



## Feuillet d'animation

Années d'études : 5<sup>e</sup> et 6<sup>e</sup> année

### Les approches plurilingues, des pratiques à valoriser!

Les activités pédagogiques proposées dans les feuillets d'animation sont aussi des occasions d'éducation inclusive visant l'harmonie entre la langue d'enseignement et les connaissances linguistiques et culturelles des élèves. Pour en savoir davantage, consultez le [Guide d'initiation aux approches plurilingues](#).

**Note :** Les pistes d'exploitation comprennent une composante de communication orale axée sur les stratégies d'écoute et de prise de parole.

**Rubrique :** Au menu | **Titre :** Mousse choco-tofu

Programmes-cadres	Domaines d'étude
Français	Notions fondamentales de la langue
Éducation physique et santé	Vie saine

### Pistes d'exploitation

Activer les connaissances antérieures des élèves en leur posant les questions suivantes :

- Quelles sont les origines du tofu?
- Quelles sont les étapes de fabrication du tofu?
- Quels sont les bienfaits du tofu sur la santé?
- Quels sont les types de tofu et pour quelles recettes chaque type est-il adapté?
- Quel est l'impact environnemental de la production du tofu comparativement à d'autres sources de protéines animales?

Noter les réponses des élèves au tableau.

Former six équipes. Attribuer une des questions ci-dessus à chaque équipe. Leur demander d'effectuer une recherche dans Internet pour trouver des réponses à la question. Les encourager à utiliser des sources fiables et à prendre des notes.

Inviter chaque équipe à préparer une courte présentation de ses résultats.

Inviter les équipes à communiquer leurs découvertes. Enrichir les réponses initiales écrites au tableau avec les nouvelles informations qu'ont recueillies les équipes.

Présenter aux élèves la rubrique **Au menu** pour introduire un dessert à base de tofu : la mousse choco-tofu.

Rassembler tous les ingrédients et le matériel requis pour préparer la recette, puis la faire avec les élèves.

Remettre une cuillère à chaque élève pour la dégustation de la mousse choco-tofu. Demander aux élèves d'évaluer les critères ci-dessous en utilisant l'échelle de Likert (1 étant mauvais et 5, excellent) :

- le goût (Est-il agréable?);
- la texture (Est-elle légère?);
- l'aspect visuel (Le dessert est-il attrayant?).

Faire un retour en groupe-classe et inviter les élèves à communiquer leur évaluation et leurs impressions. Discuter des points positifs et des suggestions d'amélioration concernant la recette.

Terminer l'activité en posant aux élèves la question suivante : Pourquoi le tofu représente-t-il un choix sain pour la santé?

Programmes-cadres	Domaines d'étude
Français	Notions fondamentales de la langue
Éducation physique et santé	Vie saine

### Pistes d'exploitation

Poser aux élèves les questions suivantes :

- Que signifie être végétarienne ou végétarien?
- Peux-tu nommer des aliments que mangerait une végétarienne ou un végétarien?

Inviter les élèves à visionner la vidéo [C'est quoi être végétarien? – 1 jour, 1 question](#). Les encourager à prendre des notes pendant le visionnage et à réfléchir aux idées principales qu'elles et ils découvrent.

Lancer une discussion en groupe-classe pour explorer les thèmes présentés dans la vidéo :

- Quelles sont les motivations (par exemple, des raisons de santé, éthiques, environnementales) des personnes végétariennes?
- Quels sont les aliments (par exemple, du tofu, des légumineuses, des végétaux) qu'elles pourraient consommer en remplacement de la viande?

Noter les réponses des élèves au tableau.

Présenter aux élèves la rubrique **Au menu** et le concept d'un dessert végétarien : la mousse choco-tofu.

Expliquer brièvement les avantages du tofu dans la confection de desserts et préciser qu'il peut remplacer des ingrédients, comme la crème ou le lait. Pour rendre l'activité interactive, proposer aux élèves de prendre part à la préparation de la mousse en salle de classe ou de préparer la recette à la maison et de communiquer leurs résultats.

Former de petites équipes de trois ou de quatre.

Demander aux élèves de trouver une recette traditionnelle qui contient des protéines animales (par exemple, un plat à base de viande).

Inviter les élèves à modifier la recette en une version végétarienne en remplaçant les ingrédients d'origine animale par des ingrédients d'origine végétale.

Remplacer, par exemple :

- la crème ou le lait par du tofu soyeux ou une boisson végétale;
- les œufs par du tofu soyeux, de la compote de pommes ou des graines de lin;
- la viande par des légumineuses, du tofu, du seitan ou du tempeh.

Inviter les élèves à présenter leur recette sous la forme de leur choix (par exemple, une affiche, une présentation numérique ou une vidéo). Leur demander d'expliquer les choix qu'elles et ils ont faits pour chaque substitution d'ingrédient.

Terminer l'activité en posant aux élèves la question suivante : Pourquoi les substituts de viande représentent-ils un choix sain pour la santé?

**Rubrique :** Parlons-en! | **Titre :** L'alimentation : une histoire de partage et de culture

Programme-cadre	Domaines d'étude
Français	Notions fondamentales de la langue Rédaction : Expression d'idées et création de textes

### Pistes d'exploitation

Lire à voix haute la rubrique **Parlons-en!**.

Former des équipes de deux ou de petits groupes. Demander aux élèves d'effectuer une recherche en ligne sur des fêtes traditionnelles, des festivals, des cérémonies ou des événements culturels centrés sur le partage et le don de nourriture (par exemple, le potlatch, le *Dia de los Muertos*, ou l'Action de grâce). Chaque groupe devra choisir un événement à étudier.

Inviter les élèves à répondre aux questions ci-dessous pendant leur recherche :

- Où et quand l'événement se tient-il?
- À quelle culture l'événement est-il associé?
- Quels sont les mets préparés à cette occasion?

Inviter les élèves à présenter le fruit de leur travail dans un mode de présentation de leur choix. Voici quelques suggestions de format à utiliser :

- Bande dessinée : créer une courte histoire illustrée qui raconte l'événement et met en lumière l'importance des repas et du partage.
- Présentation visuelle : réaliser un diaporama qui comprend des images et des faits liés à l'événement et aux plats traditionnels.
- Balado : enregistrer un court balado pour expliquer l'événement, les coutumes et les plats, et y intégrer des effets sonores ou de la musique traditionnelle.
- Chanson ou poème : créer une chanson ou un poème portant sur l'événement et les plats associés, mettant en avant l'aspect communautaire et culturel.
- Reportage : réaliser un reportage sur l'événement, à la manière des journalistes couvrant un festival.

Demander aux équipes de présenter le fruit de leur travail au groupe-classe. Encourager les élèves à poser des questions et à formuler des commentaires constructifs en s'appuyant, par exemple, sur l'une des formulations suivantes :

- J'ai aimé...
- Ce qui m'a le plus impressionnée ou impressionné...
- J'ai découvert que...
- La façon dont vous avez présenté...
- Je me demande...

Animer une discussion de groupe portant sur les valeurs et les significations des repas collectifs en demandant aux élèves de réfléchir à l'impact de la nourriture dans les relations humaines et à la façon dont elle peut symboliser l'hospitalité, la générosité ou le partage dans différentes cultures.

- Pourquoi la nourriture est-elle un symbole aussi fort dans de nombreuses cultures?
- Comment les traditions alimentaires peuvent-elles renforcer l'identité culturelle?

Programmes-cadres	Domaines d'étude
Français	Notions fondamentales de la langue Compréhension : Comprendre des textes et y réagir
Éducation artistique	Arts visuels

### Pistes d'exploitation

Préparer un tableau SVA (ce que je sais, ce que je veux savoir, ce que j'ai appris).

Demander aux élèves ce qu'elles et ils connaissent des pratiques culturelles liées au partage des repas (par exemple, Comment les repas sont-ils partagés dans certaines cultures? Quelles sont les traditions ou quels sont les rituels?). Les encourager à donner des exemples concrets qu'elles et ils connaissent ou ont observés. Noter leurs réponses dans la colonne **S** du tableau SVA.

Inviter les élèves à réfléchir à ce qu'elles et ils aimeraient connaître davantage sur les pratiques culturelles liées au partage des repas (par exemple : Quelles sont les particularités des repas dans d'autres cultures? Quelles sont les valeurs liées au repas dans différentes parties du monde?). Noter leurs questions dans la colonne **V** du tableau SVA.

Lire avec les élèves la rubrique **Parlons-en!**. Discuter ensuite de son contenu, puis faire un retour en groupe-classe et ajouter, dans la colonne **A** du tableau SVA, tout ce qu'ont appris les élèves.

**Note :** Si des questions demeurent en suspens dans la colonne **V** du tableau, demander aux élèves d'effectuer une recherche dans Internet pour tenter d'y répondre ou leur donner une réponse.

Une fois le tableau SVA rempli, inviter les élèves à créer une fresque collective mettant en valeur différentes traditions culturelles liées au partage des repas.

Inviter les élèves à choisir une culture ou une tradition à illustrer en représentant, par exemple, des plats typiques, des personnes autour de la table, des objets ou des symboles caractéristiques de la culture choisie.

Afficher la fresque dans la salle de classe ou aux murs de l'école.

**Rubrique :** Génial! | **Titre :** Le secret des saveurs transformées

Programmes-cadres	Domaines d'étude
Sciences et technologie	Matière et énergie
Français	Notions fondamentales de la langue

### Pistes d'exploitation

Activer les connaissances des élèves en leur posant les questions suivantes :

- Que sais-tu du processus de fermentation dans la production alimentaire?
- Quels aliments sont issus de ce processus?

Lire aux élèves la rubrique **Génial!**.

Pour aider les élèves à mieux comprendre le processus de fermentation, les inviter à observer et à décrire les changements physiques et les réactions chimiques qui se produisent au moment de la préparation du pain.

Étapes à suivre :

- Dans un grand bol, mélanger 250 g de farine, un sachet de levure de boulanger, une cuillère à soupe de sucre et une pincée de sel.
- Ajouter au mélange 150 ml d'eau tiède (pas trop chaude) et mélanger le tout jusqu'à obtenir une pâte. Pétrir la pâte pendant 5 à 10 minutes, jusqu'à ce qu'elle soit lisse et élastique.
- Demander aux élèves d'observer la pâte avant qu'elle ne fermente. Les inviter à décrire la texture, l'odeur et l'apparence de la pâte.
- Couvrir le bol avec un linge ou un film plastique et laisser la pâte reposer dans un endroit chaud (environ 25 °C) pendant environ une heure. Cette période laisse le temps à la levure de fermenter, ce qui fait gonfler la pâte.
- Demander aux élèves d'observer les changements. Les inviter à noter la grosseur de la pâte et les modifications dans son apparence.
- Dégazer légèrement la pâte en la pressant avec les mains. Former une boule ou un pain allongé.
- Placer la pâte façonnée sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé.
- Faire cuire le pain dans un four préchauffé à 180 °C pendant 20 à 25 minutes, jusqu'à ce que le pain soit doré.

**Note :** Si vous ne disposez pas de four, vous pouvez simplement observer la pâte gonflée après la fermentation et discuter des observations faites. Vous pouvez aussi réaliser une autre expérience, comme la fabrication de yogourt maison pour observer un autre exemple de fermentation.

- Lorsque le pain est prêt, demander aux élèves de l'observer. Les inviter à toucher la croûte et à en décrire la texture.

Faire un retour en groupe-classe en posant aux élèves les questions suivantes :

- Quels changements physiques ont eu lieu pendant la fermentation? (Pendant la fermentation, la pâte gonfle et devient plus légère. La levure mange les sucres de la farine et produit des gaz, surtout du dioxyde de carbone. Ces gaz restent prisonniers dans la pâte, ce qui la fait gonfler et la rend plus aérée et moelleuse.)
- Quel rôle joue le gaz produit par la levure dans la fermentation? (Le gaz que produit la levure, principalement du dioxyde de carbone, fait lever la pâte en créant de petites bulles d'air.)
- Quel autre aliment pourrais-tu préparer à la maison à l'aide de la fermentation? (du yogourt, de la choucroute ou du kombucha)
- Comment pourrait-on utiliser la fermentation dans d'autres domaines de la cuisine? (la conservation des aliments, la préparation des boissons ou la transformation des protéines)

**Rubrique :** Incroyable, mais vrai! | **Titre :** Six vérités chocolatées

Programmes-cadres	Domaines d'étude
Mathématiques	Données
Français	Notions fondamentales de la langue

### Pistes d'exploitation

Activer les connaissances des élèves en leur posant la question suivante : Quel est le processus de fabrication du chocolat?

Inviter les élèves à visionner la vidéo [La fabrication du chocolat](#). Leur demander de communiquer ce qu'elles et ils ont appris sur le sujet.

Lire aux élèves la rubrique **Incroyable, mais vrai!** et leur poser les questions suivantes :

- Connais-tu d'autres faits incroyables sur le chocolat? Lesquels?
- Quelles sortes de chocolat connais-tu?

Lire aux élèves la mise en situation ci-dessous.

*Pour célébrer la Journée mondiale du chocolat, le comité de la vie scolaire de ton école souhaite organiser un événement gourmand. Il aimerait que tu l'aides à déterminer les types de chocolat préférés des élèves de la maternelle à la 6<sup>e</sup> année. Afin de préparer une sélection de chocolats pour cette journée spéciale, tu dois mener un sondage auprès des élèves de ton école. Ta mission est de découvrir les types de chocolat les plus populaires et de présenter les résultats au comité de la vie scolaire.*

En groupe-classe, déterminer les étapes à suivre pour mener un sondage :

- Déterminer la population qui répondra au sondage.
- Déterminer le type d'échantillonnage à privilégier.
- Formuler une question accompagnée d'un choix de réponses limité.
- Choisir une méthode de compilation des résultats.
- Mener un sondage auprès de la population scolaire.
- Organiser les données dans un tableau de fréquences relatives.

Former des équipes de deux ou de petits groupes.

Inviter les élèves à mener le sondage en suivant les étapes définies. Leur demander ensuite d'analyser les résultats et d'organiser les données de manière claire.

Inviter chaque équipe à communiquer ses résultats au groupe-classe et à présenter des recommandations au comité de la vie scolaire sur les types de chocolat à sélectionner pour l'événement. Les encourager à utiliser leurs données pour justifier leurs choix.

Programme-cadre	Domaines d'étude
Français	Notions fondamentales de la langue Rédaction : Expression d'idées et création de textes

### Pistes d'exploitation

Lire aux élèves la rubrique **Incroyable, mais vrai!** et leur poser la question suivante : Connais-tu d'autres faits incroyables sur le chocolat? Lesquels?

Former des équipes de deux ou de petits groupes.

Demander aux élèves de sélectionner un aliment de base (par exemple, du riz, des pommes de terre, du lait) qu'elles et ils aiment ou qu'elles et ils souhaitent mieux connaître.

Demander aux élèves de trouver cinq faits intéressants sur l'aliment choisi. Ces faits peuvent concerner son histoire, sa production, ses valeurs nutritionnelles, son origine, ou des anecdotes surprenantes.

Inviter les élèves à présenter les faits dans un mode de présentation de leur choix (par exemple, une affiche, une infographie, une vidéo). Encourager l'utilisation de couleurs et d'images pour rendre le contenu intéressant.

**Rubrique :** À la découverte | **Titre :** À la découverte des saveurs

Programme-cadre	Domaines d'étude
Français S. O.	Notions fondamentales de la langue Approche plurilingue

### Pistes d'exploitation

En groupe-classe, animer le jeu-questionnaire *À la découverte des saveurs* de la rubrique **À la découverte**. Pour chacune des destinations proposées dans le jeu, présenter la langue officielle du pays.

Pays	Langues officielles
Canada	français et anglais
Pérou	espagnol
Botswana	anglais et tswana
Maroc	amazigh et arabe
Croatie	croate
Yémen	arabe
Australie	anglais

Inviter les élèves à nommer des mots qu'elles et ils connaissent dans chacune des langues. Écrire les réponses dans un tableau et leur demander d'établir la correspondance en français.

**Note :** Si les élèves ne connaissent pas de mots dans les langues suggérées, leur donner quelques exemples. À titre de référence, utiliser des dictionnaires de prononciation en ligne tels que [Forvo](#) ou [HowToPronounce](#).

Former des équipes de deux ou de petits groupes. Inviter les élèves à choisir un pays de leur choix (autre que ceux présentés dans la rubrique) et à effectuer une recherche dans Internet pour découvrir un plat traditionnel associé à celui-ci.

Inviter les élèves à rédiger une question de type « Vrai ou faux » qui pourrait être intégrée à un jeu-questionnaire. Leur demander de préparer une courte rétroaction liée au plat traditionnel choisi en mettant l'accent sur des aspects tels que son origine culturelle, ses principaux ingrédients ou son rôle dans les traditions culinaires du pays.



Demander aux élèves d'indiquer la ou les langues officielles du pays et d'utiliser au moins trois mots dans cette langue dans leur question ou réaction en les intégrant de manière pertinente au contexte du jeu-questionnaire.

Inviter les élèves à utiliser l'outil de leur choix, comme PowerPoint, Google Docs ou Canva, pour présenter visuellement leur travail de manière claire.

Inviter les équipes à présenter leur question de type « Vrai ou faux » au groupe-classe. Encourager les élèves à formuler des commentaires constructifs et à poser des questions pour enrichir les échanges et approfondir la discussion.