



Série : Comment ça pousse?

LA TOMATE

Description de la vidéo

La tomate

Des images de synthèse et des images tournées en accéléré nous font découvrir la vie d'une tomate, de la germination du pépin jusqu'à la formation du fruit. Tous les éléments de la fleur sont identifiés. Cette capsule nous permet de comprendre les différentes étapes du passage de la graine à la fleur pour ensuite devenir un fruit. La distinction entre la tomate en tant que fruit et comme légume est également expliquée.

Clientèles visées : 2^e cycle du primaire (8-9 ans)
3^e cycle du primaire (10-11 ans)
1^{er} cycle du secondaire (12-13 ans)

Domaine d'apprentissage et discipline visés : Mathématique, science et technologie
Science et technologie
• Univers vivant

Domaine général de formation visé : Environnement et consommation
• Présence à son milieu et connaissance de l'environnement

Compétence transversale visée : Compétence de l'ordre intellectuel
• Exploiter l'information.

Pistes d'exploitation pédagogique

Le Québec dans les tomates!

Le Québec possède de nombreux espaces agricoles ainsi que des serres qui, grâce au travail acharné des cultivateurs, permettent aux Québécois de se nourrir. La tomate fait-elle partie des aliments que nous cultivons ici? Les conditions climatiques du Québec répondent-elles aux

besoins particuliers de ce fruit? Existe-t-il plusieurs variétés de tomates? Si oui, lesquelles sont produites au Québec? Demandez à vos élèves de faire une courte recherche afin de tracer un portrait de la culture de la tomate au Québec en répondant aux questions précédentes. Les élèves peuvent se placer en équipe de 3 personnes et se partager les questions de recherche.

Je cultive, nous cultivons...

Cette activité vise à mettre les élèves en action et transformera, le temps de quelques semaines, votre classe en véritable serre! Faites pousser simultanément plusieurs plants de tomates dans votre classe en leur offrant des conditions différentes. Ainsi, plantez des graines dans une terre riche qui contient uniquement de l'engrais naturel et d'autres graines dans une terre qui contient des engrais chimiques. Demandez ensuite à vos élèves de noter, plusieurs fois par semaine, l'évolution de la croissance des graines. Est-ce qu'il y a des différences entre les deux groupes? Quels sont les effets des engrais sur l'environnement? Pour mieux comprendre les engrais naturels, consultez le site suivant : <http://www.cap-quebec.com/faq.php?Lang=fr>

La tomate dans mon assiette!

Profitez de la vidéo pour découvrir les goûts culinaires des multiples cultures qui se côtoient sur notre planète. Demandez à vos élèves de trouver des recettes à base de tomates qui proviennent de différentes régions dans le monde. Enfin, sélectionnez une recette par équipe de 4 élèves et faites un petit livre de recettes. Ainsi, chaque équipe devra produire une page qui présentera sa recette et qui sera insérée dans le livre de recettes. Ainsi, les élèves devront dessiner le résultat final de la recette, écrire à l'ordinateur le mode d'emploi et les ingrédients nécessaires et ajouter des images à leur *fiche-recette* dont le drapeau du pays où provient la recette.

Matériel nécessaire

Activité : Je cultive, nous cultivons...

- Terre
- Engrais biologique
- Engrais chimique
- Graines de tomates
- Pots en plastique ou en tourbe
- Assiettes d'aluminium ou plateaux de plastique
- Tuteurs
- Arrosoir

Ressources complémentaires

Wikipédia - L'encyclopédie libre

Article sur la [tomate](#) : étymologie, histoire et origine, description, culture, variétés, utilisation, aspects culturels, fruit ou légume, références et liens externes

[L'épicerie](#) - Tomates Sagami

Émission présentée par Radio-Canada.