

Le vivant

Origine, transformation et conservation des aliments

1. Définitions :

Matière première :

Moisson:

Serre :

2. L'origine des aliments

➤ Les aliments peuvent être d'origine :

- : la production se fait généralement dans des par des agriculteurs
- : les..... sont produites dans desou dans des agricoles.

➤ L'.....est le domaine chargé d'assurer la production de matières premières.

3. La transformation des aliments

Avant d'être consommés, les aliments subissent une série de

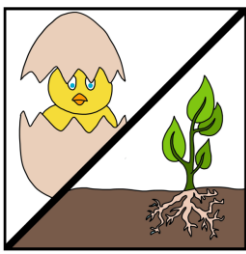
Ainsi, le grain de blé, avant de devenir pain, franchit de multiples étapes comme :

.....

4. La conservation des aliments

Si de bonnes conditions de stockage sont réunies, les aliments peuvent être conservés plus longtemps. Ce qui évite de nombreux et certaines

- La conservation par le(réfrigérateur ou congélateur) : Les mauvais microbes responsables de la dégradation rapide des aliments sont lorsque l'environnement est froid.
- La conservation par le..... (en conserve) : Les aliments sont placés dans des bocaux fermés puis afin detous les microbes.
- La conservation par le(.....) : En chassant l'..... qui se trouve en contact des aliments, on chasse aussi lesqui s'y trouvent.



Le vivant

Origine, transformation et conservation des aliments

1. Définitions :

Matière première : matière à l'état naturel telle qu'elle existe dans la nature

Moisson : période où l'on récolte les plantations

Serre : Structure préservant les cultures des conditions climatiques parfois extrêmes

2. L'origine des aliments

- Les aliments peuvent être d'origine :
 - **Animale** : la production se fait généralement dans des **élevages** par des agriculteurs
 - **Végétale** : les **matières premières** sont produites dans des **champs** ou dans des **serres** agricoles.
- L'**agriculture** est le domaine chargé d'assurer la production de matières premières.

3. La transformation des aliments

Avant d'être consommés, les aliments subissent une série de **transformations**.

Ainsi, le grain de blé, avant de devenir pain, franchit de multiples étapes comme :

Production, récolte, stockage, analyse, mouture, tamisage, distribution, pétrissage, repos, cuisson

4. La conservation des aliments

Si de bonnes conditions de stockage sont réunies, les aliments peuvent être conservés plus longtemps. Ce qui évite de nombreux **gaspillages** et certaines **maladies**.

- La conservation par le **froid** (réfrigérateur ou congélateur) : Les mauvais microbes responsables de la dégradation rapide des aliments sont **ralentis** lorsque l'environnement est froid.
- La conservation par le **chaud** (en conserve) : Les aliments sont placés dans des bocaux **hermétiquement** fermés puis **chauffés** afin de **détruire** tous les microbes.
- La conservation par le **vide (sous vide)** : En chassant l'**air** qui se trouve en contact des aliments, on chasse aussi les **microbes** qui s'y trouvent.

Travaillez cette notion avec un parcours pédagogique progressif clé en main

Cette ressource de type : **Cours gratuit**, pour le niveau : **CM2**, dans la catégorie : **Monde du vivant**, 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.

- [Origine des aliments - Cm1 - Cm2 - Leçon](#) (rtf)
- [Origine des aliments - Cm1 - Cm2 - 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

- [Origine des aliments - Cm1 - Cm2 - Exercices](#) (rtf)
- [Origine des aliments - Cm1 - Cm2 - 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

- [Origine, transformation et conservation des aliments - Cm1 - Cm2 - Evaluation](#) (rtf)
- [Origine, transformation et conservation des aliments - Cm1 - Cm2 - 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.

- [Origine, transformation et conservation des aliments - Cm1 - Cm2 - Fiche de préparation - Séquence](#)
- [Télécharger toutes les fiches de cette étape](#) (zip)
- [Télécharger toutes les fiches du parcours pédagogique](#) (zip)