

□ **Le verger en automne : des découvertes plein les sens pour la classe de Romain Isoard !**

Vendredi matin, nous avons eu le plaisir d'accueillir les élèves 3P de La Tour-de-Peilz, pour une matinée consacrée à la découverte du verger en automne.

Une matinée riche en observations, en questions, en expériences sensorielles... et en gourmandise !

□ Un petit jeu pour commencer

Après l'accueil des enfants et la distribution des badges, nous avons commencé par notre traditionnel jeu de questions.

Mais cette fois-ci, comme les élèves étaient un peu plus grands, nous avons proposé une formule différente : un jeu à choix de réponses. Selon leur réponse, les enfants devaient se déplacer à gauche ou à droite.

Une manière dynamique de tester leurs connaissances tout en bougeant !

Nous avons ainsi parlé de l'origine du mot pomme en latin, du nombre de variétés de pommes que l'on peut trouver en Suisse ou encore de la quantité de pommes consommée chaque année par un habitant.

Une fois le jeu terminé, il était temps de partir à la découverte du verger !

□ À la rencontre des arbres du verger

Munis de notre tableau didactique, nous sommes partis nous promener entre les arbres.

Nous avons observé les différentes espèces, les feuilles, leurs couleurs, la taille des arbres et les petits détails qui permettent de reconnaître les saisons.

Au détour d'un arbre, un enfant nous a lancé :

« Ah, c'est étonnant, pourquoi il n'y a plus de fruits sur cet arbre ? »

Une excellente question pour parler... des saisons !

Nous étions devant un cerisier. Alors nous avons observé attentivement : plus de belles cerises rouges et juteuses, mais quelques fruits secs encore accrochés aux

branches.

« Pourquoi n'y a-t-il plus de cerises fraîches ? »

La réponse est arrivée rapidement :

« Parce que ce n'est pas maintenant qu'on les mange, c'est déjà trop tard ! »

Et voilà une belle occasion de rappeler que chaque fruit a sa saison : les cerises se récoltent en été, tandis qu'en automne, d'autres fruits prennent le relais.

□ De quoi un arbre a-t-il besoin ?

Nous avons poursuivi notre balade à travers le verger en observant différents arbres.

Puis nous nous sommes intéressés à leur constitution : les racines, le tronc et les branches.

À quoi servent les racines ?

Pourquoi le tronc est-il si important ?

Et les branches, quel est leur rôle ?

Nous avons également réfléchi aux besoins d'un arbre pour rester en bonne santé : de l'eau, de la lumière, des éléments nutritifs... et bien sûr, de bonnes conditions pour pouvoir grandir.

Après toutes ces observations, il était temps de prendre une petite pause pour la récréation.

□ Une découverte... les mains dans les fruits !

Au retour de la récréation, nous avons formé deux groupes.

Avec moi, un groupe s'est installé au garage autour de notre table du toucher.

Dans chacun des trous se cachait un fruit. La mission des enfants était simple : mettre les mains dans chaque trou et essayer de reconnaître les fruits... uniquement avec le toucher !

Pommes, poires, mirabelles, prunes, bananes, avocats, nectarines, oranges, citrons et bien d'autres fruits encore se sont ainsi succédé sous les petites mains curieuses.

Une fois que tout le monde avait pu toucher les différents fruits, nous avons cherché à les identifier et à répondre à plusieurs questions :

Est-ce qu'on cultive ce fruit en Suisse ? Si non, d'où vient-il ? Et à quelle saison le

récolte-t-on ?

Une façon amusante de découvrir que tous les fruits que nous mangeons ne poussent pas forcément sous notre climat et qu'ils ne sont pas tous disponibles à la même période de l'année.

□ Quand la fleur devient un fruit

Pendant ce temps, l'autre groupe était avec Émilie dans le verger, devant notre panneau didactique, pour découvrir un phénomène essentiel : la pollinisation.

Comment et quand apparaît une fleur ?

Quel est le rôle de l'abeille ?

Comment le pollen passe-t-il d'une fleur à l'autre ?

Grâce à une fleur puzzle à manipuler, les enfants ont pu observer les différentes parties de la fleur : les pétales, le pistil et les étamines.

Ils ont ainsi pu comprendre le cheminement du pollen jusqu'au pistil et découvrir comment la fleur est fécondée pour permettre ensuite la formation du fruit.

Puis Émilie leur a proposé de suivre le cycle de vie de la pomme.

Une pomme contient des pépins... et ces petits pépins sont en réalité les graines qui, dans de bonnes conditions, pourront donner naissance à un nouvel arbre.

Une jolie manière de comprendre que le fruit que nous mangeons porte en lui les graines ou un noyau de la génération suivante. □

Après avoir terminé ces activités, nous avons échangé les groupes afin que tous les élèves puissent profiter de chaque découverte.

□ De la récolte à la tartelette

Puis est arrivé un moment particulièrement attendu : la récolte des fruits pour notre atelier cuisine !

Munis chacun d'un petit bol, les enfants ont pu choisir entre mirabelles, pommes et prunes.

Enfin... choisir, c'était parfois un peu compliqué !

Certains enfants ont rapidement décidé qu'ils ne voyaient pas pourquoi ils devraient choisir un seul fruit alors qu'ils pouvaient goûter les trois !

Les bols bien remplis, nous sommes retournés en salle pour confectionner de délicieuses tartelettes.

Nous avons commencé par découper la pâte et la déposer dans les petits moules. Puis nous avons préparé les fruits : les couper, retirer les noyaux et surtout, vérifier qu'ils étaient bien bons avant de les mettre sur nos tartelettes.

Certains fruits avaient quelques petits habitants, d'autres étaient un peu trop abîmés... Alors nous avons appris à observer, à trier et à ne garder que les fruits qui pouvaient être dégustés. Les déchets des fruits seront donnés ensuite aux poules.

Et avant même que les tartelettes ne passent au four, les enfants ont pu découvrir les fruits autrement : crus !

Chacun leur tour, ils ont présenté un morceau de mirabelle, de prune ou de pomme à leurs camarades afin que tout le monde puisse goûter.

□ Comment conserver les fruits ?

Pendant que nos tartelettes cuisaient tranquillement, nous sommes ressortis pour découvrir un autre aspect important : la conservation des fruits.

Les enfants ont découvert qu'il existe de nombreuses façons de conserver les récoltes.

Certains fruits, comme les pommes et les poires, peuvent être conservés entiers dans de bonnes conditions, notamment à la cave.

Mais les fruits sont des produits vivants : ils continuent d'évoluer et peuvent finir par se dégrader. Il faut donc parfois les transformer pour pouvoir les conserver plus longtemps.

Nous avons ainsi découvert que l'on peut :

- sécher les fruits,
- faire de l'huile avec les noix et les noisettes,
- fabriquer du vinaigre avec les pommes,
- préparer des jus,
- congeler les fruits,
- faire des confitures,
- préparer des compotes,
- réaliser des conserves...

Une belle collection de possibilités pour ne rien perdre des récoltes !

□ Et maintenant... à table !

Et voilà que le temps avait filé !

Il était déjà l'heure de nous dire bon appétit et de se préparer à manger.

Les enfants qui restaient sur place ont pu prendre leur repas de midi, avant de découvrir enfin le résultat de leur travail : leurs petites tartelettes aux fruits !

Une délicieuse façon de terminer cette matinée consacrée au verger, depuis l'arbre et la fleur jusqu'au fruit... et finalement jusque dans notre assiette.

Un grand bravo à tous les enfants pour votre enthousiasme, votre curiosité et votre participation tout au long de la matinée ! □□□

Et un grand merci aux enseignants pour leur accompagnement et leur participation à toutes ces découvertes.

Au plaisir de vous retrouver pour une prochaine aventure à la ferme !

Sophie











