

Grammaire : Les pronoms compléments directs, pages 172-173

Exercice n°2 page 173

1. J'ai déjà vu cet acteur dans un film, je le reconnais très bien.
2. La chatte de mes voisins est morte. Je la regrette moi aussi.
3. Les joueurs de cette équipe sont agressifs. On ne les aime pas.
4. Mon frère doit emmener tout le monde au stade en voiture. Nous l'attendons.
5. J'aime bien regarder l'album de photos fait par mes parents, je l'ouvre souvent.
1. Le patrimoine disparaîtra si personne ne le protège.
2. Les conservateurs prennent dans leurs réserves les pièces les plus intéressantes. Ils les exposent et ils les mettent en valeur.
3. Les ethnologues vont à la rencontre des groupes humains. Ils les observent et ils les interrogent sur tous les aspects de leur vie.
4. Toute une chaîne de métiers est au service du patrimoine. On le découvre, bien sûr, mais aussi on l'étudie, on le met en valeur, on le présente, on le restaure.

Exercice n°4 page 173 (proposition)

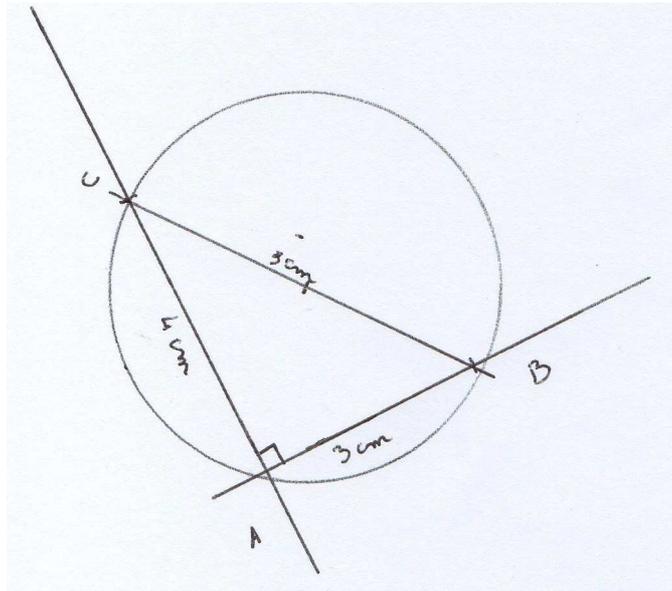
1. *Toi et ton frère m'avez bien aidé. Je vous remercie.*
2. *Mes cousins nous ont prêté des disques. Nous les écoutons avec plaisir.*
3. *J'ai emprunté ce livre à la médiathèque. Je le rends bientôt.*
4. *J'habite une nouvelle maison. Vous la voyez au bout de la rue ?*
 5. *J'ai gagné une médaille lors de mon dernier tournoi. Mes parents me félicitent.*
 - 6.

Géométrie : Construire des figures planes, page 164-165

La construction de figures n'est pas une activité nouvelle pour les élèves. Si la maîtrise du tracé des angles droits qui conditionne le tracé de beaucoup de figures demeurent incertain, le reste est assez bien maîtrisé. En revanche, rédiger des programmes de construction est souvent difficile. Il faut bien maîtriser le vocabulaire géométrique, être à la fois très concis et très précis, ce qui est souvent difficile.

Activités de recherche.

1.



Remarques : Dans tous les triangles rectangles, le milieu du grand côté (« l'hypoténuse ») permet de tracer le cercle « circonscrit » au triangle (le cercle qui passe par tous les sommets).

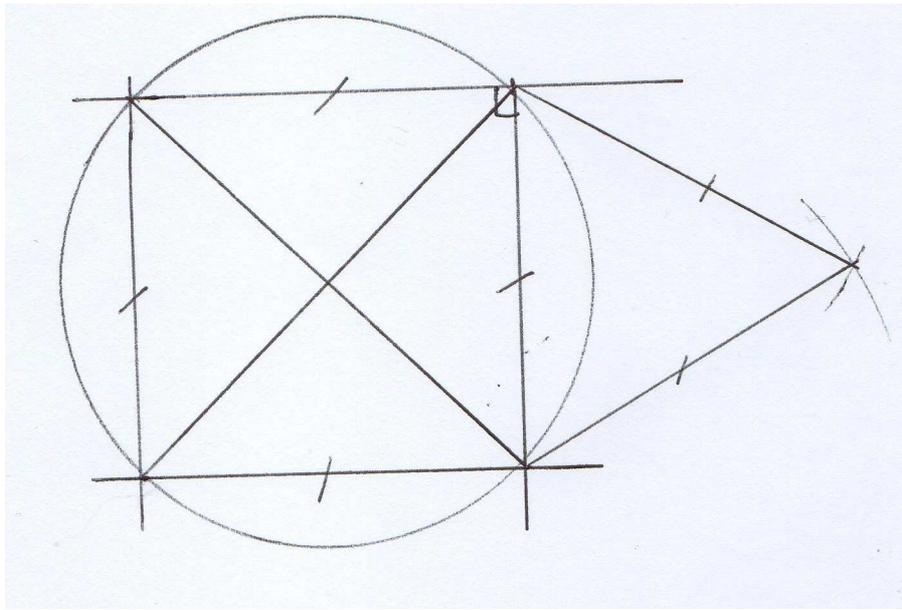
2.

- Examen de la figure de Théo, identification de l'erreur : le dernier segment n'a pas les extrémités indiquées par le programme.
- Examen de la figure de Mélissa, identification des erreurs : le centre du cercle n'est pas situé correctement.
- Examen de la figure de Boris : elle respecte entièrement le programme.

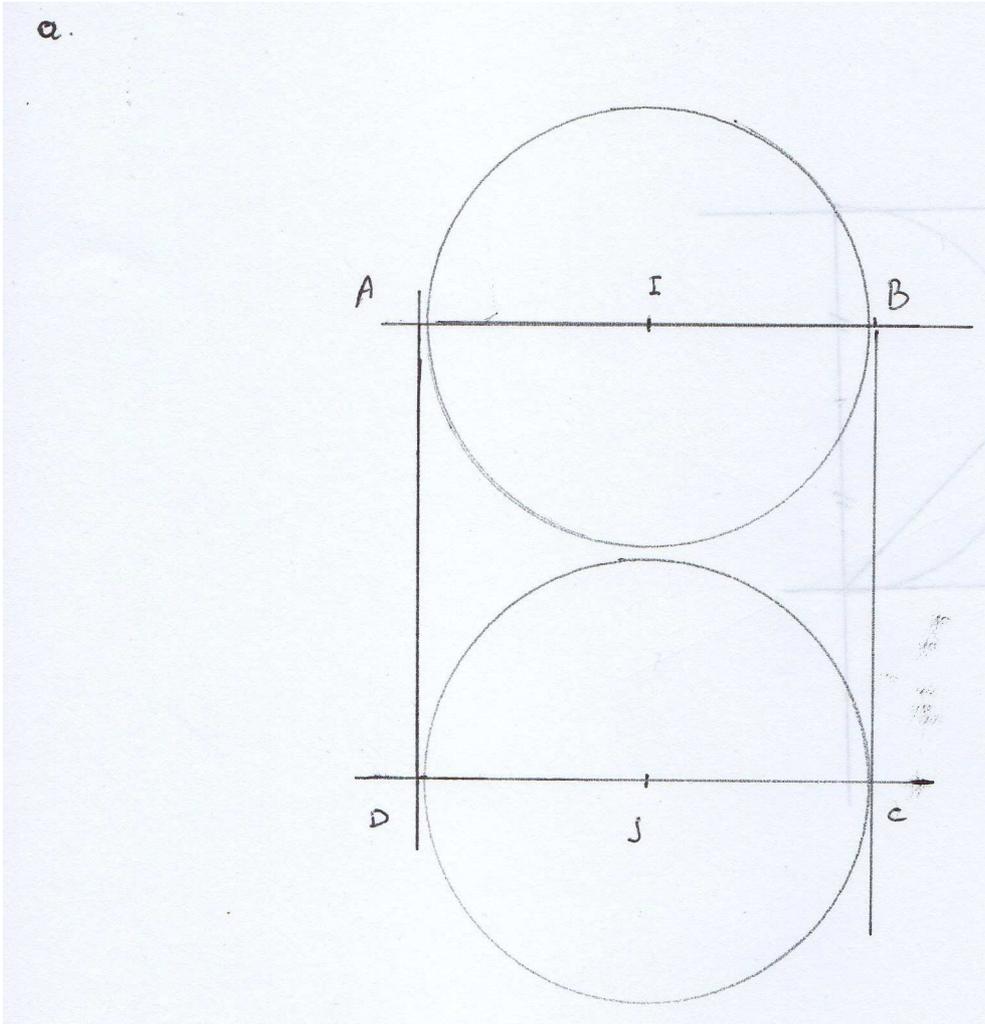
3.

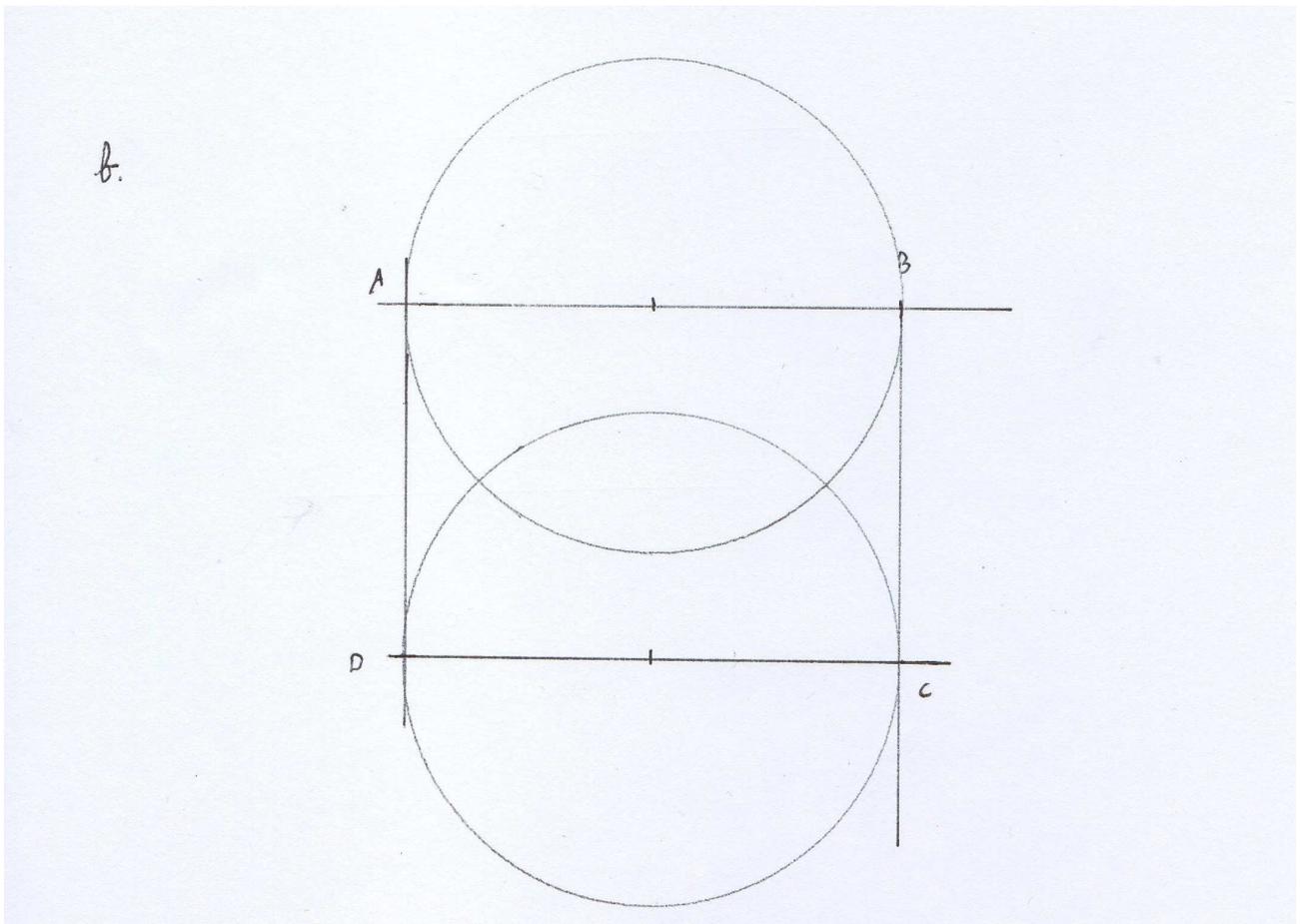
- Prolongement du programme :
Tracer les diagonales du carré.
Tracer le cercle ayant pour centre le point de rencontre des diagonales et passant par les sommets du carré.
Tracer un triangle équilatéral extérieur au carré et ayant pour côté un côté du carré.

Remarques : il est plus facile de nommer les sommets pour mieux se repérer. La mesure du côté n'est pas donnée. On pouvait soit la chercher sur le dessin à main levée ou la choisir par soi-même.



Exercice n°1 page 165





Exercice n°2 page 165

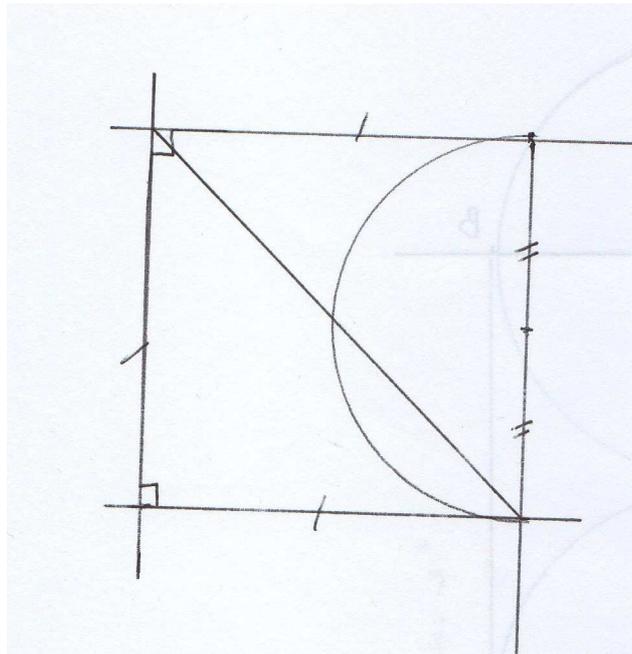
a.

Dans la figure 1, ce sont les segments qui joignent les milieux des côtés opposés qui sont tracés, par des diamètres : c'est la figure 2 qui correspond au programme.

b.

Dans la figure 3, ce sont les segments qui joignent les milieux des côtés opposés qui sont tracés, par des diamètres. Dans la figure 4, le deuxième cercle passe par le milieu des diagonales et des segments qui joignent les milieux des côtés opposés et non par les milieux des côtés opposés : c'est la figure 5 qui correspond au programme.

Exercice n°3 page 165



Géographie : Consommer de la viande, pages 92-93

Cette nouvelle leçon sur la consommation reprend beaucoup de points des leçons précédentes. L'idée est aussi de bien montrer que cette consommation a des impacts sur l'environnement, notamment parce que les élevages intensifs remplacent les élevages traditionnels, que nous consommons sans doute trop de viande et que celle-ci vient souvent de trop loin.

A. La viande que nous mangeons.

Quelle viande aimes-tu : de quel animal ? Quelles parties ?

Les élèves citent souvent le bœuf, le poulet et le porc. Ils confondent souvent par contre les parties directement récupérées sur les animaux (les côtes, les cuisses, ...) et les préparations (saucisses, kebab, pâtés, ...). Les abats sont rarement proposés.

Donne des exemples de plats que tu manges et qui contiennent de la viande ?

On peut cette fois-ci citer toutes les préparations précédentes ainsi que les steaks hachés, les boudins, le hachis Parmentier (qui à l'origine ne contenait que des patates), mais aussi les lasagnes ou encore les raviolis ...

Où peut-on acheter de la viande ?

La viande est achetée au marché, chez le boucher mais surtout au rayon viande du supermarché et dans les préparations à base de viande.

Observe le boucher à droite ; que fait-il ?

Il découpe des morceaux sur un animal presque entier. Les vidéos ont permis de distinguer les éleveurs, les engraisseurs puis les abattoirs et enfin les bouchers et de voir le rôle de chacun.

B. De la viande à l'animal.

Regarde l'abattoir page 46 et dis ce que tu vois.

Les élèves relèvent les tenues pour l'hygiène, le tri des morceaux conservés et les déchets restant et le fait que tout une partie du travail se fait à l'aide de machines.

A quoi l'abattoir sert-il ?

Il sert à mettre à mort les animaux élevés sans souffrance (enfin normalement...) dans des parfaites conditions d'hygiènes (les abattoirs sont très surveillés). La viande y est préparée pour les clients : par animaux entiers (sans la peau ou le cuir ou encore les plumes) pour les bouchers ou des morceaux de viande prédécoupés ou hachés pour certaines usines.

C. L'élevage des animaux

Nomme ces animaux.

Des moutons et des poussins.

Nomme d'autres animaux que l'on élève pour la viande.

La vache, le mouton, le cochon, le poulet, la dinde, la pintade, le canard mais aussi parfois l'autruche ou le bison.

Laquelle de ces deux photos présente un élevage en batterie ? Un élevage traditionnel ?

La première photo présente un élevage traditionnel, en liberté, dans un champ surveillé par des bergers et des chiens. La seconde représente un élevage en batterie, dans un hangar, de manière intensive. Les animaux y sont serrés. La première méthode donne souvent une viande de meilleure qualité mais la seconde permet de diminuer les coûts et donc le prix de vente : la viande est moins chère.

Élever des animaux, les conduire à l'abattoir, en faire de la viande, la transporter pour la vendre entraîne de la pollution : que peut-on faire pour la limiter ?

Tout d'abord, il faudrait sans doute consommer moins de viande, nous en consommons sans doute trop. Il faudrait aussi privilégier la viande issue de « circuits courts », d'élevages proches de chez nous mais souvent cela coûte plus cher même si on gagne souvent en qualité.

Bien relire le résumé et le vocabulaire.

Pour les questions :

Cite trois morceaux issus directement des animaux. (*entrecôte, abats, blancs de poulet, côtes de porc, ...*)

Cite trois préparations à base de viande. (*viande hachée, steak haché, kebab, nuggets, ...*)

Qu'est-ce qu'une vache de réforme ? *Vu dans la vidéo : une vache laitière ou non qui est devenue trop vieille pour donner des veaux.*

Que peut-on faire pour éviter la pollution dûe à la consommation de viande ? (*En manger moins et choisir de la viande issue de « circuits courts »*)