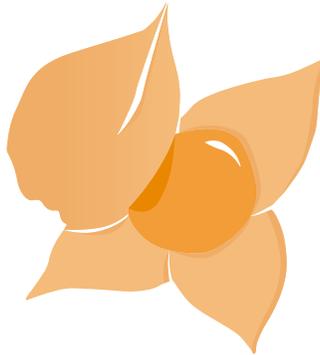
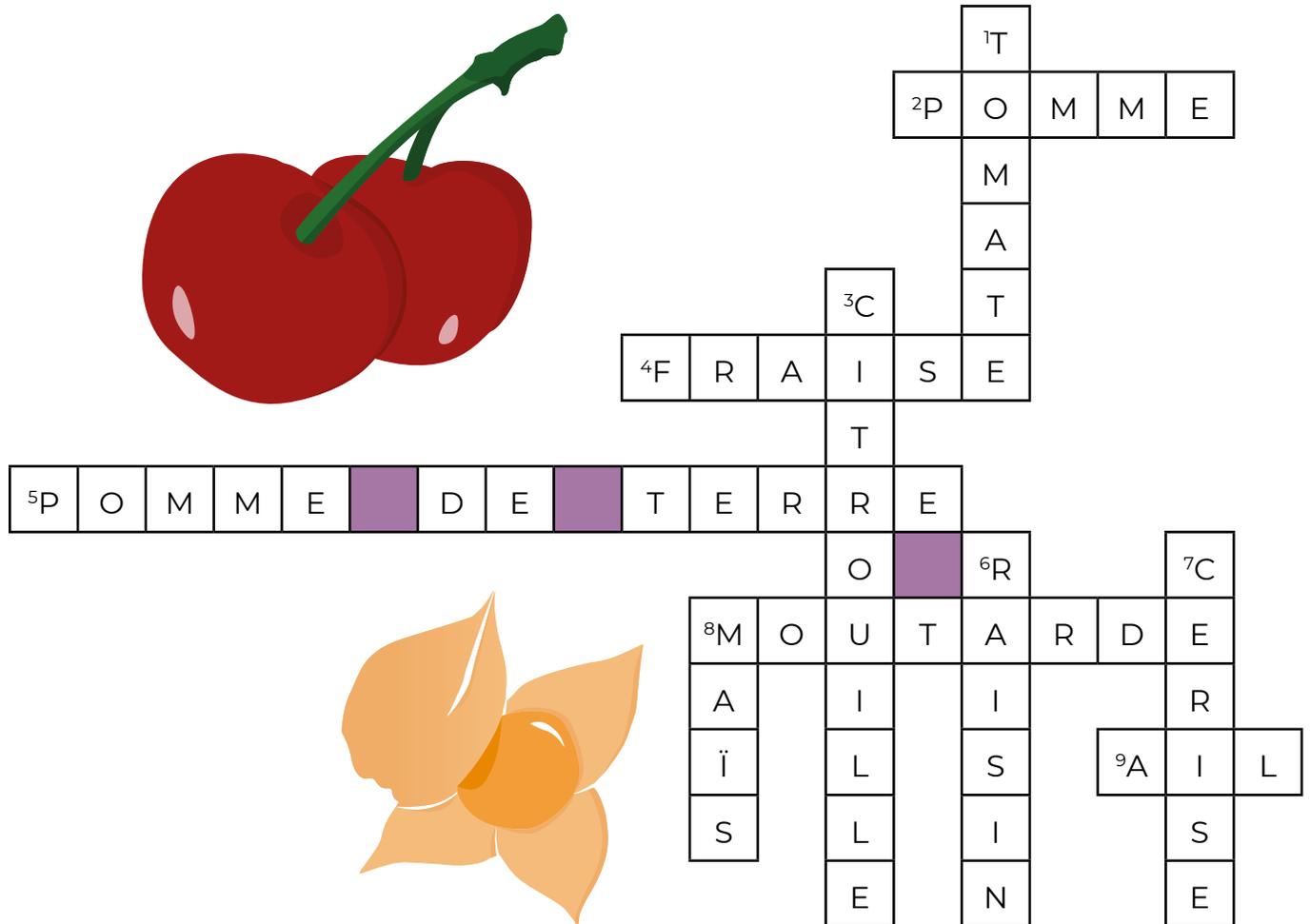
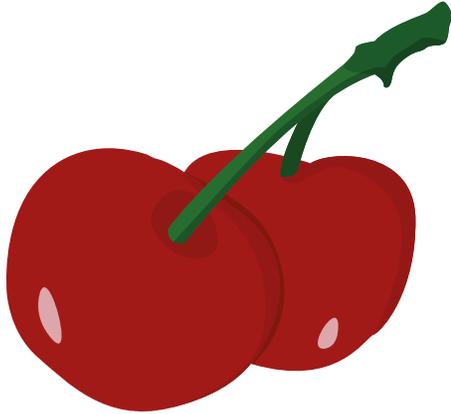


Primaire

CORRIGÉ

Les fruits et légumes

Exercice 1 : Complète le mot croisé suivant à l'aide des indices.



Horizontal

- Je me transforme facilement en compote ou en tarte.
- À la fois rouge et sucrée, on me transforme souvent en confiture.
- Je suis très consommée au Canada et je suis délicieuse au four, en purée, en salade, etc.
- Je suis jaune et mes graines sont piquantes au goût.
- Je suis très cultivé au Québec et dans les contes, on dit que j'éloigne les vampires.

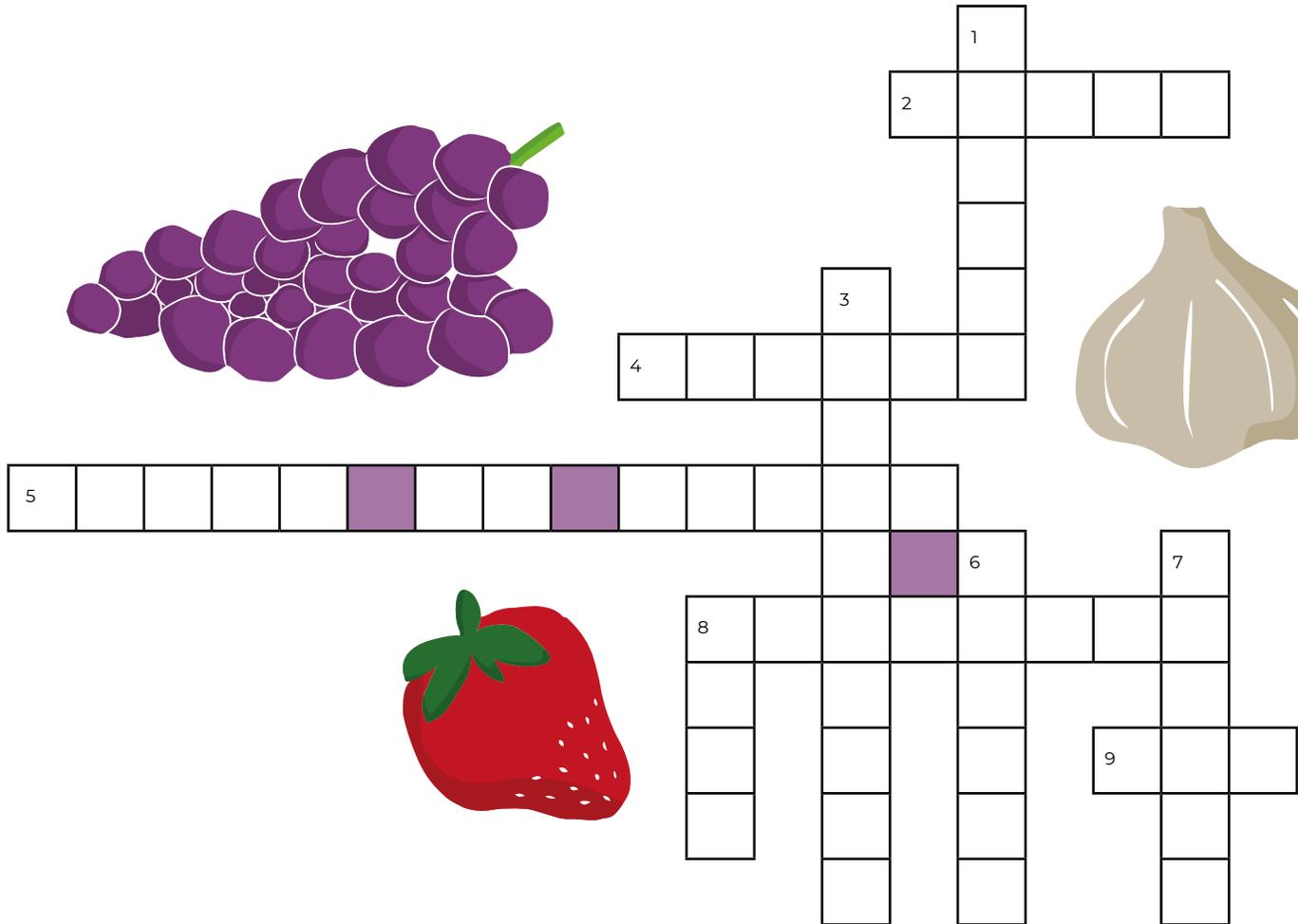
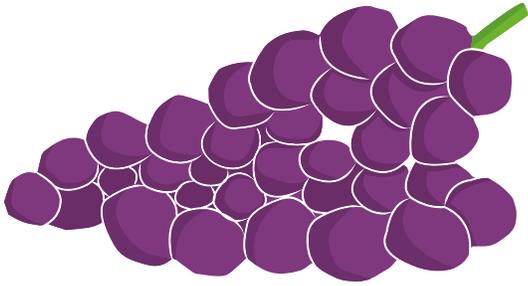
Vertical

- Je suis rouge et ronde, et l'on me transforme souvent en sauce pour la pizza ou les pâtes.
- Je suis un gros fruit, indispensable à l'Halloween.
- On me trouve en grappe, souvent rouge ou vert.
- Je suis généralement rouge et parfois de terre.
- Je m'éclate au cinéma et je suis la vedette des épluchettes.

FEUILLE D'EXERCICES

Les fruits et légumes

Exercice 1 : Complète le mot croisé suivant à l'aide des indices.



Horizontal

2. Je me transforme facilement en compote ou en tarte.
4. À la fois rouge et sucrée, on me transforme souvent en confiture.
5. Je suis très consommée au Canada et je suis délicieuse au four, en purée, en salade, etc.
8. Je suis jaune et mes graines sont piquantes au goût.
9. Je suis très cultivé au Québec et dans les contes, on dit que j'éloigne les vampires.

Vertical

1. Je suis rouge et ronde, et l'on me transforme souvent en sauce pour la pizza ou les pâtes.
3. Je suis un gros fruit, indispensable à l'Halloween.
6. On me trouve en grappe, souvent rouge ou vert.
7. Je suis généralement rouge et parfois de terre.
8. Je m'éclate au cinéma et je suis la vedette des épluchettes.

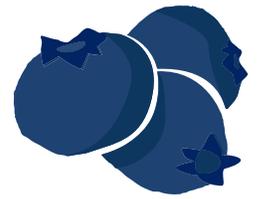


Situation de lecture d'Histoire
(programme d'études d'univers social)

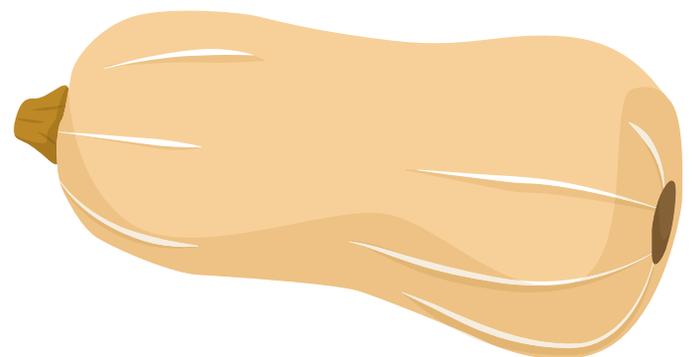
2^e
cycle



L'agriculture chez les Premières Nations



Situation de lecture - Histoire
(programme d'études d'univers social)



équiterre

Trousse
À la soupe!

CORRIGÉ

Situation de lecture - L'agriculture chez les Premières Nations

Exercice 1 : Réponds aux questions après la lecture du texte.

L'agriculture chez les Premières Nations¹

Bien avant l'arrivée des Européens en Amérique du Nord, les Premières Nations iroquoises qui vivent le long du fleuve Saint-Laurent cultivent les courges, les citrouilles, les haricots et le maïs. Les peuples agriculteurs sont sédentaires et travaillent la terre à proximité de leur village de maisons longues. Avec l'arrivée de l'agriculture et l'abondance de la nourriture cultivée, le mode de vie nomade est délaissé par plusieurs nations sur le territoire du Québec.

Chez les Huron-Wendat, la culture est, des semences jusqu'à la table, la responsabilité des femmes. Elles développent d'ailleurs des techniques ingénieuses d'agriculture. Elles plantent les haricots et le maïs dans le même champ et elles utilisent les tiges de maïs, très solides, comme tuteurs pour les haricots, une plante grimpante.

Les cuisiniers des Premières Nations iroquoises sont aussi connus pour être créatifs. Ils assaisonnent leur nourriture depuis très longtemps avant l'arrivée des colons avec des herbes comme la menthe, des baies et des graines : une manière de cuisiner qu'on utilise encore aujourd'hui, héritage des Premières Nations.

Questionnaire

Question 1 : Qui a cultivé le maïs au Québec pour la première fois?

Les Premières Nations iroquoises

Question 2 : Quel est le nouveau mode de vie qui est apparu avec l'agriculture?

Explique dans tes mots ce mode de vie (une phrase).

Le mode de vie sédentaire. C'est un mode de vie où la population ne se déplace pas constamment, dicté par l'installation permanente d'un village, avec des maisons longues et des terres cultivées.

Question 3 : Quelle technique de cuisine utilise-t-on encore aujourd'hui?

L'utilisation d'herbes et de fruits pour assaisonner la nourriture.

Question 4 : Sous quelle forme préfères-tu manger le maïs et pourquoi?

1 La désignation Premières Nations, au pluriel, fait référence aux Amérindiens, le plus souvent à ceux du Canada seulement. Elle ne s'applique pas aux Inuits ni aux Métis, reconnus comme des peuples distincts, selon la définition de l'Office québécois de la langue française (OQLF). Les sources qui ont inspiré cette activité présentent un portrait exhaustif des Premières Nations :

Les Affaires autochtone et du Nord Canada. 2017. Les Premières Nations au Canada. Gouvernement du Canada.
Stéphane Parent. 2013. Quelle était la nourriture préférée des Amérindiens au Canada avant l'arrivée des blancs? Radio-Canada International



FEUILLE D'EXERCICES

Situation de lecture - L'agriculture chez les Premières Nations

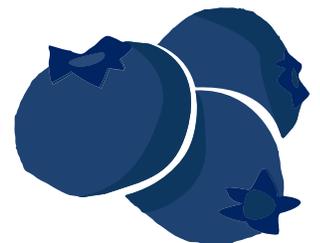
Exercice 1 : Réponds aux questions après la lecture du texte.

L'agriculture chez les Premières Nations

Bien avant l'arrivée des Européens en Amérique du Nord, les Premières Nations iroquoises qui vivent le long du fleuve Saint-Laurent cultivent les courges, les citrouilles, les haricots et le maïs. Les peuples agriculteurs sont sédentaires et travaillent la terre à proximité de leur village de maisons longues. Avec l'arrivée de l'agriculture et l'abondance de la nourriture cultivée, le mode de vie nomade est délaissé par plusieurs nations sur le territoire du Québec.

Chez les Huron-Wendat, la culture est, des semences jusqu'à la table, la responsabilité des femmes. Elles développent d'ailleurs des techniques ingénieuses d'agriculture. Elles plantent les haricots et le maïs dans le même champ et elles utilisent les tiges de maïs, très solides, comme tuteurs pour les haricots, une plante grimpante.

Les cuisiniers des Premières Nations iroquoises sont aussi connus pour être créatifs. Ils assaisonnent leur nourriture depuis très longtemps avant l'arrivée des colons avec des herbes comme la menthe, des baies et des graines : une manière de cuisiner qu'on utilise encore aujourd'hui, héritage des Premières Nations.



Questionnaire

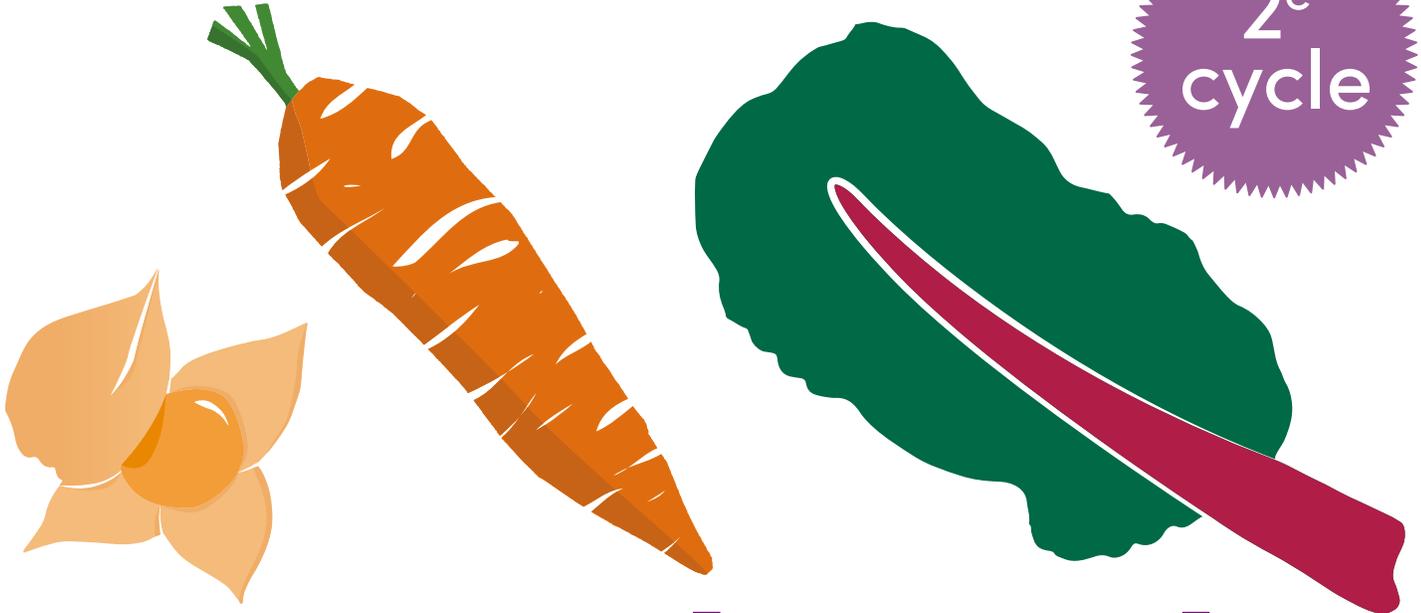
Question 1 : Qui a cultivé le maïs au Québec pour la première fois?

Question 2 : Quel est le nouveau mode de vie qui est apparu avec l'agriculture?
Explique dans tes mots ce mode de vie (une phrase).

Question 3 : Quelle technique de cuisine utilise-t-on encore aujourd'hui?

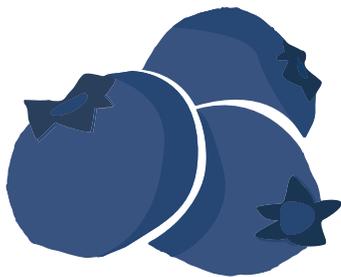
Question 4 : Sous quelle forme préfères-tu manger le maïs et pourquoi?





Les verbes de l'agriculture

Exercices de conjugaison



CORRIGÉ

Conjugaison : Les verbes de l'agriculture

Exercice 1 : Complète les phrases en conjuguant au présent le bon verbe du tableau grâce aux coordonnées.

	A	B	C	D
1	FLEURIR	TOMBER	BLANCHIR	GARNIR
2	COUPER	CULTIVER	GRANDIR	ÉLABORER
3	ROUGIR	LABOURER	POUSSER	ÉLEVER

Phrase 1 (verbe en B;1) : Les feuilles tombent à l'automne.

Phrase 2 (verbe en D;3) : L'agriculteur élève des vaches et des moutons.

Phrase 3 (verbe en A;3) : Les fraises rougissent au soleil.

Phrase 4 (verbe en C;2) : Le cerisier grandit dans le jardin.

Phrase 5 (verbe en A;1) : Les tulipes fleurissent au printemps.



Exercice 2 : Relie le mot avec la bonne définition.

Cultiver	1	A	Type d'agriculture dont les techniques respectent la nature, qui n'utilise pas de pesticide et d'engrais de synthèse, ni d'organismes génétiquement modifiés (OGM)
Biologique (en parlant de l'agriculture)	2	B	Produits chimiques utilisés pour contrôler les plantes, maladies et insectes indésirables dans une culture. Bien qu'ils aient été créés pour protéger les cultures, ils peuvent avoir des effets collatéraux sur l'environnement et la santé.
Décomposition	3	C	Type de commerce permettant de respecter toutes les personnes qui ont participé à la production d'un aliment. Il garantit que les personnes qui ont cultivé ou produit un aliment ont reçu un prix juste, tout en s'assurant qu'elles travaillent un nombre d'heures adéquat dans un lieu sécurisé. Cette forme de production utilise un nombre limité d'intermédiaires, encourage la protection de l'environnement et favorise le développement de la communauté de producteurs.
Compostage	4	D	Travail de la terre pour faire pousser des aliments.
Équitable	5	E	Récupération et transformation des restants alimentaires pour en faire de la terre riche en minéraux appelée compost.
Pesticide	6	F	Division d'une matière en très petits morceaux.

Réponses : 1-D, 2-A, 3-F, 4-E, 5-C, 6-B

FEUILLE D'EXERCICES

Conjugaison : Les verbes de l'agriculture

Exercice 1 : Complète les phrases en conjuguant au présent le bon verbe du tableau grâce aux coordonnées.

	A	B	C	D
1	FLEURIR	TOMBER	BLANCHIR	GARNIR
2	COUPER	CULTIVER	GRANDIR	ÉLABORER
3	ROUGIR	LABOURER	POUSSER	ÉLEVER

Phrase 1 (verbe en B;1) : Les feuilles _____ à l'automne.

Phrase 2 (verbe en D;3) : L'agriculteur _____ des vaches et des moutons.

Phrase 3 (verbe en A;3) : Les fraises _____ au soleil.

Phrase 4 (verbe en C;2) : Le cerisier _____ dans le jardin.

Phrase 5 (verbe en A;1) : Les tulipes _____ au printemps.



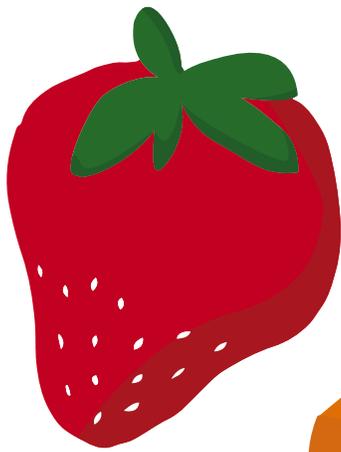
Exercice 2 : Relie le mot avec la bonne définition.

Cultiver	1 •	• A	Type d'agriculture dont les techniques respectent la nature, qui n'utilise pas de pesticide et d'engrais de synthèse, ni d'organismes génétiquement modifiés (OGM)
Biologique (en parlant de l'agriculture)	2 •	• B	Produits chimiques utilisés pour contrôler les plantes, maladies et insectes indésirables dans une culture. Bien qu'ils aient été créés pour protéger les cultures, ils peuvent avoir des effets collatéraux sur l'environnement et la santé.
Décomposition	3 •	• C	Type de commerce permettant de respecter toutes les personnes qui ont participé à la production d'un aliment. Il garantit que les personnes qui ont cultivé ou produit un aliment ont reçu un prix juste, tout en s'assurant qu'elles travaillent un nombre d'heures adéquat dans un lieu sécurisé. Cette forme de production utilise un nombre limité d'intermédiaires, encourage la protection de l'environnement et favorise le développement de la communauté de producteurs.
Compostage	4 •	• D	Travail de la terre pour faire pousser des aliments.
Équitable	5 •	• E	Récupération et transformation des restants alimentaires pour en faire de la terre riche en minéraux appelée compost.
Pesticide	6 •	• F	Division d'une matière en très petits morceaux.

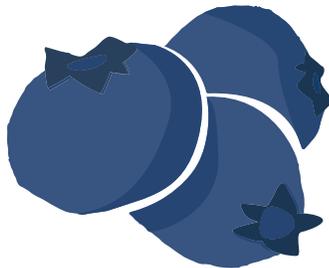
The background is a solid purple color. Scattered across it are various dark purple silhouettes of vegetables, including a bell pepper, a carrot, a mushroom, a leafy vegetable, and a long pepper.

Activités

3^e cycle

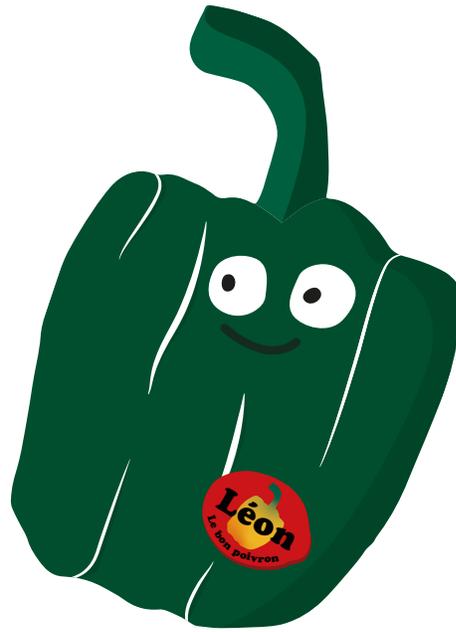
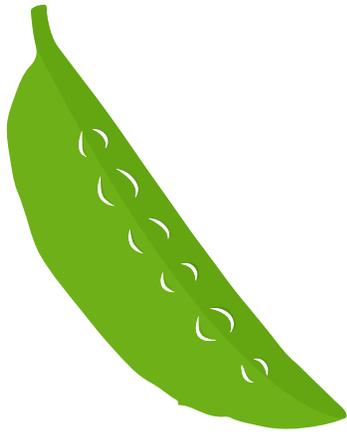


Léon LE BØN poivron



Comment peut-on tendre vers une alimentation saine et écoresponsable en appliquant les principes de Léon LE BØN poivron? Lors de cette activité, les élèves devront se questionner sur les impacts des choix alimentaires sur la santé et l'environnement.





INTRODUCTION

Un bon nombre de logos, de certifications (biologique, équitable, etc.) et d'appellations (éthique, solidaire, durable, naturel, respecte l'environnement, etc.) apparaissent sur les emballages des produits que nous consommons tous les jours. Il est parfois difficile de s'y retrouver avec toutes ces informations ! Il est ainsi légitime de se questionner sur les impacts réels de nos aliments sur notre santé et sur l'environnement. Alors, comment pouvons-nous bien choisir nos produits alimentaires ? Cette activité souhaite susciter une réflexion et des discussions avec les élèves dans le but de tendre vers une alimentation plus saine et écoresponsable. Pour ce faire, les élèves pourront développer une analyse basée sur les cinq principes Léon LE BØN poivron.



PROGRESSION DES APPRENTISSAGES

Cette activité favorise le développement de plusieurs compétences et de savoirs dans des disciplines variées chez les élèves du 3^{ème} cycle du primaire

LES DISCIPLINES



Français²

Compétences :

- Lire et apprécier des textes variés
- Communiquer oralement

Savoirs visés :

- Stratégie de lecture
 - B. Stratégies de gestion de la compréhension
 - C. Stratégie d'évaluation de sa démarche
- Stratégie de communication orale
 - A. Stratégie d'exploration
 - B. Stratégie de partage
 - C. Stratégie d'écoute
 - D. Stratégie d'évaluation



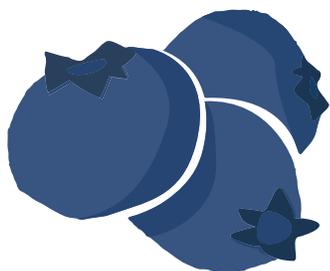
Mathématiques³

Compétences :

- Résoudre une situation-problème mathématique
- Raisonner à l'aide de concepts et de processus mathématique
- Communiquer à l'aide du langage mathématique

Savoir visé :

- Arithmétique, sens et écriture des nombres
 - A. Nombres naturels (inférieur à 100 000)
- Arithmétique: Opération sur des nombres
 - A. Nombres naturels (comparaison, ordre, « est inférieur à », « est supérieur à »)
- Mesure
 - A. Longueurs: Estimation et mesurage (unités conventionnelles, km)
- Repères culturels
 - B. Opérations





Science et technologies⁴

Compétences :

- Mettre à profit les outils, objets et procédés de la science et de la technologie
- Communiquer à l'aide des langages utilisés en science et technologies

Savoirs visés :

- L'univers matériel
 - F. Langage approprié (terminologie liée à la compréhension de l'univers matériel)
- La Terre et l'espace
 - E. Techniques et instrumentation
- L'univers vivant
 - B. Énergie
 - D. Systèmes et interaction



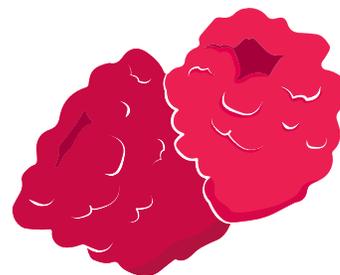
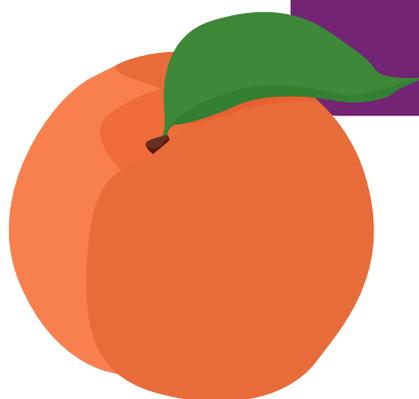
Univers social - Géographie⁵, Histoire & Éducation à la citoyenneté

Compétences :

- Lire l'organisation d'une société sur son territoire

Savoirs visés

- Techniques particulières à la géographie
 1. Lecture de carte
 2. Interprétation de carte
 6. Localisation d'un lieu sur un plan, sur une carte, sur un globe terrestre, dans un atlas.



DÉROULEMENT

Préparation

À afficher ou à consulter avec les élèves :

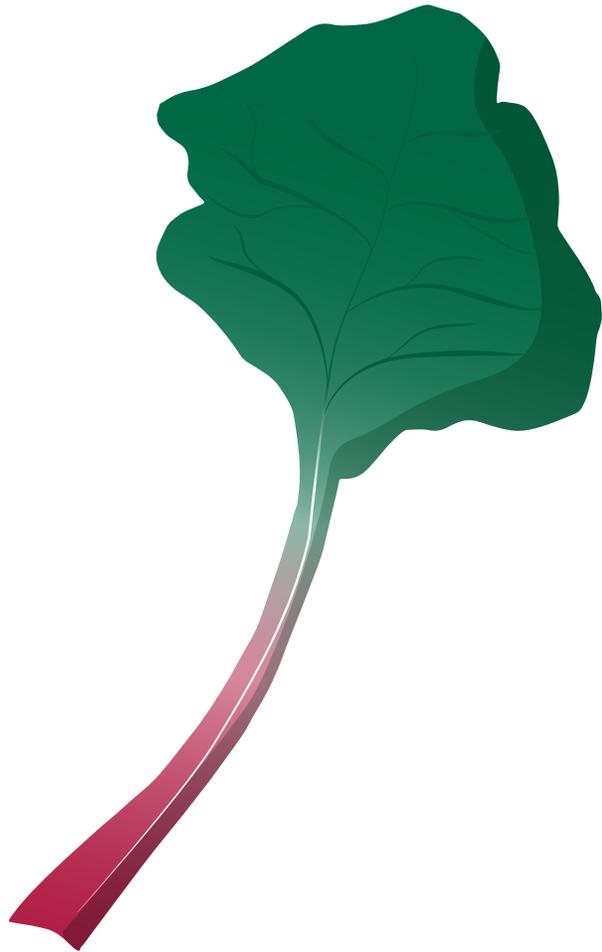
- Lexique de l'activité (**Annexe 1**)
- Document Quoi recycler (**Annexe 5**)
- Barème (facultatif) (**Annexe 3**)
- Corrigé (facultatif) (**Annexe 7**)
- Carte du monde avec échelle (facultatif)

À remettre aux élèves :

- Fiches d'aliments à analyser (**Annexe 4**)
- Grille d'analyse (**Annexe 2**)
- Optionnel: Grille d'analyse pour calculer le total des aliments (**Annexe 3**)
- Tableau des distances (**Annexe 6**)
- Optionnel: De petits objets de couleur verte, rouge, jaune et orange (des balles, de la pâte à modeler, des blocs) ainsi qu'un contenant par groupe (un panier, un bol, une petite boîte)

Mise en situation et activation des connaissances antérieures

- Est-ce que quelqu'un ici a déjà visité une ferme au Québec ou ailleurs ?
- Qu'est-ce que produisait la ferme (légumes, fruits, œufs, lait, viande, etc.) ?
- Penses-tu que ça prend le même nombre de ressources (eau, espace, terre, nourriture, transport, etc.) pour produire les différents aliments qu'on mange: légumes, fruits, œufs, lait, poisson, viande, etc. ?
- Penses-tu que la ferme que tu as visitée respecte l'environnement ? Au fait, qu'est-ce que cela veut dire pour toi de respecter l'environnement ?
- Est-ce que tu penses que tous les aliments que nous mangeons sont produits ici, sur des fermes comme celles que tu as vues ?

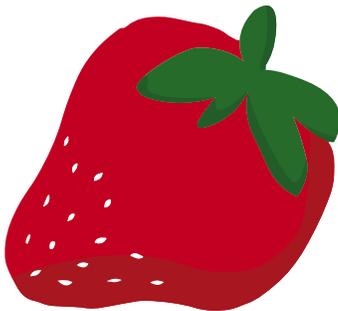


Réalisation

1. Consultez le lexique avec le groupe pour faciliter la compréhension de l'activité (**Annexe 1**). Pour rendre cette étape plus dynamique, demandez aux élèves s'ils connaissent chacun de ces termes et s'ils peuvent en donner une définition avec leurs mots.

2. **Note:** Pour la notion Équitable, utilisez une mise en situation pour clarifier le concept. Donnez un rôle différent à quelques élèves (le.la producteur.trice, le.la transporteur.teuse, le.la transformateur.e, le.la gérant.e d'épicerie) et distribuez-leur symboliquement de l'argent à chacun-e pour un produit cultivé ici ou ailleurs. Cela permet d'illustrer comment l'argent est réparti dans la chaîne de production et de souligner que la proportion revenant au producteur.trice est plus faible lorsque de nombreux intermédiaires sont impliqués, contrairement aux circuits courts et aux échanges équitables.

A. Divisez la classe en 4 ou 8 équipes selon le nombre d'élèves. Distribuez à chaque équipe une grille d'analyse des aliments, ainsi que des fiches d'aliments à analyser en vous assurant qu'une ou deux équipe(s) est en charge d'analyser une catégorie d'aliments (les boissons, les fruits, les collations préparées et les desserts).



B. Les jeunes doivent analyser leurs aliments grâce à la grille d'analyse (**Annexe 2**) et grâce aux informations sur les fiches d'aliments (**Annexe 4**).

C. Les élèves peuvent utiliser une carte du monde avec échelle ou le tableau des distances (**Annexe 6**) pour déterminer la distance parcourue par les aliments.

D. Pour la question de l'emballage, le document Quoi recycler (**Annexe 5**) peut être projeté au tableau.

E. À chaque question, les jeunes répondent en dessinant un poivron de couleur ou en notant: poivron vert, poivron jaune, poivron orange ou poivron rouge.

Pour aller plus loin : Vous pouvez demander aux enfants d'associer un poivron de couleur final au produit, après avoir attribué des couleurs de poivrons à chaque principe, en utilisant la grille 6 (**Annexe 3**). Cette étape est facultative. Si vous craignez que ce calcul final puisse décourager les élèves, ou leur donner l'impression qu'il est difficile de manger en respectant tous les principes LE BØN, arrêtez-vous à l'étape précédente.

3. Lorsque tous les groupes ont terminé, les élèves présentent aux autres les produits qu'ils ont analysés. Une équipe peut se désigner pour donner la correction pour sa catégorie d'aliments, tout en projetant le corrigé au tableau (**Annexe 7**).

Variante

Utilisez des petits objets de couleur (verts, rouges, jaunes et oranges) et un contenant par groupe (un panier, un bol, une petite boîte). Les élèves peuvent, à chaque question, mettre dans le contenant un objet de la même couleur du poivron. À la fin des questions, ils peuvent plus facilement se rendre compte des différentes couleurs par réponse et donner la couleur du poivron final.

Conclusion

Ultimement, une alimentation saine et écoresponsable est celle qui est constituée d'aliments avec le plus de poivrons verts, respectant le plus les principes de Léon LE BØN poivron. Néanmoins, il peut être difficile de respecter tous ces principes et de se nourrir avec une majorité d'aliments qui obtiendraient des poivrons verts.

L'objectif de cette activité n'est pas de dire aux enfants de consommer uniquement ce type d'aliments, mais simplement de les rendre davantage conscients que nos choix alimentaires ont différents impacts et de les éveiller aux principes d'une alimentation écoresponsable.

Faites attention à ne pas culpabiliser l'enfant, mais uniquement à le conscientiser afin qu'il se rappelle des différents principes LE BØN.

Intégration

Discussion

- Quelle a été l'information qui t'a le plus surpris(e)? Pour quelle(s) raison(s)?
- À ton avis, quels sont les choix alimentaires les plus durables?
- Par quoi commencerais-tu pour tendre vers une alimentation durable?

Réinvestissement

- Pour continuer l'activité en classe ou à la maison, les élèves peuvent suggérer d'autres aliments à analyser.
- Pour aller plus loin concernant de la notion de commerce équitable, projetez la vidéo [Pareil pas pareil](#) d'Équiterre, qui prend l'exemple du chocolat équitable.
- Encouragez une réflexion chez les élèves en leur posant cette question: Comment pourrions-nous avoir plus d'aliments qui répondent aux principes LE BØN dans notre alimentation? Voici quelques pistes de solutions:
 - Discuter avec tes parents des principes LE BØN;
 - Essayer des aliments que tu ne connaissais pas;
 - Accompagner tes parents à l'épicerie;
 - Aider tes parents à préparer des lunches et des collations;
 - Aider tes parents à cuisiner.
- Mettez les jeunes au défi en leur proposant de préparer un lunch, dans la mesure du possible (selon les aliments disponibles à la maison et les possibilités des parents), qui se rapproche le plus possible des principes de LE BØN (local, équitable, biologique, zéro déchet, ou à base de protéines végétales) avec leurs parents.

Le saviez-vous?

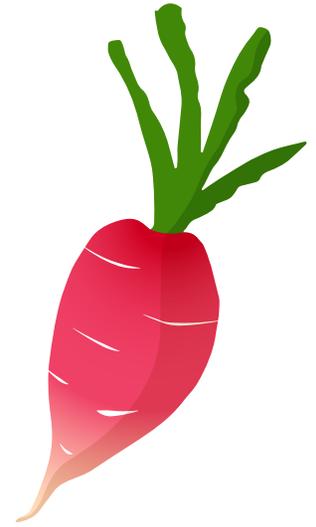
Les collations sont bénéfiques chez les jeunes du primaire car ces derniers ont un petit estomac, ce qui fait en sorte qu'ils ont de la difficulté à consommer toute la nourriture dont ils ont besoin en un repas.⁶ Pourtant, la plupart des élèves ne consomment pas assez de fruits et légumes.⁷



CONCLUSION

Lors de cette activité, plusieurs aliments pris en exemple ont été analysés par les élèves selon les principes de Léon LE BØN poivron. Bien que certains aliments ont récolté plus de poivrons verts que d'autres, il est important de se rappeler qu'aucun aliment n'est à éliminer de notre régime alimentaire. Par contre, comme l'activité nous l'a démontré, les produits alimentaires n'ont pas tous le même impact sur notre santé et sur l'environnement. Chaque aliment a sa place dans notre alimentation, mais pour le bien de notre santé et de la planète, certains produits sont à consommer avec modération (ex: aliments hautement transformés) alors que d'autres produits pourraient prendre une plus grande place dans notre alimentation (ex: les fruits et les légumes bio et locaux).

Pour conclure, ce qu'il faut retenir avant tout de cette activité sont les principes de Léon LE BØN poivron. Essayez de vous rappeler de ceux-ci lorsque vous vous procurez des aliments: Est-ce que cet aliment vient de loin? Est-il certifié biologique et/ou équitable? Est-il suremballé? Est-il nutritif? Ces questions vous permettront de faire des choix sains et écoresponsables. Une question ou un geste à la fois, nous pouvons tendre ensemble vers une alimentation qui améliorera notre santé et celle de la planète!

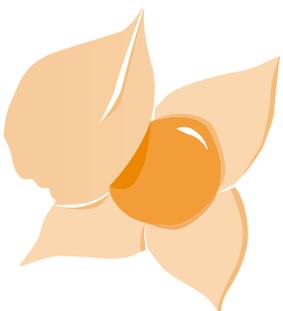




Le saviez-vous?

Les collations représentent, chez les jeunes âgés entre 9 et 18 ans, environ 23,5 % des apports en énergie d'une journée. C'est plus que les apports caloriques du déjeuner, qui ne représentent qu'environ 18 % de l'apport calorique quotidien ! Compte tenu de la place importante qu'occupent les collations pour les jeunes, il apparaît judicieux de tirer profit de ces occasions en misant sur une variété d'aliments sains, à la fois attrayants et nutritifs. Les produits céréaliers (27 %) et les autres aliments transformés (42 %) représentent les plus consommés comme collations, tandis que les fruits et légumes (10 %) sont derrière.⁸

190 000 collations sont offertes dans les écoles au Québec, grâce à différents programmes (aide aux devoirs, services de garde, maisons des jeunes, Écolation etc.) Elles offrent les mêmes chances de réussite à tous les enfants du Québec, car les élèves avec le ventre plein obtiennent de meilleurs résultats!⁹





Un produit cultivé ou préparé à proximité de chez soi, que ce soit à l'échelle provinciale, régionale, ou même dans son propre jardin.

Produire :

Créer, cultiver des aliments. Ainsi, un produit est un aliment créé.

Aliment importé :

Un produit qui a été créé dans un autre pays et qui est transporté jusqu'ici.

Provenance :

Endroit où est cultivé ou préparé un aliment.





FAIRTRADE

ÉQUITABLE

Type de commerce permettant de respecter toutes les personnes qui ont participé à la production d'un aliment. Le commerce équitable garantit que les personnes qui ont cultivé ou produit un aliment ont reçu un prix juste, tout en s'assurant qu'elles travaillent un nombre d'heures adéquat dans un lieu sécuritaire. La production d'un aliment équitable utilise un nombre limité d'intermédiaires, encourage la protection de l'environnement et favorise le développement de la communauté de producteurs.trices.

Intermédiaires :

Personnes qui se retrouvent entre le.la producteur.trice et les clients.es dans la chaîne de production. Les intermédiaires vont transformer, transporter et distribuer le produit (ex : grossiste, épicerie, etc.).



BIOLOGIQUE

Un aliment biologique est produit ou transformé selon les exigences des normes biologiques. Pour pouvoir porter la mention « biologique » les produits qui répondent aux conditions doivent être certifiés par un organisme de contrôle reconnu.

Agriculture biologique :

Type d'agriculture dont les techniques respectent la nature, qui n'utilise pas de produits chimiques (comme des pesticides ou des engrais de synthèse par exemple) ou des organismes génétiquement modifiés (OGM). Au Québec, l'appellation « biologique » est encadrée par une loi du gouvernement du Québec. Cette loi exige que tous les aliments portant l'appellation « biologique » soient certifiés par un organisme de certification officiellement reconnu.¹⁰

Certification :

Attestation donnée par un organisme de certification confirmant qu'un produit respecte les normes et les règles établies.

OGM (organisme génétique-ment modifié) :

Être vivant (micro organisme, plante ou animal) qui a subi une transformation spécifique lui ayant ajouté ou modifié un ou plusieurs gènes. L'objectif est de lui donner des caractéristiques qu'il n'avait pas du tout ou qu'il possédait déjà, mais de façon jugée insuffisante, de lui enlever ou d'atténuer des caractéristiques jugées indésirables. Les OGM approuvés au Canada sont des plantes et des microorganismes. Par exemple, le maïs-grain Bt est un OGM utilisé pour l'alimentation animale qui résiste à un insecte nuisible aux cultures.¹¹

Gène :

Ce qui détermine les caractéristiques d'un être vivant (cheveux bouclés ou raides, couleur des yeux...). L'ensemble des gènes forme l'ADN.¹²



Ø DÉCHETS

Sans emballage, qui ne crée donc aucun déchet. La démarche Zéro Déchet vise à réduire sa production de déchets en changeant notre mode de consommation.

Réutilisation :

Lorsqu'il est possible de trouver une nouvelle utilité à l'emballage d'un produit. Ex: Utiliser un pot en verre de sauce tomate pour conserver le restant de pâtes alimentaires après avoir mangé la sauce tomate. On vient de lui trouver une nouvelle utilité!

Suremballage :

Lorsqu'un produit est vendu dans de nombreux emballages qui ne sont pas nécessaires comme souvent les emballages individuels ou le double emballage. Le suremballage est une pratique non durable. Ex: une boîte de biscuits où tous les biscuits sont emballés dans des sachets en plastique individuels



NUTRITIF

Une alimentation nutritive et saine est composée d'une variété d'aliments qui incluent : des fruits et légumes, des aliments à grains entiers (ex : orge, avoine, pain à grains entiers) et des aliments protéinés, de préférence d'origine végétale (ex : légumineuses, tofu, oeufs, volaille). Les aliments de base, peu ou pas transformés (ex : une pomme) sont également privilégiés.

Transformation :

Lorsque l'on modifie un produit pour en faire un autre (exemple : fabriquer du fromage à base de lait de chèvre).

Aliment transformé :

Produit fait à partir d'un ou de plusieurs aliments frais de base (ex : carotte, pois chiche, lait, pommes, etc.) qui a été modifié par l'industrie alimentaire et a subi des transformations dans le but d'améliorer sa conservation ou d'en faciliter la préparation (ex : les fruits séchés, les légumes surgelés, les légumineuses en conserve, le fromage, etc.)¹³

Produit hautement transformé¹⁴ :

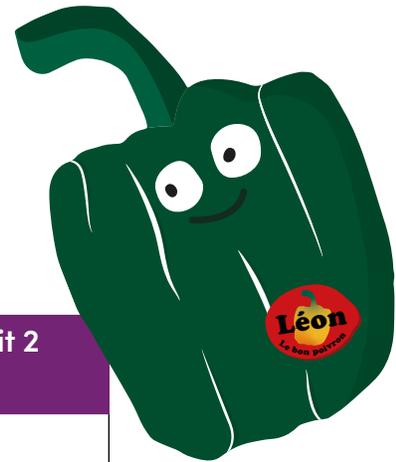
C'est une sous-catégorie des aliments transformés. Les aliments hautement transformés regroupent les boissons et les aliments transformés ou préparés auxquels on ajoute une grande quantité de sodium, de sucre et/ou de gras saturé pour la conservation, le goût ou la texture. Ils sont composés d'aliments que l'on ne retrouve pas dans notre garde-manger (additifs, agents de conservation...). L'apparence et la saveur de ces aliments sont très attrayantes, mais ils ne sont peu ou pas nutritifs. Ils sont souvent promus par des stratégies marketing intensives. Exemple : chocolat, friandises, boissons sucrées, saucisses, charcuteries, repas congelés achetés en épicerie, etc.

ANNEXE 2 - GRILLES D'ANALYSE

À l'aide de cette grille, vous devez analyser les deux produits dont vous avez reçu les fiches d'informations.

Étape 1: Répondre aux questions de la grille.

Étape 2: Déterminer si le produit respecte les principes LE BØN et lui attribuer une couleur de poivron (vert, jaune ou rouge). Si le produit respecte le principe LE BØN étudié, un poivron vert lui est attribué. Moins le produit respecte les principes, plus il se rapproche du poivron rouge, en passant par le jaune et le orange.



Grille 1 - Local

	Produit 1	Produit 2
Combien de kilomètres votre produit a-t-il parcouru ?*		
 C'est un produit du Québec ou il a parcouru moins de 150 km.		
 Entre 150 km et 999 km		
 Plus de 1 000 km		

* Voyez avec votre enseignant.e ou votre éducateur.rice comment obtenir ces informations.

Grille 2 - Équitable

	Produit 1	Produit 2
Le.la producteur.trice a-t-il.elle été payé.e de façon équitable ?		
 Oui, il s'agit d'un produit importé certifié équitable OU c'est un produit local vendu directement par le.la producteur.trice		
 Peut-être pas, il s'agit d'un produit importé non certifié équitable OU qui n'est pas vendu directement par le producteur ou la productrice. Il n'est donc pas possible de savoir.		

Note: Quand un aliment est vendu directement par celui qui le produit, ou lorsqu'il est certifié équitable, il est plus facile de s'assurer que le producteur a de bonnes conditions de travail et qu'il est rémunéré au juste prix. Quand un aliment est importé, n'est pas certifié équitable ou qu'il passe par plusieurs intermédiaires, il est difficile de savoir exactement dans quelles conditions il a été produit et si le producteur ou la productrice a été rémunéré.e de façon juste. C'est pour cela que ce genre d'aliments obtient un poivron orange. Mais ça ne veut pas dire qu'il est forcément «mauvais»!

Grille 3 - Biologique

	Produit 1	Produit 2
La production respecte-t-elle l'environnement ?		
 Oui, il s'agit d'un produit certifié biologique.		
 On ne le sait pas, aucune donnée n'est disponible.		

Grille 4 - Ø Déchets

	Produit 1	Produit 2
Le produit est-il :		
 Sans emballage ?		
 Un peu emballé (produit fait maison) ?		
 Suremballé ?		
Si il y a un emballage: l'emballage est-il réutilisable ou recyclable ?*		
 Oui, il est même réutilisable.		
 Oui, il est recyclable		
 Non.		
Total Ø déchets		

*Aidez-vous avec le document Quoi recycler! (Annexe 5)

Grille 5 - Nutritif

	Produit 1	Produit 2
Le produit est-il nutritif ?		
 Oui. C'est un aliment frais ou de base, ou c'est un aliment cuisiné maison.		
 Oui. C'est un aliment transformé mais qui contient peu de sucre, de sel ou de gras saturés.		
 Non. C'est un aliment hautement transformé.		

ANNEXE 3 - GRILLES D'ANALYSE FACULTATIVE ET BARÈME D'ANALYSE

Pour aller plus loin (facultatif): En guise de dernière étape, déterminez la couleur de poivron final en vous basant sur les couleurs de poivrons obtenues dans chacun des principes.

Grille 6 - Principes le BØN

	TOTAL Produit 1	TOTAL Produit 2
<p>Quel poivron final attribueriez-vous à votre produit ?</p> <p>Retournez voir les couleurs de poivrons que vous avez attribuées à chacun des principes Léon LE BØN poivron et discutez de la couleur de poivron finale qui correspond le mieux à votre produit.</p>		

Grille 6 Barème : Comment savoir si nos aliments répondent aux principes de Léon LE BØN Poivron ?

(Plus le produit obtient des poivrons verts, plus il répond aux principes de Léon LE BØN Poivron.)

Couleur	Légende
	Génial! L'aliment répond parfaitement aux principes LE BØN. À consommer lors de vos collations sans hésitation!
	L'aliment répond moyennement aux principes de Léon LE BØN poivron. Regardez dans quels principes le produit a obtenu des poivrons jaunes, oranges ou rouges pour voir où il peut s'améliorer.
	L'aliment ne répond presque pas aux principes de Léon LE BØN poivron. Privilégiez plutôt des aliments qui ont obtenu beaucoup de poivrons verts.
	L'aliment ne répond pas aux principes LE BØN. C'est un aliment à consommer avec modération! Recherchez des alternatives qui ont obtenu plus de poivrons verts.

ANNEXE 4 - FICHES D'ALIMENTS À ANALYSER

Catégorie Boissons

Jus de pomme biologique

Contenant	Tetra Pak (semblable au carton), paille individuelle en plastique numéro 2, papier
Format	Individuel (200 ml)
Lieu d'achat	Épicerie
Provenance	Canada
Autre mention	Produit certifié biologique par Ecocert Canada, «Jus de pomme fraîchement pressé à froid», «Goût original»
Ingrédients	Pommes, sorbate de potassium, sucre



Eau

Contenant	L'eau provient de votre robinet. À transporter dans une gourde réutilisable!
Provenance	Québec
Ingrédients	L'eau ne peut pas être certifiée biologique ou équitable. Les questions portant sur ces sujets ne sont donc pas applicables à l'eau.





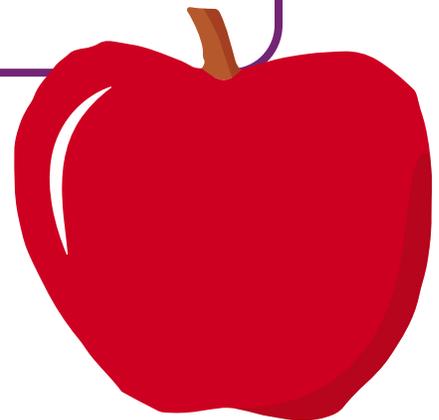
Catégorie Fruits

Salade de fruits tropicaux

Contenant	Carton (boîte), plastique 1, papier.
Format	4 x 107 ml
Lieu d'achat	Épicerie.
Provenance	Produits des États-Unis (Floride).
Autre mention	«Fruits tropicaux dans du jus de fruits».
Ingrédients	Eau, pêche, poire, cerise (contenant du colorant), ananas, raisin, sucralose, acide citrique et ascorbique, saveur naturelle.

Pomme biologique

Contenant	Aucun emballage
Lieu d'achat	Chez un.e producteur.trice près de chez moi.
Provenance	Québec
Autre mention	Certifié biologique
Ingrédients	Pomme



Catégorie Collations préparées

Légumes et houmous maison

Description	Carottes et concombres avec un trempette de houmous cuisinée maison
Contenant	Les ingrédients sont placés dans un contenant réutilisable pour être transportés.
Emballages	Ingrédients achetés en vrac.
Lieu d'achat	La majorité des ingrédients proviennent de la ferme d'un.e agriculteur.trice du Québec.
Provenance	Québec
Autre mention	Ingrédients certifiés biologique.
Ingrédients légumes	Carottes et concombres.
Ingrédients houmous	Pois chiches, eau, jus de citron, sel, épices.



Craquelins et trempette à saveur de fromage

Contenant	Carton (boîte), Plastique numéro 1 (emballage individuel)
Format	87 g (1 portion).
Lieu d'achat	Épicerie
Provenance	Produit des États-Unis
Autre mention	«Trempette fait de fromage véritable»
Ingrédients tartinade	Substances lactières modifiées, cheddar, maltodextrine de maïs, phosphate de sodium, sel, alginate de sodium, acide lactique, acide sorbique, colorant
INGRÉDIENTS CRAQUELINS	Farine de blé enrichie, huile de soja et huile végétale hydrogénée, sucre, glucose-fructose, substances lactières modifiées, sel, bicarbonate de sodium, phosphate de calcium, hydrogénocarbonate d'ammonium, lécithine de soja, arôme naturel, colorant



Catégorie Desserts

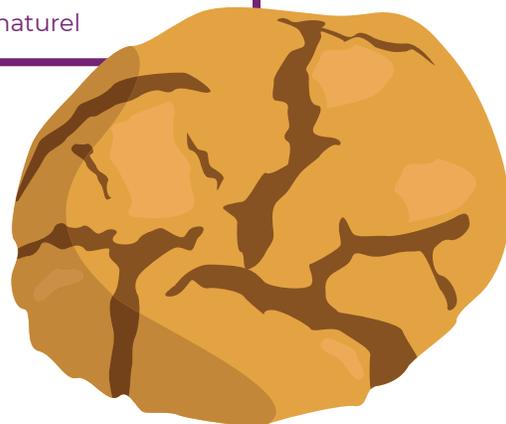
Muffin maison

Description	Muffins cuisinés à la maison
Contenant	Boîtes réutilisables
Lieu d'achat	Épicerie
Provenance	Les bananes et la farine proviennent de l'Équateur, la farine de la France et le sucre du Paraguay
Autre mention	La majorité des ingrédients (la farine, les bananes et le sucre) sont certifiés équitables et biologiques
Ingrédients	Farine de blé entier (équitable et biologique), bananes (équitables et biologique), sucre (équitable), œuf (biologique), beurre (biologique), poudre à pâte, bicarbonate de soude, sel



Biscuits à la mélasse

Contenant	Carton (boîte), emballage métallique (emballage individuel)
Format	45 g (1 portion)
Lieu d'achat	Épicerie
Provenance	Produit du Canada
Autre mention	« Sans colorant, ni arômes artificiels », « Fait avec de la vraie mélasse »
Ingrédients tartinade	Farine de blé, sucre, mélasse, œuf entier liquide, huile de canola, huile de palme modifiée, sel, petit-lait en poudre, sorbitol, bicarbonate de soude, glycérine végétale, lécithine de soya, arôme naturel

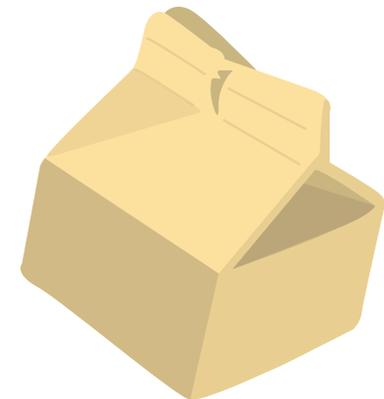
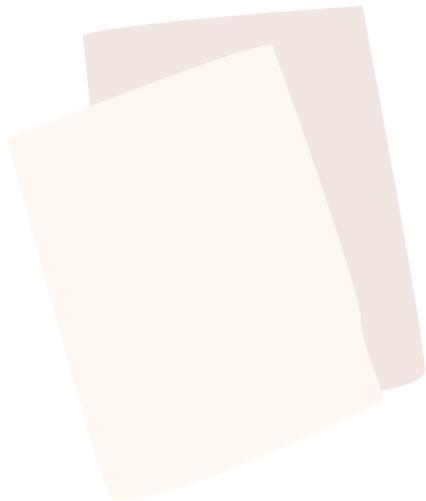


ANNEXE 5 - QUOI RECYCLER ?

Voici une liste de différents éléments qui peuvent se retrouver dans le bac de récupération. À vous de recycler !

PAPIER ET CARTON

- Journaux, circulaires, catalogues, revues, magazines, etc.
- Feuilles de papier, enveloppes et factures
- Boîtes de céréales, d'aliments surgelés, de savon à lessive, de chaussures, tubes et rouleaux de cartons, etc.
- Sacs de papier
- Cartons de lait et de jus et contenants aseptiques (ex. : Tetra Pak)
- Cartons d'œufs



PLASTIQUE

Plastique rigide

- Bouteille d'eau, de jus, de boisson, d'huile, de vinaigre, etc.
- Bouteilles de savon à lessive et d'eau de javel, contenants de produits de beauté, d'hygiène personnelle et d'entretien ménager
- Pots de crème glacée, de margarine, de yogourt
- Contenants et emballages de produits alimentaires (exemple : beurre d'arachide)
- Emballages transparents pour petits appareils électroniques
- Contenants d'œufs transparents
- Contenants pour plats « prêts à manger » (sauf ceux en plastique numéro 6)
- Contenants de produits de beauté, de santé et d'entretien ménager

Plastique souple (sans numéro)

- Sacs d'emplettes
- Sacs à pain, à pâtisserie ou de produits alimentaires (propres et sans gras)
- Pellicule d'emballage des boîtes de jus en carton emballés individuellement, etc.



VERRE

- Bouteilles de jus, d'eau gazéifiée, d'huile, de vinaigre, etc.
- Pots pour aliments et produits (pot de cornichons, de salsa, de sauce, etc.)



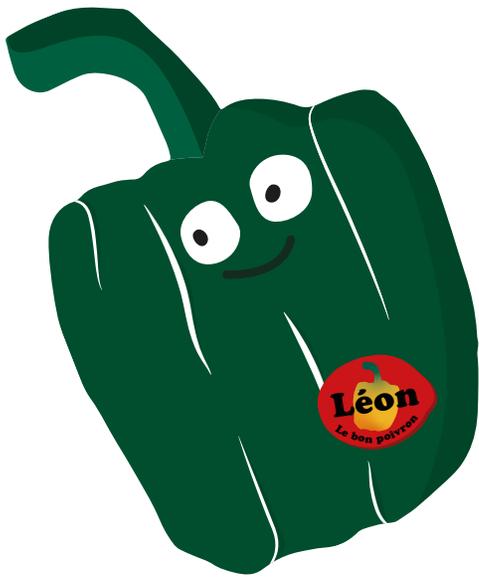
MÉTAL

- Boîtes de conserve
- Couvercles et bouchons
- Canettes et contenants d'aluminium sans la mention « Consignée Québec »
- Assiettes, contenants et papier d'aluminium (même souillés)



PRÉCISIONS

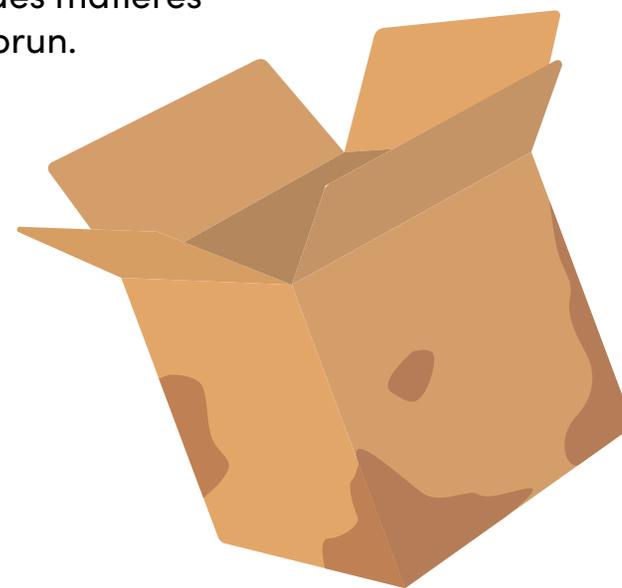
- Presque tous les contenants et les emballages de plastique peuvent aller au recyclage. Ils sont généralement identifiés d'un numéro pour aider à bien en disposer. Tous les plastiques identifiés des numéros 1, 2, 3, 4, 5 et 7 sont recyclables. Il faut donc rester attentif au plastique numéro 6, qui lui, ne se recycle généralement pas partout Québec.
- Un contenant en verre ou en métal (aluminium) portant la mention « Consignée Québec » doit être retourné chez un détaillant (dépanneur ou épicerie) pour être recyclé à 100 %.



CE QUI NE SE RECYCLE PAS

- Le plastique numéro 6 (pas partout au Québec), le carton ciré, les emballages métalliques de barres tendres, les autocollants, le papier peint, le papier photographique, les couches et les objets constitués de différentes matières comme les cartables.
- Pour éviter de contaminer les autres matières, il est important de ne pas mettre dans le bac de recyclage le papier/carton qui est imbibé de gras. Toutefois, si vous avez accès à une collecte des matières organiques, vous pouvez le déposer dans votre bac brun.

Source: Recyc-Québec, 2020.



ANNEXE 6 - TABLEAU DES DISTANCES

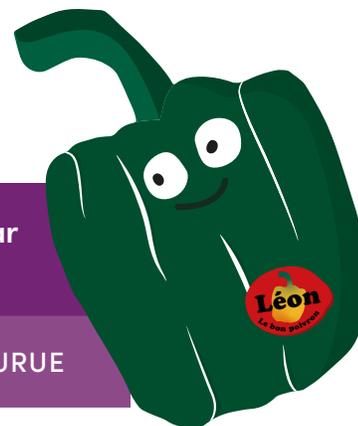


Tableau 1 - Distance moyenne parcourue par les aliments, selon leur provenance

ORIGINE	DISTANCE PARCOURUE
Canada, Ontario	541 km
Canada (autres)	695 km
Équateur	5 099 km
États-Unis	3 053 km
France	5 502 km
Mexique	4 692 km
Paraguay	8 028 km
Suisse	5 936 km

ANNEXE 7 - GRILLE DE CORRECTION

COLLATIONS		BOISSONS	
		Jus de pomme bio	Eau
L O C A L	Combien de kilomètres votre produit a-t-il parcourus?		
	 C'est un produit du Québec ou il a parcouru moins de 150 km	Produit du Canada (entre 150 km et 1000 km).	Produit du Québec.
	 Entre 150 km et 999 km		
	 Plus de 1 000 km		
Total Local			
É Q U I T A B L E	Le.la producteur.trice a-t-il.elle été payé.e de façon équitable?		
	 Oui. Produit importé certifié équitable OU produit local vendu directement par le.la producteur.trice.	Peut-être pas. Produit du Canada avec de nombreux intermédiaires.	Non applicable
	 Peut-être pas. Produit du Canada avec de nombreux intermédiaires.		
	 Probablement pas. Produit importé avec de nombreux intermédiaires.		
Total Équitable			Non applicable
B I O L O G I Q U E	La production respecte-t-elle l'environnement?		
	 Oui. Produit certifié biologique.	Oui, produit certifié biologique.	Non applicable
	 On ne le sait pas. Aucune donnée n'est disponible.		
Total Biologique			Non applicable

Ø

D
É
C
H
E
T

Le produit est-il:

-  Sans emballage ?
-  Un peu emballé (produit fait maison) ?
-  Suremballé ?

Suremballé:
portion individuelle avec
du plastique.

Sans emballage

L'emballage est-il réutilisable ou recyclable ?

-  Oui, il est même réutilisable
-  Oui, il est recyclable.
-  Non.

Oui, recyclable: Tetra
Pak, paille individuelle en
plastique numéro 2, papier.

Non applicable

Total Ø Déchets



N
U
T
R
I
T
I
F

Le produit est-il nutritif ?

-  Oui. C'est un aliment frais ou de base, ou c'est un aliment cuisiné maison
-  Oui. C'est un aliment transformé mais qui contient peu de sucre, de sel ou de gras saturés.
-  Non, c'est un aliment hautement transformé.

Non. C'est un aliment
hautement transformé.

Oui, c'est un aliment de
base.

Total Nutritif



GRAND TOTAL



Vos produits respectent-ils les principes LE BØN? Justifiez.

- **Jus de pomme bio**  : Ce produit respecte moyennement les principes LE BØN: il est biologique mais il est suremballé et il contient beaucoup de sucre ainsi qu'un produit de conservation. Privilégiez l'eau pour vous désaltérer. Pour une collation nutritive, pourquoi ne pas manger une pomme bio d'ici ou réaliser une compote maison ?
- **Eau**  : La boisson la plus désaltérante et la plus écoresponsable est sans aucun doute l'eau qui provient de notre robinet. C'est la boisson à privilégier en tout temps.

COLLATIONS

FRUITS

Salade de fruits tropicaux

Pomme bio

L
O
C
A
L

Combien de kilomètres votre produit a-t-il parcourus ?



C'est un produit du Québec ou il a parcouru moins de 150 km



Entre 150 km et 999 km



Plus de 1 000 km

Produit des États-Unis (plus de 1000 km)

Produit du Québec.

Total Local



É
Q
U
I
T
A
B
L
E

Le.la producteur.trice a-t-il.elle été payé.e de façon équitable ?



Oui. Produit importé certifié équitable OU produit local vendu directement par le.la producteur.trice.



Peut-être pas. Produit du Canada avec de nombreux intermédiaires.



Probablement pas. Produit importé avec de nombreux intermédiaires.

Probablement pas. Produit importé avec de nombreux intermédiaires.

Oui, produit local vendu directement par le producteur.

Total Équitable



B
I
O
L
O
G
I
Q
U
E

La production respecte-t-elle l'environnement ?



Oui. Produit certifié biologique.



On ne le sait pas. Aucune donnée n'est disponible.

On ne le sait pas. Aucune donnée n'est disponible.

Oui, produit certifié biologique.

Total Biologique



Ø

Le produit est-il:



Sans emballage?



Un peu emballé (produit fait maison)?



Suremballé?

Suremballé: portion individuelle en plastique.

Sans emballage.

D
É
C
H
E
T

L'emballage est-il réutilisable ou recyclable?



Oui, il est même réutilisable



Oui, il est recyclable.



Non.

Oui, recyclable: carton, plastique 1, papier.

Total Ø Déchets



N
U
T
R
I
T
I
F

Le produit est-il nutritif?



Oui. C'est un aliment frais ou de base, ou c'est un aliment cuisiné maison



Oui. C'est un aliment transformé mais qui contient peu de sucre, de sel ou de gras saturés.



Non, c'est un aliment hautement transformé.

Non, c'est un aliment hautement transformé.

Oui, c'est un aliment frais ou de base.

Total Nutritif



GRAND TOTAL



Vos produits respectent-ils les principes LE BØN? Justifiez.

- **Pomme bio**  : La pomme, une collation nutritive, zéro déchet, biologique, et qui encourage les producteurs de chez nous s'est vue attribuer un poivron vert pour chaque principe de Léon LE BØN poivron. C'est une collation à privilégier dans votre boîte à lunch. Et en bonus, il est possible de trouver des pommes bio et locales toute l'année au Québec
- **Salade de fruits tropicaux**  : Ce produit ne respecte pas les principes de Léon LE BØN poivron. Recherchez des alternatives équitables, sans emballage et biologiques qui sont plus nutritives. Par exemple, choisissez plutôt des fruits biologiques et locaux, comme des fraises ou des morceaux de melons, pour vos collations.

COLLATIONS PRÉPARÉES

COLLATIONS

Légumes et houmous maison

Craquelins et trempette à saveur de fromage

L
O
C
A
L

Combien de kilomètres votre produit a-t-il parcourus?



C'est un produit du Québec ou il a parcouru moins de 150 km



Entre 150 km et 999 km



Plus de 1 000 km

Produits du Québec.

Produit des États-Unis (plus de 1000 km).

Total Local



É
Q
U
I
T
A
B
L
E

Le.la producteur.trice a-t-il.elle été rémunéré.e à sa juste valeur?



Oui. Produit importé certifié équitable OU produit local vendu directement par le.la producteur.trice.



Peut-être pas. Produit du Canada avec de nombreux intermédiaires.



Probablement pas. Produit importé avec de nombreux intermédiaires.

Produit local vendu directement par le producteur.

Probablement pas. Produit importé avec de nombreux intermédiaires.

Total Équitable



B
I
O
L
O
G
I
Q
U
E

La production respecte-t-elle l'environnement?



Oui. Produit certifié biologique.



On ne le sait pas. Aucune donnée n'est disponible.

Oui. Produit certifié biologique.

On ne le sait pas. Aucune donnée n'est disponible.

Total Biologique



Ø D É C H E T	Le produit est-il:		
	 Sans emballage?	Sans emballage (aliments achetés en vrac) (5 points)	Suremballé: portion individuelle avec du plastique. (0 point)
	 Un peu emballé (produit fait maison)?		
	 Suremballé?		
L'emballage est-il réutilisable ou recyclable?*			
 Oui, il est même réutilisable		Oui, recyclable: carton, plastique numéro 1.	
 Oui, il est recyclable.			
 Non.			
Total Ø Déchets			

N U T R I T I F	Le produit est-il nutritif?		
	 Oui. C'est un aliment frais ou de base, ou c'est un aliment cuisiné maison	Oui, c'est un aliment cuisiné maison.	Non, c'est un aliment hautement transformé.
	 Oui. C'est un aliment transformé mais qui contient peu de sucre, de sel ou de gras saturés.		
	 Non, c'est un aliment hautement transformé.		

Total Nutritif		
GRAND TOTAL		

Vos produits respectent-ils les principes LE BØN ? Justifiez.

- **Légumes et houmous**  : Les légumes accompagnés d'un houmous fait maison sont une autre excellente collation nutritive et zéro déchet, surtout lorsque les ingrédients utilisés sont locaux et biologiques!
- **Craquelins et trempette à saveur de fromage**  : Cette collation est à consommer avec modération car elle ne respecte pas les principes LE BØN. C'est un produit qui vient de loin, qui n'est pas issu de l'agriculture biologique, qui est suremballé et peu nutritif. Choisissez plutôt des trempettes moins transformées ou faites-les maison!

COLLATIONS

DESSERTS

Muffin maison

Biscuit à la mélasse

L
O
C
A
L

Combien de kilomètres votre produit a-t-il parcourus?



C'est un produit du Québec ou il a parcouru moins de 150 km



Entre 150 km et 999 km



Plus de 1 000 km

Sucre (Paraguay), banane (Équateur), farine (France): plus de 1000 km pour les trois provenances.

Produits du Canada (entre 150 km et 999 km).

Total Local



É
Q
U
I
T
A
B
L
E

Le.la producteur.trice a-t-il.elle été rémunéré.e à sa juste valeur?



Oui. Produit importé certifié équitable OU produit local vendu directement par le.la producteur.trice.



Peut-être pas. Produit du Canada avec de nombreux intermédiaires.



Probablement pas. Produit importé avec de nombreux intermédiaires.

Oui. Produits importés certifiés équitable

Peut-être pas. Produit du Canada avec de nombreux intermédiaires.

Total Équitable



B
I
O
L
O
G
I
Q
U
E

La production respecte-t-elle l'environnement?



Oui. Produit certifié biologique.



On ne le sait pas. Aucune donnée n'est disponible.

Oui. La majorité des ingrédients sont certifiés biologiques.

On ne le sait pas. Aucune donnée n'est disponible.

Total Biologique



Ø D É C H E T	Le produit est-il:		
	 Sans emballage ?	Un peu d'emballage (pour les ingrédients du muffin)	Suremballé: portions individuelles avec du plastique.
	 Un peu emballé (produit fait maison) ?		
	 Suremballé ?		
L'emballage est-il réutilisable ou recyclable?*			
 Oui, il est même réutilisable	Oui. Réutilisable.	Non: emballage métallique.	
 Oui, il est recyclable.			
 Non.			
Total Ø Déchets			

N U T R I T I F	Le produit est-il nutritif?		
	 Oui. C'est un aliment frais ou de base, ou c'est un aliment cuisiné maison	Oui, c'est un aliment cuisiné maison	Non, c'est un aliment hautement transformé.
	 Oui. C'est un aliment transformé mais qui contient peu de sucre, de sel ou de gras saturés.		
	 Non, c'est un aliment hautement transformé.		
Total Nutritif			
GRAND TOTAL			

Vos produits respectent-ils les principes LE BØN ? Justifiez.

- **Muffin maison**  : Ce produit respecte moyennement les principes LE BØN, car les ingrédients ont beaucoup voyagé. Pourquoi ne pas choisir des ingrédients locaux pour votre prochaine recette ? Par exemple, des muffins aux zucchinis avec une farine de grains entiers, locale et biologique et du sirop d'érable pour remplacer le sucre blanc !
- **Biscuit à la mélasse**  : Ce produit ne respecte pas les principes LE BØN. Recherchez des alternatives équitables, sans emballage et biologiques qui sont plus nutritives. Par exemple, essayez de cuisiner vous-même vos prochains biscuits avec des ingrédients plus nutritifs, ou bien optez pour des fruits et un yogourt pour avoir des desserts plus sains et écoresponsables. Rappelez-vous, un dessert peut bien compléter le repas et y ajouter une valeur nutritive.

BIBLIOGRAPHIE

- 1 S'WELL. [Image en ligne] Unsplash. https://unsplash.com/photos/mP8HvwFA_dw
- 2 MINISTÈRE DE L'ÉDUCATION ET DE L'ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR. [Chapitre 5 Domaine des langues](#), [En ligne], 2006. (Consulté le 02 septembre 2020).

MINISTÈRE DE L'ÉDUCATION ET DE L'ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR. [Progression des apprentissages au primaire Français, langue d'enseignement](#), [En ligne], 2009. (Consulté le 02 septembre 2020).
- 3 MINISTÈRE DE L'ÉDUCATION ET DE L'ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR. [Chapitre 6 Domaine de la mathématique, de la science et de la technologie](#), [En ligne], 2006. (Consulté le 02 septembre 2020).

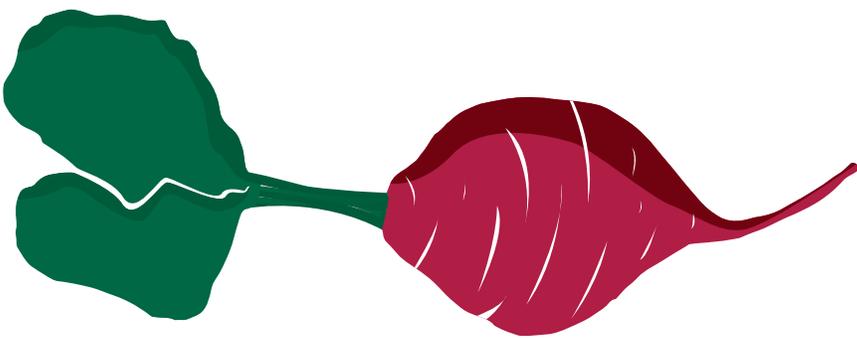
MINISTÈRE DE L'ÉDUCATION ET DE L'ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR. [Progression des apprentissages Mathématique](#), [En ligne], 2009. (Consulté le 02 septembre 2020).
- 4 MINISTÈRE DE L'ÉDUCATION ET DE L'ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR. [Chapitre 6 Domaine de la mathématique, de la science et de la technologie](#), [En ligne], 2006. (Consulté le 02 septembre 2020).

MINISTÈRE DE L'ÉDUCATION ET DE L'ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR. [Progression des apprentissages Science et technologie](#), [En ligne], 2009. (Consulté le 02 septembre 2020).
- 5 MINISTÈRE DE L'ÉDUCATION ET DE L'ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR. [Chapitre 7 Domaine de l'Univers Social](#), [En ligne], 2006. (Consulté le 02 septembre 2020).

MINISTÈRE DE L'ÉDUCATION ET DE L'ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR. [Progression des apprentissages Géographie, histoire et éducation à la citoyenneté](#), [En ligne], 2009. (Consulté le 02 septembre 2020).
- 6 GOUVERNEMENT DU CANADA, «[Guide alimentaire canadien](#)» dans Aliments et Nutrition, [En ligne], le 17 mars 2020. (Consulté le 02 septembre 2020).
- 7 DIRECTION RÉGIONALE DE SANTÉ PUBLIQUE DE MONTRÉAL. «[Portrait des jeunes montréalais de 6ième année: résultats de l'enquête TOPO 2017](#)» dans Nouvelle [En ligne], le 05 septembre 2018. (Consulté le 02 septembre 2020).
- 8 INSTITUT DE LA STATISTIQUE DU QUÉBEC. «[Enquête sur la santé dans les collectivités canadiennes](#)» dans Liste des enquêtes en cours, [En ligne], 2020. (Consulté le 02 septembre 2020).
- 9 LES BANQUES ALIMENTAIRES DU QUÉBEC. BILAN-FAIM Québec 2019, [En ligne], 2020, 32 p.
- 10 MAPAQ. [Agriculture biologique](#), [En ligne], 2019. (Consulté le 30 octobre 2020).
- 11 MAPAQ. [Source d'information sur les organismes génétiquement modifiés. Informations générales](#), [En ligne], 2019. (Consulté le 05 octobre 2020).
- 12 CHU SAINTE-JUSTINE. [Comprendre les gènes](#), [En ligne], le 8 avril 2019. (Consulté le 05 octobre 2020).
- 13 NOS PETITS MANGEURS. [Quelle place pour les aliments transformés?](#), [En ligne], 2020. (Consulté le 06 novembre 2020).
- 14 Tel que défini par le Guide alimentaire canadien: GOUVERNEMENT DU CANADA, «[Guide alimentaire canadien](#)» dans Aliments et Nutrition, [En ligne], le 17 mars 2020. (Consulté le 02 septembre 2020).



Un voyage dans le temps



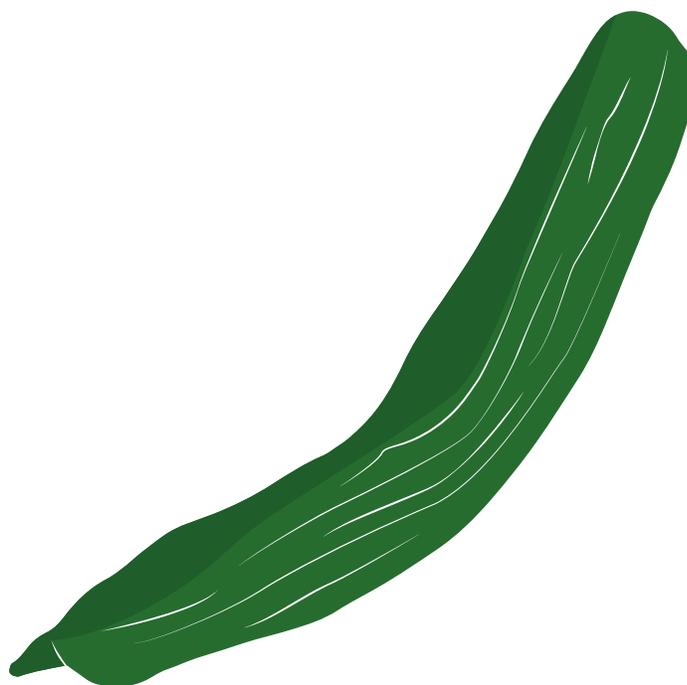
Cette activité d'enquête invite les jeunes à comparer les systèmes alimentaires d'hier et d'aujourd'hui et à identifier les principales différences sur le plan social, environnemental et économique.





INTRODUCTION

À une certaine époque, les oranges étaient de véritables cadeaux pour les enfants à Noël. Pourquoi celles-ci étaient-elles si précieuses et pourquoi ne le sont-elles plus maintenant ? Afin de mieux comprendre le fonctionnement et l'évolution de notre système agroalimentaire, les élèves réaliseront une enquête auprès d'une personne âgée.





PROGRESSION DES APPRENTISSAGES

Cette activité favorise le développement de plusieurs compétences et de savoirs dans des disciplines variées chez les élèves du 1^{er} cycle du primaire

LES DISCIPLINES



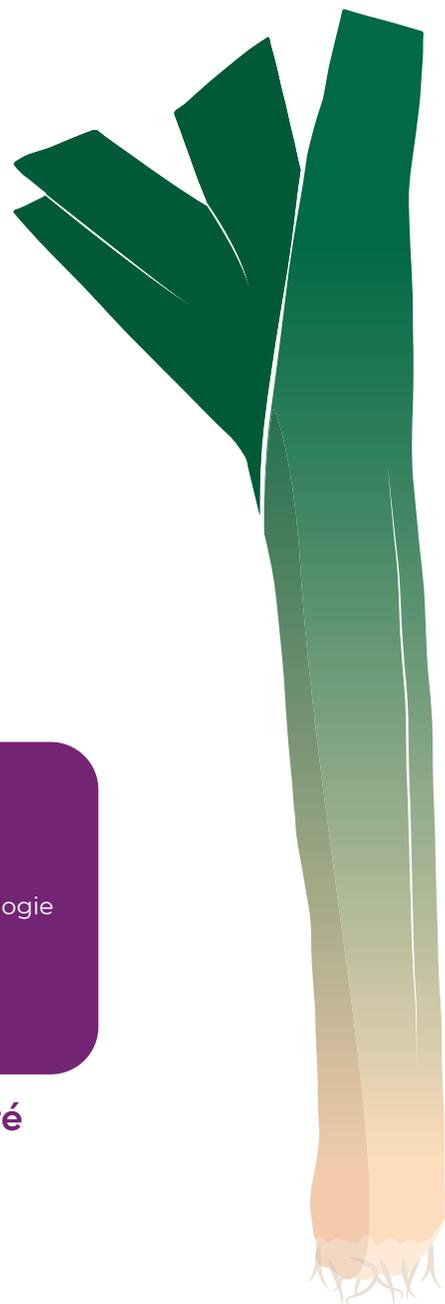
Français²

Compétences :

- Lire des textes variés
- Écrire des textes variés
- Communiquer oralement

Savoirs visés

- Stratégies de lecture
 - F. Stratégies de reconnaissance et d'identification des mots d'un texte
 - G. Stratégies de gestion de la compréhension
- Stratégies d'écriture
 - A. Stratégie de planification
 - C. Stratégie de révision
 - E. Stratégie d'évaluation de sa démarche/
- Stratégies de communication orale
 - B. Stratégie d'exploration
 - C. Stratégie de partage
 - D. Stratégie d'écoute
 - E. Stratégie d'évaluation



Science et technologies³

Compétences :

- Mettre à profit les outils, objets et procédés de la science et de la technologie

Savoirs visés

- L'univers vivant
 - D. Systèmes et interaction



Géographie, histoire et éducation à la citoyenneté (programme d'étude d'univers social)⁴

Compétences

- Lire l'organisation d'une société sur son territoire
- Interpréter le changement dans une société et sur son territoire

Savoirs visés

- Organisation d'une société sur son territoire
 - G. La société québécoise vers 1980
- Le changement dans une société et sur son territoire
 - F. La société québécoise entre 1905 et 1980
- Démarche de recherche et de traitement de l'information en géographie et en histoire
 1. Prendre connaissance d'un problème
 2. S'interroger, se questionner
 3. Planifier une recherche
 4. Cueillir et traiter l'information

DÉROULEMENT

Préparation

À afficher ou à consulter avec les élèves :

- Lexique sur les étapes de la chaîne de production alimentaire (**Annexe 1**)
- Schéma du système alimentaire (**Annexe 2**)

À remettre aux élèves/enfants :

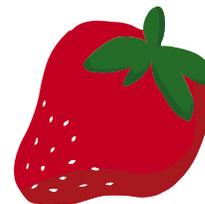
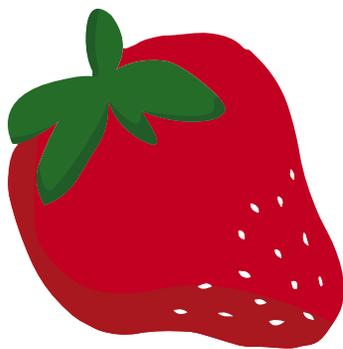
Fiche entrevue (**Annexe 3**)

Mise en situation et activation des connaissances antérieures

Reprenez avec les enfants l'exemple des oranges que l'on offrait à Noël. Interrogez-les :

- Pourquoi est-ce que l'on offrait des oranges à Noël ?
- Est-ce difficile de trouver des oranges aujourd'hui ? Peux-tu expliquer pourquoi ?

Utilisez ce fait divers historique pour introduire quelques notions relatives au système agroalimentaire : la provenance de la nourriture, le transport des aliments, la chaîne de production (qui cultive nos aliments ? qui les transporte ? qui nous les vend ?). Pour l'illustrer, vous pouvez afficher un schéma du système alimentaire (**Annexe 2**). Vous pouvez également vous aider du lexique (**Annexe 1**).



Réalisation

1. Distribuez aux élèves la fiche d'entrevue (**Annexe 3**). Expliquez-leur qu'ils devront réaliser, en devoir, une enquête auprès d'une personne âgée (grands-parents, voisin.e, membre de la famille etc.) de leur entourage afin de découvrir l'évolution de l'alimentation à travers le temps. Lisez en groupe la fiche et assurez-vous que toutes les questions sont bien comprises. Il est possible d'ajouter des questions si des élèves font de nouvelles propositions ! Accordez-leur suffisamment de temps afin de réaliser l'entrevue.
2. De retour en classe, les élèves discutent de leurs résultats et de leurs réflexions. Interrogez-les suite à leur travail :
 - a. Que mangeaient les personnes âgées à ton âge ?
 - b. À qui achetaient-ils leurs aliments ? Où étaient-ils cultivés et vendus ?
 - c. Qui les préparait et les cuisinait ?
 - d. Les aliments mangés changeaient-ils au fil des saisons ?
 - e. Leur alimentation changeait-elle selon le lieu où ils habitaient ? De quelle façon ?
 - f. Les aliments consommés étaient-ils emballés ou suremballés ?
 - g. Qu'as-tu remarqué au sujet du gaspillage ?
3. Identifiez ensemble les principales différences et similitudes intergénérationnelles dans le système alimentaire. Vous pouvez utiliser le tableau disponible en annexe 4 et regrouper les idées des élèves. Ce remue-méninge peut permettre d'aborder les mutations du système alimentaire après la Seconde Guerre mondiale, et notamment l'industrialisation de l'agriculture (aidez-vous de la fiche informative en **Annexe 5**).

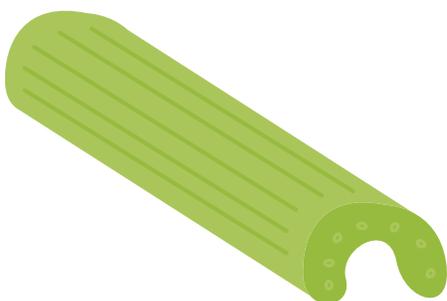
Intégration

Discussion

- Quels sont les avantages et les désavantages de la façon dont s'alimentaient les personnes âgées ?
- Est-ce plus facile aujourd'hui de se procurer de la nourriture ?
- Est-ce que la façon dont on s'alimente aujourd'hui a plus d'impact sur l'environnement qu'avant ? Pourquoi ?

Réinvestissement :

- Invitez une personne âgée à venir discuter en classe de son alimentation pendant sa jeunesse. En amont de la rencontre, préparez des questions avec les élèves.
- Projetez la vidéo [L'évolution de notre alimentation](#) (L'Esprit sorcier, 2016).
- Demandez aux jeunes de créer une murale illustrant l'évolution du système alimentaire. Ils peuvent s'inspirer des entrevues réalisées avec les personnes âgées, de vidéos et de magazines pour créer des dessins et trouver des images de ce que les gens mangeaient, de la façon dont les aliments étaient distribués, etc.
- Recherchez des photos de votre région (quartier, ville ou village) d'hier et d'aujourd'hui et comparez-les. Quels changements sont observables (milieu agricole devenu urbain par exemple) ? Quels impacts ces changements ont-ils eu sur l'agriculture et l'alimentation des gens de la région ?



CONCLUSION

À travers une expérience personnelle, cette activité permet aux jeunes de se familiariser avec le système agroalimentaire et son évolution tout en les introduisant aux enjeux de sécurité alimentaire, d'agriculture durable et d'aménagement urbain.

Le saviez-vous ?

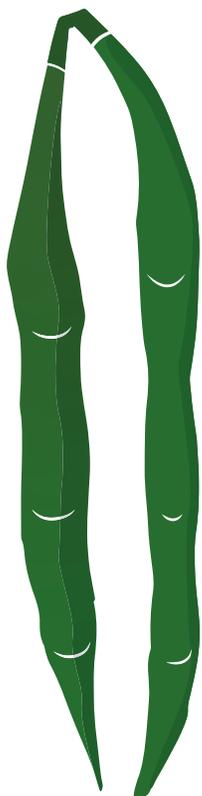
Les ressources alimentaires planétaires dépendent d'environ 150 espèces végétales. L'alimentation des trois quarts de la population mondiale repose sur 12 d'entre elles, et notamment sur trois « méga-cultures » : le riz, le blé et le maïs.⁶

Nous avons perdu une grande variété de plantes avec l'industrialisation du système agroalimentaire, car les fruits et légumes qui étaient offerts ne correspondaient plus aux attentes de ce nouveau système de consommation.⁷

Au regard des changements et des défis environnementaux qui nous attendent, revenir aux semences ancestrales et aux cultures disparues est un élément essentiel pour assurer la résilience de notre agriculture et de nos sociétés. Dans cette perspective, il existe par exemple une Réserve mondiale de semences à Svalbard en Norvège destinée à conserver des graines de toute la planète pour préserver la diversité génétique et sauver la culture vivrière de l'extinction.⁸



ANNEXE 1 - LEXIQUE DES ÉTAPES DE LA CHAÎNE DE PRODUCTION ALIMENTAIRE



Production

Les aliments sont cultivés et entreposés.

Ferme

Lieu de production où sont cultivés et entreposés les aliments. La ferme peut être spécialisée dans un domaine particulier (la culture de pommes de terre par exemple) ou avoir une activité diversifiée (le maraîchage par exemple, c'est-à-dire la culture de divers fruits et légumes).

Transformation

Lorsque l'on modifie un produit pour en faire un autre (exemple : fabriquer du fromage à base de lait de chèvre).

Aliment transformé

Produit fait à partir d'un ou de plusieurs aliments frais de base (ex : carotte, pois chiche, lait, pommes, etc.) qui a été modifié par l'industrie alimentaire et a subi des transformations dans le but d'améliorer sa conservation ou d'en faciliter la préparation (ex : les fruits séchés, les légumes surgelés, les légumineuses en conserve, le fromage, etc.)⁹

Aliment hautement transformé¹⁰

C'est une sous-catégorie des aliments transformés. Les aliments hautement transformés regroupent les boissons et les aliments transformés ou préparés auxquels on ajoute une grande quantité de sodium, de sucre et/ou de gras saturé pour la conservation, le goût ou la texture. Ils sont composés d'aliments que l'on ne retrouve pas dans notre garde-manger (additifs, agents de conservation...). L'apparence et la saveur de ces aliments sont très attrayantes, mais ils ne sont peu ou pas nutritifs. Ils sont souvent promus par des stratégies marketing intensives. Exemple : chocolat, friandises, boissons sucrées, saucisses, charcuteries, repas congelés achetés en épicerie, etc.

Emballage

Contenant (un sac, une boîte, une caisse, un flacon, etc.) permettant de conserver un produit, le stocker, ou encore le transporter en toute sécurité.

Suremballage

Lorsqu'un produit est vendu dans de nombreux emballages qui ne sont pas nécessaires comme les emballages individuels ou du double emballage. Le suremballage est une pratique non durable. Ex : une boîte de biscuits où tous les biscuits sont emballés dans des sachets en plastique individuels.

Transport

Les aliments sont transportés et distribués auprès des supermarchés, des épiceries et des marchés. Selon leur lieu de production, les aliments peuvent faire un trajet plus ou moins long et utiliser des moyens de transport différents: camion, train, avion ou bateau. Il arrive souvent qu'un produit nécessite plusieurs moyens de transport avant d'arriver sur les tablettes de l'épicerie.

Aliment importé

Un produit qui a été créé dans un autre pays et qui est transporté jusqu'ici.

Provenance

Endroit d'où vient un produit ou un aliment.

Distribution

Les aliments sont acheminés dans différents lieux de vente pour les clients.es.

Intermédiaires

Personnes qui se retrouvent entre le/la producteur.trice et les clients.es dans la chaîne de production. Les intermédiaires vont transformer, transporter et distribuer le produit (ex: grossiste, épicerie, etc.).

Supermarché

Magasin d'alimentation de grande surface, qui propose des produits achetés fréquemment et à un prix relativement bas. Ces produits peuvent être importés ou provenir d'une ferme locale.

Épicerie

Lieu d'achat de produits alimentaires généralement plus petit qu'un supermarché (on parle souvent d'une «épicerie de quartier»). Les produits peuvent être importés ou provenir d'une ferme locale.

Marché

Lieu où les productrices et les producteurs vendent leurs produits directement aux clients.es. Dans ce mode de mise en marché, il n'y a pas ou très peu d'intermédiaires.

Gaspillage alimentaire

Lorsque la nourriture comestible initialement destinée à la consommation humaine est perdue ou jetée, car sa qualité est détériorée à une étape de la chaîne alimentaire. Le gaspillage existe à toutes les étapes de la chaîne alimentaire.



Consommation

Les aliments sont achetés par les clients, les restaurants, les hôtels et les institutions (comme les hôpitaux, écoles, milieux de travail) pour être cuisinés et mangés.

Alimentation saine

Une alimentation saine est composée d'une variété d'aliments qui incluent des fruits et légumes, des aliments à grains entiers (ex. : orge, avoine, pain à grains entiers) et des aliments protéinés, de préférence d'origine végétale (ex. : légumineuses, tofu, oeufs, volaille). Les aliments de base, peu ou pas transformés (ex. : une pomme) sont également privilégiés.

Matières résiduelles

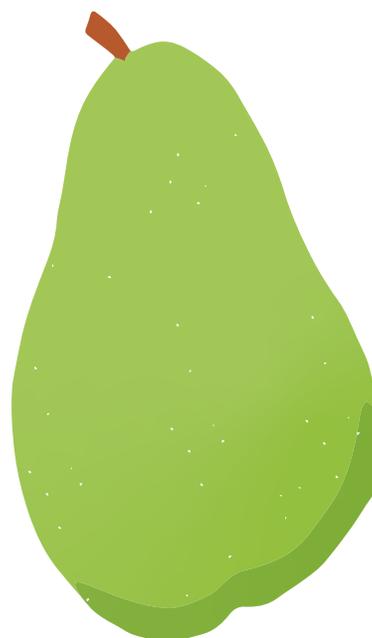
Cuisiner les aliments génère des déchets. Il y a les parties des fruits et légumes qui ne sont pas comestibles, des restes de table, mais aussi les emballages des aliments. Ce sont les matières résiduelles.

Compostage

Récupération et transformation des déchets organiques (résidus d'origine végétale et animale pouvant être dégradés par des micro-organismes) pour en faire un composant appelé compost. Le compost est très utile pour enrichir la terre et aider les fruits et légumes à grandir. Il peut ainsi être utilisé par la ferme pour faire pousser de nouveaux légumes : alors, la chaîne alimentaire est circulaire !

Recyclage

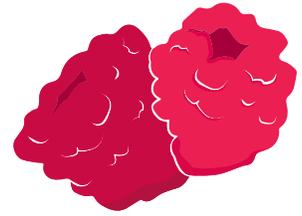
les emballages qui sont recyclés sont transformés pour avoir une seconde vie. Par exemple, le papier qui est recyclé est transformé pour faire du nouveau papier.



ANNEXE 2 - SCHÉMA DU SYSTÈME ALIMENTAIRE



ANNEXE 3 - FICHE D'ENTREVUE



Ton nom : _____

Ton âge : _____

Nom de l'aîné(e) : _____

Sa date de naissance : _____

En quelle année avait-il ou avait-elle ton âge ? _____

Quel est le lien entre la personne âgée et toi (grands-parents, ami(e) de la famille, voisin(e), autre) ? _____

Dans quelle région ou quel pays habitait la personne âgée ?

Autres informations sur l'aîné(e) :

Quel était le travail de ses parents ? _____

Où vivait la personne âgée (à la ville, dans un village, sur une ferme, autre) ?

1. Quand vous étiez jeune, que mangiez-vous ?

	Moi	Écrire le nom de la personne : _____
Déjeuner		
Dîner		
Souper		
Collation		

2. Le dimanche et les jours de fête, le menu était-il différent?

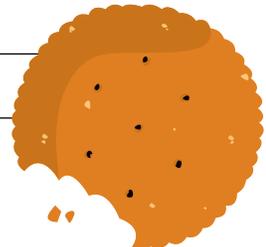
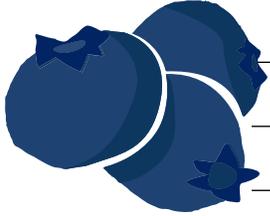
3. Mangiez-vous la même chose au printemps, en été, en hiver et en automne?

4. Qui cuisinait?

5. Où achetiez-vous votre nourriture? Y avait-il des supermarchés? Comment étaient-ils (petits, grands, ouverts tous les jours, etc.)?

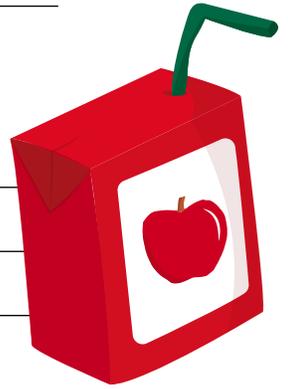
6. Votre famille avait-elle un jardin? Si oui, que cultivait-elle? Si non, qui faisait pousser vos aliments (des voisins, des fermiers québécois, des gens d'autres pays)?

7. Que faisiez-vous des restes de table?



8. La nourriture était-elle emballée? Comment la conservait-on?

9. Apportiez-vous un lunch à l'école?
Si oui, comment était-il emballé?



10. Est-ce que tout le monde mangeait à sa faim?
Y avait-il des périodes de l'année plus difficiles que d'autres?

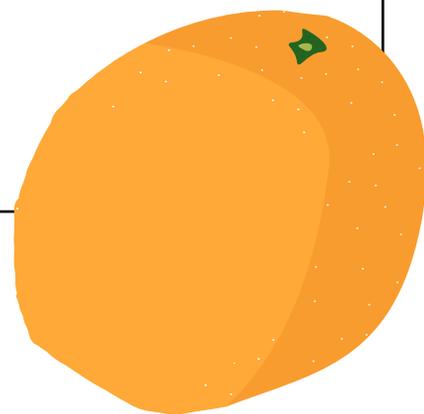
11. Quand vous étiez jeune, mangiez-vous des bonbons?
Des chocolats? Buviez-vous des boissons gazeuses? Souvent?
Pourquoi?

12. Que pensez-vous de l'alimentation des jeunes aujourd'hui?

14. Auriez-vous préféré être un enfant aujourd'hui? Pourquoi?

ANNEXE 4 - TABLEAU DES RESSEMBLANCES ET DES DIFFÉRENCES ENTRE LE SYSTÈME ALIMENTAIRE D'HIER ET D'AUJOURD'HUI

RESSEMBLANCES	DIFFÉRENCES



ANNEXE 5 - FICHE D'INFORMATION : L'INDUSTRIALISATION DE L'AGRICULTURE (LA « RÉVOLUTION VERTE¹¹ »)



Cette fiche d'information s'adresse aux enseignants.es et animateurs.trices souhaitant aborder l'industrialisation de l'agriculture et la mutation de notre système alimentaire à la suite de la Seconde Guerre mondiale.

Définition

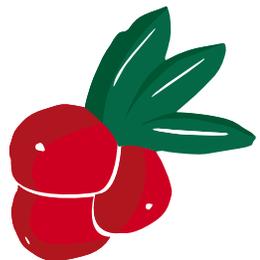
Le terme «révolution verte» fait référence à la transformation radicale du visage agricole mondial à la suite de la Seconde Guerre mondiale au cours de la période 1945-1970. Dans l'espoir d'augmenter rapidement la productivité agricole et de nourrir une population grandissante découlant de l'industrialisation et de la modernisation de plusieurs pays, l'agriculture se lie alors à la recherche scientifique et technologique. Ce changement de pratiques mène à une véritable révolution qui permet de nourrir une plus grande population avec un moindre coût. Néanmoins, malgré ce que son nom peut laisser croire, cette «révolution verte» n'a pas eu de répercussions positives sur l'environnement. Elle a misé sur le développement de l'exploitation industrielle, afin de remplacer les fermes familiales, en s'appuyant sur des méthodes telles que la monoculture, l'utilisation de variétés à haut rendement et de produits agrochimiques (pesticides, engrais), la mécanisation des pratiques et de l'irrigation, etc.

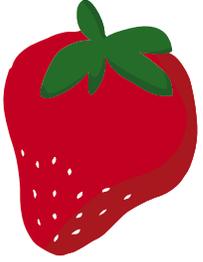
Les effets positifs de la révolution

La révolution verte permet d'augmenter la disponibilité alimentaire moyenne par personne, bien que la population mondiale ait plus que doublé en 50 ans. La motorisation des fermes permet de produire avec moins de main-d'œuvre, ce qui change l'activité économique des pays dits "industrialisés" vers le secteur tertiaire et l'industrie. Cette transformation s'accompagne aussi d'un exode rural important. La production animale s'accélère et la consommation de la viande devient de plus en plus accessible. De manière générale, l'offre alimentaire se diversifie. Le choix de fruits et légumes est plus large, on trouve plus d'aliments et de boissons transformés et de plats cuisinés. Enfin, le budget alimentaire des ménages diminue considérablement, laissant plus de place à la consommation de biens matériels, de services et de loisirs.

Des effets positifs ayant aussi une part d'ombre

Néanmoins, ces points positifs ont aussi des effets négatifs. L'exode rural provoque une forte paupérisation des milieux ruraux et une surpopulation urbaine (problème de logement, d'étalement urbain sur les terres agricoles, etc.). Quant à la diversification alimentaire, elle augmente les problèmes liés à la suralimentation. Les aliments transformés détachent l'humain de sa nourriture lui créant une forme d'anxiété alimentaire (la peur de ne pas savoir ce que contient ce que l'on mange).





Une révolution qui n'atteint pas ses promesses

Si certains effets positifs de la révolution verte présentent aussi une part négative, est-ce que la révolution verte a tout de même réussi à atteindre ses objectifs ? Si les résultats semblent de prime abord convaincants, ils sont par la suite critiqués quand les promesses de cette révolution ne sont pas réalisées notamment en matière de :

Sécurité alimentaire

Plusieurs études ont démontré que bien que la révolution verte ait permis d'augmenter les rendements agricoles au-delà de la demande, celle-ci n'a pas réussi à éliminer la famine et la sous-nutrition. De nombreux experts, dont les réputés économistes Amartya Sen et Jean Ziegler, rappellent que la malnutrition ne sera éliminée que lorsque l'on s'attaquera à la « répartition inégale des richesses » au lieu de l'offre d'aliments.

Économie et société

La transition des fermes familiales vers l'agriculture industrielle qui demande de lourds investissements (achat de machinerie et d'intrants coûteux) a entraîné l'endettement de plusieurs petits.tes producteurs.trices, les forçant à grossir davantage ou à vendre leur terre. La révolution verte a freiné plusieurs réformes agraires liées à la juste répartition des terres et richesses, en demandant aux gouvernements de concentrer leurs efforts sur l'augmentation de la production.

Environnement

La révolution verte a effectivement permis le développement de l'irrigation des fermes. Par contre, celle-ci fut faite de manière si intensive qu'elle est à l'origine de nombreux problèmes (salinisation des terres, diminution du contenu des nappes phréatiques, etc.) qui nuisent aux rendements des terres.

La révolution verte a engendré une importante hausse, et non une baisse, de l'utilisation d'énergie nécessaire à la production d'aliments (transport des aliments, machinerie, engrais chimiques, etc.).

Bien que l'utilisation des pesticides prônée par la révolution verte ait permis de lutter contre certains organismes « nuisibles », à long terme, celle-ci a entraîné une résistance accrue de ces nuisibles et par conséquent, une augmentation de la quantité et de la concentration des pesticides utilisés.

La révolution verte a induit une perte, et non une augmentation, de la biodiversité agricole. Plusieurs variétés mieux adaptées à leur milieu ont été délaissées pour faire place à une monoculture énergivore et moins résistante aux épidémies.

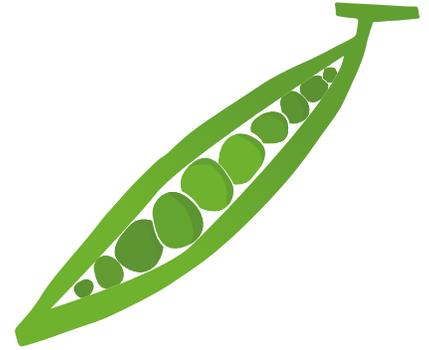


L'agriculture au Québec en survol depuis 1955

Les principes prometteurs de la révolution verte furent également implantés sur tout le territoire québécois. Adoptée en 1955, la Commission Héon, première politique agricole chargée de moderniser l'agriculture québécoise, avait pour objectif de faire passer le nombre de fermes de 150 000 à 40 000, en ne gardant que les plus productives. Conséquemment, en 2001, on recensait 32 139 fermes¹² au Québec, et ce chiffre baisse toujours (environ 29 000 en 2020¹³). Alors que leur nombre diminue, la taille moyenne des fermes québécoises augmente.

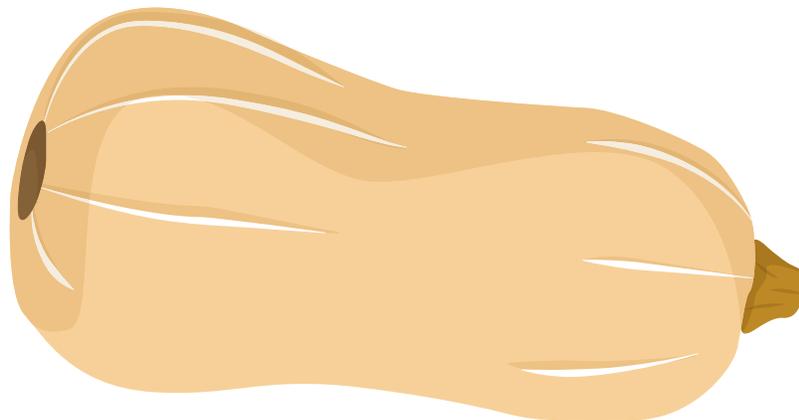
Cette centralisation de la production combinée à des conditions de travail souvent difficiles encourage l'exode rural. Les agriculteurs.trices représentent aujourd'hui moins de 2 % de la population québécoise.

Sur le plan de l'environnement, de nombreuses études ont démontré que l'agriculture conventionnelle est une source de dégradation des sols et de la qualité de l'eau au Québec. De plus, bien que les effets négatifs des pesticides de synthèse sur la santé soient aujourd'hui connus et scientifiquement prouvés¹⁴, il n'est pas rare d'en trouver des résidus dans nos fruits et légumes.



Selon des études du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec (MAPAQ), les trois quarts des fruits et légumes, locaux ou importés, analysés entre 2016 et 2017 présentaient des résidus de pesticides (sans toutefois dépasser les normes en vigueur, pour la vaste majorité d'entre eux)¹⁵.

Heureusement, de plus en plus d'initiatives misant sur une agriculture respectueuse de la planète et de la santé humaine voient le jour au Québec et semblent indiquer que nous entamons peut-être une réelle « révolution verte » : l'agriculture biologique, le réseau des fermiers de famille, les marchés publics, les campagnes pour l'achat local, etc.



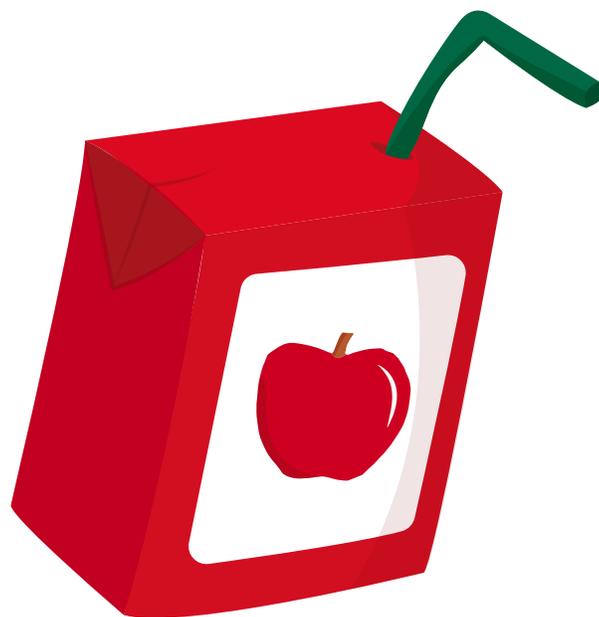
BIBLIOGRAPHIE

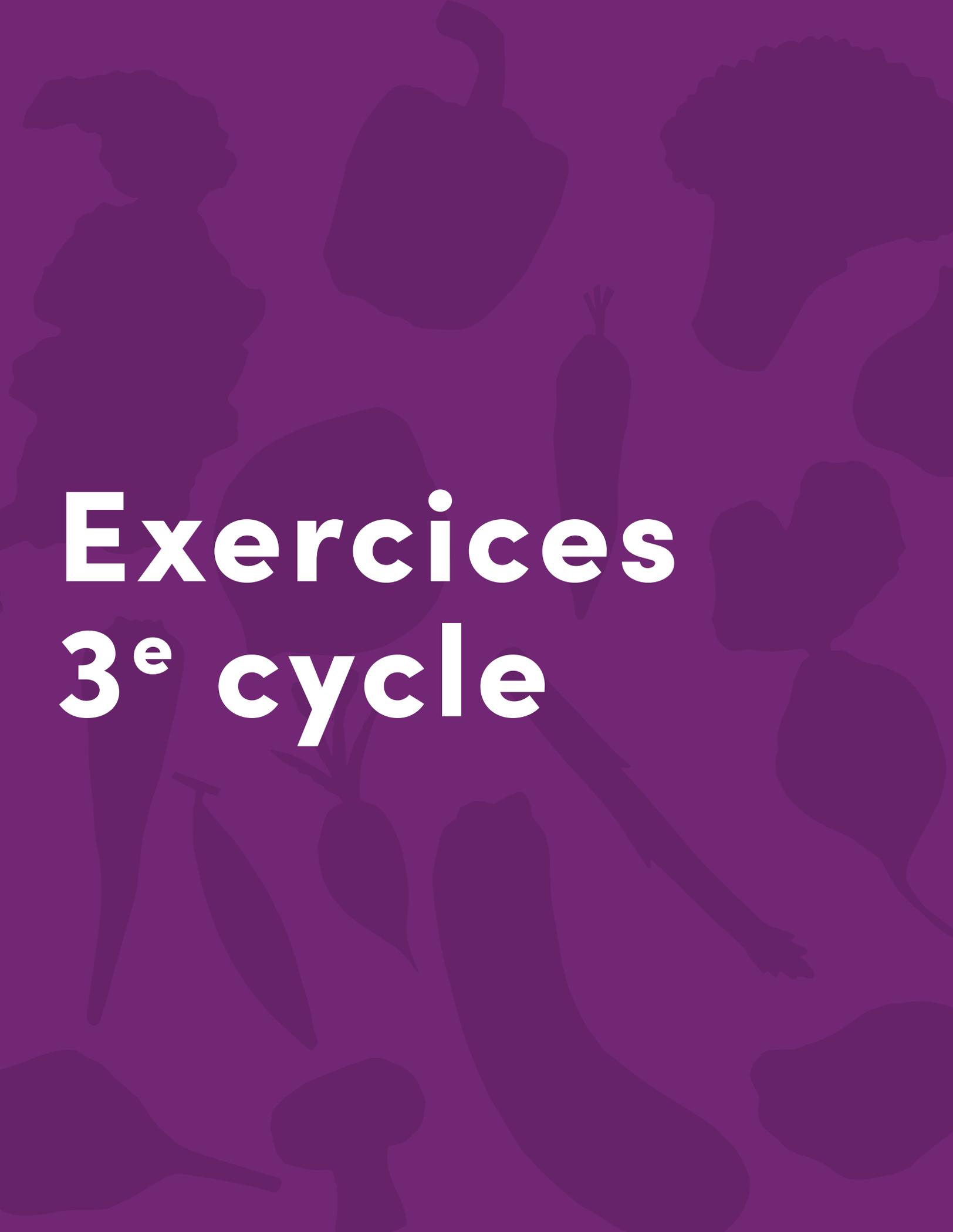
- 1 MORRISSY, Bannon. [Photo en ligne] Unsplash: https://unsplash.com/photos/kgkhD_kPSzQ
- 2 MINISTÈRE DE L'ÉDUCATION ET DE L'ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR. [Chapitre 5 Domaine des langues](#), [En ligne], 2006. (Consulté le 02 septembre 2020).

MINISTÈRE DE L'ÉDUCATION ET DE L'ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR. [Progression des apprentissages au primaire Français, langue d'enseignement](#), [En ligne], 2009. (Consulté le 02 septembre 2020).
- 3 MINISTÈRE DE L'ÉDUCATION ET DE L'ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR. [Chapitre 6 Domaine de la mathématique, de la science et de la technologie](#), [En ligne], 2006. (Consulté le 02 septembre 2020).

MINISTÈRE DE L'ÉDUCATION ET DE L'ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR. [Progression des apprentissages Science et technologie](#), [En ligne], 2009. (Consulté le 02 septembre 2020).
- 4 MINISTÈRE DE L'ÉDUCATION ET DE L'ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR. [Chapitre 7 Domaine de l'Univers Social](#), [En ligne], 2006. (Consulté le 02 septembre 2020).

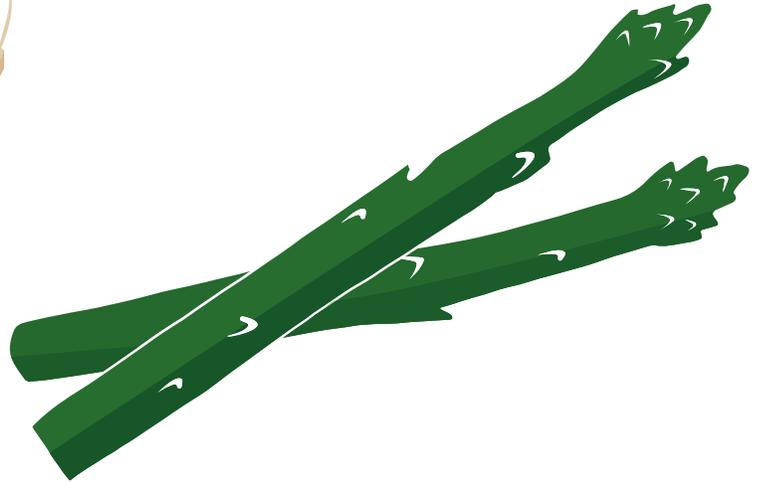
MINISTÈRE DE L'ÉDUCATION ET DE L'ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR. [Progression des apprentissages Géographie, histoire et éducation à la citoyenneté](#), [En ligne], 2009. (Consulté le 02 septembre 2020).
- 5 OLENA, Yakobchuk. [Photo en ligne] Adobe Stock: <https://stock.adobe.com/fr/images/granny-helping-to-grandson-with-the-homework/389472692>
- 6 CENTRE DE RECHERCHE POUR LE DÉVELOPPEMENT INTERNATIONAL (CIRDI), [Fait et chiffres sur l'alimentation et la biodiversité](#), [En ligne], le 23 décembre 2010.
- 7 LAVALLÉE Bernard, [Le nutritionniste urbain](#), [En ligne], 2020
- 8 FUTURA PLANÈTE. [Arctique: la plus grande réserve de graines au monde s'enrichit](#), [En ligne], le 26 février 2020. (Consulté le 16 octobre 2020).
- 9 NOS PETITS MANGEURS. [Quelle place pour les aliments transformés?](#), [En ligne], 2020. (Consulté le 06 novembre 2020).
- 10 Tel que défini par le Guide alimentaire canadien: GOUVERNEMENT DU CANADA, « [Guide alimentaire canadien](#) » dans Aliments et Nutrition, [En ligne], le 17 mars 2020. (Consulté le 02 septembre 2020).
- 11 LALLEMAND, Felix. « [Les conséquences de la révolution verte](#) », [En ligne], Les greniers d'Abondance, le 21 février 2019. (Consulté le 13 novembre 2020).
CORNILLEAU, Lise. et JOLY, Pierre-Benoît. « [La révolution verte, un instrument de gouvernement de la "faim dans le monde"](#). Une histoire de la recherche agricole internationale », dans PESTRE, Dominique, Le gouvernement des technosciences, 2014, p 171-201.
- 12 Statistiques Canada. [Recensement de l'agriculture de 2001](#). [En ligne]. (Consulté le 27 avril 2021).
- 13 UPA. [L'agriculture en chiffres](#). [En ligne]. (Consulté le 27 avril 2021).
- 14 NICOLOPOULOU-STAMATI, Polyceni., MAIPAS, Sotirios., KOTAMPASI, Chrysanthi., STAMATIS, Panagioti., et HEN, Luc. « Chemical Pesticides and Human Health: The Urgent Need for a New Concept in Agriculture », [En ligne], Front. Public Health, 18 juillet 2016, doi: 10.3389/fpubh.2016.00148
- 15 MAPAQ. [Plan de surveillance des résidus de pesticides dans les fruits et légumes frais vendus au Québec 2016 -2017](#). [En ligne]. 8 p. (Consulté le 02 septembre 2020).



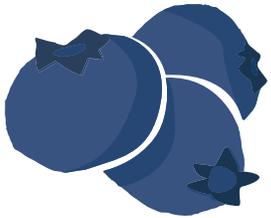
The background is a solid purple color with various silhouettes of vegetables scattered across it. These include a bell pepper, a carrot, a broccoli, a cauliflower, a mushroom, a chili pepper, a pea pod, a cucumber, a tomato, and a leafy vegetable. The silhouettes are in a darker shade of purple than the background.

Exercices

3^e cycle

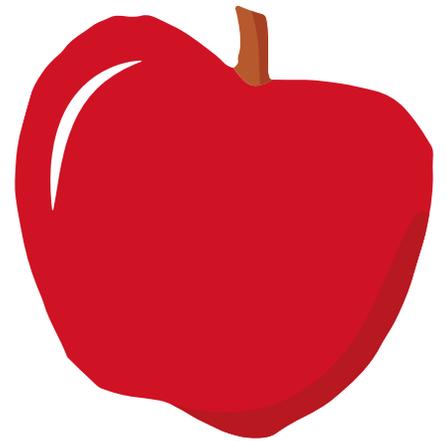
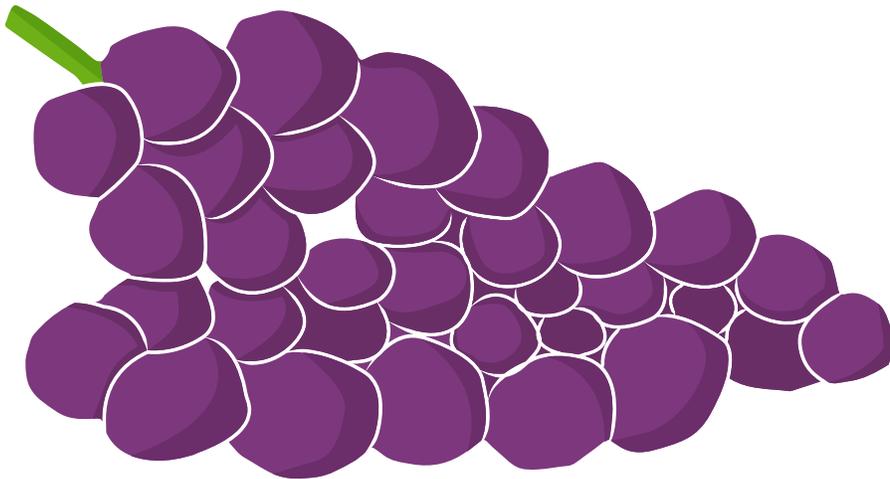


L'agriculture



biologique

Situation de lecture



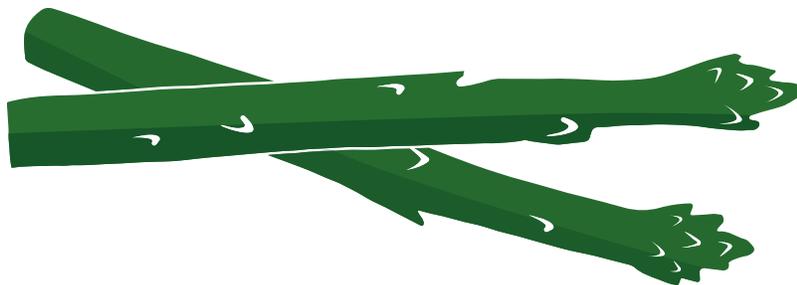
SITUATION DE LECTURE

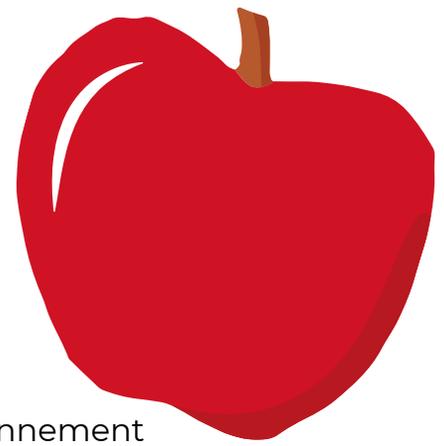
L'agriculture biologique¹

L'agriculture est l'ensemble des travaux et des actions posés par un.e travailleur.se pour transformer le **milieu naturel** pour la production des végétaux et des animaux pour la consommation. C'est un domaine essentiel pour obtenir de la nourriture.

Depuis que nous cultivons la terre, les méthodes d'agriculture se sont complètement transformées. Au tournant du 19^e siècle, l'invention de techniques agricoles modernes, comme l'utilisation d'engrais et de **pesticides** chimiques de synthèse, ainsi que de machinerie industrielle, a permis de produire une très grande quantité de nourriture pour les populations grandissantes. Toutefois, c'était sans se soucier de l'impact sur l'environnement et des espaces aux alentours.

De nos jours, les préoccupations environnementales sont au cœur de l'actualité et sont très importantes afin de maintenir notre planète en santé. C'est pourquoi nous nous intéressons à l'agriculture biologique.





L'agriculture biologique, qu'est-ce que c'est?

C'est un mode de production agricole respectueux de l'environnement et du bien-être des animaux et des végétaux. Elle respecte l'équilibre des **écosystèmes** en modifiant les milieux naturels le moins possible. Ces techniques proposent des solutions face aux **changements climatiques** que nous vivons actuellement, en limitant la **pollution** causée par les pesticides, les engrais chimiques de synthèse et la machinerie. Elle protège les ressources comme l'eau, l'air et les sols.

L'agriculture biologique travaille avec ce que la nature nous donne au lieu de l'exploiter. Elle vise le respect des cycles naturels et favorise l'utilisation de ressources renouvelables, la récupération des matériaux, l'amélioration de la fertilité et de la qualité des sols. Un exemple est l'utilisation de compost pour **fertiliser le sol** à la place d'utiliser des engrais chimiques, ou le chauffage des serres à l'électricité ou à la biomasse à la place d'utiliser du mazout.

Ce type d'agriculture demande beaucoup de motivation de la part des producteurs.trices, qui doivent respecter une série de normes, règles et exigences pour obtenir la **certification** biologique de leurs produits. Il fait partie du mouvement de **développement durable** et fait partie des solutions pour améliorer la santé de notre planète.

1 Source : Ministère de l'Agriculture, Pêcheries et Alimentation du Québec. 2017. [Agriculture biologique](#). Gouvernement du Québec.

LEXIQUE

Certification

Attestation donnée par un organisme de certification confirmant qu'un produit respecte des normes et les règles établies.

Changement climatique

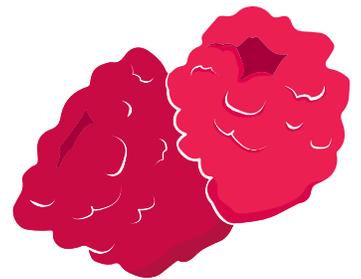
Modification rapide du climat qui a lieu actuellement. Beaucoup de gaz sont émis par les activités des humains, comme ceux produits par les voitures ou les usines. Ces gaz forment une couche autour de la Terre et contribuent à réchauffer la planète en emprisonnant les rayons du Soleil.

Développement durable

« Un développement qui répond aux besoins du présent sans compromettre la capacité des générations futures de répondre aux leurs² ».

Écosystème

Ensemble des éléments vivants et non vivants se trouvant dans un milieu naturel et qui ont des relations les uns avec les autres. Dans un écosystème, certains animaux mangent des plantes et les plantes utilisent entre autres le sol pour se nourrir.



Fertiliser le sol

Rendre le sol capable de produire des plantes avec des produits chimiques ou naturels.

Milieu naturel

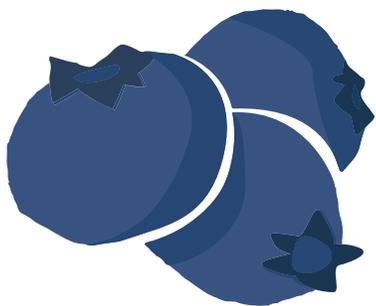
Ensemble des éléments de la nature dans un endroit. Une forêt est un milieu naturel.

Pesticide

Produits chimiques utilisés pour contrôler les plantes, maladies et insectes indésirables dans une culture. Bien qu'ils aient été créés pour protéger les cultures, les pesticides peuvent avoir des effets collatéraux sur l'environnement et la santé.

Pollution

Impact de l'humain lorsqu'il produit des déchets et endommage l'environnement (le sol, l'air, l'eau).





3^e
cycle



Les données alimentaires

Exercices de mathématiques

Primaire



CORRIGÉ

Les données alimentaires

Exercice 1 : Nous avons effectué un sondage auprès d'élèves et d'enseignants à propos de leur préférence entre les bananes et les fraises. Réponds aux questions à l'aide des données du tableau.

	Élèves	Enseignants
Préférence pour les bananes	28	4
Préférence pour les fraises	53	11
Préférence pour les bananes et les fraises	17	3

Question 1 : Combien d'élèves préfèrent les bananes?

28

Question 2 : Combien de personnes préfèrent à la fois les bananes et les fraises?

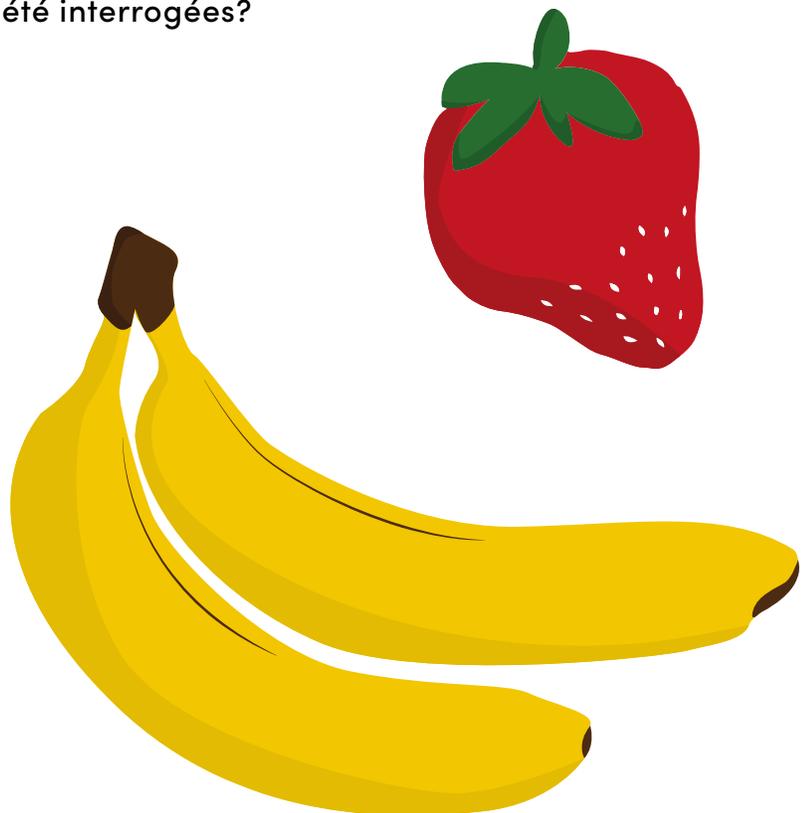
$17 + 3 = \underline{20}$

Question 3 : Combien de personnes préfèrent uniquement les fraises?

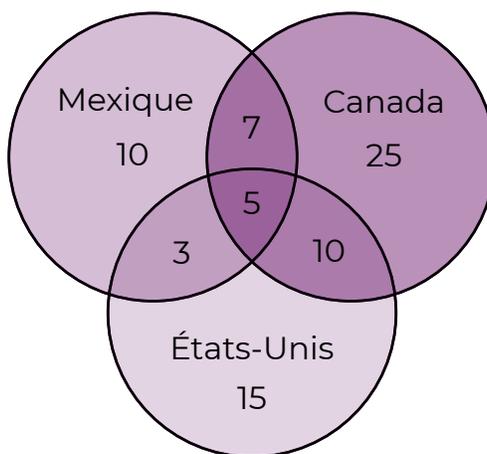
$53 + 11 = \underline{64}$

Question 4 : Combien de personnes ont été interrogées?

$28 + 4 + 53 + 11 + 17 + 3 = \underline{116}$



Exercice 2 : À l'épicerie, tu peux avoir un même fruit, mais avec des variétés provenant de plusieurs pays différents. Le diagramme ci-dessous indique les quantités de fruits et légumes provenant du Canada, des États-Unis et du Mexique.



Question 1 : Combien de fruits et légumes proviennent du Canada?

25

Question 2 : Combien de fruits et légumes ne sont pas du Canada?

$15 + 10 + 3 = \underline{28}$

Question 3 : Combien de fruits et légumes sont cultivés dans au moins 2 pays?

$10 + 3 + 7 + 5 = \underline{25}$

Question 4 : Combien de légumes proviennent uniquement d'un seul pays?

$10 + 25 + 15 = \underline{50}$

Question 5 : Combien de fruits et légumes ai-je observés à l'épicerie?

$10 + 25 + 15 + 3 + 10 + 7 + 5 = \underline{75}$

FEUILLE D'EXERCISES

Les données alimentaires

Exercice 1 : Nous avons effectué un sondage auprès d'élèves et d'enseignants à propos de leur préférence entre les bananes et les fraises. Réponds aux questions à l'aide des données du tableau.

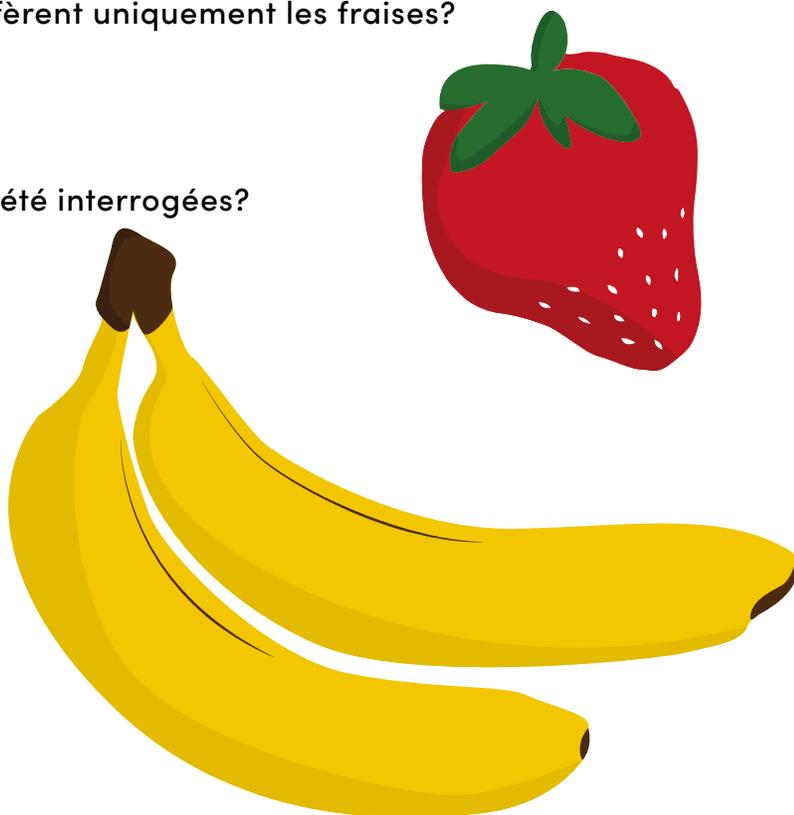
	Élèves	Enseignants
Préférence pour les bananes	28	4
Préférence pour les fraises	53	11
Préférence pour les bananes et les fraises	17	3

Question 1 : Combien d'élèves préfèrent les bananes?

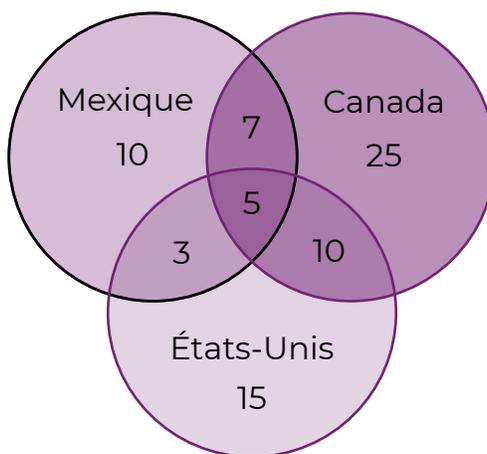
Question 2 : Combien de personnes préfèrent à la fois les bananes et les fraises?

Question 3 : Combien de personnes préfèrent uniquement les fraises?

Question 4 : Combien de personnes ont été interrogées?



Exercice 2 : À l'épicerie, tu peux avoir un même fruit, mais avec des variétés provenant de plusieurs pays différents. Le diagramme ci-dessous indique les quantités de fruits et légumes provenant du Canada, des États-Unis et du Mexique.



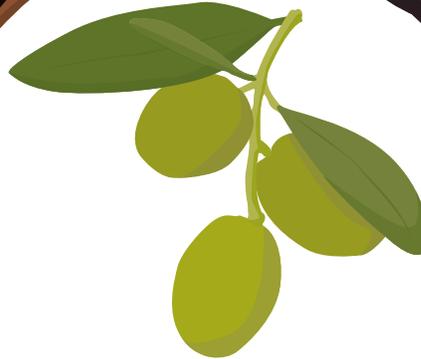
Question 1 : Combien de fruits et légumes proviennent du Canada?

Question 2 : Combien de fruits et légumes ne sont pas du Canada?

Question 3 : Combien de fruits et légumes sont cultivés dans au moins 2 pays?

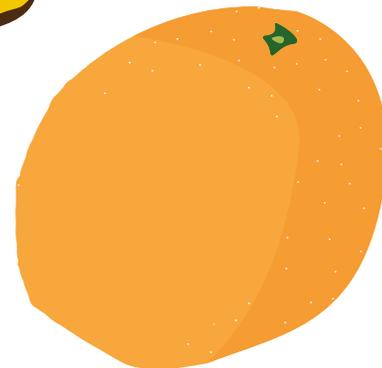
Question 4 : Combien de légumes proviennent uniquement d'un seul pays?

Question 5 : Combien de fruits et légumes ai-je observés à l'épicerie?



Les produits du monde

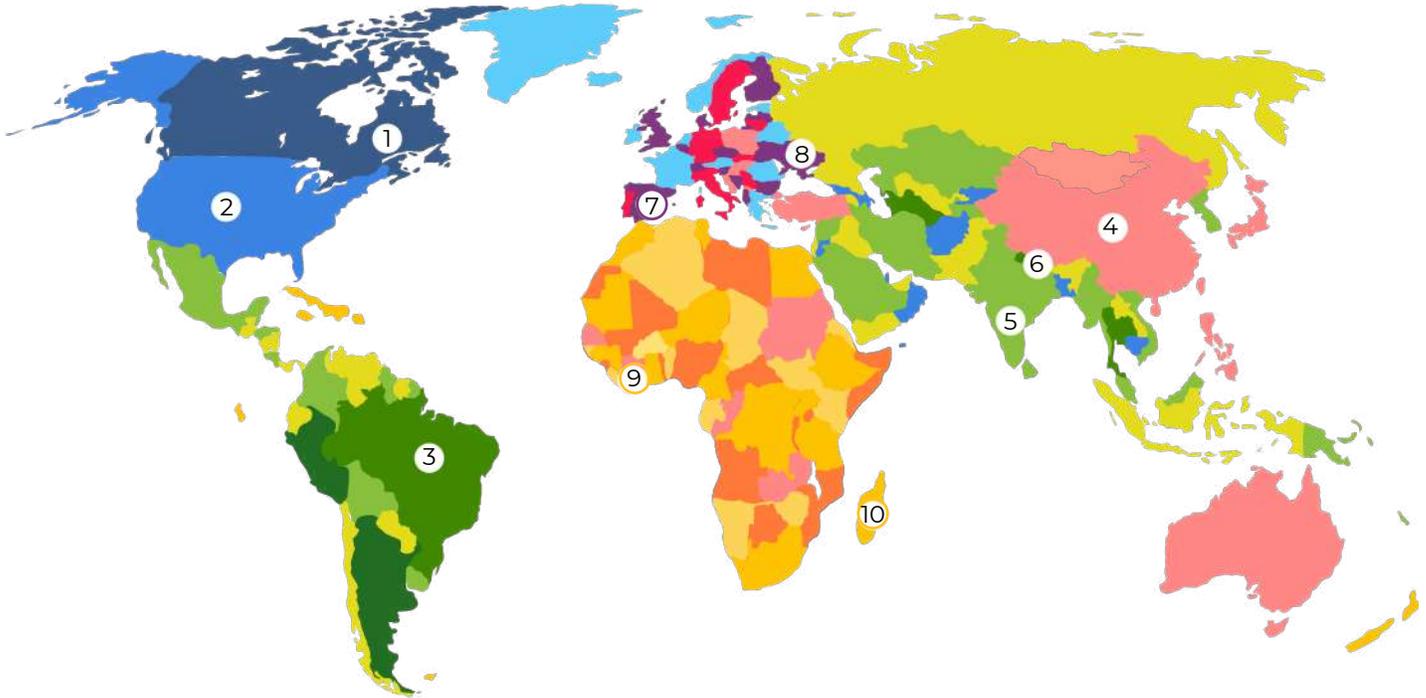
Exercices de géographie
(programme d'étude d'univers social)



CORRIGÉ

Les produits du monde

Exercice 1: Chacun des pays de la liste se trouve au premier rang mondial de la production de différents aliments. À l'aide de cette carte, localisez ces pays et inscrivez sur la carte le numéro du pays dans le bon cercle.



Amériques :

- 1. Canada
- 2. États-Unis
- 3. Brésil

Asie :

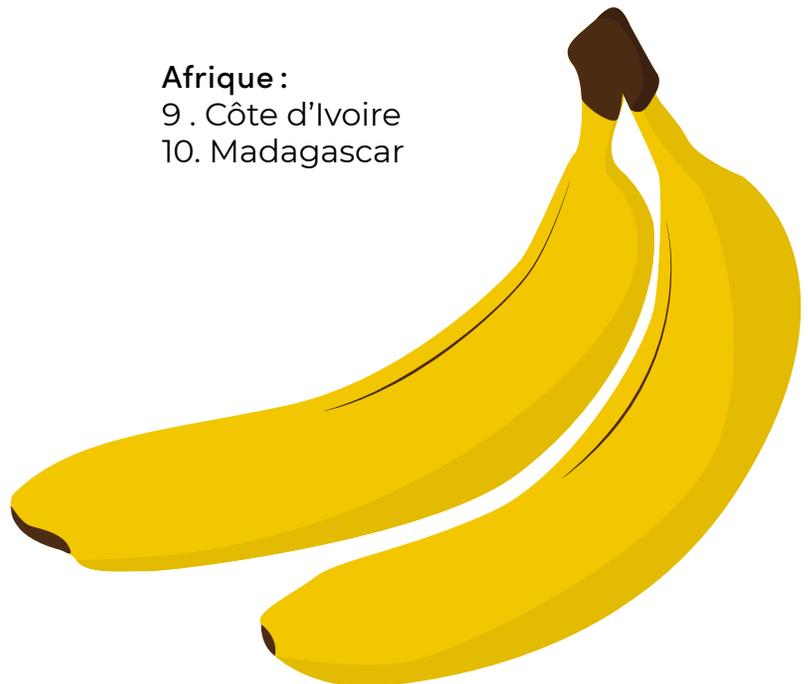
- 4. Chine
- 5. Inde
- 6. Népal

Europe :

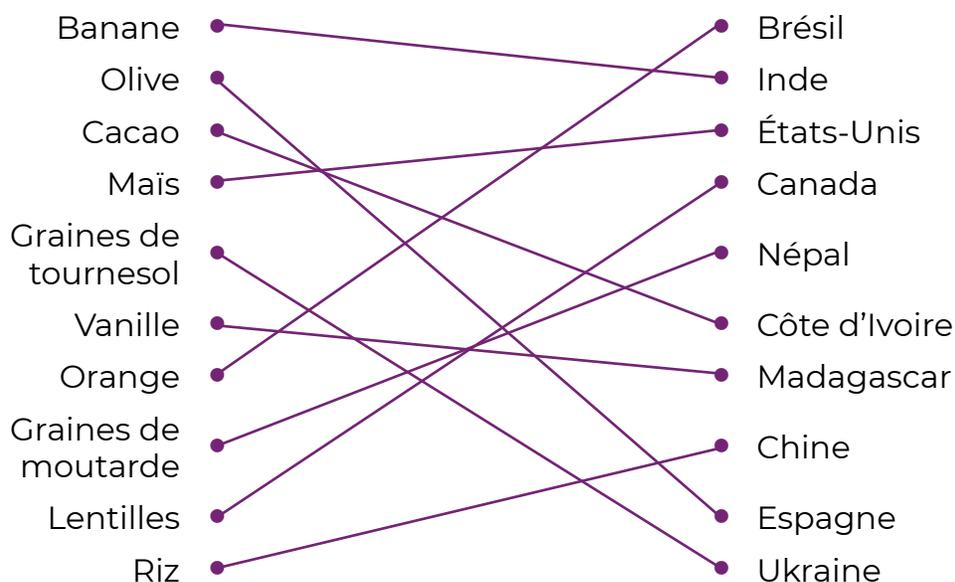
- 7. Espagne
- 8. Ukraine

Afrique :

- 9. Côte d'Ivoire
- 10. Madagascar



Exercice 2 : Tentez de déterminer de quel aliment chaque pays est le plus grand producteur, en reliant le bon aliment au bon pays.



Réponses :

Banane - Inde

Olive - Espagne

Cacao - Côte d'Ivoire

Maïs - États-Unis

Graines de tournesol - Ukraine

Vanille - Madagascar

Orange - Brésil

Graines de moutarde - Népal

Lentilles - Canada

Riz - Chine

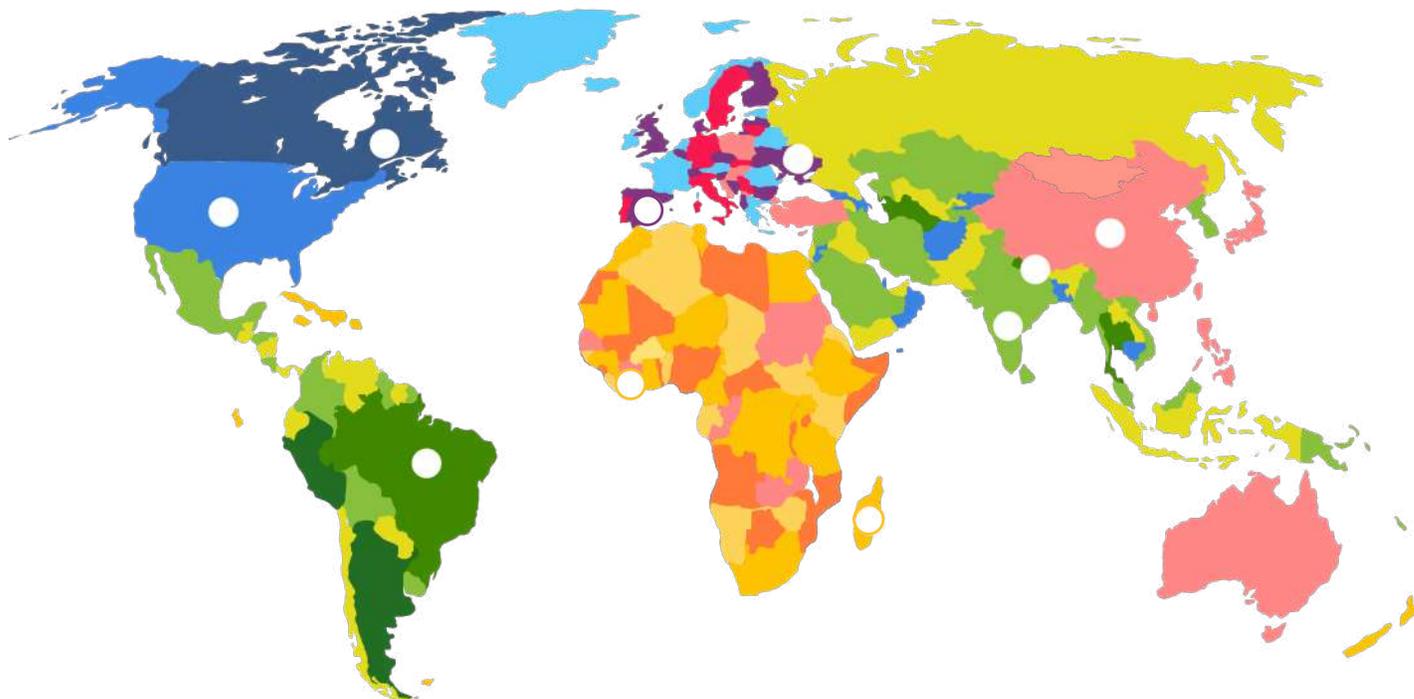


Source : FAO. 2018. <http://www.fao.org/faostat/en/#data/QC>

FEUILLE D'EXERCICES

Les produits du monde

Exercice 1: Chacun des pays de la liste se trouve au premier rang mondial de la production de différents aliments. À l'aide de cette carte, localisez ces pays et inscrivez sur la carte le numéro du pays dans le bon cercle.



Amériques :

1. Canada
2. États-Unis
3. Brésil

Asie :

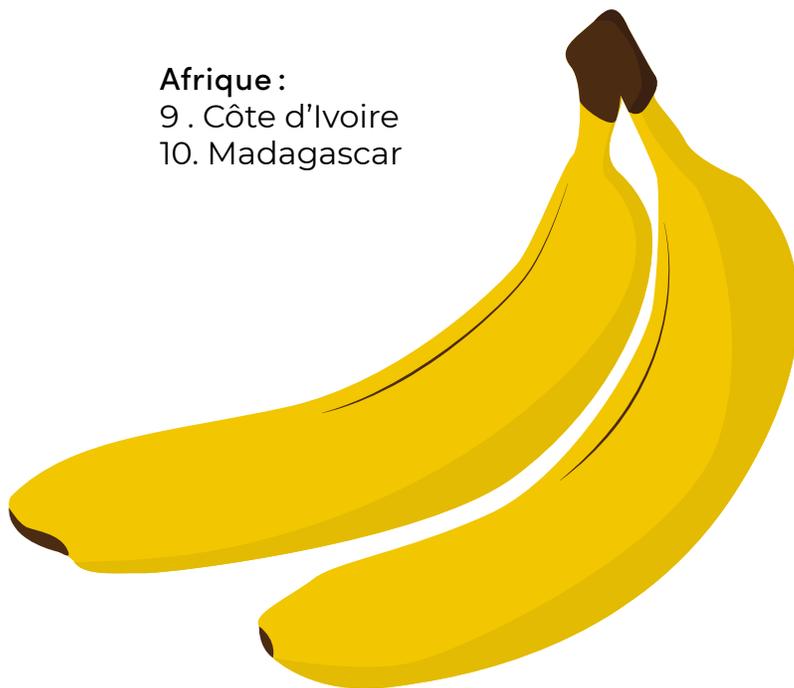
4. Chine
5. Inde
6. Népal

Europe :

7. Espagne
8. Ukraine

Afrique :

9. Côte d'Ivoire
10. Madagascar



Exercice 2 : Tentez de déterminer de quel aliment chaque pays est le plus grand producteur, en reliant le bon aliment au bon pays.

- | | | |
|----------------------|---|---------------|
| Banane | • | Brésil |
| Olive | • | Inde |
| Cacao | • | États-Unis |
| Maïs | • | Canada |
| Graines de tournesol | • | Népal |
| Vanille | • | Côte d'Ivoire |
| Orange | • | Madagascar |
| Graines de moutarde | • | Chine |
| Lentilles | • | Espagne |
| Riz | • | Ukraine |





3^e
cycle



Le vocabulaire de l'agriculture du Québec

Exercices de français

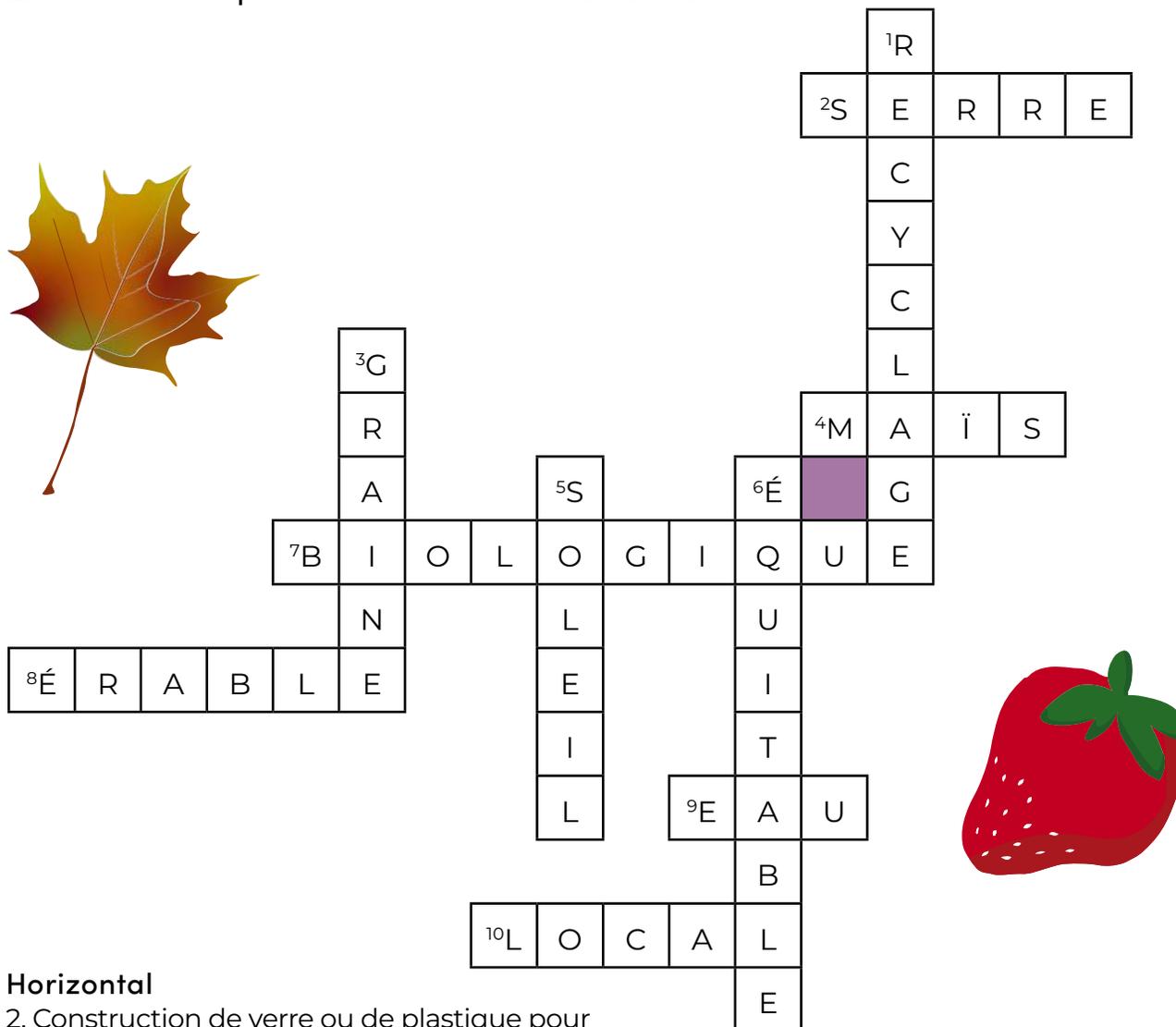
Primaire



CORRIGÉ

Le vocabulaire de l'agriculture du Québec

Exercice 1 : Complète le mot croisé à l'aide des définitions.



Horizontal

2. Construction de verre ou de plastique pour faire pousser des légumes et des fruits à l'intérieur.
4. Une des cultures les plus importantes au Québec, idéale pour les épluchettes.
7. Se dit d'un aliment cultivé sans pesticide, sans engrais de synthèse, sans OGM et dans le respect de l'environnement.
8. Espèce d'arbre cultivé au Québec pour sa sève sucrée.
9. Ressource essentielle pour faire pousser les plantes.
10. Se dit d'un aliment cultivé près de chez nous.

Vertical

1. Méthode de gestion des déchets favorisant la réutilisation des matières.
3. Ce qu'on met en terre pour obtenir des pousses.
5. L'étoile de notre système solaire, qui donne la lumière nécessaire aux plantes.
6. Mot pour désigner un type de commerce qui garantit aux travailleurs.euses de bonnes conditions de travail et un salaire juste.



Exercice 2 : Relie le mot avec la bonne définition.

- | | | | | |
|--|---|--|---|---|
| Fertile | 1 | | A | Type d'agriculture dont les techniques respectent la nature, qui n'utilise pas de pesticide et d'engrais de synthèse, ni d'organismes génétiquement modifiés (OGM) |
| Biologique (en parlant de l'agriculture) | 2 | | B | Produits chimiques utilisés pour contrôler les plantes, maladies et insectes indésirables dans une culture. Bien qu'ils aient été créés pour protéger les cultures, les pesticides peuvent avoir des effets collatéraux sur l'environnement et la santé. |
| Irrigation | 3 | | C | Ensemble des conditions météorologiques d'une région. |
| Compostage | 4 | | D | Qualité d'un sol qui a tous les éléments nécessaires à la croissance des plantes. |
| Équitable | 5 | | E | Récupération et transformation des restants alimentaires pour en faire un composant très utile pour enrichir la terre. |
| Pesticide | 6 | | F | Système de transport artificiel de l'eau pour arroser des terres. |
| Climat | 7 | | G | Type de commerce permettant de respecter toutes les personnes qui ont participé à la production d'un aliment. Il garantit que les personnes qui ont cultivé ou produit un aliment ont reçu un prix juste, tout en s'assurant qu'elles travaillent un nombre d'heures adéquat dans un lieu sécurisé. Cette forme de production utilise un nombre limité d'intermédiaires, encourage la protection de l'environnement et favorise le développement de la communauté de producteurs. |

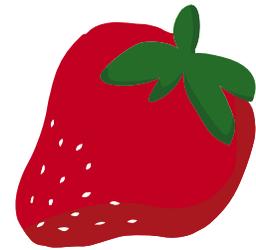
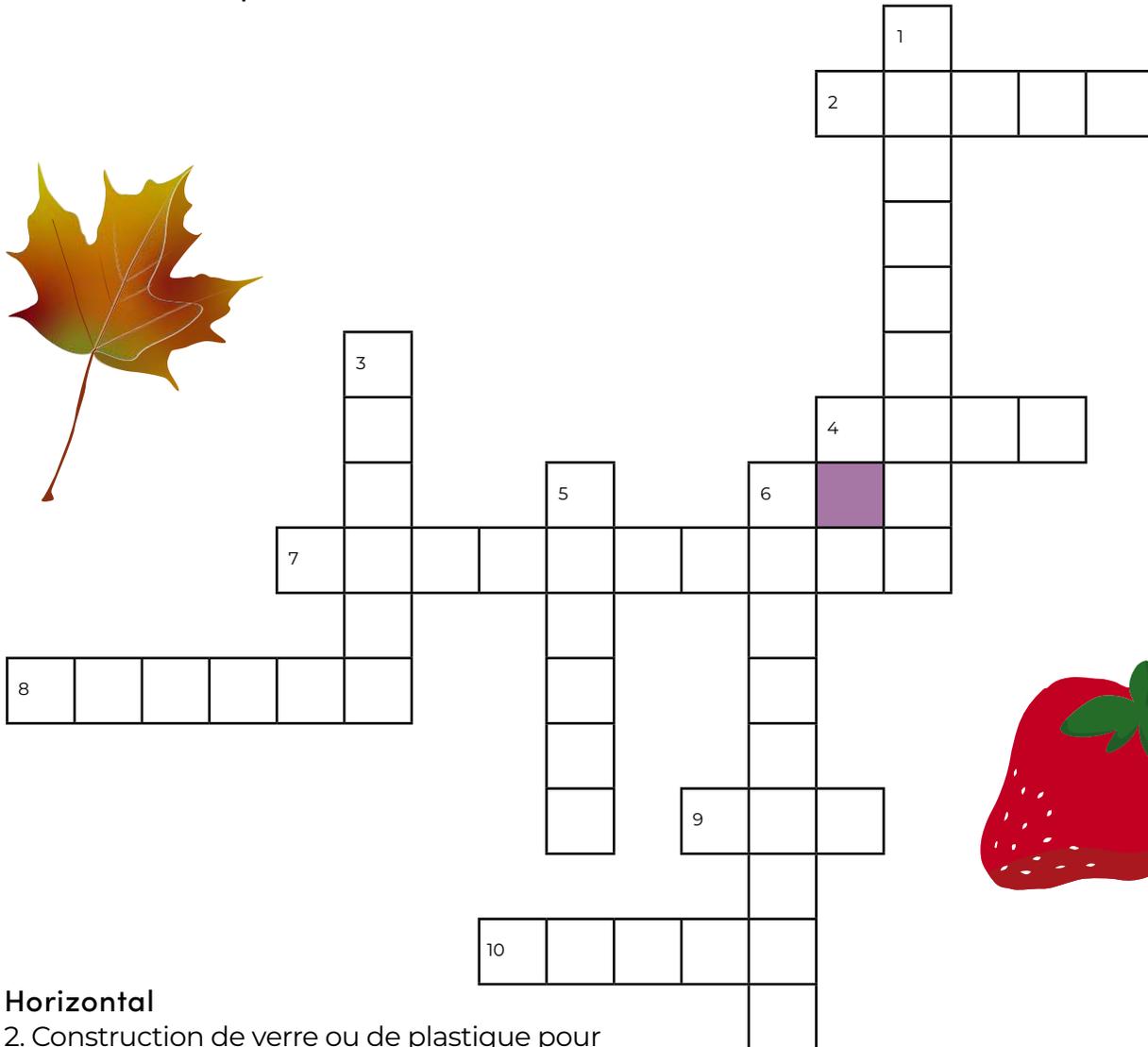
Réponses: 1-D, 2-A, 3-F, 4-E, 5-G, 6-B, 7-C



FEUILLE D'EXERCICES

Le vocabulaire de l'agriculture du Québec

Exercice 1 : Complète le mot croisé à l'aide des définitions.



Horizontal

2. Construction de verre ou de plastique pour faire pousser des légumes et des fruits à l'intérieur.
4. Une des cultures les plus importantes au Québec, idéale pour les épluchettes.
7. Se dit d'un aliment cultivé sans pesticide, sans engrais de synthèse, sans OGM et dans le respect de l'environnement.
8. Espèce d'arbre cultivé au Québec pour sa sève sucrée.
9. Ressource essentielle pour faire pousser les plantes.
10. Se dit d'un aliment cultivé près de chez nous.

Vertical

1. Méthode de gestion des déchets favorisant la réutilisation des matières.
3. Ce qu'on met en terre pour obtenir des pousses.
5. L'étoile de notre système solaire, qui donne la lumière nécessaire aux plantes.
6. Mot pour désigner un type de commerce qui garantit aux travailleurs.euses de bonnes conditions de travail et un salaire juste.



Exercice 2 : Relie le mot avec la bonne définition.

- | | | |
|--|-----|---|
| Fertile | 1 ● | ● A Type d'agriculture dont les techniques respectent la nature, qui n'utilise pas de pesticide et d'engrais de synthèse, ni d'organismes génétiquement modifiés (OGM) |
| Biologique
(en parlant de
l'agriculture) | 2 ● | ● B Produits chimiques utilisés pour contrôler les plantes, maladies et insectes indésirables dans une culture. Bien qu'ils aient été créés pour protéger les cultures, les pesticides peuvent avoir des effets collatéraux sur l'environnement et la santé. |
| Irrigation | 3 ● | ● C Ensemble des conditions météorologiques d'une région. |
| Compostage | 4 ● | ● D Qualité d'un sol qui a tous les éléments nécessaires à la croissance des plantes. |
| Équitable | 5 ● | ● E Récupération et transformation des restants alimentaires pour en faire un composant très utile pour enrichir la terre. |
| Pesticide | 6 ● | ● F Système de transport artificiel de l'eau pour arroser des terres. |
| Climat | 7 ● | ● G Type de commerce permettant de respecter toutes les personnes qui ont participé à la production d'un aliment. Il garantit que les personnes qui ont cultivé ou produit un aliment ont reçu un prix juste, tout en s'assurant qu'elles travaillent un nombre d'heures adéquat dans un lieu sécurisé. Cette forme de production utilise un nombre limité d'intermédiaires, encourage la protection de l'environnement et favorise le développement de la communauté de producteurs. |



Trousse
À la soupe!

équiterre

Ce projet a été financé par le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec, dans le cadre de la mise en œuvre de la Politique bioalimentaire 2018-2025, Alimenter notre monde.

Québec 