

Le vivant

# Origine, transformation et conservation des aliments

## 1. Définitions :

**Matière première :** .....

**Moisson:** .....

**Serre :** .....

## 2. L'origine des aliments

➤ Les aliments peuvent être d'origine :

- ..... : la production se fait généralement dans des ..... par des agriculteurs s
- ..... : les..... sont produites dans des .....ou dans des ..... agricoles.

➤ L'.....est le domaine chargé d'assurer la production de matières premières.

## 3. La transformation des aliments

Avant d'être consommés, les aliments subissent une série de .....

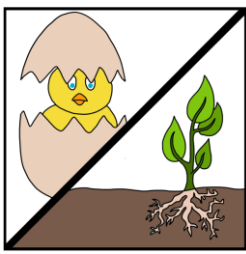
Ainsi, le grain de blé, avant de devenir pain, franchit de multiples étapes comme :

.....

## 4 .La conservation des aliments

Si de bonnes conditions de stockage sont réunies, les aliments peuvent être conservés plus longtemps. Ce qui évite de nombreux ..... et certaines .....

- La conservation par le .....(réfrigérateur ou congélateur) : Les mauvais microbes responsables de la dégradation rapide des aliments sont ..... lorsque l'environnement est froid.
- La conservation par le..... (en conserve) : Les aliments sont placés dans des bocaux ..... fermés puis ..... afin de .....tous les microbes.
- La conservation par le .....( ..... ) : En chassant l'..... qui se trouve en contact des aliments, on chasse aussi les .....qui s'y trouvent.



Le vivant

# Origine, transformation et conservation des aliments

## 1. Définitions :

**Matière première** : matière à l'état naturel telle qu'elle existe dans la nature

**Moisson** : période où l'on récolte les plantations

**Serre** : Structure préservant les cultures des conditions climatiques parfois extrêmes

## 2. L'origine des aliments

- Les aliments peuvent être d'origine :
  - **Animale** : la production se fait généralement dans des **élevages** par des agriculteurs
  - **Végétale** : les **matières premières** sont produites dans des **champs** ou dans des **serres** agricoles.
- L'**agriculture** est le domaine chargé d'assurer la production de matières premières.

## 3. La transformation des aliments

Avant d'être consommés, les aliments subissent une série de **transformations**.

Ainsi, le grain de blé, avant de devenir pain, franchit de multiples étapes comme :

**Production, récolte, stockage, analyse, mouture, tamisage, distribution, pétrissage, repos, cuisson**

## 4. La conservation des aliments

Si de bonnes conditions de stockage sont réunies, les aliments peuvent être conservés plus longtemps. Ce qui évite de nombreux **gaspillages** et certaines **maladies**.

- La conservation par le **froid** (réfrigérateur ou congélateur) : Les mauvais microbes responsables de la dégradation rapide des aliments sont **ralentis** lorsque l'environnement est froid.
- La conservation par le **chaud** (en conserve) : Les aliments sont placés dans des bocaux **hermétiquement** fermés puis **chauffés** afin de **détruire** tous les microbes.
- La conservation par le **vide (sous vide)** : En chassant l'**air** qui se trouve en contact des aliments, on chasse aussi les **microbes** qui s'y trouvent.

## Travaillez cette notion avec un parcours pédagogique progressif clé en main

Cette ressource de type : **Cours gratuit**, pour le niveau : **CM2**, dans la catégorie : **Monde du vivant**, ne constitue qu'une **étape** d'un **parcours pédagogique complet prêt à l'emploi** pour apprendre, s'entraîner et maîtriser cette notion **étape par étape**.

### Étape 1. Cours gratuit : Comprendre la règle

Découvrir la notion grâce à des explications simples et des exemples concrets.

- [Origine des aliments : Primaire 4, 5 - Leçon](#) (rtf)
- [Origine des aliments : Primaire 4, 5 - Leçon](#) (pdf)
- [Télécharger toutes les fiches de cette étape](#) (zip)

### Étape 2. Exercices : S'entraîner progressivement

Des exercices progressifs pour avancer étape par étape

- [Origine des aliments : Primaire 4, 5 - Exercices](#) (rtf)
- [Origine des aliments : Primaire 4, 5 - Exercices](#) (pdf)
- [Télécharger toutes les fiches de cette étape](#) (zip)

### Étape 3. Évaluation Bilan : Vérifier ses acquis avant le contrôle

Des évaluations et corrections pour se préparer sereinement

- [Origine, transformation et conservation des aliments : Primaire 4, 5 - Evaluation](#) (rtf)
- [Origine, transformation et conservation des aliments : Primaire 4, 5 - Evaluation](#) (pdf)
- [Télécharger toutes les fiches de cette étape](#) (zip)

### Étape 4. Séquence / Fiche de prep : Ressources enseignants clé en main

Accéder aux fiches de préparation, séquences et séances complètes pour enseigner la notion facilement.

- [Origine, transformation et conservation des aliments - Fiche de préparation - Séquence : Primaire 4, 5](#)
- [Télécharger toutes les fiches de cette étape](#) (zip)