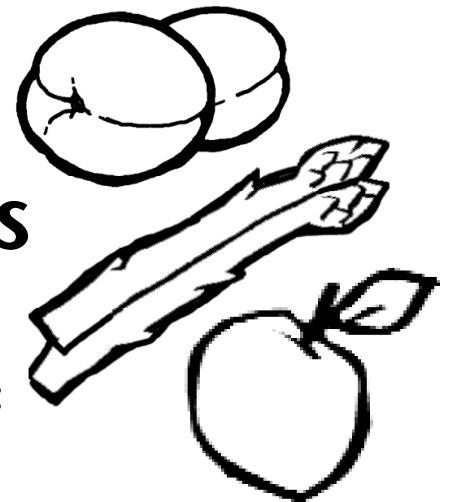


Effectuer des tris de fruits et légumes



Référence au programme scolaire :

extraits du B.O. hors série n° 1 du 14 février 2002

Le langage au cœur des apprentissages

"Dans l'appropriation active du langage oral se développent des compétences décisives pour tous les apprentissages : comprendre la parole de l'autre et se faire comprendre, se construire et se protéger, agir dans le monde physique et humain, explorer les univers imaginaires... En s'ouvrant ainsi aux usages et fonctions du langage, l'enfant acquiert une langue, le français, qui lui permet non seulement de communiquer avec ceux qui l'entourent, mais aussi d'accéder à la culture dont la langue nationale est le vecteur, une langue qui lui permet d'apprendre et de comprendre le monde dans lequel il vit."

Découvrir le monde

"Aider l'enfant à mieux découvrir le monde, c'est enrichir et développer ses aptitudes sensorielles, lui permettre de s'en servir pour distinguer des réalités différentes, les classer ou les ordonner, les décrire grâce au langage. Dans cette perspective, on lui propose des situations mettant en jeu :

- l'exploration des qualités tactiles : rugueux, lisse, doux, piquant, chaud, froid, etc. ;
- l'exploration tactile des formes et des surfaces, y compris en fermant les yeux ;
- l'exploration des caractéristiques gustatives et olfactives : textures, odeurs, saveurs, etc. ;
- la reconnaissance des éléments du monde sonore, leur reproduction ;
- l'exploration des caractéristiques visuelles des objets : couleurs, intensités, oppositions brillant/terne, clair/sombre."

Présentation de l'activité

Objectif général : familiariser l'enfant avec l'aspect et le goût de fruits et légumes, mettre en lumière leur diversité d'origines. Cela met en œuvre des compétences de langage et l'usage des sens : toucher, vue, odorat, goût.

Objectifs spécifiques : nommer des aliments, identifier leur nature et leur origine.

Documents et matériel nécessaires : des échantillons des aliments, ou bien des

photocopies des fiches élèves proposées ci-après. Une carte de Peters pour l'étape 2 (voir la liste des outils disponibles au CCFD dans l'introduction du dossier).

Documents complémentaires :

Nombreuses photos et informations complémentaires disponibles sur le site Internet d'Agropolis Museum dans la rubrique "aliments du monde" :

<http://museum.agropolis.fr/pages/expos/aliments/index.htm>



Consignes :

Toute une série d'activités peuvent être menées en classe pour intéresser les enfants à la diversité des fruits et légumes. On pense spontanément à la variété des formes, des couleurs, des goûts. Mais il est aussi possible d'évoquer avec des petits la diversité des pays d'origine des produits et par ce biais de les "ouvrir au monde". La présentation de fruits dits exotiques, provenant d'Afrique par exemple, est une façon de leur faire découvrir la richesse de ce continent, certaines différences dans la culture et la vie quotidienne...

◆ Étape 1

Proposer aux élèves de trier différents aliments en différenciant selon l'exercice souhaité :

- légumes et fruits
- les produits qui se mangent plutôt salés ou sucrés
- les produits qui se mangent plutôt chauds ou froids

Remarque : les activités centrées sur le tri de produits peuvent s'effectuer collectivement, avec des échantillons des produits, ou individuellement à partir des dessins présentés ci-après en fiche élève A.

À partir de ces dessins, les tris pourront être effectués de multiples façons :

- Colorier... d'une couleur les aliments sucrés, d'une autre couleur les aliments salés.
- Découper et coller...
- Faire un ensemble de...
- Coller des gommettes sous...

◆ Étape 2

Proposer aux élèves de trier les différents aliments en les classant selon leur origine : aliment produit en France ou produits ailleurs.

Pour les grandes sections, on pourra alors situer les produits sur une carte du monde selon leur origine.

Attention ! Certains produits poussent aussi bien en France que dans d'autres pays, en particulier ceux que l'on retrouve dans le Bassin méditerranéen.

Il sera par ailleurs intéressant de souligner que l'origine des aliments est surtout "historique". Il y a des centaines d'années, la tomate et la pomme de terre ont été importées en Europe. Aujourd'hui on produit de plus en plus de tout partout, grâce à des techniques agricoles comme les serres (ex : fraises aux Philippines, nombreux fruits au Chili et au sud de l'Espagne, haricots verts en Afrique...) ou des variétés adaptées.

◆ Étape 3

Le jeu du "Kim goût" :

- présenter les différents aliments découverts lors des étapes précédentes sur une table.
- bander les yeux des enfants (chacun à leur tour), leur faire goûter un aliment et leur demander de deviner de quel produit il s'agit. Ce jeu peut aussi être développé sur le mode du toucher ou du sentir.

Pour prolonger l'activité :

Ce travail peut donner lieu à une visite chez un marchand de fruits et légumes. Cela permet d'effectuer une dégustation... si le commerçant s'y prête !

Liste des dessins d'aliments présentés en fiches élèves A : pomme, poire, abricot, fraise, tomate, melon, dattes, raisins, olives, orange, avocat, banane, ananas, litchis, kiwi, carottes, pommes de terre, asperges, brocolis, radis, oignons, petits pois, courgettes, aubergines, ignames.



