



En savoir plus sur le blé dur

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

Découverte de toutes les étapes de transformation

Découverte des produits de l'alimentation quotidienne issus du blé dur

- Cette activité peut être introduite par une courte discussion collective pour mettre en commun les représentations initiales de chaque élève sur les étapes de transformation d'un grain de blé dur et ses applications dans l'alimentation humaine. Il sera nécessaire de veiller à ce que la différence entre le blé dur et le blé tendre soit bien claire.
- Faire établir oralement la liste des produits alimentaires qui viennent du blé dur.
- Faire établir la liste des différences entre les produits issus du blé tendre et du blé dur ainsi que l'origine de cette dénomination.
- Mettre éventuellement en place une expérimentation simple pour mettre en évidence que le blé dur ne « produit » pas de farine quand on l'écrase, ce qui marquera les esprits et permettra de comprendre la différence entre ces deux blés.
- Distribuer la fiche et laisser un temps de lecture individuelle avant de mettre en place des échanges collectifs pour revenir sur les informations mal comprises ou surprenantes. Prolonger l'activité avec la comparaison des régions productrices de blé dur et de blé tendre, ainsi que les différences de calendrier cultural.

Fonction de ce qui se trouve dans l'environnement immédiat de l'établissement scolaire, des enquêtes sur le terrain, des observations, des visites sur des exploitations ou des rencontres avec des agriculteurs peuvent largement enrichir cette première approche.

- Proposer aux élèves de prolonger le travail avec les différentes vidéos et fiches d'écoute. Cette activité se trouvera enrichie avec les autres fiches documentaires sur l'orge, le blé tendre et le maïs, téléchargeables sur le site www.lecoledescereales.fr