

Jardin



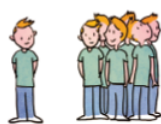
Activités

1. Mini-jardin à échanger - 11
2. Dédé au jardin - 13
3. Un buffet aux herbes aromatiques du jardin - 15
4. Même pas peur des orties ! - 17
5. Lettres parfumées - 19
6. La magie des couleurs - 21
7. Tatoo floral - 23
8. Fabrication de savons parfumés - 24
9. Projet « Pommes de terre » - 25



Supports pédagogiques

- Outil 2. **Dédé au jardin** : jeu de cartes - 27
- Outil 3. **Buffet aux aromatiques** : recettes sauces - 39
- Outil 9. **Projet « Pommes de terre »** :
 Mini dico - 41
 Quiz de la pomme de terre - 49





1. Mini jardin à échanger



1 à 3h.



Classe entière



Créer un contexte propice aux échanges transfrontaliers.

Initier les élèves au jardinage.

Susciter la créativité, l'éveil, l'observation et permettre de mieux appréhender les rythmes et les équilibres de la nature.



Créative et manuelle



- Une petite jardinière par élève, ou un pot en terre cuite
- Terreau et compost
- Graines d'aromatiques (cresson, menthe, thym, basilic, etc.) ou plants
- Graines de fleurs (capucines, lavande, etc.)
- Papier cartonné et piques à brochettes pour l'étiquette
- Serviettes en papier avec des motifs variés
- Vernis-colle : on le trouve dans les boutiques spécialisées en loisirs créatifs
- Pinceaux doux, ciseaux, crayon de papier et crayons couleurs ou feutres

Description :

L'activité peut se faire en intérieur (en salle de classe) et en extérieur.

Elle peut se faire en amont de la rencontre, chacun dans son pays, ou ensemble lors du premier échange.

Distribuer à chacun une jardinière déjà remplie avec un peu de compost (à 1/3 du volume total) et de terreau. Les élèves devront définir ce qu'ils veulent semer et/ou planter (choix parmi plusieurs éléments que vous leur proposerez).

Créer son étiquette de personnalisation de la jardinière :

- plier une feuille cartonnée,
- dessiner sur une des faces les contours d'un animal, d'un objet ou d'une forme,
- découper le dessin en veillant à bien tenir la feuille pliée,
- colorier, décorer les deux parties identiques avant de les coller l'une à l'autre,
- y inscrire son nom, le nom de ce qui a été planté (dans les deux langues), ses coordonnées ou encore un petit mot à l'attention de son correspondant.

Décorer la jardinière :

Pour décorer les pots, utiliser la technique du collage de serviette en papier. Mettre à disposition des serviettes en papier avec des motifs variés. Chacun découpe les dessins sélectionnés dans des serviettes en papier. Il faut enlever la double épaisseur de la serviette en papier pour ne conserver que le film où est imprimé le motif. Attention, les serviettes ont parfois trois épaisseurs ! Mieux vaut séparer après la découpe. Coller le motif sur le pot en veillant à appliquer d'abord la colle sur le pot. Lisser enfin le motif à l'aide du pinceau imbibé de colle. Laisser sécher à l'air libre. On peut appliquer une seconde couche de colle, vernis sur l'ensemble de l'objet une fois la colle sèche.

Les jardinières sont offertes aux correspondants.

Possibilités d'animation pour l'apprentissage de la langue :

Une fois la jardinière réalisée, elle est offerte à son correspondant, accompagnée d'un courrier. Si les binômes ne sont pas encore constitués, on peut proposer aux élèves d'une des classes de sélectionner le pot de leur choix. Le créateur de celui-ci deviendra alors son correspondant.

L'observation de la croissance des plantes et leurs utilisations seront autant de sujets d'échanges pour les élèves. On peut photographier l'évolution des jardinières et envoyer régulièrement des nouvelles de celle-ci à son créateur. De plus, cette activité permet l'apprentissage d'un langage spécifique nécessaire au jardinage, qui pourra être réemployé lors des prochaines rencontres.

À la découverte de mon voisin :

Les plantes cultivées sont identiques de chaque côté de la frontière, cependant leurs utilisations et leurs noms peuvent être totalement différents.

Chaque enfant a des aromatiques favorites, des usages différents, des fleurs préférées, c'est le moment d'en parler, d'exprimer son opinion.

Variantes/approfondissement :

Ajouter des nichoirs à insectes, pour observer les abeilles solitaires et autres butineurs. (tubes creux tel que tiges de roseaux rassemblés en petits fagots, ou une petite buche percée, etc.)

Faire des expériences sur la germination.

Observer les semis, la croissance.

Découvrir la vie des plantes.

Apprendre le rythme des saisons.

Aménager notre cadre de vie.

Les plantes et les aromatiques dans notre alimentation.

Le choix des graines : Chaque école est libre de choisir les graines à planter dans sa jardinière.

En revanche, nous vous déconseillons les plantes exotiques considérées comme envahissantes ainsi que les plantes pouvant présenter une toxicité pour l'être humain. Sont conseillés : les plantes aromatiques (cresson, thym, romarin, menthe, etc.), les plantes annuelles (alysse, capucine, pois de senteur, coquelicot, etc.), les légumes (petits pois, haricots, salade).

Pour plus de renseignements sur le choix des espèces et variétés, les dates de semis et de plantation, reportez-vous à la rubrique «Les cultures faciles à réussir» sur le site internet <http://www.jardinons-alecole.org> et demandez conseils à des distributeurs spécialistes du jardinage.



2. Dédé au jardin



20 à 60 min.



Classe entière ou groupes de 8 à 12 élèves



Ludique et sensorielle



Cartes liées au thème (cf. matériel complémentaire)



Découvrir grâce au dé illustré les légumes et plantes aromatiques du jardin.

Apprendre à les reconnaître et à les nommer, dans sa langue et celle de son correspondant.

Explorer le milieu par la vue, l'ouïe, le toucher, l'odorat, voire le goût.

Description :

Cette activité peut se faire avec tous les thèmes du classeur pour lesquels il y a des cartes illustrées et cartes « textes » adaptées. Pour le descriptif ci-dessous, l'exemple est sur le thème du jardin.

Un lot d'images de légumes et de plantes aromatiques est à disposition dans ce livret. L'animateur sélectionne 6 illustrations qu'il nomme dans les deux langues au début du jeu.

Les élèves sont en binômes, un élève français avec un élève allemand, et regroupés par douze autour d'un dé. Chaque binôme qui tire au dé doit donner le nom du légume ou de la plante aromatique désignée dans la langue de son correspondant.



Si vous disposez d'un jardin, choisissez les illustrations des plantes présentes dans votre potager. Par binôme, les élèves lancent le dé et partent à la recherche de la plante désignée dans le jardin. Ils en ramènent un échantillon pour comparer avec l'illustration (pour les plantes aromatiques) ou ils amènent l'ensemble du groupe devant la plante (pour les légumes).

Possibilités d'animation pour l'apprentissage de la langue :

Selon le niveau de langue des élèves, on pourra varier les interrogations :

Qu'est ce que c'est ? C'est une pomme de terre...

Was ist das? Das ist eine Kartoffel..

Que faites vous en France/ Allemagne avec des pommes de terre? Nous faisons...(Frites, purée, pommes sautés, baekaoffa, gratins)

Was macht ihr in F/D mit der Kartoffel? Wir machen... (Pommes, Kartoffelbrei, Bratkartoffeln, Knödel, Puffer...)

Aimes-tu les frites ? J'adore, miam

Magst du Pommes? Lecker, miam

Aimes-tu la purée ? Je déteste, beurk

Magst du Kartoffelbrei? Igitt, beurk

La répétition de certaines questions et réponses permettent d'intégrer plus facilement ces formules types très utiles. Ne pas hésiter à faire plusieurs tours avec la même question et les mêmes illustrations.

À la découverte de mon voisin :

Les légumes et aromatiques ne vont pas différer d'un pays à l'autre, mais la manière de les cuisiner et les utiliser très certainement. C'est l'occasion d'échanger sur les habitudes culinaires de chacun et de mettre en évidence des différences ou ressemblances alimentaires constatées.

Variantes/approfondissements :

- Apprendre les couleurs (quelle est la couleur de ce légume ? Rouge).
- Apprendre les goûts (sucré, amer, épicé).
- Apprendre les éléments de description (rond, ovale, gros, petit...).
- Memory : doubler les illustrations intégrées dans le livret et les utiliser sur le principe du Memory.
- Réaliser une recette qui a été citée lors du jeu « que faites vous en F/D avec... » et qui n'est pas connue par les correspondants.
- Désherber en s'amusant : insérer les photographies de 6 « mauvaises herbes ». Les binômes tirent le dé et désherbent la plante désignée. L'équipe qui aura le plus de quantité de cette plante indésirable a gagné. On peut aussi désigner le gagnant par la racine la plus longue.



3. Un buffet aux herbes aromatiques du jardin



2 à 3 heures



50 élèves environ répartis en petits groupes franco allemands



Apprendre à utiliser des herbes aromatiques pour cuisiner.
Découvrir certains saveurs liées aux aromatiques.
Coopérer.



Active, communicative, coopérative



Pour le bar à tisane :
- Bouilloire
- Carafes, verres, tasses
- Menthe fraîche, mélisse, thym, sauge, verveine citronnelle



- Coupelles ou assiettes
- Cartons blancs de format A5
- Crayons de couleur et stabilos
- Par beau temps, proposer à la place de la tisane une limonade aux herbes, à base de jus de pommes, d'eau pétillante, de plantes aromatiques et de citron

Pour les dips aux herbes :
Recettes et ingrédients (cf. matériel complémentaire)

Pour la décoration de la table :
- Tiges et fleurs de lavande, tiges de romarin, fleurs de roses
- Serviettes en papier
- Planchettes en bois d'olivier ou d'épicéa ou d'autres choses typiques de chacun des pays

Description :

Jeu tactile en introduction : les élèves sont debout en cercle et mettent les mains derrière le dos. Le meneur de jeu place dans la main de chaque enfant une feuille assez grande ou un brin d'herbe aromatique. Les élèves se placent dos à dos et essaient de reconnaître au toucher leur plante, sans regarder. Les élèves qui ont la même herbe aromatique forment un groupe. Ensemble, ils cherchent et cueillent la plante dans le jardin.

En petits groupes, les élèves préparent des délices et des tisanes aux plantes qui composeront un buffet d'aliments sains. Ils réalisent ensemble une décoration franco-allemande pour la table, avec par exemple des brins de lavande en fleur. Le bar à tisane est décoré avec des cartes d'identités illustrées des plantes, indiquant les vertus principales des herbes utilisées. Inciter les élèves à inventer de nouveaux noms pour les tisanes (par exemple tisane du soleil, tisane magique, tisane rêves bleus). Lorsque tout est prêt, les élèves viennent déguster les plats qu'ils ont eux-mêmes préparés et profitent ensemble de leur restaurant et de leur bar à tisane.

En introduction avant de faire la cuisine :

On peut fabriquer un puzzle mémoire avec les ingrédients sous la forme d'images ou de cartes-mots. Les enfants associent un aliment au bon mot (à faire éventuellement dans la langue étrangère).

Possibilités d'animation pour l'apprentissage de la langue :

Les élèves exercent leur compréhension orale et leur prononciation. Ils peuvent se corriger les uns les autres.

- En veux-tu ?
- Cette tisane calme, tonifie, rend courageux, est bonne contre les nausées.
- Je peux te servir ?
- Tu as déjà goûté.. ?
- J'ai faim.
- Je n'ai plus faim.
- L'animateur peut initier le dialogue en invitant les élèves à se poser mutuellement des questions simples

Exprimer la préférence :

- J'aime ça, je n'aime pas ça.
- J'aime, Je n'aime pas..

Exprimer la comparaison :

- J'aime, je préfère, je n'aime pas..

Créer un dialogue plus personnel :

- Que bois-tu au petit déjeuner ?
- Qui aime la tisane aux fruits ? Les élèves qui ont la même tisane préférée forment un groupe

À la découverte de mon voisin :

La préparation et le partage d'un repas permet de comparer la gastronomie des deux pays, de chercher les points communs et les différences. Cela permet aussi de mettre en parallèle les plats typiques et la manière de les préparer.

Dans le cadre du bar à tisane, on peut faire remarquer qu'en français on utilise 3 mots différents : « thé » (noir ou vert), « tisane » ou « infusion » (pour les herbes aromatiques), alors qu'en allemand il n'y a qu'un seul terme : « Tee ».

L'animateur demande au groupe mixte quelles sont leurs habitudes alimentaires. Il pose la question tout d'abord dans une langue (par exemple en allemand), et les élèves (allemands) répondent dans la mesure du possible dans la langue étrangère. L'animateur/l'enseignant/les élèves locuteurs natifs peuvent aider les élèves à formuler leurs réponses. Une partie des questions peut être posée ensuite dans l'autre langue, puis on inverse les rôles.

Exemple de questions :

- À quelle heure prenez-vous votre petit déjeuner ?
- Mangez-vous à midi/le soir à la maison ?
- Prends-tu un repas chaud le soir ? Que bois-tu pendant le repas ?
- Qui fait la cuisine dans ta famille ?

Variantes/approfondissement :

1. Les élèves fabriquent des menus ou des porte-noms pour le restaurant nature.
2. Avant le repas, les élèves chantent un chant de table comme par exemple « Bon appétit ».



4. Même pas peur des orties !



90 min.



50 élèves environ répartis en petits groupes franco-allemands



Découvrir que l'ortie est une plante précieuse et utile dans un jardin naturel et découvrir différentes utilisations possibles.



Expérimentale



- Boîtes loupe ou loupes pliantes
- Photographie représentant le grossissement d'un poil urticant (éventuellement)
- Gants
- Sécateur
- Seau

Pour les chips aux orties :

- Réchaud à gaz ou solaire
- Poêle, une spatule
- Huile d'olive ou du beurre
- Pâte à crêpe liquide (3 œufs, 150 g de farine, 300 ml de lait, une pincée de sel)
- Jeunes feuilles d'orties

Description :

Les élèves apprennent tout d'abord que l'ortie que l'on qualifie souvent de mauvaise herbe est en fait très précieuse : c'est un amendement organique pour la terre, elle constitue un engrais naturel, sert de nourriture aux chenilles de papillons et c'est un légume sauvage plein de vitamines. Les élèves observent les feuilles d'ortie avec une boîte loupe en faisant particulièrement attention à la répartition et la disposition des poils urticants. L'animateur explique la morphologie des poils urticants et leur fonction puis leur révèle « l'astuce » pour toucher les orties : on peut toucher une ortie sans se piquer si l'on fait glisser ses doigts de la tige vers la pointe de la feuille. Ceux qui veulent peuvent essayer.

L'épreuve de courage :

Les élèves très courageux peuvent même manger une feuille d'ortie. Si l'on roule en serrant bien une feuille que l'on aura d'abord pliée avec la face urticante tournée vers l'intérieur, on peut la mettre dans la bouche sans danger. En mâchant, les poils urticants seront détruits.

Préparation de chips aux orties :

Ramasser de jeunes feuilles d'orties, qui seront lavées et légèrement éponnées avec un torchon si nécessaire. Puis, les tremper dans une pâte à crêpes liquide et les faire cuire dans une poêle.

La fabrication du purin d'ortie :

Remplir un seau avec des orties coupées grossièrement et de l'eau. Laisser reposer 3 à 5 jours tout en remuant de temps en temps avec un bâton. Quand le purin fermente, diluer avec de l'eau et le verser au pied des plantes. Le purin d'ortie est un très bon engrais pour fertiliser les cultures exigeantes comme celles des tomates ou des courgettes.

Possibilités d'animation pour l'apprentissage de la langue :

Les élèves exercent leur compréhension orale et leur prononciation. Ils peuvent se corriger mutuellement :

- Aïe, ça fait mal ! Au das tut weh! Différence linguistique : en allemand on dit que ça brûle (Es brennt) tandis qu'en français on dit que ça pique (Das sticht).

Dialogue :

- On parie que je suis capable de toucher des orties ? Tu en es capable / Tu n'en es pas capable.
- On parie que je suis capable de manger des orties crues ? Tu n'en es pas capable / tu en es capable (chaque enfant peut s'exprimer dans sa propre langue et s'aider de gestes, par exemple pouces vers le haut ou vers le bas).

Exprimer ses préférences :

- J'aime ça, je n'aime pas ça.

Lors de la préparation de la pâte (exercer sa compréhension orale et sa prononciation) :

- L'animateur ou un enfant prend la recette et lit la liste des ingrédients pour la pâte dans sa langue maternelle. Les élèves parlant l'autre langue essaient de deviner de quels ingrédients il s'agit. Ils peuvent aussi montrer les ingrédients. On peut aussi demander de préciser les unités de mesure et de quantité. Si les élèves ne connaissent pas les nombres au-delà de cent, ils peuvent dire aussi pour TROIS CENTS, TROIS, ZERO, ZERO. Puis les élèves essaient de dire le nom des ingrédients, des chiffres et des unités de mesure dans la langue étrangère.

Créer un dialogue plus personnel :

Les questions viennent des animateurs (exercice de compréhension orale) :

- Qui a déjà mangé une feuille d'ortie ?
Wer hat schon einmal Brennnesselblätter gegessen?
- Wo hast du schon einmal Brennnesseln gesehen? In eurem Garten? Im Wald?
Tu en as déjà vu ? Où ? Dans votre jardin ? Dans la forêt ?
- Wer hat schon einmal Crêpes/Pfannkuchen gemacht?
Qui a déjà fait des crêpes ?

Les élèves allds et fr. qui ont déjà mangé des orties ou qui ont déjà fait des crêpes peuvent former un groupe.

Objectif : réduire les appréhensions et renforcer la cohésion dans le groupe.

Remarque :

Si un enfant se pique malgré tout, on peut appliquer un pansement naturel à base de plantain lancéolé. Le jus du plantain calme la douleur grâce à ses vertus anesthésiantes. Pour cela serrer cinq feuilles de plantain lancéolé dans la paume de la main et les frotter jusqu'à en extraire le jus que l'on étalera sur la partie douloureuse.



5. Lettres parfumées



20 à 30 min.



Active, créative, communicative



Environ 50 élèves répartis en groupes franco-allemands de 4 à 6 élèves



- Feuilles, tiges et fleurs de menthe, thym, romarin, citronnelle, lavande, sauge, verveine citronnée, rose parfumée ou herbe-à-chats
- Cartes postales blanches, enveloppes
- Crayons, supports d'écriture



Identifier et connaître les différentes plantes aromatiques.
Développer le sens de l'odorat.
Initier une communication à distance avec un correspondant étranger.

Description :

Les enfants ramassent dans le jardin des feuilles et des fleurs d'herbes aromatiques très parfumées pour les mettre dans une lettre (dans la tradition orientale, on place une petite feuille de menthe dans les lettres en signe d'amitié). Ils ajoutent sur une carte quelques mots personnels dans leur langue maternelle ou, selon le niveau, dans la langue étrangère et font un dessin. Chaque enfant donne sa lettre à son correspondant.

Possibilités d'animation pour l'apprentissage de la langue :

Les enfants entendent la langue étrangère lorsqu'ils travaillent en petits groupes internationaux. Peut-être reconnaîtront-ils des plantes dont les noms sont semblables comme «lavande», «Lavendel». En travaillant ensemble, ils peuvent s'entraider en utilisant des gestes et surmonter ainsi les difficultés de communication.

Les élèves exercent leur compréhension orale et leur prononciation. Ils peuvent se corriger mutuellement.

Formuler et rédiger des petits mots dans la langue étrangère :

- Für Dich - Pour toi
- Viele Grüße - Amicalement
- Ich habe dich lieb - Je t'aime bien
- Es war toll - C'était super
- Bis bald - A bientôt

Les enfants écrivent le nom des plantes dans leur langue maternelle sur la lettre. Après avoir demandé le nom à leur partenaire, ils l'écrivent aussi dans la langue étrangère.

À la découverte de mon voisin :

À partir d'images et d'objets, on parlera aussi de traditions et des détails spécifiques à chaque pays (les champs de lavande en Provence, Melissengeist (eau de mélisse) en Allemagne).

Variantes/approfondissement :

Sachets parfumés :

Les enfants déposent des herbes aromatiques séchées sur un morceau de tissu qu'ils fermeront pour en faire un petit sac. Ils accrochent ensuite au sachet des petits porte-noms comportant leur prénom et le nom de la plante. Les sachets permettent de mieux s'endormir ou peuvent être utilisés pour le bain ou placés dans une armoire à vêtements. Grâce à la chaleur corporelle ou à la vapeur d'eau, les huiles essentielles se diffusent.

Matériel nécessaire

- des herbes aromatiques séchées telles que la lavande, la menthe, le romarin, la camomille, le thym, la citronnelle, la verveine citronnée, la sauge
- des restes de tissus prédécoupés (coton ou soie) d'un diamètre d'environ 20 cm
- éventuellement quelques huiles essentielles
- ficelles pour fermer les sachets
- petits porte-noms en carton, une perforatrice
- crayons



6. La magie des couleurs



1 heure



Classe entière



Développer sa créativité et son esprit.
Favoriser l'éveil artistique et l'éveil des sens : regarder, toucher, sentir, écouter.
Découvrir les propriétés chimiques du chou rouge.



Artistique et expérimentale



- Un chou rouge
- Un citron
- De la cendre de bois tamisée au bicarbonate de soude
- Un savon (simple savon de Marseille)
- Une centrifugeuse ou un pilon
- Un entonnoir
- Du papier ou du tissu
- Des chiffons
- Des petits pots
- Des pinceaux

Description :

- Préparer du jus de chou rouge : Découper des feuilles de chou et les passer à la centrifugeuse ; le liquide ainsi recueilli est violet. Le jus peut aussi être extrait en coupant le chou en morceaux pilonnés dans un chiffon. Répartir le jus ainsi obtenu dans plusieurs petits pots. Il servira de base pour les couleurs.
 - Faire de l'eau de cendre : prendre une poignée de cendre de bois tamisée, la mettre dans un chiffon et dans un entonnoir, puis verser de l'eau chaude et recueillir le jus beige qui s'écoule.
 - Presser un citron afin de recueillir son jus.
 - Râper un savon afin d'obtenir quelques copeaux de savon.
- Disposer les différents éléments sur une table, ainsi que de multiples petits pots dans lesquels les élèves testent différents mélanges. Ils ajoutent les ingrédients en petites quantités afin de découvrir les nuances possibles. Attention le jus de chou reste la base de ces recettes, il faut donc prendre garde à en conserver pur.
Cette peinture naturelle ainsi obtenue peut être utilisée sur papier ou sur tissu.

Violet : le jus de choux reste nature, on obtient du violet.

Rose : le jus de choux est complété avec quelques gouttes de citron pour obtenir du rose.

Bleu : le jus de choux est complété avec quelques copeaux de savon pour obtenir un bleu.

Vert : le jus de choux est additionné à l'eau de cendre pour obtenir du vert. On peut remplacer l'eau de cendre par du bicarbonate de soude.

Possibilités d'animation pour l'apprentissage de la langue :

Découvrir des couleurs dans les deux langues : le mini-dictionnaire (voir fiche correspondante) peut être d'une grande aide pour échanger sur les couleurs obtenues.

Quelle est cette couleur ? vert Welche Farbe ist das? Grün!

Quelle est ta couleur préférée ? Was ist deine Lieblingsfarbe ?

Variantes/approfondissement :

Couleur et pH : souffler avec une paille dans un récipient contenant du jus de chou rouge, de manière à faire des bulles. Après quelques expirations, la couleur initialement bleue ou violette vire vers le rose. Demander aux élèves de donner des hypothèses sur ce qui a bien pu se passer. Pour les aider, vous munir de papier pH et faire une mesure avant et après avoir soufflé dans la paille. Dans un contexte bilingue, travailler juste sur la correspondance couleur et acidité.

Explication pour l'encadrant : Les fleurs, les légumes, les fruits et, d'une manière générale, les plantes ayant une couleur (autre que le vert de la chlorophylle) renferment des molécules qui sont responsables de cette couleur. Certaines de ces molécules sont sensibles à leur environnement chimique et leur couleur peut ainsi varier, comme des indicateurs colorés.

C'est le cas des anthocyanines, famille de colorants naturels dont la couleur varie sur tout le spectre coloré et en fonction du pH de la solution, c'est à dire de son acidité ou, au contraire, de son alcalinité (basicité). On parle alors d'indicateur de pH. Le légume le plus représentatif est le chou rouge. Avec le jus de chou rouge, il est possible de

Colorier avec les plantes et fleurs : Il est aisé d'utiliser la nature proche pour élargir la palette des couleurs. Au jardin ou dans la cour de l'école il y a une multitude de nuances ; l'herbe, la terre, les fleurs dévoilent leur éventail de couleurs par simple frottement sur une feuille de papier (un sous-main est nécessaire pour réaliser cette activité).



7. « Tadoo floral »



20 à 30 min.



Classe entière, par binôme



Découvrir la flore d'un milieu.
Créer de l'art éphémère en utilisant des éléments naturels.
Développer ses sens et son esprit créatif.



Artistique, ludique et sensorielle.



- Vaseline
- Un pré fleuri



Description :

Cette animation se fait nécessairement à l'extérieur, au printemps ou en été. Privilégier une prairie fleurie pour la diversité florale qu'elle propose. L'activité se fait idéalement par deux, dans le contexte d'échanges transfrontaliers, mais elle peut aussi se faire individuellement.

Étaler une fine couche de vaseline ou de crème sur le dos de la main de l'élève qui sera « tatoué ». Il ne s'agit pas d'un véritable tatouage, les éléments naturels seront déposés sur la vaseline.

Les élèves parcourent le pré, sélectionnent des pétales, des feuilles, des fleurs et les disposent directement sur la main qui a été précédemment enduite de crème. C'est le moment de laisser libre cours à l'esprit artistique de chacun, tout est possible.

Possibilités d'animation pour l'apprentissage de la langue :

Le fait de travailler en binômes oblige les enfants à échanger, à se faire comprendre, que ce soit de manière informelle, par la gestuelle ou à travers la langue de l'autre, avec des phrases simples.

Donner des indications : « Viens avec moi. Donne-moi ta main. »

Exprimer ses goûts : « Aimes-tu cette fleur ? Comment trouves-tu cette œuvre ? Ça te plaît ? »

À la découverte de mon voisin :

Les plantes cultivées sont identiques de chaque côté de la frontière, cependant leurs utilisations et leurs noms peuvent être totalement différents.

Chaque enfant a des aromatiques favorites, des usages différents, des fleurs préférées, c'est le moment d'en parler, d'exprimer son opinion.

Variantes/approfondissement :

Photographier ces œuvres permet à cet art éphémère de perdurer, d'exposer aux autres les réalisations.

En cas d'allergie aux crèmes, ou pour varier l'activité, il est possible de faire le même type de travail sur un support papier : découper un carré de scotch double face, le coller sur un papier cartonné. Utiliser la partie adhésive pour réaliser l'œuvre.

Cette animation peut également servir à une correspondance à distance. Les tadoo floraux sont envoyés par courrier



8. Fabrication de savons parfumés



60 min.



Actionnelle, créative, communicative



4 à 6 élèves français et allemands



- savon de Marseille entier ou en copeaux,
- feuilles et fleurs de menthe, romarin, lavande, verveine citronnée, rose parfumée ou camomille,
- huiles parfumées (huiles essentielles),
- papier cellophane transparent, rubans aux couleurs des pays,
- plusieurs savons et huiles pour faire sentir



Connaître les plantes pouvant servir à la fabrication de savons.
Solliciter et Développer le sens de l'odorat.
Développer la créativité.

Description :

Les élèves cueillent dans le jardin ou dans des pots des plantes aromatiques et sauvages avec lesquelles ils se seront familiarisés auparavant. Ces plantes (lavande, romarin, camomille, rose parfumée) leur auront été présentées dans leur langue maternelle. On verse de l'eau bouillante sur les différentes plantes pour obtenir plusieurs infusions concentrées. Les élèves râpent ensuite du savon de Marseille ou un savon naturel pour obtenir des copeaux. Ils mélangent ces derniers à l'une des infusions et à 2 ou 3 gouttes d'huiles essentielles. Les élèves pétrissent la pâte jusqu'à l'obtention d'une masse lisse avec laquelle ils forment un savon. Ils décorent leur savon parfumé à leur goût par exemple avec de la lavande ou des fleurs de roses. Le savon doit sécher pendant environ 2 jours. S'ils veulent offrir leur savon, ils peuvent l'emballer dans du papier cellophane et fermer le paquet avec des «rubans tressés» aux couleurs des pays.

Possibilités d'animation pour l'apprentissage de la langue :

Les élèves exercent leur compréhension orale et leur prononciation. Ils peuvent se corriger mutuellement.

- Hier ist der Thymian, Rosmarin, Lavendel - Voilà le thym, le romarin, la lavande
- Gib mir die Schüssel/die Teekanne ..., bitte - Donne-moi la coupe, le saladier, s'il-te-plaît.

Exprimer ses préférences :

- Das riecht gut/stark/komisch ... - ça sent bon/fort/bizarre
- Das macht Spaß; ça fait plaisir/ Das ist anstrengend - c'est fatigant
- Ich mag gerne/ich mag nicht - J'aime bien/je n'aime pas
- Ich mag lieber diese Seife/diesen Duft - Je préfère ce savon/cette odeur
- Welche odeur bevorzugst du? Welchen Duft magst du lieber ?

À la découverte de mon voisin :

La Provence est traditionnellement connue pour ses savons parfumés. Une palette d'exemples de savons à l'olive, à la lavande, au jasmin, ou à l'abricot peut constituer une aventure olfactive pour les élèves. Les élèves se demandent s'il existe une odeur typique pour la Forêt-Noire. Ou en existe-t-il une pour les Vosges ou la plaine du Rhin ?

Variante/approfondissement :

Recueil de recettes :

Les élèves rédigent en petits groupes binationaux la recette du savon parfumé et imaginent des illustrations.

Mémoire des parfums :

On place le même parfum dans deux boîtes de pellicule photo (soit des feuilles écrasées, soit du coton imbibé d'huile parfumée). Les yeux bandés, les élèves sentent les odeurs et cherchent les deux boîtes qui vont ensemble (cette activité est aussi possible pour former les groupes ou en introduction).

Avec le nez d'un lapin :

Jeu extérieur : une partie du groupe place des traces olfactives à l'aide des huiles essentielles dans le jardin (des morceaux de tissu sur lesquels on aura mis quelques gouttes d'huile essentielle attachés aux branches sont parfaits). Les autres élèves cherchent les traces en suivant les odeurs. Une surprise attend les élèves à la fin du chemin olfactif, par exemple une photographie du jardin ou d'une plante ou un puzzle très simple qu'ils pourront faire.



9. Le projet « pommes de terre »



2 h (plantation) + 3 h (récolte).
Entretiens éventuellement 2 h pour l'entretien des plantes.



Pour la plantation et l'entretien :

- 15 - 20 m² de platebande
- Pots de fleurs transportables percés au fond et d'un diamètre d'environ 70 cm (90 l). Alternative : des tonneaux à pommes de terre de 80 l avec des ouvertures latérales (www.primrose-deutschland.de; environ 25 euros),
- Pommes de terre pré-germées (pommes de terre nouvelles)
- Gravier ou débris de pots en terre,
- Terre achetée en magasin spécialisé
- Pelles, arrosoirs, étiquettes de plantes



2 classes partenaires, environ 50 élèves



Découvrir la croissance de la pomme de terre, de la plantation à la récolte.



Expérimentale, communicative

Pour la récolte et la transformation :

- Brosses à légumes
- Grande casserole
- Économe
- Ingrédients pour le fromage blanc aux herbes
- Vaisselle et couverts

Description :

Les deux classes partenaires se rencontrent pour la plantation dans un centre d'initiation à la nature et à l'environnement ou dans un jardin d'école. Les meilleurs mois pour les pommes de terre nouvelles sont les mois d'avril et mai. L'animateur fait d'abord l'introduction du projet « pommes de terre », il présente un calendrier et les travaux nécessaires. Les élèves travaillent en groupes binationaux. Ils plantent les pommes de terre de semence si possible directement dans une platebande. Ils réalisent une carte d'identité bilingue sur la pomme de terre.

Ils plantent également quelques tubercules dans un tonneau prévu à cet effet qu'ils emporteront à l'école pour s'en occuper. Afin de faciliter le transport, ne remplir le tonneau qu'à un tiers avec de la terre. Plus tard, lorsque les feuilles commenceront à pousser, il sera rempli peu à peu de terre jusqu'à ce qu'il soit plein. Dans les semaines qui suivent la plantation, les élèves observent et décrivent la croissance des plantes et peuvent échanger à ce sujet des lettres ou courriels avec leurs correspondants.

Les classes se retrouvent si possible encore une fois en juin/juillet (ou en août/septembre) pour récolter les pommes de terre. Elles préparent alors ensemble un repas.

Possibilités d'animation pour l'apprentissage de la langue :

Les élèves travaillent en petits groupes binationaux. Lors de la plantation, ils doivent se comprendre et se faire comprendre d'une manière ou d'une autre. Grâce aux consignes claires des enseignants/ animateurs dans les deux langues, à des gestes et à l'entraide, ils peuvent surmonter les barrières linguistiques. En réalisant les cartes d'identité bilingues, les élèves s'impliquent dans leur langue maternelle, ce qui crée une mosaïque linguistique. Quand les classes se retrouvent encore une fois pour la récolte et pour la préparation commune d'un repas, ils peuvent échanger les nouveaux mots et réaliser par exemple une fiche recette.

S'entraîner à dialoguer :

Que faites-vous ?

Nous remplissons le pot avec de la terre, nous plantons les pommes de terre, nous arrosons, ...

Comment poussent vos pommes de terre ? Elles poussent bien / Elles ne poussent pas bien.

Vos plantes sont-elles grandes ? Font-elles déjà ... cm ?

Combien de pommes de terre avez-vous récoltées ? Nous avons récolté ... pommes de terre.

(Ces dialogues peuvent faire l'objet de lettres/courriels aux correspondants. Les élèves écrivent dans leur langue maternelle et illustrent leurs propos d'un dessin ou d'une photo.)

En classe, les élèves peuvent aussi rédiger un « journal de la pomme de terre » en langue étrangère avec l'aide

photos ou des dessins faits par le groupe pour illustrer les différentes étapes de la plantation. Ils l'offriront à la classe partenaire lors de la récolte (à ce moment-là, ils connaîtront déjà le vocabulaire et les moyens linguistiques nécessaires).

À la découverte de mon voisin :

Cultiver et transformer la pomme de terre perpétue une tradition séculaire, commune à toute l'Europe. La façon de présenter les pommes de terre dans les repas diffère cependant d'un pays à l'autre. On peut travailler sur les points communs et les spécificités françaises et allemandes.

Jeu :

Tous les élèves sont en cercle, un animateur demande aux élèves de changer de place s'ils se sentent concernés par les propos énoncés par l'animateur :

Tous les Français, tous les Allemands changent de place ..

Tous ceux qui savent à quoi ressemble une pomme de terre changent de place

ou

Tous ceux qui ont déjà vu un champ de pommes de terre

Tous ceux qui préfèrent manger les pommes de terre sous forme de frites

Tous ceux qui connaissent le baëkeoffe/les galettes de pommes de terre/les pommes noisettes

Tous ceux qui ont déjà préparé seuls des pommes de terre à l'eau/de la purée

Ce jeu est particulièrement amusant, si l'on dispose d'un grand parachute déplié dont les élèves tiennent les bords. Tous ceux qui considèrent appartenir à une catégorie lâchent le parachute et passent en dessous.

Les élèves remarquent qu'il y a, en règle générale, plus de points communs que de différences entre les habitudes alimentaires des Allemands et celles des Français.

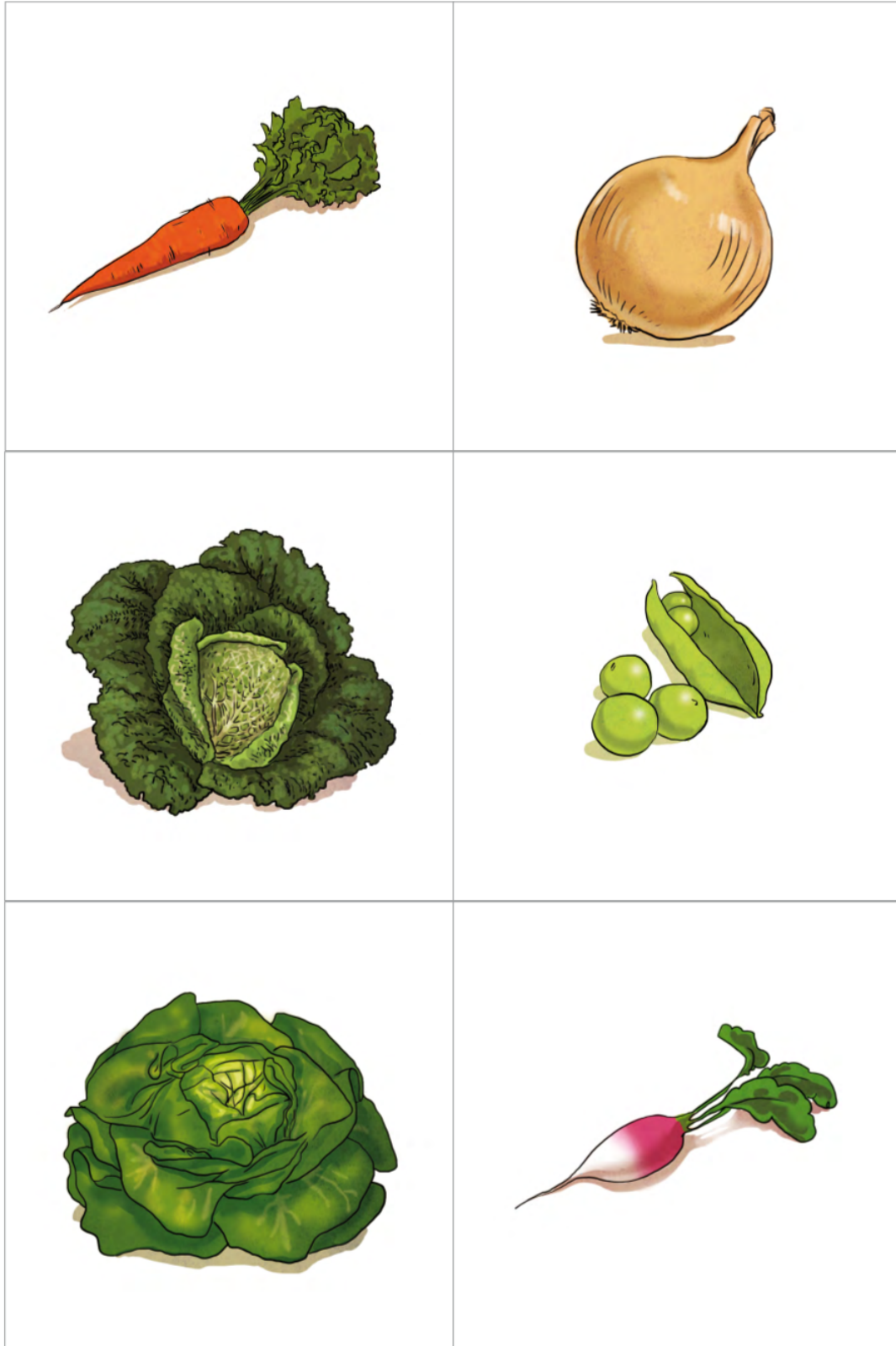
Variantes/approfondissement :

- Quiz de la pomme de terre avec des questions sur le sujet (cf. matériel complémentaire)
- « Têtes de patate racornies » : sculpter des visages dans des pommes de terre de forme étrange avec des couteaux de poche. Il faut les peler partiellement pour en faire un magicien, une sorcière ou un animal. On peut faire les yeux avec des épingles à tête colorées. Placer les « têtes de patate » terminées sur des bâtons et les laisser se racornir dans un endroit chaud et sec (durée du séchage environ un mois, conservation illimitée).
- Fabriquer du papier à lettres : Couper une pomme de terre en deux. A l'aide d'un emporte-pièce ou d'un couteau, fabriquer un tampon en pomme de terre. Celui-ci peut être colorié avec les couleurs des drapeaux des deux pays et ainsi être utilisé en tant qu'en-tête du papier à lettres. Ce papier peut être offert au binôme et ainsi contribuer à faire perdurer l'échange de lettres au-delà du projet.

Outil 2. Dédé au jardin



Outil 2. Dédé au jardin



Outil 2. Dédé au jardin



Outil 2. Dédé au jardin



Outil 2. Dédé au jardin

la pomme de terre	la tomate
le poireau	la courgette
le potiron	le haricot

Outil 2. Dédé au jardin

la carotte	l'oignon
le chou	le petit pois
la laitue	le radis

Outil 2. Dédé au jardin

l'aneth	le basilic
la bourrache	la ciboulette
le cresson	la marjolaine

Outil 2. Dédé au jardin

la mélisse citronnée	la menthe
le persil	le romarin
la sauge	le thym

Outil 3. Buffet : Recette du beurre rouge aux herbes Rezept : Rote Kräuterbutter

Utensilien :

- petits ciseaux
- Pappschalen oder Teller
- essoreuse à salade
- 2 Schüsseln (eine für die geraffelten Karotten, eine für die Kräuterbutter)
- économe, fourchette, cuillère
- Küchenwaage
- râpe fine

Zutaten :

- 60 g Kräuter: Rosmarin, Thymian oder Oregano
- 200 g de beurre mou
- 200 g Tomatenmark
- 400 g de carottes
- Salz

Zubereitung :



1. Hacher très finement les herbes aromatiques préalablement lavées et essuyées.



2. Schält die Karotten und raffelt sie mit der Reibe ganz fein.



3. Écraser le beurre avec une fourchette puis mélanger avec le concentré de tomates et les carottes râpées.



4. Jetzt gebt ihr die kleingeschnittenen Kräuter dazu und schmeckt mit dem Salz ab.



Le beurre rouge aux herbes est particulièrement délicieux avec de la baguette fraîche, du pain paysan ou du pain aux céréales.
Rote Kräuterbutter schmeckt am besten auf frischem Baguette, Bauernbrot oder Vollkornbrot.

Outil 3. Buffet : Recette : Sauce verte de Francfort

Rezept: Frankfurter Grüne Sauce

Ustensiles :

- Kleine Scheren
- coupelles en carton ou assiettes
- Salatschleuder
- saladier
- Küchenwaage
- cuillère
- Zauberstab

Zutaten :

- 300 g d'herbes aromatiques telles que persil, ciboulette, oseille, bourrache, cerfeuil, cresson et pimprenelle
- 2 hartgekochte Eier
- 400 g de crème fraîche
- 150 g Dickmilch oder Joghurt
- 1 c. à soupe de vinaigre, 1 c. à soupe d'huile
- Salz, Pfeffer

Zubereitung :



1. Schneidet die gewaschenen und getrockneten Kräuter klein.



2. Ajouter les produits laitiers aux herbes dans le saladier et mélanger le tout à l'aide du mixeur jusqu'à l'obtention d'une belle couleur verte.



3. Gebt die Eier, den Essig, das Öl und die Gewürze dazu und schmeckt das Ganze ab.



4. La sauce verte est encore meilleure si on la laisse reposer un peu.

La sauce verte de Francfort est un dip idéal pour tremper de la baguette fraîche, du pain paysan ou du pain aux céréales. Die Frankfurter Grüne Sauce schmeckt als Dipp zu frischem Baguette, Bauernbrot oder Vollkornbrot.

Outil 9. Projet « Pommes de terre »

Petit dictionnaire Jardin - Les outils



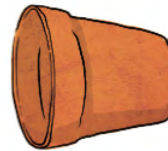
binette



le seau



la botte



le pot



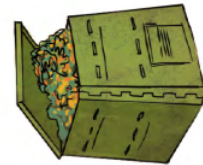
le gant



la ficelle



l'arrosoir



le compost



la binette



la brouette



la terre



la graine



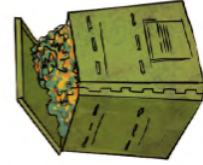
la pelle



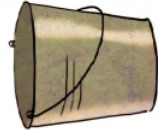
la ficelle



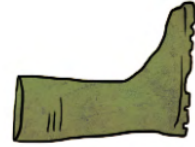
l'arrosoir



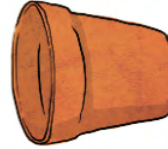
le compost



le seau



la botte



le pot



le gant

Les légumes



la pomme de terre



la tomate



le poireau



la pomme de terre



la tomate



le poir



la courgette



le potiron



le haricot



la courgette



le potiron



le har



la carotte



l'oignon



le chou



la carotte



l'oignon



le ch



le petit pois



la salade



le radis



le petit pois



la salade



le ra

Les herbes aromatiques

Les herbes aromatiques



la bourrache



la marjolaine



la menthe



le thym



le basilic



le cresson



le persil



la sauge



l'aneth



la ciboulette



la mélisse



le romarin



la bourrache



la marjolaine



la menthe



le thym



le basilic



le cresson



le persil



la sauge



neth



oulette



éliste



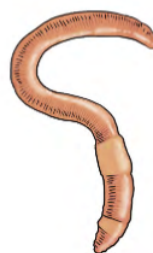
marin



Les animaux



la limace



le ver de terre



le cloporte



la limace



le ver de terre



le clop



le doryphore



l'araignée



le papillon



le doryphore



l'araignée



le pap



la fourmi



l'abeille



la souris



la fourmi



l'abeille



la so



l'oiseau



la taupe



le hérisson



l'oiseau



la taupe



le hé

Les animaux

Outil 9. Quiz de la pomme de terre

Si vous répondez aux questions en binôme (un élève français avec un allemand), vous pouvez vous aider mutuellement. Wenn Ihr die Fragen als Tandem (ein französischer und ein deutscher Schüler) beantwortet, könnt Ihr euch gegenseitig helfen.

Attention : seule une réponse par question est juste.

1. Qu'est-ce que la pomme de terre ? Was ist die Kartoffel?

- D. ein Obst
- G. un légume
- B. ein Tier

2. Quelle est l'origine géographique de la pomme de terre ? Woher kommt die Kartoffel ursprünglich?

- K. Deutschland
- E. L'Amérique du Sud
- L. Frankreich

3. Quelle partie de la pomme de terre peut-on manger ? Welchen Teil der Kartoffel kann man essen?

- W. Les tubercules
- V. Das Obst
- Z. Les feuilles

4. Pour quel plat a-t-on besoin de pommes de terre ? Für welches Gericht braucht man Kartoffeln?

- I. La pizza
- A. Schnecken à la provençale
- O. L'escalope avec des frites

5. Qu'est ce qui fait grossir quand on mange des pommes de terre ? Was macht dick, wenn man Kartoffeln isst?

- M. Die Größe der Kartoffel.
- P. La fécule contenue dans les pommes de terre.
- N. Die Sauce, die man auf die Kartoffel gießt.

6. Quel est l'autre nom de la pomme de terre ? Wie nennt man die Kartoffel noch?

- N. Grumbiire
- C. Knödel (sorte de quenelle)
- G. Erdapfel

7. Pourquoi le paysan plante-t-il les pommes de terre au printemps ? Warum steckt der Bauer die Kartoffeln im Frühjahr in die Erde?

- R. Pour ne pas s'ennuyer.
- E. Um neue Kartoffeln im Herbst zu ernten.
- H. Pour que les vers de terre aient de quoi manger.

8. Quel est le plus grand ennemi de la pomme de terre ? Wer ist der größte Feind der Kartoffel?

- X. La limace
- J. Die Maus
- N. Le doryphore

Traduire la solution en français puis annoncer : **Gagné !!! / Gewonnen!!!**

Réponses 1 G 2 E 3 W 4 O 5 N 6 N 7 E 8 N

50

Découverte transfrontalière
de la nature et de l'environnement



Jardin / Outil 9. Quiz de la pomme de terre