



Le Chemin des SAISONS

PRODUCTRICES DE PLANTES ALPINES

Votre visite au Chemin des Saisons Programme Cycle 2 et 3

Evadez-vous d'une demi-journée, pour suivre Caroline à travers les allées du jardin et à la découverte du séchoir afin de réaliser plusieurs ateliers pédagogiques.

Chaque temps de visite est détaillé ci-dessous :

Au fil des allées (en grand groupe) **30 minutes**

Nous commençons cette visite en nous baladant dans le jardin. Observons et interrogeons-nous : parlons du paillage, des buttes de permaculture ou encore de l'irrigation.

Quelles sont les plantes dans notre jardin ? Qui habite le jardin ? Prenons le temps de repérer les traces laissées par les animaux, les humains. Arrêtons-nous pour sentir les plantes, toucher les éléments ...

Lien avec les Programmes Pédagogiques :

- *Découvrir le monde et la biodiversité : Observation des différentes manifestations de la vie (végétale et animale)*
- *Permettre de toucher, comparer les feuilles, les couleurs, les odeurs de différentes plantes*
- *L'environnement et la biodiversité. Explorer la matière (plantes, paillage), observer sa transformation et la notion de cycle.*

Moyen pédagogique :

- *Echange Question réponse.*
- *Les ressources naturelles à portée de main.*

Nous diviserons ensuite le groupe en sous-groupes pour la réalisation de 3 ateliers parmi un choix de 4.

ATTENTION : L'ANIMATRICE CHOISIRA LES 3 ATELIERS DU JOUR EN FONCTION DE LA METEO, DE VOS ATTENTES ET DU NOMBRE DE PARTICIPANTS.

1 : La saisonnalité du métier, les actions du producteur (travail en petits groupes) : 15 minutes

En quelle saison sommes-nous ? Quelles sont nos missions du moment ? Et quelles sont les autres missions tout au long de l'année ?

Travailler sur toutes les actions qui nous mènent de la plante à notre produit (gelée de plante, condiment ail des ours, Tisane) grâce à un jeu d'images séquentielles.

Que fait-elle sur la photo ? Comment nomme-t-on cette action et comment s'appellent ses outils ? Dans quel ordre ces actions sont-elles réalisées ?

Lien avec les Programmes Pédagogiques :

- *Des pratiques au service de l'alimentation humaine. Prendre conscience du long processus de production.*

Moyen pédagogique : Roue des saisons. Photos actions à associer à un produit et à remettre dans l'ordre. Ex : « Planter, arroser, récolter, sécher, faire les mélanges et ensacher. Puis étiqueter et enfin vendre ».

- *Plusieurs sous-groupes travailleront en parallèle.*

2 : Le portrait de ma plante (travail individuel) : 20 minutes

Chaque enfant va couper une petite feuille et l'observer. Dans un premier temps : retrouver la plante choisie sur un poster et la nommer. Ensuite, chacun complète le portrait de sa plante. (Travail individuel ou à 2 à rapporter en classe.)

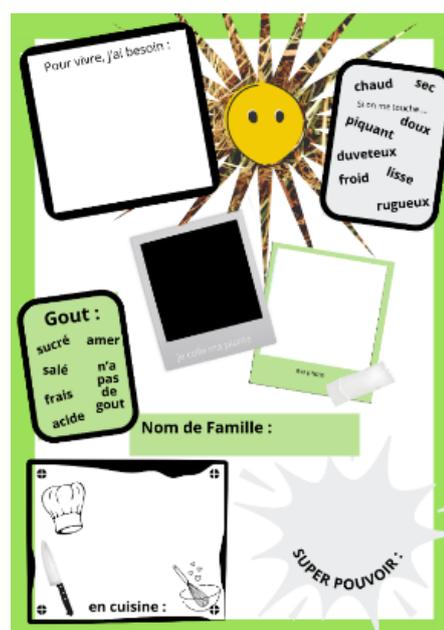
Lien avec les Programmes

Pédagogiques :

- *Travail des sens (odorat, toucher, goût...)*
- *Créativité.*
- *Recherche, reconnaissance et classification.*
- *Vocabulaire.*
- *Connaitre les besoins essentiels des plantes.*

Moyen pédagogique

- **Fournir une feuille PORTRAIT avec des cases à cocher, un espace à dessiner, un espace pour coller la vraie plante ...**



3 : Visite du séchoir : (à réaliser en parallèle d'un atelier de **classification**) 20 minutes

Un séchoir, comment ça marche ? à quoi ça sert ? Observer, toucher : Plante fraîche, plante sèche. L'eau : composant de la plante, quantité visible dans le déshumidificateur.

Les machines en jeu (radiateur, ventilateur, déshumidificateur),

Lien avec les Programmes Pédagogiques :

- *Travail des sens : Toucher les plantes et leur stade de séchage.*
- *Vocabulaire.*
- *Le monde vivant est composé d'eau ...*
- *Découvrir les objets techniques (séchoir et outils) et leur fonctionnement*
- *La saisonnalité du métier.*

Moyen pédagogique : Participation active, observation.

Atelier de classification : les plantes aromatiques qu'est-ce que c'est ? à différencier des autres catégories alimentaires.

Moyen pédagogique : supports imagés.



4 : Atelier pratique : 15 minutes

Cueillette de fleurs (coquelicots, calendulas et mauves de Mauritanie) et mise au séchoir.

OU

Réalisation de semis (Graines de Calendula à planter dans des godets. A ramener)

Lien avec les Programmes Pédagogiques :

- *Acquérir des gestes techniques*
- *Explorer la matière (odeur, douceur, fragilité et légèreté)*
- *Connaitre les étapes du développement des végétaux (fleurs > graines)*
- *Vocabulaire (les différentes parties de la plante.)*

Moyen pédagogique : accompagner les enfants en leur montrant les gestes techniques.



NOUS FINIRONS LA VISITE EN GRAND GROUPE :

Atelier du goût 20 minutes

Dégustation et réflexion autour des produits du chemin des saisons.

Lien avec les Programmes Pédagogiques :

- Mettre en éveil la curiosité et développer le goût et l'odorat : Travail des sens.

Moyens pédagogiques :

Soutenir la découverte du produit avec une grille de questionnement individuelle à remplir et à emporter.

Débriefing 5 minutes

Et qu'est-ce qu'on retient de cette visite ?

Lien avec les programmes pédagogiques :

- *Travail de mémoire, d'écoute et d'attention. Vocabulaire.*

Un conte devinette sur une plante 10 minutes

Lien avec les programmes pédagogiques :

- *Moment de détente, d'écoute et de déduction.*

Coût de la visite (Une demi-journée et dégustation) :

- Groupe de moins de 15 enfants : 90€
- Groupe de plus de 15 enfants : 7€ par enfant.

Pré visite pour les enseignants le premier mercredi de juin, septembre et octobre 2024 (14h-15h).