Bienfaits de la pomme de terre

QUELQUES MOTS AUX ENCADRANTS

Le kit pédagogique « La Pomme de terre, quelle aventure! » vise à mieux faire connaître à vos élèves un aliment qui fait partie de notre vie quotidienne. À cet effet, nous mettons à votre disposition une série de supports qui vous aideront à aborder la pomme de terre avec les enfants, de manière ludique et pédagogique, à travers différentes thématiques.



Pour chaque thématique, nous vous proposons :

- un support pédagogique apportant du contenu documentaire, vous permettant d'aborder cette thématique avec vos élèves et reprenant les corrections des fiches d'activités.
- 9 fiches d'activités destinées à vos élèves. Sur chaque fiche sont mentionnés la discipline et le cycle concernés.

Sommaire Bienfaits de la pomme de terre :

Fiches d'activités	Cycle 2	Cycle 3
Français	Pages 6, 9, 14	Pages 10, 12, 13, 14
Mathématiques	Page 7	Page 11
Découverte du monde	Page 8	

La pomme de terre : un atout pour rester en bonne santé !

De nombreux apports nutritionnels

La pomme de terre est un féculent*. Elle possède de nombreux atouts nutritionnels, qui en font un aliment utile à notre organisme.

Elle contient en moyenne:

- 80 % d'eau
- 16 % d'amidon

L'amidon est un glucide complexe*. Il donne à la pomme de terre les qualités nutritionnelles d'un féculent. Grâce à lui, la pomme de terre fournit de l'énergie progressivement et favorise la satiété*. Elle évite ainsi les coups de fatigue et l'envie de grignoter.

- Moins de 2 % de protéines
- Moins de 1 % de vitamines et de minéraux

La pomme de terre contient une vingtaine de minéraux*, dont le potassium. Elle est l'un des rares féculents à contenir de la vitamine C. Pour préserver au mieux, cette vitamine, il faut conserver la pomme de terre à l'abri de la lumière et la cuire à la vapeur, avec la peau.

- Seulement 0,2 % de matière grasse (lipides).

Les idées reçues

• La pomme de terre ne fait pas grossir

VRAI. En elle-même, la pomme de terre est légère: cuite à l'eau ou à la vapeur, elle n'apporte que 75 kilocalories* pour 100 grammes. C'est moins que les pâtes (145 kcal/100 g) ou le riz (140 kcal/100 g)! Certains modes de cuisson, comme la friture, augmentent cet apport par l'ajout de matière grasse. Les frites et les chips sont, en effet, 3 à 6 fois plus caloriques que les pommes de terre cuites à l'eau ou à la vapeur.

• On peut manger la peau de la pomme de terre

VRAI. Il est même recommandé de la manger avec sa peau, car elle contient des vitamines et des minéraux. Aujourd'hui, la plupart des variétés ont une peau fine, il suffit donc de bien les laver avant de les faire cuire.

• On peut manger des pommes de terre tous les jours

VRAI. La pomme de terre est un aliment très intéressant d'un point de vue nutritionnel. Le PNNS (Plan national de nutrition santé) recommande de consommer des féculents à chaque repas, selon l'appétit.

On peut donc la consommer quotidiennement et sans se lasser, car elle peut être cuisinée d'une multitude de façons différentes.

Source : Pomme de terre cuite à l'eau, Ciqual ANSES 2013.



Bienfaits de la pomme de terre

La pomme de terre pour tous!

Grâce à ses nombreux apports nutritionnels, la pomme de terre nous accompagne tout au long de notre vie.

- Les bébés commencent à en manger vers 5-6 mois, sous forme de purée, nature ou accompagnée de légumes.
- Elle rassasie l'enfant, l'adolescent, mais aussi l'adulte grâce à ses apports en glucides complexes, et elle fournit vitamines et minéraux.
- Les sportifs l'apprécient pour l'énergie qu'elle procure.
- La pomme de terre est très utile à l'équilibre alimentaire de la femme enceinte et de son futur bébé, et à celui des seniors.

VOCABULAIRE

Féculent: aliment contenant des glucides complexes. Les pâtes, le riz, le pain, les légumes secs, les pommes de terre... sont des féculents. **Glucide complexe**: « sucre lent », qui est digéré lentement et donne de l'énergie pendant plusieurs heures.

Satiété: sensation d'avoir suffisamment mangé. Minéraux: ils sont présents dans les aliments en très faible quantité et sont essentiels pour l'équilibre alimentaire. Ce sont le calcium, le magnésium, le sodium, le potassium... Kilocalorie (Kcal): mesure la quantité d'énergie fournie par un aliment.

NOTIONS COMPLÉMENTAIRES POUVANT ÊTRE ABORDÉES EN CLASSE

- Les féculents.
- Les 7 familles d'aliments.
- Les apports nutritionnels des aliments et leurs bienfaits pour le corps.
- Le corps humain.
- La digestion.
- L'alimentation, l'équilibre alimentaire.

L'alliée du « bien manger »

• La pomme de terre a toute sa place dans le cadre d'une alimentation équilibrée.

Pour manger équilibré, l'idéal est de varier son alimentation et de « piocher » dans les 7 familles d'aliments :

- les fruits et légumes sont une source importante de vitamines, de minéraux et de fibres ;
- les féculents (pain, céréales, pommes de terre et légumes secs) sont riches en glucides complexes. Ils constituent la principale source d'énergie de l'organisme. Contrairement aux idées reçues, ils ne font pas grossir s'ils sont cuisinés sans apport important de matière grasse ;
- les produits laitiers sont la meilleure source de calcium ;
- les viandes, poissons et œufs sont riches en protéines d'excellente qualité, en fer et en vitamines, mais ils contiennent également des graisses cachées;
- les corps gras (huile, margarine, beurre...), riches en lipides, sont sources de vitamines et d'acides gras essentiels. Il faut les consommer en petites quantités, en variant les sources;
- les sucres ne sont pas nécessaires à notre équilibre alimentaire, mais peuvent être consommés de temps en temps, pour le plaisir ;
- les boissons (l'eau dans les boissons) apportent des sels minéraux et réhydratent l'organisme.
- Un enfant doit prendre 4 vrais repas par jour, car chacun est important :
- le petit déjeuner donne des forces pour entamer la journée
- le déjeuner recharge les batteries
- le goûter aide à patienter jusqu'au soir
- le dîner fait tenir jusqu'au lendemain.

Respecter une alimentation équilibrée dans ces 4 repas permet d'éviter les petits creux et le grignotage.

Bienfaits de la pomme de terre

CORRECTION DES FICHES D'ACTIVITÉS

ACTIVITÉ 1 cycle 2 - FRANÇAIS

La pomme de terre est un féculent. C'est un aliment utile à notre organisme.

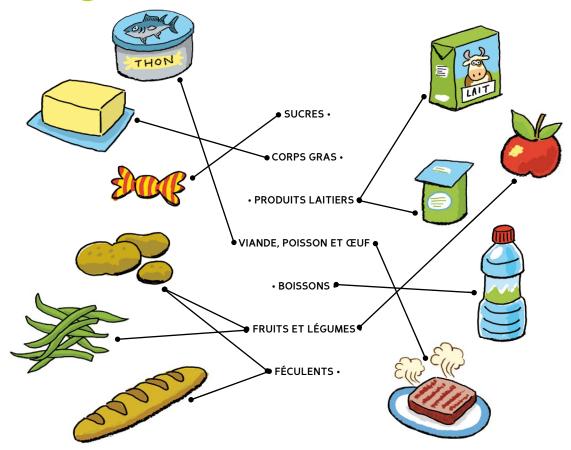
ACTIVITÉ 2 cycle 2 - MATHÉMATIQUES

Eau: (7 x 8) + (8 x 3) = 80 % Amidon: (4 x 5) - 4 = 16 %

Vitamines et minéraux : (16 + 8) - 23 = 1 %

Autres éléments : 100 - 97 = 3 %

ACTIVITÉ 3 cycle 2 - DÉCOUVERTE DU MONDE





Bienfaits de la pomme de terre

CORRECTION DES FICHES D'ACTIVITÉS

ACTIVITÉ 4 cycle 2 - FRANÇAIS

La pomme de terre est légère : cuite à l'eau ou à la vapeur, elle apporte seulement 75 kilocalories pour 100 grammes. C'est moins que les pâtes ou le riz ! Mais certains modes de cuisson, comme la friture, ajoutent beaucoup de matière grasse. Les frites et les chips, par exemple, sont 3 à 6 fois plus caloriques que les pommes de terre cuites à l'eau ou à la vapeur.

ACTIVITÉ 5 cycle 3 - FRANÇAIS

La pomme de terre est légère : cuite à l'eau ou à la vapeur, elle apporte seulement 75 kilocalories pour 100 grammes. C'est moins que les pâtes ou le riz ! Mais certains modes de cuisson, comme la friture, ajoutent beaucoup de matière grasse. Les frites et les chips, par exemple, sont 3 à 6 fois plus caloriques que les pommes de terre cuites à l'eau ou à la vapeur.

ACTIVITÉ 6 cycle 3 - MATHÉMATIQUES

Poids total de la salade : 1 000 + 800 + 600 + 300 = 2 700 grammes, soit 2,7 kilos

Nombre de kilocalories par ingrédient :

- Pommes de terre : 75 x 10 = 750 kcal pour 1 kilo
- Tomates : 21 x 8 = 168 kcal pour 800 grammes
- Concombre : 11 x 6 = 66 kcal pour 600 grammes
- Champignons frais: 15 x 3 = 45 kcal pour 300 grammes

Nombre total de kilocalories de la salade : 750 + 168 + 66 + 45 = 1 029 kcal

Poids de salade par personne : 2 700 grammes + 6 = 450 grammes

Nombre de kilocalories par personne : 1 O29 ÷ 6 = 171,5 kcal

Bienfaits de la pomme de terre

CORRECTION DES FICHES D'ACTIVITÉS

ACTIVITÉ 7 cycle 3 - FRANÇAIS

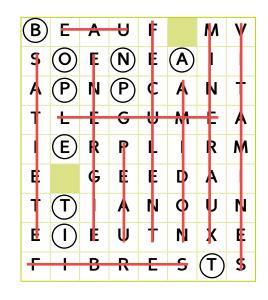
- 8 : Faire cuire l'omelette jusqu'à ce qu'elle soit dorée.
- 5 : Faire cuire les rondelles de courgette dans une poêle avec un peu d'huile d'olive. Mélanger puis ajouter l'oignon, l'ail et une branche de romarin haché.
- 1 : Faire cuire 4 pommes de terre non épluchées dans une grande casserole remplie d'eau salée, pendant 15 à 20 minutes. Les égoutter, les laisser refroidir un peu puis les éplucher.
- 6 : Ajouter les pommes de terre dans la poêle avec la courgette.
- 3 : Découper les pommes de terre cuites et une courgette crue en rondelles de 1/2 centimètre d'épaisseur.
- 2 : Pendant que les pommes de terre cuisent dans l'eau salée, battre 12 œufs dans un saladier. Saler et poivrer.
- 4 : Découper un oignon et hacher une gousse d'ail.
- 7 : Verser les œufs battus sur les légumes.

ACTIVITÉ	8	cycle з - FRANÇAIS

VRAI	FAUX
X	La pomme de terre ne fait pas grossir.
VRAI	FAUX
	X Je ne dois pas manger la peau des pommes de terre.
VRAI	FAUX
	X Je dois éviter de manger des pommes de terre tous les jours.
VRAI	FAUX
X	La pomme de terre est moins calorique que les pâtes ou le riz.
VRAI	FAUX
X	La pomme de terre est bonne pour ma croissance.
VRAI	FAUX
	X La pomme de terre est déconseillée aux sportifs.
VRAI	FAUX
X	Les pommes de terre natures sont 3 à 6 fois moins caloriques que les frites.



Mot-mystère : Bon appétit.





ACTIVITÉ 1 cycle 2 - FRANÇAIS

Assemble les vignettes pour écrire 2 phrases. N'oublie pas les majuscules et les points.

F	ÉCULENT	LA POMME DE	TERRE U	N EST	
UTILE	C'EST	ORGANISME	UN ALIMENT	À NOT	ΓRE



- Comprendre le sens des mots.
- Faire preuve de logique. • Recopier des mots sans faire de fautes.
- · Placer les majuscules et points de manière cohérente.

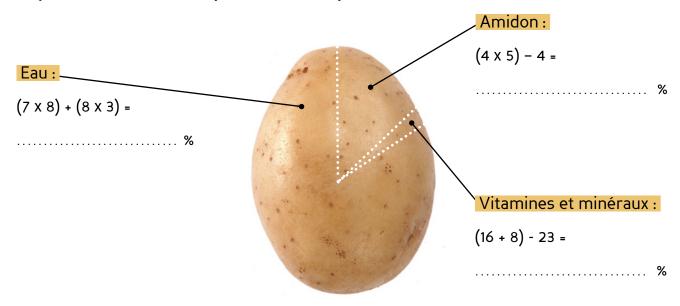
FICHES ACTIVITÉS ÉLÈVES



Bienfaits de la pomme de terre

ACTIVITÉ 2 cycle 2 - MATHÉMATIQUES

Calcule la proportion de chaque élément qui entre dans la composition d'une pomme de terre.



Puis calcule quelle proportion représentent les autres éléments contenus dans la pomme de terre, comme les fibres, les protéines...

Pour cela, additionne les résultats que tu as trouvés pour l'eau, l'amidon et les vitamines et minéraux :

100 % - % =% d'autres éléments

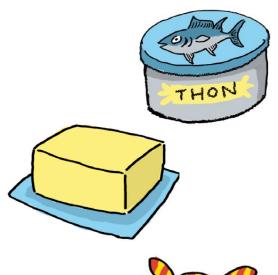


- Comprendre l'énoncé d'un problème.
- Effectuer les opérations nécessaires pour le résoudre.
- Faire preuve de logique.



ACTIVITÉ 3 cycle 2 - DÉCOUVERTE DU MONDE

Relie ces aliments à leur famille.



• SUCRES •





• PRODUITS LAITIERS •



• VIANDE, POISSON ET ŒUF •

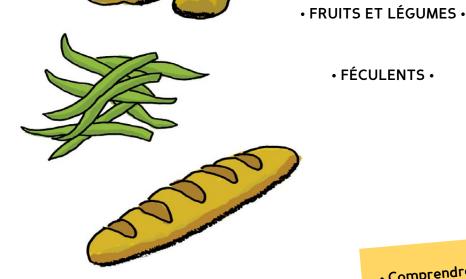


· BOISSONS ·





• FÉCULENTS •



- Comprendre la notion de famille alimentaire.
- Mobiliser les connaissances acquises.
- Faire preuve de logique.

FICHES ACTIVITÉS ÉLÈVES



Bienfaits de la pomme de terre

ACTIVITÉ 4 cycle 2 - FRANÇAIS

Complète le texte à l'aide des mots de la liste.

FRITURE - À LA VAPEUR - CHIPS - POMMES DE TERRE -SEULEMENT - LÉGÈRE - MATIÈRE GRASSE - PÂTES

La pomme de terre est	: cuite à l'eau ou
elle apporte	75 kilocalories pour 100 grammes.
C'est moins que les	ou le riz ! Mais certains modes de cuisson,
comme la	, ajoutent beaucoup de
Les frites et les	, par exemple, sont 3 à 6 fois plus caloriques
aue les	cuites à l'eau ou à la vapeur.



- Utiliser de manière pertinente une liste de mots fournie.
- Reconstituer/compléter un texte à trous.
- Comprendre le sens d'un texte.
- Recopier des mots sans faire de fautes.



ACTIVITÉ 5 cycle 3 - FRANÇAIS

• Tester son niveau de langue française.

> 7 fautes d'orthographe, de grammaire et de conjugaison se sont glissées dans ce texte. Entoure-les et corrige-les!

La pome de terre est légère : cuite à l'eau ou à la vap	eure, elle apporte seulement 75 kilocalories
pour 100 grammes. c'est moins que les pâtes ou le ri	z ! Mais certains mode de cuisson, comme
la friture, ajoute beaucoup de matière grasse. Les fr	ites et les chips, par exemple, son 3 à 6 fois
plus caloriques que les pomme de terre cuites à l'eau	ı ou à la vapeur.
	OBJECTIFS comprendre le sens d'un texte. Clentifier et corriger des fautes corthographe, de grammaire et de conjugaison. Corthographe, de grammaire et de conjugaison. Corthographe, de langue française.



ACTIVITÉ 6 cycle 3 - **MATHÉMATIQUES**

Résous ce problème :

Simon prépare une salade composée pour 6 personnes.

Ingrédients:

- 1 kilo de pommes de terre cuites à la vapeur (75 kcal pour 100 grammes)
- 800 grammes de tomates (21 kcal pour 100 grammes)
- 600 grammes de concombre (11 kcal pour 100 grammes)
- 300 grammes de champignons frais (15 kcal pour 100 grammes)

Calcula.

- Le poids total de la salade de Simon, en kilos.
- Le nombre de kilocalories par ingrédient.
- Le nombre total de kilocalories de la salade.

En supposant que les 6 personnes mangent la même quantité de salade, calcule :

- Le poids de salade mangé par chaque personne
- Le nombre de kilocalories par personne

- Comprendre l'énoncé d'un problème.
- Effectuer des conversions de poids.
- · Poser et résoudre des additions, des multiplications et des divisions.





ACTIVITÉ 7 cycle 3 - FRANÇAIS

Reconstitue la recette en mettant les étapes dans le bon ordre. Numérote chaque étape.

Omelette de pommes de terre, courgettes et romarin Faire cuire l'omelette jusqu'à ce qu'elle soit dorée. Faire cuire les rondelles de courgette dans une poêle avec un peu d'huile d'olive. Mélanger puis ajouter l'oignon, l'ail et une branche de romarin haché. Faire cuire 4 pommes de terre non épluchées dans une grande casserole remplie d'eau salée, pendant 15 à 20 minutes. Les égoutter, les laisser refroidir un peu puis les éplucher. Ajouter les pommes de terre dans la poêle avec la courgette. Découper les pommes de terre cuites et une courgette crue en rondelles de 1/2 centimètre d'épaisseur. Pendant que les pommes de terre cuisent dans l'eau salée, battre 12 œufs dans un saladier. Saler et poivrer. Découper un oignon et hacher une gousse d'ail. Verser les œufs battus sur les légumes. Reconstituer l'ordre des étapes d'une recette.

Faire preuve de logique.

FICHES ACTIVITÉS ÉLÈVES



Bienfaits de la pomme de terre

ACTIVITÉ 8 cycle 3 - FRANÇAIS

Coche la case « vrai » ou « faux » pour répondre à ces affirmations sur la pomme de terre.

VRAI	La pomme de terre ne fait pas grossir.
VRAI	Je ne dois pas manger la peau des pommes de terre.
VRAI	Je dois éviter de manger des pommes de terre tous les jours.
VRAI	La pomme de terre est moins calorique que les pâtes ou le riz.
VRAI	La pomme de terre est bonne pour ma croissance.
VRAI	La pomme de terre est déconseillée aux sportifs.
VRAI	Les pommes de terre natures sont 3 à 6 fois moins caloriques que les frites.





FICHES ACTIVITÉS ÉLÈVES

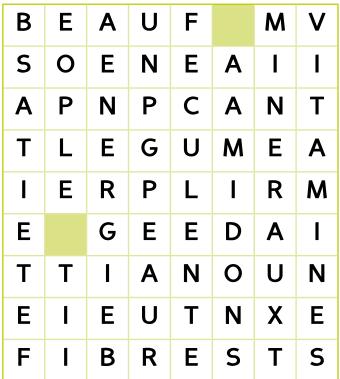


Bienfaits de la pomme de terre

ACTIVITÉ 9 cycles 2 & 3 - FRANÇAIS

Barre dans la grille les mots de la liste. Puis reconstitue un mot-mystère avec les lettres restantes :

> LÉGUME - FÉCULENT - PEAU - AMIDON -MINÉRAUX - FIBRES - VITAMINES - ÉNERGIE- SATIÉTÉ - EAU





- Exercer son sens de l'observation.
- Jouer avec les mots.
- Reconstituer un mot à partir de lettres éparses.
- Aborder les caractéristiques et les bienfaits de la pomme de terre de manière ludique.



Culture de la pomme de terre

QUELQUES MOTS AUX ENCADRANTS

Le kit pédagogique « La Pomme de terre, quelle aventure! » vise à mieux faire connaître à vos élèves un aliment qui fait partie de notre vie quotidienne. À cet effet, nous mettons à votre disposition une série de supports qui vous aideront à aborder la pomme de terre avec les enfants, de manière ludique et pédagogique, à travers différentes thématiques.



Pour chaque thématique, nous vous proposons :

- un support pédagogique apportant du contenu documentaire, vous permettant d'aborder cette thématique avec vos élèves et reprenant les corrections des fiches d'activités.
- 9 fiches d'activités destinées à vos élèves. Sur chaque fiche sont mentionnés la discipline et le cycle concernés.

Sommaire Culture de la pomme de terre :

Fiches d'activités	Cycle 2	Cycle 3
Français	Page 7	Page 11
Mathématiques	Page 9	Page 12
Découverte du monde	Pages 8, 15	
Culture humaniste		Pages 14, 15
Anglais	Page 10	Page 13

Nous vous recommandons d'afficher le poster en classe au préalable.

Maissance d'une pomme de terre

Au printemps

· La plantation

Tout commence en avril-mai, une fois que les gelées sont terminées, que le sol est réchauffé et que les champs ont été labourés*. Dans les sillons*, une machine dépose des pommes de terre germées*, appelées « plants ». En même temps ou quelques jours plus tard, l'agriculteur remonte la terre à l'aide d'une machine, en formant des monticules autour des plants. Cette opération s'appelle le « buttage ». Elle permet aux futures pommes de terre de se développer à l'abri de la lumière.

· La levée

Aux mois de mai-juin, soit 20 à 30 jours après, la plante commence à pousser : des tiges et des feuilles apparaissent à l'air libre. Le plant sert de réserve de nourriture à la plante pour se développer.

En été

La floraison

Entre mi-juin et début juillet, la plante est en pleine croissance. Elle atteint environ 20 centimètres de haut et fleurit. Selon les variétés de pommes de terre, les fleurs sont blanches, roses ou violettes. Sous terre, de nouveaux tubercules apparaissent : chaque plant produit entre 10 et 20 tubercules. Ce sont les futures pommes de terre que nous mangerons !

· Le grossissement des tubercules

De juillet à mi-septembre, les tubercules continuent de grossir. Pour que les pommes de terre poussent bien, l'agriculteur est aux petits soins et leur apporte l'eau (irrigation) et l'engrais (fertilisation) dont elles ont besoin. Il les traite aussi afin de les protéger de leurs ennemis, en particulier le mildiou* et le doryphore*.

· Le défanage

À la fin de l'été, au mois de septembre, les pommes de terre ont atteint la grosseur voulue. On parle de « calibre ». L'agriculteur enlève alors une partie des tiges et des feuilles : c'est le « défanage ». Ainsi, les pommes de terre ne grossissent plus mais finissent de fabriquer leur peau.

À l'automne

· La récolte

Trois semaines plus tard, en octobre, les pommes de terre sont mûres et prêtes à être récoltées. On les déterre à l'aide d'une grosse machine agricole appelée « arracheuse ». L'arracheuse soulève les pommes de terre et la terre ensemble, afin de ne pas abîmer les tubercules. Puis elle les sépare et dépose les pommes de terre dans une remorque. Un tracteur emmène ensuite la remorque jusqu'à un centre de stockage.



Culture de la pomme de terre

De la récolte au magasin

1 - Le hangar de stockage

Une fois récoltées, les pommes de terre sont stockées dans de grandes caisses en bois, appelées palox. Elles doivent être conservées au frais (entre 6 et 8 °C) et dans le noir, sinon elles germent et verdissent.

2 - Le centre de conditionnement

En sortie de stockage, elles sont lavées, triées, calibrées, testées et emballées dans des centres de conditionnement.

Le lavage

Les pommes de terre sont plongées dans un bain d'eau, puis elles passent sur des rouleaux en feutre pour être séchées.

· Le tri

Les pommes de terre qui présentent des défauts (vertes, pas mûres, coupées) sont enlevées, car elles ne sont pas vendables. Les autres passent sur des grilles équipées de trous plus ou moins gros. Elles sont ainsi calibrées, c'est-à-dire triées par taille.

· Le test d'aptitude culinaire

Les pommes de terre sont testées afin de déterminer les usages culinaires pour lesquels elles sont le mieux adaptées. En France, on cultive plus de 100 variétés de pommes de terre : à chair ferme ou farineuse, à peau rouge, à chair violette... Selon leurs caractéristiques, leurs usages sont différents.

Il existe trois grandes familles de pommes de terre en fonction de leur usage :

Vapeur, rissolées - Four, purée - Spéciales frites

• Le conditionnement

Les pommes de terre sont mises dans des emballages correspondant à différents poids (filets, sacs, sachets micro-ondes...), variété par variété. Chaque emballage porte une étiquette indiquant la variété, l'origine, le calibre et le numéro de lot.

3 - En magasin

Une fois toutes ces étapes effectuées, les pommes de terre sont chargées dans des camions pour être livrées en magasin.

Elles sont disposées sur les étals en filets, en barquettes ou en vrac, prêtes à être achetées... et cuisinées!

Évolution de la culture au fil des siècles

Il y a 500 ans, les hommes cultivaient la pomme de terre à la main. Petit à petit, ils ont utilisé des animaux, le bœuf et le cheval, pour les aider à labourer la terre. Mais la récolte restait manuelle et durait environ 30 jours, suivant la taille des terres cultivées. Toute la famille était mise à contribution pour la récolte, y compris les enfants qui manquaient alors l'école. C'est seulement au 20° siècle que l'on autilisé des machines pour la récolte.

NOTIONS COMPLÉMENTAIRES POUVANT ÊTRE ABORDÉES EN CLASSE

- Le cycle de la nature et des saisons.
- Le cycle de vie des êtres vivants.
- Le cycle de l'eau.
- Les différents métiers liés à la pomme de terre.
- L'agriculture et l'espace rural.
- L'interaction entre l'homme et son environnement.
- Le respect de l'environnement.

VOCABULAIRE

Labourer: retourner la terre.

Sillon: tranchée creusée dans la terre.

Germe: excroissance qui se développe
depuis un tubercule et qui donnera la future
plante.

Mildiou : champignon minuscule qui fait pourrir les plantes de pommes de terre. Doryphore : insecte ailé qui mange

les feuilles des plantes de pommes de terre.



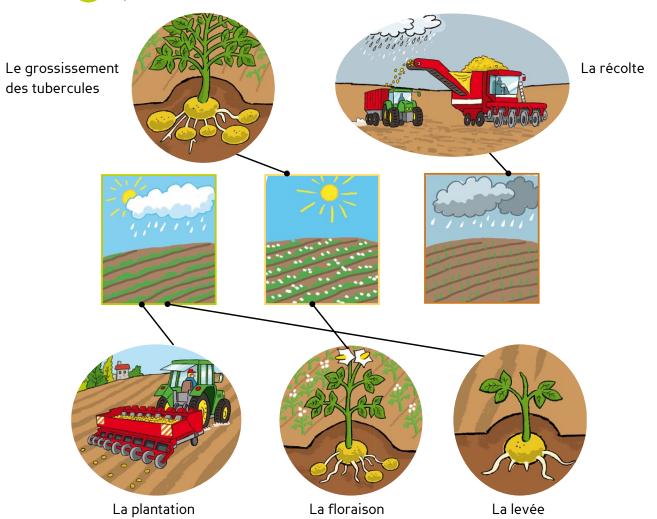
Culture de la pomme de terre

CORRECTION DES FICHES D'ACTIVITÉS

ACTIVITÉ 1 cycle 2 - FRANÇAIS

Je m'appelle Annabelle, je suis une petite pomme de terre et j'ai vécu plein d'aventures! Au moment de ma récolte, j'ai connu des sensations fortes : j'ai d'abord été soulevée de terre par une machine comme dans un manège, puis je suis partie pour une petite balade avec mes copines Manon, Charlotte et Amandine à l'arrière d'un tracteur. Vroum... Ensuite, j'ai fait une petite sieste au frais et dans le noir. Puis j'ai pris une bonne douche et j'ai rejoint les membres de ma famille dans un filet. Arrivée en magasin, j'étais impatiente d'être choisie car j'avais un rêve : prendre un bon bain d'eau salée et finir en salade de pommes de terre!

ACTIVITÉ 2 cycle 2 - DÉCOUVERTE DU MONDE





Culture de la pomme de terre

CORRECTION DES FICHES D'ACTIVITÉS

ACTIVITÉ 3 cycle 2 - MATHÉMATIQUES

Dans le chariot il y a donc :

- pommes de terre « Vapeur, Rissolées » : 2 kilos + (2 kilos x 3) = 8 kilos
- pommes de terre « Four, Purée » : 4 kilos + (4 kilos + 2) = 6 kilos
- pommes de terre « Spéciales Frites » : 3 kilos + 3 kilos = 6 kilos
- 20 kilos de pommes de terre en tout

ACTIVITÉ 4 cycle 2 - ANGLAIS

Prononcer les mots:

SPRING - TO BUY - POTATO - AUTUMN - FRENCH FRIES - SUMMER - TO GROW UP

Intrus: WINTER

ACTIVITÉ 5 cycle 3 - FRANÇAIS

Exemple de texte:

Voici les aventures d'Annabelle la pomme de terre ! Au moment de sa récolte, elle connaît des sensations fortes : elle est d'abord soulevée de terre par une machine, comme dans un manège, puis elle part pour une balade avec ses copines Manon, Charlotte et Amandine à l'arrière d'un tracteur. Vroum... Ensuite, elle fait une sieste au frais et dans le noir. Puis elle prend une douche et rejoint les membres de sa famille dans un filet. Elle est achetée en magasin et finit en salade de pommes de terre, après avoir pris un bon bain d'eau salée bien chaud !



Culture de la pomme de terre

ACTIVITÉ 6 cycle 3 - MATHÉMATIQUES

- 10 filets de 5 kilos de pommes de terre « Vapeur, Rissolées » = 10 x 5 = 50 kilos
- 12 filets de 5 kilos de pommes de terre « Four, Purée » = 12 x 5 = 60 kilos
- 15 filets de 5 kilos de pommes de terre « Spéciales Frites » = 15 x 5 = 75 kilos
- 2 filets de pommes de terre « Vapeur, Rissolées » par jour = 2 x 5 = 10 kilos
- 3 filets de pommes de terre « Four, Purée » par jour = 3 x 5 = 15 kilos
- 5 filets de pommes de terre « Spéciales Frites » par jour = 5 x 5 = 25 kilos

Le responsable Fruits et légumes peut donc tenir :

- 50 ÷ 10 = 5 jours pour les pommes de terre « Vapeur, Rissolées »
- 60 ÷ 15 = 4 jours pour les pommes de terre « Four, Purée »
- 75 ÷ 25 = 3 jours pour les pommes de terre « Spéciales Frites ».

ACTIVITÉ 7 cycle 3 - ANGLAIS

Mum buys five potatoes = Maman achète cinq pommes de terre.

How much do these potatoes cost ? = Combien coûtent ces pommes de terre ?

I would like to eat some potatoes = J'aimerais manger des pommes de terre.

Do you like French fries ? = Aimes-tu les frites ?

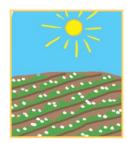
He is eating potatoes for breakfast. How strange ! =

Il mange des pommes de terre au petit déjeuner. C'est étrange!

ACTIVITÉ 8 cycle 3 - CULTURE HUMANISTE



- La plantation
- La levée



- La floraison
- Le grossissement des tubercules
- Le défanage

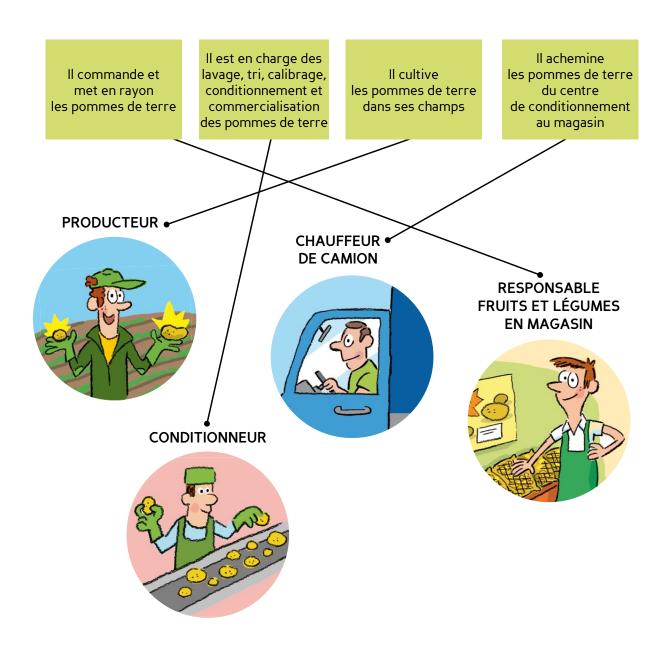


- La récolte



Culture de la pomme de terre

ACTIVITÉ 9 cycles 2 & 3 DÉCOUVERTE DU MONDE / CULTURE HUMANISTE





ACTIVITÉ 1 cycle 2 - FRANÇAIS

Réécris le texte ci-dessous à la première personne du singulier et au passé, comme si c'était la pomme de terre Annabelle qui racontait ses aventures !

Annabelle, la petite pomme de terre, vit plein d'aventures! Au moment de sa récolte, elle connaît des sensations fortes : elle est d'abord soulevée de terre par une machine comme dans un manège, puis elle part pour une petite balade avec ses copines Manon, Charlotte et Amandine à l'arrière d'un tracteur. Vroum.... Ensuite, elle fait une petite sieste au frais et dans le noir. Puis elle prend une bonne douche et rejoint les membres de sa famille dans un filet. Arrivée en magasin, elle est impatiente d'être choisie car elle a un rêve : prendre un bon bain d'eau salée et finir en salade de pommes de terre!



- Transformer un texte sans faire de fautes.
- Reformuler le contenu du texte en modifiant le sujet et le temps du récit.
- Respecter l'orthographe des mots réemployés.



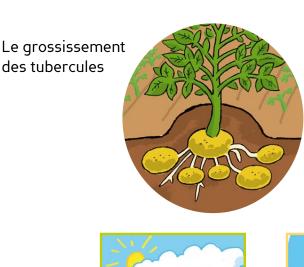
FICHES ACTIVITÉS ÉLÈVES



Culture de la pomme de terre

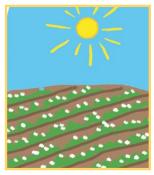
ACTIVITÉ 2 cycle 2 - DÉCOUVERTE DU MONDE

Relie chaque étape de la culture de la pomme de terre à la saison correspondante. Attention : il peut y avoir plusieurs étapes pour une même saison !





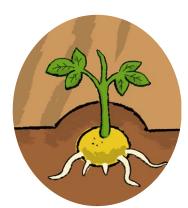












La floraison

La levée

- Mobiliser les connaissances acquises dans un autre contexte.
- Connaître/identifier les saisons. • Prêter attention au contenu des illustrations.
- Faire preuve de logique.



ACTIVITÉ 3 cycle 2 - **MATHÉMATIQUES**

Résous ce problème.

Mathias fait les courses avec sa mère.



Il met dans le chariot :

- 2 kilos de pommes de terre « Vapeur, Rissolées »
- 4 kilos de pommes de terre « Four, Purée »
- 3 kilos de pommes de terre « Spéciales Frites ».

Sa mère ajoute dans le chariot :

- 3 fois plus de pommes de terre « Vapeur, Rissolées » que Mathias
- 2 fois moins de pommes de terre « Four, Purée » que lui
- et autant de pommes de terre « Spéciales Frites » que lui.

À eux deux, combien ont-ils acheté :

- de kilos de chaque sorte de pommes de terre ?
- de kilos de pommes de terre en tout ?

- Comprendre l'énoncé d'un problème.
- Déterminer les opérations à accomplir pour résoudre le problème. • Effectuer des calculs.
- Faire preuve de logique.



ACTIVITÉ 4 cycle 2 - ANGLAIS

Entoure les mots que ton institueur prononce. Quel mot n'a-t-il pas dit ? Trouve l'intrus!

POTATO AUTUMN

SPRING WINTER

TO GROW UP TO BUY

SUMMER FRENCH FRIES



• Faire preuve d'attention et de concentration. • Exercer sa compréhension orale et écrite de l'anglais.

 Enrichir son vocabulaire en anglais.



ACTIVITÉ 5 cycle 3 - FRANÇAIS

Invente un petit texte à partir des mots de la liste :

ANNABELLE LA POMME DE TERRE - RÉCOLTE - SOULEVÉE DE TERRE - BALADE À L'ARRIÈRE D'UN TRACTEUR - SIESTE AU FRAIS ET DANS LE NOIR - DOUCHE - FILET - BAIN

 	• • • • • • • • • • • • • • • • • • • •	 	



www.cnipt-pommesdeterre.com

- · Imaginer un récit.
- Respecter la consigne pour le rédiger.
- Rédiger un texte court en autonomie.
- Orthographier correctement les mots employés.
- Respecter les règles de ponctuation et les majuscules.





ACTIVITÉ 6 cycle 3 - **MATHÉMATIQUES**

Résous ce problème :

Le responsable Fruits et légumes d'un magasin reçoit :

- 10 filets de 5 kilos de pommes de terre « Vapeur, Rissolées »
- 12 filets de 5 kilos de pommes de terre « Four, Purée »
- 15 filets de 5 kilos pommes de terre « Spéciales Frites ».

Il vend chaque jour :

- 2 filets de pommes de terre « Vapeur, Rissolées »
- 3 filets de pommes de terre « Four, Purée »
- 5 filets de pommes de terre « Spéciales Frites ».

Combien de kilos de chaque sorte de pommes de terre vend-il en 1 journée ?				
	• • •			
Combien de jours peut-il tenir avec les filets de chaque sorte de pommes de terre	?			



www.cnipt-pommesdeterre.com

- · Comprendre l'énoncé d'un problème.
- · Déterminer les opérations à accomplir pour résoudre le problème.
- · Effectuer des calculs.
- Faire preuve de logique.



ACTIVITÉ 7 cycle 3 - ANGLAIS

Traduis ces phrases en français.

Mum buys five potatoes.
How much do these potatoes cost ?
I would like to eat some potatoes.
Do you like French fries ?
He is eating potatoes for breakfast. How strange !



- Mobiliser les connaissances acquises.
- Exercer sa compréhension écrite de l'anglais.
- Enrichir son vocabulaire en anglais.

FICHES ACTIVITÉS ÉLÈVES



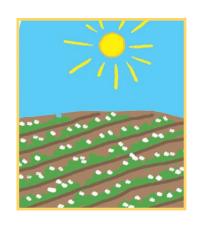
Culture de la pomme de terre

ACTIVITÉ 8 cycle 3 - CULTURE HUMANISTE

Remets dans l'ordre les étapes de la culture de la pomme de terre, et associe-les à la bonne saison.

LE DÉFANAGE
LA FLORAISON
LA PLANTATION
LE GROSSISSEMENT DES TUBERCULES
LA RÉCOLTE
LA LEVÉE







· Mobil acqu

- Mobiliser les connaissances acquises dans un autre contexte.
- Associer des éléments.
- Faire preuve de logique.

FICHES ACTIVITÉS ÉLÈVES



Culture de la pomme de terre

ACTIVITÉ 9 cycles 2 & 3 CULTURE HUMANISTE / DÉCOUVERTE DU MONDE

Relie chaque métier à l'activité qui lui correspond.

Il commande et met en rayon les pommes de terre

Il est en charge des lavage, tri, calibrage, conditionnement et commercialisation des pommes de terre

Il cultive les pommes de terre dans ses champs

Il achemine les pommes de terre du centre de conditionnement au magasin

PRODUCTEUR



CHAUFFEUR DE CAMION



RESPONSABLE FRUITS ET LÉGUMES **EN MAGASIN**



CONDITIONNEUR



- Compléter les connaissances acquises dans un autre contexte.
- · Associer des éléments.
- Découvrir des métiers et les tâches qui leur incombent.

Géographie de la pomme de terre

QUELQUES MOTS AUX ENCADRANTS

Le kit pédagogique « La Pomme de terre, quelle aventure! » vise à mieux faire connaître à vos élèves un aliment qui fait partie de notre vie quotidienne. À cet effet, nous mettons à votre disposition une série de supports qui vous aideront à aborder la pomme de terre avec les enfants, de manière ludique et pédagogique, à travers différentes thématiques.



Pour chaque thématique, nous vous proposons :

- un support pédagogique apportant du contenu documentaire, vous permettant d'aborder cette thématique avec vos élèves et reprenant les corrections des fiches d'activités.
- 9 fiches d'activités destinées à vos élèves. Sur chaque fiche sont mentionnés la discipline et le cycle concernés.

Sommaire Géographie de la pomme de terre :

Fiches d'activités	Cycle 2	Cycle з
Français	Page 7	Page 13
Mathématiques	Pages 9, 10, 15	Pages 12, 15
Découverte du monde	Page 8	
Culture humaniste		Pages 11, 14
Langues		Page 14

La production de pommes de terre en France

Chiffres-clés

- La pomme de terre est le 4° aliment le plus cultivé au monde (365 millions de tonnes), après le maïs (873 Mt), le riz (738 Mt) et le blé (671 Mt).
- La France produit chaque année environ **5 millions de tonnes de pommes de terre** destinées à la consommation, dont près de **2 millions sont exportées**, majoritairement en Europe.

Elle est le 2^e producteur d'Europe de l'Ouest, derrière l'Allemagne et devant la Grande-Bretagne, et le 1^{er} exportateur européen.

- Reconnues pour leur qualité, les pommes de terre françaises sont exportées principalement vers :
- l'Espagne
- l'Italie
- la Belaiaue
- le Portugal
- le Royaume-Uni
- l'Allemagne
- les pays de l'Est.

Les régions productrices

- Pour bien pousser, les pommes de terre ont besoin d'un climat tempéré et humide et de grands espaces. En France, les régions qui réunissent ces conditions idéales sont situées pour la plupart au nord de la Loire.
- En tête :
- les Hauts-de-France.

Anciennement composés de 2 régions historiques de la production de pommes de terre, les Hauts-de-France fournissent encore aujourd'hui les 2/3 de la production nationale.

- · Les autres grandes régions productrices sont :
- le Centre Val-de-Loire
- le Grand Est
- la Normandie.

D'autres régions, comme l'Île-de-France, la Bretagne, ou la région Auvergne-Rhône-Alpes, produisent également des pommes de terre dans une moindre mesure.

Certaines régions produisent aussi bien pour le marché du frais que pour l'industrie (comme les Hauts-de-France). D'autres sont davantage spécialisées dans la production pour le marché du frais (comme le Grand Est et le Centre Val-de-Loire).

Les pommes de terre sont récoltées à la fin de l'été et au début de l'automne. Elles se conservent plusieurs mois, d'où leur nom de « pommes de terre de conservation ».



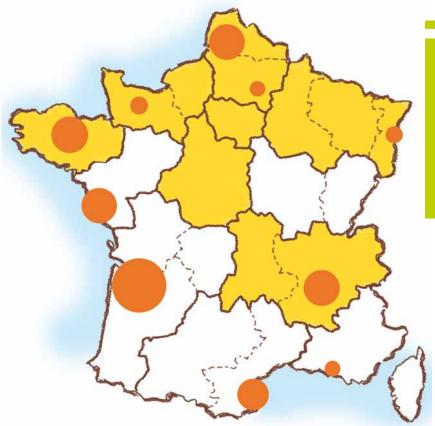
Géographie de la pomme de terre

Les pommes de terre « primeurs », une production à part

- Les pommes de terre « primeurs » sont les premières de l'année. Elles sont récoltées au printemps, avant d'être totalement mûres. Contrairement aux pommes de terre de conservation récoltées à l'automne, elles ne se gardent pas longtemps. On peut les déguster et apprécier leur fraîcheur d'avril à mi-août.
- Elles ont besoin de conditions climatiques favorables à une culture précoce. Elles sont donc cultivées dans des régions où le sol se réchauffe plus vite, comme la façade atlantique ou le sud de la France.
- Leurs principaux bassins de production se situent dans les régions suivantes :
- Nouvelle Aquitaine
- Bretagne
- Pays de la Loire (île de Noirmoutier)
- Occitanie
- Auvergne-Rhône-Alpes
- Provence-Alpes-Côte d'Azur
- Grand Est
- Normandie

La consommation en France

- Dans les années 1950, les Français consommaient 95 kilos de pommes de terre par habitant et par an. La pomme de terre faisait partie des produits de première nécessité, dont la production et le commerce étaient encouragés par l'État.
- Puis la consommation a diminué petit à petit, au fur et à mesure que d'autres produits alimentaires étaient disponibles et que les revenus des Français augmentaient.
- À partir des années 1960, l'arrivée des produits industriels à base de pommes de terre, comme la purée en flocons ou les frites surgelées, a fait évoluer les habitudes alimentaires des Français. La consommation des Français, autrefois exclusivement en produits frais, s'est répartie entre le frais et les produits transformés.
- Dans les années 1980, un Français mangeait en moyenne 62 kilos de pommes de terre par an.
- Aujourd'hui, la pomme de terre reste un produit incontournable dans l'alimentation des Français : 50 kilos par personne et par an, dont environ 20 à 25 kilos sont des pommes de terre fraîches.



NOTIONS COMPLÉMENTAIRES POUVANT ÊTRE ABORDÉES EN CLASSE

- Les régions françaises.
- Les climats de la France.
- Les pays européens voisins de la France.
- Les aliments (fruits, légumes, féculents, céréales...).
- Les habitudes alimentaires des Français.
- Les produits alimentaires frais/industriels.

LÉGENDE

Régions productrices de pommes de terre de conservation

Bassins de production de pommes de terre primeurs

Géographie de la pomme de terre

CORRECTION DES FICHES D'ACTIVITÉS

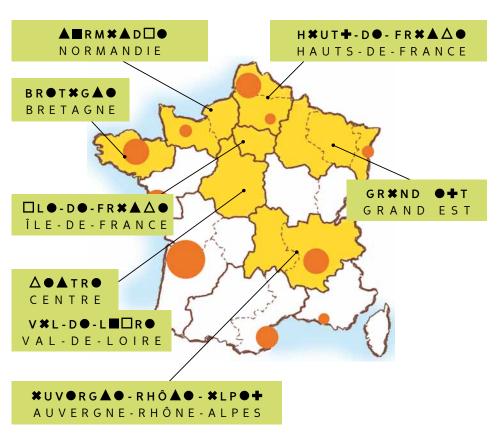
ACTIVITÉ 1 cycle 2 - FRANÇAIS

On <u>appelle</u> pommes de terre « de conservation » celles qu'on <u>récolte</u> à l'automne. Elles <u>se conservent</u> plusieurs mois. Pour qu'elles <u>poussent</u> bien, il leur <u>faut</u> un climat doux et humide. Et elles <u>ont</u> besoin de place! En France, les principales régions qui les <u>produisent</u> <u>sont</u> les Hauts-de-France, le Centre Val-de-Loire, le Grand Est et la Normandie.

INFINITIFS:

- appeler
- récolter
- se conserver
- pousser
- falloir
- avoir
- produire
- être

ACTIVITÉ 2 cycle 2 DÉCOUVERTE DU MONDE



Géographie de la pomme de terre

CORRECTION DES FICHES D'ACTIVITÉS

ACTIVITÉ 3 cycle 2 - MATHÉMATIQUES

Production la plus importante: 800 + 70 + 3 = 873 millions de tonnes

2º production: 873 – 135 = 738 millions de tonnes **3º production**: 738 – 66 – 1 = 671 millions de tonnes **4º production**: 671 + 59 ÷ 2 = 365 millions de tonnes

Classement des 4 aliments :

N° 1: maïs = 873 millions de tonnes N° 2: riz = 738 millions de tonnes

N° 3 : blé = 671 millions de tonnes

N° 4 : pomme de terre = 365 millions de tonnes

ACTIVITÉ 4 cycle 2 - MATHÉMATIQUES



Suite 1:1 pomme de terre de plus à chaque fois, soit:1, 2, 3, 4, 5 et 6 pommes de terre



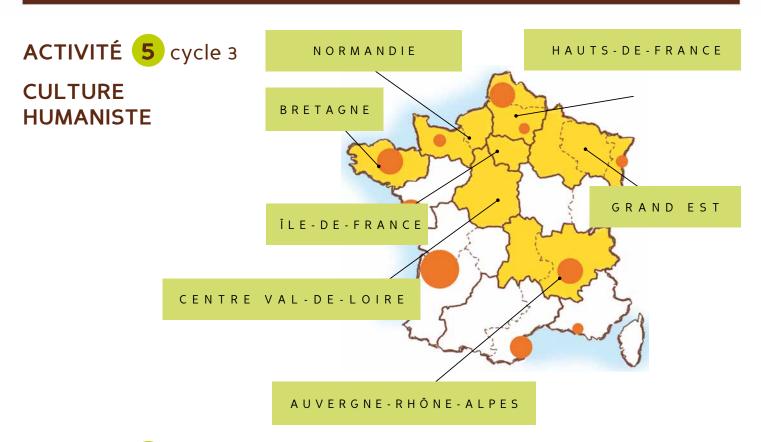
Suite 2 : 2 pommes de terre de plus à chaque fois, soit : 1, 3, 5, 7, 9 et 11 pommes de terre



Suite 3 : le double de pommes de terre à chaque fois, soit : 1, 2, 4, 8 et 16 pommes de terre



Géographie de la pomme de terre



ACTIVITÉ 6 cycle 3 - MATHÉMATIQUES

RÉGION	PRODUCTION
Hauts-de-France	2,07 + 1,28 = 3,35 millions de tonnes
Centre Val-de-Loire	450 + 85 = 535 000 tonnes
Normandie	215 x 2 = 430 000 tonnes
Île-de-France	31 250 x 4 = 125 000 tonnes
Bretagne	125 (3 premiers chiffres de la production de l'Île-de-France) - 15 = 110 000 tonnes
Auvergne-Rhône-Alpes	175 000 + 5 = 35 000 tonnes
Grand Est	430 000 + 110 000 + 35 000 = 575 000 tonnes

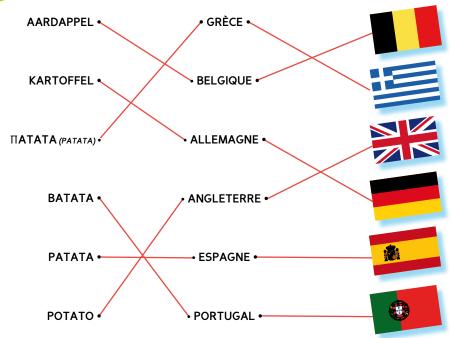


Géographie de la pomme de terre

ACTIVITÉ 7 cycle 3 - FRANÇAIS

On <u>appelle</u> (présent) pommes de terre « de conservation » celles qui <u>sont</u> (présent) récoltées à l'automne. Elles <u>se conserveront</u> (futur) plusieurs mois. Pour bien <u>pousser</u> (infinitif), elles <u>ont eu</u> (passé composé) besoin d'un climat doux et humide. Et elles <u>ont été</u> (passé composé) cultivées dans un grand champ, car elles <u>avaient</u> (imparfait) besoin de place! Après les <u>avoir</u> (infinitif) lavées et emballées, on <u>dispose</u> (présent) les filets sur les étals en magasin. Quand ils <u>seront</u> (futur) achetés, les pommes de terre <u>deviendront</u> (futur) purée, gratin ou frites, selon leur usage!

ACTIVITÉ 8 cycle 3 - LANGUES / CULTURE HUMANISTE



ACTIVITÉ 9 cycles 2 & 3 - MATHÉMATIQUES

- 2 pommes de terre dans le 1er panier,
- 4 pommes de terre dans le 2^e panier,
- 6 pommes de terre dans le 3e panier,
- 4 pommes de terre dans le 4e panier,
- 2 pommes de terre dans le 5e panier.



Géographie de la pomme de terre

ACTIVITÉ 1 cycle 2 - FRANÇAIS

Dans ce texte, repère les verbes et entoure-les.

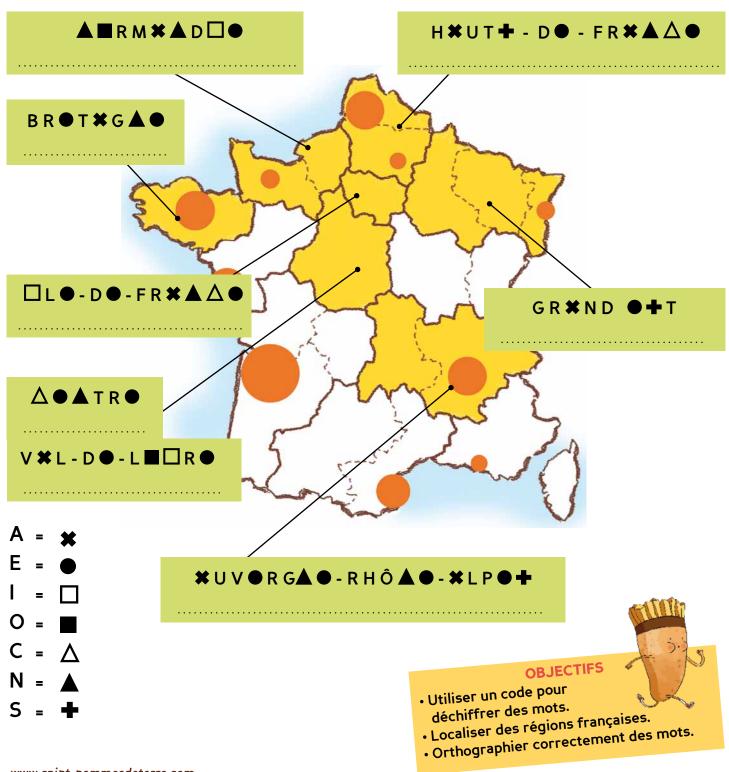
On appelle « pommes de terre de conservation » celles qu'on récolte à l'automne. Elles se conservent plusieurs mois. Pour qu'elles poussent bien, il leur faut un climat doux et humide. Et elles ont besoin de place! En France, les principales régions qui les produisent sont les Hauts-de-France, le Centre Val-de-Loire, le Grand Est et la Normandie.

Écris ces verbes à l'infinitif :	
	OBJECTIFS • Identifier les verbes. • Transformer des verbes conjugués à l'infinitif. • Orthographier correctement des mots.



ACTIVITÉ 2 cycle 2 - DÉCOUVERTE DU MONDE

Sur cette carte de France, reconstitue le nom des régions à l'aide du code.





ACTIVITÉ 3 cycle 2 - MATHÉMATIQUES

Calcule la quantité des 4 aliments les plus produits au monde.

Pour calculer la production la plus importante dans le monde, résous cette opération :

- + (40 + 30)
- + (7 4)
- = millions de tonnes

Pour calculer la 3° production, résous cette opération :

.....(2^e production) **~**- (22 x 3)

- 1

= millions de tonnes

OBJECTIFS

- Résoudre des additions, soustractions, multiplications et divisions.
- Comprendre des énigmes
 et les résoudre par déduction.

Pour calculer la 2° production, résous cette opération :

.....(production la plus importante)

- 135

= millions de tonnes

Pour calculer la 4° production, résous cette opération :

.....(3^e production)

+ 59

÷ 2

: millions de tonnes

- Retrouve le classement de ces 4 aliments grâce aux indices :
- La production de riz est plus importante que celle de blé.
- La production de pommes de terre est moins importante que celle de blé.
- La production de maïs est plus importante que celle de riz.

1^{re} production

2^e production

3e production

4e production



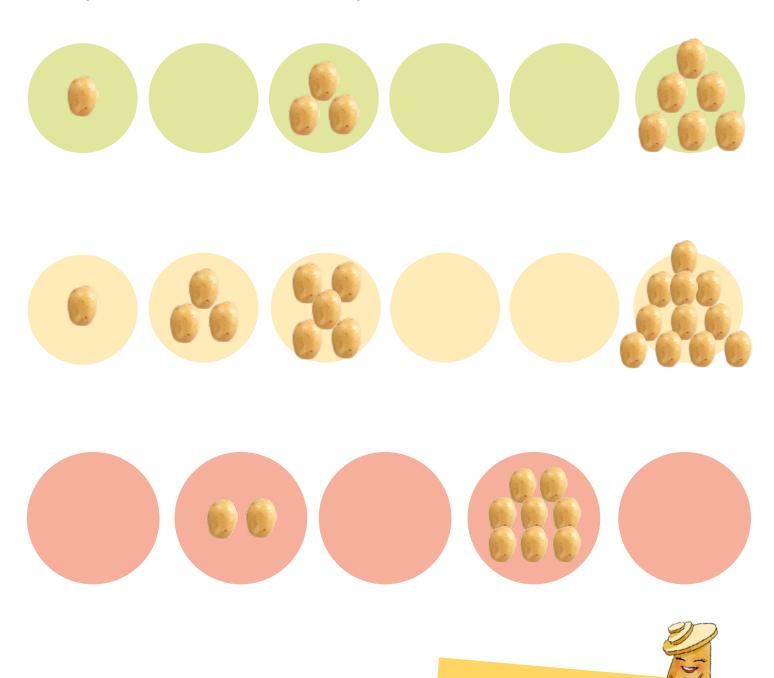
ACTIVITÉ 4 cycle 2 - **MATHÉMATIQUES**

• Comprendre la loi d'une suite

mathématique.

• Faire preuve de logique.

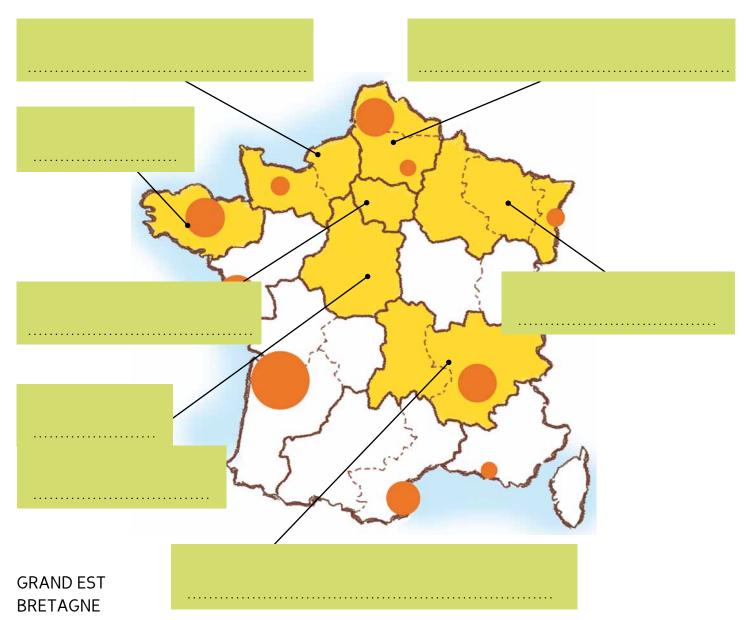
Complète ces suites de nombres de pommes de terre.





ACTIVITÉ 5 cycle 3 - **CULTURE HUMANISTE**

Sur cette carte de la France, replace au bon endroit le nom de chaque région productrice de pommes de terre.



CENTRE VAL-DE-LOIRE

HAUTS-DE-FRANCE

ÎLE-DE-FRANCE

NORMANDIE

AUVERGNE-RHÔNE-ALPES

- Localiser des régions françaises.
- Visualiser la répartition d'une production en France.





ACTIVITÉ 6 cycle 3 - **MATHÉMATIQUES**

Pour connaître la production de chacune des principales régions françaises productrices de pommes de terre de conservation, résous ces calculs :

OBJECTIFS

· Résoudre des additions, soustractions, multiplications et divisions.

Compléter des calculs à trous.



RÉGION	PRODUCTION
Hauts-de-France	2,07 + 1,28 = millions de tonnes
Centre Val-de-Loire	450 + 85 = 000 tonnes
Normandie	215 x 2 = 000 tonnes
Île-de-France	31 250 x 4 = tonnes
Bretagne	(3 premiers chiffres de la production de l'Île-de-France) - 15 OOO tonnes
Auvergne-Rhône-Alpes	175 000 ÷ 5 = 000 tonnes
Grand Est	(production de la Normandie) + (production de la Bretagne) + (production de l'Auvergne-Rhône-Alpes) = tonnes



www.cnipt-pommesdeterre.com

Géographie de la pomme de terre

ACTIVITÉ 7 cycle 3 - FRANÇAIS

Dans ce texte, repère les verbes et entoure-les. Indique s'ils sont à l'infinitif, au présent, à l'imparfait, au passé composé ou au futur.

On appelle pommes de terre « de conservation » celles qui sont récoltées à l'automne.
Elles se conserveront plusieurs mois.
Pour bien pousser, elles ont eu besoin d'un climat doux et humide.
Et elles ont été cultivées dans un grand champ, car elles avaient besoin de place !
Après les avoir lavées et emballées, on dispose les filets en magasin.
Quand ils seront achetés, les pommes de terre deviendront purée, gratin ou frites, selon leur usage !
OBJECTIFS • Identifier des verbes. • Déterminer le temps de leur conjugaison.

FICHES ACTIVITÉS ÉLÈVES



Géographie de la pomme de terre

ACTIVITÉ 8 cycle 3 **LANGUES / CULTURE HUMANISTE**

Selon les langues, « pomme de terre » se dit de différentes manières. Relie chaque pays au mot « pomme de terre » dans sa langue, et à son drapeau!

AARDAPPEL •

• GRÈCE •

KARTOFFEL •

• BELGIQUE •

ΠΑΤΑΤΑ (PATATA) •

ALLEMAGNE •

BATATA •

ANGLETERRE

PATATA •

• ESPAGNE •

POTATO •

• PORTUGAL •



- Découvrir les similitudes et les différences d'un mot selon les langues. Associer des pays à leur drapeau.
- Faire preuve de logique.

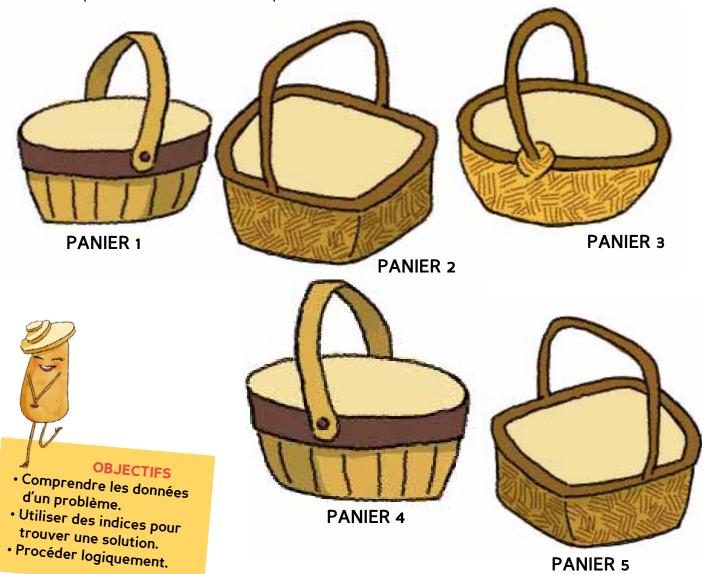


ACTIVITÉ 9 cycles 2 & 3 - MATHÉMATIQUES

Grâce aux indices, dessine le bon nombre de pommes de terre dans chaque panier.

Indices:

- Il y a 18 pommes de terre en tout.
- Le 1^{er} panier contient 2 pommes de terre.
- Le 2^e panier contient 2 fois plus de pommes de terre que le 1^{er}.
- Le 3^e panier contient autant de pommes de terre que le total des 2 premiers paniers.
- Il y autant de pommes de terre dans le 4° panier que dans le 2°.
- Le 5^e panier contient le reste des pommes de terre!



Histoire de la pomme de terre

QUELQUES MOTS AUX ENCADRANTS

Le kit pédagogique « La Pomme de terre, quelle aventure! » vise à mieux faire connaître à vos élèves un aliment qui fait partie de notre vie quotidienne. À cet effet, nous mettons à votre disposition une série de supports qui vous aideront à aborder la pomme de terre avec les enfants, de manière ludique et pédagogique, à travers différentes thématiques.





Pour chaque thématique, nous vous proposons :

- un support pédagogique apportant du contenu documentaire, vous permettant d'aborder cette thématique avec vos élèves et reprenant les corrections des fiches d'activités.
- 9 fiches d'activités destinées à vos élèves. Sur chaque fiche sont mentionnés la discipline et le cycle concernés.

Sommaire Histoire de la pomme de terre :

Fiches d'activités	Cycle 2	Cycle 3
Français	Page 6	Pages 10, 13
Mathématiques	Page 7	Page 11
Découverte du monde	Pages 8, 9, 14	
Culture humaniste		Pages 12, 14

Nous vous recommandons d'afficher le poster en classe au préalable.

La pomme de terre, une globe-trotteuse

Il y a 8 000 ans : le début d'une longue histoire

- L'histoire de la pomme de terre commence il y a environ 8 000 ans, à 3 800 mètres d'altitude, sur les hauts plateaux de la Cordillère des Andes, en Amérique du Sud. Elle pousse alors à l'état sauvage.
 Dès les années 1200, les Incas cultivent la pomme de terre qu'ils permants.
- Des les années 1200, les Incas cultivent la pomme de terre qu'ils nomment « papa ». Ils la consomment surtout en bouillie, ou la déshydratent pour la conserver plus longtemps.

Au 16° siècle : à la découverte de la pomme de terre

• En 1533, le conquistador* espagnol Pizarro part à la découverte du Nouveau Monde en compagnie de Pedro de Leon, un chercheur et savant espagnol. Ce dernier rapporte quelques plants de pomme de terre en Espagne, où on la baptise « patata ». Les conquistadors reviennent aussi de leurs expéditions avec de nombreux autres aliments qui étaient alors inconnus en Europe : le cacao, le maïs, les haricots, les tomates, les courges...

- En parallèle, la pomme de terre arrive aux États-Unis. Selon la légende, c'est le célèbre corsaire* anglais Francis Drake qui l'y importe.
- Depuis les États-Unis, l'aventurier anglais Walter Raleigh la rapporte en Angleterre vers 1575, mais elle a peu de succès.
- Il l'introduit ensuite en Irlande où elle est bien accueillie. La pomme de terre devient même la principale production agricole du pays, car elle s'adapte mieux à ses sols et à son climat que les céréales.

Au 17 siècle : la pomme de terre dans la guerre

• La pomme de terre se répand petit à petit en Europe : Italie, Belgique, Autriche, Allemagne, Suisse, Pays-Bas, France... La guerre de Trente Ans y contribue. Elle déchire l'Europe de 1618 à 1648 et presque tous les pays européens y participent. Au cours de ce conflit, l'Allemagne utilise la pomme de terre pour nourrir ses soldats.



Histoire de la pomme de terre

Au 18° siècle : la ruse d'Antoine-Augustin Parmentier

- La pomme de terre est connue en France depuis le 16° siècle, mais le peuple la boude! Les Français en ont peur : parce qu'elle pousse sous la terre, on la considère comme sale et on l'accuse de transmettre des maladies. Elle est réservée aux plus pauvres et aux animaux.
- C'est grâce à **Antoine-Augustin Parmentier** que les Français vont enfin l'apprécier, au 18° siècle. Pharmacien pour les armées, il a découvert les bienfaits de la pomme de terre en Prusse, alors qu'il était prisonnier pendant la guerre de Sept Ans (1756-1763). De retour en France, M. Parmentier multiplie les travaux scientifiques sur la pomme de terre : il étudie ses qualités nutritionnelles, sa conservation...

Alors qu'une nouvelle disette* menace la France en 1770, il recommande la culture des pommes de terre. Il organise également des repas pour la mettre à l'honneur. Le plus célèbre est un dîner qu'il offre au roi Louis XVI en 1785, où tous les plats sont à base de pomme de terre.

- La même année, M. Parmentier met au point une ruse pour convaincre les Français de manger des pommes de terre. Il en fait cultiver à proximité de Paris et, pendant la journée, il fait surveiller les champs par les soldats du roi Louis XVI. La population pense alors que c'est un légume précieux et s'empresse d'en voler à la nuit tombée, une fois les soldats partis. C'est ainsi que les Français commencent à manger des pommes de terre!
- En Prusse, pour faire face à un hiver particulièrement froid, le roi Frédéric le Grand impose la culture de ce légume nourrissant et instaure le « décret de la pomme de terre ».

NOTIONS COMPLÉMENTAIRES POUVANT ÊTRE ABORDÉES EN CLASSE

- Localisation de l'Amérique, de l'Amérique du Sud et de l'océan Atlantique.
- Les pays européens.
- Les Grandes Découvertes.
- La conquête du Nouveau Monde.
- Les corsaires et les pirates.
- Les aliments de notre quotidien venus du Nouveau Monde.
- La France au 18° siècle.
- L'émigration irlandaise au 19e siècle.
- La Révolution industrielle.
- La société de consommation.

Au 19° siècle : catastrophe en Irlande

• En Irlande, la pomme de terre est devenue la base de l'alimentation. Mais de 1845 à 1848, le mildiou* détruit les récoltes, provoquant une famine qui fait 1 million de victimes. Les Irlandais émigrent alors massivement aux États-Unis, à la recherche de nourriture. Ils conserveront là-bas leur habitude de consommer la pomme de terre.

• À cette époque, la production de pommes de terre augmente fortement dans le monde entier.

Au 20° siècle : la pomme de terre est sur toutes les tables

- Après la Seconde Guerre mondiale, dans les années 1950, l'Europe échappe à la famine grâce à la pomme de terre, car elle est facile à cultiver et nourrissante. Aujourd'hui encore, elle sauve des vies : on tente par exemple de développer sa production dans certains pays d'Afrique, en remplacement du maïs dont la culture nécessite beaucoup plus d'eau.
- Au cours du 20° siècle, la pomme de terre accompagne les évolutions de la société et de l'industrie. Le développement de la société de consommation donne lieu à une multiplication des appareils ménagers. Certains sont créés spécialement pour la préparation des pommes de terre : l'épluche-légume, le presse-purée, la cocotte-minute ou la friteuse.
- Dans les années 1940, la pomme de terre devient également la reine des « snacks » aux États-Unis. Et dans les années 1950, c'est le début des préparations industrielles à base de pomme de terre, comme la purée en flocons ou les frites surgelées. Leur succès est immédiat!

VOCABULAIRE

Conquistador : aventurier espagnol du 16° siècle parti à la conquête des Amériques.

Corsaire : navigateur au service des rois.

Disette : période où l'on manque de

nourriture.

Mildiou: champignon minuscule qui fait pourrir les plants de pommes de terre.



Histoire de la pomme de terre

CORRECTION DES FICHES D'ACTIVITÉS

ACTIVITÉ 1 cycle 2 - FRANÇAIS

M. Parmentier <u>a joué</u> un rôle important dans l'histoire de la pomme de terre. Au 18° siècle, <u>les Français boudent</u> la pomme de terre. <u>Il imagine</u> alors une ruse. Dans la journée, <u>des soldats surveillent</u> les champs de pommes de terre. La nuit venue, une fois les soldats partis, <u>les gens volent</u> les pommes de terre dans les champs car <u>ils pensent</u> que <u>c'est</u> un légume précieux. <u>Ils goûtent</u> ainsi la pomme de terre, et <u>ils l'adoptent</u>!

ACTIVITÉ 2 cycle 2 - MATHÉMATIQUES

Les Incas cultivaient déjà la pomme de terre dans les années 1200.	13° siècle
Les conquistadors espagnols découvrent la pomme de terre en Amérique du Sud en 1533.	16º siècle
M. Parmentier offre un dîner à base de pomme de terre au roi Louis XVI, en 1785.	18° siècle
En Irlande, le mildiou détruit les récoltes de pommes de terre à partir de 1845.	19º siècle
La friteuse a été inventée en 1967.	20° siècle

ACTIVITÉ 3 cycle 2 - DÉCOUVERTE DU MONDE

Passé



1200 Les Incas cultivent la pomme de terre



1533 es conquistadors rapportent a pomme de terre en Espagne



1575 Le corsaire Francis Drake amène la pomme de terre en Amérique du Nord



1618-1648 Les soldats mangent des pommes de terre pendant la guerre de Trente Ans



1785
M. Parmentier
convainc
les Français
de manger des
pommes de terre



1845
Le mildiou détruit
les récoltes de
pommes de terre
en Irlande



1945-1950 L'Europe échappe à la famine grâce à la pomme de terre



Présent

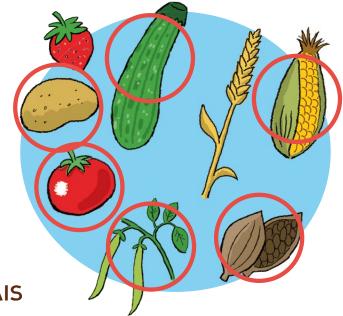
Aujourd'hui La pomme de terre est le légume préfére des Français!



Histoire de la pomme de terre

CORRECTION DES FICHES D'ACTIVITÉS

ACTIVITÉ 4 cycle 2
DÉCOUVERTE DU MONDE



ACTIVITÉ 5 cycle 3 - FRANÇAIS

J'ai joué un rôle important dans l'histoire de la pomme de terre.

Au 18^e siècle, les Français boudaient la pomme de terre. J'ai alors imaginé une ruse.

Pendant la journée, j'ai fait surveiller des champs de pommes de terre par les soldats du roi Louis XVI. Mon but était de faire croire au peuple que c'était un légume précieux.

J'y suis parvenu : la nuit venue, une fois les soldats partis, les gens ont volé des pommes de terre. Ils les ont goûtées et ils les ont adoptées. C'est ainsi que j'ai convaincu les Français de manger des pommes de terre !

ACTIVITÉ 6 cycle 3 - MATHÉMATIQUES

	CALCUL	RÉSULTAT
Les Incas cultivaient déjà la pomme de terre dans les années 1200.	Année en cours - 1200	ll y a ans
Les conquistadors espagnols découvrent la pomme de terre en Amérique du Sud en 1533.	Année en cours - 1533	ll y a ans
M. Parmentier offre un dîner à base de pomme de terre au roi Louis XVI, en 1785.	Année en cours - 1785	Il y a ans
En Irlande, le mildiou détruit les récoltes de pommes de terre à partir de 1845.	Année en cours - 1845	ll y a ans
La friteuse a été inventée en 1967.	Année en cours - 1967	ll y a ans



Histoire de la pomme de terre

ACTIVITÉ 7 cycle 3 - CULTURE HUMANISTE

Passé Présent







Les conquistadors la pomme de terre en Espagne



Le corsaire Francis Drake amène la pomme de terre en Amérique du Nord



1618-1648 mangent des pommes de terre pendant la guerre de Trente Ans



1785 M. Parmentier convainc les Français de manger des pommes de terre



Le mildiou détruit les récoltes de pommes de terre en Irlande



1945-1950 L'Europe échappe à la pomme de terre



Aujourd'hui La pomme de terre est le légume préféré des Français !



Α Т R 1 Α Α R Т SX F R Ε U S Е Α Ε É U C EL G Н U Μ Ε

ACTIVITÉ 9 cycles 2 & 3 - DÉCOUV. DU MONDE / CULT. HUMANISTE











Antoine-Augustin Parmentier





ACTIVITÉ 1 cycle 2 - FRANÇAIS

Dans chaque phrase, souligne le sujet en bleu et le verbe en rouge.

M. Parmentier a joué un rôle important dans l'histoire de la pomme de terre.

Au 18^e siècle, les Français boudent la pomme de terre.

Il imagine alors une ruse.

Dans la journée, des soldats surveillent les champs de pommes de terre.

La nuit venue, une fois les soldats partis, les gens volent les pommes de terre dans les champs car ils pensent que c'est un légume précieux.

Ils goûtent ainsi la pomme de terre, et ils l'adoptent!







ACTIVITÉ 2 cycle 2 - MATHÉMATIQUES

En face de chaque événement, écris à quel siècle il a eu lieu.

Les Incas cultivaient déjà la pomme de terre dans les années 1200.	^e siècle
Les conquistadors espagnols découvrent la pomme de terre en Amérique du Sud en 1533.	^e siècle
M. Parmentier offre un dîner à base de pomme de terre au roi Louis XVI, en 1785.	^e siècle
En Irlande, le mildiou détruit les récoltes de pommes de terre à partir de 1845.	º siècle
La friteuse a été inventée en 1967.	º siècle



- Comprendre la notion de siècles et comment on les détermine.
- · Associer des années aux siècles correspondants.





ACTIVITÉ 3 cycle 2 - DÉCOUVERTE DU MONDE

Découpe les vignettes et replace-les dans le bon ordre sur la frise chronologique.









ACTIVITÉ 4 cycle 2 - DÉCOUVERTE DU MONDE

Entoure les aliments venus des Amériques.



- Identifier l'origine d'aliments qui font partie de notre quotidien.
- Mobiliser les connaissances acquises en classe.
- Sélectionner des éléments dans une liste et en extraire les « intrus ».



ACTIVITÉ 5 cycle 3 - FRANÇAIS

Réécris le texte ci-dessous, comme si c'était M. Parmentier qui racontait son histoire quelques années plus tard. Pour cela, emploie la première personne du singulier et le passé.

M. Parmentier joue un rôle important dans l'histoire de la pomme de terre. Au 18^e siècle, les Français boudent la pomme de terre. Il imagine alors une ruse. Pendant la journée, il fait surveiller des champs de pommes de terre par les soldats du roi Louis XVI. Son but est de faire croire au peuple que c'est un légume précieux. Il y parvient : la nuit venue, une fois les soldats partis, les gens volent des pommes de terre. Ils les goûtent et ils les adoptent. C'est ainsi que M. Parmentier convainc les Français de manger des pommes de terre!

		• •	 	 • • •	 	• • •	 	 • •	 • •	• •	 	• •	• •		 		 	 • •	 	• •	 	• •	• •	 • •	 • •	• •	 	• • •	• • •
	 		 	 	 		 	 	 		 				 		 	 	 		 			 	 	. 	 • • •		
•	 		 	 	 		 	 	 		 			• • •	 	• • •	 	 	 		 			 	 	. 	 • • •		
•	 	• • •	 	 	 		 	 • •	 		 			• • •	 	• • •	 	 	 		 			 • •	 	. 	 		
•	 		 	 	 		 	 	 		 			• • •	 	• • •	 	 	 		 			 	 	. 	 		
•	 		 	 	 		 	 • •	 		 			• • •	 	• • •	 	 	 		 			 	 	. 	 		
	 		 	 	 		 	 	 		 				 		 	 	 		 			 • •	 		 		



- Comprendre le sens d'un texte.
- Reformuler un texte en changeant de point de vue.
- · Respecter l'orthographe des mots recopiés.
- Conjuguer des verbes au passé.
- Respecter les accords sujet-verbe.



ACTIVITÉ 6 cycle 3 - MATHÉMATIQUES

Pour savoir depuis combien de temps ces événements ont eu lieu, pose les soustractions et résous-les.

	CALCUL	RÉSULTAT
Les Incas cultivaient déjà la pomme de terre dans les années 1200.		ll y a ans
Les conquistadors espagnols découvrent la pomme de terre en Amérique du Sud en 1533.		ll y a ans
M. Parmentier offre un dîner à base de pomme de terre au roi Louis XVI, en 1785.		ll y a ans
En Irlande, le mildiou détruit les récoltes de pommes de terre à partir de 1845.		ll y a ans
La friteuse a été inventée en 1967.		ll y a ans



- Poser des soustractions.
- · Résoudre des calculs.
- Comprendre si les événements sont lointains ou proches.





ACTIVITÉ 7 cycle 3 - CULTURE HUMANISTE

Replace dans le bon ordre les vignettes sur la frise chronologique, et redonne à chaque événement sa date.





1945-1950	1533	1618-1648	1845
1785	Aujourd'hui	1575	1200





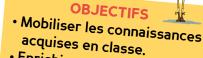
ACTIVITÉ 8 cycle 3 - **FRANÇAIS**

Complète cette grille à l'aide des définitions.

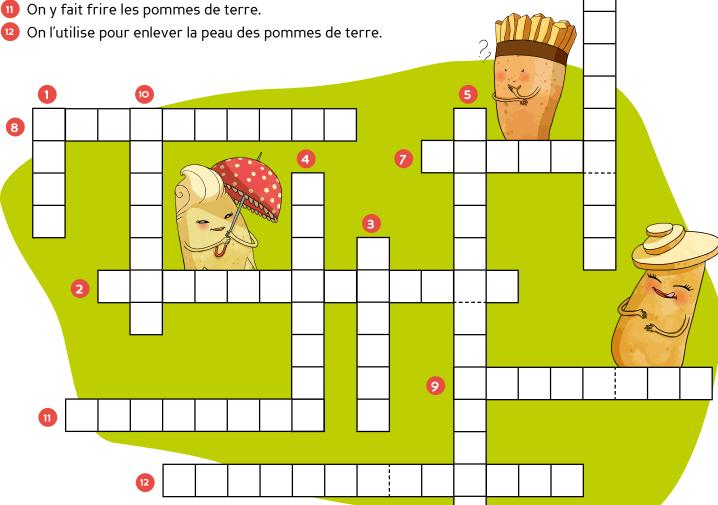
- Les Incas appelaient la pomme de terre :
- Nom donné aux aventuriers espagnols du 16e siècle.
- C'est ainsi que les Espagnols appelaient la pomme de terre, au 16º siècle.
- Francis Drake n'était pas un pirate mais un...
- 5 Il a rapporté la pomme de terre en Angleterre au 16e siècle.
- 6 Au 17e siècle, l'Europe est déchirée par la guerre de...
- Manque de nourriture.

www.cnipt-pommesdeterre.com

- 8 Il a convaincu les Français de manger des pommes de terre.
- O'était le roi de France à l'époque de M. Parmentier.
- Ce champignon minuscule détruit les récoltes.



- Enrichir son vocabulaire.
- Orthographier correctement les mots.





ACTIVITÉ 9 cycles 2 & 3 **DÉCOUVERTE DU MONDE / CULTURE HUMANISTE**

Qui est qui ? Relie chaque personnage au nom qui lui correspond.









Les Irlandais

Les soldats allemands

Les Incas

Louis XVI

Antoine-Augustin Parmentier

Pizarro

Francis Drake



- Mobiliser les connaissances acquises en classe.
- · Associer des éléments.
- Faire preuve de logique.







Utilisations de la pomme de terre

QUELQUES MOTS AUX ENCADRANTS

Le kit pédagogique « La Pomme de terre, quelle aventure! » vise à mieux faire connaître à vos élèves un aliment qui fait partie de notre vie quotidienne. À cet effet, nous mettons à votre disposition une série de supports qui vous aideront à aborder la pomme de terre avec les enfants, de manière ludique et pédagogique, à travers différentes thématiques.



Pour chaque thématique, nous vous proposons :

- un support pédagogique apportant du contenu documentaire, vous permettant d'aborder lcette thématique avec vos élèves et reprenant les corrections des fiches d'activités.
- 9 fiches d'activités destinées à vos élèves. Sur chaque fiche sont mentionnés la discipline et le cycle concernés.

Sommaire Utilisations de la pomme de terre :

Fiches d'activités	Cycle 2	Cycle з
Français	Page 6	Page 10
Mathématiques	Page 7	Pages 11, 13
Découverte du monde Culture humaniste	Page 14	Page 14
Pratiques artistiques	Pages 8, 9	Page 12

La pomme de terre se prépare de 1001 manières

Carte d'identité de la pomme de terre

- Bien qu'elle pousse sous terre, la pomme de terre n'est pas une racine comme la carotte, ni un bulbe comme l'oignon. C'est **un tubercule**, comme le topinambour ou la patate douce. Il s'agit de la partie enflée d'une tige souterraine, où s'accumulent les réserves qui alimentent la plante.
- La pomme de terre ne se mange pas crue, car elle serait indigeste.

Une multitude de variétés

- Il existe des milliers de variétés de pommes de terre dans le monde, cultivées ou à l'état sauvage. En France, une centaine de variétés est cultivée et on retrouve fréquemment une vingtaine d'entre elles en magasin : Amandine, Annabelle, Charlotte, Chérie, Franceline, Nicola, Pompadour, Ratte, Agata, Monalisa, Samba, Artémis, Bintje, Caesar, Marabel, Mélody, Victoria...
- Des scientifiques appelés « sélectionneurs » effectuent des **recherches pour obtenir de nouvelles variétés** à la fois plus résistantes aux maladies et aux parasites, et qui correspondent mieux aux goûts des consommateurs. Il faut compter environ 10 ans pour développer une nouvelle variété.

Le légume préféré des Français

- Les Français mangent environ **50 à 55 kilos** de pommes de terre par personne et par an, dont la moitié en frais et l'autre moitié en produits industriels (purée en flocons, frites surgelées, chips...).
- 97 % des Français cuisinent des pommes de terre fraîches à la maison, dont 63 % au moins une fois par semaine. La pomme de terre est un aliment de consommation courante, facile à cuisiner, que l'on a toujours chez soi. Elle se prête à de nombreuses recettes.

Comment bien la conserver?

Pour que les pommes de terre ne s'abîment pas, il convient de les conserver :

- à l'abri de la lumière

Une cave ou, quand on n'a pas de cave, le bac à légumes du réfrigérateur, sont les endroits idéaux pour la conservation des pommes de terre. Exposées à la lumière, elles verdissent.

- au frais (entre 6 et 8 °C)

Si la température est trop élevée, les pommes de terre germent. Si la température est trop basse, elles deviennent sucrées. À o °C, elles gèlent et ne sont plus mangeables.



Utilisations de la pomme de terre

Comment bien la cuisiner?

Chaque variété de pomme de terre a ses particularités et est adaptée à des recettes différentes.

À défaut de connaître toutes les variétés, on peut les choisir en fonction des indications présentes sur les étiquettes en magasin. En effet, les utilisations culinaires sont inscrites sur les emb8

allages, pour chaque variété.

Les variétés de pommes de terre se répartissent en 3 grandes familles, selon leur utilisation :



Les pommes de terre « Vapeur, Rissolées »

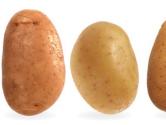
Les pommes de terre qui portent les indications « vapeur/eau » et/ou « rissolées/sautées » sont des variétés à chair ferme, qui ont une bonne tenue et ne noircissent pas à la cuisson.

Elles sont particulièrement recommandées pour les cuissons à la vapeur, à l'eau (salades, raclette, choucroute...) et à la poêle (rissolées, sautées). Elles peuvent également être utilisées pour des plats mijotés, gratins et plats au four.



Les pommes de terre « Four, Purée »

Les pommes de terre qui portent l'indication « four » garantissent une cuisson entière au four réussie. Elles peuvent également être utilisées pour des purées, potages, ainsi que des plats mijotés, gratins et plats au four.



Les pommes de terre « Spéciales Frites »

Les pommes de terre avec l'indication « frites » ont une teneur en matière sèche élevée et absorbent peu l'huile. Elles sont idéales pour réussir des frites dorées, croustillantes et non sucrées. Leur chair se délite à la cuisson,

elles peuvent donc également être utilisées pour des purées et potages.



NOTIONS COMPLÉMENTAIRES POUVANT ÊTRE ABORDÉES EN CLASSE

- Les légumes qui poussent sous terre.
- Les différents modes de cuisson.
- Les états de l'eau.
- Les températures.
- Les habitudes alimentaires des Français.
- Les différents plats à base de pomme de terre et leurs origines.

Utilisations de la pomme de terre

CORRECTION DES FICHES D'ACTIVITÉS

ACTIVITÉ 1 cycle 2 - FRANÇAIS

MIJOTER: cuire longuement, à petits bouillons.

POTAGE: pommes de terre et autres légumes épluchés, cuits dans l'eau puis mixés.

POÊLÉE: pommes de terre cuites à la poêle, seules ou avec d'autres légumes. CHIPS: fines lamelles de pommes de terre frites, à grignoter en pique-nique.

PURÉE : pommes de terre écrasées avec du lait, du beurre ou de la crème fraîche.

HACHIS PARMENTIER : plat à base de viande hachée recouverte de purée, parsemé de gruyère râpé et cuit au four.

ACTIVITÉ 2 cycle 2 - MATHÉMATIQUES

Les burgers de pomme de terre

Ingrédients pour 4 personnes :

- 4 pommes de terre pour cuisson « Vapeur, Rissolées »
- 4 tomates coupées en dés
- 2 tranches de jambon ou de poulet
- 2 poignées de fromage râpé
- 2 brins de ciboulette hachée
- 2 œufs
- 1 pincée de sel et de poivre
- 4 cuillerées à soupe d'huile

Un peu de ketchup

Cuisson des pommes de terre : 7-8 minutes au micro-ondes





Utilisations de la pomme de terre

CORRECTION DES FICHES D'ACTIVITÉS

ACTIVITÉ 5 cycle 3 - FRANÇAIS

RISSOLER: cuire dans une poêle avec un filet d'huile.

MIJOTER : cuire longuement, à petits bouillons. FRIRE : cuire dans un bain d'huile très chaude.

ÉPLUCHER : enlever la peau. GRATINER : faire dorer au four.

FAIRE BOUILLIR : porter un liquide à haute température jusqu'à l'obtention de grosses bulles. RÉSERVER : mettre temporairement des aliments de côté pendant la préparation d'une recette.

ACTIVITÉ 6 cycle 3 - MATHÉMATIQUES

Pommes de terre : 0,3 kilo = 300 grammes

Lait: 0,05 litre = 5 centilitres Thon: 0,140 kilo = 140 grammes

3 œufs

Gruyère râpé : 0,1 kilo = 100 grammes

Fécule de pomme de terre : 12 000 milligrammes = 12 grammes

Huile d'olive : 0,25 décilitre = 2,5 centilitres

1/2 sachet de levure

Fromage blanc : 15 centilitres = 1,5 décilitre

ACTIVITÉ 8 cycle 3 - MATHÉMATIQUES

Un Français mange en moyenne 55 kilos de pommes de terre par an.

6	1	3	2	5	4
5	4	2	1	3	6
1	6	5	4	2	3
2	3	4	6	1	5
4	5	1	3	6	2
3	2	6	5	4	1



Utilisations de la pomme de terre

CORRECTION DES FICHES D'ACTIVITÉS

ACTIVITÉ 9 cycles 2 & 3
DÉCOUVERTE DU MONDE /
CULTURE HUMANISTE









ACTIVITÉ 1 cycle 2 - FRANÇAIS

Dans la liste, retrouve le mot qui correspond à chaque définition.

.....: cuire longuement, à petits bouillons.

CHIPS - POTAGE - HACHIS PARMENTIER - PURÉE - MIJOTER - POÊLÉE

.....: pommes de terre et autres légumes épluchés, cuits dans l'eau puis mixés.

.....: : pommes de terre cuites à la poêle, seules ou avec d'autres légumes.

.....: fines lamelles de pommes de terre frites, à grignoter en pique-nique.

.....: pommes de terre écrasées avec du lait, du beurre ou de la crème fraîche.

...... : plat à base de viande hachée recouverte de purée, parsemé de gruyère râpé et cuit au four.







ACTIVITÉ 2 cycle 2 - **MATHÉMATIQUES**

Complète le texte de cette recette à l'aide des éléments de la liste.

Liste:

- 4 cuillerées à soupe
- 4 pommes de terre
- 7-8 minutes
- 4 personnes
- 2 tranches
- 2 brins
- 1 pincée
- 4 tomates
- 2 poignées

Un peu

Les burgers de pomme de terre

Ingrédients pour

pour cuisson « Vapeur, rissolées »

..... coupées en dés

..... de jambon ou de poulet

.....de fromage râpé

..... de ciboulette hachée

..... œufs

..... de sel et de poivre

......d'huile

..... de ketchup

Cuisson des pommes de terre : au micro-ondes



- Comprendre le sens d'un texte.
- Faire preuve de logique.
- Compléter un texte à trous.





ACTIVITÉ 3 cycle 2 - **PRATIQUES ARTISTIQUES**

Grâce aux éléments qui te sont proposés, crée un personnage ou un animal à la manière d'Arcimboldo.



- S'approprier des éléments imposés.
- Découvrir un artiste.
- Faire preuve de créativité.





ACTIVITÉ 4 cycle 2 - **PRATIQUES ARTISTIQUES**

Pour découvrir ce que représente cette image, colorie les cases de la couleur qui correspond à leur numéro.

















7 7																									
7 7 7 7 7 7 7 7 7 4 4 4 7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7
7 7 7 7 4 4 7 7 4 4 4 4 7 7 4 7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7
7 7 7 7 4 7 7 4 7 4 7 4 7 4 7 7 4 7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	4	4	4	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7
7 7 7 7 7 4 7	7	7	7	7	4	4	7	7	4	4	4	4	4	7	7	4	4	7	7	7	7	7	7	7	7
7 7 7 7 7 7 7 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4 7 4 6 8 8 7	7	7	7	7	7	4	7	7	4	7	4	7	4	7	7	4	7	7	7	7	7	7	7	7	7
7 7 7 8 8 8 4 7 4 4 7 4 8 8 7 7 7 7 7 7 7 7 7 7 7 7 7 7 7 7 7 7 7 4 6 8 8 7 7 7 7 7 7 7 4 6 8 8 7	7	7	7	7	7	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	7	7	7	7	7	7	7	7	7
7 7 8 8 6 6 4 7 7 7 7 7 7 4 6 8 8 7 2	7	7	7	7	7	7	7	4	4	4	4	4	4	4	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7
7 7 2 8 6 6 6 4	7	7	7	7	8	8	8	4	7	4	4	4	7	4	8	8	7	7	7	7	7	7	7	7	7
7 7 2 2 6 6 6 4	7	7	7	8	8	6	6	4	7	7	7	7	7	4	6	8	8	7	7	7	7	7	7	7	7
7 7 2 2 2 6	7	7	2	8	6	6	6	4	4	4	4	4	4	4	6	6	8	2	7	7	7	7	7	7	7
7 7 2 2 2 2 6	7	7	2	2	6	6	6	4	4	4	4	4	4	4	6	6	2	2	7	7	7	7	7	7	7
7 7 2	7	7	2	2	2	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	2	2	2	3	3	4	4	4	4	4
7 7 2	7	7	2	2	2	2	6	6	6	6	6	6	6	6	2	2	2	2	3	3	4	4	4	4	4
1 1 2	7	7	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	7	7	7	7	7	7	7
1 1 2	7	7	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	7	7	7	7	7	7	7
5 5 1 2 5 5 1 1 5 <td< td=""><td>1</td><td>1</td><td>2</td><td>2</td><td>2</td><td>2</td><td>2</td><td>2</td><td>2</td><td>2</td><td>2</td><td>2</td><td>2</td><td>2</td><td>2</td><td>2</td><td>2</td><td>2</td><td>5</td><td>5</td><td>1</td><td>1</td><td>5</td><td>5</td><td>1</td></td<>	1	1	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	5	5	1	1	5	5	1
5 5 1 1 2 3 5 1 1 5 5 1 1 5 5 1 1 1 5 5 1 1 1 5 5 1 1 5 5 1 1 5 5 1 1 5 5 1 <td< td=""><td>1</td><td>1</td><td>2</td><td>2</td><td>2</td><td>2</td><td>2</td><td>2</td><td>2</td><td>2</td><td>2</td><td>2</td><td>2</td><td>2</td><td>2</td><td>2</td><td>2</td><td>2</td><td>5</td><td>5</td><td>1</td><td>1</td><td>5</td><td>5</td><td>1</td></td<>	1	1	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	5	5	1	1	5	5	1
1 1 5 5 1 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 3 5 5 1 1 5 5 1 <td>5</td> <td>5</td> <td>1</td> <td>2</td> <td>5</td> <td>1</td> <td>1</td> <td>5</td> <td>5</td> <td>1</td> <td>1</td> <td>5</td>	5	5	1	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	5	1	1	5	5	1	1	5
1 1 5 5 1 1 5 5 <td>5</td> <td>5</td> <td>1</td> <td>1</td> <td>2</td> <td>5</td> <td>5</td> <td>1</td> <td>1</td> <td>5</td> <td>5</td> <td>1</td> <td>1</td> <td>5</td>	5	5	1	1	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	5	5	1	1	5	5	1	1	5
5 5 1 1 5 5 1 1 <td>1</td> <td>1</td> <td>5</td> <td>5</td> <td>1</td> <td>2</td> <td>2</td> <td>2</td> <td>2</td> <td>2</td> <td>2</td> <td>2</td> <td>2</td> <td>2</td> <td>5</td> <td>5</td> <td>1</td> <td>1</td> <td>5</td> <td>5</td> <td>1</td> <td>1</td> <td>5</td> <td>5</td> <td>1</td>	1	1	5	5	1	2	2	2	2	2	2	2	2	2	5	5	1	1	5	5	1	1	5	5	1
5 5 1 1 5 5 1 1 5 5 1 1 5 5 1 1 5 5 1 1 5 5 1 1 5	1	1	5	5	1	1	5	5	1	1	5	5	1	1	5	5	1	1	5	5	1	1	5	5	1
	5	5	1	1	5	5	1	1	5	5	1	1	5	5	1	1	5	5	1	1	5	5	1	1	5
1 1 5 5 1 1 5 5 1 1 5 5 1 1 5 5 1 1 5 5 1 1 5 5 1 1 5 5 1	5	5	1	1	5	5	1	1	5	5	1	1	5	5	1	1	5	5	1	1	5	5	1	1	5
	1	1	5	5	1	1	5	5	1	1	5	5	1	1	5	5	1	1	5	5	1	1	5	5	1

- Respecter un code couleur imposé. • Faire preuve de concentration et de patience.
- Obtenir un résultat « surprise ».



FICHES ACTIVITÉS ÉLÈVES



Utilisations de la pomme de terre

ACTIVITÉ 5 cycle 3 - FRANÇAIS

Relie chaque mot à sa définition.

RISSOLER •

• Cuire dans une poêle avec un filet d'huile.

MIJOTER •

• Enlever la peau.

FRIRE •

• Mettre temporairement des aliments de côté pendant la préparation d'une recette.

ÉPLUCHER •

• Cuire longuement, à petits bouillons.

GRATINER •

• Faire dorer au four.

FAIRE BOUILLIR •

 Porter un liquide à haute température jusqu'à l'obtention de grosses bulles.

• Cuire dans un bain d'huile très chaude.

RÉSERVER •



OBJECTIFS • Comprendre une définition. • Enrichir son vocabulaire. • Associer des éléments.



ACTIVITÉ 6 cycle 3 - MATHÉMATIQUES

Convertis les poids et les mesures de cette liste d'ingrédients.

Cupcakes de P de terre au Ingrédients pour 4			
Ingrédients pour	grammes		
Ingrédients pour l'apprédients pour l'apprédient	centilitres		
Lait : 0,05 litre =	grammes		
Thon: 0,140 kilo =			
3 œufs	grammes		
3 œufs Gruyère râpé : 0,1 kilo = Fécule de pomme de terre : 12 000 milligrammes =			
Huile d'olive : 0,25 décilitre =	centilitres		
1/2 sachet de levure			
Fromage blanc : 15 centilitres =	décilitre		



- Respecter une consigne. • Convertir des poids
- et des mesures.
- Reconstituer les éléments d'une recette.





ACTIVITÉ 7 cycle 3 - **PRATIQUES ARTISTIQUES**

Crée les dessins et les bulles d'une mini-bande dessinée, grâce au scénario qui t'est proposé!

OBJECTIFS Créer des illustrations en respectant un scénario imposé.

- Combiner des textes et des images.
- Recopier des textes sans faire de fautes.



Case 1: 2 pommes de terre discutent: l'une, souriante, est à vélo; l'autre, l'air triste, est à pied. La pomme de terre souriante dit : « Salut, ça va ? » La pomme de terre triste répond : « Bof, j'ai pas la frite aujourd'hui. » Case 2 : Les 2 pommes de terre ensemble sur le vélo. La pomme de terre souriante dit : « Viens, on va faire quelque chose qui va te redonner la patate! »

Case 3 : Les 2 pommes de terre en maillot de bain, à côté d'une casserole. La pomme de terre triste a l'air étonné : elle a un point d'interrogation au-dessus de la tête. La pomme de terre souriante s'écrie : « Surpriiiise !!! » Case 4 : Les 2 pommes de terre sont installées dans l'eau bouillonnante de la casserole, comme dans une baignoire à bulles. Elles sourient toutes les 2. La pomme de terre souriante demande : « Alors, heureuse ?! » La pomme de terre triste répond avec un grand sourire : « Un jacuzzi, c'est exactement ce dont j'avais besoin ! »

3		4
5		
5		

FICHES ACTIVITÉS ÉLÈVES



Utilisations de la pomme de terre

ACTIVITÉ 8 cycle 3 - MATHÉMATIQUES

Combien de kilos de pommes de terre un Français mange-t-il par an, en moyenne?

Pour le savoir, complète cette grille de sudoku en ajoutant au bon endroit les chiffres de 1 à 6. Attention : chaque chiffre ne doit apparaître qu'une fois par ligne, par colonne et par rectangle ! La réponse apparaîtra dans les cases colorées.

	1	3	2		4
5	4		1	3	
	6			2	3
2		4			5
4	5			6	2
3		6		4	1

Réponse : kilos.



- Comprendre le mécanisme du sudoku.
- Faire preuve de logique.





ACTIVITÉ 9 cycles 2 & 3 **DÉCOUVERTE DU MONDE / CULTURE HUMANISTE**

Relie chaque plat à la famille de pommes de terre à utiliser de préférence pour le préparer!

AU FOUR EN ROBE DES CHAMPS





lapeun, Rissolies



HACHIS PARMENTIER



RACLETTE





FRITES MAISON



CHIPS



- Mobiliser les connaissances acquises dans un autre contexte.
- · Faire preuve de logique.
- · Associer des éléments.