







<p>THEME PRINCIPAL</p> <p>Les plantes sauvages, premiers aliments des Hommes Découverte de la flore sauvage comestible et locale</p>	<p>Trouver une carotte sauvage !</p>		<p>Animation 14.1</p> <p><input type="checkbox"/> en classe <input type="checkbox"/> à la ferme <input checked="" type="checkbox"/> autre : balade botanique au départ de l'école ou de la ferme</p>
<p>PUBLICS CIBLES</p>	<p>Scolaires : Maternelle au CM2</p>		
<p>OBJECTIFS</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Découvrir les légumes et fruits sauvages ancêtres de nos plantes cultivées. - Observer les différences entre des plantes sauvages locales comestibles et des plantes sauvages locales toxiques. - Observer les stades de développement des plantes sauvages dans leur milieu naturel. 		
<p>MOYENS MATERIELS</p>	<p><i>A fournir</i> Prévoir un lieu propice à la découverte des espèces végétales (chemin, pré...) et accessible en 20mn pour faire la totalité de l'animation. Sinon on peut choisir une animation toute en extérieur. Prévoir des chaussures fermées.</p>	<p><i>Fournis par les intervenants</i> - Fiches de détermination des plantes adaptées à l'âge des enfants (photos, textes) - Ouvrages botaniques et de cuisine sauvage en consultation, une fiche-recette par enfant. - Loupes, paniers. Jeux de famille et memory des plantes sauvages</p>	
<p>DUREE</p>	<p>3h00</p>		
<p>DEROULEMENT</p>    	<p>En classe, présentation de l'animation et du métier de cueilleur.</p> <p>Nous partons en promenade botanique pour découvrir les espèces sauvages dont sont issues nos plantes cultivées, ainsi que les légumes sauvages d'autrefois. A la recherche de salades, carottes, oseille ou encore salsifis sauvages qui poussent dans l'herbe quelque part autour de l'école (marionnette pour les maternelles).</p> <p>Déroulement de la balade guidée : de nombreux arrêts sont prévus afin d'observer la flore comestible dans la nature. Nous utilisons nos 5 sens pour cette découverte des plantes rencontrées. Nous observons les différentes espèces ainsi que leurs organes et stade de développement.</p> <p>Un temps d'identification et de détermination des plantes par petits groupes est prévu, à l'aide d'indications adaptées aux âges des enfants (photos pour cycle 1 et 2, clé de détermination pour cycle 3).</p> <p>Possibilité de faire une cueillette où nous récoltons des "bonnes herbes" qui seront ensuite utilisées pour fabriquer un petit herbier ou encore compléter le jeu de memory.</p> <p>Retour à l'école avec notre carotte sauvage !</p> <p>Dégustation. Temps de jeux et d'ateliers autour des plantes sauvages (facultatif, selon météo) Conclusion, chacun emporte 1 fiche-recette avec des règles de cueillette responsable.</p>		
<p>INTERVENANTE</p> <p>Marie-claire BUFFIERE 69 620 CHAMELET 06 78 57 02 42 http://scp.rivier.buffiere.pagespro-orange.fr/index.html Facebook : Mclaire Buffiere</p>	<p>COUT DE LA PRESTATION</p> <p>210 € TTC par séance Déplacement et dégustation inclus Au-delà du bassin de vie de Bourg-en-Bresse, frais kilométriques sur devis</p>	<p>REMARQUES</p> <p>Animation éducative possible de mars à octobre. Animation qui peut s'articuler avec les thèmes "légumes" et "miel" pour une journée à la ferme.</p>	