

Livret-jeux

à compléter grâce au site Internet

6-11
ans

Nom :

Prénom :

Classe :

croque
ta Normandie
sur



www.normandie-gourmande.fr



Au Pays de la Normandie gourmande, les enfants sont rois !

Comment utiliser ton cahier de jeux ?

Sur le site **www.normandie-gourmande.fr**, découvre la Normandie et ses produits. En famille ou à l'école, à l'aide de ton cahier, apprends à te repérer sur le site et pars à la chasse aux infos !

- Sur Internet, entre l'adresse du site **www.normandie-gourmande.fr**
- Ce site se compose de 7 rubriques drôles et instructives à dévorer... sans modération !

Ma Normandie

Des Vikings à la vache Normande, en passant par le Mont-Saint-Michel... fais le tour de ta région en quelques clics !

La qualité en Normandie

Apprends à tes parents à lire les étiquettes des produits et à reconnaître leurs logos (AB, Label rouge...).

Bien manger en Normandie

Pour être en bonne santé, apprends à manger équilibré !

Activités

Jeux, tests, recettes, quiz... joue avec les produits normands et l'équilibre alimentaire. Et remporte le Trophée des saveurs de Normandie !

Malle aux trésors :

dico, calendrier des produits de saison, documents à télécharger pour la classe...

Métiers

Découvre les secrets des filières de l'agroalimentaire : les métiers de la mer, de l'élevage, des fruits, légumes et céréales, de la conception, de la fabrication et du commerce.

Produits normands

À travers 6 paysages joyeux et colorés, découvre les produits agroalimentaires de ta région : produits laitiers, fruits et légumes, produits de la mer et des rivières, viandes et charcuteries, boissons, produits sucrés et céréaliers. Clique sur les images et réponds aux quiz pour devenir incollable sur les bons produits normands !



Et grâce aux vidéos, assiste en direct à l'élevage des huîtres, à la fabrication du fromage, du pain...

- Pour répondre aux questions de ton cahier, consulte les rubriques du site.

En haut de page, le nom de la rubrique du site est précisé.

Avant chaque question, une phrase te dit où cliquer sur la page d'accueil de la rubrique pour trouver la réponse.

Produits Normands

La Normandie, c'est le pays du lait ! Avec ce lait, les Normands fabriquent de délicieux produits.

LES PRODUITS LAITIERS

Les Produits :

→ Observe la page d'accueil de la filière « Produits laitiers ».

- Parmi ces quatre fromages normands, entoure le Neufchâtel.

→ Clique sur la crème. Puis clique sur « En savoir plus » sous la question Quiz.

- Pour fabriquer la crème, on met le lait dans :

A. Un robot-mixeur.
B. Une centrifugeuse.
C. Une moissonneuse-batteuse.

Réponse : _____

→ Clique sur les desserts lactés. Puis clique sur « En savoir plus » sous la question Quiz.

- La teurgoule est un dessert lacté typique de Normandie. Entoure ses ingrédients.

le lait le beurre le riz les pâtes la crème le miel les pommes la farine le sucre la cannelle

Écris la réponse sur les pointillés.

Lorsque c'est demandé, entoure la ou les bonnes réponses.

La carte De Normandie :

→ Clique sur la carte. Survole les dessins avec ta souris et entoure sur ton cahier les bonnes réponses.

- Quelle charcuterie est typique d'une ville de l'Orne ?



A. Le boudin de Mortagne-au-Perche.



B. L'andouille de Vire.

- Cite 4 châteaux célèbres en Normandie.



Réponse :

- Comment s'appelle l'architecture des maisons typiques de la région ?

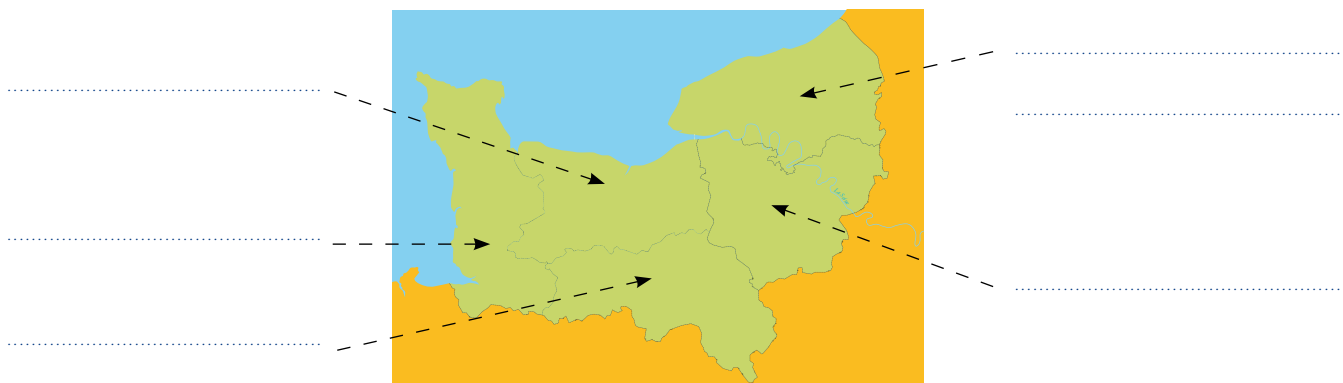


Réponse :

Fiche D'identité :

→ Lis la fiche d'identité de la Normandie.

- Place les noms des 5 départements normands au bon endroit sur la carte.



En savoir Plus :

→ Sur la page d'accueil de la rubrique, clique sur « Histoire de la Normandie » (sous la carte).

- Relie chaque date à l'événement correspondant.

911	•	• La Normandie est divisée en 5 départements.
1066	•	• La Normandie est rattachée au royaume de France.
1204	•	• Le Débarquement des Alliés durant la Seconde Guerre mondiale.
1790	•	• La conquête de l'Angleterre par Guillaume, duc de Normandie.
1944	•	• Deux régions sont créées : la Haute et la Basse-Normandie.
1956	•	• Rollon devient le premier duc de Normandie.
2017	•	• Haute et Basse-Normandie sont rassemblées en une seule région : la Normandie.

→ Clique sur « Agriculture et pêche » (sous la carte).

- Parmi ces vaches, laquelle est de race Normande ?

Entoure la bonne réponse.





LES PRODUITS LAITIERS

Les Produits :

→ Observe la page d'accueil de la filière « Produits laitiers ».

- Parmi ces 4 fromages normands, entoure le Neufchâtel.



→ Clique sur la crème fraîche. Puis clique sur « En savoir plus » sous la question Quiz.

- Pour fabriquer la crème, on met le lait dans :

- A. Un robot-mixeur.
- B. Une centrifugeuse.
- C. Une moissonneuse-batteuse.

Réponse :

→ Clique sur les desserts lactés. Puis clique sur « En savoir plus » sous la question Quiz.

- La teurgoule est un dessert lacté typique de Normandie. Entoure ses ingrédients.



le lait



le beurre



le riz



les pâtes



la crème fraîche



le miel



les pommes



la farine



le sucre



la cannelle

La fromagerie :

→ Clique sur la fromagerie pour voir l'animation sur la fabrication du fromage.

- Que représente cette image ? Entoure la bonne réponse.



La traite

Le stockage au frais

Le moulage

Le salage

La dégustation

Le caillage

L'affinage

Le transport

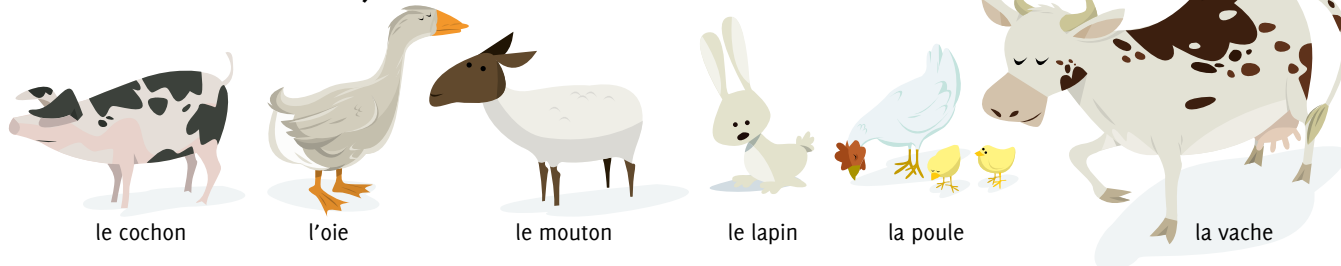


LES VIANDES ET CHARCUTERIES

Les Produits :

→ Observe la page d'accueil de la filière « Viande et charcuterie ».

- Parmi ces animaux, entoure les deux volailles.



→ Clique sur le mouton. Puis clique sur « En savoir plus » sous la question Quiz.

- Où est élevé l'agneau de prés-salés ?

Réponse :

→ Clique sur la vache qui entre dans l'étable.

Puis clique sur « En savoir plus » sous la question Quiz.

- Associe chaque race de vache à la bonne définition.

- | | | |
|---------------|---|---|
| Race mixte | • | • Je suis élevée uniquement pour produire de la viande. |
| Race laitière | • | • Je suis élevée pour mon lait et pour ma viande. |
| Race à viande | • | • Je suis élevée principalement pour mon lait. |



L'élevage Des vaches :

→ Clique sur la tête de la vache au fond de l'image pour voir l'animation sur l'élevage des vaches.

- Que représente cette image ? Entoure la bonne réponse.



LES PRODUITS DE LA MER ET DES RIVIÈRES

Les Produits :

→ Observe la page d'accueil de la filière « Produits de la mer et des rivières ».

- Parmi ces produits de la mer, entoure les poissons qui vivent au fond de l'eau.



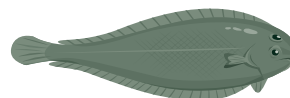
le cabillaud



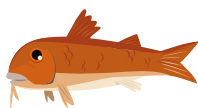
le bar



le hareng



la sole



le rouget



le maquereau



la dorade



le calmar

→ Clique sur les coquilles Saint-Jacques. Puis clique sur « En savoir plus » sous la question Quiz.

- Comment s'appelle la partie orangée à l'intérieur de la coquille Saint-Jacques ?

Réponse :

→ Clique sur les moules. Puis clique sur « En savoir plus » sous la question Quiz.

- Les moules sont riches en :

- A. Lipides.
- B. Minéraux.
- C. Glucides.

Réponse :



L'élevage Des huîtres :

→ Clique sur le parc à huîtres pour voir l'animation sur l'ostréiculture.

- Que représente cette image ? Entoure la bonne réponse.



Le lavage, le tri
et le calibrage

La dégustation

L'affinage

L'élevage en
pleine mer

Le captage

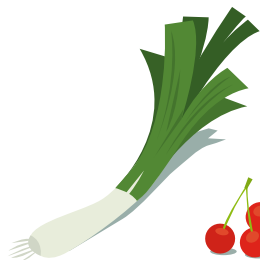


LES FRUITS ET LÉGUMES

Les Produits :

→ Observe la page d'accueil de la filière « Fruits et légumes ».

- Parmi ces fruits et légumes, lequel n'est pas cultivé en Normandie ? Entoure la bonne réponse.



le poireau



la cerise



le chou-fleur



l'orange



la pomme



la poire



la carotte

→ Clique sur les navets. Puis clique sur « En savoir plus » sous la question Quiz.

- La Normandie est l'une des régions de France qui produit le plus de navets. Vrai ou faux ?

Réponse :



→ Clique sur les poireaux. Puis clique sur « En savoir plus » sous la question Quiz.

- Comme tous les fruits et légumes, le poireau est riche en :

- A. Lipides.
- B. Vitamines.
- C. Protéines.

Réponse :



La récolte Des Pommes :

→ Clique sur le camion pour voir l'animation sur la récolte des pommes.

- Que représente cette image ? Entoure la bonne réponse.



Le conditionnement

Le stockage

La cueillette

Les vergers

De la fleur au fruit

Le classement, le tri et le calibrage

LES PRODUITS SUCRÉS ET CÉRÉALIERS

Les Produits :

→ Observe la page d'accueil de la filière « Produits sucrés et céréaliers ».

- Parmi ces produits, lequel n'est pas une spécialité de Normandie ?
Entoure la bonne réponse.



la tarte aux pommes



les caramels



les sablés



la religieuse au chocolat

→ Clique sur le pot de miel. Puis clique sur « En savoir plus » sous la question Quiz.

- Comment appelle-t-on les abeilles qui produisent le miel ?

- A. Les productrices.
- B. Les melleuses.
- C. Les butineuses.

Réponse :

→ Clique sur les confitures. Puis clique sur « En savoir plus » sous la question Quiz.

- La confiture de lait est une spécialité sucrée de Normandie.
Entoure ses ingrédients.



le sucre



le beurre



le lait



la crème fraîche



la farine



la poire



La fabrication Du Pain :

→ Clique sur le champ de blé pour voir l'animation « Du blé au pain ».

- Que représente cette image ? Entoure la bonne réponse.



Le semis

Le stockage

La dégustation

La moisson

Le labour

La meunerie

La fabrication
du pain



**Produits
Normands**

Avec des fruits et des légumes normands,
on fabrique toutes sortes de boissons
délicieuses et rafraîchissantes !

LES BOISSONS

Les Produits :

→ Sur la page d'accueil de la filière « Boissons », clique sur la pancarte de la filière.

- Quelles boissons sont alcoolisées et donc réservées aux adultes ?

Entoure les bonnes réponses.



le jus de pomme



le poiré



le jus de poire



le jus de tomate



le cidre



l'eau

→ Clique sur les jus de légumes.
Puis clique sur « En savoir plus »
sous la question Quiz.

- Les jus de légumes t'apportent :

- A. Des lipides.
- B. Des vitamines.
- C. Des protéines.

Réponse :



→ Clique sur la bouteille d'eau.
Puis clique sur « En savoir
plus » sous la question Quiz.

- Ton organisme a besoin
d'eau tous les jours
pour bien fonctionner.
Vrai ou faux ?

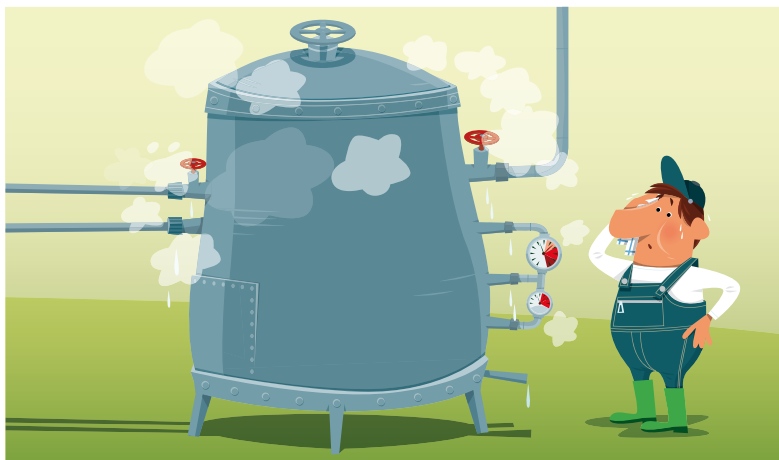
Réponse :



La fabrication du jus de Pomme :

→ Clique sur la presse à pommes pour voir l'animation sur la fabrication du jus de pomme.

- Que représente cette image ? Entoure la bonne réponse.



La dégustation

La mise
en Bouteilles

La Pasteurisation

Le râpage

L'extraction
du jus

Le lavage et le tri
des Pommes

QUIZ SPÉCIAL PRODUITS NORMANDS

Es-tu incollable sur les bons produits de Normandie ? Fais ce jeu pour le vérifier !

- Complète le tableau : écris le nom de chaque produit dans la bonne colonne.



la crème fraîche



les fraises



la tarte aux pommes



les bulots



le pain



le chou-fleur



le poulet



l'eau



la confiture de fraise



le yaourt



la seiche



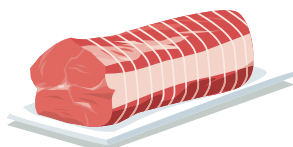
le jus de carotte



l'andouille de Vire



le jus de poire



le rôti de porc



le camembert



le tourteau



le navet

Produits laitiers	VianDes et Charcuteries	Produits de la mer et des rivières
Fruits et légumes	Produits sucrés et Céréaliers	Boissons



Les signes de qualité :

→ Clique sur les logos en bas de la table du personnage.

- Associe ces trois signes de qualité à la bonne définition.



A



B



C

1. J'indique que le produit est d'une qualité supérieure par rapport aux autres, en particulier au niveau du goût.

2. J'indique que le produit provient de l'agriculture biologique, qui respecte l'environnement, les équilibres naturels et le bien-être de l'animal.

3. J'indique que le produit est fabriqué de manière traditionnelle dans sa région d'origine, dans une zone (appelée terroir) bien délimitée, avec une recette très précise, par des hommes qui ont un savoir-faire reconnu et transmis depuis des générations.

Réponse :



Les Démarches régionales :

→ Clique sur les pancartes à côté du personnage.

- Où trouve-t-on ce logo ?



Réponse :



- Que signifie ce logo, si je le vois à l'entrée d'une ferme ?

Réponse :

.....

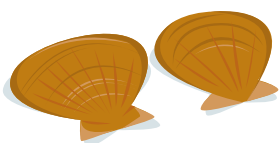
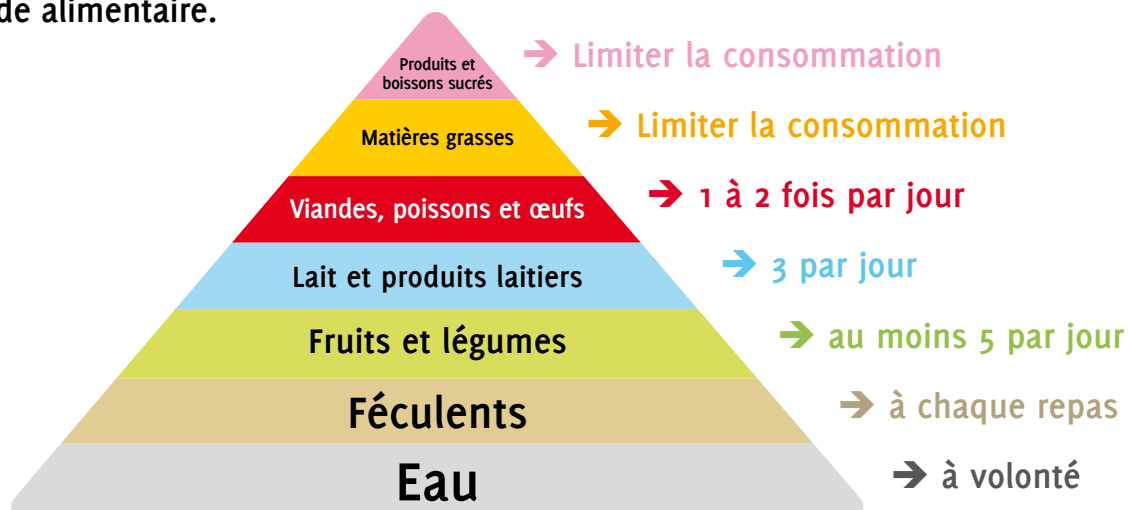
.....

.....

La Pyramide alimentaire :

→ Clique sur chaque famille d'aliments pour voir sa place dans la pyramide alimentaire.

- Souligne chaque produit avec un crayon de la même couleur que sa famille sur la pyramide alimentaire.



les coquilles Saint-Jacques



la brioche



la crème fraîche



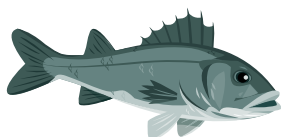
les pommes de terre



l'eau



le poireau



le bar



le beurre



les sablés normands



les cerises



la côte de bœuf



le croissant



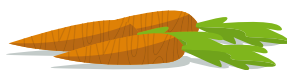
le fromage blanc



le chocolat



le Pont-l'Évêque



les carottes



le pain



le lait

Les nutriments :

→ Cliquez sur le poster « L'équilibre alimentaire ». Puis cliquez sur « Les nutriments » en bas de la page.

- Quels sont les quatre types de nutriments ?

Réponse : •
•
•
•

Les familles alimentaires :

→ Cliquez sur la famille « Féculents ».

- Il est conseillé de manger des féculents à chaque repas.

☐ Vrai ou ☐ Faux ?

→ Cliquez sur la famille « Produits laitiers ».

- Combien de produits laitiers est-il conseillé de consommer par jour ?

Réponse :

→ Cliquez sur la famille « Produits sucrés ».

- Entourez les produits de la famille des produits sucrés.



la confiture de lait



les sablés normands



la teurgoule



la salade



les madeleines



le beurre d'Isigny



les fruits de saison



le miel



le gâteau à la crème d'Isigny



les œufs



l'andouille de Vire



le jus de pomme

→ Clique sur chaque conseil du chef pour répondre aux questions.

Bien acheter :

- Quand tu fais tes courses, il faut privilégier les produits de saison. Vrai ou faux ?

Réponse :

Bien conserver :

- Complète ces textes avec la bonne réponse.

- Je dois maintenir tous mes aliments frais au
- Une fois décongelé, un produit ne doit pas être
- Avant d'être cuisinés ou consommés crus, les légumes doivent être

Bien réfrigérer :

- Place chaque produit sur le bon étage du réfrigérateur suivant la température à laquelle il doit être conservé.

étagère du haut (zone la plus froide)

.....

.....

.....

.....

étagère du milieu (zone intermédiaire)

.....

.....

.....

.....

étagère du bas, bac à légumes et porte (zones les plus chaudes)

.....

.....

.....

.....



les carottes



le beurre



les tomates



le camembert



le jus de tomate



les huîtres



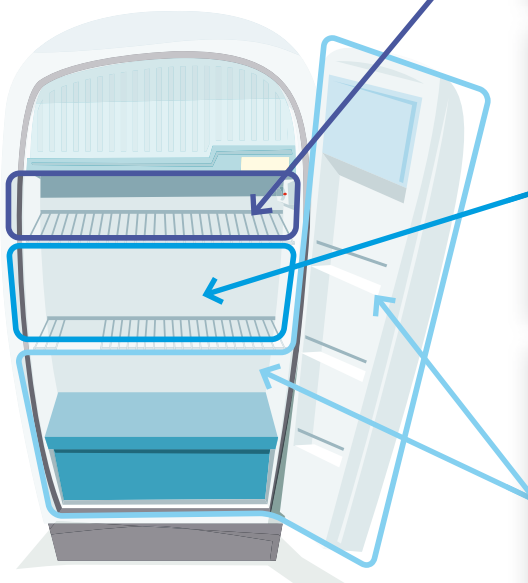
la crème fraîche



la charcuterie



les yaourts



Bien équilibrer :

- Entoure 8 éléments de cette liste pour composer un déjeuner équilibré.



des carottes râpées



de la charcuterie



2 œufs



une pizza



des haricots verts



du riz



un morceau
de pain



un morceau
de fromage



un yaourt



une pomme



de l'eau



des crêpes



une part
de gâteau



de la viande
et/ou du poisson

Bien Doser :

- Un garçon de 10 ans a besoin de 2 000 calories par repas. Vrai ou faux ?

Réponse :

Bien utiliser les 5 sens :

- Associe chacun des 5 sens aux caractéristiques de ces produits.

Un gratin Doré •

Un Biscuit tiède •

Une soupe salée •

Une Pomme Croquante •

Un thé Parfumé •

• Le toucher

• L'odorat

• La vue

• L'ouïe

• Le goût

Bien Cuisiner :

- Avant de commencer à cuisiner, que faut-il faire ? Entoure les bonnes réponses.

Se laver les mains

Se brosser les dents

Mettre un tablier

Allumer le four seul

Ranger les ustensiles

Préparer les ustensiles

Laisser le réfrigérateur ouvert

Croquer dans les ingrédients

Préparer les ingrédients utiles à la recette

Vérifier la date limite de consommation et la fraîcheur des ingrédients

Partage et Convivialité :

- L'alimentation, c'est se nourrir, se réjouir et :

A. Se réunir.

B. Rire.

C. S'endormir.

Réponse :

→ Clique sur la mytilicultrice. Puis clique sur « En savoir plus » sous la question Quiz.

- Comment s'appellent les pieux sur lesquels les moules sont cultivées ?

Réponse :

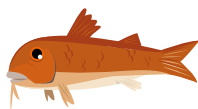
→ Clique sur l'agent de criée. Puis clique sur « En savoir plus » sous la question Quiz.

- D'où vient l'expression « vente à la criée » ?

Réponse :

→ Clique sur le marin pêcheur. Puis clique sur « En savoir plus » sous la question Quiz.

- Parmi ces produits de la mer, lequel n'est pas pêché par le marin pêcheur ? Entoure l'intrus.



le rouget



le maquereau



le tourteau



la dorade



l'huître



- Quel métier est représenté sur cette image ? Entoure la bonne réponse.

Agent de Crie

Mareyeur(euse)

Poissonnier(ère)

Marin Pêcheur

Ostréiculteur(trice)

→ Sur la page d'accueil de la filière Élevage, clique sur l'inséminateur. Puis clique sur « En savoir plus » sous la question Quiz.

- Quelle est la spécialité de l'inséminateur(trice) ?

- A. La vaccination des animaux.
- B. Les soins aux animaux.
- C. La reproduction des animaux.

Réponse :

- Quel métier est représenté sur cette image ? Entoure la bonne réponse.

Inséminateur(trice)

Vétérinaire

Agent d'élevage

Agent de remplacement

Contrôleur(euse) laitier(ère)

→ Clique sur l'agent d'élevage.

Puis clique sur « En savoir plus » sous la question Quiz.

- Comment appelle-t-on les enclos des cochons ?

Réponse :

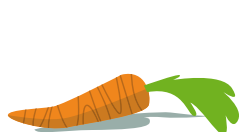


filières De l'agroalimentaire

Les métiers des fruits, des légumes et des céréales.

→ Cliquez sur l'arboriculteur. Puis cliquez sur « En savoir plus » sous la question Quiz.

• Que peut cultiver un arboriculteur ? Entourez les bonnes réponses.



des carottes



des poires



des oranges



des tomates



des cerises



des pommes

→ Cliquez sur chaque métier. Puis cliquez sur « En savoir plus » sous la question Quiz.

• Reliez chaque métier à sa mission.

Arboriculteur(trice)	•	•	Irriguer, aérer et éclairer les serres
Maraîcher(ère)	•	•	Aider à la récolte des fruits et légumes
Agent de culture sous serre	•	•	Prendre soin des arbres fruitiers
Agent de conditionnement	•	•	Planter les graines, les bulbes de légumes
Travailleur(euse) saisonnier(ère)	•	•	Choisir les parcelles et les espèces à planter
Responsable de cultures	•	•	Préparer les commandes de fruits et de légumes

• Quel métier est représenté sur cette image ? Entourez la bonne réponse.

• Agent de culture sous serre

• Maraîcher(ère)

• Arboriculteur(trice)

• Responsable de cultures



→ Cliquez sur l'agent de conditionnement. Puis cliquez sur « En savoir plus » sous la question Quiz.

• L'une des missions de l'agent de conditionnement est le calibrage des fruits et des légumes. Que signifie « calibrer » ?

- A. Laver. B. Trier par taille.
C. Stocker en chambre froide.

Réponse :

→ Cliquez sur l'agent de culture sous serre. Puis cliquez sur « En savoir plus » sous la question Quiz.

• Quel autre nom donne-t-on aux cultures sous serre ?

Réponse :



Métiers

Découvre les secrets Des

Les métiers de la conception et de la fabrication.

- Sur l'image d'accueil de la filière « Conception », quel type de produits fabrique l'entreprise représentée ?



de la confiture de lait



des fromages normands



du jus de pomme



des yaourts

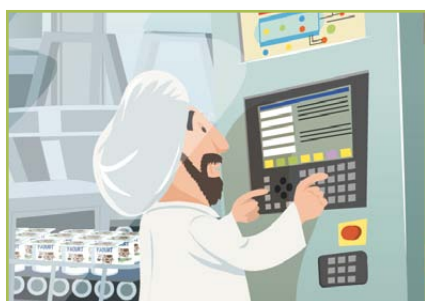


des sablés normands

→ Cliquez sur le technicien en recherche et développement. Puis cliquez sur « En savoir plus » sous la question Quiz.

- Parmi ces missions, entourez celles du technicien en recherche et développement.

- Réaliser des tests sur le goût, la texture, l'arôme... de produits
- Faire respecter les règles d'hygiène et de sécurité
- Analyser des échantillons de produits
- Imaginer de nouveaux produits
- Garantir la qualité des produits
- Vérifier si une recette est faisable en grande quantité



→ Cliquez sur l'image. Puis cliquez sur « En savoir plus » sous la question Quiz.

- Comment s'appelle ce métier, et en quoi consiste-t-il ?

Réponse :

.....

→ Sur l'image d'accueil de la filière Fabrication, cliquez sur chaque métier. Puis cliquez sur « En savoir plus » sous la question Quiz.

- Reliez chaque métier aux qualités qu'il nécessite.

- | | | |
|--|---|--------------------------------|
| Opérateur(trice) de transformation des viandes | • | Organisé(e) et prévoyant(e) |
| Technicien(ne) de maintenance | • | Manuel(le) et précis(e) |
| Conducteur(trice) de ligne de production | • | Bricoleur(euse) et réactif(ve) |

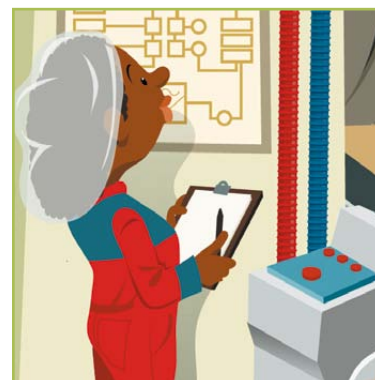
- Quel métier est représenté sur cette image ? Entourez la bonne réponse.

Responsable de la Production

Technicien(ne) de maintenance

Chef d'équipe de Production

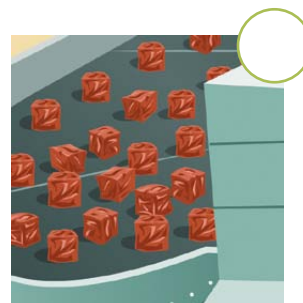
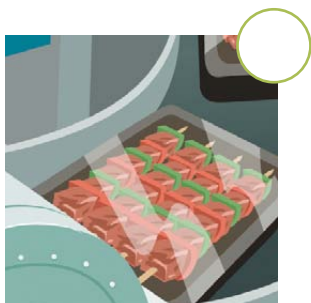
Opérateur(trice) de transformation des viandes



filières De l'agroalimentaire

Les métiers de la fabrication et du commerce.

- Remets dans le bon ordre les étapes de fabrication des brochettes de viande. Numérote les images de 1 à 4.



→ Clique sur chaque métier. Puis clique sur « En savoir plus » sous la question Quiz.

- Qui est le/la « monsieur/madame Bricolage » d'une entreprise ?

- A. Le/la chef d'équipe de production.
- B. Le/la technicien(ne) de maintenance.
- C. Le/la conducteur(trice) de ligne de production.

Réponse :

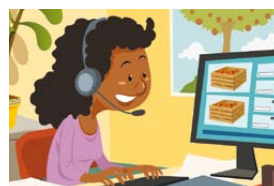
→ Sur la page d'accueil de la filière Commerce, clique sur le logisticien. Puis clique sur « En savoir plus » sous la question Quiz.

- Avec qui le/la logisticien(ne) travaille-t-il/elle en lien direct ? Entoure les bonnes réponses.

- Les équipes chargées de l'expédition des marchandises
- Le service marketing
- Le/la chef de produit
- Le/la responsable commercial(e)
- Le service de préparation des commandes
- Les chauffeurs de camions

→ Passe ta souris sur les personnages pour connaître leur métier.

- Note le nom de chaque métier sous ces personnages.



Réponse :

→ Clique sur l'attaché commercial. Puis clique sur « En savoir plus » sous la question Quiz.

- Laquelle de ces missions fait partie du métier d'attaché(e) commercial(e) ?

- A. Sélectionner et acheter les matières premières.
- B. Imaginer de nouveaux produits.
- C. S'assurer de la présence des produits dans les points de vente.

Réponse :

Pense-Bête

Ne Pas oublier

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Vocabulaire

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

À retenir

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Mes Produits Préférés

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....



Conception : La Petite Boîte – 02 32 10 60 64 – www.lapetiteboite-communication.fr
www.normandie-gourmande.fr est un site conçu et réalisé pour l'AREA-Normandie et la Chambre régionale d'agriculture par La Petite Boîte et l'agence web Egami. Illustrations : Sébastien Telleschi / Thomas Danton.
contact@area-normandie.fr / accueil@normandie.chambagri.fr

