



École enfantine/primaire 1

Série de fiches de travail sur le thème «la provenance suisse»

- Emballages de lait: comparaison des tailles
- Produits régionaux de la ferme
- Recherche et trouve «à la ferme»
- Variétés de fromage suisses
- Confectionner un Saint-Nicolas avec une brique de lait
- Autres supports d'enseignement sur le thème «la provenance suisse»

Références au Plan d'étude romand (PER):

- MSN 14 – Comparer et sérier des grandeurs ...
5. ... en effectuant des comparaisons directes et indirectes.
- CM 16 – Percevoir l'importance de l'alimentation ...
5. ... en reconnaissant les aliments de base et leur provenance (produits laitiers, pain, céréales, fruits, légumes).
- A 11 AC&M – Représenter et exprimer une idée, un imaginaire, une émotion par la pratique des différents langages artistiques ...
1. ... en inventant et produisant des objets, des volumes, librement ou à partir de consignes.
- A 13 AC&M – Explorer diverses techniques plastiques et artisanales ...
1. ... en exerçant des habiletés de motricité globale et fine (souplesse, précision, coordination, pression, ...).



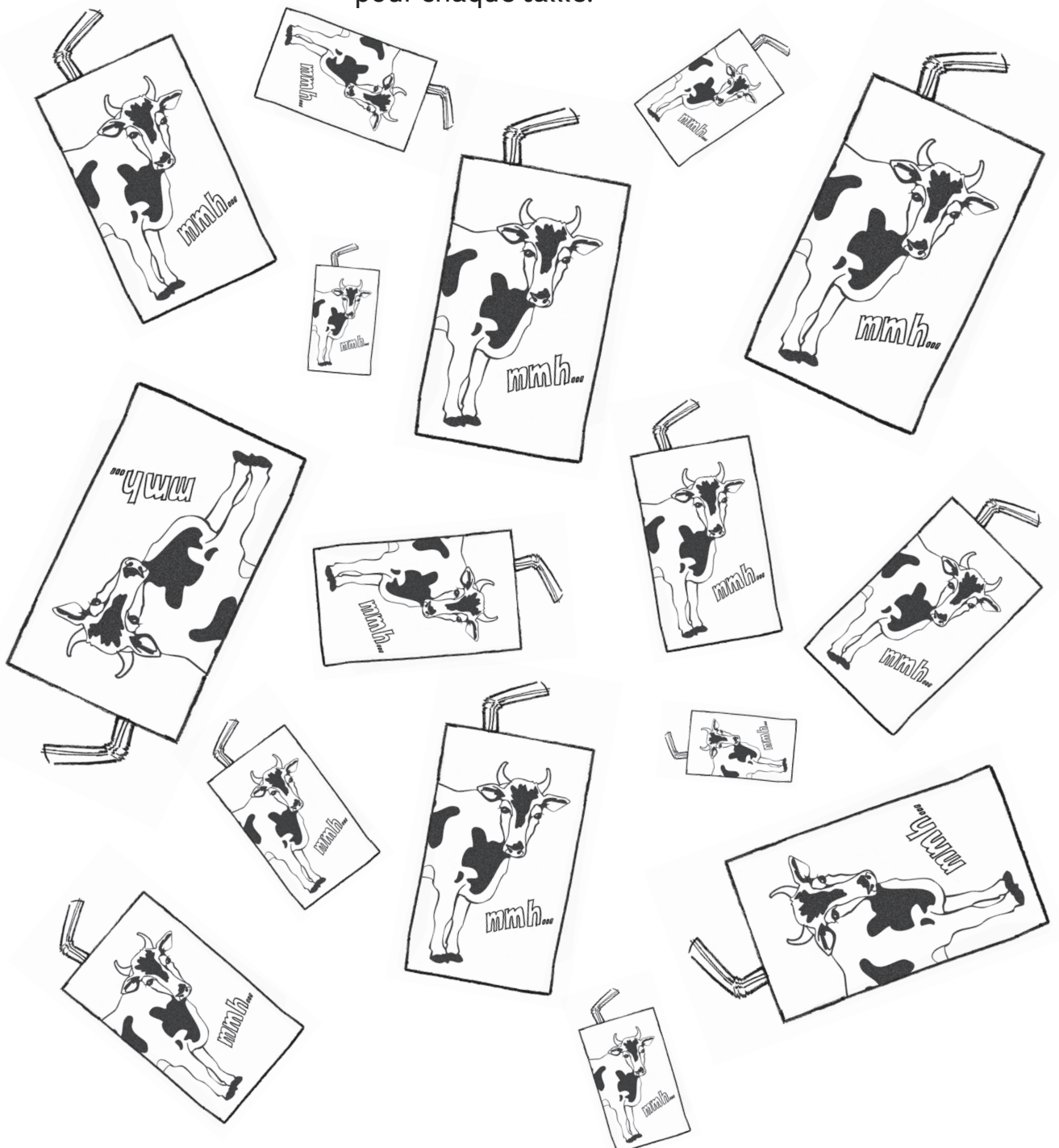
École enfantine/primaire 1

Nom: _____

Emballages de lait: comparaison des tailles

Exercice

Colorie de la même couleur les emballages de lait qui ont la même taille. Choisis une couleur différente pour chaque taille.





École enfantine/primaire 1

Solution

Emballages de lait: comparaison des tailles





École enfantine/primaire 1

Nom: _____

Produits régionaux de la ferme



Exercice

En Suisse, tu peux acheter des produits issus de la ferme directement chez le paysan. Quels sont ces produits suisses? Entoure les bonnes réponses et dessine les produits.

pommes

fromage

olives

fraises

pommes de terre

courges



École enfantine/primaire 1

Nom: _____

Produits régionaux de la ferme

carottes

noix de coco

mangues

bananes

lait

yogourt

avocats

tomates



École enfantine/primaire 1

Solution

Produits régionaux de la ferme



X pommes



X fromage



olives



X fraises



X pommes de terre



X courges



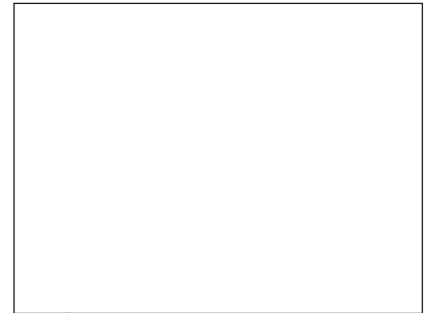
École enfantine/primaire 1

Solution

Produits régionaux de la ferme



X carottes



noix de coco



mangues



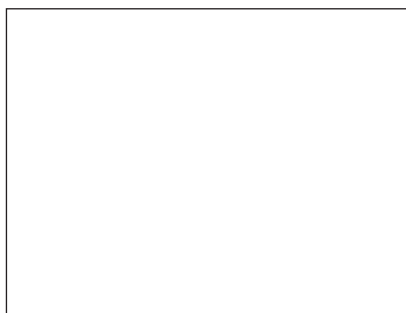
bananes



X lait



X yogourt



avocats



X tomates



École enfantine/primaire 1

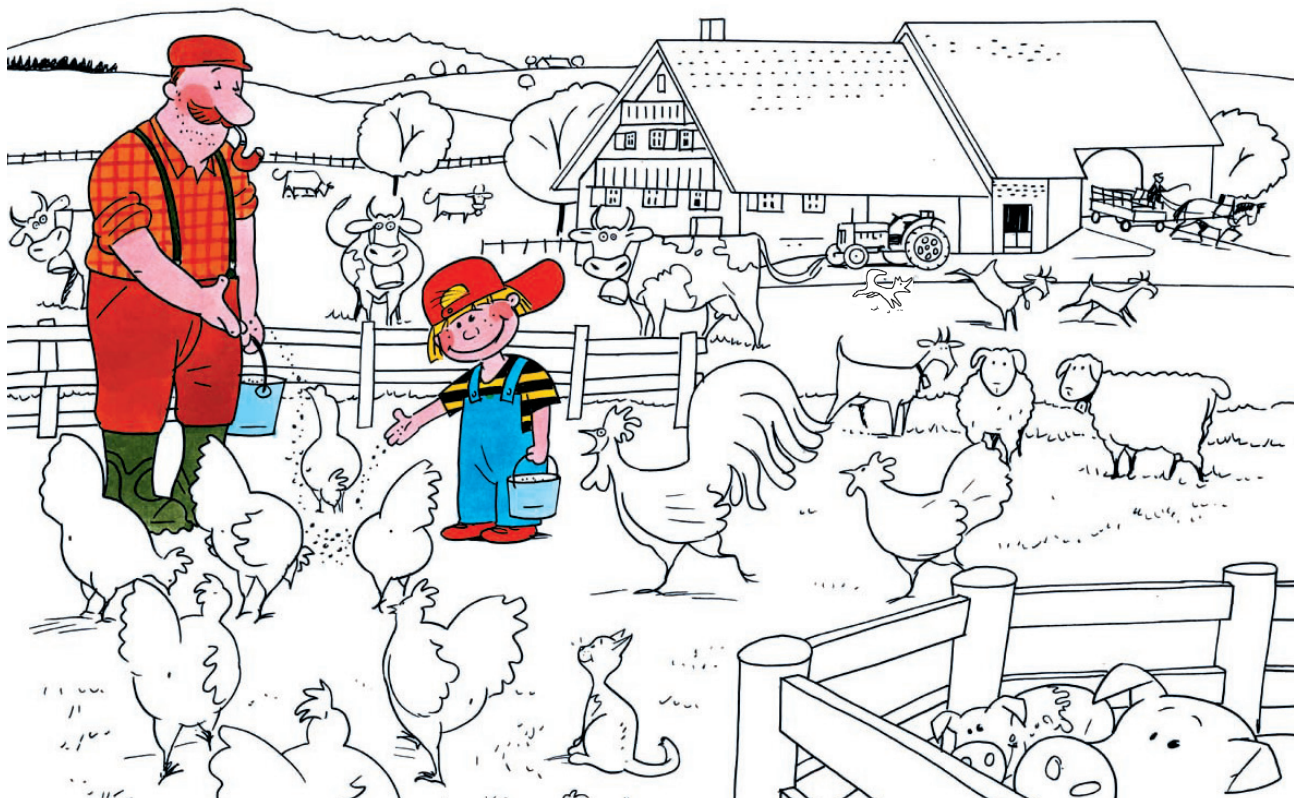
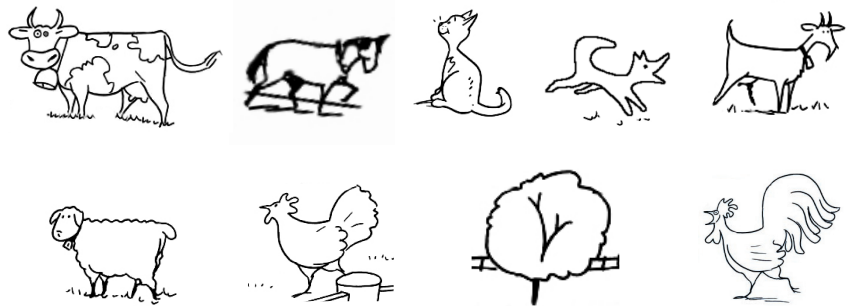
Nom: _____

Cherche et trouve «à la ferme»

La ferme regorge de surprises.

Exercice 1

Trouve les animaux et les objets sur l'image et colorie-les.





École enfantine/primaire 1

Nom: _____

Cherche et trouve «à la ferme»

Exercice 2

Écris les noms des animaux et des objets dans les cases correspondantes. Quelle est la solution?



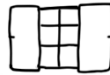
--	--	--	--	--



--	--	--	--	--	--



--	--	--	--



--	--	--	--	--	--	--



--	--	--	--	--



--	--	--	--	--	--



--	--	--	--	--	--



--	--	--	--	--

Solution: _____



Solution

Cherche et trouve «à la ferme»

Exercice 2



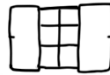
V A C H E



C H E V A L



C H A T



F E N E T R E



C H I E N



C H E V R E



M O U T O N



P O U L E

Solution: A LA FERME



École enfantine/primaire 1

Nom: _____

Variétés de fromage suisses

En Suisse, on produit plus de 450 variétés de fromage, qui se différencient par leur goût et leur aspect.

Exercice 1

Connais-tu ces variétés de fromage? Relie chaque nom de fromage avec la bonne image.



Fromage
à pâte molle



Raclette

Sbrinz



Mozzarella

Emmental



Cottage cheese





École enfantine/primaire 1

Nom: _____

Variétés de fromage suisses

Exercice 2

Coche la bonne réponse.



Quel fromage a des trous?

- Emmental
- Sbrinz



Quel fromage peux-tu manger à la cuillère?

- Cottage cheese
- Fromage à pâte molle



Quel fromage est aussi un plat typiquement suisse?

- Mozzarella
- Raclette



Quel fromage met-on normalement sur la pizza?

- Sbrinz
- Mozzarella



École enfantine/primaire 1

Nom: _____

Recette pour la fiche de travail



Croissants au fromage suisse

Préparation: env. 25 min

Cuisson: env. 25 min

Pour 12 pièces

Papier sulfurisé pour la plaque

2 abaisses rondes de pâte feuilletée d'env. 270 g chacune

Garniture

200 g de Gruyère AOP, râpé

2 œufs

2 cs de marjolaine, finement hachée

1 gousse d'ail, pressée

2 cs de lait

poivre

paprika

½ œuf, battu

sésame et graines de lin pour parsemer

un peu de sel aux fleurs ou aux fines herbes

Préparation

1 Pâte: étaler, couper en six parts chacune, réserver au réfrigérateur.

2 Garniture: bien mélanger tous les ingrédients, ajouter le poivre et le paprika.

3 Répartir équitablement la garniture sur les 12 parts de pâte. Badigeonner les bords d'un peu d'œuf, enrouler en forme de croissant et disposer sur une plaque chemisée de papier sulfurisé. Badigeonner d'œuf, parsemer de sésame, de graines de lin et de sel aux fleurs ou aux fines herbes. Cuire 20-25 min au milieu du four préchauffé à 200 °C. Servir chaud ou tiède.



Astuce

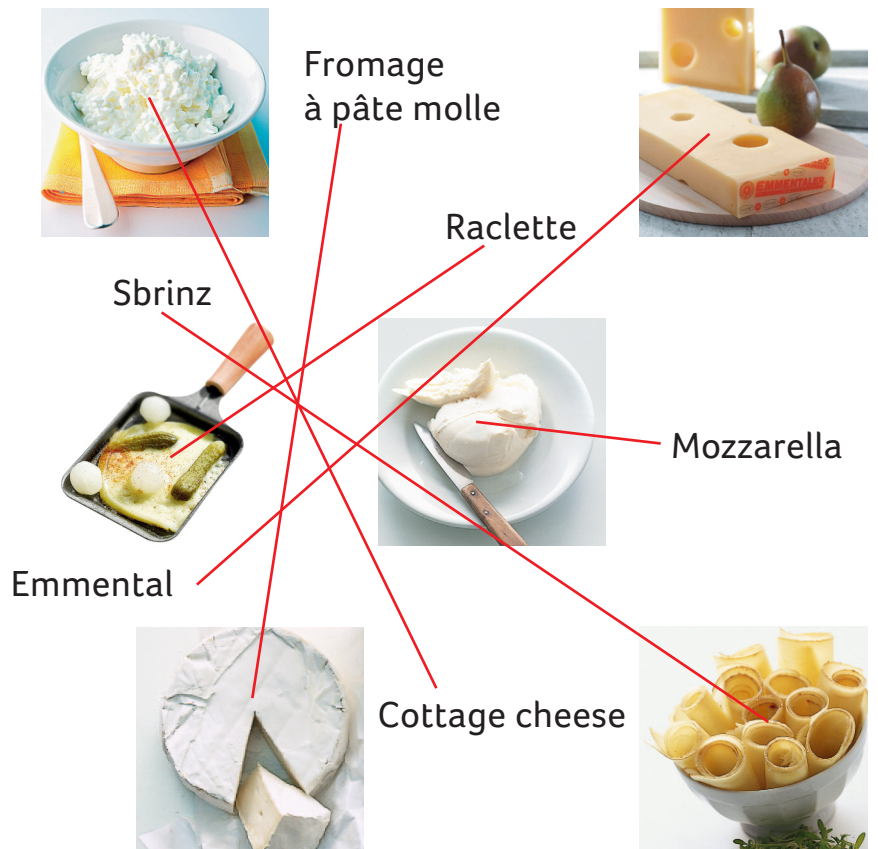
Les croissants crus peuvent se congeler. Conservation: 2-3 mois.



Solution

Variétés de fromage suisses

Exercice 1



Exercice 2

Quel fromage a des trous?

- Emmental
- Sbrinz

Quel fromage peux-tu manger à la cuillère?

- Cottage cheese
- Fromage à pâte molle

Quel fromage est aussi un plat typiquement suisse?

- Mozzarella
- Raclette

Quel fromage met-on normalement sur la pizza?

- Sbrinz
- Mozzarella



École enfantine/primaire 1

Nom: _____

Confectionner un Saint-Nicolas avec une brique de lait

Matériel

brique de lait vide et bien nettoyée
paire de ciseaux
crayon
règle
feuilles de papier rouge, noir et blanc
colle
ouate
deux yeux mobiles
pompon rouge

Instructions

- 1 À l'aide d'une règle, mesure 10 cm à partir du bas de la brique de lait, puis découpe-la.
- 2 Découpe dans la feuille de papier rouge une bande de la même hauteur que la brique, sur toute la longueur d'une feuille A4.
- 3 Applique une couche de colle régulière sur la bande de papier rouge, colle le papier tout autour de la brique de lait en appuyant bien.
- 4 Dessine les éléments ci-dessous sur du papier coloré et découpe-les:
 - Manteau: papier rouge, un demi-cercle d'environ 5 cm de hauteur.
 - Tête: papier blanc, un cercle d'environ 5 cm de diamètre.
 - Bonnet: papier rouge, une base d'environ 4,5-5 cm de large.
 - Bottes: papier noir, environ 2-3 cm de hauteur.
- 5 Saint-Nicolas: colle les différentes pièces sur un côté de la brique dans l'ordre suivant (voir image): tête, bottes, manteau, bonnet.
- 6 Crée une barbe avec de la ouate et colle-la sur le manteau.
- 7 Visage: colle deux yeux mobiles et un pompon rouge en guise de nez sur la tête du Saint-Nicolas.



Astuce

Introduis un petit sac de friandises dans la hotte du Saint-Nicolas.



École enfantine/primaire 1

Autres supports d'enseignement sur le thème «la provenance suisse»

Fiches de travail

Les autres fiches de travail sur ce thème peuvent être téléchargées sur:

www.swissmilk.ch/ecole > Enfantine & primaire 1 > Fiches de travail

Didacticiel et films didactiques

Grâce au didacticiel gratuit «Du pré au verre», les élèves du primaire 1 et 2 suivent le chemin du lait dans ses diverses étapes de production. Ce didacticiel se compose de fiches récapitulatives, d'une série de fiches de travail (y c. solutions), d'une affiche, d'un commentaire pour l'enseignant contenant des informations complémentaires, d'un programme en ligne et de films didactiques.

www.swissmilk.ch/dupreauverre

Affiches

D'autres supports sur ce thème peuvent être commandés gratuitement www.swissmilk.ch/shop ou téléchargés au format PDF:

– Affiche «Prairies et pâturages»

N° d'article 103647

– Affiche «La ferme»

Avec l'affiche sur le thème de la ferme, il vous sera facile d'aborder les thèmes de l'économie laitière, de l'alimentation saine et de l'agriculture en général. Au recto, diverses scènes de vie à la ferme sont représentées, tandis qu'au verso figurent cinq fiches de travail et un commentaire pour l'enseignant.

N° d'article 130444

– Affiche «Les vaches en Suisse»

N° d'article 130646

Liens complémentaires

www.delaferme.swissmilk.ch

www.environnement.swissmilk.ch

www.agriculture.ch

www.cledeschamps.swissmilk.ch

www.visitesdetables.ch

www.legume.ch