

De la betterave au sucre



2c Transformation
Instructions
enseignant-e

Objectif : 	Il s'agit de présenter les différentes étapes de la production du sucre. Afin d'approfondir la matière, les élèves complètent une feuille de travail sur le sujet.
Tâche : 	L'enseignant-e présente les transparents. Ensuite, il-elle distribue les feuilles de travail. Une fois que les élèves les ont remplies, les réponses sont discutées en plénière.
Matériel : 	Transparents Feuille de travail Solution
Session : 	Plénière Travail individuel
Durée : 	20 minutes

Informations complémentaires

- ⇒ Pendant que les élèves complètent la feuille de travail, les transparents sont présentés une nouvelle fois pour les aider.
- ⇒ Pour plus d'informations au sujet du sucre, taper www.sucre.ch.

De la betterave au sucre



2c Transformation
Feuille de travail



Tâche : Trouve les réponses aux questions ci-dessous. En cherchant bien, tu trouveras les mots cachés dans la grille de lettres !

S F S B L I N S A W K C B F S
G Q E T F A S N Q U S I L O A
S U C R E R I E B R I K Z U L
H K I R B A R L E K C U T R I
N Z F I J N O T F A S H O R S
E L L A U S P R K R E K C A Z
R E T T S F H E I V O T P G P
J I C K V A F T M Y S P C E O
U R C A E L O J N B Z F L X A
S R G V R A E E R B L M R R I
C F V K T G V J W E B R G D A
L F S N L I C O S S E T T E S
A Q E T F A S N N U D V R I O
I K I C R I S T A U X E S G I
R Z O L R N X T F A S H O F S



Comment appelle-t-on les petits morceaux de betterave quand elle a été découpée ?

On extrait le sucre des cossettes avec de l'eau chaude. Comment s'appelle le jus que l'on obtient à la fin ?

Qu'est-ce qu'on fabrique avec les cossettes vidées de leur sucre ?

Comment s'appelle le jus vert purifié ?

Qu'est-ce qu'on obtient en retirant l'eau du jus clair ?

Qu'est-ce qu'on ajoute au sirop pour faire démarrer la cristallisation ?

Où stocke-t-on le sucre terminé ?

Comment s'appelle l'entreprise qui fabrique le sucre ?



Solution

S F S B L I N S A W K C B F S
G Q E T F A S N Q U S I L O A
S U C R E R I E B R I K Z U L
H K I R B A R L E K C U T R I
N Z F I J N O T F A S H O R S
E L L A U S P R K R E K C A Z
R E T T S F H E I V O T P G P
J I C K V A F T M Y S P C E O
U R C A E L O J N B Z F L X A
S R G V R A E E R B L M R R I
C F V K T G V J W E B R G D A
L F S N L I C O S S E T T E S
A Q E T F A S N N U D V R I O
I K I C R I S T A U X E S G I
R Z O L R N X T F A S H O F S



Comment appelle-t-on les petits morceaux de betterave quand elle a été découpée ?

Cossettes

On extrait le sucre des cossettes avec de l'eau chaude. Comment s'appelle le jus que l'on obtient à la fin ?

Jus vert

Qu'est-ce qu'on fabrique avec les cossettes vidées de leur sucre ?

Fourrage

Comment s'appelle le jus vert purifié ?

Jus clair

Qu'est-ce qu'on obtient en retirant l'eau du jus clair ?

Sirop

Qu'est-ce qu'on ajoute au sirop pour faire démarrer la cristallisation ?

Cristaux

Où stocke-t-on le sucre terminé ?

Silo

Comment s'appelle l'entreprise qui fabrique le sucre ?

Sucrierie