

QUESTIONNAIRE



DICTÉES

LECTURE, ÉCRITURE ET COMPOSITION



ACTIVITÉ
1^{ER}, 2^E ET 3^E CYCLES



RÉSUMÉ DE L'ACTIVITÉ

Dans ce document, nous vous proposons de compter cette activité parmi les dernières que vous ferez, pour que vos élèves aient pu entendre, lire ou regarder certaines notions de la route du lait.

Cette activité se déroule en deux temps, soit la rédaction et la correction. D'abord, l'enseignant-e présente les dictées et en fait la lecture. Les élèves doivent remplir la documentation à l'aide du cahier de l'élève.

Ensuite, pour la correction, l'enseignant-e révise la dictée avec ses élèves. Chaque élève est invité à corriger sa propre copie, puisque cette dictée se veut à la fois ludique et pédagogique. Cela permet ainsi d'éliminer l'anxiété que peut causer une dictée traditionnelle et de laisser une trace positive de cet exercice auprès des élèves.

Les phases d'intégration de cette activité sont divisées par cycle. On vous y proposera d'ajouter certaines notions pédagogiques supplémentaires pour suivre l'évolution de vos élèves.

DURÉE

Entre une période de 50 minutes et deux périodes.

COMPÉTENCES SPÉCIFIQUES AU CYCLE

1 ^{ER} , 2 ^E ET 3 ^E CYCLES	
DOMAINE	FRANÇAIS, LANGUE D'ENSEIGNEMENT
Compétence disciplinaire	Écrire des textes variés
Composantes de la compétence	• Exploiter l'écriture à diverses fins. • Recourir à son bagage de connaissances et d'expériences. • Évaluer sa démarche d'écriture en vue de l'améliorer.

1^{ER}, 2^E ET 3^E CYCLES (SUITE)

Compétence transversale	Coopérer (si les dictées sont travaillées en équipes)
Composantes de la compétence	Interagir avec ouverture d'esprit dans différents contextes

DICTÉES DE CONSCIENCE PHONOLOGIQUE [1^{er} cycle]

De manière individuelle – vous pouvez également placer les élèves qui ont une meilleure compréhension de lecture avec des élèves qui présentent certaines difficultés. Dans le cahier de l'élève :

1. Les élèves doivent relier les bons mots aux bonnes images.
2. Les élèves doivent copier le mot sous la bonne image.
3. Les élèves doivent dessiner le mot indiqué.
4. Parmi les choix de mots, les élèves doivent entourer le bon mot associé à l'image.
5. Parmi les choix d'images, les élèves doivent encercler le mot qui commence par le son « L » – ou un mot qui contient le son « L ».
6. Parmi un choix de mots, les élèves doivent écrire les bons mots sous les images.

En groupe au tableau blanc interactif :

1. À partir d'un document projeté à l'écran interactif, les élèves doivent relier les bons mots aux bonnes images.



DICTÉE CAVIARDÉE [2^e cycle]

Dans le cahier de l'élève, les élèves doivent faire une dictée en remplissant les lignes vides par des mots qui ont été vus dans les activités précédentes.

DICTÉE COMPLÈTE [3^e cycle]

Dans le style d'une dictée classique, les élèves doivent faire une dictée dans le cahier de l'élève en utilisant des mots qui ont été vus et entendus dans les activités précédentes.

COMPOSITION DE DICTÉE [2^e et 3^e cycles]

En équipe, les élèves doivent composer de courtes dictées (2 ou 3 phrases) en utilisant des mots qui ont été vus et entendus dans les activités précédentes sur le lait. Vos élèves doivent utiliser les outils qui leur sont offerts en classe pour corriger le texte qu'ils ont rédigé et vous le remettre.

Cette activité peut prendre deux périodes de 50 minutes. D'abord, une période pour laisser à vos élèves le temps de composer leur dictée; ensuite, une période pour que vous puissiez faire la lecture en groupe et demander à vos élèves d'écrire les dictées de leurs pairs.

LES OBJECTIFS

- Revisiter les connaissances sur le lait et les produits laitiers.
- Développer un bagage de connaissances orthographiques.
- Réviser l'orthographe et la grammaire du nouveau vocabulaire exploré au cours des différentes activités reliées au lait, aux produits laitiers et à tout autre sujet de la même famille.
- Utiliser adéquatement les outils que les élèves ont sous la main.
- Développer la compréhension de texte et les capacités rédactionnelles.

PHASE DE PRÉPARATION

L'ENSEIGNANT-E QUESTIONNE SES ÉLÈVES

Nous avons appris plusieurs choses entre autres sur le lait, la ferme

et les vaches au cours des derniers jours. Nous avons entendu de nouveaux mots et d'autres que nous connaissions déjà. Nous allons maintenant réviser ce vocabulaire.

MATÉRIEL

- Pour l'élève : cahier de l'élève ou feuille mobile ou cahier.
- Pour l'enseignant-e : Dictée corrigée. Tableau blanc interactif ou tableau standard (pour la correction).

PRÉSENTATION DE L'INTENTION

Ces dictées demandent aux élèves de pratiquer l'orthographe et de vérifier leurs connaissances acquises tout au long de la route du lait. Ces dictées permettent de mettre l'accent sur l'observation de ces mots et de les utiliser dans une activité courte et diversifiée.

PHASE DE RÉALISATION

L'ACTIVITÉ

- La dictée est disponible dans le cahier de l'élève.
- Accorder de 15 à 20 minutes pour faire la dictée (lecture à voix haute et écriture) et environ 20 minutes pour la relecture, la correction et la discussion.

Note pour le 1^{er} cycle : Pour la dictée au tableau blanc interactif, demandez aux élèves d'associer les mots qui sont fournis aux endroits vides; la correction se fait au fur et à mesure de la dictée.

CORRECTION PARTICIPATIVE

- Projeter la dictée sur le tableau blanc interactif.
- Lire les mots demandés (un à la fois).
- À main levée, demander aux élèves d'épeler le mot demandé.
- Valider le mot.
- Passer au mot suivant, et ainsi de suite.
- À la fin, vous pouvez demander à chaque élève de vous remettre leur dictée terminée et corrigée.



CONSCIENCE PHONOLOGIQUE [1^{ER} CYCLE]

PHASE D'INTÉGRATION

À la fin de l'activité, chaque élève corrige sa propre copie de dictée. Pour favoriser l'intégration de l'exercice, voici quelques questions que vous pouvez poser à vos élèves.

- Quels mots aviez-vous déjà entendus au cours de la semaine?
- Quel ou quels mots étaient faciles à écrire? Lequel ou lesquels étaient difficiles à écrire?

NOTIONS PÉDAGOGIQUES SUPPLÉMENTAIRES

De manière individuelle ou en groupe au tableau blanc interactif, demandez à vos élèves de noter (entourer, encadrer, souligner, surligner, etc.) les éléments suivants pour chaque phrase de la dictée :

- Les majuscules et les points.
- Les déterminants.
- Les verbes actifs.
- Tout autre élément grammatical vu par votre groupe en ce moment.

Demandez à vos élèves s'ils ont déjà remarqué certains mots de la dictée dans un autre document à la maison (ex. : une circulaire, un livre, un journal, une revue, etc.). À l'aide de circulaires, invitez-les à trouver un exemple. Vos élèves peuvent couper et coller les images trouvées à l'endos de leur dictée, ou sur une feuille mobile ou dans un cahier.

TABLEAU BLANC INTERACTIF [1^{ER} CYCLE]

PHASE D'INTÉGRATION

À la fin de l'activité, favorisez l'intégration de cet exercice avec quelques questions que vous pouvez poser à vos élèves.

- Quels mots aviez-vous déjà entendus au cours de la semaine?
- Quel ou quels mots étaient faciles à écrire? Lequel ou lesquels étaient difficiles à écrire?

NOTIONS PÉDAGOGIQUES SUPPLÉMENTAIRES

En groupe au tableau blanc interactif (à main levée ou à tour de rôle au tableau), demandez à vos élèves de trouver les éléments suivants pour chaque phrase de la dictée :

- Les majuscules et les points.
- Les déterminants.
- Les verbes actifs.
- Un nom qui contient un accent (grave, aigu, circonflexe).
- Tout autre élément grammatical vu par votre groupe en ce moment.

Demandez à vos élèves s'ils ont déjà remarqué certains mots de la dictée dans un autre document à la maison (ex. : une circulaire, un livre, un journal, une revue, etc.). À l'aide de circulaires, invitez-les à trouver un exemple, à le découper et à le coller dans un cahier d'écriture (cahier à feuilles lignées). Ils pourront réécrire le mot à côté de leur collage.



DICTÉE CAVIARDÉE [2^E CYCLE]

PHASE D'INTÉGRATION

À la fin de l'activité, chaque élève corrige sa propre copie de dictée. Pour favoriser l'intégration de l'exercice, voici quelques questions que vous pouvez poser à vos élèves.

- Quels mots aviez-vous déjà entendus au cours de la semaine?
- Quel ou quels mots étaient faciles à écrire? Lequel ou lesquels étaient difficiles à écrire?

NOTIONS PÉDAGOGIQUES SUPPLÉMENTAIRES

De manière individuelle ou en groupe au tableau blanc interactif, demandez à vos élèves de trouver (entourer, encadrer, souligner, surligner, etc.) les éléments suivants dans la dictée :

- Les noms, adjectifs et déterminants.
- Un mot avec une lettre muette.
- Un nom qui contient un accent (grave, aigu, circonflexe).
- Tout autre élément grammatical vu par votre groupe en ce moment.

DICTÉE COMPLÈTE (CLASSIQUE) [3^E CYCLE]

PHASE D'INTÉGRATION

À la fin de l'activité, chaque élève corrige sa propre copie de dictée. Pour favoriser l'intégration de l'exercice, voici quelques questions que vous pouvez poser à vos élèves.

- Quels mots aviez-vous déjà entendus au cours de la semaine? Lesquels étaient nouveaux pour vous?
- Quel mot était facile à écrire? Quel mot était difficile à écrire?

NOTIONS PÉDAGOGIQUES SUPPLÉMENTAIRES

De manière individuelle ou en groupe au tableau blanc interactif, demandez à vos élèves de trouver (entourer, encadrer, souligner, surligner, etc.) les éléments suivants dans la dictée :

- Un mot qui commence par un préfixe.
- Un mot qui se termine par un suffixe.
- Un mot qui se termine par -ent et qui n'est pas un verbe.
- Un mot qui appartient à la classe des prépositions.
- Tout autre élément grammatical vu par votre groupe en ce moment.



COMPOSITION DE DICTÉE [2^E ET 3^E CYCLE]

PHASE D'INTÉGRATION

À la fin de la rédaction de leur dictée, vos élèves sont invités à vous remettre la copie de leur travail d'équipe, corrigée et au propre, pour que vous puissiez en faire une évaluation sommaire. Vous pouvez en faire une seule copie qui regroupe toutes les dictées révisées.

Lors d'une deuxième période, à tour de rôle, invitez les équipes à présenter leur dictée au reste du groupe. Dans le style d'une dictée classique, votre groupe d'élèves doit écrire les dictées qui lui sont présentées. Une fois les présentations terminées, demandez à chaque élève de réviser et de corriger sa propre copie de dictée.

NOTIONS PÉDAGOGIQUES SUPPLÉMENTAIRES

De manière individuelle, demandez à vos élèves de vérifier que les accords de genre et les verbes sont respectés. Puis, demandez-leur de trouver (entourer, encadrer, souligner, surligner, etc.) les éléments suivants dans la dictée :

- Les noms, adjectifs et déterminants.
- Un nom qui contient un accent (grave, aigu, circonflexe).
- Un mot qui contient une lettre muette.
- Tout autre élément grammatical vu par votre groupe en ce moment.

Pour favoriser l'intégration de l'exercice, voici quelques questions que vous pouvez poser à vos élèves.

- Quels mots entendus au cours de la semaine vous ont inspirés dans la composition de vos dictées? Lesquels avez-vous eu à chercher dans le dictionnaire?
- Quel mot avec lequel vous avez eu à composer une phrase trouvez-vous facile? Lequel trouvez-vous difficile?
- Est-ce qu'en composant votre dictée, vous trouvez que vous connaissez mieux les produits laitiers, comment ils peuvent être transformés et comment les utiliser?

DICTÉE



**CONSCIENCE
PHONOLOGIQUE**

**ACTIVITÉ
1^{ER} CYCLE**



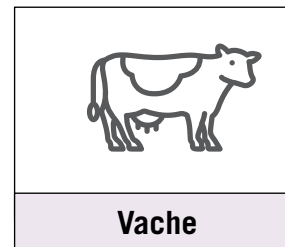
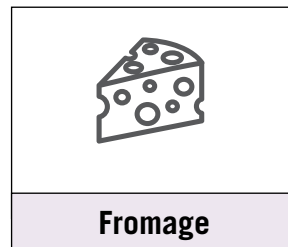
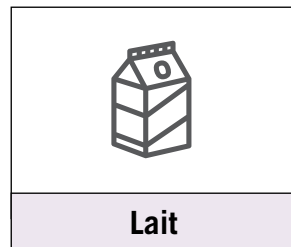
Les
Producteurs
de lait
du Québec



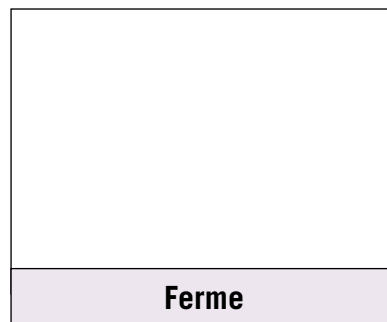
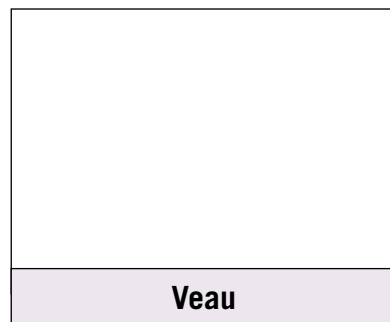
DESCRIPTION DE L'ACTIVITÉ

Il y a trois activités à réaliser :
copie, dessine et entoure.
Es-tu en mesure de compléter
les activités par toi-même?

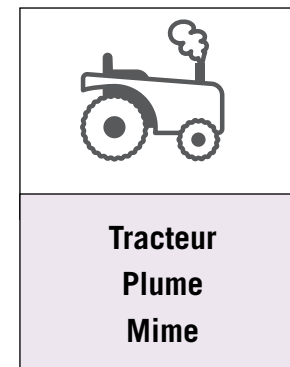
1. COPIE LE MOT.



2. DESSINE LE MOT.



3. ENTOURE LE MOT DESSINÉ.



DICTÉE



**LE
BEURRE**

**ACTIVITÉ
2^E ET 3^E CYCLES**



Les
Producteurs
de lait
du Québec



DESCRIPTION DE L'ACTIVITÉ

Cette dictée vous permettra de couvrir certains aspects et informations pertinentes de la production laitière. Si vous désirez approfondir certains aspects de la production laitière, vous pouvez revoir la section mise en contexte du guide de l'enseignant. La dictée comporte des mots à bien orthographier et des verbes à conjuguer que vous avez déjà travaillés en classe.

Utilisez la dictée trouée pour les élèves du premier et du deuxième cycle.

Utilisez la dictée complète pour les élèves du troisième cycle.

Le _____ est fabriqué _____ à partir de la crème. Après l'écémage, il faut ajouter des ferments _____. Le ferment produit une réaction _____ qui se nomme la fermentation. Ainsi, la crème s'épaissit, s'_____ et prend davantage de goût. Malgré cette fermentation, la crème n'est pas encore devenue du beurre. Pour produire du beurre, il faut _____ la crème, c'est-à-dire qu'il faut la battre très fort. Lors de ce processus, de petits _____ de beurre apparaîtront dans le liquide. Le liquide s'appelle le _____. Il est souvent utilisé dans les _____ en cuisine. Tous les petits morceaux de beurre doivent être _____ et _____ afin d'éliminer les impuretés. Après cette étape, le beurre est mélangé pour lui donner une texture _____ et _____. Pour fabriquer un beurre léger ou _____, il faut y ajouter de l'air et sa texture deviendra plus légère. Il est également possible d'_____ son beurre en _____ des aliments comme de l'ail, des fines herbes ou des épices.



DESCRIPTION DE L'ACTIVITÉ

Cette dictée vous permettra de couvrir certains aspects et informations pertinentes de la production laitière. Si vous désirez approfondir certains aspects de la production laitière, vous pouvez revoir la section mise en contexte du guide de l'enseignant. La dictée comporte des mots à bien orthographier et des verbes à conjuguer que vous avez déjà travaillés en classe.

Utilisez la dictée trouée pour les élèves du premier et du deuxième cycle.

Utilisez la dictée complète pour les élèves du troisième cycle.

Le **beurre** est fabriqué **uniquement** à partir de la crème. Après l'écémage, il faut ajouter des ferments **lactiques**. Le ferment produit une réaction **chimique** qui se nomme la fermentation. Ainsi, la crème s'épaissit, s'**acidifie** et prend davantage de goût. Malgré cette fermentation, la crème n'est pas encore devenue du beurre. Pour produire du beurre, il faut **baratter** la crème, c'est-à-dire qu'il faut la battre très fort. Lors de ce processus, de petits **morceaux** de beurre apparaîtront dans le liquide. Le liquide s'appelle le **babeurre**. Il est souvent utilisé dans les **recettes** en cuisine. Tous les petits morceaux de beurre doivent être **cueillis** et **nettoyés** afin d'éliminer les impuretés. Après cette étape, le beurre est mélangé pour lui donner une texture **lisse** et **homogène**. Pour fabriquer un beurre léger ou **fouetté**, il faut y ajouter de l'air et sa texture deviendra plus légère. Il est également possible d'**aromatiser** son beurre en **incorporant** des aliments comme de l'ail, des fines herbes ou des épices.



Utilisez la dictée complète pour les élèves du troisième cycle.

DICTÉE



**LA CRÈME
GLACÉE**

**ACTIVITÉ
2^E ET 3^E CYCLES**



Les
Producteurs
de lait
du Québec



DESCRIPTION DE L'ACTIVITÉ

Cette dictée vous permettra de couvrir certains aspects et informations pertinentes de la production laitière. Si vous désirez approfondir certains aspects de la production laitière, vous pouvez revoir la section mise en contexte du guide de l'enseignant. La dictée comporte des mots à bien orthographier et des verbes à conjuguer que vous avez déjà travaillés en classe.

Utilisez la dictée trouée pour les élèves du premier et du deuxième cycle.

Utilisez la dictée complète pour les élèves du troisième cycle.

Pour produire une _____ froide et lisse, il faut mélanger de la crème, du lait ou les deux avec du _____. Certaines recettes demandent d'ajouter des œufs, mais ce n'est pas nécessaire. Le mélange est ensuite _____ pour éliminer les bactéries qui peuvent s'y retrouver. La _____ et le _____ sont les dernières étapes dans le processus de _____ de la crème glacée. Le mélange est constamment remué durant la _____ afin d'y incorporer de l'air. Sa _____ deviendra lisse et crémeuse. L'ajout de l'air dans le _____ permet une meilleure _____ du produit et élimine en partie les cristaux de glace que la crème glacée pourrait contenir. De la crème glacée, il en existe pour tous les _____ : dure, molle et légère. Surtout, la crème glacée se décline en un nombre infini de _____ comme le chocolat, la noix de coco, les cerises, le _____ et des saveurs plus inusitées comme la lavande ou les biscuits Oreo.



DESCRIPTION DE L'ACTIVITÉ

Cette dictée vous permettra de couvrir certains aspects et informations pertinentes de la production laitière. Si vous désirez approfondir certains aspects de la production laitière, vous pouvez revoir la section mise en contexte du guide de l'enseignant. La dictée comporte des mots à bien orthographier et des verbes à conjuguer que vous avez déjà travaillés en classe.

Utilisez la dictée trouée pour les élèves du premier et du deuxième cycle.

Utilisez la dictée complète pour les élèves du troisième cycle.

Pour produire une **crème glacée** froide et lisse, il faut mélanger de la crème, du lait ou les deux avec du **sucre**. Certaines recettes demandent d'ajouter des œufs, mais ce n'est pas nécessaire. Le mélange est ensuite **pasteurisé** pour éliminer les bactéries qui peuvent s'y retrouver. La **congélation** et le **barattage** sont les dernières étapes dans le processus de **fabrication** de la crème glacée. Le mélange est constamment remué durant la **congélation** afin d'y incorporer de l'air. Sa **texture** deviendra lisse et crémeuse. L'ajout de l'air dans le **mélange** permet une meilleure **isolation** du produit et élimine en partie les cristaux de glace que la crème glacée pourrait contenir. De la crème glacée, il en existe pour tous les **goûts** : dure, molle et légère. Surtout, la crème glacée se décline en un nombre infini de **saveurs** comme le chocolat, la noix de coco, les cerises, le **sirop d'érable** et des saveurs plus inusitées comme la lavande ou les biscuits Oreo.



Utilisez la dictée complète pour les élèves du troisième cycle.

DICTÉE



**LA
CRÈME**

**ACTIVITÉ
2^E ET 3^E CYCLES**



Les
Producteurs
de lait
du Québec



DESCRIPTION DE L'ACTIVITÉ

Cette dictée vous permettra de couvrir certains aspects et informations pertinentes de la production laitière. Si vous désirez approfondir certains aspects de la production laitière, vous pouvez revoir la section mise en contexte du guide de l'enseignant. La dictée comporte des mots à bien orthographier et des verbes à conjuguer que vous avez déjà travaillés en classe.

Utilisez la dictée trouée pour les élèves du premier et du deuxième cycle.

Utilisez la dictée complète pour les élèves du troisième cycle.

Après la _____, le lait cru est analysé pour en assurer la _____. Pour éliminer les bactéries pouvant causer des maladies, les usines utilisent le _____ de pasteurisation, qui consiste à _____ rapidement le lait, puis à le _____. Ainsi, le lait restera frais plus longtemps. L'écrémeuse est une _____ qui tourne très vite. C'est la force centrifuge qui permet à la _____ d'être évacuée par le haut et au lait écrémé de sortir vers le bas. Dans les _____ des épiceries, il y a plusieurs sortes de crème. La _____ de matières grasses est différente pour chaque crème. Certaines _____ contiennent des émulsifiants et des stabilisants qui leur permettent de _____ à la chaleur et donc d'être cuisinées. Les crèmes pour la _____ ne peuvent pas être _____ afin de faire une crème chantilly. La crème peut être utilisée dans les _____ de desserts, les potages, les sauces et aussi en accompagnement avec des fruits frais.



DESCRIPTION DE L'ACTIVITÉ

Cette dictée vous permettra de couvrir certains aspects et informations pertinentes de la production laitière. Si vous désirez approfondir certains aspects de la production laitière, vous pouvez revoir la section mise en contexte du guide de l'enseignant. La dictée comporte des mots à bien orthographier et des verbes à conjuguer que vous avez déjà travaillés en classe.

Utilisez la dictée trouée pour les élèves du premier et du deuxième cycle.

Utilisez la dictée complète pour les élèves du troisième cycle.

Après la **traite**, le lait cru est analysé pour en assurer la **qualité**. Pour éliminer les bactéries pouvant causer des maladies, les usines utilisent le **procédé** de pasteurisation, qui consiste à **chauffer** rapidement le lait, puis à le **refroidir**. Ainsi, le lait restera frais plus longtemps. L'écrèmeuse est une **machine** qui tourne très vite. C'est la force centrifuge qui permet à la **crème** d'être évacuée par le haut et au lait écrémé de sortir vers le bas. Dans les **réfrigérateurs** des épiceries, il y a plusieurs sortes de crème. La **quantité** de matières grasses est différente pour chaque crème. Certaines **crèmes** contiennent des émulsifiants et des stabilisants qui leur permettent de **résister** à la chaleur et donc d'être cuisinées. Les crèmes pour la **cuisson** ne peuvent pas être **fouettées** afin de faire une crème chantilly. La crème peut être utilisée dans les **recettes** de desserts, les potages, les sauces et aussi en accompagnement avec des fruits frais.



Utilisez la dictée complète pour les élèves du troisième cycle.

DICTÉE



**LE
FROMAGE**

**ACTIVITÉ
2^E ET 3^E CYCLES**



Les
Producteurs
de lait
du Québec



DESCRIPTION DE L'ACTIVITÉ

Cette dictée vous permettra de couvrir certains aspects et informations pertinentes de la production laitière. Si vous désirez approfondir certains aspects de la production laitière, vous pouvez revoir la section mise en contexte du guide de l'enseignant. La dictée comporte des mots à bien orthographier et des verbes à conjuguer que vous avez déjà travaillés en classe.

Utilisez la dictée trouée pour les élèves du premier et du deuxième cycle.

Utilisez la dictée complète pour les élèves du troisième cycle.

Le _____ peut être fabriqué à partir de lait cru ou de lait _____. Pour arriver à produire un fromage, il faut faire coaguler le lait à l'aide de ferments lactiques ou avec une enzyme. L'ajout d'un de ces _____ permettra de créer de petits grains ou de gros morceaux. Ensuite, il faut retirer une quantité plus ou moins importante de liquide avec la technique de l'égouttage. Comme ce n'est pas suffisant pour retirer tout le liquide, le _____ utilise la technique du _____, qui fera évacuer davantage de petit-lait. Si le fromager arrête à cette étape, il fabrique le populaire fromage à _____ : le fromage en grains. La prochaine et dernière étape est l'_____. Ce procédé demande du temps et de la _____. Il faut entreposer le fromage dans une _____ à température, dont l'_____ et l'oxygène sont contrôlés. Selon le type de fromage fabriqué, le temps que passera le produit dans la cave variera de quelques jours à plusieurs _____. Les différentes sortes de fromages possèdent des _____ et des goûts différents selon plusieurs _____ utilisés lors de leur fabrication. Certains fromages possèdent une _____ ; la pâte peut être _____, _____ ou _____. Il existe aussi des fromages persillés comme le fromage bleu.



DESCRIPTION DE L'ACTIVITÉ

Cette dictée vous permettra de couvrir certains aspects et informations pertinentes de la production laitière. Si vous désirez approfondir certains aspects de la production laitière, vous pouvez revoir la section mise en contexte du guide de l'enseignant. La dictée comporte des mots à bien orthographier et des verbes à conjuguer que vous avez déjà travaillés en classe.

Utilisez la dictée trouée pour les élèves du premier et du deuxième cycle.

Utilisez la dictée complète pour les élèves du troisième cycle.

Le **fromage** peut être fabriqué à partir de lait cru ou de lait **pasteurisé**. Pour arriver à produire un fromage, il faut faire coaguler le lait à l'aide de ferments lactiques ou avec une enzyme. L'ajout d'un de ces **ingrédients** permettra de créer de petits grains ou de gros morceaux. Ensuite, il faut retirer une quantité plus ou moins importante de liquide avec la technique de l'égouttage. Comme ce n'est pas suffisant pour retirer tout le liquide, le **fromager** utilise la technique du **pressage**, qui fera évacuer davantage de petit-lait. Si le fromager arrête à cette étape, il fabrique le populaire fromage à **poutine** : le fromage en grains. La prochaine et dernière étape est l'**affichage**. Ce procédé demande du temps et de la **patience**. Il faut entreposer le fromage dans une **cave** à température, dont l'**humidité** et l'oxygène sont contrôlés. Selon le type de fromage fabriqué, le temps que passera le produit dans la cave variera de quelques jours à plusieurs **mois**. Les différentes sortes de fromages possèdent des **textures** et des goûts différents selon plusieurs **aspects** utilisés lors de leur fabrication. Certains fromages possèdent une **croûte**; la pâte peut être **ferme**, **semi-ferme** ou **molle**. Il existe aussi des fromages persillés comme le fromage bleu.



Utilisez la dictée complète pour les élèves du troisième cycle.

DICTÉE



**LE
LAIT**

**ACTIVITÉ
2^E ET 3^E CYCLES**



Les
Producteurs
de lait
du Québec



DESCRIPTION DE L'ACTIVITÉ

Cette dictée vous permettra de couvrir certains aspects et informations pertinentes de la production laitière. Si vous désirez approfondir certains aspects de la production laitière, vous pouvez revoir la section mise en contexte du guide de l'enseignant. La dictée comporte des mots à bien orthographier et des verbes à conjuguer que vous avez déjà travaillés en classe.

Utilisez la dictée trouée pour les élèves du premier et du deuxième cycle.

Utilisez la dictée complète pour les élèves du troisième cycle.

Les _____ produisent environ 30 litres de _____ par jour. Une vache mange plus de 20 kg d'_____ et boit de 80 à 160 litres d'eau par jour. Pour donner du lait, une vache doit avoir eu un petit. Le petit de la vache s'appelle le _____. Au départ, le lait de la vache sert à nourrir son veau. Le lait contient des protéines et plusieurs substances _____ qui fournissent au veau toute l'énergie _____ pour grandir et se _____. La vache fabrique du lait dans le _____. Le _____ est un _____ composé de _____ glandulaires qui renferment les _____ lactifères. Quand le pis est rempli de lait, la vache est prête pour la traite. Elle peut se faire traire jusqu'à trois fois par jour. Le lait est entreposé dans de grandes _____ et sa _____ est maintenue à 4 °C. Une fois acheminé à l'_____, le lait passe dans une machine qui s'appelle l'écrémeuse. Cette machine sépare le lait _____ en lait écrémé et en crème. Il existe plusieurs sortes de lait. Sa teneur en gras varie, ce qui change _____ et son goût.



DESCRIPTION DE L'ACTIVITÉ

Cette dictée vous permettra de couvrir certains aspects et informations pertinentes de la production laitière. Si vous désirez approfondir certains aspects de la production laitière, vous pouvez revoir la section mise en contexte du guide de l'enseignant. La dictée comporte des mots à bien orthographier et des verbes à conjuguer que vous avez déjà travaillés en classe.

Utilisez la dictée trouée pour les élèves du premier et du deuxième cycle.

Utilisez la dictée complète pour les élèves du troisième cycle.

Les **vaches laitières canadiennes** produisent environ 30 litres de **lait** par jour. Une vache mange plus de 20 kg d'**aliments** et boit de 80 à 160 litres d'eau par jour. Pour donner du lait, une vache doit avoir eu un petit. Le petit de la vache s'appelle le **veau**. Au départ, le lait de la vache sert à nourrir son veau. Le lait contient des protéines et plusieurs substances **nutritives** qui fournissent au veau toute l'énergie **essentielle** pour grandir et se **développer**. La vache fabrique du lait dans le **pis**. Le **pis** est un **organe** composé de **tissus** glandulaires qui renferment les **cellules** lactifères. Quand le pis est rempli de lait, la vache est prête pour la traite. Elle peut se faire traire jusqu'à trois fois par jour. Le lait est entreposé dans de grandes **cuves** et sa **température** est maintenue à 4 °C. Une fois acheminé à l'**usine**, le lait passe dans une machine qui s'appelle l'écrémeuse. Cette machine sépare le lait **cru** en lait écrémé et en crème. Il existe plusieurs sortes de lait. Sa teneur en gras varie, ce qui change **sa texture** et son goût.



Utilisez la dictée complète pour les élèves du troisième cycle.

DICTÉE



**LE
YOGOURT**

**ACTIVITÉ
2^E ET 3^E CYCLES**



Les
Producteurs
de lait
du Québec



DESCRIPTION DE L'ACTIVITÉ

Cette dictée vous permettra de couvrir certains aspects et informations pertinentes de la production laitière. Si vous désirez approfondir certains aspects de la production laitière, vous pouvez revoir la section mise en contexte du guide de l'enseignant. La dictée comporte des mots à bien orthographier et des verbes à conjuguer que vous avez déjà travaillés en classe.

Utilisez la dictée trouée pour les élèves du premier et du deuxième cycle.

Utilisez la dictée complète pour les élèves du troisième cycle.

Le _____ se fait appeler aussi _____ et _____. Il est fabriqué à partir de lait _____. Il faut ajouter au lait des _____ : lactiques thermophiles vivantes. Les bactéries utilisées s'appellent *Lactobacillus bulgaricus* et *Streptococcus thermophilus*. Les deux bactéries réalisent un _____ très précieux qui nous permet d'obtenir un _____ : elles transforment le sucre du lait en _____. Durant ce procédé, le lait s'épaissit et son goût devient acidulé. Le _____ est refroidi et des aromates sont ajoutés avant l'emballage. Il existe plusieurs sortes de _____ chez les différentes _____ à travers le monde. Au Québec, nous _____ principalement le yogourt brassé en collation ou en dessert. Certaines recettes incorporent le _____. La quantité de gras peut varier beaucoup entre les différentes sortes de _____. Des _____ et des prébiotiques sont souvent ajoutés au yogourt. Ces microorganismes vivants pourraient avoir des _____, surtout sur le plan de la santé _____ et du système _____.



DESCRIPTION DE L'ACTIVITÉ

Cette dictée vous permettra de couvrir certains aspects et informations pertinentes de la production laitière. Si vous désirez approfondir certains aspects de la production laitière, vous pouvez revoir la section mise en contexte du guide de l'enseignant. La dictée comporte des mots à bien orthographier et des verbes à conjuguer que vous avez déjà travaillés en classe.

Utilisez la dictée trouée pour les élèves du premier et du deuxième cycle.

Utilisez la dictée complète pour les élèves du troisième cycle.

Le **yogourt** se fait appeler aussi **yaourt** et **yoghourt**. Il est fabriqué à partir de lait **fermenté**. Il faut ajouter au lait des **bactéries** lactiques thermophiles vivantes. Les bactéries utilisées s'appellent *Lactobacillus bulgaricus* et *Streptococcus thermophilus*. Les deux bactéries réalisent un **travail** très précieux qui nous permet d'obtenir un **yogourt** : elles transforment le sucre du lait en **acide lactique**. Durant ce procédé, le lait s'épaissit et son goût devient acidulé. Le **yogourt** est refroidi et des aromates sont ajoutés avant l'emballage. Il existe plusieurs sortes de **yogourt** chez les différentes **cultures** à travers le monde. Au Québec, nous **consommons** principalement le yogourt brassé en collation ou en dessert. Certaines recettes incorporent le **yogourt**. La quantité de gras peut varier beaucoup entre les différentes sortes de **yogourt**. Des **probiotiques** et des prébiotiques sont souvent ajoutés au yogourt. Ces microorganismes vivants pourraient avoir des **effets bénéfiques**, surtout sur le plan de la santé **intestinale** et du système **immunitaire**.



Utilisez la dictée complète pour les élèves du troisième cycle.