



FICHE D'ACTIVITÉS

Les cosses

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 cosses » de la télésérie AGROFUN.

Thèmes :

Le jardinage
La technologie
Les fruits et légumes

Objectifs :

Sciences humaines : découvrir différentes méthodes de culture
Biologie : en savoir plus sur l'anatomie de la plante, sa croissance et sa conservation
Français : comprendre certains aspects linguistiques et terminologiques, enrichir son vocabulaire
Nutrition : en savoir plus sur les apports nutritionnels des haricots

Matériel :

Ordinateur pour faire une recherche, papier, crayon

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

Activités

- 1 Agro-mots** (Discuter)
- 2 Agro-techno** (Comparer, calculer)
- 3 Aiguise ta mémoire** (Réorganiser)
- 4 Vrai ou Faux?** (Choisir)
- 5 Parlons-en!** (Expérimenter, réfléchir)
- 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)

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

- En Acadie et dans d'autres provinces canadiennes, on emploie différents termes pour désigner le haricot. Quels sont-ils?
- Que signifie Zydeco en cajun?
- La cosse, c'est l'enveloppe, la fève, c'est la graine de semence. Si tu laisses sécher la cosse, qu'arrivera-t-il, selon toi?
- Peut-on manger l'aliment séché tout de même? Si oui, comment?
- Plante une fève dans un petit pot de terre et regarde-la pousser. Note tes observations tous les jours et partage-les avec tes amis.



2. Agro-techno (15 à 30 min)

Dans l'épisode, à la ferme Michaud, les jeunes cueillent les cosses à la main. On voit aussi qu'ils utilisent une combine à cosses pour les récolter, une trieuse à cosses et des convoyeurs de toutes sortes pour le triage. Compare les deux façons de cueillir et de trier les cosses (à la main et avec l'aide de la machinerie).

- Crois-tu qu'il y ait beaucoup de perte à récolter les cosses à la machine comparativement à la récolte à la main où on peut ramasser sur le même plant à plusieurs reprises pendant l'été?
- Est-ce que la ferme Michaud pourrait récolter autant de cosses dans l'été s'ils les cueillaient à la main?
- Du point de vue économique, quelle est la meilleure façon de récolter les cosses, selon toi?
- Et s'ils avaient à embaucher des gens pour récolter à la main, crois-tu qu'on aurait à payer plus cher ou moins cher?
- Selon toi, quels sont les avantages et les désavantages de récolter et de trier les cosses à la main?
- Quels sont les avantages et les désavantages de récolter et de trier les cosses en utilisant ces différentes machines? Voici un tableau pour t'aider!

Récolter les cosses à la main	
Avantages	Désavantages

Récolter les cosses à la machine	
Avantages	Désavantages

3. Aiguise ta mémoire (5 min)

Replace en ordre chronologique les séquences télévisuelles sur la récolte des cosses en inscrivant les numéros de 1 à 5. Si tu n'as pas vu l'épisode, utilise ta logique pour trouver la réponse.



Les jeunes chargent le camion avec les sacs de cosses.



Les jeunes remplissent les sacs de cosses.



Les jeunes cueillent les cosses.



Les jeunes montent sur la combine qui récolte les cosses.



Les jeunes trient les cosses.

4. Vrai ou Faux? (5 min)

Visionne l'extrait correspondant sur AGROFUN.CA. Indique si les énoncés suivants sont vrais ou faux. (Pour les deux dernières questions, fais une recherche dans des livres ou sur internet si tu n'as pas vu l'émission).

- À la ferme Michaud, les fermiers vont planter 35 % à 40 % de cosses jaunes et 60 % à 65 % de cosses vertes parce que ce sont les cosses vertes que les gens préfèrent manger.
- Au marché de la ferme Michaud, on peut acheter seulement des cosses.
- Le bouilli est un plat traditionnel consommé dans la région de Bouctouche, composé de viande salée, de choux, de patates, de carottes et de cosses.
- Le fermier à la ferme Michaud aime son travail surtout parce qu'il travaille dehors, dans la nature.
- Le haricot fait partie de la famille des légumineuses.
- Quand on mange la cosse, certains sucres ne peuvent pas être digérés par notre intestin.



5. Parlons-en! (30 min)

Dans cet épisode, on parle de la valeur nutritive des cosses. En effet, la cosse contient des protéines, des lipides, des fibres, des matières grasses, des vitamines et de l'eau.

- Quels sont tes légumes préférés? Comment aimes-tu les manger? Crus? À la vapeur? Bouillis? Au four?
- Fais-en l'expérience en goûtant les différentes façons de consommer la cosse. Laquelle préfères-tu?
- Crois-tu qu'elle perd de sa valeur nutritive en la faisant cuire? Ou en la congelant?
- Quelle est la meilleure méthode pour la conserver?
- Que penses-tu de l'idée d'acheter des légumes des producteurs locaux comparativement aux légumes importés?
- Crois-tu qu'il y ait une différence dans sa valeur nutritive? Pourquoi?

6. Agro-expression (5 min)

Fayotter : Rapporter

Travailler pour des haricots : Travailler pour rien

Haricoter : vieux verbe qui signifiait « découper », « couper en petits morceaux ».

Corrigé

3. 1 – Les jeunes cueillent..., 2 – Les jeunes montent..., 3 – Les jeunes chargent..., 4 – Les jeunes trient..., 5 – Les jeunes remplissent...

4. a) Faux (c'est le contraire), b) Faux (on peut acheter beaucoup de légumes), c) Vrai, d) Vrai, e) Vrai, f) Faux (Ils ne peuvent pas être digérés par l'estomac et non pas par l'intestin.)

5. Information sur les bienfaits des légumes sur la santé pour susciter la discussion :

Dans le Guide alimentaire canadien (GAC), le groupe des « fruits et légumes » est celui qui occupe la place la plus importante de l'ensemble des quatre groupes alimentaires présentés. Ceci s'explique du fait que les fruits et légumes sont riches en vitamines, en minéraux, en fibres et en antioxydants. Pauvres en calories, mais riches en eau et en fibres, les fruits et légumes favorisent le maintien d'un poids santé en créant un effet de satiété après en avoir mangé ; ils ont donc le pouvoir de calmer la faim jusqu'au prochain repas.

