



Secondaire 1/économie familiale

Nom: _____

«Jeu du Taboo – La production laitière»



Taboo, un jeu de communication très populaire.
Nombre de joueurs/joueuses indifférent.

Matériel

Cartes Taboo
Chronomètre

Préparation

Découper les cartes, les plastifier ou les coller sur un morceau de carton.



Règles du jeu

Diviser la classe en deux groupes.

Une/un élève explique à son groupe le terme inscrit au sommet d'une carte de Taboo. Pour ce faire, il n'a pas le droit d'utiliser les mots inscrits en dessous. Les parties de mots composés ne peuvent pas non plus être utilisées (exemple: camion-citerne). Une/un élève du groupe opposé surveille le déroulement du jeu.

En cas d'infraction aux règles, l'arbitre crie «taboo» et une nouvelle carte est tirée. Si l'élève n'arrive pas à faire deviner le terme, elle/il prend aussi une nouvelle carte. Dans les deux cas, un point est retiré et les cartes sont posées sur un tas séparé.

L'élève essaie de faire deviner le plus de mots possible durant le temps imparti (p. ex. deux minutes). Le groupe gagne un point par mot deviné. Les groupes jouent à tour de rôle. Lequel atteindra le plus grand nombre de points?



Astuce

Noter les termes qui ont posé problème aux élèves et les expliquer lors du cours suivant.



Nom: _____

«Jeu du Taboo – La production laitière»



<p>Étable</p> <p>Animaux Fumier Odeur Ferme</p>	<p>Fabrication du fromage</p> <p>Lait Présure Emmentaler AOP Gruyère AOP Fromagerie</p>	<p>Nature</p> <p>Vert Paysage Air frais Promenade Herbe</p>
<p>Ferme</p> <p>Animaux Vache Cheval Chien Étable</p>	<p>Génisse</p> <p>Vache Jeune Ferme Animal Veau</p>	<p>Agriculture</p> <p>Vert Ferme Légume Fruit Tracteur</p>
<p>Traire</p> <p>Vache Paysan Lait Pis</p>	<p>Ruminant</p> <p>Vache Animal Herbe Estomac Manger</p>	<p>Fourrage</p> <p>Manger Herbe Animaux Foin</p>
<p>Pis</p> <p>Vache Lait Traire Trayons</p>	<p>Raclette</p> <p>Spécialité Liquide Carnotzet Fromage Fondue</p>	<p>Veau</p> <p>Petit Vache Viande Jeune</p>



Laiterie Transformation Produits laitiers Camion-citerne Fabrication	Lait Frais Naturel Blanc Calcium Petit-déjeuner	Durabilité Environnement Ressources Préservation Ménagement Régénération
Secteur primaire Agriculture Sylviculture Production Secteur secondaire Secteur tertiaire	Transformation Laiterie Lait Produits	Fromager Métier Lait Transformation
Crème glacée Été Froid Piscine Dessert Sorbet	Blanc Neige Neutre Couleur Lait	Vache Bovin Veau Animal Pâturage Étable
Boille à lait Boire Thé Cruche Récipient	Saison Hiver Automne Printemps Été Année	Vert Herbe Prairie Couleur Terrain de football
Fromage à pâte mi-dure Lait Présure Fromagerie	Indigène Pays Suisse Légume Fruit Qualité	Herbe Prairie Vache Pâturage Manger

**Milchshake**

Frappé
Boire
Désaltérant
Boisson

Armailli

Alpage
Bétail
Berger
Fromage
Beurre

Boisson

Soif
Liquide
Lait
Eau

Beurre

Crème
Graisse
Pain
Pâtisserie
Naturel

Dent de lait

Croissance
Souris
Collectionner
Bouche

Cuisiner

Dîner
Souper
Casserole
Cuire
Faim

Paysan

Vache
Chien
Agriculture
Ferme
Paysanne

Tradition

Fête
Costume
Cor des Alpes
Coutume

Crème

Produit laitier
Dessert
Glace
Fouetter
Beurre

**Camion-citerne
à lait**

Chauffeur
Ferme
Laiterie
Transport

Yogourt

Ferme
Crèmeux
Petit-déjeuner
Produit laitier

Provenance

SUISSE GARANTIE
Culture
Région
Pays
Origine

Frappé

Frais
Glace
Lait

Séré

Manger
Produit laitier
Crèmeux
Blanc

Trois

Portions
Chiffre
Un
Deux
Quatre

**Dix-heures**

Récréation
Pain
Faim
Manger
Jouer

Estomacs de la vache

Panse
Bonnet
Feuillet
Caillette
Ruminer

Tresse au beurre

Pâtisserie
Boulangerie
Farine
Dimanche

Fromage

Salé
Raclette
Fondue
Pain

Récréation

Berlingot
Cloche
Sonner
Dix-heures
Jouer

Désalpe

Septembre
Vache
Cloche
Fleurs
Tradition

Stabulation libre

Animaux
Attache
Ferme
Fumier

Lait maternel

Bébé
Téter
Sein
Allaiter

Ferme

Animaux
Champ
Agriculture
Traire

Pasteurisation

Lait
Stérilisation
Chauffer

Date de péremption

Emballage
Vente
Magasin
Qualité

Vitamine D

Alimentation
A
B
C

Calcium

Lait
Os
Fort
Sel minéral

Séré à la crème

Yogourt
Lait
Crémeux

Lactose

Sucre
Ménage les dents
Calcium
Composant



Pyramide alimentaire

Économie familiale
Équilibré
Égypte
Étage

Bovins

Vache
Taureau
Animal
Veau

Agriculture

Ferme
Cultiver
Région
Semences
Terres

Qualité

Indigène
Saisonnier
Produits CH
Contrôle

UHT

Longue conservation
Lait
Ultra haute température
Industriel

Produit laitier

Yogourt
Crème
Fromage
3 x par jour
Beurre

Races bovines

Brune
Pelage
Holstein
Hérens
Simmental
Tachetée rouge

Beurre

Jaune
Crème
Plaque
Graisse

Gruyère AOP

Fromage
Région
Romandie
Nom
Château

Lait entier

Écrémé
Aliment
Petit-déjeuner
Ovomaltine
Calcium

Transformation

Production
Fromagerie
Laiterie

Beurre à rôtir

Huile
Cuir
Poêle
Graisse

Production suisse

Indigène
SUISSE GARANTIE
Transport
Durabilité

Fromage à pâte molle

Dur
Produit laitier
Fromagerie
Tomme

Arôme

Goût
Artificiel
Naturel