

Comment utilise-t-on les êtres vivants et comment en prend-on soin?



Objectif : L'élève décrit comment les êtres humains se servent de leurs connaissances sur les plantes et les animaux pour satisfaire leurs propres besoins [p. ex. les animaux et les plantes pour se nourrir; les animaux pour leur laine, leur fourrure et leur cuir; les plantes pour se vêtir (coton); les arbres pour s'abriter (bois)]. Il décrit également comment les êtres humains exploitent ces connaissances pour répondre aux besoins des plantes et des animaux dont ils s'occupent.

Résultats d'apprentissage spécifiques

L'élève doit pouvoir :

- 39.0 décrire comment les humains utilisent leurs connaissances des êtres vivants pour satisfaire leurs propres besoins et à ceux des plantes et des animaux [RAG 1/3]

Indicateurs de rendement

L'élève qui atteint ces résultats d'apprentissage peut :

- nommer diverses façons dont les êtres humains se servent de leurs connaissances sur les êtres vivants pour répondre à leurs propres besoins;
- décrire comment nous utilisons nos connaissances pour prendre soin des animaux que nous utilisons pour répondre à nos besoins.

NOTES :

Résultats liées aux attitudes

L'élève est encouragé à :

- reconnaître le rôle et les contributions des sciences dans sa compréhension du monde [RAG 4]
- manifester de l'intérêt et de la curiosité envers des objets et des événements dans son environnement proche [RAG 4]

Résultats d'apprentissage transdisciplinaires

Français (IF = immersion française; FLP = français langue première)

L'élève doit pouvoir :

- s'exprimer pour satisfaire ses besoins selon la situation de communication [RAG 4 : IF]
- écrire et représenter pour satisfaire ses besoins selon la situation de communication [RAG 8 : IF]
- rapporter des faits, partager des idées, raconter des événements ou des expériences personnelles en tenant compte de l'intention de communication et des interlocuteurs [CO3 : FLP]
- rédiger à des fins personnelles et sociales des textes littéraires et d'usage courant conformes aux caractéristiques des genres retenus dans un contexte de communication [E3 : FLP]

S'organiser

Composantes	Matériel	Avant de commencer	Vocabulaire
• Fiche de sciences 8 • Activité TBI 8 • Fiche de sciences 9 • Fiche de sciences 1 (facultatif) Liens en littérature : <i>Les tomates (Alpha-jeunes</i> – lecture guidée, niveau E) <i>Je cultive des fraises (Alpha-jeunes</i> – lecture guidée, niveau H)	• ensemble d'objets faits de matériaux naturels • carton pour affiche • matériel de bricolage	• Invitez en classe une personne qui s'y connaît bien en matière de soin des animaux. • Organisez une sortie de classe à une ferme ou à un autre endroit où des êtres vivants sont cultivés, cueillis, élevés, chassés ou pêchés pour usage humain. • Invitez des membres d'une communauté autochtone de votre région à venir présenter aux élèves des recettes traditionnelles contenant des aliments chassés, pêchés ou cueillis.	• une ferme • une agriculture • élever • cultiver

Mise en garde

- Rappelez aux élèves les règles de sécurité de votre école avant la sortie de classe.
- Avant de laisser les élèves goûter à des aliments, assurez-vous qu'ils n'ont pas d'allergies alimentaires.

Information scientifique

- La chasse, la pêche et la cueillette sont autant de moyens dont les êtres humains disposent pour répondre à leurs besoins en nourriture. Les gens pratiquent encore ces activités pour satisfaire leurs besoins. Cependant, il y a de cela plusieurs milliers d'années, certaines sociétés humaines ont élaboré des techniques d'agriculture, ce qui leur a permis de s'établir à un endroit et à produire de grands volumes de cultures. Les gens ont aussi commencé à domestiquer des animaux – comme les chiens, les moutons, les chèvres, les vaches et les porcs – ainsi qu'à faire l'élevage de certains poissons et animaux aquatiques. Pour obtenir de bons rendements, les agriculteurs doivent connaître les besoins des plantes et des animaux, et savoir comment les satisfaire.

Idées erronées

- Les élèves peuvent avoir du mal à voir la relation entre des matériaux familiers, par exemple le cuir ou le coton, et les êtres vivants. De même, les liens entre la fourrure et l'élevage ou le bois et la culture ne sont pas toujours clairs pour eux. Fournissez-leur des exemples variés d'éléments faits à partir d'êtres vivants, en indiquant leur source. Utilisez des exemples surprenants, par exemple la pénicilline, cet antibiotique produit à partir d'un champignon. L'utilisation traditionnelle des capelans ou des algues (varech) en guise d'engrais dans les potagers constitue un autre bon exemple.

ACTIVER



Des sources de nourriture et de matériaux naturels

Utilisez la fiche de sciences 8 pour amener les élèves à réfléchir et à poser des questions sur les sources des matériaux naturels à partir desquels sont fabriqués divers objets qui les entourent, ainsi que des aliments qu'ils consomment. Lisez à haute voix la question-titre : *D'où cela vient-il?*, puis demandez :

- **Quel être vivant a été utilisé pour produire cela?**
- **Quel besoin des êtres humains cela permet-il de satisfaire?**
- **De quelles autres manières utilisons-nous les êtres vivants pour répondre à nos besoins?**

La fiche de sciences 8 montre divers aliments et objets provenant des êtres vivants (à partir du coin supérieur gauche, dans le sens des aiguilles d'une montre) :

- un chandail en laine;
- des baies (bleuet, framboise, cassis, groseille, mûre, fraise);
- des bottes en peau de phoque;
- une charpente de maison en bois;
- une bordure de capuchon en fourrure de coyote;
- un bonnet en laine;



Activité TBI :

- Présentez aux élèves
- l'Activité 8 : *Quelle est la source?*
- Invitez-les à associer
- les éléments aux
- êtres vivants dont
- ils proviennent
- (voir le site Web
- du personnel
- enseignant).



- des œufs durs;
- un jeans en coton;
- du lait de vache;
- un t-shirt en coton;
- un steak de saumon.

Tous ensemble, discutez d'où viennent ces éléments. À titre d'exemple, la laine vient des moutons élevés à la ferme et qu'on a tondus pour retirer leur pelage laineux. Les œufs viennent de poules élevées à la ferme dans le but de produire des œufs. Le steak vient d'un saumon d'élevage ou d'un saumon sauvage.

Allouez du temps aux élèves pour explorer et jouer librement, au centre de curiosité, avec divers objets faits de matériaux naturels comme ceux montrés sur la fiche 8. Invitez-les à suggérer et à apporter d'autres éléments.

Encouragez les élèves à poser des questions et ajoutez celles-ci sur le mur *Je me demande*.

Le point de vue d'un aîné sur l'utilisation des plantes et des animaux

Invitez un aîné à venir expliquer aux élèves comment il utilise les animaux et les plantes lorsqu'il vit dans la nature et parcourt le territoire, ou comment ses ancêtres utilisaient autrefois certaines plantes et animaux (c'est-à-dire quelles plantes ils utilisaient pour préparer des remèdes, quels usages ils faisaient de certains animaux – autres que pour se nourrir, etc.).

Invitez un aîné innu, inuit ou micmac à venir expliquer aux élèves comment toutes les parties d'un animal étaient utilisées, particulièrement dans la culture traditionnelle. Il pourrait également parler des raisons pratiques pour lesquelles les peuples autochtones ont appris à utiliser toutes les ressources offertes par les animaux et les plantes de leur région.

Au menu

Remettez aux élèves une liste de plantes cultivées ou sauvages ainsi que d'animaux élevés, chassés ou pêchés pour consommation humaine à Terre-Neuve-et-Labrador. Invitez-les à nommer ceux qu'ils ont déjà mangés ou ceux qu'ils aimeraient goûter. En voici quelques exemples :

- les légumes (navet, pomme de terre, carotte, chou, betterave et oignon);
- les baies (sauvages : plate bière, bleuets et airelle rouge; cultivées : fraise et canneberge);
- la viande (élevage : bétail, mouton (agneau), porc; chasse : caribou, lièvre, orignal, phoque);
- la volaille (élevage : poulet, dindon, œufs; chasse : canard, perdrix, guillemot);
- les poissons et les fruits de mer (morue, crabe, homard, moule, saumon, pétoncle, crevette, truite);
- les produits laitiers (chèvre, brebis, vache).

FAIRE DES LIENS



Prendre soin des êtres vivants

Montrez aux élèves la fiche de sciences 9. Indiquez-leur que chaque photo montre une façon dont les êtres humains prennent soin des êtres vivants qui leur permettent de satisfaire certains de leurs besoins. Demandez-leur :

- **Quel être vivant est montré ici?**
- **Comment cet être vivant sera-t-il utilisé?**
- **Comment prend-on soin de cet être vivant?**

Les photos montrent les éléments qui suivent :

- Des plants de tomates sont mis en terre. Le plastique protège le sol contre le gel.
- Une pisciculture de la côte Est. L'homme nourrit les poissons. Les poissons sont élevés pour consommation humaine.
- Des poussins sont élevés dans une ferme avicole. La lampe chauffante réchauffe les poussins. Ceux-ci deviendront des poules pondeuses ou des poulets à viande.
- Un jeune plant de conifère est mis en terre à un endroit où il aura suffisamment de lumière du Soleil et d'espace pour croître. L'arbre servira à fabriquer du papier ou du bois de construction.
- Diverses espèces de plantes sont cultivées en serre. La serre les protège du froid et du vent, tout en permettant à la lumière du Soleil de les atteindre. Une employée de la serre arrose les plantes.
- Un mouton d'une ferme d'élevage est examiné par une vétérinaire. Celle-ci vérifie si l'animal est en bonne santé.



Lien en littérature :

Les tomates et *Je cultive des fraises* explorent tous deux comment on prend soin des plantes pour produire de la nourriture. Invitez les élèves à discuter des méthodes présentées dans chaque livre et à les comparer.



Si désiré, revoyez avec les élèves la fiche de sciences 1. Invitez-les à examiner comment le fermier prend soin des êtres vivants. Demandez-leur :

- **Quels sont les êtres vivants montrés sur cette fiche?**
- **Comment cet être vivant sera-t-il utilisé?**
- **Comment le fermier prend-il soin de cet être vivant ?**

Encouragez les élèves à poser des questions sur les façons dont les gens prennent soin des êtres vivants. Ajoutez celles-ci sur le mur *Je me demande*.



La sortie de classe

Emmenez les élèves visiter une ferme locale, un jardin communautaire, une pisciculture ou tout autre lieu de culture, de cueillette, d'élevage, de chasse, de pêche ou de transformation des plantes ou des animaux pour consommation humaine. Pendant la visite, incitez les élèves à prendre des photos numériques, à tour de rôle, pour conserver de l'information sur la sortie.

Au retour en classe, posez aux élèves des questions telles que (si cela s'applique) :

- **Quels êtres vivants étaient cultivés/élevés/pêchés/chassés/cueillis?**
- **Dans quel but ces êtres vivants seront-ils utilisés?**
- **Comment les gens s'occupent-ils de ces êtres vivants? Quels sont leurs besoins?**
- **Quelles connaissances sur la plante aident à la cultiver/la cueillir? Quelles connaissances sur l'animal aident à le pêcher/le chasser?**

Incitez les élèves à poser leurs propres questions et ajoutez celles-ci sur le mur *Je me demande*. Imprimez les photos numériques qu'ils ont prises et organisez une exposition sur cette sortie de classe. Invitez les élèves à faire des dessins et à écrire des phrases présentant de l'information sur les êtres vivants que vous avez observés, l'objectif pour lequel ils sont élevés ou cultivés, ainsi que les façons de répondre à leurs besoins.

Un visiteur en classe

Invitez un naturaliste, un chasseur, un pêcheur, un agriculteur, un grand-parent, un aîné d'une communauté autochtone ou toute autre personne pertinente à venir parler aux élèves des façons dont ils utilisent les êtres vivants pour répondre à des besoins humains. Une autre possibilité serait d'inviter un vétérinaire ou un employé d'un refuge pour animaux à venir expliquer aux élèves comment ils prennent soin des animaux que nous utilisons pour satisfaire nos besoins.

Les règles relatives aux soins d'un animal de compagnie

Si vous avez un animal de compagnie en classe, établissez avec les élèves un ensemble de règles relatives aux soins à lui apporter. Discutez de l'importance de chacune de ces règles et associez-la à un besoin fondamental de l'animal. Réalisez une affiche énonçant les règles et installez-la à proximité de l'animal. Ensuite, invitez les élèves à former des équipes de deux et à formuler des règles simples pour prendre soin d'une plante d'intérieur ou d'un animal domestique à la maison (réel ou imaginaire).

Un plat local

Proposez aux élèves de créer un plat ou un produit composé entièrement d'aliments ou de matériaux naturels provenant de Terre-Neuve-et-Labrador. Ils peuvent présenter leur plat sous forme de menu ou, encore, le représenter à l'aide d'un dessin ou d'un collage réalisé à partir d'images découpées dans des magazines et accompagné de mots descriptifs.

Si possible, invitez des membres d'une communauté autochtone de votre région à venir décrire aux élèves des recettes traditionnelles préparées à partir de produits de la cueillette et de la chasse. À titre d'exemple, les élèves pourraient goûter à de l'omble chevalier séché (Inuits) ou à du caribou séché (Innus ou Micmacs). Si les installations le permettent, un ragoût d'orignal ou de caribou traditionnel pourrait être préparé et partagé avec les élèves.

APPROFONDIR LES CONNAISSANCES

La machine à voyager dans le temps

Les élèves peuvent effectuer une recherche visant à découvrir comment les peuples autochtones ou les colons d'autrefois utilisaient les êtres vivants pour répondre à leurs besoins, puis comparer leurs découvertes avec les pratiques de notre époque. Ils peuvent choisir d'axer leur travail sur un seul besoin, par exemple s'abriter et se vêtir, ou se nourrir. Par ailleurs, en plus de consulter Internet et les livres du centre de lecture, ils peuvent également s'entretenir avec une personne bien renseignée sur le sujet, comme un aîné ou un employé de musée. Demandez-leur de réaliser une affiche pour communiquer leurs découvertes.

Une ferme virtuelle

Permettez aux élèves de créer leur propre ferme virtuelle à l'aide d'un jeu tel que Farmville.