

# Tableau du programme de classe

## Objectifs d'apprentissage pour l'éducation nutritionnelle dans les écoles primaires des pays en développement

| CLASSES / GROUPES D'ÂGE   | A   | B   | C   | D   | E  | F   | G  | H   |   |
|---|---|---|---|---|--|---|--|---|---|
| <b>SUJETS PRINCIPAUX</b><br><b>et</b><br><b>SECONDAIRES</b>                         | <b>ALIMENTATION ET DÉVELOPPEMENT ÉMOTIONNEL</b><br>1. Perception sensorielle des aliments<br>2. Préférences alimentaires<br>3. Image corporelle, estime de soi<br>4. Responsabilité   | <b>HABITUDES ALIMENTAIRES ET INFLUENCES CULTURELLES ET SOCIALES</b><br>1. Habitudes alimentaires et valeurs<br>2. Signification sociale des aliments et de l'alimentation<br>3. Repas et structures de repas<br>4. Facteurs (individuels, psychologiques, environnementaux, socioculturels) qui influencent le choix des aliments<br>5. Contextes de la consommation des aliments | <b>ALIMENTS, NUTRITION ET SANTÉ PERSONNELLE</b><br>1. Classification des aliments<br>2. Rôles des aliments dans la santé (physique et mentale)<br>3. Besoins alimentaires des différents groupes<br>4. Principes d'une alimentation et de régimes alimentaires sains<br>5. Risques pour la santé et maladies liées à l'alimentation<br>6. Directives alimentaires et guides de l'alimentation | <b>DISPONIBILITÉ, PRODUCTION, TRAITEMENT ET DISTRIBUTION DES ALIMENTS</b><br>1. Disponibilité des aliments<br>2. Jardins potagers<br>3. Transformation et traitement des aliments<br>4. Sécurité alimentaire (au niveau mondial, national, régional et familial)<br>5. Aspects environnementaux | <b>ASPECTS DES ALIMENTS POUR LE CONSOMMATEUR</b><br>1. Qualité des aliments<br>2. Achat des aliments<br>3. Publicité et commercialisation<br>4. Fonctions de l'emballage<br>5. Étiquetage des aliments<br>6. Structures de la consommation et environnement<br>7. Droits des consommateurs | <b>CONSERVATION ET STOCKAGE DES ALIMENTS</b><br>1. Détérioration des aliments<br>2. Conservation des aliments<br>3. Entreposage des aliments à la maison  | <b>PRÉPARATION DES ALIMENTS</b><br>1. Techniques et compétence en matière de préparation<br>2. Techniques et compétence en matière de cuisine<br>3. Planification<br>4. Servir les aliments<br>5. Sécurité | <b>HYGIÈNE ET ASSAINISSEMENT</b><br>1. L'eau<br>2. Hygiène personnelle<br>3. Inocuité des aliments et hygiène<br>4. Diarrhée<br>5. Evacuation des déchets               |   |
| <b>QUESTIONS CLÉS</b>   | <b>OBJECTIFS D'APPRENTISSAGE</b>  | <b>OBJECTIFS D'APPRENTISSAGE</b>  | <b>OBJECTIFS D'APPRENTISSAGE</b>  | <b>OBJECTIFS D'APPRENTISSAGE</b>  | <b>OBJECTIFS D'APPRENTISSAGE</b>   | <b>OBJECTIFS D'APPRENTISSAGE</b>  | <b>OBJECTIFS D'APPRENTISSAGE</b>   | <b>OBJECTIFS D'APPRENTISSAGE</b>  |   |
| <b>6-7 ans</b><br><b>Classes de 10<sup>e</sup> et 7<sup>e</sup></b>                 | 1. Quel goût ont les aliments?<br>2. Comment et quand est-ce que je mange?<br>3. Qu'est-ce que les autres mangent et boivent?<br>4. Qu'est-ce que je ressens vis-à-vis de la nourriture et de la boisson?<br>5. Est-ce que tu es capable de me nourrir?<br>6. Pourquoi ai-je besoin de nourriture?<br>7. D'où viennent les aliments et l'eau?<br>8. Comment cultivons-nous les plantes pour nous nourrir? Puis-je le faire?<br>9. Comment puis-je garder propres et fraîches la nourriture et l'eau?<br>10. Est-ce que je peux aider à faire les achats et à préparer les aliments?<br>11. Est-ce que je peux moi-même rester propre?<br>12. Quand dois-je me laver les mains?  | 1. Perception sensorielle des aliments<br>2. Préférences alimentaires<br>3. Image corporelle, estime de soi<br>4. Responsabilité  | 1. Habitudes alimentaires et valeurs<br>2. Signification sociale des aliments et de l'alimentation<br>3. Repas et structures de repas<br>4. Facteurs qui influencent le choix des aliments<br>5. Contextes de la consommation des aliments  | 1. Disponibilité des aliments<br>2. Jardins potagers<br>3. Transformation et traitement des aliments<br>4. Sécurité alimentaire<br>5. Aspects environnementaux  | 1. Qualité des aliments<br>2. Achat des aliments<br>3. Publicité et commercialisation<br>4. Fonctions de l'emballage<br>5. Étiquetage des aliments<br>6. Structures de la consommation et environnement  | 1. Détérioration des aliments<br>2. Conservation des aliments<br>3. Entreposage des aliments à la maison  | 1. Techniques et compétence en matière de préparation<br>2. Techniques et compétence en matière de cuisine<br>3. Planification<br>4. Servir les aliments<br>5. Sécurité                                    | 1. L'eau<br>2. Hygiène personnelle<br>3. Inocuité des aliments et hygiène<br>4. Diarrhée<br>5. Evacuation des déchets   |   |
| <b>8-10 ans</b><br><b>Classes de 8<sup>e</sup> et 7<sup>e</sup></b>                 | 1. Quel goût ont les aliments?<br>2. Qu'est-ce que je choisis de manger et pourquoi? Qu'est-ce que les autres choisissent?<br>3. Que signifie être en bonne santé?<br>4. Qu'est-ce qu'un mode de vie sain? Est-ce que le mien est sain?<br>5. Qu'est-ce que les gens de notre communauté mangent habituellement? Quand et comment?<br>6. Qu'est-ce que les différents aliments nous apportent?<br>7. Qu'est-ce qu'un bon régime alimentaire? Est-ce que le mien est bon?<br>8. Comment pouvons-nous avoir un bon régime alimentaire toute l'année?<br>9. D'où viennent nos aliments? Comment sont-ils cultivés/ramassés/capturés/transférés?<br>10. Pourquoi les aliments sont-ils étiquetés et emballés? Pourquoi leur fait-on de la publicité?<br>11. Comment est-ce que j'aide à acheter, produire et préparer les aliments à la maison?<br>12. Comment conservons-nous les aliments et les gardons-nous frais?<br>13. Comment et pourquoi doit-on recueillir l'eau, la stocker, la purifier? Comment puis-je aider?<br>14. Quand et pourquoi faut-il se laver les mains?  | 1. Perception sensorielle des aliments<br>2. Préférences alimentaires<br>3. Image corporelle, estime de soi<br>4. Responsabilité  | 1. Habitudes alimentaires et valeurs<br>2. Signification sociale des aliments et de l'alimentation<br>3. Repas et structures de repas<br>4. Facteurs qui influencent le choix des aliments<br>5. Contextes de la consommation des aliments  | 1. Classification des aliments<br>2. Rôles des aliments dans la santé<br>3. Besoins alimentaires des différents groupes<br>4. Principes d'une alimentation et de régimes alimentaires sains<br>5. Risques pour la santé et maladies liées à l'alimentation                                      | 1. Disponibilité des aliments<br>2. Jardins potagers<br>3. Transformation et traitement des aliments<br>4. Sécurité alimentaire<br>5. Aspects environnementaux   | 1. Qualité des aliments<br>2. Achat des aliments<br>3. Publicité et commercialisation<br>4. Fonctions de l'emballage<br>5. Étiquetage des aliments<br>6. Structures de la consommation et environnement | 1. Détérioration des aliments<br>2. Conservation des aliments<br>3. Entreposage des aliments à la maison   | 1. Techniques et compétence en matière de préparation<br>2. Techniques et compétence en matière de cuisine<br>3. Planification<br>4. Servir les aliments<br>5. Sécurité | 1. L'eau<br>2. Hygiène personnelle<br>3. Inocuité des aliments et hygiène<br>4. Diarrhée<br>5. Evacuation des déchets |
| <b>11-13 ans</b><br><b>Classes de 6<sup>e</sup> et 5<sup>e</sup></b>                | 1. Qu'est-ce qui influence mes habitudes alimentaires? (facteurs émotifs, sociaux, culturels, économiques, mentaux et physiques)<br>2. Comment et pourquoi les structures de consommation se modifient-elles avec le temps, et selon le lieu et la culture?<br>3. Quels sont les nutriments contenus dans les aliments?<br>4. Que deviennent les aliments dans l'organisme?<br>5. Comment l'alimentation a-t-elle des effets sur la santé?<br>6. Pourquoi des personnes différentes ont-elles besoin d'une alimentation différente?<br>7. Puis-je préparer des repas équilibrés pour la famille?<br>8. Comment nos aliments sont-ils produits et transformés, et pourquoi?<br>9. Comment pouvons-nous avoir une bonne alimentation toute l'année?<br>10. Suis-je capable de bien faire les achats (choisir, lire les étiquettes et les publicités, faire une déclaration, etc.)<br>11. Pourquoi les aliments se détériorent-ils? Comment peut-on les garder frais et sains?<br>12. Comment pouvons-nous conserver les aliments et leurs nutriments?<br>13. Comment l'eau est-elle contaminée? Comment pouvons-nous avoir de l'eau propre et saine?<br>14. Comment pouvons-nous prévenir la diarrhée?  | 1. Perception sensorielle des aliments<br>2. Préférences alimentaires<br>3. Image corporelle, estime de soi<br>4. Responsabilité  | 1. Habitudes alimentaires et valeurs<br>2. Signification sociale des aliments et de l'alimentation<br>3. Repas et structures de repas<br>4. Facteurs qui influencent le choix des aliments<br>5. Contextes de la consommation des aliments  | 1. Classification des aliments<br>2. Rôles des aliments dans la santé<br>3. Besoins alimentaires des différents groupes<br>4. Principes d'une alimentation et de régimes alimentaires sains<br>5. Risques pour la santé et maladies liées à l'alimentation                                      | 1. Disponibilité des aliments<br>2. Jardins potagers<br>3. Transformation et traitement des aliments<br>4. Sécurité alimentaire<br>5. Aspects environnementaux   | 1. Qualité des aliments<br>2. Achat des aliments<br>3. Publicité et commercialisation<br>4. Fonctions de l'emballage<br>5. Étiquetage des aliments<br>6. Structures de la consommation et environnement | 1. Détérioration des aliments<br>2. Conservation des aliments<br>3. Entreposage des aliments à la maison   | 1. Techniques et compétence en matière de préparation<br>2. Techniques et compétence en matière de cuisine<br>3. Planification<br>4. Servir les aliments<br>5. Sécurité | 1. L'eau<br>2. Hygiène personnelle<br>3. Inocuité des aliments et hygiène<br>4. Diarrhée<br>5. Evacuation des déchets |
| <b>14-16 ans</b><br><b>Classes de 4<sup>e</sup>, 3<sup>e</sup> et 2<sup>e</sup></b> | 1. Quelle est la situation alimentaire dans mon pays et dans le monde? Comment les habitudes alimentaires sont-elles en train de se modifier?<br>2. Quelles sont mes valeurs essentielles ce qui concerne les aliments, la consommation et la santé?<br>3. Suis-je capable de choisir les aliments qui sont bons pour moi? Puis-je reconnaître et gérer toutes les influences et pressions? Puis-je aider les autres à faire les bons choix?<br>4. Comment l'organisme utilise-t-il les nutriments des aliments?<br>5. Qu'est-ce qu'un bon régime alimentaire et pourquoi?<br>6. Comment pouvons-nous avoir un bon régime alimentaire tout au long de l'année?<br>7. Quand les gens ont-ils des besoins alimentaires particuliers, et pourquoi?<br>8. Suis-je capable de m'occuper de mon propre régime alimentaire?<br>9. Suis-je capable de produire des aliments?<br>10. Suis-je capable de faire un budget raisonnable pour les aliments de la famille et de bien les acheter?<br>11. Comment est-ce que je réagis face à la publicité pour les aliments?<br>12. Est-ce que je sais comment obtenir des renseignements sur les aliments? (réglementations et directives nationales, etc.)<br>13. Est-ce que je sais comment empêcher le gaspillage des aliments?<br>14. Est-ce que je sais comment conserver les aliments?<br>15. Est-ce que je sais prévenir et préparer des repas pour toute la famille?<br>16. Quels sont nos problèmes locaux en ce qui concerne l'eau? Comment puis-je m'assurer que nous avons de l'eau potable?<br>17. Quelles sont les principales règles d'hygiène alimentaire? Est-ce que je les applique?<br>18. Quels sont les symptômes et les causes de la diarrhée? Comment pouvons-nous l'empêcher et devons-nous la soigner? | 1. Perception sensorielle des aliments<br>2. Préférences alimentaires<br>3. Image corporelle, estime de soi<br>4. Responsabilité  | 2. Signification sociale des aliments et de l'alimentation<br>3. Repas et structures de repas<br>4. Facteurs qui influencent le choix des aliments  | 2. Rôles des aliments dans la santé<br>3. Besoins alimentaires des différents groupes<br>4. Principes d'une alimentation et de régimes alimentaires sains<br>5. Risques pour la santé et maladies liées à l'alimentation  | 2. Jardins potagers<br>3. Transformation et traitement des aliments<br>4. Sécurité alimentaire<br>5. Aspects environnementaux  | 1. Qualité des aliments<br>2. Achat des aliments<br>3. Publicité et commercialisation<br>4. Fonctions de l'emballage<br>5. Étiquetage des aliments<br>6. Structures de la consommation et environnement | 1. Détérioration des aliments<br>2. Conservation des aliments<br>3. Entreposage des aliments à la maison   | 1. Techniques et compétence en matière de préparation<br>2. Techniques et compétence en matière de cuisine<br>3. Planification<br>4. Servir les aliments<br>5. Sécurité | 1. L'eau<br>2. Hygiène personnelle<br>3. Inocuité des aliments et hygiène<br>4. Diarrhée<br>5. Evacuation des déchets |