

EIST 6ème -SID JARDIN

Question posée aux élèves « Que peut-on faire pousser dans un jardin et pourquoi ? »
Réponses attendues : des fleurs pour faire joli, des fruits et légumes pour manger...

SEANCE 1 : Le potager, un jardin à déguster

Travail en binômes tout au long de la séance avec un document par élève pour pouvoir le rapporter à son groupe de SID.

Introduction (10 min)

Question posée aux élèves « Que peut-on faire pousser dans un potager ? »

Echanges sur la définition de fruit et de légume

Fruit (définition culinaire) : partie du végétal sucrée

Légume (définition culinaire) : partie du végétal mangée de façon salée

Fruit (définition scientifique) : partie du végétal contenant les graines (ex avec photos : pomme, courgette, haricot vert... où les graines sont visibles. *(On rapporte concombre, pommes de terre, piments, poivrons, oignon, pommes)*)

Activité 1 (20 min) : Qu'est-ce qu'on mange ?

« Mais on ne mange pas que la partie fruit d'une plante potagère... »

A l'oral, à partir des échanges entre les élèves : « On ne mange pas que les fruits d'une plante potagère... On peut aussi manger les feuilles (salade), la racine (navet), le bulbe (ail), le tubercule (patate douce), la graine (maïs). » *(Dossier photos préparé par Nico)*

À partir des documents fournis, noter chaque légume proposé dans la famille correspondant à la partie du végétal qu'on mange. Possibilité d'en ajouter de leur choix. *(Dossier photos préparé par Nico)*

Activité 2 (15 min) : A consommer tel quel ou transformé ?

Pour chaque fruit ou légume, proposer des produits transformés dans lesquels on les retrouve.

Activité 3 (40 min) : Qu'est-ce que les fruits et les légumes nous apportent de bon ?

- Pub « Mangez 5 fruits et légumes par jour » Pourquoi ? Qu'est-ce que cela nous apporte ?
- **Que doivent nous apporter les aliments ?** Les glucides (sucres simples et complexes / *attention sucres lents et rapides = classif erronée*), les protides (protéines), les lipides (matières grasses), les vitamines et les sels minéraux. *(Travail à l'oral et synthèse notée à l'écrit)*
La difficulté est de définir ces catégories avec les élèves... *(Prévoir emballages)*

▪ **Que nous apportent les fruits et légumes ?**

Les fruits et légumes sont essentiellement source de vitamine, sels minéraux, fibres, eau, glucides. Mais ils peuvent contenir en quantité plus ou moins importante des protides (soja) et des lipides (banane).

▪ **Pour chaque fruit/légume proposé, tester la présence de :**

- amidon (sucre complexe) / test au lugol
- glucose ou fructose (sucre simple) / **test liqueur de Fehling (si on en a... peut-être faite à un endroit sous la surveillance du prof car nécessité de chauffer... Penser aux réchauds/ bougies chauffe-plat)**
- matière grasse (imprégner une feuille de papier puis la sécher au **sèche-cheveux (à apporter chacun...)** = reste une trace translucide si matière grasse)

Faire trois postes dans la classe sur lesquels les élèves tournent.

Activité 4 (25 min) : Comment choisir ses plantes potagères ?

- en fonction de son goût et de son apparence (intérêt personnel gustatif et esthétique)
- en fonction de son intérêt scientifique (ce que je peux montrer avec/la partie du végétal qui est mangée)
- en fonction de son intérêt nutritionnel (ce qu'elle m'apporte)
- en fonction de sa période de récolte (ce que je pourrai récolter en dehors des vacances scolaires) (**doc sur fruits et légumes de saison fourni par Laurie**)

Propose un ensemble de 4 plantes potagères que tu aimerais cultiver dans ton jardin mobile (tableau à compléter).

S'il reste du temps, on peut leur présenter le site « GUSTATERRIUM »

MATERIEL A PREPARER

Couteaux et coupelles (petites assiettes)
Sopalin
Lugol
Liquueur de fehling / tubes à essai /
Loupes à main
Fruits et légumes
Emballages
Sèche-cheveux
Calendriers saisons
Feuilles de papier blanc
Videoprojecteur
Doc élève (à modifier selon liqueur ou pas)
Doc prof