



Pas à pas vers la ferme

Les animaux de la ferme

Niveaux : cycles 1 et 2

Nombre d'élèves : demi-classe

Durée : 45 min

Matériel pédagogique spécifique : maquette d'une ferme et animaux.

Objectifs pédagogiques

Dans quel but ?

Découvrir une ferme d'élevage, ses différents bâtiments et les animaux qui y sont élevés, leur rôle et leur alimentation.

Pour quels acquis ?

- Connaître les membres de chaque famille (mâle, femelle, petit) et leurs différents habitats au sein de la ferme;
- identifier les régimes alimentaires des animaux;
- découvrir l'usage que l'on fait des différents animaux (lait, viande, œufs...);
- distinguer les empreintes de chacun.

Déroulement de l'animation

Suivre les animaux à la trace :

Les enfants marchent sur les pas des animaux pour retrouver la ferme et les différents bâtiments

Observer et mémoriser les animaux :

Sur la maquette, les familles d'animaux sont présentées dans leurs habitats respectifs, les élèves les observent avant de les replacer.

Connaître les familles d'animaux :

En replaçant les animaux dans leurs habitats, les élèves découvrent ou re-découvrent les noms des animaux, les membres de leur famille et leur habitat.

Se raconter la vie des animaux :

A travers l'histoire de la journée du fermier, les enfants découvrent l'usage que l'on fait des animaux (la vache pour le lait, la poule pour les œufs...).

Pour aller plus loin...

Quelques repères en France :

- 580 éleveurs détiennent un cheptel de 42 450 bovins.
- 160 producteurs laitiers et une production laitière de près de 500 000 hectolitres de lait de vache par an
- Un cheptel ovin de 14 130 ovins
- Un cheptel porcin de 58 600 têtes
- 115 élevages de poulets de chair et de poules pondeuses

Les productions d'élevage occupent une place modeste en Eure-et-Loir et sont principalement concentrées dans le Perche, à l'ouest du département.

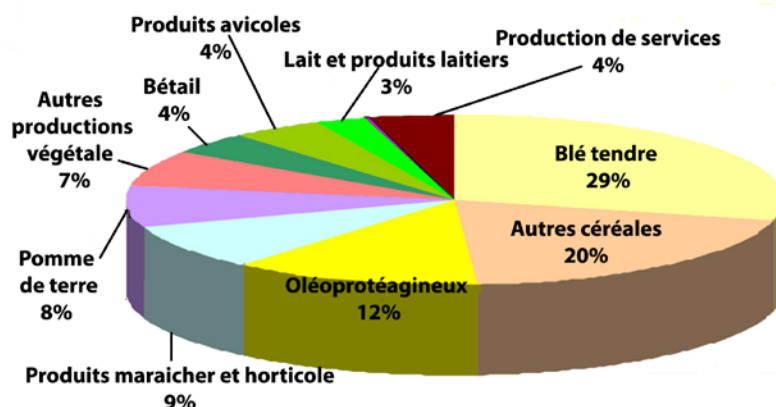
Au cours des 20 dernières années, l'orientation de plus en plus marquée de l'agriculture départementale vers la céréaliculture a entraîné un recul important de l'élevage traditionnel en système herbager (élevage bovin et élevage ovin) tout en favorisant l'émergence des productions animales de type hors sol comme l'élevage porcin et l'aviculture.

Aujourd'hui l'élevage représente 8% des productions agricoles en Eure-et-Loir.

source : Chambre d'agriculture d'Eure-et-Loir, 2007



Maquette d'une ferme beauceronne en 1860



Répartition des productions agricoles en Eure-et-Loir en 2007

Des pistes de recherches:

Dans les ouvrages :

- Dominique Delannoy, *Animaux de la ferme*, collection Artémis, 2007
- Yvette, Barbetti, *Mes 80 questions aux animaux de la ferme*, Edition Lito, 2009

Sur Internet :

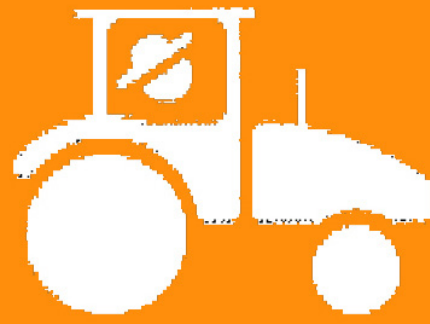
- www.learningtogether.net/animaux
- www.comptine-enfants.com/comptines-animaux

Et aussi :

Pour prolonger l'animation :

Les évènements :

L'atelier : Avant le tracteur



Avant le tracteur

Les outils du paysan

Niveaux : cycles 1 et 2

Nombre d'élèves : demi-classe

Durée : 45 mn

Matériel pédagogique spécifique : outils agricoles anciens.

Objectifs pédagogiques

Dans quel but ?

Comprendre la culture du blé et ses étapes avant l'arrivée des machines dans nos campagnes

Pour quels acquis ?

- Découvrir le blé et sa place dans notre alimentation;
- connaître les étapes de la culture du blé;
- se familiariser à l'usage spécifique et aux gestes liés au maniement de chaque outil à main;
- identifier les machines utilisées pour les quatre grandes étapes de la culture du blé.

Déroulement de l'animation

Associer le blé à notre alimentation :

Les enfants réfléchissent sur le rapport entre des aliments factices et le blé.

Mimer les gestes du paysan :

A travers les outils à main, les élèves se mettent dans la peau du paysan en manipulant les outils et reproduisant les gestes de travail. Ils découvrent en même temps les quatre grandes étapes de la culture du blé : le labour, le semis, la moisson et le battage.

D'hier à aujourd'hui, de l'outil à main à la machine : Le va-et-vient entre les outils à main et les outils tractés présentés dans le musée, est l'occasion de comprendre l'évolution des machines agricoles. Les enfants comprennent aussi que chaque saison a son activité, et que l'agriculteur suit depuis des siècles ce même rythme.

Pour aller plus loin...

Les travaux agricoles dans une ferme en 1900 n'étaient pas si différents que ceux dans une ferme actuellement. En effet, si la technique a évolué, l'agriculteur travaille toujours au rythme des saisons, car le cycle de la végétation reste identique.

Quelques exemples de travaux agricoles :

Le labour

L'année agricole débute en octobre avec le labour.

Il faut retourner la terre pour enfouir les mauvaises herbes afin qu'elles deviennent un engrais pour la récolte suivante.

Le labour se fait à la charrue tirée par des chevaux, toutefois beaucoup de parcelles sont petites et le cultivateur utilise fréquemment la houe.

Les semailles

En novembre, les parcelles en blé sont ensemencées.

Le blé est une céréale d'hiver, semée à l'automne. Il passe l'hiver en terre sans geler contrairement à l'orge et à l'avoine qui sont des céréales de printemps. Le semis se fait à la volée. Le semeur prend les graines dans un semoir en toile ou « tablier de semeur », il jette les graines régulièrement dans le sillon. Elles sont ensuite recouvertes avec une herse.

La moisson

En juillet le blé est mûr, c'est la moisson.

Le cultivateur utilise la faucille pour couper la récolte, puis il rassemble les épis en gerbes qu'il rentre dans la grange.

Des pistes de recherches:

Dans les ouvrages :

- Aurélie SAILLARD. *Mon encyclo de la ferme*. Milan Jeunesse. 2007

- Emilie BEAUMONT. *L'imagerie des tout-petits : la ferme*. Fleurus. 1998.

- Philippe DUBOIS et Élise ROUSSEAU. *L'agriculture racontée aux enfants*. De la Martinière Jeunesse. 2007

Et aussi :

Pour prolonger l'animation :

L'atelier L'agriculture au Moyen âge

Visite A la découverte des collections

Les évènements

Araire, labour et non labour le 6 novembre 2011

La fête des machines en juin 2012,



A la découverte des collections

Parcours autour de la culture du blé

Niveaux : cycle 3

Nombre d'élèves : classe entière

Durée : aucune contrainte de temps

Matériel pédagogique spécifique : outils et machines agricoles, livret.

Objectifs pédagogiques

Dans quel but ?

Munis du livret « je parcours le musée » (remis par l'agent d'accueil ou le médiateur du musée), les enfants voyagent dans les collections du musée à la découverte du monde agricole.

Pour quels acquis ?

- Reconnaître certains outils et machines agricoles ;
- différencier les travaux agricoles principaux liés à la culture du blé ;
- acquérir un vocabulaire spécifique.

Déroulement de la visite

Le groupe est divisé en 4 équipes.

Chaque membre d'une équipe dispose d'un livret jeu et doit retrouver dans le musée les outils ou machines correspondant au travail agricole qui leur a été attribué.

A la fin du jeu de piste, les enfants présentent au reste du groupe les machines ou outils qu'ils ont découverts durant leur parcours.

Attention : cette animation est introduite par le médiateur puis conduite en autonomie par l'enseignant.

Pour aller plus loin...

Quelques inventions qui ont permis l'évolution du matériel agricole :

La roue

La machine doit tout ou presque à la roue : la diffusion de la roue pleine a lieu vers 2 500 av. J.-C. au Moyen-Orient. La roue à rayons apparaît à son tour vers 2000 av. J.-C. et vers 1 500 av. J.-C. en Europe. Elle révolutionne les transports, les modes de production et d'exploitation d'énergie.

Qu'il s'agisse de roues dentées, de treuils, de poulies, de cabestans ou de volants, la roue imprime sa marque sur la plupart des mécanismes.

Ces évolutions techniques impliquent également un changement quant à l'énergie utilisée. Depuis l'Antiquité et jusqu'au XIX^{ème} siècle, les machines étaient activées par la force musculaire des animaux et des hommes ou par la force mécanique de l'eau et du vent.

La machine à vapeur

Plus que toute autre invention, la machine à vapeur symbolise la révolution industrielle.

Elle est, en tout cas, le prélude à une révolution énergétique d'une immense ampleur, car, pour la première fois, l'homme peut produire de l'énergie motrice indépendamment des circonstances naturelles.

Les premiers moteurs inventés au XVIII^{ème} siècle utilisent la chaleur pour actionner une machine. Le moteur à vapeur emploie une source de chaleur séparée du moteur. Ce type de moteur est dit à « combustion externe ».

L'organe de transmission du mouvement est la bielle qui relie le piston au bras du vilebrequin, et permet de transformer le mouvement rectiligne alternatif du piston en mouvement circulaire.

C'est le principe de la locomotive à vapeur qui met en mouvement des roues motrices, ou de la locomobile qui actionne un volant relié par une courroie à une machine.

Des pistes de recherches:

Dans les ouvrages :

- Jean-Loup Trassard, *Inventaire des outils à main dans une ferme*, Le temps qu'il fait, 1995.
- Jean Noulin, *Moissonneuses et batteuses en France*, EPA, 1995.
- Angela Wilkes, *Une ferme au fil du temps*, Gallimard-Jeunesse, 2001.
- Pierre Barbe, *Les Révolutions agricoles*, PEMF, 2005.

Sur Internet :

- www.lecompa.fr, rubrique collection
- www.suite101.fr
- fr.wikipedia.org/wiki/Agriculture

Et aussi :

Pour prolonger l'animation :

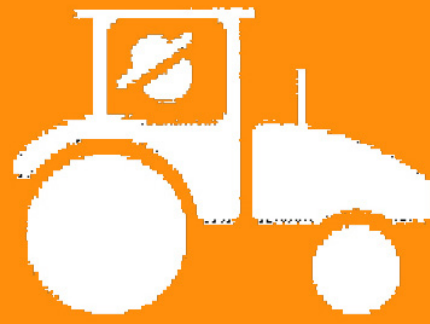
L'atelier Agriculture au Moyen-Age

L'atelier Avant le tracteur

Les évènements

Araire, labour et non labour le 6 novembre 2011

La fête des machines en juin 2012



L'agriculture au Moyen-âge

Manuscrit du XIIème siècle

Niveaux : cycle 3

Nombre d'élèves : classe entière

Durée : 1h30 à 2h00

Matériel pédagogique spécifique : copie d'un manuscrit et outils agricoles anciens.

Objectifs pédagogiques

Dans quel but ?

Découvrir la vie et les travaux dans les campagnes au Moyen Âge.

Pour quels acquis ?

- Savoir lire et commenter un document ancien ;
- restituer des connaissances par le mime.

Déroulement de l'animation

Se repérer dans le temps

Le travail autour d'une frise chronologique est l'occasion d'un bref rappel des grandes périodes historiques, et notamment du Moyen-Age.

Comprendre la société rurale médiévale

A travers une mise en situation (un élève devient seigneur, d'autres élèves paysans-serfs...), les enfants découvrent les rapports seigneur/paysan, leurs droits et leurs devoirs respectifs.

Décrypter un manuscrit

Les élèves s'initient, par petits groupes, au déchiffrement d'un manuscrit, calendrier du XII^{ème} siècle écrit par un moine lépreux. Les élèves identifient les scènes représentées sur les enluminures et doivent retrouver les outils représentés parmi les outils du XIX^{ème} siècle, mis à leur disposition. Chacune des scènes faisant référence à l'activité du seigneur ou du paysan.

Reconnaître et mettre en scène

Enfin, ils mettent en scène les activités médiévales devant la classe, pour faire deviner le travail représenté et le mois y afférent.

Pour aller plus loin...

Au Moyen Âge, surtout à partir du XII^{ème} siècle, de nombreux calendriers ont été représentés. Il s'agit d'une illustration du déroulement cyclique du temps annuel où est généralement, représentée une scène pour chacun des douze mois de l'année. Au-delà des trois séries sur la vigne, les blés et l'élevage, les calendriers sont très avares d'autres indications agricoles : à peine quelques mentions de fruits et dans les activités annexes de l'agriculture, la pêche est à peine signalée.

Un petit nombre de produits agricoles sont représentés mais ces produits sont désormais chrétiens (ceux offerts à Dieu). Le choix des scènes montrées n'est pas le fait d'une évidence de l'alimentation humaine du temps, mais celui d'une certaine vision du monde rural par les clercs qui ont composé ces figures pour les aristocrates (souvent clercs également) qui choisissaient les programmes iconographiques des églises. Les commanditaires de ces images ont choisi d'en parler en seigneurs attentifs à la perception de leurs revenus. Ils ont justifié cela par des images montrant l'abondance des productions paysannes (épis et grappes démesurés). C'est sans difficulté que cette conception passe à la fin du Moyen Âge dans le monde de l'aristocratie laïque.



Traité d'agriculture du Bolognais Pietro de' Crescenzi, 1459

Des pistes de recherches:

Dans les ouvrages :

- Cathy FRANCO, Jacques DAYAN. *La grande imagerie : l'agriculture*. Fleurus. 1999.
- Perrine MANE. *La vie dans les campagnes au Moyen-âge à travers les calendriers*. De la Martinière. 2004.

Sur Internet :

- www.histoire-france.net

Et aussi :

Pour prolonger l'animation :

L'atelier Avant le tracteur

Visite A la découverte des collections



A la poursuite des céréales

Jeu de l'oie autour du monde

Niveaux : cycle 3

Nombre d'élèves : classe entière

Durée : aucune contrainte de temps

Matériel pédagogique spécifique : Jeu de l'oie

Objectifs pédagogiques

Dans quel but ?

Maïs, blé tendre ou dur, riz... Voici quelques céréales qui nous sont familières. Mais les connaît-on vraiment ?

Pour quels acquis ?

- Connaître les expressions de la langue française ;
- découvrir les différents modes de culture dans le monde ;
- apprendre des notions scientifiques sur les céréales.

Déroulement de l'animation

Le groupe se divise en plusieurs équipes.

Chaque équipe lance le dé à tour de rôle pour faire avancer son pion.

Une fois avancé, le pion se trouve sur une couleur. Chaque couleur correspond à des questions sur plusieurs thèmes sciences, culture du monde, langue française... ou chance....

L'équipe terminant la première le parcours a gagné.

Attention : cette animation est introduite par le médiateur puis conduite en autonomie par l'enseignant.

Pour aller plus loin...

Surface, production :

La superficie mondiale consacrée aux céréales se situe autour de 700 millions d'hectares soit la moitié environ des superficies des terres consacrées aux cultures. La production mondiale de blé et céréales secondaires est désormais estimée à 1 748 millions de tonnes. Les céréales recouvrent plus de 9 millions d'hectares de notre territoire. Si la majeure partie de la production se concentre sur quatre espèces (blé tendre, maïs grain, orge et blé dur), plus d'une dizaine d'espèces céréalières sont cultivées en France. Le blé est la céréale la plus cultivée dans le monde. Le maïs et surtout le riz sont plus concentrés géographiquement en fonction de leurs exigences climatiques.

Utilisation :

Si le débouché principal reste l'alimentation humaine et animale, on note un développement de l'utilisation industrielle de certaines céréales (blé, maïs). L'amidon issu de leurs grains sert de matière première (renouvelable) pour la fabrication de différents composés non-alimentaires (bio-carburants, plastiques biodégradables, papeterie, industrie pharmaceutique...).



Exposition « Graines et grainetier » au Compa

Des pistes de recherches:

Dans les ouvrages :

- Philippe J. Dubois, Elise Rousseau, Frédéric Malenfer, *L'agriculture racontée aux enfants*, De La Martinière Jeunesse, 2007*
- Baumann Anne-Sophie, *D'ou ça vient ?* Kididoc, Editions Nathan, 2006

Sur Internet :

- <http://www.passioncereales.fr>
- <http://www.cité-sciences.fr>

*Ouvrage en vente à la boutique du Compa

Et aussi :

Pour prolonger l'animation :

L'atelier Les aliments du monde



L'odyssée d'Omer

le ver de terre

Niveaux : cycles 1 et 2

Nombre d'élèves : demi-classe

Durée : 45 mn

Matériel pédagogique spécifique : terrarium, bouteilles en plastique, terreau, sable.

Objectifs pédagogiques

Dans quel but ?

Découvrir les vers de terre, leur place et leur rôle dans la nature

Pour quels acquis ?

- identifier les différentes espèces de ver de terre ;
- découvrir leur morphologie ;
- connaître le rôle fondamental du ver de terre dans la biologie du sol.

Déroulement de l'animation

Découvrir le ver de terre

Après l'observation de l'activité des vers de terre dans le terrarium, les enfants pourront les manipuler (pour ceux qui le souhaitent), observer leur déplacement et leur aspect physique.

Elever des vers de terre

Pour terminer l'animation, les enfants fabriqueront une ferme à lombrics - élevage de vers de terre dans une bouteille

Pour aller plus loin...

Il existe des milliers d'espèces de vers de terre, ils sont parmi les plus célèbres habitants du sol. Dans leur habitat, tous les vers n'ont pas les mêmes fonctions. Sur 150 espèces en France - 10 000 estimées dans le monde - on en distingue 3 types :

- les épigés (petits)
- les endogés (moyens)
- les anéciques (gros)

Le ver de terre est un grand travailleur, il joue un rôle fondamental dans la biologie de notre sol. Il se nourrit de matières organiques (débris végétaux et animaux, micro organismes...) contenues dans la terre qu'il avale en creusant ses galeries, attaquant les éléments les plus grossiers, facilitant par là-même le travail des bactéries et champignons. Il participe au brassage des couches organiques et minérales, à l'aération et au drainage du sol. De plus, les galeries qu'il creuse facilitent l'installation des racines. Les déjections du ver de terre - tortillons ou terricules, formés par la terre rejetée en surface - riches en matières nutritives fertilisent le sol et accélèrent le processus d'humidification.

Ils sont très nombreux, sur 1m² on compte 400 vers de terre. Leur rôle est de remuer la terre. En avançant, ils en remuent jusqu'à 20 tonnes par an.



Lombric.

Des pistes de recherches:

Dans les ouvrages :

- Valérie Tracqui, *Le ver de terre, ami du jardinier*, Collection Mini Pattes, Editions Milan
- Myriam Marquet et Séverine Dalla, *Un jardinier pas ordinaire*, Editions Arthur et compagnies
- Mary Appelhof et Agnès Allart, *Les vers mangent mes déchets*, Editions Vers La Terre

Sur Internet :

- www.verslaterre.fr/vers/
- [www.inra.fr/.../histoire de vers de terre](http://www.inra.fr/.../histoire%20de%20vers%20de%20terre)

Et aussi :

Pour prolonger l'animation :

L'atelier : de la racine au fruit...qu'est-ce qu'on mange ?



20cm sous la terre

La vie du ver de terre

Niveaux : cycles 2 et 3

Nombre d'élèves : classe entière

Durée : 1h30

Matériel pédagogique spécifique : terrarium, terreau, sable.

Objectifs pédagogiques

Dans quel but ?

Découvrir les vers de terre, leurs places et leurs rôles dans la nature

Pour quels acquis ?

- identifier les différentes espèces de ver de terre ;
- connaître le rôle fondamental du ver de terre dans la biologie du sol.

Déroulement de l'animation

Découvrir le ver de terre

Après l'observation de l'activité des vers de terre dans le terrarium, les enfants pourront les manipuler (pour ceux qui le souhaitent), observer leur déplacement et leur aspect physique.

Comprendre ses besoins du ver de terre

Grâce à des expériences simples, les enfants apprendront à comprendre le mode de vie d'un ver de terre

Elever des vers de terre

Pour terminer l'animation, les enfants fabriqueront une ferme à lombrics - élevage de vers de terre - dans une bouteille

Pour aller plus loin...

Il existe des milliers d'espèces de vers de terre, ils sont parmi les plus célèbres habitants du sol. Dans leur habitat, tous les vers n'ont pas les mêmes fonctions. Sur 150 espèces en France - 10 000 estimées dans le monde - on en distingue 3 types :

- les épigés (petits)
- les endogés (moyens)
- les anéciques (gros)

Le ver de terre est un grand travailleur, il joue un rôle fondamental dans la biologie de notre sol. Il se nourrit de matières organiques (débris végétaux et animaux, micro organismes...) contenues dans la terre qu'il avale en creusant ses galeries, attaquant les éléments les plus grossiers, facilitant par là-même le travail des bactéries et champignons. Il participe au brassage des couches organiques et minérales, à l'aération et au drainage du sol. De plus, les galeries qu'il creuse facilitent l'installation des racines. Les déjections du ver de terre - tortillons ou terricules, formés par la terre rejetée en surface - riches en matières nutritives fertilisent le sol et accélèrent le processus d'humidification.

Ils sont très nombreux, sur 1m² on compte 400 vers de terre. Leur rôle est de remuer la terre. En avançant, ils en remuent jusqu'à 20 tonnes par an.



Lombric.

Des pistes de recherches:

Dans les ouvrages :

- Valérie Tracqui, *Le ver de terre, ami du jardinier*, Collection Mini Pattes, Editions Milan
- Myriam Marquet et Séverine Dalla, *Un jardinier pas ordinaire*, Editions Arthur et compagnies
- Mary Appelhof et Agnès Allart, *Les vers mangent mes déchets*, Editions Vers La Terre

Sur Internet :

- www.verslaterre.fr/vers/
- [www.inra.fr/.../histoire de vers de terre](http://www.inra.fr/.../histoire%20de%20vers%20de%20terre)

Et aussi :

Pour prolonger l'animation :



Un zeste citoyen

Les bons gestes pour la planète

Niveaux : cycle 3

Nombre d'élèves : classe entière

Durée : 1h30

Matériel pédagogique spécifique : séquences vidéo, la roue de «l'éco planète»

Objectifs pédagogiques

Dans quel but ?

Comprendre l'état de notre planète et les dangers qui la menacent pour susciter un changement d'habitudes.

Pour quels acquis ?

- Prendre conscience et connaître l'impact des changements climatiques, de la pollution, de l'exploitation des ressources naturelles, du phénomène d'effet de serre... ;
- mettre en pratique des gestes éco-citoyens.

Déroulement de l'animation

Se familiariser au vocabulaire : L'animation est introduite par un échange avec les élèves sur l'environnement et leur implication. Au terme de cet échange, ils comprennent le sens des mots écologie, éco-geste, pollution...

Repérer et comprendre un message publicitaire : Une diffusion de films courts liés à l'écologie (publicités, parodies, prévention...) est l'occasion de comprendre les bases du développement durable (tri sélectif, énergies renouvelables, protection des ressources...) Après un décryptage des messages véhiculés, des éléments sur les risques du réchauffement de la planète sont apportés.

Jouer avec les éco-gestes : Les élèves, divisés en groupes, tournent « la roue de l'éco-planète », et répondent aux différents défis pour apprendre les bons gestes à adopter dans leur quotidien (à la maison, à l'école, dans les déplacements...).

Notifier les acquis : L'atelier s'achève par la création d'une charte collective représentant les bonnes habitudes à adopter pour le respect de la planète et signée par chacun. Ce document pourra être réutilisé et/ou complété en classe.

Pour aller plus loin...

Un éco-geste est un geste, souvent simple et quotidien, que chacun de nous peut faire afin de diminuer la pollution et améliorer son environnement. Ce sont également des gestes destinés à protéger nos ressources (l'eau, les forêts...). Selon notre niveau de vie, notre âge, notre rythme de vie...nos attentions envers la planète ne sont pas les mêmes. Néanmoins, des éco-gestes sont accessibles à tous dans nos lieux du quotidien.

Ministères, associations, fondations... nous invitent à changer nos habitudes et à adopter les bons gestes (tri sélectif, les énergies renouvelables...) via internet, des affiches, des prospectus mais aussi des courts métrages diffusés sur les grandes chaînes. L'environnement est aussi un argument largement exploité par les publicitaires afin de promouvoir une voiture, un produit ménagé, un yaourt... Ainsi de nombreuses séquences vidéo sur les principes du développement durable existent aujourd'hui, que ce soit pour dénoncer, vendre, influencer... Il est intéressant de les étudier comme introduction à une sensibilisation aux problèmes environnementaux, mais ils sont aussi l'occasion de prendre du recul et de reconsidérer notre propre rôle dans l'avenir de la planète.



Des pistes de recherches:

Dans les ouvrages :

- Odile Gandon, *Comprendre le monde, Les grands enjeux de demain*, Nathan Jeunesse Paris, 2005.
- Mélanie Walsh, *Ma journée verte, 10 choses que je peux faire chaque jour*, Gallimard jeunesse, 2007.*

Sur Internet :

- www.ademe.fr
- www.defipourlaterre.org/juniors

* ouvrages en vente à la boutique du Compa

Et aussi :

Pour prolonger l'animation :

Evènement :

Les Rencontres du Compa le 7 octobre «Nouvelles agricultures / nouvelles ruralités»
le 2 décembre «Nouvelles précarités / nouvelles solidarités»



Paysage, paysages

Arts plastiques

Niveaux : tous niveaux

Nombre d'élèves : 1/ classe

Durée : 1h30

Matériel pédagogique spécifique :

Objectifs pédagogiques

Dans quel but ?

- Essayer de définir ce qu'est un paysage,
- Découvrir des œuvres et des artistes
- Expérimenter et s'approprier des techniques plastiques en représentant un ou des paysages.

Pour quels acquis ?

- Stimuler la créativité des enfants en lien avec une pratique sensible ;
- Développer le regard, décrire et comprendre ;
- Découvrir des techniques nouvelles et acquérir les gestes requis ;
- Apprendre aux enfants à travailler en groupe puis seul.

Déroulement de l'animation

Les enfants tentent de définir ensemble la notion de paysage, Ils découvrent ensuite des exemples de représentations à travers le travail de différents artistes à différentes époques (Vermeer, Boudin, Cézanne, Friedrich, Monet, Turner, Van Gogh, Staël, Vlaminck, Hockney, Udo, Goldsworthy...), qu'ils observent, décrivent, commentent...

Un intérêt tout particulier sera porté aux thèmes ou aux lieux traités plusieurs fois par un artiste ou par différents artistes afin de souligner les différences d'approches et de traitements (ex : la Montagne Sainte Geneviève...)

L'atelier est ensuite l'occasion d'expérimenter des techniques variées (pastels, peinture, encre, collage...) dans une ou plusieurs réalisations, en jouant et en variant la composition, le type de supports utilisé ou encore la consigne picturale préconisée (outils, gestes).

- Individuellement (ou en groupe)
- Chaque enfant réalisera son paysage.
- Une fresque collective peut être envisagée.

Pour aller plus loin...

Contempler la nature, les paysages sur un tableau, voilà qui est assez récent. Ce genre semble sans doute classique et ancien. Mais en réalité, il n'existe que depuis quelques siècles. La tradition du paysage est plus vieille en Asie, mais les artistes occidentaux, eux ne s'y intéressent vraiment qu'à la fin du Moyen-Âge. Pendant longtemps ils ne l'utilisent que comme un décor, sur des fresques ou l'arrière plan d'un tableau. C'est au 16e siècle que le paysage va peu à peu devenir un genre à part entière. Les peintres représentent la nature pour elle-même, pour sa beauté où les émotions qu'elle provoque. Le paysage est né et n'a cessé de se renouveler depuis...

Des exemples : Vermeer, Boudin, Cézanne, Friedrich, Monet, Turner, Van Gogh, Staël, Vlaminck, Hockney, Udo, Goldsworthy...

Des pistes de recherches:

Dans les ouvrages :

Sur Internet :

* ouvrages en vente à la boutique du Compa

Et aussi :

Pour prolonger l'animation :

Evènement : exposition «Images, paysages»



Il était une fois plusieurs arbres Dessine-moi ton arbre !

Niveaux : tous niveaux

Nombre d'élèves : 1/2 classe

Durée : 1h30

Matériel pédagogique spécifique :

Objectifs pédagogiques

Dans quel but ?

Découverte d'oeuvres et d'artistes par le biais du thème de l'arbre

Expérimenter et s'approprier des techniques en réalisant un arbre (à plat ou en volume)

Pour quels acquis ?

- Découvrir des oeuvres et des artistes
- Développer son sens de l'observation ;
- Stimuler la créativité des enfants en lien avec une pratique sensible,
- Expérimenter des techniques plastiques en respectant la consigne donnée.

Déroulement de l'animation

- Les enfants sont amenés à parler des arbres dans la nature puis à découvrir comment des artistes tels que Klimt, Mondrian, Calder, Klein, Hundertwasser, Dubuffet, Penone... ont représenté l'arbre dans

leurs oeuvres.

- De l'arbre réel à l'arbre représenté : Ils les décrivent, observent leurs différences.

Ces découvertes et réalisations amènent les enfants à expérimenter des techniques diverses, et à concevoir un arbre à plat ou en 3 dimensions – alors, aujourd'hui : peintre ou sculpteur ?

Pour aller plus loin...

L'arbre : un pilier de la biodiversité

La planète compte environ 60 000 espèces d'arbres, mais plus de 8 000 sont menacées de disparition, soit environ 15 % du nombre total. À l'état sauvage, très peu sont réellement protégées : sur les 28 000 espèces végétales dont le commerce est réglementé par la CITES (Convention sur le commerce international des espèces de faune et de flore) seule une trentaine sont des arbres.

Éléments majeurs de la biodiversité et de notre patrimoine naturel, habitats pour de nombreuses espèces vivantes, sources de bien-être et de qualité de vie, les arbres et la forêt nous rendent de précieux services écologiques et ils doivent être protégés.

Les arbres jouent un rôle essentiel dans les écosystèmes ainsi que dans les paysages. Ils sont la clé de voûte du fonctionnement de la forêt et permettent à d'autres espèces végétales et animales de vivre : champignons, lichens, fougères, plantes épiphytes, insectes, oiseaux, mammifères... Isolés, en haies ou en bosquets, les arbres sont des habitats à part entière, source de nourriture pour de nombreux animaux. En milieu urbain, ils sont les alliés de la qualité de l'air et du cadre de vie ! Les forêts rendent également à l'humanité de multiples services en régulant le débit et la qualité de l'eau, en empêchant l'érosion des sols et en piégeant le carbone.

Outre leur importance écologique et paysagère, les arbres jouent un rôle économique et social majeur puisque plus de 400 millions de personnes dépendent des forêts pour vivre ! Les forêts procurent de nombreuses ressources : médicaments, fruits, graines, gibier, huile, bambou, rotin, caoutchouc, etc. Elles fournissent aussi de la cellulose pour le papier et des produits ligneux comme le bois de construction, écomatériau par excellence, le bois de feu et le charbon de bois. Dans de nombreux systèmes agricoles, les arbres sont utilisés en association avec certaines cultures, comme les cacaoyers ou les caféiers qui ne prospèrent qu'à l'ombre de grands arbres.

Des pistes de recherches:

Dans les ouvrages :

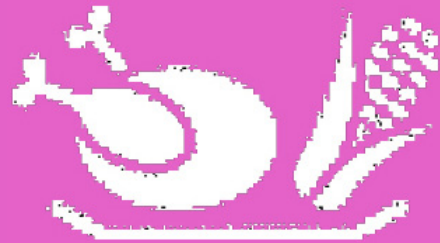
Sur Internet :

* ouvrages en vente à la boutique du Compa

Et aussi :

Pour prolonger l'animation :
Paysages, paysages

Evènement : exposition «Images, paysages»



De la racine au fruit ... qu'est-ce qu'on mange ?

Les légumes dans l'assiette

Niveaux : cycles 1 et 2

Nombre d'élèves : demi-classe

Durée : 45 mn

Matériel pédagogique spécifique : légumes factices, module de plante

Objectifs pédagogiques

Dans quel but ?

Savoir de quelle partie de la plante proviennent les légumes que l'on mange

Pour quels acquis ?

- Identifier les parties de la plante;
- nommer les légumes.

Déroulement de l'animation

Réfléchir sur la place des légumes dans notre alimentation : A quel moment du repas les mange-t-on ? Ont-ils la même saveur ? Ont-ils les mêmes formes et couleurs ?

Comprendre d'où viennent ces aliments : Ces aliments ont besoin de terre, d'eau et de soleil pour pousser. Mais ils font partie d'un tout ; une plante. A l'aide d'un schéma simplifié, les enfants identifient les différentes parties de la plante qui peuvent être consommées en légume (tige, feuille, racine, fruit, graines etc...).

Assimiler "sous la terre" et "sur la terre" : Chaque enfant replace sur le module, au bon endroit, le fruit ou le légume qu'il a tiré au sort. Le médiateur apporte des informations sur la culture, la saison de récolte et le mode de consommation de chacun de ces fruits et légumes.

Comment ça pousse? : L'animation se termine par une histoire racontant la vie d'une graine qui devient grande.

Pour aller plus loin...

Les fruits et les légumes font partie de notre quotidien ; nous en mangeons tous les jours aux repas. Ils sont issus de plantes ou d'arbres poussant dans les potagers, les jardins ou les champs. Il y a néanmoins une différence à faire entre ces deux aliments.

Le fruit est la partie de la plante contenant les graines . Pour simplifier, un fruit est composé de graines, de pépins ou d'un noyau.

Le légume, quant à lui, désigne les autres parties comestibles de la plante (racine, tige, feuille...).

Leur différence s'observe aussi dans la façon de les consommer . Le légume est mangé en entrée ou en plat de résistance, cru ou cuit, et on lui ajoute de l'assaisonnement pour qu'il ait plus de saveur (sel, poivre, épices, vinaigrette). Le fruit est plutôt consommé cru, en dessert et il est naturellement sucré.

Il existe plusieurs types de légumes :

les légumes-racines : pomme de terre, carotte, radis...

les légumes-tige : poireau, rhubarbe...

les légumes-feuille : salade, épinard...

les légumes-fleur : artichaut, chou-fleur...

les légumes-graines : haricots, petits pois...

et enfin les légumes-fruits : tomate, courgette, melon...

On compte également plusieurs familles de fruits :

les agrumes : orange, citron...

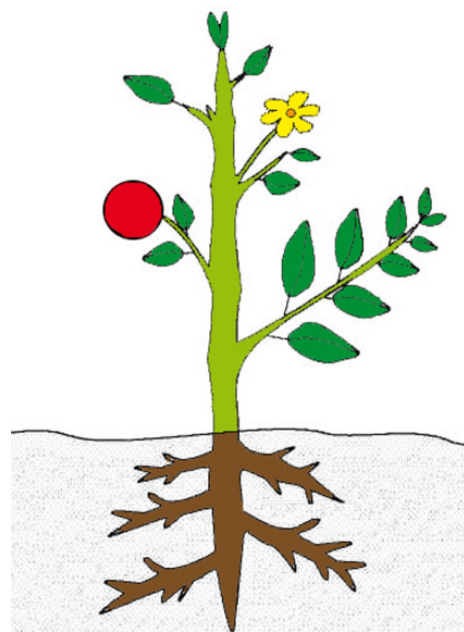
les baies : fraises, groseilles...

les fruits à pépins : pommes, poire...

les fruits à noyaux : abricot, pêche...

les fruits à coques ou secs : noisette, noix...

les fruits exotiques : banane, ananas...



Des pistes de recherches:

Dans les ouvrages :

- Nathalie Tordjman, *Des jardins à croquer*, Actes Sud junior, 2001

- *La terre qui nous nourrit*, ouvrage collectif, Gallimard, 1996

Sur Internet :

www.passeportsante.net

Et aussi :

Pour prolonger l'animation :

L'atelier L'odyssée d'Omer

Les évènements :

Il était une fois...le goût (la betterave)
du 18 au 21 octobre 2011



La maison des céréales

1000 et 1 usages des céréales

Niveaux : cycles 2 et 3

Nombre d'élèves : classe entière

Durée : 1h30

Matériel pédagogique spécifique : fresque, emballages alimentaires.

Objectifs pédagogiques

Dans quel but ?

Identifier les différentes utilisations des végétaux dans la consommation quotidienne.

Pour quels acquis ?

- Connaître les différents types de végétaux les plus consommés dans le monde ;
- découvrir les produits transformés et leurs modes de transformation.

Déroulement de l'animation

Identifier les végétaux

Dans un premier temps, les enfants doivent reconnaître et nommer les différentes céréales du monde grâce à des échantillons mis à leur disposition. Une occasion de les sensibiliser à l'importance de la ressource végétale dans notre quotidien.

Sélectionner les produits dérivés

Divisés en plusieurs groupes, les élèves choisissent une plante (blé, maïs, riz...). Ils sélectionnent ensuite les emballages des produits dérivés issus de cette plante. Ils pourront ensuite accrocher sur une fresque des éléments symbolisant cette plante, chacun de ces éléments ayant une place et une seule, équivalent à une bonne réponse.

Déguster des produits étrangers

Pour terminer l'animation, des spécialités étrangères à base de céréales sont proposées aux enfants.

Pour aller plus loin...

Surface, production :

La superficie mondiale consacrée aux céréales se situe autour de 700 millions d'hectares soit la moitié environ des superficies des terres consacrées aux cultures. La production mondiale de blé et céréales secondaires est désormais estimée à 1 748 millions de tonnes. Les céréales recouvrent plus de 9 millions d'hectares de notre territoire. Si la majeure partie de la production se concentre sur quatre espèces (blé tendre, maïs grain, orge et blé dur), plus d'une dizaine d'espèces céréalières sont cultivées en France. Le blé est la céréale la plus cultivée dans le monde. Le maïs et surtout le riz sont plus concentrés géographiquement en fonction de leurs exigences climatiques.

Utilisation :

Si le débouché principal reste l'alimentation humaine et animale, on note un développement de l'utilisation industrielle de certaines céréales (blé, maïs). L'amidon issu de leurs grains sert de matière première (renouvelable) pour la fabrication de différents composés non-alimentaires (bio-carburants, plastiques biodégradables, papeterie, industrie pharmaceutique...).



Exposition « Graines et grainetier » au Compa

Des pistes de recherches:

Dans les ouvrages :

- Philippe J. Dubois, Elise Rousseau, Frédéric Malenfer, *L'agriculture racontée aux enfants*, De La Martinière Jeunesse, 2007*
- Baumann Anne-Sophie, *D'ou ça vient ?* Kididoc, Editions Nathan, 2006

Sur Internet :

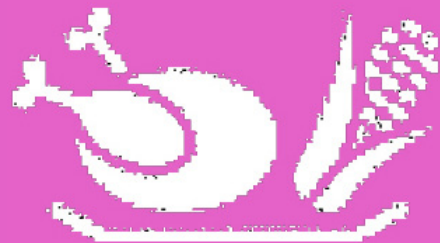
- <http://www.passioncereales.fr>
- <http://www.cité-sciences.fr>

*Ouvrage en vente à la boutique du Compa

Et aussi :

Pour prolonger l'animation :

L'atelier Les aliments du monde



Les aliments du monde

Histoire, transformation, spécialités

Niveaux : cycle 3

Nombre d'élèves : classe entière

Durée : 1h30

Matériel pédagogique spécifique : puzzle de l'exposition, emballages alimentaires

Objectifs pédagogiques

Dans quel but ?

Connaître l'origine des aliments consommés au quotidien (pomme de terre, blé, maïs...), et les différentes façons de les préparer dans le monde.

Pour quels acquis ?

- Se repérer dans le temps et l'espace;
- associer produits bruts et produits transformés;
- identifier des spécialités d'ailleurs.

Déroulement de l'animation

Associer aliment et plante : Grâce à des emballages alimentaires, les élèves identifient un aliment de leur quotidien ainsi que la plante correspondante. Ce sera l'occasion de différencier fruits, légumes et céréales.

Comprendre l'origine géographique et l'histoire des aliments : Les élèves devront par la suite replacer l'aliment identifié (factice ou en photo) sur la mappemonde de l'exposition «La fin de la faim». Pour chacun d'eux, nous développerons son histoire ; quand il est apparu, sa domestication, son implantation en Europe, le rôle de certains hommes illustres etc...

Découvrir les spécialités du monde : Toujours autour de la mappemonde, et à travers le récit d'un aventurier, les enfants découvrent différentes façons de consommer les aliments étudiés à travers certaines spécialités. L'occasion de réfléchir sur l'accessibilité de toutes ces spécialités grâce à la mondialisation. La synthèse de l'animation se déroule à travers une dégustation (chips, tortilla, bretzel, galette de riz).

Pour aller plus loin...

Que ce soit pour des raisons climatiques, culturelles ou économiques, les habitudes alimentaires varient à travers le monde... Nous ne mangeons pas tous la même chose, pas tous de la même manière non plus. Si l'alimentation est encore, dans de nombreux pays, associée à la survie, il n'en est plus de même dans d'autres.

Le petit déjeuner, par exemple, illustre les différences de pratiques alimentaires au sein même de l'Europe : il est plus ou moins copieux selon les latitudes. Dans les pays Scandinaves et d'Europe Centrale, ainsi qu'aux Pays-Bas, les familles démarrent leurs journées aux aurores par un solide petit-déjeuner à base de céréales, de fromages, de confitures d'airelles, accompagné d'une boisson chaude. Les Allemands et les Autrichiens aiment y intégrer leur savoureuse charcuterie.

Plus classique, les Français et les Portugais avalent quelques tartines beurrées nappées de confiture, une gorgée de thé ou de café. Les pâtisseries, les petits pains ronds et les brioches sont l'apanage des Italiens, des Espagnols ou des Maltais.

En Grèce, on aime manger un yaourt et des fruits frais, ce petit-déjeuner frugal est complété par une collation vers 11h00, généralement un feuilleté de viande ou de fromage.

En Angleterre, enfin, l'English Breakfast, mondialement réputé pour sa variété, se résume en semaine à du porridge (préparation à base de flocons d'avoine), du pain et du thé.



Petit déjeuner anglais

Des pistes de recherches:

Dans les ouvrages :

- Christine Wolfrum, *Se nourrir sur notre planète*, Gallimard Jeunesse, 1996.
- *Tous à table*, ouvrage collectif, Milan Jeunesse, 2009.

Sur Internet :

- www.cuisinemonde.com
- www.menzelphoto.com

Et aussi :

Pour prolonger l'animation :

L'atelier La maison des céréales

L'atelier Du banquet au fast-food



Du banquet au fast-food

L'alimentation dans l'histoire

Niveaux : cycle 3

Nombre d'élèves : classe entière

Durée : 2h

Matériel pédagogique spécifique : accessoires de déguisement, décors, frise chronologique,

Objectifs pédagogiques

Dans quel but ?

Comprendre l'évolution des modes alimentaires selon les époques, les civilisations et les niveaux sociaux.

Pour quels acquis ?

- Découvrir comment les pratiques alimentaires sont intimement au contexte économique, social, politique, religieux... d'une époque ;
- maîtriser la chronologie de la période préhistorique à la période contemporaine.

Déroulement de l'animation

Se repérer dans le temps

Les élèves reconstituent et complètent une frise chronologique allant de la préhistoire à l'époque contemporaine.

Découvrir à travers l'art

En étudiant gravures, peintures, dessins... les élèves peuvent se familiariser avec ces supports et apporter les premières informations sur l'alimentation à travers l'histoire.

Plonger dans l'histoire à travers le théâtre

Par groupes, les élèves jouent des scènes de la vie quotidienne relatives à l'alimentation de la préhistoire à l'époque contemporaine. Du banquet royal, au souper du peuple, une grande partie de la population sera représentée.

Réfléchir sur l'évolution de nos pratiques

Ces jeux feront ensuite l'objet d'une réflexion autour de notre propre rapport à la nourriture, et sera l'occasion d'amorcer les questions de « La fin de la faim » aujourd'hui et demain.

Pour aller plus loin...

Du paléolithique à l'époque contemporaine, les pratiques alimentaires de nos ancêtres évoluent considérablement répondant à des agricultures, des croyances, des découvertes... La maîtrise du feu et la naissance de l'agriculture et de l'élevage révolutionnent les pratiques alimentaires des hommes préhistoriques, on découvre alors des plantes comestibles que l'on apprend à « cuisiner ».

Quelques siècles plus tard, les premiers récits, dessins, mosaïques, peintures murales ou gravures témoignent des banquets de la période antique.



Scène de banquet, mosaïque, Empire romain, conservé au Château de Boudry

Des pistes de recherches:

Dans les ouvrages :

- Jean-Louis Flandrin et Massimo Montanari, *Histoire de l'alimentation*, Fayard, 1996
- Jacques André, *L'alimentation et la cuisine à Rome*, Les Belles Lettres, 2009
- Piero Ventura, *L'alimentation des origines à nos jours*, Gründ, 1994

Et aussi :

Pour prolonger l'animation :

L'atelier Les aliments du monde