

AJUDA

- décembre 2003 - <http://freinet.org/icem/dept/idem83> - Numéro 64 -

patrimoine local, environnement et jardinage

Sommaire:

- P.2 jardinage dans une approche environnementale complexe
- P.3 *Sommaire du dossier jardinage du concours des écoles fleuries*
- P.4 Le goût la cuisine *organigramme inclus dans le projet « patrimoine local et environnement »*
- P.5 Jardinage décembre 2003 (*extrait du journal Magacool 27*) et l'histoire de la fraise (*page WEB*)
- P.6 : le blé de la Sainte-Barbe : observation de la germination
- Les pages 7 à 19 sont des extraits des « magacool 27, 28 et 29 produits par la classe de CE2 de Florence Saint-Luc en 2002/2003*
- P.7 : jardinage mars 2003
- P.8 Jardinage mai 2003
- P.9 Les serres
- P.10 sortie dans les serres
- L'éco-musée de la Sainte-Baume
- P.11 La sortie de la Sainte-Baume
- P.12 Le moulin du Partegal
- P.13 la coopérative oléicole de Belgentier
- P.14 le restaurant le moulin du Gapeau
- P.15 Ce que nous avons goûté cette année
- P.16 Notre Dame des Anges
- P.17 Les plantes du Var
- P.18 les produits du Var
- P.19 l'agriculture dans le Var
Le repas provençal
- P.20 historique de l'action jardinage
- P.21 poésies d'enfants
- P.22 : organisation de sorties à thèmes : la châtaigne et la Sainte-Baume (les plantes aromatique et la forêt subalpine)
- P.23 : organisation d'une sortie sur le thème de l'olive ; projets pour 2003/2004
- P.24 planning des sorties et activités du projet patrimoine local et environnement
- P.25 projet patrimoine et environnement à La Garde

Maquette, photocopies et distribution :
Florence Saint-Luc
Abonnement AJUDA : 15 euros/an
Le numéro : 4,5 euros
Adhésion IVEM : 30 euros/an
(abonnement ajuda inclus)
Adhésion et abonnement :
Patrick ASLANIAN : pka@wanadoo.fr
Déléguée départementale :
Eliane Guilhem-Pagnotta 04 94 95 65 05
Présidente : Florence St LUC : 04.94.48.91.33
f.saintluc@free.fr pffsl@tiscali.fr

IVEM
Institut Varois de l'École Moderne
pédagogie Freinet

jardinage dans une approche environnementale complexe

Je suis enseignante en cycle 3 depuis plusieurs années à l'école Maurice Delplace, à La Garde, dans le Var. Cette école est en réalité incluse dans un complexe éducatif : une école maternelle, une élémentaire, et un centre de loisirs associé aux écoles.

Lorsque j'y ai été nommée, en 1995, une animatrice du centre proposait des activités de jardinage. À son départ, le matériel de cet atelier est resté inutilisé. Deux ou trois initiatives ont été prises par des enseignants de

l'école, lorsqu'une mère d'élève m'a proposé d'animer un atelier. J'ai accepté sa proposition, et c'est ainsi que l'activité a démarré pour ma classe. L'historique de cette action est présenté en page 20.

Un certain nombre de travaux issus du journal de classe et de l'album réalisé dans le cadre du concours des écoles fleuries sont présentés dans les pages suivantes.

Les premières années, les activités se sont déroulées sans réflexion préalable, en partant de produits végétaux amenés par les enfants de chez eux, de sorties de classe, ou de proposition de parents d'élèves.

En 2001/2002, suite à la préparation du CAFIPEMF, j'ai réfléchi à une structuration des activités montrant qu'elles permettaient de couvrir des champs du programme. Ainsi, la reproduction était au programme ; nous l'avons vu chez les animaux (grâce au hamster de la classe), chez les végétaux (j'ai alors complété les apports avec des propositions qui couvraient le champ possible dans ce domaine), et un groupe a présenté un exposé sur la reproduction chez les humains.

L'année suivante, un projet appelé « patrimoine et environnement » s'est mis en route dans la classe. Les activités de jardinage se sont alors insérées dans un contexte beaucoup plus large. Sorties et activités de jardinage ont permis d'étudier en profondeur certaines notions dans différents contextes : meilleure compréhension du milieu local, de la spécificité du climat et de la végétation méditerranéenne, conséquence sur « la culture varoise », au sens d'agriculture mais aussi de traditions culinaires, d'architecture

domestique, de choix vestimentaires, etc... Des notions écologiques et économiques ont aussi pu être intégrées : ainsi, les enjeux liés au choix des produits employés et des modes de culture.

L'ensemble du projet permet d'ailleurs à mon avis d'aborder des connaissances sous une forme systémique, en faisant émerger les interrelations existantes et la complexité d'une approche environnementale.

Le concours des écoles fleuries ne nous a pas apporté de prix (plusieurs problèmes se sont posés pour nous, ceci est expliqué dans les différentes pages...). Mais le jury a noté la capacité d'autonomie des enfants et leur réflexion sur l'environnement. Il leur est apparu qu'ils avaient fait preuve de beaucoup de maturité.

Le jardinage a été un moyen de développer la démarche scientifique dans certains domaines (conditions de développement des plantes, rôle de l'effet de serre mis en évidence après un questionnement né d'une visite dans les serres...).

En expression écrite, cela a été l'occasion d'écrire de nombreux textes, synthèses de sorties et d'activités.

A la fin de l'année, dans le journal terminé fin juin, des pages d'informations tirées de brochures de la chambre d'agriculture du Var sont venues éclairer un certain nombre d'observations effectuées tout au long de l'année. Il m'a paru de intéressant de les intégrer en regard des textes écrits par les enfants : cela me paraissait permettre de prendre du recul sur les travaux des enfants, les enrichir d'informations supplémentaires

pouvant les intéresser, car un réel intérêt pour le sujet était apparu grâce au tâtonnement réalisé. Le dernier avantage me paraissait être la valorisation et la partie de crédibilité apportées par cette information officielle. L'ensemble me paraît pouvoir servir de texte documentaire sur ce thème.

Florence Saint-Luc 30/12/03



Les glands ramassés à Notre Dame des Anges ont donné de petits chênes

Sommaire du dossier Jardinage

P.2 présentation du projet patrimoine local et environnement
Le goût, la cuisine

P.3 à 6 extraits de journaux de classe pour retracer l'historique de l'action jardinage de 99 à juin 2002

P.7-8 dossier jardinage année scolaire 2002/2003

P. 9-10 : pages WEB jardinage actuellement en ligne sur le site de notre école, avec l'URL suivant :
<http://perso.wanadoo.fr/ecoleelementairemauricedelplace/>

P.11 productions artistiques en rapport avec le jardinage et les saisons.

P.12 l'histoire de la fraise
Photos de jardinage de Sandra
Suite du dossier jardinage 2002/2003

P.13 : reprise de l'historique du dossier jardinage et page WEB sur les plantes méditerranéennes et leur adaptation à la sécheresse

P.14 les produits et les plantes du Var, les plantes méditerranéennes

P.15 l'olive, l'huile d'olive, le bois d'olivier, à travers 3 sorties : le moulin du Partegal, la coopérative oléicole de Belgentier, et l'atelier de sculpture de bois d'olivier de La Garde

P.16 Notre Dame des Anges : page de notre journal de classe, magacool 27, et page WEB en ligne sur notre site : le massif des Maures, les châtaigniers, les chênes-lièges ...

P.17 Les serres à La Garde : l'horticulture, et l'éco-musée de la Sainte-Baume, avec l'atelier « senteurs et vertus des plantes aromatiques » et la forêt de la sainte-Baume : pages et extraits de notre journal de classe « Magacool 29 »

P.18 « Ce que nous avons goûté cette année » : en rapport avec la partie du projet « le goût, la cuisine » :
Tableau des goûts, la cuisine en Provence, le restaurant le moulin du Gapeau (extraits de journaux de classe, magacool 27 et 29).

P.19 : collage de feuilles d'érable ramassées lors de notre pique-nique dans le parc Peiresc, à Belgentier, le 14 novembre 99 : travail collectif

P. 20 le cycle de l'eau
Le parcours orientation et environnement à la chartreuse de Montrieux, prévu le 26 juin 2003

P.21 poèmes créés par les enfants dans le cadre du projet jardinage, et patrimoine local et environnement

P. 22 chants et poèmes appris dans l'année scolaires 2002/2003, en rapport avec le projet patrimoine local et environnement

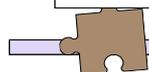
P.23 mathématique : les comptes de la coopérative de la classe

P. 24 -25 sciences : expériences et travaux réalisés dans les classes de CE2A et CE2 B

P. 26 sommaire et historique



PROJET PATRIMOINE LOCAL ET ENVIRONNEMENT 2002/2003 2003/2004
 Classe de CE2 puis CM1 de Florence Saint-Luc école Maurice Delplace La Garde (83)



jardinage

Début septembre, Aïmen nous a apporté 4 bulbes de lys que son papa lui avait donné pour la classe. Nous les avons plantés dans une jardinière et dans un pot en plastique. Nous les avons arrosés; une tige est sortie, avec des feuilles, et elle est montée très vite. Des boutons sont apparus et au retour des vacances de



Toussaint, la première fleur était épanouie : elle était orange et splendide ! Un autre pied a fleuri : les pétales sont roses sur le pourtour et rouge carmin au centre ; les étamines sont très visibles. Nous remercions le papa d'Aïmen pour ces merveilleuses fleurs...

La classe

Le jardin scolaire, dans la cour : nous avons planté des fraisiers, des pommes de terre en septembre. En octobre, la classe de CM2A a semé des fèves, des radis, des petits pois. Nous avons planté des bulbes de jacinthes dans des jardinières.

Nous avons ramassé des glands dans la forêt à Notre-Dame des Anges. Nous les avons posés sur le terreau dans des godets.

Nous avons déplacé les jardinières du patio, à cause des travaux : certaines sont dans les couloirs, d'autres dans la cour. Les branches cassées de misère et

d'impatiences ont été placées dans l'eau : elles ont pris racine. Nous avons planté ces boutures le lundi 4 novembre.

En novembre, les CM2A ont récolté des radis et éclairci et repiqué des petits pois (trop de graines avaient germé les unes à côté des autres, il fallait les espacer, les séparer, sinon les plants se gêneraient pour grandir). Le service des espaces verts a livré des bulbes de tulipes, des plants de viola granata et de giroflées d'hiver. Les CE2 les ont plantées.

Deux glands ont germé.

L'histoire de la fraise

1/ Les plants de fraisiers apportés par la maîtresse : ce sont des stolons (rejets) qui ont poussé dans son jardin.



2/ Le bourgeon de la fleur de Fraisier



3/ La fleur de fraisier : au milieu, le pistil



4/ Voici la fleur fanée



6/ Une petite fraise verte apparaît



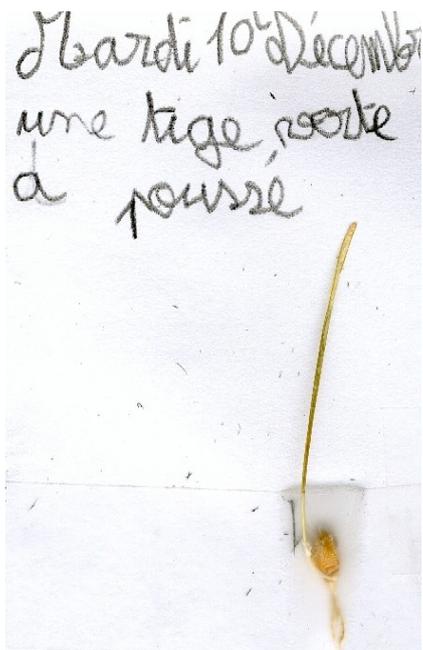
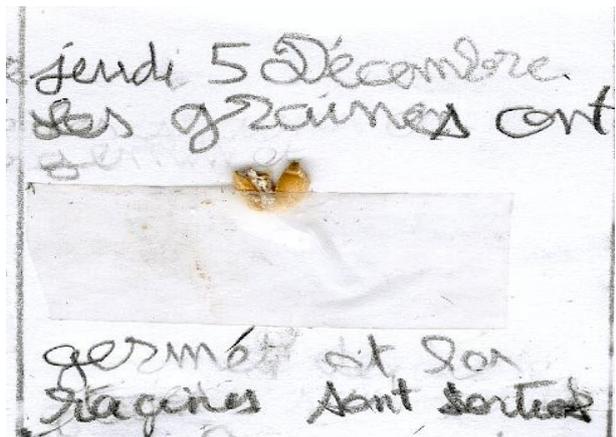
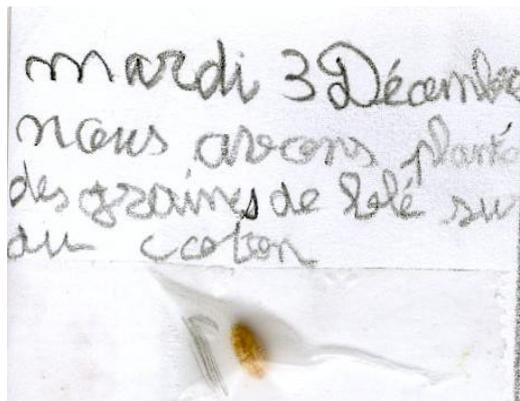
7/ Et voici une belle fraise mûre !

8/ Voici toutes les étapes sur un même plant



Nos plants de fraisiers le 15 mai 2003





Le blé de la Sainte-Barbe

Le 4 décembre, c'est le jour de la Sainte-Barbe, la patronne des pompiers. En Provence, on plante des grains de blé ou de lentilles sur du coton. S'ils poussent bien, on pense que cela apportera le bonheur et l'abondance. On le met dans la crèche ou sur la table au réveillon de Noël.

Sandra et Ihsane



Le jardinage

Début mars : Dans le jardin de la cour, Tamara, Jean, Léa, Olivia, Jason, Mailys, Alicia, Maëva, Mathilde, Valentin et Jérôme ont desherbé : il fallait enlever les mauvaises herbes, mais cueillir les épinards et les radis, et surtout ne pas arracher les jonquilles, les jacinthes, les tulipes, les giroflées, les violas cornuta, les primevères, les fraisiers, les fèves et les petits pois.



giroflées

Mardi 12 mars après-midi, des jardiniers de la mairie sont venus apporter deux amandiers : un pour le jardin de l'école maternelle, l'autre pour l'espace vert à l'extérieur, près de la cour des grands. Ils étaient en fleurs.

Ils nous ont appris à planter : il fallait faire un grand trou, mettre l'arbre, replacer de la terre



petits néfliers

autour en laissant une cuvette, c'est à dire un espace creux pour arroser. Ensuite, il fallait noyer la plante. Nous avons aussi mis en terre trois petits néfliers (des noyaux qui avait germé), et, dans le parking des enseignants, trois jeunes palmiers et trois pieds de framboisiers.

Nous avons placé du terreau et de l'engrais (des algues de Bretagne) dans des godets, pour des boutures d'impatiens et de misère et des stolons de chlorophytum. Dans des jardinières, nous avons semé des graines de fleurs : lobélia (bleues), soucis (orange), muflers et pourpiers multicolores.

Jason, Mailys, Maëva, Alicia, Valentin aidés par la classe

Jeudi 27 mars, nous sommes allés dans le parking des enseignants.

Nous avons observé les bulbes de jacinthes : celui qui était dans l'eau avait un peu fleuri, mais il avait jauni et arrêté de pousser, parce qu'il avait épuisé les

les jacinthes



jeunes palmiers

réserves de nourriture à l'intérieur. Dans le godet, il était apparu une belle fleur, mais les trois dans la jardinière étaient les plus réussis parce qu'ils avaient eu de la terre pour se nourrir, et de la place pour développer les racines. Quand on tasse trop la terre, elles ont du mal à se former. Les lombrics (les vers de terre) creusent des galeries et aèrent la terre : c'est bien pour la végétation.

Pour croître, les plantes ont besoin :

- de terre (elle sert d'aliment),
- d'eau (pas trop, sinon elles moisissent, elles se noient, ni trop peu, sinon elles sèchent, elles meurent),
- d'une température adaptée,
- de lumière.

Les tubercules de pommes de terre peuvent germer sans eau ni soleil : ils contiennent de l'eau et de la nourriture, et peuvent évoluer un moment de manière autonome. Les graines, par contre, ne peuvent le faire sans eau. Le blé et les lentilles poussent sur du coton humide, ils grandissent vite, puis se flétrissent quand ils n'ont plus rien à manger.

L'engrais apporte des oligo-éléments : la croissance est plus rapide, plus forte, les fruits et les fleurs sont plus nombreux et plus beaux.

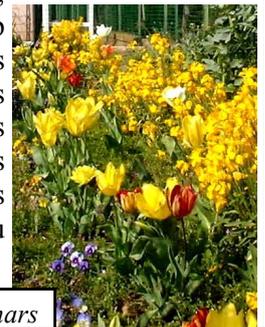
texte collectif

Quand on plante des bulbes, il faut leur mettre la pointe en haut (*Olivia*). L'insecticide est un produit qui élimine les insectes nuisibles, comme les pucerons et les cochenilles, qui sont des parasites ; ils vivent aux dépens des plantes (*Mailys*). L'engrais chimique pollue la terre et l'eau, et le biologique préserve l'environnement (*Mathilde et Tamara*).

L'usine AZF, qui fabriquait de l'engrais chimique, a explosé, à Toulouse (*Aïmen*). Nous avons planté des graines dans des jardinières ; comme elles ont beaucoup poussé et qu'elles étaient très serrées, il fallait repiquer les jeunes plants qui n'avaient pas assez de place pour faire leurs racines : nous les avons répartis dans des godets, avec du terreau (*Mathilde et Alicia*).



impatiens



jardin de la cour le 31 mars

jardinage



Dylan essaie de sortir un pied de souci dans le parking des enseignants

Nous jardinons dehors, dans la cour, mais aussi dans le patio, dans la maternelle, et dans le parking des enseignants. Mais comme il ne sera pas possible d'arroser dans le parking des enseignants cet été, nous avons enlevé ce qui y poussait. nous allons dans ce petit jardin où nous jardinons.

Jason a apporté deux bulbes de dahlias, et il les a mis aux deux bouts du jardin. Nous avons enlevé les mauvaises herbes et les coquelicots, mais aussi déplacé des pieds



que la maîtresse a enlevé du parking des enseignants, et de son jardin : des framboisiers, trois palmiers, des glaïeuls, des pensées. Les jardiniers de la mairie allaient jeter des dimorphétécas, des cinéraires maritimes, des achillées, et un arbuste dont ne connaît pas le nom, pour mettre du gazon à la place : ils nous les ont apportés, et nous les avons mis en terre. Maintenant il est superbe notre jardin!



dimorphétéca

L'arrosage

Aux vacances, cela pose un problème parce nous ne sommes pas là. La maîtresse et Mr Fernandez viennent parfois, mais nous avons perdu des plantes et des semis à cause du



cinéraire maritime

manque d'eau. Quand il fait chaud, il faut arroser beaucoup et tous les jours : nous le faisons aux récréations, à la cantine, et aussi

lorsque nous venons de planter. Cela nous prend beaucoup de temps. Il y a plusieurs

équipements d'arrosage comme :

Mathilde, Léa, Maëva et Alicia, Majdeline, Priscilla, et Maïlys.

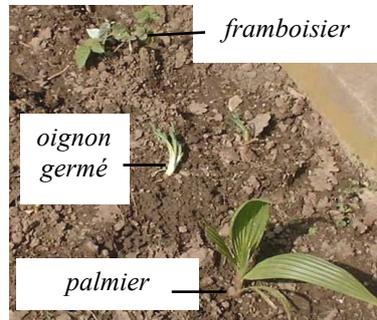
Maëva et Alicia



Nous pouvons manger des fraises mûres depuis le 15

Jeudi 15 mai

2003, nous avons planté des pommes de terre germées, des framboisiers, des mufliers, des palmiers, des cinéraires maritimes, des



framboisier

oignon germé

palmier

achillées, des pensées et une cordyline.

Nous avons désherbé.

Ensuite nous avons cueilli des fraises mûres : elles étaient très

bonnes !

Rakan Dylan et Jason

Vendredi 16 mai 2003, Tamara a apporté des oignons germés, et nous les avons plantés dans le jardin.



le repiquage des pensées

LES SERRES

Les serres sont de longues maisons de verre et de métal.



les serres

Mardi 8 avril, nous sommes allés visiter un établissement d'horticulture, à La Pauline, dans La Garde.

Avec Monsieur et Madame Bideau, les propriétaires, nous sommes entrés dans une serre remplie de rosiers : quatre



Mr Bideau répond aux questions

rangées de pieds ont cinq ans, et les autres six. A l'intérieur, il faisait très chaud. Ils se servent de tuyaux goutte à goutte pour arroser 2 à 3 heures après manger, et parfois une deuxième fois dans la journée. En été, cela peut durer toute la nuit.

Pour faire de belles roses, il faut enlever les boutons auxilliaires.



Les roses n'ont pas toutes la même couleur : il y en a des jaunes, des

rouges, des roses et des oranges. Il existe des maladies telles que l'oïdium (cela fait une poudre blanche qui apparaît quand il fait chaud et humide) et tâches noires. Les aleurodes empêchent la plante de respirer correctement (à cause de la fumagine). La dernière taille a été faite en janvier, le dernier traitement le 7 avril. Nous avons été



Le bananier est l'arbre préféré de Mr Bideau.



Dimorphécas, anthémis (au 2ème plan), à gauche de la photo).

ensuite dans une deuxième serre. Majdeline a photographié un bananier dedans. Nous avons vu d'autres fleurs (certaines

venaient de semis, d'autres de boutures) : géranium, gazanias, roses d'Inde, impatiens, verveines, bégonias, anthémis, achillées, dimorphécas, statiques (on en fait des bouquets séchés), pommes d'amour, amarantes plumeuses, lavande. Nous avons



gazanias



géraniums

reconnu les fraisiers et les chlorophytums.

Des godets de plantes aromatiques étaient proposés à la vente : thym, sarriette, menthe, cerfeuil,

ciboulette, romarin, basilic.

Le chauffage est allumé quand il fait froid. Il sert à faire pousser plus vite.

Des légumes ont aussi été semés : poivrons et tomates.

Des tournesols ont été plantés très serrés au fond.

Des belles roses jaunes nous ont été offertes par les pépiniéristes à la sortie.

les roses jaunes qui nous ont été offertes à la sortie.



au fond, semis dans les godets



oïdium sur boutons de rose

Mailys, Ihsane, Sandra, Léa, Priscillia, Dylan, Jérôme, Valentin, Alicia, Maëva, Mathilde, Olivia, Majdeline, Jason, Halim



Sortie dans les serres

Interview de Mr Bideau

Quel est votre métier ? *Horticulteur.*
 Quels sont les outils que vous utilisez ? *pioche, bêche, binette, mini pelle, pelle, fourche, râteau, brouette, croc et pulvérisateur*
 Combien utilisez vous d'engrais ? *Beaucoup !*
 Cultivez vous des plantes médicinales ? *Oui.*
 Combien avez de fleurs ? *12 sortes de fleurs.*
 Vendez vous les plantes que vous cultivez ? *Oui*
 Est-ce que vous mettez des plantes au soleil ? *Oui, surtout l'été.*
 Est-ce que vous faites des gros bouquets pour les mariages ? *Oui.*
 Est-ce que des abeilles viennent prendre du pollen de vos fleurs ? *Oui.*
 Cultivez-vous les légumes et les fruits ? *Non, mais nous faisons des semis pour faire des plants de tomates et poivrons*
 Avez vous choisi ce métier parce qu'il vous plaît ? *Non, c'est mon papa qui avait le terrain et il m'a mis au lycée agricole et j'ai suivi cette voie.*
 Que faites vous de votre production ? *On essaie de la vendre.*
 Est-ce que vous plantez dans des jardinières ? *Oui, quelquefois.*
 Quelles fleurs cultivez-vous le plus ? *Les roses.*
 Quel genre d'engrais utilisez-vous ? *L'engrais chimique.*
 Comment les mauvaises herbes poussent-elles ?



Les graines sont transportées par le vent, les animaux ou les vêtements.
 Est-ce que vous trouvez des vers de terre ? *Oui, souvent* Et des insectes ? *Oui, beaucoup.*
 Est-ce que vous repiquez souvent ? *Oui, surtout au printemps.*
 Quelle quantité d'eau utilisez-vous ? *Beaucoup.*
 Est-ce que vous vous servez des oiseaux pour tuer les insectes ? *Non, jamais.*
 Est-ce qu'il y a beaucoup de pollen ? *Non.*
 Est-ce que vous utilisez le plus les graines ou les bulbes ? *Je n'utilise que des graines.*

L'effet de serre

Pour comprendre pourquoi il fait si chaud dans les serres, nous avons réalisé une expérience avec une boîte en plastique, une mini-serre en verre, et 3 thermomètres : 1 sur le plateau, à l'extérieur, et les 2 autres dans la boîte et la mini-serre. Nous avons mesuré la température dans la classe, dans la cour, au soleil et à l'ombre.

Températures	boîte plastique	serre verre	extérieur
classe	26°	26°	25°
soleil cour	+50°	+50°	+39°
ombre cour	24°	23°	22°

Les rayons de soleil projettent une chaleur très forte qui passe à travers le verre ou le plastique et qui y est enfermée : c'est un piège à chaleur qui ne fonctionne qu'avec le soleil. Jérôme et Aïmen

L'éco-musée de la Sainte-Baume

Les plantes aromatiques sont des plantes parfumées, qui poussent dans des endroits secs. Aromatique veut dire qu'une plante a de l'arôme. Arôme = parfum.
 Les abeilles adorent la lavande et elles font un miel délicieux avec. (*Mailys*) Dans l'éco-musée de la Sainte-Baume, des expositions sont présentées. J'y ai vu des papillons naturalisés et des insectes. (*Jason*) La lavande sert à parfumer le linge. Il y a des glaces à la lavande. Elle sert aussi pour la pharmacie. Elle cicatrise et calme. La sarriette sert à parfumer le fromage de chèvre. (*Halim*) Dans la première salle se trouve une cabane de charbonniers. On extrait l'huile essentielle des plantes aromatiques. (*Olivia*) L'eau de lavande sur la tête empêche les poux de s'installer. L'huile essentielle calme et referme les

cicatrices.
 Il y a 3 sortes de genévriers : genévrier commun, genévrier cade, et genévrier de Phénicie. Les deux premiers genévriers se ressemblent beaucoup : le commun a un trait blanc sur la feuille, et il fait des petits fruits noirs bleutés, alors que le genévrier cade a deux traits blancs et des fruits rougeâtres. Les violettes fleurissent en mars et avril ; elles sont de la même famille que les violas cornutas.
 Les graines de pissenlit s'envolent vite avec le vent, parce qu'elles sont très légères, mais il y en a qui s'accrochent sur nos vêtements et sur les poils des animaux.

La forêt est humide parce qu'il y a des sources, et qu'elle est protégée par l'ombre de la falaise.

Jérôme

La sortie de la Sainte-Baume

L'atelier senteurs et vertus des plantes aromatiques de la Sainte-Baume

Vendredi 9 mai nous sommes partis en bus vers la Sainte Baume. Nous avons parlé des plantes aromatiques : on les utilise comme parfum. Ces plantes sont adaptées à la sécheresse. Les moutons n'aiment pas les plantes parfumées, c'est pour cela que les bergers les brûlent tous les 3 à 5 ans et cela a duré pendant des siècles. Nous en avons senti dans des bocaux, nous devions les reconnaître et trouver leur nom.

- La première plante était **la lavande**, elle éloigne les pucerons et on l'utilise pour la fabrication des parfums, ça calme, c'est cicatrisant et ça soigne les piqûres de moustiques.

-La deuxième plante était **le thym**, il y en a beaucoup on peut en mettre sur les pizzas (origan) mais on l'utilise plutôt sur les viandes, les légumes et dans les sauces, c'est un des constituants du bouquet garni avec le persil, le laurier sauce (noble) et le romarin. Cette plante soigne la toux, la bronchite, les maux d'estomac, il aide à digérer.

thym



-La troisième plante était **le romarin**, il ne se met pas sur les pizzas, ni sur les viandes ni sur les légumes, par contre on l'utilise pour faire des sauces.

-La quatrième plante était **la sarriette**, les ânes en mangent, on l'appelle poivre d'âne parce qu'elle a un goût un peu poivré, et que les ânes en mangent (pebre d'aï en provençal), on en met dans certains plats de viandes, on s'en sert pour parfumer le fromage de chèvre. Elle soulage lorsque l'on a trop mangé, elle est digestive.

Le tilleul est un arbre dont les fleurs sentent bon. C'est une plante médicinale.

Mathilde, Tamara et Dylan

l'atelier senteurs et vertus des plantes aromatiques



Herbes	Arbustes	Arbres
lavande <i>antiseptique cicatrisante apaisante</i>	Genévrier commun <i>fruits utilisés pour parfumer la choucroute</i>	pin d'Alep 15 mètres tronc gris <i>produit l'essence de</i>
thym (10 à 20 cm) <i>antiseptique cicatrisante apaisante digestive</i>	genévrier cade <i>produit de l'huile de cade</i>	pin sylvestre tronc rosé ou orangé, supporte le gel et les grands froids <i>ses bourgeons soignent la toux et les bronchites</i>
romarin <i>antiseptique cicatrisante</i>		
sarriette <i>antiseptique cicatrisante</i>		
labiées (menthe, sauge ...)		

le moulin du Partegal

Le moulin à huile

Le lundi 21 octobre 2002, nous sommes allés visiter le moulin du Partegal, à La Farlède, à côté d'une très ancienne oliveraie qui a été achetée par le Conseil Général. Il date du

l'oliveraie du Conseil Général



L'électricité a été installée dans le moulin. Un aqueduc a été construit par les Romains ici. Il amène l'eau qui fait tourner la roue à augets. Elle entraîne des engrenages et une meule (*pierre de forme circulaire*), qui écrase les olives en pâte, appelée

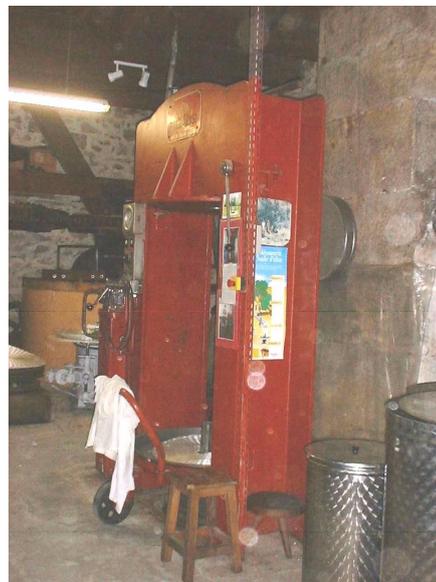


XVII^{ème} siècle : il a 400 ans. Nous avons vu comment on fabriquait l'huile d'olive jusqu'en 1946, date à laquelle

grignons ; elle est placée dans les scourtins. Ils sont empilés et comprimés dans le pressoir. Un jus en sort en bas, un mélange d'eau et d'huile ; il coule dans un bassin de décantation. L'huile, plus légère que l'eau, remonte à la surface, est récupérée avec un outil plat et mince avec un manche, la "*feuille*".

L'ancienne meule en pierre et les engrenages

l'aqueduc qui conduit l'eau au moulin



Alicia et le pressoir à scourtins Léa

Extrait de magacool 27 journal de la classe de CE2 de F. Saint-Luc école Delplace

La coopérative oléicole de Belgentier

Jeudi 14 novembre après-midi, nous avons visité la coopérative oléicole de Belgentier.

Les olives sont pesées à l'arrivée par



monsieur Meiries, le président de la coopérative, avec une balance électronique.

Elles sont stockées dans des grandes caisses, les palox. Le vide-palox les renverse dans la trémie, qui ralentit la chute des fruits sur le tapis roulant : ils sont ainsi amenés dans la laveuse. Une machine les dénoyaut

vide-palox, tapis roulant et laveuse



et les

noyaux sont aspirés et soufflés au rez-de-chaussée, où ils sont brûlés dans une chaudière qui chauffe la salle d'extraction à 27 degrés. La pâte d'olive tombe dans un extracteur. Le jus d'olive qui en sort va dans la centrifugeuse. Elle sépare l'huile, qui part dans les bassins de décantation, des margines (l'eau un peu grasse). Elle passe ensuite par un filtre avant d'arriver dans des cuves.

Des tuyaux la conduisent à la mise en bouteille, qui se fait à l'aide d'une machine.



broyeuse malaxeuse

compte-rendu collectif

La coopérative produit aussi de la **confiserie d'olives**. Il faut d'abord faire tremper les fruits dans de la saumure, et ensuite les rincer 2 fois par jour pendant une semaine. Ensuite, on place les olives dans de l'eau salée,

et on vérifie la quantité de sel tous les jours, et on en ajoute quand c'est nécessaire.

Les olives et l'huile de la coopérative sont très bonnes : elles ont reçu beaucoup de prix à des concours !



centrifugeuse

Le magasin de la coopérative oléicole

On y vend les olives et l'huile, mais il n'y en a pas toute l'année. La production d'huile d'olive non récupérée par les propriétaires est plus ou moins importante selon les années : elle est parfois entièrement vendue en mars !

Des savons à l'huile d'olive, parfumés au miel ou à la lavande, des sculptures et objets en bois d'olivier, très chers sont proposés. Ils sont chers parce que le bois d'olivier est rare et difficile à travailler.



Filtre et cuve de stockage

Maïlys, aidée par la maîtresse

Le restaurant Le moulin du Gapeau

Des cuisiniers en herbe

Jeudi 14 novembre 2002, la classe de CE2 A de Madame Florence Saint-Luc a été accueillie par les chefs cuisiniers, messieurs Alain et Olivier Mari, et tout le personnel du restaurant "Le moulin du Gapeau", à Belgentier.

Cette action fait partie du projet "Patrimoine local et environnement", qui intègre un travail sur le goût, l'alimentation et la découverte des produits du terroir.

Les enfants ont été divisés en quatre



groupes, qui ont tourné sur quatre ateliers :

- fabrication de pain perdu : il permet de réaliser un petit déjeuner économique (on récupère ainsi le pain rassis et on évite le

gaspillage.)

- préparation de la tapenade, selon une recette traditionnelle, utilisant la production locale (olives, câpres, huile d'olive...)

- présentation du goût et des différentes saveurs



bservation des mécanismes du moulin à huile du XVIIème siècle. Les cuisiniers en herbe, très attentifs, ont mis la main à la pâte

et se sont régalés. Ils ont été émerveillés par le décor et conquis par la gentillesse de tous. Ce moment très apprécié sera prolongé par la réalisation d'un repas provençal en fin d'année. Peut-être tout cela fera-t-il naître des vocations ...

Article proposé à Var-Matin réalisé par la classe de CE2 (travail collectif)



L'atelier tapenade

Il faut un ramequin de câpres, un ramequin d'olives noires, trois anchois dessalés, une pincée de poivre, 10 cuillères d'huile d'olive et le jus d'un demi-citron. Nous avons mis tout ça dans un mixer, ça a fait une pâte. Nous avons fait des tartines avec. C'était très bon.

Aïmen Ouazouaza

Proportions pour	tranches de pain rassis	verres de lait	cuillères à soupe de sucre	oeufs
6 enfants	6	1	3	2
12 enfants	12	2	6	4
18 enfants	18	3	9	6
24 enfants	24	4	12	8
30 enfants	30	5	15	10

Ce que nous avons goûté cette année

La classe de CE2 de Madame Saint-Luc, à l'école Maurice Delplace, a organisé en cours d'année des activités et des sorties dont certaines ont permis de goûter des aliments :

- de l'huile d'olive avec du pain (la classe a aimé)
- du raisin que la maîtresse a apporté de chez elle (nous sont avons fait du jus avec)
- Des jujubes qui ont le goût du champagne.
- Des kakis de couleur orange.
- des figues de Barbarie : cela pousse sur des



genres de cactus

- des châtaignes grillées dans un barbecue.
- de la tapenade.

A partir de maintenant, les légumes et les fruits viennent du jardin de la cour de récréation : des fèves, petits pois, fraises et amandes fraîches.

Mathilde Rouyer

La confiture de figue

En octobre, nous avons fait de la confiture de figue. Premièrement, nous avons découpé des petits morceaux de figue. Ensuite, nous les avons goûtées, et nous les avons pesées. Nous les avons fait cuire plusieurs heures. Les figues avec les cagettes en tout, ça faisait 21 kilos. Si on enlevait les cagettes, ça faisait 20 kilos. Nous avons mis la même quantité de sucre.

Halim Chellal

Le goût des fruits

Durant l'année, nous avons goûté plein de fruits : l'arbouse, la figue et sa confiture, la cerise, la fraise, la châtaigne grillée et la crème de marron, la grenade et son sirop. Je ne l'ai pas aimé car il était raté : il y avait du caramel parce qu'il était trop cuit. La crème de marron a un goût que j'adore : c'est très sucré et j'aime cela !

Halim

La grenadine est devenue du caramel parce que nous avons oublié d'arrêter la cuisson à temps. Nous l'avons goûtée : c'était bon. Nous l'avons utilisée pour faire un flan au caramel.

Priscilla

J'ai aimé les jujubes (ils avaient la forme d'un gland) , les grenades et le kaki. Mais ce que j'ai préféré, ce sont les fraises du jardin !

Valentin

J'ai aimé les figues de Barbarie, les figues, les amandes fraîches (qui venaient du jardin de la maternelle), les fraises et les petits pois, mais pas vraiment les fèves. C'était presque tout bon. Les cerises et les figues et les figues de Barbarie venaient du jardin de la maîtresse.

Dylan



Notre-Dame des Anges

Notre-Dame des Anges

A Notre-Dame des Anges, nous avons ramassé des châtaignes dans leurs bogues. La maîtresse en avait acheté des grosses à Pignans. Elle les a faites griller dans un barbecue en pierre et nous les avons goûtées. Majdeline, Aïmen et Maïlys n'ont pas aimé, mais les autres ont adoré.



La classe devant le barbecue : il faisait froid, et c'était agréable d'avoir des châtaignes grillées chaudes dans la main

Les châtaignes et les marrons

Pour faire des marrons glacés, il faut des châtaignes qui n'ont pas de membrane au milieu (c'est à dire des marrons), parce que sinon le fruit se couperait en deux ou que ce serait désagréable à manger. Il ne faut pas les confondre avec les marrons d'Inde, qui ne sont pas comestibles, et qui servent à faire des médicaments : ils poussent sur un marronnier, ils n'ont pas de queue, contrairement aux châtaignes.

Maïlys, idée par la classe

Il y a plein d'arbres dans la forêt.

Avant d'être des fruits, les arboises sont des fleurs.

Nous avons ramassé des feuilles et des fleurs (châtaignier, fougère, chêne-liège, bruyère, chêne rouvre) et nous les avons emportées



tronc de chêne-liège démasqué (on lui a enlevé l'écorce de liège)

dans un sac. Nous les avons mises à sécher entre des papiers journaux. Nous les avons collées pour faire un herbier.

Majdeline

La sortie du 21 octobre

Nous sommes allés à Notre-Dame des Anges, dans le massif des Maures. Nous avons vu des pierres qui s'appellent le micaschiste : quand on les met au soleil, ça scintille. Les roches du massif des Maures sont du micaschiste, comme les îles d'Hyères, surnommées îles d'Or à cause de ça. On a aussi vu les arboises : les fleurs et les fruits sont en même temps sur l'arbuste, parce que la fleur met un an avant de se transformer en fruit mûr. Nous en avons goûté.

Halim Chellal

Au sommet de Notre-Dame des Anges (771m) se trouve un sanctuaire. Le panorama est magnifique. Au loin, on peut apercevoir la mer Méditerranée.

Le groupe dessin

Jean, Valentin, Majdeline et moi, nous sommes restés près du sanctuaire de Notre-Dame des Anges pour dessiner. Nous l'avons visité. La date 1877 était inscrite dessus.

C'était joli.

Jason

Nous avons fait de la crème de châtaigne et



bogues de châtaignes

fleurs et fruits sur l'arboisier



châtaigniers sur la route de Notre-Dame des Anges

nous en avons ramené à nos parents.

les plantes du var

Dans le Var, nous sommes au Sud de la France, au bord de la mer Méditerranée. Certaines plantes adaptées au climat méditerranéen poussent :

- des plantes cultivées : fleurs, vignes, figuiers, oliviers, cerisiers, amandiers, jujubiers, palmiers, plaqueminiers (arbre qui fait les kakis), grenadiers, figuiers de Barbarie, châtaigniers, lavande, mais aussi tomates, poivrons, aubergines, courgettes, fèves, petits pois, ail et oignon...



Le climat méditerranéen

Quand le mistral souffle, le ciel est tout bleu, et en hiver, il fait froid. L'été, il fait chaud et il ne pleut presque jamais. L'automne, il y a de belles journées, mais il y a aussi d'assez fortes pluies. Au

printemps, c'est pareil. L'hiver, il y a beaucoup de journées avec des températures agréables ; quand il fait très beau, le matin, il y a des gelées blanches, et dans la journée, il fait bon.

C'est le climat surtout, avec ses étés secs et ses hivers relativement ensoleillés, qui fait l'unité de la Provence.

Les produits de la forêt varoise

Les essences principales constituant cette forêt sont dans l'ordre : le chêne pubescent, le pin d'Alep, le chêne vert, le chêne liège, et le pin sylvestre.

Elle produit du bois de chauffage, et du bois pour la pâte à papier, les charpentes et coffrages (pour la construction des bâtiments).

Le chêne-liège est l'essence forestière principale du massif des Maures et de l'Estérel. Il est bien adapté aux conditions du milieu et résiste bien aux incendies.



la grenade

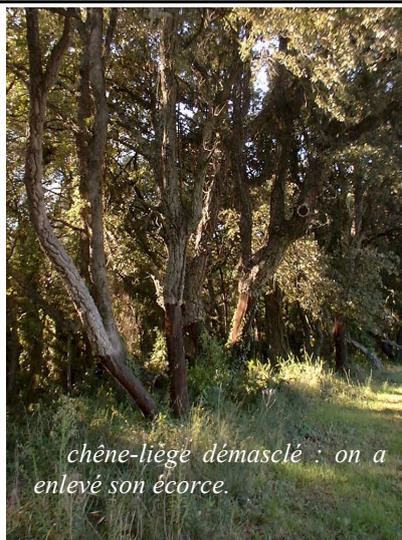
- des plantes sauvages, qui poussent toutes seules, sans qu'on les ait semées : arbusiers, chêne-liège, pin sylvestre et pin d'Alep,

pin maritime, thym, romarin, sarriette, genévrier, lavande...

Aïmen Ouazouaza

CALENDRIER DE PRODUCTION DES PRINCIPAUX PRODUITS

	JANVIER	FEVRIER	MARS	AVRIL	MAI	JUIN	JUILLET	AOUT	SEPTEMBRE	OCTOBRE	NOVEMBRE	DECEMBRE
AIL												
ARTICHAUT												
ASPERGE												
CAROTTE												
CHOU-FLEUR												
CHOUX POMMÉS												
COURGETTE												
FIGUE												
MELON												
POMME DE TERRE CONSERVATION												
POMME DE TERRE NOUVELLE												
RADIS												
RADIS NOIR												
SALADE												
TOMATE												



chêne-liège démasclé : on a enlevé son écorce.

Le liège : C'est l'écorce d'un arbre appelé "chêne-liège" qui pousse dans le Massif des Maures. On en fait des bouchons.
La tomate : C'est un fruit que l'on croit

tulipe ou de jacinthe !
L'amandier : On le cultive pour ses graines ou amandes.
Plantes aromatiques : elles poussent dans les collines où sont cultivées : lavande, romarin, thym, menthe, origan, sarriette ...
Les châtaignes : elles poussent à l'automne sur les châtaigniers du massif des Maures. Nous avons goûté les châtaignes grillées, la crème de châtaigne et les marrons glacés.
L'olive : On fait de l'huile avec. Elle peut accompagner plusieurs plats comme les salades, on peut la tartiner sur du pain, l'aromatiser avec des herbes, et faire cuire des aliments avec. Elle est très bonne pour la santé.

légume et qui est rouge. Il y a des plats qui sont faits avec de la tomate : sauce tomate, pizza. Pour qu'elle pousse, on doit planter une graine dans le sol.

La vigne et le raisin : La vigne pousse dans les champs espacés, le raisin pousse dessus ; il est mûr en automne. Avec, on peut faire du jus de raisin, et aussi du vin.

L'amandier : il fleurit en hiver. Au mois de mars, nous avons planté un amandier dans le jardin de la maternelle, au mois de mai, nous avons goûté les amandes fraîches. Ce sont les amandes à l'intérieur du noyau que l'on mange.

Il y en a aussi dans le noyau des abricots.

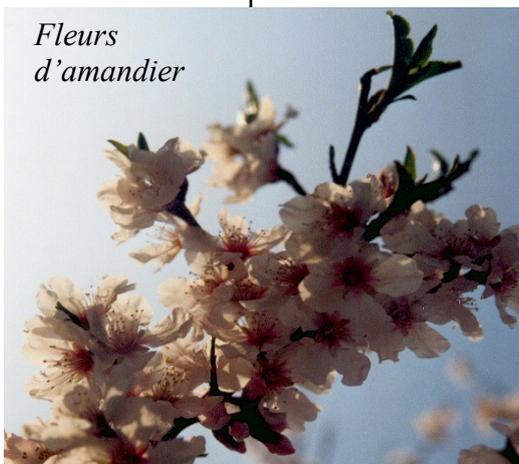
Les fleurs : Ce sont des êtres vivants qui poussent dans les champs, les jardins, les collines, les montagnes ... Dans le Var, on les cultive aussi dans les serres, pour en produire en hiver. Dans chaque fleur, il y a des pétales, des sépales, des étamines et un pistil.

Maëva et Alicia

Les cerises : elles sont mûres au mois de mai et juin.

Les fèves : elles se mangent crues, cuites, ou on les met sèches dans la galette des rois.

Les oignons : il ne faut pas confondre les oignons que l'on mange avec les bulbes de



Fleurs d'amandier

Le raisin : Grâce à la vigne, nous pouvons avoir du raisin, en tirer du jus et du vin, qui peut aussi être transformé en vinaigre.

Les figues : Nous pouvons les manger crues, mais aussi en faire des fruits secs, de la confiture, des plats salés ou sucrés. Les figuiers ont de grandes feuilles.

Tamara

FRUITS ET LEGUMES DU VAR

Le littoral produit des fruits et légumes traditionnellement en début de saison. Parmi les productions principales :

-de mars à juillet, pour les légumes : laitues,

courgettes, tomates, artichauts, pommes de terre, aubergines, poivrons.

- en mai pour les cerises de Pierrefeu et de Solliès-Pont et les fraises.

- En début d'été pour les fruits : figues de Solliès-Pont, pêches de Fréjus, et melon, etc ...Le centre Var produit des légumes de pleine saison (mai à juillet) ; les plus connus sont le melon, l'ail, l'asperge... Le Haut-Var, zone de montagnes, produit des primeurs d'arrière-saison : pommes de terre, salades, navets, carottes, choux-fleurs, radis noirs, choux verts, etc...C'est aussi une zone de production de petits fruits : cassis, framboises, groseilles, en août/septembre.

Source : la chambre d'agriculture du Var

L'agriculture dans le Var

Quand on parle du Var, on pense immédiatement au soleil, aux cigales et à la mer. Si le Var est connu pour l'accueil des touristes, il possède aussi une force économique. L'agriculture en fait partie : 45% pour la viticulture (la production de vin), 37% pour l'horticulture (la culture des fleurs) et 8% pour le maraîchage (la production de fruits et légumes). Les 10% restants se partagent entre les céréales, les différents élevages (moutons, chèvres, bœufs et vaches, volailles—poules), le miel, les plantes à parfum et médicinales, etc ...

Un département vigneron :



Du Nord au Sud du département, près de 40000 hectares sont destinés à la viticulture.



Un département fleuri :

Activité traditionnelle de la région, l'horticulture est concentrée sur la zone littorale (près de la mer).

Ce n'est pas un hasard si la plupart des productions horticoles se retrouvent dans le département (pépinières, plantes en pots, plantes à massifs, bulbes, fleurs coupées), et qu'au final, une fleur coupée sur quatre en France vient du Var.

source : la chambre d'agriculture du Var

Le parcours d'orientation de Montrieux

Le jeudi 26 juin, nous avons prévu de faire un parcours d'orientation à la Chartreuse de Montrieux, un bel endroit frais et ombragé, pour apprendre à se repérer et mieux connaître l'environnement.

le repas provençal de fin d'année

Pour terminer l'année, nous avons organisé un repas provençal. Mmes Guiborat, Beguin, et Geoffroy viendront encadrer des ateliers de cuisine avec les enfants, ainsi que Mme Saint-Luc ; au menu : pissaladière, pizza au fromage, tapenade, salade niçoise, et salade de fruits. Les fournitures seront amenées par les parents d'élèves, le repas devraient se dérouler à partir de 12h, dans la classe, avec des ventilateurs pour nous aider à supporter la chaleur !

Merci à tous les parents qui nous ont aidés d'une manière ou d'une autre tout au long de l'année.

Florence Saint-Luc

le concours des écoles fleuries

Nous avons reçu le jury le 20 mai 2003. Nous avons donné notre dossier le 14 juin. Si le dossier est sélectionné pour participer au niveau national, nous connaissons en octobre les résultats. Nous remercions le service des espaces verts, la mairie de la Garde pour leur aide, en temps, en plants, en conseils, tout au long de l'année.

Florence Saint-Luc

Le projet jardinage a commencé en 98/99, avec l'aide d'une maman d'élève. A ce moment-là, quelques grosses jardinières en terre se trouvaient dans le patio, avec des chlorophytums, et des géraniums. Le CLAE organisait de temps à autre des ateliers jardinage à l'interclasse, dans une bande de terre située dans le parking des enseignants. Nous avons d'ailleurs pu utiliser les outils qui avaient été achetés dans ce but. Une classe de CE1 avait planté des bulbes de jacinthes et tulipes dans le jardin de la cour : le jardin était donc fleuri en mars/avril, le reste du temps, il n'y avait rien.

L'action s'est intensifiée en 99/2000, avec une classe de CM : les enfants ont alors eu pour projet d'avoir un jardin fleuri toute l'année scolaire. Ils ont écrit à la mairie et au service des espaces verts dans ce sens-là, et nous avons alors pu travailler sur la rédaction d'une lettre officielle.

Nous avons alors été aidés, puisque les jardiniers de la mairie ont retourné la terre, puis nous ont apporté des plants, qui faisaient partie d'un ensemble commandé pour les plantations d'automne dans les espaces verts.

Une aide matérielle a même été prodiguée, avec des conseils, et un jardinier nous a assisté dans un atelier de mise en terre des plants apportés.

Cette expérience s'est renouvelée plusieurs années de suite ; ceci dit, cette année, c'est le CM2 de Mr Fernandez qui a assuré la rédaction de la lettre, car j'avais pris un CE2.

Parallèlement, les enfants ont souhaité avoir un beau patio. Nous avons alors commencé des actions de bouturage, avec des misères tradescantia, et des impatiens, et de reproduction à l'aide de stolons. Nous avons aussi procédé à diverses expériences : patates douces, bulbes à l'intérieur et à l'extérieur, pépins de pommes, de poires, glands, noyaux d'avocat mis en eau ... Ces travaux ont été accompagnés de nombreux clichés numériques pris par les enfants, afin de mesurer l'évolution des expériences et la croissance des végétaux.

Des jardinières ont été achetées d'année en année, et les boutures ont grandi et se sont transformées en belles plantes. Nous avons essayé deux ans de suite de planter de très jeunes arbres, comme des cerisiers, mais ils n'ont jamais survécu.

L'année dernière, pour la première fois à notre retour à l'école au mois de septembre, quelques plants de fraisiers que j'avais apportés de mon jardin sous forme de stolons avaient enfin pu survivre à l'été.

Par contre, deux difficultés ont nui à la réussite de nos projets :

-le déménagement des plantes du patio, car il a été carrelé durant deux mois à l'automne : beaucoup de grandes plantes ont alors été cassées...

-et le fait que l'arrosage sur les fenêtres des couloirs intérieurs était impossible pour les enfants de ma classe : jusque là, il s'agissait de CM2, et les plus grands pouvaient procéder à ce travail. Les CM2 ne se sont pas sentis impliqués dans le projet, et l'arrosage n'a pas été assuré de manière régulière. Nous avons donc perdu un

nombre non négligeable de belles jardinières d'impatiens, qui les années précédentes, prospéraient dans les couloirs vitrés de l'école en hiver, et à l'extérieur, dès que la température derrière les vitres s'élevait trop, c'est-à-dire en mai.

Un autre problème s'est ajouté cette année, puisque des films filtrants ont été placés sur les vitres, pour réduire la température et limiter l'effet de serre : ceci est totalement positif pour la circulation dans les couloirs. Mais par contre, le rayonnement étant maintenant très limité, les conditions pour la réalisation d'un atelier de jardinage, de semis, d'expériences derrière les grandes baies vitrées durant les mois les plus froids sont à présent beaucoup plus défavorables.

Depuis janvier 2003, l'autre CE2 a été pris en charge par une jeune ayant été recrutée sur liste complémentaire, Cécilia. Elle a investi une part de la moitié du jardin réservée au potager, par convention (l'autre parterre étant destiné, de manière générale, aux fleurs). Elle a fait planter des haricots après observation de la germination.

Quelques problèmes se sont trouvés posés lors du désherbage du jardin par ma classe : les CM2 ne souhaitant pas s'occuper de ce travail pour leurs plates-bandes de radis, fèves, petits pois et épinards, ils ont délégué à mes élèves, qui, ne distinguant pas la différence avec les mauvaises herbes, ont arraché des plants par erreur.

Début mai, un parterre devait être arraché dans la commune, et les plantes nous ont été portées, plutôt que d'aller à la poubelle : achillées, lantanas, cinéraire maritime, dimorphétécas... Nous les avons replantés, avec leur aide. Nous avons aussi repiqué nos petits plants de muflier. Fin mai, les jardiniers de la mairie ont déposé des plants de roses d'Inde, d'agératums, et d'une plante dont j'ignore le nom. C'était un jour de grève, mais les enfants de l'autre CE2 se sont chargés de les mettre en terre.

Un tournesol avait germé spontanément dans un pot de pensée, chez moi : nous l'avons repiqué, et nous avons eu le bonheur de le voir fleurir le 20 mai !

Parallèlement à cela, des sorties ont été réalisées dans l'année, dans le cadre du projet « Patrimoine local et environnement », qui ont apporté un autre regard sur l'environnement local et l'agriculture. L'ensemble du travail a été conçu de la manière suivante : vécu, tâtonnement, enquêtes, utilisation d'outils informatique, permettant de travailler les notions attendues pour la préparation du brevet « Informatique et internet » (scanner et appareil photo numérique, utilisation d'un logiciel de publication assisté par ordinateur pour le journal et réalisation de pages pour notre site WEB étant cependant situés au-delà des instructions officielles), recherche et production documentaires. Pour finir, insertion de textes d'adultes sur les mêmes thèmes que ceux traités par les enfants pour la comparaison et la prise de recul sur les sujets abordés. *Florence Saint-Luc 11 juin 2003*



Mon bel automne

Le temps est gris
Malgré la pluie
Je souris
Je ris
Je cours en catimini
Me mettre dans mon lit
Qu'il fait bon se glisser
Près du feu de la
cheminée
Que m'importe les
feilles qui s'envolent
Que m'importe leurs
farandoles
Moi je somnole.
Tamara et sa maman



le sol.

Les arbousiers, pleins de
fruits jaunes, oranges, rouges,
remplissent la colline.
Les feuilles dorées comme du
cuivre finissent doucement
par tomber.

Valentin Rastouil

Le temps

Il pleut,
Il mouille,
C'est la fête à la
grenouille...
Le soleil brille
comme de la pluie,
Le brouillard cache
les lézards,
Les nuages nagent
au dessus de la mer,
L'éclair gronde la terre.
Mathilde et Tamara

Maïlys

La rosée

Tu sens la rosée,
La rosée du matin,
Qui sent si bon, et
Qui est si douce,
Que j'ai envie
De la garder
Ou de l'offrir
A quelqu'un
Que j'aime.

Maïlys

La fleur

Ce matin,
Dans mon jardin,
J'ai vu une petite fleur
Qui sentait le bonheur,
Je l'ai mise dans l'eau,
C'était tellement beau...

Alicia et Maëva



En automne

En automne,
les
champignons
ressemblent à
de petits arbres.
Les châtaignes, comme des
hérissons en boule, couvrent

La coccinelle

La coccinelle
Si belle
Avec ses taches noires ...
Et en plus, elle mange
Les pucerons
Et protège les roses



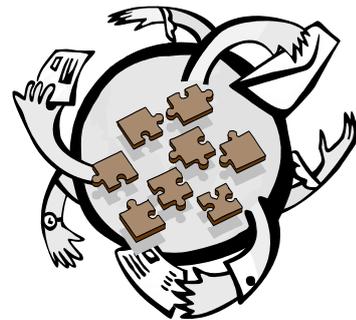
Abonnement à l'Ajuda

Abonnement d'un an à l'Ajuda pour 15 euros

Nom : _____

Adresse : _____

Pour tout règlement libellez votre chèque à l'ordre de l'IVEM
à ENVOYER à : IVEM SERVICE ABONNEMENT AJUDA
Campagne les Six-Vents Quartier les Piéjeaux
83170 - TOURVES



Projet d'une journée de sortie « Notre Dame des Anges : la châtaigne »

Travail prévu en amont :

Recherche du site « Notre Dame des Anges » sur la carte. Préparation de l'itinéraire.

Lecture de documents sur l'importance de la châtaigne à Collobrières

Prévoir d'emmener des sacs en plastique et des catalogues ou des journaux pour faire sécher les feuilles trouvées

Date de la sortie : lundi 21 octobre

Matin : départ 9h

9h30 visite du moulin à huile du Partegal (pressoir à olives avec scourtins, et pressoir ultra-moderne) : les avantages de chacune de ces méthodes. Visite de l'oliveraie du Conseil Général (très beaux oliviers)

10h30 départ

Arrivée : 11h45 Découverte du site. Étude du panorama ; photos numériques panoramiques; comparaison entre le paysage et la carte

Promenade dans la forêt de châtaigniers. Cueillettes de châtaignes, d'arbouses, et de différents échantillons de la flore locale du maquis.

Prélèvement de « cailloux » (micaschistes)

Dessins

Pique-nique ;

Dégustation de châtaignes grillées dans la cheminée prévue à cet effet

1/2 h de jeux libres

Départ : 14h30

Retour école : 16h

Travail prévu ultérieurement en classe, le mardi

Fabriquer de la crème de châtaignes.

Planter les glands ramassés en forêt.

Regarder le film d'animation «L'homme qui plantait des arbres »

Productions finales :

- pages documentaires papier et WEB
- Photos commentées, débouchant sur une exposition

Projet d'une journée de sortie à thème :

L'éco-musée de la Sainte-Baume

Travail complémentaire prévu en amont :

Répartition des responsabilités pour les photos et faire noter la liste du matériel individuel à emporter

Matériel prévu : flore méditerranéenne, sachets en plastique, cahiers de brouillon, trousse de secours, crayons, appareil photo numérique, feuilles de dessin

Date de la sortie : vendredi 9 mai

Matin : départ 8h00

Prévoir d'aller chercher les pique-nique au SIRC

9h45 : éco-musée de la Sainte-Baume

10h CE2A : atelier : senteurs et vertus des plantes aromatiques

CE2 B : visite guidée de la forêt de la Sainte-

Baume

12h00 : Repas

12h30 : pause récréative

13h : herborisation du côté garrigue

13h30 CE2B : atelier : senteurs et vertus des plantes aromatiques

CE2 A : visite guidée de la forêt de la Sainte-Baume

Travail prévu ultérieurement en classe,

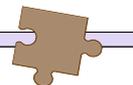
Rédaction d'un compte-rendu de sortie et préparation de pages WEB

Productions finales :

- pages documentaires papier et WEB
- Herbarium de la forêt subalpine

<p><u>Projet d'une journée de sortie à thème : l'olive, avec les activités prévues en aval et en amont</u></p> <p>Travail complémentaire en amont : Qu'est-ce qu'une alimentation équilibrée ? Exposé présenté par Alicia le 15 octobre, en relation avec la journée mondiale de l'alimentation et la semaine du goût Visite du moulin du Partegal et dégustation d'huile d'olive</p> <p>Date de la sortie : jeudi 14 novembre Matin : départ 9h00 9h30 : Le restaurant le Moulin du Gapeau Notions abordées : -Les 5 sens, l'importance de l'odorat pour le goût. - acide, amer, sucré, salé -L'olive dans la cuisine 4 ateliers tournants proposés, 3 groupes de 5, 1 groupe de 4, encadrés chacun par un adulte, avec dégustation de la production à la fin de chaque activité :</p> <ul style="list-style-type: none"> * pain perdu (brouillade sucrée permettant de récupérer le pain : amener à une réflexion sur la gestion des restes, respect de la nourriture) * tapenade * visite des locaux ; observation du moulin, à l'intérieur et à l'extérieur, présentation des mécanismes du moulin à huile du XVIème siècle <p>11h30 pique-nique dans le parc Peiresc</p>	<p>Collecte de feuilles pour arts plastiques et herbier ; jeux . En cas de pluie, pique-nique dans l'école « Leï Bastides » 12h30 : visite du village 14h . Visite de la coopérative. Les différentes sortes d'olives</p> <p>Visite complémentaire prévue en aval : Visite de l'atelier de sculpture de bois d'olivier de Mr et Mme Montanaro (La Garde)</p> <p>Travail ultérieur en classe, <i>Décembre 2002</i> : La crèche de Martel et Martelet (lecture d'un livre bilingue français provençal présentant une histoire de Noël et incluant les activités liées à l'olive <i>Janvier février 2003</i>: L'histoire et la vie d'un village provençal Les dangers d'une alimentation déséquilibrée Reporté à 2003/2004 : La faim dans le monde Les problèmes d'alimentation sur la Terre Semaine du goût octobre 2003</p> <p>Productions finales :</p> <ul style="list-style-type: none"> - pages documentaires papier et WEB - Collage et photos commentées, débouchant sur une exposition puis dans l'élaboration d'un dossier pour le concours des écoles fleuries - Réalisation d'un buffet provençal avec l'aide des parents ; menu : salade niçoise, anchoïade, pissaladière, salade de fruits (27 juin 2003)
--	---

<p><u>2003/2004 classe de CE2-CM1:</u> <i>Déjà réalisé :</i> - visite d'une cave viticole (septembre 2004) - rallye de La Garde</p> <p><i>En projet :</i> - visite d'une exposition sur l'environnement marin janvier 2004 - préparation d'une exposition à la médiathèque de La Garde présentant l'ensemble des travaux réalisés autour du patrimoine de la commune</p>	<p>(incluant la présentation de l'œuvre « La garde en argile » réalisée en mars 2003 avec l'aide d'une architecte et d'une céramiste dans le cadre des activités de sensibilisation en milieu scolaire du CAUE du Var - visite d'une entreprise de fabrication d'anches à partir de la canne de Provence - visite du musée Jean Aicard -Accueil de Jean Bouéry dans la classe (présentation de l'histoire de la Garde prévu en</p>	<p>décembre 2003 mais reporté pour cause de maladie) -Préparation d'une exposition avec animations sur le thème de l'alimentation dans le monde: - Les inégalités dans le monde, que peut-on faire ? - Alimentation et santé, comment s'alimenter de manière équilibrée, les maladies dues aux excès et aux déséquilibres alimentaires, bien manger avec un budget réduit - La mondialisation : d'où vient ce que l'on mange, manger et produire en fonction des ressources locales</p>
---	---	---

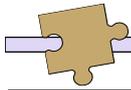


Planning des sorties et activités du projet patrimoine local et environnement

Septembre 2002	Octobre 2002	Novembre 2002	DECEMBRE 2002	Janvier 2003
<p>Fabrication de jus de raisin et de confiture de figue Vente et activités de gestion de la coopérative Plantation de fraisiers et de pommes de terre</p>	<p>Pignans (Notre-Dame des Anges) découverte d'une forêt de châtaigniers ; Préparation d'un herbier « maquis » Fabrication et dégustation de châtaignes grillées et de crème de marron Dégustation de jujubes, grenades, de kakis ; fabrication de sirop de grenadine Dégustation de tisane de verveine Photos numériques Cueillette et séchage des feuilles de verveine Réalisation du journal bimestriel Plantation de fleurs à floraison hivernale et printanière, de petits pois « douce Provence » Réalisation de sachets de lavande; de bocaux de sable, d'herbiers (plantes aromatiques, maquis et plantes de milieu siliceux), d'une affiche collective incluant des feuilles d'automne</p>	<p>Belgentier : Visite de la coopérative oléicole et du restaurant Le Moulin du Gapeau Dégustation d'olives, de figues de Barbarie Fabrication de crème de marron, de confiture de kaki, de tapenade 21 nov : repas biologique à l'école Ecriture et mise au point du compte-rendu des sorties à Notre-Dame des Anges, puis à Belgentier Réalisation d'herbiers (maquis et plantes de milieu siliceux : feuilles d'automne, et parc de Belgentier) Réalisation de l'affiche de Noël</p>	<p>Plantation du blé de la Sainte-Barbe Lecture de « la crèche de Martel et Martelet » Visite de la foire aux santons de La Farigoulette Ecriture de reportage sur les traditions calendales en Provence</p>	<p>Présentation de l'habillage d'une paysanne provençal en 1860 Lecture de « L'histoire et la vie d'un village provençal » Visite de la vieille ville, de l'atelier de sculpture de bois d'olivier de La Garde Visite de l'exposition de costumes provençaux À la Farigoulette comptes-rendus des différentes activités</p>
Février 2003	MARS 2003	AVRIL 2003	MAI 2003	JUIN 2003
<p>Suite des comptes-rendus des différentes activités début de l'apprentissage de danses provençales</p>	<p><i>Animation CAUE du Var</i> <i>Dessins et photos numériques dans la commune de La Garde</i> <i>réalisation de travaux en argile : le rocher de La Garde et la vieille ville en relief</i> Plantation d'amandiers et de très jeunes arbres fruitiers</p>	<p>Visite d'un établissement d'horticultures et de serres Dégustation de petits pois crus, de nêfles Participation à la fête de l'amandier Début de l'atelier couture de costumes provençaux</p>	<p><i>Visite de l'éco-musée de la Sainte-Baume</i> Réalisation d'herbier : flore de la forêt subalpine</p>	<p>Parcours d'orientation Montrieux Présentation d'une exposition, d'un buffet provençal, de danses provençales</p>

SEPTEMBRE 2003	OCTOBRE 2003	NOVEMBRE 2003	DECEMBRE 2003	JANVIER 2004
<p>Visite de la cave viticole Château l'Afrique Cuers <i>Visite d'une exposition sur la photographie</i> <i>Fabrication de sténopés</i></p>	<p>Fête de l'athlétisme Semaine du goût : sortie et animations à la salle Gérard Philippe Réalisation de comptes-rendus de sorties</p>	<p>Réalisation de l'affiche de Noël Rallye de La Garde</p>	<p>Lecture de « Zappe la guerre » Sortie à la médiathèque et au monument aux morts Accueil d'un Gardéen de vieille souche, peintre et historien (reporté en janvier ou février pour cause de maladie) Préparation du journal</p>	<p>Visite d'une exposition sur l'environnement marin Exposition de travaux sur la commune de La Garde</p>





--	--





--	--



