

Ecole publique de Rieutort-de-Randon

Niveau de la classe concernée : TPS à GS

Nombre d'élèves : 17

1. Nom du projet

Les papilles curieuses

2. Objectifs :

- Découvrir des aliments inconnus ou très rarement rencontrés.
- Apprendre à les observer avec les 5 sens.
- Etre capable de les goûter et d'exprimer son opinion.

3. Déroulement (par étape) :

1. Découverte par les 5 sens en commençant par la vue et en finissant par le goût.
Verbalisation de l'analyse.
2. D'où provient ce produit (géographie botanique) ?
3. Comment l'utilise-t-on ? Que contient-il ? Ce qui est bon pour le corps.
4. Apprentissage de termes spécifiques et scientifiques autour d'un schéma (aliment entier et en coupe)

4. Nombre, durée, fréquence des séances :

Deux séances par semaine de 45 minutes chacune, pendant environ 15 semaines (selon la possibilité de se fournir en produits frais.)

5. Supports / appuis / aides pédagogiques qui seront utilisés / matériel :

Liste des produits : grenade, rutabaga, salsifis, coing, nèfle, potimarron, fenouil, litchi, artichaut, chou-rave, chou romanesco, kaki, noix de coco, topinambour, céleri-rave, kumquat, pâtisson, radis noir, physalis.

Voir documents élèves joints :

« Le rutabaga 1 », « Le rutabaga 2 », « Le cuir 1 », « Le cuir 2 ».

CNIEL (Centre National interprofessionnel de l'Economie Laitière)

42, rue de Châteaudun – 75314 PARIS Cedex 09

☎ 01 49 70 71 71 ☎ 01 42 80 63 52

www.produits-laitiers.com