|  |  |
| --- | --- |
| **Référentiel 2010** | **Référentiel 2016** |
| **Manger : pourquoi ? comment ?** | **Le corps humain et la santé** |
| ***En cycle 3 :***  ***Etablir une relation entre l’activité, l’âge, les conditions de l’environnement et les besoins de l’organisme.***  ***≫Apports alimentaires : qualité et quantité.***  ***≫Origine des aliments consommés : un exemple d’élevage, un exemple de culture***  ***Relier l’approvisionnement des organes aux***  ***fonctions de nutrition.***  ***≫Apports discontinus (repas) et besoins continus*** | |
| Décrire les mécanismes de la digestion des aliments et le devenir des nutriments  Préciser le rôle de chaque organe et celui des sucs digestifs  Citer les substances assimilables résultant de la digestion  Repérer sur un schéma les différents organes de l’appareil digestif   * L’appareil digestif, la digestion et l’absorption   Indiquer les principaux constituants caractéristiques de chaque groupe d’aliments  Mettre en relation les besoins et les apports nutritionnels recommandés  Citer les facteurs de variations des besoins nutritionnels des adolescents et/ou des adultes  Repérer des erreurs dans la structure des repas d’une journée ou d’une semaine et argumenter les modifications proposées  Définir un équilibre alimentaire  Établir les relations de causalité entre surcharge pondérale ou obésités et les comportements alimentaires d’un individu  Proposer des mesures de prévention   * Les groupes d'aliments, Les besoins nutritionnels des individus | Expliquer le devenir des aliments dans le tube digestif.   * Système digestif, digestion, absorption ; nutriments.   décrire succinctement l’absorption intestinale et le devenir des nutriments (l’existence de la flore intestinale pourra être précisée afin de montrer que les micro-organismes ne sont pas systématiquement dangereux  Relier la nature des aliments et leurs apports qualitatifs et quantitatifs pour comprendre l’importance de l’alimentation pour l’organisme (besoins nutritionnels).   * Groupes d’aliments, besoins alimentaires, besoins nutritionnels et diversité des régimes alimentaires.   mettre en relation les besoins nutritionnels et les apports recommandés et adopter une alimentation raisonnée (prévention des troubles alimentaires) |
| ***Moins descriptif (en cycle 3), moins axé sur les connaissances et davantage sur la compréhension du mécanisme de digestion nécessaire à l’approvisionnement du corps (jusqu’au niveau moléculaire).***  ***La compréhension du processus biologique est à intégrer à la question centrale de l’équilibre alimentaire et de la santé (EMC-Parcours santé).*** | |
| **Des éléments de programme qui disparaissent ou qui sont à intégrer autrement** | |
| Décoder des étiquettes de produits alimentaires  Classer les mentions obligatoires et facultatives d’une étiquette  L’étiquetage des produits alimentaires | ***Ces anciens éléments de programme peuvent constituer des supports d’étude pour mettre en évidence les enjeux liés aux comportements responsables individuels et collectifs en matière de santé (équilibre alimentaire, hygiène alimentaire et protection de l’organisme)*** |