



Consommer des aliments

1- Quelques définitions

Marchand primeur :

Elevage en batterie :

Aquaculteur :

2- Les habitudes alimentaires des Français

- **Les produits consommés** par les Français se sont modifiés au cours du temps. En effet, de nos jours, les hommes et les femmes et disposent de de temps à consacrer à la cuisine. On consomme alors davantage de tels que les.....
- **Les lieux d'approvisionnements alimentaires** ont connu aussi une évolution. Si les Français ont d'abord déserté leurs commerces de au profit des et, ils se tournent maintenant davantage vers les magasins qui proposent des produits
- **Le gaspillage** est aussi en pleine évolution car nos jours environ de la nourriture est gaspillée.

3- Les aliments consommés

	Types de produits	Lieux d'approvisionnement	Production
Fruits et légumes		, marché, hyper et supermarché, hard discount	
Viande		, marché, hyper et supermarché, hard discount	
Poisson		, port, marché, hyper et supermarché, hard discount ou lac, rivière, et mer	

4- Un aliment préparé : le yaourt

Le yaourt est un aliment qui favorise la et la des et des Il est une source de, d'..... (équivalent à un verre d'eau) et de

Le lait qui compose le yaourt, va subir une série de transformations dès son arrivée à l'usine:

1. : la crème (matière grasse) se sépare du lait
2. : on retire plus ou moins de crème du lait
3. : elle consiste à supprimer les organismes indésirables (microbes, bactéries)
4. : transformation du sucre du lait en acide
5.
6. ; entre 40° et 45°



Consommer des aliments

1- Quelques définitions

Marchand primeur : commerçant qui vend des fruits et des légumes.

Elevage en batterie : élevage dans de grands hangars d'où les animaux ne sortent jamais.

Aquaculteur : éleveur de poissons destinés à l'alimentation.

2- Les habitudes alimentaires des Français

- **Les produits consommés** par les Français se sont modifiés au cours du temps. En effet, de nos jours, les hommes et les femmes travaillent et disposent de moins en moins de temps à consacrer à la cuisine. On consomme alors davantage de produits industrialisés tels que les plats cuisinés.
- **Les lieux d'approvisionnements alimentaires** ont connu aussi une évolution. Si les Français ont d'abord déserté leurs commerces de proximité au profit des supers et hypermarchés, ils se tournent maintenant davantage vers les magasins hard discount qui proposent des produits moins chers.
- **Le gaspillage** est aussi en pleine évolution puisque que nos jours environ 25% de la nourriture est gaspillée.

3- Les aliments consommés

	Types de produits	Lieux d'approvisionnement	Production
Fruits et légumes	Frais, secs, confitures, compotes, crus, cuits, congelés	Marchand primeur, marché, hyper et supermarché, hard discount	Agriculteurs de France et étrangers (coûts et conditions climatiques plus favorables)
Viande	Fraiche, congelée ou cuisinée	Boucherie, marché, hyper et supermarché, hard discount	Elevage traditionnel (en plein air) ou en batterie.
Poisson	Frais, congelé, en conserve ou cuisiné	Poissonnerie, sur le port, marché, hyper et supermarché, hard discount ou lac, rivière, et mer	Pêcheur amateur, pêcheur professionnel sur des bateaux ou de gros navires usines, aquaculteur

4- Un aliment préparé : le yaourt

Le yaourt est un aliment qui favorise la croissance osseuse et la solidification des os et des dents. Il est une source de calcium, d'hydratation (équivalent à un verre d'eau) et de plaisir.

Le lait qui compose le yaourt, va subir une série de transformations dès son arrivée à l'usine:

1. **Stockage** durant 24h : la crème (matière grasse) se sépare du lait.
2. **Ecrémage** : on retire plus ou moins de crème du lait.
3. **Pasteurisation** : elle consiste à supprimer les organismes indésirables (microbes, bactéries)
4. **Fermentation** : transformation du sucre du lait en acide.
5. **Mise en pot.**
6. **Refroidissement** : entre 40° et 45°

Travaillez cette notion avec un parcours pédagogique progressif clé en main

Cette ressource de type : **Cours gratuit**, pour le niveau : **CM1**, dans la catégorie : **Besoins alimentaires**, ne constitue qu'une **étape** d'un **parcours pédagogique complet prêt à l'emploi** pour apprendre, s'entraîner et maîtriser cette notion **étape par étape**.

Étape 1. Cours gratuit : Comprendre la règle

Découvrir la notion grâce à des explications simples et des exemples concrets.

- [Consommer des aliments - Cm1 - Leçon](#) (rtf)
- [Consommer des aliments - Cm1 - Leçon](#) (pdf)
- [Télécharger toutes les fiches de cette étape](#) (zip)
- [Télécharger toutes les fiches du parcours pédagogique](#) (zip)

Étape 2. Exercices : S'entraîner progressivement

Des exercices progressifs pour avancer étape par étape

- [Consommer des aliments - Cm1 - Exercices](#) (rtf)
- [Consommer des aliments - Cm1 - Exercices](#) (pdf)
- [Télécharger toutes les fiches de cette étape](#) (zip)
- [Télécharger toutes les fiches du parcours pédagogique](#) (zip)

Étape 3. Évaluation Bilan : Vérifier ses acquis avant le contrôle

Des évaluations et corrections pour se préparer sereinement

- [Consommer des aliments - Cm1 - Evaluation](#) (rtf)
- [Consommer des aliments - Cm1 - Evaluation](#) (pdf)
- [Télécharger toutes les fiches de cette étape](#) (zip)
- [Télécharger toutes les fiches du parcours pédagogique](#) (zip)

Étape 4. Séquence / Fiche de prep : Ressources enseignants clé en main

Accéder aux fiches de préparation, séquences et séances complètes pour enseigner la notion facilement.

- [Consommer des aliments - Cm1 - Séquence](#)
- [Télécharger toutes les fiches de cette étape](#) (zip)
- [Télécharger toutes les fiches du parcours pédagogique](#) (zip)