

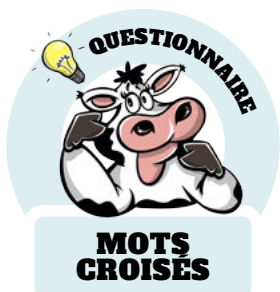


QUESTIONNAIRE

**MOTS
CROISÉS**



**ACTIVITÉ
2^E ET 3^E CYCLES**



RÉSUMÉ DE L'ACTIVITÉ

Discussion sur les produits laitiers où les élèves doivent faire un mot croisé. Chaque mot à deviner est accompagné d'une courte définition. Les élèves doivent les découvrir.

L'activité peut être réalisée de manière individuelle, avec le mot croisé disponible dans le cahier de l'élève, ou en groupe au tableau blanc interactif.

Le niveau de la première grille de mots croisés est du 2^e cycle et celui de la deuxième grille est du 3^e cycle. Il est toujours possible de faire les deux, et ce, peu importe le cycle.

DURÉE

Une période de 50 minutes.

COMPÉTENCES SPÉCIFIQUES AU CYCLE

2 ^E ET 3 ^E CYCLES	
DOMAINE	FRANÇAIS, LANGUE D'ENSEIGNEMENT
Compétence disciplinaire	Lire des textes variés
Composante de la compétence	Construire du sens à l'aide de son bagage de connaissances et d'expériences
DOMAINE	SCIENCES ET TECHNOLOGIES
Compétence disciplinaire	Communiquer à l'aide des langages utilisés en sciences et en technologies
Composantes de la compétence	S'approprier les éléments du langage courant liés aux sciences et aux technologies
Compétence transversale	Exploiter l'information
Composantes de la compétence	- Tirer profit de l'information. - S'approprier l'information.

LES OBJECTIFS

LES ÉTAPES

- Développement du vocabulaire entourant les caractéristiques du vivant.
- Favoriser la maîtrise des connaissances liées à la phrase.
- Revisiter les connaissances générales sur la route du lait, sur le lait et sur les produits laitiers.

PHASE DE PRÉPARATION

Cette période de préparation se fait à partir du guide d'enseignement fourni. À l'intérieur des 11 chapitres, les notions comme l'histoire du lait, la traite, les veaux, les vaches et l'environnement sont abordées brièvement afin d'outiller les enseignant-e-s en classe. Il peut être intéressant d'avoir visionné la vidéo La route du lait avant de faire cette activité.

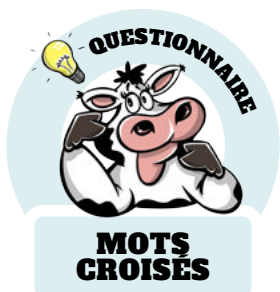
L'ENSEIGNANT-E QUESTIONNE SES ÉLÈVES

Connaissez-vous les origines du lait? Comment une vache peut-elle donner du lait? Quelles sont les sortes de lait? Quelles sont les étapes de transformation du lait? Quels sont les avantages de la consommation de lait sur la santé? Comment fait-on le fromage? Quelles sont les sortes de fromages?

Selon les réponses, l'enseignant-e peut bonifier les énoncés et approfondir certains sujets.

MATÉRIEL

- Tableau blanc interactif.
- Pour les enseignants : corrigé.
- Pour les élèves : copie papier des mots croisés



PRÉSENTATION DE L'INTENTION

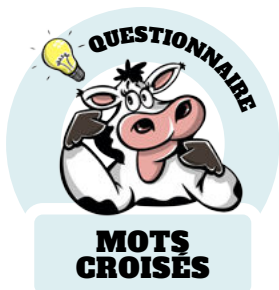
Les producteurs laitiers du Québec travaillent quotidiennement au bien-être de leur troupeau. Ils s'assurent d'offrir à leurs vaches la meilleure alimentation possible afin qu'elles produisent un lait de qualité supérieure. La collecte du lait se fait par des camions-citernes. Ensuite, le lait subit une série de transformations qui permettra de produire différents produits laitiers comme le fromage. Le lait et tous les produits laitiers que nous retrouvons sur les tablettes de nos épiceries apportent à notre organisme des nutriments variés qui contribuent à notre santé.

PHASE DE RÉALISATION

- Demander aux élèves, seuls ou en équipes de deux, de répondre aux 15 questions de la première grille de mots croisés.
- Ils peuvent commencer par les questions qui leur semblent les plus faciles et les premières réponses permettront de leur donner quelques indices pour les questions un peu plus difficiles.
- Accorder 20 minutes pour la réalisation d'une grille.

PHASE D'INTÉGRATION

Lorsque les élèves ont terminé de remplir la grille, reprenez chacune des questions de la grille et posez-la à l'ensemble de la classe. À main levée, choisissez un élève qui donnera sa réponse. Que la réponse soit bonne ou inexacte, demandez-lui d'apporter quelques précisions sur le sujet. À la suite de son explication, ajoutez de l'information si nécessaire.



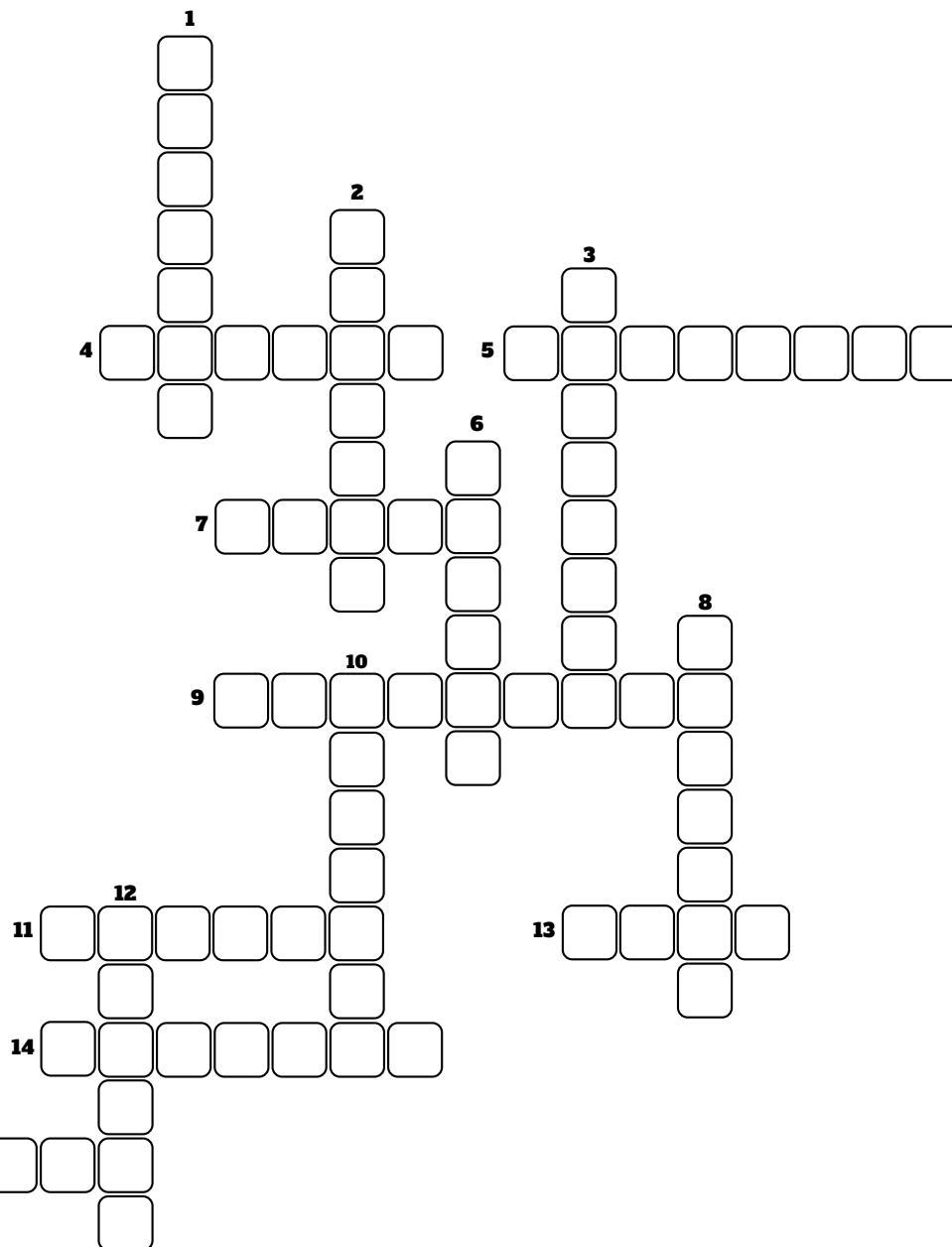
GRILLE 1 (2^E CYCLE)

VERTICAL

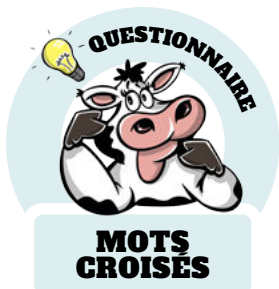
- 1** J'ai inventé la pasteurisation.
- 2** Fromage à pâte ferme très populaire au Québec.
- 3** Principale race de vaches laitières au Québec.
- 6** Lait sans gras.
- 8** Organe compartimenté en quatre qui permet de digérer.
- 10** La femelle est la vache, le mâle est le [...].
- 12** Deux fois par jour, le producteur laitier effectue cette action sur la vache

HORIZONTAL

- 4** Excréments du bétail.
- 5** Action pour incorporer de l'air à la crème.
- 7** Couleur du lait.
- 9** On nous appelle A ou D.
- 11** Bâtisse où vivent les vaches.
- 13** Petit de la vache.
- 14** Présent dans les produits laitiers, je favorise les os forts et les dents solides.
- 15** Lait fermenté.



Les
Producteurs
de lait
du Québec



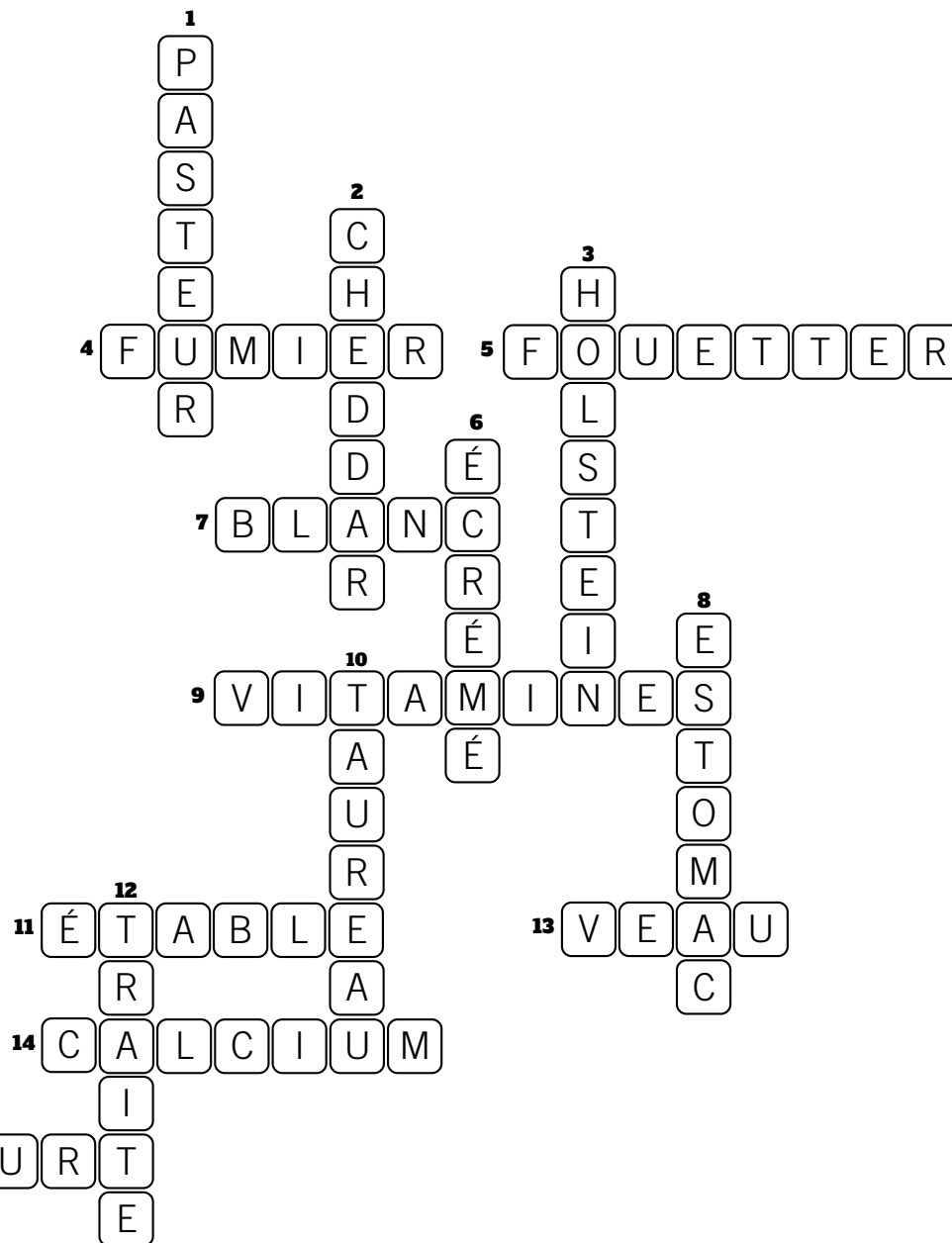
GRILLE 1 (2^E CYCLE)

VERTICAL

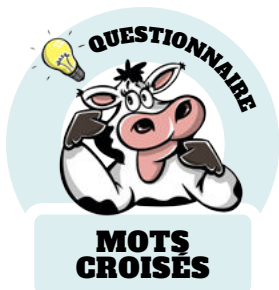
- 1** J'ai inventé la pasteurisation.
- 2** Fromage à pâte ferme très populaire au Québec.
- 3** Principale race de vaches laitières au Québec.
- 6** Lait sans gras.
- 8** Organe compartimenté en quatre qui permet de digérer.
- 10** La femelle est la vache, le mâle est le [...].
- 12** Deux fois par jour, le producteur laitier effectue cette action sur la vache

HORIZONTAL

- 4** Excréments du bétail.
- 5** Action pour incorporer de l'air à la crème.
- 7** Couleur du lait.
- 9** On nous appelle A ou D.
- 11** Bâtisse où vivent les vaches.
- 13** Petit de la vache.
- 14** Présent dans les produits laitiers, je favorise les os forts et les dents solides.
- 15** Lait fermenté.



Les
Producteurs
de lait
du Québec



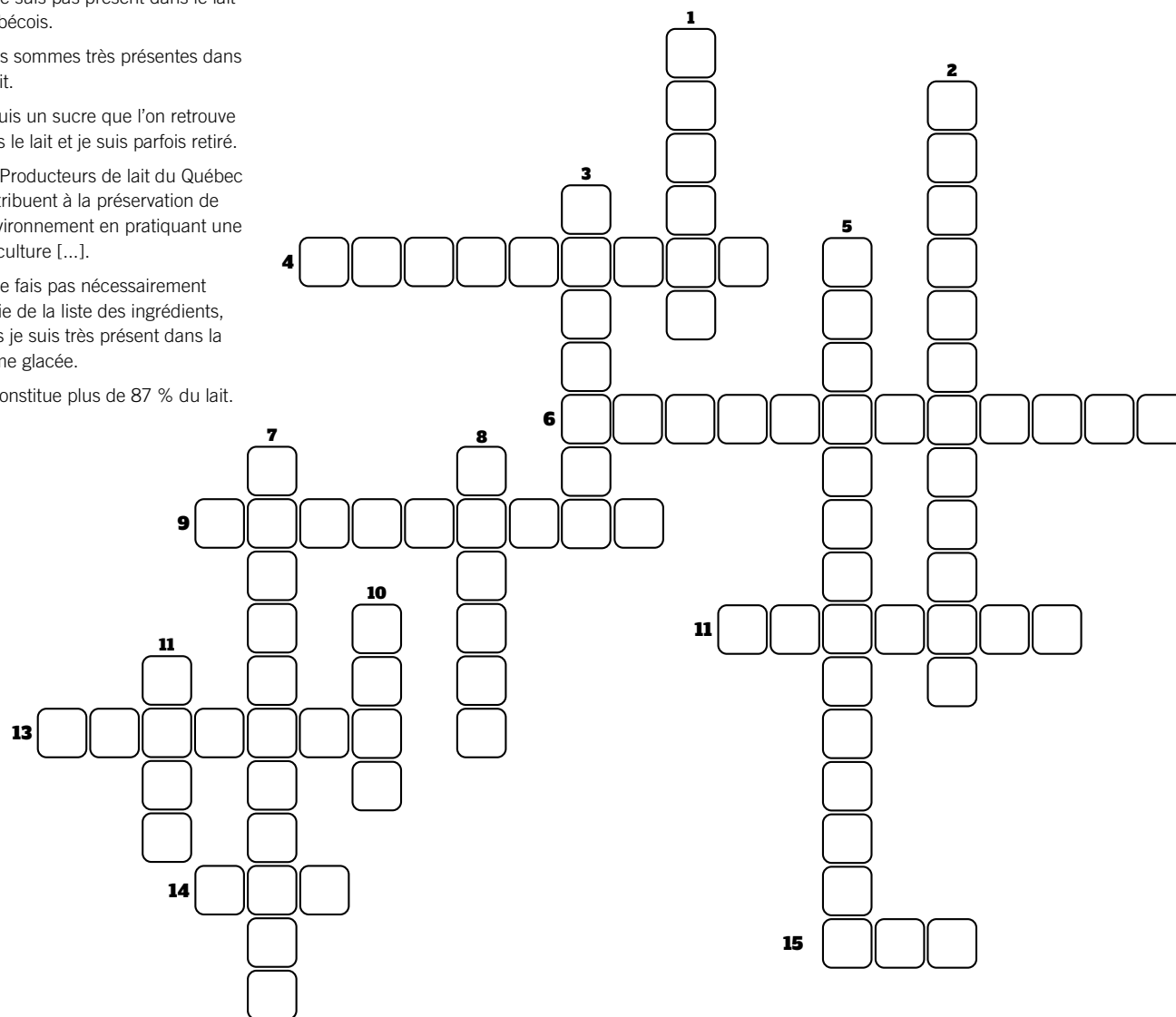
GRILLE 2 (3^E CYCLE)

HORIZONTAL

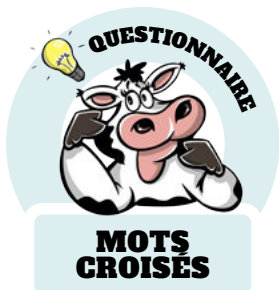
- 4** Nous aidons à la fermentation pour fabriquer des yogourts.
- 6** Je ne suis pas présent dans le lait québécois.
- 9** Nous sommes très présentes dans le lait.
- 11** Je suis un sucre que l'on retrouve dans le lait et je suis parfois retiré.
- 13** Les Producteurs de lait du Québec contribuent à la préservation de l'environnement en pratiquant une agriculture [...].
- 14** Je ne fais pas nécessairement partie de la liste des ingrédients, mais je suis très présent dans la crème glacée.
- 15** Je constitue plus de 87 % du lait.

VERTICAL

- 1** Je suis une race de vache qui produit un lait riche en matières grasses et en protéines.
- 2** Technique utilisée pour conserver plus longtemps le lait.
- 3** Le lait coagulé devient du [...].
- 5** Véhicule qui sert à transporter le lait de la ferme à l'usine.
- 7** Système qui permet de localiser en tout temps la provenance d'une vache.
- 8** Il est possible de valoriser le fumier en le transformant en cette énergie.
- 10** Ma pâte persillée permet de faire circuler l'air, les moisissures s'y installent et je prends cette couleur.
- 12** Je suis un yogourt plus épais que le yogourt brassé.



Les
Producteurs
de lait
du Québec



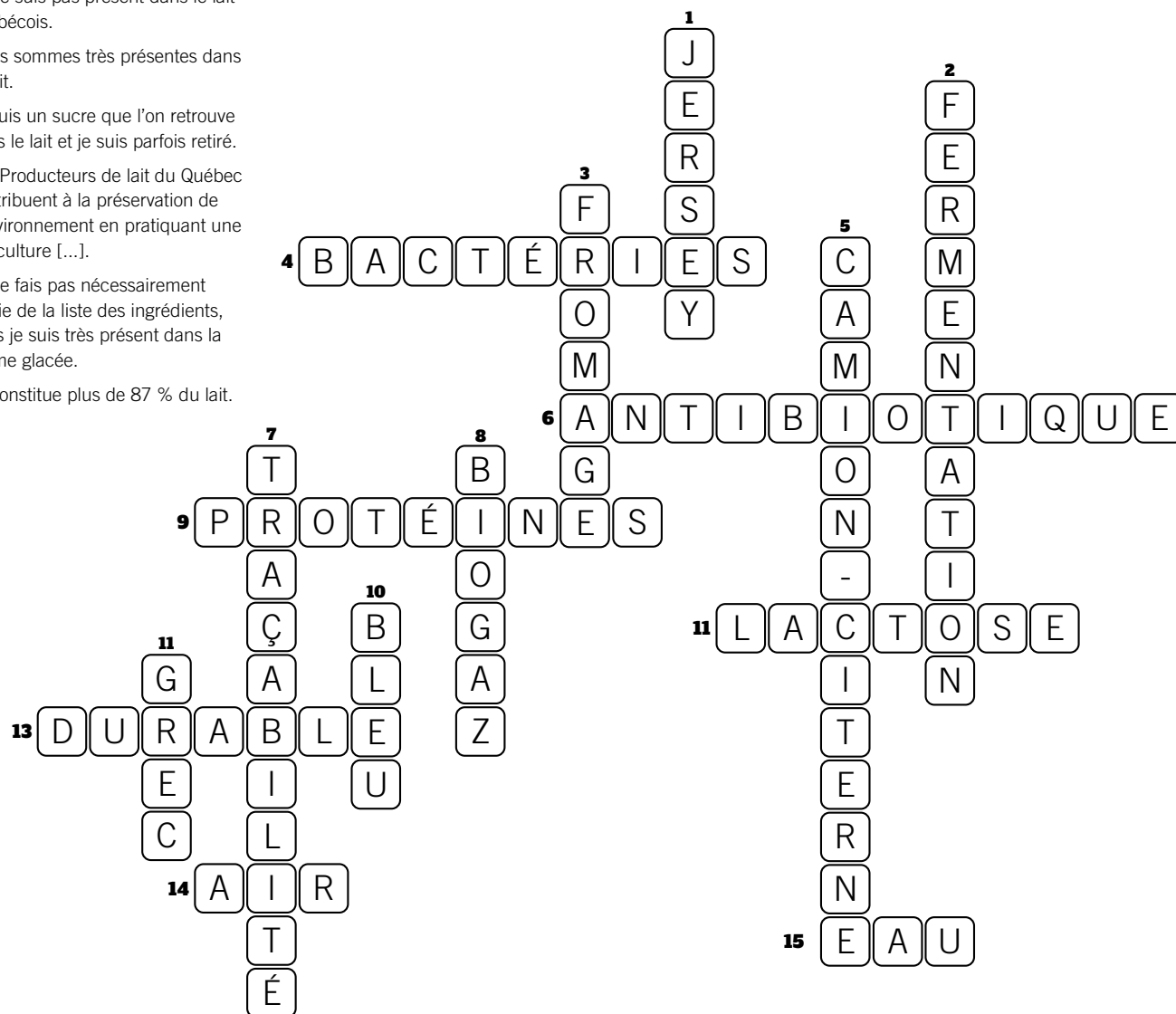
GRILLE 2 (3^E CYCLE)

HORIZONTAL

- 4** Nous aidons à la fermentation pour fabriquer des yogourts.
- 6** Je ne suis pas présent dans le lait québécois.
- 9** Nous sommes très présentes dans le lait.
- 11** Je suis un sucre que l'on retrouve dans le lait et je suis parfois retiré.
- 13** Les Producteurs de lait du Québec contribuent à la préservation de l'environnement en pratiquant une agriculture [...].
- 14** Je ne fais pas nécessairement partie de la liste des ingrédients, mais je suis très présent dans la crème glacée.
- 15** Je constitue plus de 87 % du lait.

VERTICAL

- 1** Je suis une race de vache qui produit un lait riche en matières grasses et en protéines.
- 2** Technique utilisée pour conserver plus longtemps le lait.
- 3** Le lait coagulé devient du [...].
- 5** Véhicule qui sert à transporter le lait de la ferme à l'usine.
- 7** Système qui permet de localiser en tout temps la provenance d'une vache.
- 8** Il est possible de valoriser le fumier en le transformant en cette énergie.
- 10** Ma pâte persillée permet de faire circuler l'air, les moisissures s'y installent et je prends cette couleur.
- 12** Je suis un yogourt plus épais que le yogourt brassé.



Les
Producteurs
de lait
du Québec