

RONDE DES SAISONS

MANUEL DU PROFESSEUR

Fraises en hiver ? Chicons en juillet ? Y'a plus de saisons madame ! Mais trouver de tout en toutes saisons a un impact environnemental important. Soit les produits viennent de pays lointains, soit ils sont produits sous serres chauffées, voire les deux ! Résultat : un coût énergétique et des rejets de CO₂ considérables. Pour en parler avec vos élèves de 5 à 8 ans, *La Ronde des saisons* est un support simple et ludique pour redécouvrir le plaisir des fruits et légumes de saison.

Pour en savoir plus

Bruxelles-Environnement met plusieurs supports à votre disposition, notamment :

- Le dossier pédagogique « L'alimentation en classe, l'environnement au menu »,
- Un calendrier des fruits et légumes de saison,
- Des « affiches de saison »,

A commander sur www.bruxellesenvironnement.be
ou par téléphone 02 775 76 28.

La Coordination Éducation & Santé – Cordes asbl a publié un kit pédagogique pour inspirer des activités ludiques de découverte et d'apprentissage sur les légumes et les fruits : une affiche calendrier avec une idée par semaine, un carnet pédagogique de 24 pages avec des pistes d'exploitation et un jeu de 81 cartes illustrées.

Contact : Coordination Éducation & Santé – Cordes asbl 02/538 23 73.

Objectifs

- Découvrir les fruits et les légumes de saison.
- S'interroger sur la façon de produire les fruits et légumes.
- Se questionner sur les effets d'une consommation de fruits et de légumes hors saison et importés sur l'environnement.

Compétences

- Visées : construire des représentations du temps.
- Sollicitées : utiliser des informations stockées en mémoire dans des tâches analogues. Entrer en contact avec le temps.

Matériel nécessaire

- Support « La Ronde des saisons »
- Des crayons de couleur :  pour chaque enfant

Suggestions

- Pour introduire le thème, vous pouvez aussi demander à chaque enfant d'apporter un fruit ou un légume de son choix (réel ou provenant d'un jeu de marchande)
- Bruxelles Environnement met à votre disposition des affiches reprenant les fruits et légumes de saison pour aider l'identification des saisons.
- Si vous le souhaitez, l'activité peut être prolongée par un atelier cuisine, nécessitant plus de matériel.



BRUXELLES ENVIRONNEMENT
IBGE - INSTITUT BRUXELLOIS POUR LA GESTION DE L'ENVIRONNEMENT



Déroulement

Au recto

Une petite comptine vous permet d'introduire le thème des saisons.



Les enfants sont invités ensuite à reconnaître les fruits et les légumes sur base des illustrations proposées :

cerise – chicon – pomme – tomate – carotte – asperge – raisin
– radis – poireau – melon – potiron – fraise – courgette – noix
– laitue – poire

Avec votre aide, les enfants doivent retrouver la saison normale de consommation de chaque fruit ou légume.

Ils doivent entourer :

- en vert, les fruits et les légumes que l'on mange au printemps : pomme, laitue, carotte, asperge, radis, poireau, fraise, poire.
- en jaune, ceux que l'on mange en été : cerise, tomate, radis, poireau, melon, fraise, courgette, laitue.
- en rouge, ceux que l'on mange à l'automne : pomme, tomate, carotte, raisin, radis, poireau, melon, potiron, noix, laitue, poire.
- en bleu, ceux que l'on mange en hiver : pomme, carotte, poireau, potiron, chicon, noix, poire.

« Trouver des fraises à Noël ou des chicoris à Pâques ? »

Il s'agit de mettre les enfants en questionnement sur ce qu'ils mangent. Si les fruits et les légumes sont consommés en dehors de la saison normale, c'est que :

- ils viennent de pays lointains et sont donc transportés, le plus souvent par avion ;
- ils ont été cultivés dans des serres chauffées.

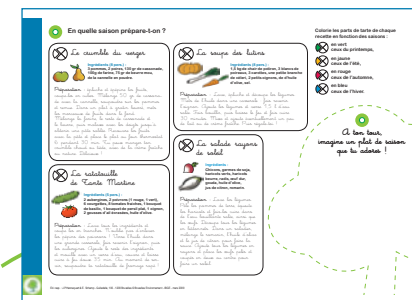
Dans les deux cas, c'est donc plus complexe et énergivore qu'une culture locale adaptée à la saison : il faut du pétrole dans l'avion qui transporte les fruits et les légumes, de l'électricité pour chauffer les serres... Résultat : ça coûte cher et cela contribue au changement climatique. Le mieux, c'est donc simplement d'attendre la bonne saison pour manger les fruits et les légumes !

Petit plus santé

C'est aussi une occasion pour vous de faire un rappel « santé » : pour être en bonne santé, il faut manger tous les jours des fruits et des légumes !

Au verso

La fiche propose 4 recettes de cuisine reprenant des produits préalablement classés par saison.



Les enfants sont invités à retrouver en quelle saison préparer :

- le crumble du verger à base de pommes et de poires (printemps / automne / hiver),
- la ratatouille de Tante Martine avec des courgettes et des tomates (été),
- la soupe des lutins (automne / hiver),
- la salade rayons de soleil (printemps).

A eux ensuite d'imaginer un plat qu'ils aiment, avec des fruits et/ou des légumes correspondant à la saison durant laquelle a lieu l'animation : ils peuvent, au choix selon leur âge, dessiner le plat ou écrire les ingrédients de leur recette dans la silhouette de l'arbre.

Pour aller plus loin

Si vous disposez de suffisamment de temps, c'est l'occasion d'enchaîner avec un atelier cuisine pour préparer l'une des recettes proposées sur le document ou par les enfants. Si ce n'est pas possible en classe, vous pouvez leur proposer d'en parler à la maison et d'y préparer une recette.

Bon appétit !