

Radis noir, topinambour ou navet? Grâce à ce jeu de mémoire et d'autres activités ludiques, ces légumes ne resteront pas oubliés!



Compétences terminales:

- Memoriser l'information: répertorier les idées, associer les mots à une idée, à un contexte particulier, intégrer ce que l'on mémorise à ce que l'on sait déjà, dégager des contenus, mais aussi des procédures, activer sa mémoire visuelle, auditive et motrice à l'aide de procédés variés, enregistrer l'information dans la mémoire pour pouvoir l'utiliser dans une situation d'action nouvelle.
- Les élèves seront capables de faire preuve d'esprit critique (remettre son avis en question, l'ajuster, le modifier et se forger une opinion) à propos de faits, de situations, de problèmes liés aux Droits Humains, au patrimoine et à l'environnement...

Objectifs opérationnels:

- Les élèves seront capables de reconnaître et nommer les légumes méconnus (dits "oubliés"), issus de l'agriculture locale.
- Les élèves peuvent identifier, avec des exemples concrets, les effets positifs et négatifs sur l'environnement, des différentes méthodes d'agriculture.

Matériel:

- Les cartes du memory - légumes "oubliés"
- Quelques légumes oubliés, une planche à découper et un couteau

Préparation:

- Imprimer les fiches recto/verso, les couper et éventuellement les plastifier
- Apporter des légumes "oubliés" afin de les goûter.
- Planifier une visite d'un potager dans les environs/ une rencontre avec un agriculteur ou la visite d'un magasin de légumes issus de l'agriculture biologique.

coopération

Déroulement:

Les légumes et les fruits que l'on trouve habituellement dans les magasins, ne représentent qu'une infime partie de la riche variété de légumes existants. Pendant les mois les plus froids de l'année, on peut d'ailleurs trouver plusieurs légumes, que nous avons tout doucement oubliés...

Si les élèves ont créé un potager à l'école, discutez de tous les légumes qui y poussent actuellement. Il n'y a pas de potager "regardez-les pousser" dans l'école? Dans ce cas, prévoyez une visite d'un potager du quartier, ou d'un magasin de légumes issus de l'agriculture biologique.

Dans le potager:

- Quels légumes connaissez-vous?
- Quels légumes ne connaissez-vous pas?
- Trouvons-nous ce(s) légume(s) au supermarché?
- Ces légumes ressemblent-ils à ceux que l'on trouve dans les magasins?
- Quelle partie de ces légumes mange-t-on? Que fait-on avec le reste? (compost)
- Comment peut-on préparer ces légumes? Ont-ils alors toujours la même apparence?
- Lequel de ces légumes appréciez-vous? Préparé de quelle manière?

En classe:

De retour en classe, écrivez au centre du tableau le mot "légumes". Laissez les élèves écrire au tableau, tout autour de ce mot, tous les légumes qu'ils connaissent.

- Quels légumes découverts durant l'activité étaient nouveaux pour vous?
- Qui connaît le nom de ce légume? (Montrez quelques légumes méconnus : chou-rave, salsifis, topinambours, etc.)
- Nous appelons ces légumes " légumes oubliés " . Ils sont généralement récoltés dans les mois les plus froids. Heureusement, aujourd'hui, on peut en retrouver beaucoup dans les magasins.
- Proposez aux enfants de goûter certains de ces légumes oubliés (crus ou cuits). Qu'en pensent-ils?

Légumes oubliés :

Ce sont des légumes qui poussent bien chez nous, mais les gens ont tout doucement commencé à les oublier, car on ne les trouvait plus dans nos magasins. Toutefois, les légumes oubliés sont souvent étonnants, par leur forme et par leur goût.

Déroulement du jeu "Memory"

Toutes les cartes (24) sont placées face cachée sur la table. Chacun à leur tour, les élèves retournent 2 cartes. Lorsque les deux cartes correspondent (la couleur du cadre doit être identique), l'élève qui les a retournées peut les garder. Les élèves répondent à quelques questions sur ce légume (voir plus loin). Si les cartes ne correspondent pas, elles sont replacées dans le jeu (au même endroit). Chaque paire de cartes gagnée vaudra un point.

Déroulement du jeu " légumes oubliés? "

Disposez toutes les cartes sur la table, face visible. Les enfants observent attentivement les cartes. Lorsqu'un élève ne regarde pas, on enlève une (ou une paire de) carte. A-t-il/elle oublié le légume?

Questions à poser au cours du jeu :

- Qui connaît ce légume? Qui a déjà mangé ce légume? Comment était-il préparé?
- Quel goût a ce légume? Doux, amer, sûr, piquant, neutre, bon ou plutôt mauvais?
- Pourrions-nous trouver ce légume dans nos magasins à cette période de l'année? (saison)

Discussion:

Les légumes oubliés sont généralement faciles à cultiver. Nous les avons pourtant perdus de vue, au fil du temps. On estime que près de 75 % des fruits et légumes qui existaient il y a 100 ans, ont aujourd'hui disparu. La liste des légumes oubliés varie naturellement d'une région à l'autre et d'une saison à l'autre. Continuer à cultiver ces légumes oubliés contribue à la biodiversité dans notre jardin.

La biodiversité

Un grand nombre d'espèces animales et végétales sont en voie de disparition, même dans nos régions. La vitesse de ces extinctions est la plus élevée connue dans l'histoire de notre terre. Il est donc clair que l'homme y joue un rôle important.

Lorsque nous parlons de la biodiversité, nous parlons de toutes les formes de vie sur Terre : plantes, animaux, champignons, micro-organismes, etc.

Les humains dépendent de leur environnement naturel pour survivre. Il est donc très important qu'ils maintiennent cette biodiversité. Prenons simplement l'exemple des abeilles: sans elles, nous n'aurions pas un si grand nombre de fruits et légumes: c'est notre nourriture qui disparaît.

À petite échelle, une agriculture qui diversifie ses plantations permet de prévenir l'épuisement du sol. De plus, varier ses plantations permet une meilleure résistance des fruits et légumes aux maladies.

Recherche : lecture par les élèves

- Quel est le nom du légume ?
- Est-il toujours cultivé ? Pourquoi/pas ? Et avant ?
- D'où vient ce légume?
- Ce légume est-il devenu un légume oublié?
- Ce légume est-il aujourd'hui redevenu populaire ?
- Comment le mangez-vous? Cru? Cuit, ... ?

Informations:

- Des producteurs locaux en Wallonie : <http://www.apaqw.be/Les-bonnes-adresses/Producteurs-locaux/Les-producteurs-regionaux.aspx>
- Un musée "gourmandise" qui présente notamment l'évolution historique des fruits et légumes: <http://www.musee-gourmandise.be/fr/musee-gourmandise/accueil>
- Des recettes à base de fruits et légumes locaux : www.biendanssonassiette.be
- Se nourrir en bio : <http://www.natpro.be/alimentation/index.html>