



Éducation préscolaire

DU CHAMP À LA TABLE!

Repères culturels

- › Professions et métiers
- › Environnement physique (les installations et les moyens de transport)
- › Protection de l'environnement

Anecdote

Comment l'empereur Néron, grand amateur de sorbets, faisait-il en l'an 40 pour les conserver alors que les congélateurs n'existaient pas encore? Il faisait venir de la neige et de la glace des montagnes ou des volcans enneigés qu'on utilisait pour fabriquer un gigantesque puits dans lequel ces précieuses gourmandises pouvaient se conserver plusieurs mois.

Mise en situation

Les aliments que nous dégustons en collation ont passé entre différentes mains avant de se rendre jusqu'à nous. Les élèves s'intéressent aux chemins parcourus par les aliments ainsi qu'à l'empreinte écologique laissée sur leur passage. Du jardinier à la boulangère, en passant par le transport par camion, ils illustrent les liens tissés entre les métiers et les professions ainsi que les installations nécessaires à la circulation des aliments.



Activité 1

Par ici les aliments!

Lors d'une causerie, les enfants choisissent l'un des aliments les plus populaires de leur collation et se questionnent sur le chemin qu'il a emprunté. Ils notent ou illustrent les réseaux de transport ainsi que les installations nécessaires au parcours de cet aliment jusqu'à leur maison.



Activité 2

Qui fait quoi?

Les enfants sont invités à travailler en équipe pour faire l'inventaire des métiers et des professions qui assurent l'acheminement d'un aliment du champ jusqu'à la table. Par la suite, ils fabriquent une affiche sur l'une des professions ou l'un des métiers trouvés qu'ils présentent au reste de la classe.



Activité 3

Les aliments s'animent!

Les enfants présentent le fruit de leur recherche en illustrant un petit livre ou en jouant une saynète qui démontre l'étroite collaboration entre chaque métier et chaque profession de l'industrie alimentaire. C'est ainsi que la pomme, le yogourt et les craquelins ont le premier rôle dans cette histoire qui rappelle aussi l'importance de réduire notre empreinte écologique comme consommateur. Les réalisations des enfants pourraient être présentées à une autre classe ou à une autre école.

Ressources complémentaires

Éléments ciblés du Programme de formation de l'école québécoise

- › Connaissances se rapportant au développement langagier : les jeux symboliques et les conventions propres au langage écrit
- › Connaissances se rapportant au développement cognitif : les arts, la science et la technologie
- › Stratégies cognitives et métacognitives : observer, produire des idées nouvelles, questionner et se questionner

Questions pouvant être posées aux élèves durant l'activité

- › De quelles façons les aliments se rendent-ils à l'épicerie?
- › Connais-tu des actions qui aident à diminuer l'empreinte écologique? Si oui, lesquelles?
- › Selon toi, l'empreinte écologique de tes grands-parents était-elle plus grande que la tienne au même âge? Pourquoi?
- › En quoi les professions et les métiers associés à la transformation et au transport des aliments diffèrent-ils d'un pays à l'autre?

Suggestions d'activités avec des partenaires

- › Rencontrer un épicer, un agriculteur ou un transformateur agroalimentaire de sa région
- › Dans le cadre du [programme *La culture à l'école*](#), inviter un auteur, un illustrateur ou un comédien inscrit au [Répertoire culture-éducation](#) afin de soutenir la troisième activité
- › Communiquer avec [École en réseau](#) pour établir des échanges virtuels avec d'autres écoles

Références

- › Consulter les métiers et les professions de l'[industrie laitière](#)
- › Découvrir la [trousse pédagogique](#) et les jeux interactifs du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation
- › Calculer son empreinte écologique en consultant le site du [ministère de l'Environnement et de la Lutte contre les changements climatiques](#)
- › Consulter le portail [Ta bouffe, du début à la faim!](#) de CREO pour découvrir les métiers associés au secteur de l'alimentation

