



## A savoir avant d'intervenir devant des élèves de primaire

- ❖ Les enfants ont besoin de toucher et de manipuler pour s'investir dans l'activité et pour apprendre
- ❖ Importance de jouer et d'être actif (l'écoute passive ne peut pas les intéresser longtemps)
- ❖ L'animation se repose sur les connaissances des élèves pour construire un savoir commun
- ❖ Essayer au maximum de poser des questions auxquelles les enfants sont en capacité de répondre
- ❖ On est là pour les amener à se questionner, en étant attentifs à ne pas juger les pratiques alimentaires.

## Animation élaborée pour un binôme d'animateur-trices en plus de l'enseignant-e

<p><b>Objectifs pédagogiques :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Expérience sensible des élèves à partir d'un panier de légumes.</li> <li>• Ouverture d'un espace d'échanges à l'école sur les thématiques de l'alimentation durable, du circuit-court et d'agriculture paysanne.</li> </ul> <p>Cf/ Programme de géographie, de sciences et d'éducation au développement durable</p>	<p><b>Thématiques abordées :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Découverte des légumes</li> <li>• Provenance des légumes</li> <li>• L'AMAP, association pour le maintien d'une agriculture paysanne.</li> <li>• Saisonnalité des légumes</li> <li>• Agriculture</li> <li>• Circuit-court</li> </ul>
<p><b>Durée de l'activité :</b></p> <p>2 heures de temps en classe, incluant un temps de cuisine. Privilégier les horaires du matin (9h-11h30)</p>	<p><b>Age des enfants :</b> 6 -11 ans</p> <p>Animation adaptée aux CE2-CM2, possible dès le CP avec quelques aménagements.</p>
<p><b>Matériel nécessaire :</b></p> <p>Un panier de légumes, divisé par le nombre de groupe de classe (à préparer en amont)</p> <p>Un tableau/feuille paper-board</p> <p>Une photo de la ferme et des maraîcher.ères</p> <p>Une carte pour montrer la localisation ferme/école</p> <p>Patafix/scotch/aimants</p> <p>Post-it ou feuilles de couleur (A4 coupé en 2)</p> <p>Photocopie de la fiche enquête et des photos de légumes</p> <p><i>Matériel de cuisine (à fournir par l'école si possible/les élèves) : économes, saladiers, passoires, planches à découper, couteaux (en nombre suffisant pour les élèves). Nappes pour protéger ?</i></p>	<p><b>Supports pédagogiques :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <a href="#">Une fiche enquête A3 par groupe</a></li> <li>• Les photos de légumes.</li> <li>• Affiche sur les circuit-courts</li> </ul>

<p><b>Préparation avec l'enseignant-e :</b></p> <p>Connaître ses attentes</p> <p>Savoir si ce sujet a déjà été abordé en classe (connaissance des élèves)</p> <p>Vérifier le temps/l'espace/le matériel disponible (photos, copies)</p> <p>Echanger sur le déroulement (modifier l'espace classe, déplacer les tables en groupe, avoir un espace pour se regrouper pour la restitution autour d'un tableau à craie par exemple)</p> <p>Voir s'il est possible de cuisiner et vérifier l'organisation pratique</p> <p>L'enseignant-e est toujours responsable de sa classe, du respect des règles de classe.</p>	<p><b>Vocabulaire à expliquer :</b></p> <p><b>Paysan-ne :</b> personne qui cultive la terre, élève des animaux.</p> <p><b>Agriculteur-trice :</b> synonyme de paysan-ne</p> <p><b>Maraîcher-ère :</b> personne qui cultive des légumes pour les vendre</p> <p><b>Ferme :</b> ensemble formé par les bâtiments, la terre et la maison d'un-e agriculteur-trice</p> <p><b>Champ :</b> étendue de terre cultivée</p> <p><b>Saison :</b> chacune des 4 grandes époques de l'année : l'été, l'automne, l'hiver, le printemps</p>
---	---

## Déroulé de la séance

(Les temps sont indiqués à titre indicatif pour se repérer mais sans contrainte)

Durée	Animation	Qui fait quoi ?	Matériel
5 minutes	<p><b>Présentation rapide</b></p> <p>« Nous nous appelons ... et nous faisons partie de l'AMAP xx, c'est une association qui s'intéresse à l'agriculture et à l'alimentation : nous vous expliquerons plus tard »</p> <p>Est-ce que vous savez pourquoi nous sommes là ?</p> <p>Nous allons ensemble explorer un panier de légumes.</p>	Un des deux animateur-trices	
15 minutes	<p><b>Observation sensible des légumes</b></p> <p>Répartir les élèves par groupe de 4/5 élèves (rassembler des tables)</p> <p>Chaque groupe dispose de plusieurs légumes, au moins un légume commun qu'ils peuvent facilement reconnaître et un autre plus inhabituel.</p> <p>Exemple de répartition d'un panier d'hiver :</p> <p>Oignon-navet-chou rouge/poireau-oignon-panais/ carotte-betterave-chou rouge/ radis noir-pomme de terre- chou vert/ oignon-betterave longue-courge bleue de Hongrie.</p>	<p>Enoncer la consigne</p> <p>Se déplacer entre les groupes pour inciter les élèves à sentir, toucher les légumes, regarder, en les laissant réfléchir par eux-mêmes sans leur donner d'indices.</p>	<p>Une feuille enquête par groupe</p> <p>Un groupe de légumes par groupe</p>

	Consigne « par groupe de 4/5 élèves, vous avez une fiche à remplir, vous pouvez toucher, sentir les légumes puis les dessiner et tenter de les nommer »		
15 minutes	<p><b>Mutualisation</b></p> <p>Si possible tous les élèves se rassemblent dans un espace autour d'un tableau pour écrire et voir les fiches.</p> <p>Chaque groupe explique ce qu'il a trouvé.</p> <p>On laisse parler, interagir et on donne le nom des légumes. S'il y a des erreurs, on peut afficher la photo des légumes mentionnés à tort. Echanges sur l'aspect, l'odeur des légumes, etc.</p> <p>Important de valoriser le travail accompli : dessin, identification des légumes.</p>	<p>Une personne anime</p> <p>La seconde soutient l'animation, colle les affiches et les photos de légumes si besoin.</p>	On affiche les fiches de chaque groupe.
5 minutes	<p><b>La provenance</b></p> <p>Consigne : « De manière individuelle, chacun d'entre vous va écrire sur un post-it/feuille, selon vous d'où viennent ces légumes ? »</p>		Post-it ou feuille distribuée à chaque élève
10 minutes	<p><b>Mutualisation sur la provenance</b></p> <p>Récupérer le travail et lire les mots (ou les dessins).</p> <p>Ecrire les mots par thématique (graines-plantes/ champ-potager / France-Espagne / supermarché-marché ....)</p>	<p>Une personne lit</p> <p>Une personne écrit les mots au tableau en les organisant par thématique</p>	
10 minutes	<p><b>Mutualisation sur la provenance</b></p> <p>Revenir sur le panier de légumes et raconter d'où ils viennent : montrer une photo de la ferme et du producteur/de la productrice.</p> <p>Situer la ferme sur une carte (voir si carte de France dans la classe ou un globe).</p> <p>Poser des questions aux élèves sur la différence entre des légumes qui viennent de très loin et ceux cultivés près de chez nous (impacts environnementaux, maturité des légumes, goût des légumes, soutien à l'agriculture locale, bio etc).</p>	Répartition de la parole entre animateur-trice s	<p>La carte ou le globe</p> <p>Photo de la ferme/maraîcher-ère</p> <p>Affiche circuit-court/circuit long</p>

	<p>Présentation de l'AMAP : <i>Moi je vais chercher mes légumes dans mon AMAP = Association pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne. Le maraîcher (mot à expliquer) prépare des paniers de légumes pour des gens qui lui achètent directement à lui.</i></p>		
5-10 minutes	<p><b>Les légumes, vous les aimez ? (optionnel)</b></p> <p>Demander aux élèves s'ils aiment les légumes. Si oui lesquels ?</p> <p>On peut afficher les photos de légumes mentionnés et qui ne sont pas dans le panier.</p> <p>Ici on peut rapidement aborder la question de la saisonnalité des légumes avec la question : selon vous, pourquoi ne retrouve-t-on pas tous les légumes que vous avez mentionné dans le panier d'aujourd'hui ?</p> <p><i>La saisonnalité fera l'objet d'une autre séquence d'animation.</i></p>	<p>Une personne donne la consigne et distribue la parole</p> <p>Une personne colle les photos des légumes mentionnés non présents dans le panier</p>	<p>Eventuellement afficher la photo des légumes mentionnés mais non présents dans le panier</p>
50-60 minutes	<p><b>Et si on goûtait ces légumes ?</b></p> <p>Répartir les élèves par groupe de 4/5 élèves (rassembler des tables).</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1- Peler, découper puis laver les légumes.</li> <li>2- Disposer les légumes à manger crus dans plusieurs assiettes.</li> <li>3- Disposer les légumes sur une plaque de four (après les avoir huilés) pour les faire rôtir ou dans une casserole pour une soupe.</li> <li>4- Laver les tables et les ustensiles.</li> <li>5- Faites circuler les légumes crus à déguster et partager les commentaires des enfants.</li> </ol> <p>Les légumes cuits pourront être goûtés plus tard.</p> <p>9- Finir en demandant aux élèves ce que l'on peut faire des épluchures et si possible les déposer dans un compost (d'école, de quartier ou en dernier recours individuel)</p>	<p>Se déplacer entre les groupes pour inciter les élèves à sentir, toucher les légumes, se poser des questions. Répondre à leur question et les aider à découper avec un bon couteau.</p>	<p>Chaque groupe dispose de planches à découper, économes, saladier, passoire, couteaux de cantine.</p>