

ACTIVITÉS D'ACCOMPAGNEMENT

POUR LA 2^e ANNÉE : QUAND JE SERAI GRAND

Une fois l'histoire terminée, une série d'activités est proposée à votre classe.

Guidez vos élèves à travers ces activités interdisciplinaires interactives pour leur permettre d'approfondir ce qu'ils auront appris dans le livre.



FPS* (santé globale)

Littératie alimentaire et exploration des aliments



Sciences

Exploration des matières vivantes et du monde qui nous entoure



Français

Communication orale, lecture et écriture



Mathématiques

Sens des nombres, mesure et gestion des données



Arts visuels

Exploration d'habiletés et techniques, et de matériel



Sciences humaines

Communauté, prendre soin de l'environnement, travail de coopération, et développement personnel et vie-carrière

*FPS = Formation personnelle et sociale

Les activités suivantes, destinées aux élèves de 2^e année, servent de compléments aux notions de choix de carrière présentées dans le livre et permettent de soutenir les résultats d'apprentissages énoncés ci-dessus.



Pour les références aux pages, voir le livre numérique.

ACTIVITÉ 1



DEVINE CE QUI VA SE PASSER ENSUITE!

Utilise tes meilleurs talents de détective pour aider Robin à décider ce qu'il veut faire quand il sera grand!

Note à l'enseignant(e)

Lorsque vous lirez l'histoire à voix haute, recherchez les petits panneaux d'arrêt entourant les numéros de pages.

Visitez educationnutrition.ca/livre2 pour projeter l'histoire devant la classe.



7

AU PREMIER ARRÊT, À LA PAGE 7:

Interrompez la lecture de l'histoire et demandez aux élèves de déduire quels accessoires Nadine, Colin et Emma apporteront à la journée « Quand je serai grand ».

AU DEUXIÈME ARRÊT, À LA PAGE 9:

Interrompez la lecture de l'histoire et demandez aux élèves de déduire quel métier Robin choisira pour la journée « Quand je serai grand ».

AU TROISIÈME ARRÊT, À LA PAGE 30:

Interrompez la lecture de l'histoire et demandez aux élèves de déduire quel métier Robin a choisi en se basant sur la fausse moustache qu'il a apportée.

ACTIVITÉ 2



LA JOURNÉE «QUAND JE SERAI GRAND» DE LA CLASSE!

La journée « Quand je serai grand » a été tout un succès! Robin et ses amis ont eu vraiment beaucoup de plaisir à penser à leur futur métier et à s'entraider pour découvrir dans quoi ils pourraient être bons. Sais-tu quel métier tu aimerais faire quand tu seras grande ou grand? C'est maintenant ton tour de le faire savoir à la classe!

Note à l'enseignant(e)

Organisez une journée « Quand je serai grand » dans votre classe lors de laquelle les élèves pourront parler à leurs camarades du métier qu'ils ont choisi. Encouragez-les à se déguiser et à apporter des accessoires comme l'ont fait les élèves de la classe de Robin.

Pour préparer la journée « Quand je serai grand », discutez des métiers avec la classe en utilisant les *Questions pour orienter la démarche d'investigation* et la *Banque de métiers* de l'annexe A.

Matériel

- Accédez aux *Questions pour orienter la démarche d'investigation* et à la *Banque de métiers* à educationnutrition.ca/livre2 (recherchez l'annexe A)

Pour aider les élèves à choisir un métier, projetez la section *Banque de métiers* de l'annexe. La première page de la section présente les noms de métiers au féminin et la deuxième les présente au masculin. Vous pourrez projeter les deux pages côte à côte.





DEVINE LE MÉTIER!

Comme Robin le découvre pendant l'histoire, il est possible de choisir parmi plusieurs métiers, et il est vraiment amusant de « faire semblant » d'exercer différents métiers avec ses amis. Jouons à un jeu pour voir combien de métiers tes camarades de classe peuvent deviner!

Matériel

- Fiches: 101,6 sur 152,4 ou 76,2 sur 127 mm (4 sur 6 ou 3 sur 5 po)
- Pour de l'inspiration: utilisez la *Banque de métiers* accessible à educationnutrition.ca/livre2 (recherchez l'**annexe A**)

Note à l'enseignant(e)

Créez pour votre classe un ensemble de cartes de métiers en inscrivant divers métiers sur des fiches. Préparez-en assez pour que les élèves puissent piger une autre carte et continuer à jouer lorsqu'ils auront deviné le métier inscrit sur leur carte.

ORGANISATION DU JEU

1. Placez la pile de cartes de métiers devant la classe et demandez à **chaque élève** de piger une carte dans la pile sans regarder ce qui est écrit dessus.
2. **Demandez-leur ensuite** de tenir la carte sur leur front, sans la regarder, en plaçant le côté avec l'écriture vers l'extérieur afin que les autres élèves puissent la lire. Une autre option serait de coller la carte dans leur dos.
3. Lorsque tout le monde a une carte de métier sur son front (ou dans son dos), demandez aux élèves de former des duos. Chaque élève devra ensuite donner des indices à son ou sa partenaire pour l'aider à deviner le métier inscrit sur sa carte.
4. Une fois que les élèves ont deviné le métier qui figure sur leur carte, ils peuvent en piger une autre. Jouez jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de cartes.



ACTIVITÉ 4



RECETTE À PRÉPARER EN CLASSE – LAITS FRAPPÉS : TOURNEZ, MÉLANGEZ, SAVOUREZ!

Nadine rêve de devenir une chef de cuisine quand elle sera grande. Pour la journée « Quand je serai grand », elle décide de préparer un lait frappé qu'elle partagera avec tous ses camarades de classe. Aidons Nadine à décider quel lait frappé elle préparera pour la classe!

Matériel

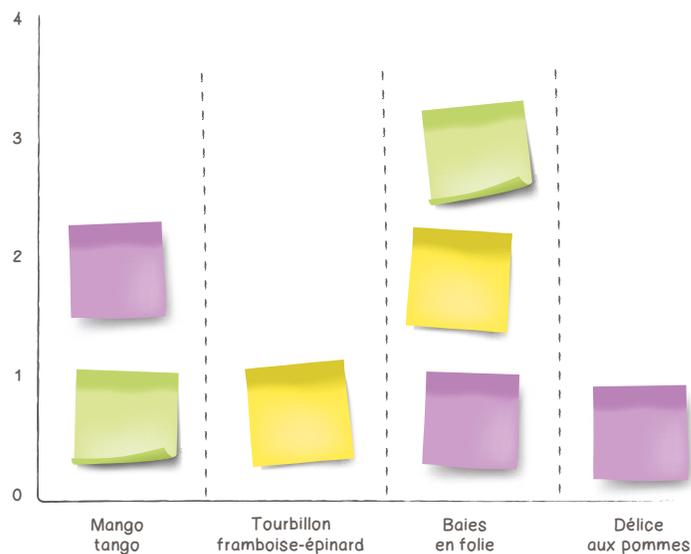
- Commandez pour votre classe un ensemble de la ressource *Laits frappés : tournez, mélangez, savourez*, un outil contenant six recettes de lait frappé accessible à educationnutrition.ca/cataloguemaritimes
- Un mélangeur
- Des tasses et des cuillères à mesurer
- De petits gobelets pour la dégustation
- Des feuillets autoadhésifs amovibles

Note à l'enseignant(e)

Remettez à chaque élève un exemplaire de la ressource *Laits frappés : tournez, mélangez, savourez*. Demandez-leur de voter pour déterminer quel lait frappé ils essayeront ensemble en classe. Si vous voulez rendre le vote visuel, invitez les élèves à créer un **graphique à barres** avec des feuillets autoadhésifs amovibles pour montrer combien de votes obtient chaque lait frappé. Ensuite, préparez la recette de lait frappé qui a obtenu le plus de votes. Cuisiner une recette avec la classe est un excellent moyen de lancer une discussion au sujet de tous les aspects entourant les aliments (provenance des ingrédients, saveurs, textures, etc.).

Il s'agit également d'une excellente occasion de parler aux élèves de **salubrité des aliments** (voir l'article sur la salubrité des aliments à educationnutrition.ca/salubritedesaliments).

Cuisiner en classe n'est pas une activité aussi intimidante que l'on pourrait le penser! Pour trouver des conseils sur les activités culinaires en classe et découvrir comment faire participer les élèves, visitez educationnutrition.ca/cuisinerenclasse.



MA RECETTE DE LAIT FRAPPÉ

Nom de la recette: _____

Fruits et légumes	Produits laitiers	Autres ingrédients délicieux
_____	_____	_____
_____	_____	_____
_____	_____	_____

Instructions:

Cette recette a été créée par:



Livre 2 - Annexe B / L'équipe des diététistes des Producteurs laitiers du Canada (2020) - EducationNutrition.ca



Pour poursuivre les apprentissages en FPS* (santé globale) (provenance de nos aliments) et français (écriture procédurale):

Lorsque les élèves ont terminé de déguster leur lait frappé, invitez-les à explorer la provenance des ingrédients qu'il contenait: Lesquels peuvent être cultivés ou produits dans leur province ou au Canada? Lesquels sont importés de l'extérieur du Canada?

Ensuite, en utilisant le gabarit *Ma recette de lait frappé* présenté à educationnutrition.ca/livre2 (recherchez l'**annexe B**), mettez la classe au défi de créer une recette de lait frappé avec des ingrédients produits ou cultivés au Canada ou dans votre province.



ACTIVITÉ 5



REMERCIER UN PRODUCTEUR OU UNE PRODUCTRICE

Emma aimerait devenir productrice laitière quand elle sera grande, comme ses parents et sa grand-mère. Elle adore s'occuper des animaux et être à l'extérieur! Emma croit que c'est génial que le lait de la ferme puisse être transformé en fromage, en yogourt et en de nombreux autres produits laitiers. Elle voit aussi à quel point on prend bien soin des animaux et de la terre. Soyons créatifs et remercions une productrice laitière ou un producteur laitier de la région pour tout ce qu'ils font!



Matériel

- Un ensemble pour la classe du gabarit de la *Lettre de remerciement* accessible à educationnutrition.ca/livre2 (recherchez l'annexe C)
- Une grande enveloppe et des timbres
- Du ruban adhésif ou de la colle
- Des fournitures pour colorier
- Une caméra



Si votre école possède des tablettes, utilisez-les pour prendre la photo!

Note à l'enseignant(e)

Cette activité aidera les élèves à explorer certains des métiers présentés dans l'histoire.

PHOTOGRAPHE: Demandez aux élèves de prendre une photo de la classe, de l'imprimer et de la mettre dans l'enveloppe.

ARTISTE: En utilisant le gabarit de *Lettre de remerciement*, demandez aux élèves de dessiner leur produit laitier préféré, un repas ou une recette qui contient un produit laitier, ou un producteur qui s'occupe des animaux et de la terre.

PRODUCTRICE LAITIÈRE OU PRODUCTEUR LAITIÈRE:

Demandez ensuite à tous les élèves d'écrire une lettre de remerciement à une productrice laitière ou à un producteur laitier.

FACTEUR OU FACTRICE: Lorsque les élèves auront fini leurs lettres de remerciement, mettez-les dans l'enveloppe. Enseignez ensuite aux élèves ce qu'est une adresse postale et ce qui doit apparaître sur l'enveloppe avant de la poster. Envoyez l'enveloppe avec les remerciements de la classe à la personne choisie! Si ni vous ni les élèves ne connaissez de producteurs laitiers, vous pouvez communiquer avec le regroupement de producteurs laitiers de votre province.



Pour poursuivre les apprentissages en sciences (exploration des matières vivantes):

Apprends à traire une vache laitière!
Coloriez un gant de plastique pour qu'il ressemble à un pis de vache. Premièrement, dessinez des taches noires sur la portion du gant qui couvre normalement le poignet afin de représenter les taches sur la robe de la vache. Coloriez ensuite en rose la portion de la paume de la main et des doigts pour représenter le pis de la vache laitière (utilisez des marqueurs permanents pour éviter que l'encre se transfère sur les mains des élèves). Remplissez le gant d'eau et attachez-le bien solidement dans le haut. Lorsque tout est prêt, percez un trou avec une épingle au bout d'un des doigts. Demandez aux élèves qui le souhaitent de venir « traire la vache » à tour de rôle dans un contenant.





QUI TRAVAILLE ICI?

Il arrive que des gens ayant des métiers très différents travaillent dans le même environnement. Par exemple, pense à l'école que fréquentent Robin et ses amis ou à ta propre école. Les gens qui travaillent dans une école ou dans le monde scolaire exercent de nombreux métiers différents. Pense maintenant au métier qu'Emma veut faire quand elle sera grande : productrice laitière. Explorons les métiers qui peuvent être liés à la production laitière, soit directement à la ferme ou encore dans des activités en lien avec la ferme.

Matériel

- Imprimez pour la classe un ensemble de gabarits des ressources *Graphique à bulles de la ferme laitière*, *Graphique à bulles de l'école* et *Graphique à bulles des métiers* (vierge) ainsi que les corrigés de l'enseignant(e) accessibles à educationnutrition.ca/livre2 (recherchez l'annexe D)

Note à l'enseignant(e)

Divisez les élèves en petits groupes. Commencez par remettre à chaque groupe un *Graphique à bulles de la ferme laitière*. Demandez aux élèves d'inscrire dans les cercles des métiers présents dans l'environnement de la ferme laitière. Passez le graphique en revue avec la classe en vous servant du *Corrigé* à titre de guide. Si vous souhaitez poursuivre cette activité, utilisez le *Graphique à bulles de l'école* et le *Graphique à bulles des métiers* (vierge) pour explorer d'autres environnements de métiers qui intéressent les élèves.



ACTIVITÉ 7



UN JARDIN DANS UN BERLINGOT DE LAIT – QUE MANGENT LES VACHES?

Emma aimerait devenir productrice laitière quand elle sera grande. Savais-tu que beaucoup de producteurs font pousser des cultures pour nourrir les animaux? Les vaches laitières mangent une combinaison de fourrages (herbe de pâturage, trèfle ou foin sec), de céréales (orge, maïs ou soya) et de vitamines et minéraux pour être en bonne santé. Faisons pousser nos propres cultures dans un jardin créé dans un berlingot de lait recyclé!

Préparation par l'enseignant(e)

Trouvez et nettoyez plusieurs berlingots de lait vides (250 ml, 1 l ou 2 l). Retirez le haut des berlingots de 250 ml à l'aide de ciseaux. Si vous utilisez un berlingot de 1 l ou de 2 l, déterminez la profondeur que la jardinière devra avoir, dessinez une ligne à la hauteur choisie, puis découpez le berlingot sur la ligne. Vous pouvez aussi couper le berlingot à l'horizontale si vous souhaitez une plus grande surface pour vos pousses.

Matériel

- Du papier
- Des fournitures artistiques pour décorer chaque berlingot
- Un ensemble de ciseaux pour la classe
- Du ruban adhésif ou de la colle
- Une règle
- De petits bâtonnets de bois
- Un marqueur permanent
- De la terre de jardinage
- Des graines

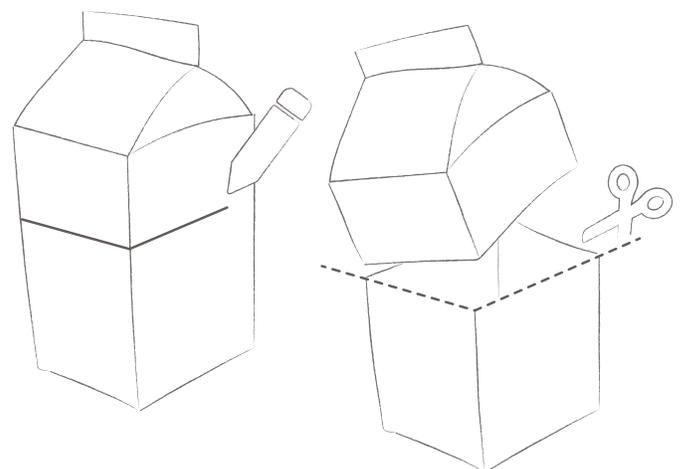
Note à l'enseignant(e)

La surface des berlingots de lait est très lisse. Pour faciliter la décoration, nous vous suggérons de la recouvrir de papier. Demandez aux élèves de tracer chaque côté du berlingot sur le papier, de découper les morceaux de papier et de les coller sur le berlingot (avec du ruban adhésif ou de la colle).

Une fois que les élèves ont ajouté de la terre de jardinage et des graines à leur berlingot, demandez-leur d'écrire leur nom et le nom de la plante sur un petit bâtonnet de bois et de l'insérer dans la terre.

Demandez-leur ensuite de placer leurs jardinières dans un coin ensoleillé de la classe et de les arroser. À mesure que les plantes poussent, invitez les élèves à consigner ce qu'ils observent.

Pour aider les élèves à mieux comprendre la croissance de ces plantes, faites une recherche afin de savoir combien il faut généralement de temps pour qu'elles atteignent diverses étapes (germination, formation des feuilles, maturité, etc.).



Exemples de graines qui sont souvent cultivées pour nourrir les vaches et qui germent facilement :

luzerne, orge et soya.



Pour poursuivre les apprentissages en sciences humaines (prendre soin de l'environnement) :

Expliquez l'importance de choisir des articles réutilisables et recyclables plutôt que des articles jetables à usage unique. Apportez dans votre classe des exemples de chacun de ces types d'articles. Lancez une discussion avec les élèves en vous servant des questions suivantes :

Quels articles réutilises-tu ou recycles-tu à la maison ?

Quels articles réutilises-tu ou recycles-tu à l'école ?

As-tu déjà observé un chiffre sur un article recyclable ?

Peux-tu nommer des exemples d'articles à usage unique qui pourraient être remplacés par des articles réutilisables ?



Pour poursuivre les apprentissages en FPS* (santé globale) (provenance de nos aliments) :

Avec les élèves, explorez pendant quelles saisons poussent différents aliments au Canada. Poursuivez la discussion en expliquant aux élèves que certains aliments que nous mangeons poussent à l'extérieur du Canada.



SECTION «LE SAVIEZ-VOUS?» POUR LES ENSEIGNANT(E)S

Cette section contient des renseignements généraux destinés aux enseignants et n'est pas conçue pour être lue à voix haute aux élèves. Nous l'avons incluse afin de fournir du contexte et des notions pour enrichir les discussions avec vos élèves.

Distinguer le vrai du faux à propos du lait

Dans plusieurs activités associées à ce livre, les élèves discuteront de production laitière. Or, bien qu'il soit facile de trouver ou d'entendre de l'information au sujet du lait et de la production laitière, il peut être difficile de savoir ce qui est crédible et vrai à propos du lait canadien.

Deux conseils à garder en tête :

- Assurez-vous que l'information que vous lisez concerne le **lait canadien**. En effet, il est important de comprendre d'où provient l'information puisque la réglementation varie d'un pays à l'autre. Au Canada, la réglementation entourant la production laitière est parmi les plus strictes au monde.
- Assurez-vous que l'information que vous lisez est basée sur des faits et non pas sur des opinions personnelles.

En cas de doute, consultez

ProducteursLaitiersduCanada.ca pour obtenir de l'information crédible au sujet de la production laitière canadienne. Maintenant, explorons plus en détail ce qui est vrai au sujet de la production laitière dans notre pays.

Hormones

La somatotrophine bovine recombinante (STbr) est une hormone artificielle qui peut augmenter la production des vaches laitières. Bien qu'elle soit peu susceptible de nuire aux humains, elle peut causer des problèmes aux vaches, et c'est pourquoi son utilisation n'a pas été approuvée par Santé Canada. Par conséquent, les hormones artificielles ne sont pas permises dans les fermes laitières canadiennes.

Alors, comment les producteurs laitiers canadiens optimisent-ils la production de leur troupeau ?

- Ils choisissent des vaches reconnues pour produire beaucoup de lait.
- Ils logent les vaches dans des étables à la fine pointe, leur offrent une nutrition de grande qualité et prennent d'autres mesures pour protéger leur santé.

D'ailleurs, des vaches en santé, bien nourries et dont on prend bien soin produisent naturellement plus de lait et un lait de plus grande qualité.





Antibiotiques

Comme les autres animaux, les vaches peuvent parfois tomber malades. Si un vétérinaire prescrit un antibiotique, les producteurs adhèrent à une réglementation et à des procédures strictes pour veiller à ce qu'il soit administré de manière sécuritaire.

Comment les producteurs laitiers canadiens atténuent-ils les risques afin que le lait ne contienne pas d'antibiotiques?

- La vache traitée est clairement identifiée et son lait est convenablement jeté en respectant un délai d'attente obligatoire (déterminé par Santé Canada) qui permet à l'antibiotique d'être métabolisé par son système, ne laissant ainsi aucune trace dans son lait.
- Tout le lait fait l'objet d'une variété de tests, entre autres pour vérifier s'il y a présence d'antibiotiques. Et dans les rares cas où le lait ne respecte pas toutes les normes, par exemple si des tests démontrent la présence de résidus d'antibiotiques, c'est tout le chargement de lait qui est rejeté et jeté.

Les producteurs laitiers prennent de nombreuses mesures pour s'assurer que leur lait est pur et que le lait canadien est salubre.

Environnement

Beaucoup de fermes laitières sont des propriétés familiales transmises d'une génération à l'autre. Les producteurs laitiers veulent s'assurer de produire du lait nutritif de grande qualité et de le faire de manière durable aujourd'hui et pour les générations à venir. La durabilité environnementale est en effet au cœur des valeurs des producteurs, car ce qu'ils souhaitent, c'est de laisser à leurs enfants une ferme qui se trouve dans un meilleur état qu'elle ne l'était au moment où ils l'ont reçue de leurs parents.

Que font les producteurs laitiers canadiens pour réduire leur empreinte environnementale?

- Les vaches confortables, heureuses, bien nourries et en santé sont plus productives, ce qui signifie qu'il faut moins de vaches pour produire plus de lait.
- Veiller à répondre aux besoins nutritionnels de la vache optimise sa production et peut contribuer à réduire la quantité de méthane produite pendant la rumination (le processus digestif) de la vache.
- Des pratiques telles que la rotation des cultures et le travail réduit du sol, de même que les outils d'agriculture de précision contribuent à maintenir la santé du sol en vue d'optimiser la qualité des cultures ou de capter et de stocker plus de carbone dans le sol.
- Alors que certains producteurs laitiers utilisent des biodigesteurs pour transformer le méthane du fumier en électricité, d'autres utilisent des énergies renouvelables, comme l'énergie solaire et les éoliennes.

Les producteurs laitiers canadiens vivent de leur terre, travaillent avec leur famille et sont actifs dans leur communauté. C'est pourquoi ils tiennent à conserver la diversité des ressources naturelles, et à s'assurer que la terre est vivante et féconde pour produire des plantes nutritives.

