Proposition de suivi en classe

Exposition

Les photos sont imprimées sur papier accompagnés des commentaires et impressions des élèves sur l'esthétique et le goût des légumes.

Évaluation

- Évaluation quantitative

  Un questionnaire, mis au point par l'Adéic-LR, permet de mesurer la connaissance et l'appétence des légumes. Distribué aux élèves, en début puis en fin d'année scolaire, il permet d'évaluer l'évolution de ces deux facteurs.

- Évaluation qualitative

  On peut appréhender la connaissance des légumes au cours de la première présentation. Au cours des dégustations à l'aveugle, on notera l'appréciation gustative.

Autre possibilité

Observation des variétés de légumes vendues sur un marché de producteurs, au supermarché et/ou aux rayons graines et plans d'une jardinerie.

Bien manger c'est l'affaire de tous! Programme National pour l'Alimentation

Association de Défense, d'Éducation et d'Information du Consommateur Languedoc-Roussillon
4, rue Jean Bouin 30000 Nîmes
publications@adeic-lr.fr - 07 82 76 30 48
www.adeic-lr.fr

CC BY NC SA

adéic Languedoc-Roussillon

LES TOURNEMAINS
N°10 - novembre 2015

L'Art des légumes : l'esthétique et le goût

Objectifs

- Encourager les jeunes, enfants et adolescents, à consommer davantage de légumes (préconisations du Programme National pour l'Alimentation et du Programme National Nutrition-Santé).
- Sensibilisation à la biodiversité, aux productions locales et saisonnières.

Niveau : école primaire et collège

Thématique transdisciplinaire : éducation artistique, histoire- géographie, SVT

Principes : les animations de l'Adéic-LR mettent les élèves en situation d'acteurs : jardinage, prises de vues, organisation d'une dégustation. Ils participent directement à la construction de leurs connaissances dans le domaine de la nature, de la nutrition et de l'art.

L'activité de prises de vues facilite l'observation et le rapprochement avec diverses formes artistiques. L'œuvre d'art valorise les aliments. La dégustation à l'aveugle permet de surmonter les préjugés sur le goût des produits.

L'organisation d'une exposition des photos réalisées par les élèves implique les parents dans la démarche et valorise le travail des enfants.

Intervention de l'Adéic

L'animation s'est déroulée en 2015 dans les Jardins partagés du site Vauban de l'Université de Nîmes, avec une classe de CE2-CM1 de l'École Marie Soboul.

La classe a été divisée en 3 groupes : jardinage, photo et dégustation. Trois animations de deux heures ont permis la rotation des trois groupes. Elles ont été précédées par la présentation de deux diaporamas mis à la disposition des enseignants par l'Adéic-LR et programmées pour présenter une diversité de légumes : février 2015 (hiver), avril 2015 (printemps), juin 2015 (été). Les photos des élèves ont fait l'objet d'une exposition dans l'école en fin d'année.

Cette animation a fait l'accord entre l'ADÉIC-LR, l'école primaire, la Ville de Nîmes et l'Université de Nîmes. La Ville de Nîmes fournit les plans et les graines. L'ADÉIC-LR a apporté les légumes et le matériel nécessaires aux dégustations et aux photos. Elle a assuré le développement des photos. L'exposition de fin d'année a été réalisée par les professeurs de l'école.

Cette action a été réalisée grâce à l'aide financière du Ministère de l'agriculture, de l'agro-alimentaire et de la forêt sur la réserve parlementaire de Monsieur le Député Christophe Cavard. Elle a fait l'objet d'un Flash-Consommateurs diffusé sur France 3.

Matériel nécessaire

Quantités évaluées pour 25 élèves
Prendre impérativement des légumes de saisons. Dans l'animation menée, tous les légumes étaient bio.

	Février	Avril	Juin
Pour les photos	– 1 chou vert de Milan – 1 chou-fleur – 2 artichauts – 1 botte de carottes avec les fanes – 1 aubergine – 2 panais – 3 salsifis – 1 concombre – 4 navets violets – 4 navets boule d'Or – 1 oignon rouge – 1 oignon jaune – Céleri branches – 1 bulbe d'ail – 4 échalotes	– 2 courgettes rondes – Quelques cosses de fèves – 2 navets violets – 2 petits artichauts violets – 1 belle tête de brocolis – 1 chou rouge – Quelques radis – 1 botte de carottes avec les fanes – 1 salade	– 1 ananas – 1 botte de carottes avec les fanes – 2 aubergines – 3 courgettes longues – 1 salade feuilles de chêne – 1 chou-fleur – 2 artichauts violets – 5/6 Tomates rondes en grappes – Quelques radis – Quelques cerises
Pour la dégustation	– 1 chou rouge – 250g brocolis – 2 grosses carottes – 1 salade feuilles de chêne – 2 panais – Un panier tomates cerises – ½ botte de radis – Céleri rave – Bouquet de persil	– 500g fèves en cosses – Quelques têtes de brocolis – Une botte de radis – Quelques carottes – 1 salade	– 3 tomates – Une botte de radis – Une poignée de cerises – Quelques têtes de chou-fleur

Éviter le gaspillage : inutile de prévoir de trop grosses quantités, c'est la variété qui compte. Proposer aux élèves d'emporter les légumes : certains les ont pris pour leur goûter.

Matériel apporté par l'Adéic-LR

- Paniers en osier, arrosoirs et pots en faïence (pour les photos de natures mortes)
- Bombe d'eau minérale (pour la mise en scène des légumes)
- Feuille de papier blanc (fond pour les photos)
- Couteaux et planches à découper
- Cuvettes pour laver les légumes
- Petites assiettes en plastique pour la dégustation
- Nappes en papier et torchons de cuisine
- Gel pour laver les mains
- Sacs poubelle
- Masques de nuit ou écharpes (pour bander les yeux)
- Sacs plastiques pour emporter les restes de légumes

Matériel apporté par l'école

- Appareils photos

Préparation pour les intervenants

Dans les premières semaines

Présentation de deux diaporamas mis à disposition par l'Adéic :

- Les légumes dans l'art : reproductions de tableaux des XVII et XVIII siècles avec des légumes. Découverte des images encyclopédiques, des natures mortes et des œuvres d'Arcimboldo.
- L'histoire des légumes : de la cueillette à l'industrialisation, la perte de la biodiversité.

Observer les légumes de saison mis sur le marché

Jour J matin

Achats des légumes et lavage très soigneux surtout pour ceux qui seront dégustés.

Les enfants aiment utiliser leurs doigts pour goûter. Les conditions d'hygiène doivent être rigoureuses.

Jour J sur le lieu de l'intervention

Présentation de tous les légumes sur une grande table à tous les enfants : leur faire nommer, repérer la variété des couleurs (navets violets et boule d'or : salades feuilles de chêne verte ou rouge, etc.), découvrir la diversité de leur origine végétale : racines, bulbes, tubercules, feuilles, fleurs, fruits, graines.

Séparer ceux qui serviront pour les photos et ceux qui serviront pour la dégustation.

Déroulement

La classe est divisée en 2 groupes. Selon le temps dont on dispose, prévoir au moins deux animations à deux saisons différentes de l'année.

- Atelier découverte sensorielle : un groupe d'élève découpe les légumes en petites portions et prépare des coupelles avec trois légumes différents. Chaque élèves du groupe qui a fait les photos passe à son tour les yeux bandés, essaie de reconnaitre le légume à sa saveur et dit s'il l'aime ou non.
- Arts plastiques : les enfants réalisent la mise en place des légumes pour trois types de photo : gros plans encyclopédiques, natures mortes et compostions de personnages à la Arcimboldo. Ils mettent en valeur leur couleur et leur fraicheur en les aspergeant d'eau (prise de conscience des mises en scène publicitaires). Chaque élève prend trois photos.

La mise en place d'un troisième atelier (jardinage, cuisine, etc.) permet d'alléger le nombre d'élèves par groupe et d'effectuer une rotation sur trois saisons.