

Fiche 1	Niveau : Cycle I et II
Titre	« A la découverte des fruits et légumes frais »
Objectifs	• Retrouver le rythme des saisons • Sensibiliser à de nouveaux modes de consommation
Matériel	Budget pour le marché (acheter quelques fruits pour pouvoir goûter) Foulards (pour la promenade sensorielle) Coffret « Jardin du monde » Carnet de l'explorateur
Lieu	• Extérieur : au marché • Intérieur : en classe
Dispositif pédagogique	Classe entière
Durée	1 journée
Pré-requis	
Déroulement	(2h) <u>En matinée</u>, nous nous rendons au marché (soit le marché le plus proche de l'école soit déplacement en car, à voir avec l'enseignant). Ballade sensorielle à travers le marché. Les enfants ont les yeux bandés et tentent de percevoir les différentes odeurs. Puis on achète une petite quantité de fruits et on les fait toucher aux enfants et éventuellement leur faire goûter (avec l'accord de l'enseignant) les yeux bandés. Puis, les enfants observent les étals et les produits qui y sont disposés, constatent le panel de couleurs et complète le dessin de l'étal sur leur carnet d'explorateur. En dernier lieu, les enfants se munissent de leur fiche enquête et vont discuter avec différents producteurs présents. Ils remplissent la fiche (origine des produits, leurs prix au kg, les éventuels traitements...) (2h à 2h30) <u>Après-midi (en classe) :</u> (45 min) • Identifier les saisons de production des fruits et légumes. A l'aide de revue de jardinage et de calendrier de plantations (attention à bien distinguer les périodes de semis et les périodes de récoltes), faire une liste des produits que l'on peut consommer en cette période de l'année (en fonction de la période de l'animation). (45 min) • Définir leur provenance. Se poser des questions : Comment est-ce possible de consommer des fruits et des légumes qui ne poussent pas en ce moment chez nous ? Exemple des tomates que l'on peut consommer à n'importe quelle période l'année : Pourquoi ? - Cultivées sous serre + maturité avancée - Importées d'un pays chaud (Espagne...) - Conditionnées de manière à se conserver longtemps (conserves, surgelées...) On peut également consommer toute l'année des fruits et des légumes qui ne se cultivent pas chez nous (bananes, noix de coco, oranges...) Introduire la notion de transports. Calculer les distances que parcourent certains produits avant d'arriver sur nos

	rayons frais. Faire remarquer aux enfants qu'il est préférable de consommer des produits de saisons car le transport est moindre et que cela induit donc des impacts sur l'environnement moindre. (20 à 30 min) •Déterminer les impacts environnementaux de la consommation de fruits et légumes qui ne sont pas de saison. Il s'agit ici de réfléchir aux avantages et aux inconvénients de la consommation de fruits et de légumes « hors saison ».
Evaluation	L'enseignant pourra inventer avec ses élèves de nouvelles recettes de cuisines basées exclusivement sur les fruits et légumes de saisons.
Variantes	
Prolongements interdisciplinaires	
Conseils	Attention à d'éventuelles allergies à certains fruits
Bibliographie	« Jardins du monde » E. Prédine, F.Lisak, Edition Plume de Carotte Mon livret d'activités « Les fruits et les légumes frais en s'amusant »