



1 IDENTIFICATION DE L'ACTIVITÉ

Niveau	6e
Thème	Alimentation (cycle 3)
Sous-thème	Une production alimentaire et la consommation d'un aliment transformé, contextualisées à la Guyane
Nom de l'activité	L'importance alimentaire et culturelle du manioc en Guyane

2 PROGRAMME OFFICIEL

Savoirs	Savoir-faire
Transformation d'une matière première en aliment consommable.	- Réaliser un schéma. - Extraire des informations utiles. - Rédiger un texte explicatif simple.

3 COMPÉTENCES DISCIPLINAIRES EN LIEN AVEC LE SOCLE

☐ Pratiquer des démarches scientifiques	☒ Concevoir, créer, réaliser	☐ Utiliser des outils et mobiliser des méthodes pour apprendre
☒ Pratiquer des langages (MDL)	☐ Adopter un comportement éthique et responsable	☐ Utiliser des outils numériques

4 VERBE(S) D'ACTION MOBILISÉ(S)

☐ Mobiliser	☐ Identifier	☒ Relever	☒ Préciser	☐ Définir	☐ Décrire	☐ Formuler	☒ Expliquer
☐ Argumenter	☐ Modéliser	☐ Interpréter	☒ Discuter	☐ Conclure	☐ Montrer	☐ Démontrer	

Les couleurs reprennent les familles de verbes de la carte mentale « Expliquer » du GRAC 2024-2025 (accessible par le QR code).

5 ORGANISATION DE LA SÉANCE

Type de séance	Séance en mini-structure coopérative et cumulative, organisée en 2 ateliers
Durée de l'activité	Séance 1 (1 h) : ateliers, échange croisé. Séance 2 (1 h) : argumentaire, présentation.
Place dans la séquence	Fin du chapitre sur l'alimentation humaine
Modalités	1. En atelier : chaque groupe de 4 traite l'atelier 1 ou l'atelier 2. 2. Échange croisé : chaque groupe se sépare en 2 binômes, qui rejoignent chacun un binôme de l'autre atelier pour partager leurs résultats. 3. Début de séance 2 : ces groupes mixtes produisent l'argumentaire, puis le présentent à la classe (<i>travail cumulatif</i>).
Production attendue	Texte explicatif court (et schéma chronologique pour l'atelier 2), puis argumentaire présenté à la classe
Support(s) utilisé(s)	Tableaux nutritionnels (atelier 1) ; image légendée, vidéo et texte court (atelier 2)
Contraintes de mise en œuvre	Organisation de la salle en îlots de 4
Référence(s) et source(s)	graineguyane.org, Futura-Sciences, Guyane la 1ère, ANSES et table de composition nutritionnelle Ciquial (ciquial.anses.fr)

ACTIVITÉ ÉLÈVE – ATELIER 1

Contextualisation

La production mondiale de manioc dépasse 200 millions de tonnes par an. Le manioc nourrit un milliard de personnes dans 105 pays à travers le monde : il occupe le sixième rang mondial des plantes alimentaires.

En Guyane, le climat équatorial et le type de sol qui se forme dans ces conditions climatiques particulières limitent la culture de variétés végétales comestibles. Les populations locales se sont adaptées à ces conditions environnementales pour produire des ressources végétales nutritives : le manioc est l'une d'elles.

Grâce aux 2 ateliers, vous devrez **discuter** l'importance alimentaire et culturelle du manioc en Guyane.

ATELIER 1

1. **Premier objectif** : effectuer une analyse comparée des valeurs nutritionnelles de deux aliments particulièrement consommés en Guyane.
2. **Second objectif** : préciser les faiblesses nutritionnelles du manioc.

Consignes de travail

Travail en mini-structure coopérative et cumulative, en îlots de 4.



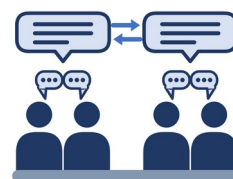
☐ Seul



☐ En binôme



☐ En groupe



☒ Échange en mini-structure coopérative

Ressources utilisables

- Les documents distribués (documents 1 à 3).
- Si besoin : l'aide méthodologique « Comparer les valeurs d'un tableau ».

Réponse à l'objectif

1. **Question 1** – Comparer les valeurs nutritionnelles du manioc et des lentilles.
2. **Question 2** – Préciser les faiblesses nutritionnelles du manioc.

Nature de la production attendue	Compétences travaillées	Suivi de l'accompagnement (auto-évaluation)		
– Un texte explicatif simple et clair sur les avantages et les inconvénients nutritionnels du manioc. – Une restitution orale du travail accompli aux membres des autres ateliers.	Extraire les informations utiles. Communiquer sous forme d'un texte explicatif simple. Communiquer à l'oral.	Ai-je sollicité l'aide n° ?	☐ Oui	☐ Non
		Ai-je sollicité l'aide n° ?	☐ Oui	☐ Non

DOCUMENT 1 : COMPOSITION POUR 100 G DE FARINE DE MANIOC

Composition de l'aliment : farine de manioc	Teneur (g pour 100 g)	Apports journaliers recommandés (%)	Rôle principal	Information complémentaire 100 g de farine de manioc fournissent un apport d'énergie de 360 kcal. La consommation de 100 g de farine de manioc correspond à 17 % des apports énergétiques journaliers recommandés.
Glucides	80	30	carburant du cerveau et des muscles	
Protéines	1,5	5	construction musculaire	
Lipides	0,5	< 1	stockage d'énergie	
Fibres	4	16	digestion	
Vitamine C	0	0	système immunitaire	
Fer	0,001	< 1	transport de l'O ₂ par le sang	
Source : ciqua.anses.fr				

DOCUMENT 2 : COMPOSITION POUR 100 G DE LENTILLES

Composition de l'aliment : lentilles	Teneur (g pour 100 g)	Apports journaliers recommandés (%)	Rôle principal	Information complémentaire 100 g de lentilles fournissent un apport d'énergie de 116 kcal. La consommation de 100 g de lentilles correspond à 8 % des apports énergétiques journaliers recommandés.
Glucides	20	7,5	carburant du cerveau et des muscles	
Protéines	9	7	construction musculaire	
Lipides	0,4	< 1	stockage d'énergie	
Fibres	8	32	digestion	
Vitamine C	1,5	2	système immunitaire	
Fer	0,27	25	transport de l'O ₂ par le sang	
Source : ciqua.anses.fr				

DOCUMENT 3 : LES APPORTS MOYENS JOURNALIERS RECOMMANDÉS PAR L'ANSES CHEZ LES ADOLESCENTS DE 13 À 18 ANS

Nutriments (apport journalier)	Fille	Garçon
Protéines (g/j)	38 à 43	36 à 50
Lipides (g/j)	75 à 95	90 à 115
Glucides (g/j)	200 à 310	240 à 380
Fibres (g/j)	25 à 30	
Vitamine C (g/j)	0,1	
Fer (g/j)	0,013	0,011

Information complémentaire

Pour déterminer en pourcentage ce que représente chacune des catégories d'aliments, on peut appliquer la formule :

Pourcentage d'une catégorie = (masse journalière d'une catégorie ÷ somme des masses journalières de toutes les catégories) × 100

Source : ANSES

ACTIVITÉ ÉLÈVE – ATELIER 2

Contextualisation

La production mondiale de manioc dépasse 200 millions de tonnes par an. Le manioc nourrit un milliard de personnes dans 105 pays à travers le monde : il occupe le sixième rang mondial des plantes alimentaires.

Grâce aux 2 ateliers, vous devrez **discuter** l'importance alimentaire et culturelle du manioc en Guyane.

ATELIER 2

1. **Premier objectif** : relever, sous forme d'un schéma à construire, les étapes de fabrication du couac.
2. **Second objectif** : préciser l'importance du respect des étapes de fabrication pour notre santé (texte et vidéo).

Consignes de travail

Travail en mini-structure coopérative et cumulative, en îlots de 4.



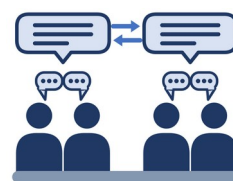
☐ Seul



☐ En binôme



☐ En groupe



☒ Échange en mini-structure coopérative

Ressources utilisables

- Les documents distribués (documents 1 à 3).
- La vidéo (document 2).
- Si besoin : l'aide méthodologique « Construire un schéma chronologique » et l'aide à la compréhension d'une vidéo.

Réponse à l'objectif

1. **Question 1** – Relever, sous forme de schéma, les étapes de fabrication du couac.
2. **Question 2** – Préciser l'importance du respect des étapes de fabrication pour notre santé.

Nature de la production attendue	Compétences travaillées	Suivi de l'accompagnement (auto-évaluation)		
– Un schéma chronologique annoté, titré, complet et soigné. – Un texte explicatif simple et clair. – Une restitution orale du travail accompli.	Extraire les informations utiles. Réaliser un schéma. Communiquer sous forme d'un texte explicatif simple.	Ai-je sollicité l'aide n° ?	☐ Oui	☐ Non
		Ai-je sollicité l'aide n° ?	☐ Oui	☐ Non

DOCUMENT 1 : DU TUBERCULE DE MANIOC AU COUAC, LES ÉTAPES DE FABRICATION D'UN ALIMENT COURANT EN GUYANE



Source : graineguyane.org

Information complémentaire

Le processus de détoxification du manioc commence par un trempage des tubercules dans l'eau (rouissage), avant le râpage.

La pulpe obtenue est ensuite introduite dans le fourreau de coulevre, qui s'élargit sous la pression. Il suffit alors, par un effet de levier, d'étirer le tube de vannerie pour que le jus toxique en soit extrait par le bas. On peut aussi réaliser cette étape dans une presse en bois. Ce liquide est bouilli pendant plusieurs heures et pourra servir à confectionner un fond de sauce (crabio).

La pulpe détoxifiée est effritée et tamisée sur le manaré pour enlever les fibres de bois restantes. Cette semoule est grillée sur une platine en acier, ce qui achève complètement sa détoxification.

Le couac est prêt à être consommé : en sauce, en salade, grillé à la poêle, en gratin.

DOCUMENT 2 : LE JUS DE MANIOC ET SES DANGERS

Vidéo – Guyane la 1ère

« Saviez-vous que le jus du manioc amer contenait du cyanure ? »

Source : Facebook / Guyane la 1ère

Lien vers la vidéo

<https://www.facebook.com/guyanela1ere/videos/saviez-vous-que-le-jus-du-manioc-amer-contenait-du-cyanure-retrouvez-le-document/6593569444034493/>

DOCUMENT 3 : LES DANGERS DU CYANURE

L'ingestion d'une dose peu élevée de cyanure provoque maux de tête, vertiges, vomissements et palpitations.

À forte dose, on assiste à des convulsions, une chute du rythme cardiaque et de la tension, accompagnées de troubles respiratoires. La mort est rapide.

Source : Futura-Sciences

Lexique

Ingestion : action d'ingérer, c'est-à-dire prendre par la bouche (ex. : ingérer des aliments).