



SAVOIRS

Quelle est la différence entre un aliment brut et un produit transformé ?



LES OBJECTIFS

Identifier les différentes transformations alimentaires et les acteurs associés



L'ACTIVITÉ

Citer des aliments bruts et transformés et les classer dans un tableau à deux colonnes, puis faire le lien avec les élèves entre les produits bruts et transformés en traçant des traits. Exemples :

- tomates, sel, farine, anchois, champignons => pizza ;
- oranges, sucre => jus de fruits ou confiture ;
- lait => yaourt ;
- pommes de terre, sel, huile => frites
- lait => crème => beurre
- céréales => farine
- farine, sel, eau => pain
- pommes => compote, pommes séchées, tarte aux pommes, jus de pommes
- légumes => soupe en sachet
- fraises => confiture, sirop, yaourt aux fraises, glace à la fraise

Identifier les différents acteurs possible pour chacune des transformation : usine agroalimentaire, agriculteur, coopératives, artisan, cuisinier, consommateur...



LE DÉBAT

Quels sont les procédés utilisés pour ces différentes transformations ?

Dans chaque cas, quelle technique est utilisée pour conserver ?

Connaissez-vous d'autres moyens de transformer/ conserver les aliments ?

Qui peut faire la transformation de différents aliments tels que les conserves en bocaux, le fromage, la sauce tomate, les pizzas... ?

Quel est le rôle d'une usine agroalimentaire ?

Pouvez-vous en donner la définition ?

Est-ce que vous connaissez des usines agroalimentaires proches de chez vous ?

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-ils eux-mêmes leurs produits ?

Historiquement, qui faisait la transformation des aliments ?

Est-ce que les usines agroalimentaires ont toujours existées ?

A quoi sert de transformer un aliment ?

Vous arrive-t-il de consommer des aliments transformés ?

Lesquels ? Pourquoi ?

Est-ce que les processus de transformation nécessitent de l'énergie ? Beaucoup ? Pour quoi faire ?

Et si demain on devait utiliser moins utiliser d'énergie, comment cuisinerait-on ?

Est-ce que transformer les aliments permet de moins gaspiller ?

Est-ce que les aliments transformés se conservent indéfiniment ? Existe-t-il une limite réglementaire ?

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 les développement des moyens de conservation a permis des progrès sanitaires ?

Connaissez-vous la chaîne du froid ? Pourquoi faut-il la respecter ?



SAVOIRS

Quelle est la différence entre un aliment brut et un produit transformé ?



EXPÉRIENCE VÉCUE

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