

Aperçu global

Comparaison des produits alimentaires en termes de qualité-prix et choix judicieux de consommation

Un exemple d'intégration de la littératie financière dans l'enseignement du français de 8^e année

Programme-cadre : Français, 1^{re} à la 8^e année, 2006

Année : 8^e

Domaine : Lecture

Durée : environ 240 minutes

Résumé

Cette série de trois leçons aide les élèves à bien lire et à comprendre les étiquettes alimentaires, à comparer des aliments de même nature en termes de qualité-prix et à faire des choix judicieux concernant l'achat de nourriture. Elle explore les notions de budget, de bienfaits d'une saine alimentation et de l'analyse qualité-prix pour le consommateur.

Plan de leçon 1

Comparaison des produits alimentaires en termes de qualité-prix

Un exemple d'intégration de la littératie financière dans l'enseignement du français de 8^e année

Programme-cadre : Français, 1^{re} à la 8^e année, 2006 Année : 8^e	Domaine : Lecture Durée : environ 60 minutes
Résumé Cette leçon aide les élèves à bien lire et à comprendre les étiquettes alimentaires et à comparer des aliments de même nature en termes de qualité-prix. Elle explore les notions de bienfaits pour la santé du consommateur et d'une analyse qualité-prix.	
Liens avec la littératie financière <ul style="list-style-type: none"> • protection et sensibilisation du consommateur – compréhension des étiquettes alimentaires et comparaison des produits alimentaires de même nature afin de faire des choix judicieux pour la consommation. 	
Attentes et contenus d'apprentissage	Résultats d'apprentissage
Français 8^e Attentes - lecture <ul style="list-style-type: none"> • lire divers textes imprimés et électroniques en mettant sa connaissance du système de l'écrit et de stratégies de lecture au service de la construction de sens dans des situations variées • démontrer des habiletés en littératie critique en faisant l'analyse des moyens et des procédés utilisés pour influencer le lecteur Contenus d'apprentissage - Lecture <ul style="list-style-type: none"> • traduire sous une autre forme sa compréhension du texte lu (<i>p. ex., dresser un tableau comparatif de la valeur nutritive ou faire une liste d'épicerie qui respecte les catégories prescrites par le guide alimentaire canadien</i>). Contenus d'apprentissage - Réaction à la lecture <ul style="list-style-type: none"> • mettre en relation son intention de lecture initiale et les objectifs atteints 	A la fin de cette leçon, les élèves auront acquis des connaissances concernant : <ul style="list-style-type: none"> • les renseignements sur une étiquette alimentaire • les éléments à considérer en comparant les produits alimentaires À la fin de cette leçon, les élèves pourront : <ul style="list-style-type: none"> • comparer des produits alimentaires de même nature et déterminer celui qui est avantageux en termes de qualité-prix • nommer des éléments nutritifs essentiels au bon fonctionnement du corps humain et ceux à éviter
Éléments à considérer lors de la planification	
Préparation Connaissances et habiletés préalables – les élèves doivent être familiers avec : <ul style="list-style-type: none"> • les éléments nutritifs essentiels au bon fonctionnement du corps humain • les éléments nutritifs à éviter • interprétation des informations se retrouvant sur une étiquette alimentaire • les unités de mesure de la masse • les rôles à assumer dans une équipe de travail Matériel <ul style="list-style-type: none"> • des boîtes ou des conserves provenant de divers produits alimentaires fournies préalablement par les élèves • des étiquettes alimentaires provenant de plusieurs produits de même nature (<i>p. ex., diverses marques de céréales</i>) fournies préalablement par les élèves • des circulaires de divers supermarchés ou accès à l'Internet pour aller trouver des circulaires • un ordinateur par équipe de trois élèves Terminologie Ingrédients, étiquetage, nutrition, nutriments, allergie, diabète, valeur nutritive, la quantité d'aliment, la teneur en calories, le pourcentage de la valeur quotidienne et rapport qualité-prix d'un produit alimentaire.	Différenciation pédagogique : <ul style="list-style-type: none"> • faire des liens avec le vécu des élèves • offrir des situations d'apprentissage qui rejoignent différents styles d'apprentissage • accommoder les élèves avec un PEI selon les directives de leur PEI • jumeler les élèves en difficulté avec un élève plus fort et demander à l'élève plus fort de faire verbaliser l'élève en difficulté sur la démarche à suivre pour bien répondre à chaque question • fournir une rétroaction suite aux discussions et aux présentations des équipes afin de consolider les concepts de base de la leçon Liens avec : L'approche culturelle de l'enseignement : <ul style="list-style-type: none"> • utilisation de la terminologie appropriée en français • invitation d'une spécialiste en nutrition pour faire une présentation à la classe L'éducation à l'environnement : <ul style="list-style-type: none"> • discussion sur les effets néfastes des emballages excessifs sur l'environnement

Mise en situation	Liens
<p>Description de l'activité/stratégie - Classe au complet :</p> <ol style="list-style-type: none"> Inviter les élèves à s'imaginer qu'ils ont renversé sur leur chandail favori de la sauce à spaghetti. Leur demander comment ils vont s'y prendre afin de s'assurer de ne pas endommager leur chandail favori en le nettoyant. Expliquer que les étiquettes sont conçues dans un but bien précis. Dans notre scénario, l'étiquette nous renseigne sur la taille du vêtement, les matériaux utilisés pour le concevoir et la façon de le nettoyer. Demander aux élèves en quoi la consultation d'une étiquette alimentaire peut nous être utile? Faire ressortir : <ul style="list-style-type: none"> l'information sur la teneur des nutriments bons et mauvais pour la santé les renseignements précieux concernant les allergies ou le diabète l'aide pour faire des choix plus judicieux en alimentation 	<p>Évaluation du rendement des élèves :</p> <p>➤ Évaluation en tant qu'apprentissage</p> <ul style="list-style-type: none"> évaluation de la participation de chaque élève au sein de son équipe via une grille d'observations à partir de critères préalablement déterminés avec les élèves
Action	Liens
<p>Description de l'activité/stratégie- classe divisée en équipes de trois élèves :</p> <ol style="list-style-type: none"> Distribuer une boîte ou une conserve d'un produit alimentaire par équipe et demander aux élèves de faire ressortir les 6 éléments importants à consulter pour se renseigner sur la valeur nutritive de ce produit. Partager les informations trouvées par les équipes. Demander aux équipes de se rendre sur le site Santé Canada : www.hc-sc.gc.ca et de naviguer ainsi : Accueil > Aliments et nutrition > Étiquetage des aliments > Étiquetage nutritionnel > Consommateurs. Rendus à cette page, leur demander de cliquer sur « L'étiquetage nutritionnel interactif ». Leur demander de comparer leurs réponses avec l'information qui se trouve sur ce lien (les 6 éléments importants qu'on retrouve sur l'étiquetage d'un produit alimentaire). Leur accorder de 15 à 20 minutes pour consulter le site. Une fois la consultation terminée, les inviter à cliquer sur le lien : « Quiz sur l'Étiquetage nutritionnel interactif » afin de compléter le quiz de 9 questions sur les étiquettes alimentaires. 	<p>Évaluation du rendement des élèves :</p> <p>➤ Évaluation en tant qu'apprentissage</p> <ul style="list-style-type: none"> évaluation du partage de l'information trouvée par les équipes évaluation du quiz, sur les étiquettes alimentaires, complété par chacune des équipes
Consolidation	Liens
<p>Description de l'activité/stratégie - Classe au complet :</p> <ol style="list-style-type: none"> Inviter les élèves à faire ressortir les principaux éléments à consulter afin de choisir des produits alimentaires meilleurs pour leur santé. Arriver à un consensus avec tout le groupe sur 3 à 4 éléments à bien considérer sur l'étiquetage nutritionnel (p. ex., <i>la quantité d'aliment, le % VQ, les nutriments à augmenter vs les nutriments à diminuer et la liste des ingrédients</i>). En guise de récapitulation, demander à chaque équipe de retourner sur le site de Santé Canada : www.hc-sc.gc.ca et naviguer ainsi : Accueil > Aliments et nutrition > Étiquetage des aliments > Étiquetage nutritionnel. Rendus à cette page, cliquer sur le lien : « <i>Utilisez le tableau de la valeur nutritive : % de la valeur quotidienne</i> (Fiche d'information) ». Leur demander de bien lire les informations qui y sont résumées et d'en imprimer une copie par équipe pour le prochain cours. 	<p>Évaluation du rendement des élèves :</p> <p>➤ Évaluation en tant qu'apprentissage</p> <ul style="list-style-type: none"> évaluation des interventions des élèves

Plan de leçon 2

Comparaison des produits alimentaires en termes de qualité-prix

Un exemple d'intégration de la littératie financière dans l'enseignement du français de 8^e année

Programme-cadre : Français, 1 ^{re} à la 8 ^e année, 2006 Année : 8 ^e		Domaine : Lecture Durée : environ 60 minutes
Résumé Cette leçon aide les élèves à mieux comprendre les étiquettes alimentaires, à comparer des produits de même nature sur la base qualité-prix et à faire des choix judicieux concernant l'achat de nourriture.		
Liens avec la littératie financière <ul style="list-style-type: none">protection et sensibilisation du consommateur – compréhension des étiquettes alimentaires et comparaison des produits alimentaires de même nature afin de faire des choix judicieux pour la consommation.		
Attentes et contenus d'apprentissage		Résultats d'apprentissage
Français 8^e Attentes - lecture <ul style="list-style-type: none">lire divers textes imprimés et électroniques en mettant sa connaissance du système de l'écrit et de stratégies de lecture au service de la construction de sens dans des situations variéesdémontrer des habiletés en littératie critique en faisant l'analyse des moyens et des procédés utilisés pour influencer le lecteur Contenus d'apprentissage - Lecture <ul style="list-style-type: none">traduire sous une autre forme sa compréhension du texte lu (<i>p. ex., dresser un tableau comparatif de la valeur nutritive ou faire une liste d'épicerie qui respecte les catégories prescrites par le guide alimentaire canadien</i>). Contenus d'apprentissage - Réaction à la lecture <ul style="list-style-type: none">mettre en relation son intention de lecture initiale et les objectifs atteints		A la fin de cette leçon, les élèves auront acquis des connaissances concernant : <ul style="list-style-type: none">les renseignements sur une étiquette alimentaireles éléments à considérer en comparant les produits alimentaires À la fin de cette leçon, les élèves pourront : <ul style="list-style-type: none">déterminer, parmi différentes marques commerciales d'un même produit alimentaire, laquelle a le meilleur rapport qualité-prix
Éléments à considérer lors de la planification		
Préparation Connaissances et habiletés préalables – les élèves doivent être familiers avec : <ul style="list-style-type: none">les éléments nutritifs essentiels au bon fonctionnement du corps humainles éléments nutritifs à éviterinterprétation des informations se retrouvant sur une étiquette alimentaireles unités de mesure de la masseles rôles à assumer dans une équipe de travail Matériel <ul style="list-style-type: none">des étiquettes alimentaires d'au moins 4 marques commerciales différentes d'un même produit (<i>p. ex., des yaourts, des céréales, des barres tendres</i>)un ordinateur par équipe de trois élèves Terminologie Ingrédients, étiquetage, nutrition, nutriments, allergie, diabète, valeur nutritive, la quantité d'aliment, la teneur en calories, le pourcentage de la valeur quotidienne et rapport qualité-prix d'un produit alimentaire.		Différenciation pédagogique : <ul style="list-style-type: none">faire des liens avec le vécu des élèvesoffrir des situations d'apprentissage qui rejoignent différents styles d'apprentissageaccommoder les élèves avec un PEI selon les directives de leur PEIjumeler les élèves en difficulté avec un élève plus fort et demander à l'élève plus fort de faire verbaliser l'élève en difficulté sur la démarche à suivre pour bien répondre à chaque questionfournir une rétroaction suite aux discussions et aux présentations des équipes afin de consolider les concepts de base de la leçon Liens avec : L'approche culturelle de l'enseignement : <ul style="list-style-type: none">utilisation de la terminologie appropriée en françaisinvitation d'une spécialiste en nutrition pour faire une présentation à la classe

Mise en situation	Liens
<p>Description de l'activité/stratégie - classe divisée en équipes de trois élèves :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Faire un retour avec les élèves sur les principaux éléments à vérifier afin de choisir des produits alimentaires qui sont meilleurs pour leur santé et mettre l'emphase sur les 3 à 4 éléments les plus importants sur l'étiquetage nutritionnel quand on veut comparer deux produits alimentaires de même nature. 2. Demander aux élèves d'aller sur le site internet suivant :www.radio-canada.ca/actualite/v2/lepicerie/niveau2_liste81_200909.shtml et de choisir et visionner l'émission <i>Les tomates en conserve</i>. Ce reportage montre comment un consommateur peut s'y prendre afin de comparer différentes marques d'un même produit. 3. Demander aux équipes de faire ressortir les critères employés par le panel de juges dans le reportage, afin de choisir la marque de tomates en conserve la plus avantageuse, selon le critère rapport qualité-prix. 4. Fournir une rétroaction aux réponses des équipes. 	<p>Évaluation du rendement des élèves :</p> <p>➤ Évaluation en tant qu'apprentissage</p> <ul style="list-style-type: none"> • évaluation de la participation de chaque élève au sein de son équipe via une grille d'observations à partir de critères préalablement déterminés avec les élèves
Action	Liens
<p>Description de l'activité/stratégie- classe divisée en équipes de trois élèves :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Distribuer à chaque équipe les étiquettes alimentaires d'au moins 4 marques commerciales différentes d'un même produit alimentaire (p. ex., des yaourts, des céréales, des barres tendres). 2. Demander à chaque équipe de comparer les étiquettes en se basant sur les critères de la fiche d'informations <i>Utilisez le tableau de la valeur nutritive : % de la valeur quotidienne</i>, imprimée au dernier cours. 3. Demander aux équipes de partager leurs critères de comparaison et leurs résultats. 	<p>Évaluation du rendement des élèves :</p> <p>➤ Évaluation en tant qu'apprentissage</p> <ul style="list-style-type: none"> • évaluation du partage de l'information des équipes • évaluation du quiz, sur les étiquettes alimentaires, complété par chacune des équipes
Consolidation	Liens
<p>Description de l'activité/stratégie - Classe au complet :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. En guise de récapitulation, fournir une rétroaction sur les critères de comparaison pour un choix basé sur le rapport qualité-prix. 2. Lancer le projet à venir - Dresser une liste personnelle d'épicerie conçue en fonction des critères suivants : <ul style="list-style-type: none"> • un budget à respecter • les catégories recommandées du guide alimentaire canadien • un choix qualité-prix avantageux pour le consommateur. 3. En préparation pour ce projet, demander aux élèves de : <ul style="list-style-type: none"> • ramener de la maison ou imprimer via Internet, des circulaires de divers supermarchés de leur localité, pour le prochain cours • se procurer une copie du Guide alimentaire canadien, au site de Santé Canada : www.hc-sc.gc.ca. 	<p>Évaluation du rendement des élèves :</p> <p>➤ Évaluation en tant qu'apprentissage</p> <ul style="list-style-type: none"> • co-construction de critères, avec les élèves, pour l'évaluation du projet à venir

Plan de leçon 3
Comparaison des produits alimentaires en termes de qualité-prix
et choix judicieux de consommation

Un exemple d'intégration de la littératie financière dans l'enseignement du français de 8^e année

Programme-cadre : Français, 1^{re} à la 8^e année, 2006		Domaine : Lecture	
Année : 8^e		Durée : environ 120 minutes	
Résumé Cette leçon aide les élèves à vérifier les étiquettes alimentaires, à comparer des aliments de même nature en termes de qualité-prix et à faire des choix judicieux d'aliments lors de son épicerie. Elle explore les notions de budget, de bienfaits d'une saine alimentation et de l'analyse qualité-prix pour le consommateur.			
Liens avec la littératie financière <ul style="list-style-type: none"> • protection et sensibilisation du consommateur – mieux comprendre les étiquettes alimentaires et comparaison des produits alimentaires de même nature afin de faire des choix judicieux pour la consommation • planification financière : établir une liste d'épicerie en fonction d'un budget donné et en respectant les catégories du Guide alimentaire canadien 			
Attentes et contenus d'apprentissage		Résultats d'apprentissage	
Français 8^e Attentes - lecture <ul style="list-style-type: none"> • lire divers textes imprimés et électroniques en mettant sa connaissance du système de l'écrit et de stratégies de lecture au service de la construction de sens dans des situations variées • démontrer des habiletés en littératie critique en faisant l'analyse des moyens et des procédés utilisés pour influencer le lecteur Contenus d'apprentissage - Lecture <ul style="list-style-type: none"> • traduire sous une autre forme sa compréhension du texte lu (<i>p. ex., dresser un tableau comparatif de la valeur nutritive ou faire une liste d'épicerie qui respecte les catégories prescrites par le guide alimentaire canadien</i>). Contenus d'apprentissage - Réaction à la lecture <ul style="list-style-type: none"> • mettre en relation son intention de lecture initiale et les objectifs atteints 		A la fin de cette leçon, les élèves auront acquis des connaissances concernant : <ul style="list-style-type: none"> • les 4 groupes alimentaires recommandés par le Guide alimentaire canadien et les portions quotidiennes à consommer dans chaque groupe À la fin de cette leçon, les élèves pourront : <ul style="list-style-type: none"> • dresser une liste d'épicerie, pour une semaine de cinq jours, en respectant un budget et les critères du Guide alimentaire canadien 	
Éléments à considérer lors de la planification			
Préparation Connaissances et habiletés préalables – les élèves doivent être familiers avec : <ul style="list-style-type: none"> • les éléments nutritifs essentiels au bon fonctionnement du corps humain • les éléments nutritifs à éviter • interprétation des informations se retrouvant sur une étiquette alimentaire • les unités de mesure de la masse • les rôles à assumer dans une équipe de travail Matériel <ul style="list-style-type: none"> • une copie du Guide alimentaire canadien • des circulaires de divers supermarchés ou accès à l'Internet pour aller trouver des circulaires • un ordinateur par équipe de trois élèves • une calculatrice par équipe Terminologie Ingrédients, étiquetage, nutrition, nutriments, allergie, diabète, valeur nutritive, la quantité d'aliment, la teneur en calories, le pourcentage de la valeur quotidienne et rapport qualité-prix d'un produit alimentaire.		Différenciation pédagogique : <ul style="list-style-type: none"> • faire des liens avec le vécu des élèves • accommoder les élèves avec un PEI selon les directives de leur PEI • jumeler les élèves en difficulté avec un élève plus fort et demander à l'élève plus fort de faire verbaliser l'élève en difficulté sur la démarche à suivre pour bien répondre à chaque question • fournir une rétroaction suite aux discussions et aux présentations des équipes afin de consolider les concepts de base de la leçon Liens avec : L'approche culturelle de l'enseignement : <ul style="list-style-type: none"> • utilisation de la terminologie appropriée en français • invitation d'une spécialiste en nutrition pour faire une présentation à la classe 	

Mise en situation	Liens
<p>Description de l'activité/stratégie - classe divisée en équipes de deux élèves :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Entamer une discussion sur les 4 groupes alimentaires recommandés par le Guide alimentaire canadien et les portions quotidiennes à consommer dans chaque groupe. 2. Demander aux élèves de se rendre sur le site http://www.hc-sc.gc.ca/fn-an/food-guide-aliment/myguide-monguide/index-fra.php et de choisir le lien « Créez votre version de mon guide alimentaire ». 3. Inviter les équipes à créer leur guide alimentaire quotidien personnalisé et à l'imprimer. Ils utiliseront ce guide personnalisé pour créer un menu pour une semaine de 5 jours. 	<p>Évaluation du rendement des élèves :</p> <p>➤ Évaluation en tant qu'apprentissage</p> <ul style="list-style-type: none"> • évaluation du guide alimentaire personnalisé de chaque équipe (conformité aux portions quotidiennes proposées par le Guide alimentaire canadien)
Action	Liens
<p>Description de l'activité/stratégie - classe divisée en équipes de deux élèves :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Demander aux élèves de créer leur menu comprenant 3 repas et des collations, pour une semaine de 5 jours, en se basant sur le guide alimentaire personnalisé qu'ils ont créé à l'étape de la mise en situation. 2. Demander aux élèves de dresser leur liste d'épicerie en se basant sur leur menu de la semaine et en respectant les critères suivants : <ul style="list-style-type: none"> • un budget de \$ _____ • un choix qualité-prix avantageux pour le consommateur. <p>Afin de bien réaliser ce projet, rappeler aux élèves qu'ils devront consulter les circulaires des supermarchés de leur quartier et qu'ils devront aussi se rendre à certains supermarchés afin de choisir des produits offrant aux consommateurs un bon rapport qualité-prix.</p> 	<p>Évaluation du rendement des élèves :</p> <p>➤ Évaluation en tant qu'apprentissage</p> <ul style="list-style-type: none"> • évaluation du menu de chaque équipe (conformité au guide alimentaire personnalisé)
Consolidation	Liens
<p>Description de l'activité/stratégie - Classe au complet :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Inviter chaque équipe à présenter leur menu pour la semaine et leur liste d'épicerie en s'assurant d'y joindre le montant total dépensé et en justifiant le choix de 3 à 4 produits alimentaires différents se retrouvant sur leur liste. 2. En guise de récapitulation, demander aux élèves de résumer ce qu'ils ont appris lors de cette série de trois leçons et de commenter sur l'importance de faire des choix judicieux de consommateur, basés sur la vérification des étiquettes alimentaires. 	<p>Évaluation du rendement des élèves :</p> <p>➤ Évaluation en tant qu'apprentissage</p> <ul style="list-style-type: none"> • évaluation des présentations des équipes