

Alimentation : les plantes sauvages comestibles

Cycles 1 / 2 / 3



OBJECTIFS PEDAGOGIQUES

- Découvrir que certaines plantes sauvages dites « mauvaises herbes » sont comestibles
- Identifier sur le terrain les plantes sauvages comestibles
- Réaliser une/des préparations culinaires à base de plantes sauvages
- Déguster ses réalisations culinaires

PRESENTATION ET DEROULEMENT

Réaliser des recettes originales en utilisant les plantes sauvages qui poussent autour de l'école, c'est le défi ces ateliers ! Les élèves apprendront à reconnaître quelques plantes sauvages comestibles dites « mauvaises herbes ». Par une approche sensorielle ils pourront se familiariser avec ces plantes délaissées et souvent pleines de vertus. Une cueillette et la réalisation d'un plat suivi d'une dégustation viendront compléter l'activité. Recettes de soupes, gratins, salades fleuries et succulents desserts leurs feront découvrir mille saveurs nouvelles.

LIENS AVEC LES PROGRAMMES

Cycle 1 - BOEN spécial n°2 du 26 mars 2015

Explorer la matière & Utiliser, fabriquer, manipuler des objets

Paragraphe 5.2.1 : entrer en relation avec le monde par les sens, développer sa perception

Cycle 2 - BOEN spécial n°11 du 26 Novembre 2015

Questionner le monde du vivant, de la matière et des objets

Domaine 4 : pratiquer des démarches scientifiques
Domaine 2 : s'approprier des outils et des méthodes

Cycle 3 - BOEN spécial n°11 du 26 Novembre 2015 / BOEN n°30 du 26 Juillet 2018

Sciences et technologie

Domaine 4 : pratiquer des démarches scientifiques
Domaine 2 : s'approprier des outils et des méthodes
Domaine 1 : pratiquer des langages



Atelier Pasteur – Service pédagogique
27 rue de la Sous Préfecture
39100 DOLE
Téléphone : 03.84.82.11.24
E-mail : atelier@terredelouispasteur.fr

Atelier Pasteur
Service pédagogique

