

FICHE DE PREPARATION

Période : 4/5

Classe : MS / GS

Objectifs principaux :

Titre : « Les herbes aromatiques »

OBJECTIF SPECIFIQUE	COMPETENCES	DEROULEMENT	ORGANISATION
<p><u>SEANCE 1 et 2 :</u></p> <p>Reconnaître et nommer les différentes herbes aromatiques en se servant de ses sens.</p>	<p>Enrichir et développer ses aptitudes sensorielles, s'en servir pour distinguer des réalités différentes selon leurs caractéristiques olfactives, gustatives, tactiles et visuelles.</p>	<p>Travail fait au préalable sur les 5 sens.</p> <p><u>Séance 1 : Privilégier la reconnaissance visuelle.</u></p> <p><u>En groupe :</u> Une plante aromatique par groupe de 4/5 élèves. Observation et description des couleurs, de l'aspect des feuilles, de leur forme... Apport du vocabulaire : dentelé... Chaque élève fait un dessin de la plante. Le maître apporte le nom de la plante.</p> <p><u>Collectif :</u> Chaque groupe passe devant les autres pour présenter leur plante et apporter leurs observations. Faire nommer la plante, écrire leurs noms au tableau.</p> <p><u>Individuel :</u> Distribuer la fiche aux élèves et leur demander de reconnaître chaque plante grâce à son illustration. Travailler ensuite sur la reconnaissance des mots, puis demander aux élèves de positionner (sans les coller) les bonnes étiquettes sous les illustrations, passer vérifier et faire coller.</p> <p><u>Séance 2 : Privilégier la reconnaissance olfactive, tactile et gustative.</u></p> <p>Chaque plante est cachée dans une boîte ou sachet ne laissant passer qu'une main. Quelques enfants touchent et verbalisent leur ressenti. Le maître note au fur et à mesure sur la feuille correspondante les mots clés : doux, lisse...</p> <p>Il est conseillé de ne manipuler qu'une seule plante à la fois et d'associer immédiatement l'odeur ; procéder plante après plante pour éviter les mélanges d'odeurs. Privilégier la verbalisation et les échanges oraux : agréable ou pas, ce qu'évoque chaque odeur.</p> <p>On découvre chaque plante et on regarde si les mots clés correspondent avec ce que l'on voit. On nomme chaque plante.</p> <p>On goûte !</p>	<p><u>Matériel :</u></p> <p>Prévoir menthe, thym, ciboulette, persil.</p> <p>Préparer quatre boîtes (type boîte à chaussures) numérotées et percer un trou permettant juste le passage de la main d'un enfant mais ne permettant pas de voir : chacune des quatre plantes est enfermée dans une boîte ou un sachet. Il est possible d'occulter le trou avec un morceau de tissu mis en place comme un rideau. Pour la séance 2, percer les boîtes de petits trous pour laisser diffuser l'odeur ; juste avant l'activité, hacher des feuilles de chaque plante puis les disposer dans les boîtes afin que l'odeur soit puissante.</p>

<p><u>SEANCE 3 :</u></p> <p>Connaître les besoins d'une plante pour bien grandir.</p>		<p><u>Situation problème :</u> pour la fête des pères, j'aimerais que chaque enfant offre à leur papa une plante aromatique, mais je n'en ai qu'un seul pot pour tout le monde. Comment pouvons-nous faire ?</p> <ul style="list-style-type: none"> * Planter pour faire grandir et se la partager. <p><u>Que faut-il pour que la plante grandisse vite et bien ?</u> (parce que la fête des pères est dans un mois !)</p> <p>Travail en groupe : chaque groupe a pour responsabilité une plante aromatique. Sous dictée à l'adulte, les enfants proposent les conditions optimales de croissance (terre, lumière, arrosage). S'interroger sur ce qu'est une « bonne terre ».</p>	
<p><u>SEANCE 4 :</u></p> <p>Planter les plantes aromatiques en pleine terre.</p>	<p>Distinguer les différentes parties de la plante : racine, tige et feuilles.</p>	<p>Chaque groupe plante en respectant les conditions établies la séance précédente.</p> <p>Chaque enfant dessine sa plante. On la mesure et on inscrit à côté du dessin sa taille et la date. La liste des conditions choisies est collée en dessous.</p>	
<p><u>SEANCE 5 (après les vacances de Pâques) :</u></p> <p>Surveiller la croissance des plantes</p>		<p>Observation et description : est-ce que les feuilles sont fanées, brûlées ? Couleur ? La plante a-t-elle grandi ?</p> <p>On réajuste les conditions si nécessaire en fonction des remarques : faut-il plus d'eau ? une meilleure terre ? moins de soleil ?</p>	
<p><u>SEANCE 6 :</u></p> <p>Récolter les plantes et les faire sécher.</p>			
<p><u>SEANCE 7 :</u></p> <p>Préparer des sachets de plantes aromatiques séchées pour la fête des pères.</p>			

--	--