

Cycle 1	Cycle 2	Cycle 3
Ce qui est attendu des enfants en fin d'école maternelle	Attendus de fin de cycle	Attendus de fin de cycle
<p>Connaître et mettre en œuvre quelques règles d'hygiène corporelle et d'une vie saine. Commencer à adopter une attitude responsable en matière de respect des lieux et de protection du vivant.</p> <p><b>Objectifs visés et éléments de progressivité</b> Les élèves apprennent <b>identifier, désigner et nommer les différentes parties du corps</b>. Cette éducation à la santé vise l'acquisition de premiers savoirs et savoir-faire relatifs à une hygiène de vie saine. Elle intègre une <b>première approche des questions nutritionnelles qui peut être liée à une éducation au goût</b>. Les enfants enrichissent et développent leurs aptitudes sensorielles, s'en servent pour distinguer des réalités différentes selon leurs caractéristiques olfactives, gustatives, tactiles, auditives et visuelles. Chez les plus grands, il s'agit de comparer, classer ou ordonner ces réalités, les décrire grâce au langage, les catégoriser.</p> <p><b>Source :</b> <a href="https://cache.media.education.gouv.fr/file/25/86/5/ensel550_annexe_1413865.pdf">https://cache.media.education.gouv.fr/file/25/86/5/ensel550_annexe_1413865.pdf</a></p>	<p>Reconnaître des comportements favorables à sa santé.</p> <p><b>Connaissances et compétences associées</b> Mettre en œuvre et apprécier quelques règles d'hygiène de vie : <b>variété alimentaire,...</b> <b>habitudes quotidiennes de propreté (dents, mains, corps).</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Catégories d'aliments, leur origine.</b></li> <li>- <b>Les apports spécifiques des aliments</b> (apport d'énergie : manger pour bouger).</li> <li>- <b>La notion d'équilibre alimentaire</b> (sur un repas, sur une journée, sur la semaine).</li> </ul> <p><b>Source :</b> <a href="https://eduscol.education.fr/84/j-enseigne-au-cycle-2?menu_id=69">https://eduscol.education.fr/84/j-enseigne-au-cycle-2?menu_id=69</a></p>	<p>Expliquer les besoins variables en aliments de l'être humain ; l'origine et les techniques mises en œuvre pour transformer et conserver les aliments</p> <p><b>Connaissances et compétences associées</b> Les fonctions de nutrition <b>Établir une relation entre l'activité, l'âge, les conditions de l'environnement et les besoins de l'organisme.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Apports alimentaires</b> : qualité et quantité.</li> <li>- <b>Origine des aliments consommés</b> : un exemple d'élevage, un exemple de culture.</li> </ul> <p><b>Relier l'approvisionnement des organes aux fonctions de nutrition</b> (digestion, respiration, circulation).</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Apports discontinus de nourriture</b> à l'échelle de l'organisme (repas) et <b>apports continus de nutriments</b> à l'échelle des organes.</li> <li>- Organes de stockage.</li> <li>- Hygiène alimentaire.</li> </ul> <p><b>Source :</b> <a href="https://eduscol.education.fr/87/j-enseigne-au-cycle-3">https://eduscol.education.fr/87/j-enseigne-au-cycle-3</a></p>