



## SAVOIRS

Savez-vous pourquoi on transforme le lait en fromage, les fruits en confiture et les tomates en sauce tomate ?



## LES OBJECTIFS

Comprendre l'intérêt de la transformation alimentaire



## L'ACTIVITÉ

Amener les élèves à comprendre que la transformation alimentaire sert à rendre comestible certains aliments et à en conserver d'autres. Faire le lien entre le besoin de stockage et la saisonnalité des productions sous notre climat.



## LE DÉBAT

Pourriez-vous citer différents aliments et dire combien de temps ils se conservent ?

Peut-on manger des tomates toute l'année ? Pourquoi ? Et la sauce tomate ?

Quels sont les différents moyens de conservation ?

Comment sont conservés les aliments que vous mangez ?

A quoi sert la cuisson ?

Connaissez-vous des aliments qu'il ne faut pas manger cru mais que vous pouvez manger cuit ?

Depuis quand est-ce que l'homme transforme ses aliments ?

Comment étaient transformés et conservés les aliments ?

Est-ce qu'il y a des aliments que vous aimez transformés mais pas cru ? Et l'inverse ?

Est-ce qu'il y a des aliments que vous préférez manger transformé ?

Est-ce que les aliments transformés ont les mêmes propriétés et/ou goût que les mêmes aliments crus ?

Comment est-ce qu'on conservait les aliments avant ? Est-ce que ça fait longtemps qu'on les conserve comme aujourd'hui ?

Y a-t-il des risques à mal conserver les aliments ?

Est-ce que le développement des moyens de conservation a permis des progrès sanitaires ?

Est-ce que vous connaissez des agriculteurs qui transforment eux-mêmes leurs produits ?

Quels sont les produits fréquemment transformés par les agriculteurs ?

Pourquoi les agriculteurs transforment eux-mêmes leurs produits ?



## EXPÉRIENCE VÉCUE

N'hésitez pas à nous faire part de vos retours d'expérience !