



DÉFIS ET CRÉATIVITÉ

Réalisez une expérience scientifique pour comprendre comment conserver les aliments.

LES OBJECTIFS

Réaliser une expérience scientifique
Comprendre les principes chimiques de conservation des aliments



L'ACTIVITÉ

Découper une pomme en 4 morceaux, placer un morceau à l'air libre servant de témoin, un au frigo, un au frigo trempé dans le sucre et le dernier au frigo trempé dans le citron. Surveiller ensuite leur évolution en prenant des photos régulièrement. Expliquer les résultats obtenus.

LE DÉBAT

Pouvez-vous classer les morceaux de pomme du mieux au moins bien conservé ?
Quel est le rôle du sucre, du citron, du frigo ?
Comment conservent-ils les aliments ?
Depuis quand pensez-vous que l'homme transforme ses aliments ?
Depuis quand existent les différents mode de conservation ?
Quels aliments transformés consommez-vous ?
Est-ce que transformer les aliments permet de moins gaspiller ?
Est-ce que les aliments transformés se conservent indéfiniment ? Existe-il une limite réglementaire ?

Pourquoi conserve-t-on les aliments ?
Aurait-on à manger toute l'année en France si on ne savait pas transformer les aliments ?
Pourrait-on manger que des produits bruts ?
Pourquoi transforme-t-on les aliments ?
Est-on obligé de transformer les aliments pour les conserver ? (ex : céréales, pommes de terres, carottes, pommes...)
Existe-t-il des risques à mal conserver les aliments ?
Est-ce que le développement des moyens de conservation a permis des progrès sanitaires ?
Connaissez-vous la chaîne du froid ? Pourquoi faut-il la respecter ?

EXPÉRIENCE VÉCUE

Ecole de Dompierre sur Veyle - Classe de CM1 - CM2 - Dompierre sur Veyle

Cette carte nécessite 2 séances espacées de 48H.

Etablir une liste de course et matériels pour mener cette expérience : pommes, citron, sucre, couteaux, assiettes, étiquettes vierges.

Lire la BD D. Commencer à aborder la notion de conservation des aliments.

Partager la classe en plusieurs groupes.

Expliquer les consignes de l'expérience : chaque groupe dispose d'une pomme, d'un quart de citron, d'un petit pot de sucre, d'un couteau et de 4 assiettes. Demander aux enfants de couper la pomme en 4 et de disposer un morceau dans chaque assiette. Leur faire écrire 4 petites étiquettes : nature au frigo, avec citron, avec sucre, nature à l'air libre. Insérer une étiquette dans chaque assiette. Ajouter du citron sur un quart de pomme et du sucre sur un autre quart de pomme, laisser les 2 autres sans rien. Aider les enfants à ranger toutes leurs assiettes dans un frigo sauf celle qui s'appelle "nature à l'air libre". Conserver cette dernière assiette au fond de la classe.

Ranger et demander aux enfants d'aller faire leur vaisselle.

Attendre au minimum 48h avant d'aller récupérer les assiettes de pomme.

Redonner les 4 assiettes à chaque groupe. Leur demander d'observer attentivement ces 4 morceaux de pomme et de décrire sur leur cahier de brouillon la couleur, la texture, l'odeur... en utilisant le plus possible d'adjectifs.

Répertorier les observations de chaque groupe au tableau.