



# FICHE D'ACTIVITÉS

## Les pommes

### Avant-propos

Destinée aux parents et aux enseignants désirant poursuivre l'aventure AGROFUN avec leurs enfants à la maison ou avec les élèves en salle de classe, cette fiche d'accompagnement propose une série d'activités d'enrichissement en lien avec le contenu de l'émission « Les pommes » de la télésérie AGROFUN.

#### Thèmes :

La cueillette, le triage et la vente de pommes  
La valeur nutritionnelle des fruits et légumes  
Le vinaigre de cidre de pomme

#### Objectifs :

Sciences humaines : en connaître davantage sur l'agriculture des fruits  
Chimie : comprendre le processus de fermentation  
Français : enrichir son vocabulaire

#### Matériel :

Ordinateur pour faire une recherche, papier, crayon

**Durée :** 5, 10, 20 ou 30 minutes par activité

#### Activités

- 1 Agro-mots** (Sélectionner)
- 2 Aiguise ta mémoire** (Réorganiser)
- 3 Vrai ou Faux?** (Choisir)
- 4 Parlons-en!** (Découvrir, se questionner)
- 5 Inspecte les aliments** (Rechercher, approfondir)
- 6 Agro-expression** (Rigoler, apprendre)



*Note aux enseignants et aux parents : Vous pouvez imprimer et distribuer ces pages ou encore, les projeter sur écran en salle de classe. Certaines activités réfèrent à des extraits de la série AGROFUN. Ces extraits peuvent être visionnés en ligne sur AGROFUN.CA.*



## 1. Agro-mots (10 min)

Choisis le mot qui convient le mieux.

<b>1 000</b>	<b>reine</b>	<b>grosses</b>	<b>robotique</b>	<b>80</b>	<b>vinaigre</b>
<b>1980</b>	<b>frais</b>	<b>abondance</b>	<b>récolter</b>	<b>jus</b>	<b>nature</b>

Les jeunes de l'école Blanche-Bourgeois ont visité la ferme « La Fleur du Pommier », située à Cocagne, qui signifie, « pays d'\_\_\_\_\_ ». Dans cette région du Sud-Est du Nouveau-Brunswick, on retrouve plusieurs produits de la mer comme le homard, les mollusques, ainsi que les produits de la terre.

La ferme « La Fleur du Pommier » est en activité depuis \_\_\_\_\_. On y cultive toutes sortes de légumes tels les carottes, les betteraves, les oignons. Le fruit le plus populaire est la pomme qui est reconnue comme la \_\_\_\_\_ incontestée. Monsieur Léopold Bourgeois nous raconte qu'un gros pommier peut donner jusqu'à \_\_\_\_\_ pommes, alors qu'un pommier nain ne rapporte que \_\_\_\_\_ pommes. Cependant, les pommiers nains donnent des pommes qui sont plus \_\_\_\_\_, plus rouges, et elles sont plus faciles à \_\_\_\_\_. Les pommes sont surtout cueillies à la main, bien qu'on parle d'un développement \_\_\_\_\_ qui pourrait peut-être survenir un de ces jours.

À la Fleur du Pommier, on vend des pommes, du \_\_\_\_\_ de pomme, du \_\_\_\_\_ de cidre de pomme et de la gelée de pommette. Monsieur Léopold aime être dans la \_\_\_\_\_ ainsi que le travail physique et l'air \_\_\_\_\_.

## 2. Aiguise ta mémoire (5 min)

Remplace les séquences télévisuelles en ordre chronologique en inscrivant les numéros de 1 à 5.



Les jeunes trient les pommes dans l'entrepôt.



Les jeunes mangent de la compote de pommes avec Léopold.



Les jeunes arrivent à la ferme La fleur du pommier.



Les jeunes cueillent les pommes.



Les jeunes servent de la compote de pommes aux travailleurs.

### 3. Vrai ou Faux? (5 à 10 min)

Visionne l'extrait correspondant sur AGROFUN.CA. Indique si les énoncés suivants sont vrais ou faux.

- a) À la salle de triage, les grosses pommes tombent dans les trous pour faire du jus de pommes.
- b) Les pommes qui n'ont pas été piquées par les oiseaux, qui ne sont pas déformées ou qui sont rouges d'au moins 30%, seront choisies au triage pour la vente.
- c) À la Fleur du Pommier, les pommes sont uniquement vendues en sacs de 10 livres.
- d) Une façon de déterminer si la pomme est mûre, c'est de voir si ses graines commencent à devenir vertes.
- e) Les pommes doivent être manipulées délicatement si on veut qu'elles soient belles et qu'elles se conservent plus longtemps.

### 4. Parlons-en! (10 à 15 min)

Est-ce vrai qu'une pomme par jour éloigne les médecins pour toujours?

- a) Selon toi, que se produit-il dans ton corps lorsque tu manges des fruits et des légumes?
- b) Quels sont les bons produits chimiques fournis aux cellules de ton corps lorsque tu manges des fruits et des légumes?
- c) Que dois-tu faire régulièrement pour te garder en santé?
- d) Quels sont les signes qui t'indiquent que tu es malade?
- e) Comment faire pour te rétablir?



### 5. Inspecte les aliments (10 min)

Visionne l'extrait correspondant sur AGROFUN.CA, puis réponds aux questions.

- a) Selon le segment, comment fait-on le vinaigre de cidre de pomme?
- b) Décris les étapes pour faire du vinaigre de cidre de pomme.
- c) Quelle est la durée de conservation du vinaigre de cidre de pomme?
- d) Comment utilise-t-on le vinaigre de cidre de pomme dans la préparation de repas?
- e) Quels sont les bienfaits de ce vinaigre pour la santé?



## 6. Agro-expression (5 min)

**Haut comme trois pommes** : Ne pas être très grand.

**Tomber dans les pommes** : S'évanouir.

**C'est une pomme pourrie** : personne qui sème le mal au sein d'un groupe.

---

### Corrigé

1. Abondance, 1980, reine, 1000, 80, grosses, récolter, robotique, jus, vinaigre, nature, frais
2. 1 - Les jeunes arrivent..., 2 – Les jeunes cueillent les pommes..., 3 – Les jeunes trient..., 4 – Les jeunes servent de la compote..., 5 – Les jeunes mangent de la compote...
3. a) Faux (ce sont les petites pommes qui tombent dans les trous), b) Vrai, c) Faux (il y a toutes sortes de contenants de différentes grandeurs), d) Faux (les pommes sont mûres lorsque les graines commencent à devenir brunes) e) Vrai.
5. Informations sur le vinaigre de cidre de pomme :  
Le vinaigre est le résultat d'une double fermentation. La première fermentation se fait lorsque les sucres du jus de pommes passent à l'état d'alcool grâce aux levures qui les transforment ainsi. Une fois la fermentation alcoolique terminée, on peut passer à la fermentation acétique pendant laquelle des bactéries fixent les molécules d'oxygène sur l'alcool, ce qui a pour effet de transformer l'alcool en acide acétique. Lorsque la deuxième fermentation est complétée, le vinaigre peut alors vieillir, acquérir sa couleur et développer son arôme.

Il n'y a aucune date d'expiration sur le vinaigre.

Le vinaigre de cidre de pomme est idéal dans les vinaigrettes, les marinades ou en tant que condiment en général.

Les bienfaits du vinaigre de cidre de pomme sont multiples. On peut l'utiliser en tant que gargarisant ou shampooing, pour le traitement de l'acné et le soulagement de brûlures d'estomac.

