

# PROGRAMME DE FORMATION DE L'ÉCOLE QUÉBÉCOISE – PRIMAIRE

L'ALIMENTATION À TRAVERS LES DOMAINES D'APPRENTISSAGE ET LES DOMAINES GÉNÉRAUX DE FORMATION

## DOMAINE DE L'UNIVERS SOCIAL

[D'où vient ton déjeuner?](#) ② [CAHIER DE L'ÉLÈVE](#)  
[Trousse À la Soupe!](#), Équiterre  
[Trousse La terre dans votre assiette](#)  
[SAÉ : La conservation des aliments](#) ②

## DIVERS DOMAINES

Programmes d'éducation à la nutrition,  
[Producteurs laitiers du Canada](#)  
[Les aventures de Timo et la grenouille mauve](#) ①  
[Les enquêtes de Félix le détective](#) ②  
[Leader académie, les 3<sup>e</sup> cycle se prononcent](#) ③  
[Trousse À la Soupe!](#), Équiterre  
[Trousse La terre dans votre assiette](#)  
Images d'aliments : + +

## DOMAINE DU DÉVELOPPEMENT PERSONNEL

### Éducation physique et à la santé

Programmes d'éducation à la  
nutrition, [Producteurs  
laitiers du Canada](#)  
[Quelle boisson consommée?](#)  
[Adaptation Sois futé, bois santé](#) ③  
[Saines habitudes de vie en  
pratique, Lettre aux  
parents](#)

## DOMAINE DES LANGUES

PROGRESSION DES APPRENTISSAGES ADAPTÉE  
Suggestions de livres  
Encyclopédie des aliments  
[Mon GAC, mon pays](#) + ③  
[Qu'y a-t-il au menu?](#) (activité de théâtre) P - ③

## DOMAINE DE LA MATHÉMATIQUE, DE LA SCIENCE ET DE LA TECHNOLOGIE

### Sciences

PROGRESSION DES APPRENTISSAGES ADAPTÉE  
[Déjeuner, ça goûte bon, ça sent bon, c'est  
bon...](#) ① [CAHIER DE L'ÉLÈVE](#)  
[Quels sont les liquides qui se mélangent et  
ceux qui ne se mélangent pas?](#) ①  
[D'où proviennent nos aliments?](#) ①  
[SAÉ : Cuisinons la germination](#) ① +  
[À vos outils petits jardiniers](#) ②  
[Quels sont les besoins des plantes?](#) ②  
[Est-ce que toutes les graines de fruits sont  
pareilles?](#) ②  
[Quels sens jouent un rôle dans  
l'appréciation des mets?](#) ②  
[Comment peut-on classifier les épices?](#) ②  
[Y a-t-il du fer dans mes céréales?](#) ②  
[Comment apparaissent les vers dans la nourriture?](#) ③  
[Mes aliments, j'en prends soin](#) ③

## DOMAINES GÉNÉRAUX DE FORMATION

### ORIENTATION ET ENTREPREUNARIAT

**SANTÉ ET BIEN-ÊTRE**  
[Hot dop, chip et cie](#) ▶ ③  
Ateliers culinaires

### VIVRE-ENSEMBLE ET CITOYENNETÉ

**MÉDIAS**  
[À vous mettre l'eau  
à la bouche!](#) ▶ ③  
[Vous avez trouvé la  
combine!](#) ▶ ③

## Élève

À travers le thème de  
l'alimentation, les  
élèves peuvent mettre  
en pratique un éventail  
de compétences.

### ENVIRONNEMENT ET CONSOMMATION

Ateliers culinaires  
[Chefs! Un bon départ pour une vie saine.](#)  
[Sois futé, Bois santé!](#) ③

### Mathématiques

PROGRESSION DES APPRENTISSAGES  
ADAPTÉE  
[Brochette géométrique](#) ①  
[Des mélanges à déguster](#) ① ②  
[1,2,3... Debout, on déjeune!](#) ③  
[CAHIER DE L'ÉLÈVE](#)  
[Comment conserver des aliments frais lors d'une  
expédition?](#) ③  
[Comment peut-on faire cuire un œuf  
avec l'énergie du soleil?](#) ③

### Légende :

- ▶ Cliquer sur ce symbole pour voir les compétences associées.
- + Cliquer pour plus d'information.
- ↻ Cliquer pour accéder au site Internet proposé.

### Niveau académique

P ①②③

### Thèmes

- [Image corporelle – Estime de soi](#) ③
- [Publicité – consommation et achat alimentaire](#) ↻
- [Agriculture – consommation responsable](#)
- [Saines habitudes de vie – l'alimentation au quotidien](#) ↻

- Certains programmes ou SAE touchent différents domaines d'apprentissage et compétences transversales.