

ALIMENTATION : LES SUCRES CACHÉS DE NOS ALIMENTS

Scolaire cycle 2 et 3

Combiné 1h visite/1h atelier

Présentation de cette activité .

Lors de cette séance les élèves sont amenés à réfléchir sur la quantité de sucre contenu dans différents aliments d'un plateau repas. Par groupe ils devront à partir de la quantité réelle de sucres du plateau, estimer la quantité de sucre contenu dans un soda, une soupe industrielle, un hamburger, un bol de chocolat,... Une façon ludique d'amener les élèves à comprendre l'importance d'une bonne hygiène alimentaire, à savoir décrypter les étiquettes des produits qu'ils consomment. L'activité sera complétée par l'analyse chimique. Ainsi, grâce à des bandelettes tests, les produits du quotidien révéleront ou pas les sucres cachés !

Modalités :

- Combiné 1h visite (maison de Dole ou d'Arbois) /1h atelier (Dole-Atelier Pasteur ou Arbois)
- Classe entière ou en demi-groupe en alternance visite/atelier
- Durée atelier 1 h
- Tarif(s) combiné selon devis

Offre complémentaire :

Une classe souhaitant approfondir le travail peut effectuer un projet avec le pôle pédagogique. En fonction du projet, ils expérimenteront sur la composition des aliments, découvriront l'importance des nutriments pour leur corps, expérimenteront autour de la digestion,...

