

Livret d'accompagnement pédagogique du Jeu « le Potager des Saveurs »

à destination des enseignant.e.s et équipes éducatives
intervenant auprès des **Elèves en Classe U.L.I.S au Collège**





Edition 2022

Coordination et rédaction du livret : Nathalie Grégoris Association A.N.I.S. Etoilé

Crédits Photos : Delphine Lyonne —ANIS Etoilé

Crédits illustrations : Cristina Belotti—Giacomo Belotti—freedesignfile.

Financement : DRAAF AuRA Service Régionale de l'Alimentation

Contact informations complémentaires : contact@anisetoile.org

Document en téléchargement libre sur www.anisetoile.org





SOMMAIRE

P 4 Les organisations porteuses de l'expérience

P 5 Démarche de création du Jeu le Potager des Saveurs

P 8 Pistes pédagogiques à la suite du jeu

P 12 Ressources pour aller plus loin





Organisations porteuses de l'expérience



A.N.I.S. Etoilé – Education à l'alimentation

« Je mange donc je pense et agis »

Créée en 2005 dans le Puy de Dôme, l'association **A.N.I.S étoilé** - pour une **approche globale de l'alimentation** : Agriculture, Nutrition, Interculturel, Solidarité - rassemble une pluralité d'acteurs en prenant compte l'ensemble des composantes de l'alimentation dans une démarche de développement durable.

L'association ANIS Etoilé accompagne toute personne **pour aborder l'alimentation, l'agriculture et leurs enjeux globaux de manière systémique** : production, transformation, commercialisation, nutrition-santé-environnement, solidarité et justice alimentaire, gouvernance alimentaire, patrimoine alimentaire. Elle suscite les questionnements et développe l'esprit critique. L'alimentation dans cette perspective est un lien aux autres et aux écosystèmes.

A.N.I.S. Etoilé, association **agrée Jeunesse et Education Populaire**, considère l'alimentation comme **un moyen d'éducation aux choix et à la citoyenneté**, comme une porte d'entrée pour rencontrer différentes cultures liées à des territoires et des êtres-humains.

Elle vise un **renforcement** :

- **des capacités des citoyens à faire des choix éclairés par rapport à leur alimentation**
- **du pouvoir d'agir des individus et des communautés sur leur alimentation**

Le Collège de la Charme à Clermont-ferrand

Depuis la rentrée 2019, le collège de la Charme dispose d'une **classe ULIS avec 12 places au sein de son établissement**. <https://la-charme-clermont.ent.auvergnhonealpes.fr/>

Les unités localisées pour l'inclusion scolaire (ULIS) sont des dispositifs au service de la construction **du parcours des élèves en situation de handicap**. Elles leur proposent, **en milieu ordinaire (Collège)**, des modalités d'apprentissage et des enseignements adaptés. Dotées d'un projet intégré au projet d'établissement, les ULIS concernent et impliquent l'ensemble des personnels de l'établissement. Il existe **sept types de troubles** pris en charge par les ULIS :

TFC : troubles des fonctions cognitives ou mentales (dont les troubles spécifiques du langage écrit et de la parole) ;

TED : troubles envahissants du développement (dont l'autisme) ;

TFM : troubles des fonctions motrices (dont les troubles dyspraxiques) ;

TFA : troubles de la fonction auditive ;

TFV : troubles de la fonction visuelle ;

TMA : troubles multiples associés (pluri-handicap ou maladie invalidante) ;

TSLA : troubles spécifiques du langage et des apprentissages.

Selon les chiffres du ministère en 2018, https://handicap.gouv.fr/IMG/pdf/rers_-handicap_2018.pdf, au collège, la scolarisation en ULIS concerne 73134 élèves en France et **dans la Région AuRA environ 4500 élèves dans plus de 400 classes**.

Les classes ULIS poursuivent **trois objectifs** :

- ✓ permettre la consolidation de **l'autonomie personnelle et sociale du jeune** ;
- ✓ développer les apprentissages sociaux, scolaires, l'acceptation des règles de vie scolaire et **l'amélioration des capacités de communication**, même lorsque leurs acquis sont très réduits ;
- ✓ concrétiser à terme un **projet d'insertion professionnelle** concerté.

A l'issue de ce projet, plusieurs élèves se sont dirigés vers des CAP en lien avec les métiers de l'alimentation.





Démarche de création du Jeu

« Le Potager des Saveurs »

Suite aux interventions réalisés (création d'un jardin pédagogique) au sein du collège de la Charme dans le cadre de l'opération « collège ouvert » financé par la politique de la ville pendant les vacances scolaires (et suite à l'expérience acquise par A.N.I.S. Etoilé auprès des enfants en I.M.E. (Institut Médico Educatif création du jeu Cagette et Fourchette <https://www.anisetoile.org/spip.php?rubrique20>), le collège de la Charme en zone éducative prioritaire sur le quartier de la Gauthière à Clermont-ferrand a sollicité A.N.I.S. Etoilé pour intervenir sur le thème de l'alimentation du potager à l'assiette auprès de leur nouvelle classe ULIS. Cette classe était composée de **12 élèves porteurs de différents handicaps en classe unique de la 6^{ème} à la 3^{ème}**

A.N.I.S. Etoilé a rencontré l'enseignante référente de la classe ULIS et élaboré avec elle un projet pédagogique afin de **favoriser l'inclusion des élèves de la classe U.L.I.S. auprès des autres élèves du collèges. L'idée de création d'un jeu pour permettre aux élèves ULIS et non ULIS d'échanger ensemble à partir du support jardin a été retenue.**

Dans un premier temps, les élèves de la classe ULIS ont **découvert une partie du territoire agricole en périphérie de l'agglomération clermontoise, à travers la production de légumes biologiques. Les élèves sont allés à la rencontre de la SCIC (Société Coopérative d'Intérêt Collectif) le Biau Jardin en maraîchage biologique <https://www.lebiaujardin.org/>. Ils ont questionnés les professionnels sur comment on produit des légumes à grande échelle sans utiliser de produits phytosanitaires.**

Le Biau Jardin est un des fournisseurs de la restauration collective du collège. **Le choix de l'équipe éducative du collège s'est porté sur les légumes car ils sont souvent délaissés dans les assiettes, mal connus des adolescents** et représentaient une **continuité pédagogique** par rapport à la mise en route du jardin pédagogique du Collège.

De plus, **l'augmentation de la part des fruits et légumes dans l'assiette** type des consommateurs est une des **priorités du PNNS4 (Plan National Nutrition Santé https://solidarites-sante.gouv.fr/IMG/pdf/pnns4_2019-2023.pdf) et du PNA (Programme National pour l'Alimentation <https://agriculture.gouv.fr/programme-national-pour-l'alimentation-2019-2023-territoires-en-action>**



Les **objectifs globaux des séances d'animation** accompagnées par ANIS Etoilé étaient de :

- **Permettre la rencontre et les échanges avec des professionnels** qui façonnent l'alimentation quotidienne des élèves pour susciter le questionnement des élèves **sur leur choix alimentaire et leur choix d'orientation professionnelle.**
- **Encourager l'autonomie des élèves** en maîtrisant mieux leur choix alimentaires, et la production de leur alimentation par la **pratique d'ateliers jardin et d'ateliers cuisine à partir de fruits, légumes et d'aliments bruts, frais, locaux et de saison.**



Visite maraichage biologique et ateliers cuisine





Dans un second temps, à la suite des animations, les élèves avec leur enseignante ont produit un document numérique : **bookcreator** (écriture, lecture, enregistrement de son) à partir d'une partie des photos prises au cours des animations

<https://read.bookcreator.com/c1W1aqVnu5SxC3Bm48tJhLLDnMI1/w3N1RQnhSEqPklrTuHL3mQ>

Dans un dernier temps, à partir du **bilan des animations** réalisées auprès des élèves par ANIS Etoilé et des **idées de l'équipe éducative**, ANIS Etoilé a créé et testé le **Jeu le Potager des Saveurs**. C'est cet outil que nous vous présentons à la suite de ce document. **Ce jeu est à destination des élèves au collège**. Il peut être joué avec deux niveaux (facile ou difficile).



Les **objectifs pédagogiques du Jeu « le Potager des Saveurs »** sont de :

- **Susciter les réflexions** des élèves en ayant un rapport ludique à l'alimentation et à sa production
- Permettre à l'élève d'être acteur dans ses apprentissages, et de **varier ses capacités de mémorisation et de compréhension en utilisant le jeu**.
- Permettre à l'élève d'enrichir ses **connaissances sur les fruits et légumes, les saisons, la diversité et le fonctionnement des êtres vivants (plantes, animaux, insectes) dans leur environnement (Jardin Potager)**



Ce jeu permet de travailler **les compétences suivantes** :

- La **lecture** et l'utilisation des **capacités de raisonnement** des élèves
- **Proposer des solutions** en réponse à un problème
- La **coopération** au sein des équipes
- **L'expression orale** avec un vocabulaire approprié et précis
- **L'écoute** des autres, la formulation et justification d'un point de vue





Pistes pédagogiques à la suite du jeu...

1/ Pratiquer une démarche de recherche et d'investigation

Les élèves peuvent faire une **recherche informatique sur les modes de vie de certaines espèces et moyens de lutte au potager**. Il peuvent ensuite **confronter ces informations à la parole et l'expérience de terrain d'un professionnel dans le cadre d'une sortie scolaire ou d'une interview en visio**. Un problème peut avoir plusieurs solutions.

Exemples de deux espèces emblématiques

Le doryphore



Le doryphore est un coléoptère de la grande famille des chrysomélidés. L'adulte, hiverne enfoui de 25 à 40 cm dans le sol. **Lorsque la température du sol atteint 14 °C (à cette profondeur) et après une bonne pluie au printemps, l'adulte sort et commence à dévorer les jeunes feuilles de pomme de terre, parfois d'aubergine ou de tomate.** Peu après l'accouplement, la femelle commence à disséminer ses pontes sur la face inférieure des feuilles par paquets de 10 à 30 œufs, soit jusqu'à 800 œufs par femelle.

Après quelques jours, tout ce petit monde passe à table. Les larves oranges à points noirs dévorent le feuillage, passent par trois mues en une à deux semaines. Devenues très grosses, elles s'enfoncent dans le sol pour se nymphoser. Huit à 15 jours plus tard, de jeunes adultes, eux aussi très voraces, apparaissent. Un adulte pouvant vivre deux ans, on peut observer simultanément tous les stades de l'insecte sur les pommes de terre. En fin d'été, les adultes s'enfoncent dans la terre pour hiverner.

Moyens de lutte

La lutte commence par une surveillance régulière du feuillage des pommes de terre dès la fin avril pour ramasser les adultes puis écraser les œufs. Le ramassage précoce peut suffire à enrayer une attaque mais il faut poursuivre la surveillance. **Le semis d'ail entre les rangs de pommes de terre est un répulsif pour le doryphore.** Un des moyens les plus efficaces est la rotation des cultures, c'est à dire de ne pas remettre au même endroit les pommes de terre l'année suivante.





La limace

La limace fait partie du groupe des **gastéropodes terrestres**, limaces et escargots comptent près de **quinze mille espèces**. Parmi elles, une dizaine d'espèces de limaces causent d'importants dégâts sur les cultures et dans les jardins. La plus facile à reconnaître est *Arion rufus*, **grosse limace rouge** (jusqu'à 15 centimètres) dont la couleur peut varier du brun très clair au noir. La **plus redoutable**, *Deroceras reticulatum*, la **petite limace grise** (3,5 à 5 cm) est particulièrement vorace et prolifique (les années humides, deux générations peuvent se succéder).



L'accouplement se fait en fin d'été ou à l'automne, chaque individu devenant tour à tour mâle, puis femelle. **Les pontes se font à l'automne par paquets de plusieurs dizaines d'œufs dans la terre**, au fond de galeries. Certaines espèces de limaces peuvent pondre jusqu'à cinq cents œufs par an. Ces œufs résistent assez bien au froid, ce qui n'est pas le cas des adultes. Les **éclosions des œufs** ne se font, selon les conditions climatiques, **à partir d'avril**,

Constituées de plus de 80 % d'eau, les limaces ne sont pas protégées de la dessiccation, contrairement aux escargots. Elles peuvent seulement la limiter en se contractant ou en s'enfouissant dans le sol. Leur activité de surface est donc **essentiellement nocturne** mais elle dépend surtout **de la température et de l'humidité**. Les limaces resteront à l'abri si la nuit est chaude mais seront actives le jour si le temps est frais et humide. Les limaces ont une préférence pour **les feuilles les plus tendres** et pour les plants déjà entamés. Les traces de mucus, une bave qu'elles secrètent lors de leurs déplacements, permet d'identifier leur passage.



Leur appétit pousse les plus grosses d'entre elles à dévorer **jusqu'à 50 % de leur poids en une seule nuit**. Elles disposent pour cela d'une arme redoutable : leur plancher buccal, conformé comme une râpe, ce qui leur permet de mettre en pièces la plupart des végétaux.

Moyens de lutte

- Installer des habitats (haie, cailloux, nichoirs...) pour accueillir leurs **ennemis naturels** : hérisson, orvet, batraciens, musaraignes, carabes, ver luisant et de nombreux oiseaux...
- Les poules, et surtout les **canards** adorent les limaces. Vous pouvez les lâcher dans le jardin à l'automne s'il n'y a plus de culture fragile.





2/ S'impliquer et réaliser une action

Démarrer un jardin pédagogique dans votre établissement

Le jardinage est un **laboratoire extraordinaire d'apprentissages et de partage**.

Quelques objectifs du jardinage collectif en classe ULIS :

- permettre aux élèves de « faire », de cultiver une alimentation saine, diversifiée et de proximité;
- Renforcer leur sentiment d'appartenance à leur établissement scolaire, en multipliant les activités dont ils se sentent fiers, et dont ils peuvent goûter concrètement les fruits (dégustations ou ateliers cuisine)
- Développer l'esprit d'initiative
- Favoriser les échanges entre les élèves et l'extérieur de l'établissement (visite du jardin potager par les parents, les écoles du quartier....)
- Rencontrer les objectifs du programme scolaire en sciences (développer des connaissances en lien avec l'univers du vivant, trouver des stratégies pour explorer une problématique, etc.)
- Contribuer à l'évaluation des compétences transversales d'ordre méthodologique, (résoudre des problèmes, utiliser sa pensée créatrice), personnel et social (coopération)



Conseils pratiques :

Repères semis et croissance de quelques légumes que vous pouvez choisir de faire pousser et récolter, **en gras ceux que nous vous conseillons pour une récolte avant la fin de l'année scolaire (début juillet)** - contrainte fermeture de l'établissement pendant l'été.

Légumes	Semis en intérieur ou sous serre	Semis ou plantation en extérieur si achat de plants	Récolte
Aubergine	Mars-Avril	Mai - Juin	Juillet-Octobre
Basilic	Mars-Juin	Mai-Juillet	Juillet-octobre
Betterave		Février - avril	Mai-septembre
Bette ou cardes	Mars	Avril-Juillet	Juin-octobre
Carottes	Mars- avril	Avril-Juillet	Mai-octobre
Courgettes	Avril- Juin	Mai-Juin	Juin-octobre
Chou		Mars-Mai	Sept-Décembre
Epinard	Janvier-Février	Mars-Sept	Avril - décembre
Fraises		Août-Septembre	Juin- octobre
Haricots	Mars-Avril	Mai - Juillet	Août-Septembre
Mâche		Septembre	Octobre-décembre
Oignons	Janvier- mars	Avril - Mai	Juin-Novembre
Petit Pois	Février- mars	Avril - Mai	Juin-Juillet
Pomme de terre	Février- Avril	Avril-Juin	Juillet-octobre
Salade (laitue)	Février-août	Avril-Août	Mai-Novembre
Tomates variété précoce	Février-mars	Avril-Mai	Juillet-octobre
Radis	Février-mars	Avril-octobre	Avril-Novembre





2/ S'impliquer et réaliser une action

De la terre à l'assiette, valoriser les fruits et légumes de saison, du jardin ou achetés en direct des maraîchers à l'occasion de visites, à travers des ateliers cuisine pédagogique en classe



Quelques objectifs des ateliers cuisine au collège en classe ULIS :

- permettre aux élèves de « faire », manipuler, mesurer, calculer, appliquer des consignes précises
- Développer l'autonomie et l'esprit d'initiative
- Rencontrer les objectifs du programme scolaire en science (propriétés physique et chimique de la matière)
- Contribuer à l'évaluation des compétences transversales d'ordre méthodologique, (résoudre des problèmes, utiliser sa pensée créatrice), personnel et social (coopération)





Ressources documentaires pour aller plus loin...

Ouvrages de références :

- Thomas Alamy—**Permaculture, 20 projets de la jardinière au jardin de 250m²**
Ed. Hachette Loisirs
- Serge Schall—**Graines, tous les savoirs, toutes histoires, tous les pouvoirs, tous les espoirs**—Ed. Plume de Carotte
- Association Côté Jardins—**Cuisinez les légumes de la tête au Pied**—Ed Terre Vivante

Documents pédagogiques complémentaires :

- **Exposition A.N.I.S. Etoilé « Halte au rebus des légumes biscornus, tordus, tachés, mal-aimés, oubliés...! »** <https://www.anisetoile.org/spip.php?rubrique15>
- **Guide pédagogique Atelier Cuisine et Alimentation Durable**
<https://draaf.auvergne-rhone-alpes.agriculture.gouv.fr/guide-pedagogique-atelier-cuisine-et-alimentation-durable-a1278.html>
- **Jeu cagettes et fourchette réalisé avec des enfants en IME :**
<https://www.anisetoile.org/spip.php?rubrique20>

Films pour ouvrir la discussion les échanges par rapport à une orientation en direction des métiers de l'agriculture

- **Terres de Femmes une série de Marie Ange Poyet :**
<https://terresdefemmes-lesoucidelaterre.fr>

Cheffes d'exploitation dans 12 départements de la Région AuRA, elles racontent en 12 épisodes leur choix pour une agriculture biologique, 12 métiers différents durant 4 saisons d'une année.

- **Femmes de la terre de Jean-Pierre Vedel :**
<https://www.alimenterre.org/femmes-de-la-terre-0>

« Ce film remet les femmes au cœur du métier d'éleveur, a priori réservé aux hommes, et montre les difficultés passées et présentes qu'elles rencontrent. Mais avant tout, il témoigne de la passion de ces femmes, fières de leur choix de vie. Autour de la question de la transmission d'un métier de génération en génération, ce film rend compte des conditions de travail à la ferme et de la place des femmes dans les exploitations. Moteur pour changer les choses en impulsant de nouvelles façons de faire, ces éleveuses invitent à remettre en question les normes sociales et à penser hors du cadre. Leurs portraits sont inspirants pour les jeunes générations masculines comme féminines, et peuvent être un bon support d'échanges pour le pour des élèves. » CFSI



Femmes de la Terre
Un film de Jean-Pierre Vedel

