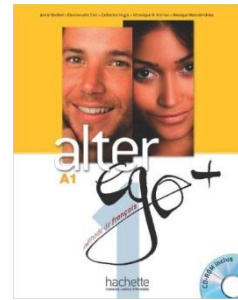


QUESTION DE GOÛT

(pp. 136-137)



> INDIQUER SES GOÛTS ALIMENTAIRES

1- Observez les deux affiches et répondez.

1. Quel est leur objectif commun ?

2. Est-ce qu'il existe des programmes similaires dans votre pays ?

L'objectif des deux affiches est de promouvoir une alimentation équilibrée: l'affiche 1 présente la pyramide alimentaire avec des indications sur la quantité conseillée pour la consommation de chaque famille d'aliments et boissons. L'affiche 2 est centrée sur la quantité de fruits et légumes qu'il faut manger par jour.

2- Écoutez le dialogue. Identifiez la situation et dites de quelle affiche on parle.

- Classez les personnes de la plus jeune à la plus âgée.

- Identifiez à quelle période de la vie correspond chaque souvenir.

- Identifiez la nature de chaque souvenir.

Une adulte/une enseignante demande à des enfants d'observer une affiche et leur pose des questions sur leurs goûts alimentaires. Il s'agit de l'affiche 1.

3- Réécoutez et répondez.

1. Repérez, sur la pyramide alimentaire, les aliments cités.

2. D'après les réponses des enfants, dites pourquoi on a organisé cette campagne.

1. Les pommes de terre, les carottes, le riz, les courgettes, les pommes, les bananes, les cerises, les fraises et les yaourts (aux fruits). 2. Cette campagne a été organisée pour promouvoir la consommation des fruits et légumes/ une alimentation équilibrée et pour aider les enfants à distinguer les aliments entre eux : les fruits et les légumes (les carottes, les courgettes, les pommes, les bananes, les cerises, les fraises), les féculents (les pommes de terre, le riz) et les produits laitiers (les yaourts) notamment.

4- Échangez en petites groupes.

Réponses libres.

> COMPRENDRE/ COMPOSER UN MENU

5- Observez ces menus d'une cantine scolaire en France et dites si les repas sont équilibrés. Justifiez votre réponse.

Les menus sont en général équilibrés car ils proposent, pour chaque repas, différents types d'aliments : des légumes ou des féculents, de la viande ou du poisson, des fruits, des produits laitiers. Mais le menu du mardi n'est pas équilibré : il comporte des féculents en entrée et en accompagnement ; il ne comporte ni fruits, ni légumes.

POINT CULTURE

LES REPAS EN France

Un repas ordinaire en France comporte en général quatre parties : entrée, plat principal, fromage ou produit laitier puis dessert. Pour le plat principal : viande, œufs ou poisson avec légumes, riz ou pâtes.